

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



FOCUS

- 3 L'amatriciana: il piatto simbolo che ha smosso la solidarietà
(Paolo Petroni)

CULTURA & RICERCA

- 4 Gricia e amatriciana: le regole d'oro per prepararle
(Francesco Maria Palomba)
- 6 Critica della vinificazione pura
(Roberto Dottarelli)
- 8 Lo spiedo d'Alta Marca
(Nazzeno Acquistucci)
- 10 Folklore e politica della patata
(Ennio Falabella)
- 12 Olindo Guerrini e il suo goloso testo
(Pino Jubatti)
- 14 La taverna napoletana
(Lucio Fino)
- 24 La ricotta di pecora sulla tavola pugliese
(Dario Cianci)
- 26 Processo agli spaghetti alla bolognese
(Piergiulio Giordani Pavanelli)
- 27 Il massacro del cacio e pepe
(Gabriele Gasparro)



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.

- 28 L'igiene è garantita?
(Antonio Ravidà)
- 30 I polifenoli del vino e dell'olio
(Mauro Gaudino)



In copertina: Particolare dell'opera "Danza nuziale all'aperto" (1610 circa) di Pieter Brueghel il Giovane. Collezione privata, USA.

I NOSTRI CONVEGNI

- 16 Accademia e Carabinieri contro il falso in tavola
(Gianni Gandolfi)
- 18 La nobile convivialità
(Roberto Zottar)
- 20 Il cibo nella storia e nella letteratura
(Ugo Bellesi)
- 22 Orio Vergani segreto
(Carla Bertinelli Spotti)

I PIÙ BUONI PIATTI TIPICI NEI RISTORANTI ITALIANI

- 32 Le trenette al pesto

SICUREZZA & QUALITÀ

- 33 Salmonella in agguato
(Gabriele Gasparro)

RUBRICHE

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

I COORDINATORI TERRITORIALI

Piemonte Est	Mario Tuccillo
Piemonte Ovest	Mauro Felice Frascisco
Liguria	Paolo Lingua
Lombardia Est	Giuseppe Masserdotti
Lombardia Ovest	Dino Betti van der Noot
Alto Adige	Ottokar Polasek
Veneto	Giorgio Golfetti
Friuli - Venezia Giulia	Renzo Mattioni
Emilia	Pier Paolo Veroni
Romagna	Gianni Carciofi
Toscana Est	Roberto Doretto
Toscana Ovest	Franco Milli
Marche	Mauro Magagnini
Umbria	Guido Schiaroli
Lazio (Roma)	Giuseppe Gabriele Gasparro
Lazio (Altre province)	Massimo Borghetti
Abruzzo	Mimmo D'Alessio
Molise	Italo Sciarretta
Campania	Mario de Simone
Puglia Nord	Luigi Altobella
Puglia Sud	Alessandro Corso
Basilicata	Antonio Masella
Calabria	Francesco Menichini
Sicilia Orientale	Ugo Serra
Sicilia Occidentale	Nicola Nocilla
Sardegna	Maria Gabriella Guiso

L'amatriciana: il piatto simbolo che ha smosso la solidarietà

L'Accademia in aiuto della nostra tradizione.

DI PAOLO PETRONI
Presidente dell'Accademia

Quando, a fine agosto, si sono scatenate le terribili scosse di terremoto che hanno devastato diverse zone del Centro Italia, il numero di settembre di questa rivista era già stato stampato ed era pronto per il tempestivo invio ai nostri lettori: non si poteva, quindi, variare il suo contenuto. Abbiamo così pubblicato on line un'edizione straordinaria della nostra Newsletter mensile per informare tutti in merito alla situazione in generale, e in relazione a eventuali nostri Accademici coinvolti nel sisma. Fortunatamente, come riportato, nessun danno fisico, anche se, purtroppo, due Accademici abitanti ad Accumoli e ad Arquata del Tronto hanno avuto distrutte le loro case. Come avrete visto da televisioni e giornali, vi è stata una grande mobilitazione di forze (tra di esse il nostro Delegato di Rieti Francesco Palomba, responsabile della Croce Rossa, sua sorella Giovanna, il Consultore di Ascoli Piceno, medico, Alessandro Caponi, il quale, pur non avendo più la dimora di Arquata, non si è risparmiato, e l'ex Delegato Apuano Giuseppe Marrani, funzionario della Protezione Civile) e di raccolta fondi. Non è certo la prima volta che gravi eventi si abbattono sulla nostra Penisola, ma mai si erano viste tante associazioni muoversi repentinamente in soccorso delle zone colpite. In particolare, si sono mobilitati



cuochi, ristoranti, Slow Food e, immediatamente, anche noi dell'Accademia, con un programma, però, non generico, bensì rivolto all'aiuto diretto e personale a Enti e persone coerenti con i nostri scopi statuari. Il merito di tutto ciò va a un umile ma celeberrimo piatto: gli spaghetti all'amatriciana. Questa pasta è famosa in tutto il mondo e, assieme agli spaghetti alla carbonara e alle tagliatelle al ragù, è uno dei simboli principali della nostra cucina tradizionale. Molti sono al corrente del fatto

che questa pasta pare sia nata a Roma, a opera di un cuoco amatriciano: qui si chiama di solito "matriciana", si usano i bucatini invece degli spaghetti e molti aggiungono al guanciale un po' di cipolla. Si dice, anche, che ad Amatrice si cucinasse in realtà l'amatriciana in bianco, cioè senza pomodoro, detta gricia. Anche Ada Boni, nel suo celebre libro dedicato alla cucina romana, chiama amatriciana la gricia. Tuttavia, di fronte al disastro avvenuto, tutto ciò non ha un gran valore: bisogna, invece, dare una mano ad Amatrice e agli altri paesi colpiti, ai più sconosciuti prima degli eventi. Perché, va detto, se tra le zone colpite non ci fosse stata Amatrice, forse le cose sarebbero andate diversamente. Un piatto, un simbolo è stato più forte di tante parole.

See English text page 70

L'Accademia Italiana della Cucina, in occasione della sua Cena Ecumenica di ottobre, si unirà attorno agli amici terremotati ricordandoli con un gustoso piatto di pasta all'amatriciana, rossa o bianca che sia, al quale sarà legato un contributo assolutamente volontario che andrà a favore di ristoranti, cuochi, allievi dell'Istituto alberghiero, artigiani, norcini, fornai e altri, secondo le indicazioni che ci verranno fornite dai nostri organi territoriali. La consegna del denaro raccolto sarà rapida, diretta, senza intermediari e senza detrazioni di costi.

**Accademia Italiana della Cucina - raccolta fondi Aree Terremotate
IBAN IT14 A033 5901 6001 0000 0145 608 - SWIFT/BIC BCITITMX
Causale: donazione a favore del terremoto Centro Italia agosto 2016**



Gricia e amatriciana: le regole d'oro per prepararle

Piatti simbolo del territorio reatino, e oggi anche della solidarietà di tutto il mondo.

DI FRANCESCO MARIA PALOMBA
Delegato di Rieti



L'amatriciana o matriciana è un condimento per la pasta che ha preso il nome da Amatrice, cittadina in provincia di Rieti. Gli ingredienti principali sono guanciale, formaggio pecorino e pomodoro. È inserita nell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali laziali.

L'antenata dell'amatriciana è la gricia (o griscia), che è anche conosciuta come l'amatriciana in bianco. Il nome deriverebbe da un paesino a pochi chilometri da Amatrice, Grisciano, frazione del Comune di Accumoli.

La ricetta ha un'origine geografica definita e possiede una forte e antica tradizione legata al territorio. Si tratta di un semplice condimento per la pasta, inventato, quando ancora non si conosceva il pomodoro, dai pastori amatriciani che andavano in montagna, per periodi più o meno lunghi, portando nei loro zaini pecorino, sacchetti di pepe nero, pasta secca e guanciale. Per quanto riguarda il tipo di pasta originariamente usato, non esistendo allora tutte le varietà oggi conosciute, si può ritenere che venissero usati gli spaghetti.

L'importazione del pomodoro in Europa e l'invenzione della salsa di pomodoro, alla fine del XVIII secolo, hanno dato origine all'amatriciana. La prima testimonianza scritta dell'uso della salsa di pomodoro per condire la pasta risale, infatti, al manuale di cucina *L'Apicio moderno*, scritto nel 1790 dal cuoco romano Francesco Leonardi.

Nell'Ottocento e sino all'inizio del Novecento, la popolarità della pietanza, a Roma, crebbe considerevolmente: i pastori, con gli spostamenti stagionali

verso le campagne romane per la transumanza, fecero conoscere la ricetta nella capitale. Tale condimento era chiamato originariamente matriciana e non amatriciana, in quanto gli abitanti di Amatrice usavano chiamarsi "matriciani", senza la a. Di conseguenza, anche la famosa pasta veniva chiamata "matriciana". Col tempo diventerà amatriciana.

Parecchi osti e trattori di Roma erano originari di Amatrice, tanto che il termine "matriciano" venne a significare "locanda con cucina" e, anche se nata altrove, l'amatriciana fu rapidamente considerata un classico della cucina romana.

La ricetta prevede, rigorosamente, gli spaghetti e non i bucatini, come è indicato anche nei cartelli comunali all'ingresso della città di Amatrice "Amatrice, Città degli Spaghetti all'amatriciana". Ne esistono alcune varianti, che si differenziano in poco e che sono sempre eseguite dalle famiglie dell'Amatriciano, come, per esempio, aggiungere uno o due spicchi di aglio schiacciati; mettere tutti gli ingredienti a crudo oppure aggiungere il guanciale soffritto e scolato quando il pomodoro già sobbolle; unire un cucchiaino di strutto; sfumare con mezzo bicchiere di vino bianco; utilizzare bucatini anziché gli spaghetti.

Secondino Freda afferma che le origini dell'amatriciana sono dovute a un bravo cuoco di Amatrice, residente a Roma, il quale ideò il tanto "conteso" piatto nella capitale e lo chiamò "spaghetti all'amatriciana" in onore della sua terra d'origine, essendo una variazione della gricia. A sostegno della



sua tesi, il pomodoro che viene utilizzato per la preparazione è il casalino, tipico dei sobborghi di Roma. Un'altra ipotesi, meno attendibile, racconta che alcuni invitati al pranzo di un nobile romano avevano chiesto alla cuoca come si chiamasse il gustoso piatto preparato, e la donna rispose "spaghetti alla matriciana", perché il guanciale, in romanesco, allora si chiamava "matrice", probabilmente assimilandolo alla pancetta della scrofa.

Attualmente si sta lavorando per ottenere il riconoscimento di "specialità tradizionale garantita", meglio noto con l'acronimo Stg, un marchio di origine introdotto dall'Unione europea, volto a tutelare produzioni che siano caratterizzate da composizioni o metodi di produzione tradizionali.

Tale certificazione, disciplinata dal regolamento CE n. 509/2006 (che sostituisce il precedente n. 2082/92), diversamente da altri marchi, quali la Dop e l'Igp, riguarda prodotti agricoli e alimentari che abbiano una "specificità" vincolata al metodo di produzione o alla composizione legata alla tradizione di una zona, anche se non provengono necessariamente solo da tale zona. Una preparazione Stg deve essere conforme a un preciso disciplinare di produzione.

Le due ricette che seguono rispecchiano il metodo tradizionale per scelta di ingredienti e preparazione.

Sono fondamentali le seguenti raccomandazioni, che valgono sia per la gricia sia per l'amatriciana:

- gli spaghetti di pasta secca di semola di grano duro devono essere di alta qualità;
- il guanciale non deve mai essere sostituito dalla pancetta (è ricavata dalla pancia del maiale e altera il sapore). Il guanciale viene dal muso del maiale, quindi è un grasso più nobile, con sapore più delicato e profumato rispetto alla pancetta ed è l'ingrediente principe indispensabile;
- il pecorino di Amatrice da utilizzare è quello semistagionato, preferibile il marzolino, ossia quel formaggio frutto, appunto, della pastorizia primaverile,

quando le pecore hanno modo di alimentarsi con le migliori erbe, dal sapore molto delicato, non salato e leggermente piccante (assolutamente da evitare è quello romano, molto più salato);

- non si usa l'olio (che con la sua aci-

dità potrebbe alterare il sapore), al limite un cucchiaino di strutto dal sapore dolce e delicato;

- per la preparazione è preferibile usare una padella di ferro.

See International Summary page 70

GRICIA

Ingredienti (per 4 persone): 400 g di spaghetti, 200 g di guanciale di Amatrice, 150 g di pecorino di Amatrice, 1 pugnetto di pepe nero (indispensabile per la gricia, non per l'amatriciana).

Preparazione: tagliare le fette di guanciale a striscioline lunghe, uniformi e dello stesso spessore. Grattugiare il pecorino. Versare il guanciale nella padella di ferro insieme al pepe nero e, a fuoco vivo, mescolare immediatamente con un mestolo di legno. Abbassare il fuoco e far rosolare il guanciale finché non abbia raggiunto la giusta coloritura giallo-dorata (qui occorre fare attenzione, bisogna cogliere il momento determinante tra la fine dell'abbrustolimento e l'inizio di una possibile bruciatura del guanciale: è uno dei segreti della gricia, che si acquisisce con l'esperienza. Se si perde il momento, la preparazione è compromessa, e avremmo un guanciale poco cotto oppure bruciato).

Cuocere gli spaghetti al dente, versarli nella padella e saltarli, aggiungendo, un po' alla volta, il pecorino grattugiato e il pepe nero.

AMATRICIANA

(Non vanno assolutamente usati cipolla e pancetta: è l'errore principale che molti fanno).

Ingredienti (per 4 persone): 400 g di spaghetti, 200 g di guanciale di Amatrice, 150 g di pecorino di Amatrice, 6 o 7 pomodori freschi San Marzano rossi e ben maturi (in alternativa 1 scatola di pelati), 1 peperoncino rosso non troppo piccante (variante rispetto al pepe della gricia).

Preparazione: tagliare le fette di guanciale a striscioline lunghe, uniformi e dello stesso spessore (evitare di tagliare il guanciale a dadini in quanto si rischia di rendere il magro, alla fine dello struggimento, duro). Pelare i pomodori San Marzano scottandoli preventivamente in acqua bollente, spellarli togliendo anche la parte centrale e i semi, metterli a pezzi in una ciotola insieme al loro succo. Grattugiare il pecorino. Versare il guanciale e il peperoncino nella padella di ferro, a fuoco vivo, girando immediatamente con un mestolo di legno. Abbassare il fuoco e far rosolare il guanciale per un paio di minuti, finché non abbia raggiunto il giusto colore dorato, quindi toglierlo e versare il pomodoro già preparato, nella padella con il grasso rilasciato dal guanciale. Far cuocere il sugo per circa 20/30 minuti, mescolando di tanto in tanto, per raggiungere il giusto grado di densità. Versare, quindi, il guanciale già preparato e far cuocere il sugo ancora un po' per farlo addensare e insaporire. A cottura ultimata, togliere il peperoncino, saltare nella padella gli spaghetti cotti al dente, aggiungendo, un po' alla volta, il pecorino grattugiato.



Critica della vinificazione pura

Sempre più spesso il mercato offre nuove etichette di vini ordinari, ottenuti dalla spremitura di un monovitigno, dei quali si farebbe volentieri a meno.

DI ROBERTO DOTTARELLI
Accademico di Roma Castelli



È con spirito kantiano che mi accingo a esporre tutti i miei dubbi e le perplessità sulla cosiddetta “moda” che, da qualche anno a questa parte, propone sempre più nuove etichette di vini ottenuti dalla spremitura di un monovitigno. Credo, infatti, che più che di una moda si tratti di scelte miopi, favorite da mancanza di talento.

Anche se può apparire scontato, è bene ricordare che queste nuove produzioni sono conseguenza dell’impianto di vigneti monovarietali, nella maggior parte dei casi estranei alla cultura del territorio.

Nel Lazio, per esempio, vengono scelti prevalentemente vitigni francesi, come il *Syrah* e il *Petit Verdot*. Tra i tanti esempi, mi viene da citare quello recente di un *Petit Verdot* prodotto in purezza da una cantina di Monte Porzio

Catone (circa 120 ettari d’impianto, per 1 milione di bottiglie), distribuito dalla GDO a circa 2,5 euro la bottiglia. Facendo un rapido conto, se la GDO vendesse tutte le bottiglie, il ricavo potrebbe arrivare al massimo a 2,5 milioni di euro. Se questo ricavo venisse ripartito equamente tra la GDO e la cantina, il produttore ricaverebbe poco più di 10.000 euro per ettaro. Si fa presto a comprendere che l’operazione non possa apparire particolarmente interessante sotto il profilo economico, dato che a questo ricavo devono ancora essere sottratti i costi di mantenimento e cura del vigneto, della raccolta, della vinificazione, dell’imbottigliamento e le inevitabili tasse, che intervengono ai vari livelli (sul terreno, sui “macchinari”, sul personale e sul prodotto finito).

Spero si convenga con me sulla fallacia

di una simile iniziativa, almeno dal punto di vista economico. E il suo collega, *Syrah*, sembra subire analoghe sventure anche in altre aree del mondo (USA, Australia, Nuova Zelanda, Sudafrica), dove la sovrapproduzione di questo vitigno ha rapidamente portato a un generale discredito e a un abbattimento del suo prezzo al dettaglio (Forbes, 2013).

Varrebbe la pena chiedersi se ci siano altri punti di vista, oltre quello economico, che possano giustificare la scelta di realizzare impianti estesi di tali vitigni. Se analizzassimo la situazione dei vini francesi di tradizione, noteremmo che il *Syrah* e il *Petit Verdot* sono usati prevalentemente in *cuvée*, partecipando, quasi sempre in misura minoritaria, agli assemblaggi di uve diverse.

Allora, per quale motivo, nel Lazio, vengono creati tanti impianti monoculturali di *Syrah* e di *Petit Verdot*? La ragione risiede, probabilmente, nel fatto che queste uve sono molto robuste, resistenti alle malattie e che, in zone come le nostre, caratterizzate da clima caldo e soleggiato, risultano anche molto produttive. Insomma “il lupo perde il pelo, ma non il vizio” e così, nonostante un sempre maggior numero di esperienze indirizzate nella direzione opposta, queste produzioni inevitabilmente finiscono per dare vita a vini ordinari di cui faremmo volentieri a meno.

Il sospetto è che la mancanza di cultura dei proprietari si sommi alla “scaltrezza” degli agronomi (spesso chiamati a ricoprire anche la funzione di enologi), a tutto vantaggio dei tecnici, i



quali, dunque, si trovano a dover svolgere un compito meno complesso, anche se a discapito del valore della produzione.

Il compito meno complesso è dovuto al fatto che si sceglie di realizzare impianti monovitigno, sicuramente più facili da seguire (perché non ci sono sensibilità diverse alle malattie, né fasi fenologiche differite).

Le varietà scelte, come abbiamo visto, sono rustiche e molto produttive, per cui l'agronomo rischia raramente di fare brutta figura col proprietario.

Questa "moda" di dedicare gli impianti a un'unica varietà, non è esclusiva del mondo vitivinicolo, ma la si ritrova anche in quello olivicolo e in quello ortofrutticolo.

La millenaria sapienza contadina partiva da una prospettiva completamente diversa. I coltivatori di un secolo fa erano ben consci del fatto che il clima avesse un'influenza vitale sulle produzioni agricole. Perciò, mai avrebbero affidato le loro speranze di produzione a una singola varietà, perché, se le avversità meteorologiche avessero imperversato nel momento cruciale della produzione, avrebbero rischiato di perdere tutto. Viceversa, coltivando

più varietà, caratterizzate da tempi di produzione diversificati, avrebbero rischiato di perdere solo una parte del raccolto.

Vorrei che fosse chiaro, inoltre, che la vera bravura dell'enologo consiste nel trovare le giuste combinazioni di vitigni, selezionandoli per le loro caratteristiche distinte.

A Velletri c'è stato un grande enologo, che ha sperimentato nel territorio, per oltre 20 anni, varietà provenienti da diverse zone geografiche: dal *Teroldego*, al *Marzemino* e al *Lagrein*; dal *Sangiovese*, al *Merlot*, al *Cabernet Franc*; dal *Lambrusco* (5 varietà) alla *Croatina* e all'*Ancellotta*; dalla *Corvina* al *Refosco* e alla *Malvasia Nera*. Si chiamava Vincenzo Nicosanti e aveva l'abilità di saper riconoscere le qualità di ciascun vitigno e di impiegarne il giusto quantitativo negli uvaggi che, di anno in anno, venivano sperimentati.

E così Vincenzo utilizzava l'*Ancellotta* perché dava il corpo e il colore, il *Lambrusco a foglia frastagliata* perché forniva i profumi, la *Croatina* la morbidezza e la *Corvina* la ruvidezza e tutti gli anni vinceva il primo premio al Concorso "Miglior Vino Rosso" organizzato dall' AIS (Associazione Italiana

Sommelier) veliterna. Mai a Vincenzo sarebbe venuto in mente di vinificare l'uva di una sola varietà.

Allo stesso modo, sosteneva di essere contrario alla "barricatura". Infatti, dopo un simile "trattamento", affermava che i vini finivano per somigliarsi tutti, qualunque fosse la matrice di partenza. Ora Vincenzo non c'è più e i suoi vini e la sua esperienza sono, ahimè, solo un ricordo, che, però, in chi scrive ha impresso una traccia profonda. Così vi lascio con un ulteriore dubbio: nelle chiacchiere degli amanti del nettare si tramandava che il *Syrah* venisse combinato con altri vini, per via della sua robustezza, ruvidezza e selvaticità; avete notato come non ve ne sia traccia nelle nuove etichette? E come è possibile che tutti questi *Syrah* in purezza abbiano sapori tanto diversi tra loro?

Per questo, se al ristorante o al supermercato vi proporranno di assaggiare un vino nuovo ottenuto da un vitigno vinificato in purezza, regalate un sorriso a chi ve lo suggerisce e chiedetegli in alternativa di farvi degustare il frutto di un uvaggio tradizionale: senza fatica, offrirete un utile contributo all'Italia migliore.

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. La Presidenza ha invitato tutti i Delegati nel mondo a dedicare la Cena Ecumenica, oltre alla cucina del riuso, come programmato, anche alla cucina di Amatrice, inserendo nel menu gli spaghetti all'amatriciana sia rossa con il pomodoro, sia bianca (alla gricia). Nel corso



della riunione conviviale, inoltre, i Delegati raccoglieranno un contributo, assolutamente volontario, per ogni piatto servito e lo verseranno in un conto corrente dell'Accademia appositamente dedicato alla raccolta fondi. Il ricavato verrà consegnato personalmente nelle mani di quei ristoratori, cuochi,

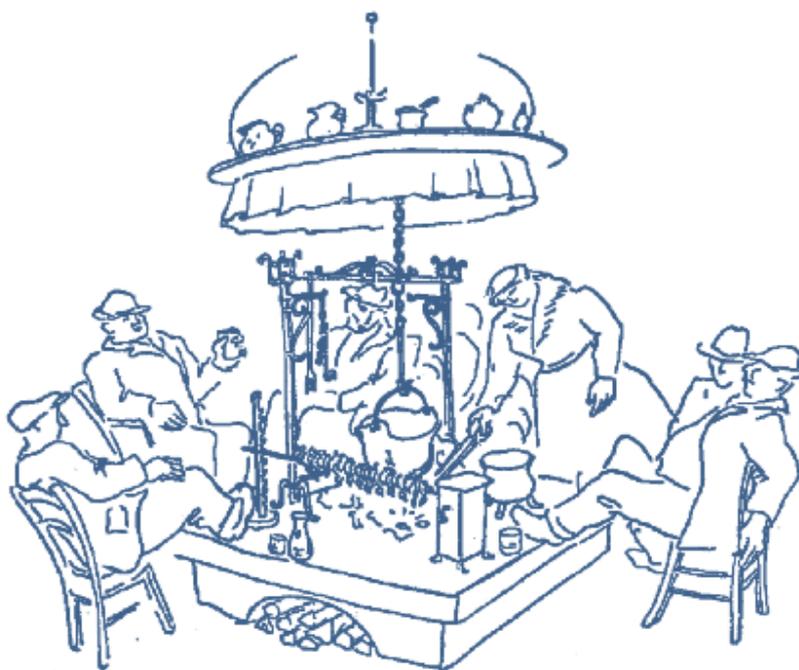
istituto professionale che i nostri Delegati competenti per territorio indicheranno alla Presidenza. Anche in questa occasione, l'Accademia saprà fare la sua parte a supporto della nostra cucina del territorio.



Lo spiedo d'Alta Marca

Un piatto cult della pedemontana trevigiana.

DI NAZZARENO ACQUISTUCCI
Delegato di Treviso-Alta Marca



Come si sa, lo spiedo è un sistema di cottura antico come il mondo e si pratica un po' dappertutto nelle varie regioni d'Italia, ma quello che si prepara nell'Alta Marca fa parte dell'identità del territorio ed è così radicato e utilizzato che, nei giorni di festa, onora le tavole di molti locali e di numerose famiglie. Percorrendo le strade della pedemontana trevigiana è facile imbattersi nei gradevoli odori della carne che arrostisce sullo spiedo. Un tempo, lo spiedo si faceva con cacciagione di penna o di pelo e preferibilmente con uccelli, detti "dal becco gentile" perché molto piccoli. Oggi si prepara con carni miste di animali di cortile e di ovile: maiale, coniglio, pollo, agnello e capretto. La parola spiedo porta molto lontano e

rivela una matrice comune a ceppi linguistici estremamente diversi fra loro. È interessante che, contrariamente a quello che si possa pensare, non proviene dal ceppo latino dove lo spiedo è chiamato *veru*. Abbiamo *spioz* dall'antico alto tedesco, *spiess* per i tedeschi, *espriet* nella lingua antica francese, *espeut* nella Francia meridionale, *spit* per i Longobardi (si dice *spit* anche oggi in inglese). Il significato, però, risultava essere comune a tutti, perché nel Medioevo designava un'arma. Non c'è dubbio che la cottura della cacciagione su di un pezzo di ferro, sia esso lancia, spada o dardo, è stato il modo più immediato e pratico per i popoli nomadi o per truppe di guerrieri in movimento. Per un buono spiedo occorrono tempo e presenza continua. Le carni, di non

eccessive dimensioni e caratterizzate da una certa omogeneità e uniformità, sono infilzate alternandole con salvia locale, che ha foglie piccole (evitando il peduncolo che contiene tannino), con pezzetti di pancetta o di lardo. La salatura va fatta circa 5 ore prima e ha lo scopo di liberare la carne dall'acqua che contiene. Si perfeziona, con molta precauzione, durante la cottura.

Le carni sono messe a cuocere inizialmente a fuoco lento. Prima di un'ora non devono cominciare a "gocciolare". Si avvicinano poi al fuoco a non più di 40 centimetri per consentire la cottura della parte interna. In tutto sono necessarie dalle 5 alle 6 ore a seconda delle carni e della loro quantità.

È prevista la legna di latifoglia e, in modo particolare, il carpino, il faggio e il nocciolo dei boschi esposti al sole. Viene evitato l'impiego delle viti a causa dei prodotti chimici normalmente utilizzati.

In tavola, questi bocconi prelibati sono accompagnati solitamente alla polenta gialla di mais *sponcio* bellunese o di Marano Vicentino. Si può utilizzare anche la polenta bianca di mais biancoverla, varietà quasi scomparsa e recuperata solo recentemente grazie all'interesse di alcuni produttori dell'area veneta. Si cuoce rigorosamente nel paiolo di rame per almeno 45 minuti e i contorni abbinati sono le erbe in *tecia*, *fasioi lessi* e *radici de campo*.

Lo spiedo deve essere più corto dell'ampiezza del fuoco sviluppato, altrimenti i pezzi all'estremità non risultano cotti a dovere. Qualcuno, più fedele alla tradizione, applica ancora il sistema del *precot* (consigliato per gli uccelli),



che consiste nello sciogliere un pezzo di lardo infilzato su un ferro avvolto con un foglio di carta paglia, quella di una volta. La carta, bruciata nelle vicinanze dello spiedo, fa colare il lardo incandescente sulle carni, insaporendole e ammorbidendole. Il segreto del buono spiedo è quello di mantenere la carne morbida per tutta la durata della cottura e occorre, come si è detto, che il fuoco vi arrivi uniformemente.

L'arte di fare lo spiedo non si può certo codificare, anche se esistono accorgimenti fondamentali, perché la creatività, la fantasia, la possibilità di interpretare

in un certo modo la preparazione della cottura sono la condizione per garantirne l'alta qualità.

Nella pedemontana trevigiana esistono le figure degli "spiedologi", solitamente legati al locale, sia esso agriturismo, trattoria o ristorante, ma che possono anche essere chiamati all'occorrenza da privati, per preparare uno spiedo perfetto nelle occasioni importanti. Sono questi gli interpreti universalmente riconosciuti come i più qualificati e affidabili. Ogni anno buona parte di essi, chiamati anche "maestri dello speo", si impegnano a preparare in ottobre, a

Pieve di Soligo, l'evento dello "Spiedo gigante", aperto a tutti. Un'occasione ghiotta per assaporare un piatto caratteristico, ricco e appagante, in un contesto di vera convivialità e allegria.

Occorre, però, ricordare sempre, quando si va a mangiare lo speo, che si gusta come piatto unico. Eccezionalmente può essere preceduto da una minestra leggera.

Infine, la regola assolutamente da rispettare è quella di attendere che esso sia pronto per gustarlo nel migliore dei modi e mai che debba aspettare noi.

See International Summary page 70

CALENDARIO DELLE MANIFESTAZIONI ACCADEMICHE 2016

OTTOBRE

Fino al 23 dicembre -

Treviso-Alta Marca

Mostra "Libri in cucina - Ricettari italiani dal Rinascimento a oggi" a Cornuda

17-23 ottobre - **San Paolo**

V Settimana della Cucina Regionale Italiana a San Paolo

20 ottobre - **Cena Ecumenica**

"La cucina del riuso e la cucina di Amatrice"

20 ottobre - **Alto Vicentino**

III edizione Premio Borsa di Studio "Luciano Rizzi" per I.P.S.S.A.R. "P. Artusi" di Recoaro Terme

20 ottobre - **Lunigiana**

Il edizione "Premio Delegazione della Lunigiana" per I.I.S. "A. Pacinotti" di Bagnone

28 ottobre - **Bari**

Sessantennale della Delegazione Convegno "Tradizioni gastronomiche alla luce degli attuali orientamenti sulla sana e corretta alimentazione"

28-30 ottobre - **Consulta Accademica a Venezia**

NOVEMBRE

4 novembre - **Enna**

Quarantennale della Delegazione

11 novembre - **Imola**

Convegno "Dal pane alla carne, dalla carne al pane: i mutamenti alimentari nell'evoluzione sociale".

11 novembre - **Napoli**

Convegno "Piccolo è bello - La cultura della biodiversità"

12 novembre - **Modena**

Convegno "Il suino pesante italiano: quale futuro per la nostra alimentazione?"

18-19 novembre - **Delegazioni della Sicilia Occidentale**

I convegno "I grani duri siciliani: storia, antropologia e gastronomia" ad Agrigento

18 novembre - **Empoli e Valdarno Fiorentino**

Convegno "Risorse alimentari e cambiamenti climatici: lo scenario in Toscana" a Reggello

18 novembre - **Francoforte**

Ventennale della Delegazione Convegno "Ciò che resta del cibo. Sull'utilizzo politico delle vivande"

19 novembre -

Cervia-Milano Marittima

Convegno "Tradizione e nutrizione" a Milano Marittima

19 novembre -

Muggia - Capodistria

Convegno "Maricoltura, pesca, gastronomia. Dal Golfo di Muggia a quello di Pirano"

20 novembre - **Pinerolo**

Convegno "Salute e sicurezza nella tradizione alimentare"

DICEMBRE

3 dicembre - 8 gennaio - **Venezia**

Mostra "Venezia - Londra, non solo spezie... Relazioni tra commercio e alimentazione nei secoli XIV - XVIII"



Folklore e politica della patata

Il “frutto del diavolo”, così detto perché nasce sottoterra, divenne protagonista anche di strategie geopolitiche.

DI ENNIO FALABELLA
Accademico di Londra



In Perù, il 30 maggio è celebrato come *Dia Nacional de la Papa* - Giorno Nazionale della Patata -, festività introdotta nel 2005, per commemorare l'ingegno delle antiche popolazioni andine che hanno dotato l'umanità di un alimento con alto valore nutritivo. Numerosi tipi di patate sono oggi coltivati nel mondo, circa 90 specie e 2.800 varietà nel solo Perù; il più diffuso è il *Solanum tuberosum*. Recenti reperti archeologici, nell'area del lago Titicaca, hanno confermato come circa 7.000 anni fa gli agricoltori della Cordigliera avessero reso commestibili le radici di una pianta selvatica appartenente alla famiglia delle *Solanacee* - la primitiva patata - attraverso un paziente e sapiente lavoro sulle sue mutazioni, per contenerne l'elemento alcaloide e tossico. La patata era stata introdotta in Messico

e nei Caraibi fra il 3000 e il 2000 a.C. e, dopo la conquista spagnola, in Europa e nel Nord America nel XVI e XVII secolo. All'inizio era considerata per lo più una singolarità vegetale da esibire negli orti botanici delle principali città europee. Girolamo Cardano, medico, matematico e astrologo, nel suo trattato *De rerum varietate* (1557), la descrive gustosa come le castagne, simile ai tartufi e usata al posto del pane dagli abitanti del Perù, malgrado lui stesso non l'avesse mai assaggiata, né vista.

La patata sbarca in Irlanda e in Inghilterra agli inizi del XVII secolo ed è subito accettata come alimento da tavola. I Carmelitani Scalzi la importano in Italia alla fine del XVI secolo per sfamare i poveri dei loro ospedali e insegnano a coltivarla. Molti, inavvertitamente, mangiano pure i fiori e le foglie,

che contengono *solanina*, con conseguenti intossicazioni e intolleranze. Le popolazioni contadine del continente europeo osteggiano a lungo la coltivazione della patata perché, crescendo sottoterra, la considerano un "frutto del diavolo". La sua forma bitorzoluta, poi, evoca le eruzioni della lebbra, e il colore violaceo le malattie veneree. Come se non bastasse, la patata non è stata mai citata nella Bibbia. C'è pure la diffidenza sociale: i nobili latifondisti, che promuovono la coltivazione di quella esecrata radice, sono serviti a tavola con pane bianco, come il clero che predica astinenza, moderazione e rassegnazione. Così quando è coltivata, essa è usata, per lo più, come mangime per i porci. In Russia, addirittura, i contadini preferiscono morire di fame piuttosto che mangiare il "frutto del diavolo", mentre la Prussia



emana un editto, nel 1651, in cui si condanna al taglio delle orecchie e del naso chi si rifiutasse di coltivarla.

David Gentilcore, nel suo intrigante saggio, *Italy and the potato, 1550 - 2000* (Continuum, 2012), svara nel versante filologico per cadenzare la diffusione della patata nell'Europa centrale nel corso del XVII e XVIII secolo. Dopo aver acquisito nel Ducato di Savoia, in Piemonte, il nome *tartufo*, o *tartuffolo*, per la sua somiglianza con il vero tartufo, penetra in Francia, dove prende il nome di *tartoufle*. Si diffonde poi in Germania con il nome di *kartoffel*, per dilagare infine in Polonia e Russia come *kartofel*, in Boemia come *brambor*, che in lingua ceca significa prussiano. Nei Carpazi come *swabska*, dalla tedesca Svevia, mentre in Bulgaria prende il nome di *kartof*, in Romania quello di *brandaburca*, dalla città prussiana di Brandenburg. Nella Repubblica di Venezia, nel Bellunese, le patate sono chiamate *sansoni*, da Sassonia, mentre nella Carnia *cartufule todescie*. E così l'improprio *tartufo* ritorna in terre italiane modificato filologicamente.

Federico il Grande stimola la coltivazione della patata nel suo regno per motivi anche strategici. Essendo la Prussia, per la sua geografia, molto esposta alle incursioni degli eserciti nemici, una derrata alimentare che cresca e possa essere conservata sotto terra è meglio preservata da devastazioni e saccheggi. Nel corso della Guerra dei Sette Anni (1756 - 1763) Antoine-Augustin Parmentier (1737 -

1813), farmacista, agronomo e nutrizionista, in servizio nell'esercito francese, dopo essere stato catturato dai prussiani, apprende in prigionia le virtù alimentari della patata, diffondendone poi l'uso in Francia sotto gli auspici di Luigi XVI. La Facoltà di Medicina di Parigi, nel 1772, dichiara la patata un prodotto agricolo commestibile, cassando l'interdizione promulgata dal Parlamento francese nel 1748. Le diverse ricette di Parmentier con composti di patate ne stimolano poi una cucina più fantasiosa e gustosa. Così il primitivo *tartoufle*, denominato nel frattempo più elegantemente *pomme de terre*, si affranca dalle sue umili origini di cibo per gente povera e animali per entrare sulla tavola delle classi abbienti.

Il termine italiano "patata" è una pura traslazione dallo spagnolo, mutuato a sua volta dalla lingua incas delle popolazioni andine, che tuttora chiamano *batata* la patata dolce e *papa* quella di uso più comune.

Al tempo in cui il buon cibo doveva essere francese, l'adozione della patata da parte delle élite italiane è facilitato dal geniale lavoro di Parmentier sulle élite francesi. Nel complesso, in Italia, la patata stenta, però, ad affermarsi come prodotto agricolo di largo uso. Le guerre napoleoniche non cambiano solo la geografia politica dell'Europa, ne alterano pure usi e abitudini. La produzione della patata nella Francia imperiale, grazie agli interventi governativi, viene in pochi anni raddop-

piata, prima, e quadruplicata poi. Le misure introdotte dal governo di Murat nel Regno di Napoli non danno, comunque, risultati apprezzabili. Anche perché le varietà del suolo e della temperatura delle regioni italiane impediscono una coltivazione generalizzata di una pianta addomesticata sotto altre stelle. Negli anni della Restaurazione, le guarnigioni austriache nel Lombardo-Veneto stimolano la coltivazione della patata, ancora considerata dai contadini locali un prodotto estraneo alla loro mensa. I moti del 1848 coinvolgono così anche l'aborrito frutto del diavolo. Nel dicembre 1847, gli abitanti di Cornuda (Treviso) escono dalla chiesa, inneggiando al papa liberale del tempo e maledicendo l'invasore, al grido: "Viva Pio IX, a morte le patate!". Le carestie che flagellano, a metà del XIX secolo, l'Irlanda, non risparmiano l'Europa continentale e l'Italia. E nei libelli nazionalistici si scrive che la pestilenza delle patate porta i colori della bandiera austriaca.

Il governo del giovane Regno d'Italia, per far quadrare i conti, impone nel 1869 la famigerata *tassa sul macinato*, che colpisce cereali, legumi, e pure le castagne. Le patate ne rimangono esenti, anche per obiettive difficoltà di censire colture e relative scorte, entrambe interrate. Così, facendo di necessità virtù, le masse popolari italiane iniziano finalmente ad apprezzare le qualità nutritive della patata.

See International Summary page 70

IL PIATTO D'ARGENTO DELL'ACCADEMIA



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



Olindo Guerrini e il suo goloso testo

“...è misura di buona economia l'imbandire pranzi lauti e sontuosi, poiché cogli avanzi si sbarca il lunario per una settimana!”

DI PINO JUBATTI
Accademico del Vasto

Tutto ha fatto ghirlanda attorno alla *cucina del riuso*, il “tema ritrovato” della cena ecumenica 2016. Nondimeno, trattandosi di coincidente ricorrenza centenaria in ambito gastronomico, alcuni dotti autori hanno voluto onorare il grande Olindo Guerrini (1845-1916) - segnatamente, nel giugno scorso, tra Casa Artusi a Forlimpopoli e Sant'Alberto di Ravenna, luogo d'affezione del “padre” di Argia Sbolenfi -, riproponendolo con fierezza tutta romagnola; e ricordarlo, prima di tutto, attraverso il suo celebre libro

sull’“arte di utilizzare gli avanzi”. Tutto questo, dopo che il Presidente Onorario Giovanni Ballarini ci aveva brillantemente edotto sugli aspetti storico-gastronomici di quel testo e sulla composita personalità di colui che si fece chiamare Lorenzo Stecchetti, uno tra i suoi molti e irridenti pseudonimi. Per tacere della cronaca spicciola, perché non è sfuggito a nessuno il “benedetto” e nobile gesto di Massimo Botтура attorno al recupero, con il relativo ghiotto *riuso*, di tutti gli enormi avanzi di cibo dell'Expo, operazione passata





con il nome di “Refettorio Ambrosiano”, ripetutissimo convivio per gli oltre novanta bisognosi *homeless* milanesi; e del suo clamoroso seguito, per merito dello chef di “Osteria Franciscana”, coadiuvato dal celebre attore Robert De Niro, perché trasferito nientemeno che nel Bronx, Stati Uniti!

Torniamo, tuttavia, al tema ecumenico 2016: *la cucina del riuso*. Si direbbe un tema affascinante, se tutti gli utenti vantassero un’età tale da poter comprendere appieno che cosa racchiude, nel suo profondo e coinvolgente traslato semantico, il termine *riuso*, secondo accezione nativa. O, meglio, che cosa può celebrare un tale rito gastronomico svegliato dal suo lunghissimo sonno, addirittura in un inizio di terzo millennio come il nostro, dopo che un dissacrante letterato e poeta ne aveva tratto un cavallo di battaglia culinario ingannevolmente propizio al drammatico momento annorario. Bisogna sapere, infatti, che il Guerrini/Stecchetti, in piena atmosfera bellica, volle concludere la sua lunga fatica chiamata *L’arte di utilizzare gli avanzi della mensa*, poco prima di passare a miglior vita (il volume, infatti, sarà licenziato alle stampe dal Formiggini due anni dopo, nel 1918): si trattò di uno strumento di grande importanza che, persistendo l’angosciosa atmosfera di guerra, sembrò “sussistenziale” oltre che di concomitante valore letterario dovuto a... *tanto nomini*.

Tuttavia, non fu così: perché, in primo luogo - escludendo subito alcune pubblicazioni coeve apertamente dedite al recupero di cibo sotto i dichiarati aspetti del grave *bisogno proletario*, se non della cosiddetta *cucina di guerra* -, smentiremmo lo spirito insito nel distico d’epigrafe; e, in seconda battuta, perché appariremmo inadeguati a diffondere, prim’ancora che a comprendere, l’alto messaggio del libro (di cui anche questo va detto: le illustrazioni del celebre pittore e caricaturista Augusto Majani, in arte *Nasica*, ne fecero un pezzo da collezione).

Sicché, per noi “poster” - si passi l’espressione forzata ma d’obbligo a

termini di attente “rivisitazioni” del genere programmato - urge l’imprescindibile conoscenza di due aspetti, in assenza dei quali nascerebbero forti dubbi d’accoglimento intelligibile, a causa di una così lunga pausa etico-temporale.

Innanzitutto, la compiuta comprensione del concetto di congruità alimentare, difficile da coagulare presso chi oggi è preda o spettatore di problemi legati alla supernutrizione, la quale spesso sfocia nella triste patologia chiamata elegantemente obesità, come punto di vista ambientale a testimonianza dell’irripetibile momento contingente.

Tornando, quindi, ai contenuti schietti del volume - ai quali spetta il merito non solo per lo studioso ma per l’Accademico in essere, di giustificare l’annuncio *riutilizzo* sul piano pratico, quale intenso *valore sensoriale*, di cui è “scottante” testimonianza il citato caso Bottura -, espone il compito specifico di far conoscere i suoi contenuti testuali e i particolari rapporti di settore da parte di quel genio, *letterato e gourmet*.

Per capirsi: *il riuso* - una pratica che attraverserà quasi tutto il Novecento e che oggi sopravvive solo presso i ceti necessitati, ben oltre i pretesi fraintendimenti socio-ideologici, pur evidenti -, non nasce dall’esigenza di utilizzare i cosiddetti *avanzi di pasto* in un frangente di grave crisi alimentare, come quello in cui viene partorito il noto ricettario. Dal momento, infatti, che si tratta di accedere con regole gradevoli all’area del “risparmio familiare”, il termine assurge a costume domestico in cucina per precise abitudini provvisorie di economia e di consumo, come sottintende, con eloquenza, il distico stampato sotto il nostro titolo (attribuito a una nipote del Guerrini): lontano quindi pure dall’altro costume, quello impudentemente moderno, chiamato con dubbio gusto *consumismo* (...non me ne vogliano, infatti, i convivanti di bocca buona) dalle discutibili implicazioni di ordine perfino morale.

Nel suo *Esordio* l’autore scherza con rara amabilità (“Veramente, data l’indole del libro, dovrei dire *Antipasto* e non *Esordio*, ma preferisco di attenermi all’uso vecchio perché, se c’è un’arte refrattaria al futurismo, è l’arte del cucinare... l’arte della cucina è conservatrice e passatista. Basti questo esempio”.); infatti colpisce ancor oggi, dopo cent’anni, pure chi si spaccia per “operatore stellato”, attraverso discutibili manipolazioni, oltretutto a carissimo prezzo.

Certo, sarebbe sciocco e disdicevole eludere i suoi rapporti con il nume di Forlimpopoli che gli fu prodigo di consigli, sia pure epistolari, con qualche umanissimo contatto dai risvolti altamente colti: non si voglia ignorare che l’Artusi aveva speso invano una buona fetta dei suoi studi per il Foscolo e che il Guerrini era stato un protetto del Carducci, astraendo dalla materia qui trattata o appena lambita per una sorta di raffinata complicità... tra Firenze, Bologna, Genova. Si pensi piuttosto che nel 1899, con una ghiotta ricetta satirica intitolata *Il grillò abbragiato*, Olindo Guerrini forniva a Pellegrino Artusi “l’ultimo strumento per seppellire le cucine ottocentesche e le mode francesi”. Testuale!

Difatti, la chiusa di *Esordio* la dice lunga su quella speciale amicizia - che fu consacrata con una copia autografata della terza edizione de *La scienza in cucina*, da parte di Pellegrino -, allorché il *poeta maledetto* (sissignori, anche se questa del Guerrini è tutta un’altra storia!), così medita: “Ma una menda alla quale non posso rimediare né con la contrizione, né con la confessione, è la frequente mancanza delle dosi, dei pesi e del tempo di cottura, qualità che rendono così utile e prezioso il libro dell’Artusi... Del resto, se chi tiene il manico della casseruola ha qualche pratica dell’arte, si orizzonerà subito. Colla pazienza e il giudizio si vincono anche queste piccole difficoltà. L’asino modesto e che ha giudizio sa far le polpette, ma tanti professori che fingono di averne, ahimè no!”.

See *International Summary* page 70



La taverna napoletana

Un luogo dove il tavernaio si muoveva tra i fornelli, innalzando caldaie, muovendo padelle, scoperchiando pignatte.

DI LUCIO FINO

Accademico di Napoli-Capri

Nella preziosa opera *Usi e Costumi di Napoli e Contorni descritti e dipinti*, curata e pubblicata a dispense a Napoli, tra il 1853 e il 1860, dall'editore Francesco De Bourcard, sono inseriti diversi gustosi testi di scrittori napoletani, riguardanti le tradizioni e i personaggi più pittoreschi della Napoli borbonica, o alcuni dei più originali momenti della vita popolare napoletana. L'opera è oggi ricercatissima dai bibliofili sul mercato

antiquario, anche perché illustrata, nei suoi due volumi, con cento bellissime incisioni colorate, in massima parte tratte da disegni del celebre Filippo Palizzi.

Tra i testi raccolti, particolarmente interessante appare un saggio dello scrittore e critico d'arte Carlo Tito Dalbono, dedicato alle taverne napoletane. Vi si riconosce facilmente, infatti, l'atmosfera di quei locali, il loro ruolo di elemento indispensabile della vita plebea, di luogo intorno alle cui panche si raccoglievano solitamente esistenze precarie di uomini che spesso non avevano un tetto o che, comunque, non conducevano una vita regolare: gli scapestrati figli del popolo, i "lazzaroni", gli artigiani di bassa specie, marinai, pescatori e facchini. Vi si trovano anche alcune preziose informazioni circa le pietanze preferite dai napoletani più poveri.

Sul limitare di una taverna, racconta il Dalbono, si poteva vedere, in genere, un gran numero di piccoli focolari o fornelli di terra e mattoni, dove s'innalzavano caldaie, si muovevano padelle, si scoperchiavano pignatte. Qui, di continuo e in grande quantità, venivano soprattutto cucinati i maccheroni, un cibo sano che facilmente sazia, non costoso, semplice, che il napoletano sempre preferiva alla tradizionale polenta. Pur se le consuetudini delle mense più ricche avevano assegnato a questo cibo diversi condimenti, il napoletano lo mangiava quasi sempre con il solo formaggio bianco; perciò, in una taverna, accanto alla grande e fumante caldaia dove si cuocevano i maccheroni, c'era un ampio piatto con un bianco formaggio, una sorta di piramide d'Egit-





to, ornata, dal vertice alla base, con strisce nere di pepe, sul cui culmine, di solito, era posto un pomodoro o un fiore rosso. Sorvegliava e provvedeva alla somministrazione il “tavernaio”, un personaggio in genere non più giovane, ma saggio dispensatore, spesso rubicondo e paffuto, sferico dall’ombelico in giù. Nell’assecondare le diverse richieste dei clienti, egli passava dalle caldaie alle pignatte, e dalle pignatte alle padelle, che scuoteva e ravvivava: mentre affogava con velocità le sue “pastelle” o il pesce nel grasso, facendolo scoppiettare con grazia e leggerezza, all’improvviso lo si vedeva correre a cavare una fumante porzione di maccheroni da una pentola, poi, ancora, lasciare questa per somministrare a qualcuno una porzione di brodaglia. Passando lungo quella schiera di fornelli, traendo le verdure avvolte nella “pastella”, o gettando in una padella il pesce infarinato, quello che al mercato aveva il minor costo ed era detto “fragaglia”, ossia un misto di vile pesce piccolo, egli, insomma, appariva simile a un alchimista che dall’alambicco passava al bollitore, o a un botanico che andava visitando e vivificando le sue tuberose e i suoi gerani.

Tra le tante prelibatezze che un tavernaio proponeva, non era da trascurare una pietanza gradita dai napoletani così come lo erano anche il “soffritto” (un’accozzaglia sminuzzata di cuore, polmone, milza, fegato di maiale ecc., cucinata con salsa di peperoncino) e il brodo di polpo: la “zuppa di maruzze”, cucinata in una pignatta con olio e peperoncini rossi. Le napoletane “maruzze” altro non sono che le umili lumache, molto richieste, in particolare, durante le grandi feste popolari, come quelle della Madonna di Piedigrotta, di S. Anna o di S. Vincenzo, e perciò fatte venire anche da Sora, San Germano, Venafro o Trapani. Dopo essere state spurgate e pulite, le lumache venivano bollite a lungo, e con il loro brodo si bagnava il pane o le “freselle”, una sorta di ciambelle biscottate di pane di grano duro. Spesso, la “zuppa di maruzze” costituiva l’antipasto di

un pranzo. A fornirle era il “maruzzaro”, una sorta di socio del tavernaio, pur se egli collocava le sue lumache più facilmente a chi gestiva una cantina, dal momento che lì c’era sempre poco o nulla da mangiare. Come le venditrici di uova o di cicorie, il maruzzaro lasciava la città non appena svuotato il suo canestro, pago di aver guadagnato abbastanza in quel giorno. Spesso, nei giorni di festa, col farsi buio, egli svuotava con pazienza i gusci delle lumache più grandi, vi poneva all’interno uno stoppino e un po’ d’olio, e con questi, per farsi meglio riconoscere, circondava il suo canestro come con una lucente corona di stelle.

Un ultimo personaggio che solitamente assediava ogni giorno una taverna era la venditrice di sementi secche, di piccole noci e di ceci, detta “nocellara”. Spesso, tuttavia, durante i mesi caldi, cioè quando il bere è un bisogno, la “nocellara” lasciava la taverna e preferiva seguire un “acquavendolo ambulante”, perché dopo aver bevuto si desiderava, in genere, masticare qualcosa, e lei era, così, pronta a offrire i suoi prodotti.

Quanto pochi sarebbero stati i momenti d’ira e di discordia o gli scontri con un coltello tra le mani, osservò il Dalbono, se a tutte queste pietanze non si fosse sempre aggiunto il “succo d’uva che i cuori risana”! Ai tempi degli Angioini e degli Aragonesi, a Napoli, si preferiva bere vini limpidissimi provenienti da Poggioreale, Marigliano, Somma e Arzano; nelle grandi case si usava offrire, in genere, il chiarissimo “Falerno”; più tardi, invece, nelle taverne si cominciò a bere quel vino rosso scuro che il Redi disprezzava indicandolo come “quel d’Aversa acido Asprino”.

Napoli, nell’età borbonica, era ricca di taverne; le si trovava nei vicoli e nelle piazze, dalla collina al mare, perché il napoletano, sempre, anche durante le peggiori calamità, era pronto a sedersi sulle cosiddette panche “dell’ilarità”. La malinconia era una colpa per i napoletani. Anche nei pressi del camposanto, là dove cessano le grandezze umane e l’uomo depone le sue vesti più preziose, il napoletano, dopo aver pianto su una tomba, sedeva e beveva, e nel vino affogava il suo dolore.

See International Summary page 70

ACCADEMICI IN PRIMO PIANO

*L’Accademico di Ravenna Romea, **Franco Albertini**, è stato confermato Primo Tribuno del “Tribunato di Romagna”.*

*L’Accademico dell’Alto Vicentino, **Massimo Carboniero**, è stato nominato Presidente nazionale UCIMU (Unione Costruttori Italiani Macchine Utensili).*

*L’Accademico di Ravenna Romea, **Giorgio Dainese**, è stato eletto Vice Presidente del Panathlon International.*

*L’Accademico di Nola, **Ivan de Giulio**, è stato eletto Presidente del Lions Club Palma Campania Vesuvio Est.*

*L’Accademico di Nola, **Luigi Nicolais**, è stato nominato dal Ministro Franceschini Presidente della Fondazione Reggia di Carditello.*

*L’Accademico di Ravenna Romea, **Giorgio Sarti**, è stato confermato Vice Presidente Vicario della Cassa di Risparmio di Ravenna.*



Accademia e Carabinieri contro il falso in tavola

Numerosi i temi sull'argomento affrontati nel convegno che si è tenuto a Bologna, alla presenza del Ministro del Lavoro e delle Politiche Sociali, Giuliano Poletti.

DI GIANNI GANDOLFI
Accademico di Bologna-San Luca

In una serie proficua di incontri con il Generale di Divisione Adolfo Fischioni, Comandante della Legione Carabinieri "Emilia Romagna", con il Colonnello Valerio Giardina e con il Colonnello Federico Ruocco, il Delegato di Bologna-San Luca, Maurizio Cirulli, è riuscito a realizzare un ambizioso progetto educativo di ampia portata, denominato "Il Falso in Tavola", destinato a tutti i cittadini di Bologna e della regione.

Il progetto è stato presentato al pubblico, alla stampa e alla televisione nella storica e vasta sala del Monticelli della caserma L. Manara, sede del comando della Legione, nel cuore del centro storico di Bologna.

Al convegno sono intervenuti il Ministro del Lavoro e delle Politiche Sociali, onorevole Giuliano Poletti e il Presidente dell'Accademia Paolo Petroni, che ha tratto le conclusioni dell'evento, presentando anche le sue proposte per conseguire i risultati auspicati.

Il nome del progetto si ispira e ricalca quello del volume *Il Falso in Tavola. Una mistificazione da conoscere e con-*

trastare, firmato, come gli Accademici ben sanno, da Giovanni Ballarini e Paolo Petroni. Il fatto che la Legione Carabinieri Emilia Romagna abbia voluto collegarsi e ispirarsi al testo accademico è la conferma, se mai ce ne fosse bisogno, dell'interesse suscitato da quest'opera, che ha affrontato in modo esaustivo il tema e ha indicato con chiarezza ai consumatori i modi per difendersi da ogni forma di "falso gastronomico".

Nell'organizzazione dell'evento, grazie all'impegno del Delegato Maurizio Cirulli, del Delegato onorario Maurizio Campiverdi e del Consultore Gianni Gandolfi, la Delegazione è stata affiancata da due importanti e autorevoli istituzioni, quali l'Accademia Nazionale di Agricoltura, presieduta dall'Accademico Giorgio Cantelli Forti, e dal CAAB di Bologna presieduto dal professor Andrea Segrè che è anche il coordinatore e l'anima del progetto Bologna Eataly World Fabbrica Italiana Contadina, in corso di realizzazione a Bologna.

Il Generale di Divisione Adolfo Fischioni, Comandante della Legione Carabinieri

e il Delegato Cirulli hanno dato inizio al convegno porgendo il loro saluto alle autorità e ai partecipanti (oltre duecentocinquanta persone), illustrando il tema e gli scopi dell'iniziativa. Ha poi preso la parola l'onorevole Giuliano Poletti che ha portato i saluti e la solidarietà all'iniziativa da parte dei suoi colleghi, i Ministri dell'Ambiente, della Salute e delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali. Ha poi affrontato il tema della legisla-



Da sinistra: il Presidente Paolo Petroni; il Comandante della Legione dei Carabinieri, Gen. D. Adolfo Fischione; il Delegato di Bologna-San Luca, Maurizio Cirulli; il Ministro Giuliano Poletti; il Presidente del Centro Agro Alimentare, Andrea Segrè.



Il Delegato Cirulli ha successivamente avuto un interessante dibattito con l'Accademico Claudio Borghi, affrontando soprattutto i temi connessi alla salute, spesso danneggiata dalle frodi alimentari.

Nel corso del convegno sono stati anche affrontati i temi relativi alle sostanziali differenze giuridiche e penali fra sofisticazione, adulterazione, alterazione e contraffazione, e al cosiddetto "Italian Sounding". Questo fenomeno non è un vero e proprio reato, ma una pratica ali-

mentare scorretta, attuata sempre più ampiamente all'estero, che tende a far credere al consumatore di acquistare un prodotto italiano, inducendolo in errore con confezioni imbandierate di tricolore e sulle quali campeggiano i più famosi monumenti o simboli italiani. Tale pratica commerciale, che causa danni immensi alla nostra produzione agricola e alimentare, sarà oggetto delle prossime conferenze che fanno anch'esse parte del progetto "Il Falso in Tavola" sempre in collaborazione con l'Arma dei Carabinieri.

zione nazionale ed europea che andrebbe uniformata e che vede troppo spesso i nostri prodotti non sufficientemente tutelati.

Ha, quindi, avuto inizio una tavola rotonda imperniata sul tema "l'azione di tutela dei Carabinieri", alla quale hanno partecipato il Generale di Divisione Claudio Vincelli, il Generale di Brigata Sergio Pascali, il Colonnello Gianluca Dell'Agnello e alcuni ufficiali impegnati personalmente sul campo della prevenzione e della repressione delle frodi alimentari.

Il convegno si è concluso con un approfondito e brillante intervento del Presidente Paolo Petroni, lungamente applaudito, il quale non si è limitato a trarre le conclusioni, ma ha anche tratteggiato l'intera problematica di un tema così vasto e complesso, con tutte le sue interconnessioni con la salute, l'economia e, ovviamente, il gusto e la civiltà della tavola.

Era una bellissima serata estiva e il chiostro cinquecentesco della Basilica di Santa Maria dei Servi, suggestivamente illuminato e che si trova a fianco alla sala del convegno, ha accolto il ricco buffet predisposto dalla Delegazione per tutti gli intervenuti. Come è noto, la regione Emilia Romagna vanta il primato europeo per il maggior numero di specialità alimentari Dop, Igp e Stg. Ben cinquanta fra questi prodotti sono stati offerti ai commensali e vivamente apprezzati soprattutto da coloro che, non essendo bolognesi o emiliano-romagnoli, hanno avuto soltanto occasioni saltuarie di gustarli.

Il progetto "Il Falso in Tavola" prevede anche sei conferenze sul tema, a cadenza mensile, a partire da ottobre, con oratori di valore e in sedi adeguate, quali l'Aula Magna Stabat Mater dell'Università di Bologna.

See International Summary page 70





La nobile convivialità

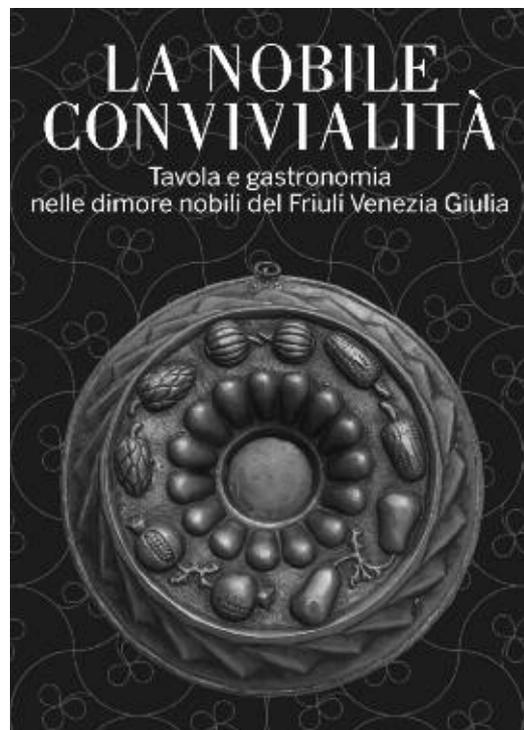
Tavola e gastronomia nelle dimore nobili del Friuli - Venezia Giulia.

DI ROBERTO ZOTTAR
Delegato di Gorizia

Nell'ambito della mostra "A tavola con i conti Coronini", si è svolto, a Gorizia, il convegno organizzato dalla Fondazione Coronini Cronberg e dalla Delegazione di Gorizia sul tema "La nobile convivialità - Tavola e gastronomia nelle dimore nobili del Friuli Venezia Giulia". Oltre alle due anime promotrici dell'evento culturale, il convegno ha avuto altri tre partner strategici: la Società Filologica Friulana, che ha incluso l'incontro nella settimana della Cultura Friulana, il Consorzio per la salvaguardia dei castelli storici del Friuli - Venezia Giulia e l'Associazione dei proprietari di dimore storiche della regione.

La Delegazione aveva avuto accesso ai ricettari storici manoscritti di casa Coronini, scritti in francese, tedesco e sloveno, che coprono un periodo dall'inizio del 1800 ai primi decenni del Novecento. Dall'analisi di tali ricette, specchio della multiculturalità mitteleuropea e degli intrecci famigliari multinazionali, è emersa l'esigenza di approfondire il tema dell'evoluzione dei convivi nobili a tavola.

Il convegno è stato aperto da un intervento delle dottoresse Borzacconi e Visentini, curatrici della mostra al Castello di Udine "Mense e banchetti nella Udine rinascimentale", che hanno inquadrato i banchetti rinascimentali in Friuli, la ritualità dei convivi, gli importanti ruoli dello scalco e del trinciante e la genesi della disposizione della tavola cosiddetta "servizio alla francese". Ci sono stati poi tre particolari "cammei" di famiglia che hanno riportato l'atmosfera alle cene del Settecento. Il primo ha visto come protagonista Carolina di Levezow Lantieri Piccolomini che ha rievocato il soggiorno, a Palazzo Lantieri, di Carlo Goldoni diciassettenne e il famoso bicchiere di vetro a palle sovrapposte detto "gloglo" che all'atto del bere "suonava" alcune note dell'inno austriaco. Gabriella d'Attimis-Maniago ed Ernesto Liesch hanno fatto rivivere il banchetto di nozze del 1727 di Gabriella d'Attimis, mentre Cristina Braggaglia ha rievocato una conviviale al castello Coronini di





Cronberg attraverso i versi di un “*Trouvère Provençal*”.

Giovanni Ballarini, nel suo intervento “Eredità della cucina nobile nella cucina borghese”, ha tratteggiato l’evoluzione della cucina, dei cuochi e della convivialità da prima della Rivoluzione francese alla successiva creazione di una cucina borghese moderna.

La direttrice dei Musei Civici di Trieste, Maria Masau Dan, ha ripercorso i riti della tavola, gli ambienti e le stoviglie, rileggendoli attraverso i quadri e le opere d’arte delle collezioni regionali. I banchetti conviviali sono stati poi rivissuti anche attraverso i menu storici ancora gelosamente custoditi negli archivi privati delle casate nobiliari (relatore Carlo del Torre). Il menu quale accessorio della tavola nasce come conseguenza del cosiddetto “servizio alla russa”. Attorno al 1811-1812, il diplomatico russo Alexander Borisovič Kurakin, a Clichy in Francia, abbandona convenzionalmente per primo il servizio a tavola alla francese, basato sui classici buffet di credenza, sia per l’evoluzione del gusto e sia, soprattutto, per la nuova tecnologia disponibile che permetteva di regolare la fiamma

nelle cucine riuscendo, quindi, a realizzare cotture diversificate dei cibi. Si incomincia, così, a servire a tavola i piatti in sequenza, non appena cotti, e da qui il nome di “servizio alla russa”. Il commensale, che nel servizio alla francese aveva il colpo d’occhio su tutte le pietanze da mangiare, nel servizio alla russa non conosceva i cibi che sarebbero stati serviti e aveva, quindi, la necessità di sapere cosa doveva aspettarsi per regolarsi nella quantità di cibo: nasce la “minuta delle portate” o menu.

“Vino e nobiltà” costituiscono il tema dell’intervento di Stefano Cosma, che ha illustrato il percorso storico del nobile e prezioso vino Piccolit e le lungimiranti intuizioni enologiche dei conti Asquini e dei de la Tour e di altre famiglie nobili in Friuli.

Renzo Mattioni, Consultore nazionale e Coordinatore Territoriale, nel trarre le conclusioni della giornata di studio, ha evidenziato come i ricettari della cucina nobile possano raccontare anche la storia del territorio, con le sue contaminazioni gastronomiche dovute alla presenza di due grandi culture, germanica e slava, e dalla contiguità ter-

ritoriale con la Serenissima Repubblica di Venezia.

Mattioni ha dedotto come la cucina nobile abbia contribuito non solo alla formazione della cucina borghese ma anche a quella della cosiddetta “cucina popolare”, praticata, cioè, dalla maggior parte della popolazione. La conoscenza gastronomica, infatti, era appannaggio anche delle classi popolari, perché, se i nobili o i benestanti consumavano le pietanze di alta cucina, chi le preparava con grande capacità apparteneva alle classi meno abbienti. Questo travaso di conoscenze ha fatto sì che, oltre ai ricettari delle famiglie no-

bili, anche la tradizione orale, quasi sempre familiare, abbia consentito di conservare fino a oggi la conoscenza di molti piatti tradizionali.

L’evento ha riscosso un grande successo di pubblico e ha visto la presenza del Sindaco di Gorizia, dei Delegati Accademici di Muggia-Capodistria, La Spezia, Pisa, Pordenone e del Direttore del Centro Studi Territoriale, Giorgio Viel. Dopo una visita guidata alla mostra, è stata servita una suggestiva “Cena a palazzo” nella splendida cornice dei giardini di palazzo Coronini.

Partner dell’iniziativa sono stati i ristoranti dell’Associazione Gorizia a Tavola, i quali hanno riproposto pietanze dai ricettari Coronini: “Il Rosenbar” ha preparato *crevettes à la cardinal* e *goldnockerl*; la “Trattoria ai 3 Amici” una *wildpret pastete*; la “Antica Osteria al Sabotino” *sardines fraiches à l’étouffée*, la “Trattoria alla Luna” *omelette campagnard* alle erbe; la “Trattoria al Ponte del Calvario” *canapés à la Brillat-Savarin*, e la “Trattoria Primožič” lo *strudel* di casa Coronini.

La Società Filologica Friulana curerà e pubblicherà gli atti del convegno.

See *International Summary* page 70



Il cibo nella storia e nella letteratura

Docenti universitari e studiosi hanno messo a fuoco vari aspetti dell'alimentazione: dalla Dieta Mediterranea a quella degli artisti e degli ordini religiosi.

DI UGO BELLESI
Delegato di Macerata

Il convegno sul tema “Il cibo tra storia, diritto e tradizione”, organizzato a Sarnano dalla Delegazione di Macerata, in collaborazione con il Circolo culturale sarnanese “Guardiamo al futuro”, ha avuto un successo superiore alle previsioni, riuscendo a tenere avvinti gli Accademici dal primo pomeriggio all'imbrunire. Già gli interventi delle personalità che portavano il saluto delle varie istituzioni ha costituito un preconvegno. Tutti hanno dato un valido contributo di idee e di proposte, a cominciare da Luciano Magnalbò, Presidente del Circolo “Guardiamo al futuro”, proseguendo con Claudio Pettinari, Prorettore dell'Università di Camerino, Mauro Magagnini, Coordinatore Territoriale (che ha portato il saluto del Presidente Paolo Petroni), Franco Ceregioli, Sindaco di Sarnano, Piergiorgio Angelini, Direttore del Centro Studi Marche.

Il primo intervento al convegno è stato quello del professor Diego Poli, docente all'Università di Macerata, e si è cominciato subito a volare alto sul tema: “Nutrimento del corpo e dello spirito: un parallelismo che attraversa le culture”. Il primo confronto è stato tra la *Genesi* (primo libro della Bibbia) e il *Simposio* di Platone, in cui il vino ha il ruolo di “esaltazione”, sia per Noè chiamato a colloquio con Dio, sia per gli intellettuali i quali, di fronte a Socrate, hanno diritto alla parola solo avendo la coppa in mano, democraticamente consegnata loro, a rotazione, dal mescitore. Nel banchetto greco c'era democrazia, mentre nel banchetto medievale (come già in quello omerico) la ripartizione del cibo non era egualitaria bensì in base al rango di ciascun personaggio. L'oratore ha poi ricordato che è stato Platone a coniare il detto “*in vino veritas*” dal momento che, grazie al vino, c'è il “disvelamento”.

La letteratura ha offerto al professor Poli altre occasioni di confronto, ricordando Omero, le sagre irlandesi, l'opera di Miguel De Cervantes e Shakespeare, il sonetto *In vino veribus* di Gioachino Belli, e persino Casanova, che nella sua autobiografia descrive anche la preparazione del “maccherone”, piatto coperto di burro che gli servirà per fuggire dai Piombi di Venezia. Ultimo riferimento letterario è per Marinetti e Panzini.

Non meno interessante l'intervento del professor Pietro Frassica, docente di Letteratura della gastronomia all'Università di Princeton, che ha concentrato la sua relazione su Marinetti e la cucina futurista, citando “l'anti-

pasto intuitivo a base di oliva vuota con dentro bigliettini che ogni ospite deve leggere”. L'oratore si è soffermato poi sulla *Conversazione in Sicilia* di Vittorini, su Pinocchio, che ha sempre fame e finisce nella trattoria del “Gambero Rosso”, sull'essenzialità del cibo nei campi di concentramento, su Italo Svevo e *La coscienza di Zenò*. Ha concluso, infine, spiegando che negli Stati Uniti la cucina francese è stata superata da quella italiana e anche la terminologia italiana si afferma sempre più nei ristoranti dove la clientela si è abituata a usare parole italiane.

La professoressa Giorgia Vici, dell'Università di Camerino, ha illustrato l'utilità della Dieta Mediterranea, sottolineando anche l'importanza della convivialità, quindi del mangiare insieme, come momento di piacere, sempre rispettando la stagionalità e i prodotti locali, senza dimenticare la necessità di svolgere attività sportiva.

Il professor Luca Belli dell'Università di Camerino (con la professoressa Vici è impegnato nel Nutricam-Food and health) ha sottolineato che negli anni è peggiorato l'indice di aderenza della nostra alimentazione alla Dieta Mediterranea. Ciò con la conseguenza che in Italia, Portogallo, Spagna e Grecia è aumentata l'obesità e sono peggiorate le condizioni di salute. Pertanto, di fronte a un apparente benessere, paradossalmente risultiamo “iperalimentati ma anche iponutriti”.

È toccato poi al professor Stefano Pappetti, dell'Università di Camerino, risolvere gli animi dal cruccio per gli errori alimentari, puntando i riflettori sull'arte e il cibo, con la proiezione di



numerosi dipinti famosi. Egli ha esordito ricordando un episodio legato alla famosa saliera del Cellini e ha proseguito descrivendo il dipinto del Caravaggio "La vocazione di S. Matteo" in cui si riproduce una scena da osteria. L'oratore ha spiegato che a quel tempo i biografi sostenevano che gli appartenenti alla corrente del classicismo fossero così presi dall'arte che non si curavano del cibo. Egli ha invece dimostrato il contrario: il Caravaggio, infatti, nella "Cena in Emmaus" dipinge un pollo stecchito ma nella vita reale gli piaceva mangiare bene. L'oratore ha poi citato gli scritti di Giovanni Pietro Bellori ne *Le vite dei pittori, scultori e architetti*, in cui sostiene che gli allievi del Carracci, come il Domenichino, "non si curavano di ciò che mangiavano". Un biografo bolognese di Guido

Reni, invece, ha rivelato che l'artista, appena sentiva odore di cucinato, lasciava il lavoro per recarsi in cucina. Il professor Papetti ha ricordato, poi, che il pittore William Blake, della stessa corrente artistica di Heinrich Fussli, faceva grosse scorpacciate di carne e di notte aveva gli incubi che poi trasferiva nelle tele.

A chiusura del convegno, il professor Tommaso Lucchetti, storico della cultura gastronomica (membro del Centro Studi Marche), ha affrontato il tema "S. Giacomo e i suoi confratelli a convivio: scritti, simboli e modelli della mensa monastica nelle Marche". Egli è partito dal sermone quaresimale "Il convivio", pronunciato da S. Giacomo in un martedì grasso del XV secolo, e ha ricordato poi che nel 1200 era celebrato l'olio di Markia, consigliato dai

monaci (tra cui S. Pier Damiani, dal suo eremo di Fonte Avellana) per l'insalata. Evidenziata l'importante ricerca erboristica di Costanzo Felici di Piobico, si è soffermato su S. Francesco e sulle "colazioni nei refettori", con cibi che recuperavano gli avanzi. L'oratore poi ha parlato del "cibo simbolico" sottolineando che per S. Giacomo il banchetto metafisico doveva servire per arrivare alla grazia. Ricordato che i maccheroncini (oggi conosciuti come "di Campofilone") sono una creazione conventuale, Lucchetti ha descritto i dolci creati dagli ordini femminili, dalle fogge e sembianze ornamentali evocative del significato simbolico e rituale delle principali festività, come l'agnello per la Pasqua e il serpente per l'Immacolata Concezione e per Natale.

See International Summary page 70





Orio Vergani segreto

La Delegazione di Cremona ha ripercorso, attraverso i ricordi della nipote, momenti noti e meno noti del Fondatore dell'Accademia.

DI CARLA BERTINELLI SPOTTI
Accademica di Cremona

Organizzato dalla Delegazione di Cremona, in collaborazione con la Camera di Commercio e il Soroptimist, seguito da un pubblico numeroso e attento, è stato di grande interesse il convegno *Orio Vergani, attualità di un sogno*, volto alla riscoperta della personalità umana e culturale del Fondatore dell'Accademia. Per parlarne nel modo più efficace e immediato, il giornalista Francesco Ballarini ha dialogato con Vera Pesca-

rolo che, oltre a essere una donna di cultura e di cinema, è anche la nipote di Orio. Ne ha parlato ricordandone la nascita a Milano, nel 1898, in una famiglia fortemente legata alla letteratura, al teatro, al giornalismo. La madre, Maria Podrecca, molto vicina ad Anna Kuliscioff, era una donna di carattere, assai presa dalla politica e dalle questioni sociali. I suoi fratelli erano sulla scena politica e artistica del tempo: Guido era giornalista ed





editore del giornale di satira politica "L'Asino"; Vittorio aveva fondato il Teatro dei Piccoli. A quest'ultimo fu affidato Orio per la sua formazione, ma a separarli, oltre all'età, c'era un diverso modo di pensare, per cui, appena fu possibile, Orio se ne andò a Roma dove riuscì a infilarsi nella redazione de "Il Messaggero". Qui, tra gli altri "grandi", conobbe Luigi Pirandello, che diventò per lui un punto di riferimento importante per quanto riguarda l'arte della scrittura e del teatro. Chiamato nel 1926 da Ugo Ojetti al "Corriere della Sera" di Milano, vi rimase trentaquattro anni scrivendo migliaia di articoli di cultura, di politica e di sport. A Roma aveva frequentato il caffè Aragno, ritrovo di pittori, letterati, giornalisti, uomini di cultura; a Milano andava da Bagutta, una trattoria in cui si riunivano ogni settimana, a cena, letterati, artisti e giornalisti: si stava passando dal caffè letterario alla tavola letteraria. E fu così che la sera dell'11 novembre 1926 si fondò il premio letterario Bagutta. Questa la "lista" della serata del premio: antipasto misto alla Pepori; ravioli in brodo alla Bagutta; frittura mista alla Ugo; pollo lesso con contorno alla velocità; formaggio, frutta e vino in abbondanza. Era un luogo dove lo zio la accompagnava e che Vera aveva conosciuto bene. Così ne scrive Orio: "...un luogo dove ci si riunisce alla milanese, si mangia alla toscana, si paga alla romana. Perfetta trinità della raggiunta unità d'Italia... Un'esperienza umana prima che letteraria; un ritrovo di galantuomini cui solo una severa e distintiva educazione poteva imporre di distogliere l'attenzione dal piatto per ricambiare il saluto. Amici uniti dal piacere della convivialità... Il premio: una straordinaria esperienza gastronomico-letteraria; una bellissima ragazzata irrobustita da una cucina casalinga e da una franca fraternità". La caratteristica che univa amicizia, cultura e libertà era, tuttavia, scomoda e nel 1936 il Ministero della Cultura Popolare obbligò alla chiusura del premio. Il premio Bagutta riprese nel 1947

con altri eventi collaterali gastronomico-letterari. Gastronomia e cucina iniziarono a far notizia e Orio era sempre in prima linea. Come giornalista si occupò molto di sport, contribuendo a rendere leggendarie le tappe del Giro d'Italia o del Tour de France, seguiti entrambi per 25 volte. Lo faceva, però, a suo modo. Vera ricorda che a volte lo raggiungeva alle tappe del Giro ed era particolare l'atmosfera che si creava nelle trattorie dove si andava a mangiare. Lo zio, infatti, preparava sempre itinerari di arte e di gastronomia paralleli al Giro e al Tour. Montanelli ricordava di lui "...del Giro d'Italia e di quello di Francia sapeva tutto, meno chi avesse vinto la tappa, perché per strada si era fermato a una trattoria famosa per i suoi arrostiti o per il suo baccalà, di cui il suo articolo illustrava le delizie". Vera ha vissuto a lungo a casa dello zio a Milano, con zia Mimì e i cugini Guido e Leonardo e ricorda che "era solito portare a casa dai suoi viaggi per l'Italia specialità regionali; spesso, poi, andava nei negozi dove si vendevano prodotti di alta qualità, come Peck a Milano, e portava cibi a noi spesso ancora sconosciuti, descrivendone caratteristiche e sapori. Era una cosa davvero singolare perché nelle case non si parlava spesso, come oggi, di cibo e di cucina. Orio, invece, ci faceva capire com'era un risotto, o come si mangiava bene... Andare a mangiare fuori con lui era come andare a uno spettacolo teatrale o a una esposizione d'arte, tanto era colto".

Quando fu fondata l'Accademia, stupì tutti i suoi famigliari, anche se in lui c'era sempre stato il forte desiderio di far conoscere l'arte gastronomica delle regioni italiane.

Ha concluso il convegno il Presidente Onorario Giovanni Ballarini, ricordando la fondazione dell'Accademia e il suo significato. Fu proprio durante un Tour de France, che a Vergani, vedendo come i francesi sapevano valorizzare i loro sapori, vini e formaggi, venne l'idea di fondare l'Accademia, nata, come lui stesso ammise, "da una noverella di viaggio di un cronista vaga-

bondo che si stupì di trovare, nel civilissimo Veneto, camerieri che gli offrivano cotolette alla milanese e quasi si stupivano che egli fosse ansioso di assaggiare delle luganeghe di Treviso, mentre l'oste, che era di Conegliano, gli offriva frettolosamente vini toscani e non vini del Piave". Subito coinvolse Dino Villani e, in un incontro a Suzzara, gli parlò per la prima volta della sua idea. Scartarono il nome di club "perché in Italia esso non ha quel prestigio di cui gode all'estero, mentre quello di Accademia pareva troppo impegnativo e iperbolico". Qualche tempo dopo, però, in un nuovo incontro al Continental di Milano, dove intervenne anche Ernesto Donà dalle Rose, concordarono proprio di fermarsi su di esso. Giovanni Ballarini ha sottolineato il fatto che Vergani intuì la dimensione culturale del cibo nella dimensione umana ed ebbe la capacità di dar vita a una istituzione di alto profilo culturale, che volle come Accademia, nel senso della rinascimentale tradizione italiana, e, prima ancora, dell'antica Grecia. Vergani concepì l'Accademia come associazione rivolta alla tutela e al miglioramento delle tradizioni, delle esigenze e delle inquietudini umane e universali, fuori del tempo e dello spazio, con una precisa caratterizzazione identitaria, ove sviluppare un continuo processo di studio, di ricerca e di approfondimento. Programma accademico ambizioso, al tempo stesso non facile, per il quale scelse personalità di primo piano, tutte di elevato rilievo nel mondo della cultura, dell'economia e dell'editoria, per condividere, con coerenza, un progetto di civiltà della tavola. Un progetto che fin dall'inizio ebbe la consapevolezza che la cucina, in Italia, è legata a tradizioni del territorio, a ricette scambiate da mamma a figlia, a ingredienti che si trovano in una regione e non altrove, a piatti che mutano con il passare dei chilometri. Tradizioni e sapori che Vergani e l'Accademia hanno contribuito, e contribuiscono ancor oggi, a tutelare.

See International Summary page 70



La ricotta di pecora sulla tavola pugliese

Dolce o forte, fresca o stagionata, insaporisce orecchiette e cavatelli.

DI DARIO GIANCI
Accademico di Bari

La ricotta prodotta dal siero di latte ovino, oltre che di capra, mucca o bufala, era già conosciuta nell'antichità; documenti storici attestano che Egizi, Greci e Romani ne facessero uso.

Oggi, in Puglia, la ricotta, soprattutto quella ovina, ricorda la laboriosità e le tradizioni nate della fantasia dei tanti popoli che vi hanno lasciato tracce nelle ricette tipiche: preparazioni di salse e sughi (ma anche di aperitivi, pizze e panzerotti) tramandate dalle usanze pastorali.

Di aspetto denso e granuloso, non si considera un vero e proprio formaggio, perché è prodotta dalla *ricottura* (a

80-90 °C) del siero residuo dalla lavorazione del latte per la caseificazione. È composta dalle proteine nobili (albumina e globulina) rimaste nel siero, che coagulano coinvolgendo grassi, lattosio e sali minerali. Verso la fine del riscaldamento, viene aggiunto acido citrico o lattico o altri acidificanti (come il siero residuo da lavorazioni precedenti). Dopo un certo riposo, la massa è estratta con una schiumarola e riposta in cestelli perforati (un tempo di canne o di vimini) per far defluire il liquido in eccesso.

L'alto valore nutritivo ne fa un alimento importante nella dieta, per le proprietà nutrizionali alle quali abbina il gusto

gradevole. È inserita tra i prodotti magri (140-250 kcal/per 100 g); il grasso (meno dei formaggi) arriva fino al 20% nella ricotta ovina (la più saporita), in misura variabile (8-10%) nella ricotta vaccina e al 16-17% in quelle di bufala o di capra. Il sapore dolce è conferito dal lattosio (dal 2 al 4%).

In commercio si trovano ricotte fresche (non stagionate) e di sapore dolce, oppure stagionate (solitamente quelle di pecora), prevalentemente usate come condimento: essiccata al sole o al forno o affumicata (i pastori la utilizzavano durante la transumanza) o salata. La ricotta fresca deve essere consumata al massimo entro due gior-





ni. La principale differenza tra le ricotte è legata alla lavorazione: quella artigianale invecchia più rapidamente rispetto a quella industriale e la sua consistenza non sempre è vellutata ma spesso compatta e granulosa. L'alterazione della ricotta è denunciata dai caratteri organolettici odore, colore e consistenza; quella fresca ha profumo delicato, latteo e sapore dolciastro e aromatico; se si altera l'odore diventa pungente e sgradevole, l'acidità aumenta e il colore da bianco si fa più cupo.

Per tradizione dei pastori pugliesi, in inverno, il latte di pecora, con due lavorazioni successive, viene trasformato in formaggio e ricotta; in primavera-estate, invece, con un unico procedimento di caseificazione da latte intero, si ottiene il cacioricotta ("casurecotta", "caciřrecott") raccogliendo insieme la cagliata e i fiocchi di ricotta affiorati. Il prodotto contiene così sia la caseina sia l'albumina e ha un sapore deciso e pasta compatta che lo avvicina al canestrato pugliese. Fresco, a pasta morbida, di colore bianco, si può consumare spalmato sulle tartine e bruschette o, stagionato di pochi mesi a pasta semidura, leggermente occhiata, si usa grattugiato come condimento su vari tipi di pasta, soprattutto orecchiette e cavatelli al ragù. Le caratteristiche organolettiche dipendono dall'alimentazione degli animali; la presenza, nella stagione di produzione, di erba secca dà sapore deciso sia al latte sia al formaggio.

Un elaborato tipico del Meridione, e in particolare modo della Puglia centro-meridionale e della Basilicata, è la ricotta forte (nei dialetti pugliesi ricotta 'scante, scanta, ascuante, ashcande), dal sapore deciso e piccante e consistenza morbida e cremosa. Si ottiene, con un lungo procedimento di stagionatura e fermentazione, dalla ricotta fresca messa in recipienti di legno chiusi (martore) e rimescolata giornalmente per circa un anno. Viene poi conservata in barattoli di vetro nei quali, a differenza della ricotta fresca, si mantiene commestibile per lungo

tempo. È ottima per insaporire salse e sughi per condire orecchiette e cavatelli, ma anche per spalmarla sulle bruschette e per riempire panzerotti fritti o la "scarcedda" pasquale.

La ricotta marzotica, tipicamente salentina, deve il nome al periodo di normale produzione; di sapore leggermente salato e piccante, è pronta dopo un mese di stagionatura.

Oltre che in Puglia, la ricotta è prodotta anche nelle altre regioni italiane: quella più nota è la romana, che ha ottenuto il marchio Dop ed è realizzata con siero di latte ovino di origine laziale (oggi, in altre aree nazionali, anche da siero di latte vaccino). Ha un sapore dolce e morbido che la distingue dalle altre.

In Sardegna è prodotta, oltre la ricotta fresca, anche quella salata e stagionata, normalmente grattugiata o cotta al

forno con crosta bruna e interno morbido.

In Calabria si produce una ricotta profumata e dal gusto delicato, dal latte di pecora coagulato con lattice di fico, che può essere affumicata (come nell'alto Veneto) o usata con la salsiccia come ripieno del pane (la 'mbignulata). Ricotte tipiche sono anche quelle siciliane, che rappresentano la base per il cannolo e la cassata o per impreziosire la pasta fresca o al forno.

In Campania, dove la ricotta di fuscella è riconosciuta prodotto tradizionale, è usata, soprattutto, per la pastiera napoletana; in Piemonte la ricotta *saras del fen* è in corsa per ottenere il marchio Dop.

Più magra è la ricotta toscana che ha gusto più delicato.

See International Summary page 70

INDIRIZZI DI POSTA ELETTRONICA



e-mail per il Presidente:

presidente@accademia1953.it

e-mail per il Segretario Generale:

segretariogenerale@accademia1953.it

e-mail per la Segreteria e redazione milanese della rivista:

segreteria@accademia1953.it

e-mail per la Redazione romana della rivista:

redazione@accademia1953.it

e-mail per la Biblioteca Nazionale "Giuseppe Dell'Osso":

biblioteca@accademia1953.it

e-mail per l'Amministrazione:

amministrazione@accademia1953.it

Ricordiamo che l'Accademia ha un proprio sito Internet:

www.accademia1953.it

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



Processo agli spaghetti alla bolognese

Il piatto italiano più conosciuto nel mondo, dopo la pizza, non fa parte della cultura gastronomica della città emiliana. È la tagliatella che si sposa con il ragù.

DI **PIERGIULIO GIORDANI PAVANELLI**
Accademico di Bologna



Negli ultimi mesi, molti articoli e notizie sulla stampa, soprattutto bolognese, hanno trattato dei cosiddetti “spaghetti alla bolognese” e del ragù. Ora potremmo definire tale argomento come una *vexata quaestio*.

L'Accademico onorario, e grande studioso della storia di Bologna, Giancarlo Roversi, sostiene che, secoli fa, nella città emiliana vi fosse l'usanza dei vermicelli (non spaghetti) conditi con il ragù, ma non è detto che giustifichi un'usanza attuale che, come sotto preciseremo, a nostro parere non esiste più, e da tempo. Era, ed è, normale gustare farfalle, gobbetti, penne, graminia e altra pasta secca preferibilmente corta, con ragù di carne; gli spaghetti no; anzi, aggiungiamo che, almeno fino a qualche anno fa, era

d'uso condire, soprattutto il venerdì, gli spaghetti con un sugo a base di tonno e pomodoro.

Sappiamo benissimo che lo spaghetti con il ragù, anzi con la “salsa bolognese” è il piatto italiano più diffuso nel mondo dopo la pizza: da Manila a Washington, da Nuova Delhi a Mosca, troveremo sempre locali che propongono gli spaghetti alla bolognese. Ma se andiamo a Bologna e chiediamo, in un ristorante che offre la cucina tipica della città, gli spaghetti alla bolognese, non li troveremo mai! Non fa più parte delle usanze e della cultura gastronomica della città. Ciò non significa che sia un piatto cattivo, anzi, se lo spaghetti è di buona qualità,

come il condimento, è un piatto gustoso, nutriente e piacevole. Se poi vogliamo proporre gli spaghetti alla bolognese nei ristoranti tipici della città per accontentare i turisti, soprattutto stranieri, questo è tutt'altro discorso, di carattere puramente turistico/commerciale, che non ha nulla a che vedere con le tradizioni e la storia enogastronomica.

Se è vero, come senz'altro lo sarà, che secoli fa si consumavano a Bologna i vermicelli al ragù, è anche vero che essi venivano dal Sud e cioè da Gragnano o Torre Annunziata e, quindi, erano specialità costose e non certamente consumate dal popolo, ma da classi ben più ricche e possidenti, quali i nobili e i cosiddetti nuovi ricchi.

La vera, tipica e tradizionale specialità sono le tagliatelle con il ragù; difficile

affermare se siano migliori queste o gli spaghetti, dipende dai gusti; è evidente, però, che una pasta fresca, a base di uova come le tagliatelle, nobilita, a nostro parere, certamente più un buon ragù di carne che una pasta secca come lo spaghetti.

Nel 1972, la Delegazione di Bologna depositò alla Camera di Commercio la “misura aurea della tagliatella”, alla presenza del famoso gastronomo Luigi Carnacina e del commendator Francesco Majani (patron dell'omonima industria cioccolatiera tutt'ora esistente). Come è noto, vi era specificato che la larghezza della tagliatella bolognese, cotta e servita in tavola, corrisponde alla 12.270ª parte dell'altezza della Torre degli Asinelli, e, precisamente, alla rigorosa misura di 8 mm (6,50 - 7 prima della cottura).

Per quanto concerne invece il ragù, la ricetta è stata depositata alla Camera di Commercio il 17 ottobre 1982, sempre dalla Delegazione bolognese, e nel Ricettario accademico se ne riporta la versione aggiornata.

Un'ultima notazione: nel 1931 la “Fameja Bulgneisa”, allora presieduta dal Premio Nobel Guglielmo Marconi, festeggiò, con una conviviale, l'ipotesi V centenario dell'invenzione della tagliatella, non accreditando la leggenda che ne attribuisce la paternità a Mastro Zafirano, che si sarebbe ispirato ai capelli di Lucrezia Borgia, sposa di Alfonso d'Este nel 1503; e nemmeno l'altra ipotesi - più bolognese - che parla della chioma di Lucrezia d'Este che nel 1487 sposò Annibale Bentivoglio, signore di Bologna.

See International Summary page 70



Il massacro del cacio e pepe

Una preparazione apparentemente facilissima, che invece richiede un tempismo perfetto.

DI GABRIELE GASPARRO
Delegato di Roma



Ora è la moda del “cacio e pepe”, che sta dilagando su tutto il territorio nazionale; una ricetta tipica della cucina romana, esclusivamente locale, non rinvenibile in altri ricettari, derivante dalla tradizione pastorale della campagna romana. È frequente tema delle numerose trasmissioni “culinarie” televisive, compare nelle rubriche dei settimanali, nelle quali la ricetta originale, semplice e povera, è “trasfigurata” dalle fantasie più sfrenate. Per chi è romano di tradizione, c’è da inorridire per l’aggiunta di olio e ancor peggio della panna. Cacio e pepe con il parmigiano aggiunto al pecorino, cacio e pepe con le vongole o con le cozze, fino a proporre con insolenza il cacio e pepe con il limone! Un ristorante di Novara lo propone con il gorgonzola! Ada Boni, nel suo libro *La cucina romana*, tratta gli spaghetti cacio e pepe

con una certa sufficienza, “non rappresentando certamente un piatto fine”, tanto che “per eseguirli non occorre davvero alcuna scienza culinaria” e, bontà sua, definisce “cervellotiche” le aggiunte di olio o altri ingredienti grassi.

Tuttavia, il cacio e pepe è un piatto serio, per gusti semplici ma chiari e, contrariamente a quanto afferma Ada Boni, non di facilissima esecuzione. Per avere il vero gusto originale, sono necessarie rapidissima tempistica e precisione di esecuzione; il tutto partendo dagli ingredienti della migliore qualità: spaghetti, pecorino romano, con la lacrima, grattugiato, abbondante pepe, macinato sul momento, di grana non molto fina. Nella zuppiera calda si amalgamano pecorino, pepe e acqua caldissima di cottura, con rapido mescolare per ricavare una crema sulla quale si versano gli spaghetti cotti al

dente; si rimasta il tutto e si serve nel piatto caldo: se occorre, si versa un poco di acqua di cottura sul piatto stesso. Nelle dosi bisogna abbondare con il pecorino, almeno due cucchiari da minestra per commensale e cuocere bene gli spaghetti. Ricordava Secondino Freda: almeno un litro d’acqua per ogni cento grammi. È di facilissima esecuzione? Sembra, tuttavia la rapidità e la tempistica a volte non consentono al ristoratore di avere il tempo dell’immediatezza, per cui avendone la pratica capacità è meglio farselo a casa.

Come affermava Aldo Fabrizi, attore e gastronomo “romano de Roma”, quando la moglie, in villeggiatura, “se gode co’ li pupi sole e bagni”, rimasto solo, “che te magni? Mò te consijo na cosetta cicia ma bona, pepe e cacio solamente, che cor guanciale poi se chiama gricia”.

Una leggenda metropolitana narra che Aldo Fabrizi, quando gli servivano al ristorante cacio e pepe che recava tracce di olio o di burro, usava chiamare al tavolo il cameriere, e chiedeva di conoscere il cuoco: appena questi si affacciava in sala, usava tirargli contro il piatto. Cosa avrebbe detto il nostro Aldo al noto cuoco, scrittore e docente di cucina Allan Bay che nel cacio e pepe consiglia “burro o olio”, come preferite, da “emulsionare in una casseruola con un bicchiere di acqua di cottura”?

La cucina può essere innovativa e di fantasia, si possono proporre gusti e sapori nuovi, che prevedano il cacio e il pepe, ma per favore chiamateli come volete, non “cacio e pepe”.

See International Summary page 70



L'igiene è garantita?

Quanti si domandano se in un locale siano veramente rispettati gli standard imposti dalla normativa vigente?

DI ANTONIO RAVIDÀ

Delegato onorario di Palermo Mondello

Si fa un gran parlare (spesso si esagera) di chef pluristellati, ristoranti con super menu e conti da capogiro, ovvero di posti medi o alla buona che grande e piccola comunicazione propongono in tutta evidenza. È bene che vada così? Sì e no. Prevale, per fortuna, la richiesta di alimenti genuini di accertata provenienza, con netta preferenza per i biologici (purché lo siano davvero) e da un po' di tempo per i prodotti a km 0: il passaggio diretto, senza intermediazioni, dalla produzione alla cucina e, dunque, alla tavola (anche in questo caso purché non sia una bugia). Chi parla, però, di pulizia e igiene? Nell'immaginifica torre di Babele enogastronomica, mentre la baraonda mediatica supporta sempre più una letteratura gastronomica la quale - soprattutto in nome del business - procede avventurosamente verso lidi imprecisati, quanti frequentano ristoranti, trattorie, osterie, mense o bancarelle e furgoncini dello *street food* si domandano se piatti, bicchieri, posate, tovaglie e quant'altro siano stati lavati a dovere? Oppure se ne disinteressano? Il più delle volte finisce che se ne occupano - meglio, se ne preoccupano - gli ipocondriaci che, come Peppino De Filippo, in un film, prendendo posto in una trattoria a Trastevere, a Roma, dopo essersi accertato che fosse immacolato, con il tovagliolo stropicciava energicamente le stoviglie. Quella scena girata oltre mezzo secolo fa quanto realismo esprimeva! Anni fa invitai alcuni colleghi a colazione in uno dei più rinomati ristoranti di Palermo e facemmo onore alla ta-

vola, tranne uno, che digiunò. Ci scambiammo notizie e opinioni a tutto campo, in piena libertà, compreso il "pancia vuota", che si limitava a conversare, se non altro facendo onore alla convivialità. Più tardi, incuriosito, chiesi il motivo del suo comportamento e ricevetti la perentoria risposta: "Mangia soltanto a casa perché teme che fuori le stoviglie non siano lavate".

Eccessi a parte, al di là delle pietanze proposte dai veri o presunti talenti della gastronomia, non è peregrino, né tanto meno esagerato, accertarsi che siano rispettati gli standard della pulizia. In proposito vige la normativa europea Haccp che impone, fra l'altro, ai ristoratori di tenere un registro da aggiornare ogni 24 ore e nel quale elencare praticamente ogni notizia relativa a dispense e cucina.

Con cadenza mensile, vengono eseguiti controlli da polizia municipale, carabinieri del Nas (Nucleo antisofisticazioni) e ispettori delle Aziende sanitarie locali, con tamponi sui piani di lavoro, sui taglieri, sui mestoli, sugli utensili in plastica. Sono stati banditi da tempo marmo e legno che, essendo porosi, sono soggetti a trattenere residui degli alimenti.

I camerieri tornano in cucina con i piatti sudici, molti dei quali da svuotare dei resti che devono essere versati in pattumiere munite di coperchio a pedale, in modo che non ci si sporchi le mani. Ogni minima inosservanza è sanzionata con multe da 180 euro. Per le mancanze più gravi, scattano sanzioni pesanti come la chiusura del locale o la sospensione o revoca della licenza. Un'attenzione inferiore, invece,



si riscontra nei panifici, nei bar, nei ritrovi in genere, dove si fa pure da mangiare ma con piatti e bicchieri di carta o di plastica monouso e dove non si è serviti ai tavoli. E le cucinette dove, in questi locali, si preparano i pasti? Molti hanno l'impressione che si dovrebbe operare senza approssimazione e con assoluta severità.

Ovviamente ogni ristorante, come le trattorie e le osterie con clientela più o meno numerosa, dispone di lavastoviglie di dimensioni che dovrebbero essere commisurate al volume degli avventori. E i lavapiatti? "Non sono estinti - assicura un ristoratore con una quarantina di posti - e nel fine settimana, quando normalmente si lavora di più, ne utilizzo almeno due". Maionese, salse, pesce, carne, dolci, creme, minestre, frittiture, sporcano tantissimo. E non occorre essere ipocondriaci, come il giornalista digiunatore di cui sopra, per chiedersi se sul serio l'igiene sia garantita.

Di recente una *task force* dei Nas dei Carabinieri, su input del Ministro della Salute Beatrice Lorenzin, ha eseguito verifiche a campione in mense scolastiche in varie zone d'Italia ed è risultato che una su quattro dispensava cibi scadenti o di origine incerta e preparati tra muffe, insetti, pareti scrostate. In una mensa nel Cuneese è stato riscontrato "un potenziale rischio per la salute dei minori". Certamente, se andiamo indietro nel tempo e pensiamo alle cucine di una volta, comprese quelle dei palazzi nobiliari, dobbiamo convincerci che, anche per via della mancanza dei detersivi non ancora scoperti, la pulizia delle stoviglie lasciava abbondantemente a desiderare. Tuttavia gli ori e gli argenti era d'obbligo che fossero ben lustrati. Nelle cucine delle famiglie povere o borghesi erano le donne ad affaccendarsi con grande fatica. Nelle case altolocate, invece, le persone di servizio di solito non scarseggiavano e ai "mezzi bracci", sguattero e sguattera, era demandato il compito più oscuro ma, a pensar bene, più importante.

See International Summary page 70

TEMPO DI CASTAGNE

Si ritiene che il castagno, originario dell'Asia Minore, sia stato importato nell'area Mediterranea tra il VI e il V secolo a. C, ma che, solo nel XVI secolo, i Longobardi ne iniziarono la coltivazione.

Va ricordato che la castagna è stata, per secoli, anche un "cibo rifugio" per le nostre popolazioni più povere, grazie ai suoi contenuti di carboidrati, calcio, potassio e vitamine B₁ e B₂, e ai molti usi ai quali si presta, sia cotta intera, sia utilizzata come farina. Le castagne cotte sono molto digeribili e, contenendo molte fibre, risultano anche benefiche per regolare la funzionalità intestinale. Inoltre, non contenendo glutine, possono essere consumate anche da persone ciliache. Hanno anche pochi grassi: 100 grammi di castagne fresche contengono 200 kcal.; quelle "seche" 290 e 190 se arrostiti ("caldarroste"). Prima di cuocere le castagne a "fuoco vivo" occorre incidere in profondità la "buccia", per impedire che durante la cottura "scoppino". 100 grammi di castagne bollite ("ballotte") contengono soltanto 130 kcal.

La differenza fondamentale tra castagne e marroni è che le prime sono i "frutti" delle piante selvatiche, mentre i secondi appartengono a quelle coltivate e perciò, normalmente, sono di dimensioni maggiori. Un altro particolare che li distingue è che i marroni hanno la pellicola che protegge la polpa poco spessa, per cui è facilmente asportabile nella pelatura, mentre è difficile nelle castagne.

La farina di castagne è adoperata per realizzare sia molti tipi di pane sia particolari tipi di gnocchi e di tortelli e, in pasticceria, per guarnire torte.

La raccolta delle castagne, specie di quelle più pregiate, è effettuata a mano, al momento in cui i frutti cadono dalla pianta ancora nei loro "ricci" appena dischiusi e ottobre è il mese ottimale. La resa massima è di circa 25 chili per ogni pianta e di 30 quintali per ettaro. Tra le castagne e i marroni più pregiati Igp ricordiamo: i marroni di Combai (TV) sulla sinistra del Piave e di Monfenera (TV) sulla destra; le castagne di Marradi (nel Mugello) e di Montella (AV), in particolare la varietà "palumina" già Doc nel 1982 e Igp nel 1992.

I marron glacé sono il risultato della lavorazione, in pasticceria, dei marroni sciropati e poi ricoperti con una glassa di zucchero. La loro origine si fa risalire al XVI secolo, grazie alla maggiore disponibilità di zucchero, dopo la scoperta delle Americhe. La procedura, in sintesi, è la seguente: i marroni vengono immersi in acqua per nove giorni, poi cotti in acqua con saccarosio e vaniglia, prima di candirli nello sciroppo di zucchero scaldato progressivamente fino a 70 °C. Si pongono quindi a scolare su opportune griglie per almeno 24 ore; si glassano con zucchero a velo e acqua, facendoli successivamente riposare per altre 24 ore, e infine si passano brevemente in forno, per la "cristallizzazione" della glassa. (Nicola Barbera)





I polifenoli del vino e dell'olio

Tali antiossidanti, neutralizzando i radicali liberi, difendono le cellule umane dal precoce invecchiamento.

DI MAURO GAUDINO

Accademico di Roma Nomentana



Da molti anni, ormai, si conoscono le proprietà dei polifenoli nel contrastare la naturale attività di ossidazione che avviene nell'organismo, soprattutto durante l'attività fisica. Tali antiossidanti, neutralizzando i radicali liberi, difendono le cellule umane dal precoce invecchiamento. Sono gli over 65 che risentono maggiormente di questi processi ossidativi. Bisogna, però, affermare che i radicali liberi non sono sempre nocivi: la ricerca afferma, infatti, che il radicale conosciuto come monossido di azoto (cioè l'ossido nitrico, la cui formula chimica è NO), ha funzione di neurotrasmettitore ed è funzionale nella regolazione del tono vascolare. In pratica, la molecola viene sintetizzata dal corpo per permettere alla pressione del sangue di abbassarsi quando è troppo alta. Inoltre, alcune cellule attive nella risposta immunitaria lo utilizzano nei processi di difesa dagli organismi patogeni.

Tuttavia, la maggior parte dei radicali liberi ci sono ostili; per esempio, l'ossidazione dei lipidi come LDL causa l'arteriosclerosi, ed è perciò che dobbiamo combatterli con gli efficaci antiossidanti, come l'idrossitiroso, contenuti nei vegetali, nel vino e nell'olio.

I polifenoli sono il risultato del metabolismo delle piante e se ne trovano oltre 5000 tipi differenti in natura. Tali molecole sono rintracciabili nella frutta, nella verdura e nelle spezie, ma nell'olio estratto dalle olive se ne trovano in maggiori quantità. Anche con il vino rosso si riescono ad assumere polifenoli in dosi tali che il consumo moderato di vino di 150 - 300 ml al giorno, ha effetti antiossidanti, antibatterici, antimutageni,

antinfiammatori e vasodilatatori, che aiutano a prevenire disturbi vascolari, tumori e disfunzioni cerebrali.

I polifenoli sono strumenti chimici che le piante utilizzano per la propria difesa dall'attacco di batteri, funghi e avversità climatiche e ambientali, che la pianta può trovarsi a dover fronteggiare per la propria sopravvivenza.

Nel vino come nell'olio, la presenza di questi polifenoli è responsabile di importanti caratteristiche sensoriali quali il colore, l'astringenza, l'amaro e, nel caso dell'extravergine di oliva, della piccantezza. Inoltre, sono capaci di aumentare anche la qualità generale di tali alimenti, in quanto le proprietà antiossidanti dei polifenoli determinano una più lunga conservazione dei prodotti. Un paio di esempi? Permettono al vino rosso di invecchiare più lentamente, aiutandolo nello sviluppo di complesse e pregiate componenti aromatiche durante l'affinamento. Mantengono l'extravergine di oliva fresco più a lungo perché, in combinazione agli acidi grassi monoinsaturi, i polifenoli combattono l'ossigeno evitando all'olio di irrancidire troppo velocemente. Per esempio, gli oli vegetali, come quello di semi, irrancidiscono molto più velocemente principalmente perché polinsaturi, tuttavia anche perché raffinati e privi di antiossidanti polifenolici.

Per poter favorire lo sviluppo di questi elementi, molti produttori scelgono di allevare viti e coltivare ulivi là dove le zone climatiche siano tali da spingere la pianta a produrne di più.

Nel vino rosso sono contenuti gli antociani, pigmenti responsabili del colore



rosso e violaceo del chicco d'uva; essi sono antiossidanti fondamentali per permettere al vino di invecchiare lentamente e sviluppare così complessi aromi. Le antocianine, che le piante producono per proteggere i frutti dai danni causati da radiazioni ultraviolette, vengono prodotte maggiormente nelle zone dove è più forte. I produttori di grandi vini rossi da "meditazione", che necessitano di un invecchiamento lungo, tale da far maturare i complessi aromi nel vino, scelgono, quindi, per le vigne, terreni soggetti a forti escursioni termiche, dove l'uva di giorno è esposta in modo più diretto e per più tempo possibile al sole. In queste condizioni climatiche difficili le piante sono sollecitate a produrre più polifenoli.

Come per la vite, anche per l'olivo, che predilige i terreni ben drenati e calcarei, le condizioni climatiche giocano un

ruolo importante per la produzione dei polifenoli. La loro quantità nell'olio di oliva dipende da diversi fattori: la cultivar dell'ulivo, il grado di maturazione delle olive e le condizioni pedoclimatiche. L'altitudine, le precipitazioni, le irrigazioni e il tipo di terreno, unitamente alla modalità di lavorazione del prodotto, come metodi e periodo di raccolta delle olive, il tipo di frangitura, il sistema di estrazione, il tempo di gramolazione (con o senza gas inerte) e la filtrazione, concorrono, assieme alla modalità di conservazione (tempo di stoccaggio ed esposizione alla luce e all'ossigeno), alla qualità e quantità di polifenoli e tocoferoli.

La quantità di polifenoli contenuti in un olio extravergine di oliva può variare di molto, da 50 fino a 800 milligrammi per litro. Un olivo coltivato al Sud, in genere produrrà olive più ricche di po-

lifenoli che se fosse coltivato in una regione a Nord, dove però si possono ottenere delicati profumi fruttati. Tra le principali cultivar italiane più ricche di polifenoli troviamo: la coratina (circa 560 mg/kg), il frantoio (500 mg/kg), l'oglierola (485 mg/kg), il moraiolo (480 mg/kg), il leccino (400 mg/kg), la casaliva (390 mg/kg), la peranzana (380 mg/kg), la nocellara del Belice (340 mg/kg), il pendolino (305 mg/kg), la taggiasca ligure (300 mg/kg), la biancolilla (300 mg/kg), l'itranza (300 mg/kg). Nel leggere questa classifica bisogna considerare che recenti studi sulle cultivar frantoio, leccino, moraiolo e coratina hanno dimostrato che la quantità di polifenoli può raddoppiare se la produzione è effettuata al di sotto dei 100 metri sul livello del mare.

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.**



Le trenette al pesto

Siamo a Genova, per la quarta tappa dell'itinerario alla ricerca dei ristoranti in cui trovare i migliori piatti della tradizione locale.



Dal Ricettario dell'Accademia

PESTO ALLA GENOVESE

Ingredienti (per 6 persone): 2 spicchi d'aglio, 6 mazzetti di basilico, 80 g di pinoli, 80 g di pecorino sardo stagionato, 80 g di parmigiano, 1 bicchiere di olio extravergine d'oliva, 1 cucchiaino raso di sale grosso.

Preparazione: unire nel mortaio di marmo qualche grano di sale grosso e l'aglio. Pestare l'aglio, poi aggiungere le foglioline piccole del basilico, alternate ogni tanto a piccole manciate di pinoli. Umettare via via il tutto con qualche aggiunta d'olio extravergine di olive taggiasche, sì da poter amalgamare tanto il pecorino stagionato quanto il parmigiano. Per ammorbidire l'impasto, diminuire i due formaggi grattugiati.

Per fare il pesto occorre un ampio mortaio di marmo, un pestello di ulivo (mai lavarło: detergerlo solo con morbida carta da cucina) e tanta attitudine a pestare e a ruotare per mescolare e lisciare. È il condimento principe dei genovesi, di rigore per le trenette e i "mandilli de saea" (fazzoletti di seta), nonché per le trofiette che, in particolare, si giovano dell'aggiunta, nell'acqua della bollitura, di un pugno di fagiolini in erba e di qualche fetta di patata farinosa, da scolare con la pasta. In più il pesto rende straordinario il minestrone estivo, servito appena tiepido.

Nessuno può recarsi a Genova e non gustare un buon piatto di trenette al vero pesto genovese.

Il pesto è realizzato con pochi ingredienti pestati a freddo, ma le ricette, e soprattutto le interpretazioni, sono molteplici, non sempre accettabili. I nostri Delegati hanno segnalato quattro locali che dovrebbero offrire ricette classiche: non resta che provarli.

Le Delegazioni di Genova e Genova Est consigliano i seguenti ristoranti, dove poter gustare un simbolo della regione.

Delegazione di Genova

Antica Osteria di Vico Palla

Vico Palla, 15 r
Tel. 010 2466575
Chiusura lunedì;
ferie non definite

Ippogrifo

Via Raffaele Gestro, 9 r
Tel. 010 592764 - 010 593185
Chiusura mai;
ferie 12-24 agosto

Zeffirino

Via XX Settembre, 20
Tel. 010 591990 - 010 5705939
Chiusura mai;
ferie mai

Delegazione di Genova Est

Capo Santa Chiara

Via al Capo di Santa Chiara, 69 r
Tel. 010 7981571
Chiusura lunedì;
ferie mai

See International Summary page 70



Salmonella in agguato

È la causa principale delle infezioni alimentari, capace di riprodursi anche all'interno del frigorifero.

DI GABRIELE GASPARRO
Delegato di Roma

Fra i molteplici impegni della giornata, si deve pensare, naturalmente, anche al pranzo e alla cena. Allora, quando si ha tempo, si preparano i cibi con largo anticipo. Quanto cucinato si lascia, poi, ancora caldo, sul ripiano della cucina dove permane a volte per diverse ore. E questo è il momento faticoso, perché se la temperatura del cibo supera i 30 °C, si ha lo sviluppo, con una velocità incredibile, dei microrganismi, con il rischio di una rapida contaminazione.

Le norme igieniche consigliano di fare raffreddare per 20-30 minuti la pietanza cotta al mattino, e poi conservarla in frigorifero e riscaldarla prima del pranzo. L'alternativa è tenere la pietanza al caldo, a una temperatura superiore ai 65 °C, fino al momento del consumo.

Ricordiamo che, come in tutto il mondo occidentale, anche in Italia la salmo-

nella è la causa principale delle infezioni alimentari, subito dopo la listeria, capace di riprodursi anche all'interno del frigorifero. E questo accade perché i batteri del cibo crudo si trasferiscono a quello cotto per errati metodi di conservazione o per scarsa igiene in cucina.

Molte sono le accortezze per evitare tali evenienze, per esempio non scongelare i cibi sotto un getto di acqua tiepida oppure nel forno appena riscaldato. Il rinvenimento corretto deve avvenire in frigorifero, anche se richiede più tempo, come un giorno intero per pezzi grandi di carne o tutta una notte in alcuni casi. Anche la scongelazione a temperatura ambiente è rischiosa, perché la parte più esterna dell'alimento, dopo qualche ora, sgela e sulla superficie si creano le condizioni favorevoli alla proliferazione batterica. Una cottura lunga permette di eliminare i microrganismi inquinanti. Comunque è sempre meglio cucinare gli alimenti scongelati nell'arco di una giornata e non mettere la carne o il pesce per una seconda volta nel freezer. Quest'operazione è invece possibile con le pietanze cotte (arrosto, brasato, spezzatino), anche se ottenute da carne scongelata.

CAUTELA NELLA RACCOLTA DEI FUNGHI

Ogni anno, nel periodo della raccolta dei funghi, leggiamo sui giornali la cronaca di avvelenamenti, a volte singoli ma spesso collettivi, in seguito al consumo di funghi spontanei raccolti dai privati nei boschi. Alcune specie

di funghi sembrano buone, per la forma e l'aspetto, ma attenzione, non è detto che siano commestibili.

Non tutti sanno che alcuni funghi eduli hanno un sosia non commestibile tossico o addirittura mortale, per cui è molto facile sbagliare, soprattutto se si è inesperti.

Se non si è veri conoscitori, ed è difficile esserlo, è meglio lasciar fare a chi se ne intende. Si deve anche tenere presente che spesso i funghi sono chiamati con nomi popolari, caratteristici della località, e, in alcuni casi, il nome usato in una zona per un fungo commestibile, può indicarne, in un'altra zona, uno velenoso. Bisognerebbe che tutti ne conoscessero il nome scientifico, ma ciò è molto difficile. Gli stessi funghi commestibili richiedono determinate attenzioni: bisogna raccogliere esemplari interi e in buono stato di conservazione, cuocerli in maniera adeguata e non abusare nel consumo.

Per controllare la materia sono stati creati gli Ispettorati micologici, il cui compito principale è quello di verificare e certificare la commestibilità dei funghi, sia di quelli destinati alla vendita, sia di quelli per il consumo diretto. L'ispettore micologo riconosce, classifica e certifica i funghi; vigila nelle varie fasi del loro commercio ed è di supporto ai medici ospedalieri in caso d'intossicazione. Chi si rivolge a tali ispettorati, per far verificare la commestibilità dei funghi raccolti, può avere una certificazione che indica il genere e la specie del fungo: tale esame è gratuito per i privati, mentre gli operatori commerciali devono dare un piccolo contributo.



**STORIA MODERNA
DEL VINO ITALIANO**

a cura di *Walter Filiputti*

Skira Editore, Milano
www.skira.net
€ 55,00

Un bel libro, e di valore. Nella forma e nel contenuto. La storia moderna del vino italiano ha inizio tra la fine degli anni Sessanta e i primi anni Settanta del Novecento e rappresenta la più "importante rivoluzione agraria" degli ultimi tempi, che ha visto la trasformazione di semplici viticoltori in imprenditori, le cui bottiglie sono presenti e apprezzate nel mondo. Dedicato a tutti i vignaioli italiani (e in particolare a Luigi Veronelli, "il filosofo del vino italiano"), il volume racconta, per la prima volta, questa storia di lavoro e di creatività tutta italiana, nella sua affascinante



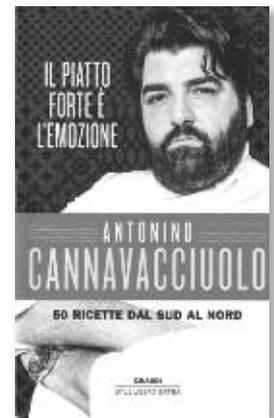
complessità e varietà di uomini, aziende e vini. Suddiviso in tre parti (Rinascimento del vino italiano; Il vino italiano. L'innovazione; La geografia del vino italiano), il libro propone un suggestivo viaggio alla scoperta dei diversi aspetti di questo poliedrico mondo: dal cosiddetto "Rinascimento del vino italiano", all'innovazione in tutte le sue declinazioni, alla sfida dei mercati internazionali; dagli intellettuali del vino al paesaggio vitivinicolo, alle bottiglie ed etichette d'autore, alle cantine. Con l'intento di guardare anche al futuro, perché ancora un motivo ha portato alla realizzazione della pubblicazione: far conoscere ai giovani, che stanno entrando nel mondo del vino, "le fondamenta sulle quali si è costruita la fortuna di un settore ora trainante ma che fino al 1970 contava ben poco". Il volume pre-

senta, decennio dopo decennio, le aziende protagoniste di questa storia, a ciascuna delle quali viene dedicata una scheda illustrata completa sulla casa vinicola e sui vini più rappresentativi.

IL PIATTO FORTE È L'EMOZIONE
di *Antonino Cannavacciuolo*

Giulio Einaudi editore,
Torino
www.einaudi.it
€ 19,50

Il noto chef campano, in questa valida pubblicazione, che è più di un ricettario, pone esperienza e talento al servizio "degli appassionati che amano le sfide", offrendo loro uno stimolo ad affrontare percorsi nuovi, un po' fuori dall'ordinario. Tranne alcuni casi, infatti, le preparazioni sono particolari, inusuali, mescolando la tradizione italiana dal Sud al Nord. Le cinquanta ricette, suddivise tra antipasti, primi, secondi e dessert, sono arricchite, di volta in volta, da



interessanti informazioni sugli ingredienti ("L'ingrediente ti parla") e su alcune esperienze personali ("Le storie di Antonino"). Tutte si concludono con un capitoletto sull'impiattamento perché, anche se gli ingredienti sono buoni e si è proceduti nel modo giusto, "per invitare gli altri ad assaggiare la tua cucina è meglio se prima gliela fai mangiare con gli occhi". Altri consigli del simpatico chef ai lettori: perché una nuova ricetta riesca davvero, bisogna farla almeno tre volte; non ci si deve accontentare o prendere scorciatoie, ma soprattutto ciò che non deve mai mancare in una preparazione è l'emozione.

DONATORI DELLA BIBLIOTECA NAZIONALE "GIUSEPPE DELL'OSSO"

Delegazione di Borgo Val di Taro

"Torte salate di Bedonia. Le ricette originali"
(Parma: Arti Grafiche Parma, 2016)

June Di Schino - Accademica onoraria di Roma

"Arte dolciaria barocca. I segreti del credenziere di Alessandro VII. Intorno a un manoscritto inedito"
a cura di June Di Schino
(Roma: Gangemi Editore, 2016)

Giovanna Maria Maj - Delegata di Isernia

"Cuochi e sbarre" a cura del Rotary Club di Isernia e del Ministero della Giustizia
(Napoli: Homo Scrivens, 2016)

Anna Ricci Pinucci - Delegata di Versilia Storica

"Immaginar di tavole imbandite 3 (Palazzo Mediceo Seravezza)" a cura di Mauro Lovi
(Pontedera: Tipografia Bandecchi & Vivaldi, 2016)

Giunti Editore

"Roscioli. Il pane, la cucina e Roma"
di Elisia Menduini
(Firenze - Milano: Giunti, 2016)

Gigi Padovani

"Tiramisù. Storia, curiosità, interpretazioni del dolce italiano più amato" di Clara e Gigi Padovani
(Firenze - Milano: Giunti, 2016)



PIEMONTE

ASTI

GLI ACCADEMICI "ASSEDIANO" CANELLI

Anche quest'anno la Delegazione è stata invitata, dal comune di Canelli, a prestare la sua consulenza gastronomica in occasione dell'"Assedio". Una commissione della Delegazione, in un primo tempo, ha elaborato i menu attenendosi con rigore all'epoca storica (1613), poi gli Accademici si sono inerpicati lungo la "sterzia", erta strada in salita che unisce la Canelli moderna a quella storica, per giudicare i piatti sia sul piano del gusto sia su quello del rispetto del periodo storico. Mentre sui prati intorno al castello si udivano rumori di battaglia, si cominciavano a sentire anche gli aromi provenienti dalle cucine da campo. Cibi semplici ma gustosi, dai nomi arcaici e accattivanti, come il migliaccio di fava menava, le fugazze frittellate con il salsiccione, gli schidionetti imbroggiati di gallo vecchio o il civiero di carni porchine, il tutto annaffiato dai vini delle aziende di Canelli e zone limitrofe, serviti rigorosamente nel "picciuolo", un'anforetta in vetro che viene acquistata da tutti i vinattieri. A parte il lato gastronomico, la manifestazione presenta momenti di grande folklore, perché ci si muove in una *location* in cui alle battaglie si alternano i saltimbanchi o si celebrano matrimoni. (Donatella Clinanti)

ASTI, CIRIÈ, NOVARA

SQUISITA OSPITALITÀ AL CASTELLO DI BRUSASCO

Ancora una volta molti Accademici piemontesi hanno potuto godere del magico incanto del castello di Brusasco, un

luogo, cui la strategica posizione (all'incrocio tra varie province) e l'eleganza delle strutture, conferiscono aspetti pressoché unici.

Un luogo, inoltre, che dell'entusiastico dei proprietari, i signori Violli, eccellenti nell'ospitalità e nella capacità di scegliere il meglio tra i cibi della più nobile e antica tradizione piemontese, ha fatto la sua propria e particolare ragion d'essere.

Gli Accademici e i loro ospiti si sono trovati davanti a un prato curato, dove era stata allestita - all'ombra di alberi secolari e monumentali - una tavolata comoda e invitante. Dopo un aperitivo d'antan, con i vermouth dell'antica tradizione

piemontese, si è passati a tavola, per gustare innumerevoli e ghiotte portate: squisita leggerezza delle vivande, qualità degli ingredienti utilizzati e genuinità degli ottimi vini.

Gli Accademici hanno beneficiato d'un sito eccellente, d'una cucina strepitosa, d'una ospitalità inappuntabile e d'una compagnia che ha saputo creare un'atmosfera gioiosa e serena. La giocosità del mangiare all'aperto, in occasione di scampagnate eleganti o di feste campestri legate alla ruralità, temi trattati da artisti come Renoir, Monet, Manet, De Nittis, Vercelli, sono stati illustrati dai relatori Piero Bava, Elisabetta Cocito, Franco Gerardi e Mario Tuccillo nel corso di

una breve conversazione. Un incontro che sicuramente costituirà, per chi c'era, il gradevole ricordo d'un evento accademico in cui tutto ha giocato al meglio per la riuscita della festa. (Mario Tuccillo)

BIELLA

UN MENU MUSICALE

Un convivio diverso dal solito è stato proposto agli Accademici biellesi come augurio di buone vacanze prima della pausa estiva. L'occasione è nata dal saggio finale degli allievi partecipanti a una *masterclass* internazionale di canto lirico "Singing 2016", presso l'Accademia Musicale "Lorenzo Perosi", nel palazzo Gromo Losa di Biella. Prima dell'inizio della serata, la Delegata Marialuisa Bertotto ha spiegato come sia nata l'idea dell'incontro e il tema scelto di assonanza cibomusica. La *performance* dei cantanti è stata accompagnata e illustrata al pianoforte dal Maestro Diego Mingolla. Il repertorio si è basato su arie da opere liriche che hanno formato un vero e proprio "menu", offrendo spunti per la colazione, il primo e il secondo piatto, il vino, e i brindisi finali. Alcuni dei brani scelti sono stati tratti da "La Cenerentola" di Rossini, "La Perichole" e "Pomme d'Api" di Offenbach, "La Traviata" di Verdi.

Il momento culinario si è svolto nelle sale messe gentilmente a disposizione dall'Accademia Perosi, con tavoli imbanditi in modo elegante e raffinato e uno spettacolare buffet di *finger food* sulla terrazza del palazzo. Il *catering* è stato affidato al ristorante "Il Faggio" di Pollone, e ha deliziato con accattivanti monoporzioni su piattini di vetro che brillavano alla luce del tramonto. Si sono degustati: petto di galletto in salsa al curry, peperone al forno con robiola fresca; baccalà

INDICE DELLE RUBRICHE

DALLE DELEGAZIONI	<i>pagina 35</i>
VITA DELL'ACCADEMIA	45
Valle d'Aosta, Piemonte	45
Liguria	46
Lombardia	47
Trentino - Alto Adige, Veneto	48
Friuli - Venezia Giulia	49
Emilia Romagna, Toscana	50
Marche	54
Umbria	55
Lazio	56
Abruzzo	57
Molise	59
Campania, Puglia	60
Basilicata	61
Sicilia	62
Sardegna, Europa	63
Nel mondo	64
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.



mantecato farcito con pomodoro secco; palline di battuta di fassone con scaglia di parmigiano; magatello rosato con mousse di tonno; rotolini di verdure in crosta di semi di papavero; bavarese di pomodoro con burrata; trota in leggero carpione, salmone marinato allo zenzero candito, terrina di coniglio e foie gras. A tavola, la cena è proseguita con un piatto caldo, una lasagnetta alle verdure al profumo di basilico, e con il dolce, un semifreddo all'amaretto su coulis di pesca. Ottimo l'abbinamento con i vini. Gli Accademici e i loro ospiti sono rimasti entusiasti dell'idea innovativa del convivio, dell'originalità del concerto e della bravura degli artisti e, ovviamente, della bontà del cibo, tanto da chiedere di riproporre l'iniziativa in futuro. Tutto ciò è stato possibile grazie alla magnifica disponibilità dello staff dell'Accademia Perosi e del ristorante Il Faggio, con i quali la Delegazione si è complimentata.

(Marialuisa Bertotto)

LOMBARDIA

VOGHERA-OLTREPÒ PAVESE

PROFUMO DI MARE E DI VACANZE

La Delegazione, nella romantica cornice dell'antica azienda vinicola Montelio di Codevilla, ha organizzato, in collaborazione con Miguel Suecun, un amico che da anni vive in Oltrepò, una serata ispirata alla cucina spagnola, per festeggiare l'inizio dell'estate con un menu che sapeva di sole, di mare, di vacanze. Il buffet offriva: serrano andaluso, cecina de Leon, acciughe del Cantabrico, piquillo, baccalà "al ajoarriero", pulpo a la "gallega", per culminare con la meravigliosa "paella de pescado" e la torta Rosales de Sevilla per finire in dolcezza. Nei

calici l'ottimo spumante "Cava" e il vino rosato dell'azienda Montelio. Tanti Accademici e numerosi ospiti, anche se nell'organizzazione non tutto, purtroppo, ha funzionato perfettamente. La serata si è, comunque, conclusa piacevolmente in allegria generale.

(Umberto Guarnaschelli)

VENETO

ALTO VICENTINO

COMUNIONE FRA I SAPORI D'ITALIA

La Delegazione, in occasione del solstizio d'estate, si è riunita in un locale in Malo, ora sede dell'azienda "Eatitinerante catering e banqueting 5 Sensi". Il Simposiarca della serata, Vittorio Margoni, ha organizzato un buon menu che ha visto, come protagonisti, prodotti provenienti da altre regioni italiane, amalgamati con quelli del territorio: una specie di comunione fra i sapori d'Italia. Il tema della serata era, infatti, "L'interpretazione dei prodotti del territorio abbinati a ingredienti di altre regioni". Dopo aver gustato l'aperitivo nel giardino, con stuzzichini molto gradevoli, fra i quali senza dubbio il migliore era una mozzarella con pomodorini caramellati, si è

passati all'interno del locale, amabilmente arredato, con vasi di frutta e verdura confezionati dai titolari. Dopo le presentazioni di rito da parte del Delegato, che ha consegnato, fra l'altro, le insegne accademiche a un nuovo Accademico, il Simposiarca ha illustrato il menu della serata, mentre lo chef Morgan Pasqual, spiegava i vari piatti che venivano poi serviti ai tavoli. Si iniziava con ravioli ripieni di erbe, conditi con un ragù di carne di pollo abbellito con briciole di polenta, molto gradevole a vedersi e molto gustoso. A seguire, un sorprendente sandwich di quaglia ripiena con tastasale, ingentilita da cime di rapa su salsa al topinambur al profumo di liquirizia e con una cipolla caramellata, piatto che ha stregato tutti i commensali. Per finire, un dolce a base di ricotta locale con cioccolato bianco e pistacchi, con frutti di bosco misti su crema di lamponi e meringhe, che ricordava i sapori della cassata siciliana. L'abbinamento fra piatti e vini è risultato del tutto appropriato: si è potuto spaziare da uno spumante metodo classico piemontese con l'aperitivo, a un Vermentino ligure con il primo e a un rosso dell'Alto Adige molto particolare, con il secondo, per finire con un Moscato di Pantelleria con il dolce. Un plauso ha meritato an-

che il servizio ai tavoli, coordinato da Luciana Silvestri con il suo staff, che è stato non solo pregevole e curato nei minimi particolari ma, soprattutto, efficiente. (Renzo Rizzi)

CORTINA D'AMPEZZO

A TAVOLA CON I CINQUE SENSI

La Delegazione, con inesauribile impegno, cerca di introdurre elementi di sempre maggior interesse negli incontri conviviali, al fine di dar vita a originali e stimolanti riflessioni e scambi di opinioni tra gli Accademici. In quest'ottica, in occasione della riunione conviviale estiva, ha scelto di collaborare con l'associazione "GenerAzioni", presieduta dal fotografo di fama internazionale Stefano Zardini. L'associazione è nata tra il 2011 e il 2012 e si propone come luogo di incontro e di aggregazione per diffondere la cultura nel territorio dolomitico tramite l'organizzazione di eventi anche legati alla gastronomia. Il risultato è stato un intrigante simposio ispirato a un itinerario sensoriale legato al cibo, in un crescendo di sapori, profumi e colori, con la regia del Delegato Luigino Grasselli e dell'Accademica Silvana Savaris. La riunione conviviale si è svolta presso il ristorante "Tivoli" di Cortina. La sinergia tra scoperta dei sensi e degustazione del cibo è stata, inoltre, accompagnata da una proposta musicale. Val la pena di dare nota del menu così come è stato posto all'attenzione dei partecipanti, per meglio comprendere come si sia riusciti a creare delle sinestesie d'autore, considerando che nulla meglio del cibo può spiegare magistralmente la sinestesia. "La danza Diabolica di Seiji Osawa prepara l'udito a sentire lo scricchiolio della puccia col cervo rosolato e le perle di





riso Venere croccante; la musica del Carneval des Animaux di Saint-Saens prelude al tatto con gnocchi di patate ripieni di baccalà liquido, finferli e polvere di capperi di Pantelleria; l'olfatto sarà esaltato dalle musiche di Saint-Saens e da un risotto alle erbe spontanee con porcini e profumo di bosco. E che gusto ascoltare un brano di Eugenio Giove assaporando il maialino iberico al forno e il reale di maialino al latte. Concludiamo con le note della Sinfonia Pastorale di Beethoven e un superbo minestrone fumante: un tripudio per la vista, il gusto, l'olfatto e l'udito!”

Nel corso della serata, il Delegato ha invitato a un momento di raccoglimento per la recente scomparsa di Clara Agnelli, fondatrice e Delegata onoraria della Delegazione.

Tra gli ospiti, Accademici di varie Delegazioni, tra cui Londra e Utrecht, e la Consulente per lo sviluppo commerciale della Camera di Commercio Italiana per la Germania.

Il Delegato ha consegnato i diplomi di appartenenza alle nuove Accademiche Chiara Caliceti, Lilia Giacconi e Maria Carla Malfatti.

VENEZIA MESTRE

DISPERATI, MA NON TROPPO

Appuntamento estivo per gli Accademici con la tradizionale riunione conviviale dei “disperati”, vale a dire coloro che in estate non sono ancora nelle località di vacanza ma rimangono in città. Quest'anno erano molto numerosi e si sono ritrovati presso la “Locanda al Convento” a Favaro Veneto, un locale nuovo per la Delegazione, anche se già conosciuto e frequentato da alcuni soci. L'edificio, dove oggi si trova la locanda, nasce all'inizio del 1300, su terre concesse alle congregazioni degli Ordini Francescani.



All'inizio del 1600 fu adibita a convento: vi si coltivava la terra per preparare prodotti medicamentosi, si allevavano polli, colombi e suini. I prodotti servivano per il sostentamento della popolazione e per l'invio a Venezia.

Nel 1918, il complesso divenne sede del comando di divisione militare, a tutela del fronte del Piave e, nel 2006, i locali a uso ristorativo sono stati affidati all'attuale gestore Ermanno Brunello, personaggio molto conosciuto nell'ambiente della ristorazione mestrina, e a sua moglie Barbara. La riunione conviviale, preceduta da una breve relazione sulle origini storiche del luogo, curata dalla Siniscalca Maria Bonaldo, ha avuto un menu tipicamente estivo e fresco. Per iniziare, antipasti con affettati misti, burrata, verdure in agrodolce, insalata russa senza uova, verdure in pastella, molto apprezzati da tutti gli Accademici; a seguire, un “fuori sacco”, perché inizialmente non previsto: un assaggio di pasticcio di verdure. Per secondo, grande grigliata mi-

sta di galletto, costicine e salicce, con polenta e verdure miste. Come dolce, i tipici rovinassi di pasta frolla del convento, con crema chantilly e frutti di bosco, seguiti da freschi bocconcini di anguria.

Una bella riunione conviviale, in un posto nuovo, che ha suscitato unanimi apprezzamenti per la qualità del menu e la competenza e disponibilità del titolare e del personale. Sicuramente sarà verificato ancora in una prossima riunione conviviale, perché il locale persegue pienamente la ricerca della qualità dei prodotti e le preparazioni sono rispettose della cultura gastronomica del territorio. (Franco Zorzet)

FRIULI - VENEZIA GIULIA

GORIZIA

UMANESIMO DEL VINO

Per il solstizio d'estate e la notte di San Giovanni, la Delegazione di Gorizia ha organizzato, con la partecipazione di tutte le Delegazioni del Friuli-

Venezia Giulia, un incontro che di anno in anno sta diventando un punto fermo nel programma di attività. Cento Accademici si sono ritrovati al ristorante “La Subida” di Cormons, che rappresenta al meglio il rispetto delle tradizioni gastronomiche del territorio. Gli antipasti serviti, grazie alla giornata estiva, all'esterno, hanno avuto come filo conduttore il latte e i suoi prodotti, con lavorazioni effettuate al momento, che hanno portato i commensali indietro nel tempo. Non di solo pane vive l'uomo e, quindi, una volta a tavola, il Delegato ha presentato e dato la parola al professor Renato Gendre (glottologo dell'Università di Torino), che ha impresso alla giornata un risvolto culturale. Tema della relazione, uno dei grandi protagonisti del territorio, ossia il vino, inteso come contrassegno della “ragione” dell'uomo: “L'Umanesimo del vino”. “Come l'ulivo, anche il vino ha segnato nella storia i caratteri e i confini dei territori”, ha esordito il professor Gendre, “Bere il vino è espressione di cultu-



ra. Dal culto di Dioniso all'ebbrezza di Noè il vino trasfigura i miti in riti. Già ai tempi dei Greci il saper bere vino è stato contrassegno della cultura e della civiltà. I Barbari non conoscevano il vino...". Insomma, sarebbe stato proprio il vino, già nell'antichità e nella storia, a determinare la distinzione delle società, mentre, nel bere vino, viene ancora oggi trasferito un atto carico di significati complessi, sia per il laico sia per il religioso. Il vino e i vigneti vengono, infatti, citati nell'Antico Testamento, riferendosi all'ebbrezza di Noè e alla sua scelta di ricominciare la vita, dopo il diluvio universale, piantando la vite. Bernardo di Chiaravalle parla del vino come segno di gioia e di letizia, attribuendo, invece, all'acqua un senso di mestizia. Al di fuori dei contesti religiosi, il vino è sempre stato il pregiato e immancabile protagonista dei banchetti principeschi. E se nella storia il nettare di Bacco ha contraddistinto civiltà e culture, oggi continua a rappresentare un alto valore culturale ed economico per il nostro Paese.

Il simposio è poi proseguito con alcuni piatti tradizionali ma non senza le aperture alle innovazioni del ristorante, per concludersi, ancora all'esterno sotto il grande tiglio, con un tripudio di dolci.

TRIESTE

LE TRADIZIONI DI PESCA IN UN PAESE CARSICO

Per il convivio estivo prima delle ferie, è stato scelto l'“Ittiturismo Bibc”, gestito dalla famiglia Tretiak a Santa Croce, frazione di Trieste. Borgo antico, con stradine strette e cortili circondati da alte mura per proteggere le case dalla bora. Ubicato sopra il costone roccioso prospiciente il mare Adriatico, da dove si ha una vi-

sta stupenda sul golfo e sul castello di Miramare. Nonostante sia un paese carsico, ha antiche tradizioni di pesca. La Simposiarca Vesna Guštin ha illustrato, con dovizia, gli antichi sistemi della pesca del tonno, che, purtroppo, è finita negli anni Cinquanta, e la vendita porta a porta del pesce sul Carso, fatta dalle donne. I proprietari dell'ittiturismo, oltre che appartenere, da sempre, a una famiglia di pescatori, sono anche viticoltori. Nel loro agriturismo servono pesce fresco del giorno e vino della casa. Per l'occasione, hanno preparato le “frittelle con l'anima”, frittelle di pasta lievitata con all'interno un'alice salata; i classici “sardoni in savor”, alici in agrodolce con la cipolla; insalata di garuse (murice); zuppa di guati (gozzi) con crostini di pane raffermo conditi con olio extravergine, e un fritto misto accompagnato da un'insalata di radicchio e fagioli. Per finire, pesche al vino. Il vino servito è stato un cuvée di malvasia e vitovska. I numerosi Accademici hanno apprezzato, soprattutto, gli antipasti. La serata è stata dedicata al Delegato Giuliano Relja prematuramente scomparso.

EMILIA ROMAGNA

CENTO-CITTÀ DEL GUERCINO

BUONO COME IL MELONE

La valorizzazione delle eccellenze del territorio ha trovato un proprio momento di espressione nell'incontro conviviale presso il ristorante “Claudia” di San Matteo della Decima. Da un lato la ricerca culinaria di Hervin Martini, chef per passione e per continuità generazionale, raffinata semplicità, tradizione con un tocco d'innovazione; dall'altra il melone, marchio Igp, prodotto tipico, varietà liscia Bacir, profumo intenso e imponente dolcezza. Il



ristorante, già da quarant'anni, ha scelto di portare il sapore del mare nella verde pianura; ieri come oggi, si caratterizza per specialità a base di pesce, rigorosamente fresco e di alta qualità.

Nel corso della serata, annafiata da vini bianchi emiliani e da una buona dose di allegria, non è mancato lo spazio per un approfondimento culturale. Serenella Dalolio, autrice del libro *I miei giorni sono fette di melone*, ha narrato la lunga storia di questo frutto così caro all'economia e al costume del territorio. I meloni erano comunemente inseriti nelle derivate alimentari dei costruttori delle piramidi nell'antico Egitto. Plinio il Vecchio li chiamava *melo pepones*, riprendendo il nome greco *pepon*, che letteralmente significa “maturo”. Nel suo trattato *Naturalis Historia* li descrive come una specie di cetrioli a forma di mela cotta, un'assoluta novità nella Roma del I secolo d.C. Meno di tre secoli più tardi, l'“*Editto dei Prezzi Massimi*” dell'Imperatore Diocleziano informa della diffusione e del costo di questo frutto: a quel tempo un melone costava due denari, l'equivalente di 5 mele o di 2 uova. A partire dal Rinascimento, abbiamo la testimonianza scritta dell'uso versatile della cucurbitacea: Cristoforo di Messisbugo, scalco presso la corte estense, tramanda la ricetta di “com-

poste di scorze di meloni”; Bartolomeo Stefani, cuoco bolognese, propone di cucinare il pesce passero con un “latte di semi di melone”; nella cucina d'inizio Novecento, Giulia Turco Turcati lo propone in frittelle spolverizzate di zucchero. La moderna dietetica raccomanda il melone nell'alimentazione degli adulti e dei bambini perché ipocalorico e per l'alto contenuto di vitamine (A e C) e di sali minerali (potassio). Per concludere, una cena che, com'era nelle intenzioni, si è svolta in un clima d'amicizia e con un sottofondo di musica dal vivo, e che ancora una volta ha prodotto un piacevole valore aggiunto di conoscenza e di condivisione tra gli Accademici. (Massimo Andalini)

PARMA TERRE ALTE

PROSCIUTTI A CONFRONTO

Gli Accademici hanno reso omaggio al prosciutto di Parma, prodotto straordinario, conosciuto in tutto il mondo, la cui realizzazione avviene al 100% nel territorio di competenza della Delegazione. L'ha fatto in occasione del XIX Festival Prosciutto di Parma, manifestazione che coinvolge Parma, gli altri comuni del comprensorio produttivo e Langhirano (dove si concentra la maggior produzione).



All'ombra del Municipio langhiranese, un folto gruppo di Accademici ha dato vita a un singolare convivio imperniato sulle principali eccellenze gastronomiche del territorio: una degustazione "orizzontale", con un insolito contest, di prosciutti di differente provenienza; una "verticale" di parmigiano reggiano con tre diverse stagionature, di un unico produttore, primi e dolci tipici della tradizione parmense.

Il contest ha posto a confronto un Parma stagionato 24 mesi e tagliato a macchina in fette morbide e dalla giusta consistenza, un San Daniele stagionato 23 mesi e un Patanegra tagliati a mano, a coltello.

Gli Accademici hanno concluso il contest senza indicare un vincitore, per l'intrinseca disomogeneità dei tre prodotti. Parma e San Daniele non erano confrontabili per il differente metodo di taglio. Patanegra non confrontabile con gli altri due perché proveniente da suini di razze molto differenti, diversamente alimentati e allevati, macellati a età differenti e stagionati e affinati con altre metodologie. La Delegazione ha concluso segnalando la propria scontata preferenza per il Parma, ma ha riconosciuto ai tre prosciutti degustati una qualità suprema per dolcezza e sapidità, profumo e morbidezza. Non banale, ma spesso ignorata da salumieri e ristoratori, la notazione che prodotti di tale straordinaria qualità necessitano di una conoscenza profonda, perché le loro qualità si esaltano solamente se i tagli avvengono al giusto grado di stagionatura, con gli strumenti adeguati, allo spessore giusto e vengono serviti immediatamente, prima che l'ambiente ossidi la fetta, alla giusta temperatura (l'ideale sarebbe la temperatura di cantina). È stato infatti osservato che la variazione della temperatura, tra l'inizio e la fine della degustazione, è bastata a

modificare il bouquet, il colore, la consistenza e il sapore dei prodotti. Fondamentale, infine, che il prosciutto venga servito senza l'accompagnamento di salse o altri condimenti e con pane bianco salato e dal sapore neutro.

TOSCANA

LUNIGIANA

I RITI DELLA NOTTE DI SAN GIOVANNI

Riunione conviviale all'agriturismo "Montagna Verde" per ricordare, unitamente agli "Amici della Lunigiana-Valle della Luna" di Parma, la "notte di San Giovanni", in un magnifico luogo sulle alture di Licciana Nardi: un incontro dedicato allo studio delle antichissime tradizioni popolari della terra di Lunigiana. L'agriturismo ha accolto Accademici e ospiti, intervenuti numerosi, con un ottimo aperitivo. La cena si è svolta all'aperto, godendo tutto il fascino del tramonto, del paesaggio, e il marcato profumo dei castagni in fiore. Il giovane chef Luca, figlio del titolare Mario Maffei,

che ha abbracciato dopo gli studi universitari l'attività familiare, predilige la tradizionale cucina lunigianese, personalizzata con qualche tocco innovativo, utilizzando prevalentemente gli ottimi prodotti biologici dell'azienda agricola di famiglia. Una serata da ricordare per la bravura di Luca in cucina e di Barbara, la sorella maggiore, la quale, curando con competenza l'ospitalità nei minimi dettagli, ha fatto fare all'agriturismo un notevole salto di qualità. Brillanti gli interventi dell'etnografo Germano Cavalli sul falò del solstizio d'estate, e dell'Accademico Andrea Baldini sui riti e superstizioni legati alla notte di San Giovanni. Intense emozioni hanno suscitato, inoltre, gli interventi del cantastorie Bugelli. Presente il Sindaco di Licciana Nardi, Enzo Manenti, che ha sottolineato l'importanza di "Montagna Verde", eccellenza locale premiata l'anno scorso all'Expo di Milano come uno dei cinque migliori agriturismi d'Italia, per la valorizzazione del territorio. La serata si è felicemente conclusa, degustando ancora il nocino, con i meritati applausi alla famiglia Maffei e la

consegna della vetrofania dal Delegato al titolare. (Ragna Engelbergs)

L'AGNELLO DI ZERI VALORIZZATO DALLA COTTURA NEL TESTO

Per l'ultima riunione conviviale prima dell'estate la Delegazione si è ritrovata all'albergo ristorante "La Catinella" di Zeri, per un pranzo dedicato allo studio e alla degustazione del celebre agnello zerasco nel territorio d'origine. L'argomento ha suscitato vivo interesse nelle Delegazioni limitrofe, e non solo, che hanno partecipato all'incontro con Alfredo Pelle, Presidente del Centro Studi "Franco Marengi" e Franco Milli, Coordinatore Territoriale della Toscana Ovest e membro del Consiglio di Presidenza. Numerosi gli ospiti. Dopo un caloroso saluto del Delegato, il Vice Sindaco Andrea Benelli, in rappresentanza del primo cittadino di Zeri, Egidio Pedrini, ha sottolineato la grande importanza dell'agricoltura e del turismo, sia gastronomico sia sportivo, per il piccolo comune montano. Si è proseguito, con una serie di invitanti antipasti e un buon piatto di ravioli, e la degustazione dell'agnello preparato in tre diversi modi: cotto nel testo, alla griglia e fritto. La cottura nel testo, il metodo più tradizionale in Lunigiana, una via di mezzo tra cottura al forno e al vapore, è piaciuta molto ai commensali. Il testo è una sorta di forno portatile in ghisa, con la forma di una pentola bassa e larga, che si riscalda sul fuoco di fascine di legna e con il calore della brace ardente; quando il testo è caldo, si pone all'interno una teglia di rame con i pezzi di carne insaporiti da un battuto di lardo, aglio, prezzemolo, rosmarino e salvia, accompagnati dalle saporite patate di Zeri, e si procede alla cottura. L'interessan-





te intervento della Presidente del “Consorzio per la valorizzazione e la tutela della pecora e dell’agnello di Zeri”, Cinzia Angiolini, ha dato un quadro completo sull’antichissima razza ovina autoctona. Il Presidente del Centro Studi “Franco Marengi” Alfredo Pelle ha illustrato la nuova fisionomia del Centro Studi, vero e proprio osservatorio dell’Accademia. Il Coordinatore Milli ha parlato, nel suo acclamato intervento, della recente riunione della Consulta accademica tracciando un bilancio positivo dell’attività dell’Accademia, sottolineando anche l’importante riconoscimento come partner nel progetto di valorizzazione della cucina italiana all’estero. Il Delegato ha chiuso l’incontro, che si è svolto in un clima di viva convivialità e amicizia, con un ringraziamento alla Simposiarca e Vice Delegata Ragna Engelbergs, artefice anche di questa iniziativa, per il suo costante e prezioso lavoro. (R. E.)

PISA, VOLTERRA

FORMAGGI BIO E PRODOTTI LOCALI

Incontro tra le due Delegazioni in occasione della visita alla “Fattoria del Lischeto”, rinomata agriturismo con annessa azienda agricola, che produce principalmente ottimi formaggi e olio extravergine biologico. È stata l’occasione per gli Accademici pisani di rivisitare tanti luoghi suggestivi della città etrusca, guidati con grande capacità dal Delegato di Volterra Maurizio Luperi. Presso la Fattoria del Lischeto si è preceduto alla degustazione di diverse varietà di formaggi bio di propria produzione, pecorini e ricotte, guidati da Elisa Lunardi, assaggiatrice formaggi Onaf. È seguito un ottimo pranzo incentrato su prodotti locali e



della tradizione (gnudi; agnello allo spiedo e maialino arrosto), correttamente accompagnati da vini del territorio (Aura Igt bianco Toscana, Tenuta Le Macchie, Montescudaio; Rosso delle Miniere - Montescudaio Doc, Fattoria di Sorbaiano, Montescudaio). Il convivio ha visto piacevolmente riuniti numerosi Accademici di entrambe le Delegazioni e alcuni ospiti, in un’atmosfera estremamente cordiale e per la quale non si può non ringraziare la disponibilità degli Accademici tutti di Volterra. (Franco Milli)

PRATO

LA CASA MUSEO DI LEONETTO TINTORI

La Delegazione non avrebbe potuto trovare un ambiente più suggestivo per la sua riunione conviviale: la casa museo di Leonetto Tintori, personaggio schivo dell’arte italiana, ma non per questo poco significativo, restauratore e artista. Egli ha avuto in Prato, sua città natale, la formazione, ma ha poi spaziato in varie

località italiane e straniere, chiamato per il restauro di affreschi tra i più belli e importanti del patrimonio artistico italiano. Scomparso nel 2000, ha voluto lasciare una traccia della sua esperienza di artista e collezionista. È così nata la sua casa museo, dove è possibile rivivere l’atmosfera che ha permeato la sua vita di pittore, scultore e restauratore. Vainella di Prato è stato il luogo fortunato che ha visto esprimersi un personaggio profondamente legato all’arte, convinto della necessità di tramandare il notevole bagaglio di conoscenze che anni di lavoro gli avevano consentito di accumulare. La sua abitazione divenne, con la maturità, un laboratorio di affresco, sul modello della bottega d’arte del Rinascimento. Gli Accademici sono stati coinvolti dal fascino delle opere esposte anche nel giardino, in un’atmosfera fatta di valori estetici, di senso della vita, di legami affettivi, di etica del lavoro e, infine, del desiderio, del tutto umano, di lasciare una piccola traccia del proprio passaggio nella vita terrena. (Renzo Dell’Anno)

MARCHE

MACERATA

STORIA DEL CHICCO DI GRANO

La Delegazione da anni collabora con la Pro Loco di Piediripa quando c’è bisogno di una ricerca storica o della ricostruzione di qualche antica ricetta. Quest’anno, i dirigenti di questa associazione (i quali organizzano alcune delle principali manifestazioni folcloristiche e culturali della città di Macerata) hanno deciso di “sdebitarsi” in qualche modo, dedicando un’intera giornata all’Accademia, nel quadro di un programma di due settimane, incentrato sulla rievocazione storica della trebbiatura del grano.

La manifestazione, che si è svolta a villa Lucangeli, è iniziata con la visita alla mostra dedicata alla “Storia del chicco di grano”, con antiche immagini del 1800, risalenti al tempo della mezzadria. Uno spazio particolare era dedicato a Nazareno Strampelli, uno dei più importanti genetisti agrari italiani e del mondo, il quale avviò un programma di miglioramento genetico del grano, creando alcune decine di varietà di frumento tenero e duro destinate a rivoluzionare la granicoltura italiana e quella mondiale. Proprio quest’anno ricorreva il 150° anniversario della nascita del grande genetista di Castelraimondo (Macerata).

Il clou dell’iniziativa, alla quale hanno partecipato numerosi Accademici ma anche tanti amanti della buona cucina antica, tra i quali il Direttore artistico della stagione lirica dello Sferisterio, Francesco Micheli, si è avuto a tavola, quando le “vergare” della Pro Loco hanno servito i piatti che un tempo venivano preparati in occasione de “lu pranzu pe’ lu padrò”, ossia il pranzo destinato



al proprietario del terreno coltivato a mezzadria nel giorno in cui, alla presenza del fattore, si divideva il grano raccolto, tra lo stesso proprietario e il vergaro, cioè il capo della famiglia mezzadrile.

Per quanto riguarda i piatti, ovviamente non potevano mancare le tagliatelle “fatte dalla vergara” con sugo di papera; i vincisgrassi “con rigaglie di pollo, animelle, nervetti e ossi di vitello e pollo”, e tutto il resto in gran parte molto simile a un pranzo di nozze che un tempo si allestiva in campagna e che durava almeno fino al pomeriggio inoltrato, se tutto andava per il verso giusto. (Ugo Bellesi)

VISITA DELLA CITTÀ, ACCOLTI DAL SINDACO

La Delegazione ha accolto gli Accademici di Castel San Pietro-Firenzuola nel corso di quello che, da semplice visita, è diventato un vero e proprio evento culturale. Il programma ha consentito di far ammi-

rare agli ospiti alcune delle eccellenze architettoniche, culturali e gastronomiche della città di Macerata. L'incontro è iniziato nella riserva naturalistica di Abbazia di Fiastra, dove gli Accademici romagnoli hanno potuto ammirare, avendo come guida il Delegato di Macerata, oltre al grande parco, l'antica abbazia cistercense del XII secolo, il chiostro, il refettorio dei conversi e le antiche cantine. Dopo la visita allo Sferisterio, celebre per la stagione lirica estiva all'aperto, il Tesoriere, Pierpaolo Simonelli, ha accompagnato gli ospiti nei vari locali della splendida arena realizzata nel XIX secolo per il “gioco del pallone a bracciale”. Ancora più suggestiva la visita al palazzo Buonaccorsi del XVIII secolo, dove sono conservati i musei civici con prestigiose opere di grandi artisti. La sorpresa più gradita è stata quando il Delegato Ugo Bellesi ha comunicato agli ospiti che il Sindaco di Macerata, Romano Carancini, intendeva riceverli nella sala consiliare. L'accoglienza in Comune è stata mol-

to cordiale e il Delegato di Castel San Pietro-Firenzuola, Andrea Stanzani, ha ringraziato a nome di tutti. Mentre il Sindaco ha offerto alcune pubblicazioni sullo Sferisterio e la città di Macerata, le due Delegazioni hanno ricambiato donando al primo cittadino i libri più significativi dall'Accademia. Infine, ci si è ritrovati al ristorante “Le Case” per gustare un menu concordato tra i due Simposiarchi, Gianni Cammer-toni di Macerata e Gualtiero Vittorini di Castel San Pietro. A tavola, i commensali hanno trovato un artistico menu con le immagini dei palazzi più importanti delle città di Castel San Pietro, Medicina, Firenzuola, Castel del Rio e, ovviamente, Macerata. Interessante il dibattito sulle ricette dei piatti serviti ma anche sulle caratteristiche dei migliori ristoranti dell'Emilia Romagna e delle Marche.

Al termine, i due Delegati hanno espresso compiacimento per il successo dell'iniziativa e c'è stato uno scambio di doni per tutti gli Accademici.

ABRUZZO

DEL VASTO

RICORDANDO I TRATTURI E LE VICENDE DI SCERNI

La Delegazione, diretta da Rocco Pasetti, è tornata a riunirsi presso il ristorante agriturismo “La Fattoria dell'Uliveto”, ubicato sulla fascia tratturale Lanciano-Monteodoriso nel Comune di Scerni, di proprietà di due giovani imprenditori, Antonio e Luigi Di Lello.

L'aspetto antropologico della riunione conviviale è stato trattato dal Simposiarca Michele Perrozzi con una sua personale ricerca “Sul tratturo”, che ha descritto la storia di un territorio che rappresenta un'eccellenza per la produzione di grano, olio e vino. Il relatore ha ripercorso la storia delle contrade “universitates” che costituirono, in seguito, il Comune di Scerni e dove una serie di donazioni e lasciti, da parte di Longobardi e di alcuni nobili, consegnò la totalità della proprietà dei terreni alle abbazie: quella benedettina di S. Maria Arabona e quella, poi cistercense, di S. Maria di Tremiti. Le abbazie consentirono ai coloni locali di gestire in autonomia (per “enfiteusi”) le coltivazioni, segnando un'intensa fase di sviluppo.

Nel XV e XVI secolo venne riorganizzata l'attività armentizia e i D'Avalos acquisirono Scerni, che divenne un crocevia importante nella rete di oltre 3.000 km di tratturi, sentieri di terra battuta e pietre, sui quali non si esercitava solo la transumanza, ma transitava buona parte dei prodotti destinati alle importanti fiere di Lanciano e Foggia. Dopo l'avvento di Giuseppe Bonaparte, che abolì il feudalesimo e le leggi sulla transumanza, e la costituzione del Regno d'Italia, Scerni poté contare sulla presenza, in Senato, di suoi illustri rappresentanti che con-





tribuirono, ulteriormente, allo sviluppo del territorio. Venne così istituita la "Regia Scuola Pratica di Agricoltura" con annesso convitto, caso unico nella provincia di Chieti. La serata conviviale è terminata con l'intervento di Rocco Pasetti e con la consegna del guidoncino dell'Accademia ad Antonio e Luigi Di Lello.

MOLISE

ISERNIA

CENA ARTUSIANA

In occasione della riunione conviviale organizzata dalla Delegazione, dedicata a due grandi rappresentanti della cultura italiana, Paolo Poli e Pellegrino Artusi, Accademici, ospiti e un pubblico numeroso assistono alla proiezione in cui l'attore legge molte ricette del gastronomo di Forlimpopoli. È un piacere ascoltare recitare le ricette, o meglio le pagine, dove aneddoti e piccole storie fanno scoprire come questo "vecchio" libro offra, ancora oggi, una universale, inaspettata chiave di lettura. Lettura che successivamente prosegue dal vivo con la voce dell'attore Aldo Gioia che tutti ascoltano ammirati per la chiarezza del tono e l'interpretazione perfetta. L'attualità, nel dire dei due personaggi visti in parallelo, viene evidenziata dall'analisi svolta dall'Accademica Ida Di Ianni e dalla Delegata Giovanna Maria Maj. Un ricco fresco aperitivo artusiano crea una piacevole pausa e permette di salutare chi non parteciperà alla cena. Cena che vuole essere protagonista e commento a quanto detto finora. Vengono infatti eseguite tre ricette dal libro *La Scienza in Cucina e l'Arte di mangiar bene*, nel quale Pellegrino Artusi definisce la gastronomia in due parole: "Scienza e Arte". I piatti scelti, proposti nel menu dalla

grafica originale e vivace, e descritti brillantemente dall'attenta Simposiarca, l'Accademica Anna Scafati, sono eseguiti con curato rispetto della ricetta originale e costituiscono una gustosa conclusione di questo incontro con due artisti, grandi rappresentanti della cultura italiana.

In conclusione di serata, viene consegnato alla signora Immacolata Petrosino, Presidente dell'Associazione Onlus "Oltre la Vita" di Isernia, che opera nel Burundi e in Tanzania offrendo assistenza e sussistenza a due orfanotrofi e a un centro disabili, un fondo raccolto dagli Accademici e una targa da apporre nel refettorio di uno dei centri, che porterà il nome di Elio D'Ascenzo, fondatore delle tre Delegazioni molisane. (Maria Cristina Carbonelli di Letino)

CAMPANIA

NAPOLI-CAPRI

PER UN'ETICA DEL CIBO

Anche quest'anno la Delegazione ha tenuto il suo incontro estivo sull'isola di Capri, nella splendida cornice e nell'eleganza discreta del ristorante "Ziù" dell'Hotel Villa Marina. In una serata particolarmente limpida, su di un terrazzo che offriva un panorama unico - partiva dalla Scala Fenicia e passando per Ischia, Procida, Pozzuoli e il litorale flegreo, dopo aver percorso Napoli, Vesuvio e Punta della Campanella si chiudeva con il campanile della piazzetta di Capri - il palato degli Accademici è stato vellicato dalla bravura e dalla fantasia dello chef Manuele. Il



Delegato, Elio Palombi, mai dimentico della vocazione istituzionale dell'Accademia, di unire il materiale allo spirituale, ossia cibo a cultura, ha invitato Ermanno Corsi, giornalista di lungo corso, a parlare su un tema di assoluta attualità: "Per un'etica del cibo", conferenza, seguita con estrema attenzione. Partendo dall'assunto che l'alimentazione sia ormai diventata una scienza, Corsi ha sottolineato come a questa scienza manchi un capitolo fondamentale: quello riguardante l'etica, cioè il comportamento. Ciò riguarda sia chi il cibo lo produce, sia, soprattutto, chi lo consuma e che, il più delle volte, lo spreca con la più disinvoltata superficialità, oltre che in spregio di una qualunque morale cristiana, anche nell'assoluta mancanza di rispetto per chiunque abbia partecipato al lavoro per portare questo cibo sulle nostre tavole. Dopo aver citato illustri predecessori "dell'etica del cibo", Platone, Aristotele, Brillat Savarin e Feuerbach, Corsi ha concluso che non bisogna sfuggire al dovere morale di tenere un

comportamento che sia rispettoso dei diritti e dei doveri in modo da essere a posto con la propria coscienza. In linea con la conferenza, si può serenamente testimoniare che, almeno in occasione della cena, del cibo non è avanzato niente. Manuele Cattaruzza, veneto di nascita ma ormai cittadino caprese per amore, prima ancora che per diritto acquisito, stella fissa della cucina mediterranea, dopo il rituale brindisi di benvenuto, ha deliziato con un antipasto di pesce cotto e crudo, seguito da mezzi paccheri di Gragnano ai frutti di mare "macchiati" con gamberi. Cavallo di battaglia, il trancio di rombo in crosta di olive nere, patate al wasabi e vinaigrette ai pomodorini. L'apoteosi: mini crème brûlée alla liquirizia con tortino caprese e semifreddo al pistacchio. (Claudio Novelli)

BASILICATA

MATERA

LA "CRAPIATA" MATERANA

Presso il ristorante dell'agriturismo "Tempa Bianca", la Delegazione ha rievocato l'antico rito materano della "craziata", che si svolgeva il primo agosto nei rioni Sassi, fra tutti gli abi-





tanti del vicinato, per festeggiare la fine del raccolto. Le donne, la sera precedente, mettevano a bagno i legumi rimanenti dell'anno trascorso, per poi unirli, il giorno dopo, in un unico pentolone assieme al grano nuovo, per la cottura che avveniva all'aperto.

La Delegata Marilena Tralli ha citato Tullio Tentori (1920-2003), tra i fondatori dell'antropologia culturale italiana, artefice di ricerche specifiche sulle condizioni abitative e socioculturali nei Sassi, autore di un saggio breve pubblicato nell'opera collettiva *Sassi e templi: il luogo antropologico*, a cura di Lucilla Rami Ceci, Armando Editore, 2003.

Tentori scrive: "La cрпиata... è la festa simbolica che unisce i membri di ciascun vicinato: in tale occasione ogni famiglia versa campioni dei prodotti dell'anno in una pentola comune, nella quale si fanno bollire con acqua e sale. Il cibo così ottenuto viene consumato insieme... Cрпиata era l'espressione materiale e simbolica di relazioni di mutuo sostegno fra gli abitanti di un vicinato. Era convivialità... quindi un elemento di una strategia che consolidava l'identità e la solidarietà all'interno di un micro sistema sociale e che al tempo stesso mediava alcuni rapporti tra i suoi membri e il mondo esterno".

Il rito della "cрпиata" si ripete ogni volta anche per gli Accademici che si riuniscono a un desco per scambiarsi conoscenze e saperi che poi si porteranno all'esterno del gruppo, oltre il vicinato, perché si realizzi il consolidamento di un'identità attraverso la condivisione culturale.

Gli Accademici hanno consumato la "cрпиata" in piedi, accompagnata dalla "cupa cupa", antico strumento musicale suonato da cantori materani, per rievocare l'atmosfera di questa festa d'estate.

(Marilena Tralli)

SICILIA

ALCAMO-CASTELLAMMARE DEL GOLFO, TRAPANI

ALLA SCOPERTA DELLO SMERALDO DI SICILIA: IL PISTACCHIO

La riunione conviviale organizzata dai Delegati delle due Delegazioni, Liborio Cruciatu e Ignazio Aversa, si è svolta nella splendida cornice del "Baglio Soria Resort & Wine Experience", a Firriato di Trapani, dove lo chef Gaetano Basiricò ha preparato alcune pietanze nelle quali il pistacchio ha fatto da protagonista. L'unica regione italiana a produrre pistacchi è la Sicilia ed è particolarmente

ricca di ricette che ne esaltano il gusto e ne sanno sfruttare al meglio l'aroma. I pistacchi accompagnano sia i primi sia i secondi di carne e pesce, dall'agnello al maiale, al manzo, al pollo, dalle alici al pescespada, come panatura, condimento o ripieno. In pasticceria, esso viene esaltato nelle torte, nei gelati e nelle granite, nei biscotti e nei semifreddi, nelle creme e nei torroni.

All'incontro erano presenti anche i Sindaci della Valle del Platani, tra cui Santo Sabella, Sindaco del Comune di San Biagio Platani; Santo Alfano, Sindaco del Comune di Cianciana; Giuseppe Vaccaro, Vice Sindaco del Comune di Sant'Angelo Muxaro. Ognuno di essi ha portato la testimonianza sull'importanza di valorizzare le risorse naturali, produttive e alimentari del proprio territorio. La dottoressa Antonella Amato, del Dipartimento di Scienze e Tecnologie biologiche chimiche e farmaceutiche dell'Università di Palermo, ha presentato le caratteristiche e gli elementi nutrizionali del pistacchio Valle del Platani e le sue implicazioni positive sulla salute. Il pistacchio, *Pistacia Vera*, famiglia delle *Anacardiaceae*, è un albero originario del Medio Oriente, che può superare i dieci metri di altezza e i tre secoli d'età. La coltivazione è a scopo alimentare, poiché il pistacchio ha un'estrema versatilità, ma rappresenta anche un mondo affascinante, sia dal punto di vista storico, sia da quello botanico. Le caratteristiche organolettiche del pi-



stacchio della Valle del Platani sono diverse rispetto ad altre varietà siciliane: l'aspetto che più colpisce riguarda la sua dolcezza, in contrasto con la sapidità di altri molto più noti. Sul fronte del colore, invece, si riscontra un intenso verde smeraldo all'esterno e all'interno, caratteristica tipizzante del pistacchio siciliano. Approfondendo l'operato dell'associazione "Pistacchio Valle del Platani", si è davanti a un raro caso di virtuosismo cooperativo in Sicilia, coordinato dal Presidente Marcello Di Franco con lo scopo di far conoscere le qualità di questo prodotto coltivato tra Agrigento e Caltanissetta, soprannominato "smeraldo verde". (Domenico Nuzzo)

CATANIA

NEL GIARDINO DI BACCO

In un delizioso giardino siciliano che non ha mai perso i riferimenti con la memoria del passato, ricco di cultura e storia, si è svolta la riunione conviviale della Delegazione, prima della pausa estiva.

Il patron e chef di questa suggestiva *location*, Salvo Trischitta, ha da sempre puntato sulle emozioni che possono dare i sapori, abilmente dosati, della gastronomia locale e di stagione, punta di diamante della cucina siciliana. Il suo grande merito è quello di mettersi in gioco, ormai da decenni, dando prova della sua competenza, frutto di studio e di grande passione per il suo lavoro e per la sua terra. "Il Giardino di Bacco" - è questo il nome di tale posto magico - ha accolto, con il suo intenso profumo di agrumi e con i variopinti colori dei gerani e degli oleandri, moltissimi Accademici e tanti ospiti che hanno contribuito a rendere la serata veramente conviviale.

Una riunione particolarmente



riuscita e che il Delegato Gianclaudio Tribulato ha reso stimolante, suscitando una grande attenzione, illustrando il tema e il programma del convegno che si terrà a Catania ai primi di novembre e che avrà come protagonista indiscusso l'Etna.

Del menu della serata ha piacevolmente stupito l'antipasto di cannoli con bietole in crema di zucchine verdi, gherigli di noci e finocchietto. Sono poi seguiti i primi: un risotto con gocce di nero di seppia, realizzato con cinque tipi di pesce, e una "bella copia" della Norma con salsa di pomodoro, riccio, melanzana e una crema di ricotta salata. Per secondo, un piatto unico con un bel tris di pesce: polpetta di tonno in foglia di limone, rotolino di spatola e zuccina al pesto di menta e involtino di pesce spada al profumo di cedro. Per finire, un gelato al pistacchio di Bronte e alle nocciole di Castell'Umberto. Anche il vino ha soddisfatto le aspettative, un Etna bianco Occhi di Ciumi, dell'azienda Alcantara, da uve carricante 90% e grecanico 10%.

Una bella serata, che si è conclusa con adeguate votazioni che dimostrano, ancora una volta, che la professionalità, unita all'impegno e alla costanza, è da sempre la carta vincente.



NEL MONDO

ARGENTINA, CILE

**BUENOS AIRES,
SANTIAGO DEL CILE**

L'AMORE PER LA CUCINA CONDIVISO IN ALLEGRIA

Proprio dalla gioia di poter consacrare i piaceri della tavola italiana in compagnia è nato l'incontro tra le due Delegazioni dei due meravigliosi Paesi attigui del Sudamerica. Un numero cospicuo di Accademici cileni, capitanati dal Delegato Tiberio Dall'Olio, è volato a Buenos Aires per presenziare all'incontro organizzato dai colleghi argentini. Il Delegato Alberto V. Lisdero ha pensato, per rendere l'evento ancora più originale, di non scegliere come *location* un normale ristorante, ma di mettere a disposizione di uno dei migliori chef della città porteña un edificio storico e rappresentativo di Buenos Aires. L'apprezzatissimo chef Leonardo Fumarola, proprietario del ristorante

"L'Adesso", già più volte scelto come luogo di riunioni conviviali, ha preso possesso della cucina del *Círculo de Armas*, nato come circolo di scherma nel 1885. Conta tra i soci personalità di spicco della società argentina. Tra le sue mura si può respirare l'eleganza e la sontuosità di un ambiente d'altri tempi (l'edificio è del 1913), immerso nella Belle Époque argentina. Il *Círculo de Armas* ha varie reciprocità con alcuni club del mondo; in Italia, con il Circolo della Caccia di Roma, il Circolo dell'Unione di Firenze, la Società del Whist-Accademia Filarmonica di Torino, il Circolo dell'Unione di Milano, il Clubino di Milano, il Circolo Società dell'Unione di Venezia e la Società del Casino di Genova. Nel salone principale, sontuosamente decorato, si è tenuto il cocktail che prevedeva prelibatezze come mousse di baccalà con polvere di caffè e capperi o piccoli carpacci di pesce con rucola, il tutto abbinato a champagne Spritz e Campari. Gli Accademici si sono quindi spostati verso l'elegante sala da pranzo, dove sono state servite le prelibate vivande, dallo squisito risotto al ragusano affumicato con rapa rossa, mandorle e rucola fino alla torta caprese tiepida con gelato ai frutti di bosco. I vini della botega ReNoxer hanno allietato



to i brindisi, nello splendido contorno di una serata all'insegna dell'amicizia tra due Paesi, la stima per l'Italia e l'amore per la buona cucina. Il tutto accompagnato dalle piacevoli conversazioni tra i commensali, Accademici e ospiti. Una serata indimenticabile sicuramente da ripetere!

STATI UNITI D'AMERICA

LOS ANGELES

UN DOLCE SEGRETO (IL MIELE) PER IL LIEVITO MADRE

La Delegazione ha riunito Accademici e ospiti (38 persone) per un pizza party, a cura della pizzeria "Prova", gestita dai fratelli Iacopelli. Considerato il numero delle adesioni, il locale non era in grado di ospitarli tutti, così Vito, uno dei fratelli, si è dichiarato disposto ad allestire un giardino all'aperto con tavoli e forno a legna portatile. La Delegata Francesca Harrison ha così messo a disposizione il suo giardino dove è stato ricreato l'ambiente della pizzeria. La serata si è svolta in un'atmosfera festosa e i commensali hanno potuto degustare pizze napoletane a volontà e di svariati gusti.

La caratteristica qualitativa della pizzeria "Prova" è la lievitazione della pasta. La bisnonna dei gestori, infatti, ha tramandato loro una ricetta a base di miele per la preparazione del lievito madre, che rende la pasta molto digeribile grazie anche ai tempi di lievitazione più lunghi del solito. La farina e i pomodori usati vengono direttamente dall'Italia, e ciò assicura un prodotto veramente italiano.

(Mariella Salvatori)





VALLE D'AOSTA

 **MONTEROSA**
23 giugno 2016

Ristorante "Romantik hotel Jolanda Sport" della famiglia Perolini, in cucina Michel Jaccond. ●Località Edelboden sup. 31, Gressoney La Trinité (Aosta); ☎0125/366140, fax 0125/1920303; info@hoteljolandaspport.com, www.hoteljolandaspport.com; coperti 80. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie maggio, ottobre e novembre; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: cestelli di mozzarella ripieni di tomino fresco; crocchette di toma di Gressoney con salsa alla mela e cannella; ravioli Parmentier al profumo di menta e pomodori datterini "confit"; sottofiletto di capriolo scottato alle erbe di montagna; patate novelle al forno e bouquet di fagiolini al burro; coppa chantilly con pralinato alla nocciola e fragoline di bosco.

I vini in tavola: Vallée d'Aoste Doc Petite Arvine, 2015; Vallée d'Aoste Doc Torrette, 2014 (entrambi Frères Grosjean).

Commenti: In occasione del convivio di inizio estate, gli Accademici hanno raggiunto il ristorante situato ai piedi del maestoso ghiacciaio del Monerose che suggerì il nome alla Delegazione stessa. Dopo la visita dell'albergo, conclusa con un aperitivo servito nella tavernetta, gli Accademici hanno

potuto apprezzare le preparazioni culinarie espresse dal giovane chef. I due antipasti di gustosa semplicità e aderenza al territorio hanno favorito la degustazione, con encomio corale, degli ottimi ravioli Parmentier e del sottofiletto di capriolo, ineccepibile in qualità, cottura e dosaggio delle erbe alpine. Delicato e fantasioso il dessert. Il caffè e un autentico Ginepro hanno coronato l'incontro in accademica condivisione e amicizia.



PIEMONTE

 **ALESSANDRIA**
19 giugno 2016

Ristorante "Al Cortese" della famiglia D'Amore, in cucina Davide Sabatini. ●Via Serravalle 69, Novi Ligure (Alessandria); ☎0143/329910, fax 0143/329912; villapomela@pomela.it, www.pomela.it; coperti 150. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie agosto e 20 dicembre-5 gennaio; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,7; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: aperitivo con verdure fritte in pastella; panissa; salmone marinato; focaccia di patate; focaccia di Recco e pizza; polpo scottato con coulis di pomodoro e gocce di soia; trofie con crostacei e fiori di zucca; morone ai frutti di mare; tortino limone e fragola.

I vini in tavola: Gavi Dogg (Cascina Perpetua annessa all'albergo).

Commenti: Nella raffinata e prestigiosa sala delle conferenze a Villa Pomela, risalente al 1694, circondata da boschi e giardini curatissimi, si è svolta la riunione conviviale per i saluti estivi. Alla presenza del Direttore del CST Piemonte Elisabetta Cocito, la riunione conviviale è iniziata con un ricco aperitivo che ha preceduto una cena a base di pesce, calibrata e gustosa, preparata dallo chef Sabatini, cui è stato donato il guidoncino dell'Accademia. Tutta la serata è stata accompagnata dalle melodie classiche e moderne del vasto repertorio del duo pianistico costituito dalla signorina Bassi e dalla signora Fracassi, reduci dai successi dell'ultima tournée in Europa.

 **ASTI**
23 giugno 2016

Ristorante "Laura's" di Luca Mogliotti, in cucina Roberta Nascimben. ●Via Cavovour 106, Asti; ☎0141/34371, fax 0141/34373; ristorante@hotelpalio.com, www.hotelpalio.com; coperti 50. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; ferie non definite; giorno di chiusura domenica sera. ●Valutazione 7,75; prezzo da 46 a 65 €.

Le vivande servite: aperitivo con gli stuzzichini della chef; agnolotti "al tovagliolo" con brodo ristretto di carni e ossa; stufato di manzo in cialda di parmigiano con cipolla al sale o trippa in umido; assaggi di dolci e gelati.

I vini in tavola: Selezione di vini della cantina di Luca.

Commenti: Cena del dopo Consulta della Delegazione. L'esperienza è stata piacevolissima ed è stato possibile assaggiare antichi piatti della tradizione (eccellevano gli agnolotti "al tovagliolo", lo stufato e la trippa). Notevole l'impegno e l'attenzione che viene prestata ai consigli dell'Accademia: insomma, un locale in continua evoluzione grazie anche alla disponibilità e alla professionalità del titolare. Buoni i vini, ottimo il servizio, ai limiti di sicurezza il prezzo!

 **CIRIÈ**
30 giugno 2016

Ristorante "Valli di Lanzo" di GSM & C. di F. Eblövi - L. Esposito e S. Riva, in cucina Francesco Eblövi. ●Via Roma 11, Ceres (Torino); ☎0123/53180; coperti 35. ●Parcheggio sufficiente; ferie 7 giorni a gennaio e 10 giorni a ottobre; giorno di chiusura martedì (da

ottobre ad aprile). ●Valutazione 8,2; prezzo da 46 a 65 €.

Le vivande servite: filetto di trota di Chiampernotto in crosta di erbe e ratatouille di verdure; risotto estivo di Francesco; omaggio a Roger Vergé: petto di faraona in casseruola; aspic di frutti rossi e bollicine rosa.

I vini in tavola: Champagne réserve blanc de Noirs brut, Authentic Meunier (Michel Lorient, Festigny, Vallée de la Marne); Champagne Blanc de Blancs grand cru (Robert Moncuit, Mesnil-sur-Orger, Montagne de Reims); Champagne Tradition brut grand cru (Jacques Rousseaux, Verzenay, Montagne de Reims); Champagne millésimé extra brut, Inspiration de Saison (Michel Lorient, Festigny, Vallée de la Marne); Champagne rosé Saignée grand cru (Jacques Rousseaux, Verzenay, Montagne de Reims).

Commenti: Francesco Eblövi, chiuso il "Nuovo Carretto" di Ciriè, è ritornato tra le sue montagne. Nel centro antico di Ceres, con l'aiuto di due giovani soci - Samuele Riva e Luigi Esposito - ha restaurato con cura e passione la storica trattoria "Valli di Lanzo" conservandone l'insegna e trasformandola in un'accogliente locale. La sua cucina, leggera e moderna, è saggiamente ancorata alla tradizione e ai prodotti del territorio: il filetto di trota, proveniente dalle acque di Chiampernotto, il profumato risotto alle erbe di montagna e il delizioso aspic ai frutti di bosco con gelatina di champagne, degna chiusura di una riuscitissima riunione conviviale in cui i Simposiarchi hanno presentato e illustrato cinque diversi champagne, selezionati tra i piccoli produttori delle principali zone di produzione, serviti in abbinamento al menu.

 **CUNEO-SALUZZO**
17 giugno 2016

Ristorante "Osteria bistrot Duvert" di Alfredo Bernocco. ●Via Moglia 12/b, Cherasco (Cuneo); ☎0172/487049, cell. 335/5219617; manuela.duvert@gmail.com; coperti 50. ●Parcheggio incustodito; ferie settimana di Ferragosto; giorno di chiusura lunedì sera. ●Valutazione 8,31; prezzo da 36 a 45 €.

Le vivande servite: acciughe al bagnetto verde; lingua con bagnetto rosso; vitello tonnato; tajarin con ragu di salsiccia di Bra; coniglio alle erbe con contorno di carote e cipolline in agrodolce; zuppa inglese.





PIEMONTE segue



I vini in tavola: Barbera d'Alba Dina 2014 (Angelo Negro, Monteu Roero); Arneis Sauvignon, Bric Amel 2014 (Marchesi di Barolo, Barolo).

Commenti: L'ambiente suggestivo e accogliente, unito alle qualità della cucina legata al territorio, rendono questo locale adattissimo anche a occasioni importanti. La cucina si avvale di prodotti freschi, cercati con cura e attenzione, senza eccedere nei prezzi in modo da offrire alta qualità a prezzi sostenibili. Il menu alla carta varia ogni giorno e prevede non solo piatti tipici del territorio ma anche piatti unici creativi. È stata una tipica cena piemontese, con indimenticabili acciughe al verde e lingua con bagnetto rosso; il consenso maggiore l'hanno raccolto i tajarin con salsiccia: assaggiati altre volte ma mai a questo livello. La cantina offre una ricca selezione di vini, rossi e bianchi, di birre artigianali, di distillati da tutto il mondo. Vengono organizzati anche concerti e serate a tema che contribuiscono a creare un'atmosfera unica.

IVREA

28 giugno 2016

Ristorante "Osteria dei sapori" di T&D.C. sas, in cucina **Domenica Tomasi**. ●Via Vittorio Veneto 210, Lessolo (Torino); ☎0125/639495, cell. 347/1264142; domenica@domenicatomasi.it, www.domicatomasi.it; coperti 60/80. ●Parcheggio comodo; ferie 2 settimane centrali di agosto; giorno di chiusura lunedì e martedì sera. ●Valutazione 7,8;

prezzo da 36 a 45 €; carte accettate American Express, Diners.

Le vivande servite: aperitivo di benvenuto con stuzzichini; polpo grigliato con passatina di peperoni di Carmagnola; tarte tatin di cipolla caramellata con gelato al parmigiano, fondata al parmigiano e sale nero di Cipro; finta carbonara di tagliolini all'uovo con zucchine fresche alla menta; filetto di branzino alla ligure in cartoccio di carta fata, con verdure; semifreddo alla frutta fresca con coulis di fragole.

I vini in tavola: Cuvée imperiale brut Franciacorta (Berlucchi); Colomba Platino, Sicilia Igt (Duchi di Salaparuta); Ambar Moscato Terre siciliane Igt (Florio).

Commenti: Uno chef di tutto rispetto, un servizio attento e cordiale, la presentazione di un nuovo socio, una Simposiarca accorta, una partecipazione numerosa benché a metà settimana: questi gli ingredienti per una riunione conviviale di inizio estate ben riuscita. Lo chef **Domenica Tomasi** ha preparato una serie di piatti adatti al periodo, tutti apprezzati, in particolare i tagliolini; un po' alterno il parere sulla tarte tatin di cipolla. Validi i vini scelti da **Gabriella Trovero**, specialmente il Colomba Platino, adottato per l'intero pasto. Nell'occasione è stato festeggiato l'ingresso in Accademia di **Luciano Zilio**, un evento sempre benaugurale per la vitalità dell'Associazione. Il Delegato si è complimentato con la Simposiarca e lo chef, che ha anche

presentato ed elogiato il suo giovane aiuto **Diego**.

VERBANO-CUSIO-OSSOLA

23 giugno 2016

Ristorante "Milano" di Albergo Milano srl, in cucina **Agostino Sala**. ●Corso Zanitello 2, Pallanza (Verbania); ☎0323/556816, cell. 347/2991789; rm@ristorantemilanomaggiore.it, www.ristorantemilanomaggiore.it; coperti 30+50 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie gennaio e novembre; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,5; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tartara di trota; coregone affumicato ai mirtili con salsa di mele; anguilla al curry con chutney di pera moderna; risotto alla borragine e maggiorana con persico; fassone alle spezie ed erbe; meringata al cardamomo con estratto al rosmarino e poliline.

I vini in tavola: Metodo classico brut Alta Langa, 2009 (Enrico Serafino); Arneis Terre Alfieri 2005 (Pescaja).

Commenti: L'aperitivo a bordo lago e porticiolo ha ben predisposto alla cena su una terrazza che non teme rivali quanto a scorci panoramici. In avvio, a tavola, sono state apprezzate per equilibrio di sapori e consistenze le ricette "alla scoperta del lago": trota, coregone e anguilla. Un risotto alle erbe dell'orto di montagna ha riportato alla terra e introdotto al fassone piemontese, piuttosto resistente ma con un buon mix di spezie ed erbe, versione prealpina e delicata della miscela di origine indiana nota come curry. Creatività e impatto visivo ha rivelato il dessert, che ha chiuso il banchetto con freschezza e leggerezza, perfette per una delle prime calde serate estive. È stata espressa ampia



soddisfazione al cuoco **Agostino Sala**, che ha preso dal padre **Egidio** le redini dell'azienda di famiglia, sempre unita e attiva, sviluppando con passione la ricerca alimentare, tenendo la forma a servizio della qualità della sostanza.



LIGURIA

GENOVA

4 luglio 2016

"Antica Trattoria Piro" della famiglia **Dall'Aglio**. ●Salita G. Bertora 5r, Genova Struppa (Genova); ☎010/802304; trattoriapiro@gmail.com; coperti fino a 90. ●Parcheggio ampio e comodo; ferie non definite; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 7,15; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: aperitivo con barbagnini e borragine fritti; terrina di pollo, agnello e verdure; lasagnette al basilico aperte con verdure dell'orto; cima di coniglio brasata al forno su disco di patate gratinate e spinaci al burro; torta chiavarina.

I vini in tavola: Vermentino di Luni; Bianchetta; Ciliegolo.

Commenti: La Delegazione ha voluto dedicare il saluto dell'estate a questo antico locale di cucina tradizionale, nel verde del retroterra genovese. Nato nel 1915 nell'antico centro storico della città, dove era divenuto punto di riferimento per chiunque cercasse la vera e tradizionale cucina genovese, è stato trasferito successivamente, dall'antico proprietario **Piero Perasso**, nelle vicinanze della romanica abbazia benedettina di San Siro di Struppa, costruita in arenaria grigia locale, con un ampio patio e una alberatura che ricorda le antiche pievi. Particolare, nella cucina del locale, la scelta degli ingredienti, non solo tutti di stagione, ma forniti in larga misura dalle vicine serre e coltivazioni dell'Istituto Agrario Marsano. Pur situato sul percorso verso l'entroterra, la scelta dei gestori risulta capace di coniugare la cucina di terra con quella di mare, non solo con competenza ma anche con fantasia.



GENOVA EST 2 luglio 2016

Ristorante "Antica Trattoria del Bado" di Grasso e Minniti. ●Via Cà Nova 1, Casella (Genova); ☎010/9677726, anche fax; coperti 80. ●Parcheggio incustodito; ferie 7 giorni a fine agosto e 7 giorni dopo Natale; giorno di chiusura giovedì e a pranzo dal lunedì al venerdì. ●Valutazione 8,25; prezzo fino a 35 €.

Le vivande servite: affettati vari, torte salate, carpaccio di manzo, insalata russa; ravioli al sugo di funghi; lasagne al pesto; fritto misto all'italiana; pollo alla cacciatora; fragole con gelato o scelta di dessert dal menu.

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

Commenti: Recentemente è stata rimessa in funzione, dopo un fermo di tre anni, la panoramica ferrovia a scartamento ridotto che, da circa novant'anni, da Genova raggiunge Casella. La ferrovia corre lungo le creste dell'Appennino ligure tra le due vallate genovesi dei torrenti Bisagno e Polcevera e poco prima di Casella, a un'altitudine di cinquecento metri, alla fermata di Canova, si trova il ristorante. Una bellissima gita, per raggiungere un locale storico, che dal 1765 pratica la classica cucina dell'entroterra ligure con ottimo profitto, come si può dedurre dalla lusinghiera votazione. Tutte le portate sono state molto apprezzate; in particolare i ravioli, con un gustosissimo sugo di funghi freschi, e il pollo alla cacciatora, confezionato con grande cura e rispetto della migliore tradizione genovese. I commensali hanno potuto scegliere tra un'ampia sele-

zione di dessert fatti in casa, mentre l'accostamento dell'ottimo vino ha accompagnato perfettamente il pranzo della piacevole scampagnata.

SAVONA 19 giugno 2016

Ristorante "Monastero" di Il Monastero srl, in cucina Fabrizio Donati. ●Località Monastero 8, Millesimo (Savona); ☎019/564042, cell. 338/9978395; info@relaisdelmonastero.eu, www.relaisdelmonastero.eu; coperti 100+150 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie gennaio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: carpaccio marinato con la "birra IPA"; sformatino patate e speck alla demi-glasse salsa al profumo di "birra St. Amè"; risotto alla salsiccia e la "birra del Lupo"; sottopaletta alla "Nivura" accompagnato con patate lionesi; strudel del Monastero al sentore della "Birra n° 8".

Commenti: A Millesimo, nella fasciosa cornice di un castello neogotico, posto a lato di un convento benedettino del XII secolo, lo chef Fabrizio Donati ha presentato un menu avente come filo conduttore la birra dell'attivo birrifico artigianale. Raffinato il sapore del carpaccio marinato; morbido il difficile sformatino di patate allo speck; sapido ed equilibrato il risotto alla salsiccia; migliorabile la sottopaletta alla "Nivura". Uno strudel delicato ha coronato questa esperienza particolare che gli Accademici hanno dimostrato di apprezzare, degustando birre di qualità felicemente abbinate ai piatti. Ambiente di grande fascino, il servizio e la cortesia discre-

ta si sono accompagnati a una inappuntabile efficienza. Consigliabile a chi ama il respiro del tempo che fu.



LOMBARDIA

ALTO MILANESE 14 giugno 2016

Ristorante "Caffè Teatro" di Gaudia srl - Luca Binaghi, in cucina Alessandro. ●Via Indipendenza 10, Samarate (Varese); ☎0331/223133, fax 0331/721167, cell. 331/2682965; www.caffeteatro.com; coperti 80. ●Parcheggio comodo; ferie prima decade di settembre; giorno di chiusura lunedì, martedì e a pranzo. ●Valutazione 7,9; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: crostoni di pane con sassaka; pitina; salame di pura oca; culotta friulana affumicata; penne biologiche al farro ai profumi dell'orto (datterini siciliani, cipolle di Tropea, olive taggiasche, basilico, mozzarella di Andria); coscia di faraona in confit con sformatino di patate, verze, cipollotti cotti al vapore; mousse alla mela verde e piccola pasticceria.

I vini in tavola: Prosecco Serre Doc Treviso; Pitulum (Casalfarneto); Fuori catalogo 2014; Ruchè Doc; Moscato S. Carlo (tutti di Montalbera, Castagnole Monferrato).

Commenti: Grazie alla disponibilità del patron Luca Binaghi, che ha riservato il locale, è stato possibile riunire la Delegazione in questo notissimo locale che ha visto nascere molti comici: è un luogo di ritrovo per appassionati di comicità, ma anche di arte e cultura. Più di 200 gli artisti che si sono esibiti qui, fin dall'apertura, nel lontano 1985, tra cui moltissimi grandi cabarettisti. La cena è stata predisposta ad hoc per gli Accademici che hanno molto apprezzato i cibi e i vini serviti in giusto abbinamento con ogni piatto. La cortesia e la professionalità del patron, de "l'oste" Maurizio, del personale di sala e del cuoco Alessandro sono state degnissime introduzioni allo spettacolo del mago Walter Maffei che ha intrattenuto dopo la cena.

BRESCIA 22 giugno 2016

"Trattoria La Madia" di Michele Valotti e C. snc, in cucina Michele Valotti. ●Via Aquilini 5, Brione (Brescia); ☎030/8940937; info@trattorialamadia.it, www.trattorialamadia.it; coperti 70+12 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie ultima settimana di gennaio; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: verdure fermentate; pomodoro biologico in crema estiva; casoncelli bio di verdure, burro di malga e vaniglia; polpette di cavallo con crema di radici di prezzemolo; guancia di maiale stracotta con sarda essiccata del lago d'Iseo; sorbetto estemporaneo al melone.

I vini in tavola: Chiaretto 2015; Benaco Bresciano 2012, Campeì, (entrambi Valtenesi).

Commenti: La degustazione è avvenuta in una delle vecchie trattorie della tradizione, posta in collina a 650 metri, da dove si domina il territorio della Franciacorta. Il locale, arredato con gusto, conserva la patina del tempo della vecchia locanda di campagna ove i piatti vengono raccontati prima di essere serviti e degli ingredienti viene citata la provenienza con nomi e cognomi dei piccoli produttori che sono i custodi e gli innovatori della tradizione. Dall'orto alle stalle e dalla malga, i prodotti vanno direttamente in cucina, previa conferma di qualità da parte dell'appassionato gastronomo e cuoco filosofo che è convincente nell'affermare che "un piatto non si giudica solo dalla sua bontà ma dalla storia che ci racconta". Buona la scelta dei vini della Valtenesi e indovinato l'abbinamento.

LARIANA 16 giugno 2016

Ristorante "Kitchen" di Gatto nero 1998 srl, in cucina Luca Bernasconi. ●Via per Cernobbio 41 a, Como; ☎031/5375001, fax 031/5375091; ristorantekitchencomo@gmail.com; coperti 50+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie gennaio; giorno di chiusura lunedì, martedì a pranzo. ●Valutazione 6,7; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate American Express, CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: millefoglie di melanzane e mozzarella di bufala;





LOMBARDIA segue



pomodori canditi e prezzemolata in passata di peperoni gialli; pappa al pomodoro con pesto di basilico, sfoglie di pane casereccio; carré di agnello in crosta di senape rustica di Dijon; patate rosolate con erbe aromatiche e casseruola di ortaggi; zuppetta di frutti rossi con sciroppo ai fiori di sambuco; spuma al cioccolato bianco e agrumi.

Commenti: Gli Accademici della Delegazione hanno sperimentato la nuova gestione del ristorante Kitchen - già diretto in passato dal "mostro sacro" Paolo Lopriore - venendo accolti in un locale elegante e immerso nel verde. Simpatica l'accoglienza e corretto il servizio. Ottimo il carré di agnello in crosta di senape rustica di Dijon; discreto il resto.

VIGEVANO E DELLA LOMELLINA 26 giugno 2016

Ristorante "La Corte dei Prim" di Andrea Prim, in cucina Andrea Prim. ●Via Manara Negrone 58, Vigevano (Pavia); ☎335/6827509; a.prim@gmail.it; coperti 70. ●Parcheggio comodo; ferie non definite; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,2; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: selezione di salumi e formaggi piacentini con chisolino (torta frita); picula di cavallo; pista ad grass; cipolle ripiene; chisola con i ciccioli (pane con i ciccioli); sottoli e sottaceti; tortelli con la coda, ricotta e spinaci, burro fuso e salvia o ai funghi trifolati; anolini di carne con ragù emiliano "pisarei e fasoeu"; merluzzo alla piacentina; dolce della casa.

I vini in tavola: Bonarda dei Colli Piacentini; Gutturino; Ortrugo; Malvasia secca; Malvasia dolce (tutti della Cantina Azzali).

Commenti: Seconda uscita dell'anno per gustare, stavolta in città, la tipica cucina piacentina: di buona qualità gli antipasti abbondanti e gustosi, accompagnati dalla "chisola" e dal "chisolino" (torta frita, tipo gnocco fritto), prodotti e companatico dal sapore antico. Buoni, senza eccellere, i tortelli con la coda; più graditi i "pisarei e fasoeu", di cui molti hanno fatto il bis. Una vera eccellente sorpresa è stato il merluzzo alla piacentina. Non all'altezza il Gutturino servito, rispetto agli altri vini. Altro "neo" emendabile: la lunghezza del servizio. Locale accogliente nel seminterrato.



TRENTINO - ALTO ADIGE

BRESSANONE 9 giugno 2016

Ristorante "Temlhof" della famiglia Thaler, in cucina Matthias Thaler. ●Via Elvas 76, Bressanone (Bolzano); ☎0472/836658; info@temlhof.com, www.temlhof.com; coperti 125+100 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie novembre; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,3; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: roulade di ricotta e speck su insalata di cicoria; ravioli fatti in casa con ripieno di melo, speck e ricotta; filetto di vitello cotto nel fieno biologico di montagna in crosta alle erbe con verdure variopinte dell'orto e dadini di pata-

te della Val Pusteria; torta al miele soffice.

I vini in tavola: Brut (Marai de Marai); Kerner Eisacktaler 2015 Doc (Kellerei); Blauburgunder 2103 Doc (Mazzon).

Commenti: Un'istituzione alberghiera di Bressanone che recentemente ha diversificato la propria offerta puntando anche alla ristorazione di qualità. La magnifica terrazza, gli ambienti rinnovati e piacevoli, l'impegno, la passione e la serietà delle brigate di cucina e di sala hanno compensato qualche carenza riscontrata nel menu: la ricotta utilizzata per l'antipasto era di provenienza incerta e probabilmente industriale; la carne risultava di non perfetta cottura per qualche commensale; l'abbinamento con le verdure non a tutti è sembrato consona; qualche pecca è stata riscontrata nel servizio del vino. La vivace discussione tra Accademici e ospiti, seguita alla cena, è testimonianza di pareri non concordi; la piacevolezza della serata organizzata dall'Accademico Riccardo De Paola e l'apprezzamento per il cammino intrapreso dallo chef sono stati unanimemente sottolineati, con l'augurio di poter ulteriormente migliorare correggendo le imperfezioni riscontrate.

TRENTO 18 giugno 2016

Ristorante "Hotel Aurora" di Graziano Tamburini, in cucina Marilena Tamburini. ●Località Casina dei Pomi, Cimego di Trento (Trento); ☎0465/621064, fax 0465/621771; graziano@hotelauro- rora.tn.it, www.hotelauro- rora.tn.it; coperti 100. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,1; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: salmerino alpino marinato, salmerino alpino affumicato, croste di polenta con formaggi della Val del Chiese e coscette di rane fritte; capun de ciamac su foglia di vite; polenta macafama delle casine; polenta carbonera; tortelli al formaggio Bagoss e al radic de urs; polenta di patate dei Nadai con spezzatino di vitello, insalata fresca; cartelletta con frutti di bosco e gelato alla vaniglia artigianale.

I vini in tavola: Spumante Filanda de Boron Tione; Kerner (Toblino); Teroldego Bagolari (Marco Donati); Merlot Antica Vigna (Grigoletti).

Commenti: Per merito dell'Accademico Nino Fioroni, la Delegazione si

è portata in una località della remota Val del Chiese, ove c'è un ristorante specializzato in ricette di polenta a base di una rara farina gialla. La bravissima cuoca Marilena e le sue valide colleghe, con i loro piatti, hanno dimostrato quali squisitezze siano in grado di preparare con l'"oro di Storo", meritata definizione di quello speciale derivato del granturco. Mescolando la tradizione con l'eccellente materia prima, le esperte cuiniere hanno deliziato gli Accademici che, con sorpresa, hanno potuto assaporare, sul tema, varie gustose vivande, a cominciare dall'aperitivo costituito dalle umili ma appetitose croste di polenta con bocconcini di formaggi locali. Ha fatto seguito il "capun de ciamac su foglia di vite", una specialità della cucina povera locale. Ed è così che la riunione conviviale "Le Polente delle Giudicarie" si è trasformata in un insolito percorso attraverso piatti del passato, naturalmente tramandati con nomi dialettali.



VENETO

CORTINA D'AMPEZZO 17 agosto 2016

Ristorante "Tivoli" di Graziano Prest, in cucina Graziano Prest. ●Località Lacedel 34, Cortina d'Ampezzo (Belluno); ☎0436/866400, fax 0436/861876; coperti 55. ●Parcheggio comodo; ferie da Pasqua a metà giugno e ottobre, novembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: cervo rosolato con puccia e perle di riso Venere croccante; gnocchi di patate ripieni di baccalà liquido, finferli e polvere di capperi di Pantelleria; risotto alle erbe spontanee con porcini e profumo di bosco; maialino iberico al forno e reale di maialino al latte; minestrone fumante con sorbetto di fragole e spumone di zenzero.

I vini in tavola: Chardonnay 2015 (Tormaresca); Valpolicella Classico 2014 (Secondo Marco).

Commenti: Ognuno dei cinque sensi ha trovato piena rispondenza con i



piatti. Una notevole partecipazione ha inoltre consentito di avere l'intero ristorante dedicato alla Delegazione, rendendo così l'atmosfera molto calda e accogliente. Il cuoco Graziano Prest, con la sua brigata di cucina, ha confermato la sua bravura interpretando, in modo sapiente, il confronto tra sensi e cibo, attraverso l'esecuzione di piatti eccellenti scelti in accordo con i Simposiarchi Antonella Marani e Gian Maria Amatori. Molta curiosità e approvazione attorno al profumato e verde risotto alle erbe spontanee con porcini e profumo di bosco e al minestrone di frutta e verdura marinate nel succo di sambuco con sorbetto di fragole e spumone di zenzero. Tra una portata e l'altra, l'Accademico onorario Giampiero Rorato ha brillantemente intrattenuto gli ospiti sulle peculiarità dei piatti.

ROVIGO-ADRIA-CHIOGGIA 22 giugno 2016

Ristorante "Club Nautico Marina di Brondolo" di Giuliano e Lidia Bacci. ●Via Brondolo 19, Chioggia (Venezia); ☎041/490998; info@marinadibron-dolo.it, www.marinadibron-dolo.it; coperti 60. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie gennaio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: sardoni fritti con polenta bianca; gamberoni in "saore"; granseola nel suo guscio; bollito di moscardini, canocchie e gamberi; risotto alla marinara; gri-

gliata di anguilla, rombo, "luserna" (gallinella) e "soaso" (rombo liscio); insalata mista; torta di mandorle, torta della nonna.

I vini in tavola: Prosecco frizzante (Tenuta Sant'Anna); Pinot bianco Aquileia 2015 (Ca' Bolani).

Commenti: Il ritorno in questo locale in riva al Brenta, dopo qualche anno, è stato estremamente positivo. Qui la cucina è basata essenzialmente sui prodotti del mare disponibili giornalmente sul mercato e cucinati nei modi tradizionali del territorio. Tutti i piatti del menu proposto dal Simposiarca Giorgio Vianelli, dal fritto iniziale agli originali gamberoni in "saore", per continuare con l'ottima granseola, i buonissimi bolliti, il perfetto risotto e la splendida grigliata, sono stati molto apprezzati sia per la precisione delle cotture sia per la qualità dei pesci e crostacei impiegati. Al vertice delle preferenze, la granseola, il saporitissimo risotto e la grigliata di pesce, con il rombo grande protagonista. Meritatissimi applausi hanno salutato la consegna del piatto dell'Accademia ai signori Bacci alla fine di una serata veramente ben riuscita e da ricordare a lungo.

VENEZIA MESTRE 25 giugno 2016

Ristorante "Ai Pescatori" di Hedi Ferchichi, in cucina Hedi Ferchichi. ●Via Giare di Mira 121, Mira (Venezia); ☎041/5675323, anche fax, cell.

392/6321569; info@ristoranteaipescatori.com, www.ristoranteaipescatori.com; coperti 80+40 (all'aperto).

●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard, Diners.

Le vivande servite: stuzzichini; antipasto crudo di gallinella e ricciola; antipasto caldo di canocchie, granseola e gamberone; risotto di cappe-tonde; pescato del giorno al forno con verdure.

I vini in tavola: Prosecco della casa.

Commenti: La prima riunione conviviale dopo il passaggio della campana è stata organizzata in un locale più volte segnalato da diversi soci. Ed è stata proprio una bella scoperta questo ristorante sulla statale Roma, gestito con passione e professionalità da Hedi Ferchichi. L'ambiente è molto accogliente, quasi un salotto, e il servizio attento, cortese e disponibile. Dopo un aperitivo in veranda con stuzzichini a base di frutta, si è passati nella sala principale, adibita, con un bellissimo tavolo imperiale, per i quaranta convenuti. Ha preso la parola il nuovo Delegato Franco Zorzet, per un'ampia relazione sul programma 2016-2018; successivamente il Siniscalco Luciano Libanoro ha illustrato il menu consegnando anche una relazione sui diversi cibi serviti. Infine, al momento del dolce, grande torta nuziale per festeggiare i 53 anni di matrimonio

di Paola Zerega e Franco Pascale. Insomma, una bella giornata in un locale che merita sicuramente, in un clima di sincera e festosa amicizia.



FRIULI - VENEZIA GIULIA

GORIZIA 25 giugno 2016

Ristorante "La Subida" della famiglia Sirk, in cucina Alessandro Gavagna. ●Via Subida 52, Cormons (Gorizia); ☎0481/60531, fax 0481/61616; info@lasubida.it, www.lasubida.it; coperti 100. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie seconda metà di febbraio; giorno di chiusura martedì e mercoledì; lunedì, giovedì e venerdì a pranzo. ●Valutazione 8,7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: zuppa di formaggio con il fresco dell'estate; prosciutto di D'Ossvaldo; frico; ricotta salata delle malghe della valle d'Isonzo; montasio; panna acida e uovo di trota; burro e latticello; girini di pasta "buttata" con porcini e l'orto d'estate; vellutata di erbe di campo tiepida con agnolotti di burrata e asparagi selvatici agrodolci; sorbetto di sambuco; filetto di vitello rosato e il fresco di verdure dell'estate; latte cotto, estragon della Mitteleuropa; fiori di sambuco; strudel di mele.

I vini in tavola: Brut (Buzzinelli); Friulano Doc (Anzelin); Cabernet Doc (Carlo Pradis).

Commenti: Cento Accademici, provenienti da tutte le Delegazioni della regione, si sono ritrovati presso "La Subida" per celebrare il solstizio d'estate. Gli antipasti, serviti all'esterno del locale, hanno seguito come filo conduttore il latte e i suoi prodotti, con lavorazioni effettuate al momento che hanno portato indietro nel tempo. La panna acida, il burro e la "batuda", che altro non è che il latticello residuo della lavorazione del burro (il *buttermilk* di tradizione anglosassone), sono nati sotto gli occhi degli Accademici! Mentre sul fuoco si scaldava la zuppa di formaggio, piatto povero qui ingentilito da un fagottino di ricotta ed erbe di





FRIULI - VENEZIA GIULIA segue

campo, gli Accademici hanno gustato il frico, il montasio e la ricotta salata delle malghe della valle dell'Isonzo. Il simposio è poi proseguito con alcuni piatti anch'essi tradizionali del ristorante, per concludersi, ancora all'esterno sotto il grande triglio, con un tripudio di dolci.



EMILIA ROMAGNA

PARMA TERRE ALTE
10 luglio 2016

Ristorante "Agriturismo il Campo" di Società Agricola Agriturismo il Campo, in cucina Liliana Pagani. ●Strada La Pilla 5, Faviano Inferiore, Lesignano de' Bagni (Parma); ☎0521/853731, cell. 348/4680136; info@agriturismoilcampo.it, www.agriturismoilcampo.it; coperti 50. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì - venerdì. ●Valutazione 7,4; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: parmigiano stagionato 47 mesi con marmellate di propria produzione; salvia frita; prosciutto di Parma 48 mesi, coppa di Parma e salama di Felino con torta frita e pane aromatizzato fatto in casa; tortelli di erbette e tortelli di melanzane con soffritto antico; cima ripiena alla parmigiana con fagiolini dell'orto e patate al forno; gelato al miele con zenzero; torta al cioccolato piccante; torta sbrisolona; ciliege sotto spirito.

I vini in tavola: Barbera spumante rosé; Malvasia; Cabernet; Moscato (Cantina Oinoe, Guardasone di Traversetolo); Gutturino (Cantina Illica, Vernasca).

Commenti: Un luogo ameno e curato, con una terrazza con vista sulle dolci colline parmensi, ha ospitato il convivio curato dal Simposiarca Giordano Amadasi. L'accoglienza è avvenuta nel modo migliore, con attenzione e cura, con un servizio attento, con calore ed entusiasmo. E in contesti come questo capita che a volte si trovi ciò che non ci si aspetta: un ottimo parmigiano di 47-50 mesi, un eccellente prosciutto di Parma di

48 mesi, un'imprevedibile torta al cioccolato e peperoncino, confetture da libri delle fiabe, ciliege sotto spirito e liquori fatti in casa, di cui uno alle erbe e menta, memorabile. Vere chicche e tesori ritrovati. E in mezzo, la consueta, semplice, onesta, curata, cucina della tradizione. Vasta la gamma dei vini, tutti biologici del territorio, tra cui un intrigante Barbera spumante rosé.

RICCIONE-CATTOLICA
15 luglio 2016

Ristorante "Belvedere" di Mauro Ricciardelli, in cucina Mauro Ricciardelli. ●Via San Giuseppe 736, Saludecio (Rimini); ☎0541/982144, anche fax, cell. 338/5302046; info@belvederesaludecio.it, www.belvederesaludecio.it; coperti 60. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie variabili; giorno di chiusura martedì (inverno), a pranzo esclusi i festivi. ●Valutazione 7,6; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard, Diners.

Le vivande servite: salumi dell'azienda agricola Zavoli; uovo e gallina romagnola; cannellone di mora romagnola, concentrato di peperone, alloro e crescione d'acqua; controfiletto di manza romagnola in bruschetta di timo e nocciola, crema di piselli, mela e finferli; babà con farina di grano frassineto in bagna di erba cedrina, squacquerone e pesca.

I vini in tavola: Franciacorta Doc Anniversario Blanc de Blanc (Bersi Serlini, Provaglio d'Iseo); Stella Flora Igt Marche 2011 (Maria Pia Castelli, Monte Urano); Orriu, Cannaudo Doc 2014 (Orriu, Cabras); Chateau Le Thibaut, Monbazillac 2014.



Commenti: Ristorante sobrio ed elegante, situato nell'entroterra romagnolo al confine con le Marche. Offre una cucina prevalentemente di terra, con accurata scelta delle materie prime del territorio e utilizzo dell'olio di oliva e alimenti di propria produzione. Dotato di una fornita cantina, propone corretti abbinamenti cibo-vino. Molto apprezzati i salumi, l'uovo e la gallina, il controfiletto.

RIMINI
12 luglio 2016

Ristorante "Locanda San Leone" di Giancarlo Pianini Mazzucchetti. ●Via Sant'Antimo 102, San Leo (Rimini); ☎0541/912194; info@locandasanleone.it, www.locandasanleone.it; coperti 130+200 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie da inizio ottobre a fine aprile; giorno di chiusura dal lunedì al giovedì, venerdì e sabato a pranzo, domenica a cena. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: spianata calda al rosmarino e sale grosso, piadina romagnola, salumi e formaggi; tagliatelle al ragù a punta di coltello; tagliata di entrecôte al rosmarino e sale di Cervia; patate al forno, erbette di campo saltate; dolci misti della Locanda.

I vini in tavola: Sangiovese; Trebbiano; vino frizzante (tutti di Podere Vecciano, Coriano).

Commenti: Tema della serata "I mulini in Valmarecchia". Un agriturismo sede di un antico mulino, situato in Valmarecchia, nel cuore del Monte-

feltro, un luogo incantevole e un sapiente restauro conservativo hanno mantenuto intatti il fascino del borgo e della natura circostante. Gli Accademici hanno cenato all'aperto, godendo indisturbati la piacevolezza della situazione poiché il ristorante è stato riservato esclusivamente alla Delegazione. Il Simposiarca Pier Giacinto Celi ha scelto un menu semplice e tradizionale. Gli Accademici hanno gradito i piatti e apprezzato l'accoglienza del luogo. Nel corso del convivio, il Simposiarca, esperto in materia, ha intrattenuto sulla storia e le curiosità legate ai numerosi, antichi mulini disseminati in tutta la vallata del fiume Marecchia.



TOSCANA

COSTA DEGLI ETRUSCHI
31 luglio 2016

Ristorante "Trattoria Senese" di Trattoria Senese di Gemma Pagni, in cucina Piero Falorni. ●Via Diaz 23, Cecina (Livorno); ☎0586/680335, anche fax; trattoriasenese@yahoo.it; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate American Express, CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: millefoglie con parmigiano, melanzane, fagiolini e triglia; spaghetti alla chitarra con scampi, fagioli e bottarga; pesce spatola al forno con patate e pomodori pachino; frittura del Tirreno; bavarese allo yogurt con frutta fresca.

I vini in tavola: Q2 spumante extra dry (Ponte srl); Prosecco Valdobbiadene; Vermentino (Bruni).

Commenti: Ristorante di stile classico, con atmosfera di una volta, grandi tendaggi che proteggono l'interno e sapori all'antica. Superata l'incongruenza che non si tratta di una trattoria, bensì di un vero e proprio ristorante, il locale ha riscontrato l'apprezzamento degli Accademici, soprattutto di coloro che, essendo del luogo, lo conoscono da sempre e ne apprezzano la tipologia della cucina. L'impostazione, i piatti, la loro presentazio-



ne, sono quelli di un ristorante tradizionale; sicuramente ottimi la materia prima, la cortesia e il servizio.

EMPOLI 13 luglio 2016

Ristorante "4 Assi" di Marco Carboni, in cucina Marco Carboni. ●Via Francesca Nord 37, Località Stabbia, Cerreto Guidi (Firenze); ☎0571/956106, anche fax; info@ristorantequattroassi.it, www.ristorantequattroassi.it; coperti 150. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7; prezzo fino a 35 €; carte accettate American Express, CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: antipasto di crostini e salumi toscani; pappa al pomodoro; sformato di verdure e pizza; tagliatelle ai funghi; risotto con salsiccia di radicchio rosso e scamorza; tagliata con fagioli e patate arrosto; brigidini con crema chantilly.

I vini in tavola: Bianco Empolese Doc 2015; rosso Igt Piemana 2014; Vin Santo 1997 (tutti della Fattoria Collefiorito).

Commenti: Riunione conviviale organizzata dal Simposiarca Pius Lucchiesi Palli, in un ristorante attivo da moltissimi anni e visitato per la prima volta dalla Delegazione. I piatti sono risultati tutti di buon livello; da segnalare l'ottima tagliata con fagioli e con patate. Molto apprezzato il rosso Piemana e il Vin Santo.

FIRENZE 30 giugno 2016

Ristorante "The Crazy Train" di Rossana e Maurizio Moretti. ●Piazza Mazzini 2, Compiobbi, Fiesole (Firenze); ☎055/6593640; coperti 65+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 10 giorni in agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7; prezzo fino a 35 €.

Le vivande servite: aperitivo con focaccine calde; crostini ai cereali con pâté di fegatini e fiori di zucca fritti; parmigiana di melanzane "in tazza", coccoli con stracchino e prosciutto; risotto con gamberi e agrumi; pasta fagioli e cozze; coniglio tonnato con piselli; crema di mascarpone, yogurt e cioccolato bianca.

I vini in tavola: Prosecco; Pinot grigio (Alturis, Cividale del Friuli); Morellino di Scansano Doc (Froncina di San Geminiano).



Commenti: Gli Accademici sono accolti dai due titolari Rossana e Maurizio e da un Prosecco buonino con le focaccine "calde", un poco rigide. Tra gli antipasti, il crostino triangolare (un po' duro e unto) straripa di un buon pâté; la parmigiana "in tazza" è gradevolmente tiepida e profuma di primavera; il coccolo (un po' gommoso) è sommerso dallo stracchino (buono) e da un rotoletto di prosciutto di monte sapido, forse tagliato un po' troppo grosso. Il sapore del fiore di zucca latita, sommerso dalla pastella. Pasta, fagioli e cozze poteva andar bene, cozze escluse, sia per l'ardito accostamento terra-mare, sia per l'aroma dei mitili che ha sollevato perplessità. Il coniglio, ben dissotato, è buono, abbastanza morbido; la crema tonnata che lo circonda e lo sovrasta è indovinata per il suo delicato sapore. La crema alla cioccolata bianca chiude la cena, nel complesso gradevole, pur nella discontinuità qualitativa di alcuni piatti. Il Pinot grigio, giovane, ottimo, assai superiore al Morellino, dignitoso per i fanatici del rosso, ma non di più.

FIRENZE PISTI 18 luglio 2016

Ristorante "Trattoria La Gargotta" di Francesco Conti, in cucina Roberto Schiotti. ●Via Vicchio e Paterno 19, Bagno a Ripoli (Firenze); ☎055/631444; lagargotta@tiscali.it, www.trattoriala-gargotta.com; coperti 55. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: sformatino alla Gargotta; picci sull'anatra; coniglio alla Gargotta; fagioli all'olio; Vin Santo e biscottini di Prato fatti in casa.

I vini in tavola: Chianti bio Galardi 2013 (Fattoria Poggio Piano Girone, Fiesole).

Commenti: La Gargotta, posta sulle colline di Bagno a Ripoli, appena fuori Firenze, con una terrazza con vista meravigliosa sulla città, ha accolto gli Accademici per l'ultima riunione conviviale prima delle vacanze. Prodotti di qualità e rigorosamente di stagione caratterizzano la cucina, che si basa sulla tipica tradizione fiorentina e toscana. Ottimo lo sformatino e buonissimo il sugo d'anatra sui picci che per qualcuno erano un po' troppo al dente. Ben servito il coniglio in un coccio di terracotta a porzione. Ottimi anche i biscottini di Prato fatti in casa. Il Delegato, per confermare il gradimento della cena, ha donato alla brigata il guidoncino e il piatto dell'Accademia.

LIVORNO 28 giugno 2016

Ristorante "4CON" di Marco Del Ghiana. ●Via Oberdan Chiesa 14, Rosignano Solvay (Livorno); ☎0586/867360, cell. 393/9068822; ristorante4con@gmail.com; coperti 130+50 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie ottobre e novembre; giorno di chiusura dal lunedì al venerdì (in inverno). ●Valutazione 7,54; prezzo fino a 35 €.

Le vivande servite: gnocchetti agli scampi e puntarelle; mezzemaniche al tonno; frittura mista con acciughe e verdure; spiedino di pesce spatola; millefoglie con pesche caramellate.

I vini in tavola: Müller Thurgau 2015; Vermentino (Terenzi, Balbino).

Commenti: Su segnalazione dell'Accademica Elisabetta Coltelli, il Delegato Sergio Gristina ha invitato gli Accademici a visitare questo ristorante posto nel cuore del complesso del Circolo Canottieri di Rosignano Solvay, con un ottimo riscontro. In particolare, sono stati giudicati mol-

to buoni i due assaggi di primi e il dessert. Si è trattato di degustare una cucina innovativa, con qualche legame con quella tradizionale. Congruenti i due vini. Per la tradizionale conversazione accademica, la Vice Delegata Valeria Torregrassa ha parlato del "Re dei cuochi, il cuoco dei re", riferendosi alla storia del celebre chef francese Carême.

LIVORNO 16 luglio 2016

Ristorante "Villa Margherita" di Tonyer di Grado. ●Via Mario Puccini 44, Quercianella (Livorno); ☎0586/491023, cell. 349/7921490; info@hotelvillamargherita.it, www.villamargherita.com; coperti 410+230 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,57; prezzo da 36 a 45 €.

Le vivande servite: stuzzichini; antipasto misto di mare; strozzapreti al sugo di mare; tritto di pesci: salmone al pistacchio, gamberoni con i funghi, calamaro gratinato; torta margherita.

I vini in tavola: Vernaccia di San Gimignano 2015 (S. Pietro a Roncole); Merlot Poggio del Sasso 2012 (Cantine di Montalcino).

Commenti: Il Delegato Sergio Gristina, per l'ultima riunione conviviale dell'annata accademica, ha invitato i soci nella splendida cornice della terrazza sul mare dell'Hotel Villa Margherita, dove la cucina e il personale di sala hanno accolto i numerosi Accademici con professionalità, mentre scorreva lento il tramonto e le varie portate allietavano i commensali per varietà e qualità. Molto apprezzati il primo e il secondo, e appropriati i vini in tavola. Pima della cena, il Delegato ha presentato il neo Accademico Riccardo Prini e ha consegnato all'Accademico Riccardo Finocci, introdotto pochi mesi prima, le insegne accademiche.

LUCCA 30 giugno 2016

"Antica Trattoria Stefani da Benedetto" della famiglia Stefani, in cucina Benedetto Stefani e Gian Marco Stefani. ●Corte Stefani, via nuova per Pisa, San Lorenzo a Vaccoli (Lucca); ☎0583/379031, fax 0583/379875, cell. 328/0371039; info@trattoriastefani.it, www.trattoriastefani.it; coperti 150+60 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie ultime 2 settimane di febbraio; giorno di chiu-



TOSCANA segue

surra martedì. ●Valutazione; 7,1 prezzo fino a 35 €; carte accettate American Express, CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: tagliolini al pepolin dell'orto; filetto di maiale con mele e cipolla; gran fritto di pollo; coniglio e verdure di stagione; semifreddo di nocciola del Piemonte Igp, biscotto morbido al fondente e croccante salato.

I vini in tavola: Bianchi e rossi di Montecarlo.

Commenti: Serata organizzata nei minimi dettagli dalla Simposiarca Margherita Chiochetti, che ha fatto da degno contorno alla consegna del Premio Alberini al forno Amedeo Giusti, che tutti i lucchesi doc conoscono per la produzione di pane. Una trattoria, quella di proprietà della famiglia Stefani, che ha origine a fine Ottocento e che ha mantenuto, pur nell'innovazione, la tradizione della Lucchesia. Il patron Benedetto è oggi affiancato dal giovane figlio, il cuoco Gian Marco Stefani, che ha cercato di portare un pizzico di innovazione all'interno di un menu sempre incentrato sulla tradizione e la tipicità locale. Gran fritto apprezzato dai tanti Accademici e dagli ospiti.

LUNIGIANA 23 giugno 2016

Ristorante "Montagna Verde" di Mario Maffei, in cucina Luca Maffei. ●Via Apella 1, Liciana Nardi (Massa Carrara); ☎0187/421203, anche fax, cell. 392/9963407; info@montagnaverde.it, www.montagnaverde.it; coperti 50+50 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante, comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,7; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: sgabei (pasta di pane frita) accompagnati da una selezione di salumi di cinta senese di

produzione propria e prosciutto di Parma gran riserva Dop; cipollotti aromatizzati all'aceto balsamico, sformatino di farro, torte di tradizione: torta d'erbi, scarpacciana e torta di riso e cipolle; ravioli di San Giovanni; tagliatelle verdi di borragine alla montanara; cima ripiena di manzo biologico di produzione propria con patate al forno e insalatina estiva; degustazione di formaggi della Valle del Taverone con marmellate fatte in casa e miele biologico di produzione propria; semifreddo alle nocciole e ciliege alla ganache di cioccolato caldo.

I vini in tavola: Vermentino Madonna dei Colli; rosso Val di Magra Igt (entrambi dell'Istituto Professionale di Stato per l'Agricoltura e l'Ambiente "L. Fantoni", Soliera - Apuana di Fivizzano).

Commenti: Squisita la selezione di antipasti, tutti molto apprezzati, dai salumi fatti in casa alle immancabili torte. I primi, si nota, sono una passione dello chef: superbi i delicati ravioli, il piatto simbolo della festa di San Giovanni; molto buone anche le tagliatelle verdi di borragine esaltate dal succulento sughetto di pomodoro e pasta di salsiccia. Una bella sorpresa il secondo, una cima tenera, accompagnata da croccanti patate al forno, e una fresca insalata di campo. Degna di nota, la selezione di formaggi ovis e caprini della Valle del Taverone con ottime marmellate fatte in casa e miele di acacia bio già della nuova annata. Il dolce, un cremoso semifreddo alle nocciole servito su uno specchio di ganache di cioccolato con qualche bella ciliegia tuffata nel cioccolato fondente, è stato il piatto più apprezzato.

LUNIGIANA 24 luglio 2016

Ristorante "La Catinella" di Stefano Ferrari, in cucina Giuseppina Ferrari. ●Località Patigno 1, Zeri (Massa Carrara);

☎0187/447125, cell. 339/8266704; albergolacatinella@libero.it; coperti 100. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard, Diners.

Le vivande servite: salumi della casa, assaggi di torte d'erbi e torta di patate, ripieni di verdure, fiori di zucca fritti, frittelle di farina dolce con ricotta nostrana fresca; ravioli fatti in casa con burro e salvia; agnello di Zeri preparato in tre modi (cotto nel testo con le patate, alla griglia e fritto con insalata mista); panna cotta ai frutti di bosco.

I vini in tavola: Vermentino Madonna dei Colli; rosso Val di Magra Igt (tutti dell'Istituto Professionale di Stato per l'Agricoltura e l'Ambiente "L. Fantoni", Soliera - Apuana di Fivizzano).

Commenti: Alla Delegazione è stata riservata una parte della spaziosa sala con arredi rustici e pareti in legno, dove gli Accademici hanno degustato lo straordinario agnello di Zeri, preparato impeccabilmente in tre diversi modi, tutti ottimi, anche per i palati più fini. Oltre all'agnello, che ha ottenuto la valutazione più alta, tutti gli altri piatti sono stati molto apprezzati: dai ricchi antipasti con invitanti salumi di produzione propria, prelibate torte, deliziosi ripieni, ottimi fiori di zucca fritti e aromatiche frittelle di farina dolce servite con una freschissima ricotta, ai delicati ravioli fatti in casa conditi alla perfezione con burro e salvia, a una panna cotta vera, di intenso gusto di panna fresca, servita con una generosa porzione di gustosi frutti di bosco. Perfetto l'abbinamento con i vini; servizio attento e garbato; buono il rapporto qualità-prezzo. A fine pranzo consegna della vetrofanfa da parte del Delegato al titolare Stefano Ferrari e applausi dei commensali.

MAREMMA-GROSSETO 14 luglio 2016

Ristorante "Hotel Miramare" di Donatella Guidi e Paolo Pieraccini. ●Via Vittorio Veneto 35, Castiglione della Pescaia (Grosseto); ☎0564/933524, fax 0564/933695; coperti 150+40 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie novembre - marzo; giorno di chiusura lunedì, martedì e mercoledì a pranzo. ●Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €.

Le vivande servite: benvenuto con bruschetta; panzanella di mare; sformatino di pecorino Dop con cozze;

polpo alla brace su crema di patate e olive nere; mezze maniche con acciughe e briciole; gamberi alla griglia con insalata; dessert della casa.

I vini in tavola: Prosecco; Le Mortelle bianco Maremma Toscana Igt; rosso Botrosecco Maremma Toscana Igt.

Commenti: Il ristorante è situato nel centro del paese, direttamente sul mare, con una splendida vista sulla passeggiata e sulle isole dell'arcipelago toscano. Dalla bellissima terrazza coperta si possono vedere, in questa stagione, fantastici tramonti con il suggestivo sfondo che va dall'isola di Montecristo, al Giglio, all'Elba e alla Corsica. Il ristorante, accanto a quelli innovativi, propone piatti della tradizione maremmana, tutti realizzati con cura e passione dallo staff di cucina, solo con ingredienti genuini e stagionali provenienti da fornitori locali. È stato particolarmente gradito l'antipasto, per l'assortimento, la bontà e l'eleganza nella presentazione. La serata si è svolta in modo piacevole.

MONTECATINI TERME- VALDINIEVOLE 8 luglio 2016

Ristorante "Da Carla" di Carla Franchi, in cucina famiglia Franchi. ●Via di Castelvecchio 39, Pescia (Pistoia); ☎0572/400080; info@ristorantedacarla.it, www.ristorantedacarla.it; coperti 150+120 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mercoledì sera, giovedì (esclusi luglio e agosto). ●Valutazione 7,2; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: insalata di fagioli di Sorana Igp con porri e bottarga; bruschetta con lardo di Colonnata e fagioli di Sorana Igp; farro con antico rosso di Sorana Igp; maccheroni caserecci con funghi porcini; ravioli alla pesciatina al ragù; tagliata di manzo con fagioli al fiasco; gran fritto dell'aia con verdure di stagione; cantuccini con Vin Santo.

I vini in tavola: Sangiovese (Bruni).

Commenti: Confortante partecipazione alla riunione conviviale estiva, propiziata dalla promessa di frescura dell'alta valle del Pescia e dall'occasione di un nuovo incontro con i fagioli di Sorana Igp. Dopo i saluti del Delegato Alessandro Giovannini, il CT Toscana Est, Roberto Doretta, ha informato sull'attività del CST, cedendo poi la parola all'ospite Franco Milli, CT della Toscana Ovest, Con-





sultore e componente del Consiglio di Presidenza che ha ricordato i valori e l'impegno dell'Accademia anche per la valorizzazione dei prodotti del territorio e, soprattutto, per il senso della convivialità, aperta a incontri e scambi d'esperienze fra le Delegazioni. Il semplice locale ha ben ospitato gli Accademici (solo qualche esitazione nel servizio), offrendo un ricco menu, dominato dai famosi fagioli in varie declinazioni. Da segnalare gli antipasti, il farro, i ravioli e il fritto: ricco, caldo e asciutto; eccellenti i fagioli al fiasco. Molto buono il rapporto qualità-prezzo.

MUGELLO 14 luglio 2016

Ristorante "Villa Poggio Bartoli" di Antonio Lippi, in cucina Letizia Carducci. ●Via di Molezzano 45, Vicchio (Firenze); ☎055/8407912, fax 055/8407195; info@villapoggiobartoli.it, www.villapoggiobartoli.it; coperti 45+45 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante, comodo; ferie 5 ottobre - 30 marzo. ●Valutazione 7,5; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: crostini di fegatini; selezione di salumi e formaggi accompagnati da confetture; tagliatelle fatte in casa al ragù; pollo ripieno della Letizia; bistecchine di castrato alla griglia; insalata mista dell'orto e pomodori al forno ripieni; mix di verdure stufate di Poggio Bartoli; sbriciolata di ricotta e limone.

I vini in tavola: Prosecco extra dry Doc (Toblar); Vermentino Massovivo (Tenuta dell'Ammiraglia); Pinot nero (San Michael-Eppan); Chianti Classico Borgo Syrah Doc (Tenimenti Luigi D'Alessandro); Frescobaldi brut Chardonnay Pinot nero (Marchesi de' Frescobaldi).

Commenti: Immerso nel verde del Mugello, un resort realizzato in una villa del 1500 completamente restaurata con gusto, mobili d'epoca e tutte le comodità della vita moderna. Arricchisce il soggiorno alla villa l'esclusivo allevamento di rapaci per la caccia, che creano un'atmosfera degna della corte dell'Imperatore Federico II. I rapaci sono utilizzati per dimostrazioni in loco a favore degli ospiti e venduti principalmente a emiri arabi. La cucina casalinga è di buona qualità e utilizza prodotti locali e stagionali. I vini presentati, grazie al precedente lavoro del signor Lippi, Direttore di un'azienda vinicola a Bolgheri, sono ottimi e di buon rapporto qualità-prezzo.

PISA 29 agosto 2016

Ristorante "Martini" di Ignazio e Raffaele Diana, in cucina Ignazio Diana. ●Via dell'Edera 1, Località Tirrenia, Pisa; ☎050/37592, fax 050/37702; raffaele@ristorantemartini.it, www.ristorantemartini.it; coperti 80. ●Parcheggio comodo; ferie 15 giorni a gennaio e 15 giorni a novembre; giorno di chiusura lunedì a pranzo e martedì. ●Valutazione 7,8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: fritti di pesce, carpacci vari, baccalà in carpione; raviolo ripieno di cacciucco di polpo, pane all'aglio, polpo croccante e prezemolo fritto; chitarrina di pasta fresca condita con ragù di pesci rossi (scorfani, gallinelle, triglie); trancio di dentice al forno con patate e verdure miste; bavarese alle fragole e frutti di bosco; pasticceria secca sarda.

I vini in tavola: Torbato brut, spumante a fermentazione naturale; Cala Reale, Vermentino di Sardegna

Doc; Monteoro, Vermentino di Galura Docg superiore; Anghelu Ruju Alghero vino liquoroso riserva Doc (tutti delle Tenute Sella & Mosca).

Commenti: Riunione conviviale piacevolissima, con la partecipazione di numerosi Accademici e ospiti. Aperitivi e antipasti giudicati più che ottimi da tutti; tra i primi, molto valida la "chitarrina" particolarmente apprezzata; il trancio di dentice, pur se non criticato dai più, non era all'altezza della tradizione e delle aspettative che si avevano in "Martini"; ben valutati la bavarese e la pasticceria secca preparata in casa dallo chef Ignazio. Ottimi i vini in abbinamento, proposti e presentati cortesemente dalla signora Violetta Grazzini, rappresentante della Sella & Mosca e dal signor Roberto Rigante, capo area della stessa. La riunione conviviale è stata l'occasione per la consegna del "Diploma di Buona Cucina 2016" a Ignazio e Raffaele Diana, che dal 2010 gestiscono il ristorante.

PISTOIA 23 giugno 2016

Ristorante "Colli" di Valerio Andreini. ●Via dei Colli 1, Tobbiana di Montale (Pistoia); ☎0573/596248, cell. 347/0777361; valerioandreini@live.it; coperti 50. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie dal 10 al 30 gennaio e dal 15 al 25 agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,4; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: schiacciate e finger food (verdure fritte; zuppa fredda di pomodoro; prugna e lardo di Colonnata; gorgonzola, pistacchi e miele); fagottino di pasta phillo con zuchine e burrata; risotto al petto di anatra affumicato e ciliegie; raviolo al basilico ripieno di pappa al pomodoro; spalla di maialino alla mediterranea con crema di patate gialle; dolce millefoglie croccante chantilly e lamponi.

I vini in tavola: Prosecco cuvée extra dry (Drussian); Gibelè Zibibbo secco (Pellegrino); Assolatio Igt, Sangiovese Merlot (Casalvento); Moscato d'Alessandria (Pellegrino).

Commenti: Suggestiva l'ambientazione del ristorante, che ha accolto gli Accademici nella sua meravigliosa terrazza attorno a un maestoso tavolo imperiale e con un'incantevole vista sulla vallata. L'aperitivo ha reso subito l'idea dell'approccio moderno della cucina alla tradizione. La cena è stata egregiamente presentata e servita dallo staff, sempre cortese,

disponibile e competente. Le varie portate sono state tutte apprezzate, in particolare modo il fagottino, il raviolo al basilico e la millefoglie croccante chantilly e lamponi. I vini sono risultati ben abbinati anche se alcuni non erano proprio alla temperatura ottimale. In conclusione, è stata una piacevolissima riunione conviviale, resa ancora più particolare dall'investitura di 5 nuovi Accademici alla presenza del Segretario Nazionale Roberto Ariani e del CT Toscana Est Roberto Doretto.

PISTOIA 28 luglio 2016

Ristorante "Casa mia Piccolo bistrot" di Matteo Rubbi, in cucina David Ardita. ●Via Udine 44, Pistoia; ☎0573/28784, cell. 339/8702811; info@casamiabistrot.it, www.casamiabistrot.it; coperti 16+7 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie ultima settimana di agosto e prima settimana di settembre; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,9; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate American Express, CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: baccalà mantecato e fritto in salsa di peperoni; gnocchetti di patate, vongole e burro d'acciughe; spaghetti Afeltra aglio, olio e peperoncino; polpo piastato ai baccelli; cheesecake con variazione di consistenze di lamponi.

I vini in tavola: Ribolla gialla; Sauvignon (azienda agricola Vigna Traverso); Zibibbo (Baronia dei Feudi).

Commenti: Bellissima sorpresa per questo piccolo e accogliente ristorante, tutto riservato per la riunione conviviale accademica, ispirato ai bistrot della Provenza, ubicato poco fuori la cinta muraria, e lontano dalla movida pistoiese. Una cucina moderna e ricercata, che è riuscita a elaborare piatti della tradizione con nuovi gusti e sapori mai banali. Materia prima di altissima qualità e grande attenzione nella preparazione e presentazione dei piatti che, nel caso dell'antipasto, sono risultate un po' ridotte. Una menzione particolare per il croccante e gustoso polpo piastato e gli gnocchetti col finto burro di acciughe. Per questi piatti, oltre che per il dolce, è stato chiesto e gentilmente concesso il bis. A conclusione della serata, gran parte degli Accademici si sono a lungo trattenuti con lo chef e il proprietario del locale, interpretando così lo spirito autentico di una riunione conviviale tra le più riuscite degli ultimi tempi.



TOSCANA segue



SIENA

27 giugno 2016

Ristorante "Villa Scacciapensieri" della famiglia Nardi. ●Strada Scacciapensieri 10, Siena; ☎0577/41441, fax 0577/270854, cell. 393/9597924; info@villascacciapensieri.it, www.villascacciapensieri.it; coperti 100. ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: ristretto al Porto; risotto alla milanese; rotolo di faroana ai pistacchi; sfornato di patata macario; insalata di radicchiotti; sorbetto al melone, pesca e limone.

I vini in tavola: Prosecco superiore di Valdobbiadene; Pinot grigio del Trentino; Chianti Classico Rietine.

Commenti: Nell'imminenza della pausa estiva, il Delegato e la Simposiarca Maria Vittoria Adami Nepi hanno voluto salutare i numerosi Accademici nella splendida cornice dell'Hotel Villa Scacciapensieri, una delle eccellenze senesi in tema di ristorazione e accoglienza. Allietati dai divertenti aneddoti di vita cittadina narrati con brio ed eleganza dalla Simposiarca, gli Accademici hanno gustato le pietanze preparate con cura e maestria dalla cucina dell'albergo; da ricordare, per l'apprezzamento riscontrato all'unanimità, il risotto alla milanese e i sorbetti.

VIAREGGIO VERSILIA

30 giugno 2016

Ristorante "Chalet del Lago" di Rolando Bini, in cucina Patrizia Baldini. ●Beve-

dere Giacomo Puccini, Torre del Lago, Viareggio (Lucca); ☎0584/359830, fax 0584/352574, cell. 329/9256896; info@chaletdelago.it, www.chaletdelago.it; coperti 60. ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 6,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate American Express, CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: tortino di polpo e patate con olive taggiasche e frutti del capperio; trancetto di baccalà al vapore con salsa mediterranea al profumo di basilico; riso con scampi e tartufo, mantecato alla zucca; cannoli di orata al forno su parmigiana di melanzane; semifreddo alla meringa con salsa alle fragole.

I vini in tavola: Prosecco; bianco delle colline lucchesi (azienda agricola Bordocheo).

Commenti: La riunione conviviale di giugno ha avuto luogo in un locale tradizionale di Torre del Lago, lo Chalet che, sorto a fine Ottocento, ha ospitato il Maestro Puccini ed è tuttora ritrovo di musica e artisti. Uno splendido scenario estivo sulla riva del lago, cenando su una lunga e suggestiva terrazza in legno. Il Simposiarca della serata, Mauro Mauri, ha ben saputo illustrare la storia del



locale che si intreccia con quella del luogo pucciniano. Gli Accademici hanno apprezzato come da una struttura in legno, su palafitte, il restauro attuale abbia conservato l'uso del materiale originale integrandolo con la vecchia imbiancatura dei muri toscani e l'impiego dell'antica breccia medicea per il bancone del bar. Il menu comprendeva piatti di pesce.

VIAREGGIO VERSILIA

20 luglio 2016

Ristorante "Il Porto" di Bruno Berti, in cucina Daniele Angelini. ●Via M. Coppino 118, Viareggio (Lucca); ☎0584/383878; info@ristoranteilporto.eu, www.ristoranteilporto.eu; coperti 120. ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: scamponi in crosta alle erbe con panzanella e olio al basilico; polpetti nostrali affogati in guazzetto di pomodoro e cialda di pane casalingo; tagliatella nera con impasto di alghe ai gamberi rosa con pomodori pachino e polvere di capperio; orata di lenza alla Vernaccia con patate, olive e pomodori; cassatini rivisitati con gelato al pistacchio.

I vini in tavola: Pinot grigio; Gewürztraminer (Agricola Borgo Magredo).

Commenti: Per la riunione conviviale di piena estate, nel mese di luglio, gli Accademici si sono recati al ristorante "Il Porto", nella Darsena di Viareggio. Un locale tradizionale che è stato da poco preso in gestione da un nuovo patron, l'imprenditore pratese Bruno Berti, che ha chiamato lo chef

stellato Daniele Angelini, per tanti anni al "Bistrot" di Forte dei Marmi. La serata è stata da tutti apprezzata - circa sessanta tra Accademici, amici e autorità - e ha permesso di gustare un ricco menu di pesce, fresco e ben preparato, in una terrazza sul porto, arredata come uno yacht e con un servizio di eccellenza. Nell'occasione, la Delegata Paola Casucci ha presentato due nuovi Accademici: Maria Antonia Cinquini e Luca Lunardini, alla presenza del CT Toscana Ovest Franco Milli.



MARCHE

MACERATA CASTEL SAN PIETRO- FIRENZUOLA

25 giugno 2016

Ristorante "Le Case" della famiglia Giosué, in cucina Giacomo Messi. ●Via Mozzavinci 16/17, Macerata; ☎0733/231897, fax 0733/268911; info@ristorantelecase.it, www.ristorantelecase.it; coperti 150+50/60 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante, comodo; ferie agosto e 10 giorni a gennaio; giorno di chiusura lunedì e a pranzo dal martedì al venerdì. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: ciauscolo maceratese; fritti di olive all'ascolana, crema, fiori di zucca, mele, zucchine, melanzane; ravioli di ricotta alle erbe aromatiche; vincisgrassi della tradizione maceratese; maialino arrosto con patate; coniglio in porchetta e insalata; zuppa inglese.

I vini in tavola: Brut metodo Charnat; Verdicchio dei Castelli di Jesi classico superiore "Cuprese" 2014 (entrambi Colonnara); rosso Conero "Aion" 2013 (Moroder); vino cotto ("Le Case" di Flavia Giosué).

Commenti: La serata conviviale è stata dedicata agli Accademici di Castel San Pietro-Firenzuola che, guidati dal Delegato Andrea Stanzani, hanno accolto l'invito a visitare Macerata per ammirare alcune delle sue eccellenze architettoniche. Il menu, pertanto, è stato concordato con gli



ospiti, e in particolare con l'Accademico Gualtiero Vittorini, per far loro gustare alcuni dei piatti tipici della cucina maceratese, illustrati dal Simposiarca Gianni Cammertoni. Gli ospiti hanno molto apprezzato la qualità delle pietanze e, in particolare, la frittura iniziale, oltre ai ravioli e al coniglio in porchetta, senza trascurare, ovviamente, i vincisgrassi e il maialino arrosto portato in sala dallo chef. Non sono mancati i giudizi positivi anche per l'eleganza del ristorante e per l'ottima scelta dei vini. Al commiato, la Delegazione di Castel San Pietro-Firenzuola ha invitato gli Accademici maceratesi a ricambiare la visita al più presto.



UMBRIA

 **FOLIGNO**
21 giugno 2016

Ristorante "Resort Castello di Gallano" di Fausto Spera, in cucina Fausto Spera. ●Via Gallano 1, Valtopina (Perugia); ☎0742/750051; info@gallano-resort.com, www.gallano-resort.com; coperti 70. ●Parcheggio comodo; ferie non definite; giorno di chiusura mai.

●Valutazione 7,6; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: finger food con panzanella; tortino di ricotta su crema di piselli alla menta con guanciale croccante; cornucopia di parmigiano; porcini gratinati, insalata di frutta secca; gnocchi con crema di zucca e pomodori; faraona arrosto marinata alle erbe con spinacini all'aceto di lamponi; semifreddo alle noci con gelato allo zabaione.

I vini in tavola: Müller Thurgau di Franz Hass; Trebbiano Spoletino di Perticaia.

Commenti: Organizzata dai Simposiarchi Paola Renzini e Giovanni Battista Guarraci, la riunione conviviale nel ristorante dell'antico Castello di Gallano, oggi resort, che si erge a 520 metri d'altezza sul monte omonimo tra Valtopina e Capodacqua, è stata particolarmente apprezzata per l'eccellente qualità dei prodotti, lavorati professionalmente dal cuoco Fausto Spera e il suo staff.

 **GUBBIO**
20 luglio 2016

Ristorante "La Cantina" di Claudio Smacchi, in cucina Tiziana Fiorucci. ●Via Piccoti 3, Gubbio (Perugia); ☎075/9220583, anche fax, cell. 393/9709291; lacantina-gubbio@gmail.com, www.lacantinagubbio.it; coperti 100. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì (in inverno). ●Valutazione 7,5; prezzo fino a

35 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard, Diners.

Le vivande servite: ceci; coratella; lumache; tortelli al formaggio di fosa e noci; prosciutto in agrodolce; rape e cicoria; pasta sfoglia chantilly e frutti di bosco.

I vini in tavola: Rosso Umbria (Villa Conversino); Sangiovese Umbria Eugubino rosso; Grechetto Umbria Eugubino bianco (entrambi Cantina Bettona); Sagrantino Passito (Favaroni).

Commenti: La riunione conviviale si è tenuta in un bel locale ricavato da un'antica cantina nel centro storico medievale. Apprezzati, in particolare, i tortelli e il dolce di ottima preparazione; i vini non sono stati all'altezza delle pietanze. Buono il servizio, anche per la simpatia e gentilezza dei giovani camerieri. Durante la riunione conviviale è stato dato il benvenuto alle due nuove Accademiche, Mariella Rossi e Luciana Belardi, accolte calorosamente.

 **PERUGIA**
 **TERNI**
18 giugno 2016

Ristorante "Del Ponte Scatolini" di Rita Strappato, in cucina Rita Strappato. ●Via di Borgo 15, Scheggino (Perugia); ☎0743/61253, fax 0743/61131; roncamar@tiscali.it, www.hoteldelpontescatolini.it; coperti 150+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie novem-

bre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: crostini al tartufo nero, frittata al tartufo nero, vol au vent alla tartare di trota, ciauscolo, lonza e prosciutto di Norcia tagliato al coltello, bruschette con la ricotta, coratellina d'agnello, verdure di stagione fritte al momento; risotto al tartufo bianco; bocconcini di agnello della Valnerina al tartufo nero, insalatina; coppa di gelato con salsa al mandarino.

I vini in tavola: Bianco di Montefalco 2015; rosso di Montefalco 2013 (entrambi Arnaldo Caprai, Montefalco); Moscato d'Asti (Dogliotti, Castagnole Lanze).

Commenti: Massimo Alberti e Guido Schiaroli hanno voluto suggellare il sentimento di amicizia celebrando un evento importante: i trentacinque anni di Accademia di Giuseppe Fioroni e Bruno Urbani e i venticinque di Alfio Crispolito Rossi. Simposiarche, Ada Urbani e Simonetta Volponi che con la *new entry* Giammarco Urbani hanno organizzato la riunione conviviale sulle rive del fiume Nera. Atmosfera informale e buffet sul prato: frittata al tartufo, cottura "come si deve", coratella a piccoli pezzi morbida e succosa; crostini, tradizione sia nel pane sia nel tartufo... Scheggino, dove il pane è cotto a legna, è il maggior centro di commercializzazione del "tubero". Bruschette alla ricotta ancora calda, verdure di stagione fritte, calde e fragranti (particolarmente apprezzata la borragine). Risotto al tartufo bianco che Bruno ha selezionato e conservato per l'occasione. Classici bocconcini di agnello al nero che il ristorante propone da sempre e con invariato successo. Riunione conviviale molto gradita e proposta di Massimo Alberti, che ha consegnato diplomi e distintivi, di rivedersi con tutte le Delegazioni dell'Umbria.

 **TERNI**
 **NEW YORK SOHO**
21 luglio 2016

Ristorante "La Gabelletta" di Maura Rustichelli e Maria Proietti, in cucina Andrea Taddei. ●Via Tuderte 20, Amelia (Terni); ☎0744/981775, cell. 335/360175; info@lagabelletta.it, www.lagabelletta.it; coperti 105+80 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante, comodo; ferie 15 giorni a gennaio; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.





UMBRIA segue

Le vivande servite: tulipano di pasta fillo con insalatina di piccione condita al battuto di olio e limone e tartufo nero amerino; cialda di pecorino con nido di ciriole ai ciliegi, mantecate alla ricotta salata con crudité di fiori di zucca; coniglio in porchetta con patate al finocchio; insalatina di primo taglio; tortino di zuppa inglese con salsa alla vaniglia.

I vini in tavola: Prosecco Doc extra dry 2015; rosso dei Colli Amerini Doc "Armanè" (Cantine Zanchi, Amelia); Moscato d'Asti Docg (Cantina Vallebelbo).

Commenti: Splendida "Summertime" di Edward Hopper sulla copertina del menu, per celebrare "un incontro d'estate" fra le due Delegazioni. Il Delegato statunitense Berardo Paradiso era in Umbria in occasione del Narnia Festival, evento musicale diretto a Narni da Cristiana Pegoraro, Accademica della Delegazione newyorchese. Simposiarchi Sergio Arzano, Raffaele de Lutio e Pietro Pegoraro. Grande tavola imperiale all'aperto, sul terrazzo che si affaccia sul bosco della collina umbra, alla presenza anche del Delegato di Perugia Massimo Alberti. L'intento di proporre piatti e ingredienti della tradizione locale, rivisitati e alleggeriti in versione estiva, è stato raggiunto. Conferma dell'antica amicizia fra i due Delegati Berardo Paradiso e Guido Schiaroli, nata nelle riunioni della Consulta accademica della quale entrambi fanno parte, estesa, dopo questa riunione, agli Accademici delle due Delegazioni.



LAZIO

CIVITAVECCHIA
22 giugno 2016

Ristorante "Ideale" di Eugenio Capparella e C. srl. ●Via Aurelia Sud 27, Civitavecchia (Roma); ☎0766/23615; info@ristoranteideale.it, www.ristoranteideale.it; coperti 300. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8,1; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: zuppa di pesce tradizionale civitavecchiese; insalatina mista; dolci profiterole.



I vini in tavola: Graffiti Doc Cortese Alto Monferrato (Cantine Neirano di Mombaruzzo); Vermentino di Gallura Docg (Cantine Soc. del Giocantinu, Berchidda).

Commenti: La riunione conviviale organizzata dal Simposiarca Maurizio Giannotti, a chiusura dell'anno accademico, sul tema della "zuppa di pesce", ha avuto luogo presso uno tra i pochi ristoranti che preparano la classica zuppa civitavecchiese secondo le vecchie tradizioni. Il voto, pur se nella media, è risultato abbastanza alto, e avrebbe meritato di più. Sia per la preparazione e la varietà dei componenti, sia per la presentazione in una enorme fiamminga, la zuppa di pesce "Ideale" deve essere considerata piatto unico. A conclusione della simpatica riunione conviviale, il Delegato ha rivolto un saluto per le vacanze, con l'impegno di riprendere i lavori a settembre.

ROMA

22 giugno 2016

Ristorante "La Terrazza - Griffe Gallery" di LagriffeRoma, in cucina Marco Marino. ●Via Nazionale 13; Roma ☎06/47829885; coperti 200. ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: burrata con taccole al vapore e polpo verace scottato; ravioli di gamberi e capesante con burro d'alpeggio e semi di papavero; filetto di manzo in crosta di pane alle erbe con bauletto di fagiolini e speck; tagliata di frutta con salsa di cioccolato e crema pasticciera.

I vini in tavola: Chardonnay; Cabernet Sauvignon (entrambi Viticoltori Ponte, Ponte di Piave).

Commenti: Il Delegato Gabriele Gasparro ha aperto la riunione conviviale ringraziando il Simposiarca e Vice Delegato Giuseppe Florio, il quale ha brevemente relazionato sulle pietanze del menu scelto con il giovane e brillante chef. Ospite, il giornalista Marco Ravaglioli, studioso di Roma e dei suoi costumi, che ha conquistato la platea. Ottimo il filetto di manzo, cotto alla perfezione, morbido, succoso e saporito, in ragione della cottura sottovuoto a vapore, a una temperatura media di 50°, capace di trattenere i preziosi liquidi e mantenere i sapori. Molto buono, ambizioso e innovativo l'abbinamento della burrata con il polpo verace, cotto sottovuoto a vapore e poi scottato su piastra, per garantire morbidezza interna e leggera croccantezza esterna, il tutto guarnito dalle deliziose, gustose e ormai quasi introvabili taccole. Buoni i ravioli, mantecati nel burro, e nei quali, oltre al delizioso ripieno di pesce, spiccavano le guarnizioni di granelle di nocciola. Il servizio in sala è stato professionale e attento. Apprezzati i vini, in particolare il Cabernet Sauvignon. Buono, infine, il rapporto qualità-prezzo.

ROMA CASTELLI

ROMA EUR
13 luglio 2016

Ristorante "L'Oste della Bon'Orà" di Massimo Pulicati, in cucina Maria Luisa Zaia. ●Viale Vittorio Veneto 133, Grottaferrata (Roma); ☎06/9413778, cell. 339/2325158; loste@lostedellaboronora.it, www.lostedellaboronora.it; coperti 45+20 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8,4; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: "carcotto" (punta di vitella porchettata); spaghetti-

ni di Gragnano burro e alici con pane croccante; ravioli di coda alla vaccinara; sfera di bollito di manzo piemontese La Granda e patate di Avezano lesse, su letto di riduzione di pomodoro; misticanza con perle di melone; sfera di fiordilatte (della gelateria Brega di Frascati) ai due cioccolati (bianco e nero).

I vini in tavola: Bianco dell'Oste biologico (Alborea); bianco Igt del Lazio, Malvasia Puntinata e Grechetto 2013 (Casale Certosa, Santa Palomba); rosso dell'Oste, Cesanese di Olevano Romano Doc 2010 (Compagnia di Hermes, Olevano Romano).

Commenti: Le Delegazioni si sono ritrovate presso un ristorante suggerito dal Simposiarca Enzo Pagani. Il menu, composto da piatti della tradizione romana, rivisitati in modo attuale e con un'attenzione particolare alla presentazione, è stato caratterizzato da un crescendo di sapori e di gusti, a partire dal "carcotto", ossia dal carpaccio cotto, un'interessante rielaborazione della classica porchetta dei Castelli Romani, realizzata con una punta di vitella "porchettata". A seguire, gli spaghetti, a ricordare gli altrettanto classici crostini burro e alici, ai quali hanno fatto seguito i ravioli, apprezzati per la morbidezza e il gusto del ripieno che, conservando intatti gli umori e i sapori del brodo di cottura, ben si sposava con la sottigliezza della sfoglia. Da applausi la sfera di bollito. Dessert a sorpresa, con effetti speciali. Un menu affatto semplice, trasformato in una sfida impegnativa per il numero consistente dei commensali, che Massimo e Maria Luisa, unitamente allo staff di cucina e di sala, hanno superato con il massimo dei voti. Ottimo il rapporto qualità-prezzo.

VITERBO

22 giugno 2016

Ristorante "La Chiesuola" di Polucci e Leporatti. ●Strada Chiesuola 16, Viterbo; ☎0761/289524, fax 0761/275084; info@lachiesuola.it, www.lachiesuola.it; coperti 70+200 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie non definite; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 6,9; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tartine e vol au vent farciti; zuppa di baccalà, patate, ceci e aromi; tagliolini fatti in casa con ragu di cinghiale; fritto misto di cervello, animelle, filetti di zucchine, patate e cicoria; insalata mista di campagna; dolci vari al cucchiaino, crostate e tozzetti.



I vini in tavola: Pinot grigio; Montepulciano d'Abruzzo; Passito.

Commenti: Riunione conviviale organizzata dall'Accademica Luciana Zampi, in un locale già visitato due anni fa con migliore risultato. La Simposiarcia ha predisposto un menu tanto accattivante nelle proposte quanto poco riuscito nella sua realizzazione. Dei primi, migliore la zuppa dei tagliolini; deludente il fritto sia per la qualità (non di agnello, ma di ben meno pregevole vitella) sia per l'inaccettabile temperatura di servizio. Dei dolci maggior valutazione per la crostata che non per i dolci al cucchiaio; appena sufficienti i vini. Servizio decisamente inefficiente. Gradevole l'ambiente, prezzo adeguato.

 **VITERBO**
 **ORVIETO**
29 luglio 2016

Ristorante "Fornacella" di La Fornacella srl. ●Via Cassia Km 111, Bolsena (Viterbo); ☎0761/798054, anche fax; coperti 200. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,2; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: antipasto di terra tradizionale; coregone in salsa verde; taglierini al sugo di coregone; arrosto di agnello e pollo al forno a legna; salsicce alla brace; patate arrosto; insalata mista; mousse di ricotta con cannella e cioccolato.

I vini in tavola: Campolongo; Tre Querce (Cantina Stefanoni di Montefiascone).

Commenti: Riunione conviviale terra-lago, stimolata dalla Delegazione di Orvieto che ha voluto incontrarsi per rinsaldare i già forti legami di amicizia. Lasciata a Orvieto l'organizzazione, il risultato è stato ottimo e gradito. Singolare l'alternanza di genere delle portate, ma il locale è dotato di ottimo forno a legna e spettacolare griglia, a implementare la tradizionale cucina di lago. Se l'antipasto di terra è stato un po' eccessivo e ridondante, tutti gli altri piatti sono stati ben eseguiti. Il servizio, lento all'inizio, è andato migliorando nel seguito della riunione conviviale. Prezzo competitivo, accoglienza gradevole, malgrado il rilevante affollamento del locale da parte di locali e turisti, principalmente stranieri, che manifestavano il giusto gradimento. A conclusione della serata, l'augurio di un prossimo incontro, magari in territorio di Orvieto.



ABRUZZO

 **AVEZZANO**
1° luglio 2016

Ristorante "Il Palentino" di Antonio e Delia Cipollone. ●Via Giovanni Pascoli 8, Cese dei Marsi (L'Aquila); ☎0863/508260; info@ilpalentino.it, www.ilpalentino.it; coperti 250. ●Parcheggio custodito; ferie mai; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,8; prezzo fino a 35 €.

Le vivande servite: varietà di formaggi, fritti vari e prodotti locali; strettine del "Palentino"; zucchine, salsiccia, zafferano e porcini; strozzapreti alla "pecorara": sugo di agnello con verdure e ricotta; brasato al Cerasuolo con patate al coppo e spinaci; cascata di frutta con dolci secchi e al cucchiaio.

I vini in tavola: Pecorino dei Colli Pescaresi; Montepulciano d'Abruzzo "Noemo" (entrambi Cantina del Fucino).

Commenti: Il menu ha rispecchiato la stagionalità e la genuinità dei prodotti locali: miele, varietà di formaggi, zafferano, porcini e sugo di agnello, che hanno saputo catturare l'attenzione dei numerosi ospiti, amici e Accademici. Interessanti i due primi piatti, un po' meno il secondo. Da elogiare comunque l'accoglienza, la disponibilità e l'impegno profuso dai titolari del locale, Antonio e Delia Cipollone. Da sottolineare la presenza di ospiti d'eccezione: il Direttore del CST Gianni Di Giacomo; il Delegato dell'Aquila Demetrio Moretti; il Delegato di Atri Antonio Moscianese Santori e il Delegato di Sulmona Gianni D'Amario, che insieme hanno elogiato le alte capacità organizzative e l'alto senso umano del Delegato Franco Santellocco Gargano che ha guidato mirabilmente la tempistica dell'intera serata.

 **CHIETI**
15 luglio 2016

Ristorante "La Castellana" di Nicola, Roberto e Marco Ceroli, in cucina Nicola Ceroli. ●Via Piana La Fara 19, Atesa (Chieti); ☎0872/897038, fax 0872/889953; info@lacastellana.org, www.lacastellana.org; coperti 180. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; ferie terza settimana di dicembre; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €.

Le vivande servite: sandwich con uova e peperoni, scaglie di pecorino d'Abuzzo; carpaccio di coniglio in salsa agrumata; chitarrina ai fiori di zucca; agnello mandorlato, patate e fagiolini; bavarese con gelatina di amarena; pesche al vino cotto con granella di pistacchi.

I vini in tavola: Vino spumante extra dry "Mionetto vivo" Cuvée oro (Mionetto, Valdobbiadene); rosato Igt Terre di Chieti "Magliarosa" 2015; Abruzzo Doc rosso "Zurle" 2013 (entrambi Cantine Spinelli, Atesa).

Commenti: La brillante relazione su "Le diete estive tra miti, favole e inganni" di Leonardo Seghetti, docente di chimica e trasformazione degli alimenti, nonché eccellente Accademico, ha tenuto avvinti Accademici, postulanti e ospiti. Il resto lo ha fatto la brigata di cucina, guidata da Nicola Ceroli, con piatti fra tradizione e innovazione incastonati nel menu scelto dalla Consulta, Simposiarcia della riunione conviviale, e che hanno incontrato il pieno gradimento di tutti. Accenti entusiastici per il sandwich con uova e peperoni e per la bavarese con gelatina di amarena. Ottimi i vini dell'azienda Spinelli e il riscoperto liquore San Pasquale, ambedue prodotti di Atesa. Come si conviene a ogni fine d'anno accademico, i postulanti sono stati "interrogati" sul menu appena degustato, supe-





ABRUZZO segue



rando egregiamente il duro scoglio della prova.

DEL VASTO 23 giugno 2016

Ristorante "Al Metrò" di Nicola e Antonio Fossaceca, in cucina Nicola Fossaceca. ●Via F. Magellano 35, San Salvo Marina (Chieti); ☎0873/803428, cell. 338/6291986; info@ristorantealmetro.it, www.ristorantealmetro.it; coperti 40. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; ferie 1 settimana a ottobre; giorno di chiusura lunedì e martedì a pranzo. ●Valutazione 8,5; prezzo da 46 a 65 €.

Le vivande servite: fiadone di formaggio spigola e ricotta affumicata; arancia di ventricina; triglia in scapepe espressa; cicoria e cicale di mare; spaghetti aglio, olio, peperoncino e crostacei; brodetto di pesce alla moda di San Salvo; biscotto al rosmarino, fiordilatte di capra e mosto cotto.

I vini in tavola: Cococciola brut spumante; Pecorino Abruzzo Doc 2015; Cerasuolo d'Abruzzo Doc 2015 (tutti Cantina Frentana, Rocca San Giovanni).

Commenti: Una relazione tenuta dal neo postulante Cristian Lalla, dal titolo "Filiara corta amicizia lunga", ha dato avvio a una serata brillante, con ampia partecipazione al dibattito. Il tema è stato poi interpretato gastronomicamente dallo chef stellato Nicola Fossaceca (classe 1983), che ha proposto piatti elaborati con materie prime di provenienza locale in un'armonica sequenza di profumi, sapori e

colori. Nella pergola esterna sono stati serviti gustosi bocconcini; sublime l'antipasto con cicoria in brodo di cicale; interessante lo spaghetti aglio, olio, peperoncino e crostacei; stuzzicante il brodetto alla moda di San Salvo, servito in ciotole di coccio, con piccoli pesci puliti da ogni singola spina, in un gustoso sugo di pomodori e peperone verde. Apprezzato l'ambiente, unico e favoloso, in uso esclusivo per la serata accademica; servizio valido; ottimo il rapporto qualità-prezzo.

PESCARA 15 luglio 2016

Ristorante "Adamo" di Giuliana Barbeta, Francesca ed Erica Cipollone. ●Via P. Gobetti 34, Pescara; ☎085/4213466, cell. 338/2720851; adamo.ristorante@hotmail.it; coperti 55. ●Parcheggio incustodito; ferie dal 23 dicembre al 6 gennaio; giorno di chiusura domenica e lunedì. ●Valutazione 7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard, Diners.

Le vivande servite: polipetti arrostiti; alici a scottadito; polpette di merluzzo con pomodorini; seppie e piselli; sgombro lesso con la cipolla; mezzazita al sugo di pesce; tubetti con seppie e calamari; coda di rospo a "cif e cial"; fritturina mista di paranza con insalata verde; sorbetto.

I vini in tavola: Rosato e Chardonnay "Chioma di Berenice" Doc 2015; Montepulciano d'Abruzzo "Sirio" Doc 2015 (azienda agricola San Lorenzo).

Commenti: La cucina della vecchia mariniera pescarese è stato il tema

centrale di questa simpatica e piacevole riunione conviviale, allietata da una coinvolgente relazione tenuta da un esperto relatore, il professor Giacomo Fanesi, il quale ha anche suggerito all'ottimo Simposiarca, Andrea Moscia, le varie pietanze, ispirate all'antica cucina marinara pescarese, egregiamente realizzate nel pieno rispetto della tradizione. Si è anche rispettata la "rusticità" degli ingredienti e dei procedimenti di preparazione: infatti, sono stati utilizzati tipi di pesce "di scarto", cioè il pescato meno pregiato, il più povero, quello che veniva diviso tra i marinai al rientro delle "paranze" e che componeva la famosa "scafetta", un cesto di vimini e paglia usato dal pescatore per raccogliere quei pesci "poveri". Tra gli ingredienti utilizzati, oltre all'olio d'oliva, i pescatori, nel cucinare a bordo delle barche, impiegavano il concentrato di pomodoro e tanti "ferfelloni", cioè peperoni rossi, dolci e secchi, che davano un sapore molto forte alle pietanze.

PESCARA ATERNUM 30 giugno 2016

Ristorante "L'Antica Cucina" di Bruno Levantini, in cucina Bruno Levantini. ●Viale J. F. Kennedy 50, Moscufo (Pescara); ☎085/4962508; brunolibe@libero.it; coperti 50+30 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante, comodo; ferie variabili; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: polpettine di lenticchie; zuppa di legumi con olio di oliva; cestini di pasta sfoglia con pi-

selli e guanciale; passatina di ceci con baccalà e peperone secco; sagnette e fagioli all'abruzzese; tagliatelle di farro con ceci, melanzane e pomodorini; spalla di agnello al forno con patate al coppo; toncini del Tavo alla salvia; insalata verde con puntarelle, noci e mandorle; pane con farina di ceci; pane con farina di Solina; torta alla liquirizia con liquore alla liquirizia.

I vini in tavola: Prosecco Doc; Pecorino; Montepulciano d'Abruzzo (Cantina San Lorenzo di Castilenti, Pescara).

Commenti: Tavolo imperiale per Accademici e ospiti, accolti dallo chef. Serata curata dalla Simposiarca Luciana D'Aprile, con il fattivo ausilio delle postulanti Maria Luisa Abate e Maria Cristiana Serra, sul tema: "I segreti dei legumi". Argomento individuato anche in considerazione del fatto che l'ONU ha decretato il 2016 anno internazionale dei legumi, quale alimento ecosostenibile che può contribuire ad alleviare il problema della fame nel mondo. Le relazioni hanno spaziato dalle proprietà alla produzione e utilizzo dei legumi nel mondo, dall'antica Roma a oggi: un viaggio attraverso i secoli, accompagnato a tavola da tipicità abruzzesi, quali il fagiolo tondino del Tavo, le lenticchie di Santo Stefano di Sessanio, i ceci di Navelli e la liquirizia di Atri, anch'essa appartenente alla famiglia dei legumi. Calorosi apprezzamenti alla brigata di cucina per la perizia nella preparazione delle varie pietanze e per l'attento abbinamento con le bevande.

SULMONA 7 luglio 2016

Ristorante "Villa Letizia" della famiglia Ferrelli, in cucina Letizia Anna Ferrelli. ●Viale Europa 7, Prezza (L'Aquila); ☎0864/45056, cell. 347/8059223; aleferrelli@libero.it; coperti 100+100 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,2; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

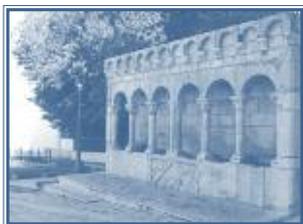
Le vivande servite: pizza alla frissora; verdure grigliate; pasticcio di carciofi; bruschetta al pomodoro; zuppa tiepida di farro fagioli e patate; assaggi di pizze; pizza dolce ai frutti di bosco; birra Villa Letizia.

I vini in tavola: Vini Villa Letizia.

Commenti: Riuscitissima serata di inizio estate, svoltasi nel giardino del



ristorante dove, complice una calda serata, si è respirata un'atmosfera ricca di simpatica allegria. La cuoca Letizia ha deliziato gli Accademici con un ottimo pasticcio di carciofi tipici di questo paese. Degna di nota la zuppa tiepida di legumi, buone le pizze di vari gusti, a lievitazione naturale. Gradito il dolce fresco e delicato. Al termine, il Delegato, augurando buone vacanze, ha ricordato i prossimi appuntamenti.



MOLISE

CAMPOBASSO 19 giugno 2016

Ristorante "Calice Rosso" di Paolo Mastrodonato. ●Via Variante Esterna snc, Bagnoli del Trigno (Isernia); ☎0874/870510-870993; info@calicerosso.it, www.calicerosso.it; coperti 180. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,9; prezzo fino a 35 €.

Le vivande servite: Trignolino (liquore a base di *prunus spinosa*) spritz; crostino con pesto di rucola; cicoria e melissa filanti su crostone di pane casareccio; ricottina con draguncello e zafferano; zuppa di cicerchie; ravioli alla burrata molisana con crema di pomodoro, basilico e olio bio crudo a filo; agnello porchettato; patate novelle; spezzato di agnello alla bagnolese; delizia al Trignolino.

I vini in tavola: Prugnolo Doc (Cantina Di Majo Norante di Campomarino).

Commenti: Dopo il convegno organizzato per la giornata della cultura, "Uno stile di vita, la Dieta Mediterranea e la cucina molisana", gli Accademici hanno gustato pietanze della tradizione, del territorio, delle feste e tratti da ricettari di famiglia. Crostini di pane e ricottine, insaporiti da erbe, sono stati serviti in modo elegante. Interessante la zuppa di cicerchie, legumi scomparsi dalle nostre tavole e di recente molto rivalutati. Buonissimi i ravioli farciti da morbida e deliziosa burrata, valorizzati dal condimento fresco e leggero. L'agnello porchettato, insaporito da

erbe aromatiche, morbido e saporito al punto giusto. La sorpresa è stata lo spezzato alla bagnolese la cui ricetta segreta fa parte della tradizione pasquale della famiglia Mastrodonato: alcuni ospiti lo hanno solo assaggiato, altri lo hanno gradito. Il dolce, inzuppato di liquore Trignolino, ha concluso il delizioso pranzo di una domenica trascorsa insieme. Il Consulatore Ernesto Di Pietro ha esaurientemente descritto i piatti.

ISERNIA 24 giugno 2016

Ristorante "Marantò" della famiglia Ionata, in cucina Umberto Zimbaldi. ●Viale dei Pentri 76, Isernia; ☎0865/2126, fax 0865/413243; info@grandhotel-europa.it, www.grandhotel-europa.it; coperti 70. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,2; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: anelli di cipolla fritti; crostini fioriti; crostini di capperi; crostini al baccalà montebianco; crostini di tartufo; risotto "Acquerello" alla milanese sfumato al Marsala; pollo in galantina; verdure di stagione croccanti; savarin alla crema inglese.

I vini in tavola: Degagé Cuvée extra brut (Santa Margherita); Rosa dei Campi rosato (Valerio Campi, Mon-

teroduni); Moscato d'autunno Doc (Saracco).

Commenti: Accademici, ospiti e pubblico sono riuniti per commemorare il grande attore Paolo Poli ascoltando alcune sue letture di ricette scelte dall'Artusi. Un ricco, fresco aperitivo artusiano crea una piacevole pausa. Il menu della riunione conviviale vede preparazioni realizzate secondo le precise indicazioni di questo grande maestro. Le pietanze sono illustrate con la loro storia dalla brava Simposiarca Anna Scafati. L'ottimo risotto alla milanese sfumato al Marsala di Sicilia vuole essere simbolo di un sentimento di unità nazionale che l'Artusi voleva fortemente. La galantina è molto apprezzata, valorizzata dal fresco contorno; classico e gradevole il dolce, con il pregevole Moscato che lo accompagna, così come gli altri ottimi vini. Un plauso al servizio e allo staff di cucina di Umberto Zimbaldi.

TERMOLI 22 luglio 2016

Ristorante "Il Quadrifoglio" di Anna Rosa Grifone. ●C/da Montebello, Montenero di Bisaccia (Campobasso); ☎0875/960190, fax 0875/960193, cell. 348/80877018; info@agriturismoilquadrifoglio.net, www.agriturismoilquadrifoglio.net; coperti 100. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; ferie mai; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €;

carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: cartoccio di verdure di stagione pastellate; bruschette; lu pane 'mbuss; taglieri di salumi tipici monteneresi (ventricina, soppressata, filetto, prosciutto); plateau di formaggi del Molise; pancotto alla vignarola; zuppetta con salsiccia; cavatelli al sugo di ventricina; agnello porchettato; tortarello montenerese con pomodori e sedano; frutta di stagione; piccola pasticceria della tradizione; macedonia con gelato.

I vini in tavola: Prosecco Terresacre; Orovite bianco Terre degli Osci Doc; Rosavite rosato Terre degli Osci Igt; Tintilia Molise Doc (tutti Cantina Terresacre).

Commenti: Con grande competenza, il Simposiarca Teresio Di Pietro, coadiuvato dagli Accademici di Montenero, ha ben organizzato la riunione conviviale estiva "Profumi e sapori del tratturo". Gli antipasti, accompagnati da un ottimo Prosecco, sono stati serviti nel prato antistante la piscina; la cena, invece, nell'ampio e panoramico terrazzo sovrastante l'adiacente cantina Terresacre. Particolarmente apprezzata la genuinità degli ingredienti, rigorosamente nostrani, base dei piatti realizzati con maestria e legati alla povera tradizione contadina montenerese e alla civiltà del tratturo. Di antica memoria il profumo e il sapore del pane cotto alla vignarola e della





MOLISE segue

zuppetta con salsiccia; ottimi i cavatelli. Professionale il servizio, molto buoni i vini. Durante la serata sono state consegnate, dal Delegato, le insegne al nuovo Accademico Nicola Travaglini ed è stato ammesso Nicola Norante alla frequentazione del periodo di postulantato. Particolarmente interessante la relazione sulle "Erbe e arbusti officinali del tratturo" tenuta dal professor Delfine, docente dell'Università del Molise.



CAMPANIA

NAPOLI
6 luglio 2016

Ristorante "Le Sciantose - Le Sirene" di Federico Corvino. ●Via Napoli 55/57, Pozzuoli (Napoli); ☎081/5265380; coperti 200/300. ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: crudo di gamberi di Mazara, ostriche e taratufoli; frutti di mare a sauté; gamberi e alici fritte; seppioline con crema di zucca; pizzette montanare; zeppoline di alghe; focaccine; linguine all'astice; tagliata di stagione; dolce a scelta dal carrello.

I vini in tavola: Falanghina Campi Flegrei, La Vigna 2015 (Vinicola Quaranta).

Commenti: Il locale appartiene al genere di ristorante che può accogliere 200/300 persone, pertanto i risultati sono sempre imprevedibili. La tavolata accademica, che ospitava oltre 40 persone, ha subito così le manchevolezze del servizio lento, gestito soltanto da due camerieri. Pertanto, non è stata servita tutta allo stesso modo. Infatti, anche se ci sono stati degli antipasti eccellenti, per alcuni, per altri non erano tali. Il primo piatto con astice è risultato particolarmente gradito. Il crudo di gamberi non è stato servito a tutti. Buone, invece, le focaccine, ostriche e tartufoli di mare, molto freschi e succulenti. Il mentore, raffinato intellettuale e amico, professor Ernesto Mazzetti, ha illustrato un tema at-

tuale e particolarmente intrigante: "Pensando alla Brexit del tempo che fu: quando a Napoli c'erano i Borbone", dimostrando che questo odierno corso storico ha generato una parola nuova, coniata per l'occasione e che... non era nuova affatto.

PENISOLA SORRENTINA
16 luglio 2016

Ristorante "Terrazza Fiorella" di Art Hotel Villa Fiorella, in cucina Francesco Saverio Esposito. ●Via Vincenzo Maggio 3, Massa Lubrense (Napoli); ☎081/8789832, fax 081/8089569, cell. 342/7341454; info@arthotelvillafiorella.com, www.arthotelvillafiorella.com; coperti 90+10 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante, comodo; ferie dal 30 ottobre al 30 marzo; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,5; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate American Express, Carta-Si/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: variazioni di tonno; millefoglie di pasta fillo ripiena di verdure in salsa all'amalfitana; sfera di gamberi ripiena di burrata su letto di scarole in guazzetto di vongole; raviolo ripieno di pesce in salsa di zucchine; trancio di pesce in salsa di capperi in fiore, pomodorini e olive; semifreddo al torroncino in salsa agli agrumi.

I vini in tavola: Falanghina del Laburno (La Rivolta).

Commenti: In una cornice davvero suggestiva, quaranta Accademici, guidati dal Delegato Giuseppe De Simone e impreziositi dalla presenza del Delegato onorario Sergio Corbino, hanno dato vita a una riunione conviviale davvero memorabile, sia per la qualità di soci e ospiti sia per

la particolare location che si affaccia sul golfo di Napoli con la veduta molto suggestiva dell'isola di Capri. Il tutto favorito dallo scorrere di numerosi saporiti piatti, molto ben preparati dallo chef Francesco Esposito. L'alta votazione espressa ne è la conferma. Il ristorante fa parte di una villa recentemente ristrutturata e ammodernata dai proprietari, la famiglia Colonna, noti albergatori sorrentini.

SALERNO
29 giugno 2016

"D'Essai Restaurant" di Raffaele Gagliardo, in cucina Raffaele Gagliardo. ●Corso Umberto I, Vietri sul Mare (Salerno); ☎089/761868, cell. 338/1608267; ristorantedessai@gmail.com, www.ristorantedessai.it; coperti 60+100 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: misto pesce D'Essai; julienne di seppie grigliate con pomodori e fagiolini; spiedino di capesante e gamberoni arrostiti con zucchine alla scapece; turbante di scarola ripieno con pâté di olive nere con coda di scampo gratinato all'aglio dolce; caponatina di verdura con pomodorini secchi, pane raffermo e mazzancolla lardellata; gamberoni in pastella con salsa tartara; alici ripiene di mozzarella e basilico con pane aromatizzato; turbante di spigola e tartare di scampi e rucola con chips di patate rosse, finocchi e pesto al capperi di Pantelleria; frutta di stagione; misto di dolci della casa.

I vini in tavola: Falanghina (Feudi di San Gregorio).



Commenti: Appuntamento sulla splendida terrazza del ristorante, per trascorrere una simpatica serata, allietata da musica napoletana interpretata con piacere dal duo chitarramandolino di Piero Flauto e Giusy. Era il modo migliore per presentare le due nuove Accademiche Wanda Ciampi e Rosa Chierchia. Le pietanze sono state molto apprezzate dai numerosi commensali, i quali hanno potuto gustare le nuove specialità dello chef. A fine serata, prima dei vari ringraziamenti con consegna ai titolari del ristorante del guidoncino dell'Accademia, gli Accademici hanno assistito entusiasti a un piacevole spettacolo di fuochi d'artificio in occasione della ricorrenza di San Pietro, patrono della vicinissima città di Cetara.



PUGLIA

ALTAMURA
28 giugno 2016

Ristorante "La Pugliese" dei fratelli Continisio. ●Via Corato 403, Altamura (Bari); ☎080/3147430, anche fax, cell. 339/3880489; info@ristorantelapugliese.it, www.ristorantelapugliese.it; coperti 150. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: bruschette; ostriche, ricci e noci di mare; insalata di polpo; carpaccio di manzo con rucola, parmigiano e balsamico; gamberoni al Cognac; impepata di cozze; tranci di pizza; paccheri al sugo di pescatrice; sorbetto al limone.

I vini in tavola: Vigna Alta Matera Doc (Taverna Winery, Nova Siri).

Commenti: In una fresca e piacevole serata di inizio estate, la Delegazione si è riunita presso questo accogliente locale, prima di congedarsi per le ferie. Grazie a un servizio premuroso, disponibile ma discreto, gli Accademici hanno potuto apprezzare le preparazioni della casa, realizzate con grande cura e con materie prime di qualità. Molto buona anche la pizza. Adeguato l'abbinamento del vino. Ancora una volta, un incontro ben riuscito, caratterizza-



to da un clima di cordialità, amore per la buona tavola, sincera amicizia.

CASTEL DEL MONTE 9 giugno 2016

Ristorante "Osteria la Banchina" di Vincenzo Perna. ●Via Banchina al Porto 16/18, Trani (Barletta-Andria-Trani); ☎0883/584747; osteria.la-banchina@alice.it; coperti 75. ●Parcheggio incustodito; ferie settimana di Natale e di Capodanno; giorno di chiusura mercoledì e domenica sera. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €.

Le vivande servite: tortino di baccalà e patate su pesto al prezzemolo; gamberi con capperi e pomodorini confit su pane di Altamura; polpo alla griglia su caponata di verdure; paccheri integrali con ricciola e vongole; frittura di paranza; sorbetto al limone; cestino di frutta con crema chantilly.

I vini in tavola: Biancone Doc (Cantine Schinosa); Moscato di Trani Doc.

Commenti: Sull'affascinante porto di Trani, si è svolta la riunione conviviale con la partecipazione di numerosi Accademici e di graditi ospiti. Lo spazio culturale della serata è toccato al tema "L'Adriatico con la sua ricchezza di pesce azzurro" trattato, con pregevoli notizie e particolarità, dal Simposiarca Domenico Franco che, a conclusione e dopo aver soddisfatto la curiosità dei commensali, ha ricordato come il pesce azzurro sia un dono del mare Adriatico an-

che per i suoi effetti benefici alla salute. È seguita una gustosissima cena, con un menu a base di pesce dell'Adriatico, in perfetta sintonia con il tema della serata e con pregiatissimi vini del territorio, avendo come obiettivo di valorizzare sempre di più, e meglio, i prodotti locali. A fine serata, il Delegato ha consegnato allo chef Enzo Perna la vetrofania e il guidoncino della Delegazione, augurando sempre maggiori successi per l'enogastronomia pugliese.

LECCE 30 giugno 2016

Ristorante "Casa dell'Angelo" di Sergio Positano, in cucina Marco Coluccia. ●Piazza Umberto, Vignacastri (Lecce); ☎335/8211448, cell. 327/6846657; info@casadellangelo.eu, www.casadellangelo.eu; coperti 30. ●Parcheggio comodo; ferie febbraio; giorno di chiusura martedì e mercoledì (in inverno). ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: gambero viola di Gallipoli in fiore di zucca; scampo dello Jonio al naturale; involtino di melanzane con cuore di tonno fresco; calamarata del pescatore; dentice aromatizzato alle erbe con verdure al vapore; torta caprese con gelato.

I vini in tavola: Fiano (Schola Sarmanti); Fives Roses (Leone di Castris); Fichimori (Tormaresca).

Commenti: Il locale propone piatti della tradizione culinaria salentina

di mare, classici e rivisitati dallo chef Marco Coluccia nella suggestiva cornice dell'albergo "Palazzo Guglielmo". Gli ospiti vengono ricevuti all'interno di una vecchia corte, in un meraviglioso giardino con piscina. Durante la serata è stata presentata la nuova Accademica Stefania Arditì di Castelvetero. Tra i numerosi ospiti, Mario Fusco, Accademico di Atlanta. Molto apprezzata la presentazione dei vini da parte della simpatica e preparata sommelier Manuela Serio, che seleziona soltanto vini pugliesi con una costante ricerca delle piccole realtà vitivinicole locali.

TARANTO 24 giugno 2016

Ristorante "Brezza Marina" di Antonio Di Mitri. ●Via Tommaso d'Aquino 8, Taranto; ☎099/4525097, cell. 333/6774189; antodemitri@gmail.com, www.ristorantebrezzaamarina.com; coperti 80. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica sera. ●Valutazione 7,5; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: sfilettato di tonno, salmone selvaggio e scampi; insalatina calda di mare; sformatino di melanzane e caciocavallo; risotto ai frutti di mare; orecchiette di grano arso su crema di burrata e pomodorini confit; tonno rosso in crosta di sesamo (in alternariva); filetto di maialino cotto a bassa temperatura con salsa al Primitivo; sorbetto al limone; macedonia di frutta con gelato.

I vini in tavola: Bianco; rosato; rosso (tutti Feudi di San Marzano).

Commenti: La seconda visita ha confermato il giudizio positivo già espresso lo scorso anno. Il menu proposto dal gestore Antonio Di Mitri ha raggiunto il trionfo dei colori, dei profumi e dei sapori con gli antipasti crudi e cotti di mare, completati da uno strepitoso sformatino di melanzane e caciocavallo. Come sempre Antonio e la moglie Grazia hanno accolto gli Accademici e i numerosi ospiti con garbo e professionalità, mettendo davvero tutti a proprio agio. Nel corso della riunione conviviale, il Delegato, Francesco Pastore, ha presentato due nuovi Accademici: Laura Gabrieli e Gianfranco Gange-mi, accolti da un caloroso applauso.



BASILICATA

MATERA 25 giugno 2016

Ristorante "Tempa Bianca" della famiglia Riccardi. ●Contrada Rifeccia (S. P. 8 Matera - Grassano km 12,300), Matera; ☎0835/302964, cell. 377/3100309; info@tempabianca.com, www.tempabianca.com; coperti 100+10 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie febbraio; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard, Diners.

Le vivande servite: pettoline fritte e olive all'acqua; caciocavallo, primo sale e ricotta podolici, pecorino, soppressa-ta, salame, capocollo e pancetta arroto-lata; "cialledda" fredda (pane bagnato con ortaggi estivi, origano e olio); tortino di carciofi e patate; torretta di peperoni e cipolle, caponata; cavatelli di "semolone" con sugo di pomodoro fresco e caciocotta di capra; "craziata" materana; frutta fresca; crostata di ricotta; crostata di marmellata di arance.

I vini in tavola: Mihail Spumante metodo classico (Dragone, Matera); Primitivo di San Vito Matera Doc (Cifarelli, Montescaglioso).

Commenti: Molto partecipata è stata la rievocazione della "craziata mate-



BASILICATA segue

rana", una zuppa di legumi misti e grano, cotta in un unico pentolone con acqua, sale e "odori", consumata in piedi, come anticamente si faceva nei vicinati dei rioni Sassi, accompagnata dalla "cupa cupa", antico strumento musicale suonato da cantori materani. La Delegata Marilena Tralli ha letto un brano di un saggio breve scritto da Tullio Tentori (1920-2003).

POLLINO-POLICASTRO 25 giugno 2016

Ristorante "Romantica" di Maria Teresa Di Candia, in cucina Maria Teresa Di Candia. ●Via Valle cupa snc, Teggiano (Salerno); ☎0975/79997, cell. 334/6115201; info@ristorantemorantica.com, www.ristoranteromantica.it; coperti 100. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie novembre; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8,86; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: frittata asparagi e cipolla, soppressata di cinghiale, carciofi bianchi fritti, caciocavallo del Vallo di Diano, baccalà pastellato, manuzze sott'olio, peperoni cruschi; raviolone con le pettile; pappardelle con i porcini; cosciotto di cinghiale ripieno di castagne; tagliata di frutta; millefoglie di cioccolata con salsa di fragole.

I vini in tavola: Aglianico della casa.

Commenti: Ottima riunione conviviale in un locale storico del Vallo di

Diano. Da quando Maria Teresa ha preso in mano le redini del ristorante, lei in cucina e il marito in sala, il locale sta ottenendo grande consenso. Molta cura per i particolari, sia nei piatti sia nel servizio. Antipasti eccezionali per qualità e varietà; pasta fatta in casa condita alla maniera di Teggiano; cinghiale locale che Maria Teresa ha farcito di castagne raccolte dai boschi vicini e conservate. Un prezzo incredibile, con un rapporto con la qualità del cibo inimmaginabile. Gli Accademici torneranno a ottobre per la cacciagione, sicuri di trovare un menu degno di Maria Teresa e una magnifica accoglienza.

POLLINO-POLICASTRO 23 luglio 2016

Ristorante "da Mimi" di ACAL srl, in cucina Natale di Ciocco e Franco Caputo. ●Località Lago Sirino, Via Domenico Di Lascio 7, Nemoli (Potenza); ☎0973/40586, anche fax, cell. 320/1946398; ristorantemimi@tiscali.it; coperti 130. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,23; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: fantasia lucana: polenta nemolese, petali di prosciutto crudo, canestrato di Moliterno Dop, ricottina con miele e noci, cuccia rivellese; gnocchi in crema di bufala, speck tirolese e gocce di pesto alla rucola; fusilli caserecci con polpettine, pachino e foglie di pecorino; cosciotto di agnello valnocino; sfor-

matino di cicorietta selvatica con cuore di fagioli di Sarconi su vellutata di patate e zafferano del Sirino; ananas fantasia; tartufo al pistacchio di Stigliano.

I vini in tavola: Terre di Orazio, Aglianico del Vulture Dop 2012 (Cantina di Venosa scarl, Venosa).

Commenti: Nella splendida cornice lacustre del piccolo lago Sirino, in un sabato estivo e assolato, è stata gustata una buona cucina tradizionale. Fra gli antipasti la polenta al modo di Nemoli e la cuccia alla maniera di Rivello: una zuppa di 13 legumi misti che a Rivello preparano per la festa di Santa Lucia. Fusilli fatti in casa con le polpettine. Per secondo, il cosciotto di agnello, allevato nella valle del Noce con fagioli di Sarconi Dop e zafferano prodotto a Lagonegro da poco tempo ma profumatissimo. Per finire, il pistacchio lucano che fa concorrenza a quello più noto e inflazionato di Bronte ma sicuramente altrettanto buono. Uso di prodotti regionali, con qualche piccola indecisione su alcune preparazioni; il tutto però molto gradito dagli Accademici.

VULTURE 10 luglio 2016

Ristorante "Valle dell'Ofanto" di Maria Concetta Miele. ●Contrada Ofanto 107, Strada Statale 401 Ofantina km 23,38, Rapone (Potenza); ☎0976/96314, cell. 335/1362129; info@valleofanto.it, www.valleofanto.it; coperti 160. ●Par-

cheggio comodo, incustodito; ferie febbraio e novembre; giorno di chiusura lunedì e a cena. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: salumi, verdure, frittatine; formaggi molli; cannazze al ragù spolverizzate con formaggi tipici lucani; grigliata di agnello; zuppa inglese.

I vini in tavola: Aglianico del Vulture Valle Ofanto prodotto dalla casa.

Commenti: Il locale è il ristorante di un agriturismo situato lungo il corso dell'Ofanto, immerso in un bel parco e dotato di un'ampia piscina. Molto apprezzate le cannazze al ragù che costituiscono una specialità del locale; della grigliata di agnello si è apprezzato il giusto punto di cottura. In cucina vengono utilizzati i prodotti dell'agriturismo, elaborando così piatti genuini legati alla tradizione. Il servizio attento e cordiale ha contribuito al gradimento del pranzo da parte degli Accademici.



SICILIA

CALTANISSETTA 3 agosto 2016

Ristorante "Piacere e gusto" di Roberto Cordova e Fiorella Favata, in cucina Roberto Cordova. ●Via Chiarandà 46/b, Caltanissetta; ☎389/2099622, cell. 333/37466061; www.ristorante-piacereegusto.it; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: frittura di moscardini; carpaccio di pesce spada; tartara di tonno; cotoletta di spatola; bruschetta di alici; insalata di polpo; neonata arrosto; spaghetti di Gragnano ai ricci di mare con ragù di gambero di nassa; risotto al nero di seppia; cernia all'acqua pazza in bellavista con scamponi e gambero di Mazara arrosto; composé di frutta fresca e sorbetto.

I vini in tavola: Principe di Corleone Chardonnay Igp terre siciliane (aziende agricole Pollara).





Commenti: La Delegazione ha approfittato dello scambio dei saluti prima della pausa estiva per visitare un nuovo locale che propone una cucina tradizionale siciliana in prevalenza di pesce. D'accordo con la Consulta, ha lasciato carta bianca ai ristoratori che hanno proposto un'assortita e generosa varietà di antipasti, definita dai commensali "molto abbondante": due primi piatti, un secondo e un dessert. A parte il risotto, che è stato valutato insufficiente, le pietanze sono risultate gradevoli ed equilibrate. Roberto Cordova, bravo chef, ha accolto con garbo gli appunti del Simposiarca Guglielmo Vassallo. Il servizio in sala, nonostante sia stato molto cortese, ha mostrato alcune lacune nel servire adeguatamente, mentre è stata perfetta Fiorella Favata nell'accoglienza.

 **CEFALÙ**
12 giugno 2016

Ristorante "La Galleria - Caffè Letterario" di Angelo Daino e Giuseppe Provenza, in cucina Giovanni Glorioso. ●Via Mandralisca 23, Cefalù (Palermo); ☎0921/420211, anche fax; info@lagalleriacefalù.it, www.lagalleriacefalù.it; coperti 54+100 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie non definite; giorno di chiusura giovedì. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: cuscus ai frutti di mare; casarecce al tonno, pomodoro, mandorle e menta; cassatina di pesce spada con dadolata di pomodoro, basilico e mosaico di verdure; cannoli con biancomangiare.

I vini in tavola: Zibi; Jacaranda (entrambi dell'azienda enologica Cassarà, Alcamo).

Commenti: La professoressa Adele Crescimanno, scrittrice mai banale di testi sulla gastronomia siciliana e intelligente compulsatrice di fonti d'archivio, ha intrattenuto gli Accademici sull'evoluzione culturale del galateo a tavola, dal Rinascimento a oggi. Con il supporto di numerose rappresentazioni iconografiche, ha discusso un aspetto della civiltà della tavola da sempre legato alle strutture del potere e all'egemonia politica ed economica dei ceti dominanti, perimetrandone l'evoluzione storica tra abitudini sociali, familiari, status e ruoli sociali. La cena si è poi sviluppata nel patio esterno del ristorante. I titolari hanno creato, all'interno dei locali del Museo Mandralisca, un luogo multisensoriale in cui coniugare cultura, arte e mangiar bene, sperimentando pietanze fortemente legate ai S.A.L. (Servizi Alimentari Locali).

 **RAGUSA**
10 luglio 2016

Ristorante "Il Delfino - Da Vincè" di Vincenzo Mormina, in cucina Vincenzo e Rossella. ●Lungomare Andrea Doria s/n, Marina di Ragusa (Ragusa); ☎0932/239183; info@ildelfinomarinadiragusa.com, www.ildelfinomarinadiragusa.com; coperti 80. ●Parcheggio comodo; ferie non definite; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: antipasto di mare; risotto ai frutti di mare; trofie spada, melanzana e mentuccia; spada alla palermitana e gamberoni gratinati; sorbetto.

I vini in tavola: Grillo (Cantine Baglio di Pianetto).

Commenti: Serata estiva, con una folta partecipazione di Accademici e ospiti. È stato accolto il nuovo Accademico Carmelo Bonanno. Menu con alcune proposte valide tra antipasti e primi. Secondi non all'altezza dello standard del locale. Ottimo il vino e attento il servizio. Lenta la cucina, con lunghe attese.



SARDEGNA

 **GALLURA**
3 luglio 2016

Ristorante "Aquamarina" di Antonello Turis, in cucina Simone Ciuffini. ●Strada Panoramica Costa Smeralda km 0,1, Olbia, Frazione Portisco (Olbia - Tempio); ☎0789/339033, fax 0789/339033, cell. 338/2721200; acquamarinaportisco@virgilio.it, www.portiscoristorante.com; coperti 30. ●Parcheggio zona pedonale; ferie da novembre a marzo; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: merluzzo gabulo su crema di patate e polvere di liquirizia; risottino speziato con tartare di gambero rosso e la sua riduzione; rana pescatrice su vellutata di carote allo zenzero e cavolfiore; semifreddo al melone con salsa al chinotto.

I vini in tavola: Karagnanj Vermentino di Gallura Docg; Katala Vermentino di Gallura Docg superiore; Laicheddu Moscato Igt Isola dei Nuraghi (tutti azienda agricola Tondini Orlando, Calangianus).

Commenti: Nella splendida cornice della darsena di Portisco, il Simposiarca Vasco de Cet ha magistralmente proposto e illustrato un menu semplice e originale, realizzato con piatti interessanti, inserendo sapori arditi, quali la liquirizia, lo zenzero e il chinotto, ma accattivanti. Positivi commenti da un lato e riscontri sorpresi dall'altro. Appropriato e apprezzato l'abbinamento dei vini, tutti di ottima qualità, illustrati dalla sommelier professoressa Attilia Medda. La riunione conviviale si è svolta in un clima sereno e piacevole, all'in-

segna dell'amicizia: il Delegato Luigi Collu ha rivolto calorose parole di benvenuto al Delegato onorario Marcello Bedogni e di benvenuto all'ospite della Delegazione di Riviera dei Fiori, l'Accademico Rodolfo Leone.



EUROPA

BELGIO

 **BRUXELLES**
7 luglio 2016

Ristorante "Osteria bolognese" di Giacomo Toschi, in cucina Valentin Martinez. ●Rue de la Paix 49, Bruxelles; ☎02/6085154, cell. 0488/804603; info@osteriabolognese.be, www.osteriabolognese.be; coperti 26. ●Parcheggio scomodo; ferie agosto; giorno di chiusura sabato a pranzo e domenica. ●Valutazione 7,7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: polpettine di baccalà fritte, prosciutto di Parma, mortadella in vescica, pasquini e parmigiano vacche rosse 48 mesi, bruschetta con olio biologico di Coriano e sale di Cervia, asparagi verdi alla piastra con aceto balsamico e parmigiano vacche rosse; tortellino saporito sciolto dal brodo con guanciale e pecorino Talamello di roccia; mezzaluna Sganapino con ripieno di taleggio, noci e radicchio rosso; polpettone di vitello avvolto in prosciutto di Parma e parmigiano e farcito con mortadella e pistacchi; purea di patate viola con porri croccanti; composizione di dessert misti tradizionali.

I vini in tavola: Pignoletto frizzante dei Colli Bolognesi; "Rosa Canina", frizzante rosso (entrambi Cantina Botti); "Orfeo", Cabernet Sauvignon 2009 bio (Cantina Corte d'Aibo); "Senza Paura", Albana di Romagna, Passito (Cantina Giovannini, Imola).

Commenti: Il ristorante nasce dall'iniziativa del proprietario, Giacomo Toschi, che gestisce il locale, coadiuvato da uno staff giovane e cordiale. Giacomo, bolognese, ha aperto il ristorante da circa tre anni, puntando su un menu limitato ma delizioso,



EUROPA segue



con prodotti di assoluta eccellenza dell'Emilia Romagna. Tutto arriva direttamente da Bologna: pasta fresca del laboratorio Dal Fiume, affettati, formaggi e prodotti gastronomici della salumeria Simoni. Si tratta di un locale come ve ne sono pochi a Bruxelles, ove si serve una cucina vera, genuina, espressione della più tipica tradizione bolognese. La Delegazione lo aveva già visitato un paio di anni fa con piena soddisfazione. Bisogna riconoscere che il locale non solo mantiene la qualità ma offre una maggiore scelta di piatti gestita con sicurezza e maturità. Una migliore selezione di vini di alto livello aggiungerebbe un tocco di raffinatezza. Servizio attento e amichevole. Il locale ha ben meritato di fregiarsi del guidoncino dell'Accademia.

PORTOGALLO

LISBONA
12 luglio 2016

Ristorante "L'Artusi" di Paolo Morosi, in cucina Paolo Morosi. ●Rua Merca Tudo 4, Lisbona; ☎351/213969368; lartusi@lartusiristorante.com, www.lartusiristorante.com; coperti 20+8 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie giugno; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,7; prezzo fino a 35 €, carte accettate tutte.

Le vivande servite: tortellini di carne di piccione; pasta con le arzavole; mix di crostini: di capperi, di fegatini di pollo con la salvia, fioriti con le acciughe; baccalà montebianco; gelato

di limone; fricassea; gelato di amarretti.

I vini in tavola: Falanghina Igp, la Guardiense; Nero d'Avola.

Commenti: Nuovo ristorante italiano a Lisbona, aperto nel mese di maggio. Paolo Morosi, il titolare, ha creato un ambiente veramente artusiano, con tanti riferimenti e omaggi a Pellegrino Artusi. Il menu presenta esclusivamente ricette di Artusi e quelle assaggiate dagli Accademici sono di qualità. Atmosfera molto piacevole, con la presenza dell'Accademico onorario, Ambasciatore d'Italia a Lisbona, Giuseppe Morabito. Sono stati ospiti graditi, la Direttrice dell'Istituto Italiano di Cultura a Lisbona e un noto giornalista portoghese, Nuno Rogeiro, appassionato della cucina italiana. L'opinione generale è stata molto positiva, particolarmente graditi i tortellini e la pasta. Con questo ristorante, la gastronomia italiana a Lisbona ha avuto un aumento di qualità, da elogiare.

SVIZZERA

SVIZZERA ITALIANA
14 giugno 2016

Ristorante "Grotto Eguaglianza" di Alex e Alejandra Hatz, in cucina Willima Giovo e Alex Hatz. ●Via Municipio 20, Capolago (Ticino); ☎091/6305617; www.eguaglianza.com; coperti 100. ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie gennaio; giorno di chiusura domenica e lunedì. ●Va-

lutazione 7; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: prosciutto di Parma e melone; polpo alla ligure; insalata di seppia e finocchi crudi; salame e lardo nostrano; torta salata di verdure; alici marinate; insalata russa; gamberetti in salsa Aurora; carpione di pesce del lago Ceresio; taboulé e peperoni scottati con acciughe; risotto ai funghi cantarelli; rotolino di coniglio farcito con rataouille; cassata gelato fatta in casa.

I vini in tavola: Silene Merlot bianco 2014; Sasso rosso Merlot 2012; Ibisco Chardonnay 2014; Alisso Merlot Cabernet 2012 (Roberto e Andrea Ferrari).

Commenti: Il grotto, nato come dispensa del contadino, è un anfratto del Monte Generoso trasformato in punto di ristoro: mantiene la temperatura fresca d'estate e mite d'inverno e propone cibi della tradizione locale. Gli Hatz, albergatori di famiglia, si sono trasferiti a Capolago di recente. Gli Accademici hanno particolarmente gradito, nella fresca cantina, tutti gli antipasti serviti a buffet. Tra i migliori, il polpo alla ligure, l'ottima insalata russa e i gamberetti in salsa Aurora. Non poteva mancare il carpione di pesce del lago Ceresio. Apprezzato l'ospite Francesco Isgrò, direttore della Ferrovia Monte Generoso che ha presentato in anteprima il nuovo complesso turistico, disegnato da Mario Botta, in costruzione in vetta al Generoso e di prossima apertura. Un grazie al Simposiara Pier Franco Gaggini.



NEL MONDO

AUSTRALIA

ADELAIDE
20 luglio 2016

Ristorante "Ruby Red Flamingo" di Lauro Siliquini, Enzo Verdino, Vittorio Ventura, in cucina Enzo Verdino. ●142 Tynte Street, North Adelaide; ☎08/82675769; rubyredflamingo@optusnet.com.au, www.rubyredflamingo.com.au; coperti 62+46 (all'aperto). ●Parcheggio incustodito; ferie dal 24 dicembre al 7 gennaio e periodo pasquale; giorno di chiusura domenica, lunedì, martedì. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: arancini con calamari, piselli e funghi; manzo tonno; gnudi alla ricotta e spinaci con sugo di pomodoro; carpaccio di polpo; mafalde con ragù di pollo e tacchino; maccheroni con melanzane, scamorza affumicata, ricotta secca e pomodoro; spaghetti con granchio; spiedini con gamberi, calamari, radicchio e peperoni; paillard, vitello alla griglia con patate arrosto e spinaci; tortino al cioccolato; semifreddo al torrone.

I vini in tavola: Serafino Shiraz 2013 (Serafino Wines, McLaren Vale); Classico Lenotti 2013 Doc (Lenotti, Bardolino); Picipella Reserve Cabernet Sauvignon 2006 (Uleybury wines, Uleybury SA); Miamba Shiraz 2014 (Grante Burge, Barossa); Sacred Hill Shiraz 2014 (De Bortoli, Yarra Valley, Victoria); Blynes McLaren Vale Shiraz 2014 (Songlinesestate, McLaren Vale); The Independent Shiraz-Mataro 2014 (Teusner, Barossa).

Commenti: Situato nella zona di North Adelaide, in un bellissimo edificio storico che è stato suddiviso in varie sale, con soffitti alti, cornici e architravi imponenti. Ha un'atmosfera moderna e allo stesso tempo casalinga. Al piano superiore è a disposizione un funky bar per coloro che devono aspettare per un tavolo. Il menu vanta una varietà di piatti della cucina italiana e per questo è stato proposto alla Delegazione il servizio a buffet. Ogni piatto è stato cucinato perfettamente, ricco e abbondante



nei sapori anche se semplice nella presentazione. La pasta fatta a mano, sul posto, è stata cucinata al dente; gli 'gnudi', leggeri e morbidi, si scioglievano in bocca. Per finire la serata in dolcezza, un semifreddo di torrone e zabaione e un tortino di cioccolato fondente. A conclusione, il Vice Delegato Carmine De Pasquale ha presentato la storia del vino, illustrandone tipologia, provenienza, tecniche della crescita della vigna, gestione della cantina, conoscenza delle varie temperature, colore e mantenimento.

BRASILE

RIO DE JANEIRO

1° agosto 2016

Ristorante "Gero Barra" di Rogério Fasano. ●Av. Érico Veríssimo 190, Barra da Tijuca, Rio de Janeiro; ☎021/35235700; gero.barra@fasano.com.br, www.fasano.com.br/gastronomia/restaurante/25; coperti 150. ●Parcheggio custodito, sufficiente; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tartare di tonno con insalata verde; ravioli verdi ripieni con broccoli e ragù di gamberi; spalla d'agnello al forno con verdure alla griglia o patate al rosmarino al forno; millefoglie "Fasano" classica.

I vini in tavola: Spumante Vallontano brut; Verdicchio 2014 (Vignamate di Andrea Ceci); Nero d'Avola rosso Igt 2013 (Pieno Sud).

Commenti: Per la prima volta in questo ristorante, situato alla Barra da Tijuca, il più nuovo tra i quartieri di Rio, in grande e continua espansione. Il ristorante è bellissimo: un'elegante architettura, design moderno, grandi spazi sia interni sia esterni, attualmente uno dei più frequentati a Rio. Da evidenziare un servizio perfetto. Cucina italiana senza inflessioni straniere. Serviti alcuni antipasti, ottima la tartare di tonno, buoni i ravioli, particolarmente apprezzato l'agnello. Buono il prezzo, visti i costi attuali dei ristoranti in Brasile, molto alti se confrontati con quelli italiani.

SAN PAOLO

28 giugno 2016

Ristorante "Ristorantino" di Ricardo Trevisani, in cucina Henrique De Machi

Schoendorfer. ●Rua Melo Alves 674, San Paolo; ☎0055/1130630917; www.ristorantino.com.br; coperti 61.

●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie mai; giorno di chiusura domenica sera. ●Valutazione 8,4; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: cous cous di mare; ravioli di pesce con bottarga di muggine; dentice al forno con giardiniera di verdure biologiche; budino al pistacchio.

I vini in tavola: Vernaccia di San Gimignano Docg 2014 (Cesani); Pecorino Colli Aprutini Igt 2013 (San Lorenzo); Monferrato Doc Corte 2014 (Castello di Gabiano).

Commenti: Il "Ristorantino", in poco più di due anni si è assicurato un posto tra i migliori ristoranti della città, grazie al servizio di livello superiore, guidato personalmente dal proprietario Ricardo Trevisani, e al talento del giovane chef. Il menu della serata, dedicato alla cucina marinara, è stato eseguito alla perfezione, a cominciare dal cous cous di mare ispirato a quello trapanese, come spiegato dal Simposiarca Nico Rossini. Molto elogiati i ravioli di pesce con la bottarga, ben presentati e di sapore equilibrato. La serata si è conclusa con la consegna delle insegne ai tre nuovi Accademici: Celso

Azzi, Giulio Salomone e Michele Pala, Console Generale d'Italia a San Paolo.

SAN PAOLO SUD

16 agosto 2016

Ristorante "Tre bicchieri" di Rodrigo Queiroz, Cid Simão, Marcos Freitas. ●Rua General Mena Barreto 765, San Paolo; ☎011/38854004; nutricao@trebicchieri.com.br, www.trebicchieri.com.br; coperti 140. ●Parcheggio custodito; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: risotto al limone siciliano con ragù di salsiccia e polpo croccante; tagliata di filetto con vinai-grette, tartufi e scaglie di parmigiano; pastiera di grano allo zabaione.

I vini in tavola: Prosecco superiore-Valdobbiadene Cà di Rajo; Nicosia 2012 Cabernet Sauvignon; Torresella 2013 Pinot grigio.

Commenti: Lo spazio accogliente, che ricorda una residenza toscana, il servizio accurato e la presenza assidua dell'ottimo chef Rodrigo Queiroz che ha lavorato in Italia con Gualtiero Marchesi e all'Enoteca Pinchiorri, identificano il ristorante. Anche questa volta non ci sono state smentite. A detta dei partecipanti,

una cena di grande qualità sia nell'antipasto sia nel piatto principale e nel dessert. Squisita la tagliata, grande curiosità per il risotto, perfetta la pastiera napoletana. Buoni i vini, soprattutto il Prosecco superiore Valdobbiadene. L'Accademico Romano Ghisalberti, Consulatore Segretario, è stato il Simposiarca della serata e in qualità di oratore ufficiale ha commentato, con competenza, le origini e la preparazione della pastiera napoletana. Una serata molto ben riuscita che ha soddisfatto gli Accademici e i numerosi invitati.

CANADA

MONTREAL-QUEBEC

21 giugno 2016

Ristorante "Bottega" di Raffaele Covone, in cucina Davide Zaccardi. ●2059 Boulevard St. Martin Ovest, Laval (Quebec); ☎450/6881100; www.bottega.ca; coperti 100+60 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 25 dicembre; giorno di chiusura lunedì e a pranzo martedì, mercoledì e domenica. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: focaccia e sfizi a base di insaccati casarecci; nocciolo tiepido con asparagi biologici del Quebec; risotto all'astice e piselli; ra-





NEL MONDO segue



violi ripieni di anatra ai porcini con burro e salvia; coniglio ripieno di salsiccia di vitello con contorno di verdure di mercato; sfogliatella e gelato fatti in casa.

I vini in tavola: Aperitivo Rosso Antico (Montenegro); Prosecco superiore Docg (Carpenè Malvolti); Concerto Lambrusco Reggiano Doc 2014 (Ermete Medici); Vigne del Moro Igt 2013 (Montellori); Passito di Pantelleria Doc 2014 (Carlo Pellegrino).

Commenti: Atmosfera calda, personale simpatico e accogliente. "Bottega", oltre a una cucina espressa, aggiunge ai suoi piatti un brio di eleganza. Il ricco e variegato menu ha offerto ai commensali più di una piacevole sorpresa: dagli asparagi grigliati, conditi col tenero, spalmabile nocciolo piemontese, al risotto all'astice e ai ravioli ripieni, vere e proprie leccornie! I vini, come al solito, hanno ben accompagnato ogni piatto, fino alla chiusura della bella serata con la sfogliatella e il gelato di

produzione propria e agli ingredienti delicatamente ispirati alla migliore tradizione, accompagnati dall'infallibile Passito di Pantelleria.

CINA

 **HONG KONG**
10 agosto 2016

Ristorante "Aqua" di Aqua Restaurant Group, in cucina Paolo Morresi. ●1 Peking Road Shopping Arcade, 29+30F, 1 Peking Rd, Tsim Sha Tsui, Hong Kong; ☎+852/34272288; www.aqua.com.hk; coperti 120. ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo oltre 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: "panzanella" revisionata; riso al salto allo zafferano con calamari e mazzancolle dell'Adriatico; guancia di manzo con purè di patate e porcini con salsa al Porto; mela della nonna cotta alla vecchia maniera.

I vini in tavola: Prosecco superiore di Conegliano Valdobbiadene Docg (Masottina); Greco di Tufo 2014 (Vesvevo); Pugnitello 2011 (San Felice); Morsi di Luce, Zibibbo 2011 (Florio).

Commenti: Con l'occhio alla prossima cena ecumenica, la Delegazione ha celebrato l'estate all'"Aqua". Il tema - "I sapori dimenticati" - è stato squisitamente interpretato dallo chef Paolo Morresi che ha proposto, innalzandone il rango, piatti legati alla tradizione di una cucina parsimoniosa e attenta a non perdere nulla di quanto natura e lavoro portano sul desco domestico. Il pomodoro della panzanella lascia il posto a sontuosi gamberi; il risotto al salto, un tempo comune nelle case del Nord Italia, è arricchito dalle mazzancolle; la guancia di manzo si fa accompagnare dal purè e non disdegna porcini e Porto. Conclude la passeggiata nella memoria la mela cotta, guarnita da un battuto di mandorle. I vini hanno egregiamente completato le portate.

REPUBBLICA DOMINICANA

 **SANTO DOMINGO**
30 giugno 2016

Ristorante "Sapori d'Italia" di Sergio Scallella, in cucina Sergio Scallella. ●Calle Max Henrique Ureña 29, Plaza Roman, Naco, Santo Domingo; ☎809/6835691; saporiditaliarest@hotmail.com; coperti 36. ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: carpaccio di fichi con prosciutto crudo e parmigiano; pasta e fagioli; porchetta alla ro-

mana con patate al forno e pomodori gratinati; tiramisù.

I vini in tavola: Prosecco (Maschio); Rosso di Montepulciano Doc (Carpineto).

Commenti: Il Simposiarca Mario Boeri ha aperto il convivio enfatizzando il fatto che questo ristorante sia uno dei pochissimi che hanno resistito, per ben 16 anni, grazie alla visione e all'impegno di Sergio Scallella. L'innovativo carpaccio di fichi (solo recentemente reperibili da queste parti) ha riscosso un buon successo come pure la pasta e fagioli (con cotenna e misto di fagioli bianchi spagnoli e rossi locali). La porchetta con l'ottimo contorno ha ottenuto 8 punti; solo il dessert è risultato un po' troppo dolce. Il servizio è stato eccellente, raramente avviene in questo Paese, e, combinato con il buon ambiente, ha contribuito al successo della serata

 **SANTO DOMINGO**
30 luglio 2016

Ristorante "Da Luca's" di Alessandro Mayda, in cucina Lisa Perrone. ●Avenida Los Robles, Plaza Buena Vista Norte, La Romana, Santo Domingo; ☎809/5503401; lisamayada@hotmail.com; coperti 30. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura a pranzo tranne la domenica. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: mozzarelline in carrozza, pizzette al prosciutto crudo e affettati italiani; "pansotti" in salsa di noci; arrosto di vitellone al forno con salsa alle cipolle con patate al forno; flan all'amaretto.

I vini in tavola: Arneis Langhe 2015 (Ceretto); Rosso di Montalcino, Doc 2012 (Fattorie dei Barbi).

Commenti: Riunione conviviale fuori porta, all'ora di pranzo, per facilitare il rientro in città nel pomeriggio. Il Simposiarca Mario Boeri ha illustrato il menu ponendo enfasi sul fatto che quando ci si riunisce in questo ristorante sempre si inserisce una preparazione tipica ligure, grazie all'esperienza della signora Lisa in piatti di questa regione. Antipasti di ottima qualità e abbondanti, seguiti dai pansotti in salsa di noci, eccellenti. L'arrosto di vitellone è stato realizzato con una salsa alle cipolle di sapore eccezionale, che non faceva quasi percepire le cipolle, ottime le patate al forno. Per finire, il flan al-

Curiosità

CONSERVARE LE UOVA

Un tempo le galline facevano le uova solo da Pasqua ai Morti e bisognava conservarle per i mesi invernali. Tutti i sistemi si basavano sull'impermeabilizzazione del guscio con grasso, cenere, ma soprattutto con acqua di calce. Una ricetta tradizionale era: mezzo chilo di calce bianca spenta, disciolta in dieci chili o litri di acqua e circa mezz'etto di sale grosso da cucina. Le uova, fresche, pulite e con il guscio integro, erano poste in un recipiente che poteva essere una pentola di terracotta, una damigiana dalla larga imboccatura o anche una vasca da bagno dismessa, ed erano coperte con la soluzione di calce. Di solito cinque litri erano sufficienti per centocinquanta o duecento uova che, così conservate, erano usate per la pasta e i dolci.

Oggi le galline, allevate in ambienti con illuminazione artificiale, fanno le uova tutto l'anno e queste sono conservate con moderni sistemi di congelamento, liofilizzazione ed essiccazione. (G. B.)



l'amaretto che, in parte, era più asciutto esaltandone il croccante. Il servizio molto attento ed efficiente e la buona coordinazione sala/cucina hanno fatto di questa riunione conviviale un vero successo.

STATI UNITI D'AMERICA

 **ATLANTA**
16 giugno 2016

Ristorante "Antica Posta" di Marco Betti, in cucina Alessandro Betti. ●519 East Paces Ferry Rd, Atlanta; ☎404/2627112; www.anticaposta.com; coperti 180. ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie mai, giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,3; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate American Express, CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: gamberi saltati; crostini con fegatini; prosciutto toscano; polpo alla griglia con insalata di rucola, cipolle e pachini; risotto allo scoglio; ravioli al ragù d'anatra; carré d'agnello al forno alla toscana con patate arrosto; panna cotta con salsa ai frutti di bosco.

I vini in tavola: Brut rosato delle Ripalte; Vermentino delle Ripalte Costa Toscana 2014 (entrambi Fattoria delle Ripalte); I Toscani 2009 (Oliviero Toscani); Aleatico dolce delle Ripalte 2010 (Fattoria delle Ripalte).

Commenti: Record di partecipazione a questa riunione conviviale "toscana". Il Simposiarca, Alex Mussa, ha assicurato un impeccabile "accueil" per gli Accademici e i loro numerosi ospiti e il coordinamento delle varie fasi della serata. Il menu, studiato e magistralmente presentato da Marco Betti e realizzato con grande cura dal fratello Alessandro in cucina, è stato valorizzato dagli eccellenti vini offerti dalla Matchvino di Francois Dufour e sapiente-

mente illustrati, in corso d'opera, dal sales manager Giampaolo Cherubin, e ha riscosso l'entusiasmo di tutti i commensali. Notevoli i ravioli al ragù d'anatra e il carré d'agnello alla toscana e apprezzata l'attenta ricerca della genuinità di tutti i piatti. Il riconoscimento a Marco Betti e al suo staff di un lusinghiero punteggio ha concluso una bella serata di conviviale amicizia, animate conversazioni e gastronomici dibattiti.

 **SAN FRANCISCO**
27 agosto 2016

Ristorante "Ca' Momi Osteria" di Valentina Guolo, Miotto e Dario de Conti, in cucina Valentina Guolo, Miotto. ●1141 First Street, Napa; ☎707/2246664; osteria@camomi.com, www.camomi.com; coperti 100+14 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie giorno del Ringraziamento e Natale; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: folpetti e verdure fritte; spaghetti con pomodorini e bottarga; pollo fritto & salvia; panzanella; millefoglie alle fragole.

I vini in tavola: "Sparkling" N.V.; Chardonnay Riserva, Napa 2012; Pinot Noir Riserva, Carneros 2012; Riesling passito dolce, California 2012 (tutti Ca' Momi).

Commenti: Valentina ha illustrato la cucina di "Ca' Momi" e ha evidenziato l'ossessione per le materie prime e l'attenzione all'integrità dei piatti. Dario, maestro pizzaiolo, si occupa anche della cantina e ha passato in rassegna le caratteristiche dei vini proposti. Nella sala privata, i convenuti hanno assaggiato il tipico "spritzz", tanto amato in terra veneta, e i deliziosi folpettini e verdure fritte che si scioglievano in bocca. Gli spaghetti, di pasta fresca, sposavano i pomodorini e la bottarga formando



una crema piacevole, con un pizzico di piccante dato dal peperoncino calabrese. Superbo lo Chardonnay abbinato a questo piatto. Voto massimo per la millefoglie alle fragole con uno splendido Riesling passito.

URUGUAY

 **MONTEVIDEO**
17 agosto 2016

Ristorante "Dueto Cocina Urbana" di Pablo Paleo, in cucina Pablo Paleo. ●Bartolomé Mitre 1386, Montevideo; ☎0598/29153231, anche fax; www.dueto.com.uy; coperti 42. ●Parcheggio incustodito; ferie gennaio e settimana santa; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,6; prezzo da 46 a 65 €.

Le vivande servite: bruschette con prosciutto crudo e "alla caprese"; risotto con formaggio caprino, pomodori secchi, olive e capperi; costolette di agnello con contorno di patate dolci, carote alla cannella ed emulsione di rosmarino, menta e olio d'oliva; semifreddo ai frutti del bosco.

I vini in tavola: Prosecco (Riccadonna); Sauvignon Blanc 2015 (Garzon); Malbec 2013 (Gimenez Mendez).

Commenti: L'occasione è stata propizia per valutare l'evoluzione, nel tempo, del ristorante. L'apprezzamento è stato alquanto positivo, anche in funzione del mantenimento di una buona cucina prevalentemente italiana e di un servizio raffinato e cordiale. Le vivande preparate dallo chef e proprietario, seguendo i suggerimenti del Simposiarca e Tesoriere Rodolfo Faccini, sono state di generale gradimento dei commensali, con qualche eccezione: per esempio, nel risotto, di buona qualità, prevaleva l'eccesso di acidità dovuto all'abbondanza dei capperi; alcune costolette di agnello (non tutte) non erano tenere, come di rigore. Buone le bruschette servite al momento dell'aperitivo con il gradevole Prosecco. Molto buoni i vini, di provenienza locale, specialmente il Sauvignon Blanc, uno dei migliori bianchi prodotti in Uruguay. Ospite il Direttore del locale Istituto Italiano di Cultura, con il quale gli Accademici hanno dialogato sull'attività che la Delegazione svolgerà nella Settimana della Cucina Italiana di novembre.





NUOVI ACCADEMICI

PIEMONTE

Vercelli

Nicolò Rosazza Giangros

VENETO

Cortina d'Ampezzo

Giorgio Viani

FRIULI - VENEZIA GIULIA

Pordenone

Umberto Corazza

Udine

Giuseppe Morandini

Giovanni Ortis

EMILIA ROMAGNA

Borgo Val di Taro

Monica Rossi

Imola

Davide Baroncini

Terre Modenesi

Roberto Martintoni

Guido Sola

TOSCANA

Livorno

Lorenzo Magnavita

Riccardo Prini

Lunigiana

Pietro Perfetti

Sara Rivieri

Montecatini Terme-Valdinievole

Maria Chiara Aliani Soderi

Pisa Valdera

Nino Marconcini

Valdarno Aretino

Michele Bindi

Andrea Sansoni

Lorenzo Stocchi

Volterra

Enrico Cherici

MARCHE

Macerata

Rosaria Del Balzo Ruiti

Sauro Vittori

LAZIO

Roma

June Di Schino

(*Accademica onoraria*)

ABRUZZO

Pescara

Maria Luisa Pagliaricci Tuzzato

Sulmona

Chiara Buccini

Antonietta D'Amore

MOLISE

Campobasso

Serena Albanese

PUGLIA

Lecce

Maria Sgarra Scupola

Taranto

Laura Gabrieli

Gianfranco Gangemi

BASILICATA

Potenza

Margherita Arcieri

CALABRIA

Area Grecanica-Terra del Bergamotto

Carmelo Laganà

SICILIA

Caltanissetta

Giovanna Cubisino

F. Giorgio De Cristoforo

SARDEGNA

Nuoro

Giorgia La Ruffa

CINA

Shanghai

Roberto Donà

Giulio Pagliai

FRANCIA

Parigi

Jacques Mallard

(*Accademico onorario*)

PAESI BASSI

Den Haag-Scheveningen

Eugenio Maria Fortugno

Marco Mergoni

PORTOGALLO

Lisbona

Giuseppe Morabito

(*Accademico onorario*)

REPUBBLICA CECA

Praga

Andrea Marchione

Claudio Pocci



SPAGNA

Madrid

Leonardo Poli
Stefano Sannino
(*Accademico onorario*)

SVEZIA

Stoccolma

Emilio Gentile
Lena Pålsson

UNGHERIA

Budapest

Rania Rafic
Korban Vivona

URUGUAY

Montevideo

Jorge Enrique Tomasi Crisci

NUOVE LEGAZIONI

STATI UNITI D'AMERICA

Pittsburgh

Legato
Micol Falabella
Accademico
Elena Bellotti

TRASFERIMENTI

STATI UNITI D'AMERICA

San Francisco

Orietta Gianjorio
(*dall'ex Delegazione di Sacramento*)

VARIAZIONE INCARICHI

LIGURIA

Riviera dei Fiori

Vice Delegato - Tesoriere
Luigi Falcinelli
Consultore - Segretario
Stefano Gobbi
Consultore
Francesco Bianchi

FRIULI - VENEZIA GIULIA

Trieste

Delegato
Paolo Penso
Vice Delegati
Enrico Pobega
Elisabetta Rosati Rizzi
Consultore - Segretario - Tesoriere
Emidia Giuliani Cristaldi
Consultori
Claudio Ceschin
Mara Rondi

SICILIA

Val di Noto

Delegato
Felice Modica
Vice Delegati
Francesco Cultrera
Teresa Genovese
Consultore - Segretario - Tesoriere
Maria Paola Perna Bonfanti
Consultori
Sergio Galletti
Cettina Pipitone Voza

NON SONO PIÙ TRA NOI

LOMBARDIA

Milano

Vito Soavi

VENETO

Colli Euganei-Basso Padovano

Aldo Prosdocimi

Treviso

Alberto Conean

TOSCANA

Lucca

Paolo Mencacci
Antonio Possenti

UMBRIA

Foligno

Claudio Franceschini

Perugia

Gianfranco Montedoro

Valli dell'Alto Tevere

Carlo Bianchini

SVIZZERA

Svizzera Italiana

Franca Pelli

Aggiornamenti a cura di
Carmen Soga
Ilenia Callegaro
Marina Palena



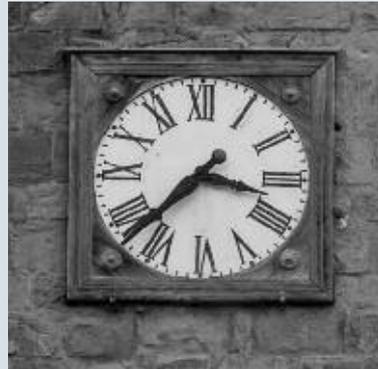


FOCUS

see page 3

AMATRICIANA: THE SYMBOLIC DISH WHICH HAS NURTURED SOLIDARITY

When a terrible earthquake devastated various areas of central Italy in late August, the September issue of this magazine had already been printed and was ready for swift delivery to our readers: consequently we were unable to modify its content. Therefore we published a special edition of our monthly Newsletter online, to inform the public about the general situation and about the Academicians potentially involved in the quake. Luckily, none were reported injured, though unfortunately two Academicians residing in Accumoli and Arquata del Tronto had their homes destroyed. As you presumably know from television and newspapers, both funds and people (including Francesco Palomba, our Delegate for Rieti and a Red Cross official; his sister Giovanna; Alessandro Caponi, a physician and Councillor for Ascoli Piceno, who spared no effort notwithstanding the loss of his home in Arquata; and Giuseppe Marrani, former Delegate for the Apuan Alps region and an official of the national Civil Protection force) have been decisively mobilised. This is by no means the first calamity to visit our peninsula, but never before did so many associations rush to the aid of the stricken areas: in particular, chefs, restaurants, the Slow Food movement, and likewise - and immediately - our Academy, with a programme which, being far from generic, is tailored for the provision of direct and personal assistance to organisations and individuals in line with our statutory aims. The credit for all this goes to a humble but celebrated recipe: spaghetti all'amatriciana (Amatrice-style spaghetti). This dish is famous throu-



ghout the world, and, together with spaghetti alla carbonara and tagliatelle with ragù, it is one of the main symbols of our traditional cuisine. Many are aware that this pasta was apparently created in Rome by a cook from Amatrice: here it is often termed 'matriciana', it uses bucatini rather than spaghetti, and it often features guanciale and a little onion. It is said that at Amatrice, 'amatriciana' was instead prepared without tomato and termed 'gricia'. Even Ada Boni refers to gricia as 'amatriciana' in her celebrated book dedicated to Roman cooking. But in the face of the recent catastrophe, none of this matters much: what is imperative is to help

Amatrice and the other stricken towns, which were largely unknown before these events. And it must be pointed out that if Amatrice had not been among the areas affected, things would have gone differently. A dish, a symbol, has been more effective than any number of words.

On the occasion of its Ecumenical Dinner in October, the Italian Academy of Cuisine will pay homage to our quake-stricken friends with a flavoursome dish of *amatriciana pasta*, whether red or white, linked to an entirely voluntary donation in favour of restaurants, cooks, hotel management students, artisans, butchers, bakers and others, according to the indications provided by our regional branches. The funds will be delivered rapidly and directly, without middlemen or deductions for expenses.

PAOLO PETRONI



GRICIA AND AMATRICIANA: GOLDEN RULES OF PREPARATION

see page 4

These symbolic dishes of the Rieti province are today inspiring solidarity throughout the world. Rieti Delegate Francesco



Maria Palomba explains the difference between the two preparations and the origins of their name.

Amatriciana is the tomato version of 'pasta alla gricia', a simple dish invented by the shepherds of Amatrice who went up into the mountain pastures.

A CRITIQUE OF PURE WINEMAKING

see page 6

Roberto Dottarelli, Roma Castelli Academician, discusses various doubts and puzzling aspects of the recent vogue for promoting a growing number of wines made from a single grape variety. He suggests

always choosing local traditional grapes over international ones in order to support Italian winemaking.





ALTA MARCA SPIT ROAST

see page 8

Spit-roasting is a very ancient cooking technique which is widespread in various regions of Italy. Nazzareno Acquistucci, Delegate for Treviso-Alta-Marca, describes the variant prepared in the Alta Marca area, which contributes to its territorial identity. It is so deeply-rooted and ubiquitous that it has pride of place on the festive tables of many restaurants and family homes in the region. The crucial rule is to wait until the dish is ready for the diners to enjoy it, rather than vice versa.

FOLKLORE AND POLITICS OF THE POTATO

see page 10

London Academician Ennio Falabella tells the story of the potato, long considered “the devil’s fruit” because it grows underground, and later the subject of political intrigue. Since 2005, the 30th of May is celebrated as National Potato Day in Peru, commemorating the ingenuity of the ancient Andean peoples who gifted humanity with this highly nutritious food.

OLINDO GUERRINI AND HIS DELICIOUS TREATISE

see page 12

Inspired by the Ecumenical theme of 2016, “the cuisine of reuse”, we mark the centenary of the passing of the great Olinde Guerrini by paying homage to his celebrated tome on the “art of reusing leftovers”. Vasto Academician Pino Jubatti examines the opus, paying particular attention to the historical importance of this volume, which was printed in 1918, in the thick of the Great War.



THE NEAPOLITAN TAVERN

see page 14

The valuable work *Usi e Costumi di Napoli e Contorni descritti e dipinti (The customs of Naples and environs described and illustrated)*, edited and published in instalments in Naples between 1853 and 1860, contains several delightful texts by Neapolitan writers regarding the most picturesque traditions and characters in Bourbon-era Naples. Napoli-Capri Academician Lucio Fino pays particular attention to a piece by the author and art critic Carlo Tito Dalbono, dedicated to the taverns of Naples.

ACADEMY AND CARABINIERI AGAINST FOOD FRAUD

see page 16

Bologna-San Luca Delegate Maurizio Cirulli and Major General Adolfo Fischioni, Commander of the Carabinieri for Emilia Romagna, have initiated an ambitious and wide-ranging educational project named “Fraud at the Table”. The speakers included Giuliano Poletti, Minister of Labour and Social Policies, and the Academy’s President Paolo Petroni, who gave the closing address and presented his suggested strategies for achieving the desired goals.

NOBLE CONVIVIALITY

see page 18

As part of the exhibition “At Table with the Counts Coronini”, a meeting on the theme of “Noble conviviality: dining and gastronomy in the aristocratic homes of

Friuli-Venezia Giulia” was organised by the Coronini Cronberg Foundation and the Gorizia Delegation.

FOOD IN HISTORY AND LITERATURE

see page 20

On the occasion of the conference “Food in history, law and tradition”, organised by the Macerata Delegation in collaboration with the Sarnano Cultural Association whose motto is “Looking Towards the Future”, scholars and university professors discussed various aspects of nutrition, ranging from the Mediterranean Diet to the food habits of artists and religious orders.

ORIO VERGANI’S SECRETS

see page 22

The Cremona Delegation attracted a large and attentive audience with its interesting meeting “Orio Vergani: a timely vision”, dedicated to the rediscovery of the human and cultural sides of the Academy’s founder. Vergani’s niece Vera, a devotee of culture and cinema, participated in the event, revealing some lesser-known episodes of her uncle Orio’s life.

SHEEP RICOTTA AT THE TABLE IN PUGLIA

see page 24

Ricotta was already known to the ancient Egyptians, Greeks and Romans. Bari Academician Dario Cianci explains that today ricotta brings to mind the industriousness and traditions born of the ingenuity of the many populations who left their mark through folk recipes, including sauces, pizzas, and turnovers, preserved in pastoral custom.





SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE ON TRIAL

see page 26

Spaghetti alla Bolognese, one of the best-known Italian dishes abroad, is not part of the food culture of Bologna itself. Instead, in the true Bolognese recipe, tagliatelle rather than spaghetti perfectly complement the ragù sauce to form an authentic traditional speciality of this Emilian city.

BUTCHERING CACIO E PEPE

see page 27

The latest vogue to metastasise all over Italy is “cacio e pepe”, a strictly local recipe pertaining to Roman cuisine, derived from the pastoral traditions of the Roman countryside and absent from the food repertoires of other regions. Rome Delegate Gabriele Gasparro demonstrates how the original, simple but challenging recipe is given increasingly frequent and outlandish ‘makeovers’. Roman natives steeped in tra-

dition are likely to be horrified by the addition of oil and, worse yet, cream.

IS HYGIENE GUARANTEED?

see page 28

We are increasingly told about multi-starred chefs, ingredient quality, organic produce and farm-to-table cuisine. Antonio Ravidà, honorary Delegate for Palermo Mondello, wonders why we don't also hear about cleanliness and hygiene. Without going to extremes, it is fair and by no means unreasonable to ensure that cleanliness and hygiene standards be respected.

POLYPHENOLS IN WINE AND OIL

see page 30

In both wine and oil, polyphenols are responsible for important sensory characteristics including colour, astringency, bitterness and, in the case of extra-virgin olive oil, piquancy. Polyphenols are antioxidants which neutralise free radicals, defending human cells from premature ageing.

TRENETTE AL PESTO

see page 32

Nobody can visit Genova without enjoying a delicious plate of *trenette* with authentic Genoese pesto. The Delegations for Genova and Genova East suggest several restaurants which offer this representative dish.

Translator:
ANTONIA FRASER FUJINAGA
Summarized:
FEDERICA GUERCIOTTI



OTTOBRE 2016 / N. 286

DIRETTORE RESPONSABILE
PAOLO PETRONI

COORDINAMENTO REDAZIONALE
SILVIA DE LORENZO

PROGETTO GRAFICO E IMPAGINAZIONE
SIMONA MONGIU

IN QUESTO NUMERO SCRITTI E RICETTE DI

Nazzareno Acquistucci, Nicola Barbera, Ugo Bellesi, Carla Bertinelli Spotti, Dario Cianci, Roberto Dottarelli, Ennio Falabella, Lucio Fino, Gianni Gandolfi, Mauro Gaudino, Gabriele Gasparro, Pino Jubatti, Francesco Maria Palomba, Piergiulio Giordani Pavanelli, Paolo Petroni, Antonio Ravidà, Roberto Zottar.



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