

CIVILTÀ DELLA TAVOLA

ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA



L'ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA
ISTITUZIONE CULTURALE DELLA REPUBBLICA ITALIANA
È STATA FONDATA NEL 1953 DA ORIO VERGANI

www.accademia1953.it

ISSN 1974-2681

N. 246, FEBBRAIO 2013 / MENSILE, POSTE ITALIANE SPA, SPED. ABB. POST. - D.L. 353/2003 (CONV. IN L. 27/02/2004 N° 46) ART. 1 COMMA 1 - DCB ROMA

CARI ACCADEMICI...

- 3 Quale arte gastronomica?
(Giovanni Ballarini)

FOCUS

- 4 Tempi di crisi: l'arte
del riciclo e di fare la spesa
(Paolo Petroni)

CULTURA & RICERCA

- 5 Mangiare come natura crea
(Alfredo Pelle)
- 7 I macarons
(Giancarlo Burri)
- 8 Dal cibo alla poesia
(Maria Attanasio)
- 10 Un'Accademica a tutto tondo
(Nazzareno Acquistucci)
- 11 Il gusto degli antichi Romani
(Candida Sulpizi)
- 13 I pregi delle lenticchie
(Publio Viola)
- 15 Maccherone, mi hai
provocato?
(Sandro Bellei)
- 16 Libri di istruzioni,
libri di istruzione
(Aldo Vanini)



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.

- 19 Il cibo come distinzione
sociale
(Donato Pasquariello)
- 21 Un antico mangiare
contadino
(Pino Jubatti)
- 23 Melanzane al cioccolato
(Marianna Ventre)
- 24 Protezionismo nell'antica
Roma
(Marco Tupponi)



La copertina: in "La visita" (particolare, 1657 circa), olio su tavola di Pieter de Hooch (1629-1684), quattro personaggi sono ritratti intorno a un tavolo, ben posizionati nello spazio e accarezzati dal fascio di luce solare che entra dall'alta finestra sulla sinistra. L'atmosfera intrigante sembra sottintendere una situazione galante (un tema ricorrente nella pittura di genere del secolo d'oro olandese). Sotto lo sguardo attento dell'elegante signora al centro, la donna sulla sinistra sta versando vino bianco nel calice destinato ad accompagnare il piccolo ma raffinato rinfresco (ostriche?) posto in tavola, mentre la donna seduta sembra accettare di buon grado le attenzioni di uno dei visitatori. Il dipinto (della collezione Havemeyer del Metropolitan Museum of Art di New York) fa parte della mostra "Vermeer - Il secolo d'oro dell'arte olandese", prima rassegna italiana su Johannes Vermeer (Scuderie del Quirinale, fino a tutto gennaio 2013) e i suoi colleghi. Tra questi, uno dei protagonisti è proprio Pieter de Hooch, coevo e particolarmente vicino alla poetica di Vermeer.

- 26 Le virtù della carota
(Amedeo Santarelli)
- 27 Giallo e carta da zucchero
(Elisabetta Cocito)
- 28 Kitchen & celebrities
(Laura D'Angelo)
- 29 Il timballo: storia e curiosità
(Francesca Ferreri
dell'Anguilla)

I NOSTRI CONVEGNI

- 18 Lungo la via Francigena
(Giovanni Spartà, Anna
Ricci e Marinella Currè
Caporuscio)

SICUREZZA & QUALITÀ

- 31 Il sale iodato
(Gabriele Gasparro)

LE RUBRICHE

- 9 Calendario accademico
- 12 Le ricette d'Autore
- 30 Accademici in primo piano
- 32 Notiziario
- 33 In libreria
- 35 Vita dell'Accademia
- 58 Carnet degli Accademici
- 60 Dalle Delegazioni
- 70 International Summary



CONSIGLIO DI PRESIDENZA

PRESIDENTE

Giovanni Ballarini

VICE PRESIDENTE VICARIO

Severino Sani

VICE PRESIDENTE

Benito Fiore

SEGRETARIO GENERALE

Paolo Petroni

TESORIERE

Giuseppe De Martino

ATTIVITÀ EDITORIALI E DI COMUNICAZIONE (Segretario del Consiglio di Presidenza)

Paolo Basili

RAPPORTI CON LE DELEGAZIONI IN ITALIA (NORD E CENTRO)

Giovanni Fossati

RAPPORTI CON LE DELEGAZIONI IN ITALIA (SUD)

Mimmo D'Alessio

RAPPORTI CON LE DELEGAZIONI ALL'ESTERO

Maurizio Moreno

CONSULTA ACCADEMICA

Giovanni Ballarini (Parma), Paolo Basili (Roma), Leonardo Bianchi (Napoli),
Cesare Bisantis (Padova), David Mario Bixio (Tigullio), Maurizio Campiverdi (Bologna-San Luca),
Gianni Carciofi (Cervia), Umberto Cenni (Imola), Franco Cocco (Empoli),
Sergio Corbino (Penisola Sorrentina), Mimmo D'Alessio (Chieti), Carlos Victor Dana (Ferrara),
Giuseppe De Martino (Nola), Giuseppe Di Lenardo (Udine),
Annabella Di Montaperto (Barcellona), Benito Fiore (Londra),
Giovanni Fossati (Milano Brera), Mauro Magagnini (Ancona), Luigi Marini (Teramo),
Lucio Messina (Palermo), Maurizio Moreno (Roma Nomentana), Aurelio Pappalardo (Bruxelles),
Berardo Paradiso (New York Soho), Elena Pepe (Milano), Paolo Petroni (Firenze),
Concetta Maria Princi Lupini (Reggio Calabria), Severino Sani (Ferrara), Mario Ursino (Catania),
Giorgio Zò (Pinerolo), Beppo Zoppelli (Treviso)

Segretario della Consulta: Giovanni Fossati

COLLEGIO DEI REVISORI DEI CONTI

Presidente: Roberto Ariani (Firenze)

Revisori effettivi: Antonio Bertani (Roma Valle del Tevere - Flaminia), Teresa Perissinotto (Treviso)

Revisori supplenti: Sergio Gristina (Livorno), Giuseppe Bernoni (Milano Brera)

COLLEGIO DEI PROBIVIRI

Presidente: Maria Giuseppina Truini Palomba (Rieti)

Probiviri effettivi: Nemo Cuoghi (Padova), Francesco Salvatore Rapisarda (Caltagirone)

Probiviri supplenti: Corrado Piccinetti (Pesaro-Urbino), Tamara Diomede (Bruxelles)

Quale arte gastronomica?

DI GIOVANNI BALLARINI
Presidente dell'Accademia

*Le preparazioni
gastronomiche
sono entità culturali
dalla struttura aperta,
con un fortissimo legame
con il flusso della storia,
fatto dalle interpretazioni
passate, presenti e future.
Aperta deve essere anche
la logica utilizzata
per comprenderle
e interpretarle.*

Cari Accademici, se si chiede ad un esperto di cucina cosa sia un piatto o una preparazione gastronomica, intesa come arte della cucina, ben difficilmente è in grado di dare una risposta convincente. Al più potrà disquisire tra alta e bassa cucina, o riferirsi a qualche preparazione classica, o richiamarsi a una tecnica ("fatto a regola d'arte"), dimenticando che le tecniche e le regole sono in continua evoluzione. Se la gastronomia è un'arte intesa in senso moderno, la sua condizione è comune ad ogni altra arte: da quando si è formato e diffuso il concetto stesso di "arte", sempre ci si chiede che cosa sia un'opera d'arte. Ogni volta, infatti, che si tenta di definirla, vi è sempre un artista o un gruppo d'artisti che produrrà un'opera che renderà vano ogni precedente tentativo di definizione.

Le definizioni che sono state date, o si è tentato di dare, dell'arte in gastronomia si sono sempre rivelate astratte e inefficaci, anche per la straordinaria attitudine alla variabilità propria delle opere d'arte, senza tenere conto delle diversità culturali e delle diverse sensibilità interpretative della cucina. In proposito è illuminante la situazione che oggi, sempre più spesso, si pone agli occidentali, che si trovano a giudicare una preparazione gastronomica di una delle tante e diverse cucine asiatiche. In un mondo, anche gastronomico, in rapida mondializzazione, non dovremmo forse modificare radicalmente i nostri strumenti concettuali di valutazione? Ovviamente senza rinunciare ai valori di una tradizione acquisita nel corso di una storia, che per le grandi cucine tradizionali è di secoli e spesso di millenni.

Le preparazioni artistiche gastronomiche sono *sui generis* e, diversamente dalle preparazioni di cucina tradizionale, non possiedono strutture predeterminate (strutture che, peraltro, sono spesso frutto di una precedente innovazione gastronomica, divenuta tradizione). Al contrario di queste ultime, come il linguaggio, le opere dell'arte gastronomica, attraverso una continua sperimentazione, si rivelano con strutture culturali perennemente modificabili. Ciò che porta avanti la ricerca artistica e la modifica, anche in gastronomia, è l'esperienza della fruizione e la continua attività d'interpretazione della materia alimentare e delle sensazioni che derivano dalla loro trasformazione culinaria, cui sono sottoposte nelle varie epoche storiche e nei vari contesti sociali.

Un esempio tra tutti. Le lasagne

sono una preparazione nota fin dal basso Medioevo e della quale abbiamo una descrizione sufficientemente esatta nei trattati attribuiti a Federico II, con una ricetta da sempre soggetta a innumerevoli interpretazioni. Non ha senso, applicando una norma bivalente e manichea di "vero" e "falso", giudicare vera la ricetta federiciana e falsa ogni altra interpretazione e variazione, senza dimenticare che neppure tale ricetta è "originale", e quindi essa stessa dovrebbe essere ritenuta "falsa". Allo stesso modo non bisogna commettere l'errore di considerare solo la ricetta come l'originale ideale, e ritenere le sue interpretazioni, necessariamente collegate a ogni esecuzione, solo vili concretizzazioni, se non spesso dei "tradimenti". Secondo una possibile logica relativistica e un nuovo uso della storia, tutte le interpretazioni di una ricetta, anche tradizionale, sono "originali", nella misura in cui interpretano un modello più o meno iniziale e ne mettono in luce una o più "verità", in quel modello ancora non espresse o solo parzialmente mostrate. Le lasagne federiciane, per rimanere nell'esempio, sono "vere" anche per la capacità che hanno avuto d'incorporare il ragù di carne, il pomodoro e via dicendo. Nel loro insieme tutte le interpretazioni, quale più e quale meno, costituiscono e rappresentano la storia evolutiva di una preparazione culinaria. Lo stesso avviene per una sinfonia, un dipinto, una serie di stampe e ogni altra produzione umana nella quale si sviluppi una dimensione artistica.

Nella natura delle preparazioni gastronomiche, bisogna precisare e ribadire, è compresa non solo la

materia di cui sono fatte, ma anche la conoscenza e la consapevolezza di chi le ha prodotte con l'uso di tecniche che evolvono nel tempo, e soprattutto l'esperienza del consumatore e del fruitore. Le preparazioni gastronomiche sono entità culturali dalla struttura aperta, con un fortissimo legame con il flusso della storia, fatto dalle interpretazioni passate, presenti e future. Aperta deve essere anche la logica utilizzata per comprenderle e interpretarle. La cucina e soprattutto la gastronomia, infatti, somigliano molto agli esseri umani, inscindibilmente influenzati dalla memoria e

dalle narrazioni storiche. In questa prospettiva, inoltre, attraverso l'arte gastronomica diviene possibile conoscere meglio l'essere umano, soprattutto nella sua parte inconscia e inespressa e già Claude Lévi Strauss aveva affermato che "la cuisine d'une société est un langage dans lequel elle traduit inconsciemment sa structure".

L'arte gastronomica è soprattutto ricerca, e come tale precorritrice e anticipatrice dell'innovazione che, a sua volta, può dare origine e confluire nella tradizione. Una ricerca che considera con grande attenzione le nuove tecniche o i nuovi im-

pieghi di tecniche già note, che permettono di pensare in modi prima impensati. In proposito basta l'esempio delle cotture a "bassa temperatura", per lunghi tempi e in assenza d'ossigeno, tecnica da molti secoli applicata a Bologna nella produzione di un salume tradizionale: la mortadella.

Superando anche il dualismo cultura e natura, nel flusso storico l'arte gastronomica è sì un prodotto della cultura umana, ma a sua volta diviene anche produttrice di una sempre nuova natura umana.

GIOVANNI BALLARINI

See English text page 70

FOCUS DI PAOLO PETRONI

TEMPI DI CRISI: L'ARTE DEL RICICLO E DI FARE LA SPESA

Dopo il lungo periodo festivo, di solito caratterizzato da abbuffate in famiglia e con amici, l'anno nuovo inizia per molti con desinari e cene più parche, se non con diete. Fino ad un paio di anni fa, i "media" della carta stampata e televisivi chiedevano all'Accademia suggerimenti sui piatti regionali tipici per le feste di Natale e Capodanno: piatti spesso opulenti, originati da storie di povertà e di fame che vedevano nelle occasioni festive un modo per esagerare nell'abbondanza degli ingredienti e delle dosi. Ma già a partire dallo scorso anno, con una vera ossessione per le scorse feste, tutte le richieste sono state per i piatti di poca spesa. Ovvero come festeggiare il Natale e il Capodanno con 10 Euro a testa. Giornali e televisioni hanno fatto a gara per ottenere idee e consigli e anche noi abbiamo emesso un comunicato ufficiale e rilasciato interviste sull'argomento. Ci siamo allineati. Ma, in tutta franchezza, è aria fritta. Baggianate. Sono secoli che ogni tanto, a cicli ricorrenti, furorreggiano libri sugli avanzi, a cominciare dallo storico libro di Olindo Guerrini, "L'arte di utilizzare gli avanzi della mensa", un testo ben scritto, pubblicato nel 1918, fino ai numerosi manuali di oggi sul recupero, come "Avanzi Popolo! L'arte di riciclare tutto quello che avanza in cucina" di Letizia Nucciotti. Sul tema ricordo anche "Polpette che passione" del Master Chef Bruno Barbieri e "Cucinare senza sprechi" di Andrea Segrè che insegna ad utilizzare le bucce di patata, l'insalata appassita, i gambi di spinaci e le teste di

pesce. Molto bene, ma, diciamo la verità, nessuno imbandisce una tavola delle feste badando ai 10 Euro a testa. I risparmi si fanno in altri giorni, tutti i giorni, non a Natale e Capodanno. E poi per spendere poco oggi basta non comprare l'insalata in busta già lavata e tagliata, i salumi a fette in vaschetta, i piatti pronti del reparto gastronomia, i risi che cuociono in 3 minuti. Le verdure di stagione costano davvero poco, il pollame è a buon mercato, anzi costa pochissimo, così pure come certi pesci di allevamento. In altre parole il riciclo è importante, ma è poco gradito, ciò che è fondamentale è l'arte di fare la spesa. I supermercati fanno di tutto per far spendere, per invogliare verso cibi superflui, comodi e costosi. In realtà quello che serve veramente non costa poi molto. Oggi noi siamo la generazione dell'immondizia: pare si gettino via, a testa, dai 45 ai 55 kg di cibo all'anno e circa 80 kg tra cartone, plastica e vetro. I nostri sacchi sono pieni di confezioni inutilmente voluminose che andrebbero contenute all'origine. Un tempo l'immondizia quasi non esisteva: le bucce dei piselli servivano per fare il passato di verdure, con i noccioli di ciliegia si faceva un liquore, i fondi di caffè tornavano utili per concimare le piante e con le ossa si preparava addirittura il sapone. Fortunatamente non abbiamo più bisogno di certe cose e il passato di bucce di piselli lo facciamo perché è buono e ci piace farlo, non per evitare immondizia.

See English text page 70

Mangiare come natura crea

DI ALFREDO PELLE
*Accademico apuano
 Centro Studi "F. Marengi"*

*Il pesce crudo
 ha il suo fascino,
 ma non dimentichiamo
 che la nostra cultura
 preferisce cotture leggere
 o marinature
 in aceto o limone.*

Il mangiar pesce crudo non è mangiare crudele. Anzi, al contrario: è difficile trovare una preparazione più rispettosa, più fedele e accondiscendente del sapore primario del mare. Vi è un rispetto totale della materia prima senza alcuna sopraffazione, senza nessun tentativo di modificare ciò che arriva in cucina dal mare, nel più breve tempo possibile (che, vedremo, è un poco più lungo di quanto non si ritenga, per rispetto delle regole igieniche). La pratica del crudo ci avvicina a sapori incorrotti: un carpaccio di pesce è un filo diretto con gusti dimenticati che, da qualche anno, artigiani sapienti e cuochi sensibili tendono a far divenire una battaglia di civiltà alimentare.

Gli abbattitori di temperatura surgelano istantaneamente il pesce nella sua perfetta freschezza, uccidendo il parassita più temuto, l'anisakis, senza intaccare consistenza e fragranza che il fresco ha. Così la carne di animali cresciuti senza ormoni e senza antibiotici diviene gioia per il palato. Tartare di tonno, alici marinate, insalate di gamberetti sono entrate nei ristoranti con il loro gusto "nature" e accettano solo profumi di frutti o di verdure ben conosciute.

È perfetta la marinatura di scampi con l'arancia e le seppioline si abbinano e si profumano con sottili anelli di cipolla. Difficile trovare miglior abbinamento della tartare di pesce spada con il pepe rosa, che ha molto profumo e pochissima piccantezza.

E il sushi, esaltazione nipponica del crudo di pesce (da noi entrato nella cucina orientale, servita in Italia, con tale potenza da aver generato catene di locali che lo propongono, senza considerare che ormai nei banchi frigo dei supermercati è normale trovare confezioni di sushi, negazione assoluta della natura giapponese della preparazione, prodotto divenuto industriale e, come tale, un lontano ricordo dell'originale), il sushi, dicevo, sarebbe inconcepibile non abbinarlo allo zenzero nella marinatura.

Ammettiamolo, il pesce crudo ha il suo fascino. Perché deve essere perfetto, freschissimo, tagliato in modo adeguato. Non viene "contaminato" dall'intervento del cuoco. Il pesce crudo sa di mare, è seducente di per sé, perché ha il profumo delicato e, soprattutto, non "sa di pesce" (perché se così fosse sarebbe da buttare via...). E questo mangiare ci fa sentire in salute, ci fa sentire sani, è un

APPUNTAMENTO A MONTECATINI PER I 60 ANNI DELL'ACCADEMIA

La XV Assemblea dei Delegati e il XXIII Convegno internazionale sulla Civiltà della Tavola, durante il quale saranno celebrati i sessant'anni di fondazione dell'Accademia, avranno luogo a Montecatini dal 25 al 26 maggio 2013. Il programma dettagliato sarà pubblicato sul numero di marzo della rivista.

mangiare da uomo primitivo, da asceta orientale. Il crudo ha questa fama di essenziale che ci fa sentire bene.

Detto tutto questo, è innegabile che vi è una moda, una tendenza che fa sì che tutti i ristoranti non ti neghino una tartare di tonno o di spada, e i sushi bar si sono diffusi a vista d'occhio. Abbiamo perso il senso della misura e abbiamo dimenticato che il nostro stile, quello del Mediterraneo, non è mai stato quello del pesce crudo. Al massimo ci rivolgevamo a certe cotture leggere, certe marinature nell'aceto, nel limone.

Così in Calabria si faceva il crudo di neonata, l'equivalente dei "gianchetti" o bianchetti. Questo novellame di alici veniva sciacquato in acqua salata, asciugato e condito con un'emulsione di olio e limone. Mezz'ora di riposo al fresco, una piccola rifinitura con un poco di prezzemolo tritato e il piatto era pronto

ed emanava tutta la sua naturale freschezza.

Era cucina di gente che rispettava il mare ma che combatteva la propria fame e il futuro incerto e, di conseguenza, tendeva a preservare il pescato quanto più fosse stato possibile. Era lo stile di gente che cucinava e perciò il pesce lo friggeva, lo grigliava, lo faceva in umido, lo infornava, lo conservava sotto sale. E le ricette erano il frutto di una sapienza popolare formatasi nei secoli.

Per contro il crudo è fatto da operatori che analizzano il prodotto al mercato e poi affilano i coltelli come un chirurgo i suoi ferri. Manca l'ingrediente che bolle, l'aroma che si spande, il profumo del forno che cuoce con erbe fresche.

Di più: il nostro stile è quello che ci vede a tavola con un bicchiere di vino ad accompagnare il piatto, e il vino, in generale, non sembra accoppiarsi con perfezione al pesce

che si presenta al commensale con grande purezza di sapori, una specie di perfezione dell'eccellenza. Praticamente senza che il talento del cuoco si manifesti.

Allora accettiamo con simpatia questo modo di mangiare il pesce, senza però farlo diventare la massima espressione della capacità del cuoco. Per giudicare un cuoco nelle sue capacità dobbiamo vederlo davanti al fuoco mentre lavora con padelle, casseruole e griglie. Deve mettere nel suo lavoro il talento, che è l'espressione più grande che possa far arrivare nel piatto: un insieme di materie che si uniscono in un'armonia di sapori, in un'eleganza di consistenze, in una bellezza di presentazione. Insomma guardiamo nella cucina se vi è quel "grano di sale" che rende tutto più saporito, anche intellettualmente.

ALFREDO PELLE

See International Summary page 70

IN RICORDO DI LIVIO CERINI DI CASTEGNATE

Livio Cerini di Castegnate, Accademico Onorario della Delegazione di Milano, se ne è andato al calare dell'anno. La sua lunga vita è stata intensa, poliforme, densa di esperienze, di conoscenze, di cultura e creatività, di passioni, di "meravigliose emozioni" e di rispetto per la tavola e l'amicizia conviviale.

Al di là dei tanti modi di definire la sua esistenza, Livio era prima di tutto un "gentiluomo" nei tratti e nei comportamenti. E un gastronomo per vocazione. Perché Livio, uomo di mondo, da buongustaio amava e cercava il meglio, dai cibi più raffinati a quelli popolareschi che chiamava "minuterie" (le frattaglie, per intenderci): non solo sapeva distinguerli e apprezzarli ma li praticava, li riproduceva e "prova e riprova" li sottoponeva agli amici e infine li catalogava e codificava.

A descrivere le sue ricette e l'arte di prepararle e di servirle restano i suoi libri, a testimonianza del suo amore per il "ben mangiare", non solo per il buono e il bel mangiare. Ne ha scritto una mezza dozzina: il primo, non a caso, porta il titolo di "Il cuoco gentiluomo" (860 pagine, anno di pubblicazione 1980), cui hanno fatto seguito "Il gentiluomo in cucina", "Il Grande Libro del baccalà" (prima edizione Longane-

si, ristampato da IdeaLibri nel 2008), "Il Gourmet Vegetariano per Carnivori", "A tavola per amare", "Il Libro delle padrone di casa" (prefazione di Chiara Nuvoletti Agnelli) oltre a un paio di deliziosi volumi sui "Menu" e a qualche "inedito", come "Il re mangia solo - le varie fisiologie in cucina" (da scoprire).

Piccoli, devoti patrimoni di scienza culinaria. Perché "troppi ricettari - era solito dire - sono un insieme di schede scheletriche... dove la cucina è ridotta a farmacopea... dove l'individuo con la sua personalità e la sua storia non c'è più". Partendo dalle basi per "parlare in modo chiaro a chi vuole cucinare davvero".

Non solo ricette dunque - sia pure minuziose nei dettagli, nell'elencazione degli ingredienti e dei dosaggi, nelle tecniche, nei tempi - ma racconti e insieme lezioni di cucina e anche di vita, capaci di trasmettere una sorta di "filosofia della convivialità". Perché la cucina non è improvvisazione, faciloneria, casualità, sentito dire... Piuttosto un "fior di piacere" e di sapere. Tutto deve tendere, portare a una cucina "cosciente", dove nulla sia lasciato al caso e solo "allora diventa comprensibile al ricco Epulone come al povero Giobbe". (Carlo Giuseppe Valli)

I macarons

DI GIANCARLO BURRI
Accademico di Padova

*Sono pasticcini colorati,
dalla forma a cupola,
oggi molto di moda.*

Nelle vetrine delle pasticcerie, dove panettoni e pandori hanno ormai lasciato il posto ai tanti dolci delle tradizioni carnevalesche, sempre più spazio viene dedicato a certi graziosi pasticcini dalle accattivanti tinte pastello: i macarons. Due meringhette a cupola (coques), con base piatta e circonferenza di massimo 4 cm, a base di farina, farina di mandorle, zucchero a velo e semolato e albumi, colorate e per lo più farcite con una ganache cremosa, variamente aromatizzata, che ne riprende i colori. Questa la necessaria schematizzazione di ingredienti e allestimento, ma come per ogni apprezzata preparazione di pasticceria necessitano precisione, tecnica e tempi adeguati. A cominciare dagli albumi: senza traccia di tuorlo, devono essere rigorosamente “invecchiati”, prima dell'utilizzo, per 2-3 giorni

in frigo. Le calotte devono presentare la superficie arrotondata liscia e asciutta, con una delicata crosticina a guscio d'uovo, mentre le basi, piatte, sono caratterizzate da un piccolo gradinetto ruvido sull'intera circonferenza. Una volta preparati, i macarons vanno messi da parte per 2 giorni prima di andare in vendita (il tempo necessario per raggiungere un perfetto equilibrio tra consistenza e sapore). Tra i dolci più trendy del momento, i macarons sono stati ufficialmente accreditati in Italia con l'inaugurazione a Milano, nel 2010, dell'esclusiva “Boutique Ladurée”, ma una lunga e interessante storia li lega anche alle vicende di amaretti e meringhe. In riferimento al nome del pasticcino, i francesi ne rivendicherebbero l'origine, ma dall'analisi etimologica del termine “macaron” l'ipotesi più accreditata è quella che lo farebbe derivare dal termine dialettale italiano “maccarone” (pasta fine?). Certi antenati degli amaretti, grossolani ma serbabili biscotti a base di mandorle, bianchi d'uova e miele, ideati dagli Arabi, sembra siano comparsi in Italia a partire dall'VIII secolo e, guarda caso, alcune fonti attesterebbero - sempre nello stesso periodo - la consuetudine, in alcuni monasteri veneziani, di preparare delicati dolcetti con questi semplici ingredienti. Il termine “macaron”, per indicare delle preparazioni tonde, è presente - per la prima volta - nel “Le quart livre” cap. 59, di François Rabelais (1552), senza però possibilità di determinarne il riferimento gastronomico: dolciumi o polpette di carne e formaggio? Piuttosto accreditata è l'ipotesi del debutto dei macarons (sotto forma di semisfere abbondantemente decorate con creme colorate e confetture),

a cura dei pasticciere italiani arrivati a Parigi al seguito di Caterina de' Medici. Molto apprezzati dall'aristocrazia, questi dolcetti a base di mandorle presero a diffondersi con successo, specialmente in Francia, tant'è che molte città ne rivendicano nascita e peculiarità. Le cronache riferiscono che l'8 maggio 1660, a Saint-Jean-de-Luz, tale monsieur Adam, pasticciere locale, volle offrire a Luigi XIV, in occasione delle nozze, un vassoio di sue specialità: dei macarons alle mandorle. Sempre in Francia, e sempre a corte: Maria Antonietta consorte di Luigi XVI, aveva una vera passione per i macarons, presumibilmente sotto forma di leggiadre e colorate meringhe a base di farina di mandorle, accompagnandoli con la crema chantilly. Pronto ad accogliere, nel suo laboratorio allestito alla reggia di Versailles, le continue richieste della regina, il pasticciere Gasparini (accreditato proprio della creazione della meringa). L'idea di unire due semisfere di meringhe a base di farina di mandorle, mediante una farcitura di cioccolato e panna, risale al 1930, ed è attribuita a Pierre Desfontaines della celebre pasticceria francese Ladurée. Da allora, perfezionati in una moltitudine di gusti e di colori, i “macarons de Paris” sono diventati un vero e proprio oggetto di competizione tra i più celebri pasticciere. Accanto ai classici gusti dolci, come cacao, nocciola, fragola, lampone, ne vengono proposti anche gradevoli abbinamenti come moravioletta, limone-basilico, fino a sorprendenti varianti salate, come cioccolato-foie gras, wasabi e zenzero, mortadella-pistacchio. A Parigi (ma non solo) il 20 marzo, si festeggia “le jour du macaron”.

See International Summary page 70

Dal cibo alla poesia

DI MARIA ATTANASIO
Poetessa di Caltagirone

*Nel corso della rassegna
"Cibo ed arte",
che la Delegazione
di Caltagirone organizza
da molti anni,
la poetessa Maria Attanasio
ha svolto un'interessante
relazione sul tema:
"Dalla parola all'alimento,
dal cibo alla poesia".*

In un dipinto del 1872 - "Un angolo della tavola" - Henri Fantin Latour rappresenta il tavolo di un ristorante, e, attorno, dei poeti. Nessun piatto, nessuna traccia di cibo su quella mensa. Solo una caraffa, dei bicchieri, un bricco, una tazzina. Una tavola simbolicamente vuota, come quasi del tutto privi di riferimenti alla cucina, fino all'Ottocento, sono i versi dei poeti lirici, nonostante un comune denominatore unisca cibo e poesia: la bellezza. Ad affermarlo è Giacomo Leopardi, che col cibo ebbe un rapporto esistenzialmente e testualmente intenso. "I sapori hanno armonia, cioè convenienza, la quale se non si chiama bellezza, ciò non deriva che da costume" annotava nello "Zibaldone".

Se il cibo è sostanzialmente assente fino alle soglie della contemporaneità, continua è invece la restituzionale espressiva di due alimenti: il pane e il vino. Oscillando tra essenzialità e complementarietà, concretezza e simbolicità, sacro e profano, essi vengono assunti nei versi come metafora di ogni cosa, e dell'opposto di ogni cosa; per il lirico greco Archiloco, ad esempio, si identificano con una visione guerriera della vita; per Anacreonte rimandano invece alla pace e ai doni delle muse; per Neruda il pane è il nome del corpo amato della donna; per Michelstaeder, quello di una morbosa gelosia. Più del pane, il vero signore della poesia è il vino, fondamento esso stesso di scrittura, espressione di libertà, rivoluzione, illuminazione, e sempre, in ogni tempo, affermazione di vita, esorcismo contro la morte, "Bacco, il dio che fa dimenticare Morte", scriveva il poeta ellenistico Pallada, nel IV secolo d.C.

Clandestino nella poesia lirica, il cibo è invece molto presente nella poesia narrativa e nei poemi: nell'"Odissea" è infatti spesso ricorrente la formula "dopo che si furono tolti la voglia di mangiare e di bere". Cosa mangiavano Odisseo e i suoi compagni? Prevalentemente carne di vitello o di maiale allo spiedo, spruzzata da vino rosso o farina d'orzo: un'esatta descrizione si trova nel III libro.

Ma è soprattutto nei poemi eroicomici - che fanno la parodia a quelli cavallereschi - il vero e proprio trionfo del cibo, con una caratterizzazione sempre demistificante e antieroeica; l'antieroe è spesso un iperbolico mangiatore, come lo è, nel "Morgante" di Luigi Pulci, il mezzo gigante Margutte, che così presenta se stesso e il suo credo religioso: "Io non credo più al nero che all'azzurro, / ma nel cappone, o lesso o vuogli arrosto/.../ ma sopra tutto nel buon vino ho fede, / e credo che sia salvo chi gli crede; // e credo nella torta e nel tortello: / l'uno è la madre e l'altro il suo figliuolo: / e il vero paternostro è il fegatello". Anche ne "Il Giorno" di Parini la rappresentazione dell'assunzione del cibo, e del minuzioso cerimoniale settecentesco che lo accompagna, è satirica, per far meglio risaltare la futilità delle gesta del "giovin signore"; una satira sociale, fortemente antiaristocratica.

Con Leopardi, che oltre a essere un grande poeta lirico, è anche un grande poeta civile, il cibo si affranca totalmente dalla marginalizzazione testuale. Nella sua poesia non c'è infatti soluzione di continuità temporale tra scrittura lirica e scrittura civile; in quest'ultima il cibo rappresenta l'elemento di polarizzazione di una corrosiva parodia politica contro au-

striaci, Borboni, carbonari; fortemen- te connotativo, perciò, dei "Paralipomeni della Batracomiomachia" ma anche di "Palinodia al Marchese Gino Capponi" (1835) e di "Nuovi credenti" (1836).

Tra la fine dell'Ottocento e il Novecento, insieme alle piccole cose e ai gesti del quotidiano, nella poesia lirica irrompe con piena legittimità testuale anche il cibo. Esempio è il testo "Il desinare" di Pascoli, dove il poeta restituisce in terzine, sequenza dopo sequenza, le varie fasi della preparazione della polenta, enumerando gli ingredienti, le modalità di cottura, i gesti delle due donne impegnate in cucina. Un cibo, la polenta, che torna anche nei versi di Saba e di Zanzotto.

I veri innovatori nel rapporto cibo-poesia sono le avanguardie poetiche dei primi decenni del Novecento, il Futurismo soprattutto che - procla-

mando la rottura con la tradizione sia nella scrittura che nella vita, e la rifondazione di un uomo nuovo - propongono una radicale rivoluzione alimentare e culinaria.

Nel "Manifesto della Cucina Futurista" (1930) Marinetti e Fillia decretano "morte alla pastasciutta" e all'infiacchente elemento amidaceo, a favore di più virili alimenti proteici e di elaboratissime sperimentazioni - in un'armonia di sapori, colori, profumi, suoni - per trasformare il cibo in un'opera d'arte. Prioritaria deve essere infatti, in ogni banchetto, l'assoluta originalità delle vivande, come il "Carneplastico": un grande cilindro di carne di vitello, ripieno di undici qualità di verdure, che, disposto verticalmente nel centro di un piatto, "è coronato da uno spessore di miele e sostenuto alla base da un anello di salsiccia che poggia su tre sfere dorate di pollo".

Un'irreversibile rivoluzione, quella futurista, ereditata dagli sperimentatori di oggi: da Gualtiero Marchesi alla nouvelle cuisine, alla cucina molecolare.

Anche nella poesia cade definitivamente ogni confine tra poetico e impoetico, tra nobile sentire e quotidiano; oggi tutto può essere assunto con la stessa dignità espressiva nel testo poetico, che nulla esclude. Che tutto può coniugare: la poesia non essendo più ritenuta il luogo separato ed esclusivo del sublime, ma quello dell'interferente, polimorfico pulsare della vita. Perché è l'unicità dello sguardo del poeta a costituire lo spazio del poetico; a riscattare dall'opacità del mero esistere ogni parola per quanto banale, ogni dettaglio di vita per quanto marginale, ricontestualizzandoli in modo inedito. In un'inedita visione del mondo.

See International Summary page 70

CALENDARIO DELLE MANIFESTAZIONI ACCADEMICHE 2013

FEBBRAIO 2013

7 febbraio - **Elba**
Conferenza pubblica dal tema
"Il servizio in tavola"
a Portoferraio (Livorno)

21 febbraio - **Elba**
Conferenza pubblica dal tema
"Dietetica e nutrizione"
a Portoferraio (Livorno)

23 febbraio - **Alto Vicentino**
Decennale della Delegazione
Convegno "Alla ricerca della tradizione:
storia e memoria della cucina vicentina
in età contemporanea"
a Trissino (Vicenza)

MARZO 2013

15-16 marzo - **La Spezia**
Convegno "Il mais dall'asciutto
un anno dopo" a Pignone (La Spezia)

16 marzo - **Delegazioni della Romagna e delle Marche**

Convegno "Il selvatico di pregio.
Viaggio nella cucina adriatica del pesce
e delle erbe spontanee"

23 marzo - **Garfagnana-Val di Serchio**

Convegno "Celiachia e cucina"

APRILE 2013

5-7 aprile - **Borgo Val di Taro**

Cinquantennale della Delegazione

13 aprile - **Nuoro**
Cinquantennale della Delegazione
Convegno "Cibi e sapori della
Sardegna antica"

20 aprile - **Versilia Storica**
Convegno "Evoluzione della ristorazione
tra fine Ottocento e Novecento"
a Pietrasanta (Lucca)

MAGGIO 2013

25-26 maggio
Assemblea dei Delegati,
Consulta Accademica
e Convegno internazionale
sulla Civiltà della Tavola a Montecatini

OTTOBRE 2013

5 ottobre - **Viterbo**
Venticinquennale della Delegazione
Convegno sulla nocciola

17 ottobre
Cena ecumenica
"La cucina delle carni
da non dimenticare"



Un'Accademica a tutto tondo

DI NAZZARENO ACQUISTUCCI
Delegato di Treviso Alta Marca

Anna Bellemo è stata una gastronomo competente e appassionata perché la sua vasta cultura la portava a riscoprire e a rilanciare una cucina sempre attenta all'equilibrio nei piatti e al loro radicamento nel territorio.

Presso la Biblioteca Comunale di Montebelluna (Treviso), si è tenuto un convegno su Anna Bellemo, scrittrice, giornalista e Accademica, sul tema "I molti volti di una giornalista del Novecento". È stata un'iniziativa dell'Amministrazione comunale per rendere omaggio ad una sua concittadina di adozione che ha voluto lasciare alla Biblioteca tutto il suo archivio privato fatto di lettere, articoli, ricerche di enogastronomia e storiche e una ricca collezione di libri.

Anna Maria Parinti Bellemo nasce a Venezia nel 1914, città alla quale resterà sempre fortemente legata. Gli studi la portano a Milano per frequentare l'Università Cattolica. Si trasferisce poi nel 1939, dopo il matrimonio, a Montebelluna dove rimarrà fino alla sua morte avvenuta nel 1995.

Dalla sua Montebelluna spaziava nel mondo della gastronomia veneta che la attirava da sempre, cercando di risalire alla storia, agli usi e alla vita delle popolazioni venete, che, in rapporto alle produzioni agricole locali, regolavano la loro alimentazione secondo le stagioni. Anna lo sapeva bene e cercava di scoprire i segreti del popolo veneto, così mite, attaccato alla famiglia, regolare e misurato nei suoi comportamenti.

La sua attività di scrittrice si riversa, inizialmente, su Montebelluna con due libri. Il primo, "Montebelluna, le sue ville e il Montello" è una piccola storia della città ad uso scolastico, il secondo è "Storia delle Ducali e del Mercato Vecchio di Montebelluna".

Un altro libro, il cui titolo è "Motta di Livenza in epoca veneziana", percorre la storia dalle origini al 1797 e cioè fino alla caduta della Repubblica Serenissima. L'ultima sua fatica letteraria è stata "La piacevole storia del vino attraverso i secoli", ricca di riferimenti storici e letterari grazie alla sua frequentazione dell'Archivio di Stato e della Biblioteca Marciana di Venezia.

La selezione di materiali più vari che ci ha lasciato - menu, veline di bozza, fotografie, opuscoli, pubblicazioni - ci consente oggi di rivivere l'atmosfera e il fermento degli anni in cui la giornalista si muoveva tra accademie, confraternite, club e atenei, come quello veneto di Scienze ed Arti, per condurre le sue ricerche sulle tematiche del cibo e del gusto.

Aveva moltissimi interessi e desiderava essere definita una storica appassionata nella ricerca degli eventi anche minori, ma la sua passione vera è stata la gastronomia. Ed

è stata per molti anni, in tempi in cui le donne costituivano eccezioni nel sodalizio fondato da Orio Vergani, una vera e appassionata Accademica nella Delegazione di Treviso.

La sua competenza non si poteva discutere perché aveva il supporto di un'infinità di riferimenti storici acquisiti attraverso una vita passata a studiare la storia della civiltà della tavola e la si ascoltava sempre attentamente su tutti gli argomenti di cultura enogastronomica. Annoverava anche una stretta collaborazione con Giuseppe Maffioli per la stesura dei libri sulla cucina scritti da lui, che rappresentano tuttora un sicuro riferimento per tutti gli appassionati della cucina veneta.

Si può dire che la Bellemo ha contribuito a segnare, con il suo impegno culturale, la seconda metà del secolo scorso in un Veneto che, sulle indicazioni di Giuseppe Maffioli, stava riscoprendo i valori della propria identità storica, culturale ed enogastronomica.

Anna Bellemo è stata una gastronomo competente e appassionata perché la sua vasta cultura la portava a riscoprire e a rilanciare una cucina sempre attenta al "bon ton", all'equilibrio nei piatti e al loro radicamento nel territorio.

I consigli che dava ai ristoratori erano frutto della sua saggezza e del suo desiderio di aiutare a migliorare, perché ci teneva tanto al successo della cucina trevigiana. Rimarrà, tra le personalità più significative del Novecento trevigiano, un esempio attualissimo anche in questo nuovo secolo per chi desidera offrire con generosa gratuità i propri saperi e il proprio impegno allo sviluppo culturale della Marca Trevigiana.

See International Summary page 70

Il gusto degli antichi Romani

DI CANDIDA SULPIZI
Accademica di Atri

In età imperiale si tendeva a cambiare l'aspetto delle cose, trasformando i cibi in illusioni ottiche e in capolavori di abilità.

I gusti dei Romani appaiono, almeno in età imperiale, evoluti verso sapori molto forti e drogati, mentre in epoca repubblicana, caratterizzata da costumi molto sobri, la cucina non tendeva a cambiare i gusti naturali delle sostanze alimentari. Questa tendenza rappresenta abbastanza chiaramente la fondamentale propensione delle popolazioni dell'impero ad affermare il dominio dell'uomo sulla natura. Nel campo culinario, questo dominio si manifestò in due modi diversi, con la tendenza a cambiare con l'arte culinaria i gusti e a cambiare l'aspetto delle cose, trasformando i cibi in illusioni ottiche e in capolavori di abilità.

Dal punto di vista dietetico, l'alimentazione dei ceti elevati differiva da quella dei ceti meno abbienti soprattutto per i diversi criteri nella composizione dei pasti, ma non per

la varietà di sostanze equivalenti: cereali e vegetali prevalgono tanto nell'alimentazione dei poveri che in quella dei ricchi. L'alimentazione popolare del periodo repubblicano e anche di parte notevole di quello imperiale, nella quale prevalgono impasti di farina e quantitativi vari di vegetali con il complemento di latticini e di olio, non doveva provvedere sufficientemente all'accrescimento del corpo e al mantenimento del bilancio organico. Non a caso, per un periodo molto lungo della storia romana, la carne di maiale (proteine di elevato valore biologico, ferro e lipidi), con il suo apporto di calorie e grassi, venne considerata elemento essenziale per la nutrizione anche nelle classi meno abbienti.

In Italia come in Grecia i cereali bolliti (puls) rappresentavano uno degli elementi essenziali della nutrizione (proteine e carboidrati). La base normale della "puls" a Roma era il farro, il tipo di frumento più antico e largamente coltivato, anche in Egitto, dal quale deriva il nome stesso della farina.

Subito dopo i cereali venivano i vegetali, che ebbero e hanno una grande importanza nell'alimentazione umana (vitamine, minerali, fibre, zuccheri, acqua). Tutti i vegetali si condividevano per lo più con olio d'oliva e aceto o con vino e sostanze piccanti. Molti vegetali venivano mangiati cotti e conditi con le foglie del rafano, della senape, delle ortiche, della borragine e di altre erbe di cui ancora oggi facciamo largo uso e che vengono riscoperte.

Fra le leguminose si faceva abbondante impiego di lenticchie, ceci, lupini e fave, che ebbero grande importanza nell'alimentazione romana come in quella greca. I Romani furo-

no grandi consumatori di cipolle e aglio, un condimento per il pane era una salsa preparata facendo macerare l'aglio in olio e aceto. Fra i bulbi e le radici che venivano consumati dai Romani, e di cui si è perduto l'uso, bisogna ricordare i bulbi del gladiolo, dell'asfodelo e quelli di parecchie piante della famiglia delle orchidee (cfr. oggi l'uso dei bulbi del topinambur).

Gli asparagi crescevano abbondanti allo stato selvatico e venivano consumati largamente, come i carciofi e i cardi, e si facevano insalate con la cicoria e il crescione. I funghi erano conosciuti e consumati sia freschi che secchi. Già nel mondo romano il fungo considerato più sicuro era il *Boletus aedulis*. I tartufi, bianchi e neri, erano conosciuti e ricercati in Italia e importati da alcune province fra cui la Gallia meridionale. L'unico mezzo di conservazione dei vegetali alimentari al di fuori della loro stagione, quando non si poteva ricorrere all'essiccazione, era la salamoia, adatta a diverse qualità di verdure quali il cardo, la lattuga, il cavolo, le carote, il sedano, gli asparagi, la cicoria, la scarola, oltre a parecchie radici e tuberi.

I Romani non usavano a scopo alimentare olio diverso da quello d'oliva, anche se conoscevano gli oli di mandorla, di noce, di colza e di sesamo, che però non usavano nell'alimentazione. Naturalmente, con la ricchezza di coste della penisola italiana, non era difficile la produzione di sale marino, che doveva essere rilavorato in casa per ottenere un sale bianco. I cuochi abili usavano tenerlo a disposizione sali preparati e aromatizzati, per migliorare più facilmente il gusto delle pietanze (sal conditus): le ricette che si posseggono

no sono tardive e prevedono una misura di diversa qualità di sali, pepe bianco, aromi vegetali vari, quali sedano, origano, zafferano e prezzemolo.

Un altro elemento basilare della cucina romana era l'aceto di vino, che non veniva usato soltanto per le insalate e la conservazione, ma anche in diversi composti in mescolanza con pepe, mieli, fichi secchi, per la preparazione di salse aromatizzate. I cuochi avevano bisogno anche di vini cotti o di vini aromatizzati con pepe, cumino, coriandolo e altri profumi-spezie spesso esotiche. Del vino si usavano in cucina anche i fondi, aromatizzati con pepe e sale, che formavano una salsa piccante adatta soprattutto alle carni arrostiti di selvaggina.

Il più celebre e forse il più misterioso ingrediente della cucina romana era il "garum" (liquamen), ottenuto dalla macerazione sotto sale di pesci grossi di qualunque qualità, in prevalenza lo sgombro, ma anche le anguille, le sardine, il salmone. Oltre al sale era necessaria una larga scelta di aromi quali finocchio, sedano, ruta, mentuccia e inoltre vino, aceto, pepe. Molto costoso era il vero e proprio "liquamen", parte eletta della poltiglia liquida che si formava e si filtrava in un apposito cestello posto al centro del recipiente in cui avveniva la macerazione.

L'"alec" era la salsa secondaria, meno costosa, riservata alle classi meno abbienti. Ricca di amminoacidi liberi, immediatamente assimilabili dall'organismo, altamente proteica, aveva un sapore forte e acuto tanto da far dire a Marziale che l'alito gradevole di un certo Papilio era capace di trasformare in garum l'unguento più profumato. Il sapore molto salato-acidulo e l'odore forte possano essere vagamente assimilati alla pasta di acciughe e alla colatura di alici di Cetara, e forse la salsa che più vi si avvicina è la salsa vietnamita "Nuoc-man".

CANDIDA SULPIZI

See International Summary page 70

LE RICETTE D'AUTORE

SALSA CRUDA PER POLLO LESSO

Versa nel mortaio semi di aneto, menta secca, radice di laser, tempera con l'aceto e aggiungi datteri carioti, versa il garum, un po' di senape e olio; manipola col mosto cotto e presentalo così.

MARCO GAVIO APICIO
da "De re coquinaria" (I sec. d.C.)

FRICASSEA DI POLLO

Spezza il pollo in più parti e metti in un tegame con burro o lardo a soffriggere, quando ha messo il colore metti un poco di brodo e una meza cipolla e mezo limone così interi e un mazzetto di prezemolo, salato a proporzione e metti spezierie se ne vuoi e tutto fa' cuocere insieme. Quando è cotto getta via il limone e la cipolla e piglia il prezzemolo e battilo e mettilo in un pentolo con un uovo o due seconda la quantità e agro di limone e dimenandolo ben bene, avverti che non s'assodi troppo dopo che l'hai versato nel tegame sopra la carne.

GIOVANNI DEL TURCO
da "Epulario" (1602)

POLLASTRI FARSITI

Si disossano li Pollastri crudi e si riempiono di salsa di Vitello ed un Ragù di animelle, tartufi, prugnoli, agresta e targone; e poi cotti in stufa si servono con Coli di Vitello e sapor di targone.

VINCENZO CORRADO
da "Il cuoco galante" (1786)

ARROSTO DI POLLI NOVELLI ALLA CASALINGA

Appena ammazzati i polli e puliti con panno senza acqua, e salati interno con ramoscello di rosmarino si porranno allo spiedo e di bel colore di serviranno con insalata verde.

GIUSEPPE RIVA "IL BIONDO"
da "Trattato di cucina semplice" (1878)

INSALATA DI POLLO

Tagliuzzate in dadini una giusta quantità di bianco di pollo, qualche tartufo bianco, qualche gamba di sedano e del formaggio parmigiano. In una tazzina preparate il condimento che unirete poi al resto, composto di olio, aceto, pepe e sale, legato con qualche cucchiaino di maionese e profumato con un po' di senape francese e di pasta di acciuga.

da "Il Quattrova illustrato" (1931)

I pregi delle lenticchie

DI PUBLIO VIOLA
Delegato di Roma Appia

Oltre a regalarci l'illusione di un nuovo anno fortunato, queste leguminose sono dotate di pregi organolettici e salutistici.

Le lenticchie (*Lens esculenta*), legumi che hanno costituito uno dei primi alimenti di natura vegetale per l'uomo, sono molto apprezzate dai consumatori, specialmente in occasione delle festività natalizie, in particolare all'inizio dell'anno.

La loro origine è antichissima. Reperti di alcuni giacimenti farebbero riscontrare infatti la loro comparsa nel periodo neolitico e avrebbero rappresentato una fonte alimentare fin dall'Età del bronzo. La coltivazione ai fini alimentari sembra sia iniziata nei paesi orientali, specialmente in Mesopotamia e in India, dove le lenticchie erano molto conosciute, per diffondersi poi gradualmente verso l'Occidente, passando dapprima in Siria e in Turchia, come risulta da alcuni scavi effettuati che evidenziano la loro esistenza fin dai tempi dell'antica Troia.

Di esse ci parla ampiamente la Bibbia nella "Genesi", ricordandoci come Esaù, ritornando un giorno dal lavoro nei campi, stanco e affamato, avesse chiesto al fratello Giacobbe di cedergli il piatto di lenticchie che stava mangiando, e, per ottenerlo, avrebbe ceduto i diritti della primogenitura. Accanto agli Ebrei, comunque, altri popoli le conoscevano e le consumavano. Molto note erano infatti anche in Egitto, come si desume da alcuni dipinti delle tombe faraoniche della dodicesima dinastia (2200 a.C.), dove sono state riscon-

trate dipinte sulle pareti, riprodotte in maniera inequivocabile. Dall'Egitto si diffusero poi in Grecia, dove ebbero un grande successo, tanto che il poeta Aristofane ne parla nelle sue commedie, per giungere quindi a Roma, come ci confermano sia la testimonianza di Catone, il quale descrive ai Romani come coltivarle, sia la testimonianza di Plinio, il quale, oltre ad apprezzarne il valore gastronomico, sosteneva che erano utili per la salute perché donavano tranquillità a chi le consumava. Più tardi arrivarono anche nella Gallia, dove, oltre ad essere consumate abitualmente, veni-

vano considerate migliori del grano perché si potevano conservare a lungo onde utilizzarle nei momenti di carestia.

Continuate ad essere consumate nei secoli successivi, furono sempre apprezzate dalla popolazione italiana, ma trovarono anche alcuni critici, come il naturalista Bartolomeo Crescenzo, il quale nel "De Agricoltura" scriveva che potevano danneggiare gli occhi e la vista; altrettanto affermava Castore Durante, il quale temeva che un loro eccessivo consumo potesse provocare una serie di disturbi organici, ma anche psichici come la "melanconia" e far sognare "cose tremende e paurose". Tali credenze, peraltro infondate, sono ormai scomparse e anzi, nonostante le preoccupazioni dei due citati studiosi, le lenticchie hanno mantenuto un posto d'onore



nella nutrizione e nella salute, tanto che uno studioso australiano avrebbe affermato, dopo un accurato controllo tra le popolazioni, che una regolare assunzione di lenticchie può favorire una maggiore longevità.

Esse hanno un notevole valore nutritivo, in quanto sviluppano (come prodotto secco) circa 360 calorie per 100 grammi di prodotto edibile. Hanno un elevato contenuto in proteine e in carboidrati, mentre modesto è il contenuto in grassi. È presente anche una notevole quantità di vitamine e sali minerali, quali il potassio, il fosforo, il calcio e il ferro, a proposito del quale precisiamo che quello presente nei legumi (nelle lenticchie pari a 8 mg%), se associato a una adeguata presenza di vitamina C (attraverso la contemporanea assunzione di verdura e di frutta, in particolare di agrumi), viene assorbito e utilizzato dall'organismo. Va sottolineata poi anche la presenza del selenio, un minerale di cui è

noto il potere antiossidante, che protegge l'organismo contro l'attività negativa dei radicali liberi. Tra le vitamine va rilevata la presenza dell'acido folico (110 g%) che stimola il potere immunitario, protegge il sistema cardiovascolare e, in gravidanza, previene il rischio della spina bifida nel neonato. Da ultimo, va ricordato che nelle lenticchie, così come in tutti i legumi, sono presenti i fitoestrogeni, sostanze ad azione simil-ormonale, che svolgono attività protettiva contro il tumore della mammella.

A conclusione va ricordata anche la presenza delle fibre (in particolare le fibre solubili), che, se possono essere talvolta responsabili di alcuni disturbi come la flatulenza (qualora se ne introducano quantità eccessive), svolgono importanti azioni protettive a livello del colon, favorendo le funzioni intestinali e riducendo l'incidenza del tumore. Svolgono anche un'azione protettiva contro le

malattie metaboliche, in quanto rallentano l'assorbimento dei grassi e dei carboidrati agendo favorevolmente contro l'obesità, ma soprattutto migliorando il quadro e l'evoluzione del diabete mellito, dell'ipertrigliceridemia e dell'ipercolesterolemia e, secondo alcune ricerche, agirebbero favorevolmente anche sulla pressione arteriosa e contro il morbo di Parkinson. Si precisa che la descritta azione delle fibre permane anche dopo la cottura delle lenticchie, in quanto la cottura non ne modifica sostanzialmente la struttura e quindi l'attività.

Le lenticchie, prima di essere mangiate, devono essere preparate bene. Si consiglia di tenerle a lungo in acqua (che va cambiata un paio di volte) prima della cottura, onde eliminare l'acido fitico che riduce l'assorbimento dei minerali, in particolare del ferro. Vanno quindi cucinate bene e a lungo, per inattivare alcuni fattori antidigestivi, mentre vanno aggiunti gli aromi che ne aumentano la gradevolezza.

Le lenticchie esistono in numerose varietà, quali quelle di Castelluccio, di Ventotene, di Ustica, di Altamura, le egiziane, e altre ancora, tutte di ottimo valore sia in gastronomia sia dal punto di vista nutrizionale. Molto diffusi nella cucina popolare sono alcuni piatti tipici regionali, che costituiscono un alimento ricco di sostanze, di facile digestione e di gradito sapore, preziosa fonte alimentare apprezzata anche dai raffinati gastronomi. Ricordiamo a questo proposito: le lenticchie alla romana, il pasticcio di lenticchie e patate, le zuppe di pasta e lenticchie, la zuppa di lenticchie ai frutti di mare, la minestra napoletana di lenticchie con la borragine, il minestrone abruzzese noto col nome di "virtù", e così via, ma soprattutto ricordiamo la loro associazione con il cotechino e lo zampone, che sicuramente abbiamo tutti consumato per festeggiare il Capodanno.

PUBLIO VIOLA

See International Summary page 70

"L'ALBERO D'ARGENTO PER LA QUALITÀ NELLE ARTI" A GIOVANNI BALLARINI

Si è svolta a San Secondo, nella suggestiva cornice del Museo Agorà Orsi Coppini, la seconda edizione del premio "L'Albero d'argento per la Qualità nelle Arti".

Il premio, istituito dalla famiglia Coppini, riconosce la figura d'eccellenza di uno studioso, di un autore o di un professionista che, con il suo operato, ha nobilitato il contesto artistico e culturale contribuendo in modo significativo alla diffusione di saperi e conoscenze legati al mondo dell'arte e della cultura, perseguendo la qualità e la trasparenza prima di tutto.

Il prestigioso premio, per il 2012, è stato assegnato al Presidente dell'Accademia Giovanni Ballarini, il quale, nel suo intervento, ha svolto un excursus storico sull'antropologia alimentare riferita agli usi e costumi dei territori parmigiani, facendo riferimento anche ai valori culturali della cucina del territorio, e illustrando alcuni suoi ambiziosi e lungimiranti progetti futuri, spronando tutti alla "follia delle idee", quelle che poi cambiano il corso della storia.

Alla premiazione è seguita l'anteprima dello spettacolo "Verdi uomo agricolo", un progetto portato avanti dagli attori Roberta Biagiarelli e Sandro Fabiani per celebrare "l'altra opera" di Giuseppe Verdi, la sua attività d'imprenditore agricolo, che insieme alle iniziative di benefattore e alle vicende che lo implicano nella storia del Risorgimento, legano il Maestro alla sua terra, facendone l'icona di un territorio.

Maccherone, mi hai provocato?

DI SANDRO BELLEI

Accademico di Modena

*La pasta, da sempre,
è protagonista
anche sullo schermo.*

Sull'argomento è stato scritto un bel libro, "Spaghetti & Stars", che racconta in immagini un frammento di storia del costume attraverso le mille sequenze che il cinema italiano, ma anche quello straniero, ha dedicato alla pasta, il cibo nazionale più famoso. Le immagini di spaghetti e maccheroni utilizzati dai registi sul grande schermo sono innumerevoli. Alcune, addirittura famose forse più dello stesso film, sono diventate un vero e proprio cult.

Nel libro, tra attori e attrici che hanno dedicato attenzione al nostro piatto più famoso, occupa un posto d'onore Sophia Loren, intenta a cucinare gli spaghetti per tutta la troupe del film "La Ciociara". Dagli anni Sessanta in poi, molti divi di casa nostra, ma anche tante star hollywoodiane, si sono cimentati con un

gustoso piatto di pasta: durante una pausa del film "I quattro figli di Katie Elder", girato nel 1965 a Cinecittà, Dino Crocetti (in arte Dean Martin) insegnava a John Wayne come comportarsi davanti ai fornelli per preparare un piatto di spaghetti. E soprattutto a mangiarli senza schizzare il sugo da ogni parte.

Gli attori italiani, ovviamente, non hanno mai avuto le stesse difficoltà ad arrotolare la sgusciante pasta attorno alla forchetta. Nell'italico gesto, si sono fatti immortalare, anche fuori dal set, non solo gli italiani ma anche una vasta schiera di artisti francesi, che per l'occasione hanno dimenticato quell'etichetta di "maccheroni" che oltralpe continua a essere per noi l'insulto più sanguinoso.

Dedicati alla pasta e al cinema, sono stati pubblicati anche altri libri, alcuni dei quali contengono persino le tante ricette utilizzate in film italiani e stranieri. Si va dai rognoni trifolati de "La grande abbuffata" di Marco Ferreri, all'anatra all'arancia dell'omonima pellicola di Luciano Salce, dai pomodori verdi fritti del regista americano Jon Avnet al tacchino del "Pranzo di Natale" dell'americano Danièle Thompson. Altre caratterizzano personaggi come quello di Audrey Hepburn in "Sabrina" (il suo complicato soufflé di formaggio) o di Meg Ryan in "Harry ti presento Sally" (la mitica torta al cocco con salsa a parte). Non mancano le ricette ironiche: il cervello al forno di "Hannibal", l'ambiguo stufato di "Delicatessen" e la citatissima Sacher Torte di Nanni Moretti in "Bianca".

Alcune scene sono diventate, addirittura, dei simpatici tormentoni, come quella di "Un americano a Roma" di Steno (1954), dove Alberto Sordi alla fine capitola con la famosa

battuta "Maccherone tu mi hai provocato? E allora io te distruggo".

Nello stesso anno, Mario Mattoli gira "Misericordia e nobiltà", tratto dall'omonima commedia di Eduardo Scarpetta. Il film-commedia, ispirato al grande tema della fame, che nella commedia dell'arte è prerogativa di Pulcinella, termina con la divertente scena del ballo degli spaghetti, che Totò mangia con le mani e s'infila anche nelle tasche dei pantaloni.

Indimenticabile poi, ne "L'appartamento" di Billy Wilder (1960), Jack Lemmon che cucina in maniera personalissima. Una delle scene più esilaranti del film è quella in cui Lemmon scola gli spaghetti con la racchetta da tennis, con un rovescio li versa sul piatto e poi li condisce con delle polpette di carne.

Famosissima, ne "Il Gattopardo" di Luchino Visconti (1963), la scena della tavola sontuosa, quando entra il timballo di maccheroni, che, nel libro da cui è tratto il film, Giuseppe Tommaseo di Lampedusa, descrive magistralmente: "L'oro brunito dell'involucro, la fragranza di zucchero e di cannella che ne emanava non era che il preludio della sensazione di delizia che si sprigionava dall'interno quando il coltello squarciava la crosta: ne erompeva dapprima un fumo carico di aromi e si scorgevano poi i fegatini di pollo, le ovettole dure, le sfilettature di prosciutto, di pollo e di tartufi nella massa untuosa, caldissima dei maccheroni corti, cui l'estratto di carne conferiva un prezioso color camoscio". Sullo schermo, però, la pasta non è arrivata solo come cibo vero e proprio, ma ha anche caratterizzato un genere, quello dei film cosiddetti "spaghetti-western" di cui Sergio Leone fu maestro.

See International Summary page 70

Libri di istruzioni, libri di istruzione

DI ALDO VANINI

Accademico di Cagliari Castello

La differenza tra i libri di cucina che ci danno anche una visione sociale e culturale dell'epoca e quelli che invece spesso diffondono disinformazione e pressapochismo.

L'epoca di Internet ci ha inondato di un profluvio di informazioni. La cucina è uno dei territori favoriti di questa compulsione comunicativa, in virtù della quale, come affermava Andy Warhol, tutti cercano il loro quarto d'ora di esposizione pubblica. Alla quantità non corrisponde quasi mai la qualità: il web abbonda di ricette improbabili, spesso risultato di superficiali copie-incolla estranei al senso originario di una ricetta, alle sue radici nella tradizione e nella geografia.

Nel migliore dei casi sono nulla più che "istruzioni", elenchi di ingredienti e procedure, lontani dalla grande tradizione della manualistica culinaria. Una tradizione il cui filo conduttore ricostruisce, oltre all'evoluzione degli usi gastronomici di un popolo, l'immagine completa di una società in formazione e trasformazione.

Se quelle che circolano sul web sono, a mala pena, "istruzioni", i manuali che dalla fine dell'Ottocento sono entrati nelle famiglie italiane e nella stessa storia della letteratura hanno rappresentato autentici "libri di istruzione". La descrizione del fare in cucina veicolava una visione complessiva del mondo o, quanto meno, di una borghesia che si affermava come classe dirigente e che abbisognava dei suoi riti fondanti.

In questa produzione letteraria spiccano tre casi esemplari che, insieme, ci danno uno spaccato del percorso sociale e culturale che ha portato dall'Italia post-risorgimentale al benessere del secondo dopo guerra.

Il punto di partenza non può che essere "La scienza in cucina e l'arte del mangiar bene" di Pellegrino Artusi. Benestante borghese, finanziere

per professione e studioso della letteratura e della buona tavola per passione, trasferì all'arte culinaria i metodi e la visione del mondo di un Ottocento positivista. Con uno spirito vicino all'altro grande dilettante d'Oltralpe, Anthèlme Brillat-Savarin, si dedicò alla raccolta scientifica delle ricette della tradizione, non limitandosi alle tecniche, ma arricchendo ogni pietanza di aneddoti e riflessioni dai quali si ricostruisce un'intera "Weltanschauung". Il rapporto di questi grandi borghesi nei confronti della buona tavola non è quello del cuoco ma, piuttosto, del raffinato ed esigente cultore della materia, esponente, sia pure indiretto in quanto celibe, di una cultura fortemente patriarcale, in cui il pater familias è utente e giudice finale del lavoro della cucina.

Degno di nota è il valore "politico" del trattato dell'Artusi, da egli stesso troppo modestamente definito 'Manuale pratico per le famiglie', che attraverso ricette appartenenti a tutte le tradizioni della penisola, suggella, anche sul fronte dell'alimentazione, la appena consolidata unità nazionale. Il valore della sua opera la portò a superare il passaggio del secolo, fino alla tredicesima edizione del 1909.

I tempi cambiavano, intanto. La borghesia italiana si ampliava e modificava usi, costumi e ruoli familiari. La donna, pur continuando a esercitare prevalentemente i compiti di casalinga, occupava una posizione meno subalterna di quella che la caratterizzava nella società patriarcale di origine rurale a cui appartenne Artusi. Così, nel 1925, Ada Boni, direttrice della rivista "Preziosa", pubblica "Il talismano della felicità", assai più di una raccolta di ricette, ma

vero e proprio trattato per la gestione complessiva dell'alimentazione, tanto a dimensione domestica che sociale. Ada Boni si rivolge a una famiglia mononucleare urbana, che abita in appartamento, nella quale la donna, pur mantenendo il ruolo di casalinga, perde la subalternità per diventare padrona di casa. L'introduzione ne rappresenta in modo delizioso il programma.: "Di Voi, Signore e Signorine, molte sanno suonare bene il pianoforte o cantare con grazia squisita, molte altre hanno ambiziosissimi titoli di studi superiori, conoscono le lingue moderne, sono piacevoli letterate o fini pittrici, ed altre ancora sono esperte nel tennis o nel golf, o guidano con salda mano il volante di una lussuosa automobile. Ma, ahimé, non certo tutte, facendo un piccolo esame di coscienza, potreste affermare di saper cuocere alla perfezione due uova al guscio".

"Il talismano della felicità", che diventerà uno dei più grandi successi editoriali italiani, ancora oggi, dopo un numero di edizioni di cui si perde il conto, mantiene l'attualità rispetto ai riti familiari. Dispiace, tutt'al più, che nell'intento di aggiornarne i contenuti, alcuni siano andati persi negli anni come, a titolo di esempio, le accurate ricette relative ai dolci sardi.

Il passare del tempo e il mutare degli usi ci portano al terzo esempio di questo breve spaccato sociogastronomico. Nel 1950 nasce da un contenzioso editoriale "Il cucchiaino d'argento", pubblicato dall'Editoriale Domus che, per merito di Gianni Mazzocchi, rappresenta dagli anni Trenta un intelligente contributo alla modernità del Paese, stimolando le tendenze del gusto e del costume, con riviste come "Domus" e "Quattroruote". "Il cucchiaino d'argento" meglio si adatta a una società che passa poco tempo in casa, meno disponibile a essere riflessiva, che trova nell'opulenza alimentare il riscatto di secoli di forzata moderazione. Il suo limite è quello di tornare a es-

sere "libro di istruzioni" piuttosto che "di istruzione". Scompaiono i riferimenti culturali, i suggerimenti per la gestione familiare e sociale della tavola. Accurato ed esauriente, ma anonimo e un po' gelido, nella forma e nei contenuti, specchio fedele dell'Italia del boom e del consumismo.

La quarta fase, quella attuale, non rinuncia all'editoria cartacea dedicata alla buona cucina, e con la revisione in corso dell'accademica "Cu-

cina del Bel Paese", si arricchirà di un altro punto di riferimento fondamentale.

Resta però il fatto che le si affianca, sempre più, quella produzione on line incontrollata che, se pure utilissima nella diffusione di idee e di conoscenza, spesso diffonde disinformazione e pressapochismo, a tutto discapito di una solida cultura, anche nel campo delicatissimo delle tradizioni alimentari.

See International Summary page 70

INDIRIZZI DI POSTA ELETTRONICA

Ricordiamo che il vecchio indirizzo di posta elettronica, già da tempo non più utilizzato, è stato definitivamente eliminato. Per semplificare i contatti con i vari settori dell'Accademia, ecco gli indirizzi e-mail ai quali inoltrare la posta.

e-mail per il Presidente:

presidente@accademia1953.it

e-mail per il Segretario generale:

segretariogenerale@accademia1953.it

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

segreteria@accademia1953.it

e-mail per la Direzione e redazione romana della rivista:

redazione@accademia1953.it

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

biblioteca@accademia1953.it

Ricordiamo che l'Accademia ha un proprio sito Internet:

www.accademia1953.it

da cui è possibile, tra l'altro, consultare e scaricare gli ultimi tre numeri pubblicati di "Civiltà della Tavola" in formato Pdf.



Lungo la via Francigena

DI GIOVANNI SPARTÀ

Delegato di Borgo Val di Taro

ANNA RICCI

Delegata della Versilia Storica

MARINELLA CURRÈ CAPORUSCIO

Delegata della Spezia

Le tre Delegazioni

hanno dato vita

ad un convegno che potesse

valutare aspetti comuni:

così è nato

“Le tradizioni gastronomiche

della via Francigena”.

I temi del convegno hanno attinto a tematiche non solo storiche, ma anche gastronomiche, lungo il percorso virtuale che unisce le tre Delegazioni, quando i pellegrini e i viandanti, che provenivano dal Nord Europa, per raggiungere Roma, erano indotti a percorrere l'unica via a quel tempo percorribile. Al convegno, al quale erano presenti il Presidente Giovanni Ballarini e il Segretario Generale Paolo Petroni, ha partecipato il Coordinatore Territoriale Toscana Ovest Franco Cocco, che ha moderato e coordinato i vari momenti. Il convegno si è sviluppato in due tempi: il primo ha avuto come relatore il maestro Giacomo Bernardi, ex sindaco di Borgo Val di Taro, e ora Presidente dell'associazione “A. Emmanueli”, Centro studi storico valtarese, che ha affrontato il tema “La Valtaro, terra di

confini e transiti”. Un percorso storico, dal Medioevo ai tempi moderni e una rassegna di curiosità che hanno tracciato la storia di queste valli. Confini, causa di conflitti periodici tra popolazioni limitrofe, imperatori e papi; transiti, in quanto nodo strategico del commercio e delle comunicazioni. Tutti aspetti che hanno contribuito allo sviluppo anche gastronomico delle Valli del Taro e del Ceno.

La relatrice della Versilia Storica, Grazia Bertolucci, ha trattato della “Civiltà del castagno”, sottolineando l'importanza di questo frutto per le popolazioni della montagna. Alimento fondamentale e motore dell'economia, in quanto la sua cura dava lavoro a molte persone, sia per la raccolta delle castagne sia per le pratiche inerenti la loro trasformazione in farina sia per tutte le derivazioni gastronomiche in cucina: polenta, tagliatelle, gnocchi, dolci. Ha concluso la relatrice “... questi piatti della tradizione vengono riproposti in chiave moderna diventando prodotti di nicchia e fanno parte di un valore culturale legato al mantenimento delle tradizioni, alla base della nostra cultura”.

Alla ripresa dei lavori, il secondo relatore della Delegazione di Borgo Val di Taro, Pier Luigi Fedele, ha trattato il tema “Dai boschi profumi e sapori, tradizioni e normative vigenti”, evidenziando l'importanza del bosco nella cultura del territorio e, come nel passato, abbia costituito una cospicua fonte di alimenti e di componenti per le preparazioni culinarie. La base stessa delle preparazioni alimentari si origina dal bosco, difatti per centinaia di anni la cottura dei cibi è stata indissolubilmente legata alla legna da ardere

o alla carbonella, oggi quasi scomparsa. Non solo, ma l'essenzialità del bosco, oltre che come luogo di pascoli per animali domestici e di produzione di frutti preziosi per l'allevamento di alcune specie, come le selve di querce da ghianda per i maiali, è una ricchezza immensa da tutelare per la fauna: oggi sono presenti circa 530 specie di volatili. Le numerose specie arbustive, inoltre, con i loro frutti, rappresentano risorse di impiego immediato per l'uomo. L'ultimo relatore, Egidio Banti, Accademico della Spezia e sindaco di Maissana, ha trattato “I dolci della via Francigena” e l'importanza che tale strada ha rappresentato per le popolazioni dell'Appennino. Un asse principale mercantile che ha consentito l'utilizzo di prodotti sino allora sconosciuti come lo zucchero che, con la sua diffusione, nel Novecento, opererà una vera rivoluzione nella gastronomia.

Al termine dei lavori, il Presidente Giovanni Ballarini si è soffermato sui vari temi trattati, e ha espresso il desiderio che queste iniziative siano riproposte come modello di collaborazione fra le varie Delegazioni. Anche il Segretario Generale Paolo Petroni ha tenuto a precisare che questi incontri sono positivi e vivacizzano lo spirito accademico.

Alla giornata di studio erano presenti il sindaco di Borgo Val di Taro con l'assessore alla cultura e il vice presidente della Provincia, che hanno ringraziato per la lodevole iniziativa promossa dalle tre Delegazioni. Il convegno ha avuto il patrocinio della Comunità Montana delle Valli del Taro e del Ceno, del Comune di Borgo Val di Taro e dell'Unione dei Comuni della Versilia.

See International Summary page 70

Il cibo come distinzione sociale

DI DONATO PASQUARIELLO
Accademico di Roma Appia

La differenza tra i modi più popolari e quelli borghesi di preparare e consumare il cibo si vanno attenuando a livello esteriore, ma forse nelle case permangono ancora.

A parte la prevalente finalità del quotidiano sostentamento del genere umano, il cibo è stato storicamente ritenuto anche importante fattore di identità e di distinzione sociale, destinato a rimarcare, tra i tanti oggetti materiali e simbolici, sia il rapporto della comunità con il territorio sia le differenze di carattere sociale all'interno di essa.

Malgrado la globalizzazione in atto, ancora oggi perdura lo stretto legame che nei secoli ha identificato una località geografica con il cibo in preferenza consumato dai suoi abitanti. La storia, anche recente, insegna come la separazione dalla propria comunità spinga alla lunga alla ricerca di elementi identitari capaci di rievocare in qualche modo le forme di vita colà praticate: tra essi prevale indubbiamente il cibo, per quanto concerne sia la disponibilità di materie prime

del luogo d'origine sia la preparazione di pietanze specifiche. Ciò determina col tempo una riproposizione, per quanto possibile, degli usi, dei costumi e dei rituali della vecchia comunità e, di conseguenza, il sorgere di negozi, ristoranti e botteghe tipiche, nonché l'organizzazione di feste ed eventi popolari. Valgono come casi esemplari, da un lato, la nota comunità di "Little Italy" sorta nel secolo scorso nella città di New York ad opera di nostri connazionali e, dall'altro, quelle sviluppatesi più di recente nelle nostre città ad iniziativa di cinesi, indiani, pakistani o nordafricani a seguito della loro massiccia immigrazione nel nostro Paese.

Le distinzioni sociali legate alle preferenze di cibo hanno invece assunto maggiore rilevanza esteriore in passato, considerate le differenze, davvero notevoli, contrassegnanti sistemi e



modalità di alimentazione delle diverse classi sociali. Certamente non sembrano più proponibili al giorno d'oggi quei sontuosi banchetti che vedevano coinvolti regnanti e famiglie nobili, come accadeva ad esempio a Roma, al termine dei quali anche il popolo veniva talvolta chiamato a parte-

cipare sia per ammirare la magnificenza delle scenografie gastronomiche (animali e cacciagione in bella vista, fontane a vino) sia per consumare quanto meno i resti delle doviziose pietanze proposte.

Il sociologo francese Pierre Bourdieu, prendendo avvio da un capillare lavoro di ricerca, ha svolto, nell'opera "La distinzione - Critica sociale del gusto", un'interessante analisi sulle preferenze in termini di gusto, inteso come capacità dei soggetti sociali di distinguere, percepire e apprezzare ogni differenza tra un ventaglio di opzioni possibili, accompagnata quasi sempre dalla propensione all'appropriazione, sia materiale che simbolica, degli oggetti prescelti.

L'analisi, ormai datata in quanto riferita a precedenti ricerche empiriche degli anni Sessanta e ad una realtà - la Francia metropolitana e provinciale - per tanti aspetti diversa da quella del nostro Paese, riguardava una pluralità sia di soggetti e di categorie socioprofessionali sia di campi di interesse e di osservazione: dall'arredamento della casa all'abbigliamento, dalla lettura alla musica, dal teatro al modo di divertirsi e di trascorrere il tempo libero, toccando infine la stessa cucina nella varietà di profili in cui essa trova comunemente espressione. Rilevo centrale nell'analisi del Bourdieu assumeva il concetto di "habitus" - quale disposizione comportamentale "attiva" espressa dai singoli, non ripetitiva nel senso di mera abitudine - determinato dalle condizioni di esistenza legate al capitale economico e a quello culturale posseduti. Proprio all'habitus sarebbero riconducibili le pratiche e i comportamenti distintivi in concreto rilevabili nella quotidianità, sintetizzabili negli stili di vita



manifestati dai soggetti stessi nello spazio sociale.

Con riferimento al campo proprio della cucina, ampiamente trattato dall'analisi, è possibile trarre utili spunti di riflessione per svolgere personali considerazioni - pur nella consapevolezza che la materia meriterebbe opportune sistematiche ricerche - sull'odierna realtà del nostro Paese, riguardata proprio alla luce di alcuni degli aspetti ivi sottolineati. Va comunque osservato come la società sia intanto profondamente cambiata, specie negli ultimi decenni, e come le conclusioni del citato autore, al di là degli schemi metodologici adottati, non risultino ormai più applicabili, tanto meno alla nostra realtà.

È indubbio che, al di là della posizione reddituale, è la dimensione culturale a permeare notevolmente il gusto alimentare nei diversi contesti sociali: può accadere infatti che, a parità di reddito, si accompagnino consumi alimentari dalla struttura completamente eterogenea, riflettenti una diversa sensibilità, in termini di conoscenze e di esperienze accumulate, in materia di 'alimentazione.

Da osservare, per quanto concerne il nostro Paese, come proprio negli anni più recenti la conoscenza di prodotti, alimenti e pietanze si sia progressivamente affermata anche nella fasce medie e più giovani della

popolazione, grazie soprattutto all'interesse suscitato dalla crescente risonanza dei media. Fenomeno per molti versi nuovo risulta, infatti, quello di esibire, come segno di distinzione sociale, una certa cultura gastronomica nei diversi contesti di espressione della socialità: negli incontri con familiari, amici e conoscenti la

discussione cade sovente su prodotti, processi e pietanze, oltre che su ristoranti frequentati, su cui ciascuno si sente in dovere di mostrare le proprie conoscenze. Lo sviluppo di una sempre più diffusa cultura gastronomica trova altresì conferma nell'accresciuto interesse verso le specificità alimentari, i prodotti di nicchia e quelli biologici, spesso direttamente reperibili solo presso gli stessi produttori. Si assiste così all'utilizzo del tempo libero per la ricerca di alimenti di qualità, solitamente di non comune reperibilità, che possano soddisfare il palato e offrire al tempo stesso maggiori garanzie contro i rischi di sofisticazioni e di adulterazioni.

L'accesso al ristorante, che presenta pur sempre apparenti aspetti di distinzione, non è da considerarsi evento straordinario come nel passato: è più facile percepirlo oggi come naturale momento di libertà e di sospensione dalle restrizioni ordinarie, oltre che come occasione di fruizione di un pasto speciale. La crescente attenzione agli aspetti di linea e di immagine, conseguenti al sistema di alimentazione adottato, nonché i sempre presenti problemi di spesa fanno tuttavia propendere per la scelta di poche pietanze, magari rappresentanti l'eccellenza o la specialità di quell'esercizio.

Il ristorante finisce anche per essere

valida alternativa, più o meno ricorrente a seconda delle disponibilità, alla cucina familiare di tipo tradizionale, dove l'esigenza di economizzare tempo e impegno viene a coniugarsi pure con una sempre più accentuata predilezione per i cibi leggeri (carni alla griglia, verdure crude, insalate miste, piatti pronti in pochi minuti per il consumo).

Il pieno esercizio del gusto, compatibilmente con il possesso di una certa sensibilità gastronomica, rimane in ogni caso prerogativa delle classi più abbienti, in quanto la libertà di scelte alimentari preferenziali sta purtroppo diventando sempre più esigua, considerato che gran parte della popolazione è alle prese con seri problemi di bilancio familiare. Certamente non mancano soggetti sociali in grado di operare scelte alimentari massimamente libere, ma è facile rinvenire, in tali casi, un lodevole habitus di ritengo verso l'ostentazione.

In definitiva, le differenze tra le maniere più popolari e quelle borghesi di preparare, consumare e interpretare il bisogno di cibo si vanno attenuando a livello esteriore: spingono in tale direzione la sopravvenuta disponibilità di un'ampia gamma di prodotti di qualità a prezzi relativamente convenienti, lo sviluppo delle conoscenze nella specifica materia, l'omogeneizzazione dei comportamenti indotta dall'influenza dei media, l'esiguità dei tempi disponibili.

È probabile tuttavia che nelle case permangano ancora comportamenti riflettenti un diverso equilibrio nel rapporto tra sostanza e forma: rilevano in tal caso, quali segni di distinzione, l'utilizzo dello stesso ambiente di cucina o della sala da pranzo, l'ordine e le modalità di servizio, la sostituzione di piatti e posate tra una portata e l'altra, l'uso di stoviglie, posateria e piatti comuni o di pregio, l'atteggiamento smodato o discreto nel servirsi, i ritmi veloci o lenti nel mangiare, lo spazio riservato agli aspetti di convivialità.

DONATO PASQUARIELLO

See International Summary page 70

Un antico mangiare contadino

DI PINO JUBATTI

Accademico di Chieti

*È la “pizz’e fujje”
di cui si dà
la ricetta tradizionale.*

A conclusione di una recente raccolta di ricette classiche della cucina vastese, tra marinare e contadine, ha ridestato insolito interesse un piatto a base di elementi naturali e fra i più semplici di sempre: quella specie di “misticanza con focaccia di mais”, detto in lingua italiana, ossia un poco discosto da quel suo inseparabile mondo vernacolare alloglotto. Il suo gusto ha prevalso pure al confronto con alcune altre, assai popolari anche altrove, come: brodetto di pesce, carciofi ripieni, polpette cacio e uova, polpi in purgatorio, lumache con la mentuccia, scapece, polenta condita. Pietanza pressoché umile, anche se non del tutto povera - non si dimentichi che è conterranea delle celebri “virtù” di vicina patria -, è costituita da erbe spontanee, raccolte in campagna e cotte con l’arte ognora sa-

piante dei fuochi domestici d’area rustica, e apparecchiata con il conclusivo sbriciolamento della classica “pizza gialla”.

Quasi un omaggio a quella risposta del nostro Presidente, nella nota intervista in cui, a chi gli chiedeva il perché della negazione di una cucina italiana, egli faceva saggiamente rimarcare, al contrario, l’appropriata presenza di uno stile italiano, frutto di tante cucine regionali (e locali; ad esempio: la cucina della mamma e i tortellini). Ma, per comprendere meglio la portata della ricetta in argomento e penetrarne i soffusi contenuti sensoriali, occorre servirsi del dettaglio di cottura e di preparazione; soprattutto perché ha visto coagularsi nel tempo, attorno ai suoi innegabili contenuti di genuinità tra linguistici e alimentari (insomma, antropologici), la decisa attenzione di due nomi altisonanti come quelli di Piero Camporesi e di Gianluigi Beccaria.

Il primo ne volle ripetutamente argomentare nella sua chiave di lettura scientifica ma - aspetto che non deve sfuggire al lettore attento della rivista - soprattutto come tema discusso dentro quel respiro d’orizzonte culturale, allorché il noto studioso produsse la sua storica “introduzione” alla “Scienza in cucina e l’arte di mangiar bene” di Pellegrino Artusi.

Il secondo la celebra, addirittura, dandone il titolo ad un suo recente e accattivante libro: “Misticanze”, che parte da presupposti notoriamente linguistici, ma che risulta essere un trattato di gustosa iperbole culinaria.

Insomma, per la felicità di quest’ultimo scrittore, ma pure nella venerata memoria del primo, noi vasteri proponiamo il dialettale “pizz’e

fujje” [pizza (gialla) con foglie (come in antico, per intendere verdure)], corroborando quegli interessi, comuni ai due scrittori, e che vengono definiti di disciplina glottologica. In quest’ultima area, non è il caso di ricordare quanta importanza - non solo in fatto di costume - costituisca il richiamo culturale del linguaggio culinario in vernacolo: altri lo hanno fatto meglio di noi e proprio tra queste pagine.

Consequente e chiarificatrice, a questo punto, la promessa narrazione di tavola locale, quanto ad ingredienti e modalità. Per 4 persone, occorrono 1,2 kg di verdure raccolte di fresco: cascigni, gallinelle, cicoriella, tarassaco, radicchiello; 1 kg di farina di mais tipo Bramata; 3 lunghi peperoni rossi secchi; 5 spicchi d’aglio; 3 dl di olio extravergine d’oliva; sale.

Una volta mondate e lavate ripetutamente le verdure, si mettono a scolare per qualche minuto, mentre a parte si sala e si impasta la farina gialla, fino a determinarne una “torta” alta non più di tre cm (il diametro, invece, è correlato all’ampiezza della coppa in ferro nero). A questo punto occorre avere a disposizione (anche se non siamo proprio in campagna): una grossa pentola metallica; una larga padella; un pentolino; il forno a legna.

In abbondante acqua, dentro la pentola metallica, si fanno scottare le verdure dopo averle salate; si estraggono, si sgocciolano, e subito di seguito si pongono dentro la padella, dopo aver irrorato il suo fondo con un leggero strato di olio extravergine. A fuoco basso, inizia quindi la cottura vera e propria delle verdure; contemporaneamente, ma rapidamente, nel pentolino si

mettono a soffriggere, in olio, aglio e peperone, assieme ad un pizzico di sale; una volta rosolati a puntino, si versano nella padella, si alza il fuoco, facendo continuare la cottura per altri 15 minuti circa, rigirando col forchettone di legno. A parte, intanto, si sarà provveduto a far cuocere (per buoni 25 minuti), l'elaborato di mais sotto la coppa di ferro, ricoprendone di brace rovente la superficie esterna. Vi è chi, in mancanza di altra soluzione da forno a legna, fa ricorso a una cottura alternativa, quasi sempre la "friggitura" domestica: occorre dire che non è la stessa cosa, anzi ne risulterà danneggiato il risultato gustativo finale. Arrivati a conclusione di cottura delle verdure e della focaccia - possi-

bilmente contemporanea: ne va della fragranza del cibo prodotto - si procede alla "calda" sbriciolatura di quest'ultima sopra le verdure, quasi croccanti, con le quali deve risultare amalgamata compiutamente, attraverso una sapiente e delicata mescolatura. Il caldissimo piatto va accompagnato dall'altrettanto rustico Montepulciano di cantina.

Storicamente si tratta di un elaborato afferente dalle lontane tradizioni della cucina agro-pastorale del Vastese e dell'area collinare limitrofa: ossia fino ai limiti montani, quelli stessi che hanno prodotto "mangiarri" contigui ai maccheroni "alla chitarra" e, dunque, di contigenza simile. Sicché non è richiamo inutile l'invenzione di quella illustre pasta,

tramandata con l'attribuzione "alla carbonara", nata dalle necessità di alimentazione dei nostri montanari dediti all'attività avita di carbonai; necessità che, lungo molti decenni, hanno presieduto alla nascita e al progredire gastronomico della tavola rustica locale. Alla larga da capziose attribuzioni zonali, qualche volta non proprio troppo congrue presso ricettari di parte.

Non dispiaccia, in conclusione, se l'autore conclama l'importanza dell'aureo precetto riproposto di recente in chiave accademica: "Aver capito che solo attraverso la tradizione si salva la cucina italiana. La gastronomia non è moda, ma cultura".

PINO JUBATTI

See International Summary page 70

IL LEGUME DELLE ZUPPE

Il cece non era coltivato nella preistoria, e non si trova in forma spontanea. La parola "kiker" è etrusca o ebraica; i Romani già lo coltivavano e probabilmente lo avevano preso proprio dagli Etruschi, che lo avevano importato dall'Asia Minore. Si coltivava molto anche in Grecia e Siria. Per gli Egiziani il cece era da considerarsi cibo impuro, come fave e lenticchie. La coltivazione è comunque remotissima, risulta citata nella Bibbia e da Omero. I Greci furono i primi ad accertare le virtù medicinali del cece.

Orazio riferisce che i Romani usavano cibarsi di ceci fritti, secondo un'usanza non del tutto abbandonata nel nostro Meridione durante le feste patronali. Successivamente il cece si diffuse anche in Siria e nell'Africa nera. Racconta Francesco Alvarez, che nel 1513 fece un lungo viaggio in Etiopia, che i ceci, assieme alla farina d'orzo abbrustolita, facevano parte della riserva di viveri dei guerrieri al seguito del re.

Mattioli parla dei ceci e dice tra l'altro che generano latte alle nutrici. Galeno afferma che rinvigoriscono gli stalloni, cui si davano di conseguenza, come cibo preferenziale o integrativo. Nel 1300 i ceci dovevano comunque essere molto popolari se erano uno dei cibi quaresimali, che la stessa chiesa approvava, come nella filastrocca del toscano Antonio Pucci: "... e non più carne, siccom 'a S. Chiesa piacque e volle:... fave con ceci...". Ai francesi questo legume fu piuttosto funesto, dato che al tempo dei Vespri siciliani, per



riconoscerli e trucidarli, li costringevano a pronunciare la parola "cece", ostica per i nostri cugini latini, che cadevano in trappola e rivelavano così, inconsapevolmente, la propria nazionalità. Gastronomicamente il cece in Italia è costituente fondamentale di moltissime zuppe ricorrenti in tante aree regionali, e ancora di tantissime diffuse minestre. Singolare, in Puglia, la pasta di ceci con scampi e vongole, lo zimino di ceci in Liguria, le tagliatelle con i ceci in

Calabria, le virtù teramane, famosissimo minestrone annuale del 1° maggio. E poi la conosciutissima farinata, piatto ligure, considerato non alimento della quotidianità, ma piuttosto come "stuzzichino" o, addirittura, come una "golosità". L'abbinamento dei ceci alla pasta, oltre al gusto, risponde alla necessità alimentare di addurre l'aminoacido essenziale metionina, carente nei ceci, e largamente presente nei cereali. I costituenti

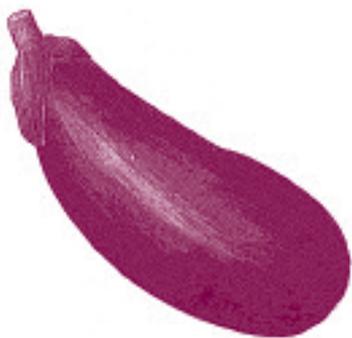
principali del cece sono: proteine, glucidi, lipidi, vitamine B1, B2, PP, C, provitamina A e sali minerali di potassio, fosforo, sodio, calcio, ferro, zinco e rame. Proprio per questa ricchezza salina, i ceci sono da controllare per chi soffre di ipertensione e arteriosclerosi, a meno che non si facciano in purea avendo cura di non utilizzare la cuticola di rivestimento. Il cece è anche vermifugo, stomachico e molto efficace nell'eliminazione dell'acido urico, con buona pace dei gottosi. (A.S.)

Melanzane al cioccolato

DI MARIANNA VENTRE

Accademica di Roma Nomentana

*Una preparazione antica,
nata in convento.*



Sulle pendici dei Monti Lattari, in costiera amalfitana, vi è un piccolo comune: Tramonti, “Intra montes”, una comunità di tredici casali, famosa in Campania poiché il re Ferrante (Ferdinando D’Aragona) conferì ai suoi abitanti il titolo di “nobiles viri” per averlo aiutato nella lotta contro i D’Angiò. Di questa disputa, ogni anno, a luglio, si tiene la rievocazione storica attraverso un percorso gastronomico medievale tra passato e presente, percorrendo l’antica strada degli asceti, fra storia e arte, genuinità dei prodotti e il corposo vino di Gete. In questo borgo, famosa è la tradizione della pizza con i prodotti originali del luogo come mozzarella, pomodori, basilico: questa cittadina ha esportato all’estero la cultura della pizza poiché è terra di emigrazione di tanti pizzaioli. Lo scorso Natale però, con decreto

LA RICETTA DI TRAMONTI

Si friggono le melanzane come per la parmigiana, cioè fritte una volta passate prima nella farina e poi nell’uovo, poi si passano nello zucchero e nel cacao amaro. Per la salsa si procede con latte, farina, zucchero e cacao come nella tradizionale cioccolata, per la densità si va di proprio gusto. Si aggiungono a questa salsa dei pezzetti di cioccolato fondente amaro, grattugiati o a gocce come piace, un bicchierino di liquore “Concerto” per ogni mezzo litro di salsa e si formano gli strati di melanzane. Il tocco, tutto tramontano, sono delle ottime amarene cosparse su questo antico dolce.

del Padre Provinciale Emanuele Bochicchio, il definitorio provinciale della Serafica Provincia Salernitano-Lucana ha sancito la definitiva chiusura del convento di Polvica, uno dei casali, eliminando la presenza dei Frati Minori a Tramonti.

In tanti anni, ben 538, una moltitudine di frati si è alternata nella struttura dedicata al padre Serafico, che è stata anche sede di noviziato. Alcuni religiosi, tra cui Padre Severino Pisacane da Tramonti, sono stati guide spirituali di diverse generazioni di giovani e il loro apostolato si è esteso a tutto il territorio provinciale. Termina dunque, repentinamente e nel silenzio, la storia della presenza francescana a Tramonti. Non molti sanno però che, oltre all’altissimo valore di guide spirituali, i francescani di Tramonti si dilettaavano di alta cucina e che le melanzane al cioccolato, una specialità gastronomica della costiera amalfitana di antichissima tradizione, nacquero nella cucina del convento dove i monaci preparavano le melanzane fritte ricoperte da un intingolo dolce e liquoroso. Una delle prime ricette medievali voleva le melanzane fritte cosparse di una salsa dolce all’aran-

cia, poi è probabile che quando arrivarono in Europa le fave di cacao, in seguito alla scoperta delle Americhe (i francescani con la loro presenza nel Mondo Nuovo erano i naturali anticipatori anche delle novità degli ingredienti gastronomici), i frati divulgarono tra le comunità religiose della penisola e della regione la nuova ricetta, che subì varie trasformazioni fino a che le fette di melanzane vennero ricoperte con salsa di cioccolato.

La loro preparazione si tramanda in costiera e, a Tramonti, di madre in figlia da secoli. La ricetta del dolce di melanzane al cioccolato ha tante varianti (con canditi, con Rhum, con bucce di limone, con cacao amaro ecc.), ma per tutte resta l’insolito accostamento di sapori che conquista anche gli scettici al primo assaggio. Il segreto è l’unione tra il gusto dolciastro della melanzana e l’aroma forte e deciso del cioccolato. La tramontana sig.ra Francesca Apicella mi ha dettato la ricetta originale che si tramanda in famiglia da generazioni, quindi la più plausibile all’origine, che viene realizzata rigorosamente con l’antico liquore “Concerto”.

See International Summary page 70

Protezionismo nell'antica Roma

DI MARCO TUPPONI
Accademico di Cervia - Milano
Marittima

*Un intervento statale,
nell'antica Roma,
per tutelare
la produzione olearia
e vinicola italiana.*

Il commercio di vino e olio si trova già diffuso, nelle regioni italiane, almeno a partire dal 170 a.C. Più tardi si sviluppò l'importazione, in Gallia Cisalpina, di vino e olio pugliesi e campani, come dimostrano i ritrovamenti di anfore provenienti da tali regioni e in particolare dalla Puglia.

Proprio per poter far prosperare questo commercio di esportazione vinaria e olearia, il governo repubblicano, alla fine del II secolo a.C., prese provvedimenti di carattere protezionistico, come ci è attestato da Cicerone nel

“De re publica” (III. 9): “Noi poi siamo uomini così supremamente giusti da non permettere alle popolazioni transalpine di piantare l'olivo e la vite per non svalutare i nostri oliveti e le nostre vigne e di questa nostra azione si dice che la facciamo saggiamente non giustamente, tanto perché comprendiate che c'è differenza fra la giustizia e la saggezza”. Questo provvedimento costituisce il primo esempio nell'antichità romana d'intervento statale nel campo della produzione.

Il provvedimento normativo che introduce questo intervento è un senatoconsulto che il Mommsen colloca intorno all'anno 154 a.C., quando i Romani entrarono nella Gallia Transalpina, ma la provincia della Gallia Narbonense fu costituita solo

nel 121 a.C. e questo dato fa ritenere non verosimile l'opinione del Mommsen, poiché è inutile l'esistenza di una norma coercitiva di diritto amministrativo senza un territorio entro il quale applicarsi e senza soggetti a cui dirigersi.

Di là dalle Alpi Occidentali, l'autorità romana era limitata al protettorato militare non amministrativo su Massalia (Marsiglia). Questa disposizione, fin dalle origini, non colpì il territorio litoraneo di Massalia, ove la coltura dell'olivo e della vite era antichissima in quanto introdotta secoli

prima dai Focesi, oriundi dalla Lidia, ed era anche molto fiorente in quanto Massalia era un punto di transito verso la Penisola Iberica e verso l'interno.

Strabone, circa un secolo dopo l'emanazione del provvedimento senatorio, descrivendo il territorio di Massalia, lo definisce: “regione ricca di olivi e di viti”, escludendo quindi la distruzione

delle piante esistenti.

D'altra parte un motivo d'ordine squisitamente politico sconsigliava Roma, nell'epoca in cui Mommsen ritiene emanato il provvedimento senatorio, dal distruggere una delle più fiorenti attività agresti di Massalia sua fedele alleata.

Il suddetto senatoconsulto, invece, non avrebbe fatto altro che rompere questa amicizia.

Va anche notato che quando Cesa-



re invase la Gallia, la coltivazione dell'olivo e della vite non oltrepassava le Cevenne e la sinistra del Rodano. Dunque l'intero territorio massiliota era rimasto immune dal divieto. Sempre Mommsen, in una nota al passo ciceroniano, dichiara che la disposizione non si riferisce al Nord Italia e alla Liguria e neppure a Massalia che possedeva un territorio proprio, sovrano, ristretto alla città e alle fattorie litoranee e ad alcuni possessi nell'entroterra della piana bassa dell'Huveaune, densi di vigneti e oliveti.

Tenney Frank ritiene che il Senato si fosse proposto, nel dettare la proibizione, di proteggere l'olivicoltura e la viticoltura massiliota nelle strette vicinanze della città.

È solo dopo la conquista della Gallia Narbonense che il Senato intervenne per regolare nelle nuove regioni la produzione olearia e vinicola in rapporto agli interessi italici: di conseguenza, la sua emanazione deve risalire tra il 121 e il 118 a.C.

L'ordine senatorio, proprietario della maggior parte delle vaste imprese agrarie nelle quali l'olivicoltura e la viticoltura avevano un posto di primo piano, vedeva in questa limitazione una garanzia contro la crisi della sovrapproduzione italiana.

L'ordine equestre, contando numerosi proprietari di imprese terriere di ogni ampiezza, aveva in questo caso coincidenza d'interessi con la nobiltà e, soprattutto, la disciplina della produzione consolidava la fortuna dei traffici esistenti, evitando il formarsi di nuovi empori concorrenti. Anche le classi medie e piccole del ruralismo italico, ossia la borghesia municipale, furono soddisfatte del provvedimento, perché proteggeva la loro attività. Del resto il provvedimento giovava all'Italia e non nuoceva alla Narbonense, in quanto esso mirava a mantenere in equilibrio le reciproche economie. Infatti, tolto il territorio massiliota, cui non venne applicato il provvedimento, nelle regioni occidentali e orientali della provincia transalpina non esisteva

traccia di coltura dell'olivo e della vite come anche ci è attestato da Varone nel "De re rustica", I.7: "Quando comandavo l'esercito nell'interno della Gallia transalpina vicino al Reno visitai un certo numero di Paesi in cui non nascevano né viti né alberi da frutta".

La Provincia Narbonense, divenuta "praedium" del popolo romano, era giusto sviluppasse le riserve agrarie del proprio suolo e ciò, anzi, era nell'interesse stesso di Roma. Tale sviluppo era necessario venisse coordinato all'economia generale dell'Italia. La "ratio legis" del provvedimento, quindi, non fu dettata da scopi egoistici italici, ma fu diretta ad equilibrare produzione e consumo a garanzia del benessere e della pace pubblica.

Un ulteriore spunto che ci permette di fare vera luce sulla portata di questo senatoconsulto ci è offerto esaminando il vero significato del verbo "serere".

Innumerevoli autori hanno tradotto questo verbo con "coltivare" e così dal passo si evincerebbe un divieto alla coltivazione dell'olivo e della vite e quindi, in un certo senso, una costrizione all'abbandono della loro

cura con evidenti rischi di deperimento e scarso rendimento delle piante presenti. Altri autori, più correttamente, traducono "serere" con "piantare". Il dizionario latino Forcellini "Lexicon totius Latinitatis" fa risalire filologicamente il verbo dalla radice "skr", da cui "sa", da cui "semen". Per questa seconda interpretazione, l'informazione ciceroniana si limiterebbe a dire semplicemente che il senatoconsulto sarebbe consistito nel divieto d'introdurre tali colture nei paesi ove ancora non erano presenti.

Balza chiara la differenza che corre tra proibizione di coltivare e proibizione di piantare. Nel primo caso si tende, sia pure indirettamente, a sopprimere una piantagione già esistente e nel secondo ad evitare che la piantagione sorga. Ne consegue che il Senato romano non esercitò alcuna violenza sull'economia agricola della nuova provincia, ma rispettò e tenne per base lo stato di fatto in cui si trovavano in quel momento l'olivicoltura e la viticoltura narbonensi di cui volle bloccare, non permettendo nuove piantagioni, soltanto la produzione.

See International Summary page 70

CENA ECUMENICA 2013



Quest'anno, la riunione conviviale ecumenica, che vede alla stessa mensa virtuale tutti gli Accademici in Italia e nel mondo, si svolgerà il 17 ottobre alle 20,30, e avrà come tema "La cucina delle carni da non dimenticare". Un tema, quello scelto dal Centro Studi "Franco Marengi" e approvato dal Consiglio di Presidenza, che comprende la cucina del quinto quarto, ma anche di altre carni o prodotti di origine animale, presenti nella cucina del popolo e oggi sempre meno usati, anche perché espressione di un'ormai superata cucina della fame. L'obiettivo sarà dunque quello di recuperare le tradizioni della cucina di frattaglie, visceri, rigaglie, trippe e non solo, che oggi possono ancora avere un ruolo in una moderna cucina italiana sobria. I Delegati cureranno che la cena ecumenica sia accompagnata da una idonea relazione di carattere culturale che illustri l'importante tema proposto e che, sulle mense, il menu sia composto in omaggio agli alimenti scelti.

Le virtù della carota

DI AMEDEO SANTARELLI
Accademico onorario di Termoli

*Spesso sottovalutata,
contiene la vitamina
della bellezza.*



La carota non ha origini storiche ben definite. Secondo alcuni lo “stafilinos” (fittone) e il “caroton” dei Greci indicherebbero questa pianta; altri, invece, riconoscono in tali termini la carota selvatica, di uso esclusivamente medicinale. Sembra comunque che i Greci conoscessero la carota dai tempi di Teofrasto.

In una ben conservata pittura pompeiana, si possono ammirare, insieme ad altri ortaggi, radici in mazzetti che sembrano proprio carote, ma resta il dubbio che possano essere pastinaca, ombrellifera somigliante, ma d'impiego foraggero per cavalli e vacche da latte.

L'etimologia della parola carota è ben individuata nel sanscrito dal sapiente filologo Pichet, e questo proverebbe che la pianta sarebbe nota da oltre 2000 anni. Nel papiro egizio di Ebers, scritto intorno al 1500 a.C.,

la carota veniva raccomandata come cosmetico, affettata cruda, applicata sul viso. Oggi tale uso viene spiegato con la vitamina A, detta la vitamina della bellezza.

In ogni caso, nell'antichità, la carota non acquistò grande importanza fino alla metà del XVIII secolo, quando Pier de Crescenzi parla di una “pastinaca rossa” molto diffusa in coltura. Si cominciò a questo punto a ben identificarla, ad apprezzarla e a diffonderla.

L'uso alimentare della pianta è prevalentemente quello nelle insalate miste, a crudo. Ma anche nei brodini vegetali e animali non manca

mai, così come nei minestrini, nelle zuppe di legumi e, in genere, nelle salse per insaporire pietanze. Tanto Apicio che Artusi suggeriscono una versione di carote fritte.

La carota ha un alto contenuto di carotene: 100 grammi ne contengono 12.000 microgrammi. Com'è noto, i caroteni sono sostanze (chimicamente dei pigmenti) di color giallo arancio, diffusi nei vegetali: foglie, petali, polpa dei frutti, radici; detti caroteni sono presenti in forte quantità anche nei pomodori e nell'olio di palma. Da essi deriva la vitamina A; sono usati anche come coloranti naturali e in cosmetica per la preparazione di creme ed emulsioni emollienti e protettive. Si ritiene anche che favoriscano l'abbronzatura, ma in tal senso l'azione non è stata dimostrata.

La tradizione ha sempre consiglia-

to la carota come alimento stimolatore del latte materno, agendo sul seno, dove promuove lo sviluppo delle ghiandole mammarie. Per quanto detto sul contenuto elevato di pro-vitamina A, la carota protegge gli occhi, contrasta la cecità notturna, favorisce la buona vista, il tutto per l'azione antixeroftalmica della vitamina A. Il beta-carotene è necessario per la corretta crescita e riparazione dei tessuti corporei; aiuta a mantenere la pelle liscia, morbida e sana, a proteggere le mucose della bocca e del naso, della gola e dei polmoni, riducendo così il rischio di infezioni. Ha azione antiossidante contro gli effetti nocivi dei radicali liberi, esercitando così difesa contro gli agenti inquinanti.

Recenti ricerche mediche dimostrano che i cibi ricchi di beta-carotene aiutano a ridurre i rischi di tumori ai polmoni, e certi cancri della cavità orale.

Inserire la carota nella dieta significa anche prevenire le smagliature, grazie al rame contenuto nell'ortaggio. Mangiate crude, le carote sono un massaggio alle gengive, tant'è che si danno da masticare intere ai bambini in fase di dentizione.

Già ricordata la ben documentata monografia di R. Dextrect, consacrata a carota, limone, aglio e timo, denominata: “Le quattro meraviglie”.

La carota, cibo apparentemente umile, più che mai ci ricorda che alimentazione fa rima con prevenzione, spesso di mali assai brutti.

Consumatori voraci di carote sono notoriamente i conigli. Da ciò la colorita espressione, in riferimento alla ricchezza di vitamina A della pianta: “Hai mai visto un coniglio con gli occhiali?”.

See International Summary page 70

Giallo e carta da zucchero

DI ELISABETTA COCITO
Accademica di Torino

*La storia nasce da lontano
e parla di carta,
di colori, di pasta
e di zucchero.*

Un tempo i prodotti alimentari che si potevano comprare nelle “botteghe” venivano venduti sfusi, pesati e incartati. Inizialmente la carta era grezza, presentava irregolarità e macchie, così, per camuffarne i difetti di produzione, si iniziò a colorarla utilizzando estratti vegetali come l’indaco e successivamente il “blu di Prussia” che le conferivano un colore blu intenso. Nei secoli XVI e XVII questa carta, colorata con elementi costosi e rari, era utilizzata solo per merci pregiate, in particolare per lo zucchero, e per questo era comunemente detta “carta da zucchero”, appellativo che nel tempo è stato anche associato al suo tipico colore. Con il progresso della tecnologia, i vecchi coloranti vegetali andarono via via scomparendo, sostituiti da prodotti sintetici, meno costosi, che consentirono una diffusio-

ne sempre più allargata della carta da imballo a diverse tipologie di alimenti secchi, come la pasta, la farina ecc. La vendita sfusa resistette in Italia fino agli anni Cinquanta del Novecento; la pasta, lo zucchero e altri alimenti erano posti sulla bilancia al centro di un foglio di carta da zucchero che veniva poi chiuso unendo e accartocciandone i lembi. Il concetto di packaging era poco noto, la spesa era un gesto quotidiano e ogni giorno ci si riforniva del necessario.

È allora, siamo nel 1950, che Pietro Barilla, industriale della pasta, al rientro da un viaggio negli Stati Uniti, dove già esistevano i supermercati e le merci inscatolate, avverte l’esigenza di innovarsi e presentarsi sul mercato con un packaging e un logo che permettessero di distinguere un prodotto da un altro e lo connotassero come identitario dell’azienda e del Paese. Allo scopo si affida alla genialità di Erberto Carboni, laureato all’Accademia di Belle Arti di Parma, illustratore per note riviste, curatore di campagne pubblicitarie di importanti aziende, con al suo attivo numerosi riconoscimenti. Carboni parte dalle origini richiamandosi a due elementi fortemente evocativi, la carta azzurra del droghiere e il colore giallo del grano, creando la ben nota scatola blu e gialla per i diversi formati di pasta. Nasce così, dalla visione anticipatrice di un imprenditore e dall’abilità di un grande designer, un simbolo del made in Italy che ha contribuito a rendere famosa nel mondo l’industria alimentare italiana. La scatola blu e gialla, ideata da Carboni, immediatamente riconoscibile, fa parte della nostra quotidianità, indipendentemente dall’utilizzo o meno del prodotto in essa contenuto.

Da allora molto tempo è passato, ma ecco che nel 2012 i colori di Carboni tornano vincenti. A marzo dello scorso anno, Luciano Fagnola, grafico torinese titolare della “Bottega Fagnola”, viene chiamato a rappresentare l’Italia al concorso “La reliure d’art gourmande” al “Festival del Libro Gastronomico” di Parigi e vince il primo premio. Collaboratore di importanti artisti come Casorati e Nespolo, Fagnola è attivo da quarant’anni nel campo della legatoria d’arte e ha sviluppato uno stile che porta a valorizzare anche nella legatura il contenuto dell’opera. Per questo concorso lavora sui colori utilizzati da Carboni per la sua mitica scatola, realizzando un’originale copertina per il libro “Spaghetti” di Carla Bardi, edito da Mondadori nel 2010. La “veste” ideata per il libro consiste in una scatola/copertina color carta da zucchero, decorata con una cascata di spaghetti gialli: un evidente richiamo e omaggio alla “creatura” di Carboni. La legatura è realizzata con soluzioni e materiali originali, come la forchetta che richiama la tavola e il gesto di nutrirsi, e reca all’interno l’effigie di una ragazza che legge mentre cucina: un’icona dell’imprescindibile legame tra cultura e cibo. Il libro è poi unito alla copertina con magneti così da poterlo separare per una più facile consultazione.

La giuria francese ha premiato maestria e genialità espresse in un inno alla pasta, prodotto tipico italiano noto in tutto il mondo.

Giallo e carta da zucchero: la storia di due colori che, utilizzati in modi diversi e in tempi diversi, contribuiscono a identificare e valorizzare in ambito internazionale due italiane eccellenze: la pasta e l’arte.

See International Summary page 70

Kitchen & celebrities

DI LAURA D'ANGELO
Accademica di Milano

*Se ne è già parlato spesso
nelle pagine della rivista:
i cuochi sono attualmente
presenze fisse in TV.
Vediamo quali sono
i veri big delle ricette,
con i dati Auditel.*

Cucina e divismo sono ormai un binomio vincente. Basta vedere quanti sono i programmi che in TV si occupano solo di cucina e quanti altri dedicano a ricette un piccolo spazio quotidiano, all'interno di contenitori. La cucina fa audience, e certamente l'argomento cattura anche molti inserzionisti pubblicitari. Per capire meglio quali sono i programmi di cucina più seguiti dal pubblico, bisogna però cedere la parola all'Auditel, che registra quanti telespettatori seguono, giornalmente, questo o quel programma.

In realtà, non esistono formule fisse per avere successo. Perché, oltre ai contenuti piuttosto ricorrenti, come le gare tra persone comuni o tra chef, è vincente la simpatia di un conduttore, insieme con la squadra che lo accompagna. Programmi di cucina nascono da format prove-

nienti da altri paesi, altri sono un mix di ricette, personaggi e interpreti. Non esistono regole fisse, anche se un telespettatore attento, amante della cucina, potrebbe rilevare la mancanza di cultura gastronomica sostituita da una diffusa superficialità, o da antipatiche disquisizioni su un ingrediente, che permettono a esperti (che spesso non sono tali) di esprimersi. Si può fare cultura, senza per questo annoiare chi ci ascolta. È questo il segreto delle trasmissioni che da anni, per esempio, conduce Piero Angela. Ma vediamo che cosa dicono i dati Auditel sui programmi di cucina.

Primo assoluto, e un po' apripista di altri programmi venuti dopo, è "La prova del cuoco", condotto da Antonella Clerici su Rai 1, che ha fatto registrare, lo scorso 13 dicembre 2012, circa 2.448.000 spettatori. Nato da un format della BBC, nel tempo si è arricchito di nuove idee e di nuovi collaboratori, cuochi e non. Ha ancora successo, non solo grazie alle ricette ben descritte, ma, soprattutto, per l'apparente semplicità con cui tutto viene proposto: chi segue la trasmissione ha la sensazione di poter facilmente riprodurre le ricette nella propria cucina. Continuando con l'analisi troviamo, sempre alle 12.00, sia "Cotto e mangiato" di Italia 1 (ora con Tessa Gelisio), sia "I menu di Benedetta", condotto da Benedetta Parodi la quale, su La 7, raddoppia la sua presenza, tornando anche alle 19.00 circa. L'Auditel dà per la Gelisio, sempre il 13 dicembre scorso, 344.000 spettatori; per la Parodi, alle 12.00 280.000 spettatori e, alle 19.00, 453.000.

E che dire degli altri programmi di cucina al top di Auditel? Beh, Masterchef Italia ha registrato un ascolto col botto il 13 dicembre, con

463.454 spettatori medi per la prima puntata della seconda serie. La gara attrae, senz'altro...

Fra gli altri fenomeni televisivi, di cui non si hanno precisi dati d'ascolto, c'è l'uraltissimo "Hell's Kitchen USA" condotto dal simpatico Gordon Ramsay. Nel suo programma si vede che cosa può succedere nella cucina di un ristorante, ma le esagerazioni sono compensate dalla capacità dello showman. Dello stesso stile è il programma di Real Time "Il boss delle torte", con Buddy Valastro. Simpatico ma senz'altro più casalingo, anche Alessandro Borghese, su Sky, con la formula "Ale contro tutti": una gara tra Alessandro e i componenti di una famiglia. Ancora gare e giuria, ma senza brio, per "Cuochi e Fiamme" su La 7d, che si sdoppia in "Cuochi e Fiamme Celebrities", con due attori che si affrontano per giungere alla vittoria.

A questo punto va detto che la matassa dei programmi di cucina TV è molto intricata, ma l'analisi non sarebbe completa senza citare interi canali dedicati alla cucina. A loro favore, sono senz'altro la competenza dei conduttori e la simpatia di certe trasmissioni come il "Gamberetto", con i bimbi in cucina, e "Masseria Sciarra", dove i divertenti battibecchi di una coppia diventano un'occasione per imparare nuove ricette.

Ma la formula magica di professionalità, cultura e intrattenimento, soprattutto quando c'è la cosiddetta "giuria", è rara da trovare. In definitiva, anche un programma di cucina in TV non dovrebbe creare nuovi mostri, ma tradurre, senza arroganza, che saper cucinare è un semplice dono d'amore, da condividere con più persone possibili.

See International Summary page 70

Il timballo: storia e curiosità

DI FRANCESCA FERRERI DELL'ANGUILLA
Delegata di Catania Est

Piatto opulento per la quantità e la ricercatezza degli ingredienti, è comune tanto alla cucina baronale quanto a quella popolare.

Il timballo, pasticcio, o sartù, nomi dagli etimi diversi, pietanze dalle impercettibili varianti, è figlio della cucina rinascimentale. Nasce, infatti, nel XIV secolo l'idea di cuocere un guscio di pasta frolla, ripieno di pasta condita con sughi molto ricchi, in genere con carni di maiale, volatili o cacciagione. Il timballo prende il nome dallo stampo che in origine era semplicemente un contenitore cilindrico con il diametro uguale all'altezza. Questo, a sua volta, ha tratto ispirazione dalla cassa armonica, semisferica, di strumenti musicali come le "tabla" indiane. Il suo nome sta quindi ad indicare un antico strumento a percussione, il tamburo o timpano, su cui è tesa una membrana e, per analogia, uno stampo di forma cilindrica. Il termine deriva dal francese "timbale", a sua volta dallo spagnolo "atabal" di origine

araba. In Sicilia, del resto, l'impronta araba pervade tutta la cucina e l'utilizzo di pasticci imbottiti di carne era già noto ai tempi degli conquistatori islamici.

Con il passare del tempo, il timballo cambia forma e preparazione. Al classico stampo cilindrico si sono aggiunte forme e altezze diverse, secondo la ricetta. Anche il "guscio" si è modificato e i timballi "moderni" si sono estesi ad usare anche altri tipi di impasto o a farne completamente a meno. Spesso si usa come strato esterno della pasta condita, riempito con ricchi sughi e ingredienti vari, per poi richiudere con un ultimo strato di pasta.

Il sinonimo "pasticcio" è spesso riferito alla versione dolce del timballo, che ha origini ancora più antiche. Le prime tracce di questo tipo di preparazione risalgono infatti all'antica Roma. La caratteristica principale è l'involucro di pasta frolla, che poteva contenere carni, crostacei, pesci o frutta e talvolta anche i ripieni salati venivano completati da un velo di crema pasticciera, abbinando il dolce al salato.

Al di là di questi riferimenti classici, oggi per pasticcio si intende un composto di vari ingredienti sovrapposti a strati e cotti in forno.

Piatto in grado di sedurre i palati più esigenti, è caratterizzato da una sfoglia di pasta che lo avvolge ed è farcito da cibi già cotti (pasta, riso, carni, verdure) e passato in forno nell'apposito recipiente. Imperioso nell'aspetto, opulento per la quantità e la ricercatezza degli ingredienti, è comune tanto alla cucina baronale quanto a quella popolare. La gente umile vuole infatti emulare le tavole aristocratiche, in occasione di ricorrenze, eventi speciali o festività.

L'involucro esterno di questo contenitore commestibile può essere dolce o salato, di pasta frolla, di pasta brisée, aromatizzato spesso con cannella, scorza di limone o con altre essenze. Tale involucro può essere sostituito da altri alimenti che svolgono il ruolo di "fasciare", come fette di melanzane fritte e verdure affini, crespelle o del semplice pangrattato che, aderendo perfettamente alle pareti unte della teglia, crea un consistente strato esterno.

La visione del timballo, il cui decorativismo attinge alla pasticceria, intesa nel senso più ampio del termine come arte del plasmare, induce la mente e il palato del commensale a esperienze gustative uniche, in grado di stimolare e attivare tutti i sensi. Infinite sono le ricette di questa preparazione, il cui ripieno non impone limiti alla fantasia. Il timballo della tradizione è quello di maccheroni, dalle svariate forme e consistenze: corti o lunghi, secchi o freschi (cioè lavorati a mano), lisci o rigati. Ziti, mezzemaniche, fettuccine, lasagne e persino il riso, cereale di antica tradizione siciliana, oggi desueto. Le verdure, le carni tra le quali quelle di gallina contenente le uova non nate, animelle e rigaglie (frattaglie). Il timballo eleva i maccheroni, associati spesso alla semplicità del popolo, a piatto di prestigio. La sua fama, infatti, a partire dal secolo XVII, travalica le Alpi, innalzandolo a piatto nobile e facendogli assumere un ruolo di primaria importanza nella letteratura gastronomica francese e italiana. Il famoso cuoco Antonin Carême celebra il timballo di maccheroni tanto da renderlo una preparazione di prestigio per l'Italia del Risorgimento e per la Francia dell'Impero e della Restaurazione. L'inter-

scambio tra le due culture gastronomiche già nel Rinascimento, aveva visto il prevalere della cucina italiana, e in particolare toscana, in Francia grazie a Caterina de' Medici, famosa, nello specifico, per aver introdotto l'uso di elaborati pasticci di carne. Nel Seicento e nel Settecento, i ruoli si invertono, l'egemonia spetta alla cucina francese, che ingentilisce e armonizza l'uso dei prodotti, controllando il dosaggio delle spezie, equilibrando contrasti fra dolce e salato e introducendo nuove tecniche di cottura. La superiorità di questa cucina contribuisce all'istituzione di un gergo specifico tuttora presente nel lessico abituale della gastronomia siciliana: *monsù* da "monsieur", *ragù* da "ragoût", *gattò* da "gateau".

Il *sartù*, affine al *timballo* e al *pasticcio*, etimologicamente deriva anche dal francese "surtout" che indica una decorazione da centrotavola.

L'idea di creare un *timballo* di pasta è tuttavia tipica dell'Italia meridionale, Napoli e Sicilia in particolare. È proprio nell'isola del sole che padre Labat, tra i primi viaggiatori del Grand tour, scopre per la prima volta, all'inizio del XVIII secolo, un pasticcio di maccheroni: "Non avevo mai visto *pâtè* di maccheroni. I maccheroni erano stati cotti in un brodo di latte di mandorle, di cannella, della vera uvetta di Corinto, dei pistacchi del

Levante, delle scorze di limoni, i salami più delicati e guarniti con pasta di Genova". Parliamo di un periodo in cui, rotti i legami con la gastronomia grezza del passato, la cucina europea entra in contatto con la gastronomia araba, attraverso la Spagna e la Sicilia. Ecco dunque la presenza delle spezie, come lo zafferano, il pepe, la cannella, il chiodo di garofano, il profumo dell'acqua di rose, l'uso dello zucchero, dell'aceto, della frutta secca, le mandorle e gli agrumi.

Dal prototipo di un *timballo* che evoca retaggi arabi e rinascimentali, passiamo a quello più aristocratico e più famoso della letteratura italiana, un "torreggiante *timballo* di maccheroni": Don Fabrizio, principe di Salina, lo offre ai suoi ospiti, per celebrare l'importanza e la solennità del primo pranzo a Donnafugata, feudo e località di villeggiatura della famiglia. La superficie dorata di questo "trionfo di gola" rappresenta una premessa ai tesori che vi si celano all'interno. Primo fra tutti il tartufo, che pur essendo presente nel sottobosco della Sicilia, non rientra nella sua tradizione culinaria: forse perché di dimensioni più modeste rispetto a quelli noti del Piemonte e dell'Umbria, forse per il suo aroma meno intenso o forse semplicemente perché i cuochi siciliani preferivano esaltare i loro piatti con i profumi del Medi-

terraneo. La *demi-glace*, il fondo bruno, è un ulteriore elogio alla professionalità e all'abilità dei *monsù*. I tempi di cottura prolungati, la varietà delle carni e delle verdure utilizzate, le operazioni scandite ad intervalli di tempo regolare, fra le quali la schiumatura, la filtrazione, la sgrassatura, ne fanno un autentico boccone da re. Una portata che non tutte le bocche sono in grado di apprezzare.

Benché il principio della stufatura, già noto ai Romani, sia sempre stato praticato attraverso i secoli, le attuali formule di *timballi* sembrerebbero piuttosto recenti. Le prime versioni, diverse dalle moderne, le troviamo nel Corrado, il quale propone una vasta gamma di *timballi* e *sartù* ripieni di gnocchi, ravioli, maccheroni, rigatoni imbottiti o riso: ricette che, non facendo parte della cucina popolare, sono oggi a torto dimenticate. Drastico nel sentenziare testualmente che "la pasta per i *timballi* è la sfogliata e la mezza frolla, ma senza zucchero". Il Cavalcanti, invece, usa molto spesso la pasta frolla, alternandola alla pasta *brisée* e a quella sfoglia e nella nona edizione del suo libro ci parla di certe preparazioni ancora note, come i maccheroni cotti crudi e quelli alla siciliana. Annovera anche il *timballo* di melanzane, la frittata di scammaro e l'omonimo *timballo*, oggi ignoto, ma tralascia la lasagna e il *timballo* al ragù che cita invece nelle edizioni precedenti.

Esistenti nella cucina siciliana già dal tempo degli arabi, piatti forti nella cucina napoletana tra il Settecento e l'Ottocento, erano molto in voga presso le cucine dei nobili. Ricette di *timballi* della cucina napoletana sono riportate nelle opere di Vincenzo Corrado e di Ippolito Cavalcanti. Ancora oggi è diffuso a Napoli, seguendo questa tradizione, il *sartù* di riso, mentre a Palermo è tipico il *timballo* con gli anelli siciliani e con le melanzane.

FRANCESCA FERRERI DELL'ANGUILLA
See International Summary page 70

ACCADEMICI IN PRIMO PIANO

L'Accademico di Livorno **Lorenzo Gremigni** è stato nominato vice-governatore per la Toscana del Panathlon Club International.

Giuseppe Landini, Accademico di Bologna San Luca, per particolari benemeritenze, è stato nominato "motu proprio", dal Presidente Giorgio Napolitano, "Ufficiale al merito" della Repubblica Italiana.

L'Accademico di Modena **Davide Scarabelli** ha realizzato la scultura "Vivere intensamente" per il premio "Diwine Award" 2012.

L'Accademico di Pisa **Saverio Sani** è stato nominato Presidente del Rotary Club di Pisa.

L'Accademico di Pisa **Savino Gerardo Sardella** è stato nominato Presidente del Rotary Club Pisa "A. Pacinotti".

Il sale iodato

Molto importante per l'organismo umano, specialmente per i bambini e i giovani, è l'apporto di iodio, un sale minerale contenuto soprattutto nel pesce e nei crostacei. Altri alimenti ricchi di iodio sono il latte e i latticini. L'Organizzazione Mondiale della Sanità, per combattere la carenza iodica che esiste in moltissime popolazioni del pianeta, ha raccomandato da tempo l'uso del sale iodato. Questo è un comune sale da cucina, ricavato dall'acqua di mare o dalle miniere di salgemma, addizionato artificialmente di iodio.

In Italia, secondo dati ufficiali, si registra una carenza di iodio signifi-



cativa, responsabile di patologie tiroidee e di altre disfunzioni che colpiscono sei milioni di persone. Per questo motivo si sono moltiplicate le iniziative rivolte ai cittadini, finalizzate a incentivare l'impiego di sale iodato, tanto che molti produttori hanno colto l'occasione per commercializzare alimenti come: carne di pollo e tacchino, sostitutivi del pane e condimenti vari, utilizzando sale iodato. Presto vedremo sulle confezioni di sale iodato o di prodotti alimentari preparati con tale sale il logo ufficiale che è stato messo a punto dal Ministero della Salute per corrispondere a quanto stabilito dalla legge relativa al progetto di iodoprofilassi per le patologie tiroidee, promosso dall'Unicef e dall'Organizzazione Mondiale della Salute.

CONTROLLO FITOSANITARIO DEL MIELE

Fin dalla notte dei tempi l'uomo si è cibato del miele, attribuendo a questo dolce nettare molte proprietà benefiche e curative. È stato considerato una panacea universale oltre che un energetico alimento dal potere vitalizzante. È stato per secoli il primo dolcificante conosciuto dall'uomo. È prodotto dal nettare che le api prelevano dai fiori e depositano nell'alveare, dove "matura". La qualità e la sicurezza alimentare del miele dipendono dallo stato di salute delle api e, ovviamente, anche dalla sua "purezza".

Fra i numerosi problemi della nostra agricoltura ora è sempre più evidente quello della diminuzione rilevante della produzione nazionale di miele, tanto che si deve ricorrere a massicce importazioni dall'estero. I motivi sono molti, fra i quali uno dei più importanti è la minore superficie di territorio a disposizione delle api. Molte aree agricole sono cementificate o industrializzate. Poi c'è l'uso di pesticidi in agricoltura che favoriscono lo sviluppo di piante d'interesse agronomico, ma limitano quelle selvatiche. I pesticidi sono anche molto tossici per le api che possono morire se ne vengono a contatto.

Alcune malattie, che decimano gli



alveari, sono combattute dagli agricoltori con l'uso indiscriminato di farmaci per curare le api, molti dei quali sono prodotti non consentiti, di cui si rinvergono residui nel miele. In effetti, molti agricoltori trattano la produzione di miele come un'attività secondaria della loro impresa agricola, e agiscono molto disinvoltamente nell'impiego di farmaci.

Il Corpo Forestale dello Stato ha intrapreso un'azione di controllo per verificare l'uso improprio di prodotti per combattere la malattia delle api denominata "varroasi", e ha individuato, in campioni di miele in commercio, la presenza di residui di anti-parassitari, il cui uso in apicoltura è proibito. Dall'indagine è emerso che anche alcuni campioni di miele "biologico" erano contaminati. I risultati ottenuti dal Corpo Forestale dello Stato sono un segnale importante della situazione apistica nazionale dove, evidentemente, non c'è una completa consapevolezza delle norme che regolano l'uso dei farmaci. Certo è che queste osservazioni possono valere anche per il miele che viene dall'estero, prodotto in lontani paesi dove il controllo fitosanitario e le legislazioni in materia sono molto meno rigidi delle europee. Che cosa suggerire ai consumatori? Fare attenzione negli acquisti presso apicoltori "dilettanti"; rivolgersi solo a quelli che possono garantire di non aver utilizzato farmaci illegali. E, se si vuole consumare un miele sicuro, acquistare il prodotto dell'industria italiana, le cui marche principali offrono una garanzia di moltissimi anni di esperienza di produzione, anche quando trattano mieli provenienti da miscele di prodotto nazionale ed estero.

GABRIELE GASPARRO
Delegato di Roma

CULTURA E CUCINA ITALIANA NEGLI USA

Il 2013 è stato proclamato, dal nostro Ministero degli Esteri, anno della lingua e della cultura italiana negli Usa. Berardo Paradiso, Delegato di New York Soho e presidente dello Iace (Italian American Committee on Education), in un'intervista al quotidiano romano "L'Opinione delle Libertà", ha ricordato alcune iniziative, già in corso negli Stati Uniti, per promuovere, soprattutto nelle scuole, la cultura italiana. L'International Culinary Center (Icc), ad esempio, ha coinvolto, a Soho, circa 800 studenti delle medie inferiori che parteciperanno alle lezioni del ciclo "Mangia sano & parla italiano", tenute dagli chef della School of Italian Studies dell'Icc. Per ogni lezione, 70 diversi studenti imparano a cucinare due piatti di pasta (una secca, l'altra fresca), aiutano gli chef a preparare altri piatti, imparano l'Abc dell'italiano in cucina e l'importanza degli ingredienti freschi per una dieta sana.

VERO O FALSO

Per celebrare i 190 anni di vita del Corpo Forestale dello Stato, si è svolta a Roma una cerimonia ufficiale, alla presenza del Presidente della Repubblica Giorgio Napolitano. Nel corso dell'evento, sono stati presentati alcuni filmati sulle principali attività istituzionali, con approfondimenti sulla lotta agli illeciti nel settore agroalimentare, nonché sulle iniziative e le collaborazioni avviate per promuovere la cultura della legalità. Alcuni giorni prima, inoltre, al fine di sensibilizzare l'opinione pubblica, anche attraverso gli organi d'informazione, sull'attività svolta dal Corpo forestale dello Stato, nel settore della sicurezza agroalimentare, con particolare riferimento alla tutela dei marchi di qualità, era stato organiz-

zato, in collaborazione con alcuni dei principali Consorzi di Tutela, un incontro sul tema "Vero o falso". Scopo dell'evento è stato non solo quello di evidenziare l'attività svolta contro le agropiraterie, ma anche, attraverso l'ausilio di personale specializzato, comprendere come il consumatore, adeguatamente informato, può imparare ad acquistare in modo consapevole e riconoscere i veri prodotti di qualità dalle truffe. A questo proposito, sono anche state effettuate alcune degustazioni guidate.

IL PESCE POVERO DALLA RETE ALLA CATTEDRA

Il progetto di promozione regionale del "pesce dimenticato" prosegue con nuove iniziative. Unioncamere Toscana e Regione Toscana concentrano ora la loro attenzione sui giovani e sulla formazione. Questa nuova fase del progetto, che ha già ottenuto ottimi risultati, ha come obiettivo principale la realizzazione di una campagna promozionale negli Istituti alberghieri toscani per aumentare la conoscenza sull'utilizzo e sul consumo del pesce dimenticato tra i giovani ristoratori del futuro. Vuole inoltre valorizzare le produzioni agricole di eccellenza della regione, in particolare vino, olio Igp toscano e pane toscano a lievitazione naturale. A questo obiettivo primario si aggiunge quello di collegare in maniera diretta il mondo della scuola con quello imprenditoriale della ristorazione toscana, proseguendo la collaborazione con la rete dei ristoranti aderenti al progetto della Regione denominato "Vetrina Toscana". Gli Istituti alberghieri coinvolti nel progetto "Buono, saporito e sano: il pesce povero dalla rete alla cattedra", sono 11, distribuiti sul territorio regionale, e ospiteranno seminari e percorsi formativi e informativi animati da cuochi professionisti e biologi.

Alla fine del progetto sarà indetto il primo "Concorso di cucina sul pesce povero...ma bello", al quale saranno chiamate a partecipare tutte le classi degli Istituti alberghieri che hanno preso parte agli incontri. Il concorso prevede la realizzazione di un menu completo a base di pesce povero, che dovrà integrarsi anche con la promozione di vino, olio e pane legati al territorio toscano, con la partecipazione del Consorzio per la tutela dell'Olio extravergine di oliva toscano Igp, dei comitati territoriali delle Strade del Vino e del Consorzio pane toscano a lievitazione naturale. Il premio per la migliore portata consisterà in una uscita di pesca-turismo. Nello stesso periodo gli studenti degli Istituti coinvolti nel progetto parteciperanno a manifestazioni rivolte ai ristoratori del territorio aderenti a "Vetrina Toscana", avendo così modo di farsi conoscere e di confrontarsi con importanti realtà del mondo del lavoro del loro settore.

BREVI RACCONTI SULLE RETRO ETICHETTE

Per il settimo anno consecutivo, si è svolta l'edizione del premio eno-letterario "Santa Margherita", in collaborazione con Librerie Feltrinelli, che seleziona opere di scrittori esordienti esaminate da una giuria, presieduta da Inge Feltrinelli, affiancata da illustri giornalisti, che ne ha valutato le caratteristiche di originalità e piacevolezza. I tre racconti vincitori, con una tiratura complessiva di 300.000 copie, saranno stampati sulle retro etichette dei vini Santa Margherita. A questo, si è affiancato anche quest'anno il Premio eno-gastronomico "Vinci uno chef stellato a casa tua", un'iniziativa che riscuote sempre molto successo. Con l'acquisto di alcuni vini, si è potuto giocare, vincere e condividere con gli amici a casa propria una cena preparata da uno chef stellato.

IL COLLEGIUM COCORUM

Trecento cuochi italiani e stranieri, appartenenti alla Federazione Italiana Cuochi, si sono ritrovati in Campidoglio, a Roma, per ritirare la più alta onorificenza concessa dalla Federazione ad uno chef, il "Collegium Cocorum", per coloro che hanno onorato i venticinque anni di professione. "Questa prestigiosa onorificenza al merito professionale - spiega il Presidente della Federazione Italiana Cuochi, prof. Paolo Caldana - viene rilasciata agli chef che hanno operato od operano da oltre venticinque anni nell'arte culinaria, onorando sempre e ovunque la tradizione e il prestigio della millenaria cucina italiana". In gennaio, inoltre, sono già partite le selezioni per far parte della nuova Nazionale Italiana Cuochi, con l'individuazione dei migliori chef italiani che ne dovranno far parte. Lo chef pugliese Ardito, che ha preso il posto di Fabio Tacchella e guiderà il team per i prossimi quattro anni, è un plurimedagliato avendo partecipato negli anni a decine di competizioni, nazionali e internazionali, conquistando ori, argenti e bronzi. Facendo tesoro di questa sua esperienza e con l'aiuto dei presidenti regionali, Ardito passerà in rassegna decine e decine di chef, anche giovani, per poi mettere su una Nazionale, senior e junior, che possa tagliare prestigiosi traguardi. Il percorso quadriennale che la Nazionale dovrà affrontare prevede, tra l'altro, quattro grandi appuntamenti mondiali, uno ogni anno. Si partirà dal "Salon Culinairie Mondial 2013 di Basilea" per passare nel 2014 alla "Culinary World Cup Expogast 2014" in Lussemburgo. Nel 2015 ci sarà la partecipazione al "FHA Culinary Challenge" di Singapore. Il mandato si chiuderà con l'"IKA Culinary Olympics" prevista nel 2016 ad Erfurt in Germania.

a cura di
SILVIA DE LORENZO

**ZUPPE, ZUCCHE
E PAN DI ZENZERO**

di Francesca Rosso

Il leone verde edizioni - Torino
www.leoneverde.it
€ 10,00

Superati i ristretti limiti della diffusione orale e dei libri di cucina, prevalentemente ricettari, oggi i modi di elaborare, utilizzare e presentare gli alimenti sono un genere di comunicazione alla continua ricerca di nuovi spazi. Sintomo tra i tanti di questa situazione sono anche i molti film e romanzi con presenze culinarie dei più diversi generi e tipi, che spesso creano una cucina - spettacolo, nuovo prodotto dell'industria del divertimento e dell'intrattenimento. Ed è quanto accade un po' nel libro in questione, dove l'autrice si sofferma su "La cucina mostruosa" di Tim Burton, regista californiano che ha firmato film come "Batman", "La fabbrica di cioccolato". "Edward mani di forbice". L'obiettivo è quello di percorrere l'opera del regista da un punto di vista particolare: il menu, per scoprire quali significati, sapori e suggestioni escono dalla cucina di Burton, seguendo un'immaginaria carta dei piatti e delle bevande. Sono 8 le ricette riportate, e prevalentemente americane, dal pan di zenzero alle mele stregate, ai biscotti di zucca, dove

un piatto tipico di una città o di una nazione diventa espressione della società che lo produce, un espediente per identificare un popolo.

**A TAVOLA
NEL RISORGIMENTO**

di Elma Schena e
Adriano Ravera

Priuli & Verlucca, Scarmagno
(Torino)
www.priulieverlucca.it
€ 19,90

Elma Schena e Adriano Ravera sono studiosi di storia e costume, entrambi esperti di gastronomia, e hanno alle spalle trent'anni di lavoro in comune, durante i quali hanno firmato libri e articoli, guide turistiche ed enogastronomiche. Questa volta hanno voluto ripercorrere il cammino del Risorgimento in chiave gastronomica, leggendo la storia attraverso il cibo. Ben 120 ricette, tutte trascritte nella versione originale, corredano il testo, testimoniando il gusto e le abitudini di un'epoca. Gli autori sono i cuochi di corte, dai piemontesi Francesco Chapusot e Giovanni Vialardi ai monzù in servizio presso i Borboni, ma anche le Cuciniere ottocentesche. A riprova che anche il cibo è cultura, e che attraverso la cucina è possibile leggere la storia del nostro territorio, fatta di quoti-

dianità, di memoria e di tradizioni. Il libro ha vinto il Premio Bancarella della Cucina, Pontremoli 2012.

**LE CONFETTURE
E LE MARMELLATE
DI NONNA BIANCA ROSA**

di Bianca Rosa Gremmo
Zumaglini

Graphot editrice - Torino
www.graphot.com
€ 16,00

Sono diversi i volumi che l'autrice (Accademica di Biella) ha dedicato alla cucina, anche con pubblicazioni tematiche ("Erbe e fiori in pentola", "Merenda sinoira", "Menu delle feste" ecc.). In questo libro sono raccolte molte ricette per preparare confetture e marmellate, sia quelle tramandate da diverse generazioni, sia altre di più veloce esecuzione per venire incontro alle esigenze di oggi, precedute da alcuni consigli circa ingredienti e utensili da adoperare. Un piccolo capitolo, in apertura, dà inoltre indicazioni utili per realizzare le tipiche mostarde, come ad esempio quella, preziosa e curiosa, che consiglia di porre una chiave di ferro, di quelle delle porte per intenderci, per evitare che il composto si attacchi al fondo della pentola. E quindi, partendo, in ordine alfabetico, dai diversi frutti e dalle loro

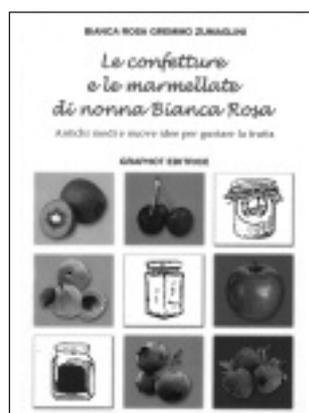
caratteristiche, si dà il via alla descrizione delle preparazioni, con passione, anima e abilità. E il ricettario scorre via interessante e invogliante, a volte anche con preparazioni che esulano da confetture e marmellate, come è il caso, ad esempio, dell'"insalata con mele, erbe, nocciole, fiori dell'albero di Giuda", o la "ciambella di riso in salsa di lamponi" o i "gherigi di noci verdi caramellate".

BELLO DA MANGIARE

di Pia Baggi Sisini

Nexo Editore
via Giovanni Pacini 13, Milano
€ 30,00

È un libro da leggere, ma anche da guardare; da seguire nel suo filo logico, ma anche da consultare nelle sue singole parti. Forse, un libro di cucina; certamente un libro sulla cultura del cibo e della cucina. Contrariamente alla maggior parte dei volumi di settore, non contiene ricette, ma una storia della cucina, leggibile come un romanzo, con un percorso che va dall'antica Grecia ad oggi. Ogni pagina (con traduzione inglese) è affiancata dalla riproduzione di un'opera d'arte afferente l'argomento trattato. Si sottolinea così l'importanza del cibo nello sviluppo delle culture e dell'arte, e l'autrice svolge il



tema quasi come fosse un menu, con una serie di riferimenti storici e di costume che rendono il volume un piacevole e agile testo anche per la consultazione.

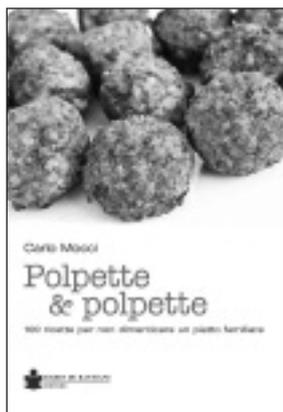
Le due presentazioni, di Philippe Daverio e di Paolo Biscottini, sottolineano la corrispondenza degli argomenti con le opere d'arte, che tocca il mondo dei simboli e degli archetipi. A questo proposito, la conclusione di Paolo Biscottini: "Nel cibo, come nel corpo umano, vi è una fondamentale risonanza di significati che nessuna antropologia può esaurire, se intorno a un pezzo di pane si cala il mistero della storia dell'uomo".

POLPETTE & POLPETTE

di Carlo Mocci

Dario De Bastiani Editore
Via Marco Polo, 10 - Godegna
S. Urbano (Treviso)
€ 15,00

Per i tipi di Dario De Bastiani Editore è uscito il libro "Polpette e polpette" dell'Accademico di Treviso Carlo Mocci. Il libro è una sorta di atlante di cucina che percorre l'Italia da cima a fondo proponendo polpette, ovviamente, di ogni tipo e con ogni ingrediente: dalle polpette di maiale del Friuli a quelle con tonno di Siracusa. Il libro non è solo un ricettario ma anche un insieme di aneddoti, storie di cucini



I DONATORI DELLA BIBLIOTECA NAZIONALE "GIUSEPPE DELL'OSSO"

Sandro Bellei - Accademico di Modena

"La cucina contadina modenese: volume terzo. I secondi piatti: il porco, la vacca, galline e conigli, selvaggina e pesce d'acqua dolce" di Sandro Bellei (Finale Emilia, Edizioni CDL, 2013)

Roberto Ripani - Accademico di Teramo

"A casa di..." a cura di Roberto Ripani (Soroptimist Club Teramo, 2012)

Giorgio Viel - Accademico di Pordenone

"Al bordo dell'orto" di Giorgio Viel (Accademia Italiana della Cucina - Delegazione di Pordenone, 2012)

Delegazione del Vulture

"Antiche ricette dal Vesuvio al Salento" (Lissone, Edizioni Mariani, 1992)

"Il cuoco galante" di Vincenzo Corrado (Roma, Vivarelli & Gullà, 1972)

na, momenti storici. Può stare comodamente sia in cucina che in libreria.

LA CUCINA DEGLI ANNI CINQUANTA

Atti del Convegno
della Delegazione Roma Eur

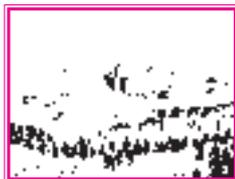
Ricciardi & Associati - Roma
€ 10,00

Sono stati pubblicati gli atti del Convegno organizzato il 14 aprile 2012 dalla Delegazione di Roma Eur, per celebrare il decennale della propria costituzione. Il Convegno, sotto l'egida del Consiglio di Presidenza dell'Accademia Italiana della Cucina e con il patrocini-



no del Ministero per i Beni e le Attività Culturali, ha riscosso un notevole interesse e, per i temi trattati, anche la pubblicazione degli atti costituisce l'occasione per un interessante approfondimento. Dopo la presentazione del Presidente dell'Accademia, incentrata sull'inizio in cucina della transizione postmoderna, le relazioni toccano i seguenti temi: "Le tradizioni in mostra" (Daniela Porro, direttrice del Museo Nazionale delle Arti e Tradizioni Popolari, che ha ospitato il convegno), "1953: Orio Vergani fonda l'Accademia" (ancora di Ballarini), "Origini e futuro di un quartiere moderno" (Pierluigi Borghini, Presidente di Eur SpA), "Anni Cinquanta: nasce la dieta mediterranea" (Cristina Giannetti e Andrea Ghiselli dell'Inran), "Come mangiavamo, la cucina di casa nel secondo dopoguerra" (Lejla Mancusi Sorrentino), "Il miracolo gastronomico" (Lorena Carrara), "I ristoranti e le guide" (Paolo Petroni). A conclusione del volume, Francesco Ricciardi ha ripercorso la storia dei primi dieci anni di attività della Delegazione. La manifestazione accademica è stata giudicata interessante al

punto che il Ministero per i Beni e le Attività Culturali ha voluto inserirla nel calendario degli appuntamenti della XIV Settimana della Cultura, come evento inaugurale del Museo Nazionale delle Arti e Tradizioni Popolari, dandone ampio risalto attraverso i propri siti istituzionali. Nell'occasione è stata riproposta la mostra itinerante dell'Accademia "I colori del gusto", che illustra il tema del gusto e della gastronomia attraverso immagini di opere d'arte della tradizione pittorica napoletana, come gli straordinari esempi del Recco. L'Istituto ha partecipato all'organizzazione, presentando alcuni pezzi della collezione che sono conservati nei depositi e che si ricollegano ai temi proposti: tavole apparecchiate con ceramiche ottocentesche provenienti da varie regioni d'Italia, oggetti della cultura e della tradizione contadina, abiti ed elementi di arredo, carretti per il trasporto ai mercati delle derrate alimentari, modellini di carretti utilizzati in occasioni di feste popolari. Oggetti che raccontano il Museo Nazionale delle Arti e Tradizioni Popolari e la sua missione istituzionale.



VALLE D'AOSTA

MONTEROSA
20 novembre 2012

Ristorante "Olympic" della famiglia Ciocchini, fondato negli anni '70. ●Via Guglielmo Marconi 2, Saint Vincent (Aosta); ☎0166 512377, fax 0166 512785; coperti 50 circa. ●Parccheggio insufficiente; prenotazione consigliabile; ferie mai; chiusura martedì. ●Valutazione 7,87; prezzo € 50; accogliente.

Le vivande servite: tartare di tonno con erba cipollina e datterini; tagliatelle al ragù di gallinella e pistilli di zafferano; gamberoni rossi in pastella con julienne di sedano bianco e carciofi; sorbetto al mandarino caramellato.

I vini in tavola: Petite Arvine 2011 (Francesco Gasperi); Petit Rouge 2011 (Anselmet).

Commenti: Numerosa la partecipazione di Accademici e ospiti in occasione di questo incontro per la consegna del Diploma di Buona Cucina all'ottimo ristorante "Olympic". Dopo un ricco e stuzzicante aperitivo è stata servita a tavola una tartare di tonno condita con erba cipollina gradevolmente fresca, seguita da tagliatelle all'uovo condite con un delicato ragù di gallinella e successivamente da croccanti gamberoni rossi in pastella accompagnati da carciofi alla giudia. Il sorbetto al mandarino ha concluso l'ottima cena. La scelta e l'abbinamento di vini esclusivi del territorio hanno contribuito a completare il simposio con gradimento unanime e un buon rapporto qualità/prezzo.



PIEMONTE

ALESSANDRIA
23 novembre 2012

Ristorante "Aurora Girarosto" della famiglia Cerchi, fondato nel 1948. ●S. S. per Genova 13, Tortona (Alessandria); ☎0131 863033; coperti 80 (in diverse sale) ●Parccheggio custodito e sufficiente; prenotazione consigliabile ma non necessaria; ferie 10 giorni in perio-

do invernale; chiusura mai. ●Valutazione 7,5; prezzo € 55; raffinato, elegante.

Le vivande servite: insalata di fagianella, faraona e anatra marinate in olio extravergine di oliva e aceto balsamico; sfogliatina calda con asparagi e prosciutto cotto al Madera con fonduta; agnolotti ai tre stufati, alla tortonese, al brasato; risotto mantecato al Barbaresco con fonduta; costata di bue grasso di Carrù; carrè di vitello al forno al fondo bruno d'arrosto; contorni di stagione; dessert al carrello.

I vini in tavola: Barbera (Mutti); Timorasso (Massa); Nebbiolo (Neive).

Commenti: Tre generazioni della famiglia Cerchi hanno lavorato in questo ristorante, a partire da Angelo che fu il fondatore, rispettando la tradizione della cucina piemontese e aprendo alla cucina ligure del pesce, consolidando la propria fama per la qualità e la genuinità dei prodotti. Il Delegato ha voluto riprovare una serie di piatti che sono il cavallo di battaglia del "Girarosto": gli agnolotti ai tre stufati, caratteristica del Tortonese, il risotto al Barbaresco e le carni come la costata di bue grasso di Carrù. Sono stati tutti ottimi piatti, ben preparati e ben accompagnati, a monte dai due antipasti e a valle da una scelta di dessert sul car-

rello (almeno una dozzina) su cui gli Accademici si sono sbizzarriti. Un'ottima cena, leggermente superiore ad altre come costo, ma tutti d'accordo che ne valeva la pena. Servizio veloce e impeccabile. Il Delegato ha consegnato a Paolo Cerchi il guidoncino dell'Accademia.

ALESSANDRIA
16 dicembre 2012

Ristorante "Alli due buoi rossi" di PAD Hotels&Resorts, fondato all'inizio del 1800. ●Via Cavour 32, Alessandria; ☎0131 517171, fax 0131 517172; coperti 200 (divisi in tre sale). ●Parccheggio privato, coperto, non custodito; prenotazione consigliabile; ferie variabili ad agosto e prima decade di gennaio; chiusura sabato a mezzogiorno e domenica. ●Valutazione 7,5; prezzo € 50; elegante.

Le vivande servite: galletta di patate al tartufo nero e baccalà mantecato; fonduta piemontese con uovo croccante e crostini di pan brioche; agnolotti di cappone con il loro brodo; risotto con barbabietola e formaggio Montebore; filetto di rombo in crosta di porcini con puntarelle all'olio, aglio e peperoncino; semifreddo al croccantino con salsa alla vaniglia; panettone classico.

I vini in tavola: Marengo Brut (Marchesato); Cortese di Gavi "la Fornace" (Cinzia Bergaglio); Barbera d'Alba "Castelvè" (Luca Abrate); Moscato d'Asti (Ivaldi).

Commenti: Pranzo dedicato all'incontro natalizio per lo scambio di auguri, con le autorità della Provincia e gli Accademici accorsi in gran numero. Nella sala denominata Belle Époque, perfetto il pranzo di uno chef ormai collaudato ma volenteroso e pronto nell'allargare le sue conoscenze, il tutto assecondato da un servizio ineccepibile. Il Delegato ha brevemente ricordato gli impegni del 2012 con gli appena conclusi festeggiamenti per il 50° della fondazione della Delegazione e ha indicato quelli del 2013. Al brindisi finale, regali personali del Delegato a tutti i convenuti, come ormai è tradizione.

VITA DELL'ACCADEMIA INDICE

| | |
|--------------------------------|-----------|
| Valle d'Aosta, Piemonte | pagina 35 |
| Liguria | 36 |
| Lombardia | 38 |
| Trentino-Alto Adige, Veneto | 39 |
| Friuli-Venezia Giulia | 40 |
| Emilia Romagna | 41 |
| Toscana | 42 |
| Marche, Umbria | 46 |
| Lazio | 47 |
| Abruzzo | 49 |
| Molise, Campania | 50 |
| Puglia, Basilicata | 51 |
| Sicilia, Sardegna | 52 |
| Europa | 53 |
| Nel mondo | 55 |
| CARNET DEGLI ACCADEMICI | 58 |
| DALLE DELEGAZIONI | 60 |

Ai Delegati: imprescindibili ragioni editoriali rendono necessario mantenere i "Commenti" delle riunioni conviviali in uno spazio limitato. La direzione della rivista ha provveduto a tagliare i "Commenti" che superano il limite, indicato (peraltro da sempre) sulle schede prestampate, di 800 (massimo 1000) caratteri, spazi inclusi. La decisione è stata presa nella convinzione che le ragioni di fondo che l'hanno determinata verranno comprese e applicate.

PIEMONTE segue

CIRIÈ

30 novembre 2012

Ristorante "Ruatta" di Walter e Daniela Ruatta, fondato nel 1978. ●Via Devietti 80, Malanghero di San Maurizio (Torino); ☎011 9247860; coperti 35. ●Parccheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie prima settimana di gennaio e tre settimane ad agosto; chiusura domenica. ●Valutazione 7,5; prezzo € 60; accogliente.

Le vivande servite: magatello alla monferrina; flan di topinambur; agnolotti alla moda di una volta; cervo con polenta pignoletto; pere martin e gelato alla cannella.

I vini in tavola: Prosecco (Foss Marai); Barbera superiore Doc (Pescaja); Moscato (Vallebelbo).

Commenti: Per la riunione conviviale natalizia, la Delegazione si è ritrovata in un ambiente caldo e familiare con un servizio puntuale e gentile. Il ristorante gestito dai fratelli Ruatta, Daniela in cucina e Walter ai tavoli, conserva un menu legato alla tradizione piemontese, ma rivisitato in chiave moderna e molto curato, come pure la preparazione dei tavoli. Tra i piatti da provare: il flan di topinambur con leggera bagna caoda, che si presenta molto delicato; il magatello alla monferrina e gli agnolotti alla moda di una volta ripieni di riso, salsiccia e cavolo. Il ristorante è dotato di sei accoglienti camere da letto. La riunione conviviale è stata allietata dalla superba voce di Eleonora Simeone, accompagnata da Giorgio Donà al pianoforte e dall'Accademica Paola Galizia al contrabbasso, che hanno eseguito canti di Natale di tutto il mondo rivisitati a ritmo di swing.

IVREA

23 novembre 2012

Ristorante "La Macina" di Lorenzo e Michele Grasso e Daniela Bubai. ●Vicolo Giacchetti 8, Azeglio (Torino); ☎0125 72255; coperti 70-100. ●Parccheggio sufficiente; prenotazione consigliabile; chiusura lunedì. ●Valutazione 7,4; prezzo € 50; rustico.

Le vivande servite: aperitivo con piccola pasticceria salata, arancini di riso, farinata della casa, frittura di acquedelle, tartare di salmone affumicato; tris di carne cruda; flan di verdure e fonduta al Castelmagno; tagliatelle "40 tuorli" al cacao, crema di blue Stilton e chips di guanciale croccante; coscia d'oca croccante al sesamo nero su crema di patate; tre incanti in un mare giallo (cioccolatini della casa abbinati a Rhum).

I vini in tavola: Brut di Franciacorta Docg (Tenuta Ambrosini); Sauvignon blanc Doc Winkl 2011 (Kellerei Terlan); Ruchè di Castagnole Monferrato Doc "na vota" 2010 (Cantina Sant'Agata); Bigarò mosto parzialmente fermentato (Elio Perrone).

Commenti: Da oltre due anni la Delegazione svolge un'indagine conoscitiva sul territorio per evidenziare eventuali eccellenze di ristorazione non conosciute. In questa ottica gli Accademici si sono recati ad Azeglio dove due giovani imprenditori hanno ristrutturato una casa nel paese e ne hanno ricavato un ristorante/pizzeria (più la seconda del primo) in stile molto sobrio e rustico, anche un po' scomodo come spazi utilizzabili. Hanno voluto introdurre una cucina innovativa, con risultati qualche volta dubbi: alcuni piatti hanno avuto un buon successo (in particolare la coscia d'oca al sesamo) altri meno, come le tagliatelle al cacao con blue Stilton che hanno registrato un voto basso. Buoni i vini scelti con competenza dal Simposiarca Beppe Trompetto. Nel commento finale il Delegato ha raccomandato alla cuoca l'uso di cucina tradizionale e di moderazione nell'innovazione: lo scopo del ristorante è di far mangiare bene gli avventori, non di stupirli con piatti fuori dal suo repertorio e di difficile esecuzione.

IVREA

5 dicembre 2012

Ristorante "Gardenia" di Mariangela Susigan e Mauro Crosio, fondato nel 1977. ●Corso Torino 9, Caluso (Torino); ☎011 9832249, fax 011 9833297; coperti 45+20.

●Parccheggio sufficiente; prenotazione necessaria; ferie una settimana a gennaio e 15 luglio-14 agosto; chiusura martedì. ●Valutazione 7,7; prezzo € 80; elegante.

Le vivande servite: aperitivo e amuse bouche; baccalà candito, crema di finocchi, colatura d'alici, carciofi e caffè; patata cotta al sale, uovo colante, tartufo bianco d'Alba; raviolini di cappone nel loro consommé; anatra in due cotture, lenticchie, pere martin sec, Pignoletto rosso; babà, gelato al Rum di Giamaica; frutti caramellati.

I vini in tavola: Spumante brut "Bollicine", Erbaluce di Caluso Doc "Prima vigna" 2011, Canave Barbera Doc "Goccia nera" 2010, Passito di Caluso "Eva d'or" (tutti dell'Az. Vitivinicola R. Crosio).

Commenti: Per la serata degli auguri la Delegazione è tornata, dopo due anni, al ristorante "Gardenia" che ha confermato di essere uno dei migliori del Canavese, in termini di ricchezza del menu, di ambiente e di qualità della cucina di Mariangela Susigan. I piatti sono stati tutti ampiamente apprezzati; il consenso maggiore è andato alla "patata cotta al sale, con uovo colante ricoperta di tartufo d'Alba", modo abbastanza particolare per gustare la trifola. Mediamente buoni i vini, tutti di produzione della giovane azienda del figlio dei titolari, con una punta di apprezzamento per il Passito di Erbaluce. Durante la cena il Delegato ha consegnato agli Accademici il libro, in copia anastatica, realizzato dal Centro Studi piemontese, "La vera cucina casalinga sana, economica e delicata" di Francesco Chapusot, stampato a Torino nel 1851, che ha riscosso interesse e consensi. Partecipazione festosa cui si è unito il Coordinatore Territoriale Giorgio Zò.

PINEROLO

17 novembre 2012

Ristorante "Enrica e Valdo" di Enrica e Valdo Jallà, fondato nel 2010. ●Via Gerbido 16, San Germano Chivone (Torino); ☎0121 58590; coperti 30. ●Parccheggio insufficiente,

scomodo; prenotazione consigliabile; ferie luglio; aperto venerdì alla sera e sabato tutto il giorno. ●Valutazione 7,5; prezzo € 30; famigliare.

Le vivande servite: aperitivo con stuzzichino; piccola polenta concia con porri; battuta di carne cruda con bagna cauda; risotto ai funghi; cervo al cioccolato con contorno di purè; torta di nocciola con zabaglione.

I vini in tavola: Prosecco; Dolcetto (Giacosa); Nebbiolo (Giacosa); Moscato.

Commenti: Enrica e Valdo Jallà hanno gestito, sempre a San Germano, un ristorante sotto forma di circolo, l'"Arcivaldo". Dopo una lunga pausa, hanno deciso di riprendere questa attività aprendo, negli stessi locali, un ristorante vero e proprio. La scelta di questo particolare ristorante rientra pienamente nell'obiettivo di frequentare maggiormente locali meno blasonati ma che siano simboli di cucina tradizionale e qualità dei cibi proposti. Definire la loro cucina come tipica del territorio sarebbe fin troppo semplice e anche riduttivo. I cibi proposti da Enrica e Valdo affondano le loro radici nel territorio limitrofo e in quello, purtroppo spesso trascurato, della qualità, e vengo poi serviti con poche essenziali trasformazioni. Il risultato è la sintesi della semplicità e della bontà. Gli Accademici hanno particolarmente gradito ed elogiato sia la "piccola polenta concia con porri" sia la "battuta di carne cruda con bagna cauda" che ha rappresentato una combinazione inusuale ma molto apprezzata.



LIGURIA

ALBENGA

E DEL PONENTE LIGURE

14 novembre 2012

Ristorante "Osteria da Puppo" della famiglia Ghigliazza,

fondato nel 1958. ●Via Torlaro 20, Albenga (Savona); ☎0182 51853, anche fax; coperti 50. ●Parccheggio incustodito, scomodo; prenotazione consigliabile, necessaria; ferie variabili in novembre; chiusura domenica e lunedì in inverno, lunedì in estate. ●Valutazione 7; prezzo € 19; accogliente, caratteristico, tradizionale, nel centro storico con antico forno da farinata.

Le vivande servite: farinata tradizionale nel forno a legna; panissa frita; zemin di ceci; seppie in umido con carciofi; torta di mele.

I vini in tavola: Riviera Ligure di Ponente Pigato Doc 2011; Ormeasco di Pornassio Doc 2011 (Cantina di Pogli di Ortovero).

Commenti: I primi freddi, ad Albenga, hanno sempre fatto venire il desiderio di una farinata calda. Per questo il Delegato ha organizzato la riunione conviviale in una osteria tradizionale, aperta dalla famiglia Puppo con le sorelle Carla e Maria, e ora gestita dalla famiglia Ghigliazza. Menu semplice, farinata eccellente, panissa buonissima, buono lo zemin (zuppa di ceci del tempo dei defunti) e buone le seppie in umido con i primi carciofi di Albenga; piacevole la torta di mele. Vini semplici e adatti ai cibi. Servizio cortese e ambiente rustico e accogliente. La serata è stata molto apprezzata da tutti gli Accademici ed è stata preceduta da una relazione del Delegato Roberto Pirino sulla cultura della farinata, presente non solo in Liguria ma anche in Sardegna, a Sassari, e a Nizza. Una cultura che ha ricordi di antichi, di viaggi, di scambi, di incontri. Belli come questa riunione conviviale, in un'osteria del centro storico di Albenga, riscaldati dalla legna di un forno da farinata.

ALBENGA

E DEL PONENTE LIGURE

5 dicembre 2012

Ristorante "La Prua" di Sara Baiardo, fondato nel 1991. ●Passeggiata Baracca 25, Allassio (Savona); ☎0182 642557, anche fax; coperti 100+60. ●Parccheggio incu-

stodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie novembre; chiusura mai. ●Valutazione 7,8; prezzo € 55; elegante, tradizionale, del territorio.

Le vivande servite: terrina di polpo con spuma di patate e paté di olive taggiasche; salmone marinato in casa leggermente affumicato con la sua tartare; capasanta al curry madras su pasta kataifi e tempura di verdure; orzotto mantecato con zucca mantovana e gamberi rossi al rosmarino; turbante di branzino con carciofi di Albenga su rosti di patate al timo; semifreddo al tonnocchino con coulis di fragole; terrina di formaggi bianchi con zuppetta di frutti rossi; marron glacé con cioccolato, Rhum e panna.

I vini in tavola: Cartizze Superiore di Valdobbiadene Prosecco Docg (Az. Agricola De Bertoli); Riviera Ligure di Ponente Pigato Doc 2011 (Az. Agricola Cascina Feipù dei Massaretti); Monferrato Rosso "Le Grive" Doc 2009 (Forteto della Luja); Moscato d'Asti "De Miranda" Docg (Contratto).

Commenti: Riunione conviviale degli auguri. Momento di riflessione, di bilanci, di amicizia e cultura da condividere. La scelta cade sulla "Prua", locale tra i migliori della riviera di Ponente, con una buonissima cucina curata da Stefano Rota, un impeccabile direttore di sala come Leo Vergaro, con un servizio all'altezza di un appuntamento così importante nella vita di una Delegazione. Breve discorso del Delegato Roberto Pirino sulle attività svolte e da svolgere. Relazione dell'Accademico onorario Pier Franco Quaglieni sullo stato attuale della cucina, e poi via alla sinfonia gastronomica, con piatti ben presentati, ben

eseguiti e veramente buoni. Molto apprezzato l'orzotto, molto gradito il branzino, ottimi i dolci, e per finire frutta secca, agrumi di stagione e una fetta di panettone tradizionale. Per un brindisi e per un augurio di un nuovo anno accademico tutto da vivere insieme.

 GENOVA
 GENOVA EST
19 dicembre 2012

Ristorante "Ippogrifo" dei fratelli Vaccaro. ●Via R. Gestro 9; Genova; ☎010 592764; coperti 80. ●Parcheggio incustodito, comodo; prenotazione consigliata; ferie 12-24 agosto; chiusura giovedì (escluso ottobre). ●Valutazione 7,37; prezzo € 60; arredamento elegante e sobrio, ambiente confortevole.

Le vivande servite: aperitivo con cuculli genovesi, panissa, parmigiano; cappon magro rivisitato; ravioli alla genovese col 'tuccu'; filetto di manzo con fonduta; panettone farcito e friandise.

I vini in tavola: Spumante (Berlucchi); Dolcetto d'Alba (Vietti); Brachetto d'Asti (Giacomo Bologna).

Commenti: In un ristorante collaudato, frequentato da noti personaggi del mondo politico e imprenditoriale genovese, dove i clienti possono conversare senza alzare la voce, in un ambiente elegante e accogliente, si sono riunite le due Delegazioni cittadine per la tradizionale cena degli auguri. Il menu della serata ha mescolato tradizione locale con cucina internazionale, tradendo in parte l'inclinazione del ristorante verso la cucina di mare, presente comunque con un importante piatto natalizio genovese, il cappon magro, in una inusuale versione porzionata, di buona fattura. Apprezzabili i ravioli, nonostante il ripieno poco sapido, ottimo il filetto con fonduta. Controversi i giudizi sul panettone, per alcuni eccessivamente appesantito da farcia e creme, decisamente non azzeccato il suo abbinamento con un pur buon Brachetto. Il rapporto qualità/prezzo è in linea con quanto detto in apertura di commento.

 GENOVA EST
30 novembre 2012

Ristorante "La Casa dei Capitani" di Valentina Soliani e Mirco Cogo, fondato nel 2005. ●Piazzale G. Rusca 1, Genova Quinto; ☎010 3727185, anche fax; coperti 50. ●Parcheggio incustodito; prenotazione consigliabile; ferie una settimana a fine anno; chiusura lunedì. ●Valutazione 8,50; prezzo € 50; raffinato.

Le vivande servite: tentacoli di polpo grigliato e affogato al vino rosso e indivia belga al paté di olive taggiasche; gamberi mandorlati con maionese della casa alla senape; conchiglie schizzate: ostrica in pastella frita, muscoli, vongole al vapore, capasanta scottata con dressing assortiti; risotto ai carciofi con pesce lama al vapore profumato al limone e fonduta di formaggio fresco "prescinsoea"; pescato del giorno al forno con spinaci in agretto e pesto di maggiorana e pinoli; sorbetto agli agrumi invernali; meringata con salsa di frutti rossi e crema chantilly al limone e granella di pistacchio; gelato al fiordilatte.

I vini in tavola: Bianco e Rosso dei Colli di Luni (Azi. Agricola Giacomelli) etichetta "La Casa dei Capitani".

Commenti: Locale storico piacevolissimo, situato in una stupenda posizione sul mare di Genova Quinto. Da sette anni è gestito da una famiglia che proviene da una lunga esperienza di ristorazione, con una famosa antica trattoria del centro storico di Genova. Lo chef Mirco Cogo centra con grande abilità tutti gli accostamenti innovativi dei sapori che introduce nei piatti tradizionali, mantenendo al tempo stesso una leggerezza di aromi che consente di riconoscere e apprezzare le variazioni apportate. L'elevata votazione rispecchia l'unanime positivo giudizio dei commensali. Eccezionale l'antipasto, superbamente presentato in deliziosa composizione, ottimo il risotto e appena pescata l'ombrina. Il dessert ha conteso la palma della votazione più alta all'antipasto. Il Rum Caci que

come pousse-café ha chiuso con una gradevole nota inusuale una cena perfetta.

 SAVONA
20 novembre 2012

Ristorante "Santa Caterina" di Gianluca Grasso, fondato nel 1988. ●Piazza Santa Caterina 4, Varazze (Savona); ☎019 934672, fax 019 9355267; coperti 150. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie 10-31 gennaio; chiusura lunedì. ●Valutazione 8,50; prezzo € 50; raffinato.

Le vivande servite: vitel tonné (dalla fatal Novara a Solferino); cima tricolore alla genovese (da Quarto al Volturno); risotto alla milanese (le radiose cinque giornate); pappardelle toscane al sugo di lepore (dal Po all'Arno: la seconda Capitale); sorbetto tricolore (da San Marco a San Giusto); saltimbocca alla romana (da Villa Manin a Porta Pia); parmigiana di melanzane (da Sapri a Teano); cassata siciliana (mille grazie, picciotti).

I vini in tavola: Erbaluce di Caluso; Chianti classico; Aglianico; Passito di Pantelleria; Marsala.

Commenti: Gli Accademici hanno ricordato il centocinquantesimo dell'unificazione nazionale, con una riunione conviviale che ha sposato la cultura gastronomica con quella storica, dal titolo "Viaggio di sensi nell'Italia: una dall'Alpe al mar". Il Simposiarca Aldo Saroldi ha percorso il Risorgimento, in un viaggio ideale, segnato ad ogni tappa dal piatto tipico di ogni città che ne è stata protagonista. Ha illustrato inoltre le ricette originali delle preparazioni e le ha inquadrato in maniera sintetica nel momento storico di riferimento. Gli Accademici hanno apprezzato la cucina tradizionale delle varie regioni italiane, che il gestore ha preparato con maestria e cura, sposando una all'altra in armonica congruenza, attenendosi rigorosamente alla formulazione originale, ma presentandole con estro e originalità. La cortesia, la cordialità e le premure del gestore e del personale, unite alla loro perizia,

hanno ben meritato il "piatto" che è stato consegnato a ricordo dell'evento.

 TIGULLIO
13 dicembre 2012

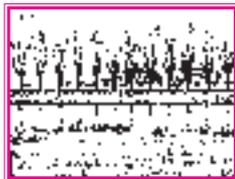
Ristorante "La Terrazza (Hotel Nettuno)" della famiglia Rossignotti. ●Piazza Bo 23-25, Sestri Levante (Genova); ☎0185 481796; coperti 160. ●Parcheggio comodo, in prossimità, non custodito; prenotazione consigliabile; ferie mai; chiusura mai. ●Valutazione 8,10; prezzo € 45; raffinato, panoramico affacciato sul mare.

Le vivande servite: aperitivo "Nettuno": cocktail analcolico e alcolico, salatini freschi in sfoglia, cuculli alle erbe, frittelle di baccalà, focaccia al formaggio; tipico cappon magro con piccolo uovo di quaglia; risotto alle erbe liguri mantecato al caprino e noci; trofiette alla monterossina con pesto, pomodori e gamberi; branzino pescato su panissa di ceci morbida e mandorle tostate; bavarese al cioccolato; degustazione di pandolce genovese e torrone Rossignotti.

I vini in tavola: Vermentino Doc di Luni (Cantine Bosoni); Pinot Grigio Isonzo Doc (Cantine Puiatti).

Commenti: Cena conviviale dedicata allo scambio degli auguri, con molti Accademici accompagnati anche da familiari e amici. Il Delegato ha trasmesso gli auguri pervenuti dal Presidente Giovanni Ballarini sul condiviso piacere di essere Accademici. Il Consultore nazionale David Bixio si è associato agli auguri a nome della Consulta. Il locale ha presentato un'elegante apparecchiatura e l'accoglienza e il servizio sono stati accurati. Lo chef Ciro Cazzato ha qui avviato, nel 2003, la sua attività, dopo un'esperienza di parecchi anni maturata in vari Paesi. Nel ristorante viene offerta un'ottima cucina di pesce basata su materie prime esclusivamente fresche, elaborate con sapienza. Il raffinato menu è stato molto apprezzato dai commensali. Vino in abbinamento adeguato; prezzo contenuto in rapporto a quanto proposto.





LOMBARDIA

**ALTO MANTOVANO
E GARDA BRESCIANO**
21 novembre 2012

Ristorante "Il Monastero" di Luigi e Luciana Pertini. ●Via Paolo ed Enrico Avanzi 1, Soiano del Lago (Brescia); ☎0365 502203; coperti 400. ●Parccheggio incustodito; prenotazione consigliata; ferie 3 settimane a gennaio; chiusura martedì. ●Valutazione 7,20; prezzo € 50; elegante, tradizionale.

Le vivande servite: cocktail di benvenuto; coregone alla gardesana su nido di polenta; pasta e fagioli con olio denocciolato; tagliolino fresco al tartufo della Valtenesi con olio leccino; manzo all'olio; torta all'olio e cioccolato.

I vini in tavola: Lugana Malio (Provenza); Gropello Castelline (Costaripa).

Commenti: Bella e interessante serata accademica iniziata con la visita al frantoio Canestrini di Soiano del Lago, sulla riviera bresciana del Lago di Garda, dove sono stati degustati oli gardesani di diversa provenienza (alto e basso lago), dei quali si sono potuti apprezzare caratteri e specificità, sapientemente guidati dalla signora Nicoletta Canestrini, titolare dell'azienda. La serata è continuata piacevolmente, sul tema della cucina dell'olio, al vicino ristorante "Il Monastero", un classico della ristorazione gardesana, accolti amabilmente dalla signora Luciana, dinamica proprietaria. Gli Accademici hanno apprezzato particolarmente il manzo all'olio (specialità dell'entroterra bresciano che ha trovato validi interpreti sul lago) e l'ambiente, ricavato, come attesta la denominazione, da preesistenti strutture monastiche basso-medievali. Al pranzo è seguito un piacevole incontro con la brigata di cucina condotta dallo chef Roberto Crescini.

ALTO MILANESE
19 dicembre 2012

Ristorante "Piaceri & Pasticcini" di Andrea Croci, fondato nel 2010. ●Via San Michele 13, Parabiago (Milano); ☎0331 553938; coperti 60. ●Parccheggio incustodito, scomodo; prenotazione consigliabile; ferie 16 agosto-15 settembre; chiusura lunedì, sabato a mezzogiorno. ●Valutazione 8,20; prezzo € 35; elegante, accogliente, caratteristico.

Le vivande servite: tagliere di salumi (prosciutto crudo, prosciutto cotto, coppa, salame Milano, soppressa, salame di capra), sottoli (carciofini, funghetti), insalata russa, insalata di nervetti, acciughe piccanti; tortellini in brodo di cappone; cappone ripieno; mostarda; panettone con salsa al mascarpone; zuccherini al liquore.

I vini in tavola: Franciacorta brut Docg (Uberti); Bonarda secco vivace Sommosa Gocce in tumulto (Castello di Luzzano); Inferno di Valtellina Docg 2008 (Rainoldi); Moscato d'Asti Docg Cru Scrapona (Marenco).

Commenti: Andrea Croci, patron del ristorante già noto alla Delegazione, ha accolto gli Accademici, vista la vicinanza con le festività natalizie, con un classico "cennone natalizio alto milanese". Dopo le piacevoli bollucine di benvenuto, la prima sorpresa sono stati dei segnaposto/biscotto preparati dalle abili mani di Rosaria, cui ha fatto seguito, nell'antipasto, una degustazione di salame magro di capra offerto dall'Accademia Ambrogina. Tortellini in brodo di cappone per primo e, nel segno della tradizione, cappone ripieno, molto ben preparato e cotto con così tanta attenzione da risultare quasi perfetto. In chiusura un buon panettone con salsa al mascarpone e, terza sorpresa della cena, degli "zuccherini" al liquore proposti dall'Accademico Edo. L'atmosfera è stata quella delle feste in famiglia, con una convivialità simpatica, uno scambio degli auguri festoso e una conduzione della cena eccellente. Particolare apprezzamento per i vini ben abbinati alle vivande.

LARIANA
29 novembre 2012

Ristorante "Grillo" di Patrizia ed Antonio Sironi, fondato nel 1983. ●Via Cbigollo 6, Capiago Intimiano (Como); ☎031 460185, fax 031 560132; coperti 70. ●Parccheggio sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie gennaio e 17-30 agosto; chiusura martedì. ●Valutazione 8,25; prezzo € 55; tradizionale, accogliente.

Le vivande servite: jacaranda con frittura di carciofi; terrina di coniglio su spinaci novelli e melagrana; sformato di cardi con fonduta valdostana; tortelli di zucca mantovana; oca in casseruola con pere caramellate; semifreddo alla grappa di moscato e uva sultanina.

I vini in tavola: Jacarando extra dry rosé (Sanpaolo); Rosé 11 (Eméra); Brentino '09 (Maculan).

Commenti: Trenta persone, fra Accademici e amici, hanno allietato la serata per gli auguri di fine anno. La stagione ha reso necessario inserire l'oca (deliziosa in casseruola) in un menu da inizio inverno. Eccellenti i tortelli, realizzati con una sfoglia tirata come soltanto alcune nonne della "bassa" sapevano fare. Ottima complessivamente la cucina e cordiale e amichevole l'accoglienza di Antonio e Patrizia Sironi.

LECCO
14 dicembre 2012

Ristorante "Pierino Penati" di Piergiuseppe Penati, fondato nel 1940. ●Via XXIV Maggio 36, Viganò (Lecco); ☎039 956020, 039 9211400; coperti 120+80. ●Parccheggio custodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie 10 giorni a gennaio e 3 settimane in agosto; chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 8,2; prezzo € 85; elegante, con tavoli all'aperto in giardino.

Le vivande servite: Prosecco Valdobbiadene, Malvasia fruttata, succhi di frutta e bitter analcolico con nervetti, verdure e borroeuola in tempura; falsa trippa; uovo perfetto con parmigiano liquido e polenta; risotto all'italiana

con il puccin; gallina cotta in cocotte, patate e funghi; sorbetto salato ai pistacchi; torta Pierina con la rossumada al caramello di vino rosso.

I vini in tavola: Bollicine (selezione Pierino Penati); Dolcetto del Monferrato 2010 (Villa Giada); Porto Offley.

Commenti: Per festeggiare il passaggio della campana della Delegazione amica di Monza e Brianza tra Filippo Magri e Doda Fontana, il Delegato Bolla ha scelto, unitamente al past Delegato nonché Simposiarca della serata Balbiani, il raffinato ambiente del ristorante "Pierino Penati". Ha organizzato un menu che miscela in modo equilibrato tradizione e innovazione e che rispetta il motto della Delegazione lecchese: "il nuovo nella tradizione", caratteristica peraltro del locale, che presenta antiche ricette rivisitate con gusto e fantasia. Unanimemente positivo il giudizio sui piatti, soprattutto sull'uovo perfetto con parmigiano liquido e polenta, cotto per ben 3 ore e 30 minuti. "Natale a tavola ieri e oggi" è stato il tema dell'intervento culturale del Simposiarca Balbiani. La moglie del Delegato, signora Grazia, ha curato il cadeau natalizio donato alle signore, caratteristica che contraddistingue la riunione conviviale natalizia della Delegazione lecchese.

MILANO DUOMO
22 novembre 2012

Ristorante "L'isola dei sapori" di Heros Pisu, fondato nel 1999. ●Via Anfossi 10, Milano; ☎02 54100708, fax 02 39844338; coperti 120. ●Parccheggio custodito, scomodo; prenotazione necessaria; ferie agosto; chiusura domenica e lunedì a mezzogiorno. ●Valutazione 7,46; prezzo € 50; elegante.

Le vivande servite: salmone e alici marinate; involtini di pesce spada; polpo alla catalana; gamberi e rucola; moscardini in umido con pane carasau; pennette scorfano e bottarga di muggine; branzino steccato con patate gratinate; sorbetto al Mirto.

I vini in tavola: Vermentino di Sardegna Primo Bianco 2011 (Cantina Mesa).

Commenti: Il merito di una serata particolarmente riuscita va ai due Simposiari, Cristina Collini e Vincenzo Gallo, che si sono dati da fare per organizzare un menu di pesce molto riuscito: la loro scelta si è orientata su un ristorante di chiara ispirazione sarda. Proposte di notevole livello, in una sala molto confortevole. Generale soddisfazione per un menu estremamente valido sia nella presentazione dei piatti sia nel contenuto. Note di indubbio merito per le pennette con scorfano e bottarga di muggine, ma tutta la cena è stata di ottimo livello, con la sola eccezione dei moscardini, probabilmente penalizzati da una temperatura di servizio non proprio ottimale. Una piacevole sorpresa, soprattutto in una città cara come Milano, il rapporto prezzo/qualità, molto vantaggioso, soprattutto in relazione alla varietà e all'abbondanza di quanto servito.

**SABBIONETA - TERRE
DESTRA OGLIO**
13 dicembre 2012

Ristorante "RistoBifi" di Pierangelo Freschini, fondato nel 2012. ●S.S. 420 Sabbioneta km 36, Casalmaggiore (Cremona); ☎0375 40812; coperti 60. ●Parccheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie agosto; chiusura mai. ●Valutazione 7,25; prezzo € 45; accogliente.

Le vivande servite: baccalà mantecato con polenta; paccheri al pescato; moscardini con polenta; tortino di cioccolato e zabaione.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene (Ruggeri); Riesling dell'Alto Adige (Laimburg); Porto 2003 (Niepoort).

Commenti: Dopo una completa ristrutturazione che ha dato al locale un ambiente moderno e accogliente, il "RistoBifi" ha riaperto con una nuova gestione nella quale la direzione della sala è affidata a Pierangelo Freschini e quella della cucina ad Antonietta Leone. La sala e la tavola sono state ben preparate in tono con la serata e, per la ce-

na prenatalizia, è stato scelto un menu ispirato alla cucina di magro, con il pesce come alimento principale. La qualità della materia prima si è fatta apprezzare in tutte le portate: nel gustoso baccalà mantecato con polenta, negli ottimi paccheri al pescato dalla cottura perfetta e nei moscardini. Il solo punto discutibile è stato la presenza della polenta come accompagnamento in due portate. I vini sono stati di ottima qualità e ben abbinati, anche il Porto sul dessert con cioccolato. Il servizio è stato cortese e preciso ma lento in alcuni momenti. Accettabile il rapporto qualità/prezzo.

VARESE

5 dicembre 2012

Ristorante "Tradate" di Anna e Marisa Possoni, fondato nel 1890 circa. ●Via Volta 20, Tradate (Varese); ☎0331 841401; coperti 60. ●Parcheggio incustodito, insufficiente; prenotazione necessaria; ferie agosto; chiusura lunedì. ●Valutazione 8,49; prezzo € 50; raffinato, elegante.

Le vivande servite: paté di vitello e foie gras con crostini di pane; crema di zucca con scaglie di ricciola alla salvia; risotto a nido con guazzetto di gallinella e basilico fritto; San Pietro (o rombo) al forno con carciofi e olive taggiasche; zabaglione freddo e frutti di bosco, cubetti di panettone e cialde con mandorle cotte al forno.

I vini in tavola: Lugana Cà dei Frati (Azienda Agricola Dal Cerro) e Garganega-Charbonnay "Scaia" (Tenuta S. Antonio) a scelta; Moscato (Saracco) per i dolci; Prosecco di Valdobbiadene "Jeio" (Cantina Brisolla).

Commenti: Originale l'idea del Vice Delegato Enrico Colombo, Simposiarca della serata, di celebrare la riunione conviviale degli auguri in questo ristorante tipico di pesce. Come si può notare dalla votazione, il successo di questa riunione conviviale difficilmente è stato bissato da altri locali. Servizio in sala e cucina sono ad un livello altissimo: Anna, che si occupa della sala, è attentissima

ad ogni esigenza dei clienti e i due maître di sala la seguono con altrettanta attenzione. Ma la cosa grande è la cucina gestita dalla sorella di Anna, Marisa, che ha creato piccole opere d'arte in ogni portata, a partire dall'ottimo paté di vitello e foie gras, alla vellutata di zucca, al risotto a nido e soprattutto al rombo delicato e gustoso al punto giusto. Da non dimenticare lo zabaione freddo con i frutti di bosco e le cialdine di mandorle. Anche i due vini bianchi sono stati molto graditi.

**VIGEVANO
E DELLA LOMELLINA**
6 dicembre 2012

Ristorante "Margot" di Linda Orza e Massimo Mauri, fondato nel 2012. ●Corso A. Garibaldi 28, Vigevano (Pavia); ☎0381 87215, fax 0381 346136; coperti 70. ●Parcheggio incustodito; prenotazione consigliabile; ferie gennaio; chiusura lunedì. ●Valutazione 7; prezzo € 40; elegante.

Le vivande servite: bombetta di Alberobello; bruscit con polenta; polpetta di baccalà; tomino croccante con marmellata di pere; piccoli ravioli in brodo di capponne; maialino croccante con patate novelle al rosmarino; panettone con crema mascarpone.

I vini in tavola: Prosecco "Alte vigne" Doc; Pinot nero O. P. Doc 2011 (Az. Faravelli); Bonarda O. P. Doc 2011 (Az. Faravelli); Moscato d'Asti Docg 2011 (Bric delle ginestre).

Commenti: Il ristorante è gestito dal giovane chef Massimo Mauri, nei locali ricchi di pregevoli decorazioni dello storico palazzo Sanseverino. Dopo un brindisi di benvenuto, lo chef ha illustrato le innovazioni, pure ferme nella tradizione, della sua cucina. Sono stati presentati piccoli sapidi antipasti: da ricordare il bruscit con la polenta e il tomino croccante; un fumante piatto di raviolini in brodo di capponne per essere ben disposti per assaporare il maialino croccante. La crema al mascarpone con il panettone ha richiamato antichi sapori.

Alessandra De Vizzi, giornalista e scrittrice, con una brillante conversazione, ha rievocato Amalia Foggia Moretti, la mitica Petronilla, una figura storica della nostra cucina. Con gli auguri del Delegato è stato distribuito il tradizionale quadretto natalizio, opera di Enrico Carnevale che quest'anno ha ampliato la galleria degli Accademici con la figura del filosofo vegetariano Pitagora.



TRENTINO - ALTO ADIGE

MERANO

14 dicembre 2012

Ristorante "Hidalgo" di Otto Mattivi, fondato nel 1985. ●Via Roma 7, Postal (Bolzano); ☎0473 292292, fax 0473 290410; coperti 200. ●Parcheggio scomodo; prenotazione consigliabile; ferie mai; chiusura mai. ●Valutazione non assegnata; prezzo € 65; raffinato, elegante.

Le vivande servite: fiori di zucca gratinati, ripieni di mozzarella di bufala e stracchino, su fonduta di pomodori; tartara di manzo classica "Hidalgo"; risotto con castagne; filetto di manzo US-beef e filetto di manzo dall'Argentina alla griglia, con patate al rosmarino e verdure al wok; crema allo yogurt con biscuit di carote e kiwi, con salsa di kaki.

I vini in tavola: Sauvignon 2011 "Winkl" Doc (Cantina Terlano); Le Volte 2008 (Ornelaia); Arunda Brut (Arunda).

Commenti: Otto Mattivi è l'infaticabile motore di questo famoso ristorante che dal 1985 è specializzato nella preparazione di piatti a base di carni di alta qualità. Per la riunione conviviale natalizia ha preparato, in apertura, la sua collaudata "tartara" di manzo classica. Il Delegato Tessadri ha raccontato la storia di questo piatto. Poi una pietanza semplice e golosa, il risotto con le castagne, perfetto per chiudere in bel-

lezza l'autunno. Davvero gustose, a seguire, le due proposte di carne dal Kentucky e dalla Argentina, due filetti diversi, cotti in un forno che raggiunge i 700 gradi, e che permette non solo la rapidissima sigillatura dei tessuti, ma anche cotture in cui la carne assume un sapore unico, senza l'ausilio di grasso alcuno. Di alto livello l'abbinamento con i vini. Una serata perfettamente riuscita.



VENETO

ALTO VICENTINO

5 dicembre 2012

Ristorante "Antica Trattoria Due Mori" della famiglia Saccardo, fondato nel 1900. ●Via Rigobello 39, San Vito di Leguzzano (Vicenza); ☎0445 671635, fax 0445 511611; coperti 150. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie 1°-20 agosto; chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo € 45; tradizionale, familiare, accogliente.

Le vivande servite: stuzzichini di benvenuto; minestra di tagliatelle con fegatini alla vicentina; spiedo della tradizione natalizia della Val Leogra con toresan, faraona, coniglio, guanciale di maiale e fegato con radeselo; formaggi del territorio; panettone artigianale con gelato di casa al gusto di nocciola e zabaione.

I vini in tavola: Calesio brut millesimato Lessini Durello Doc (Az. Agr. Dalle Ore); Rivole Breganze bianco 2011 Doc (Az. Agr. Col Dovigo); Gropello Veneto rosso 2011 Igt (Az. Agr. Col Dovigo); Recioto spumante Docg (Casa Vinicola Zonin).

Commenti: Gli Accademici si sono ritrovati per festeggiare la chiusura dell'anno accademico per una serata dedicata alla tradizione della Val Leogra. La riunione, Simposiarca Franco Testolin e la Consulta, si è aperta con de-

gli stuzzichini a base di piatti locali (baccalà, fegatini e verdura). Al tavolo è stata servita la classica minestra con le tagliatelle e i fegatini, piatto delle feste contadine nel Vicentino. Splendido lo spiedo misto come vuole la tradizione locale fra cui spiccava un buon coniglio farcito con tastasale, peccato che il fegato fosse troppo asciutto anche se dal gusto gradevole. A seguire una scelta di formaggi del territorio. Per finire la serata, un ottimo panettone artigianale abbinato al gelato alla nocciola e allo zabaione. Ottimo l'abbinamento piatto/vino. Il menu è stato illustrato dal Simposiarca e dal Delegato che, a fine cena, ha donato alla sig.ra Rosalia e allo staff di sala la vetrofanina e il guidoncino dell'Accademia in ricordo della splendida serata.

**RIVIERA VERONESE
DEL GARDA**

18 novembre 2012

Ristorante "Locanda '800" di Gianfranco Elampini, fondato nel 2007. ●Via Moron 46, Moron di Negrar (Verona); ☎045 6000133; coperti 50/60. ●Parcheggio custodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie mai; chiusura lunedì. ●Valutazione 8,5; prezzo € 40; raffinato, elegante, accogliente.

Le vivande servite: frittatina ai ramponzoli; scaglie di formaggio al fieno; insalatina di germogli ai porcini e parmigiano; polenta e lardo speziato; risotto mantecato al tarassaco e crescenza; guanciale di vitello con purè di patate servito con erbetto di campo; tortino di mele alla cannella; sbrisolona e grappa al Recioto.

I vini in tavola: Bianco Garganega (Az. Agricola Vigna 800); Valpolicella Superiore (Bussola); Valpolicella Superiore (Quintarelli); Recioto (Az. Agricola Vigna 800).

Commenti: La scelta del ristorante, fatta da tre giovani, ha dato grande soddisfazione. È stata sicuramente la cena più riuscita del 2012. Ottimo aperitivo servito nella stessa sala del ristorante, molto ben curata su un unico tavolo reale.

VENETO segue

ROVIGO
ADRIA-CHIOGGIA
8 dicembre 2012

Ristorante "King" di Giorgio Guerrini e Maurizia Miozzi, fondato nel 2001. ●S.S. Roma 21, Rivà di Ariano nel Polesine (Rovigo); ☎0426 79073, fax 0533 993049; coperti 400. ●Parccheggio comodo; prenotazione consigliabile; ferie 2 settimane a gennaio; chiusura mercoledì. ●Valutazione 8; prezzo € 55; cucina marinara e creativa, con pizzeria, sale banchetti e posti all'aperto in estate.

Le vivande servite: crudità di mare (carpaccio di tonno, carpaccio di branzino, ostriche Belon, tartare di tonno alle verdure, crostini al caviale); molluschi gratinati (canestrelli, capesante, capelunghe, tartufi di mare, fasolari, cozze, ostriche); risotto di scampi; catalana di crostacei su letto di verdure in pinzimonio (astici, scampi, gamberoni, canocchie); ananas in bellavista; coppa di frutta tricolore; panettone con crema calda.

I vini in tavola: Cellarius Brut Rosé (G. Berlucchi); Prosecco di Valdobbiadene Brut (Foss Marai); Bonarda Vivace Oltrepò Pavese (F. Montagna); Moscato d'Asti (Castello del Poggio).

Commenti: Ottima riuscita per il tradizionale pranzo degli auguri, svoltosi nella bella sala di questo locale, splendidamente apparecchiata per l'occasione. Molto buono il bellissimo buffet di pesci e frutti di mare crudi (7,9) cui è seguito un piatto di molluschi gratinati che si distingueva per varietà e qualità delle preparazioni (8,5). Perfetti il risotto di scampi (8,3) e una coreografica catalana di crostacei (8,2). La chiusura è stata più "normale", con ananas, macedonia e il classico panettone (7,4). Molto bene anche i vini (7,7) che hanno accompagnato un pranzo presentato in modo impeccabile. Perfetto il servizio e cordialissima e calorosa l'accoglienza dei signori Giorgio Guerrini e Maurizia Miozzi, gestori del locale, giustamente applauditi alla fine assieme a tutto lo staff di cucina. Graditissimo ospite, il Vice Presidente dell'Accade-

mia Severino Sani, che ha portato i saluti e gli auguri del Presidente Ballarini.

TREVISO
ALTA MARCA
12 dicembre 2012

Ristorante "Rino Fior" di Egidio Fior, fondato nel 1940. ●Via Montebelluna 27, Salvatorica di Castelfranco Veneto (Treviso); ☎0423 490462, fax 0423/720280; coperti 450. ●Parccheggio custodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie 1-22 agosto; chiusura lunedì sera e martedì. ●Valutazione 7,3; prezzo € 45; elegante, tradizionale.

Le vivande servite: radichio fritto, musetto con purea, funghi barboni con polenta, salmone affumicato, "sopressa de casada", crostini di baccalà mantecato; zuppa di fagioli misti; risotto al radichio spadone, zucca e castella; cappone al forno farcito con radichio e castagne; sorbetto al basilico; panettone farcito e caramelli.

I vini in tavola: Spumante Brut Metodo Classico 2011 (Cantina Loredan Gasparini); Merlot 2011 Doc (Azienda Agricola Gerisi di San Quirino); Venegazzù Riserva della Casa (Cantina Loredan Gasparini); Prosecco Cartize Docg (Azienda Agricola Guizzo).

Commenti: Per la riunione conviviale degli auguri, si è voluto fare un incontro con il Coro Accademia Ars Canendi che ha proposto canti di musica classica e contemporanea di alto livello. Una serata all'insegna di convivialità e amicizia con un menu tradizionale natalizio. La Simposiarca, la Vice Delegata Fontanin, ha messo in evidenza la zuppa di fagioli misti, realizzata con 7 qualità diverse, con sapori molto graditi: un piatto cult della cucina trevigiana. Il risotto, ben cotto e amalgamato, ha risentito della sapidità della zuppa e non ha avuto l'apprezzamento che avrebbe meritato. Il cappone, spiegato dalla Simposiarca sia nel processo di allevamento che nell'utilizzo in cucina, non ha disatteso le aspettative: proveniva da una produzione di nicchia che ha garantito genuinità della carne, tenerissima e saporita.

Anche il panettone e i caramelli, tornati in uso dopo una lunga assenza dalle tavole, hanno concorso, insieme alle applaudite performance del Coro, a dare la giusta atmosfera natalizia.



FRIULI - VENEZIA GIULIA

MUGGIA
CAPODISTRIA
7 dicembre 2012

Ristorante "Apolonia" di Apolonia Kalsek, dal 1994. ●Smarje pri Sezani 79, Sezana (Slovenia); ☎0038 657345515; coperti 35+25. ●Parccheggio comodo, incustodito; prenotazione consigliabile; ferie ultima settimana di febbraio; chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 8; prezzo € 55; classico, raffinato.

Le vivande servite: bocconcino di benvenuto dello chef; crudité di scampi con insalata di cetrioli, ananas e spuma di agrumi; capesante avvolte nel lardo dolce con spuma di funghi porcini; velutata di zucchine con code di gamberi; risotto con spumante locale e code di scampi; ravioli ripieni di patate, zucca gialla e ricotta fresca, conditi con prosciutto croccante; branzino con spuma di patate; dessert della casa.

I vini in tavola: Spumante istriano Brut; Ribolla della Valle del Vipacco; Tokaj del Collio sloveno.

Commenti: Serata piacevolissima, non solo dal punto di vista gastronomico, all'insegna dell'amicizia e della solidarietà. In occasione di questa cena c'è stato lo scambio degli auguri per il Natale e il nuovo anno. Grande è stata la soddisfazione degli Accademici per l'ottima qualità del cibo e anche per il bellissimo paesaggio natalizio, im-



biancato e molto suggestivo, trovato all'uscita.

PORDENONE
16 novembre 2012

Ristorante "Palace Hotel Moderno" di Barbara e Angelo Baldi, dal 1998. ●Viale Franco Martelli 1, Pordenone; ☎0434 29009, fax 0434 520315; coperti 120. ●Parccheggio sufficiente; prenotazione necessaria; ferie agosto; chiusura domenica, sabato a mezzogiorno e d'estate anche la sera. ●Valutazione 7,22; prezzo € 50; elegante e confortevole.

Le vivande servite: insalata tartufata (1989); porcino al forno con fonduta di formaggio (1992); risotto alla sbirraglia (1992); oca e verze in "tecia" con patate (2005); mousse alla cannella con pere al Refosco (2012).

I vini in tavola: Friulano Friuli Grave Doc 2011; Marco Giallo Friuli Grave Igt Bianco 2009; Cabernet Franc Venezia Giulia Igt 2011 protocollo "Freewine" (Azienda Agricola "Quinta della Luna", San Quirino).

Commenti: Cena dedicata alla riedizione di piatti storici del territorio, recuperati dal Simposiarca tra i menu della Delegazione, creati in 44 anni di attività. L'iniziativa, nata per ricordare il "Premio Volpicelli" assegnato alla Delegazione, è stata interpretata con impegno ed entusiasmo dalla brigata di cucina. Graditi soprattutto l'insalata con *Tuber mesentericum*, omaggio alla nascente vocazione tartuficola della Pedemontana pordenonese, il risotto alla sbirraglia, nato nelle campagne del Triveneto all'epoca della Grande Guerra, oggi quasi dimenticato, e il dessert che nel profumo ricordava lo strudel. Meno convincente l'oca con verze in "tecia", forse perché piatto tipicamente "rurale" interpretato qui in chiave moderna, e il porcino al forno con fonduta di formaggio, penalizzato dalla stagione di raccolta ormai agli sgoccioli. Largo apprezzamento per i vini abbinati, tutti prodotti in provincia. Ambiente curato, servizio in sala professionale e inappuntabile.

UDINE

23 novembre 2012

Ristorante "La Taverna" di Piero e Matilde Zanini, fondato nel 1979. ●Piazza Castello 2, Colloredo di Montalbano (Udine); ☎0432 889045, fax 0432 889676. ●Parccheggio sufficiente; prenotazione consigliabile; chiusura mercoledì e domenica sera. ●Valutazione 8,5; prezzo € 60; elegante con calde sfumature rustiche.

Le vivande servite: aperitivo di benvenuto con nervetti e fagioli; consommé in tazza; gallina nostrana; lingua di vitellone; testina di vitello; guancia di vitello da latte; puree di patate e brovada; sottopaletta di manzo; lingua salmistrata; costa di maiale; biancostato di manzo; cappucci e cicciole; brutto ma buono; carré di maiale affumicato; musetto, piedino di maiale; sorbetto; piccola pasticceria.

I vini in tavola: Bolle (Azienda Agricola Tiare); Pinot Nero (Azienda Agricola La Tunella); Merlot (Azienda Agricola Castello di Buttrio); Moscato d'Asti (Cantina Paolo Saracco).

Commenti: Il ristorante, sito nell'antica orangerie dello storico castello di Colloredo di Monte Albano, ha accolto gli Accademici per una impegnativa cena sul bollito. Dopo un aperitivo in piedi con qualche stuzzichino, il menu, concordato dal Simposiarca Marco Percotto, ha previsto una carrellata di circa 12 tipi di carne, condita da una buona varietà di salse e accompagnata dall'immancabile consommé in tazza. La struttura della cena si è differenziata da quella del bollito classico dei 7 tagli e dei 7 ammenicoli, con una interpretazione comunque molto varia e diversificata, lasciata all'estro del cuoco e ridotta nelle portate che, per una cena, sarebbero state eccessive. Particolarmente apprezzato è stato l'inserimento di alcune pietanze tipicamente friulane come la brovada, il musetto e le cicciole di maiale. Corretto l'abbinamento dei vini e impeccabile il servizio. L'apprezzamento è stato unanime, sottolineato dall'alto punteggio dato dagli Accademici.



EMILIA ROMAGNA

BORGHINI BORGHINI VAL DI TARO
15 dicembre 2012

Ristorante "Dai Freer" di Sabrina e Maria Assunta Sartori, fondato nel 1905. ●Via Roma 49, Varsi (Parma); ☎0525 74521; coperti 50. ●Parccheggio incustodito; prenotazione consigliabile; ferie mai; chiusura mercoledì. ●Valutazione 8; prezzo € 30; familiare.

Le vivande servite: focaccine; lumache in umido; cullaccia e salame; sformati di verdure di stagione; tagliatelle ai funghi; crêpe di grano saraceno al gorgonzola e noci; involtini di pollo alla fonduta di porri; costine di agnello al Mirto; patate al forno e verdure di stagione; sformato di castagne in salsa di cachi.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene; vini rossi (Cantina Costa Benelli); Moscato.

Commenti: Il menu, presentato da Maria Assunta Sartori nella cena conviviale degli auguri, ha costituito un momento di promozione della tradizione locale quale testimonianza dei sapori della vallata e dell'identità territoriale. Il Simposiarca Roberto Paganuzzi ha intrattenuto i commensali con curiosità e aneddoti sulle tradizioni di Varsi e su vecchie ricette in uso per le feste natalizie e ora un po' dimenticate. Ha ricordato che la cucina del luogo è imperniata sulle verdure e molti piatti ne costituiscono un piacevole connubio, come ad esempio le lumache alle verdure e gli sformati caldi gustati a buffet. Gradita la partecipazione di Accademici della Delegazione di Salsomaggiore che hanno apprezzato la sapiente preparazione dei piatti, ricchi di sapori e profumi. Gustose le carni e amabile l'abbinamento dei vini, di buona qualità. Prelibato il dolce. Soddisfacente il servi-

zio, corretto il rapporto qualità/prezzo.

BORGHINI CENTO - CITTÀ DEL GUERCINO
MILANO DUOMO
2 dicembre 2012

Ristorante "Tassi" di Roberto Tassi, fondato nel 1916. ●Viale della Repubblica 23, Bondeno (Ferrara); ☎0532 893030; coperti 180. ●Parccheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie 3 settimane a luglio; chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 7,38; prezzo € 45; tradizionale, accogliente.

Le vivande servite: calice conviviale con ciccioli e scaglie di grana; tazza di tortellini in brodo; lasagne vegetariane; gnocchi ripieni con melanzane e ricotta; salama da sugo con purè; lingua di cinghiale affumicata con crema frita; carrello dei bolliti con manzo, lingua, prosciutto, bondiola, testina; salse della casa e mostarda; coppa Tassi al mascarpone; macedonia di kiwi, ananas e mela.

I vini in tavola: Prosecco Valdobbiadene Doc (Bisol); Valtidone Rosso Igp (Tirelli); Pinot Bianco Colli Berici Doc 2011 (Casa Defrà); Franciacorta Spumante Brut (Berlucchi).

Commenti: Per la riunione conviviale degli auguri è stato scelto questo locale storico, noto al grande pubblico dai tempi della famosa trasmissione di Mario Soldati "Viaggio lungo la valle del Po alla ricerca dei cibi genuini". Con la partecipazione della Delegazione di Milano Duomo, guidata dal Delegato Andrea Cesari De Maria, e alla presenza del Vice Presidente Vicario Severino Sani, erano invitati speciali i familiari di tre persone decedute sul lavoro a causa del terremoto del 20 maggio. A loro è stato consegnato un aiuto concreto, frutto della solidarietà espressa dalle due Delegazioni. Il pranzo, nel solco della più genuina tradizione, ha avuto i suoi punti di eccellenza nel carrello dei bolliti. Buoni punteggi anche per la coppa al mascarpone. Positivi consensi e commenti per l'impegno

di Roberto Tassi nel mantenere inalterata la linea della tradizione, con la collaborazione della figlia Roberta a seguire in sala il servizio inappuntabile. Corretto il rapporto qualità/prezzo.

BORGHINI CERVIA
MILANO MARITTIMA
16 novembre 2012

Ristorante "La Cucoma" di Dino Amadori e figli, fondato nel 1977. ●Via Molinaccio 175, San Pancrazio (Ravenna); ☎0544 534147, fax 0544 534440; coperti 100. ●Parccheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie 2-10 gennaio e tutto agosto; chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 8,8; prezzo € 50; famiglia, rustico.

Le vivande servite: zuppetta di ferro ai calamaretti; canocchie al vapore; azzurro e rosa marinato; sardoncini scottadito; calamari alla mediterranea; risotto scampi e porcini nostrani; gallinella di mare alla brace; frittura di paranza; mousse al fondente; piccole delizie casalinghe.

I vini in tavola: Franciacorta Brut (Majolini); Albana di Romagna Docg (Podere La Berta-Brisighella); Sangiovese di Romagna Doc (Podere La Berta-Brisighella).

Commenti: Ritornare al ristorante di Dino Amadori è sempre un gran piacere. Dino, con l'aiuto dei figli Marco in cucina ed Emiliano in sala, ha saputo offrire una cucina a base di pesce, preparato senza elaborazioni che potessero alterarne il sapore di mare. Al suono della campana, il convivio ha avuto inizio; i commensali hanno gradito appieno quanto è stato servito e in particolare: la zuppetta di ferro ai calamaretti, le canocchie al vapore, il risotto scampi e porcini e la gallinella di mare ottimamente cucinata alla brace. Egregio l'abbinamento dei vini. Al termine della serata, sono stati espressi gratitudine e riconoscenza per la buona cucina allo chef Marco. La famiglia Amadori trasmette passione per la cucina, una cucina che punta ad utilizzare il pesce fresco del nostro Mar

Adriatico e forse questo è uno dei motivi del successo di questo locale, all'interno della Romagna, distante qualche decina di chilometri dal litorale adriatico.

BORGHINI FORLÌ
22 novembre 2012

Ristorante "Convivio" di Valerio De Luca, fondato nel 2012. ●Viale Bologna 346, Villanova di Forlì (Forlì-Cesena); ☎0543 934644; coperti 40+20. ●Parccheggio nelle adiacenze; prenotazione consigliabile; ferie mai; chiusura domenica. ●Valutazione 8,4; prezzo € 45; cucina del territorio rivisitata.

Le vivande servite: aperitivo di benvenuto con piccoli salati; salmone affumicato in casa con flan di porcini al timo; "sfoja lorda" di pinne di rombo con salsa di burrata campana; pasta fresca alla chitarra con ragù di astice e spinaci freschi; taglio di branzino alla lenza in salsa di parmigiano con caponatina di verdura e polvere di liquirizia; flan tiepido al cioccolato con cuore fondente Valrhona con salsa alla vaniglia e gelato alla banana.

I vini in tavola: Prosecco Extra Dry (Balan); Falanghina Falerno del Massico 2011 (Az. Villa Matilde); Friulano 2010 (Villa Russiz); Centesimino passito 2010 (Vigne al Sole).

Commenti: La Delegazione ha visitato il nuovo locale che Valerio De Luca, dopo i successi dell'"Osteria dei Conti" di Castrocaro, ha recentemente aperto alla periferia di Forlì. La riunione conviviale è risultata riuscitissima e Valerio ha confermato la sua bravura allestendo una cena con piatti originali ottimamente realizzati. Tutte le portate sono state perfette, dalla tartare di salmone affumicato in casa ai due primi: la "sfoja lorda" (una pasta ripiena di piccolo formato) deliziosissima e la pasta fresca alla chitarra con un sapore più deciso e dalla perfetta cottura. Poi un taglio di branzino dove la salsa di parmigiano e la polvere di liquirizia si fondevano in un sapore eccellente e tale da meritare il massimo dei

voti. Per terminare, il flan tiepido al cioccolato splendidamente abbinato al gelato di banana e al Centesimino passito, un vino autoctono che si sta sempre più imponendo. Ottimo il servizio e adeguato il prezzo: una splendida serata che si è conclusa discutendo del menu con il bravo Valerio cui il Delegato Edgardo Zagnoli ha consegnato il piatto accademico.

BORGHINI IMOLA
16 dicembre 2012

Ristorante "San Domenico" di Gianluigi Morini, Valentino e Natale Mercatilli e Massimiliano Mascia, fondato nel 1970. ●Via Gaspare Sacchi 1, Imola (Bologna); ☎0542 29000, fax 0542 39000; coperti 85. ●Parccheggio scomodo; prenotazione consigliabile; ferie una settimana in gennaio e una in agosto; chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 9; prezzo € 100; raffinato, elegante.

Le vivande servite: appetizer serviti nei locali della cantina; crema di fagioli di Spello con maltagliati di pasta fresca; hamburger di branzino in guazzetto di moluschi alle erbe; mantecato di baccalà croccante con crema di peperoni dolci; uovo in raviole "San Domenico" con burro di malga, parmigiano dolce e tartufi di stagione; stinco di vitello con verze brastate ai finferli gialli; piccola pasticceria; sfera di mascarpone con mousse al cioccolato al latte e salsa mou.

I vini in tavola: Equipe 5 2007 metodo classico (Cantina di Soave, Verona); Clemente I Sauvignon-Riesling-Pagadebit (Ennio Ottaviani, San Giovanni in Marignano); Il Bruciato 2010 Bolgheri rosso Doc (Tenuta Guado al Tasso, Castagneto Carducci); Apianae 2009 Moscato Reale del Molise (Di Mayo Norante, Campomarino).

Commenti: Il ristorante ha accolto gli Accademici, per la rituale cena degli auguri, confermando l'alto livello dell'ospitalità e della cucina. Ad introdurre la serata è stato un aperitivo servito nelle antiche cantine dove sono

EMILIA ROMAGNA segue

migliaia di etichette prestigiose, rare e ricche di storia. Piacevoli gli appetizer e la cortesia propositiva dei sommelier. La cena è poi iniziata con una crema di fagioli molto ben riuscita. È seguito un "hamburger" di branzino che ha indotto gli Accademici ad interrogarsi sulla possibile traslazione nel nostro linguaggio di questo impasto tritato. Poi, con un buon ritmo, si sono susseguiti un innovativo mantecato di baccalà croccante, il tradizionale e immancabile uovo al raviolo che da solo vale un viaggio, lo stinco di vitello con finferli e il dolce. Plauso ai cuochi Valentino Mercattilli e Massimiliano Mascia da parte del Presidente Giovanni Ballarini che in apertura di serata aveva consegnato il distintivo al nuovo Accademico Giovanni Pirazzoli.

PARMA
BASSA PARMENSE
6 dicembre 2012

Ristorante "Hostaria da Ivan" di Ivan Bertelli e Barbara Aimi, fondato nel 1990. ●Via Villa 22/24, Fontanelle di Roccabianca (Parma); ☎0521 870113; coperti 55. ●Parcheggio incustodito; prenotazione consigliabile; ferie 15 luglio-25 agosto; chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 7,8; prezzo € 60; tradizionale, accogliente.

Le vivande servite: tostone avvolto in pancetta; culatello Dop; prosciutto crudo 30 mesi; giardiniera della casa; rotolo di pasta con ripieno di culatello, verza e ricotta, su crema di patate e olio extravergine; boccone del reverendo bollito con purea di patate e mostarda cremonese; zabaione cotto vecchia maniera con i frollini della casa.

I vini in tavola: "Asso di briscola" Lambrusco (Cavichiole); Sauvignon 2011 (Az. Agr. La Bellanotte); Rosso Mongalietto 2006 (Ca du Russ); Moscato d'Asti 2012 "La Gatta" (Terre da Vino).

Commenti: La riunione conviviale natalizia è andata alla scoperta dei sapori più tradizionali della cucina parmigiana. Ricavata da una villa novecentesca, l'"Hostaria da Ivan", adibita anche a ro-

mantica locanda, si trova a pochi passi dall'abitazione di Giovannino Guareschi, creatore di Peppone e Don Camillo. Interni semplici, arredati in armonia con i colori della natura, riprendono quel che è il biglietto da visita dell'osteria: qualità e freschezza senza troppi sfarzi. La maggior parte degli ingredienti, infatti, proviene dall'orto stesso dei proprietari, e la scelta del menu è dettata dalla tradizione e dalle stagioni, pur con un tocco di personalità e classe. Il Delegato Massimo Gelati, dopo l'apertura della serata, ha introdotto un relatore d'eccezione, il dott. Enzo Malanca, Presidente di Alma-Scuola Internazionale di Cucina Italiana, che ha brillantemente esposto le ultime tendenze della ristorazione parmigiana, stimolando un interessante dibattito.

SALSOMAGGIORE
TERME
8 novembre 2012

Ristorante "Trattoria Leon d'Oro" di Villiana Zacchi, fondato nel 1982. ●Piazza Garibaldi 42, Zibello (Parma); ☎0524 99140; coperti 80. ●Parcheggio incustodito; prenotazione consigliabile; ferie giugno; chiusura lunedì (da novembre a marzo). ●Valutazione 8,1; prezzo € 45; caratteristico, tradizionale.

Le vivande servite: culatello di Zibello Dop 27 mesi; culatello di Fausto Brozzi 39 mesi; spalla cruda stagionata con l'osso; verdure calde salate alla saba; mezze maniche ripiene in brodo in terza; lingua salmistrata in agrodolce con polenta; semifreddo al Nocino.

I vini in tavola: Malvasia secca (Carra di Casatico); Franciacorta Rosatum Extra Brut (La Montina); "Sia Lodati" (Palazzo); Nocino delle Streghe.

Commenti: Uno dei migliori locali della provincia di Parma dove gustare i salumi e i piatti tipici del territorio. Ai fornelli, Villiana Zacchi è impareggiabile nella preparazione di gustose ricette che della tradizione della Bassa Parmense lambita dal Po, non tralasciano la qualità delle

materie prime. Siamo a Zibello, dove è il culatello a dettar legge, e la trattoria ne onora la reputazione servendo, con risultati di eccellenza, una proposta di importanti culatelli e salumi di pregio. E se piatti semidimenticati, come le mezze maniche ripiene in brodo di terza, scoprono in modo sapiente le carte al locale, non deludono gli Accademici la lingua salmistrata e il semifreddo al Nocino casalingo. A dare man forte a mamma Villiana è la figlia Rosalba che dirige la sala e propone begli abbinamenti con gli interessanti vini della cantina. Ospite del convivio Andrea Sinigaglia, docente di "Storia della cucina italiana" ad Alma di Colomo, con un intervento sui temi della cucina delle erbe e degli aromi, argomento ecumenico dell'anno.

SALSOMAGGIORE
TERME
12 dicembre 2012

Ristorante "Hotel Villa Fiorita" della famiglia Mazza, fondato nel 2002. ●Via Milano 2, Salsomaggiore Terme (Parma); ☎0524 573805, fax 0524 581107; coperti 100. ●Parcheggio all'interno dell'hotel; prenotazione consigliabile; ferie da gennaio a marzo. ●Valutazione 8; prezzo € 45; moderno, in edificio storico.

Le vivande servite: ventaglio di petto d'oca con glassa al balsamico e spuma di broccoli; mezze maniche ripiene alla parmigiana in brodo; costolette d'agnello al pepe Creola con spicchi di patate e carciofi; sorbetto alla mela verde; "focaccia di Tosi" con crema inglese.

I vini in tavola: Spumante Victoria; Sauvignon Colli di Parma Doc. (Lamoretto); Rosso di Parma Doc. (Lamoretto); Gutturino Superiore Colli Piacentini Cresta al Sole Doc. (Lusenti); Malvasia Dolce (Monte delle Vigne).

Commenti: Il menu, curato dal Delegato Roberto Tanzi con gli chef Alessandro Rapacchi e Massimo Vignali, è iniziato con il ventaglio di petto d'oca di piacevole tenerezza e sapore, in bel-l'equilibrio con glassa al bal-

samico e spuma di broccoli. Piatto della tradizione, le mezze maniche ripiene in brodo, servite nel corso della serata. Costolette d'agnello di buona cottura, dal gusto pieno, arrotondato dalla profumata miscela di pepe Creola. Infine, degustazione della famosa "focaccia di Tosi", dalla forma di panettone ma dall'elaborata preparazione, con il suo mix di profumi e sapori di Maraschino e frutta candita. Ad illustrare la particolarità, Michela Tosi, che con la sorella Lorenza prosegue la strada del padre Renzo, dalle cui mani è nata la focaccia. In abbinamento, proposta da Andrea Ferrari e illustrata da Beatrice Brighenti, entrambi dell'azienda Monte delle Vigne, la Malvasia Dolce di questa casa vinicola di punta della provincia parmigiana. Unanime apprezzamento per la serata, grazie anche alla perfetta ospitalità di Patrizia e Luigi Mazza.



TOSCANA

FIRENZE PITTI
12 dicembre 2012

Trattoria "Omero" di Roberto Viviani, fondato nel 1943. ●Via Pian dei Giullari 47, Firenze; ☎055 220053, fax 055 2336183; coperti 120+40. ●Parcheggio incustodito; prenotazione consigliabile; ferie mai; chiusura mai. ●Valutazione 8,16; prezzo € 35; tradizionale, familiare, accogliente, caratteristico, con annessa una bottega di alimentari.

Le vivande servite: fetta al cavolo nero e gran misto di verdure in pinzimonio; pasta e ceci; ribollita; bollito misto con pesto di cavolo nero e salsa verde; patate lesse e spinaci; gelato artigianale "Buontalenti" mantecato con pecorino toscano Dop e olio extravergine di oliva.

I vini in tavola: Nipozzano Riserva 2009 Chianti Rufina Docg (Marchesi de'

Frescobaldi-Castello di Nipozzano); Pomino vendemmia tardiva 2007 (Marchesi de' Frescobaldi-Catello di Pomino); Talento Trento Doc Brut millesimato 2008 (Marchesi de' Frescobaldi-Trento).

Commenti: Dal 1943 sulle colline sopra il piazzale Michelangelo esiste "Omero", una vecchia bottega alimentare che lentamente si è trasformata in trattoria. Settanta anni di esperienza e tradizione, che si ritrovano nei piatti cucinati da Roberto e Rosanna. Oltre ad una cantina ben fornita c'è la carta degli oli extravergine, un punto in più a favore del locale. Ed è proprio per questo che la cena degli auguri è stata intitolata "trionfo di olio", sfruttando ancora il momento della frangitura e calibrando il menu sul tema. Ottima la cottura e la qualità del cavolo nero, fantastiche sia la ribollita che la pasta e ceci, curato il bollito misto. Il dolce, una novità portata dall'Accademico Donato Creti, è stato molto gradito. Le pietanze sono state abbinare a diversi oli toscani: "Azienda Pruneti" per antipasti e secondo, "Azienda Capannelle" per pasta e ceci, "Azienda Colle Bereto" per ribollita e "Azienda Castello di Ama" per il gelato. In rappresentanza della cantina Marchesi de' Frescobaldi, che ha accompagnato con i suoi prodotti tutta la cena, la dottoressa Luisa Calvo.

LIVORNO
28 novembre 2012

Ristorante "Da Orestina" di Margherita Aleo, fondato nel 1971. ●Via di Quercianella 129, Livorno; ☎0586 579186, fax 0586 579935; coperti 40+60. ●Parcheggio adiacente, non custodito; prenotazione consigliabile; ferie mai; chiusura martedì. ●Valutazione 7,80; prezzo € 30; locale arredato con funzionalità (caminetto acceso d'inverno) all'interno, con terrazza panoramica coperta la sezione all'aperto.

Le vivande servite: antipasto misto alla toscana di crostini e tronchetti di frittate e sfornati;

polenta ai funghi; pappardelle al cinghiale; cinghiale in umido con le olive; frittura di galletto, con contorni di patata arrosto e verdure cotte e crude; castagnaccio, crostata alla marmellata.

I vini in tavola: Chianti Docg 2010 gr. 12,5 (Azienda Mazzoni).

Commenti: Riunione conviviale in un tipico ristorante di collina (zona del Castellaccio), dove è stato "passato in rassegna" un buon numero di pietanze della semplice e saporita cucina tradizionale delle colline livornesi, anche in omaggio al tema del convegno annuale in occasione del Trofeo Velico Internazionale "Accademia Navale-Città di Livorno". Lieta giornata e successo della cuoca, la signora Brunella Domenici - madre della titolare -, sia per la qualità dei temi svolti, soprattutto in ordine agli antipasti assortiti, ai secondi e al dessert, sia per la presentazione.

**MAREMMA
GROSSETO**

23 novembre 2012

Ristorante "Donati" di Matteo Donati, fondato nel 1957. ●Via Ansedonia 69, Castiglione della Pescaia (Grosseto); ☎0564 939347; coperti 60. ●Parcheggio incustodito; prenotazione necessaria; apertura stagionale da aprile a settembre. ●Valutazione 7,5; prezzo € 45; raffinato.

Le vivande servite: vellutata di fagiolo con piccola cialda di parmigiano reggiano; toro arrosto girato alla tradizione maremmana; fegatello di cinghiale e lardo di Colonnata su letto di cicoria; maltagliati al colombaccio; fornacino di cinghiale in dolce forte; sbrisolona ricotta di Sorano e crema di nocciole.

I vini in tavola: "Poggio Brigante" Docg Morellino di Scansano, "Arsura" Docg Morellino di Scansano, "Asciuttore" Igt Maremma Toscana Syrah (tutti dell'Az. Agr. Poggio Brigante).

Commenti: Piacevole serata trascorsa alla presenza del Coordinatore Territoriale

Franco Cocco e del Delegato del Valdarno Fiorentino Ruggero Larco. Il locale, di recente apertura, si presenta sobrio ed elegante, con arredamento moderno. Artefice della cena in onore della cacciagione, lo chef Matteo Donati, proprietario del locale, giovane che dopo un periodo di apprendistato parigino ha deciso di ritornare nella sua terra e rinnovare l'attività di ristorazione gestita dalla famiglia. Ottima la scelta dei vini, una varietà di Morellini di Scansano abbinati in un crescendo dagli antipasti al secondo. I maltagliati al colombaccio, fatti a mano, non hanno soddisfatto appieno le golose aspettative dei partecipanti, mentre la vellutata di fagiolo (a parte la cialda di parmigiano non in armonia con la pietanza) e il cinghiale in dolce forte, eseguito secondo l'interpretazione del Donati, hanno ottenuto eccellenti giudizi. La serata si è conclusa con un interessante intervento del Coordinatore territoriale dedicato ai valori della civiltà della tavola.

**MAREMMA
GROSSETO**

20 dicembre 2012

Ristorante "Canapone" di Luciano Montefiori, fondato nel 2000. ●Piazza Dante Alighieri 3, Grosseto; ☎0564 24546, fax 0564 28535; coperti 50. ●Parcheggio scomodo (centro storico); prenotazione consigliabile; ferie settimana di luglio e 1-15 agosto; chiusura domenica. ●Valutazione 7,6; prezzo € 50; raffinato.

Le vivande servite: tartara di manzo al coltello con salsa di senape e carote allo zenzero; animelle di vitello con salsa di patate e porri e costoline di bietola; guancia di vitello cotta a bassa temperatura con crema di topinambur e carciofi; ravioli ripieni di ragù ristretto all'olio extravergine e parmigiano; controfiletto di manzo al Morellino; broccoletti in pasta kataifi; patate al forno; soufflé di cioccolato bianco con pere al vino e gelato all'anice stellato.

I vini in tavola: Prosecco Banda Rossa (Bortolomioli);

Rigoletto Montecucco Doc (Castello di Collemassari); Poggio Maestro IGT (Az. Agr. Maremma).

Commenti: In un clima natalizio, in occasione dello scambio degli auguri, si è svolta la cerimonia del passaggio delle consegne fra Domenico Saraceno e il nuovo Delegato Gianemilio Franchini. Alla presenza di numerosi Accademici, del Segretario Generale Paolo Petroni e del Coordinatore Territoriale Franco Cocco, Domenico Saraceno ha ricordato le numerose attività culturali svolte nei sei anni in cui è stato alla guida del sodalizio e gli importanti rapporti instaurati dalla Delegazione con le Istituzioni locali. Al nuovo Delegato sono andati gli auguri per un proficuo lavoro da compiere in favore della civiltà della tavola, dei prodotti del territorio e della loro valorizzazione gastronomica. La cena si è svolta presso uno storico locale nel centro cittadino, scelto come simbolico rappresentante della ristorazione maremmana. Molto apprezzati il raffinato menu e la perfetta esecuzione dei piatti, che ha fatto meritare al locale la medaglia d'argento accademica, consegnata, con fode, agli chef dal Segretario Generale Paolo Petroni.

MAREMMA - PRESIDÌ

29 novembre 2012

Ristorante "Trattoria Ovoso" di Michele Mittica e C. s.n.c., fondato nel 1948. ●Piazza Cortesini 21, Orbetello (Grosseto); ☎0564 867723; coperti 40/50+40. ●Parcheggio incustodito, comodo; prenotazione consigliabile; ferie mai; chiusura martedì (mai da luglio a settembre). ●Valutazione 7,5; prezzo € 30; tradizionale, familiare, accogliente.

Le vivande servite: crostini di zucchine, crostini al lardo di Colonnata, stoccafisso con patate, pinoli e olive; risotto con zucchine e speck; spaghetti alla Barabba; cinghiale alla cacciatora; cicoria saltata; torta con pasta frolla, crema chantilly e cachi caramellati.

I vini in tavola: Ciliegio (Azienda Il Grillesino); Ros-

so di Sovana (Tenuta Rocca).

Commenti: Locale storico al centro di Orbetello, gestito dalla famiglia Mittica dal 2008: un ambiente semplice, che mette a proprio agio. La famiglia dei gestori è gentile e disponibile. I cuochi hanno cucinato alimenti locali, semplici e naturali, con risultati di pregevole qualità. Ottimo il rapporto qualità/prezzo. D'estate si mangia anche nel giardino al di là della strada.

**MONTECATINI TERME
VALDINIEVOLE**

15 dicembre 2012

Ristorante "La Torre" di Sabatini s.n.c., fondato nel 1951. ●Piazza Giusti 8, Montecatini Terme (Pistoia); ☎0572 70650, 0572 73208; coperti 90 (anche sulla piazza). ●Parcheggio incustodito, fuori dalla zona pedonale; prenotazione consigliabile; ferie mai; chiusura martedì. ●Valutazione 7,4; prezzo € 35; tradizionale, accogliente, in un'antica torre medievale.

Le vivande servite: aperitivo con crostini e fritti; polenta con salvia e tartufo; fagioli con bottarga; tortellini in brodo; risotto ai funghi; stinco di vitello e agnello arrosto; pandoro farcito; frittelle di castagne con ricotta.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbadiene (Collalto); Chianti classico Borro del diavolo riserva 2008 (Ormanni).

Commenti: Buon esito della riunione conviviale natalizia organizzata dall'amico Franco Lotti con l'importante collaborazione della signora Elena. Oltre a numerosi Accademici e invitati ha partecipato il Delegato di Pistoia Giacometti, in vista di una rinnovata collaborazione con le Delegazioni limitrofe. La Delegazione è tornata con soddisfazione generale in questo locale di consolidata tradizione. Nel ricco menu meritano speciale segnalazione i tortellini fatti in casa e l'ottimo e abbondante arrosto, che pure ha creato difficoltà nella fase di distribuzione, in cui si è lamenta-

ta la mancanza d'uno scalo adeguato. Ottimo rapporto qualità/prezzo. Molto apprezzato il Chianti, degno complemento d'una cena volutamente tradizionale e adeguata alla ricorrenza. Scambio di cordialità augurali per il Natale e distribuzione di un innovativo dono della Delegazione e di un omaggio del Simposiarca.

PISA

20 novembre 2012

Ristorante del "Centro Ippico Boccadarno", di Rosella Savorani, fondato nel 2010. ●Via Scoglio della Meloria 55, Marina di Pisa (Pisa); ☎050 34276, fax 050 310927; coperti 70+80. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie novembre; chiusura lunedì. ●Valutazione 7,1; prezzo € 35; accogliente.

Le vivande servite: terrina di coniglio con mistanza di primavera; fagottini agli ortaggi su fondata di pecorino; crema di fagioli Pisanello con crostini alla frantoiana; casarecce con ragù d'anatra; filetto di maiale in crosta aromatica con sformatino di fave; fritto misto alla pisana con verdure; bavarese alle fragole.

I vini in tavola: Riguardio Igt 2011; Celso Igt 2011; Chianti Fattoria di Fichino Doc 2010 (tutti della Fattoria di Fichino).

Commenti: Il ristorante della Club House "Centro Ippico Boccadarno", attualmente gestito dai signori Panichi, è aperto anche agli esterni. La cucina dello chef, Leopoldo Montagnani, è classica aggiornata ("alleggerita") fedele all'uso dei "fondi". Il menu è stato incentrato su piatti e prodotti della tradizione pisana: il fagiolo Pisanello o "tondino", piccolo e adatto per zuppe; il ragù d'anatra; il fritto misto alla pisana cioè di animali da cortile e verdure di stagione, senza cervello e "schienali". Sono stati graditi in modo particolare i gustosi antipasti e l'ottima crema di fagioli Pisanello. L'impiego di prodotti preconfezionati per alcuni degli "stuzzichini" dell'aperitivo ed errori esecutivi nella frittura

TOSCANA segue

delle verdure, impregnata di olio, purtroppo hanno penalizzato il risultato della cena. Da segnalare che nelle ripetute visite preliminari i risultati erano sempre stati più che soddisfacenti. I vini hanno ottenuto il consenso dei convitati. Piacevoli l'ambientazione e l'apparecchiatura.

PISA VALDERA
12 novembre 2012

Ristorante "Le Rocche" di Carlo Lenzi, fondato nel 2010. ●Via di Ceppato 26 loc. Parlascio, Casciana Terme (Pisa); ☎0587 649119; coperti 45+40. ●Parccheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie 10-25 gennaio; chiusura lunedì e martedì a mezzogiorno. ●Valutazione 7,45; prezzo € 40; familiare, accogliente.

Le vivande servite: aperitivo con ampia varietà di stuzzichini; tre crostoni della tradizione locale: ai fegatini di pollo, al piccioncino, ai funghi; risotto ai funghi porcini; tagliatelle sul coniglio; fritto di coniglio e verdure; coniglio al tegame con patate; dolce della casa.

I vini in tavola: Prosecco; Vermentino (Pitti); Rosato (Pitti); Rosso "I Sodi del Parataio" (Gaslini).

Commenti: Riunione conviviale in un locale sulle colline pisane. Cucina rigorosamente del territorio, basata su ottime materie prime. Ricchissimo aperitivo, con stuzzichini di vario tipo e un'eccellente pizza, presentata in più varianti, cotta a legna. A tavola, dopo i tre crostoni tipici della cucina toscana, un ottimo riso ai funghi, di puntuale cottura e profumatissimo, e tagliatelle sul coniglio (specialità della zona), "protagonista" anche di una sagra. E proprio il coniglio ha rappresentato il piatto forte della serata, nella duplice versione, fritto (eccellente) e al tegame, pure molto buono. La riunione conviviale è stata arricchita dalla presenza dei sommelier della Fisar, che hanno curato il servizio dei vini (presente la dirigenza della Casa vinicola i cui vini erano in tavola), presentati da Enrico Bimbi, noto

gastronomo di Pontedera. Alla cena hanno partecipato molti ospiti, tra i quali alcune delle massime autorità della Provincia di Pisa.

PISA VALDERA
11 dicembre 2012

Ristorante "Villa delle Mimose" di Massimo Vecchi, fondato nel 2004. ●Via Corte Betti 26/A, Bientina (Pisa); ☎0587 714038, fax 0587 705294; coperti 160+200. ●Parccheggio incustodito, sufficiente; prenotazione; ferie gennaio; chiusura lunedì. ●Valutazione 7,40; prezzo € 50; elegante, accogliente.

Le vivande servite: aperitivo con Prosecco e prosciutto Dop toscano, crostini di polenta con funghi, crostini alla fonduta di formaggio e tartufo, giardiniera di carotine aromatizzate all'alloro, torta di farro e ricotta, sformato di carciofi; "acqua cotta" ai funghi porcini; tortelli fatti in casa alla bolognese; bollito misto con salsa verde, rape e fagioli all'aglio e olio nuovo; purea di patate; Mont Blanc, torrone e ricciarelli fatti in casa.

I vini in tavola: Prosecco; Chianti 2010 (Badia di Morrona); Cusumano 2006 (Noà); Vin Santo (Badia di Morrona).

Commenti: Cena degli auguri legata al territorio e, tendenzialmente, alle tradizioni della stagione natalizia, con una cucina basata su ottime materie prime. Ricchissimo aperitivo, con golosità di vario tipo, tutte "semplici" quanto gustose. A tavola, un piatto toscano ("acqua cotta" con funghi) e uno bolognese, nel ragù, i tortelli fatti in casa, con una sfoglia delicata. È stato gradevole proseguire con un bollito misto, ricco di più tipi di carne, come diventa non facile trovare, accompagnato da una piacevole salsa verde. Ricco il dessert, con un ottimo Mont Blanc, torrone e ricciarelli tutti di produzione della casa e, quindi, di particolare piacevolezza, non anonimi, non industriali. A fine cena, come da tradizione, è stato offerto un piccolo omaggio alle signore, prima di premiare il titolare del ristorante per la cena e per l'accoglienza.

PRATO
21 novembre 2012

Ristorante "Le Fontanelle" di Valentino D'Aloisio, fondato nel 1987. ●Via Traverso il Crocifisso 7, Prato; ☎0574 730373, fax 0574 735734; coperti 140. ●Parccheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie 10-31 agosto; chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 8; prezzo € 40; elegante, tradizionale.

Le vivande servite: acciughe marinate, sarde ripiene, carpaccio di tombarello e sgombrato alla griglia; pappa al pomodoro con pesce sciabola; taglierini al sugarello; griglia di razza, muggine d'altura e verdure; mousse all'ananas con salsa di melagrana.

I vini in tavola: Langhe Arneis Blangé (Ceretto); Moscadello di Montalcino (Cappanna).

Commenti: La scelta si è concentrata sul tema del pesce povero, quel pesce negletto che, erroneamente ritenuto di qualità minore, può essere utilizzato per proporre piatti di assoluta bontà. Il menu è stato concordato il giorno prima, sulla base del pescato che sarebbe arrivato fresco dalle coste del Tirreno viareggino. Si sapeva che il risultato sarebbe dipeso dall'impegno del cuoco e dalla sua abilità nell'adattare ogni portata alle caratteristiche della materia prima disponibile. Valentino D'Aloisio ha raccolto la sfida con entusiasmo e, grazie alla sua peculiare capacità creativa, ha dimostrato anche ai più scettici l'eccellenza del pesce dimenticato.

SIENA
23 novembre 2012

Ristorante "Al vecchio forno" di Roberto Genovese, fondato nel 2002. ●Via Piazzola 8, San Quirico d'Orcia (Siena); ☎0577 897380, anche fax; coperti 70. ●Parccheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie febbraio; chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,7; prezzo € 30; tradizionale, accogliente.

Le vivande servite: sformato con fiori di zucca; risotto

di farro con carciofi, zucca gialla e zafferano di San Quirico d'Orcia; stracotto di chianina al Brunello di Montalcino con fagioli cannellini al fiasco; sfoglia di crema di mascarpone e fragole; crêpes di castagne con crema di cioccolato bianco e pistacchi di Bronte; mattonella ai pinoli con miele di Montalcino.

I vini in tavola: Birra Iris (bionda) e Birra Giulitta (scura) del Birrifico San Quirico; Malvasia.

Commenti: La riunione conviviale ha concluso un'interessante e riuscita trasferta della Delegazione che ha avuto come tema la conoscenza dei metodi di produzione della birra. La degustazione si è svolta presso il birrifico "San Quirico" dove, guidati dal proprietario Roberto Rappuoli, gli Accademici hanno potuto degustare il prodotto finito nelle sue due varianti di birra bionda e scura nonché le deliziose gelatine arricchite con aromi particolari, come lo zenzero e il peperoncino. La serata è proseguita presso la trattoria "Al Vecchio Forno", che presta grande attenzione alla provenienza delle materie prime, con predilezione per prodotti locali e che dispone di una carta di vini ricca e varia, con preferenza per le eccellenze del territorio. Lo chef ha proposto un menu molto equilibrato e interessante: particolarmente apprezzati il risotto di farro con carciofi, zucca gialla e zafferano di San Quirico d'Orcia e i dessert. Il tutto ancora con la presenza della birra artigianale, che ha sostituito egregiamente i tradizionali vini della zona.

SIENA VALDELSA
VALDELSA FIORENTINA
20 dicembre 2012

Ristorante "Il Molino il Moro" di Gigliola Papa e Sergio De Lorenzo, fondato nel 2000. ●Via della Ruota 2, Colle di Val d'Elsa (Siena); ☎0577 920862, anche fax; coperti 150. ●Parccheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie mai; chiusura lunedì e martedì a mezzogiorno. ●Valutazione 7,60; prezzo € 50; rustico, caratteristico.

Le vivande servite: spiedini misti con olive verdi e mandorle tostate; cono con calamaretti, alici e gamberoni fritti; insalatina di seppie, gamberi, cozze con puntarelle all'olio di acciughe; tartara di tonno fresco con vinaigrette di lamponi e germogli di ravenello; pesce spada gratinato alle mandorle con pomodoro fresco; ravioli farciti all'astice con bisque, fragole e menta; tagliolini con calamaretti, gamberi, vongole veraci e pomodorini; filetto di orata al cartoccio con patate sauté; selezione di sorbetti al pompelmo rosa, mandarino e mela verde; semifreddo al torrone, panforte, cavallucci e ricciarelli.

I vini in tavola: Franciacorta (Fratus); Chardonnay A Divinis 2011 (Poggio Regini); Moscato d'Asti 2011 (Prunotto Antinori).

Commenti: Eccellente riunione conviviale degli auguri organizzata congiuntamente alla Delegazione Valdelsa Fiorentina, in un locale visitato più volte e che sempre, come anche in questa occasione, si è dimostrato all'altezza della fama conquistata. Il raffinato menu di pesce, proposto dalla chef Gigliola Papa, ha ricevuto un pressoché unanime buon apprezzamento da parte dei numerosi Accademici. Nel conteggiare in maniera analitica le schede separatamente tra le due Delegazioni è emersa sorprendentemente una valutazione identica, a dimostrazione del fatto che i criteri di giudizio risultano ormai equilibrati e omogenei. Menzione particolare tra le vivande spetta ai delicati tagliolini ai frutti di mare e alla deliziosa selezione di sorbetti. La riunione conviviale si è conclusa in un clima di viva cordialità con i rispettivi Delegati che hanno rimarcato il significativo spirito accademico dell'incontro tra due Delegazioni confinanti.

VALDARNO ARETINO
22 novembre 2012

Ristorante "Osteria New Cante Max" di Andrea Paolo e Jonathan Rossini, fondato nel 2009. ●Piazza Nannini 3, Loro Ciuffenna (Arezzo); ☎055 9172877; coperti 35.

● **Parccheggio scomodo; prenotazione consigliabile.**
● **Valutazione 7,9; prezzo € 38; caratteristico.**

Le vivande servite: purè di ceci al rosmarino con lingua di vitello, salsa verde e cipolle rosse; risotto con crema di cipolla fondente e foie gras; sella di maialino di latte brasata nel Vinsanto con verza brasata; torta al cioccolato fondente, mousse di cioccolato e cioccolato piccante.

I vini in tavola: Chianti vigna di Pallino (Tenuta Sette Ponti).

Commenti: È stata una piacevole sorpresa la capacità dei tre giovani gestori di questo ristorante caratteristico, ricavato da un antico frantoio nel centro storico del paese. L'ambiente è familiare e accogliente e la cucina di ottima qualità. Tutti i piatti sono stati apprezzati dagli Accademici e in particolare il risotto, che ha riscosso punteggi altissimi sulla scheda di valutazione e al quale il foie gras ha dato un gusto veramente piacevole. Anche il particolare tris di dolci al cioccolato è stato molto gradito. Al termine della serata il Delegato Roberto Vasari ha consegnato allo chef Jonathan Rossini il guidoncino e ha lasciato ai gestori il piatto dell'Accademia.

VALDARNO ARETINO
18 dicembre 2012

Ristorante "Vincafè" della famiglia Ferragamo, fondato nel 2011. ● **Località il Borro, San Giustino Valdarno (Arezzo); ☎055 977071; coperti 35.** ● **Parccheggio scomodo; prenotazione consigliabile.** ● **Valutazione 7,5; prezzo € 45; raffinato.**

Le vivande servite: sformato di cavolo nero su crema di fagioli zolfini; risotto ai carciofi mantecato alla toscana; pappardelle fatte in casa al sugo di coniglio; tagliata di vitello con purè di patate al timo e misticanza di campo; crostata di mele con gelato fior di latte e crema vanigliata.

I vini in tavola: Rosso Pian di Nova 2010, Bianco Lamel-

le 2011, Rosso Polissena 2009, Vinsanto Occhio di Pernice (tutti della Tenuta del Borro).

Commenti: La riunione conviviale degli auguri, alla quale hanno partecipato graditissimi ospiti il Segretario Generale Paolo Petroni e il Delegato di Firenze Roberto Ariani, si è svolta nel ristorante che la famiglia Ferragamo gestisce all'interno del nuovo Relais Chateaux della tenuta del Borro. Il giovane chef, Francesco Biondi, ha concordato con il Simposiarca Luca Templari un menu tratto dalla carta del ristorante e servito con gli ottimi vini della tenuta. Particolarmente positivo il giudizio degli Accademici sullo sformato di cavolo e sulla bellissima ambientazione della cena. Molto interessante l'intervento di Paolo Petroni che ha illustrato il percorso di questa annata accademica e illustrato i futuri obiettivi. Al termine della serata, dopo lo scambio dei rituali doni, il Delegato Roberto Vasari ha consegnato allo chef il guidoncino e ai gestori il piatto dell'Accademia.

VALDARNO FIORENTINO
14 dicembre 2012

Ristorante "Villa Il Palagio" di Soc. Il Palagio srl, fondato nel 2011. ● **Via Il Palagio 59, Rignano sull'Arno (Firenze); ☎055 8348865, fax 055 8347791; coperti 45.** ● **Parccheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie 7-20 gennaio; chiusura lunedì.** ● **Valutazione 7,91; prezzo € 40; elegante.**

Le vivande servite: "consumato" in tazza in infusione di fieno; carciofi e gamberi strapazzati; terrina di fegatini, riduzione al vino rosso e frutta disidratata; gnocchetti di patate con cime di rapa e pecorino; bollito: lingua con le patate, zampino con la cicoria, gallina con i sedani, muscolo con le carote, salsa verde e olio nuovo; arista farcita di verza e salsiccia con cipolline in agrodolce; millefoglie di cioccolato e castagne.

I vini in tavola: Prosecco (Valdo); Chianti Rufina Sel-

vapiana 2010; Historia Igt Castello di Poppiano 2009; Moscato (Saracco).

Commenti: Prima riunione conviviale degli auguri per la Delegazione. Insieme al Simposiarca Giovanni Gerini la scelta è caduta su "Villa Il Palagio", resort di ottimo livello sulla riva sinistra del fiume Arno. La cena di gala ha visto numerosi Accademici e graditi ospiti che hanno tutti manifestato un vivo piacere per la riuscita della serata. Il menu, definito con lo chef Mario Perone, un insieme di tradizione e innovazione, è risultato molto gradito, come espresso anche dal voto molto alto. Graditissimo l'aperitivo di benvenuto e piacevole il "consumato" al fieno. Buoni gli gnocchi, più che gradito il bollito misto. Apprezzata l'arista con la verza. Gran successo per il dolce. Vini all'altezza del menu. Al termine della cena, il Delegato Ruggero Larco, complimentandosi con tutto lo staff per la gestione e la preparazione della tavola, ha consegnato il guidoncino dell'Accademia in ricordo della serata.

VERSILIA STORICA
14 dicembre 2012

Ristorante "Tre stelle" di Massimo Landi, fondato negli anni '90. ● **Via Montauti 6, Forte dei Marmi (Lucca); ☎0584 80220; coperti 40+20.** ● **Parccheggio incustodito; prenotazione consigliabile; ferie dicembre; chiusura lunedì.** ● **Valutazione 8; prezzo € 50; elegante, accogliente.**

Le vivande servite: calice di benvenuto con cartoccio di pesciolini e stuzzichini; sparnocchi al vapore con julienne di carciofo moretto, tortino di scampi e zucchine con crema di crostacei, pappa alle triglie; risotto alla marinara; bavette con seppie, scampi, triglie, calamari, pomodoro fresco e basilico; pesce al forno con julienne di carciofi e patate croccanti al forno; gelato alla crema guarnito da frutti di bosco caramellati.

I vini in tavola: Franciacorta (Conti Ferrandi e Pitti); Prosecco di Valdobbiadene

(Bortolomiol); Vermentino Bolgheri vendemmia tardiva (Torre Cenaia).

Commenti: La riunione conviviale degli auguri si è tenuta in uno dei ristoranti più noti della riviera versiliese, caratterizzato, come sempre, da un'atmosfera elegante, raffinata e da un servizio ineccepibile. Il menu proposto ha riscosso il plauso unanime per l'accurata preparazione, i giusti sapori e la particolare professionalità del servizio, veloce e molto cortese. Ottimi i vini proposti. Erano presenti: il Delegato di Volterra Maurizio Luperi e il Delegato della Garfagnana-Val di Serchio Giovanni Santini. La serata ha inoltre salutato l'investitura del nuovo Accademico Paolo Carli che ha ricevuto gli auguri del Coordinatore Territoriale Franco Cocco. Al termine, la Delegata si è complimentata, a nome di tutta la Delegazione, con il titolare del locale e, ringraziandolo dell'ottima riuscita della serata, gli ha consegnato il piatto d'argento dell'Accademia.

VIAREGGIO VERSILIA
20 dicembre 2012

Ristorante "Ariston Mare" di Francesco Benassi, fondato nel 1995. ● **Viale Sergio Bernardini 660, Lido di Camaiore (Lucca); ☎0584 904747, fax 0584 612767; coperti 50/60+30.** ● **Parccheggio incustodito, sufficiente; prenotazione necessaria; ferie gennaio; chiusura martedì.** ● **Valutazione 7,23; prezzo € 45; elegante, accogliente.**

Le vivande servite: sformato di scampi su salsa di zucchine; polpo e verdure bollite con pesto leggero di basilico; crema di cavolfiore con triglie padellate e pistacchi; maccheroncini alla farina di castagne con crostacei e cipolla stufata al vino rosso; fogliette di pasta fresca con misto di mare; trancio di baccalà con sformatine di ceci e salsa al rosmarino; tortino al gauduina con crema inglese alla vaniglia.

I vini in tavola: Vermentino di Bolgheri (Az. Agr. Guado al Tasso); Cuvée lounge (Az. Agr. Astoria).

Commenti: Per la riunione conviviale degli auguri, è stato selezionato un locale molto accogliente ed elegante. Un albero natalizio capovolto, al centro della sala, ha fatto di quella serata un ricordo indimenticabile, come indimenticabili sono state tutte le pietanze. Ottimi gli antipasti, i maccheroncini alla farina di castagne ottimi e molto delicati, mentre le sfogliatelle ai frutti di mare avevano un retrogusto di mare e di aromi mediterranei. Il baccalà, delicato e salato al punto giusto, con le sformatine, ha esaltato il suo gusto. Il dolce ottimo e con una bella presentazione.

VOLTERRA
16 dicembre 2012

Ristorante "Il Mocaio" di Laura e Fabrizio Lorenzini. ● **Loc. Casino di Terra, Guardistallo (Pisa); ☎0586 655018, anche fax; coperti 40.** ● **Parccheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie 15 gennaio-15 febbraio; chiusura mercoledì.** ● **Valutazione 8; prezzo € 50; elegante, accogliente.**

Le vivande servite: ginestrata; tartata di maiale cinto toscano con funghi su crema di castagne; sformato di cardi gobbi con crema di guttus e tartufo bianco di Volterra; paté di fagiano nel guscio di cioccolato con pane biscottato e purea di mele al profumo di cannella; risotto Carnaroli della Maremma alle castagne dell'Amiata e lardo alle erbe; straccetti al rosmarino con ragù di colombaccio e pinoli di San Rossore; tagliata di manzo chianino su salsa di fagioli cannellini e verdure di stagione; semifreddo di marroni con crema al Rum; pasticceria natalizia.

I vini in tavola: Spumante Franciacorta Doc (Quadra); Vernaccia di San Gimignano tradizionale 2009 (Montenedoli); Poggio ai Ginepri 2012 Bolgheri Rosso (Argentiera).

Commenti: La Delegazione ha celebrato il Natale con un pranzo che ha riscosso il plauso dei molti Accademici intervenuti con parenti e amici e che ha visto la parte-

TOSCANA segue

cipazione di Delegati della zona e del Coordinatore Territoriale Franco Cocco. La cucina ha mandato sulle tavole piatti molto curati nella presentazione e nella preparazione, realizzati con prodotti di nicchia del territorio. Buonissimi i dolcetti natalizi fatti in casa e ottimo l'abbinamento dei vini.



MARCHE

ASCOLI PICENO
16 dicembre 2012

Ristorante "Gallo d'oro" di Cav. Uff. Comm. Bruno Pignotti, fondato nel 1960. ●Corso Vittorio Emanuele 13, Ascoli Piceno; ☎0736 253520; coperti 130. ●Parcheggio incustodito; prenotazione consigliabile; ferie 1°-20 agosto; chiusura lunedì. ●Valutazione 7,75; prezzo € 40; accogliente.

Le vivande servite: aperitivo con olive all'ascolana e spumante; antipasto di fritti della tradizione ascolana; crêpe princess; galantina in aspic con insalata russa; stinco di vitello con patate al forno; zuppa inglese di Bruno.

I vini in tavola: Spumante Valdobbiadene; Passerina Campo di Maggio; Montepulciano d'Abruzzo (Cantina Strappelli); Moscato d'Asti (Banfi Strevi).

Commenti: Piacevole incontro con la più genuina tradizione ascolana: il ristorante, infatti, è tra i più noti esercizi storici della locale ristorazione. Il nuovo ristorante Bruno Pignotti con i suoi familiari - in particolare la consorte Rosanna Corradetti, figlia d'arte - hanno da sempre ricercato e adottato esclusivamente le caratteristiche tipicità della cucina locale. Gli Accademici hanno potuto constatarne la veridicità, allorché hanno degustato i sapori "di casa" delle sue pietanze, ad iniziare dalle famose "olive all'ascolana", a giudizio degli intenditori, tra

i migliori prodotti della zona. Superba la "frittura della tradizione ascolana", per leggerezza e fragranza; di ottima preparazione la galantina cucinata all'insegna della tradizione più "casalinga". Ha inoltre meravigliato il succulento "prosciutto alla Bruno", squisito e tenerissimo arrosto di maiale servito dal ristorante "fuori sacco". Caratteristica e unica, infine, la "zuppa inglese di Bruno", dal sapore raffinato e invitante.

FERMO
25 novembre 2012

Ristorante "Ristorante dell'Hotel Paradiso" di Oreste Curi, fondato nel 1961. ●Piazza Umberto I, Amandola (Fermo); ☎0736 847468, fax 0736 647726; coperti 100. ●Parcheggio sufficiente; prenotazione non necessaria; ferie da metà gennaio ai primi di marzo; chiusura martedì. ●Valutazione 8; prezzo € 50; tradizionale, ristorante d'hotel.

Le vivande servite: crostini, pizza rustica, foglie di melanzane fritte; prosciutto dei Sibillini, pecorino del territorio con marmellate di mela rosa e pomodori, cappelletti di porcini alla brace, uovo "occhietto di bue" con tartufo bianco; ravioli di ricotta e spinaci con tartufo bianco; frittura di olive ripiene all'ascolana, cremini e zucchine; filetto di vitello scaloppato ai porcini e tartufo nero pregiato con contorno di broccoletti, cicoria e cavoli ripassati in padella con peperoncino; piegati di castagna; pizza con le noci; crostata d'uva "scrocchiona"; ciambella di mosto all'anice; mousse di castagne; biscottini secchi; mele rosa, uva, castagne.

I vini in tavola: Passerina Brut Doc (Cantina Velenosi); Pecorino di Offida Doc (Cantina Centanni); Rosso Piceno "Bacchus" (Cantina Ciu Ciu di Offida); Vino cotto.

Commenti: Convivio dedicato al tartufo bianco pregiato. Grande partecipazione di Accademici e ospiti, presenze istituzionali (il sindaco di Amandola, Giulio Saccuti e il presidente della Comunità Montana dei Monti Sibillini,

Cesare Milani). Molto c'è da dire sui piatti preparati da questo ristorante, sia quello con tartufo bianco pregiato (meravigliosi ravioli di ricotta e spinaci), sia quello con tartufo nero pregiato (l'ottimo filetto scaloppato con porcini), sia su tutte le altre vivande. L'attento gestore Oreste privilegia prodotti del territorio, veramente a km zero. Il bravo cuoco Gino Ricci, con una cucina lineare e fortemente legata alle tradizioni locali, ha saputo esaltare l'ottima materia prima, senza eccessi, con un'armonia di sapori, figlia di una semplicità culinaria di sana tradizione contadina. Il bravo Simposiarca, l'Accademico Mario Spinucci, ha punteggiato tutto il convivio di gustose pillole di sapere su questo tesoro della terra: insomma "sapori e saperi".

MACERATA
16 novembre 2012

Ristorante "Amici del gatto" di Adriano Giampaoli, fondato nel 1998. ●Viale Veneto 238, Civitanova (Macerata); ☎0733 811414; coperti 60/70. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie mai; chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo € 45; tradizionale, famigliare, accogliente.

Le vivande servite: antipasti caldi e freddi di pesce; chitarrine con cavoletti di Bruxelles e pannocchie; gnocchetti con scampi e tartufi; rombo al forno con patatine, olive e pomodorini; scampi guarniti con ananas e arance; frittura di paranza; sorbetto al limone.

I vini in tavola: Verdicchio spumante (Az. Santa Barbara); Verdicchio di Matelica (Az. La Monacesca); Verdicchio Castelli di Jesi classico riserva 2010 "Stefano Antonucci" (Az. Santa Barbara).

Commenti: Tradizionale appuntamento con la cena di pesce a Civitanova, che ha visto come attento Simposiarca il Consulatore Alessandro Aggarbati, al termine della manifestazione che tutti gli anni gli Accademici delle Marche dedicano alla premiazione dei migliori cinque ristoranti impegnati nel

proporre piatti di pesce della tradizione e in particolare il brodetto. Lo staff del ristorante si è fatto in quattro per offrire piatti impegnativi a cominciare dal ricco antipasto. Particolarmente apprezzati il pesce spada, il salmone affumicato e le cozze e vongole con il cece. Chitarrine e gnocchetti si sono divisi alla pari le preferenze dei commensali. Per i secondi, ottimi il rombo e la frittura di paranza. I piatti della tradizione hanno avuto più successo di quelli innovativi. In chiusura, ottimi i liquori Varnelli. Il Coordinatore Territoriale Mauro Magagnini ha espresso al titolare e allo staff del ristorante l'apprezzamento suo personale e dei Delegati delle Marche presenti alla manifestazione.

MACERATA
6 dicembre 2012

Ristorante "Casolare dei segreti" di Ronaldo Luca Marini, fondato nel 2000. ●Contrada San Lorenzo 28, Treia (Macerata); ☎0733 216441, anche fax; coperti 100. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie 1-15 febbraio; chiusura lunedì e martedì e a mezzogiorno (tranne festivi). ●Valutazione 7,50; prezzo € 30; elegante.

Le vivande servite: ciotola di farro all'olio novello; coratella di agnello da latte; pas-satelli in brodo; tagliatelle al sugo; lesso rifatto in padella con cipolla, pomodoro e peperoni; zuppa inglese con crema al Varnelli; castagne e scorzette.

I vini in tavola: Isidoro 2011 Marche Igt bianco; Pinno 2011 Rosso Piceno Doc (entrambi della cantina S. Isidoro, Colbuccaro di Corridonia).

Commenti: Riunione conviviale organizzata dal Simposiarca Fabio Mariani per il 120° anniversario dalla nascita della scrittrice Dolores Prato di Treia (1892-1983), saldando in un solo evento la cultura letteraria (rappresentata dalla illustrazione del romanzo "Giù la piazza non c'è nessuno") e la civiltà della tavola attraverso la degu-

stazione dei piatti descritti dalla scrittrice. La prof.ssa Lucia Tancredi, anche lei nota scrittrice, ha svolto una sapiente e coinvolgente presentazione del romanzo. Le pietanze, preparate con cura dalla chef Giannina, sono state realizzate seguendo le ricette del primo '900, e ne ha fatto fede la lettura di alcuni brani specifici da parte della prof.ssa Tancredi. L'elevato numero di commensali e la partecipazione del sindaco di Treia, Luigi Santalucia, hanno dato lustro alla manifestazione. Particolari apprezzamenti per i vini presentati dalla cantina S. Isidoro di Colbuccaro alla manifestazione. Particolari apprezzamenti per i vini presentati dalla cantina S. Isidoro di Colbuccaro alla manifestazione. Particolari apprezzamenti per i vini presentati dalla cantina S. Isidoro di Colbuccaro alla manifestazione.



UMBRIA

GUBBIO
18 dicembre 2012

Ristorante "Villa Fassia" di Marco Pannacci, fondato nel 2012. ●Loc. Fassia, Gubbio (Perugia); ☎075 9279275, anche fax; coperti 300. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie mai; chiusura mai. ●Valutazione 7,7; prezzo € 30; tradizionale, accogliente, caratteristico.

Le vivande servite: aperitivo con stuzzichini vari; cappelletti in brodo di cappone; bollito con salse varie; zampone e cotechino con lenticchie, gran dessert a buffet.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene; Grechetto (Cantine Adanti); Rosso di Montefalco (Cantine Adanti); Moscato.

Commenti: Metti una sera a cena con la quasi totalità degli accademici eugubini, in un ambiente caratteristico, suggestivo ed elegante. È la festa degli auguri apertasi con le calde voci di due giovanissime promesse della lirica: il tenore Loris Righi e il

soprano Elena Antonini (30 anni in due) applauditissimi. Menu tipico delle festività del periodo: cappelletti e cappone a Natale, cotichino, zampone e lenticchie per Capodanno. Il tutto preparato e presentato con cura e professionalità (anche se a non pochi Accademici il servizio è parso abbastanza lungo). Buono l'abbinamento con i vini. Non solo per l'abbondanza ma soprattutto per la qualità delle proposte, il giudizio è stato dunque più che positivo per Marco Pannacci, che ora ha aperto un ristorante anche a Milano, che sta riscuotendo un buon successo. Gubbio comunque è rimasta nel cuore di Marco, come dimostra l'aver voluto aprire, pochi mesi orsono, questo caratteristico locale legato al territorio e alle sue tradizioni.

PERUGIA
4 dicembre 2012

Ristorante "Villa Schucani" di Maria Carla Schucani. ●Strada San Marco 267, Perugia; ☎075 5733980; coperti 220. ●Parcheggio privato all'aperto, sufficiente; prenotazione obbligatoria; ferie gennaio; chiusura lunedì. ●Valutazione 8,5; prezzo € 45; ambiente raffinato ed elegante con parco secolare.

Le vivande servite: aperitivo con crostini caldi e freddi alla perugina vecchia maniera; suprema di pollo in galantina con gelatina; cappelletti fatti in casa in brodo di carne; parmigiana di gobbio; cappone arrosto con patate, salsvia e misticanza; babà infiammato con gelato di crema alla vecchia maniera; clementine calabresi; ghiottonerie natalizie: pinocciate, panforte e altre specialità.

I vini in tavola: Brut (Lungarotti); Orvieto Classico Superiore Doc Terre Vineate 2008 (Palazzone); Rosso di Podernovo Umbria Igt 2008 (Castello delle Regine); Rum Old Crown 45°; Moscato d'Asti Docg "Centive" (Tenuata Olim Bauda).

Commenti: La riunione conviviale, ben riuscita e iniziata con i saluti del Delegato Elmo Mannarino, si è svolta in una palpabile at-

mosfera natalizia. Le vivande sono state tutte apprezzate a partire dalla suprema di pollo e dai cappelletti. Ottima la parmigiana di gobbio, tenera, armoniosa nel gusto, messa in risalto dal pomodoro fresco. Secondo tradizione è stato quindi servito il cappone arrosto. Come dessert si è gustato un babà che è stato presentato fiammeggiante in una sala a luci spente; ottimo il gelato di crema. Le ghiottonerie natalizie hanno riproposto antichi sapori tradizionali del Perugino. L'Accademica Boini ha illustrato la cucina natalizia perugina dell'800. Numerosi interventi di Accademici e ospiti hanno contribuito a rendere ancora più gradevole la serata. Il Delegato ha concluso soffermandosi sulla cucina tradizionale natalizia umbra e con gli auguri.

TERNI
9 dicembre 2012

Ristorante "Piermarini" di Primo Piermarini, fondato nel 1990. ●Via Ancaiano 23, Ferentillo (Terni); ☎0744 780714, anche fax; coperti 70. ●Parcheggio comodo, privato; prenotazione consigliabile; ferie 1°-15 settembre; chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 8,75; prezzo € 55; in una villa ai piedi delle colline della Valnerina, parco affascinante in inverno e fresco d'estate.

Le vivande servite: terrina di ovoli, castagna e guanciale, crema di mais, fonduta, olio novello; fegato d'oca, confettura di cipolle e biscotto di pane; tagliolini con ragù bianco e tartufo; piccione ripieno e funghi cardoncelli; tris di dolci; delizie di Natale: panpepatini.

I vini in tavola: Superiore di Cartize (Carpenè Malvolti Saccol); Müller Thurgau Trentino "Albeggio" 2011 (Marco Donati); Merlot-Cabernet Sauvignon "Vertigo" 2010 (Livio Felluga); Moscato d'Asti "Castello del Poggio" (Gianni Zonin).

Commenti: Secondo tradizione, appuntamento da "Piermarini" che accoglie gli Accademici con la cortesia e l'affetto di sempre. Il locale

è totalmente riservato, gli Accademici quasi al completo. Dopo il discorso del Delegato che fa il punto sull'anno trascorso, Mario Guerra recita un pensiero di Gandhi e le lacrime solcano numerose guance. Il Superiore di Cartize accompagna l'aperitivo in piedi: terrina di ovoli, castagne avvolte nel guanciale e una soave, impalpabile crema di mais resa vellutata da una fonduta di pecorino nostrano e vivace da una sferzata di piccante olio novello. In tavola, fegato d'oca, crema di cipolle e biscotto di pane riscuotono all'unanimità il massimo dei voti. Seguono i tagliolini e poi un altro fuoriclasse, il piccione che, con il suo sapido ripieno, si è guadagnato l'otto e mezzo quasi nove. Nel frattempo Carol Piermarini ha preparato un variegato tris di dolci. Primo, patron e chef del ristorante, elaborando la ricetta in versione più leggera, ha proposto il "panpepatino accademico" in monoporzione.

**VALLI DELL'ALTO
TEVERE**
15 dicembre 2012

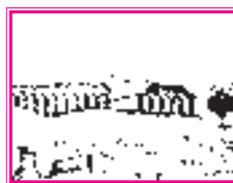
Ristorante "Il Boschetto" di Sandro Santi, fondato nel 1965. ●Via Aretina 38, Città di Castello (Perugia); ☎075 8554728, 075 8520444, fax 075 8553592; ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie mai; chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo € 30; tradizionale, famigliare.

Le vivande servite: antipasto del contadino; crostini caldi; cappelletti in brodo di cappone; tagliatelle ai funghi porcini; spezzato di tacchino ai tre pepi; spinacette saltate aglio, olio, peperoncino; cosciotto di maiale in bellavista; patate arrostate.

I vini in tavola: Grechetto Umbro; Rosso Umbria; Castello di Antignano.

Commenti: Menu all'insegna della tradizione natalizia umbra. Dopo l'aperitivo di benvenuto offerto dalla casa, la serata è iniziata con l'introduzione del Delegato sul tema e poi la parola è passata al Simposiarca per l'esposizione dei piatti. Gli Acca-

demici si sono ritrovati attorno a tavoli sapientemente apparecchiati con un magico tocco natalizio per festeggiare la chiusura dell'anno. Tutte le pietanze sono state ben gradite, ma una nota particolare va ai cappelletti in brodo e alle tagliatelle ai funghi, con una pasta fatta rigorosamente "a mano". Servizio veloce e attento. A conclusione, l'ingegner Vittorio Landi ha omaggiato con i suoi gioiosi brindisi. Al termine della serata lo scambio dei consueti auguri di Natale.



LAZIO

**CIOCIARIA
(FROSINONE)**
15 dicembre 2012

Ristorante "Osteria della Fontana" di Augusto Bufalini, fondato nel 1904. ●Via Casilina km 62,300, Anagni (Frosinone); ☎0775 768577; coperti 160. ●Parcheggio privato, custodito; prenotazione consigliabile; ferie mai; chiusura mai. ●Valutazione 7,90; prezzo € 45; accogliente.

Le vivande servite: pane fritto al pomodoro; canapè con ricotta di bufala e mirtillo; polentina con salsiccia; fiori di zucchine; gnocco fritto di pane e ricotta; polpettine di erbe fritte; zuppa di cicerchie e porcini; gnocchi lunghi acqua e farina fatti in casa al ragù e polpettine; tacchinella farcita; purea di patate rosé; tarassaco invernale saltato in padella; "ntorza nganna" con crema arancia e ananas.

I vini in tavola: Herculis, Romanico; Casal Cervino, Spumante Cuvée (tutti della Cantina Coletti Conti).

Commenti: Nutrita partecipazione di Accademici e amici ospiti per questa riuscita riunione conviviale di Natale che ha coniugato gastronomia e storia dei luoghi. Il tradizionale pranzo si è arricchito, infatti, di inte-

ressanti, brevi relazioni della Simposiarca Rita de' Medici Pierron, che ha illustrato il menu e le origini del ristorante, antica stazione di posta. Gustose, originali e gradite entrées hanno accompagnato l'aperitivo con i diversi tipi di pane fresco. Particolare la zuppa di cicerchie e funghi porcini, rielaborata per l'occasione. Bene accolta la tacchinella farcita, tenera e saporita, servita con una colorata purea di patate e carote. Di tradizione locale il semplice dolce alle creme "ntorza nganna". Bene abbinati i vini. Ambiente accogliente ma purtroppo rumoroso. Il servizio professionale e disponibile, il buon rapporto qualità/prezzo e l'atmosfera pre-natalizia hanno contribuito al successo della cena, organizzata dalla Simposiarca con cura e competenza nella ricerca dei piatti del territorio.

CIVITAVECCHIA
18 novembre 2012

Ristorante "Osteria del Gallo d'Oro" di Ennio Brandispada, fondato nel 2010. ●Via Trieste 9, Civitavecchia (Roma); ☎0766 22723; coperti 45. ●Parcheggio incustodito, comodo; prenotazione consigliabile; ferie mai; chiusura martedì. ●Valutazione 7,70; prezzo € 35; familiare, rustico, sul mare.

Le vivande servite: fritto misto di melanzane, zucchine, fiori di zucca, mele in pastella con cannella; suppli; frittata di patate alla romana; bruschette alla vignarola; trippa alla romana; fagioli con le cotiche; strozzapreti alla carcerata (con guanciale, broccoletti, pachino e pecorino romano); minestra di broccoli e arzilla; baccalà in guazzetto alla romana; costolette di abbacchio a scottadito; broccoletti ripassati in padella; puntarelle; zoccollette al cioccolato; tozzetti.

I vini in tavola: Montepulciano Doc (Cantina di Maccaresse); Prosecco (Casale dei Cento Corvi-Cerveteri).

Commenti: La riunione conviviale è stata organizzata dal Simposiarca Gaetano Starace presso l'"Osteria del Gallo d'Oro" visitato per la

LAZIO segue

prima volta dalla Delegazione. Il locale è ubicato nel centro storico in un antico palazzo. Il menu proposto dal titolare sig. Ennio ha pienamente soddisfatto gli Accademici che hanno anche accolto con simpatia l'apparecchiatura rustica da "osteria". Oltre alla varietà dei gustosi antipasti, è stata data un'ottima valutazione alla minestra di arzilla con i broccoli, classico piatto romanesco. Per quanto riguarda i secondi piatti è stata rispettata la tradizione. Buono e attento il servizio. A conclusione della serata, il Delegato ha ricordato, con aneddoti, la cucina romana.

FORMIA - GAETA
15 novembre 2012

Ristorante "Il Ristorante di Claudio Petrolo" di Claudio Petrolo, in gestione dal 2011. ●Piazzetta Zamparelli 5, Minturno (Latina); ☎0771 65129; ●Parccheggio pubblico, insufficiente; prenotazione consigliabile; ferie due settimane a settembre; chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 8,50; prezzo € 40/45; ambiente molto accogliente e piacevole.

Le vivande servite: cozze di Gaeta su vellutata di cannellini al rosmarino e pane croccante; raviolo bicolore farcito con spigola e patate, in guazzetto di gamberi e pomodorini; spaghetti di Gragnano alla cipolla di Tropea, alici e olive di Gaeta; sandwich di triglia croccante, olive e pomodorini adagiato su insalatina fresca; terra di cioccolato.

I vini in tavola: Lentisco e Promessa (Cantina "Terra delle Ginestre", Spigno Saturnia).

Commenti: Claudio Petrolo gestisce questo locale da diciotto mesi; la Delegazione è la terza volta che torna da lui. Serata veramente speciale, il giovane chef ha dato il massimo di sé: vivande dal gusto unico che appagavano anche l'occhio con i loro colori. Tutti i piatti hanno riscosso l'unanime consenso degli Accademici. Particolarmente apprezzate le cozze di Gaeta su vellutata di cannellini impreziositi dal ro-

smarino ed esaltati dal pane croccante, ma anche il sandwich di triglia con le olive e i pomodorini. La triglia è uno dei pesci nobili del golfo di Gaeta e lo chef è riuscito ad esaltarne i sapori in modo eccezionale. I colori rosso brillante delle triglie spiccavano sul piatto di ardesia nero sul quale sono state servite. Gran finale con il dessert: vari gusti di cioccolato. Più che buoni i vini, dell'unica cantina della zona. Calorosa ovazione per Claudio Petrolo e appuntamento a presto.

ROMA
ROMA NOMENTANA
14 dicembre 2012

Ristorante "La Piazzetta dell'Hotel de la Ville", fondata nel 1924. ●Via Sistina 69, Roma; ☎06 67331, fax 06 678413; coperti 150. ●Parccheggio sufficiente (solo di sera); prenotazione necessaria; ferie mai; chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo € 92.

Le vivande servite: crochette stile Asia, rustici misti, piccoli suppli, polpettine di carne, fritti misti, olive ascolane; culatello di Zibello con misticanza novella, pecorino e tortino di verdure; mezze maniche con crema di zucca e guanciale croccante; risotto al radicchio trevigiano e noci; arrosto di vitello in salsa di vino rosso con tortino di patate, giardinetto di legumi bolliti; strudel di mele caldo con gelato alla vaniglia, pandoro, panettone e pettit four.

I vini in tavola: Prosecco Valdobbiadene (Case Bianche); Cabernet "La Boatina" (Castello di Spessa, Cormons); Sauvignon Bianco "La Boatina" (Castello di Spessa, Cormons); Asti Spumante (Vignaioli di Santo Stefano).

Commenti: Le due Delegazioni hanno celebrato insieme la tradizionale cena degli auguri. Simposiarca della serata, il Delegato di Roma Gabriele Gasparro che, dopo il benvenuto e il saluto di Alessandro Di Giovanni Delegato di Roma Nomentana, ha tenuto un breve intervento sulle tradizioni del Natale a Roma. Molti gli Accademici e gli ospiti fra i quali l'ex Delegato di Roma Nomentana

Ambasciatore Maurizio Moreno, il dott. Pierluigi Gentile, l'Accademico di Sulmona Giovanni D'Amario. Molto gradito il menu, con un particolare apprezzamento per le mezze maniche con crema di zucca e la grande varietà e ricercata delicatezza degli stuzzichini serviti con l'aperitivo. L'apprezzamento più caloroso è stato per l'alta professionalità del servizio di sala, e la cura dell'apparecchiatura, merito del responsabile della serata, il signor Francesco Boi, che ha diretto tutto il personale con competenza e discreta presenza. Con il brindisi augurale si è conclusa una bella serata all'insegna dello spirito di socialità e di amicizia.

ROMA APPIA
23 novembre 2012

Ristorante "L'Archeologia" di Gianluca Pasquali, fondata nel 1890. ●Via Appia Antica 139, Roma; ☎06 7880494, fax 06 78391337; coperti 250. ●Parccheggio incustodito; prenotazione consigliabile; ferie mai; chiusura mai. ●Valutazione 7,40; prezzo € 38; elegante, caratteristico, sito in un'area di rilevanza paesaggistico-archeologica.

Le vivande servite: buffet di apertura con fritti e stuzzichini vari; tortino di carciofi con salsa al pecorino; risotto al radicchio trevigiano; orecchiette con cime di rapa; abbacchio al forno con patate arrosto; carciofi alla romana; tortino al cioccolato caldo.

I vini in tavola: Prosecco Docg (Cantine Cantarini); Cesanese del Piglio "Capitolium" Doc 2010 (Azienda Vinicola Federici).

Commenti: La Delegazione ha riproposto questo noto ristorante anche per valutarne l'attuale livello di cucina e di servizio. Per questo, il Simposiarca Vice Delegato Donato Pasquariello, attraverso una stretta interazione con il gestore e il responsabile della cucina sig. Giovanni Quatromini, ha proposto un menu dal carattere per così dire "trasversale", contemplante pietanze di diverse tradizioni regionali. Dopo alcune parole di benvenuto del Delegato Publio Viola, il Simposiar-

ca ha illustrato i contenuti del menu e i motivi delle scelte effettuate. Particolarmente apprezzati dai numerosi Accademici e ospiti, sono risultati il tortino di carciofi, l'abbacchio al forno e il dessert finale. La serata si è svolta, come sempre, in un clima di convivialità e di amicizia, che ha consentito di sviluppare ai tavoli una positiva dialettica circa la qualità delle materie prime impiegate e l'idoneità delle soluzioni di cucina. Funzionale il servizio nella raffinata e capace "Sala degli Scipioni", nell'occasione interamente riservata.

ROMA APPIA
ROMA AURELIA
3 novembre 2012

Ristorante "L'angolino di Mirko" della famiglia Mancini. ●Via della Missione 3, Tivoli (Roma); ☎0774 312027; ●Parccheggio poco distante; ferie mai; chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 8,50; prezzo € 45.

Le vivande servite: sfizi di Borgia; salviata con pecorino grigliato e salsa cardinale; zuppa di farro e porro con crostoni di pane arso; stringozzi di macina grossa con funghi porcini e tartufo; faraona in bellavista con erbe aromatiche; verdure selvatiche insaporite con uvette e pinoli; torta di Messisbugo.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene; Campo Vecchio Bianco e Rosso (Castel de Paolis); Passito di Pantelleria.

Commenti: Dopo la visita alla mostra "Magnificenze a tavola" e a Villa d'Este, le due Delegazioni romane sono state accolte nel giardino del ristorante. Con il brindisi di benvenuto sono stati serviti ottimi frittini preparati al momento e gustati caldi e croccanti. Si è poi passati al primo piano di un bel palazzo d'epoca in un'ampia sala affrescata, per gustare un menu "rinascimentale", preparato dallo chef Gioacchino Jannelli, in collaborazione con la Simposiarca June di Schino. Le vivande che rievocavano i fasti e le raffinatezze gastronomiche del Rinascimento sono state molto

apprezzate, in particolare la zuppa di farro e porro servita in gustosi crostoni di pane arso e la faraona in bellavista presentata in maniera scenografica dall'ottimo e professionale personale di servizio diretto da Giampaolo De Luca. Il pranzo si è concluso con i ringraziamenti dei Delegati Publio Viola e Giovan Battista Guerra alla signora Anna Mancini, alle figlie Federica e Marianna e allo chef Nino Jannelli, acclamati calorosamente.

ROMA EUR
9 dicembre 2012

Ristorante "Gavius dell'Hotel OP" di Gianluca Pasquali, fondata nel 2011. ●Viale dell'Oceano Pacifico 153, Roma; ☎06 592801, fax 06 52208441; coperti 100. ●Parccheggio sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie mai; chiusura domenica sera. ●Valutazione 8,5; prezzo € 50; accogliente, ristorante annesso all'albergo.

Le vivande servite: aperitivo (rustici e focaccine calde con Prosecco e soft drink); tramezzino caldo/freddo di tartare di manzo e carciofo "dalla romana alla giudia"; risotto al Sangiovese con salame e scaglie di parmigiano reggiano Dop gran riserva; tagliolini cacio e pepe Wellness®; filetto di manzo con olio fumé e cicoria impazzita; tiramisù e dolci natalizi.

I vini in tavola: Prosecco "Danzante" extra dry Doc; Rosso di Toscana Igt "Tenuta Frescobaldi di Castiglioni" Chianti Rufina riserva Docg "Nipozzano Riserva", Brunello di Montalcino Docg "Castegiocondo", Pomino Bianco Doc "Pomino Vendemmia Tardiva" (tutti della Soc. Agricola Marchesi de' Frescobaldi, Firenze).

Commenti: La Delegazione ha scelto ancora una volta questo ristorante per lo scambio degli auguri e la presentazione del volume "La Cucina degli anni Cinquanta" che conclude le celebrazioni per il decimo anniversario della propria costituzione. La decisione si è rivelata felice. Fugate le perplessità sulla cucina Wellness® per la validità dei sa-

pori delle pietanze confezionate in accordo a principi dietetici e nutrizionali. Grande successo per l'antipasto e i tagliolini cacio e pepe, impreziositi dal gusto del carciofo soffritto e in crema, proposti dallo chef Mirko Di Mattia. Apprezzati il pane e i grissini, confezionati in casa, a partire da farine integrali e a lievitazione naturale. Notevoli i vini, la cui degustazione è stata guidata dal sommelier enologo Sergio Di Loreto. Impeccabile e cortese il servizio coordinato dal maître Andrea Pucci. Simposiarca della serata il Delegato che ha presentato il volume e ha tracciato un bilancio dell'anno sociale 2012. Ospite gradito il Delegato di Parma Giovanni Iapichino.

ROMA NOMENTANA
22 novembre 2012

Ristorante "Hostaria su Nuraghe" di Felicia Avagliano, fondato nel 1969. ●Via Imperia 66/68, Roma; ☎06 44291846, anche fax; coperti 60. ●Parcheggio incustodito; prenotazione consigliabile; ferie agosto; chiusura domenica. ●Valutazione 8; prezzo € 43; famigliare.

Le vivande servite: aperitivo con pane e pecorini sardi; tris di salmone, tonno e pesce spada affumicati; spaghetti vongole e bottarga; spigola alla Vernaccia in cartoccio con patate e olive; sorbetto di fichi d'india.

I vini in tavola: Vermentino di Sardegna Doc 2011 Blu (Santa Maria La Palma, Alghero).

Commenti: Ampio gradimento per la riunione conviviale dedicata alla cucina sarda, grazie ad un giovane di Orosei e sua moglie Felicia, che aprirono questo locale per far scoprire ai romani le prelibatezze di questa cucina. Dopo un'interessante relazione dell'Accademica e Simposiarca Emanuela Medi, sull'origine e l'uso della bottarga, è stato degustato un delizioso menu a base di pesce. Aperitivo con Prosecco, pane carasau e un prelibato pecorino sardo. L'antipasto di salmone, tonno e pesce spada affumicati ha riscosso unanime consenso. A segui-

re, una ricca portata di spaghetti vongole e bottarga e un'ottima e abbondante spigola alla Vernaccia che per qualità e preparazione ha soddisfatto i palati più sofisticati. Il tutto accompagnato da un ottimo Vermentino di Alghero. Delizioso sorbetto ai fichi d'India, seguito da assortiti dolcetti tipici accompagnati dal Mirto o dalla tipica grappa isolana "filu 'e ferro". Serata particolarmente riuscita in un ambiente familiare improntato ad una gustosa qualità della cucina.

VITERBO
21 novembre 2012

Ristorante "Palazzo Catalani" di Roberto Marignoli e Nicola Ranucci, fondato nel 2011. ●Via Montecavallo 26, Soriano nel Cimino (Viterbo); ☎0761 748355, anche fax; coperti 40. ●Parcheggio incustodito, scomodo; prenotazione consigliabile; ferie mai; chiusura martedì. ●Valutazione 7,14; prezzo € 35; curato, elegante.

Le vivande servite: zuppetta di cozze; tagliolini all'aragosta; spigola in crosta di patate; verdure grigliate; torta al limone e meringa.

I vini in tavola: Seiano Bianco (Cantina Paolo e Noemi D'Amico).

Commenti: Cena a base di pesce di ottima qualità e fattura. Gradevole l'aperitivo, con elementi di tradizione e innovazione, buona e saporosa la zuppetta di cozze, ottimi i tagliolini con l'aragosta, solo un po' "sfuggiti" di cottura. Pesce gradevolmente servito aperto e spinato, coperto di patate e accompagnato da buone verdure grigliate. Scenografico il dolce, buono, solo un po' troppo da cerimonia. Da lodarsi l'impegno dei giovani chef Roberto Marignoli e Nicola Ranucci che con entusiasmo si sono gettati in questa impegnativa esperienza. Le loro capacità, unite alla disponibilità, avranno certamente un ritorno che gli Accademici, particolarmente soddisfatti, non faranno mancare. Ottimo e curato il celere servizio, particolarmente apprezzato il favorevole rapporto qualità/prezzo.

VITERBO
12 dicembre 2012

Ristorante "Enoteca La Torre" di Luigi Picca, fondato nel 2008. ●Via della Torre 5, Viterbo; ☎0761 226467; coperti 25/30 ●Parcheggio incustodito, scomodo; prenotazione consigliabile; ferie in agosto variabili; chiusura domenica sera, martedì e mercoledì. ●Valutazione 8,08; prezzo € 50; curato, elegante.

Le vivande servite: patata interrata ai sapori autunnali; risotto zafferano e capesante; agnello della Tuscia alle tre cotture; patate affumicate; semifreddo alle nocciole.

I vini in tavola: Spumante brut nature metodo classico (Marchesi Antinori); Bianco Divo IGT Lazio 2011 (Cantina Terre Etrusche); Rosso Dinari del Duca Sirah 2010 (Duca di Castelmonte); Moscato d'Asti 2009 (Vignaioli S. Stefano Ceretto).

Commenti: Per gli auguri di Natale la Delegazione ha scelto il locale più prestigioso della città, unico meritatamente stellato Michelin, nel quale opera lo chef Danilo Ciavattini, di origini locali e tornato in zona dopo fruttuose esperienze altrove. Splendida la cena, come attestato dall'altissima votazione. Preceduta da gradevoli assaggi, la patata farcita di formaggio e ricoperta da funghi tritati che simulavano la terra ha stupito e gratificato i commensali; perfetto il risotto, come pure l'agnello in diverse e puntuali cotture. Il dessert, che è stato anch'esso preceduto da apprezzati antipici, in linea con la tradizione locale della nocciola, è stato apprezzato. Inappuntabile il servizio. Ottimi i vini, di cui in particolare il bianco ha costituito piacevole sorpresa "locale", puntuale l'accostamento degli altri. Favorevole, dato il livello, il rapporto qualità/prezzo.



ABRUZZO

ATRI
23 novembre 2012

Ristorante "La sorgente dei sapori" di Domenico Di Felice Lefoer, fondato nel 2009. ●Via Piane S. Andrea, Atri (Teramo); ☎0858 798824; coperti 200. ●Parcheggio incustodito; prenotazione consigliabile; ferie novembre; chiusura martedì. ●Valutazione 7; prezzo € 30; tradizionale.

Le vivande servite: polentina con farina di castagne al mosto cotto; pane e olio nuovo con scaglie di tartufo; pastellata di borrhagine con scamorza e alici; pallottine di formaggio cacio e ove alle erbe aromatiche; tacconelli mare e monti; gnocchetti tricolore con topinambur e guanciale di maiale; funghi cacio e ove; tortino di castagne con salsa di cioccolato.

I vini in tavola: Mionetto Vivo classico; vini Novello e Cerasuolo (Cantina San Lorenzo).

Commenti: L'interessante menu ideato e controllato nell'esecuzione dal relatore Nino Tieri, grande conoscitore di erbe aromatiche e funghi, allievo di Vincenzo Buonassisi, ha riscosso consenso stimolando la curiosità degli Accademici e dei numerosi invitati per la sua originalità. Il relatore ha illustrato con dovizia di particolari le singole pietanze, soffermandosi sui funghi e sui topinambur, radice conosciuta e molto apprezzata dagli antichi Romani, quasi sconosciuta agli abruzzesi, ma che ora si sta scoprendo o riscoprendo. Particolare successo, quindi, hanno riscosso gli gnocchetti tricolore con topinambur che ha conferito al piatto un gusto di carciofo con un retrogusto di affumicato. Gustosi anche gli altri piatti. Peccato per la lentezza del servizio e per alcune pietanze giunte in tavola troppo tiepide non per colpa del ristorante ma

del ritardo con cui è cominciata la cena.

ATRI
29 novembre 2012

Ristorante "Pier delle Vigne" di Domenico Forcella, fondato nel 1987. ●Via Respighi 24, Loc. Pineto (Teramo); ☎0859 491875; coperti 60. ●Parcheggio incustodito; prenotazione consigliabile; ferie novembre; chiusura martedì. ●Valutazione 7; prezzo € 20; tradizionale.

Le vivande servite: frittelline di benvenuto; tagliatelle tipiche con la mollica; sfornato di zucchine e melanzane; patate arrosto; pizza dolce.

I vini in tavola: vino della casa.

Commenti: L'occasione per la riunione conviviale è stata offerta dall'idea del Delegato Antonio Moscianese di incontrarsi in una serata di formazione per i nuovi soci. L'Accademica Candida Sulpizi, in veste di Simposiarca, ha organizzato una piccola cena vegetariana all'insegna della semplicità e della tradizione. I tagliolini con la mollica frita hanno evocato sapori antichi di una vita semplice e modesta, solo apparentemente facili perché soltanto un'abile cuoca sa rendere croccante il pane al punto giusto. Quasi sontuosi i due sfornati di melanzane e zucchine. Buona la pizza dolce, ironia della sorte forse un po' troppo dolce.

L'AQUILA
11 novembre 2012

Ristorante "La Matriciana" di Dino Di Pompeo, fondato nel 1925. ●Via Francesco Paolo Tosti 68G, L'Aquila; ☎0862 26065, anche fax; coperti 60. ●Parcheggio riservato; prenotazione preferibile; ferie luglio; chiusura mercoledì. ●Valutazione 8,15; prezzo € 30; tradizionale.

Le vivande servite: polenta ripassata in padella; gnocchetti e ceci; mezze maniche all'amatriciana; stinco di maiale con verza e patate; dolce ai frutti di bosco; castagne arrostate.

ABRUZZO segue

I vini in tavola: aperitivo Falanghina Brut, Bianco Corda di Volpe, Guardiolo Rosso, Novello, Passito (tutti della Cantina Wartalia).

Commenti: Anche quest'anno la Delegazione ha festeggiato San Martino scegliendo un ristorante antico e tipico della città, dove il Simposiarca, il Delegato Demetrio Moretti, ha aperto la serata con una relazione sul tema: "San Martino, tra sacro e profano". I piatti gustati da Accademici, postulanti e ospiti sono stati improntati al periodo dell'anno, anche se la temperatura non era molto autunnale. La cena preparata da Dino e Anna Maria Di Pompeo ha rispecchiato la natura del locale e molto apprezzati sono stati la polenta ripassata in padella, le mezze maniche all'amatriciana e lo stinco di maiale. Ampi consensi hanno avuto i vini offerti dalla Cantina Wartalia del Sannio. Buono il servizio.

PESCARA
18 dicembre 2012

Ristorante "Roof dell'Hotel Esplanade" di Esplanade SpA, fondato nel 1970. ●Piazza I Maggio 46, Pescara; ☎085 292141, anche fax; coperti 400. ●Parccheggio incustodito; prenotazione necessaria; ferie imprecisate; chiusura lunedì. ●Valutazione 7,50; prezzo € 50; raffinato, elegante.

Le vivande servite: fritti vari, salmone affumicato, cascata di ostriche; risotto con scampi e vongole; fedelini con paparazze e pachini; mezzo astice con salse varie e insalata russa; capitone ai ferri con insalata misticanza; panettone con salse alla crema e cioccolato; dolcetti di tradizione natalizia.

I vini in tavola: Prosecco, Rosato Doc (tutti dell'Azienda Vinicola Cataldi Madonna).

Commenti: Menu di Natale: aperitivo ottimo e ricco, in piedi, con tavola elegantemente imbandita. Tutte le portate sono state eccezionali per il gusto, l'esecuzione e la presentazione, dai fritti serviti caldissimi senza

inopportuni sapori di olio fritto, agli scampi freschissimi, all'astice con le sue ottime salse. Superbo e gustoso il capitone. Il risotto è stato l'unico piatto non all'altezza del menu: ben cotto, ma con scarso sapore di mare. Ottimi invece i fedelini con paparazze e pachini. Scontato, forse, ma sempre di tradizione, il panettone arricchito con profumate e ottime salse che si sono sposate perfettamente con il gusto del dolce natalizio. Perfetti i tradizionali dolcetti abruzzesi: i cacionetti con ripieno di ceci e di marmellata d'uva. Ambiente e atmosfera estremamente piacevoli. Dono di Natale per tutte le signore, una splendida mattonella di ceramica raffigurante un angolo della vecchia Pescara, realizzata dalla bravissima Maria Luisa Angeleozzi.

SULMONA
8 dicembre 2012

Ristorante "Il Club dei Buongustai" di Enrico Rossi, fondato nel 2007. ●Via Pescara 28, Sulmona (L'Aquila); ☎0864 212859; coperti 50. ●Parccheggio insufficiente; prenotazione non necessaria; ferie variabili; chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 8; prezzo € 35.

Le vivande servite: code di mazzancolle con carciofi; fagottino con alici; insalatina di mare; paccheri ai frutti di mare; filetto di spigola in crosta di patate; contorni di stagione; dolci di Natale; dadolata di frutta.

I vini in tavola: Pecorino Barone di Valforte.

Commenti: Ottima scelta della Simposiarca Fernanda De Santis organizzatrice della serata e del menu. Novità le code di mazzancolle con carciofi che hanno aperto la cena degli auguri. Molto apprezzati i paccheri ai frutti di mare e grande successo per il filetto di spigola in crosta di patate. La Delegata Paola Pelino si è complimentata con il titolare e chef Enrico Rossi che è riuscito ad elaborare un menu a base di pesce, gratificando i commensali con piatti inusuali, di qualità, ad un giusto

prezzo. Buona anche la scelta del vino.

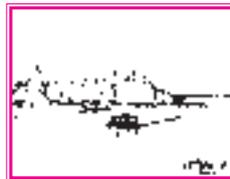
TERAMO
14 dicembre 2012

Ristorante "I Tigli" di Michele Eligio Filippini, fondato nel 2009. ●Via Mazzini 18, Teramo; ☎0861 241374, 0861 242704; coperti 180. ●Parccheggio insufficiente; prenotazione consigliabile; ferie 2 settimane in agosto; chiusura domenica sera e lunedì a mezzogiorno. ●Valutazione 8; prezzo € 40; elegante.

Le vivande servite: fritti all'italiana (olive ascolane, bocconcini di baccalà, cavolfiore, zucchine, cardo e sedano); brodo con cardo; risotto ai funghi e castagne del Parco; assaggio di tacchino alla canzanese con sottoli; medaglioni di agnello con patate al forno; torta al cioccolato; dolci di tradizione.

I vini in tavola: Prosecco (Le Bertole); Cerasuolo 2011 (Cantina Strappelli); Regia Specula Montepulciano d'Abruzzo Doc 2009 (Cantina Contucci Ponso); Passito Florio.

Commenti: Dopo un ricco aperitivo con i classici fritti abruzzesi a base di verdure in pastella e baccalà, gli Accademici si sono accomodati attorno ad un decoratissimo tavolo imperiale allestito in una delle sale di questo classico ristorante della tradizione, per la cena degli auguri. Nulla è più rassicurante della tradizione: il brodo con cardo, stracciatella e polpettine non potrà mancare sulla tavola di Natale, e lo chef Gabriele è uno specialista in materia. Dopo un apprezzato e profumato risotto ai funghi e castagne, per restare nelle consuetudini, è stato servito il "tacchino alla canzanese", un piatto locale tipico, molto raffinato, ove il tacchino è servito freddo e in gelatina, accompagnato da sottaceti di produzione artigianale. Teneri medaglioni di agnello hanno concluso un menu classico e sobrio. Al momento del dessert, il titolare del ristorante e gastronomo Eligio Filippini ha commentato le origini dei piatti allestiti dallo chef Gabriele.



MOLISE

TERMOLI
25 novembre 2012

Ristorante "Al vecchio tratturo" di Pasquale e Nicola Moscufo, fondato nel 1991. ●C/da Macchia del Lago, Montefalcone nel Sannio (Campobasso); ☎0874 877226; coperti 150. ●Parccheggio sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie mai; chiusura lunedì. ●Valutazione 7; prezzo € 35; famigliare, accogliente.

Le vivande servite: affettati casarecci di maiale di produzione propria; pizza con verza; sottoli e sottaceti casarecci; funghi, finferli e trombette di morto fritti in pastella; cavatelli al ragù di cinghiale; ravioli con funghi porcini; costatine di agnello, salsiccia e maiale arrosto con patate al forno; millefoglie ai frutti di bosco; frutta di stagione; castagne e vino novello.

I vini in tavola: Tintilia del Molise Doc; Vino Novello (Cantina Cianfagna).

Commenti: Ben organizzata dagli Accademici Angelini e Fedele, la riunione conviviale è stata dedicata ai profumi e ai sapori d'autunno tipici di queste colline del basso Molise che si affacciano sulla valle del fiume Trigno che segna ad Ovest il confine con l'Abruzzo. La Delegazione si è ancora una volta affidata alle esperte mani della signora Antonietta e di Nicola, abili cuochi e conoscitori della cucina povera contadina locale, legata ai genuini ingredienti di questa aspra terra. Funghi di questa aspra terra. Funghi porcini, trombette di morto, steccherini dorati, finferli, chiodini e pleurotus tutti molisani e di recentissima raccolta, posti in bella vista all'ingresso del ristorante, hanno meravigliato gli occhi e stuzzicato i palati. Molto buoni i tanti affettati, rigorosamente di fattura artigianale, gustosissimi e ben realizzati gli altri numerosi antipasti, tutti della tradizione. Ottimi i cavatelli al ragù di cinghiale.



CAMPANIA

AVELLINO
14 dicembre 2012

Ristorante "O' Calabrisuotto" dell'Hotel Serino di Tommaso Tedeschi, fondato nel 1860. ●Via Terminio 119, Serino (Avellino); ☎0825 544901; coperti 150+80. ●Parccheggio nel garage interno alla struttura; prenotazione consigliabile; ferie mai; chiusura mai. ●Valutazione 7; prezzo € 25; familiare.

Le vivande servite: stuzzichini: sfoglino piccanti, tocchetti di prosciutto, scaglie di grana, piccoli rustici, panzarotti vesuviani; risotto mantecato al tartufo e staccetto di cinghiale; fusilli al ferretto ai porcini e scamorza affumicata; medaglione di manzo al Marsala; patate nocciola, verdure al burro; struffoli di Napoli, cassata di Sicilia, panettone di Milano.

I vini in tavola: Fiano Spumante Docg (Montesole, Montefusco); Aglianico Igt (Montesole, Montefusco); Moscato Grecale Igp (Florio, Marsala).

Commenti: Prima di cena, il Delegato Mario de Simone ha formulato gli auguri per le prossime festività e, rivolgendosi a tre aspiranti Accademici, ha spiegato l'orientamento culturale della Delegazione e i programmi del prossimo anno. L'abbondante serie degli stuzzichini è stata seguita dall'ottimo risotto mantecato con tocchetti di cinghiale e di tartufo. Questa portata, insieme al secondo a base di un tenero e gustoso filetto di manzo, ha ottenuto il maggiore successo. Anche i fusilli hanno riscosso un esito positivo. I vari dolci natalizi accompagnati dal Moscato Grecale erano di buona qualità, ma gli addetti al servizio hanno commesso l'errore di servire il panettone dopo gli struffoli e la cassata. Non è stata questa l'unica cantonata, l'inadeguata sistemazione degli Accademici

nella sala e il dare inizio al servizio durante il discorso del Delegato sono sviste dovute alla mancanza dell'efficiente maître presente l'anno scorso. Graditi commensali sono stati i coniugi Halkell della Delegazione di Parigi.



PUGLIA

 BRINDISI

18 novembre 2012

Ristorante "Acquapazza" di Vincenzo Lapertosa, fondato nel 2010. ●Piazza Dante 5, Brindisi; ☎0831 529680; coperti 40. ●Parccheggio incustodito, insufficiente; prenotazione necessaria; ferie 1°-15 novembre; chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo € 40; accogliente, rustico, caratteristico.

Le vivande servite: tortino di verdure e pesce; crostino del giorno; polpo in pignata; riso patate e seppia; pesce al forno (pescato del giorno); sorbetto; spumone.

I vini in tavola: Marmorelle Igt (Tenuta Rubino).

Commenti: Nel centro di Brindisi, di recente, ha aperto questo ristorante vocato a proporre una carta essenzialmente a base di prodotti ittici. Il titolare, giovane discendente di una famiglia di commercianti di pesce, utilizza una materia prima proveniente da una filiera cortissima. Gli Accademici, con alcuni ospiti, hanno avuto l'opportunità di testare i piatti proposti: hanno valutato positivamente le preparazioni, la loro presentazione, la solerzia del servizio. Un giudizio lusinghiero che servirà da sprone al giovane titolare e al suo staff nel prosieguo della futura attività ristorativa.

 FOGGIA

21 dicembre 2012

Ristorante "Al Celone" di Giannicola Caione, fondato

nel 2011. ●Via San Severo km 4, Foggia; ☎0881 206903; coperti 100. ●Parccheggio sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie 15-30 agosto; chiusura lunedì. ●Valutazione 7,25; prezzo € 30; rustico.

Le vivande servite: tonno di maiale con insalata croccante; sacchetti di pasta fillo ripieni di ricotta, mozzarella di bufala, pancetta e pistacchi su vellutata di pomodoro; tournedos di filetto di maialino con spicchi di carciofi, su fonduta di canestrato; mosaico di frutta di stagione; dolci di Natale: panettone classico, frutta secca al cioccolato, calzocelli di mostarda, cuscini del Bambin Gesù.

I vini in tavola: Negramaro Sud Igp (Feudi di San Marzano); Sauvignon Lussoblu Igt 2010 (Miali); Rosa del Duca Igp (Masseria Duca d'Ascoli).

Commenti: La tradizionale serata degli auguri ha visto una nutrita partecipazione di Accademici e ospiti. Prima della cena il Delegato ha letto la bella lettera di auguri che il Presidente Ballarini ha inviato alle Delegazioni. I piatti sono stati apprezzati soprattutto per l'originale interpretazione che il cuoco ha saputo fare di ricette tradizionali, utilizzando comunque materie prime di ineccepibile freschezza e qualità, che sono state impiegate in maniera mai scontata. Come nel caso della fonduta di canestrato foggiano e della ricotta e mozzarella di bufala imprigionate nella pasta fillo. Piuttosto banali, invece, sono risultati i dolci. Buono il rapporto qualità/prezzo. Al termine della serata il Delegato ha consegnato al gestore la vettura dell'Accademia proiettando, a breve scadenza, una nuova visita.

 FOGGIA - LUCERA

2 dicembre 2012

Ristorante "Al 10" di Raffaele Catalano, fondato nel 2009. ●Via De Nicastris 10, Lucera (Foggia); ☎0881 524106; coperti 80. ●Parccheggio scomodo; prenotazione consigliabile; ferie 15-30 luglio;

chiusura martedì. ●Valutazione 7; prezzo € 35; accogliente.

Le vivande servite: pasticcio di carciofi; purea di fave con cicorie; orecchiette con cavolo verde, speck e pomodorini; involtini di maiale con erbe e funghi cardoncelli; cassatina siciliana; composta di frutta di stagione.

I vini in tavola: Rosato "Il melograno" Igt (Cantine La Marchesa, Lucera); Passito di Pantelleria (Casa vinicola Donnafugata, Marsala).

Commenti: Una riuscitissima riunione conviviale tenuta a conclusione della spiritosa mostra d'arti grafiche "Arte e vino", organizzata dalla Delegazione in occasione del compimento dei suoi primi cinque anni di attività, svoltasi a Lucera nella centralissima piazza Nocelli e rimasta aperta al pubblico per un'intera settimana. Simposiarca e relatore della serata è stato lo stesso curatore della mostra, l'Accademico Giuseppe Lembo il quale, dopo aver illustrato il menu, ha tenuto un'interessante conversazione sui rapporti fra vino e arti figurative. Buona la realizzazione del menu (con una eccellenza raggiunta dagli involtini di maiale); piuttosto lento e disordinato il servizio. La cena si è conclusa con lo scambio degli auguri natalizi.

 GARGANO

27 novembre 2012

Ristorante "Hotel Apeneste" di Natale Salvatore Tarantini, fondato nel 1981. ●Piazza Turati 3/4, Mattinata (Foggia); ☎0884 550743-550744, fax 0882 550341; coperti 200. ●Parccheggio custodito; prenotazione consigliabile; ferie mai; chiusura mai. ●Valutazione 6,50; prezzo € 35; elegante.

Le vivande servite: quenelle di ricotta con miele e mandorle, sformatino di acciughe, con di bresaola con formaggio caprino all'erba cipollina; cicatelli al pesto di rucola con telline di mare, mandorle e pane imbrunito; filetto di pesce azzurro in crosticina di mandorle con verdure e ortaggi di stagio-

ne; fiori con granella di mandorle e cioccolato; semifreddo alle mandorle.

I vini in tavola: Spumante rosa (A Mano); Tenuta Serranova Bianco IGP Salento Fiano (Agricole Vallone); Cerasuolo d'Abruzzo Superiore DOC (Praesidium); Passo de le Viscarde Bianco IGP Salento (Agricole Vallone).

Commenti: La serata conviviale ha avuto inizio con una relazione della prof.ssa Pasquina Sacco sul tema "La mandorla del Gargano", illustrandone le varietà e le proprietà organolettiche e il legame tra mandorlo e religione. Ha poi parlato dell'utilizzo nella preparazione di dolci mandorlati in occasione delle feste natalizie. Il menu concordato con il Simposiarca Saverio de Girolamo ha avuto come filo conduttore "la mandorla", che ha accompagnato ogni pietanza e ha fatto emergere la sua versatilità nello sposare bene tanto le preparazioni salate quanto quelle dolci. La cena si è aperta con un aperitivo e vari stuzzichini a base di mandorle che tutti hanno apprezzato e gradito. Particolarmente gustose sono state le quenelle di ricotta e i cicatelli con telline di mare. Il locale, esteticamente piacevole, e il servizio efficiente e cortese dei gestori e di tutto lo staff hanno contribuito a creare un clima sereno e disteso. Ottimo l'abbinamento dei vini.

 TARANTO

23 dicembre 2012

Ristorante "Nautilus" di Roberto Mirabile. ●Viale Virgilio 2, Taranto; ☎099 4535209, fax 099 4535538; coperti 380. ●Parccheggio esterno alla struttura, incustodito; prenotazione gradita; chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo € 38; curato.

Le vivande servite: antipasto di bignè riempi di crema di formaggio al salmone con Prosecco; tubettino al sugo di cozze nere (vellutata); risotto al lime, zenzero e zafferano; orata alla greca con olive; baccalà fritto in pastella; carciofi fritti in pastella, cavoli bianchi lessi, pettole fritte salate; arance e

clementine; castagne del prete, noci, mandorle cazzarole; carteddate (tipici di Natale), sfoglie di pasta fritte e condite con miele e vino cotto.

I vini in tavola: Pinot Grigio Südtirol-Alto Adige (Cantina S. Michele Appiano); Vino Rosso Negramaro Vecchio Sogno (Tenuta Giustini).

Commenti: Il ristorante è stato visitato per la prima volta dalla Delegazione nella sua nuova gestione sia del direttore che dello chef. L'accoglienza è stata ottima e il pranzo di Natale si è svolto in una sala riservata che dava direttamente sul portico che domina sul lungomare della città. Il pranzo è stato l'occasione perché gli Accademici potessero scambiarsi gli auguri di Natale. La qualità e la preparazione delle vivande sono state curate e oggetto di piacevole conversazione con il direttore e lo chef che ha fornito alcune delucidazioni. Bella giornata da ripetere.



BASILICATA

 VULTURE

25 novembre 2012

Ristorante "Grotta Azzurra" di Girolamo Carbone, fondato nel 1957. ●Via Carmine 13, Melfi (Potenza); ☎0972 238134; coperti 80. ●Parccheggio scomodo; prenotazione consigliata; chiusura domenica sera. ●Valutazione 7,50; prezzo € 33; elegante, accogliente, nel centro storico.

Le vivande servite: bocconcini di baccalà cotto in vari modi; fettucine con fiori di zucca e bottarga; macaronara con baccalà e pinoli; fettucine allo zafferano con asparagi; varietà di baccalà; millefoglie; tortino di cacao; crema catalana.

I vini in tavola: "Rogito" 2010 Igt (Cantine Giuratrabocchetti, Rionero in Vulture).

BASILICATA segue

Commenti: Lo chef Luigi Panella, memore dell'importanza che il baccalà ha avuto in passato nella cucina lucana, ha voluto fare di questo pesce la base della sua cucina, creando piatti assai delicati che non fanno rimpiangere il pesce fresco. Attento e puntuale il servizio. Una buona cena, degno coronamento di una lieta serata fra Accademici. Unica nota un po' stonata il dessert che ha lasciato un po' la bocca... amara.



SICILIA

MARSALA

19 dicembre 2012

Ristorante "Ristorantino" di VIMAL srl, fondato nel 2012. ●Via Vaccari 6, Marsala (Trapani); ☎0923 711953; coperti 40. ●Parccheggio pubblico a pochi metri; prenotazione gradita; chiusura mercoledì (non d'estate). ●Valutazione 7,50; prezzo € 35.

Le vivande servite: verdure in tempura e flan di broccoletti; risottino con "qualedru" e salsiccia al coltello, guarnito con scaglie di ricotta affumicata; lasagnette gratinate con stufatino bianco di vitello, carciofi e piselli; medaglioni di manzo in salsa al Marsala e agrumi con sfomatino di patate; tortino al cioccolato e pere; tagliata di frutta.

I vini in tavola: Corallo Nero d'Avola (Azienda Curatolo Arini); Prosecco e Spumante Montagner.

Commenti: La cena degli auguri di Natale, curata personalmente dalla Delegata, si è tenuta presso questo ristorante aperto recentemente da Salvatore Maltese, nel pieno centro storico di Marsala. Il principio che qui prevale è l'attenzione soprattutto alla qualità della materia prima nel nome della tradizione e con il tocco dell'innovazione. La realizzazione espressa dei piatti ha creato però un certo disagio per il ritardo con il

quale sono stati serviti. Degno di nota, per la sua originalità, il cesto fatto di pasta di pane creato come contenitore di piccoli pani caldi di genere diverso. Il locale, nella sua capienza non elevata e nel suo stile semplice e di buon gusto, ha dato la possibilità a tutti di vivere calorosamente il clima natalizio, grazie anche alla costante cura e attenzione del padrone di casa. Ottimo il rapporto qualità/prezzo.

MODICA

25 novembre 2012

Ristorante "Putia ro vinu" della Cooperativa Cultura e Sapori, fondato nel 2005. ●Via Carlo Pisacane 34, Modica (Ragusa); ☎0932 944157; fax 0932 755114; coperti 100. ●Parccheggio scomodo; prenotazione consigliabile; ferie 1 settimana a fine ottobre; chiusura lunedì. ●Valutazione 7,75; prezzo € 19; accogliente.

Le vivande servite: antipasto 'ra putia: scacce miste, arancine, gelatina di maiale, salsiccia secca, uova sode, olive, ricotta, caponata; "lollì cche favì"; minestra di ceci; cavati al pesto 'ra putia; ravioli al sugo di maiale; bollito; insalata verde; torta di ricotta.

I vini in tavola: vino della casa.

Commenti: La Delegazione ha visitato una tipica trattoria sita nel centro storico di Modica bassa, che prende il nome da quei locali dove un tempo ci si incontrava assaggiando bollito, uova sode, insalata di polpo e pane condito con olio e origano, il tutto accompagnato da vino locale... o viceversa. Col tempo le "putie ro vinu" si sono trasformate in trattorie. Negli accoglienti locali della trattoria visitata, Simposiarca Antonio Criscione, sono stati presentati piatti della tradizione modicana, preparati solo con ingredienti freschi e del territorio, che sono stati apprezzati dai commensali. Accogliente il locale, buono il servizio.

RAGUSA

2 dicembre 2012

Ristorante "Quattordici gradi" di Gianni Scribano, fon-

dato nel 2011. ●Via Ing. Migliorisi 44, Ragusa; ☎0932 653290; coperti 90. ●Parccheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie agosto; chiusura mercoledì. ●Valutazione 7; prezzo € 35; in centro storico.

Le vivande servite: macco di fave con frittella di verdure e olio al finocchietto; sfornato di zucchine verdi con pecorino primo sale e asparagi; coniglio in farcia (omaggio alla stimpirata); semifreddo al pistacchio di Bronte e salsa d'arance.

I vini in tavola: Spumante Gaudensius, Quater Bianco, Ribeca, L'Ecrù (offerta dall'Az. Vitivinicola Firriato).

Commenti: Nonostante la grande buona volontà assistita dai Simposiarchi Vittorio Sartorio e Gianni Antoci, la prova natalizia di questo ristorante elegante e sanamente ambizioso non va oltre una valutazione di merito ma non di eccellenza, sulla quale ha inciso gravemente la lunghezza delle pause fra le portate dovuta a ritardi dei fornelli e non del personale laborioso e disponibile. Fra le varie entrate, apprezzati in particolare l'antipasto e il primo. Delizioso il dolce. Aggiustamenti prevedibili quanto auspicabili confermeranno la validità di un'esperienza culinaria e imprenditoriale che merita di essere proseguita. Sublimi i vini, indipendentemente dal fatto di essere stati un dono portato dalla stessa proprietaria di Firriato, la prof.ssa Vinzia Novara, che li ha presentati con la competenza e il fascino che la contraddistinguono.



SARDEGNA

ALGHERO

14 dicembre 2012

Ristorante "Il Pesce d'Oro" di Enzo Lai, fondato nel 2000. ●Via Catalogna 12, Alghero (Sassari); ☎079 952602; co-

perti 60. ●Parccheggio sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie mai; chiusura martedì. ●Valutazione 7,5; prezzo € 40; accogliente.

Le vivande servite: aperitivo con scialolata di vino Brut; carpaccio di tonno con scaglie di mandorle e riduzione di balsamico al miele millefiori, crostini di ricci; trofie ai crostacei del golfo; medaglioni di calamaro ripieno in guazzetto; filetto di maiale bardato al bacon in salsa di cannonau; panettone e pandoro con crema allo zabaione o mousse di ricotta ai frutti di bosco e scaglie di cioccolato; frutta di stagione.

I vini in tavola: Blu e Valtell (Cantina Santa Maria la Palma, Alghero).

Commenti: Serata conviviale dedicata alla cena degli auguri, organizzata con cura dagli Accademici Aldo Panti Vice Delegato e Marcello Delitalia in qualità di Simposiarca. Accolti cordialmente, in atmosfera natalizia, dal titolare e chef Enzo e dalla consorte Maria Debora. Gli Accademici e i numerosi familiari e ospiti si sono scambiati affettuosi auguri. Apprezzati da tutti la genuinità dei prodotti rigorosamente locali e il servizio al tavolo puntuale e corretto.

GALLURA

14 dicembre 2012

Ristorante "Domo Mea" di Daniel Mercuriu, fondato nel 2012. ●Viale Aldo Moro 230, Olbia (Olbia-Tempio); ☎329 9651752; coperti 30. ●Parccheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie mai; chiusura mai. ●Valutazione 7,4; prezzo € 45; famigliare, accogliente.

Le vivande servite: entrée di prodotti biologici tipici del territorio barbaricino (pancetta, coppa, pecorino, olive e pani guttiau); piccoli assaggi di pizza alla soia cotta nel forno a legna; tortino caldo di verza e carciofi con scaglie di mandorle tostate; ravioli di zucca soia casa all'olio extravergine d'oliva e parmigiano; costine d'agnello alla brace su letto d'insalate in misticanza e miele;

tris di dolci: crostata ai frutti di bosco, papassinu della casa e torta di ricotta.

I vini in tavola: Passito di Mamoiada e Cannonau di Mamoiada (ambidue produzione famiglia Mercuriu).

Commenti: Riunione conviviale per lo scambio degli auguri in un piccolo, accogliente, nuovo ristorante aperto dal giovane intraprendente chef sardo barbaricino Daniel Mercuriu. Il Delegato Luigi Collu ha presentato agli Accademici illustre e affermato poeta berchidese Antonio Rossi, e la giornalista di Arte TV e presidente dell'Acit (Associazione culturale italo-tedesca) Cristina Ricci, che hanno rallegrato il convivio esprimendo brillantemente, in musicali versi logudoresi e italiani, la propria visione del mondo e del Natale. La Simposiarca Accademica Maria Piga ha illustrato il menu e commentato le relative ricette, apprezzate per l'utilizzo di materie prime esclusivamente sarde e di stagione: in particolare delicato e ben riuscito il tortino di verza e carciofi; di ottimo livello le succulente costine d'agnello insaporite al miele accompagnate da un buon vino Cannonau, prodotto a Mamoiada nella cantina della famiglia del ristoratore, dal profumo fruttato e dal gusto secco, sapido, morbido e leggermente tannico. Servizio semplice e cortese.

NUORO

14 dicembre 2012

Ristorante "Montiblu" di Battistino Menneas, fondato nel 1996. ●Piazza Sebastiano Satta 8, Nuoro; ☎0784 231443; coperti 120. ●Parccheggio scomodo; prenotazione consigliabile; ferie mai; chiusura lunedì. ●Valutazione 7,58; prezzo € 45; famigliare.

Le vivande servite: centrifugato di sedano verde con mozzarella di bufala e bottarga di muggine in olio extravergine; carpaccio di spigola con pesto di ortaggi e agrumi; code di gambero tiepide con julienne di zuccine in crema di agrumi; sfogliatina di pane raffermo ab-

brustolito con burro di cacao; sfoglie di salmone affumicato dalla casa con erbe del "Supramonte"; zuppa di fagioli borlotti e cozze di Arborea in salsa piccante; guancia di manzo cotta a bassa temperatura in salsa di pepe rosa; gnocchettino di patate con ragù di cernia, pomodorini e pesto di rucola; maharones de punzu con maialino da latte brasato al Vermentino in sua crosta affumicata; scaloppa di cernia con guazzetto d'autunno e cialda di guanciale; trancio di ombrina in salsa di porcini; filetto di manzo brasato al Cannonau con sformato di patate e casezolu in cialda di pane lentu; tortino al cuore caldo con cialda di panettone e crema fredda al ma-scarpone.

I vini in tavola: Torbato Brut (Sella e Mosca, Alghero); Punta Catirina Rosato Igt (Colle Nivera, Lula); Cagnulari Igp (Azienda Vinicola Cherchi, Usini); Montelupe Passito Doc (Sella e Mosca, Alghero).

Commenti: Si è svolta, in un clima di armonia prenatalizia, la "cena degli auguri", in un ambiente accogliente, confortevole, di buona classe. Menu ricco, vario, caratterizzato da un originale connubio tradizione-innovazione nella lunga teoria delle pietanze. Antipasti raffinati con alternanza di sapori marini e montani. Primi piatti sostanziosi e gustosi grazie a un'intrigante fusione degli ingredienti (il ragù di cernia e il maialino brasato sposati con gli gnocchetti di patate e i maccheroni caserecci). Secondi piatti di sapore intenso con i sughi amalgamati a scaloppe, tranci e filetti di buona scelta e preparazione. Dessert festoso, vini di qualità, servizio ai tavoli attento e cortese.



EUROPA

BELGIO

 BRUXELLES
22 novembre 2012

Ristorante "Il vecchio mulino" di Rocco Cavallaro, fondato nel 2000. ●Rue Jourdan 10, Bruxelles; ☎0322 5344419; coperti 100. ●Parcheggio custodito a pagamento, scomodo; prenotazione consigliabile; ferie agosto; chiusura mai. ●Valutazione 7,84; prezzo € 47; accogliente, contemporaneo.

Le vivande servite: stuzzichini calabresi; involtini di melanzane con ricotta e spinaci; carpaccio di zucchine e gamberi; linguine con scampi e funghi porcini al profumo di tartufo; pennette alla calabrese; involtini di vitello con radicchio e salsa al teleggio; semifreddo alla vaniglia.

I vini in tavola: Prosecco Superiore Doc Valdobbiadene (Contarini); Sauvignon Vigna Case Alte Igt 2011 (Leone De Castris); Salice Salentino Riserva Donna Lisa Doc 2005 (Leone De Castris).

Commenti: Il ristorante è frequentato dal personale militare italiano Nato e Ue. Il proprietario/cuoco ha molta esperienza ed è noto nella comunità italiana di Bruxelles per aver gestito dei ristoranti di buon livello negli anni passati. Egli ha dato un'ottima prova delle sue capacità culinarie. La serata è stata molto apprezzata dagli Accademici che hanno solo gettato la spugna di fronte all'abbondanza delle pietanze e ai bis offerti dalla casa. È stata una buona cena, sicuramente da ripetere fra qualche mese.

FRANCIA

 PARIGI
12 dicembre 2012

Ristorante "Grand Venice" di Anne e Marina Piperel, fon-

dato nel 1970. ●Rue de la Convention 171, Parigi; ☎01 45324971, fax 01 45320749; coperti 50. ●Parcheggio scomodo; prenotazione necessaria; ferie agosto; chiusura domenica e lunedì. ●Valutazione 8,17; prezzo € 100; elegante.

Le vivande servite: antipasti vari (affettati, verdure crude e fritte, mozzarella, magor, fagioli al fiasco, zampone e lenticchie e altre specialità italiane); tris di paste; spiedini di scampi; piccata al limone; gelato al caramello accompagnato da fichi, prugne, albicocche cotte nello sciroppo, ciliegie sciropate, panna montata.

I vini in tavola: Champagne Deutz; Pinot Grigio (Michele La Mantria); Nobile di Montepulciano (Michele Giusti).

Commenti: Riunione conviviale degli auguri cui hanno partecipato numerosi Accademici e loro amici. Molto gradita la visita di Giuseppe Reibaldi, Delegato Onorario di Amsterdam Leiden. Il ristorante, elegante, ha accolto gli ospiti in un tripudio di bouquet natalizi e questa impronta di opulenza si è protratta per tutta la cena con ricchi piatti di antipasti, deliziosi spiedini di scampi per alcuni, piccata di vitello al limone per altri, tris di pasta per altri ancora. Faraonico il dessert, con iceberg di gelato al caramello accompagnato da grandi coppe di frutta allo sciroppo. Delizioso lo Champagne, molto buono il Nobile di Montepulciano. Servizio attento e veloce. Tutto bene, dunque? No, chi ha scelto il tris di pasta è rimasto deluso da una pasta troppo, troppo cotta. Svista del cuoco? Concessione ai gusti della clientela non italiana? In ogni caso errore non perdonabile in un locale che si vuole d'eccellenza e che pratica prezzi assai elevati.

GERMANIA

 COLONIA
5 dicembre 2012

Ristorante "Filippo Nisi" di Filippo Nisi, fondato nel 1980. ●Gottesweg 108, Colonia; ☎0221 428618, anche

fax; coperti 40. ●Parcheggio insufficiente; prenotazione necessaria; ferie mai; chiusura mai. ●Valutazione 7; prezzo € 65; elegante, accogliente.

Le vivande servite: stuzzichini caldi e sfiziosi; carpaccio di manzo con rucola e grana; linguine con gamberi e zucchine; filetto di branzino alla mediterranea; cinghiale con castagne di bosco e purea; tortino di gelato con frutti canditi.

I vini in tavola: Prosecco Live Brune Igt (Cantine Maschio); I gelsi Igt 2011 (Cantina Statti); Chardonnay Igt Terre di Chieti 2011 (Cantina Farnese); Don Camillo Terre di Chieti Igt 2011 (Cantina Farnese); Moscato d'Asti Docg 2011 (Prunotto).

Commenti: Riunione conviviale natalizia che, come di consueto, si è rivelata un successo. Il motivo principale deriva dalla tradizione di istituire una lotteria con premi donati da ogni Accademico. La lotteria è un motivo di grande richiamo, ma ovviamente la scelta del locale rimane molto importante. E quest'anno la scelta è caduta su "Filippo Nisi", un ristorante raffinato dal gusto retrò e con il titolare che in fatto di cucina offre un'ottima garanzia. Le due cose messe assieme hanno fatto sì che l'affluenza sia stata completa. Presenti tutti gli Accademici oltre a molti ospiti fra i quali il Console Generale d'Italia a Colonia, dott. Eugenio Sgrò. Ottimi le linguine con i gamberi e il cinghiale con castagna di bosco. Buoni i vini. Il sommelier messo a disposizione dal locale ha lasciato alquanto a desiderare, ma la sua simpatia ha compensato in qualche modo le carenze. Alla fine bilancio più che positivo.

 DÜSSELDORF
1° dicembre 2012

Ristorante "Rosati" di Remo Rosati, fondato nel 1975. ●Felix-Klein-Strasse 1, Düsseldorf; ☎0211 4360503, fax 0211 452963; coperti 60. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie luglio; chiusura domenica. ●Valu-

tazione 8,43; prezzo € 95; elegante.

Le vivande servite: stuzzichino; carpaccio di branzino tonnato; taglierini con tartufo di Norcia; lasagna di pescatrice Rosati; sorbetto; filetto di vitello piemontese; fantasia di dolce della casa.

I vini in tavola: Pinot bianco Schulthausen 2011; Barbera d'Alba 2011.

Commenti: Il tradizionale incontro natalizio ha nuovamente avuto luogo presso il ristorante "Rosati". Una partecipazione quasi al completo con alcuni ospiti amanti dell'Italia e della cucina italiana che, al termine della serata, hanno espresso il desiderio di entrare in Accademia. L'atmosfera natalizia, esperienze comuni di alcuni partecipanti, come anche la passione per l'Italia e la sua cucina e soprattutto per l'ottimo menu presentato da Remo Rosati, hanno fatto della serata un salotto di vecchi e nuovi amici. Per quanto riguarda le portate, una valutazione di ben 8,43 punti dice già tutto, la migliore valutazione sino ad ora avuta a Düsseldorf. Il carpaccio di branzino tonnato è stato un'ottima apertura, valutato a pari merito con i taglierini al tartufo. Una valutazione un po' inferiore è stata assegnata alla lasagna di pescatrice. Ottimo è stato il gustosissimo sorbetto che ha presentato un filetto di vitello piemontese da molti giudicato il piatto forte della serata. Un grazie a Remo Rosati per la riuscitissima serata.

 MONACO DI BAVIERA
7 dicembre 2012

Ristorante "Antica Trattoria" di Reiner Ernst, fondato nel 1994. ●Braunstrasse 6, Monaco di Baviera; ☎089 6426666, fax 089 6426595; coperti 120. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie mai; chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo € 69; tradizionale, accogliente.

Le vivande servite: carpaccio di tonno con filetti di acciuga, tartara di salmone con avocado, formaggio cremoso di capra con insalata di ru-

GERMANIA segue

cola, pinoli e miele tartufato; tagliolini al burro con tartufi bianchetti; filetti di orata su lenticchie nere in salsa di burro, tartufi bianchetti e patate bollite; involtini alla napoletana farciti con mozzarella di bufala in salsa di pomodoro e basilico e verdure a dadini; semifreddo al mango, papaia e ananas.

I vini in tavola: Lugana 2011 (Provenza Cantine); Nero d'Avola "Chiantari" 2010 (Vigneti Zabù).

Commenti: Il ristorante è noto da 18 anni per la sua cucina moderna e creativa e caratterizzata da prodotti freschi e sempre di stagione. Il titolare, Reiner Ernst, in occasione della riunione conviviale di Natale, ha espressamente riservato alla Delegazione una sala addobbata in maniera molto accogliente. Il Simposiarca Kurt Sparr ha proposto con il proprietario e lo chef Angelo Napoli, di origine siciliana, una cena dedicata alla festività. Agli aperitivi con stuzzichini sono seguiti tre antipasti dei quali molto apprezzata la tartara di salmone con avocado. Ottima la combinazione di tartufi bianchetti con il delicato formaggio cremoso di capra e graditi i freschissimi filetti d'orata. Eccellente l'abbinamento con i vini, attento e impeccabile il servizio. Atmosfera di calorosa amicizia come sempre sottolineata dal Delegato Bernardo Zanghi.

GRANDUCATO DEL LUSSEMBURGO

LUSSEMBURGO
4 dicembre 2012

Ristorante "Dogado" di Giovanni Delli Carpini, fondato nel 2011. ●75 Route d'Esch, Luxembourg; ☎0352 442931, fax 0352 26441838; coperti 65+25. ●Parccheggio scomodo; prenotazione consigliabile; ferie mai; chiusura domenica. ●Valutazione 7,75; prezzo € 55; elegante.

Le vivande servite: seppiolina farcita di ricotta aromatizzata su carciofi saltati e scaglie di pecorino; spaghetti alla chitarra con sarde e panfritto su crema di cavolo romanesco; filetto di baccalà

rosolato su salsa di pecorino dolce con verdure stufate; bocconotti alla crema e cartellate al miele e cannella.

I vini in tavola: "Luna Conti Zecca" Igt 2010 (Conti Zecca); Primitivo di Manduria Docg "Madrigale" 2007 (Consorzio Produttori Vini Puglia).

Commenti: Dopo che le Simposiarche Elisabetta Mercusa e Carlotta Scandizzo hanno egregiamente introdotto il menu, è iniziata la cena a base di pesce, preparato per l'occasione dal cuoco pugliese Giuseppe Lestingi. I piatti sono stati tutti ben preparati e presentati, serviti con particolare premurosità. L'antipasto ha tardato un po' ad arrivare ma la cortesia e l'attenzione del servizio hanno fatto dimenticare l'attesa. Il baccalà è stato uno dei piatti più graditi ma l'eccellenza è stata raggiunta con i dolci: bocconotti e cartellate tipici della cultura pugliese.

OLANDA

AMSTERDAM LEIDEN
18 novembre 2012

Ristorante "Incanto" di Simone Ambrosin. ●Amstel 2, Amsterdam; ☎020 4233681; ●Parccheggio difficile, in centro a pagamento; prenotazione consigliabile. ●Valutazione 8; prezzo € 65; raffinato, elegante, in edificio storico nel centro della città, con design italiano.

Le vivande servite: involtino di verza ripieno con scampi e baccalà con mousse di aglio dolce; risotto ai fegatini di pollo; risotto al radicchio con formaggio caprino; petto di piccione d'Anjou con mela cotogna; tortino all'amaretto.

I vini in tavola: Gavi di Gavi (Tenuta Olim Bauda); Toccai friulano Venica; Uvaggio 2008 (Proprietà Sperino); Moscato del Molise Apianae (Di Majo Norante).

Commenti: La Delegazione è tornata a visitare questo ristorante per verificare l'ottima impressione delle visite precedenti. Il menu concordato con il proprietario mirava a rivalutare piatti tipici della sua zona di provenienza. I cuochi olandesi, ma da molti anni insieme a Simone, hanno appreso perfettamente sia le tecniche di cucina italiane che le ricette tipiche. A parte l'involentino di verza, troppo asciutto forse a causa di una prolungata permanenza in forno, tutti gli altri piatti sono stati eccellenti, sia per la preparazione accurata che per la presentazione. Il risotto, piatto forte del locale, l'ha fatta da padrone, in particolare quello con i fegatini. Anche il petto di piccione, tenerissimo e gustoso, è stato molto apprezzato. Il dolce ha concluso in crescendo la serata. Appropriate l'accostamento con ottimi vini. Il servizio è stato perfetto, discreto ed efficiente. Il ristorante riconferma il giudizio di eccellenza già

espresso precedentemente e si colloca tra i migliori ristoranti italiani in questa parte di Olanda.

PRINCIPATO DI MONACO

MONACO
9 dicembre 2012

Ristorante "Novotel Montecarlo" di Gruppo Accor, fondato nel 2007. ●Boulevard Princesse Charlotte 16, Monaco; ☎00377 99998300, fax 00377 99998315; coperti 110. ●Parccheggio custodito; prenotazione consigliabile; ferie mai; chiusura mai. ●Valutazione 7,3; prezzo € 80; elegante.

Le vivande servite: tartare piemontese, vitello tonnato, insalata di seppie e carciofi; risotto all'aragosta con pistacchi e parmigiano; filetto di vitello con rollata di prosciutto di Parma, funghi e gnocchi casarecci; pecorino al tartufo con rucola; tiramisù alla crema di castagne e amaretto.

I vini in tavola: Pinot Grigio 2011; Rosso di Montalcino 2008 (Castello Duceschi); Passito di Pantelleria.

Commenti: La riunione conviviale degli auguri tra gli Accademici e loro ospiti, tra i quali il rappresentante del Principe Sovrano Alberto II, si è svolta in un caloroso clima natalizio con ottima cena elaborata dallo chef Federico, di origini piemontesi. Sono stati apprezzati il risotto

all'aragosta, malgrado la difficoltà a servire contemporaneamente 85 commensali, e il filetto di vitello fassone. Grande successo per il "vino della pace", un Igt toscano, vendemmiato dagli studenti dell'Associazione Rondine di Arezzo. I ragazzi, presenti alla riunione conviviale, provenienti da paesi in guerra, hanno testimoniato la possibilità concreta di dialogo e riconciliazione tra realtà in conflitto condividendo un progetto comune. L'Accademia, pure veicolo di pace e concordia!

SVIZZERA

SVIZZERA ITALIANA
24 novembre 2012

Ristorante "Conca bella" di Ruth Montereale, fondato nel 1984. ●Via Concabella 2, Vacallo (Ticino); ☎091 6975040, fax 091 6837429; coperti 65. ●Parccheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie 2 settimane dopo Natale; chiusura domenica e lunedì. ●Valutazione 8,5; prezzo € 100; raffinato, elegante.

Le vivande servite: matassa di seppia su crema ai pistacchi di Bronte e vongole veraci; tortelli di parmigiano liquido e culatello con balsamico invecchiato; filetto di maiale Patanegra leggermente affumicato con mela, zenzero e olio al carbone; cremoso ghiacciato al latte di capra, meringhe al cacao, fiori di malva e corniola; piccola pasticceria.

I vini in tavola: Spumante svizzero Brut "Nobili Radici Desma" Igt (Salesa); Bianco del San Giorgio Ticino Doc 2010 (Fumagalli); Bolgheri rosso "Le Macchiole" Doc 2010 (Azienda Agricola Le Macchiole); Vino dolce della Svizzera Italiana "Villa Cristina" (Az. Agricola Cantonale di Mezzana).

Commenti: Frequentatissima da Accademici e ospiti, la riunione conviviale pre-natalizia è stata dedicata allo speciale menu che lo chef Bertarini ha studiato per festeggiare la conclusione dei lavori di rinnovamento che hanno dato un nuovo aspetto a questo ristorante stella-

IL PIATTO D'ARGENTO DELL'ACCADEMIA



L'Accademia ha fatto realizzare un piatto in silver plate, in formato grande ed elegante, che reca inciso, sul fondo, il tempietto accademico, il tutto circondato da una corona di stelle traforate che intendono rappresentare l'universalità della nostra

Accademia. Questo oggetto simbolico è consigliato come omaggio da consegnare ai ristoratori visitati che 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).

to. Accolti da Michele e Ruth Montereale, gli ospiti, dopo una breve visita all'importante enoteca, hanno degustato con molto interesse i tortelli al parmigiano liquido, culetto e aceto balsamico, selezione "Conca bella": un piatto tutto da scoprire per le sue sensazioni e sapori. Altrettanto apprezzata la Patanegra leggermente affumicata, cotta al punto giusto. Sui due piatti, due vini molto interessanti, uno ticinese e l'altro un conosciuto rosso di Bolgheri. Appassionante la relazione del giornalista Rocco Lettieri sui trascorsi del locale, dove un'ottima brigata di sala, guidata dal maître Luca Banchi, ha favorito il successo della serata. Un grazie al Simposiarca e Vice Delegato Fabio Valeggia.

ZURIGO

26 novembre 2012

Ristorante "Accademia del gusto" di Stefano Piscopo, fondato nel 2000. ●Rotwandstrasse 48, Zurigo; ☎041 442416243, fax 041 442414207; coperti 70. ●Parcheggio custodito; prenotazione necessaria; ferie Natale, Pasqua, agosto; chiusura sabato a mezzogiorno. ●Valutazione 8; prezzo € 120; raffinato, accogliente.

Le vivande servite: antipasto di mousse di mozzarella; duo di ravioli con carne e agnolotti al Barolo; filetto di branzino alla griglia con ragni di asparagi bianchi; sinfonia di sapori con cioccolato e mousse di frutta.

I vini in tavola: Ornellaia; Masseto; Amarone Dal Forno; Tignanello; Brunello di Montalcino; Cervaro Della Sala.

Commenti: La cucina di Stefano Piscopo, nativo della Puglia, che ha rilevato il ristorante nel 2004 e lo sta conducendo con successo, insieme alla moglie Mariana, valido aiuto, ha proposto un menu cucinato con sapienza e delicatezza e aderente alla cucina regionale italiana. Cantina ben fornita con ottima scelta di vini. Ambiente accogliente e caldo. Per la Delegazione una serata positiva, forse è stato finalmente identificato il miglior risto-

rante italiano a Zurigo, che mantiene la fedeltà alla nostra cucina.

UNGHERIA

BUDAPEST

7 dicembre 2012

Ristorante "Fausto's" di Fausto Di Vora, fondato nel 1994. ●Székely Mihály 2, Budapest; ☎0361 8776210, anche fax; coperti 50. ●Parcheggio scomodo; prenotazione consigliabile; ferie luglio-agosto; chiusura domenica. ●Valutazione 9; prezzo Ft 26000 hf (€ 90 circa); elegante.

Le vivande servite: fantasie sfiziose dello chef; spinacini e ricotta in sfogliatina con crema al sedano rapa; finger food di spuma al cocco e gamberi allo zenzero; capestante con crema di patate viola al profumo di mandarino; involtino di coniglio e fegato d'anatra in salsa all'aceto di mirtillo; orzo e verze rosse in vellutata di crema di zucca; "cjarsons" friulani all'anatra e composta di mele cotogne; filetto di cervo con croccantini di pancetta fumé e spuma di patate al fegato d'oca con radicchio rosso di Treviso stufato al balsamico; sinfonia di mousse al frutto della passione in sfogliata su letto di crema al cacao e gelato; piccola pasticceria.

I vini in tavola: Aglianico frizzante rosé 2012 (Masseria Campoforte); Fiano 2010 bianco (Masseria Campoforte); Greccio rosso 2006 (Bepin De Eto); Tokaji szamorodni dolce 2008.

Commenti: La Delegazione ha organizzato la riunione conviviale degli auguri presso il più prestigioso ristorante italiano di Budapest. L'occasione, con una folta partecipazione di Accademici e ospiti, è stata allietata dalla partecipazione di Sua Eccellenza il Nunzio Apostolico di Budapest Alberto Bottari de Castello che ha ricordato, con le parole del Santo Padre, la valenza tutta italiana della celebrazione del Santo Natale con l'allestimento del presepio che all'estero assume un forte legame all'italianità della tradizione. La scel-

ta del ristorante è stata anche l'occasione della presentazione in anteprima del volume: "Fausto Di Vora, cucinare con piacere", donato agli Accademici. La preparazione dei piatti, i vini abbinati e il servizio sono stati tutti all'altezza della fama di cui gode questo ristorante. La serata si è conclusa con un caloroso applauso e un brindisi di buon augurio per l'anno nuovo. La votazione non prevista è stata un nove per acclamazione.



NEL MONDO

BRASILE

SAN PAOLO

3 dicembre 2012

Ristorante "Domenico" di Domenico Mira e Rodolfo De Santis, fondato nel 2012. ●Melo Alves 674, San Paolo; ☎005511 30377323; coperti 90. ●Ferie mai; chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo € 65.

Le vivande servite: insalata di mare; tortellini di scampi con pomodorini, aglio, olio e peperoncino; spigola al limone e prezzemolo, calamaretti, broccoli e patatine arrosto; tiramisù.

I vini in tavola: Riff Pinot Grigio Igt delle Venezie 2011 (Lageder); Villa Antinori Igt Toscana 2010 (Marchesi Antinori).

Commenti: Seguendo la tradizione della Delegazione, l'ultima cena dell'anno è stata anche l'occasione per gli auguri di Natale in una gradevole riunione conviviale con la presenza di oltre 50 Accademici e amici. Il Simposiarca Nico Rossini ha presentato il bel locale, inaugurato pochi mesi fa dal siciliano Domenico Mira, figlio di ristoratori messinesi, e dal giovane chef Rodolfo De Santis, pugliese di Gallipoli, da due anni in Brasile e già responsabile dei fornelli del "Biondi". Da buoni meridio-

nali e amanti della cucina di mare, hanno scelto i pesci e la dieta mediterranea come base della loro carta. La qualità della materia prima e la capacità di De Santis sono state apprezzate nella fresca insalata di mare condita all'olio e limone, nei delicati tortellini ripieni di scampi e nel saporito trancio di spigola. Sulla terrazza all'aperto, godendo il bel clima della fine primavera nell'emisfero Sud, si è preso il caffè dopo i ringraziamenti del Delegato Gerardo Landolfo alla chiusura di un'annata di intensa attività accademica.

CANADA

EDMONTON

15 novembre 2012

Ristorante "Pazzo Pazzo" di James Burns, fondato nel 2004. ●10016-103 Avenue, Edmonton (Alberta); ☎780 4257711; ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; chiusura mai. ●Valutazione 7,50; prezzo \$ 70; famigliare, accogliente.

Le vivande servite: bruschette al pomodoro e basilico; antipasto di affettati e sottaceti misti; gamberi tigre gigante agliati; ravioli di granchio e asparagi; coniglio arrosto; branzino con contorno di patate e rapini; caffè affogato.

I vini in tavola: Prosecco (Conegliano Valdobbiadene); Graffigna Pinot Grigio 2010; Rompicollo 2010 (Tommasi); Weinert 2010 (Malbec).

Commenti: Il convivio invernale si è svolto con calore e brio presso un ristorante noto del centro città, dotato di un nome evocativo e arredato in chiave moderna all'insegna dell'informalità. Le brigate di cucina e di sala si sono prodigate per soddisfare le attese dei commensali con un menu equilibrato e senza fronzoli e una sequenza di vivande servite con giusta cadenza e garbata attenzione. Le bruschette e l'antipasto hanno fatto bella figura senza suscitare brividi, mentre i gamberi cotti a puntino sono andati a ruba. Modeste le delizie dei ravioli; i secondi, sia il coniglio arrosto che il branzino,

hanno riscosso meriti applauditi, nonché il ben apprezzato caffè affogato. Discreto il rapporto prezzo/qualità e valido l'abbinamento cibovino malgrado le proposte un po' scarse in quanto ai vini di modico prezzo. Insomma, una serata godibile in un locale che merita future visite.

MONTREAL-QUEBEC

26 novembre 2012

Ristorante "Primo e Secondo". ●Rue Saint Dominique 7023, Montreal; ☎514 9080838; prenotazione consigliabile; chiusura lunedì. ●Valutazione 9; prezzo \$ 40.

Le vivande servite: sosciutto di salmerino con marmellata di cipolle rosse e formaggio di capra; paccheri alla signora; abbacchio al forno; soufflé di cioccolato.

I vini in tavola: Cuvée Brut Prosecco di Conegliano Docg (Carpenè Malvolti); Lugana San Benedetto Doc 2010 (Zenato); Tenuta Frescobaldi di Castiglioni Igt (Frescobaldi); Amarone della Valpolicella Doc classico 2007 (Zenato); Recioto della Valpolicella Doc 1967; Grappa bianca (Carpenè Malvolti).

Commenti: Il sosciutto di salmerino, affumicato in proprio dallo chef Roberto, ha offerto un gusto equilibrato e delicato di sapori. I paccheri alla signora, magnificamente preparati con fichi secchi e pomodori secchi e una salsina leggera con olio di oliva, hanno lasciato al palato un'armonia dei sapori. L'abbacchio al forno e le patate sono stati ben armonizzati dallo chef per innalzarne il gusto. Un piatto ricco ed equilibrato, presentato con garbo. Il ristorante ridefinisce la semplicità della cucina italiana, utilizzando sempre ingredienti freschi. E anche questo fa parte dell'arte dimostrata in cucina dal cuoco, nonché proprietario, Roberto Stabile, che cura i suoi piatti collaborando con produttori locali, esigendo prodotti esclusivi Dop. Roberto è capace di sfornare sapori succulenti e freschi di mercato, preparati secondo tradizione familiare che, arricchiti da un servizio

CANADA segue

chiaramente all'altezza, lascia sperare bene per la cucina italiana a Montreal. La squadra conta sulla raffinatezza del servizio offerto, da Natalina e Serge, ottimo conoscitore di vini e con la passione necessaria per innalzarne la qualità con una presentazione specifica ad ogni piatto.

CINA

 PECHINO
6 dicembre 2012

Ristorante "Mio del Four Seasons Hotel" di Marco Calenzo, fondato nel 2012. ●N.48 iang Ma Qiao Road Chaoyang District 100125, Pechino; ☎8610 56958889; ●Parcheggio custodito; prenotazione consigliabile; chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo CNY 598; raffinato.

Le vivande servite: crocchette di riso e zucca, salsa allo zafferano e ricotta; tortellini di ricotta, crumble di amaretto e mandorla croccante; pollo in crosta di pane, spuma di zucca e salsa di limone; ganache al caramello; composta di mela e zucca, servito con gelato alla vaniglia di Tahiti; macaron, ricciarelli senese e ganache al miele.

I vini in tavola: Villa Antinori Igt (Marchesi Antinori).

Commenti: La Delegazione si è riunita per la quarta volta nel 2012 al ristorante "Mio" di Pechino. La zucca è stata il tema conduttore del consesso. L'Accademico Sergio Bertasi, Simposiarca della riunione conviviale, ha aperto l'incontro con un'introduzione dedicata alla storia della zucca e alle sue caratteristiche organolettiche, con richiami al folklore delle regioni italiane.

 SHANGHAI
29 novembre 2012

Ristorante "Va Bene" di Gaia Group bk, fondato nel 2001. ●House 7 North block Xintiandi, lane 181 taicang road, Shanghai; ☎0086 2163112211, fax 0086 2163266286; coperti 70. ●Parcheggio custodito; pre-

notazione consigliabile; ferie mai; chiusura mai. ●Valutazione 7,8; prezzo CNY 700; elegante.

Le vivande servite: antipasto misto alla piemontese (insalata russa tradizionale e variante Corrado, vitello tonnato, peperoni in bagna cauda); agnolotti del plin al burro; tartufo nero; stinco di vitello brasato al Barolo; zabaione con biscotti.

I vini in tavola: Langhe Bianco Doc "Il Fiore" 2008 (Braida); Monferrato Rosso Doc "Il Bacialé" 2010 (Braida); Dolcetto d'Alba Doc "Tre Vigne" 2010 (Vietti); Moscato d'Asti Docg 2012 (Braida).

Commenti: Ristorante elegante, con cucina leggera e gustosa. Materie eccellenti utilizzate per preparare i piatti. Particolare attenzione al cliente. Punto di riferimento per i palati sopraffini che amano la buona cucina nel pieno rispetto di quella tradizionale piemontese.

MESSICO

 CITTÀ DEL MESSICO
28 dicembre 2012

Ristorante "Quattro" di Siegfried Malachowski Hernández, fondato nel 2012. ●Av. Santa Fe 160 Col. Santa Fe, Città del Messico; ☎55 91779727; coperti 142. ●Parcheggio custodito; prenotazione consigliabile; ferie mai; chiusura mai. ●Valutazione 7,91; prezzo € 54; raffinato, elegante.

Le vivande servite: tartine di caprese; parmigiana di melanzane in forma; vitello tonnato con capperi; rigatoni alla boscaiola; ravioli di casa Savoia tartufati al taleggio e fontina; trancio di robalo all'acqua pazza con olive di Gaeta, capperi e pomodorini pachino con verdure saltate; filetto di manzo ai porcini freschi con purè alla salvia e cavolfiori saltati; panettone con gelato al torrone.

I vini in tavola: Prosecco Belstar Doc (Bisol); Pinot Grigio Igt 2011 (Placido); Montepulciano d'Abruzzo Selva di Canonici 2009 Doc (Dragani).

Commenti: Questo ristorante, situato all'interno dell'Hotel JW Marriott, ha nel menu tutti piatti tradizionali della nostra cucina, elaborati dallo chef italiano Fabio Picchi. L'ottimo menu per la serata prenatalizia, che avuto come Simposiarca la Delegata Marilena Moneta Caglio, è stato particolarmente apprezzato dagli Accademici, soprattutto per i deliziosi ravioli di casa Savoia, l'ottimo filetto ai porcini freschi e l'eccellente qualità delle materie prime e la loro elaborazione. Servizio attento, ambiente elegante e confortevole e accoglienza impeccabile del gestore del ristorante, Siegfried Malachowski Hernández. La cena si è conclusa con la consegna da parte della Delegata di graziosi porta tovaglioli italiani come regali di Natale e la conferenza, elaborata dall'Accademica Isabella Spagnuolo, sull'origine del panettone, dolce natalizio tipicamente italiano e per questo presente nel menu, la cui ricetta fu distribuita originariamente a tutti i pasticciari di Milano da Ludovico il Moro, affinché diventasse il dolce tipico di Natale a Milano.

SINGAPORE - MALAYSIA
INDONESIA

 SINGAPORE
MALAYSIA-INDONESIA
14 novembre 2012

Ristorante "Garibaldi" di Roberto Galletti, fondato nel 2003. ●36 Purvis Street 01-02, Singapore; ☎065 68371468, fax 065 63373770; coperti 100. ●Parcheggio con valletto; prenotazione consigliabile; ferie mai; chiusura mai. ●Valutazione 7; prezzo SGD 450; elegante.

Le vivande servite: crema di patate; carpaccio di spigola al tartufo bianco d'Alba; uovo barzotto, crema di ceci, fonduta di taleggio e tartufo bianco d'Alba; raviolini del plin al sugo d'arrosto e tartufo bianco d'Alba; coda di manzo al Barolo con patate al prezzemolo e tartufo bianco d'Alba; tiramisù al vapore con tartufo bianco d'Alba.

I vini in tavola: Batiè Langhe Doc Nebbiolo 2007, Barolo Docg 2007, Serre Barolo Docg 2008, Preve Barolo Ri-

serva Docg 2006 (tutti di Gianni Gagliardo).

Commenti: La cena del tartufo è stata la riunione conviviale conclusiva dell'anno accademico e l'evento più esclusivo, con 36 presenze tra cui S.E. Ambasciatore d'Italia A. Felicani e S.E. Ambasciatore di Panama L. Ruiz. La riunione conviviale ha confermato il carattere internazionale degli eventi della Delegazione, premiandone l'impegno nella diffusione della nostra cultura gastronomica tra un pubblico anche non italiano. Per l'occasione sono intervenuti due chef direttamente dall'Italia che, insieme allo chef Roberto Galletti, hanno sviluppato un menu con cinque portate a base di tartufo bianco d'Alba. Un menu non tradizionale, con accostamenti innovativi e i vini di alta qualità hanno caratterizzato la cena, che ha ottenuto una valutazione complessiva buona. Alcune perplessità sono state espresse sull'antipasto di pesce e sul tiramisù al vapore per l'inconsueta combinazione con il tartufo. La coda di manzo ha raccolto alcune critiche per esecuzione e cottura, con risultato non adeguato al livello del ristorante.

STATI UNITI

 ATLANTA
9 dicembre 2012

Ristorante "Pricci". ●500 Pharr Road, Atlanta; ☎404 2372941; ●Parcheggio abbondante, eventuale servizio con valletto; ferie mai; chiusura mai. ●Valutazione 7,50; prezzo \$ 85.

Le vivande servite: grana trentino con aperitivo della casa e vino Prosecco, insalata di lattuga giovane, pere Bosc, pistacchi e toma delle Langhe, vinaigrette di Dolcetto e uvetta; risotto al brasato d'anitra; filetto al Barbera; gianduiotto morbido; zabaione al Vov della casa.

I vini in tavola: Rapujè Bianco (Gioso); Rapujè Rosso (Gioso); Barolo Le cinque vigne (Damilano).

Commenti: "Pricci" è un noto ristorante italiano si-

tuato nella zona di Buckhead ad Atlanta. Piero Premoli, lo chef esecutivo da cinque anni, è un caro amico dell'Accademia; originario di Milano, ha lavorato in diversi ristoranti in Italia e all'estero. Le sue preparazioni sono sempre attente, ben equilibrate e di alto livello. Forse qualcosa da dire sull'insalata che non era molto saporita, ma tutto il resto, soprattutto il risotto al brasato d'anitra, era perfettamente eseguito. Servizio attento e rapido in saletta riservata. Non è la prima volta per l'Accademia presso "Pricci" ma sicuramente ritorneremo ancora.

 NEW YORK
5 dicembre 2012

Ristorante "Leopard at des Artistes" di Gianfranco Sorrentino, fondato nel 2011. ●1 West 67 Street, New York; ☎212 7878767; coperti 90+18 in sala privata+12 nel bar. ●Prenotazione necessaria; ferie mai; chiusura mai. ●Valutazione 7,45; prezzo \$ 120; elegante.

Le vivande servite: arancini di riso con mozzarella, piselli e sugo di vitella; bruschettine di zucchine, paté di olive di Gaeta e provolone; polpettine di manzo e vitella; timballo di melanzane e mozzarella affumicata; sartù di riso alla napoletana; polpettone al sugo con purea di patate al parmigiano; babà al Rum; zabaione; fragole al limoncello.

I vini in tavola: Prosecco delle Venezie; Pinot Grigio delle Venezie 2010 (Nuschesse); Aglianico Barbera 2010 (La Pietra).

Commenti: Serata allegra ed elegante. Locale bello e sofisticato, con cibo napoletano squisito ed eccellente. Apprezzati aperitivi e stuzzichini, soprattutto gli arancini di riso e le bruschettine di zucchine. Entusiasmo per il timballo di melanzane e mozzarella affumicata, poi, al momento del tanto atteso sartù di riso, si ripresenta la stessa salsetta che ricopriva il timballo. Un po' di disappunto, in quanto si aveva l'impressione che fosse di nuovo il piatto di prima. In-

vece era il sartù ed era eccellente, eseguito con tutti i crismi e le raffinatezze dei famosi monzù. Non cambia l'antifona col polpettone: stessa salsa, stesso disappunto dei commensali. Poi il sapore risulta ottimo. I dolci appagano gli occhi ma anche il palato, quindi risale la votazione. Queste sviste però sono abbastanza inammissibili in locali così raffinati, soprattutto sotto la maestria non solo del grande Sorrentino ma anche del suo maestro di cucina Vito Gnazzo. Grazie di cuore a entrambi per la calorosa accoglienza e il validissimo accoppiamento dei vini.

SAN FRANCISCO
5 dicembre 2012

Ristorante "Poggio" di Larry Mindel. ●801 Bridgeway, Sausalito (California); ☎415 3327771, fax 415 3326847; coperti 70. ●Parccheggio con valletto; prenotazione consigliabile; ferie mai; chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo \$ 140; elegante.

Le vivande servite: crostini con fegatini di pollo; crocchette di baccalà; tavolozza di salumi della casa; mezzelune di castagne con ventrigli d'anatra; stinco di vitello con lenticchie e foglie di cavoletti; bunet della nonna.

I vini in tavola: Prosecco Dirupo NV (Andreola); Greco di Tufo 2010 (Villa Raiano); Carmignano Riserva Docg "Villa Medicea" 2007 (Villa Artimino); Vin Santo "Occhio di Pernice" 2007 (Villa Artimino).

Commenti: Quando Larry Mindel (proprietario dei ristoranti "Ciao", "Prego" e della catena de "Il Fornaio") è andato in pensione, ha pensato di aprire sotto casa un ristorante che racchiudesse tutte le sue esperienze nel settore della ristorazione. Nasce così "Poggio", situato nella ridente cittadina di Sausalito, nella baia di San Francisco. Larry ha voluto con sé un giovane ambizioso e ha trovato in Peter McKnee il candidato perfetto per eseguire una cucina regionale italiana che cambi con le stagioni. Per la cena degli auguri la Delegazione

è stata deliziata con piatti della tradizione veneta e toscana. Le mezzelune sono state particolarmente apprezzate, anche se qualcuno le ha giudicate "troppo ricche". I vini che hanno accompagnato la cena sono stati presentati da Romano Chietti, Presidente della "Siena Imports", il veterano tra gli importatori di vini italiani nel Nord California.

SILICON VALLEY
13 dicembre 2012

Ristorante "Limone" di Enzo Rosano, fondato nel 2012. ●619 Laurel Street, San Carlos (California); ☎650 4861479; coperti 100. ●Parccheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie mai; chiusura mai. ●Valutazione 8,2; prezzo \$ 95; elegante, accogliente.

Le vivande servite: antipasto Positano; risotto con tartufo nero; pesce spada alla siciliana; assaggi di dessert e gelati.

I vini in tavola: Prosecco Stellina di Notte; Tormaresca Neprica (Antinori); Lacrima di Orazio Aglianico (Cantine Bonifacio).

Commenti: Nell'accogliente nuovo ristorante, giusto accanto al più antico "Locanda Positano", è stata servita una cena semplice nel menu, ma con tutti piatti di impeccabile fattura, come ben rappresentato dall'alto punteggio ottenuto nella valutazione.

VIRGINIA
9 dicembre 2012

Ristorante "Village Square" di David Smith e Joerg Eichman, fondato nel 2000. ●103 N Loudon Street, Winchester (Virginia); ☎540 6678961; coperti 200. ●Parccheggio abbondante; prenotazione consigliabile; ferie Natale e Capodanno. ●Valutazione 8; prezzo \$ 75.

Le vivande servite: straciatella; gnocchi alla carbonara; porchetta con fagioli e radice di pastinaca al limone; torta di gorgonzola con pere al miele.

I vini in tavola: Prosecco Caposaldo; Falanghina Rocca dei Leoni 2011 (Villa Matilde); Montepulciano Farnese 2011.

Commenti: Seconda cena degli auguri presso questo ristorante che vanta uno chef di successo, Dan Kalber, più che avvezzo a cimentarsi in piatti regionali italiani. La cena ha portato in tavola tre specialità romanesche interpretate in chiave innovativa. In verità, gli gnocchi alla carbonara hanno lasciato interdetto l'unico Accademico romano, che però ha ammesso che gli gnocchi fatti personalmente dallo chef erano di qualità ottima e altrettanto gradevole il sugo con il quale erano conditi. Lo chef non ha voluto rivelarne il segreto. Simposiarca della riuscita serata era la trentino-americana

Jane Postale Vickers, che ha intrattenuto gli ospiti con una ghiotta descrizione dei cibi e dolci dell'Alto Adige e in particolare del villaggio di Mattarello, dal quale proveniva la sua famiglia. Tra le celebrazioni del villaggio, Jane ha ricordato con emozione quella di Santa Lucia. La riunione conviviale non poteva insomma essere più piacevole, in uno spirito natalizio improntato alle usanze di una famiglia trentina.

TURCHIA

ISTANBUL
5 dicembre 2012

Ristorante "Cipriani" di Michele Leone, fondato nel 2011. ●Levent Mab. Büyükdere Cad. N.2 1st Floor Levent, Istanbul; ☎0090212 3177787; coperti 150. ●Parccheggio sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie mai; chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo € 120; elegante.

Le vivande servite: fettine sottili di tacchino tonnato; uova in cocotte con tartufo bianco e asparagi verdi; ravioli alla ricotta ed erbe con tartufo nero; brasato di manzo al Barolo con purè di carote, patate e zucchine; panna cotta; dolci alle noci e nocciole; biscottini.

I vini in tavola: Capriva Collio Pinot Grigio 2011 (Russiz); Dolcetto d'Alba (Domenico Clerico); Barolo

Arborina 1998 (Mauro Veglio); Barolo Chinato (Montanaro).

Commenti: Grazie alla collaborazione dell'Ente del Turismo Alba Bra Langhe Roero, la Delegazione ha potuto gustare un eccezionale tartufo bianco.

URUGUAY

MONTEVIDEO
11 dicembre 2012

Ristorante "Ricci" di Marisa Fraga, fondato nel 2007. ●J. Nuñez 2844, Montevideo; ☎2712 0030, anche fax; coperti 70. ●Parccheggio incustodito; prenotazione consigliabile; ferie 1° maggio, 24, 25 e 31 dicembre, 1° gennaio; chiusura mai. ●Valutazione 7; prezzo € 40; accogliente.

Le vivande servite: tartine e bocconcini vari al tonno, pancetta affumicata, ricotta e spinaci e cipolle caramellate; carpaccio di vitello; cappelletti in brodo di carne ripieni di magro e mortadella; salmone grigliato su letto di melanzane, zucchine e pomodorini al vino bianco al profumo di capperi e basilico; bignè alla crema pasticciera su salsa allo zabaione.

I vini in tavola: Spumante "Fond de Cave" brut (Santa Rosa); Chardonnay 2012 (Joanicó); Cabernet Sauvignon Roble 2010 (Joanicó); Porto "Ramos Pinto" (Portogallo).

Commenti: Convivio di Natale in ambiente cordiale, con la quasi totalità degli Accademici della Delegazione. L'esercizio, sotto la conduzione del rinomato chef Claudio Torre, ha eseguito con professionalità le indicazioni della Simposiarca Claudia Piazza-Cidonio la quale si è prodigata con gusto, efficienza e cordialità per la riuscita riunione a conclusione delle attività della Delegazione nel 2012. Buoni i cappelletti che mantengono la tradizione della cucina regionale italiana. Ottimo il salmone. Da migliorare la scelta dei vini, ad eccezione dell'eccellente Porto.

CURIOSITÀ

Negli Usa, il cibo al museo

Gli Stati Uniti, pur non essendo la terra madre della gastronomia mondiale, celebrano il cibo con due mostre nei musei più importanti del Paese. All'American Museum of Natural History di New York, fino ad agosto, andrà in scena "Our Global Kitchen: Food, Nature, Culture", un percorso interattivo nella storia del cibo, dalla preistoria ad oggi. Il National Museum of American History, invece, ospiterà per i prossimi due anni la mostra, organizzata dallo Smithsonian Institute, "Food: Transforming the American Table, 1950-2000" su come sono cambiate le abitudini alimentari in Usa in seguito alle rivoluzioni sociali.

NUOVI ACCADEMICI

VALLE D'AOSTA

Monterosa

Andrea Balducci
Roberto Rosset

PIEMONTE

Vercelli

Luca Brusotto

LOMBARDIA

Alto Mantovano e Garda Bresciano

Maurizio Pellizzer

Vallecamonica

Fabrizio Arici
Giuseppe Giovanelli

VENETO

Rovigo-Adria-Chioggia

Dianella Camisotti

Venezia Mestre

Alberto Donadel
Claudia Mocellin
Roberto Stevanato

EMILIA ROMAGNA

Borgo Val di Taro

Danilo Dondero

Imola

Michele Gamberini
Giovanni Pirazzoli

Rimini

Maurizio Della Marchina

TOSCANA

Elba

Silvano Giusti
Liafranca Luppoli

Pisa Valdera

Luca Giubbolini
Marco Vinci

Siena

Alessandro Notari

LAZIO

Ciociaria (Frosinone)

Pio Roffi Isabelli

Rieti

Serena Martini
Damiano Zerbini

Roma Aurelia

Michela Rossi

Roma Eur

Vincenzo Mirrione

CAMPANIA

Salerno

Cristina Baldoli

PUGLIA

Castel del Monte

Michele Calò

Taranto

Angelo Leoni

SARDEGNA

Cagliari Castello

Michele Russo

ARGENTINA

Buenos Aires

Mario Goretti

BELGIO

Bruxelles

Philippe Demay
Antonio Foresi
Vittorio Griffo

OLANDA

Amsterdam-Leiden

Maria Antonietta Punzi

SVIZZERA

Svizzera Italiana

Francesco Cerea

TRASFERIMENTI

PIEMONTE

Torino

Marco Casalino (*da Chicago*)

MARCHE

Pesaro-Urbino

Giovanna Suzzi (*da Bologna*)

SICILIA

Palermo Mondello

Alessandro Speciale
(*da Roma Valle del Tevere - Flaminia*)

VARIAZIONE INCARICHI

LOMBARDIA

Mantova

Vice Delegato
Omero Araldi
Consultore Tesoriere-Segretario
Anna Zanotti Mori
Consultori
Antonio Bianchi
Carlo Ballarino
Marco Collini
Giorgio Menani
Roberto Polacco

EMILIA ROMAGNA

Bologna

Vice Delegato-Segretario
Piergiuli Giordani
Vice Delegato
Gianluigi Mazzoni
Consultore Tesoriere
Paola Salamina Alberti
Consultori
Gianfranco Cavina
Giovanni Militerno
Sergio Monizio
Antonio Petroncini
Nicola Pinardi
Roberto Zalambani

TOSCANA

Livorno

Consultori
Sabrina Dominici
Pierluigi Manachini

Maremma - Grosseto

Vice Delegato
Alessandro Bracciali
Consultore-Segretario
Ezio Maria Di Natali
Consultore-Tesoriere
Domenico Saraceno
Consultori
Simonetta Carnazza
Luigi Jaselli
Alessandro Marzocchi

LAZIO

Roma Olgiata Sabazia-Cassia

Delegato
Raffaello Ragolini

PUGLIA

Foggia

Consultore
Adolfo Affatato

BASILICATA

Vulture

Delegato
Giustino Donofrio

STATI UNITI

Virginia

Delegato
Marino de Medici
Vice Delegato
Judy Lloyd
Consultore Tesoriere
Carole Fox
Consultori
Carol Flax
Thomas Leahly
Philip Pate
Hartley Schearer

NON SONO PIÙ TRA NOI

LIGURIA

Albenga e del Ponente Ligure

Pasquale Balzola

LOMBARDIA

Milano

Livio Cerini Di Castegnate

VENETO

Padova

Roberto Stefanelli

SICILIA

Modica

Emanuele Nicola Sgarlata di Chiosi

ARGENTINA

Buenos Aires

Mirco Zampieri

Aggiornamenti a cura di
Carmen Soga
Ilenia Callegaro
Marina Palena

ISTRUZIONI PER LA COLLABORAZIONE ALLA RIVISTA

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

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

■ **Lunghezza dei testi:** importante che i testi abbiano una lunghezza compresa tra i 4.000 e i 6.000 caratteri (spazi inclusi): in questo modo si eviteranno tagli fastidiosi per chi li deve effettuare quanto per chi li subisce. Qualsiasi computer prevede il conteggio delle battute.

■ **Rubrica "Dalle Delegazioni":** Al fine di agevolarne la lettura, contenere gli articoli nella **lunghezza massima di 2500 caratteri spazi inclusi**

■ **Schede delle riunioni conviviali:** vanno inviate in Segreteria (**segreteria@accademia1953.it**). È altrettanto importante che nella compilazione delle schede per le "Note e commenti" venga rispettato il limite di **800 caratteri** (massimo 1000) spazi inclusi, onde evitare anche in questo caso tagli e mutilazioni. Le schede giunte in Segreteria oltre il limite regolamentare di 30 giorni verranno cestinate.

■ Si prega inoltre di **non inviare relazioni di riunioni conviviali tenute al di fuori del territorio** della propria Delegazione, o di **quelle effettuate in casa** degli Accademici, o che comunque non si sono svolte nei ristoranti o negli esercizi pubblici, in quanto non verranno pubblicate.

■ Osservando queste semplici norme si potrà avere la ragionevole certezza di una rapida e testuale pubblicazione, evitando quei dolorosi tagli che sovente vengono lamentati.

■ La Direzione della rivista si riserva, ovviamente, i necessari controlli, l'eventuale revisione dei testi e la possibilità di pubblicarli secondo gli spazi disponibili.

LOMBARDIA

CREMONA

PREMIO VILLANI PER LA MOSTARDA DI FRUTTA

L'arte di fare la mostarda, praticata nelle botteghe degli speziali fin dal Medioevo, è tipica della tradizione cremonese. Questa, che un tempo si abbinava solo a piatti invernali (bolliti e arrostiti), oggi si consuma tutto l'anno in abbinamento anche a formaggi e salumi. La ditta Luccini di Cignolo (Cremona) dal 1980 valorizza questo prodotto tipico e ne produce di ottima qualità lavorando frutta fresca biologica, zucchero di canna e senape con metodi in gran parte ancora artigianali. Il premio è un giusto riconoscimento che il Delegato Marco Peticchi, a nome dell'Accademia, ha conferito ai fratelli Diego e Luisa Luccini per la loro professionalità e il loro legame al territorio.

PROFUMI DI ERBE AL "BONTÀ"

Al "Bontà", il salone cremonese delle eccellenze gastronomiche, in un incontro promosso dalla Camera di Commercio e dalla Strada del gusto cremonese, è stato presentato, ad un folto pubblico attento e interessato, il volume degli Itinerari di cultura gastronomica dedicato a erbe e aromi e alla loro utilizzazione in cucina. Il volume comprende tra l'altro, una ricerca locale che si è estesa anche alla cucina dei fiori presenti nel territorio; un censimento delle piante aromatiche o selvatiche di interesse alimentare e culinario che si possono trovare nella provincia di Cremona. È stato presentato, inoltre, il saggio "Il prato nel piatto", ricco di consigli per la raccolta e l'uso in cucina delle erbe;

brevi notazioni storiche sull'uso delle erbe nel tempo; un'antologia che raccoglie proverbi e poesie di autori cremonesi relativi alle erbe; una serie di testimonianze e un ricco ricettario. L'incontro si è concluso con la degustazione di ottimi piatti preparati dagli chef della Strada del gusto, con la collaborazione di docenti e studenti della scuola alberghiera "Luigi Einaudi" di Cremona: crespelle con erba cipollina (Hosteria del 700); pane e focaccia con erbe (Osteria dell'olmo); sformatino di erbe e ricotta con fonduta di formaggio (Osteria La sosta); insalata di pasta con pesto di fave fresche e aglio orsino selvatico; frittata con patate gialle e crema di tarasacco (Trattoria Il gabbiano); frittata di bide con merluzzo (Agriturismo Breda de' Bugni). L'abbinamento con i vini è stato curato dall'Enoteca Cremona.

GLI ACCADEMICI IN CUCINA

La cena degli auguri della Delegazione si è tenuta negli splendidi saloni di palazzo Pallavicino, in un clima di serena convivialità, all'insegna dell'impegno e della collaborazione. Protagonisti in cucina gli stessi Accademici, che si sono cimentati in un menu che ha riscosso entusiastico consenso: aperitivo con crostini ai paté, brasiliane, insalata Olivier; agnoli in brodo; brasato di manzo con polenta; Sacher torte, torta di mandorle e nocciole, bignè caramellati con crema chantilly, cannoncini, tartufi di cioccolato. Vini: Prosecco di Valdobbiadene e Morellino di Scansano. Stimolante la riflessione sul Natale di don Andrea Foglia che, dalla lettura di alcuni versi di padre David Maria Turollo, ha tratto lo spunto per sottolineare il grande bisogno

di amore e la "fame" non solo materiale, che pure esiste in modo drammatico, ma anche la "fame" di verità, di bontà, di giustizia che, ieri come oggi, ognuno di noi sente impellente e che solo il Signore può saziare. Secondo tradizione, la serata si è conclusa con una ricca tombola il cui ricavato è stato devoluto alle "Cucine Benefiche", una benemerita istituzione caritatevole cittadina che da molti anni fornisce cibo e pasti caldi a tante persone che ne hanno bisogno. (Carla Bertinelli Spotti)

MANTOVA

MENU "NUVOLETTIANO"

Giovanni Nuvoletti Perdomini e l'Accademia: un rapporto consegnato ormai alla storia ma non certo cancellato dal tempo. La Delegazione, infatti, ha voluto ricordare, nel centenario della nascita, lo straordinario personaggio, prima Accademico a Milano, poi nella sua Mantova come Delegato. Vice Presidente dell'Accademia nel 1982 e Presidente l'anno successivo, rimaneva in carica fino al 1993: un decennio nel quale poteva dare una vivace ripresa all'attività accademica, tanto da esserne considerato "rifondatore". Ma Nuvoletti era stato anche tra i fondatori e, dal 1994, Presidente, dell'Académie Internationale de la Gastronomie, a Parigi, forte anche del suo cavalierato della Legion d'onore. La Delegazione ha celebrato una riunione conviviale della memoria al "Cigno -Trattoria dei Martini", uno dei capisaldi della ristorazione mantovana, dove il Delegato Giuseppe Pellicchi ha accolto il Presidente Giovanni Ballarini e, ospite d'onore, il sindaco di Mantova Nicola Sodano, con il capo di gabinetto Alessandro Colombo. Non solo toni rievocativi nella serata, ma at-

tualità: il Presidente Ballarini ha consegnato infatti a Gaetano Martini, titolare del "Cigno", la medaglia "Orio Vergani", riservata all'eccellenza della ristorazione, riconoscimento che associava a "Tano", più che meritatamente, la signora Sandra, ai fornelli, applaudita artefice della cena. Secondo momento accademico: il passaggio della campana di Delegato da Giuseppe Pellicchi a Luciano Tosoni. Interventi di Giovanni Ballarini e poi di Nicola Sodano, concordi nel riconoscere il patrimonio dell'enogastronomia mantovana come risorsa da preservare e valorizzare, come elemento di identificazione della città e del territorio. Sandra e Gaetano si sono superati nel menu "nuvolettiano", con piatti legati a citazioni tratte dai romanzi di Nuvoletti. Nel ripercorrere i momenti essenziali della variegata biografia di Nuvoletti, l'Accademico Renzo Dall'Ara si è dovuto muovere tra gossip, costume, società, bon ton, scrittura, cultura enogastronomica, televisione, cinema e "art de vivre": perché tutto questo era stato il personaggio Giovanni Nuvoletti Perdomini. (Renzo Dall'Ara)

MILANO E MILANO DUOMO

MILANO ALLA (RI)SCOPERTA DEL SUO VINO

Perché Milano ha, da sempre, il "suo" vino: è quello che viene prodotto sotto la Doc (o, secondo le nuove norme, Dop) San Colombano: nasce infatti dal colle di San Colombano al Lambro, enclave milanese - per storia e per scelta - nel territorio della provincia di Lodi. In occasione del venticinquesimo anniversario del Consorzio Volontario Vino Doc San Colombano, le due

Delegazioni hanno festeggiato questa ricorrenza, proprio a San Colombano, con una riunione conviviale dedicata ai vini e alla cucina tipica del territorio. La serata si è tenuta tra l'antica casa e la cantina della famiglia Pietrasanta, che ha da secoli generato produttori di vino di questo colle ed è storica famiglia milanese. I vini Doc di San Colombano presentano forti analogie - soprattutto nelle uve - con i confinanti Oltrepò Pavese e Colli Piacentini: a farla da padroni sono Barbera, Croatina e Uva Rara, assieme a Pinot Nero e Merlot, per i rossi; tuttavia, le condizioni territoriali e ambientali conferiscono ai prodotti finali una loro precisa peculiarità. Inoltre, a San Colombano, si vinifica da sempre un'uva a doppia attitudine (da vino e da tavola), la Verdea, che dà un bianco frizzante e leggero, gradevolissimo come aperitivo. Per festeggiare il vino "di Milano", così cantato anche da Francesco Redi nel 1600, si è deciso di coinvolgere un giovane chef particolarmente dotato, che lavora a pochi chilometri da San Colombano: Fabio Granata, del ristorante "L'Arsenale", già stellato Michelin e membro dell'associazione "Jeunes Restaurateurs d'Europe". Il suo lavoro è basato su territorio, tecnica, tradizione: materie prime locali di altissima qualità; capacità di adeguare la tradizione, senza tradirla; ispirazione culturale, anche familiare, nell'elaborazione dei piatti. Gli è stato chiesto di costruire il menu della serata a partire dai vini e non dalla cucina, e il risultato è stato notevole. Per la Verdea e lo Spumante Rosé, serviti nella veranda di Casa Pietrasanta, ha proposto salumi della zona, rasperdura (grana giovane "grattato" con una lama dalla superficie) ed eccellenti formaggi di piccoli produttori della pianura. A tavola, con il San Colombano Rosso mosso,

trancetti di anguilla impanati e fritti, "alla milanese". Con il Rosso fermo, uno straordinario risotto con bietole e zucca, mentre per il Rosso Riserva la scelta è caduta sulle cosce d'anatra brasate al vino rosso, cotte a bassa temperatura. Gran finale con due eccellenti formaggi del territorio (tipico lodigiano e pannerone) con un robusto Pinot Nero Igt Collina del Milanese, e un "cremoso di mascarpone con sfoglie di tortionata" accompagnato da Malvasia Dolce Spumante.

MILANO DUOMO E CENTO CITTÀ DEL GUERCINO

INSIEME PER I TERREMOTATI

Dalla sua nascita, ormai dieci anni or sono, la Delegazione Milano Duomo ha l'abitudine di accompagnare la sua giornata della tradizione, la "cassoeula di San Galdino", con una tombola il cui ricavato viene destinato in beneficenza. Il ricavato del 2012, unitamente a quello anticipato per il 2013, con l'integrazione della generosa donazione di un Accademico che ha voluto mantenere l'anonimato, sono andati a persone dell'Emilia Romagna colpite dal tragico terremoto del maggio di quest'anno. L'iniziativa è nata nel 2011, quando la Delegazione Milano Duomo, in visita ai luoghi artusiani, aveva fatto tappa a Cento, dove si era svolta una riunione conviviale congiunta con la Delegazione locale. Dal sentimento di amicizia che aveva caratterizzato il felice incontro, è nata la decisione di mettere insieme le forze, per fornire un aiuto concreto ad una zona particolarmente colpita. Il Delegato di Milano Duomo, Andrea Cesari de Maria, si è messo in contatto con il Delegato di Cento, Salvatore Alberghini, le due Delegazioni han-

no stanziato la medesima cifra e il Delegato locale si è incaricato di individuare i beneficiari. La scelta si è indirizzata su tre famiglie che hanno perso i loro cari mentre erano al lavoro in quella tragica notte di maggio. La consegna di quanto raccolto è avvenuta durante la riunione conviviale degli auguri, alla presenza del Vice Presidente Vicario Severino Sani, dei due Delegati, degli Amministratori e della stampa locale. La riunione conviviale ha così assunto, secondo il Delegato di Cento, il suo significato più vero di 'convivium', nel senso di vivere insieme consumando i cibi di cui la tavola dispone. E i familiari destinatari di questo segno concreto di solidarietà sono stati i 'conviva', i convitati speciali a questo banchetto, frutto della generosità delle due Delegazioni, che ha alimentato anche lo spirito. Un'ulteriore conferma, se mai ce ne fosse bisogno, che la civiltà della tavola è civiltà a tutto tondo, e che un forte senso di appartenenza accomuna le Delegazioni, tutte. Sede della piccola ma significativa cerimonia, il ristorante "Tassi" di Bondeno, tempio della tradizione, molto conosciuto in zona e celebre già ai tempi di Mario Soldati che l'aveva visitato nel corso di una puntata della famosa trasmissione televisiva 'Viaggio lungo la valle del Po alla ricerca dei cibi genuini'. (Salvatore Alberghini e Andrea Cesari de Maria)

VOGHERA-OLTREPÒ PAVESE

CENA IN OSTERIA

Una serata fuori Delegazione nella tipica osteria "Dai Trei Gnüront", nel centro storico della vicina città di Alessandria, che ha divertito molto gli Accademici vogheresi anche perché nel territorio oltrepadano è assai difficile trovare

un locale di questo tipo. La riunione conviviale, curata nei minimi dettagli dal Vice Delegato Silvano Campanini, ha avuto la graditissima presenza dell'amico Luigi Bussolino, Delegato di Alessandria, accompagnato dalla signora Paola ed è stata un vero successo. Si tratta di un locale molto semplice, anzi spartano, ma il servizio è stato veloce e gentile e i cibi, anche loro molto semplici, sono stati ben cucinati (una menzione speciale per gli ottimi agnolotti) e graditi da tutti. Sicuramente un locale dove ritornare qualche volta, magari per la trippa o per il salamino di vacca o semplicemente perché ci si trova bene ogni tanto a mangiare cibi genuini tra amici senza curarsi dell'etichetta.

VENETO

PADOVA

RITORNO ALLA CA' EDIMAR

La Delegazione, negli ultimi anni, ha caratterizzato la sua attività porgendo molta attenzione al rapporto tra gastronomia e sociale. Due le realtà locali che ha seguito in particolare: il laboratorio di pasticceria dell'istituto carcerario e la scuola Ca' Edimar. Il primo, oggi conosciuto non solo a livello locale e nazionale, ha ordinativi di panettoni e dolci come una vera industria del settore e vanta, nei detenuti che vi operano, percentuali di recidiva bassissime, intorno all'1-2%. Magia della cucina! La Ca' Edimar, che solo per una pura coincidenza si trova nella stessa strada del carcere, è un luogo in cui la scuola di cucina, quella di panificazione e quella di sala e bar ogni anno avviano, nel tessuto produttivo della società, giovani altrimenti destinati a un futuro tutt'altro che roseo, soprattutto

per le difficili condizioni familiari. In occasione del conseguimento di alcuni diplomi, una delegazione di Accademici è stata invitata al pranzo preparato dagli stessi allievi. Elevata la qualità di tutte le portate, elevatissima l'atmosfera per la consapevolezza di essere testimoni di una realtà importante, di quelle che contano realmente e che, in silenzio e anche con difficoltà economiche non indifferenti, aiutano chi ne ha bisogno e lo fanno nel modo migliore. Per l'occasione, la Delegazione di Padova, per decisione della Consulta, ha voluto mettere una prima pietra "ideale" (con un contributo di 500 €), all'avvio di una nuova iniziativa: portare i giovani verso le produzioni agricole, formandoli con l'ausilio di fattorie attrezzate e organizzate per far didattica. Un progetto forse ambizioso, ma importante e capace di aprire concrete prospettive occupazionali incrementando anche la cosiddetta produzione a "chilometro zero".

SERATA INFORMALE

Uno dei locali storici della città, l'"Antico Brolo", è riuscito a coniugare nella stessa sala due diverse realtà: il ristorante tradizionale e l'osteria: tovagliato più semplice, posateria meno importante, vino sfuso in damigiana (Albana e Sangiovese), servizio meno formale ma sempre efficiente e soprattutto prezzi molto più abbordabili: 30-35 euro. La Delegazione ha quindi lasciato la campana in casa, ha sostituito camicia e cravatta con maglione e giubbotto, ha chiesto alle signore di adeguarsi con un abbigliamento sportivo e si è immersa nello spirito di una serata informale in osteria. Menu: mortadella con gnocco fritto, baccalà, polpette fritte, nervetti, pasta e fagioli, salsiccia di mora,

zuppa inglese. Trentacinque i presenti, costo 35 €, voto 7,65. L'ecclettico proprietario e gestore, oste per l'occasione, Mario De Natale, costantemente in giro tra i tavoli a rispondere alle numerose domande dei commensali interessati e curiosi.

I modi per superare la crisi che coinvolge oggi anche la ristorazione di elevato livello, sono tanti: quello posto in essere dal ristorante "Antico Brolo" è certamente simpatico ed efficace. (Cesare Bisantis)

TREVISO

UNA SCELTA INDOVINATA

L'esperienza positiva del locale "stellato", scelto lo scorso anno per celebrare la cena degli auguri, obbligava la Delegazione a non scendere in una scelta che non reggesse il confronto. Numerose le soluzioni che si sono prospettate nel tempo, ma che, per motivi diversi, si sono via via scartate. Alla fine, si è deciso di "sparigliare" le carte e di scegliere un agriturismo: il "Bosco del Falco" a Selva del Montello. Nome e luogo garbati e di grande fascino, locale sobrio, rustico, ma di grande buon gusto. Cucina tradizionale, appena ingentilita, prodotti di prima qualità e del territorio, quando non di "casa" (per la maggior parte). Ma la "storia" non era ancor finita. L'organizzazione della serata era ormai a buon punto quando il Presidente Ballarini ha comunicato che accettava l'invito e che sarebbe stato presente. Tutti i dubbi sulla decisione si sono ripresentati. A quel punto, sia la conoscenza del Presidente che la conoscenza del locale sono stati tuttavia di conforto nel confermare la scelta e mai decisione fu più saggia e fortunata!

La successione delle vivande: verdure fritte, salame fresco

e "musetto" col "cren" (in piedi); tortino di zucca con fonduta di casatella e petto d'anitra al timo con radicchio tardivo di Treviso e cardi gratinati (antipasti); risotto di zucca con ragù di cappone; anatra profumata all'arancia di Sicilia e gallo in "tecia" con erbetto cotto e patate dorate del Montello; parfait di melagrana e assortimento di crostate, hanno ribadito la validità della proposta che la signora Elena, cuoca e titolare del locale, offre ai commensali. È stato lo stesso Presidente, nel suo intrattenersi ai tavoli con gli Accademici e i loro ospiti, e in particolare nell'intervento finale, a confermare la validità della scelta, a confermare cioè come la serata fosse in perfetta sintonia con l'interpretazione di "tradizione e innovazione". A riprova del suo gradimento e del suo apprezzamento, Giovanni Ballarini ha consegnato alla signora Elena (commossa) la medaglia accademica, concludendo una serata di grande soddisfazione per tutti. Ai partecipanti è stato inoltre offerto il secondo volumetto della "collana" della Delegazione di Treviso: una raccolta di poesie e di incisioni di due importanti artisti trevigiani del Novecento: "The-saurus Horti", a sottolineare il tema dell'anno. (Teresa Perissinotto Vendramel - Roberto Robazza)

VENEZIA MESTRE

RICCO MENU NATALIZIO

Quaranta commensali riuniti in un'antica trattoria, trasformata nel 1986 in un grazioso ristorante, "Il Canaletto", nel comune di Dese a pochi chilometri da Mestre.

La capacità creativa del suo fondatore Gianni Cestaro ha permesso un restauro che ha tenuto conto della tradizione, con tocchi innovativi e fanta-

siosi. Sistemata nella più grande delle tre sale che compongono il locale, la Delegazione ha celebrato il rito della riunione conviviale degli auguri. È stato l'Accademico Fernando Albano, che con i colleghi Comelato, Zorzet e Schiavon si era assunto il compito di Siniscalco, a segnalare questo locale, visitato dalla Delegazione per la prima volta. Occasione per il Delegato di ricordare l'anno sociale trascorso e dare un rapido cenno anche alla programmazione in corso di definizione per il 2013. In un clima di calda e serena amicizia, presenti i due nuovi soci, Donadel e Stevanato, i Siniscalchi avevano predisposto il seguente menu: entrée con mousse di dentice, baccalà mantecato, gambero rosso di Sicilia, gamberi rosa con marmellata di cipolle di Tropea in bella vista sulla tavola. Antipasti: mazzancolle marinate con pomodorini secchi, folpetti bolliti di rara bontà; insalata di tonno fresco con olive taggiasche, rucola e grana, canoce e sarde in saor e freschissime schie di laguna servite su una calda polentina morbida. Due primi assai apprezzati: gnocchi di patate con scampi e porcini e ravioli di ricotta con cappelletti e radicchio di Treviso. Come nella migliore tradizione veneziana, un break con il sorbetto alla mela verde e Rhum e, quindi, il gran misto caldo con cappelletti, canestrelli, capelunghe, scampi gratinati, cozze ripiene al pomodoro, ostriche fritte con carciofi e una frittura dell'Adriatico con verdure e contorni crudi. Gran finale con un simpatico piatto di frutta tagliata, lo zabaione caldo con lingune di gatto e fette di panettone e pandoro. Brindisi con il Moscato della Cantina di San Vito, dopo aver degustato per tutta la cena Prosecco delle Cantine Canel e Sauvignon Dario Coos. Un dono della Delegazione a tutte

le signore: un artistico bicchiere rosso in vetro di Murano con uno splendido "leone in moeca" di puro oro zecchino. Ottimo il servizio di sala coordinato dalla signora Cristiana e della brigata di cucina affidata alla signora Viky salutata con uno spontaneo applauso dai commensali. Un locale degno della tradizione veneziana e una riunione conviviale degli auguri da ricordare.

VENEZIA MESTRE E BELLUNO-FELTRE-CADORE

XVI EDIZIONE DEL PIATTO DI NATALE

Con la fattiva collaborazione della Delegazione di Belluno-Feltre-Cadore si è celebrata la XVI edizione del Piatto di Natale, manifestazione nata nel 1997 da un'idea di Luigi Bevilacqua, con l'obiettivo di andare alla ricerca delle tradizioni culinarie natalizie del territorio locale, per verificarne la presenza nella cucina di famiglia, di casa. È stato quindi avviato un dialogo con i lettori del quotidiano "Il Gazzettino", invitandoli a inviare le ricette di casa per le festività natalizie. Una giuria di esperti gastronomi sceglie le ricette ritenute rappresentative della cucina natalizia della famiglia veneta, reinterpretate con un pizzico di fantasia. I tre finalisti prescelti sono stati convocati nella cucina del ristorante "Birreria Pedavena" di Feltre, ove hanno realizzato le loro ricette sotto la guida di Franco Favaretto, presidente dell'Associazione cuochi di Venezia, componente della giuria. Quest'ultima, dopo aver degustato ciascun piatto, ha scelto la ricetta vincitrice, che quest'anno è risultata: "ravioli di farro con radicchio invernale, formaggio Campon su pastizzada di cappone natalizio". La XVI edizione del Piatto di Natale è stata l'occasione per

sperimentare un'ottima collaborazione tra le due Delegazioni, che hanno visto all'opera gli infaticabili Consulitori Gianfranco Comelato e Anna Cortesi con quelli della Delegazione bellunese: Rosanna De Menech, Antonia Della Bernardina e Carla Ponti Calamina. Alla riunione conviviale delle premiazioni erano presenti autorità bellunesi, il Coordinatore Territoriale Beppo Zoppelli, il Direttore del Centro studi territoriale, Ulderico Bernardi. Ha fatto da maestro di cerimonia il Delegato di Venezia Mestre, Ettore Bonalberti, coadiuvato dal Delegato di Belluno-Feltre-Cadore, Franco Zambotto, il quale ha tenuto una magistrale "lectio brevis" sul significato dell'Epifania e il suo rapporto con la ristorazione, la cucina e l'attività alberghiera. Il menu della riunione conviviale, oltre al piatto forte rappresentato dalla ricetta vincitrice, comprendeva piatti tipici della tradizione bellunese e del territorio di montagna. Premiazione delle ricette finaliste a cura del direttore de "Il Gazzettino", Roberto Papetti, e dei Delegati accademici Piero Fracanzani e Nazzareno Acquistucci. Prossimo appuntamento a Pordenone.

FRIULI-VENEZIA GIULIA

GORIZIA

CALDA E PIACEVOLE ATMOSFERA

Le festività di fine anno sono state per la Delegazione occasione per riunirsi per un'happy hour presso un locale recentemente aperto nel centro riqualificato della città, il bar ristorante "Hendrick's", dall'atmosfera resa ancora più calda e piacevole dalle originali decorazioni natalizie. Gli Accademici hanno degustato una serie di assaggi di formaggi, ovvero pecorino di fossa, for-

madi frant, latteria di Fagagna (sei mesi), pecorino sardo di media stagionatura e gorgonzola, accompagnati da mostarda di pere dolce e piccante, miele d'acacia di Castelvecchio, gelatina di Picolit. Accanto ai formaggi sono stati offerti dei crostini gratinati, con porcini e brie, oppure con radicchio e lardo di Coccau; tra gli affettati un classico prosciutto crudo di D'Osvaldo di Cormons, salame e lardo di Coccau. A seguire, dei canederli al porro e speck su fondutina di formaggi friulani, e trofiette fresche ai porcini trifolati. Un gelato "al minuto", alla vaniglia, con brownie al cioccolato e granella croccante, ha concluso la parte culinaria della serata, nel corso della quale i piatti sono stati ben accompagnati da Pinot Grigio e Friulano dell'azienda Anzelin, un produttore emergente che sta facendo apprezzare per la qualità dei suoi prodotti. Il Delegato Alessandro Culot, nel formulare i suoi auguri per l'anno nuovo, ha sottolineato l'importanza della ricerca scientifica nelle pubblicazioni dell'Accademia e il rigoroso vaglio di tutte le fonti. Gli Accademici Laura Russian e Roberto Zottar, che hanno curato l'ultima pubblicazione relativa agli atti del convegno su "La cucina mitteleuropea a Gorizia", presentata lo scorso dicembre, hanno espresso la loro soddisfazione per l'opera di perfezionamento e di coordinamento dei testi cui hanno collaborato diversi Soci, esortati a proseguire con il loro fattivo apporto all'attività della Delegazione.

EMILIA ROMAGNA

REGGIO EMILIA

AUGURI CON INTERLUDIO MUSICALE

La tradizionale "cena degli au-

guri" della Delegazione è stata caratterizzata, quest'anno, da un interludio musicale, comprendente brani di Beethoven, Paganini, Kreisler, Massenet (al piano Maria Grazia Fichera Cioppi e al violino Silvia Mazon, entrambe docenti dell'Istituto Musicale "A. Peri" di Reggio Emilia) che hanno accompagnato il brindisi finale. Accademici, famigliari e ospiti sono intervenuti numerosi alla riunione conviviale organizzata nella sala di ricreazione dello stabilimento Reire, con addobbi natalizi, curati dalla signora Anna Galaverni. In cucina, dotata di idonee attrezzature professionali e con tutti i servizi necessari, ha operato la brigata del famoso cuoco Damato del ristorante "Rigoletto" di Reggiolo (due stelle Michelin), al momento chiuso a seguito del terremoto. Altro aspetto caratterizzante della serata è stata la collaborazione con il "gruppo eventi" dell'Istituto Alberghiero "Motti" che ha svolto, in modo impeccabile, il servizio di sala e il compito di sommelier. Renzo Castagnetti, primo Simposiarca e principale organizzatore della serata, si è vivamente congratulato con il professore che accompagnava gli studenti impegnati in questo evento. La collaborazione con l'Istituto "Motti" è foriera di altre future collaborazioni, con soddisfazione sia dell'Istituto che della Delegazione. Il giudizio sulla serata è stato così riassunto da Eugenio Menozzi, Accademico dal 1984: "Ai Simposiarchi (oltre a Castagnetti, gli Accademici Antonio Marturano e Aimone Storch) i complimenti per la serata, perché abbiamo potuto scambiarcì gli auguri in un ambiente estremamente gradevole e raffinato e godere di una cucina diversa dal solito. I complimenti anche ai ragazzi del "Motti" che hanno svolto il servizio egregiamente". Ricordiamo che, dopo un calice di

benvenuto, il menu comprendeva una sfogliatina di cipolla caramellata con fonduta di Raschera; risotto cremoso al parmigiano reggiano; guancialino di maiale cotto a bassa temperatura su crema morbida di patate; bavarese di panettone. Il tutto accompagnato dai vini della cantina Casali di Scandiano. Nel corso della serata agli Accademici e agli ospiti è stato distribuito il volume degli Atti del convegno del Cinquantenario della Delegazione "Tradizione, innovazione, sperimentazione in cucina"; alle signore è stata donata una borsa di tela con il logo dell'Accademia e il nome della Delegazione. (Cesare Corradini)

TOSCANA

PISA

LA CUCINA DA FEDERICO II A OGGI

In occasione dell'invito, rivolto al Presidente Ballarini, a tenere una conferenza presso il "Rotary Club Pisa Pacinotti", è stato deciso con Savino Gerardo Sardella, Presidente del Club e Consultore della Delegazione di Pisa, di effettuare una riunione conviviale che ha visto riuniti Rotariani e Accademici. L'evento si è svolto presso il ristorante dello NH Hotel Cavalieri con un'ampia adesione di Soci delle due istituzioni. Da segnalare la partecipazione di Franco Cocco, Coordinatore Territoriale Toscana Ovest, dei Delegati di Garfagnana - Val di Serchio, Pisa Valdera e Versilia Storica, di Accademici di Lucca e Viareggio Versilia e di alcune Autorità cittadine. A un piacevole aperitivo ha fatto seguito la cena accuratamente predisposta e realizzata, servita con attenzione e celerità. Sardella ha introdotto il suo intervento dal titolo "La fine della cucina borghese"; il Pre-

sidente Ballarini ha effettuato un ampio excursus sulla cucina dal XIII secolo ai tempi nostri. Dai ricettari di Federico II e dal modello alimentare dell'epoca, passando attraverso il paradigma della cucina ostensiva rinascimentale e alla sua scomparsa con la rivoluzione francese, si arriva alla cucina borghese europea e a quella italiana. Con la seconda metà dell'Ottocento si forma una cucina borghese italiana unitaria, specchio della società politica, sintesi delle diversità culinarie degli innumerevoli comuni. Caposaldo della cucina italiana sarà poi l'opera di Pellegrino Artusi. Nel XX secolo si diffonde la cucina borghese che, però, dalla seconda metà del Novecento, inizia il suo declino con l'affermarsi di una cucina tecnico-scientifica, di una cucina industriale e di una cucina spettacolare. Il Presidente ha concluso il suo intervento esaminando il "paradigma alimentare di una società italiana postmoderna e postoccidentale", che dovrà, attraverso la cucina e le sue tradizioni, valorizzare le diversità territoriali e anche interfacciarsi con le nuove realtà della globalizzazione. (Franco Milli)

VOLTERRA

LA GINESTRATA

La Delegazione ha celebrato il Natale con una riunione conviviale presso il ristorante "Il Mocajo", a Guardistallo (Pisa). Notevole il successo della manifestazione; la chef e titolare Laura Lorenzini ha realizzato un menu ricco di piatti della tradizione toscana rivisti e presentati con notevole abilità. La riunione conviviale è iniziata con un piatto con il quale Laura ha dato agli Accademici il suo "benvenuto": la ginestrata, una minestra della tradizione della civiltà contadina della

Toscana di una volta. La ginestrata deriva il suo nome dalla pianta della ginestra, che in primavera colora con i suoi fiori gialli il paesaggio mediterraneo. La minestra è in effetti di colore giallo, in quanto preparata con il tuorlo d'uovo, uno per ogni tazza di brodo, preferibilmente di pollo, cui veniva aggiunto un buon Vinsanto secco, un misto di spezie che prevedeva noce moscata, cannella e chiodi di garofano in polvere. L'uovo si sbatte con il Vinsanto e le spezie e poi va diluito con il brodo caldo. Questa minestra era considerata un vero e proprio costituente naturale e veniva servita calda agli sposi la mattina dopo il giorno delle nozze. Ora questa minestra si trova come curiosità in ristoranti che, come "Il Mocajo", hanno una particolare attenzione alla salvaguardia delle tradizioni enogastronomiche della terra toscana. (Maurizio Luperi)

LAZIO

ROMA AURELIA

GALÀ NATALIZIO

La cena natalizia della Delegazione si è svolta nella suggestiva cornice del Circolo Cannottieri Roma, uno fra i più antichi e prestigiosi circoli romani. Accolti con grande cordialità da Sergio Rossi, autorevole socio anziano, e da Gianni Di Sorte, membro del sodalizio e della Delegazione, i numerosissimi Accademici hanno potuto gustare, nell'ampio salone-bar con splendida veduta del Tevere, gli ottimi antipasti che accompagnavano l'aperitivo di benvenuto: burattina di Andria con salsa al basilico e gamberi gobbetti, mini parmigiana di zucchine con salmone, passatina di ceci con filetto di baccalà e menta e altri piacevoli "finger food". Nel ristorante

del Circolo è stato poi servito un raffinato menu, concordato dal Delegato Giovan Battista Guerra, come da tradizione Simposiarca della serata, con lo chef Egidio Longo. Alla ricca entrée (catalana di astice jumbo alle mele e petali di rosa canina, scampi soffiati agli spinaci e taleggio, salmone selvaggio affumicato in parmigiana di melanzane e mozzarella di bufala), hanno fatto seguito due squisiti primi piatti: risotto con pesto di fave e crostacei e tagliolini ai funghi porcini e gamberi. Veramente buono il millefoglie di cernia con zucchine croccanti su vellutata di pomodori e cipolle di Tropea caramellate e con timballo di bieta al Marsala. L'ottimo tortino al cacao amaro e arancia con confettura di melagrana, panettone, pandoro e frutta tagliata in bellavista hanno chiuso una piacevolissima cena accompagnata da Prosecco Oltrepò Pavese, Bianco Arneis delle Langhe e Brut Torresella. Nel corso della serata il Delegato ha consegnato il rituale pacco dono della Presidenza alla nuova socia Michela Rossi, giornalista, che ha in preparazione il libro "In cucina con lo chef", ambientato nel Circolo e la cui protagonista "è impegnata a realizzare le ricette dello chef Egidio Longo, che l'accompagna in cucina con consigli e accorgimenti per una corretta interpretazione delle sue fantasie gastronomiche". La cena di gala - che si è conclusa con l'estrazione a sorte di tre bei cestini natalizi - si è svolta in un'atmosfera di calda amicizia e grande convivialità culminata nello scambio di auguri e nel tradizionale brindisi all'anno nuovo.



ROMA CASTELLI E ROMA APPIA

LA LEGGENDA DEL PANETTONE

Per il tradizionale scambio di auguri, le due Delegazioni si sono date appuntamento presso il ristorante "Benito al Bosco", a Velletri (Roma), in un bellissimo bosco di castagni. Ospiti graditi il Delegato di Latina, Benedetto Prandi, il Delegato di Frosinone, Carlo Marsella, e la dottoressa Maria Bozzelli. Simposiarca il Delegato onorario Bruno Cesaroni. Dopo i saluti dei Delegati Nicola Sorrentino e Publio Viola e la lettura del messaggio augurale del Presidente Giovanni Ballarini, il convivio si è aperto con il gran fritto natalizio, composto da fiori di zucca, baccalà, borragine e alici, rustici, broccoli, carciofi, ricotta, mozzarella, vol-au-vent di formaggi, tartine miste, zucchine a fettine sottili. A seguire i due primi: risotto con spigola e moscardini e le stelle di Natale al ragù di crostacei. Il secondo era una scaloppa di orata agli agrumi, gratinata in poco pane grattugiato e cotta al forno, sulla quale viene messa la salsa composta da pompelmo rosa, arancia e poco limone. Il contorno era un insieme di carote, zucchine e insiemi di patate. Tre piatti da ricordare. Apprezzato, infine, il dolce di mele al rosmarino.

Perfetto l'abbinamento ai piatti del Velletri bianco Doc 2011, prodotto da Co.Pro.Vi per la casa, e del Moscato di Alessandria della casa Florio con il dolce. Durante il pranzo, il Delegato di Roma Appia Publio Viola ha intrattenuto gli Accademici con una esauriente storia del tradizionale e tipico dolce natalizio milanese, che una leggenda attribuisce alla corte di Ludovico il Moro alla fine del Trecento: il panettone. Ha spiegato come, dall'antica usanza di distribuire il pane

tondo ai poveri nella ricorrenza delle festività, pane poi adolcito con miele, con la scoperta del lievito, l'uso del burro e con l'aggiunta di uva sultanina, cedro e altri componenti, si sia arrivati al prodotto attuale, conosciuto e consumato in tutta Italia e nel mondo. L'ottima qualità dei cibi e il servizio attento e puntuale hanno riscosso il positivo consenso di tutti gli Accademici, che si sono poi congratulati con il titolare del ristorante, il noto chef Benito Morelli, conosciuto e apprezzato anche da tutta la stampa specializzata. (Paolo Ermolli)

ABRUZZO

TERAMO

ANTICHI SAPORI DELLA TRADIZIONE

Gli Accademici hanno festeggiato il Natale in un locale già conosciuto, "I Tigli", recente ma affermato ristorante della tradizione. Lo scenografico allestimento della grande tavola imperiale, con i colori natalizi, è stato sufficiente per entrare nella splendida atmosfera festiva e suscitare un clima di serenità e armonia. Caldissimi fritti a base di verdure, olive e baccalà sono stati serviti per un primo brindisi di aperitivo. A tavola, il Delegato Luigi Marini, dopo i saluti di rito, ha introdotto l'ospite della serata, Eligio Filippini, gastronomo e titolare del ristorante, che ha illustrato e tracciato un breve profilo della tradizionale cucina natalizia del Teramano. Poche le sorprese in un ristorante già definito della tradizione, nel senso che ogni piatto è costruito secondo la più pura filologia che parte dalla ricerca degli ingredienti, alla costruzione di un piatto dagli antichi sapori. Così è per il classico brodo con il cardo, servito con polpettine di car-

ne, uova strapazzate, piatto forte dello chef Gabriele, che da anni lo esegue senza mai una sbavatura. Il riso ai funghi e castagne, al gusto di profumi di bosco, sul quale non sarebbe stata male una grattatina di tartufo, ha raccolto un grande successo. Per tutto il periodo natalizio, c'è un piatto che non può mancare sulle tavole del Teramano ed è il tacchino alla canzanese: dopo una lunga cottura al forno, il tacchino viene ammantato da una solida gelatina di carne, dal colore ambrato, e servito freddo. È sicuramente un piatto molto raffinato della cucina locale, che forse non ha eguali nelle altre realtà gastronomiche della cucina italiana, ed è un insolito modo di cucinare una carne forse poco sapida: provare per credere.

Il sapore più corposo dell'agnello, servito subito dopo, fa da contrafforte al tacchino e rappresenta un excursus insolito nei menu natalizi abruzzesi, ma qualche piccola variazione al tema non guasta. A contorno del classico dessert al cioccolato, sono stati serviti i nostrani "calcionetti": crema di marroni al Rhum in un velo di pasta sfoglia, fritti e spolverizzati di zucchero; le sfogliatelle alla marmellata d'uva, variante più rustica della sfogliatella napoletana; i pepatelli, durissimi biscottini al forno, a base di miele, pepe, mandorle e buccia d'arancia. (Roberto Ripani)

CALABRIA

CROTONE

DALLA TERRA ALLA TAVOLA

Organizzata come sempre in modo impareggiabile dalla Delegata Adriana Liguori Proto, la serata ecumenica, perfettamente riuscita, sia sul piano culturale che gastronomico, si è svolta nel ristorante

"da Ercole". Il maestro di cucina, Ercole Villirillo, ha stupito i numerosi commensali con una suggestiva teoria di portate, in cui protagoniste assolute sono state le erbe aromatiche coltivate con perizia in un orticello di sua proprietà. La cena è stata preceduta da una dotta e ben articolata conversazione sulle erbe in cucina e anche come rimedi medicamentosi, tenuta dall'Accademica Fernanda Bilanzuoli, biologa ed esperta in fitoterapia e scienza della terra. La relatrice ha rilevato che l'uomo, da sempre, si è servito di quello che il mondo delle piante dispensa a piene mani, prima per nutrirsi e poi per prevenire e curare le malattie. La relatrice Bilanzuoli ha tenuto a rimarcare nella sua conversazione che la Calabria, per la sua configurazione geografica e per la sua ubicazione geografica, che la pone al centro del Mediterraneo, abbracciata e circondata da due mari, possiede la peculiarità di essere sede di microclimi unici nell'intera Europa. Sarà per i suoi boschi lussureggianti, per i calanchi argillosi del Marchesato, la brezza dei due mari e l'asprezza delle Serre, quel qualcosa di speciale e di unico che hanno le erbe della Calabria? Quel che è certo è che queste erbe, connotate da un insieme di profumi, di caratteristiche organolettiche e salutistiche, a detta degli esperti, non hanno eguali in Italia e in Europa. Purtroppo queste peculiarità non sempre sono valorizzate dagli operatori della cucina calabrese. Per questo è da plaudire al bravo Ercole e al suo magnifico erbolario. Le varie e ottime vivande, che ha proposto agli Accademici crotonesi e ai loro ospiti, sono state valorizzate, oltre che dalla sua maestria, anche dalla qualità e dalle proprietà delle profumatissime erbe del territorio. (Adriana Liguori Proto)

SICILIA

CALTANISSETTA

LA CONFRATERNITA
DEI FOGLIAMARI

La storia dell'economia della provincia di Caltanissetta è stata basata sin dal XV secolo sull'agricoltura. Da qui l'origine delle suddivisioni in ceti e classi sociali.

La collocazione nella piramide sociale, in quell'epoca, dipendeva dal ruolo stabilito nell'attività agricola ed era così rappresentata: al vertice i feudatari, poi gli arrendatari, i gabelloti locali, i coloni o inquilini, i braccianti e i servi e infine i jornatara e i fogliamari. Così erano definiti i raccoglitori di erbe selvatiche, tutti coloro che vivevano in dipendenza diretta di un raccolto e della buona annata. In occasione della cena ecumenica della Delegazione, celebrata a Villa Daniela di M. Arcarese in contrada Bigini, a Caltanissetta, è intervenuto un rappresentante dell'"Associazione dei Fogliamari", il sig. Antonio Bello. Oggi, infatti, si mantiene viva una confraternita i cui membri, discendenti delle famiglie degli antichi fogliamari, si tramandano di padre in figlio l'appartenenza a questo gruppo e sentono vivamente la devozione ai riti della Settimana Santa.

Il menu selezionato dal Consulatore Guglielmo Vassallo, realizzato in cucina da Lea Di Forti assieme a J. Panepinto, proponeva: foglie di pane tostato aromatizzato al cumino con ventagli di ricotta e pesto di finocchietto selvatico; tagliolini ai sapori di campo con biette, cicoria e gli aromi della macchia mediterranea; coscio di agnello profumato alla menta; insalata di patate e capperi con cipolla rossa; gelato alla vaniglia e biscotti secchi con salvia e fiori di la-

vanda; dolcetti con marmellata di albicocche e timo. (Cinzia Militello)

I COLORI DELL'ORTO

Dall'incontro tra due amiche, la Delegata Cinzia Militello e Roberta Marchese Ragona, che si occupa di vini di aziende siciliane, insieme con lo chef siciliano Francesco Milioti, è nata l'idea di organizzare una serata gastronomica a tema da realizzare a Caltanissetta esclusivamente con materie prime e ingredienti locali, abbinati ad un vino prodotto da un'azienda del territorio nisseno. Si è creato un evento gastronomico intitolato "I colori dell'orto", presso i locali del ristorante "La piscina di 50 & 50". Hanno partecipato gli Accademici della Delegazione assieme ad alcuni ospiti. Gli intenti sopra espressi hanno fatto in modo che si pervenisse alla elaborazione del seguente menu. Lo chef ha proposto il "sandwich siculo", pannela al broccolo verde con caponata bianca al gusto di arancia; "u maccu", crema di fave al finocchietto con maltagliati di farina di riso e ceci; la "rossa di sera": flan di zucca, un po' dolce e un po' amara, su riduzione di menta; il "casolo", tra il cannolo e la cassata. Il vino scelto è stato il "Puntara Santa", Syrah Igp delle Cantine Sollami, che è riuscito perfettamente a rappresentare le caratteristiche di eccellenza della provincia. Le pietanze evidenziavano concretamente l'attenzione e la cura, testimoniando con i fatti il modo in cui si sta evolvendo il gusto della gastronomia, in equilibrio fra tradizione e innovazione.

Sono state infatti elaborate alcune ricette che hanno fatto la storia della gastronomia siciliana, come le "panelle" e il "macco". Per la riuscita della serata ha contribuito la com-

pleta disponibilità del titolare del ristorante Alfonso Grillo, che di buon grado ha ospitato nei locali della cucina lo chef Milioti.

CATANIA

UNA RIUNIONE
FRA AMICI

Nella splendida cornice di Palazzo Biscari, la più prestigiosa espressione del Barocco catanese, al Circolo Unione, si è tenuta la riunione conviviale della Delegazione per lo scambio degli auguri di Natale. È stata una serata ben riuscita e che ha riscosso molto consenso, con un'incredibile partecipazione di Accademici e ospiti, tra cui il barone Grimaldi di Serravalle, presidente del Circolo. Le tavole elegantemente apparecchiate e decorate, un servizio impeccabile e "di casa", il menu dal risultato soave. Tutto, nella sua semplice raffinatezza, rifletteva lo spirito della serata: una riunione fra amici, in una bella cornice dal sapore antico dove ognuno ha potuto rivivere antiche sensazioni e atmosfere. E così, fra un ricco antipasto, un timballo di riso alla pescatora, un delizioso filetto di maiale con crema all'arancia guarnito con finocchi e cipolline gratinate, il tempo è volato.

I dolci e la frutta sono stati un trionfo per l'occhio e per il gusto: in un grande tavolo impreziosito da decorazioni natalizie, le tante torte, il panettone artigianale, le cassate, i bignè, la frutta candita. L'effetto è stato quello che l'arcobaleno può dare per i suoi colori e per le sue sfumature. Nessuno ha potuto resistere alla tentazione. Proprio una bella conclusione di un anno accademico e il brindisi degli auguri non poteva non tradire la speranza del ripetersi di così buone e serene serate.

MODICA

AUGURI TRA GLI AROMI

La Delegazione ha celebrato il convivio degli auguri natalizi nell'azienda agricola "Gli Aromi", ubicata nell'agro sciclitano, da 15 anni specializzata in piante aromatiche e officinali e capperi in vaso. Accademici e ospiti hanno compiuto un interessante e sorprendente percorso olfattivo, visivo e tattile fra le oltre centocinquanta varietà di essenze. A guidarli, nel viaggio fra inebrianti profumi racchiusi in una cornice paesaggistica con superba vista sul mare, Enrico Russino, titolare, con la sua famiglia, dell'azienda conosciuta in tutto il mondo. Al termine della piacevole passeggiata, sotto un suggestivo pergolato carico frutti di passiflora, Alessandra Russino ha allestito delle belle tavolate adornate di centrotavola con fiori e frutti di melagrana. In cucina, la signora Pinuccia, con il figlio Giovanni e la nuora Evelina, ha sapientemente preparato un delizioso pranzo a base di prodotti coltivati nella stessa azienda. Nel menu, fra gli antipasti, fantasie di aromi e prodotti dell'orto in pastella, pane con alici e zeste di limone, melanzana sott'aceto, frittatine di ricotta e maggiorana. Fra i primi, un delizioso macco di fave e saporite pennette ai broccoli con mollicata. E, dulcis in fundo, un gelo alla cannella dal gran carattere e gustose frittelle. Il tutto annaffiato dal rosso sfuso della rinomata Cantina Feudo Ramaddini. Un vero e proprio percorso gustativo che degnamente ha chiuso una bella giornata di festa. Per la Delegazione è stata l'occasione per approfondire e completare il tema della cena ecumenica, celebrata al "Satra", ristorante dell'azienda dei Russino. Si è trattato di due incontri all'insegna dello studio delle pie-

tanze e dei prodotti agroalimentari della tradizione culinaria del territorio nei quali l'uso delle piante aromatiche è essenziale. Nonché della valorizzazione del lavoro di un'azienda agricola a conduzione familiare che si distingue per avere preservato le specie endemiche di essenze tipiche della fascia costiera iblea. Due appuntamenti fortemente voluti e organizzati dal Delegato Carlo Ottaviano di concerto con la Consulta.

Oltre ai numerosi Accademici e ospiti, erano presenti i rappresentanti delle Delegazioni di Caltagirone, Siracusa e Ragusa e il Coordinatore Territoriale della Sicilia Orientale Mario Ursino che ha dato il benvenuto ai tre nuovi Accademici Michelangelo Aprile, Anna Maria Ermigiotti e Giusy Italia. In ricordo dell'evento, ciascuno ospite ha ricevuto un cadeau natalizio a tema: un vasetto di "sale Val Demone", ovvero sale di Mothya aromatizzato alla maggiorana, rosmarino e timo comune, adatto per condire sia pietanze a base di pesce che di carne. (Anna Maria Ermigiotti)

PALERMO

CULTURA E ALTA GASTRONOMIA

Il palazzo Lanza Tomasi è uno dei tanti palazzi storici di Palermo che formano la quinta del Foro Italico e dai cui saloni si ammira il golfo con lo spettacolo serale delle grandi navi illuminate che lasciano il porto. Il palazzo, di origine seicentesca, è stato di proprietà di Giuseppe Lanza Tomasi, l'autore del "Gattopardo", ed oggi del cugino e figlio adottivo, il prof. Gioacchino Lanza Tomasi, noto musicologo e uomo di cultura, già Accademico a Napoli. La moglie Nicoletta, gastronomo, ospita nel palazzo una scuola internazio-

nale di alta cucina, frequentata da cultori italiani e stranieri. Degna cornice, quindi, dove gli Accademici di Palermo e i loro ospiti sono stati accolti dai padroni di casa per il tradizionale scambio degli auguri di fine anno, presentati dal Vice Delegato Turi Vitale, ispiratore dell'iniziativa.

Gli ospiti, accolti nello studio di Giuseppe Lanza Tomasi e nell'attiguo salone da ballo, sono stati intrattenuti dal padrone di casa che, dopo il breve saluto del Delegato, ha illustrato le origini e la storia del palazzo, e dalla duchessa Nicoletta che ha quindi illustrato il menu della serata iniziata in piedi con l'aperitivo costituito da: panelle di Natale; caramelle al formaggio, miele e semi di papavero; crostini rinascimentali; crostini al paté di olive verdi, mandorle e capperi; mandorle piccanti al rosmarino; crocchette di pesce spada alla menta e pepe rosa; crostini ai pomodorini secchi, mandorle e pistacchio. Vino Insolia Salier de la Tour 2011.

Dopo l'aperitivo, gli ospiti hanno preso posto a tavola in altri tre saloni contigui, dove erano apparecchiate tre eleganti tavole imperiali. Il pranzo servito a tavola è iniziato con una crema di funghi con smetana, di ispirazione dalla cucina russa. Per secondo: lonza di maiale alle albicocche, caponata di mele, insalata mista con cedro, arancia e melagrana, vinaigrette al miele. Per dessert: panettone in budino con salsa di arance amare e Cointreau - Marsala Vecchio Florio superiore 2009. Vini a tavola: Insolia Salier de la Tour 2011 e Regaleali rosso 2010. A fine cena gli ospiti si sono riuniti nel salone da ballo per caffè e amari, per brindare insieme con spumante Berlucchi Valdobbiadene, e per la distribuzione alle signore di un regalino di Natale. (Lucio Messina)

RAGUSA

UN'AZIENDA CHE PORTA NEL MONDO IL VINO SICILIANO DI QUALITÀ

La riunione di fine anno della Delegazione, con il solito ma non per questo meno gradito contorno di numerosi ospiti (la Delegata di Caltagirone Gaetana Gravina Bartoli, il proboviro dell'Accademia Francesco Rapisarda, Antonella Rollo della Delegazione di Modica), ha accolto con piacere la prof. Vinzia Novara Di Gaetano, proprietaria e amministratrice delegata dell'azienda Firriato di Paceco (Trapani), che ha parlato della sua esperienza di agricoltore e di "ambasciatrice" del buon vino siciliano nel mondo, tenuto anche conto del ruolo di spicco dalla stessa rivestito nell'Associazione nazionale Donne del Vino. L'azienda Firriato, con i rossi Harmonium, Ribeca e Camelot, con il dolce L'Ecrù, con il bianco Quater e con gli spumanti Charme (solo per fare alcuni nomi tra le etichette di questa società), dagli anni Ottanta, persegue la produzione di vino di qualità superiore con un'ampia espansione non solo nazionale ma continentale e oltreoceano. Trecentoventi ettari vitati sono il "patrimonio" aziendale che, dalle tenute nel Trapanese, si è espanso a Favignana e sulle pendici dell'Etna. Nell'interloquire con l'ospite, il Delegato Francesco Milazzo ne ha rimarcato la tenacia e la professionalità. A fine serata, la Delegazione ha regalato alla straordinaria ospite un libro sul Barocco ibleo e un cofanetto di dolci tipici del luogo, donati dalla benemerita pasticceria Di Pasquale di Ragusa. Il Delegato ha ringraziato per i vini che avevano accompagnato la cena, offerti dall'azienda Firriato; con gratitudine ha inoltre segnalato l'impegno del Consul-

tore Vittorio Sartorio per aver organizzato l'intervento dell'ospite alla serata ragusana, che ha anche inaugurato il quarantaseiesimo anno di attività della Delegazione. (Francesco Milazzo)

SIRACUSA

PRANZO DI NATALE

Per lo scambio degli auguri della Delegazione, il Delegato Angelo Tamburini ha convocato la famiglia accademica per il pranzo di Natale 2012 presso il ristorante "La Terrazza sul mare" del raffinato ed esclusivo Grand Hotel "Ortigia". L'incipit, con un brindisi all'aperitivo, in terrazza, ha consentito ai numerosi Accademici di gustare anche il panorama del porto grande di Siracusa: suggestivo e ricco di memorie storiche. Ha dato l'avvio al simposio l'intervento introduttivo del Delegato, seguito dai voti augurali del Vice Presidente dell'Accademia Benito Fiore e del Consultore Nazionale e Coordinatore Territoriale della Sicilia Orientale Mario Ursino. Simposiarca dell'incontro l'Accademico Sebastiano Mangiafico che ha brevemente relazionato su "La cucina siracusana: origini, identità, tradizione". Un viaggio culturale, fatto di ricordi storici, personaggi, origini dei piatti tipici siracusani, notizie curiose, che ha simpaticamente intrattenuto i convitati, i quali hanno espresso compiacimento e considerazione sottolineati da un lungo applauso. È stato poi servito un menu a base di carne che ha riscosso consensi e apprezzamento. Felice rielaborazione creativa di alcuni piatti della tradizione: la caponata con mandorla di Avola; i garganelli con carciofi, prosciutto di suino nero dei Nebrodi e ricotta degli Iblei; il falsomagro alla siracusana; il tortino del-

l'orto; il tronchetto di Natale e i tocchetti di "giuggiolena". Il maestro di cucina Sandro Sipala ha preparato, infatti, con la sua brigata, pietanze gustose e molto apprezzate (utilizzando prodotti del territorio di eccellente qualità). Il tutto annaffiato, in ottimo abbinamento, dai vini: Nero d'Avola "Sallier de La Tour" Igt Sicilia - Tasca d'Almerita (Palermo) e, al dolce, Passito di Pantelleria "Florio" Doc. Il servizio e l'organizzazione impeccabile del ristorante sono stati ben coordinati dal maître Antonio Mancarella. Graditi ospiti dell'incontro, oltre ai già citati, il Proboviro Franco Rapisarda, i Delegati di Caltanissetta Cinzia Militello, di Caltagirone Tantina Bartoli Gravina, di Modica Carlo Ottaviano e di Val di Noto Agatina Trigona. (Angelo Tamburini)



EUROPA

OLANDA

AMSTERDAM - LEIDEN

**NATALE IN CASA
CAPOSTAGNO**

Un incontro dal gusto familiare quello della cena degli auguri della Delegazione, ospiti di Eros ed Elisa Capostagno nella loro bella casa di Wassehaar. La loro ospitalità è stata una cornice unica, per garbo e gentilezza, ad un ottimo menu ispirato alla tradizione delle loro terre d'origine, Umbria e Abruzzo. Dopo l'aperitivo con apprezzabili focaccine e crostini di fegatini all'umbra, i 22 commensali, amici e Accademici, sono sciamati verso la

sala da pranzo dove tra vari elementi, tra cui un servizio mixato di piatti, posate e bicchieri, hanno aggiunto al convivio robusti colori di schietta familiarità. Un servizio che si è arricchito di un bel piatto decorato a mano da un'artista spagnola, in vetro dicroico sabbiato con al centro una decorazione in vetro policromo, con cui la Delegazione ha voluto omaggiare Elisa. Il convivio si è subito ricomposto all'arrivo della prima portata: una deliziosa vellutata di fave con cappesante e tartufo di Norcia da sogno. A seguire, delle buonissime crespelle fatte a mano secondo la tradizione abruzzese, teramana in particolare, alla zucca e ricotta in salsa allo zafferano. La regina della serata è stata l'orata al tè verde, con crema di patate e melanzane in agrodolce. Per soddisfare la curiosità generale, la tecnica di preparazione è stata illustrata da Eros. In breve: le orate vengono marinate nel tè verde, le cui foglie vengono poi utilizzate come farcia assieme a scorza di limone e cipollotto. Proprio questa portata ha dato spunto ad un'interessante dissertazione sul tè preferita dal Delegato Alberto Gianolio. Il dolce è stato un casalingo ma originale tiramisù, in cui il tradizionale caffè è stato sostituito da un succo di frutti di bosco. Infine, come nelle attese di tutti, ha fatto la sua comparsa il panettone costellato da scaglie di torrone. La cena è stata accompagnata da un ottimo Grechetto di Todi (Lungarotti - 2010) e poi da un accattivante Pecorino - Selva dei Canonici (Dragani - 2012). Ancora abruzzese il Passito Gocce di Passione (Coste Brenta - 2006) nel finale. Un plauso particolare, oltre che alla generosità dell'invito e alla squisita ospitalità dell'intera famiglia Capostagno, va fatto alla consolidata maestria ai fornelli di Eros ed Elisa

che, peraltro, non sono affatto nuovi ad imprese di questo genere. Infine, va ricordato che la consueta votazione accademica questa volta si è svolta in anticipo, ovvero già nei commenti degli Accademici in risposta all'invito e, naturalmente, è stata a pieni voti: grazie ancora a Eros ed Elisa. (Alberto Gianolio)

SVIZZERA

SVIZZERA ITALIANA

ECCELLENTE CANTINA

La Delegazione si è riunita a Vacallo per visitare la rinnovata Enoteca - Albergo "Conca Bella", della famiglia Montereale. La signora Ruth e il figlio Michele, coadiuvati dall'eccellente chef Andrea Bertarini, hanno accolto gli Accademici nei locali ristrutturati assai piacevolmente. La cena era incentrata sulla miglior utilizzazione dei prodotti locali di stagione, una pratica che sarebbe molto gradito poter incontrare spesso anche in altri locali. L'aperitivo, con molte gradevoli frivolezze, era servito nella cantina-enoteca tappezzata di innumerevoli e preziose bottiglie. Unico neo, un accompagnamento musicale che rendeva difficile la conversazione. Sorprendente l'apertura del menu con una matassa di seppia su crema ai pistacchi di Bronte e vongole veraci. Altra sorpresa i tortelli con un inusitato ripieno di parmigiano liquido, conditi con minuzzoli di culatello e aceto balsamico maturato nelle botti della cantina. Il piatto forte, veramente ottimo, era un filetto di maiale Patanegra leggermente affumicato con mela, zenzero e olio al carbone, per aromatizzare una morbida polentina, conferendole il classico sentore di fumo delle polente fatte al camino. Sorprendente anche il dessert,

un cremoso parfait di latte di capra, con meringhe al cacao e fiori di malva e corniola. Come sempre, non è mancato un interessante commento fatto ad ogni piatto dal Delegato e l'appassionata rievocazione di tutti i successi di questo locale, ma soprattutto di Rocco Montereale, il capostipite di questa famiglia ospitale, purtroppo mancato dieci anni fa. Rocco Lettieri, sincero amico di tutta la famiglia, ha rievocato i fasti, i molti successi, le numerose distinzioni, come una stella Michelin, e gli innumerevoli premi internazionali destinati all'eccellenza della cantina, tutte cose di cui, anche oggi, gli ospiti del "Conca Bella" possono approfittare, sempre sicuri di un'accoglienza perfetta da parte della signora Ruth e dei suoi figli. La novità di questa serata è stato un intermezzo musicale offerto da una show-girl e cantante che si è esibita in alcuni brani di opere e di jazz cantato e danzato.



NEL MONDO

CANADA

TORONTO-ONTARIO

**QUARANTACINQUE ANNI
DI INTENSA ATTIVITÀ**

Celebrato il quarantacinquesimo della fondazione della Delegazione con un pranzo di gala, marsina e abiti da sera, al ristorante "Sabatino", uno dei migliori di Toronto per la classicità della cucina, l'ottimo servizio e l'eleganza dell'ambiente. La serata è stata organizzata in onore del fondatore

Antonio Santamaura, palermitano di origine, al quale la Delegata Marisa Bergagnini ha presentato una targa in riconoscimento del suo lungo e dedito lavoro. Santamaura è stato il Delegato di Toronto per ben trentotto anni, dando all'Accademia prestigio e visibilità. La Delegata ha riconosciuto anche il lavoro della signora Joyce Santamaura, grande sostenitrice dell'Accademia. Ha presentato quindi Daniela Nifosi, che il giorno precedente aveva tenuto all'Istituto Italiano di Cultura un'interessante conferenza multimediale sulla cucina palermitana nel suo contesto storico. Tra gli ospiti del pranzo di gala, il Governatore Generale del Canada, i Primi Ministri della Provincia dell'Ontario, l'Ambasciatore d'Italia e quelli di altri paesi, tutti interessati alla cultura della cucina e alla vita economica e artistica italiana. Nel corso dei 45 anni di attività, la Delegazione di Toronto ha ricevuto il Premio Pepe, i cui fondi sono stati donati al George Brown College per un programma di stage in Italia per alunni cuochi. A New York ha partecipato alla conferenza sulla cucina italiana in Nord America, con un intervento di Santamaura sulla cucina italiana in Canada, porta-

ta dagli emigranti. L'attività della Delegazione ha contribuito al miglioramento dei rapporti culturali e commerciali tra Italia e Canada e, in riconoscimento, il Presidente della Repubblica Italiana ha nominato Santamaura Cavaliere e poi Commendatore dell'Ordine della Stella d'Italia. L'attuale Delegata Marisa Bergagnini ha consolidato la presenza dell'Accademia a Toronto organizzando varie riunioni conviviali di successo. La cura nella scelta dei menu e la presentazione grafica sono state riconosciute dalla Presidenza, nel 2011, con il Premio Volpicelli. La Delegazione collabora con l'Istituto Italiano di Cultura, invitando Accademici italiani a tenere conferenze sulla cucina regionale italiana. Grazie alla generosità dei soci, nel 2012 la Delegazione ha creato un fondo permanente, presso il George Brown College, la scuola di cucina più prestigiosa del Canada, che permetterà di elargire delle borse di studio a studenti che si distinguono in cucina italiana nei corsi per chef. La Delegazione guarda con orgoglio al lavoro svolto e con entusiasmo alle future impegnative iniziative che daranno maggior valenza e presenza all'Accademia in Ontario.

STATI UNITI

NEW YORK

PRESEPIO NAPOLETANO

La serata di gala, in smoking, come di consuetudine per il pranzo natalizio della Delegazione, ha avuto luogo al ristorante "At Leopard des Artistes" di proprietà di Gianfranco Sorrentino. Atmosfera molto amichevole, allegra e consona alla festività, in questo locale elegante e suggestivo. Sorrentino ha mantenuto l'architettura e i bellissimi affreschi del 1922 di Chandler Christie, con i dovuti restauri, per trasferirci poi una buonissima e verace cucina napoletana, coadiuvato dal suo maestro di cucina Vito Gnazzo. Molte delle ricette eseguite sono quelle dei monsù, cuochi delle case private napoletane e siciliane, prelibate e sofisticate come il sartù di riso, che tuttora è rarissimo trovare nei ristoranti. La Delegazione ha pensato poi di ricordare alcune tradizioni italiane del Natale, una delle quali è il presepio. Dove meglio celebrare questa memoria se non in un ristorante napoletano? Il presepio napoletano quest'anno è anche in mostra al Metropolitan Museum, dono di una signora napoletana. La mostra è già stata

confermata come permanente. L'Accademico Wright Palmer e la moglie Anna Maria Caracciolo hanno approvato la scelta del ristorante. Con fatica, si è riusciti a contenere il numero di partecipanti, per non creare confusione e far sì che il ristorante potesse dare il meglio di sé. Nella baraonda si perdono la cultura e l'apprezzamento del cibo. Tutto era buonissimo, soprattutto gli aperitivi, arancini di riso, bruschettine e le polpettine di manzo e vitello; poi il sartù di riso e i dolci: babà al Rum, zabaglione e le fragole al limoncello apprezzati in modo particolare. L'unica critica generale, che purtroppo ha contenuto i voti, è che la salsa di pomodoro messa sopra ogni pietanza faceva sembrare tutto uguale. I sapori, per fortuna, poi erano diversi e molto buoni, ma in un posto così sofisticato è stata una svista inaspettata. Tra i presenti c'era l'Accademico Sergio Cirelli, appena nominato Presidente della Polizia di Stato alle Nazioni Unite e a New York, con la vice console del New Jersey Rita Liotti. Tutto è andato benissimo, malgrado la svista della salsa, e un ringraziamento, per la bravura e la calorosa accoglienza, a Gianfranco Sorrentino e naturalmente a Vito Gnazzo. (Francesca Baldeschi Balleani)



DEAR ACCADEMIA MEMBERS...

*see page 3***WHICH ART OF GASTRONOMY?**

Dear Academicians, If you ask an expert on cuisine what constitutes a dish or gastronomic creation, understood as culinary art, he will have a difficult time providing a convincing answer. At the most he can discourse on the difference between high and low level cuisine, or describe some classical preparation; or refer to a technique (“in accordance with the rules of the art”), all the while forgetting that the techniques and rules are constantly evolving. If gastronomy is an art understood in the modern sense, its conditions are common to every other art form: from the moment the very concept of “art” was formed and diffused, the question remained as to what constituted a work of art. Indeed, every time we try to define it there is always some artist or group of artists that will nullify all previous attempts to create a definition. The definitions that have been given, or the attempts to do so, of the art of gastronomy have always proved to be abstract and ineffective. This is in part because of an extraordinary attitude toward the actual variety of works of art that does not take into consideration the cultural diversities and different interpretive sensibility of cuisine. An excellent example is the increasingly common tendency today of Westerners trying to pass judgment on a dish from one of the many and varied cuisines of Asia. In a situation of increased globalization even in the area of gastronomy, should we not perhaps radically modify our conceptual instruments of evaluation? Obviously this must be done without renouncing the values of a tradition that has been acquired over the course of history, which in the case of the great traditional cuisines can be measured in terms of centuries if not millennia.

Artistic gastronomic preparations are unique, and unlike those of traditional cuisine they do not have predetermined structures (structures that, on the other hand, are often results of an earlier gastronomic innovation that became traditions). Unlike the latter, such as the language of the art of gastronomy, through a continuous process of experimentation, gastronomic works of art end up having

constantly modifiable cultural structures. Even in gastronomy, what stimulates artistic research forward and modifies it is the experience gained from the constant effort to interpret food and the sensations that derive from the culinary transformation, that are subject to the historical period and social context in which they arose. One example among many: Lasagne is a dish that has been known since the early Middle Ages. We have a fairly precise description of it that can be attributed to Frederick II, along with a recipe that has always been subject to innumerable interpretations. It makes no sense to apply an ambivalent and Manichaeic standard of “true” and “false” to deem Frederick’s version to be true and every other interpretation or variation false, when we must remember that even that recipe was not “original” and therefore could also be considered “false”. In the same way we must not commit the error of considering that recipe to be the only ideal original while deeming its interpretations, which by nature are the results associated with each execution of the dish, to be base copies if not “betrayals”. According to relativistic logic and a revisionist view of history, all the interpretations of a recipe, including the traditional ones, are “original” by virtue of the fact that they interpret a more or less initial model that has yet to be expressed or only done so only partially. To stick with our example, lasagne federeciane (Frederick’s version) is the “true” one also owing to its incorporation meat ragù, tomatoes, and so on. In their entirety, all the interpretations, to greater or lesser degrees, constitute and represent the evolutionary history of a dish. The same holds true for a symphony, a painting, a series of prints or any other human product with an artistic dimension.

We must stipulate and drive home the point that gastronomic preparations are made up not only of the materials from which they are made, but also by the knowledge and awareness of the preparers and the techniques that have evolved over time, but most of all by the experience of the consumer and user. Gastronomic creations are openly structured cultural entities with a

strong link to the flow of history made up of past, present and future interpretations. The logic used to understand and interpret them must also be open. In fact, cuisine, and especially gastronomy, greatly resembles human beings, inextricably influenced by memory and historical narration. What is more, through this perspective we can use the art of gastronomy to better understand human beings, especially their unconscious and unexpressed feelings. As Claude Lévi Strauss affirmed, “Cuisine is the language through which a society unconsciously reveals its structure.” More than anything else, the art of gastronomy is research, and as such it is a precursor and forerunner of innovation, which in turn can originate and unite in tradition.

It is the sort of research that pays close attention to new techniques or new uses of existing technology, and that allows us to think in ways that were previously unheard of. One needs only look at the example of “low temperature” cooking, for long periods of time and in the absence of oxygen, a technique that was used in Bologna for centuries in the production of a traditional salami: mortadella. Compensating for the effects of both culture and nature, we can see that over the course of history the art of gastronomy is clearly a product of human culture, but at the same time it is also a productive force for an ever new human nature.

GIOVANNI BALLARINI

**IN TIMES OF ECONOMIC CRISIS:
THE ART OF SHOPPING
AND RECYCLING FOOD**

see page 4

After the long holiday season, usually characterized by overindulging with friends and family, many people start the New Year with lighter meals, if not diets. Up to a few years ago, the print and television media often asked the Academy to suggest some typical regional Christmas and New Year’s dishes: the recipes were often opulent, as an outgrowth of times of hunger and poverty when the holidays provided an reason to use more and better ingredients. But starting last year, with a true obsession for the excesses of the previous year, all the requests were for low-cost, economical dishes. That is, how to celebrate Christmas and New Year’s on 10 Euros a person.

Newspapers and television shows held competitions asking for ideas and advice, and the Academy even issued an official statement and participated in interviews. And so we got on board. But to be totally honest, it was only so much hot air. Nonsense. For centuries, every so often, in recurring cycles, books on leftovers have been published, starting with Olindo Guerrini's historic book *The Art of Cooking with Leftovers*, a well written book that came out in 1918, to the many modern recycling manuals, like Letizia Nucciotti's *Forward People! The Art of Recycling Everything that is Leftover in your Kitchen*. I also remember Master Chef Bruno Barbieri's *Passionate about Meatballs and Cooking without Waste* by Andrea Segrè instructing us on how to utilize potato peels, wilted salad, spinach spines and fish heads. All well and good, but let's be honest: no one sets a lavish holiday table for 10 Euros a person. We can save money on other days - every day - but not on Christmas and New Year. And we can spend less money today simply by not buying prewashed and chopped salad, sliced salami in plastic packages, take-out food from the gastronomy aisle, or rice that cooks in 3 minutes. Seasonal vegetables really cost very little, poultry is reasonably priced, as are some farm-raised fish. In other words, recycling is important, but not always welcome by diners. What is fundamental is the art of grocery shopping. Modern supermarkets do everything in their power to make consumers overspend; they tempt us with superfluous, convenient and expensive foods. In reality, what we really need does not cost very much. We are the garbage generation: today between 45 and 55 kilos (100 - 120 lbs.) of food per person is thrown away every year, along with 80 (176 lbs.) kilos of paper, plastic and glass. Our shopping carts are filled with unnecessarily bulky packages that should have been minimized by the producers. Once upon a time there was hardly such a thing as garbage: pea pods were used to make a cream soup, cherry pits could be made into a liquor, and coffee grounds made an excellent fertilizer for plants. Even bones were made into soap. Fortunately some things are no longer necessary and we make pea pod soup because it's delicious and makes us happy, not just to avoid generating trash.

PAOLO PETRONI

EATING AS NATURE INTENDED

see page 5

From the sea to the table, Apuano Academician Alfredo Pelle describes the many ways Italians prepare and consume raw fish - not to mention Japanese sushi that is so in vogue today. While emphasizing the health benefits and "fresh from the sea taste" of raw foods, he also affirms that for centuries Italian cuisine has offered fish cooked using various techniques: a true expression of the ability and imagination of our cooks.

MACAROONS

see page 7

Padua Academician Giancarlo Burri sheds light on the history and the authentic recipe for these cookies. The most creditable version states that macaroons were originally Italian and they were spread throughout France by Catherine de' Medici, thanks to the Italian pastry chefs she brought with her to France. The idea of filling, however, was a French one, that today includes both the sweet and the savory.

FROM FOOD TO POETRY

see page 8

On the occasion of the conference *Food and Art* organized by the Caltagirone Delegation, poet Maria Attanasio presented an in-depth study on the theme of food and poetry. The earliest protagonists were bread and of course wine, the very cornerstones of writing. The rise of mock heroes saw the beginning of a demystification and satirical genre of food in poetry that led to the subject's complete legitimization between the end of the 1800s and the early 1900s when the futurists began to promote innovation and experimentation.

A WELL ROUNDED ACADEMICIAN

see page 10

Upper Treviso Delegate Marca Nazzareno Acquistucci paints a portrait of Academician Anna Bellemo, who passed away in 1995. Raised in Montebelluno, she dedicated her life to the study of the history of the Veneto region and the civilization of the table. Her true passion, gastronomy, led her to

become an Academician in the truest sense of the word, whose ability and wisdom made her a regional reference point.

THE TASTES OF THE ANCIENT ROMANS

see page 11

In Roman times the essential nutritional elements were grains, vegetables, pork, olive oil, and a variety of spices and seasonings. Atri Academician Candida Sulpizi gives a detailed description of these products, focusing on their classification, use, conservation and diffusion among the ancient Romans.

THE VALUE OF LENTILS

see page 13

Rome Academician Publio Viola provides an historical excursus on the lentil, from its origins to the present day, and describes this legume's nutritional and health properties. Finally, he explains how to prepare them and suggests some traditional Italian recipes.

PASTA AT THE MOVIES

see page 15

Taking inspiration from several books on the subject, Modena Academician Sandro Bellei presents a gallery of images and feelings about pasta as presented in Italian and foreign cinema.

Starting with Sofia Loren in *La Ciociara*, he moves on to Alberto Sordi's famous role in *An American in Rome*, Toto in *Poverty and Nobility*, Jack Lemmon in *The Apartment*, Visconti's *The Leopard* and finally arrives at Sergio Leone's celebrated "spaghetti westerns".

INSTRUCTIONAL BOOKS

see page 16

Avoiding the "informational overload" of the Internet, Cagliari-Castello Academician Also Vanini suggests that our collection of culinary manuals constitute the only authoritative source of knowledge. As examples he cites three "instructional books" that over the decades have provided not only recipes but also anecdotes, reflections and advice that illustrate the evolution of gastronomy and Italian society.

**GASTRONOMY ALONG
THE VIA FRANCIGENA***see page 18*

The Delegations of Borgo Val di Taro, Versilia Storica and La Spezia organized a conference centered on the theme of the Via Francigena. There were a number of addresses and topics for consideration including the gastronomy, traditions, products and towns of these valleys rich in history and nature, as well as crop rotation.

FOOD AS A SOCIAL FACTOR*see page 19*

Food, our very sustenance, is a feature of our identity; it provides a link with our territory and our roots. Therefore it has a social distinction and it has been the subject of numerous studies and research. In his analysis, Rome-Appia Academician Donato Pasquariello maintains that differences between the social classes are breaking down and he reflects upon this development.

AN OLD PEASANT WAY OF EATING*see page 21*

Chieti Academician Pino Jobatti provides an historic-linguistic examination of a typical dish of Vasto: pizz'e fujje. Although this yellow pizza with leaves is based on simple and humble ingredients it's not necessarily a food of the poor. With clarity and coherence, the author reports on this traditional peasant dish from Vasto.

EGGPLANT AND CHOCOLATE*see page 23*

This dish has its origin on the Amalfi coast, specifically, the town of Tramonti, a community of 13 hamlets that boasts an interesting history and a solid gastronomic culture. To be specific, the Franciscan monks who have inhabited the area for centuries invented this delicacy. Rome-Nomentana Academician Marianna Ventre reports on its history and the authentic recipe retrieved from popular traditions.

PROTECTIONISM IN ANCIENT ROME*see page 24*

Cervia-Milano Marittima Academician Marco Tupponi focuses attention on a legislative measure of the Roman Republic. Basing his research on historic and scientific sources, he

demonstrates that the actual purpose of a law that has been defined as selfish and protectionist was in actuality to maintain the balance between the production and consumption of wine and oil, and to insure the public welfare and peace.

THE VIRTUES OF CARROTS*see page 26*

Although its origins are uncertain and it was only identified and spread at the end of the 18th century, the carrot is widespread in Italian gastronomy. Honorary Academician from Termoli Amedeo Santarelli discusses its culinary uses, characteristics, as well as health and cosmetic benefits.

WRAPPING PAPER*see page 27*

In a journey with various stops along the course of the history of packaging and distribution, Turin Academician Elisabetta Cocito reveals the origins of the colors, styles, places, and designs of some "historic" Italian products including pasta, that we still find today and that have made us famous throughout the world.

KITCHENS AND CELEBRITIES*see page 28*

Milan Academician Laura D'Angelo provides an in-depth look at television cooking shows, and provides a rich and detailed catalogue accompanied by thoughtful comments and data. She concludes her analysis with a "magic formula" combining the professionalism, culture and entertainment that can translate the gift of culinary knowledge into the language of television.

**THE TIMBALE: ITS HISTORY
AND PECULIARITIES***see page 29*

Catania East Delegate Francesca Ferreri dell'Anguilla provides a well rounded description of this typical Italian gastronomic creation. She describes its origins, traces its path throughout history and literature, identifies its foreign influences, and provides some traditional recipes from the regions where it has its roots: Naples and Sicily.

*Translators***NICOLA LEA FURLAN AND DONALD J. CLARK***Summarized***ELISA CIATTI****CIVILTÀ DELLA TAVOLA**
ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA

FEBBRAIO 2013 / N. 246

DIRETTORE RESPONSABILE
GIOVANNI BALLARINI**VICEDIRETTORE E DIRETTORE ARTISTICO**
FRANCESCO RICCIARDI**COORDINAMENTO REDAZIONALE**
SILVIA DE LORENZO**SEGRETERIA DI REDAZIONE**
TILDE MATTIELLO**IMPAGINAZIONE**
MARIA TERESA PASQUALI

IN QUESTO NUMERO SCRITTI E RICETTE DI
Nazzareno Acquistucci, Maria Attanasio,
Sandro Bellei, Giancarlo Buri, Elisabetta
Cocito, Marinella Currè Caporuscio, Laura
D'Angelo, Silvia De Lorenzo, Francesca Ferreri
dell'Anguilla, Gabriele Gasparro, Pino Jubatti,
Donato Pasquariello, Alfredo Pelle, Paolo
Petroni, Anna Ricci, Amedeo Santarelli,
Giovanni Sparta, Candida Sulpizi, Marco
Tupponi, Carlo Giuseppe Valli, Aldo Vanini,
Marianna Ventre, Publio Viola.

EDITORE

ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA
VIA NAPO TORRIANI 31 - 20124 MILANO
TEL. 02 66987018 - FAX 02 66987008
presidenza@accademia1953.it
segreteria@accademia1953.it
www.accademia1953.it

DIREZIONE E REDAZIONE

VIA CASALE TOR DI QUINTO 1 - 00191 ROMA
TEL. 06 3336102 - FAX 06 3336102
redazione@accademia1953.it

PERIODICO MENSILE

REGISTRATO PRESSO IL TRIBUNALE DI MILANO
IL 29-5-1956 CON IL N. 4049
SPEDIZIONE IN ABB. POSTALE 45%

QUOTA ASSOCIATIVA BASE INDIVISIBILE
€ 150,00, DI CUI AI SOLI FINI POSTALI € 50
PER L'INVIO IN ABBONAMENTO DELLA RIVISTA

REALIZZAZIONE EDITORIALE

STUDIO RICCIARDI & ASSOCIATI SRL
VIA DEL CASALE DI TOR DI QUINTO 1 ROMA
TEL. 06 3336164 - FAX 06 3336174

STAMPA

GRAFICA GIORGETTI SRL,
VIA DI CERVARA 10, ROMA

SPEDIZIONE

S.G.S., VIA MENALCA 23, ROMA

**CODICE IN MATERIA DI PROTEZIONE
DEI DATI PERSONALI**

Giovanni Ballarini, Presidente e legale rappresentante dell'Accademia e, come tale, titolare del trattamento dei dati, comunica agli associati che il sistema informativo è conforme al **D.Lgs. 27 giugno 2003, n.196 "Testo unico delle disposizioni in materia di protezione dei dati personali"**. Il trattamento dei dati degli Accademici si svolge, pertanto nel rispetto dei diritti e delle libertà fondamentali, con particolare riferimento alla riservatezza, all'identità personale e al diritto della protezione dei dati personali e sensibili.



Rivista associata
all'Unione Stampa
Periodica Italiana