

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. 251, LUGLIO 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 L'Accademia in cui credo
(*Giovanni Ballarini*)

FOCUS

- 4 L'incredibile business
dei nostri chef-star
(*Paolo Petroni*)

CULTURA & RICERCA

- 5 Il temolo del Livenza
(*Giorgio Viel*)
- 7 Quattro e sette ravioli?
(*Andrea Cesari de Maria*)
- 8 In Sicilia nel primo
Ottocento
(*Lucio Fino*)
- 9 La casatella trevigiana
(*Nazzareno Aquistucci*)
- 10 La pasta del futuro
(*Gianpaolo Colavita*)
- 12 La radice dall'aroma
pungente
(*Giuliano Relja*)
- 14 Una bevanda salutare
(*Publio Viola*)
- 21 L'incanto dei fumi
(*Roberto Dottarelli*)
- 23 I vini vesuviani
(*Carmine Cimmino*)



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.

- 25 Il frutto digestivo
(*Amedeo Santarelli*)
- 26 Don Pomodoro
(*Pino Jubatti*)
- 28 Come sarebbe un mondo
senza uova?
(*Ersilia Caporale*)
- 29 La cucina dei Papi
(*Barbara D'Egidio*)
- 32 L'acqua della vita
(*Sandro Bellei*)



La copertina: particolare da "La verre de vin" (1923) di Giorgio de Chirico, in mostra a Viareggio, Centro Matteucci per l'Arte Moderna, dal 20 luglio al 3 novembre 2013, la mostra che accoglie l'opera si intitola "Prima e dopo la Secessione romana. Pittura in Italia 1900-1935" e rappresenta un'ulteriore tappa nell'indagine sul migliore collezionismo italiano del secolo passato portata avanti dal Centro Matteucci. La mostra è costruita intorno a un nucleo portante di opere provenienti da una raffinata raccolta di arte italiana tra le due guerre e comprende opere di artisti quali, tra gli altri, Felice Casorati, Armando Spadini, Plinio Nomellini, Filippo de Pisis, Ardengo Soffici, Massimo Campigli, Ottone Rosai, Fausto Pirandello e, ovviamente, Giorgio de Chirico.

- 34 Pranzo di compleanno
(*Biagio Calderano*)
- 36 La culla della dieta
mediterranea
(*Donatella Romeo*)
- 38 Il pesce duro a Varzi
(*Umberto Guarnaschelli*)

I NOSTRI CONVEGNI

- 16 Forum forte e gentile
(*Maurizio Adezio*)
- 18 La cucina livornese
(*Gianfranco Porrà*)
- 20 Si mangiava così
nel "Capitanato"
(*Anna Ricci*)

SICUREZZA & QUALITÀ

- 39 Le etichette che problema!
(*Gabriele Gasparro*)

LE RUBRICHE

- 6 Calendario accademico
- 13 Le ricette d'Autore
- 19 Accademici in primo piano
- 40 Notiziario
- 41 In libreria
- 43 Vita dell'Accademia
- 64 Carnet degli Accademici
- 66 Dalle Delegazioni
- 78 International Summary



CENTRO STUDI “FRANCO MARENGHI”

PRESIDENTE

Paolo Petroni

Carla Bertinelli Spotti, Alessandro Cantagalli, Alberto Capatti,
Davide Cassi, Sergio Corbino, Pier Luigi Fedele,
Paolo Lingua, Lejla Mancusi Sorrentino, Renzo Pellati,
Alfredo Pelle (Segretario), Corrado Piccinetti

DIRETTORI CENTRI STUDI TERRITORIALI

Valle d’Aosta Andrea Nicola, **Piemonte** Elisabetta Cocito, **Liguria** Roberto Iovino,
Lombardia est Silvana Chiesa, **Lombardia ovest** Pierangelo Frigerio,
Trentino Gianni Gentilini, **Alto Adige** Edoardo Mori,
Veneto Roberto Robazza, **Friuli-Venezia Giulia** Giorgio Viel,
Emilia Tito Trombacco, **Romagna** Massimo Mancini,
Toscana Alfredo Pelle, **Marche** Piergiorgio Angelini,
Umbria Giuseppe Fatati, **Lazio (Roma)** Maria Attilia Fabbri Dall’Oglio,
Lazio (Provincia) Carlo De Paolis, **Abruzzo** Gianni Di Giacomo,
Molise Norberto Lombardi, **Campania** Claudio Novelli,
Puglia nord Carla Pasculli, **Puglia sud** Bruno Garofano,
Basilicata Giustino Donofrio, **Calabria** Michele Salazar,
Sicilia est Cettina Pipitone Voza, **Sicilia ovest** Beniamino Macaluso,
Sardegna Salvino Leoni

L'Accademia in cui credo

DI GIOVANNI BALLARINI
Presidente dell'Accademia

*Essere Accademici uniti
per ridare un'anima
alla nostra cucina.*

Cari Accademici, ringrazio i Delegati e gli Accademici tutti per il quasi plebiscitario incarico di presiedere (con il Consiglio di Presidenza eletto dalla Consulta) la nostra Accademia per il prossimo biennio.

Il rinnovo delle cariche, attraverso libere elezioni, ha coinciso quest'anno con i sessanta anni dell'Accademia. Due generazioni sono passate e inizia la terza generazione.

Stiamo vivendo un passaggio importante, che dev'essere visto e vissuto guardando avanti con slancio, entusiasmo e gioia e non con il rimpianto del passato. E soprattutto in unità e senza divisioni.

Partecipare, come Presidente, al cammino della nostra Associazione nella costruzione di un nuovo che avanza, non sarà un compito facile e avrò bisogno della collaborazione di tutti, a cominciare dal Consiglio di Presidenza, per questo rinnovato.

Un compito che ho accettato in quanto Accademico, una scelta sulla quale ho a lungo meditato e che ha bisogno di una sia pur breve puntualizzazione.

Essere Accademico è affascinante e al tempo stesso difficile, perché significa soprattutto fare Accademia. E mai come oggi è importante fare Accademia, sui sempre validi fondamenti stabiliti dai nostri Padri fondatori.

Nella cucina e nella gastronomia del presente periodo di rapida transizione postmoderna e postoccidentale della società italiana, accanto ad alcune luci ed effimeri sfavillii, vi sono anche molte ombre.

È nei momenti bui che brillano le Accademie, istituzioni culturali fondate sul sapere e, per la nostra Accademia, sull'amicizia conviviale e soprattutto su un totale volontariato. Le Accademie non sono club di servizio e

tanto meno cooperative culturali, ma istituzioni autonome e indipendenti di costruzione di sapere e alta cultura. Nella nostra Accademia la cultura e la Civiltà della Tavola si sposano con la convivialità.

Cultura e sapere. Quindi libera discussione, per una circolazione delle idee, e convivialità, come vita in comune, non sono in antitesi, ma possono convivere attraverso la tolleranza delle altrui idee e in un'amicizia che, in non sempre facili equilibri, deve ammettere la necessaria diversità delle opinioni che sta alla base del dialogo culturale accademico.

Accademici non lo si diventa compiutamente mai.

È stato sostenuto che accedere alla gastronomia è come entrare in una religione, non in una fede, in un'area circoscritta con la sua sacralità, fuori della quale vi è il profano. Anche per questo Accademici si diventa per una scelta che risponde ad una chiamata, ad una vocazione.

Accademici non significa avere cariche, attributi, maturare anzianità e tanto meno diritti, se non quello di contribuire alla crescita della conoscenza e del sapere di quell'arte ancora tanto misteriosa e dai più sconosciuta che è la gastronomia, difendendola dalla diffusa ignoranza che lascia spazio alla sua desacralità o profanazione.

Essere Accademici non è una qualifica che si possa raggiungere o una meta, raggiunta la quale, ci si possa riposare. Essere Accademici significa essere in continuo cammino, dei viandanti alla ricerca di un sapere gastronomico che mai verrà raggiunto compiutamente.

Fare Accademia è partecipare a un viaggio di ricerca infinita, in un cammino spesso non facile e faticoso, nel

quale è utile, se non indispensabile, cambiare di tanto in tanto i ruoli, la guida o il capofila, come in una staffetta. Solo in questo modo si possono ritrovare antichi cammini, esplorare nuovi tracciati, percorrere mai tentati sentieri.

Il cambio di staffetta non significa rinnegare un passato, e serve per contrastare il principale, ma spesso nascosto pericolo, dell'abitudine, della consuetudine, del "si è sempre fatto così". Tutti comportamenti che sono contrari alla ricerca, alla conoscenza e alla vita accademica.

Anche le tradizioni, alle quali la nostra Accademia si dedica quasi con un culto, rimangono vive solo se sanno migliorare, in un cammino senza fine,

e quelle che non hanno intelligentemente vissuto il continuo cambiamento sono morte, sono scomparse e non vi sono riti validi per risuscitarle.

Essere Accademici comporta dei servizi. In questi bisogna continuamente contrastare la consuetudine fine a se stessa e al tempo stesso prendere decisioni che devono avere come obiettivo la vita accademica, evitare interessi particolari e divisioni, e soprattutto considerare la funzione sociale della ricerca accademica.

Si dice che mai come oggi si mangia male. Non è del tutto vero e non è che abbiamo cibi pericolosi o ritenuti tali, ma la nostra cucina è malata perché ha perso di significato o, in altre parole, ha perso l'anima.

Non è la scienza sperimentale della fisiologia, della nutrizione o della chimica alimentare che può occuparsi della malattia della nostra cucina, e farci ritrovare l'anima della cucina, della nostra cucina.

Un'anima che non è morta, ma è fuggita e si è nascosta nell'inconscio sociale e attende soltanto di essere riportata in luce.

L'anima è libertà e amore e solo una appassionata, libera, volontaria, antica e sempre nuova ricerca accademica può ridare un'anima alla nostra cucina. È questa l'Accademia alla quale credo e alla quale invito tutti gli Accademici a credere.

GIOVANNI BALLARINI

See English text page 78

FOCUS DI PAOLO PETRONI

L'INCREDIBILE BUSINESS DEI NOSTRI CHEF-STAR

In Italia, grosso modo, operano circa 100.000 tra ristoranti, trattorie e *fast food*. Tra questi, le varie guide gastronomiche (Michelin, Gambero Rosso, Espresso, Accademia), messe tutte insieme, al netto delle duplicazioni, recensiscono circa 5.000 esercizi. I ristoranti che praticano prezzi superiori a 100 Euro sono meno di 2.000, ma i ristoranti top, quelli guidati da celebrità, sono soltanto una cinquantina. Una nostra ricerca del 2008, svolta presso 20 ristoranti top, ci ha rivelato che essi impiegano una media di 10 addetti alla cucina e 8 alla sala, per un totale di 18 addetti. I costi quindi non mancano e il personale è certamente la voce più pesante. È per questo che molti locali famosi operano prevalentemente con il lavoro proprio e dei familiari. Ma non è con i ristoranti che molti nostri chef-star fanno il fatturato. Un'icona della nostra ristorazione nazionale come Gualtiero Marchesi, il cui ristorante, "L'Albereta" ad Erbusco, non è citato dalle guide Michelin e Gambero Rosso, ha solo 3 tempietti nella nostra guida e un non esaltante 15,5/20 per l'Espresso; fattura ben 2,7 milioni di Euro, però con utili inesistenti (fonte "il Mondo"). Carlo Cracco e Massimo Bottura viaggiano sugli stessi livelli. La grande cucina, comunque, costa molto e oggi, con la crisi perdurante, i nostri super chef talvolta è bene si appoggino a lungimiranti sponsor (Enrico Crippa del "Piazza Duomo" ad Alba, con i vignaioli Ceretto; Heinz Beck, con il "Rome Cavalieri"; Sergio Mei, con il "Four Seasons", i fratelli Alajmo di Padova,

con la "Palladio Finanziaria"; Filippo La Mantia ha appena lasciato l'"Hotel Majestic" di Roma e non pare al momento apra un altro ristorante), ma quello che fa la differenza è spesso la diversificazione. Non bastano i ricavi del ristorante, oggi a volte modesti, occorrono consulenze, apparizioni televisive, copertine, libri, pranzi riservati per nababbi e, perché no, anche pubblicità (si ricordi il brodo Star). Però c'è chi ha due, tre, quattro, dieci ristoranti e allora il discorso cambia. Quello che non cambia è la quasi eterna assenza del grande chef dal ristorante di riferimento. Il cliente che va per incontrare il "mago" dei fornelli resta spesso deluso, trova il suo vice, bravo come lui, si dice. È una realtà che alcuni personaggi sono più uomini d'affari che cuochi, anche se lodevoli eccezioni restano (Heinz Beck ad esempio è sempre "al pezzo" e assaggia personalmente ogni piatto che esce di cucina). Giorgio Pinchiorri e Annie Feolde devono per contratto essere presenti, a rotazione, con il figlio di Giorgio nei locali che gestiscono a Firenze e in Giappone. Aimò e Nadia a Milano sono sempre presenti. Comunque i nostri cuochi, con bilanci in nero o in rosso, sono eccellenti ambasciatori della nostra cucina e per tutti indistintamente il lavoro è duro perché devono sempre reinventarsi, trovare nuovi modi per far parlare di sé; quindi nuovi piatti, nuove suggestioni. Talvolta raccolgono successi, altre volte qualche amarezza.

See English text page 78

Il temolo del Livenza

DI GIORGIO VIEL
Accademico di Pordenone

*La caratteristica
di questo pesce,
che diventa sempre più raro,
sono le carni
profumate di timo.*

Il fiume Livenza, *in loco* “la” Livenza, segna il confine naturale tra Veneto e Friuli. Nasce in quella che era chiamata la Terra di Caneva, nei pressi di Polcenigo, nella zona dei Palù, patrimonio Unesco dell’umanità. Uno dei pochi siti che ancora rispondono alle esigenze del temolo (*Thymallus thymallus*): acque limpide e correnti. Racconta un amico esperto, appassionato pescatore, che la Livenza metà corre e metà riposa. Il temolo mangia nella parte che corre e riposa nella parte lenta. Bisogna insidiarlo al crepuscolo. È il periodo preferito dal pesce per alimentarsi, quando sciami di insetti si avvicinano alla superficie dell’acqua.

Una volta si catturava con la temoliera, un attrezzo costituito da un piombo, tarato in funzione della velocità della corrente, che ha il compito di tenere teso un braccetto, il temolino, che regge cinque spezzoni di lenza con mosca artificiale. Manovrato con canna e mulinello, lo strumento veniva guidato in modo da scorrere in prossimità del fondo, facendo arrivare le esche a portata delle bocche dei pesci. Ora la temoliera è vietata e l’unica tecnica consentita è quella con la canna e una mosca in superficie. Si può pescare dal 1° giugno al 30 settembre ed è permessa una sola cattura a uscita; la preda deve avere una lunghezza minima di 40 cm. Di rado raggiunge i 50 cm di lunghezza. Il peso, negli esemplari più grossi, non comuni, può arrivare poco sotto al chilo e mezzo.

Il temolo ha bella forma slanciata, con una prima pinna dorsale lunga e sviluppata in altezza. Ha occhi bellissimi, notevoli sia per la dimensione sia per la colorazione: la pupilla è cerchiata d’oro e l’iride è verde con

sfumature cangianti sul rosso violaceo. Il corpo, di colore grigio argenteo sui fianchi, tende al verde nella parte superiore. La parte ventrale è più chiara, bianco argenteo. La grande dorsale mostra riflessi di porpora, le pinne pettorali e ventrali sono grigio rosa, quelle posteriori mostrano sfumature violacee. Più l’acqua è veloce più chiara è la livrea.

La caratteristica di questo pesce, che diventa sempre più raro, sono le carni profumate di timo. Pochi ormai conoscono il sapore delicato del temolo. Con la cottura perde, in parte, il peculiare profumo; le sue carni tuttavia conservano una squisitezza di sapore che pochi altri pesci possiedono. Rinomato nei secoli. Mastro Martino (1450) diceva della scardola “Cocile como ti pare che non v’è grascia, né è pesce da farne stima”. Nel caso del temolo affermava tutto il contrario: “Il temolo è ottimo pesce, et fallo como ti piace, che ad ogni modo è bono, ma suo naturale è de frigarlo”, cuocilo come ti pare, perché è ottimo e in qualsiasi caso la pietanza risulterà buona. Per ottenere la più alta soddisfazione, la scelta della tecnica di cottura da preferirsi è la frittura, suggerisce il cuoco del Patriarca di Aquileia. Non è la frittura quale generalmente si intende oggi, con ingredienti tuffati in olio bollente; è piuttosto una rosolatura dolce in padella, con burro, olio o strutto.

Nel secolo successivo. Cristoforo da Messisbugo (1557) descrive una ricetta più elaborata che chiama in “Capucciolo”. Dopo aver pulito il pesce, lo si pone in una marinata preparata con aceto, vino, sale e polvere di coriandolo, lasciandovelo lo spazio di tre o quattro ore. Sciacquato e leggermente infarinato, si cuoce infilato allo spiedo, rigirando-

lo da ambo i lati. La caratterizzazione è nella salsa che lo accompagnerà. Noci spellate, uova sode, uva passa, un po' di miele o zucchero, prezzemolo e menta pestati nel mortaio, stemperati con agresto, succo d'uva acerba. Passato il composto al setaccio, si fa ispessire la salsa in un pentolino. Il pesce andrà servito in tavola aperto, sfilettato o solo eliminata la lisca, e cosparsi con la salsa. Già allora, e in una corte ricca, si presenta la necessità di suggerire preparazioni più economiche "e quando non vorrai la spesa di questo sapore, li porrai aceto, e prasmeli". Se si vuole evitare la spesa per la salsa, si potrà servire, molto più semplicemente, con un condi-

mento a base di aceto e prezzemolo tritato.

Lo Scappi (1570) propone pure di metterlo in carpione, con o senza aceto. Consiglia anche di cuocerlo in umido, come le trote piccole.

Con il cuoco del duca di Mantova (1662), torna la semplice frittura: Bartolomeo Stefani anticipa quelle che sono le inclinazioni della moderna gastronomia "Temoli fritti, serviti caldi, adornata l'ala del piatto con pesce persico fritto in butirro gettato, servito caldo, tramezzato con pasta siringata, ornata con fette di limone, e vaghi di pomo granato" e prepara un piatto che sa un po' di *nouvelle cuisine*. Decora il piatto, sul quale vengono serviti i temoli, con filetti di

persico - altro pesce reputato di altissima qualità "& assai dilicato" - fritti, cosparsi di burro bollente, completando l'addobbo con una guarnizione sulla quale portano un tocco di colore il giallo del limone e il rosso dei chicchi di melagrana.

I pescatori, che più hanno occasione di averlo in tavola, consigliano ancor oggi di sfilettarlo e friggerlo dolcemente per gustare al meglio le carni delicate. La cottura al cartoccio è una validissima e consigliabile alternativa, di esecuzione molto semplice e di sicuro risultato. Ottimo è pure il risotto. Basilare è trovare chi vi pesca il temolo!

GIORGIO VIEL

See International Summary page 77

CALENDARIO DELLE MANIFESTAZIONI ACCADEMICHE 2013

LUGLIO

16 luglio
Inaugurazione della Delegazione di Alcamo-Castellammare del Golfo

23 luglio - **Castel del Monte**
Interclub con il Rotary Club di Trani

SETTEMBRE

14-15 settembre - **Ancona**
48° "Verdicchio d'Oro" Staffolo (Ancona)

20 settembre - **Modena**
Cinquantennale della Delegazione
"Un pomeriggio tra storia e arte"

21-22 settembre - **Borgo Val di Taro**
Cinquantennale della Delegazione
Convegno "Cinquanta anni di sapori nella Valle del Taro e del Ceno"

27 settembre - **Montecatini Terme-Valdinievole**
Trentennale della Delegazione

28 settembre - **Gorizia**
Cinquantennale della Delegazione
Convegno "Brodeto dal Po al Quieto" a Grado

OTTOBRE

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

11-12 ottobre - **Cosenza**
Convegno "Il cedro di Calabria: tradizioni, sapori e salute" a Cetraro (Cosenza)

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

17 ottobre - **Pisa**
VI Premio Delegazione di Pisa in accordo con Ipssar "G. Matteotti"

18-19-20 ottobre - **Venezia**
Convegno "L'arte d'oggi e la cucina: declinazioni della cultura"

NOVEMBRE

16 novembre - **Valdelsa Fiorentina**
Decennale della Delegazione
Convegno "L'alimentazione dei boscaioli e dei carbonai fino alla metà degli anni '50 del secolo scorso" a Gambassi Terme (Firenze)

30 novembre - **Albenga e del Ponente Ligure**
Convegno "Olio, un filo d'oro tra le Alpi e il mare ad Albenga" ad Albenga (Savona)

DICEMBRE

7-8 dicembre - **Roma**
Sessantennale della Delegazione
Convegno "Sessanta anni di Accademia a Roma"



Quattro e sette ravioli?

DI ANDREA CESARI DE MARIA
Delegato di Milano Duomo

*Nella scuole o al ristorante
piatti sempre più vuoti.*

Recentemente a Milano è scoppiata una polemica, riportata con ampio spazio sul “Corriere della Sera”: un insegnante ha visto e fotografato, in una mensa cittadina, nel piatto di un bambino di V elementare, una porzione di sette ravioli.

Ne ha quindi lamentato l'esiguità con consueto scambio di accuse e difese. “La porzione era troppo ridotta”; “No, è un problema di grammatura”; “È stato poi servito un piatto di pesce come secondo!”; “Poteva chiederne di più”; “Noi abbiamo ricevuto istruzioni”. Quindi interventi del Codacons, replica di Milano Ristorazione in uno scarico di responsabilità tipicamente italiano.

Questo fatto mi ha richiamato alla memoria due recenti cene accademiche, una a Milano, l'altra nel corso di un'importante serata in una prestigiosa localizzazione, in cui i ravioli serviti non furono sette ma addirittura quattro. Ravioli, non ravioloni.

Forma regolarissima, incolonnatura perfetta, schizzo di salsa che ricorda la sapiente pennellata di un artista, effetto scenografico senza pari.

Ma, da portare alla bocca, in considerazione del fatto che la maggior parte della clientela va ancora al ristorante per mangiare, i ravioli restavano sempre e tristemente quattro, con i commensali intenti a dividerli pateticamente con la forchetta, per allungare, seppur di poco, il piacere del piatto.

A voler giustificare il ristoratore si potrebbe addurre il costo della materia prima: si trattasse di ostriche, caviale, tartufi o qualche altro prodotto ricercatissimo, un atteggiamento del genere potrebbe ancora essere giustificabile, ma qui stiamo parlando di ravioli, cibo della tradizione quant'altri mai, il cui costo unitario è senz'altro circoscritto.

Se, nel caso delle mense scolastiche, senza voler giustificare nessuno, una certa attenzione ai costi può essere se non giustificabile almeno comprensibile, altrettanto non si può dire nel caso dei pochi commensali di un ristorante.

I due locali in questione da me visitati avevano un punto in comune: il conto, che si attestava, pura coincidenza, sulla stessa cifra: 60 Euro.

Ora io mi chiedo, perché, in periodi di generale ristrettezza economica come questo, il cliente non ha il diritto di alzarsi da tavola almeno con la sensazione di aver mangiato!

Se da un lato gli americani, sempre pragmatici, riconducono tutto all'affermazione *value for money*, se dall'altro ci si chiede: “Che valore ha un'emozione?”, noi, da buoni latini, dovremmo concludere che *in medio stat virtus*.

Quello che oltretutto stupisce e dispiace è una certa rassegnazione nel pubblico, quasi un'assuefazione a questo stato di cose, come fosse ineluttabile. Le stesse scuole di gastronomia paiono incentivare questo approccio, con foto di cuochi che mostrano soddisfatti un cibo che quasi si perde in un piatto per lo più immenso. Che fare allora? Personalmente ritengo che ogni esperienza sia di per se stessa stimolante ma, rifacendomi ancora una volta ai nostri antenati latini: *Errare humanum est, perseverare diabolicum*.

Se in tanti seguiranno questo esempio, forse un certo tipo di ristorazione si ricorderà dello scopo primario per cui ci si reca in un ristorante: se non uscire sazi, secondo gli ultimi dettami della buona salute, almeno non essere costretti ad aggiungere ai 60 Euro il costo della pizzeria più vicina.

See International Summary page 77

In Sicilia nel primo Ottocento

DI LUCIO FINO
Accademico di Napoli-Capri

*I ricordi
di un ufficiale inglese
sull'alimentazione dei nobili
e dei contadini siciliani.*

Il geografo capitano della Royal Navy inglese William Henry Smith arrivò in Sicilia nel 1814 per scopi militari, incaricato, in particolare, dal contrammiraglio Penrose, comandante della flotta inglese nel Mediterraneo, di eseguire rilievi delle coste siciliane e di redigere carte nautiche e precise rappresentazioni cartografiche dell'isola. In occasione di queste sue missioni, non rinunciò a visitare le località più importanti, e a studiare la loro storia e i loro costumi, il clima, i prodotti, i tipi di alimentazione. Raccolse poi tutte le sue osservazioni in un volume-atlante pubblicato a Londra nel 1823 con il titolo "The Hydrography of Sicily, Malta and the Adjacent Islands, surveyed in 1814, 1815 and 1816", illustrato con 74 incisioni tratte da suoi rilievi e disegni. L'anno successivo, pubblicò la versione definitiva dei suoi studi e dei

suoi ricordi di viaggio nel volume *in folio* dal titolo "Memoir Descriptive of the Resources, Inhabitants and Hydrography of Sicily and its Islands, interspersed with Antiquarian and other Notices", illustrato con 13 tavole tratte dai suoi disegni.

Con questi disegni, Smyth mostrò di essere non solo un bravo geografo e uno scrupoloso professionista, ma anche un abile disegnatore molto sensibile alle bellezze dei paesaggi naturali e molto attento alla storia dei luoghi, ai costumi e alle tradizioni popolari, ovvero di possedere già alcune di quelle caratteristiche tipiche dei successivi viaggiatori romantici.

Tra i tanti aspetti della vita siciliana da lui considerati, di particolare interesse oggi appare quello riguardante l'alimentazione. Infatti, Smyth innanzitutto ricordò che i siciliani dei ceti più alti usavano fare di buon'ora una leggera e solitaria colazione, che dopo il pranzo di mezzogiorno riposavano sempre, specialmente d'estate, per due o tre ore, e che era abitudine di ambo i sessi dormire quasi nudi; che la cena, infine, fatta a vari orari, era sempre ricca, e fondata generalmente su pietanze di pesce, in particolare con la murena come protagonista. Il loro pasto iniziava con un brodo, seguito da pasta, verdure e frutti di mare; nell'attesa delle portate, si potevano gustare piatti di prosciutto crudo, acciughe, olive, fichi freschi e melone. Seguiva poi un pesce enorme bollito, ma talvolta si gustavano anche piatti con seppie, lumache e rane, poi carni arrostiti con insalata, pasticceria varia e, infine, frutta e caffè.

Smyth, in proposito, ricordò che, in occasione di una grande cena, il principe di Butera aveva fatto servire un intero tonno, guarnito tutto intorno di triglie, come un leviatano al

centro della tavolata. La pasta con il formaggio grattugiato era il piatto tipico. I fegati d'oca e dei volatili venivano ingrassati opportunamente con cibi speciali, ed erano considerati articoli di gran lusso. Forti pregiudizi, invece, esistevano per la carne di tacchino. Il pane era fine e di buona qualità, cosparso dei semi dolciastrici della "giugiolina", una pianta locale. Tra gli ingredienti predominavano la cannella e altre spezie, l'olio, l'aglio e lo zucchero.

Si beveva molto vino, alle volte accompagnandolo con dei brindisi in onore dell'invitato: solitamente il vino buono veniva posto a capo tavola, e quello ordinario veniva servito al resto dei commensali. Si bevevano anche limonate, orzate e acqua ghiacciata, alle volte corretta con gocce di "zambù", uno spirito distillato dai semi di anice. La birra e il tè erano sconosciuti, salvo che come medicine.

Il cibo dei contadini, invece, consisteva principalmente in pane nero mangiato con cipolle, aglio e pesce salato. Più raramente veniva gustata, sia fredda che calda, la "minestra verde", un brodo di verdure con lenticchie, lupini, ceci e carrube, condito con olio e lardo, raramente anche con carne o pesce.

Questa interessante descrizione fu conclusa da Smyth ricordando che il venerdì e negli altri giorni di digiuno, i siciliani si nutrivano soltanto di vegetali e di pesce, salvo il sabato di Quaresima quando erano permessi anche uova, formaggi e latte. La Quaresima era preceduta dalla sfrenata allegria del Carnevale: questo si concludeva sempre con una festa generosa e stravagante che, per la voracità e la ghiottoneria, poteva essere assimilata a quella della dea Addephagia.

See International Summary page 77

La casatella trevigiana

DI NAZZARENO ACQUISTUCCI
Delegato di Treviso-Alta Marca

*Un formaggio tenero,
casalingo e tipico
del mondo rurale.*

Tra i vari prodotti tipici trevigiani che arricchiscono la cucina, un posto di rilievo lo merita la casatella, un formaggio tenero fatto con latte vaccino intero, che appartiene alla più genuina e semplice cultura contadina.

Veniva prodotto dalle donne nell'ambito familiare e le sue origini risalgono all'Ottocento, quando per soddisfare le esigenze alimentari, le donne pensarono bene, per la necessità di mangiare tutti i giorni, di produrre con il latte delle loro mucche non solo il burro per cucinare ma anche qualcos'altro. Ecco, è così che fu trovato il modo di realizzare un formaggio fresco di rapido consumo, di sapore molto gradevole e ricco di proteine per affrontare il duro lavoro dei campi.

Si racconta che alla fine dell'Ottocento, nel periodo della crisi agraria

e di notevole precarietà per le condizioni di vita della gente di campagna, quando il latte prodotto nella stalla non era sufficiente per fare il formaggio, la padrona di casa chiedeva in prestito il quantitativo mancante ad una famiglia vicina. In seguito, il prestito doveva essere ricambiato. Era un modo pratico per consentire a tutti la produzione di questo delizioso formaggio in quantità sufficiente per ogni famiglia.

Così è iniziata la produzione della casatella, formaggio molle e fresco, a rapida maturazione e subito pronto come pietanza gustosa e nutriente. Veniva preparato lavorandolo sul focolare di casa nel paiolo di rame: nasce quindi come formaggio casalingo e tipico del mondo rurale del Trevigiano.

Il suo nome non deriva, come si potrebbe pensare, dalla radice latina *caseus*, ma appunto da "casa" in lingua locale "casara" o "casada", termine riservato nel lessico corrente trevigiano ad alimenti strettamente locali e per definizione casalinghi e genuini come il "pan de casada", pane cotto nei rari forni a legna o di colmello, la "sopressa de casada" prelibato insaccato casalingo, oppure il "vin de casada". Da "casada" si è giunti a "casata" e successivamente a "casatea" cioè casatella.

Il latte utilizzato per la produzione della casatella trevigiana deve essere prodotto in allevamenti ubicati all'interno del territorio della provincia di Treviso e sottoposto a caseificazione all'interno della stessa area. Le razze principalmente interessate sono la frisona e la pezzata rossa e bruna, che devono alimentarsi solo con mangimi originari della zona di produzione. La maturazione della casatella si compie dai 4 agli 8 giorni e il

formaggio va consumato entro 15 giorni, conservato in frigo tra 0 e 4 °C. È molto ricco di acqua, ha un leggero profumo di latte, sapore dolce con note appena acidule.

Dal 2008 la casatella trevigiana ha avuto il riconoscimento di prodotto Dop. Questo significa che la sua tipicità, diversa da tutti gli altri formaggi a pasta molle e freschi, è possibile averla, come si è detto, solo entro la provincia di Treviso, dove viene seguito un disciplinare rigoroso che, guarda caso, rispetta proprio, a parte la rapida pastorizzazione del latte vaccino intero, i sistemi antichi che le donne di casa avevano individuato tanti anni fa. Ora la casatella viene prodotta solo nei caseifici dove, pur seguendo lo stesso principio, è assicurato uno standard qualitativo che una volta non poteva essere preteso.

Si può dire quindi che questo formaggio è stato sempre nelle famiglie trevigiane un alimento insostituibile che arricchiva e continua ad arricchire, con la sua freschezza e il gustoso sapore di latte appena munto, tutte le tavole.

In cucina risulta molto versatile e trova numerose applicazioni: nel ripieno delle paste farcite, nella mantecatura dei risotti, nella preparazione di antipasti, di torte con erbe spontanee o verdure varie e perfino per i dessert al cucchiaio. Si può gustare come vera e propria pietanza e allora si suggerisce di accompagnarlo con calde fette di polenta abbrustolita.

Si può servire come un secondo insieme ad altri formaggi, accompagnata da miele di acacia, confetture piccanti e perfino dal peperoncino rosso spolverizzato sopra.

See International Summary page 77

La pasta del futuro

DI GIANPAOLO COLAVITA

Membro del Centro Studi Territoriale
del Molise

*La riscoperta
di un patrimonio identitario
che riprende nuovo vigore.*

S spesso si dice che non si può parlare di futuro senza pensare al passato, e se a volte può sembrare una frase fatta, in tema di pasta, invece, l'espressione è particolarmente pertinente.

La pasta si ottiene dall'impasto di acqua e farina, tirato e tagliato a strisce, che i Greci chiamavano *lagan* e i Latini *laganum*: le lagane (fettuccine). E la pasta è un elemento fortemente identitario per l'Italia, che, con oltre 3 milioni di tonnellate, è il primo produttore di pasta al mondo. I consumi sono per il 40% nelle regioni meridionali, il 37% al Nord, e il 23% al Centro.

E la storia ci dice che nelle terre di Abruzzo e di Molise, la pasta è nata ai piedi della Maiella, sotto la protezione benevola di questa montagna. In Molise, in particolare, la tradizione della pasta è nata ai piedi del Matese, a Isernia, a Bojano, a Campobasso (che a dispetto del nome, è in alto), a Sant'Elia a Pianisi, un paese con poco più di tremila abitanti, nel sub-Appennino molisano, dove negli anni Sessanta vi erano ben 3 pastifici, di cui uno blasonato.

In queste terre che producevano grano (erano il granaio del Regno di Napoli), dove c'era una fiorente attività molitoria (soprattutto molini ad acqua), la produzione della pasta ha completato la filiera del grano. Con l'arrivo dell'elettricità, quelli che erano i pastifici artigianali, rudimentali, seppero cogliere l'opportunità di potenziare le produzioni e si ammodernarono meccanizzando la tecnologia. Si diffondeva così "la pasta d'ingegno", simbolo dello sviluppo industriale nel settore alimentare.

Perché la pasta del futuro non può prescindere dalla pasta del passato? Perché gli elementi di base, gli ele-

menti strategici della sua qualità sono gli stessi: le caratteristiche del grano duro, quelle della semola, la tecnologia di pastificazione, e poi "l'arte", che affonda anch'essa le radici nella tradizione e nella storia di queste terre. Una storia che testimonia il continuo miglioramento delle varietà di grano duro, in funzione della qualità della pasta (un buon vino si fa già nella vigna; una buona pasta si fa già nel campo). Gli annali ci parlano di varietà di grano duro: Saragolla, Senatore Cappelli, Normanno, Levante ecc.

Di fondamentale importanza è il contenuto in glutine della semola, che influisce sulla tenuta dell'impasto e sulla resistenza della pasta alla cottura, i quali aumentano proporzionalmente alla quantità di glutine.

Il termine glutine deriva dal latino *gluten*, colla; la sostanza si forma dall'unione di due proteine: la gliadina e la glutenina, due prolamine che purtroppo rappresentano un vero e proprio spettro per le persone affette da celiachia.

Grande importanza per la qualità della pasta è data dalla granulometria, che definisce le dimensioni della semola: una granulometria più grande è l'ideale nella produzione di pasta; mentre una granulometria più piccola è l'ideale nella produzione di pane e prodotti lievitati.

Il chicco (cariosside) del grano ha un aspetto vitreo, è duro e si rompe difficilmente; con la molitura dà una grana grossolana (semola), a spigoli netti, di colore giallo-ambrato, che dipende dalla varietà di grano impiegato che caratterizzerà, poi, il colore della pasta. La semola viene impastata con acqua (gramolatura), in modo da legare il glutine e l'amido. Durante la cottura, la gliadina e la

glutenina si legano all'acqua con legami inter- e intra-molecolari, formando una specie di rete, a maglie strette, che imprigiona l'amido, mantenendo così la cottura. Se la rete glutinica non è sufficientemente resistente, l'amido fuoriesce, passa nell'acqua (che diventa biancastra), e gelatinizzando rende collosa la pasta. Quindi, sono importanti il tipo di semola, la sua granulometria, la grandezza dei granuli di amido e la quantità di glutine.

Spesso diciamo che non vi è innovazione senza tradizione. È il caso della tecnologia di produzione della pasta, ad esempio, per la trafilatura: oggi abbiamo trafile in teflon e trafile in bronzo. Quelle in teflon hanno più fori e consentono più produttività, una pasta più secca e con una superficie liscia. Da qualche tempo si registra un ritorno di interesse per la trafilatura in bronzo, che rende ruvida la superficie della pasta, così che possa trattenere maggiormente il condimento.

Le trafile in bronzo sono a foro singolo e, a parità di superficie con quelle in teflon, hanno meno fori e la produttività può ridursi del 30-40%; inoltre, la pasta che esce è più bagnata e la fase di essiccazione è più delicata. La pasta rugosa e porosa trattiene maggiormente il sugo, favorisce un migliore impatto sul palato e ha un colore meno marcato. Queste trafile, però, durano meno, con maggiori costi di produzione (ovviamente trafilatura in bronzo non è automaticamente sinonimo di pasta di qualità).

E a proposito di "legare il condimento" (*in primis*, sughi al pomodoro e ragù), siamo sicuri che è solo un problema di pasta? Ci sono evidenze scientifiche, che certamente necessitano di ulteriori riscontri, che mettono in luce alcuni cambiamenti nelle caratteristiche del pomodoro. Come il mais e la soia, le cultivar di pomodoro, oggi sul mercato, sono quasi tutte geneticamente modificate (Ogm) per rafforzare la produttività, la resistenza alle malattie, la resisten-

za alla raccolta meccanica e al trasporto, ma pare che, nel rovescio della medaglia, ci siano modifiche delle caratteristiche della polpa e della passata, che potrebbe avere difficoltà a legarsi alla pasta nella maniera migliore.

E nel futuro della pasta c'è sempre più spazio per le cosiddette "paste speciali", tali perché, oltre alla farina e all'acqua, nell'impasto ci sono anche altri ingredienti. La prima, la più tradizionale, è stata la pasta all'uovo. Oltre alla semola e all'acqua c'è l'uovo intero come ingrediente. Tradizionalmente l'uovo era utilizzato nei paesi nordici per arricchire di proteine le farine usate al posto del grano duro, non disponibile.

Ampia, è oggi la gamma delle paste speciali: non solo con ingredienti per dare colore e sapore, ma soprattutto per rispondere ad esigenze di tipo nutrizionale e salutistico: con malto e glutine, con germe di grano, con proteine del latte, con fibre solubili, con verdure, funghi ecc. Lo scopo è quello di aumentare il contenuto in proteine ai fini della cottura; aumentare il valore nutrizionale;

variare la gamma dei prodotti. E parlando di futuro, nel futuro della pasta in Molise, dopo una fase di difficoltà, siamo lieti che un'azienda storica della tradizione pastaia locale sia tornata con vigore a nuova produttività. Ma il futuro-presente della pasta si intreccia con una perdurante crisi economica, che sta modificando le abitudini e i costumi alimentari non solo degli italiani; la convenienza economica per un contro valore nutrizionale della pasta, superiore a tanti alimenti, la riscoperta della pasta fresca, a cominciare da quella fatta in casa, a quella artigianale, che, con i sapori, porta a riscoprire l'arte e la tradizione.

Tutto ciò rappresenta la riscoperta di un patrimonio identitario che non rivenderemo solo nostalgicamente alle nostre nonne e alle nostre mamme, ma che si ravviva, riprende nuovo vigore con le nuove generazioni, magari con l'aiuto di qualche attrezzatura moderna. E credo che questo sia pertinente a quegli obiettivi culturali che l'Accademia vuole tutelare e valorizzare.

See International Summary page 77

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 Marenghi" 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.

La radice dall'aroma pungente

DI GIULIANO RELJA
Delegato di Trieste

*Il cren e il suo utilizzo
nella cucina del territorio.*

Il rafano, una pianta della famiglia delle Crocifere, cui sono stati attribuiti nel tempo molti nomi diversi (*Cocbearia armoracia*, *Armoracia rusticana*, rafano, barbaforte, radice forte, cren, pizzicalingua e altri ancora), per l'alta concentrazione, nella sua radice, di oli essenziali della serie allilica, ricchi di zolfo, sprigiona aromi e sapori particolarmente decisi, pungenti e piccanti.

Cesare Fonda, scrittore di gastronomia triestina, sottolinea come maneggiare il cren sia un'operazione non del tutto indolore: "se la cipolla fa lacrimare, il cren si fa pagare con un pianto diretto".

Tralasciando le sue proprietà salutistiche e i suoi usi officinali, ampiamente riportati in vari trattati di medicina antica e di tradizioni popolari - basti pensare alla "Naturalis Historia" di Plinio il Vecchio, di epoca romana, e agli scritti medievali di Ildegarda di Bingen - ci soffermeremo qui su alcuni aspetti del suo uso nella cucina del territorio.

Nel "Liber de Coquina", manoscritto anonimo del XIV secolo, nel capitolo "De la composta", troviamo alcune ricette a base di ortaggi (carote, rape, porro, finocchi, cauli) e/o frutta (pere, pomi, mele cotogne) fatti "bullire con aggiunta di mostarda bona fatta con forte aceto", aromi vari e "rafano tagliato minuto".

Cristoforo da Messisbugo, nel suo manuale gastronomico della metà del 1500, intitolato "Banchetti e Composizione di Vivande", nel capitolo introduttivo, "Memoriale per fare uno Apparecchio Generale", nel paragrafo dedicato a "radici, ravello, remolacci, aglio, porri e scalogne" cita anche il "raffano", che però, salvo sviste od omissioni, non ricompare successivamente nella se-

zione dedicata alle ricette. L'impiego del rafano in cucina è sempre stato molto diffuso e radicato nei paesi di lingua tedesca e nell'Europa centro-orientale, come accompagnamento, a crudo o in diverse preparazioni, di carni bollite o affumicate, di salumi e salsicce, ma anche di alcuni piatti di pesce.

In Italia si è affermato soprattutto in alcune regioni del Nord, Trentino-Alto Adige, Veneto e Friuli-Venezia Giulia in particolare.

Alla fine dell'Ottocento, Katharina Prato, austriaca, viaggiatrice e studiosa dei costumi gastronomici dell'Impero austro-ungarico, pubblica "Die Suddeutsche Kuche", tradotto in italiano dalla triestina Ottilia Visconti Apartnik nel 1891.

Il libro, che venne definito la "bibbia" della cucina mitteleuropea di allora, contiene numerose ricette a base di cren, che in quei paesi, come detto, aveva radici antiche e consolidate.

Tra le "Salse Fredde" troviamo il classico "cren all'aceto", il "cren alle mele", in cui "si grattugiano alcuni pomi pelati, mescolandoli subito con aceto di preferenza di lampone, acciò non diventino scuri e poi con lo zucchero", il "cren all'arancio", "con l'agro di un limone, due aranci, zucchero e vino", il "cren all'uovo" in cui "si pestano due torli sodi tramestandoli bene con aceto, olio, sale e cren grattugiato".

Tra le "Salse Calde", la "salsa di radica forte" in cui "si versa soltanto del brodo bollente sopra il cren grattugiato in una salsiera"; la variante "con panino", in cui si aggiungono mollica di pane e un pizzico di zafferano, il "cren con le acciughe" e il "cren con le mandorle" preparato "con grasso d'oca, farina, latte, man-

dorle sbucciate e pestate, zucchero e scorza di limone". L'autrice, per il pesce, suggerisce infine una salsa in cui "si cuoce il panino nel brodo di pesce, aggiungendovi oltre a zafferano e cren, anche del fior di latte acidulo". Come si può vedere le proposte sono molto variate, alcune dimenticate, altre ancora di uso comune, altre infine, forse, da riprovare o rivisitare.

Alcune di queste ricette, che a Trieste incontrarono subito gusti e favori, vennero riprese, con qualche piccola variante e semplificazione, da Maria Stelvio nel suo "La Cucina Triestina", manuale pratico dedicato "alla figlia che andava a marito", pubblicato nel 1927.

Francesco Babudri, nel testo "L'insegna del buon gusto nelle tradizioni giuliane", del 1931, racconta di aver rinvenuto, nella casa di una famiglia di Montona d'Istria, il manoscritto di una "lista cibaria", risalente al 1806, stilata in occasione di una festa della "maialatura", in cui a proposito del rafano si legge: "et indi il secondo piatto sii di fette di porco nuovo con radice forte di cren in aceto di nostro vino".

Vesna Gustin, studiosa delle abitudini e delle usanze del Carso triestino, ricorda che il cren, assieme ad altre pietanze della tradizione pasquale, simboleggiava la morte e la passione di Cristo e veniva pertanto benedetto in chiesa prima del consumo. Suggerisce inoltre la ricetta di una semplice e gustosa salsa locale a base di rafano grattugiato, olio d'oliva, sale e l'aspro vino Terrano, prodotto da una varietà autoctona del vitigno Refosco.

A Trieste, oggi, il cren è preferito senz'altro al naturale e viene quotidianamente grattugiato a crudo, per il suo aroma forte e pungente, sulle fette di prosciutto cotto caldo e sulle carni di maiale bollite nelle caldaie dei numerosi e tipici "buffet" della città. Un matrimonio ben riuscito, con note piccanti, solido e destinato a durare nel tempo.

See International Summary page 77

LE RICETTE D'AUTORE

SALSA DI RAFANO ALL'ACETO

Pelate una radice di rafano fresca, grattugiatela fina, e tritatela bene, unitela con l'aceto da formare una salsa, con un po' di sale e pepe. Salsa che stimola l'appetito, e si serve col bollito di bue, vitella, carne alla brace, montone, agnello ecc.

SALSA DI RAFANO ALLA CREMA

Pelate una bella radice di rafano, grattugiatela fina, tritatela bene; avrete 20 grammi di farina cotta con un po' di butirro in una casserola, fate friggere senza colorirsi, versate tramenando mezzo litro di fior di latte, fate cuocere col rafano entro per tre quarti d'ora, passatelo al setaccio, rimettetelo nella casserola, allungatela se fa bisogno con fior di latte, un po' di sale. pepe e servitela calda col bollito a parte.

GIOVANNI VIALARDI

Trattato di cucina, pasticceria moderna, credenza e relativa confettureria - Tip. G. Favale, Torino, 1854

RADICA FORTE (CREN) CON PANINO

Si taglia a fette sottili un panino scrostato, s'aggiunge del brodo freddo con un pizzico di zafferano, si fa bollire bene, poi si frulla, mescondovi insieme un cucchiaino di cren.

CREN CON ACCIUGHE

Si fanno rinvenire le briciole nel grasso d'arrosto, aggiungendovi brodo, fior di latte acidulo, zafferano e due acciughe schiacciate, nonché la radica, e dopo bene bollito, si frulla il tutto.

TESTA E ORECCHIE DI VITELLO CON RAFANO

Una testa di vitello mondata e lessata si lascia un po' di tempo nel proprio brodo. Accomodata sopra una salsiera si guarnisce con cren raspato, servendo in una salsiera a parte del cren all'aceto mescolato con parte del brodo addensato e poi colato. Egualmente si preparano anche le orecchie.

PER CONSERVARE IL RAFANO

Dopo aver tolto le radici fibrose, per impedire che, germogliando, perda parte della sua forza, si mette a strati coperti di una terra sabbiosa in cantina, in modo che le foglie rimangano sporgenti.

KATHARINA PRATO

Manuale di cucina per principianti e per cuoche già pratiche Libreria Styria editrice, Graz, 1901



Una bevanda salutare

DI PUBLIO VIOLA
Delegato di Roma Appia

Tra le proprietà benefiche del tè, anche quella di sollevare lo spirito verso la pace.

Ricavato dalle foglie della *Camellia sinensis*, il tè è la bevanda più antica del mondo e forse la più diffusa. La sua origine è in parte discussa. I cinesi ne rivendicano infatti la scoperta, attribuendola all'imperatore Chen-Ning, il quale, mentre stava riposando sotto un albero selvatico, accusò un senso di sete per cui raccolse dell'acqua da un ruscello. Essendo un igienista molto scrupoloso, la fece bollire, ma durante la bollitura alcune foglie dell'albero caddero nel recipiente. L'imperatore assaggiò questa inaspettata bevanda che trovò molto gradevole e dalla quale ebbe anche una sensazione piacevole di benessere.

L'origine cinese sembra certa, ma la scoperta viene rivendicata anche da altri popoli, come gli indiani che la attribuiscono al principe Bhodi-Dharma, ventottesimo patriarca dopo Buddha e figlio del re delle Indie Kosjuwo, il quale, nella predicazione del buddismo, consigliava tra le altre cose di non dormire e di dedicarsi invece alla meditazione e all'eliminazione delle illusioni, così da ottenere la pace. Egli pertanto restava sempre sveglio, e, per mantenersi in tale stato, si fece anche tagliare le palpebre. Dopo cinque anni di veglia, venne un giorno assalito dalla sonnolenza, e stava per cedere ma, grazie ad un miracolo, riuscì ancora a resistere e così poté continuare a propagare la sua fede. Questo miracolo fu dovuto al fatto di aver masticato le foglie di un albero a lui sconosciuto che si trovava vicino a lui. Raccontò quindi ai suoi proseliti le virtù possedute da quelle foglie, ed essi, in onore del maestro, decisero di coltivare la pianta introducendo la conoscenza del tè nell'Oriente e in particolare nella Cina.

In Cina il consumo del tè andò continuamente aumentando, tanto che nel IV secolo d.C. costituiva la bevanda più diffusa, divenendo poi, nell'VIII secolo d.C., la bevanda regale, adottata anche dalla nobiltà. La sua conoscenza e il suo apprezzamento si diffusero in ogni caso anche tra il popolo, passando gradualmente ai paesi vicini, in particolare al Giappone, dove fu introdotta, anche in questo caso, da un monaco buddista, denominato Saicho. Il tè, oltre al piacere della sua assunzione, costituiva infatti per i consumatori un rito che sollevava lo spirito verso la pace.

Il suo arrivo in Europa avvenne molto più tardi, intorno al XVI secolo, anche se notizie su questa bevanda venivano riportate da missionari, da commercianti e da viaggiatori, tra cui Marco Polo, il quale raccontò come un ministro delle Finanze cinesi fosse stato costretto a dimettersi a causa dell'aumento delle tasse sul tè. La sua introduzione in Europa si deve però agli olandesi, che lo fecero conoscere tramite la Compagnia delle Indie, grazie ad un medico, Cornelis Bontekoe, che pubblicò un trattato tradotto dal cinese sulla "eccellente bevanda", nel quale descriveva una lunga lista delle sue proprietà benefiche. Il tè andò così diffondendosi non solo in Olanda, ma anche in Portogallo, in Francia e soprattutto in Inghilterra, nazione nella quale il suo consumo, come conseguenza di un'abitudine introdotta dalla regina Vittoria, diventò quasi un rito nazionale (il tè delle cinque). Non ebbe invece successo in America e va anzi ricordato che la rivoluzione di indipendenza degli *yankees* iniziò a Boston, quando vennero rovesciate in mare 12.000 libbre di tè,

la bevanda preferita e amata dagli inglesi, che da quel momento fu rifiutata e sostituita dal caffè che divenne così la bevanda nazionale.

Le regioni tipiche di produzione sono la Cina e il Giappone, ma la regione con la migliore condizione climatica di coltivazione è quella dell'isola di Ceylon. Esistono tre varietà di tè: il bianco, il nero e il verde, non legate a diversità delle piante, ma alla differenza dei sistemi di lavorazione. Il tè bianco, a debole fermentazione, detto anche oolong, è molto poco conosciuto e viene prodotto e consumato soltanto in Cina. Il più diffuso è il tè nero che si ottiene essiccando le foglie su lastre metalliche, ricoprendole con teli umidi, e rappresenta la qualità preferita dagli inglesi.

Il tè verde, tipico del Giappone, si ottiene per semplice essiccamento delle foglie dopo una pre-essiccazione al sole o in forni ventilati (avvizzimento) che permettono di evitare la fermentazione, così da consentire alle foglie di mantenere il loro colore. Abituamente il consumatore italiano non fa differenza tra il tè nero e il tè verde: li trova entrambi ugualmente gradevoli, ma possiede alcune incertezze intorno alle attività salutistiche della bevanda, che secondo alcuni sono ritenute sostanzialmente positive, mentre secondo altri sono in parte discutibili in quanto corrispondono a quelle del caffè, e ne temono quindi gli effetti sul sistema nervoso.

A questo proposito deve essere chiarito che il tè, sebbene vada incluso tra gli alimenti nervini come il caffè (e anche il cacao), possiede un contenuto in caffeina corrispondente ad una media di 20 mg per 100 grammi di polvere, nettamente minore rispetto al caffè che ne contiene 100 mg per 100 grammi di polvere. Sono presenti, comunque, altri alcaloidi, come la teofillina e la teobromina, che presentano effetti stimolanti il sistema nervoso, nettamente inferiori rispetto a quelli della caffeina, mentre esercitano effetti

positivi a livello delle arterie coronarie. Vanno rilevati poi gli oli essenziali (responsabili del caratteristico aroma), alcuni minerali (tra cui il potassio) e le vitamine del gruppo B. Quello però che deve essere sottolineato è il contenuto elevato di alcuni bioflavonoidi (soprattutto nel tè verde), cioè di sostanze dotate di una marcata attività protettiva contro i radicali liberi, quei componenti metabolici che sappiamo essere responsabili delle malattie cronico-degenerative e del processo di invecchiamento. Per questo motivo il tè verde viene consigliato dai nutrizionisti quale ottimo apporto di agenti antiossidanti (cioè di bioflavonoidi) che potenziano gli effetti positivi della dieta mediterranea.

In Italia il tè è consumato molto meno del caffè, ma si sta verificando gradualmente un aumento della sua diffusione, anche come tè freddo da assumersi in estate. È difficile tuttavia consigliare ai nostri connazionali la sua sostituzione rispetto al caffè, una bevanda che tanto è radicata nella nostra mente. Vogliamo comunque concludere ricordando un altro medico olandese, Nicolas Direks, il quale, nel 1641, scriveva che nessuna pianta possedeva tante virtù come il tè e pertanto "l'abitudine di berlo preservava la gente da tutti i tipi di malattie e assicura la longevità". Accettiamo perciò il suo consiglio, ma ci rimane ancora un problema: il tè va preso con il latte o con il limone?

See International Summary page 77

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.

Forum forte e gentile

DI MAURIZIO ADEZIO
Accademico di Chieti

*Un incontro vivacizzato
da relazioni e interventi
di grande interesse.*

La Delegazione di Chieti ha organizzato un nuovo “Forum accademico” per riunire Accademici provenienti da diverse Delegazioni d’Italia attorno ai temi individuati come più attuali per la continua ricerca del conoscere e del sapere, propria all’essere Accademici. Il Forum ha avuto luogo nella sala congressi dell’SHotel, in località Dragonara nel Comune di San Giovanni Teatino.

È stato il Presidente Giovanni Ballarini a introdurre il primo tema, “Antropologia del cibo”, che è servito a delineare, con esattezza e con efficace profondità di riflessione, il quadro della gastronomia e del ruolo del nostro prestigioso sodalizio in questo primo scorcio del XXI secolo. Il Presidente Ballarini ha presentato in anteprima la sintesi dell’indagine demoscopica, fresca di elaborazione, sul tema “Le abitudini degli italiani in cucina”, che ha consentito di conoscere i dati più aggiornati sul rapporto famiglia-gastronomia.

Su “Turismo, enogastronomia, economia”, argomenti che sempre più riempiono pagine di carta stampata e spazi televisivi ma, anche, le bocche di persone non sempre competenti, è intervenuto, subito dopo, Stefano Folli, noto editorialista de “Il Sole 24 ore”.

Sono stati poi affrontati temi più specifici. L’Accademico Sergio Galassi, docente di Scienze e Tecnologie Alimentari all’Università di Bologna, ha illustrato gli elementi relativi a “L’approccio all’analisi sensoriale”, un mondo di chimica e sensazioni che si occupa di uno dei linguaggi più importanti dell’uomo, anche in relazione alla storia delle diverse etnie e alle loro allocazioni sul pianeta azzurro.

Risposte precise e non sempre piacevoli da ascoltare sono venute alla domanda “La colpa è sempre di chi froda?” da parte dei responsabili del Nas Carabinieri di Pescara e in particolare dall’intervento appassionato e, come sempre, affascinante dell’Accademico di Pescara Aternum Leonardo Seghetti. Ma, subito dopo, si è tornati nella gioia del mare aperto, con la dotta e gustosa relazione di Corrado Piccinetti, Direttore del Centro Studi delle Marche, e Direttore del Laboratorio di Biologia Marina dell’Università di Bologna, che ha preso spunto dalla provocazione proposta in scaletta dagli organizzatori: “Pesce in bocca!”. Si è trattato di una navigazione che ha reso chiarissimi i fondali spesso resi torbidi da ingannevoli pratiche e luoghi comuni riguardanti il mondo del pesce come alimento.



Prima delle puntuali conclusioni svolte dal Presidente Ballarini, la vita accademica è tornata al centro dell'attenzione di tutti con l'intervento del Segretario Generale Paolo Petroni, che ha egregiamente tratteggiato gli aspetti storici e attualissimi legati al tema "L'Accademia e l'Accademico ieri, oggi e domani".

Va ricordato che, nel rispetto della ospitalità, il "Forum accademico" è stato, ovviamente, aperto dal saluto del Delegato di Chieti Mimmo D'Alessio, al quale si devono la tenacia e la passione che hanno ispirato la realizzazione della manifestazione. A lui si deve anche un pregevole pamphlet, distribuito nella bella e pratica forma tipografica allestita da Gerardo Di Cola, Consultore della Delegazione di Chieti, dal titolo simpatico e intrigante "A tavola non si invecchia", un agile e chiarissimo vademecum sull'essere Accademici.

Il Forum si è concluso con un dibattito vivacizzato da interventi di

grande interesse che hanno confermato la validità della scelta di allestire questa manifestazione e di darle forma e contenuti così come sopra sinteticamente rappresentati.

Tra le buone regole accademiche, pur se non scritte, c'è quella di organizzare una riunione conviviale in onore del Presidente.

Così è stato anche in questa occasione. Accademici e ospiti si sono ritrovati, subito dopo i lavori dell'intero pomeriggio, nella gradevole cornice del ristorante "Casa de Campo", incastonato sui colli del versante teatino della Val Pescara, per una cena tutta ispirata alla tradizione della cucina di pesce dell'Adriatico teatino, quello a tutti noto anche per l'artistica testimonianza di Gabriele D'Annunzio, di cui ricorre il 150° della nascita proprio in questo 2013. Passare dalla teoria alla pratica è stato molto bello.

Di parole ne sono servite poche, oltre a quelle della cordialità e del-

l'illustrazione del menu fatta a più voci da tutti i Consulitori della Delegazione. A parlare è stata la cucina: un bel discorso.

Il Forum è poi ripreso al mattino successivo con un evento particolarmente apprezzato anche da parte dei numerosi ospiti convenuti all'SHotel proprio per l'occasione, sul tema "La colazione del mattino ha l'oro in bocca!".

Ad un viaggio attraverso le colazioni del mondo con la degustazione dei vari tipi di proposte, ha fatto seguito un ultimo momento di approfondimento, sul tema appunto delle prime colazioni, con un esperto, il dott. Ezio Di Falviano, medico specialista in Scienza dell'alimentazione, capace di appassionare con interventi e risposte che hanno consegnato davvero un bel ricordo a ciascuno, prima del cordiale e simpatico congedo offerto dal Presidente Giovanni Ballarini.

See International Summary page 77

PRODOTTI ALIMENTARI DI QUALITÀ

La Delegazione di Macerata ha dato il via alla celebrazione del suo trentesimo anniversario con un primo convegno sul tema: "Eticità e qualità dei prodotti alimentari", organizzato a Matelica per rendere omaggio ad uno dei fondatori, il compianto Bruno Murani Mattozzi, la cui figlia Maria Gilda Murani Mattozzi è oggi Consultore della Delegazione.

Il convegno si è svolto nella sala "Boldrini" di palazzo Ottoni e i lavori sono stati aperti dal Coordinatore Territoriale Mauro Magagnini, che ha portato il saluto del Presidente Giovanni Ballarini, e ha ringraziato per la loro presenza il Delegato di Milano Duomo, Andrea Cesari De Maria, e il Vice Delegato di Arezzo, Osvaldo Miliani. Subito dopo, il Consigliere delegato del Sindaco di Matelica ha portato il saluto dell'amministrazione comunale, mentre il Consultore Sergio Branciarri ha ricordato l'attività svolta dalla Delegazione di Macerata in questi 30 anni di vita.

Il prof. Tommaso Lucchetti, storico della cultura gastronomica e dell'arte conviviale, ha dottamente introdotto l'uditorio nel mondo delle contraffazioni in atto fin dall'antichità, sempre dolose e punite dalla legge, e delle sofisticazioni, anche attuali, conseguenti ad un modo di mangiare che è sempre più vicino a

quello statunitense e sempre più lontano dalla dieta mediterranea.

Il medico dott. Claudio Modesti ha spiegato scientificamente, ma allo stesso tempo con efficacia e semplicità, i significati di "cibo" e "cibo etico", "tipico", "tradizionale" e "stagionale", sottolineando come alla base dell'alimentazione ci siano i comportamenti dell'individuo, la sua consapevolezza nella scelta alimentare e il grado di conoscenza nel fare questa scelta.

Infine, l'enologo dott. Roberto Potentini ha ribadito come l'etica alimentare debba essere ecologica, economica ed equilibrata. Per il vino, ha spiegato come oggi si realizzi un prodotto di tradizione che accetta i moderni processi di vinificazione al fine di garantire la conservazione, in un armonico connubio tra storia e know how.

Ha concluso il convegno Mauro Magagnini, che ha invitato i consumatori a fare scelte accorte in ambito alimentare, ad informarsi, a conoscere le proprietà dei prodotti prima di acquistarli, e questo nonostante i disagi economici della crisi attuale e soprattutto dimenticando i messaggi scorretti che ci vengono da più parti. (Ugo Bellesi)

La cucina livornese

DI GIANFRANCO PORRÀ
Accademico di Livorno

*Ottima e di alta qualità,
deve essere tutelata
dagli eccessi della fretta
e dell'approssimazione.*

Grimita la Sala Blu del Villaggio della Vela per il convegno organizzato dalla Delegazione di Livorno sul tema “La cucina del territorio livornese - Origini, evoluzione, realtà e prospettive”. Si tratta dell’undicesimo della serie “I cibi e il mare”, inseriti fra le attività culturali dell’annuale Trofeo velico internazionale “Accademia Navale-Città di Livorno”, giunto alla trentesima edizione.

Presieduto e moderato dal Coordinatore Territoriale Franco Cocco, e introdotto dal Delegato di Livorno Sergio Gristina, il convegno ha vissuto interessanti relazioni, fra di loro intrecciate per evidenziare, in una *summa*, l’origine e le caratteristiche della cucina livornese, vista non solo come fenomeno gastronomico, ma inserita anche nel contesto socioculturale.

Il prof. Luciano Iaconi, già Preside della Facoltà di Agraria dell’Università di Pisa, ha dato inizio alle relazioni parlando di “Livorno: città di mare e di terra dal Medioevo all’Unità d’Italia”. Sebbene le origini e lo sviluppo di Livorno - ha esordito - siano storicamente legati al mare, la città ha sempre coltivato, nei suoi

immediati dintorni, territori fertili e dal paesaggio gradevole. Le origini di Livorno, città di mare, sono legate al Porto Pisano e agli interventi della Repubblica Pisana per fortificare un piccolo borgo intorno al porticciolo del Pamiglione e, successivamente, alla creazione del Porto Mediceo, che fu collegato a Pisa dal Canale dei Navicelli. Le “Leggi Livornine”, emanate dai Granduchi di Toscana - ha proseguito - favorirono la formazione di una città multietnica, aperta al mondo e dedita al commercio, tanto da diventare il porto principale della marineria inglese nel Mediterraneo. Nella campagna circostante, alle vaste proprietà degli enti ecclesiastici pisani, si sostituirono le grandi fattorie medicee, le proprietà dei mercanti livornesi arricchitisi con i traffici portuali, e poi molte piccole proprietà di ebrei, greci e armeni, che avevano fatto di Livorno la loro città. I più ricchi costruirono le ville a Montenero, immortalate dalle “Smanie della villeggiatura” di Goldoni. La presenza di un’agricoltura fiorentina è attestata da mappali del primo Ottocento e dalle tradizioni rurali ancora vive nei dintorni di Livorno, come



TRIGLIE ALLA LIVORNESE

Ingredienti: otto triglie di scoglio di circa 100/150 g l’una, 500 g di pomodori maturi, due spicchi d’aglio, un ciuffo di prezzemolo, olio extravergine d’oliva, sale e pepe

Preparazione: Squamare le triglie, eliminando le pinne (non la coda), lavarle e asciugarle bene. Tritare finemente l’aglio e il prezzemolo e rosolarli in una teglia con otto cucchiaini di olio. Prima che l’aglio prenda colore, unire i pomodori pelati, spezzettati e senza semi, sale e pepe a piacere. Cuocere per 5 minuti, quindi aggiungere le triglie e terminare la cottura in una decina di minuti senza muovere la teglia. Servire tiepido.

documentano le indagini dell'Istituto Nazionale di Economia Agraria del 1934 su aziende mezzadrili della pianura livornese. Da questi documenti emergono le abitudini alimentari di quelle famiglie contadine. In proposito - ha concluso il relatore - non è azzardato dire che la cucina del territorio livornese sia una felice combinazione di piatti con i prodotti della terra e di quelli con i prodotti del mare, entrambi con le loro varietà presenti nella cucina attuale.

Nel successivo intervento, sul tema "La tradizione gastronomica del territorio livornese, l'influenza della cucina ebraica nella formazione e nella caratterizzazione della cucina labronica", Sabrina Dominici, Accademica di Livorno, ha evidenziato come la cucina livornese sia stata influenzata sicuramente dalla cucina ebraica, in quanto la popolazione ebrea, insediata a Livorno a seguito delle "Leggi Livornine", ha avuto costante possibilità di scambi con la popolazione locale, anche grazie al fatto che mai è esistito, a Livorno, un ghetto. Fra le molte pietanze che tutt'oggi la cucina locale conserva come retaggio delle tradizioni ebraiche ci sono le famosissime "triglie alla livornese", derivazione delle "triglie alla mosaica", le "roschette", il "bollo", le "uova filate", le "orecchie di Amann", che poi sono i nostri "cenci".

La conclusione del convegno è stata svolta da Alfredo Pelle, Segretario del Centro Studi "Franco Marengi", il quale ha parlato di "Realtà e prospettive della cucina livornese". In verità, ha esordito Pelle, bisogna chiedersi quale definizione possiamo dare attualmente, e in generale, alla "cucina", considerato che ogni giorno circa 12 milioni di persone mangiano fuori casa, chi alla mensa, chi al bar o al ristorante o chi sul posto di lavoro nella gavetta portata da casa. I condizionamenti imposti dalla vita lavorativa, di studio, di viaggio determinano una mutazione dei costumi nutrizionali e gastronomici, tanto che le pietanze tendono ad una diminuzione molto sensibile dei tem-

pi di preparazione e cottura (molte poi sono acquistate precotte, o quasi). E poi si mangia a tutte le ore, di giorno e anche di notte (ad esempio nei ristori sulle autostrade). E non vi sono più piatti e cibi nazionali, ma se ne trovano di provenienti da tutte le parti del mondo, dalla gastronomia nordafricana a quella giapponese, libanese, cinese e araba. Le nostre abitudini alimentari subiscono mutazioni, ha sottolineato il relatore, soprattutto nei più giovani. La ristorazione classica nazionale è quindi scombusolata, i quattro pilastri del pranzo tradizionale - antipasto, primo, secondo e frutta o dolce - sono assottigliati, cosicché ne restano in buona sostanza un paio. La cucina rischia di passare quasi in secondo piano, ma a questo fenomeno negativo, può e

deve opporsi la cultura basata sulla conoscenza, sulla storia, sulla coerenza che lega gusto e benessere nutritivo alla cultura della buona cucina, nella quale devono trovare equilibrio, appunto, il gusto della tavola come convivio e come qualità e piacere delle degustazioni, al riparo dagli eccessi della fretta e dell'approssimazione. La cucina territoriale, quale quella livornese, di per sé ottima e di alta qualità, deve essere tutelata e deve tutelarsi, rinvigorendo la propria configurazione. "In questa ottica - ha concluso - l'Accademia, da sempre portatrice di valori di qualità nell'alimentazione, deve evidenziare al massimo la sua funzione di autorevole *opinion leader*. Ha i meriti, la capacità e la storia dalla sua parte".

See International Summary page 77

ACCADEMICI IN PRIMO PIANO

*L'Accademico di Ravenna **Franco Albertini** è stato eletto Primo Tribuno del Tribunato di Romagna.*

*L'Accademico **Francesco Alfonso** della Delegazione di Roma Valle del Tevere-Flaminia è stato nominato Capo della Segreteria del Ministro dell'Economia e delle Finanze Fabrizio Saccomanni.*

*Il Delegato di Montevideo, **Manuel Ascer**, ha ricevuto l'onorificenza di "Grande Ufficiale al merito della Repubblica Italiana".*

*L'Accademico di Isernia **Luigi Brasiello** è stato eletto Sindaco della città di Isernia.*

***Umberto Fratini**, Accademico di Roma Aurelia, è stato nominato Presidente del Rotary Club Roma Eur per l'anno sociale 2013-2014.*

*L'Accademica di Catania Est **Ida Nicotra** è stata nominata dal Presidente del Consiglio Enrico Letta membro della commissione dei 35 saggi che affiancheranno i lavori della convenzione parlamentare.*

***Alfio Orecchia**, Accademico di Asti, ha ricevuto le insegne dell'"Ordine d'la pera", come cittadino benemerito dell'anno.*

*All'Accademico Onorario di Albenga e del Ponente Ligure **Pier Franco Quaglieni** è stata conferita dalla Regione Piemonte la "targa di benemerita" per alti meriti culturali.*

*L'Accademico di Modena **Davide Scarabelli** espone la sua opera monumentale in acciaio, "Gioia di vivere", alla Biennale Internazionale di Scultura di Racconigi "Pensare lo spazio. Dialoghi tra natura e immaginazione".*

Si mangiava così nel “Capitanato”

DI ANNA RICCI

Delegata della Versilia Storica

*Un'analisi della ristorazione
in Versilia
tra Ottocento e Novecento.*

Nella splendida cornice del chiostro di Sant'Agostino in Pietrasanta, la Delegazione della Versilia Storica ha organizzato un convegno a prosecuzione ideale di un viaggio che ha permesso di recuperare memorie dimenticate. Lo scopo precipuo era quello di esaltare una cucina semplice, caratterizzata da piatti legati alla tradizione rurale, montana, marittima e riproporli ai nostri giorni. Bisogna considerare che la “Versilia Storica” è un piccolo territorio che va dal monte al mare, ma è gelosa delle sue tradizioni, della sua cucina, dei suoi prodotti: essa è erede di una grande storia.

Il primo argomento trattato dall'Accademica di Pisa Anna Maria Ranieri è stato “Un secolo di alimentazione tra storia e scienza in Versilia”. È chiaro che oggi sembra normale avere abbondanza di cibo di qualità mentre, nella seconda metà dell'Ottocento, la fame era la caratteristica preminente della realtà di Pietrasanta e dintorni. Il solito maiale aiutava a superare l'annata, ma non riusciva a soddisfare appieno le esigenze nutrizionali. A causa di questa scarsa e poco nutriente alimentazione, i contadini erano spesso affetti da pellagra. Anna Maria Ranieri si è poi soffermata sull'importanza nella dieta alimentare delle erbe di campo che, assieme ad altri alimenti vegetali, hanno permesso agli abitanti di questa zona di poter sopravvivere.



In seguito, Manuela Coppedè, esperta di storia locale, ha delineato gli aspetti salienti dell'ospitalità e della ristorazione fra Ottocento e Novecento in Versilia, mettendo in evidenza che Pietrasanta aveva una condizione commerciale privilegiata per chi vi transitava e soggiornava. Infatti, verso il 1830, esisteva una grande varietà di locali e caffetterie per ogni cetto. Ai convenuti sono stati poi mostrati documenti inediti di vita locale.

Il convegno è proseguito con l'intervento di Mario Taiuti, dell'Istituto Storico Lucchese, che in modo coinvolgente ha presentato “Merende e spuntini nel Capitanato di Pietrasanta”, delineando un ritratto piacevole delle abitudini locali, in cui la merenda non era altro che una gratificazione per lo stomaco dopo una dura giornata di lavoro sulle cave, nei campi o nei laboratori di marmo. Gli avventori si ritrovavano nelle bettole o nelle osterie per fare uno spuntino con un bel bicchiere di vino, mortadella nostrale, sopressata, biroldo o formaggio accompagnati da pane.

A tal proposito Melania Spampinato, altra relatrice, ha riproposto alcune ricette del passato che ancor oggi vengono preparate nelle case con qualche variazione e aggiornamento.

In chiusura del convegno, Alfredo Pelle, Direttore del Centro Studi della Toscana, ha ripercorso gli argomenti trattati soffermandosi sull'evoluzione della cucina in Versilia da fine Ottocento ai giorni nostri.

Il convegno ha suscitato grande interesse e successo di pubblico e una riunione conviviale, presso il ristorante “Da Beppino”, ha concluso felicemente la giornata di studio.

See International Summary page 77

L'incanto dei fumi

DI ROBERTO DOTTARELLI
Accademico di Roma Castelli

*Il profumo della carne
arrostita ha sempre
emozionato uomini e dei.*

Vi sono alcune pagine nel libro di Marcel Detienne, "Apollo con il coltello in mano" (Adelphi, 2002), dedicate alla personalità del dio e al suo amore per la carne arrostita e per i profumi che salgono da un sacrificio.

L'Apollo Lakeut è un dio che, secondo l'epigrafista Louis Robert, presiede alla celebrazione delle carni crepitanti e sfrigolanti sul fuoco; un dio goloso, legato a Cipro, dove ci s'imbatte anche nella storia del sacerdote di Pigmalione, cui viene fatta risalire l'origine mitica del consumo della carne arrostita.

Il mito, nella versione di Asclepiade, racconta che "un giorno, mentre la vittima bruciava in mezzo alle fiamme, un pezzo di carne cadde dall'altare. Il sacerdote lo raccolse mentre ancora ardeva e, per calmare il bruciore, portò le dita alla bocca, senza pensarci. Il gusto del grasso arrostito (*knís*) eccitò il suo desiderio".

È interessante notare che in questo mito greco la passione per la carne arrostita derivi prima da una sensazione tattile e subito dopo da un'emozione gustativa.

In verità, chiunque ami la carne arrostita converrà sul fatto che il desiderio nasce da una completa sollecitazione dei cinque sensi: la vista si concentra sulla metamorfosi della carne, da cui esalano il sangue e il grasso; le orecchie percepiscono i crepitii della legna e lo sfrigolio della carne; il naso fiuta gli aromi affumicati della cottura; le dita si ungono degli umori grassi e abbrustoliti delle carni cotte; il palato infine riunisce tutte le precedenti sensazioni e vi aggiunge quella della resistente cedevolezza di un brandello di carne arrostita.

Secondo Asclepiade, invece, gli esseri umani divennero carnivori per via delle dita unte di grasso odoroso che spinsero prima un sacerdote, poi la sua compagna, a pulirselo in bocca. Subito dopo un altro sacerdote imitò il primo ed è così, scrive Detienne, che il nuovo regime alimentare nacque dalla sensualità risvegliata dal fumo delle carni e dal sapore dell'arrosto. E quell'odore, che sale al cielo, viene portato dai venti fino alle dimore degli dei dell'Olimpo, che anche se rimangono fedeli al nettare e all'ambrosia, "fiutano con piacere gli odori degli altari, ne respirano con voluttà gli aromi che salgono nell'aria"; con i poeti comici che li prendono in giro, scherzando sul fatto che Zeus inventò il camino per favorire l'ascensione verticale dell'odore di carne arrostita.

È interessante notare che, nei miti, la dieta carnea e quanto ad essa si ricollegli non è ripugnante, come testimonia anche la tradizione che aveva dato origine alle feste delle Bufonie ad Atene in età arcaica, con la quale si spiegava il passaggio dalle offerte vegetali a quelle animali nei sacrifici agli dei. Questa tradizione narra che un bue, rientrato dal lavoro, avesse mangiato una parte delle offerte vegetali disposte a terra per gli dei e calpestato l'altra. Il fattore, preso da collera, aveva ucciso il bue e versato il suo sangue, poi, consapevole dell'empietà del suo gesto, era fuggito, ma la natura, reagendo, aveva fatto venir meno il sostentamento alimentare agli Ateniesi.

Questi allora si erano rivolti ad Apollo, tramite la Pizia, che aveva profetizzato la necessità di far tornare il fattore, di rimettere in piedi il morto e di sacrificarlo, senza farsene scrupolo. Il processo per l'assassinio

del bue, in cui tutti i partecipanti avevano scaricato le proprie responsabilità, si conclude con l'attribuzione di tutta la colpa al coltello, che rimasto in silenzio, era stato condannato all'esilio. Ciò aveva facilitato la rimozione del nesso tra chi aveva sgozzato e chi aveva banchettato. Aver gettato il coltello in mare aveva "salvato" le anime dei carnivori.

Ma se il pensiero mitico li favorisce, quello filosofico contrasta apertamente i cedimenti alla voluttà della carne alla griglia. Ad esempio, Aristotele (IV sec. a.C.), nell'"Etica Nicomachea", opera la distinzione tra coloro che prediligono i delicati profumi dei frutti, delle rose e degli incensi e chi preferisce i balsami per il corpo e gli effluvi provenienti dalla cucina. Ai primi, Aristotele riconosce equilibrio e sobrietà perché il loro piacere ha una natura intangibile, in-

corporea. Per i secondi, invece, è proprio la natura tattile del loro piacere, che fa sì che il filosofo li consideri esseri intemperanti, più simili alle bestie che agli umani. E dopo di lui, Porfirio (III sec. a.C.) insiste sulle evidenti affinità tra le materie impure come la *knís* e gli spiriti demoniaci. Signori della menzogna, i demoni amano gli odori delle carni arrostate, di cui si nutrono, o più correttamente, si "gonfiano". Chi gode dei vapori e delle esalazioni prodotte dai sacrifici carnei equivale pertanto ad un demone.

L'opposizione di questi *opinion leader* del tempo non riuscì evidentemente a sconfiggere la "passione" per la carne, ma probabilmente contribuì a favorire la sostituzione dei sacerdoti, nelle azioni più cruente previste nell'atto sacrificale, con il "macellaio" (*màgeiros*), tecnico dello

sgozzamento e del taglio delle carni e, poi, anche esperto cuiniere.

Sarà il *màgeiros*, che, via via, da funzionario pubblico, chiamato a dividere la carne durante i sacrifici, diverrà colui che, una volta soddisfatta la fame degli dei e quella dei partecipanti al rito, si preoccuperà di vendere la carne avanzata.

All'inizio la vendita avverrà negli stessi santuari di Apollo, come testimoniano alcune iscrizioni che prescrivono la vendita della carne cruda o la proibizione di vendere le teste e le cosce degli animali sacrificati; poi il commercio di carne cruda si sposterà nelle botteghe e nei mercati, dando origine ad un mestiere, che, ancora oggi, soffre di qualche pregiudizio, ma permette alle anime "candide" di non sporcarsi le mani.

ROBERTO DOTTARELLI

See International Summary page 77

I DONATORI DELLA BIBLIOTECA NAZIONALE "GIUSEPPE DELL'OSSO"

Giovanni Ballarini - Presidente

"Trieste, la tradizione a tavola" a cura di Giuliano Relja, Elisabetta Rosati Rizzi e Mara Rodi (Trieste - Edizioni Italo Svevo, 2011)

"I Cantarelli - Storia e mito della cucina italiana" a cura di Alberto Salarelli (Parma - Gazzetta di Parma Editore, 2013)

Delegazione di Bolzano

"Grösil" (Accademia Italiana della Cucina, Delegazione di Bolzano, 2013)

Francesco Bragagni - Accademico di Bologna

"La Festa della Porchetta a Bologna" a cura di Umberto Lotti e Marinella Pigozzi (Loreto - Tecnostampa Loreto, 2010)

Giovanni Canelli - Delegato di Vigevano e della Lomellina

"L'Élixir du bonheur" di Liana Marabini e Silverio Cineri (Montecarlo - Scripta Manent, 2007)

"Barbera d'Asti Docg - identità garantita"

(Consorzio tutela vini d'Asti e del Monferrato)

"La figurina è servita! - Dalla seconda metà dell'Ottocento alla seconda guerra mondiale: le immagini come strumento pubblicitario in campo alimentare"

(Museo della Figurina di Modena)

"Quando viaggiare è un piacere - 18 maggio 2013"

(Delegazione di Vigevano e della Lomellina dell'Accademia Italiana della Cucina)

"Gente e vini del Monferrato" di P. Desana, G. Serrafiero

(Rotary Club Casale Monferrato, 1971)

"Zonazione Vitivinicola della Provincia di Alessandria"

(Camera di Commercio di Alessandria - Provincia di Alessandria)

Alberto Donadel - Accademico di Venezia Mestre

"Cade a fagiolo" di Flavio Birri, Carla Coco (Venezia - Marsilio, 2000)

Claudia Mocellin - Accademica di Venezia Mestre

"Il pollo di Newton - La scienza in cucina" di Massimiano Bucchi (Parma - Guanda, 2013)

Guido Schiaroli - Delegato di Terni

"OliveTolive" a cura di Ombretta Ciurnelli, Michelangelo Pascuale, Antonio Carlo Ponti (San Sisto - Fabrizio Fabbri Editore, 2011)

"Storia e gastronomia - in viaggio tra i Borboni" a cura di Giuseppe Fatati e Giuseppe Pipicelli (Pisa - Pacini Editore, 2010)

"Mediterraneità" di Giuseppe Fatati

(Pisa - Pacini Editore, 2012)

"A tavola nel Granducato di Toscana" a cura di Giuseppe Fatati e Barbara Paolini

(Pisa - Pacini Editore, 2012)

"Un umbro a tavola" a cura di Giuseppe Fatati e Vittorio Fiorucci

(Pisa - Pacini Editore, 2013)

Roberto Zottar - Accademico di Gorizia

"Asparagi tra cucina e cultura" di Roberto Zottar (Udine - Società Filologica Friulana, 2013)

Carlo G. Valli

"Sole sale vento fuoco" di Carlo G. Valli

(Verona - Cierre Edizioni, 2012)

I vini vesuviani

DI CARMINE CIMMINO
Accademico di Nola

*Giudicati i migliori,
tra quelli campani,
anche dal bottigliere
di Paolo III.*

Sante Lancerio, il bottigliere di papa Paolo III, nel 1549 inviò al cardinale Guido Ascanio Sforza una lettera, che rappresenta il primo, articolato “racconto” dei vini italiani: dico “racconto” perché il bottigliere usa, nel descrivere i vini, parole e immagini che li trasformano in corpi vivi. Un vasto capitolo è dedicato ai vini del Vesuvio.

I mercanti e i marinai - dice Lancerio - chiamano latini tutti i vini, eccetto Greco, Moscatello, Mangiaguerra, Corso e Razzese. Per Paolo III e per il suo bottigliere, il Greco di Somma non ha rivali. Può essere fumoso e possente, ma, trattato con cura, diventa dorato e profumato. Il papa ne beveva non poche coppe ad ogni pasto, anche quando viaggiava - “tale vino non patisce il travaglio” - e con quello di 6 o di 8 anni, “che era più perfetto”, ogni mattina si bagnava “gli occhi e le parti virili”. Il Greco di Posillipo era poco robusto, pativa il calore dell'estate e i lunghi viaggi, e spesso risultava “agrestino e grasso”. Il Greco d'Ischia era dolce, “mordente, di colore incerato”, ma talvolta risultava “lapposo”, allappante, insomma con quel sapore brusco e stridulo che ha la frutta acerba; e aveva un colore opaco, che qualcuno rischiarava “conciando” il vino con le “tacchie”, e cioè con i gusci delle nocciole di Avella: pratica attestata anche dai documenti dell'Ottocento. Paolo III non volle mai bere il Greco di Torre, che è schiavo dell'annata: nell'annata cattiva si annerisce, ma anche nella buona è vino per servi e “fornaciari”: i fornaciari, arrostiti dalle vampe delle fornaci, bevevano di tutto. Un tale monsignor Capobianco spesso donava al Pontefice qualche botte di Greco di Nola, che però egli non

gradiva, trovandolo vario nel colore e “matroso, grasso, opilativo e verdesco”: proprio come il latino Bianco di Torre. È una condanna senza appello: il Greco di Nola era contaminato dalla “matre”, cioè dalla feccia, lasciava in bocca un sapore denso di zolfo, e allo zolfo facevano pensare i suoi riflessi verdazzurro, e, infine, ostruiva, il ventre. Insomma, questo Capobianco attentava alla vita del papa. Che soffriva di reumatismi e perciò nelle sere d'estate si faceva servire un delicatissimo vino adatto a donne, a signori e a podagrosi, il Massaquano bianco e rosso, prodotto a Vico Equense e a Sorrento, o l'Asprino bianco e nero di Aversa, il vino prediletto dalle cortigiane e dagli osti napoletani. Vino delle taverne era anche il “Mangiaguerra”, prodotto tra Angri e Castellammare, in luoghi notoriamente di vendemmia tarda: si credeva che quel vino “riscaldasse gli umori della lussuria” e provocasse catarro e flemma grossa. Vino pieno, adatto ai vecchi, era considerato l'Aglianico rosso di Somma, specie quello “odorifero, pastoso e di poco colore”.

In tutti i “casali e luoghi del Somma” - dice Lancerio - si produceva il Lagrima, che del resto poteva esser “fatto in tutte le parti del mondo, ove si fa vino”. E il bottigliere del Papa dà la spiegazione più seria del nome Lagrima: “E questo chiamano lagrima, perché nel vendemmiare, quando l'uva è ben matura, sempre geme”. Il vero Lagrima - ammonisce il bottigliere - è “odorifero, mordente, polputo, non del tutto bianco”: un vino nobilissimo, ma tutto fuoco e vapori. Diego Moles, che alla metà del secolo XVII fu Presidente della Regia Camera di Napoli, poteva esercitare convenientemente l'altissimo

ufficio solo di mattina, poiché, avendo l'abitudine di bere a pranzo Lagrima in grande quantità, fino a sera restava in balia dei fumi che gli offuscavano la mente.

Anche Andrea Bacci, nel "De naturali vinorum historia", pubblicata a Roma nel 1597, giudicò senza rivali, tra i vini campani, quelli vesuviani, e tra questi il Greco di Somma, secco, dallo splendido colore dell'oro, potente a tal punto che già l'odore trasmetteva forza all'anima e al corpo. Il Bacci non condivideva il giudizio di Paolo III e di Lancerio sul Mangiaguerra, ritenendolo un vino robusto e, mescolato con il Greco, capace di combattere il catarro; e faceva venire il nome "Lagrima" dal fatto che gli acini non venivano pigiati, ma si lasciava che stillassero naturalmente lacrime di mosto.

Nel 1631 il Vesuvio incenerì il territorio con i suoi torrenti di fuoco. G.B. Bergazzano attribuì la colpa di tutto al "grieco" di Somma e al Lacrima, che avevano allentato i costumi, dissolto il pudore delle donne e sollecitato gli uomini alla violenza: per correggere tale disordine morale gli dei avevano dovuto sprofondare nel fuoco la montagna e le sue vigne. Scherzava il poeta, ma erano seri i teologi della Curia vescovile di Nola quando nel 1640, e poi nel 1668 e nel 1672, si riunirono per stabilire cosa bisognasse fare contro i "muroli et le campe", i terribili insetti che devastavano le vigne tra Lauro e il Vesuvio peggio di un biblico flagello e, divorandone i pampini e i germogli, le riducevano in desolati ammassi di sterpi. Si decise che il vescovo di Nola, vestito "pontificalmente", dopo aver detto messa davanti alla chiesa di San Michele in Ottajano, maledicesse gli insetti voraci, figli di Beelzebub signore delle mosche, e intimasse loro di tornare nell'inferno attraverso le paludi della Longola, lungo il fiume Sarno, o l'Atrio del Cavallo. La storia del vino vesuviano è fatta anche di questi fantastici riti.

CARMINE CIMMINO

See International Summary page 77

ALCOL ETILICO NEL BENE E NEL MALE

La parola alcol deriva dall'arabo di Spagna Al-Kuhl che nel latino scientifico diverrà Al-kohol o Alkol. L'alcol etilico, in termini chimici, è un composto organico derivato dagli zuccheri. È un liquido molto infiammabile, incolore e volatile, ottenuto dalla distillazione di soluzioni derivanti dalla fermentazione di sostanze zuccherine come frutta, cereali, barbabietole, canna da zucchero ecc. L'altro carboidrato, importante, per ottenere alcol è l'amido, contenuto in tutti i cereali e nei tuberi come le patate.

L'uomo primitivo, raccogliitore e cacciatore, conobbe l'alcol e le sue proprietà assaggiando frutta molto fermentata; così fu facile all'uomo, divenuto agricoltore, creare una grande varietà di derivati etanolici sulla base dei prodotti della terra che contenevano zuccheri.

Nell'antico Egitto si faceva uso di vino e birra che erano considerati prelibati e nutritivi e come tali venivano somministrati anche agli schiavi che stavano costruendo le piramidi. I Greci e i Romani, pur adorando le divinità collegate al vino, cioè Dionisio e Bacco, tendevano alla moderazione.

Nel periodo medievale, il bere in modo smodato fu tipico delle popolazioni del Nord dell'Europa, per l'abuso, soprattutto, di birra.

In relazione all'abuso merita ricordare che la religione musulmana vieta in modo categorico l'assunzione di alcol, infatti Maometto si rese conto dell'inaffidabilità del soggetto che aveva abusato di etanolo e della difficoltà di smaltire carichi di etanolo nei climi caldi.

L'alcol etilico viene assorbito rapidamente dal tubo digerente. Il tempo necessario per completare il processo di assorbimento varia da 2 a 6 ore, in funzione della presenza, nello stomaco, di cibo e di altri liquidi, del tempo impiegato per l'ingestione della bevanda, della variabilità biologica fra individui. Alla base di questa variabilità sta la diversa quantità dell'enzima che lo metabolizza: infatti, sia la donna che il 50% degli asiatici presentano una significativa riduzione di questo enzima condizionando la facilità all'ebbrezza.

A questo proposito, e tenendo conto delle variabili suddette, ricordiamo che una concentrazione di 0,2 grammi di alcol per litro si raggiunge in un uomo o in una donna (di circa 60 chili di peso) con l'ingestione a stomaco pieno di circa

12 grammi di alcol puro, corrispondenti al consumo di: 1 bicchiere da 125 millilitri di vino (gradaz. 11,5%) o 1 lattina da 330 cc di birra (gradaz. 4,5%) o 1 bicchierino da 40 millilitri di superalcolico (gradaz. 40%). Due bicchieri (24 grammi alcol) sono in questo caso sufficienti per una donna a raggiungere il limite legale da non superare alla guida; per un uomo il limite si raggiunge con 3 bicchieri (36 grammi alcol). Le rispettive quantità indicate sono peraltro quelle che l'OMS indica come quantità da non superare per non incrementare il rischio alcol-correlato.

L'etanolo, assunto in dosi moderate, riduce la formazione della placca arteriosa e ha altri effetti positivi, come la stimolazione della secrezione gastrica e salivare; l'azione ansiolitica ed euforizzante; la stimolazione della secrezione pancreatico; la riduzione della formazione di calcoli della colecisti. Tra gli effetti negativi ricordiamo l'incremento dei valori della pressione arteriosa e possibili problemi al cuore (miocardiopatia alcolica e fibrillazione atriale), sottolineando che l'abuso cronico porta alla dipendenza e all'eventuale sindrome da astinenza. (Carlo Passaglia)

Il frutto digestivo

DI AMEDEO SANTARELLI

Accademico Onorario di Termoli

Originario dell'America del Sud, l'ananas è squisito, rinfrescante e nutriente.

È costituito da singole bacche (pseudodrupe) aggregate e saldate con le brattee carnose e succulente. La polpa è bianco avorio, molto zuccherina, profumatissima, per alcol metilico, quasi sempre senza semi.

Squisito, rinfrescante e nutriente, l'ananas attiva le funzioni digestive ed epatiche contenendo l'enzima proteolitico bromelina, usato anche in medicina come antinfiammatorio.

La grandezza del frutto, il suo peso, che può raggiungere i 4 kg e oltre, lascerebbe pensare ad una pianta gigantesca. Invece l'ananas è pianta vivace, a caule (fusto) corto, sotterraneo (si dice anche pianta acaule) che produce una rosetta di foglie lunghe e strette, carnose e dai bordi spinosi. Tanto per meglio rendere l'idea, la foto di un'estesa piantagione di ananas è pressoché somigliante ad una

diffusa, rigogliosa carciofaia. Come detto, il frutto dell'ananas (sincarpio) termina con un ciuffo che si sviluppa sul prolungamento dell'asse fiorifero. Piantato in vaso con un po' di frutto ancora attaccato, originerà una splendida piantina dai fiori rosso fuoco.

Introdotta dai portoghesi in India alla fine del XVI secolo, giunse in Europa col rientro di Cristoforo Colombo. Si tentò la coltivazione in serre, risultata peraltro troppo dispendiosa. Un macroscopico, stridente contrasto con l'arrivo dell'ananas in Europa lo si ha osservando il pavimento a mosaico di epoca romana (I sec. a.C - I sec. d.C.), conservato al Museo Nazionale romano presso il Palazzo Massimo alle Terme, il quale nel motivo geometrico centrale mostra un cesto di frutta in cui troneggia inspiegabilmente ma inequivocabilmente un ananas.

I frutti che si consumano nel Vecchio Continente provengono per lo più dalle Azzorre e dalle Canarie, dove le piante di ananas si coltivano sotto ripari poco costosi.

In Lombardia, nella villa reale di Monza, sotto il regno di Umberto I, l'ananas ebbe grande fama e splendore. Si narra che quando fu portato per la prima volta a Carlo V, questi per diffidenza si rifiutò di assaggiarlo. Il frutto ebbe invece successo quando, nel 1730, Luigi XV ne ebbe in regalo due gemme da cui si ottennero piante che per quanto coltivate in serre speciali, diedero peraltro risultati prevalentemente ornamentali.

Oltre che consumato fresco, l'ananas può trasformarsi in conserve o sciroppi. Dal succo fermentato, infatti, si può ottenere un'acquavite o alcool puro. Con il succo (1 l da un frutto di 2 kg) si possono ancora otte-

tere ottime bevande nonché il cosiddetto vino di ananas. Va ricordato che l'ananas scioppato è il frutto esotico in scatola più consumato in Europa.

Il succo del frutto ha proprietà antiscorbuto, mentre quello delle foglie, zuccherato, è purgativo e antielmintico.

Nell'uso cucinario dell'ananas si ricordano vari secondi piatti tra cui il pollo in agrodolce, le costolette di agnello con grosse fette di ananas fresco che, consumate ripetutamente a pranzo e a cena, sono atte a contrastare l'obesità.

L'ananas, oltre a materie azotate zuccherine e grasse, contiene acido citrico e malico, e vitamine A, B e C in misura del 50% del succo di arancia. In aggiunta alla gioia palatale, tale frutto si sceglie per il suo riconosciuto potere digestivo.

Da ricordare, infatti, che la citata bromelina, oltre ad essere un fermento digestivo è anche un lievito, vale a dire una sostanza complessa, tale da far digerire in qualche minuto 1000 volte il suo peso di proteine. Tale rilevante potere digestivo sussiste però solo quando l'ananas si assume crudo, perché la bromelina è distrutta dal calore.

La sua azione somiglia alla pepsina, ma anche alla papaina per cui va impiegata farmacologicamente - come quest'ultima - in casi medici rilevanti, spesso in luogo di impegnativi interventi chirurgici.

Dalle foglie di ananas, selvatici e coltivati, si ricava una fibra che s'impiega per cordami o tessuti finissimi e tenaci, più fini della batista di lino, batista di ananas o *nipis piña*. I tessuti che si confezionano con la fibra di ananas sono anche detti mussoline o nipi.

See International Summary page 77

Don Pomodoro

DI PINO JUBATTI
Accademico di Chieti

*Approccio gastronomico
tra Pellegrino Artusi
e la cucina marinara.*

Lo spunto riguarda un tema praticato, quasi sempre in seconda battuta, dal genio culinario di Forlimpopoli. Infatti, a parte il suo pensiero rivolto costantemente ad una tavola di sicuro riguardo, a causa dei costi - peraltro la cucina di nome, è inutile nasconderselo, ha dovuto ognora privilegiare le mense alto borghesi -, l'Artusi trattò con singolare parsimonia il capitolo dei "brodetti", anche se parrebbe più acconcio parlare di "zuppe", dal momento che quel sostantivo racchiudeva significati contrastanti ai suoi tempi. Infatti, allorché illustra le sue due versioni di "cacciucco", ne fa così largo cenno da spingersi ad un amabile intrattenimento attorno a quell'aspetto aggregativo della "Scienza in cucina" che tanto colpì Piero Camporesi, il quale, amiamo riproporlo ancora, proprio nella sto-

rica introduzione all'opera einaudiana del 1970, volle magnificarne pure le prerogative antropologiche e in particolare socio-linguistiche. Ecco qual era il pensiero del Pellegrino: "Dopo l'unità della patria mi sembrava logica conseguenza il pensare all'unità della lingua parlata". Dunque, zuppe, perché i brodetti, secondo il lessico personale, erano altra e ben diversa cosa. Senza indulgere in quei pur saporiti dettagli, procediamo oltre: vi fece figurare, così, una "zuppa di magro con le telline" che apparentò (sic), attraverso un elegante rimando, al "risotto con le telline"; ma pure, sforzandosi un po', una complicata "zuppa alla certosina": del pesce lesso, marinato, col pangrattato, in umido; naselli, sogliole, triglie, tonno, "arigusta", storione, cicale, anguille, perfino tinche, ranocchi e baccalà, senza escludere le ghiotte "cieche". Sicché, passò a descrivere una "zuppa col brodo di muggine", antepoendovi questa notizia: "... uno dei pesci che meglio si presta per ottenere un buon brodo è il muggine, che nell'Adriatico comincia ad essere bello grasso nell'agosto".

Ma andiamo ad altro e più divertente argomento: il pomodoro. Bisogna sapere che, nelle pieghe della sua "Scienza in cucina", l'Artusi ogni tanto inserisce qualche gustoso episodio (i diminutivi sono un'altra sua ghiottoneria), come quello detto di Don Pomodoro: "C'era un prete, in una città di Romagna, che cacciava il naso per tutto e, introducendosi nelle famiglie, in ogni affare domestico voleva metter lo zampino. Era, d'altra parte, un onest'uomo e poiché dal suo zelo scaturiva del bene più che del male, lo lasciavano fare; ma il popolo arguto lo aveva battez-

zato Don Pomodoro, per indicare che i pomodori entrano per tutto". Una deliziosa iperbole per sottendere quali effetti ha prodotto, sensorialmente, l'arrivo e l'utilizzo del pomodoro americano: sì, perché pure il nostro piatto più conosciuto, il "brodetto di pesce fresco alla vastese", deve la sua fama alla presenza di questo gustoso ortaggio (mentre si deve sapere che il vicino "brodetto" di Porto Recanati, rimane tuttora rigorosamente... "in bianco"). Infatti, prima degli anni Ottanta dell'Ottocento, esisteva un incerto piatto marinaro chiamato in tal modo, ma di fattura piuttosto... pallida: in fondo si trattava della brodaglia nata sulla barca (un po' come tutti i brodetti adriatici), per sfamarsi. Insomma, quella tal porzione di pescato, ottenuta come pagamento dal lavoratore di paranza, per quanto composta di pesce povero e in quantità modesta, assolveva pure in parte al compito elementare di far da baratto breve, con l'ortolano di campo che - risalendo dalla marina alla propria abitazione - incrociava ai piedi del maschio avalliosiano; sicché, aglio, prezzemolo, peperone, olio, era sicuro di riportarli a chi restava in trepida attesa a casa, dopo una notte insonne, e riempirci il largo cocchio domestico. Così, quasi quanto la brodaglia di bordo cucinata insieme ad acqua di mare - stavolta in un caldaio stagnato e per il successivo tuffo del grosolano pane raffermo di sussistenza -, la padrona di casa imparò a governare, con la sua sapienza, quei quattro ingredienti saporiti ma incompleti; fino a quando, cioè, non comparve il provvido pomodoro che promosse il piatto a capolavoro del gusto. Fatto che avvenne con qualche ritardo rispetto al ritorno delle

caravelle - vuoi per la lentezza dei tempi storici, vuoi per gli scocchi pregiudizi che accompagnarono il "maturare" del *Lycopersicum esculentum* - ma pure in rispetto al trionfo del ragù di Ippolito Cavalcanti, duca di Buonvicino, nel 1837 in Napoli (cfr.: "Cucina teorico pratica" con la posteriore appendice del 1839 intitolata "Cusina casarinola co la lengua napolitana").

Notizia storica vuole che il connubio ideale tra quegli ingredienti noti avvenisse presso di noi con la coltivazione *in loco*, addirittura nel tardo 1878, dell'ortaggio decisivo: tanto che due nostri poeti dialettali - Luigi Anelli e Gaetano Murolo - li consacrarono attorno a quella data, con altrettanto saporiti sonetti sul cibo marinaro vastese, precorrendo il futuro Trimalcione novecentesco di

nome Aldo Fabrizi... E l'ortolano? Poeta a suo modo, lo selezionò al giusto punto che quel delizioso ingrediente oggi è prescritto, *urbi et orti*, come pomodoro di varietà insostituibile definita "mezzotempo" e che i maligni - ci sarà lo zampino del forlimpopolese anche qui? - fanno discendere da una varietà chiamata "costoluta toscana".

See International Summary page 77

PORNOGRAFIA ALIMENTARE

Da alcuni anni alcune macchine fotografiche giapponesi, anche compatte e di costo limitato, tra i diversi programmi automatici offrono anche quello del "cibo". Un programma che non deve stupire se si pensa alla ricercatezza e alla bellezza dei piatti, delle cucine asiatiche. Di recente, fotografare i piatti anche in Occidente, è divenuta una moda. Si fotografano i propri piatti, ma soprattutto quelli dei ristoranti, anche come ricordo di una piacevole serata.

"Paparazzo del piatto" è la definizione data dal francese "Le Monde" a tutti coloro che compulsivamente mettono le loro foto di piatti sulle bacheche di Facebook, Pinterest, Instagram o in altri luoghi della rete, inondando l'universo mondo informatico.

Con le foto dei piatti si può rapidamente passare a un collezionismo, che può essere sfrenato - e per talune persone anche questa è divenuta un'ossessione, un disturbo comportamentale - e che riguarda decine di migliaia di foto. Sempre più le condivisioni d'immagini a tema alimentare sono presenti anche sui social network e si sta anche diffondendo sempre di più l'abitudine di condividere con gli amici i piatti più gustosi ordinati al ristorante o preparati a casa.

La "mania" di fotografare tutti i piatti al ristorante imperversa non solo tra i giornalisti enogastronomici e i blogger, ma anche tra la gente comune. Un anno fa, è stato aperto un sito per postare le foto di persone che fotografano il cibo. Si chiama "Pictures of hipsters taking pictures of food" e sono ammesse solo immagini di chi sta fotografando cibo servito al ristorante e non preparato da sé.

Come tutte le malattie, anche la raccolta compulsiva e sfrenata di immagini di piatti e di preparazioni di cucina è stata classificata, e ha ricevuto il suo nome: food porn o "pornografia alimentare". Pornografia, perché la componente visiva supera di gran lunga quella del consumo del cibo. La "malattia" di chi prova quasi più piacere nel fotografare il cibo che ha nel piatto per poi dividerlo sui social network, piuttosto che effettivamente mangiarlo, sta suscitando diversi interessi e anche preoccupazioni. Sul fe-

nomeno iniziano a riflettere non solo i medici, ma anche i ristoratori: non sono rari i locali che oggi vietano di fotografare le pietanze, anche se altri gradiscono la fotografia, perché la ritengono una forma di pubblicità.

Dal punto di vista della salute mentale, ci sono opinioni che ritengono questo fenomeno un disturbo alimentare. La dottoressa Valerie Taylor del reparto psichiatrico del Women's College Hospital dell'Università di Toronto, è di questo avviso e afferma che "Per alcuni il cibo è diventato un'ossessione, il centro della vita sociale. E tutto quello che comunicano è incentrato su questo argomento". Comunicare diviene quindi più importante che mangiare. Non più soltanto "parlare di cibo", ma "guardare il cibo". Quando inizia a diventare l'unica cosa che si fa su Internet, allora è il sintomo di un problema evidente. Altre analisi suggeriscono il collegamento tra il fenomeno della pornografia alimentare e l'aumento di peso e i disturbi alimentari di vario tipo.

Assieme alle fotografie sembra si associ un'altra recente moda, quella di tatuarsi il piatto preferito: "Mamma ti amo" era un tatuaggio molto popolare, ora sta acquistando popolarità "McDonalds ti amo". E questo effettivamente potrebbe essere inquietante. Se si fotografa il cibo è perché lo si apprezza e si ha voglia di dividerlo con altre persone. In questo senso aiutano molto i social network. Per esempio su Flickr, la più grande comunità fotografica della rete, esiste un gruppo interamente dedicato al Food Porn, con quasi quarantamila membri e seicentomila immagini caricate. Importante è che il cibo sia seducente e che attiri: va bene anche una bella luganega da mangiare con un pane fragrante oppure un'insalatona mista artisticamente composta. Per essere sensuale, anche per il cibo, la vista viene prima degli altri sensi.

Per il food porn, quindi, non si tratta di film hard ma piuttosto di un "cibo da mangiare con gli occhi". In questo entra anche la presentazione, su riviste patinate o libri di cucina, di fotografie di piatti che alla sola vista fanno venire l'acquolina in bocca. (G. B.)

Come sarebbe un mondo senza uova?

DI ERSILIA CAPORALE
Accademica di Isernia

Un ingrediente dalla grande versatilità in cucina, ma anche elemento simbolico della festa, dell'arte, del gioco.

Potremmo immaginare un mondo senza uova? Probabilmente no. Messico, Giappone e Cina sembra siano i maggiori consumatori di uova. Ben nota è la tradizionale colazione dei paesi di Common Law, dove l'uovo la fa da padrone. Se poi pensiamo al periodo pasquale ecco che l'uovo sta alla Pasqua come l'abete decorato di palline sta al Natale. Se, invece, ci soffermiamo sull'annoso quesito: è nato prima l'uovo o la gallina? La frittata è bella che fatta. Come dimenticare, poi, le meravigliose uova gioiello di Fabergé. Di carta, metallo, plastica, dipinte, o create con i più svariati materiali, sono oggi dei veri e propri oggetti di ricercato design come i gusci scolpiti, da sembrare ricamati, dell'artista americana Beth Ann Magnus, o le uova d'acqua, durate il tempo di un tramonto, dell'artista trentino Marco

Nones. Per i più golosi, e non necessariamente in giovane età, uova è sinonimo di cioccolato, che nelle mani di talentuosi pasticceri diventano delle vere e proprie opere d'arte che è quasi un peccato mangiare!

Certo è che il loro consumo, siano di pesce, struzzo, anatra o quaglia, ma soprattutto di gallina, in cucina è a dir poco quasi illimitato. Le ragioni sono diverse e le più variegiate. La facile reperibilità, si può dire a qualsiasi latitudine o longitudine, il basso costo, la facile digeribilità, il minimo contenuto calorico, che si contrappone all'alto contenuto proteico, ma soprattutto la grande versatilità in cucina dove si prestano per la creazione di piatti di alta cucina ma anche per la preparazione di piatti semplici e veloci. Senza dimenticare che è un cibo "senza" orario, dalla colazione alla cena più sofisticata, passando per il break di mezza mattina, il pranzo e la "mitica" merenda, il posto per un uovo non lo si nega mai!

Da mangiare da sole, cotte o crude, ripiene o semplicemente sbattute, in aggiunta alla preparazione di paste, carni o pesci, ma anche a quella di verdure, dolci e, perché no, della frutta.

Insomma, un mondo gastronomico di uova e per le uova, tanto che a Montaquila, arroccato paese dell'Alto Molise, il loro uso, a maggio, supera ogni media annuale. Ne servono, infatti, circa 1.400 per preparare la famosa "frittata di Pasqua", la cui ricetta è stata codificata dalla Delegazione di Isernia.

Ma non solo! Sempre a Montaquila, così come nel vicino paese di Scapoli, con le uova si gioca!

Strano da credere, vista la notoria fragilità dell'oggetto, ma pur vero!

Non si conosce il numero esatto

delle uova utilizzate per la "Tuzza", è questo il nome del gioco che trae origini sin da tempi remoti e che vede coinvolti, ancora oggi, tutti gli abitanti del paese il sabato prima e quello successivo alla domenica di Pasqua. Nella vicina frazione di Roccaravindola l'usanza del gioco è rimasta viva, a prescindere dal periodo, tutto l'anno.

Le regole sono molto semplici e il fine era un tempo quello, specie per i più poveri, di "accaparrarsi" il maggior numero di uova possibile tanto da assicurare il "pasto" nei giorni di festa, ma non solo, per tutta la famiglia.

Ogni giocatore, per poter partecipare, deve conferire 5 uova. Il gioco ha inizio con il sorteggio di due giocatori: il primo è colui che tiene l'uovo, prelevato dal piano di appoggio, con il pugno della mano in posizione inferiore con la funzione di "incudine", il secondo è colui che con il proprio uovo "martello", sempre tenuto con il pugno, percuote quello dell'avversario. Il giocatore che ha il proprio uovo rotto (in realtà è solo contuso) perde e, pertanto, concorrerà al resto del gioco con un uovo in meno. Vince colui al quale rimane in mano l'ultimo uovo integro. Il premio, neanche a dirlo, è rappresentato da tutte le uova "contuse".

Ma uovo non è solo cucina, arte, gioco se continuiamo a chiederci "se è meglio un uovo oggi o una gallina domani" e, magari, scopriamo "guardando il pelo nell'uovo" che "la gallina dalle uova d'oro" è migliore "dell'uovo di Colombo" senza, naturalmente, "rompere le uova nel paniere" di alcuno! E allora, riusciremo ad immaginare cosa succederebbe in un mondo senza uova?

See International Summary page 77

La cucina dei Papi

DI BARBARA D'EGIDIO
Accademica di Roma Appia

*Golosi o morigerati,
le loro tavole
hanno sempre rispecchiato
le tradizioni dell'epoca.*

Quante volte abbiamo sentito pronunciare le parole che annunciavano un nuovo papa, e quanta storia c'è dietro i 265 successori di Pietro. Si conosce tanto di loro, dei loro poteri, non sempre spirituali, esercitati nel corso dei secoli. Ma cosa mangiava e mangia il papa? Molte sono le curiosità e le leggende che legano l'universo gastronomico e religioso. Andiamo allora a curiosare i gusti a tavola di alcuni grandi papi del passato, fino a quelli più recenti, per vedere se vale sempre l'espressione "ho mangiato da papa."

Doveroso è iniziare con la frugalità dei pasti del primo papa, Pietro, cui viene comunque attribuita la passione per l'abbacchio e la coratella. Passiamo a Gregorio I, detto Magno per il suo grande carisma. Papa dal 590 al 604, contribuì alla codificazione dei sette peccati capitali, creatore dei canti gregoriani, la cui morigeratezza e semplicità è incisa su di un'iscrizione del portale della chiesa di San Saba: "da questa casa ogni giorno la pia madre (Santa Silvia) portava una scodella di legumi al Clivo di Scauro, il monastero dove abitava il figlio Gregorio". Infatti, tra i piatti preferiti di Gregorio Magno ci sono una zuppa di legumi, un'antica minestra, molto densa, a base di ceci, piselli, fagioli, farro e orzo, preparata con lardo tritato, e la zuppa di ceci con zafferano e rosmarino. Ci sono poi le ciliegie con il pecorino e la torta di ciliegie preparata con l'aggiunta di cannella e pangrattato. Speciale è il legame tra questo papa e le ciliegie. Alla sua figura è associata anche la festa di San Marco del 25 aprile, data in cui è di buon augurio per ogni papa mangiare le ciliegie. Anche In-

nocenzo III, papa dal 1198 al 1216, era amante della zuppa, in particolare quella di cavolo nero; mangiava anche il farricello con le cotenne di prosciutto. Sulla sua tavola era presente il fagiano arrosto foderato con pancetta.

Goloso per eccellenza è papa Martino IV, in carica dal 1281 al 1285, citato nel girone dei golosi da Dante nel XXIX canto del Purgatorio, per la sua smodata passione per le anguille del lago di Bolsena, annaffiate di Vernaccia e poi arrostate. Secondo alcuni storici morì proprio per l'indigestione di questo pesce e la leggenda vuole che il farmacista pontificio lavò la salma di papa Martino con la Vernaccia aromatizzata di erbe segrete.

Nel 1294 fino al 1303 fu papa Benedetto Caetani, ossia Bonifacio VIII, che esercitò il potere pontificio da vero monarca. Sulla sua tavola i cucchiari e le forchette erano in oro, viveva nel terrore di essere avvelenato e dai registri delle spese pontificie del tempo risultava che consumava carne quattro volte la settimana, il pesce nei giorni di vigilia, il tutto arricchito da spezie in gran quantità. Famoso è il timballo alla Bonifacio VIII, preparato con maccheroni, polpettine di carne, rigaglie di pollo, animelle fritte nell'olio e ricoperto di lamelle di tartufo. Amante dell'abbacchio, lo mangiava arrosto con le patate o a pezzi con vino bianco, rosmarino, alloro, origano e timo.

Clemente VI fu papa dal 1342 al 1352, amante dello sfarzo, del cibo e del buon vino fra cui il famoso Châteauneuf du Pape. Memorabili i suoi banchetti di almeno 30 portate, ricchi di zuppe, formaggi, dove non mancava mai la lepre allo spiedo

con dadini di lardo, e indimenticabili le 50.000 torte preparate per la sua incoronazione.

Oddone Colonna fu pontefice con il nome di Martino V dal 1417 al 1431. Presso la curia pontificia operava un ecclesiastico tedesco, Giovanni Bockenheym, autore di un registro di cucina che descrive la tavola dell'epoca. Particolarità di questo registro è l'indicazione di ricette per le diverse categorie di dignitari che popolavano la curia. I principi e i dignitari mangiavano minestra di mandorle e spezie in brodo di gallina, fagianio bollito coperto da un denso brodo di latte di mandorle, zucchero, zenzero e fiori di mandorlo, piccioni preparati con un emulsione di mandorle, acqua di rose e petali di rosa. *Pro nobilibus villanis*, vi erano il maiale bollito e servito con uova crude, zafferano, cipolla e aceto, la torta di carne dei nobili con carne di vitellone, uova, mandorle e pinoli. I cortigiani mangiavano una torta di erbe aromatiche, ruta, maggiorana e salvia, impastata con formaggio fresco, zucchero, uva passa, zafferano, zenzero e ricoperta di altro zucchero e pinoli.

Paolo II, Pietro Barbo, papa dal 1464 al 1471, fu amante del lusso, dell'arte e del divertimento; a lui si deve la costruzione di Palazzo San Marco a Venezia. Ottimo buongustaio, i suoi banchetti erano pantagruelici e si mangiavano la zuppa di riso preparata con il cappone, i tortellini con fegatini di pollo, funghi e polpa di pollo lessata.

Leone X, figlio di Lorenzo il Magnifico, papa dal 1513 al 1521, con uno stile di vita più laico che apostolico, gran cacciatore, prediligeva la villa della Magliana sul Tevere per l'abbondante presenza di selvaggina. Buongustaio, ricordato per i suoi banchetti, ricchi di prelibate pietanze preparate dal famoso scalco Domenico Romoli detto il Panunto. Tra i piatti si ricordano il pasticcio di carne di manzo, il coscio di capriolo preparato con lardo, cannella, noce moscata, acqua di

rose, zucchero e aceto, le quaglie con broccoli e pancetta e la torta di mele fatta con il pane raffermo. Il Panunto ci racconta anche dell'effetto afrodisiaco delle pietanze, delle erbe e delle essenze di cui il Pontefice si dice approfittasse per la sua vita libera.

Papa Paolo III, Alessandro Farnese, Pontefice dal 1534 al 1549, era decisamente un buongustaio: famoso il suo risotto all'anatra selvatica, preparato con vino rosso, funghi secchi, chiodi di garofano e un po' di tartufo. Ma era soprattutto un vero estimatore del buon bere. Fu il primo papa ad avere un bottigliere personale, Sante Lancerio, che in un diario annotò i vini preferiti dal pontefice. Prediligeva il Rosso di Montepulciano e il Greco di San Gimignano; beveva anche i vini dei Castelli come quello di Albano e quello di Castelgandolfo definito "piccolo ma perfetto." Alla passione per il vino si contrappone la diffidenza per l'acqua, quando viaggiava era solito portarsi dietro l'acqua del Tevere, l'unica che beveva.

Alla morte di Paolo III, il conclave durò ben 71 giorni e secondo i maligni la sua durata era dovuta alle delizie preparate da Bartolomeo Scappi, il "Michelangelo dei cuochi". All'epoca era in vigore un regime alimentare molto rigido per i cardinali chiusi in conclave: se entro tre giorni non fosse stato scelto il successore, si scendeva ad un solo pasto al giorno, e poi si passava a pane e acqua. Questa costituzione fu promulgata da Gregorio X (1271-1276) per evitare quanto accaduto durante la sua elezione durata 33 mesi (1006 giorni). Nel conclave del 1549 vi fu una spudorata violazione delle regole. Un pasto tipico prevedeva quattro servizi di credenza, due freddi e due caldi, ognuno di 8-10 portate. I servizi freddi erano composti da biscotti dolci romaneschi, lingue di manzo salate cotte nel vino e tagliate a fette, prosciutto cotto nel vino e servito con capperi, uvetta e una spolverizzata di zuc-

chero, pasticcio di capriolo ricoperto da zucchero, pepe, cannella, chiodi di garofano, noce moscata e fiori di finocchio. I servizi caldi sono quasi tutti a base di carne: anatra con prugne e visciole secche, tordi arrosto con salsicce e arance, storni stufati con cervellate e cardi serviti con formaggio grattugiato, pollastrelli ripieni con limone, zucchero e acqua di rose. Non mancavano le salse di accompagnamento come la mostarda fatta con mosto d'uva, scorza d'arancia candita, mele cotogne e mele selvatiche e cotta in vino e zucchero.

Pio V diventa papa dal 1566 al 1572. Domenicano, morigerato, dormiva e mangiava poco, prevalentemente pesce e latticini, secondo la regola dell'ordine. Dopo la messa era solito pranzare con il pancotto, preparato in brodo di gallina con zucchero e cannella, accompagnato da uova e mezzo bicchiere di vino; spesso mangiava cicoria in brodo con l'aggiunta di prosciutto crudo, cotto nello strutto e spolverizzato con cacio grattugiato. Per questo papa fu probabilmente creato da Bartolomeo Scappi il "brodo apostolorum", una minestra di erbe e prezzemolo. Unico peccato di gola era il latte d'asina, ritenuto la panacea per il "mal della pietra", ossia i calcoli renali, di cui comunque Pio V morirà.

Sisto V, Papa dal 1585 al 1590 era famoso per le sue uscite tra il popolo vestito da mendicante. Un giorno, girando per Roma, entrò nel convento dei Santissimi Apostoli dove mangiò una scodella di minestra di lardo. Doveva essere proprio buona, visto che il giorno dopo, per ricompensa, fece costruire nel convento una fontana. Questo papa era appassionato di dietologia e seguiva i consigli del suo archiatra Castor Durante da Gualdo che gli consigliava di mangiare telline al naturale e calamari alle erbe.

I banchetti di Urbano VIII (1623-1644) erano memorabili. Ecco le vivande normalmente servite: antipa-

sto di salame, fichi, melone, ricotta passata; minestra di riso o farro seguita da pasticci caldi; capponi o vitella da latte confettata di limoncelli o pere scioppate; dolce, frutta e formaggio. La cena, più leggera, era composta da insalate cotte o crude, seguite da bracioline di vitella, vitella pasticciata, pollo arrosto o stufato, o un piccione.

A Pio XII, papa dal 1939 al 1958, si attribuiscono le fettuccine alla pa-

palina: una carbonara più leggera, dal sapore meno aggressivo e preparata con prosciutto crudo e parmigiano. Giovanni XXIII, di famiglia contadina, dai gusti semplici, adorava la cassoeula preparata dalla madre e i cavoli con la farina di mais in una sorta di polenta.

Giovanni Paolo II aveva anche lui gusti semplici, mangiava alla polacca, spesso pastina in brodo, scaloppine con verdure e composta di

frutta. Da bere prendeva vino bianco e tè. Adorava la Kremowka, una torta a base di pasta frolla e crema pasticciera, arricchita da una goccia di brandy.

Il Papa Emerito, Ratzinger, figlio di una cuoca, è amante di piatti semplici; quasi astemio, beve solo acqua e aranciata, l'unica eccezione è data dall'alcol per dolci che insaporisce un muffin soprannominato dal Papa "vergini ubriache".

A pranzo, primi a base di pesce, carne, pollo, ad eccezione del venerdì, scaloppine con i funghi e mozzarella di bufala; la sera minestre o zuppe. Tra i piatti preferiti ci sono gli spaghetti alla carbonara, che andava a mangiare al "Passetto" del Borgo, un locale vicino alla vecchia abitazione romana. Oltre alla cucina romana si dice che prediligesse anche quella partenopea: a Pasqua sulla sua tavola non manca mai la pastiera.

Uno dei cuochi amati da Benedetto XVI è Sergio Dussin di Bassano del Grappa, incaricato del menu per gli 85 anni del papa, a base di flan di zucchine con crema allo zafferano, risotto con asparagi bianchi, medaglioni di faraona disossata e farcita con spinaci al burro e Sacher Torte. Legato anche alle tradizioni della sua terra, sulla sua tavola non mancano mai i canederli, i lebkuchen (tipici biscotti speziati bavaresi), i kaiserschmarren, ossia una specie di crêpe tagliata a striscioline.

Di gusti ancora più semplici è l'attuale papa Bergoglio, che predilige il pollo, la frutta, la verdura e il caffè espresso. Mangia inoltre la bagna càuda, beve il tipico mate argentino e di tanto in tanto un buon bicchiere di vino Grignolino che si faceva mandare anche in Argentina, per mantenere sempre vivo il suo legame con le origini piemontesi.

Golosi o non, morigerati o non si è ben visto che il detto "ho mangiato da papa" vale sempre in ogni epoca.

BARBARA D'EGIDIO

See International Summary page 77

LA REGINA DELL'INSALATA

La lattuga, chiamata dai Romani lactuga a causa del succo lattiginoso, e dai Greci thirdax perché capace di guarire le morsicature degli animali velenosi, è conosciuta e coltivata da tempi remotissimi.

Intorno a questa pianta s'intrecciò un tempo la struggente e burrascosa leggenda di Afrodite, che depose su un letto di lattuga il corpo straziato di Adone, assalito da un cinghiale.

Marziale ne descrisse diverse varietà tra cui la "caecilia" dedicata a Cecilio Metello. Teofrasto, dal canto suo, descrisse una sola varietà, molto particolare, a stelo largo e appuntito, insolita e forse tale per alterazione patologica. Ebbe splendore nell'età imperiale, unita dai Romani a tante altre erbe per ottenere sapore e profumi composti.

Persino scrittori del Medioevo citarono qualche varietà di lattuga che appare altresì nel famoso trattato di agricoltura di Piero dei Crescenzi (XIII sec.). Ed è noto che, portata ad Avignone dai papi, ebbe rapida diffusione in Francia col nome di "romana". Qui fu accolta dal famoso giardiniere La Quintine, al servizio di Luigi XIV, che grazie alla forzatura in tunnel, riusciva a rifornire

tutto l'anno le cucine del re. La lattuga è una delle erbe più vocate per il consumo fresco e crudo, immancabile in quasi tutte le "misticanze" erboristiche, anche se - nei mesi freddi - non si disdegna mangiarla in brodo di carne. Pianta sacra ai Greci antichi, nelle ville elleniche veniva tenuta in vasi particolarmente curati.

Gli Egiziani consumavano molto la Lactuca sativa, sacra al dio Min perché "rendeva amorosi gli uomini e feconde le donne".

Grazia Deledda scrive: "le foglie delle lattughe, colme d'acqua, parevano barche naufragate".

Ancora oggi, dopo tanti secoli di coltivazione, nonostante le nuove colture ottenute dai genetisti, la lattuga rimane l'insalata per antonomasia, sovrana delle misticanze e dei contorni. (A.S.)



L'acqua della vita

DI SANDRO BELLEI
Accademico di Modena

*Prodotta, inizialmente,
come medicamento,
la grappa divenne
lentamente una bevanda
alcolica.*

Forse anche più del principale prodotto dell'uva, il vino, la grappa è una bevanda di tradizione contadina. Nonostante vanti una storia secolare, ha guadagnato soltanto da poco tempo la ribalta che merita per la sua bontà. Le origini di questo distillato sono tuttora incerte, poiché molti lo usarono a lungo come medicinale, quando gli arabi introdussero l'alambicco per produrre una bevanda che funzionasse da medicamento per tante malattie o addirittura riuscisse a prevenirle. Già nel XIV secolo, l'abate spagnolo Raimundo Lullo e il medico fiorentino Arnaldo da Villanova ne lodavano le proprietà officinali come "acqua di vita", curativa per il cuore e il corpo in generale.

A cominciare dal Medioevo, numerose confraternite religiose, in particolare quella dei Gesuiti, la produssero come rimedio contro molte patologie, una funzione mantenuta fino quasi alla fine del XIX secolo, quando vi fu la definitiva consacrazione della medicina moderna.

Nel corso dei secoli, la grappa assunse anche il ruolo di bevanda alcolica, ma questa funzione rimase marginale rispetto alle proprietà terapeutiche che le erano attribuite. Già nel XV secolo, il medico e frate Michele Savonarola, progenitore del più famoso teocrate che scacciò la famiglia Medici da Firenze, descrisse nel trattato "De Conficienda Aqua Vitae" la costruzione degli alambicchi e la distillazione dell'acquavite. Nel XVI secolo, nel Ravennate, serviva persino per il pagamento delle imposte, e in Piemonte era utilizzata per assolvere al pedaggio di un fiume. In quel periodo, si trovano documentazioni storiche nel Friulano e

nel Veneto che attestano i traffici commerciali dell'acquavite. Nel 1617, a Venezia, è pubblicato l'"Herbario di Castor Durante", un volume di 500 pagine, opera di un medico romano che per la prima volta si sofferma su un lunghissimo elenco di piante medicinali dell'Europa e delle Indie. Sempre a Venezia, era già stata fondata da qualche anno la "Congrega degli Acquavitai", che riuniva i distillatori della Serenissima e in seguito, nel 1798, emanò un decreto sul consumo e sulle imposte da applicare alla grappa.

Al principio, la distillazione riguardava il vino già fatto, ma a cavallo tra il XVIII e il XIX secolo, grazie a nuove scoperte, subentrarono diverse tecniche di distillazione. Complice una diminuita produzione di vino, s'iniziò a usare le vinacce. Le prime testimonianze scritte, in questo senso, risalgono al 1636. Appartengono al gesuita tedesco Athanasius Kircher e al bresciano padre Francesco Terzi Lana, considerati a giusta ragione gli "inventori" della grappa moderna.

Fino al Rinascimento, questa produzione era considerata più un lavoro da alchimisti che da viticoltori. Erano i monaci della Scuola Salernitana, infatti, a custodire i segreti della distillazione della grappa. Passato il periodo alchemico medievale, iniziarono i floridi commerci dell'"acqua di vita", che partivano soprattutto dai territori veneziani e modenesi. La grappa, tuttavia, restò ingiustamente per alcuni secoli il prodotto di scarto della vendemmia e del vino, destinata, per lo più, ai contadini, ai servi e ai poveri. Questa considerazione relegò la grappa a un prodotto quasi nascosto, sia perché i contadini volevano evitare di pagare

le tasse, sia perché non erano in grado di descrivere la bontà del prodotto. Nel XVII secolo, ci furono molte innovazioni tecnologiche per gli alambicchi, soprattutto per opera dell'alchimista napoletano Giovanni Battista Della Porta, il quale inventò la prima apparecchiatura in grado di ammorbidire il distillato e renderlo più appetibile ai palati fini. Fu nel 1739 a Torino, però, che la fondazione della Corporazione o Università dei Confettieri e dei Distillatori di Acquavite rappresentò il punto di partenza per le grandi distillerie settentrionali del XIX secolo, primo passo verso la produzione della grappa moderna.

Per la legge, la grappa, detta anche acquavite di vinaccia, o distillato di vinaccia, è una bevanda alcolica ottenuta con la distillazione diretta delle vinacce dell'uva, le parti del grappolo scartate dopo la pressatura per ottenere il mosto destinato alla vinificazione. Una volta distillate, le vinacce, che provengono da uve coltivate e lavorate in Italia, possono fregiarsi in etichetta della menzione di grappa. Quelle prodotte fuori del nostro territorio possono menzionare in etichetta l'indicazione di acquavite nella rispettiva lingua.

Naturalmente, oltre a derivare da uve italiane, la grappa deve rispondere alle regole del decreto 297/97

che elenca le norme di produzione. La grappa, quindi, potendo essere soltanto italiana, è protetta da una direttiva Cee che risale al 1989. Il prodotto base è la vinaccia, che contiene residui di mosto, polpa, bucce e vinaccioli, dai quali si separano i graspi, non utili alla distillazione. Poiché questi possono rovinare il gusto della grappa, si utilizza soltanto la "parte nobile" delle vinacce. I gusti che conferiscono al distillato dipendono dal vitigno e dalle tecniche di fermentazione. La grappa può essere ulteriormente affinata, variando anche di gusto, soprattutto se invecchiata in botti di legno.

See International Summary page 77

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.

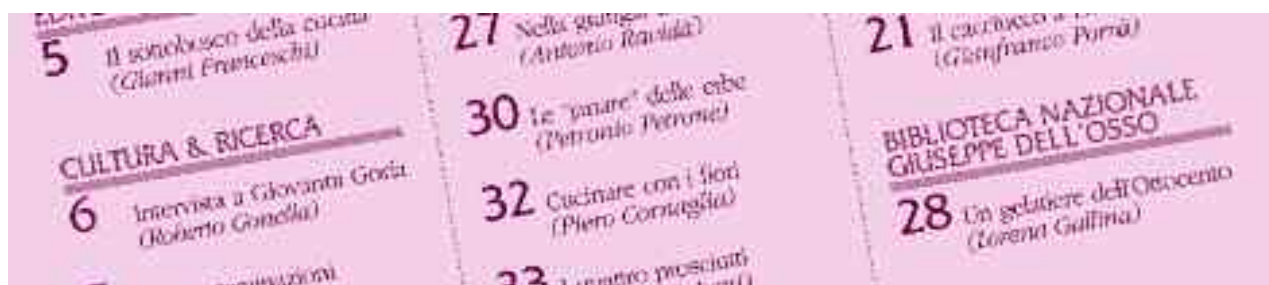
■ **Rubrica "Dalle Delegazioni":** Al fine di agevolarne la lettura, contenere gli articoli nella lunghezza massima di 2500 caratteri spazi inclusi.

■ **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.



Pranzo di compleanno

DI BIAGIO CALDERANO

Accademico del Pollino-Policastro

Un crescendo di portate, realizzate con cotture lente, nel rispetto della tradizione del territorio.

Per condividere la conoscenza della cultura gastronomica del territorio, ho immaginato di descrivere un pranzo virtuale come tradizionalmente si fa in famiglia, in occasione di una festa.

Si comincerà, naturalmente, con un leggero antipasto da consumare in piedi: fette di “zupirsata” (salame sopressata) tagliata non a fettine sottili ma spesse, perché così si sente meglio la pezzatura dell’impasto, che deve essere appena un poco corretto con il pepe rosso per dare un leggero colore ambrato alla carne, da cui deve scorrere la famosa lacrima. Naturalmente il budello dell’insaccatura deve essere possibilmente “stintinu i cularino”. Piccoli crostini di pane “abrustulutu” per accompagnare. Insieme con la “zupirsata” sarà servito il prosciutto “di maiali” di razza nera di Calabria, prosciutti curati a Brefaro e solamente delle cosce di destra. Il microclima di questa frazione e le nebbie che spesso ricoprono il paesaggio rendono i prosciutti particolarmente morbidi e adatti al taglio manuale. Il prosciutto, tagliato con il coltello, sarà servito a strisce alte almeno ½ centimetro, larghe 1 cm e della lunghezza ri-

cavata esclusivamente dalla parte centrale, dove il grasso della coscia è particolarmente roseo. Per pulire il palato e per prepararsi ai primi piatti, mozzarelle di Massa, tagliate in quattro pezzi, e immerse nel latte avanzato della “tuma” (toma) concluderanno l’entrata.

I “gaddini aduvati” (galline che fanno le uova) serviranno per preparare il brodo: appena si macellano, si raccoglie il sangue per fare “u sangu fritto i gaddina” (sangue fritto di gallina) con prezzemolo, aglio e sale, che servirà a soddisfare le voglie di chi ne farà richiesta. Tolte le penne e tutto “u campanaru” (le interiora) saranno immerse in abbondante acqua fredda e portate a bollore per farle cuocere fino ad avere la certezza della cottura. Il brodo ottenuto, che si lascia raffreddare, riposare per almeno 24 ore e sgrassare, servirà per preparare un leggero consommé con pochi chicchi di pasta, mentre con le interiora si preparerà “u zuffritto” (soffritto).

Al consommé seguirà la classica “pasta ‘mbuttita” (pasta ripiena), che sarà così preparata: con carne di manzo magra tritata, mista a carne di maiale, anch’essa magra e tritata, aggiungendo mollica sbriciolata di pane raffermo, un pizzico di sale, pepe nero e prezzemolo, tagliato molto fine, cubetti piccolissimi di “cascavadu” (caciocavallo) di Massa e qualche uovo, si preparano le polpettine che vanno soffritte e fatte raffreddare; si aggiungeranno nella pasta da mettere al forno. Nella pasta ripiena, normalmente, si utilizza la pezzatura a schiaffettoni, ma anche le tagliatelle. Queste si lasceranno appena scottare e, in teglie molto capaci, saranno mescolate insieme agli ingredienti del ripieno prima di passarle al forno



facendo dorare la superficie. Una volta tolta la teglia dal forno, la “pasta ripiena” si farà raffreddare quel tanto necessario in modo che si “assesti”, così che, quando si taglia per impiattarla, la porzione avrà il classico aspetto di un cubo. Il ripieno sarà così composto: uova sode tagliate a fettine, mozzarelle di Massa tagliate a cubetti molto piccoli, fettine di “zazicchi” (salsicce) di Maratea appena “curati” (non più di dieci giorni), formaggio grattugiato e le polpettine che prima abbiamo trattato. A parte verrà preparata la salsa besciamella con burro, farina, latte, sale e un pizzico di noce moscata grattugiata molto fine; la besciamella sostituirà la ricotta classica per non appesantire molto la portata. È chiaro che dovrà essere prima preparato il ragù, che servirà per condire la pasta: sarà preparato almeno il giorno precedente con “u gammunceddu” (il muscolo di manzo), “i tracchi” (le spuntature di maiale), l’involto di “cutina” (cotta), “purpetti” (le polpette) e braciole ripiene con aglio, prezzemolo, pinoli, uva passa e dadini di formaggio. Per una buona riuscita del ragù, la salsa deve addensarsi molto, “pipando” a fuoco lento, fino a diventare di una consistenza molto cremosa, prima di poter condire degnamente una buona pastasciutta.

I “gaddi” (galli) serviranno per preparare un altro piatto “forte”: gli “strangulapreuti”. Profitto, intanto, col precisare che l’etimologia di “strangulapreuti” non deriva da “strozza preti” bensì da due parole di origine greca *stroggulos* che significa “pasta arrotolata” (da cui anche i famosi “struffoli”) e *preptos* che significa “incavare”. Gli “strangulapreuti” saranno, come vuole la tradizione, di sola farina, mentre il ragù di gallo, come il precedente ragù di carne, deve essere preparato almeno un giorno prima e deve cuocere a fuoco lento per almeno sei ore, per permettere alla carne del gallo di intenerirsi e trasfondere nel sugo quel sapore dolciastro della carne e far sì che gli “strangulapreuti” conditi ab-

biano un sapore gradevolmente dolce e consentire così di cospargere uno strato sottile di pepe rosso appena piccante: uno spozializio di gusti. Le carni usate per preparare il brodo e i due ragù non saranno utilizzate come portate, ma servite solamente su richiesta dei commensali: piccoli assaggi, invece, della frittatina di sangue di gallina e del soffritto delle interiora serviranno per permettere ai commensali di prepararsi ai secondi piatti.

I “puddasti” (polli) saranno tagliati in due parti: la parte superiore, composta dal petto e dalle ali, sarà messa da parte, mentre la parte inferiore con le due cosce sarà arrostita sulla brace e, durante la cottura, sarà bagnata con olio e limone con rametti di rosmarino, per dare un gradevole sapore a queste carni delicate e tenere. Un po’ di lattuga condita con olio extravergine da olive macinate a freddo accompagnerà la portata.

Dopo i “puddasti” ci sarà l’“ainu” (agnello) e “u crapettu” (capretto), ma prima la famosa “ciambotta” preparata con i peperoni e le melanzane di Ciurtiano fatti rosolare in una casseruola con l’olio, le cipolle a fettine, sedano, patate a cubetti e pomodori. Il tutto cuocerà a fuoco lento per circa un’ora. Appena prima della fine della cottura si aggiungeranno olive, capperi, aceto e sale. Ogni commensale potrà servirsi da solo, giacché la ciambotta sarà portata in tavola in un grande piatto. Anche i fagiolini verdi, sempre di Ciurtiano, saranno solamente sbollentati e conditi con olio extravergine, foglie di menta e aglio e sistemati in un gran piatto da cui ciascuno potrà servirsi.

L’agnello, tagliato a pezzi molto piccoli e messe da parte tutte le costole, sarà fritto in olio d’oliva molto caldo e fatto dorare: i bocconcini saranno “crocanti”, dopo averli fatti asciugare su carta assorbente, e serviti con rucola condita con poco olio e aceto balsamico.

Diverso sarà il sapore del capretto, perché la cottura avverrà in forno:

sempre tagliato in pezzi, questa volta non molto piccoli, e senza le costole, sarà appena spruzzato con dell’olio e sistemato in teglie di alluminio, per consentire al calore di avvolgerlo uniformemente. Precedentemente si prepareranno le patate che lo accompagneranno, tagliate a tocchetti e immerse per qualche secondo nell’acqua bollente prima di versarle nella teglia. Unendo del rosmarino e del sale comincerà la cottura nel forno e quando la doratura delle patate avrà raggiunto la consistenza del “crocante”, si potranno servire con il capretto.

A questo punto il pranzo volge quasi al termine e l’ultima portata sarà “u zazicchiu sfrittu cu i vrocchi rapa” (salsiccia frita con i broccoli di rapa), tipico piatto carnascialesco ma sempre gradito: i broccoli non saranno già sbollentati, ma cuoceranno a “crudo” e “girati” con la salsiccia, che deve essere fresca e preparata da non più di due giorni.

In una padella rosoleranno insieme e molto lentamente, avendo cura di coprire con un coperchio, per permettere al vapore acqueo di far ammorbidire i broccoli e farli insaporire con il profumo della salsiccia.

Saranno portati in tavola i “casca-vaddi” (caciocavalli) di Massa freschi, che hanno solo un giorno di “fattura” e premendoli esce il latte, e quelli curati, che hanno una stagionatura di almeno venti giorni, il cui interno è “burroso”; ricotte, mozzarelle e, *dulcis in fundo*, salsicce stagionate ma non dure.

I dolci, rigorosamente fatti in casa, saranno quelli tipici: pan di Spagna con crema e il classico dolce pasquale di Maratea fatto con fichi secchi, mandorle, noci, nocciole e uva passita, macerati in vino liquoroso, e impastati con uova e farina, e poi passati al forno.

I vini saranno il Bianco frizzantino di Brefaro e il Rosso rubino di Castrocucco, mentre per accompagnare i dolci il Passito Bukkuram di Pantelleria.

See International Summary page 77

La culla della dieta mediterranea

DI DONATELLA ROMEO
Accademica di Crotone

*Curiosità e tradizioni
di Nicotera (Vibo Valentia)
dove tutto cominciò.*

Le cronache del novembre 1960 sembrano aver riportato per diversi giorni, come venne ripreso anche dal Centro ufologico italiano, l'avvistamento di un oggetto misterioso caduto al largo di Nicotera Marina il giorno 17 novembre 1960, alle ore 9,45. Del caso si interessò la Marina Militare con l'invio di due corvette per perlustrare il luogo del presunto avvistamento dell'oggetto misterioso visto cadere in mare. I servizi segreti del tempo si interessarono del caso, unitamente all'Fbi americana, così come furono sentiti i numerosi testimoni dell'accadimento. In effetti poi non si seppe più niente di preciso sull'accaduto né si ebbe conferma se erano veramente ammarati a Nicotera gli extra-terrestri.

Quello che però si seppe di certo è che effettivamente ci fu in quel periodo un folto gruppo di "forestieri" che girovagò, chiese, visse per diversi mesi in quel luogo, interrogando la popolazione contadina, i commercianti, gli artigiani di quel piccolo e sperduto paese di Calabria, oggi ultimo caposaldo costiero che divide la provincia di Vibo Valentia da quella di Reggio Calabria. La loro missione era quella di raccogliere dati e informazioni su quello che si mangiava, su come si cucinavano gli alimenti e su quanto e quando si "aviva o nun s'aviva fami" e misurando inoltre peso, pressione e battiti cardiaci ad intere famiglie che stavano lì ospitali e disponibili come è sempre la buona gente del Sud, anche un po' incredula e curiosa per tutto quello strano trambusto.

Erano quelli i componenti dell'equipe medico-scientifica di Ancel Keys, dell'Università di Minneapolis, che nel 1952 aveva constatato che la quantità di colesterolo presente nel

sangue dei vigili del fuoco di quella città era più alta di quella dei colleghi di altri paesi e che aveva quindi deciso di condurre un'indagine esplorativa sui consumi alimentari nel bacino del Mediterraneo prendendo in considerazione, nello specifico, proprio il comune di Nicotera in Italia e l'isola di Creta in Grecia.

Il rilevamento dei dati era iniziato, appunto nel mese di gennaio 1960 ed era proseguito fino al mese di ottobre - gli Ufo vennero avvistati il mese successivo e forse andrebbe azzardato che erano lì per spionaggio industriale - per poi proseguire negli anni monitorando lo stato di salute della popolazione di Nicotera. Ne emerse la presenza di pochissimi casi di infarto, di ipertensione, di diabete e di sovrappeso, appunto cose dell'altro mondo per le abitudini alimentari dell'opulenta America che Ancel Keys e i suoi assistenti stavano mettendo sotto accusa. E così, con tutta probabilità, ai nicoteresi - si chiamano così gli abitanti di Nicotera - erano sembrati proprio loro, Ancel Keys e i suoi vari colleghi e collaboratori, i veri extra-terrestri, visto che parlavano sicuramente lingue sconosciute e soprattutto si aggiravano con taccuini, formulari, grafici e bilance mai viste prima, usando termini medici e scientifici incomprensibili, che rendevano ancora più strana la loro parlata e facendo domande ancora più curiose e strane. Perché lì a Nicotera tutti sapevano quello che dovevano mangiare e come; e quindi, perché quei forestieri lo stavano chiedendo proprio a loro? E poi erano anche così curiosi di come si preparavano le pietanze e su quanto e quando si consumavano i diversi alimenti che si producevano nelle terre e si pescavano nei mari di

Nicotera: pasta, pane, patate, pesce, verdura e legumi, frutta fresca e secca e vino rosso, cose che le donne del paese imparavano a cucinare praticamente fin da bambine dalle loro madri e nonne (perché a Nicotera si vive, tra l'altro, a lungo). Bè quella sì che poteva apparire, allora, vera e propria fantascienza. Vera materia da extra-terrestri.

Ma bastò quello a far partire tutto. Fu, quello, l'inizio. L'inizio del mito della dieta mediterranea di riferimento. Lo studio pilota condotto a Nicotera venne, infatti, ripetuto, negli anni immediatamente successivi, in altri sette Paesi, coinvolgendo, oltre agli Stati Uniti, anche il Giappone, la Finlandia, i Paesi Bassi, la Grecia, la ex-Jugoslavia e di nuovo l'Italia. La ricerca epidemiologica continuò nei sette Paesi nei successivi venticinque anni, quando l'iniziale "fantascienza" diventò sempre più "scienza" vera e propria: le prime conclusioni ottenute con lo studio pilota di Nicotera furono approfondite e codificate e, negli anni Novanta, vennero delineati i principi scientifici della cosiddetta dieta mediterranea.

A Nicotera era praticato uno stile di vita alimentare altamente benefico per la salute, perché particolarmente povero di colesterolo e ricco di antiossidanti naturali. Esso si basava sul consumo di cereali, pesce, ortaggi,

legumi, frutta fresca e secca, olio di oliva e un uso moderato di vino. Per il loro costo elevato o la maggiore difficoltà di reperimento, e quindi è proprio il caso di dire "di necessità virtù", erano invece poco utilizzati i grassi di origine animale, la carne, il latte, i formaggi, le uova, i dolci, le bevande zuccherate e lo zucchero.

Il modello venne in seguito generalizzato, ma Nicotera rimane oggi l'inizio di tutto quel percorso che ha portato l'Unesco a riconoscere i principi della dieta alimentare patrimonio culturale immateriale dell'umanità.

Questa è quindi la storia passata di Nicotera. Ma che ne è della storia di oggi? Ebbene, la Camera di commercio di Vibo Valentia, a partire dal 2010, ha fortemente investito sulla dieta mediterranea di riferimento, ritenendo che la maniera migliore per il recupero degli studi avviati da Keys fosse quella di rinnovare il legame fra l'identità gastronomica del territorio e le evidenze scientifiche. Il progetto ha voluto, anche, attivare un percorso di formazione culturale degli operatori della produzione alimentare (produttori e somministratori) capace di offrire al consumatore effettivi parametri di riferimento per l'applicazione, nel quotidiano, dei principi della dieta mediterranea. Allo stesso tempo, ha voluto trasformare quell'esperienza scientifica iniziale

in un modello in grado di identificare un'eccellenza territoriale di qualità e tipicità, funzionale anch'essa alle politiche di promozione e di sviluppo del sistema economico locale.

Su queste basi, la Camera di commercio, avvalendosi della collaborazione scientifica e metodologica dell'Università di Roma Tor Vergata, ha elaborato un intenso e articolato lavoro di ricostruzione dell'esperienza storica. Per numerosi piatti e alimenti della tradizione è stato così individuato "l'indice di adeguatezza alla dieta mediterranea" per una sua applicazione universale, pratica e semplice. È anche per questo che la pubblicazione del volume "La Dieta Mediterranea. Nicotera, il modello italiano di riferimento", realizzata dalla Camera di commercio di Vibo Valentia, ed edita da Rubbettino, è disponibile in lingua inglese, tedesca e francese.

La sfida è che la riscoperta del modello della dieta mediterranea possa far crescere quella positiva sinergia tra pubblico e privato, tra collaborazioni scientifiche e disponibilità associative e produttive, tra consumatori e imprese, tra mondi distanti ma spesso molto più vicini di quello che può apparire; sinergia fondamentale affinché ogni progetto di crescita e sviluppo del territorio possa avere successo.

See International Summary page 77

BUONE VACANZE

*Gli uffici della Segreteria di Milano resteranno chiusi,
per le vacanze estive, dal 12 al 25 agosto.*

La Redazione di Roma resterà chiusa dal 5 al 30 agosto.

*Un amichevole augurio di buone vacanze
a tutti gli Accademici.*

Il pesce duro a Varzi

DI UMBERTO GUARNASCHELLI

Delegato di Voghera-Oltrepò Pavese

*Per chi abitava
lontano dal mare,
stoccafisso e baccalà
divennero cibo comune.*

Lo stoccafisso è l'alimento che a Varzi, paese di passaggio tra la pianura e l'alto Appennino, si consuma da sempre. Veniva portato attraverso la "via del sale" e da allora, insieme al baccalà, è quanto di più tipico si possa trovare nel territorio.

Non si può venire a mangiare lo stoccafisso a Varzi senza sapere il legame tra la città e il nordico pesce. I varzesi dell'antico borgo, come quelli della città di oggi, commerciavano in bestiame e altro e il suo mercato è sempre stato il più grande della valle. Vi confluivano dai paesi circostanti e, in queste occasioni, chi arrivava da fuori si fermava a pranzo nelle numerose osterie. Sulle tavole si potevano trovare: brasato, ravioli, salame cotto e crudo, trippa, lumache e il merluzzo, portato da Genova a Varzi dai mulattieri. Poi era diffusa la torta di riso (le donne ogni

anno andavano in Lomellina a "mondare" e tornavano con il loro prezioso sacco) preparata soprattutto a San Luigi, a San Giovanni e a San Giacomo. E infine la torta di mandorle, data la grande diffusione dei mandorli nelle colline circostanti.

Ma non perdiamoci e ritorniamo al merluzzo. Il vasto consumo di questo alimento nel territorio fu dovuto alla Chiesa della Controriforma che, nel Cinquecento, imponeva di "mangiar magro" proibendo la carne nei giorni comandati. Per chi abitava lontano dal mare ciò costituiva un problema brillantemente risolto con stoccafisso e baccalà che, grazie alla loro conservazione, divennero cibo comune. Da non sottovalutare anche il suo basso costo (a differenza di oggi) che contribuì, insieme alle aringhe e alla polenta, all'alimentazione delle classi meno abbienti.

È possibile, però, non averlo mai visto vivo, e forse neppure intero, sul banco di una pescheria. Allora eccone l'identikit: è verdastro, con delle macchiette gialle sul dorso e una linea laterale bianca lungo tutto il corpo. Il ventre è bruno. Lunghezza fino al metro e mezzo. Peso fino a 50 kg. Finché sta in acqua, si chiama merluzzo. Quando viene pescato con appetitose esche a base di calamari o di altri pesci, cambia il suo stato esistenziale (da vivo a morto) e il nome, a seconda di come viene trattato. Se viene subito pulito, messo in barile e coperto di sale, è chiamato baccalà (dalla parola fiamminga *Kabeljaw* che significa bastone di pesce). Il sale serve per tirare fuori dalle sue cellule l'acqua, quindi per essiccarlo, allo scopo di conservarlo a lungo. Se invece il merluzzo viene lasciato ad essiccare all'aria fredda, diventa stoccafisso, alias bastone di

legno, come appare per la sua durezza. Il merluzzo è l'omologo acquatico del maiale, perché non se ne butta via niente. In Norvegia, patria dei vichinghi, inventori dello *stok*, la testa del merluzzo viene bollita; la lingua è considerata una vera ghiottoneria, mentre le guance vengono fritte in pastella. Le uova di merluzzo, lessate nella loro sacca, si mangiano affettate; il fegato, cotto in salsa. L'olio di fegato di merluzzo si prende perché contiene molte vitamine. Lo stomaco del merluzzo viene spedito in Giappone dove viene farcito con altri pesci e usato per il sushi. Pochi sanno che lo stomaco del merluzzo viene cucinato anche in Calabria e in Sicilia. In Islanda non buttavano nemmeno la pelle che sostituiva il pane in quanto a quelle latitudini non si potevano coltivare i cereali. Anche ora i cereali non sono coltivati ma vengono importati. Fritta o arrostita e spalmata di burro, la pelle del merluzzo era la merenda preferita dei bambini islandesi. L'intestino viene macinato e usato come mangime per i salmoni d'allevamento.

Se in Portogallo si vantano di 365 ricette a base di merluzzo, anche Varzi ne vanta diverse, legate, oltre che alle osterie, al mercato e ai giorni di magro, e ad un particolare giorno dell'anno: il mercoledì delle Ceneri. Questo era il giorno dello stoccafisso, che veniva mangiato a mezzogiorno possibilmente in compagnia di amici nelle cascine di campagna. Relativamente a questa ricorrenza, si ricorda che per le Ceneri del 1986 furono cucinati, all'albergo "Corona", 23 kg di stoccafisso: 6 kg con patate e 17 in insalata, con 2,5 kg di acciughe, 3,2 kg di olio, 24 limoni e aglio.

See International Summary page 77

Le etichette che problema!

Un esempio per tutti: su un pacchetto di biscotti di una primaria azienda nazionale, in vendita al supermercato, l'elenco degli ingredienti è scritto in ben quattordici lingue, fra le quali il ceco, il polacco, l'ungherese, lo sloveno, il rumeno ecc. Il tutto in caratteri minuscoli, difficilmente leggibili, su una superficie di circa 20 cm per 8. Ecco come i vari regolamenti impongono la conoscenza del prodotto al consumatore. Si è passati dalla genericità delle indicazioni di qualche decennio addietro a delle regole che dovrebbero agevolare il consumatore nella scelta e informarlo sulle caratteristiche del prodotto. Tuttavia, il più delle volte si finisce per confondere, tralasciando alcune informazioni che chi acquista vorrebbe più chiare e precise, come ad esempio il formato molto più grande dei caratteri tipografici nelle indicazioni. La data di scadenza, il più delle volte, è posta sulla chiusura, stampata poco evidente, oppure incisa con forellini. A volte si presenta come una sequenza di numeri che sembrano quelli del lotto. Quanti consumatori, in effetti, riescono a capire che in etichetta la presenza della sequenza numerica 01.07.14 2 L 2741 11:21 segnala un prodotto in scadenza il primo luglio dell'anno prossimo?

Passiamo agli ingredienti come l'"olio vegetale" che si riferisce spesso a olio di palma, di soia, di colza e altri di mediocre qualità. Finalmente sembra che, dal dicembre del 2014, dovrà essere specificata la natura degli oli vegetali utilizzati. Speriamo che si faccia presto, così i produttori dovranno denunciare l'impiego, ora molto diffuso, dell'olio di palma, olio di bassa qualità dal punto di vista nutrizionale, la cui produzione

spesso si associa a deforestazioni. Passiamo poi alle raffigurazioni del prodotto riportate sulle confezioni. Le dimensioni delle immagini dovrebbero essere tali da lasciare spazio alle informazioni nutrizionali e all'elenco degli ingredienti, cosa che spesso non è. Le foto e le notizie facoltative, secondo quanto prescritto dal reg. Ue 1169/11, non devono sottrarre spazio all'informazione obbligatoria in etichetta. A volte, sulle scatole, appare l'*excusatio non petita* del produttore "l'immagine ha solo lo scopo di presentare il prodotto" che poi vorrebbe dire che il prodotto all'interno è del tutto diverso da quello raffigurato.



Sulle etichette spesso si riporta la quantità di sodio e non quella del sale, che più potrebbe interessare al consumatore. Dal prossimo anno, secondo il regolamento Ue, dovrà essere sostituita con l'equivalente espresso in termine di "sale".

Un altro aspetto sul quale ci vorrebbe più chiarezza è quello della conservabilità del prodotto, specialmente dopo l'apertura della confezione, anche se la stima non potrà mai essere esatta dipendendo dalle condizioni di conservazione del prodotto da parte del consumatore. In questi casi è sempre opportuno mantenere il non completamente consumato in frigo.

Il consumo dell'olio extravergine d'oliva è in continuo aumento, con prezzi e qualità molto variabili. In genere il prodotto sul mercato italiano è di buona qualità e in larga parte proveniente dall'estero o prodotto in Italia con materia prima proveniente dai paesi mediterranei. In proposito sarebbe opportuno indicare sulla bottiglia l'anno di raccolta delle olive per capire da quanto tempo il prodotto è stato imbottigliato. Da molte parti interessate viene, inoltre, auspicata un'attenzione ai consumatori vegetariani, vegani o affetti da celiachia, per i quali sarebbero necessarie indicazioni più chiare per le loro esigenze alimentari. Per l'assenza di glutine molte aziende si stanno adeguando anche nel settore dei salumi. Un'annosa questione, infine, è quella dei giocattolini abbinati ai prodotti per bambini. Il bambino, attratto dal regalo, induce la mamma all'acquisto, incrementando il consumo di questi prodotti, che spesso non sono i migliori dal punto di vista dietetico infantile. Senza contare l'aspetto economico, per cui il giocattolino non è certo regalato e a volte ha un valore superiore al prodotto stesso. Maliziosamente, molti di questi prodotti sono collocati nei punti vendita ad altezza bimbo o vicino alle casse, con un alto coefficiente di attrazione per il piccolo consumatore.

Le tecniche di *marketing* si raffinanano sempre di più aumentando quell'asimmetria fra la proposta di vendita e la disponibilità critica del consumatore nelle sue scelte. È auspicabile, quindi, un'informazione più precisa per chi acquista, chiara e comprensibile.

GABRIELE GASPARRO
Delegato di Roma

TRENTENNALE DELLE FORNELLE

Il Club del Fornello nasce a livello nazionale nel 1977 a Piacenza: alcune signore, amanti della buona tavola ma anche dell'arte di ricevere, decidono di mettersi insieme in un club e di condividere le loro esperienze. Sei anni dopo viene fondato dalla signora Anna Toffoletto il Club a Milano; sono quindi trent'anni che le Fornelle si ritrovano, preparano e commentano pietanze realizzate esclusivamente per loro e i loro cari. Il trentennale del Club è stato festeggiato alla Valera di Arese, alle porte di Milano, storica e prestigiosa dimora risalente al XVII secolo. Seduti a tavola, i 130 commensali hanno potuto apprezzare, tra le altre vivande servite, gli splendidi 1000 ravioli preparati uno ad uno da Anna Mattioli, da tanto tempo Fornella e da 25 anni Accademica della Delegazione di Milano Duomo. A rappresentare le Fornelle, la Presidente nazionale Gisella Corvi; in rappresentanza dell'Accademia Italiana della Cucina, da sempre molto vicina al Club Il Fornello, era il Presidente Giovanni Ballarini, che ha premiato la signora Toffoletto, fondatrice del Club milanese e vera e propria anima del progetto. Al pranzo era presente anche il Delegato di Milano Duomo Andrea Cesari de Maria, autore dell'introduzione del libro di ricette celebrativo dei trent'anni di attività. Grande allegria e grande successo per una giornata che ha visto la partecipazione di Fornelle provenienti da ogni parte d'Italia, testimoni del senso di amicizia e fratellanza che unisce le socie del Club.

PASTA ITALIANA A RISCHIO?

Il frumento duro rappresenta una delle fonti primarie di ca-

lorie e proteine per gran parte dell'umanità, ma i cambiamenti climatici nella regione mediterranea, area di elezione della specie, pongono problemi per la sua coltivazione, spingendola sempre più a Nord. La produzione della pasta, uno dei componenti fondamentali della dieta italiana, rischierebbe così di dipendere sempre più dalle importazioni, con gravi ricadute anche per la nostra economia. Per fare il punto sullo stato della ricerca e sulle sfide per assicurare una produzione ottimale di frumento, si è tenuto, di recente, nella sede centrale del Cnr a Roma, il convegno "Genetics and Breedings of Durum Wheat", organizzato dall'Accademia nazionale delle scienze, con il Dipartimento di scienze bio-agroalimentari del Cnr, Enea, Cra e Cimmyt, Icarda, Fao.

"Il cambiamento climatico sta rendendo l'area del Mediterraneo sempre più inospitale per la coltivazione del frumento che, spinto sempre più a Nord, sperimenterà agenti patogeni e condizioni ambientali differenti", spiega Domenico Pignone, dell'Istituto di genetica vegetale del Cnr di Bari. "Nel contempo, la gamma di prodotti che si ricavano dal suo raccolto si amplia e il consumo si estende a nuove regioni". Secondo Coldiretti, la produzione italiana di frumento duro è di 4,2 tonnellate e, nonostante un incremento del 12% del raccolto destinato alla pasta (2012), l'Italia resta dipendente dall'estero per circa il 40% del proprio fabbisogno. "L'Italia, un po' come è avvenuto con la seta, da paese produttore potrebbe diventare totalmente importatore, con pesanti ricadute economiche", ha proseguito Pignone. "È necessario mettere a frutto strategie di miglioramento genetico tali da permettere lo sviluppo di un prodotto di qualità, in grado di dare produzio-

ni sostenibili nell'ambito dei nuovi scenari".

"Il frumento duro, coltivato su più di 500 milioni di ettari in tutto il mondo, è la base della dieta e del reddito agricolo in Europa, America e Australia, ma le malattie e gli stress ambientali continuano a limitare e a degradare la qualità del raccolto", ha spiegato Emilia Chiancone, presidente dell'Accademia nazionale delle scienze. "Questi ostacoli richiedono continua attenzione da parte della comunità scientifica". Al convegno si sono tenute circa 60 relazioni da parte di studiosi e ricercatori. Il programma scientifico ha incluso ricerche sull'origine e l'evoluzione della specie, le risorse genetiche alla base delle vecchie varietà e delle specie selvatiche, il miglioramento genetico per una produzione sostenibile, le resistenze e tolleranze ad agenti patogeni, insetti e avversità ambientali e sui recenti avanzamenti della genomica. "I prodotti a base di frumento che mangiamo oggi", ha spiegato ancora Domenico Pignone, "sono frutto del miglioramento genetico cui il cereale è stato sottoposto, prima in maniera non scientifica dagli agricoltori, poi in modo più rigoroso. Ma ciò ha portato alla perdita di alcuni geni e delle associate caratteristiche che oggi la ricerca ritiene importante recuperare, grazie alle tecnologie avanzate della biologia e dell'informatica, per fronteggiare le sfide alimentari del futuro".

ALIMENTAZIONE SOSTENIBILE

Si è svolto a Terni il V International Mediterranean Meeting, promosso dalla Fondazione Adi (Associazione Italiana di Dietetica e Nutrizione Clinica). Tema del convegno, presieduto dall'Accademico Giuseppe Fatati, Direttore del

Centro Studi dell'Umbria, "Nutrizione e Metabolismo". Un incontro tra specialisti su tematiche di scottante attualità: l'obesità, il diabete, le patologie metaboliche e la malnutrizione. Termini come globesità e diabesità sono ormai di uso comune e il mondo scientifico è concorde nel riconoscere che in assenza di un'immediata azione comune si potranno avere problemi sanitari molto gravi per milioni di persone nei prossimi anni. La nutrigenomica e la nutrigenetica sono campi di ricerca innovativi che dovrebbero portare a comprendere sempre meglio in che modo un alimento, o meglio un particolare stile alimentare, interferisce nel funzionamento dell'organismo a livello molecolare metabolico. Il convegno è stato preceduto da un workshop sul tema "Alimentazione sostenibile", cui ha partecipato, tra gli altri, il Delegato di Terni Guido Schiaroli. Nel corso del workshop è stato messo in evidenza che non sembra esistere, a tutt'oggi, una chiara e condivisa definizione di "processo sostenibile" relativo al mondo alimentare, anche se la tradizionale cucina italiana, cioè la cucina di tutti i giorni, composta principalmente da piatti unici, semplici, preparati con ingredienti locali e di stagione, può essere considerata la base di un'alimentazione sostenibile, oltre che utile per la salute. Tuttavia, *a priori* non è certo che un'alimentazione sostenibile sia anche la migliore per la salute, e il divario tra scelte "sostenibili" e "salutistiche" potrebbe porre la nostra società nella necessità di prendere decisioni non scontate e non banali, tenendo conto dei mutamenti ambientali e demografici e della sostenibilità economica delle scelte per il singolo e per la collettività.

a cura di
SILVIA DE LORENZO

**LA STORIA
DI CIÒ CHE MANGIAMO**

di Renzo Pellati

Daniela Piazza Editore - Torino
www.danielapiazzaeditore.com
€ 28,00

Il legame profondo che ci unisce ai cibi che consumiamo ha portato l'autore ad approfondire, nella riedizione di questo interessante e completo volume, le conoscenze sull'origine degli alimenti che compaiono sulle nostre tavole. Una storia ricca di aneddoti, di curiosità, di ricerche e scoperte, che aiuta a comprendere l'evolversi delle abitudini alimentari, la comparsa di miti e di pregiudizi (come per la patata e il pomodoro), l'importanza della ricerca scientifica. Per cucinare bene e mantenere una buona salute occorre avere una buona conoscenza della tecnica e dei materiali, e di quanto è stato fatto in precedenza. E le cose da sapere sono tante, perché ogni civiltà ha dato importanza a particolari alimenti e ha elaborato tecniche di conservazione, di cottura, di preparazione provocando nuovi accostamenti di sapori. La storia del cibo è enorme, ma questo è un libro che non si rivolge agli storici: vuole incuriosire il lettore dandogli notizie vere, documentate e stimolanti per accrescere il desiderio di conoscere ciò che utilizziamo

ogni giorno. E per facilitare la ricerca delle notizie, gli alimenti sono raggruppati secondo l'ordine in cui compaiono nei pasti quotidiani: dalle bevande ai primi, alle carni, alle verdure, ai dessert, alla frutta. Ma si parla anche dei protagonisti delle ricette famose o dell'origine dei nomi di alcune preparazioni, senza mai dimenticare il presente: l'educazione alimentare, l'analisi dei consumi o le frodi dei cibi che troviamo in tavola.

**LA STAGIONE DEI TONNI
A SCOPELLO**

di Baldassarre Vasile

Marcello Clausi Editore
Palermo
www.clausieditore.it
€ 10,00

Le tonnare hanno costituito, soprattutto in Sicilia, un'importante realtà economica e sociale. Tuttavia, per ragioni note a tutti, via via sono state dismesse e di esse si sono persi, forse troppo presto, percezione e ricordo. In particolare, l'ultima volta in cui è stata "calata" la tonnara di Scopello fu nel 1984 e il desiderio di scrivere una sorta di memoria sulla stagione dei tonni, che potesse costituire la testimonianza di un mondo ormai scomparso, portò l'autore, alcuni anni dopo, a scriverne. Oggi, sia per il succes-

so della prima edizione, sia per far meglio conoscere un sito, così permeato di valori identitari, ai numerosi visitatori orientati ad approfondire la storia e le tradizioni della tonnara, l'autore, Vice Delegato di Palermo Mondello, ne propone una nuova edizione. Arricchito di nuovi capitoli, anch'essi come gli altri legati ad abitudini e momenti di pesca personalmente vissuti, il volume riporta anche una raccolta di ricette familiari, ispirate alle tradizioni di Scopello.

A TAVOLA NELLA MARCA

a cura di Nazzareno Acquistucci

Matteo Editore - Dosson di Casier (Treviso)
matteoeditore@tin.it
€ 20,00

Seguendo la stagionalità dei prodotti, questa guida, giunta alla sua quarta edizione, presenta e propone ricette di piatti che fanno parte della migliore tradizione trevigiana, suggerendo anche i locali dove trovarli. Sono quelli che, attraverso un'assidua frequentazione, il curatore ha selezionato in perfetta autonomia di giudizio, esprimendo le proprie valutazioni in base alle proprie conoscenze gastronomiche e soprattutto con l'obiettivo di far conoscere e apprezzare, anche alle nuove

generazioni, la cucina della Marca, eseguita nel rispetto per la materia prima e per la tradizione. Una guida, quindi, per decidere cosa mangiare e dove; per scegliere un locale per gustare i piatti che sa proporre al meglio, ma anche per eseguirli da soli e imparare a conoscere i sapori autentici del territorio.

SOLE SALE VENTO FUOCO

di Carlo G. Valli

Cierre Edizioni - Caselle di Sommacampagna (Verona)
www.cierrenet.it
€ 16,00

Un bel libro, da sfogliare in libertà e scoprire "L'antica arte di conservare il cibo. Memorie, pratiche, vecchi sapori, ricette" come recita il sottotitolo. "I luoghi e i personaggi descritti dall'autore rivelano il ritmo dell'esistenza in tempi trascorsi ma non troppo lontani da oggi e descrivono il cibo che la gente preferiva perché di facile approvvigionamento, se fresco, o conservabile se doveva servire da scorta", scrive Gualtiero Marchesi nella prefazione. E infatti, le varie tecniche di conservazione sono trattate con precisione, con rigore storico e filologico, con la citazione delle fonti, degli storici della gastronomia, degli esperti. E così, dalle tecniche elementari di conservazione



di un tempo, ci accorgiamo che ancora oggi utilizziamo tanti prodotti conservati alla vecchia maniera (pensiamo al-

le marmellate, al pesce in carpine o sotto sale), ma anche con sistemi più moderni, e che la conservazione del cibo

è divenuta fondamentale non solo per la sopravvivenza ma anche per i consumi della gente di oggi. Ma gli elementi

usati, sia un tempo come espedienti per non sprecare cibo, sia oggi, restano: il sole, il sale, il vento, il fuoco.

 Alto Vicentino

DIECI ANNI DI GUSTO

Nel gennaio di quest'anno la Delegazione dell'Alto Vicentino ha festeggiato i primi dieci anni di attività, e il suo Delegato, Renzo Rizzi, ha pensato bene di lasciare un adeguato segno dell'evento pubblicando, in tiratura limitata, un elegante volumetto che ripercorre la vita della Delegazione (scritta a quattro mani dal Delegato stesso e dal prof. Giorgio Trivelli). Il volume, dedicato al fondatore della Delegazione, Luciano Rizzi, padre di Renzo, già di per sé prezioso per l'esauriente e puntuale trattazione storico-accademica locale, assume maggiore rilevanza e un interesse più generale grazie alla sua seconda parte. Questa è infatti dedicata alla pubblicazione di un ricettario inedito, dal titolo "Checco servitore". L'autore, Checco, faceva il cuoco presso un'importante famiglia vicentina oggi estinta, i Pedrazza, e il suo manoscritto datato 1834, è stato messo a disposizione da Davide Cadore, appassionato custode di queste memorie. Il capitolo dedicato al ricettario, curato dal prof. Danilo Gaspa-

LO SCAFFALE DELLE DELEGAZIONI



rini dell'Università di Padova, Facoltà di Agraria, ha l'ulteriore merito di mettere a confronto due mondi, quello degli anni dell'Impero austroungarico e quello dei nostri giorni, interpretati ovviamente attraverso la particolare lente delle preparazioni culinarie.

 Chianciano

IN DIFESA DEL POPONE

Edito dalla Società Bibliografica Toscana il volume, per il fatto di essere stato curato da Paolo Tiezzi Mazzoni della Stella Maestri, Presidente della Società Bibliografica nonché Accademico di Chianciano e grazie alla presentazione affidata a Giorgio Ciacci, Delegato di Chianciano, si avvale a pieno titolo del contributo culturale dell'Accademia. Il volume, che è una sorta di eroica battaglia in difesa del popone, è stato presentato un anno fa nell'abbazia di Spineto, in ter-

ra di Siena, e riproposto il 2 giugno scorso in riva all'Arno, sulla collina dove si erge la villa Medicea di Cerreto Guidi. Qui i paladini del popone, considerati, dai promotori dell'iniziativa, acerrimi nemici del "melone" e di tutti gli etimi forestieri, si sono riuniti nella Villa Medicea. Si è trattato - a loro dire - di un appuntamento essenziale per la difesa della toscaneità. In coda all'elegante volumetto è pubblicata, in riproduzione anastatica, la "Lettera apologetica di Lionardo Giachini in difesa, et lode del popone".

 Delegazioni della Provincia di Parma

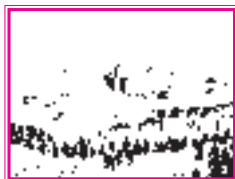
I CANTARELLI di Alberto Salarelli

Gazzetta di Parma Editore
Via Mantova, 68, Parma
In vendita esclusivamente con il quotidiano "Gazzetta di Parma"

"Artisti della cucina, Peppino e Mirella Cantarelli furono capaci di leggere e interpretare il loro territorio, non tanto geografico quanto culturale e, al tempo stesso, ebbero la dote di ascoltare e rielaborare le esperienze passate e quelle nuove vicine e lontane". Con queste parole, il Presidente Giovanni Ballarini, nella sua presentazione allo struggente volumetto promosso dalle Delegazioni della Provincia di Parma, descrive due storici

protagonisti della cultura gastronomica italiana. La pubblicazione si snoda attraverso un'antologia degli articoli di giornalisti che hanno scritto dei Cantarelli e i ricordi personali e le riflessioni di coloro che, frequentando il locale di Samboseto, hanno conosciuto questi due memorabili personaggi e apprezzato la loro cucina. Compresi alcuni famosi chef di oggi, come Massimo Bottura, Fulvio Pierangelini o Antonio Santini che hanno avuto, in quella trattoria perduta nella Bassa parmense, le prime esperienze di educazione al gusto o di ispirazione nella conduzione dei loro ristoranti. Dal piccolo locale dove i Cantarelli hanno svolto per quasi cinquant'anni la loro attività, trasformando una piccola trattoria in uno dei più famosi e apprezzati ristoranti italiani, è nata una grande lezione della storia della gastronomia e della ristorazione di cui questa pubblicazione vuole essere testimonianza. Poche ma essenziali ricette della cucina di Mirella, tra cui quella famosa del savarin di riso o del suo altrettanto famoso zabaglione agli amaretti, completano questo viaggio fra storia e memoria.





VALLE D'AOSTA

MONTEROSA
23 aprile 2013

Ristorante "Il Ritrovo" di Vincenzo Atzei. ●Via Roma 42, Saint Vincent (Aosta); ☎0166 510098, ilritrovov-da@tiscali.it; coperti 80-100. ●Parccheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; chiusura mercoledì sera e domenica sera. ●Valutazione 7; prezzo € 40; elegante, tradizionale, menu per celiaci.

Le vivande servite: mousse di melanzane e caprino; carpaccio di capriolo con verdure e grana in salsa chantilly; gnocchetti di zucca con barba di becco e pomodori glassati; noce di daino in camicia di fieno; spiedino di vaniglia con frutta caramellata e cremoso al limone.

I vini in tavola: Pinot Grigio (Lo Triolet); Cornalin (Vigneti Rosset); Nus Malvoisie Fletri (La Crotta De Vegneron).

Commenti: Serata all'insegna della cordialità, introdotta da una breve lettura dal tema "Cibo e letteratura" proposta dalla Simposiarca Antonia Sartori. La Delegazione ha visitato per la prima volta questo locale situato nel centro di Saint Vincent. La visita ha potuto contare su preparazioni di gustosa semplicità e aderenza al territorio: il menu a base di verdure e carni di selvaggina locale proposto dallo chef patron del locale, di matura esperienza, appassionato cacciatore, è stato apprezzato per armonia, equilibrio e per la piacevole leggerezza del risultato. Delizioso e fresco il dessert. I vini tutti appartenenti alla tradizione regionale e abbinati alle proposte del cibo hanno contribuito a completare il simposio con un buon rapporto qualità/prezzo.



PIEMONTE

ALESSANDRIA
12 maggio 2013

Ristorante "Vallenostra" di Roberto Grattone e Agata Marchesotti, fondato nel 1999. ●Cascina Valle 1, Mongiardino Ligure (Alessandria); ☎e fax 0143 94131; coperti 40. ●Parccheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie 7 gennaio-13 febbraio; chiusura da lunedì a giovedì. ●Valutazione 7,5; prezzo € 35;

accogliente, rustico, tradizionale.

Le vivande servite: assaggio di formaggi e focaccia calda; salumi con fersulla calda; sfornato di piselli su pomodori concassé; fagiolane della Val Borbera in insalata tiepida con peperoni e cipollotti; gnocchi di patate quarantine alla crema di Montebore, zafferano e asparagi; tortelli di "prebugiun" (erbe di campo) e ricotta; maialino al forno con contorno; involtino di carpaccio di vitello ripieno di carciofi e prosciutto crudo su misticanza; gelato artigianale alla vaniglia con fragole; crostatina di composta di fragole fresche.

I vini in tavola: Timorasso; Sisola rosso; Barbera dei

Colli Tortonesi (Massa); Moscato d'Asti.

Commenti: Una bella giornata di sole nella Val Borbera, attirati dalla genuinità e dall'alta qualità dei prodotti locali. Da quelli dell'allevamento di bestiame, ai formaggi di capra e di pecora, quali in particolare il famoso Montebore riscoperto di recente dopo i fasti medievali, ai salumi, alle verdure di gran sapore, a vini eccellenti quali il bianco Timorasso, tipico della valle e riportato da poco all'attenzione del pubblico che ne ha decretato un grande successo. Ma soprattutto, dalla ristorazione accurata e attenta alla tradizione ligure-piemontese. Memorabile pranzo centrato su prodotti della cascina che ha ospitato

la Delegazione: dal maialino, ai salumi, alle fagiolane, al pane e alla focaccia di origine ligure fatti al momento ma soprattutto al profumo e gustoso formaggio Montebore. Ottimi i primi sapientemente preparati con Montebore e verdure locali dalle bietole alla borragine e ai "vertys" (luppolo selvatico).

ASTI

24 aprile 2013

Ristorante "Da Geppè" di Andrea Roasio, fondato nel 1956. ●Via Umberto I 10, Castagnole Monferrato (Asti); ☎0141 292113, fax 0141 63225; coperti 40. ●Parccheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie da definire; chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 7; prezzo € 30; familiare, accogliente, rustico, caratteristico.

Le vivande servite: salame crudo e cotto; insalata di carne cruda o tomino avvolto in pancetta al forno o insalata russa con "friciulin" tiepidi alle erbe; paletta biellese al forno o trippa al pomodoro o bocconcini al Ruché; panna cotta ai frutti di bosco o semifreddo cioccolato e nocchie.

I vini in tavola: assaggi di vini della zona (Bianco e Ruché).

Commenti: Come d'abitudine, la Delegazione, dopo la Consulta, ha provato un ristorante mai visitato prima. Questo locale è la tipica trattoria di campagna, in cui si accede alla sala da pranzo dopo aver attraversato il bar, ma la cucina denota una certa attenzione per la novità e una ricerca per la materia prima. Fra gli antipasti, hanno riscosso un grande successo la carne cruda e i tomini al forno; buono il piatto tipico del posto, lo spezzatino al Ruché, migliorabile la trippa. Buoni i vini del territorio, prezzo equo. Però si nota una voglia di fare molto interessante: la Delegazione infatti tornerà in autunno, perché è in questa stagione che la cucina astigiana dà il massimo dei sapori.

VITA DELL'ACCADEMIA INDICE

| | |
|--------------------------------|-----------|
| Valle d'Aosta, Piemonte | pagina 43 |
| Liguria | 44 |
| Lombardia | 45 |
| Trentino-Alto Adige, Veneto | 47 |
| Friuli-Venezia Giulia | 48 |
| Emilia Romagna | 49 |
| Toscana | 50 |
| Marche | 52 |
| Umbria | 53 |
| Lazio | 54 |
| Abruzzo | 55 |
| Molise, Campania | 56 |
| Puglia, Basilicata | 57 |
| Calabria, Sicilia | 58 |
| Sardegna | 59 |
| Europa | 60 |
| Nel mondo | 62 |
| CARNET DEGLI ACCADEMICI | 64 |
| DALLE DELEGAZIONI | 66 |

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 stampate, 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



ASTI
10 maggio 2013

Ristorante "Da Bardon del Belbo" dei fratelli Bardone, fondato nel 1890. ●Reg. Valle Asinara 25, San Marzano Oliveto (Asti); ☎0141 831310, fax 0141 832314; coperti 80. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie da definire; chiusura mercoledì, giovedì. ●Valutazione 7,35; prezzo € 50; tradizionale, familiare.

Le vivande servite: calici di spumante con crostoni alla robiola di Roccaverano; torta verde di riso e frittata alle erbe; carne cruda di fassona battuta a coltello; flan di asparagi saraceni con fonduta di fontina della Valle d'Aosta; gnocchi di patate al ragù di carne e salsiccia; punta di vitello e coniglio al forno; patate e zucchini arrostiti; "mon" (mattoncino).

I vini in tavola: Brut Martignotti (Scagliola); Estrosa 2012 (Pico Maccario); Barbera d'Asti Lavignone 2012 (Pico Maccario); Moscato d'Asti Volo di farfalle (Scagliola).

Commenti: Arrivarci è un'impresa, ma ne vale la pena per chi ama la tradizione applicata alla piemontesità. Qui si trova un'ottima materia prima, elaborata con cura e rispetto della tradizione. Sono stati apprezzati dagli Accademici gli stuzzichini con l'aperitivo e la gustosa carne cruda. Piacevoli gli gnocchi affogati in un mare di ragù. Sempre validi i secondi, punta di diamante del locale. Hanno un po' deluso i contorni; originale il dolce. Buoni i vini rossi. Servizio molto accurato in una saletta un po' sacrificata. Prezzo ai limiti di sicurezza. Prima della cena, il Simposiarca Mario Zarrella ha intrattenuto gli Accademici raccontando la storia del locale e scorci di vita campestre. Nell'occasione è stata presentata la neosocia, Alessandra Gamba.



CUNEO-SALUZZO
17 aprile 2013

Ristorante "Torrisondi" di Pier Paolo Rosa, fondato nel

1988. ●Via Michele Coppino 33, Cuneo; ☎ e fax 0171 65515; coperti 45. ●Parcheggio sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie una settimana a gennaio e tre tra agosto e settembre; chiusura domenica. ●Valutazione 8,16; prezzo € 45; tradizionale.

Le vivande servite: paté di fegatini di coniglio alla veneziana con marmellata di zucca e zenzero; sformato di piselli novelli con la sua vellutata e crema di Castelmagno; risotto mantecato con ricotta di seiras, primule, ortiche e cime di luppulo; stinco di manzo marinato alla birra e spezie con patate alla francese e asparagi in sfoglia; semifreddo all'amaretto e polvere di caffè con uovo battuto al caffè espresso.

I vini in tavola: Favorita delle Langhe (Oberto Luigi); Barbera d'Alba Rubia (Azienda Agricola Mustela); Moscato.

Commenti: Il Simposiarca, Ermanno Mauro, ha studiato con lo chef, Pier Paolo Rosa, un menu nuovo rispetto ai piatti tipici di questo locale. Il "Torrisondi" di solito propone piatti forti come la finanziaria e la cisrà; questa volta, invece, è stato tutto più delicato. Strepitoso il paté di fegatini di coniglio abbinato ad una marmellata di zucca e zenzero; profumato il risotto con le erbe di stagione e davvero eccezionale lo stinco di manzo, per sapore e morbidezza. Da sempre, termina il secondo, Pier Paolo raggiunge i commensali in sala e li delizia con la preparazione dello zabaione. Questa volta, accanto al semifreddo all'amaretto, ha preparato sul momento l'uovo battuto al caffè espresso e, anche questa volta, ha ricevuto il consenso forte applauso. Al termine della serata, le domande allo chef sono state tante e Pier Paolo con entusiasmo ha raccontato la preparazione di ogni singolo piatto. Insomma, al "Torrisondi" si va sul sicuro!



TORINO
13 maggio 2013

Trattoria "Le Ramin-e" di Steven Lazzarin, fondato nel 2009. ●Via Isonzo 64, Torino; ☎011 3804067; coperti 45. ●Parcheggio incustodito; prenotazione consigliabile; ferie tre settimane in agosto; chiusura sabato a mezzogiorno e domenica. ●Valutazione 7,5; prezzo € 37; accogliente.

Le vivande servite: frittini di verdura agli aromi e salumi del territorio; terrina di trota con asparagi e crescione di fonte; battuta di fassone e funghi; tortino di primule su crema di spinaci selvatici; gnocchetti di sairas con erbe selvatiche; rotolo di coniglio grigio al caffè con patate e funghi porcini; biancomangiare alle mandorle su coulis di fragole.

I vini in tavola: Colli Tortonesi Timorasso Dertthona 2011; Barbera d'Asti Sanbastian 2010 (Dacapo); Moscato d'Asti La Caliera 2012 (Borgo Maragliano).

Commenti: Lo chef ha accolto la Delegazione con un ricco aperitivo a base di frittini di verdura in cui spiccava la frittura di porcini colti la mattina e ancora pieni dei sentori del bosco. Steven, esperto conoscitore di erbe spontanee, ha elaborato il menu affidandosi esclusivamente a prodotti locali ed erbe colte in giornata nella Val Chisone dove, per lungo tempo, ha vissuto e lavorato. Primule appena colte hanno profumato un gradevole tortino, il crescione di fonte ha impreziosito la terrina di trota; l'asparago selvatico e il "cujet" hanno dato sapidità agli gnocchetti, mentre una lieve nota di caffè ha dato carattere e originalità al coniglio. Un delicato biancomangiare ha suggellato la cena. Scelti con attenzione e degni di nota i vini. Una proposta dal sapore d'antan, ma alleggerita con mano moderna e sapiente per una serata caratterizzata da spirito amichevole, grazie anche alla calda atmosfera del locale e al cortese servizio di sala.



LIGURIA



ALBENGA
E DEL PONENTE LIGURE
5 maggio 2013

Ristorante "Pernambucco" di Luciano e Ivana Alessandri, fondato nel 1972. ●Viale Italia 35, Albenga (Savona); ☎0182 555118, fax 0182 53458; coperti 50+20. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie 1°-10 ottobre; chiusura mercoledì. ●Valutazione 8; prezzo € 65; elegante, tradizionale.

Le vivande servite: aperitivo in giardino con verdure ripiene (zucchine, cipolle, peperoni); calamaretti al vapore con zucchine trombette di Albenga; insalata di carciofi di Albenga con gamberi di Oneglia; ravioli di pesce con punte di asparagi violetti di Albenga; pesce di lenza al forno con asparagi violetti di Albenga; parfait con fantasia di frutta fresca.

I vini in tavola: Riviera Ligure di Ponente Pigato della Curia Doc 2011; Riviera Ligure di Ponente Vermentino Doc 2011; Rosso A Seiana 2009 (Azienda Agricola Massimo Alessandri); Moscato d'Asti Doc Bass Tuba 2012 (Cantine Bava).

Commenti: Cena di gala sulla "primavera ad Albenga" al "Pernambucco", che si conferma essere un punto di riferimento per Accademici e gastronomi. Illustri ospiti a tavola Enrico Crippa e Alberto Gozzi, intervenuti per il convegno sulla cucina italiana e il suo stile a tavola e premiati con il "Piatto blu". Le verdure di stagione, asparagi, carciofi, zucchine e pomodori, sono stati i protagonisti con il pesce locale e il buon olio della Riviera. I piatti sono stati tutti molto apprezzati e la brigata di cucina, guidata da Nicoletta e

Ivana, ha ricevuto meriti complimenti, ben espressi da Gualtiero Marchesi, Paolo Lingua e Gianni Fossati, in rappresentanza del Presidente Giovanni Ballarini. Servizio impeccabile e vini di grande carattere. Un'ottima cena in un clima di convivialità e amicizia, nel più puro rispetto della storia e del presente della nostra tavola.



ALBENGA
E DEL PONENTE LIGURE
28 maggio 2013

Ristorante "Il Candidato" di Alfredo Sesia, fondato nel 2004. ●Via Cavour 40, Albenga (Savona); ☎0182 50811; coperti 65+30. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie variabili; chiusura lunedì. ●Valutazione 7,7; prezzo € 28; rustico, caratteristico.

Le vivande servite: farinata con rosmarino; farinata con zucchine trombette; torta verde; frittata con verdure dell'orto; bastardui al pesto; turle al burro, timo e salvia; cima con salsa verde e patate al forno; tiramisù del Candidato.

I vini in tavola: Rossese di Dolceacqua Doc 2011 (Foresti); Riviera Ligure di Ponente Vermentino Doc 2011 (Anfossi).

Commenti: "La cucina delle osterie", tema già trattato dal Delegato Roberto Pirino in una conferenza al Centro Pannunzio di Torino, ha permesso agli Accademici di valutare questo bel locale, nel centro storico di Albenga, che ancora conserva qualche osteria tradizionale nell'ambiente e nella cucina. Dunque, spazio ai piatti semplici come la farinata, la torta verde, le frittate e la cima, tutti ben eseguiti e molto apprezzati. I bastardui sono trofie impastate con le bietole, dunque di colore verde, e le turle sono grossi ravioli ripieni di patate e menta, secondo la tradizione della cucina delle Alpi Liguri, la cosiddetta "cucina bianca". Molto buono anche il dolce,

specialità del locale. Servizio simpatico ben coordinato dall'oste Alfredo e da sua moglie. Ottimi i vini che hanno allietato una bella serata in un ambiente simpatico anche se con acustica non proprio perfetta...

 GENOVA
7 maggio 2013

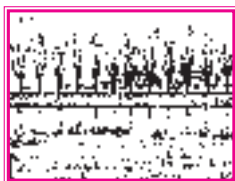
Trattoria "Vegia Arbâ" di Marina Soriano e C., fondata nel 1945. ●Piazza G. Leopardi 16R, Genova; ☎010 363324; coperti 35. ●Parcheggio incustodito; prenotazione consigliabile; chiusura domenica e lunedì. ●Valutazione 6,51; prezzo € 35; semplice, familiare, tradizionale.

Le vivande servite: friscieu di cipolline e lattuga; panisette fritte; zemino di ceci; minestrone con i bricchetti; insalata di stoccafisso bollito con le patate; torta di cipolle e bietole; sorbetto alla mela verde; canestrelli.

I vini in tavola: Gavi Docg, Cortegaia Bianco e Cortegaia Rosso, Vino Rosato Amabile, Soldati Brut Millesimato 2005 (tutti La Scolca).

Commenti: Situata in uno degli angoli più suggestivi di Albarno, questa è una delle ormai poche trattorie cittadine a conservare la cucina e l'atmosfera delle tipiche osterie genovesi. La spontanea cortesia dei titolari e del personale, vecchie conoscenze per alcuni, ha conquistato gli ospiti al pari dei piatti serviti, semplici e tradizionali ma eseguiti con la precisione di un rito ripetuto nel tempo. Tra questi, il minestrone alla genovese coi bricchetti, un tipo di pasta dalla forma simile ai fiammiferi, arricchito dall'imprescindibile presenza del pesto, o ancora lo stoccafisso in insalata, in versione forse un po' delicata per gli estimatori ma comunque profumato e appetitoso; per non parlare degli squisiti seppur semplici canestrelli da intingere a piacere nel vino dolce. Unica nota stonata un banale sor-

betto fuori contesto. L'atmosfera conviviale, il locale dedicato ai soli Accademici hanno caratterizzato la serata, che si è conclusa con una relazione sui vini serviti da parte del dott. Giorgio Soldati, titolare dell'azienda produttrice.



LOMBARDIA

 ALTO MILANESE
21 maggio 2013

Ristorante "Osteria Boccondivino" di Marika Prandato, fondata nel 2012. ●Corso Sempione 129, Legnano (Milano); ☎0331 596408; coperti 40. ●Parcheggio incustodito, sufficiente, scomodo; prenotazione consigliabile; ferie agosto; chiusura martedì, sabato a mezzogiorno. ●Valutazione 7,5; prezzo € 30; tradizionale.

Le vivande servite: baccalà mantecato alla ligure con pinoli tostati, olio di oliva taggiasca e prezzemolo fresco servito su salsa alle pere profumata al coriandolo; carpaccio di capasanta atlantica marinata al lime e zenzero servita con insalatina novella, asparagi croccanti e crema di squacquerone; rollè di branzino del Mediterraneo in crosta di patate aromatizzate al rosmarino, cotto al forno con julienne di verdure dell'orto e caviale di melanzane.

I vini in tavola: Prosecco Rustico (Nino Franco); Sauvignon 2012 (Bastianich Vigne Orsone); Apianae Moscato del Molise 2009 (Di Maio Norante).

Commenti: Con la collaborazione dei fratelli Asperti, eccellenza locale in pasticceria, che hanno curato uno splendido aperitivo salato con sette sfiziose degustazioni fra cui hanno spiccato una cassata salata rivisitata e una bavarese di peperone

con acciuga, nonché naturalmente il dolce finale, gli Accademici hanno riproposto una riunione conviviale in questo ristorante che aveva dato l'impressione di voler crescere con passione. In effetti i piatti proposti dallo chef Gallo Stampino hanno dato prova di fantasia e capacità. Bella la presentazione e consenso pressoché unanime per il baccalà (pesce all'amo e preparato da Giraldo) e il rollè di branzino, mentre il carpaccio di capasanta, pur se invitante, ha peccato in sapore e non è stato gustato appieno. Un commento a parte per il servizio che è apparso eccessivamente lento. La cena, grazie anche alla bravura dei Simposiarchi Ezio Croci e Marco Minesi, si è svolta con l'amicizia e la convivialità che contrassegnano le riunioni della Delegazione.

 BERGAMO
16 maggio 2013

Trattoria "Sant'Ambroeus" di Stefano Canziani e Samuel Perico, fondata nel 1992. ●Piazza Vecchia 2, Bergamo; ☎ e fax 035 237494; coperti 60. ●Parcheggio custodito; prenotazione consigliabile; ferie 10 giorni variabili in gennaio; chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,3; prezzo € 35; tradizionale, accogliente.

Le vivande servite: taglieri di formaggi e salumi tipici; giardiniera all'italiana della casa; insalata russa tradizionale; foiaide di pasta fresca al sugo di guanciaie di vitello stracotto al profumo di ginepro; zuppa di cinque cereali con animelle di vitello alla piastra; lonzino marinato al finocchietto; semifreddo con salsa di cioccolato fondente.

I vini in tavola: Spumante e Valcalepio Rosso (Eligio Magri).

Commenti: Su una delle più belle piazze d'Italia, quella di Bergamo alta, al crepuscolo e dopo aver visitato la famosa Biblioteca Moretti, alla presenza di ospiti e autorità, la riunione

conviviale di primavera si è conclusa a tarda ora. Eccellenti l'organizzazione dell'Accademica Annamaria Bisutti e le spiegazioni dello chef, affiancato da un validissimo maître-sommelier. Particolarmente apprezzati gli antipasti, anche per la loro indovinata successione; originale e attinente all'argomento della cena ecumenica di quest'anno la zuppa ai cereali con animelle di vitello. Particolarmente allegra la serata, nonostante il tempo e la pioggia battente non abbiano permesso di svolgere all'esterno, sulla piazza, la cena.

 BRESCIA
22 maggio 2013

Ristorante "I Pioppi" di Angela Barbera, fondata nel 2011. ●Via Cavallera 11, Torbole Casaglia (Brescia); ☎ e fax 030 2150919; coperti 85. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie due settimane centrali di agosto; chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 6,75; prezzo € 35; accogliente, caratteristico.

Le vivande servite: bruschetta di pane di montagna con crema di strachitù; insalata del préost; uovo affogato con erbe della nostra campagna; risotto con virzuli; coniglio disossato con ripieno tradizionale, cotto al forno con patate fondenti; panè di pollo agli aromi su insalatina di verdure in agrodolce; tartellette di mele caramellate e mandorle croccanti.

I vini in tavola: Franciacorta Brut sboccatura 2012 (Fregghettina); Curtefranca Bianco Doc 2011 (Fregghettina); Curtefranca Rosso Doc 2010 (Fregghettina); Moscato d'Asti San Giorgio Docg 2012 (Arione).

Commenti: Nel verde dell'immediata periferia Sud-Ovest della città, si trova, non senza qualche difficoltà, questo piacevole ristorante ricavato in una vecchia cascina ben ristrutturata. Gli Accademici, intervenuti nu-

merosi, hanno ascoltato un'interessante relazione del Presidente della Provincia di Brescia, dott. Daniele Molgora, che ha illustrato gli obiettivi della campagna in corso per la valorizzazione dei prodotti tipici dell'intero territorio e le non facili strade per conseguirli. I cibi sono stati generalmente graditi pur non suscitando l'entusiasmo atteso. Le preparazioni sono state molto curate ed eleganti nella presentazione, il servizio discreto, attento e pronto, i vini molto gradevoli e le spiegazioni che lo chef, al levar delle mense, ha dato agli Accademici, esaurienti. Forse una maggiore sapidità dei cibi, che ne differenziasse bene gli uniformi sapori, avrebbe potuto rendere più elevato il gradimento.

 CREMA
10 maggio 2013

Ristorante "La Kuccagna" dei fratelli Marco e Roberto Magnani, fondata nel 1992. ●Via Milano 14, Barbuzzera di Dovera (Cremona); ☎0373 978457, kaos@lakuccagna.it; ●Parcheggio privato; prenotazione consigliabile; chiusura temporaneamente lunedì e a mezzogiorno nei giorni feriali. ●Valutazione 7,1; prezzo € 46.

Le vivande servite: culatta selezione "la Kuccagna" con giardiniera; vitello tonnato scomposto su pane ai cereali; tempura di baccalà con marmellata di cipolle rosse di Tropea; insalata di polpo e patata al miele di rododendro con pomodorini semidry; spaghetti grezzo cav. Cocco con acciughe del Cantabrico, cime di rapa, aglio e olio; cubo di manzo arrosto con patate alla crema e salsa al Porto; semifreddo alle mandorle amare con salsa zabaione.

I vini in tavola: Franciacorta Brut (Facchetti); Cannonau Renosu (Dettori); Moscato (Saracco).

Commenti: Percorrendo strette strade tra i fossati colmi di acqua e prati verdi, gli

LOMBARDIA segue

Accademici sono giunti al ristorante. È difficile arrivarci per sbaglio, perché Barbuzza è piuttosto fuori mano, eppure un martedì sera qualunque, oltre agli Accademici della Delegazione, erano parecchi gli ospiti ai tavoli e questo a conferma che, dopo l'importante ristrutturazione del 2012, il locale ha ripreso a lavorare con successo. Il menu preparato per la serata poteva a prima vista sembrare un po' troppo dilatato, ma le piccole porzioni hanno permesso a tutti di apprezzare ogni proposta, confermando il grande impegno dei proprietari, i fratelli Marco e Roberto Magnani, nella ricerca di materie prime eccellenti. L'antipasto e il dolce hanno ricevuto i voti più alti; molto apprezzato è stato anche il cubo di manzo arrosto mirabilmente abbinato al Cannonau, scelta per nulla scontata fuori dalla zona di produzione. Una piacevole conferma per la maggior parte dei commensali.

LODI

17 maggio 2013

Ristorante "Osteria della Corona" di Teresina Gogna, fondato nel 1939. ●Corte Sant'Andrea 2, Senna Lodigiana (Lodi); ☎0377 944685; coperti 30. ●Parccheggio sufficiente; prenotazione necessaria; ferie variabili; chiusura martedì. ●Valutazione 7; prezzo € 28; rustico.

Le vivande servite: affettati con giardiniera e frittatine; merluzzo in umido con cipolle; merluzzo fritto; polenta; grana lodigiano; crostata di prugne.

I vini in tavola: Riesling, Bonarda, Moscato (tutti Vanzini).

Commenti: Una trattoria di una volta (la stessa famiglia la gestisce dagli anni '30) che mantiene in vita una frazione quasi disabitata, a ridosso dell'argine del Po, nel tratto che lambisce il Lodigiano. Punto di incontro per cacciatori, pescatori ("ora

pochi perché nel Po ci sono solo i siluri") e, per secoli, di pellegrini in transito sulla via Francigena. La cucina e le materie prime sono rigorosamente casalinghe: gli affettati, le carni (arrosti, polli, faraone) e i contorni (patate e insalata dell'orto). Per l'occasione è stato proposto il merluzzo, nei due modi tradizionali, fritto e in umido con le cipolle. Un piatto che da secoli accomuna usi e tradizioni di popoli diversi e che ha raccolto ottimi voti, soprattutto per il felice connubio tra la sapidità del pesce (bacalà) e la dolcezza della cipolla. Nella norma gli altri piatti e i vini, propri di una ristorazione genuina e senza fronzoli, così come l'accoglienza famigliare.

MILANO

21 maggio 2013

Ristorante "Tavernetta da Elio" di Marco Niccoli, fondato nel 1957. ●Via Fatebenefratelli 30, Milano; ☎02 653441, ristorante@tavernetta.it; coperti 70. ●Parccheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie mese di agosto; chiusura sabato a mezzogiorno e domenica. ●Valutazione 8; prezzo € 50; tradizionale.

Le vivande servite: finocchiona; pane toscano; hummus alla livornese; ribollita; cioncia pesciatina; peposo del Brunelleschi; cialde di Montecatini con gelato alla vaniglia.

I vini in tavola: Rosso Villa San Lorenzo Igt 2010 (Azienda Agricola Le Torri).

Commenti: Uno dei pochi ristoranti di Milano rimasti fedeli alla loro missione iniziale: in questo caso la cucina toscana di tradizione, con particolare riguardo alle carni. Cura nella scelta delle materie prime; cordialità festosa e servizio rapido ed efficiente. Porzioni sempre generose. Marco Niccoli, figlio del fondatore, è una miniera di informazioni appassionate sia sulle ricette sia sulla storia del suo ristorante (che fa parte dei locali storici di Mi-

lano). Si respira ancora l'aria degli anni in cui Milano era piena di iniziative continuamente innovative e a tavola, da Elio, si incontravano regolarmente personaggi esigentissimi in fatto di cucina, come Indro Montanelli.

MILANO BRERA

18 aprile 2013

Ristorante "Trussardi alla Scala" del Gruppo Trussardi. ●Piazza della Scala 5, Milano; ☎02 80688201, fax 02 80688287; coperti 60. ●Parccheggio incustodito; prenotazione consigliabile; ferie tre settimane in gennaio e tre in agosto; chiusura sabato a mezzogiorno, domenica ed il primo lunedì del mese. ●Valutazione 7,6; prezzo € 100; elegante.

Le vivande servite: frivolites; madeleine pomodoro e olive taggiasche; "lardo di seppia"; arancino di riso alla milanese; riso bouillabaisse con trancio di totano alla plancia; sgombro al forno; trancio di finocchio alla liquorizia; sfoglia di mela caramellata con gelato alla cannella.

I vini in tavola: Conegliano Valdobbiadene Prosecco 2011 (Bellenda); Pinot Grigio 2011 (Cantine di Terlan).

Commenti: La Delegazione si è riunita in uno dei salotti gastronomici più blasonati della città per gustare le creazioni dello chef Luigi Taglienti, da alcuni mesi a capo della cucina. Il servizio elegante e preciso, la location con vista sul Teatro alla Scala, e un menu sorprendente per tecnica, estro ed equilibrio, hanno reso la serata particolarmente apprezzata. Gli Accademici hanno gustato, dopo il raffinato aperitivo servito in uno spazio riservato, un risotto sorprendente per profumi e aromi, tanto da suscitare consensi e apprezzamenti unanimi. Lo sgombro al forno ha acceso un vivace dibattito riguardo le modalità di cottura senza riuscire ad ottenere dallo chef la ricetta, gradita ai più ma non a coloro suscettibili al pesce azzur-

ro. Il Pinot Grigio, nella sua giovinezza, ha retto il difficile accompagnamento di due piatti dalla forza decrescente, mentre il Prosecco ha colpito positivamente per le spiccate note floreali. Il dolce, nella sua semplicità, ha trovato complemento nella gustosa piccola pasticceria.

MONZA E BRIANZA

18 aprile 2013

Ristorante "Devero" di Enrico Bartolini, fondato nel 2008. ●Largo Kennedy 1, Cavenago di Brianza (Monza e Brianza); ☎02 95335268; coperti 40. ●Parccheggio custodito; prenotazione consigliabile; ferie 20 giorni in agosto; chiusura domenica. ●Valutazione 8; prezzo € 80; raffinato, elegante.

Le vivande servite: aperitivo creativo dello chef; patata soffice uovo e uova; gamberi battuti con pompelmo in tostatura marina; bottoni di olio e lime; salsa cacciucco e polpo alla brace; branzino appena scottato servito con granuli di lamponi e salsa bernese; ciocco colato con gelato alle nocciole; piccola pasticceria.

I vini in tavola: Donna Marta Brut Metodo Classico VSQ (Tenuta le Mojole); Franciacorta Brut Barone Pizzini Doc (Barone Pizzini); Zamò Bianco 2011 (Le vigne di Zamò); Rosso le Mojole 2009 (Tenuta le Mojole); Moscato di Siracusa Doc 2006 (Orseoli).

Commenti: Lo chef stellato Enrico Bartolini ha confermato la sua grande competenza e creatività nell'incontro organizzato con la collaborazione del Vice Delegato Andrea Vagliè e del Consulatore Marco Ciceri. Innanzitutto, un pieno elogio all'aperitivo con ottimi stuzzichini. Poi la patata di montagna resa spumosa con l'aiuto di ossigeno, amalgamata con capperi, limone e uova di salmone selvaggio e ultimata con l'uovo di gallina montato con vino bianco e sale. Meravigliosi i ravioli finissimi farciti con un'emul-

sione di olio e lime in salsa cacciucco e polpo alla brace. Qualche dubbio, ferma restando l'originalità, hanno destato i gamberi gobetti forse proprio perché "battuti". Il Segretario Generale Paolo Petroni e il Consigliere di Presidenza Gianni Fosati, ospiti della serata, hanno apprezzato con gli Accademici la cucina di alta qualità e "la grande attenzione alla tavola e la capacità di trasmettere emozioni in un contesto di ricerca con materia prima eccellente".

PAVIA

30 aprile 2013

Ristorante "Antica Osteria del Previ", fondato nel 1879. ●Via Milazzo 65, Pavia; ☎0382 26203; coperti 60. ●Parccheggio incustodito, insufficiente; prenotazione consigliabile; ferie agosto; chiusura domenica sera. ●Valutazione 7,5; prezzo € 35; tradizionale.

Le vivande servite: affettati di salumi all'italiana e di salumi d'oca; trota in carpione e stuzzichini; trippa alla piazzina o tortelli di ricotta e spinaci; bacalà alla pavese; torta sabbiosa con zabaione e calice di Ramandolo.

I vini in tavola: Buttafuoco (Picchioni).

Commenti: Cena in ristorante di antica tradizione sull'argine del Borgo Ticino, quartiere che Brera esaltò come esempio di "civiltà fluviale". Il menu è stato composto all'insegna della tradizione; qualche Accademico ha criticato la presenza di fagioli borlotti con la trippa (servita in ottemperanza al tema dell'anno), preferendo l'accostamento con i bianchi. Altri, pavidì, hanno sostituito la trippa con i tortelli di magro, risultati molto gradevoli. Tutti i piatti hanno composto un menu molto equilibrato, senza cadute, che trasmette un'immagine di ristorante affidabile e solido nella tradizione. Da notare, per gli estimatori del genere, che sono presenti in lista diversi pesci di fiume

(trota, storione, anguilla). Per la parte culturale, il Delegato ha letto un'epistola scherzosa scritta dal suo gatto Menippo (!!!) che non solo conosce "Civiltà della Tavola", ma anche, armato di tablet, scorrazza tra le fonti gastronomiche classiche, in particolare tra "I doti a banchetto" di Ateneo.

PAVIA

16 maggio 2013

Osteria "La Gallina Fumante", fondata nel 2002. ●Cascina Viscontina 1, Trivolzio (Pavia); ☎0382 930703; coperti 50. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie agosto; chiusura mercoledì, da lunedì a giovedì e domenica aperto a mezzogiorno, venerdì e sabato la sera. ●Valutazione 7,8; prezzo € 30; accogliente, caratteristico.

Le vivande servite: tavolozza di salumi; tomino con lardo di Colonnata e miele di castagno; insalata di rucola e sfilacci; orecchiette fresche con ragu di salsiccia; lasagne con pesto di rucola e scamorza; punta di vitello con patate al forno; torta cioccolato e chantilly.

I vini in tavola: Bonarda e Pinot Grigio dell'Oltrepò.

Commenti: Riunione in una simpatica location in mezzo alla campagna pavese, sempre con numerosa clientela. Tra gli antipasti, il più apprezzato è stato il tomino al lardo e miele; curiosi gli sfilacci di cavallo, specialità veneta, ben accostati a un'insalata con rucola. Gradevoli i primi, in particolare le lasagne. Buoni anche la carne del secondo piatto e il dolce, quest'ultimo giustamente in dose misurata, vista l'abbondanza delle portate precedenti. Nella norma i vini, celere e cortese il servizio. Caffè e digestivi offerti. Da segnalare l'ottimo rapporto qualità/prezzo e il numero delle portate (7); da ricordare, inoltre, che il ristorante a pranzo serve un menu di lavoro di qualità a prezzo contenuto. Ospite e relatore del-

la serata è stato il prof. Giuseppe Polimeni, italianista dell'Università di Pavia, che ha parlato dei verbi del bere nel "Decameron" e in particolare della novella di Cisti fornaio, ricordando il settecentesimo anniversario di Boccaccio.

SABBIONETA

TERRE DESTRA OGLIO

23 maggio 2013

Ristorante "Nizzoli" di Lina Albertini Nizzoli, fondato nel 1963. ●Via Garibaldi 18, Villastrada di Dosolo (Mantova); ☎0375 838066, ristorantenizzoli@gmail.com; coperti 70. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie 24-26 dicembre; chiusura mai. ●Valutazione 7,30; prezzo € 40; caratteristico.

Le vivande servite: cubetti di mortadella, grana e zucca frita; frittatine di rane e lumache fritte; minestrone di verdure con maltagliati; risotto con le rane; luccio in salsa con verdure di stagione e polenta bianca; gamberetti di risaia con polenta fresca al cucchiaino; torta paradiso con zabaione.

I vini in tavola: Bianco Colli Morenici (Boselli); Lambrusco mantovano (Miglioli); Bianco Crestale (Boselli); Rosso del Ciano passito (Boselli).

Commenti: La Delegazione ha scelto per la riunione conviviale di maggio il ristorante "Nizzoli", che in questo mese ha festeggiato il 50° anniversario di attività con la conduzione della stessa famiglia. Il menu comprendeva alcuni dei piatti tradizionali del ristorante che lo hanno reso famoso. Dopo un piccolo aperitivo, sono state molto apprezzate le frittatine con le rane e le squisite lumache fritte accompagnate da una salsina che forse era di troppo. Dei due primi, accettabili i maltagliati, fatti in casa, e buono il risotto. Ottimo il luccio, un classico della cucina mantovana, accompagnato da polenta bianca, e molto buoni i gamberetti. Ap-

prezzato il dolce, presentato in modo coreografico dal patron Arneo Nizzoli. Lo zabaione di accompagnamento avrebbe avuto bisogno di una maggiore nota alcolica per contrastare meglio la ricchezza della torta. Servizio curato e veloce. Vini di qualità accettabile, molto apprezzato il Passito servito con il dolce. Buono il rapporto qualità/prezzo.

VOGHERA

OLTREPÒ PAVESE

26 aprile 2013

Ristorante "Sasseo" di Ermanno Vercesi, fondato nel 1995. ●Località Sasseo 3, Santa Maria della Versa (Pavia); ☎0385 278563; coperti 55+60. ●Parcheggio comodo, privato; prenotazione consigliata; ferie mai; chiusura lunedì, martedì a mezzogiorno. ●Valutazione 7,10; prezzo € 45; elegante.

Le vivande servite: culatello di Zibello stagionato 24 mesi con mousse al caprino, sedano e pan brioche; salmone selvaggio leggermente affumicato in casa condito con erbe fini, olio e limone; risotto Carnaroli pavese mantecato con pistilli di zafferano, midollo di vitello e caramello al Buttafuoco; maialino da latte di Segrovia dissossato, cotto lentamente, farcito con scarola e millefoglie di verdure; piccola torta paradiso con gelato al mascarpone e salsa alla birra.

I vini in tavola: Spumante metodo classico Testarossa Brut Rosé (La Versa); Pinot Grigio Bellarmino (La Costaiola); Rosso Igt Bricca (La Costaiola); Moscato Volpara (La Versa).

Commenti: La Delegazione è ritornata al "Sasseo" dopo qualche stagione e lo ha ritrovato come sempre: la bella struttura del 1700 ha superato indenne gli anni e si presenta sempre affascinante con il suo bel giardino e le sue sale eleganti e accoglienti. È stata nel complesso una bella riunione conviviale, anche se non tutti hanno gradito il secondo piatto:

maialino di Segrovia dissossato e farcito, tenero, morbido ma dal forte sapore di selvatico. Buono ma, come si sa, i gusti non sono tutti uguali. Il resto è stato tutto apprezzato, dagli antipasti al risotto (divino) e al dessert. Perfetti i vini in abbinamento. Un "bravo" al giovane chef Giorgio Lutrini.



TRENTINO - ALTO ADIGE

TRENTO

18 maggio 2013

Ristorante dell'Hotel "San Giacomo" della famiglia Girardelli. ●Località S. Giacomo, Brentonico (Trento); ☎0464 391560, fax 0464 391633, info@hotelsgiacomo.it; coperti 200. ●Parcheggio comodo; prenotazione consigliabile; chiusura mai. ●Valutazione 8,36; prezzo € 50; tradizionale.

Le vivande servite: appetizer; capperi di tarassaco; bocconcino di polenta con erbe di montagna; crema di ortiche e code di gambero; mazzolino di bruscandoli pancettato su crema di patate con erbetta aglina; raviolo aperto con caltri, burrata e burro nocciola di Malga Campo; fior di menta; guanciotto di vitello con tartufo nero del Monte Baldo; purè di patate con assenzio ed erbe miste profumate allo scalogno; bavarese al sambuco con il suo fiore croccante.

I vini in tavola: Trento Doc metodo classico Terra di San Mauro; Lagrein superiore 2009 Terra di San Mauro; Moscato d'Asti Docg.

Commenti: La riunione conviviale, in una gradevole località montana, si è rivelata una straordinaria sorpresa, perfino per i Simposiarchi Lino Furlani, Gurreri e Stefano Hauser che avevano preventivamente valutato i numero-

si assaggi proposti dal ristorante. La relazione dell'Accademico Lino Furlani, sulla ricca e non comune flora del Monte Baldo, ha introdotto il tema del menu, impostato sulle stagionali erbe di campo abbinate ai prodotti della zona e della malga di proprietà. Gli originali e appetitosi "capperi" di tarassaco, vale a dire i bottoncini dei fiori conservati sotto aceto, hanno entusiasmato i commensali. L'ottimo sapore della crema di ortiche faceva perdonare la contaminazione con le "estrane" code di gambero. Approvati anche i piatti seguenti, per l'originalità, per l'appropriato abbinamento, per i sapori insoliti ma ben combinati come il purè di patate cui l'assenzio dava una gustosa punta di amaro. Qualche non condivisa riserva per i vini, ma la bavarese di sambuco, coronata dal suo fiore fritto, metteva d'accordo tutti e chiudeva in modo eccelso la squisita esperienza.



VENETO

ALTO VICENTINO

23 aprile 2013

Ristorante "Giorgio e Flora" di Maria Flora Dal Molin, fondato nel 1989. ●Via Baladonò 2, Velo d'Astico (Vicenza); ☎ e fax 0445 713061; coperti 50. ●Parcheggio custodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie mese di gennaio; chiusura giovedì. ●Valutazione 7,5; prezzo € 40; accogliente.

Le vivande servite: polpettine di ortiche; saccottini di Asiago dolce, pissacan (tarassaco) e aceto vecchio; punte di asparagi con fonduta di morlacco; fiori di zucca ripieni ai formaggi freschi con guanciale e spugnole; gargatelli di bruscandoli con ragu di coniglio e ricotta affumicata; capretto tradiziona-

VENETO segue

le della Val d'Astico al forno con verdura di stagione; crêpes ripiene di crema pasticciera, salsa di fragole e cioccolato bianco.

I vini in tavola: Fenis Ribolla Gialla Brut (Aziende Agricole Livon); Funtanaliras Vermentino di Gallura Docg 2011 (Cantina del Vermentino Monti); CorDeRosa Corvina Rosa Igt 2011 (Le Vigne di San Pietro); La Cesolina Valpolicella Classico Doc 2012 (Vigna 800); La Perlara Recioto di Soave Doc 2008 (Ca' Rugate).

Commenti: La Delegazione si è recata a Lago di Vello d'Astico per una degustazione di piatti di stagione presentati dal Simposiarca Roberto Zuccato; tema della serata "La cucina del risveglio di primavera". Dopo un ottimo assaggio di stuzzichini, fra i quali il saccottino di Asiago dolce e le polpettine di ortiche, si è passati al tavolo con l'antipasto, fresco e invitante, con i fiori di zuccina ripieni di formaggi freschi dal sapore delicato su un letto di spugnole e guanciaie, che hanno reso il piatto armonioso. Primo piatto curioso e delicato: gargatelli fatti in casa e impastati con i bruscardoli (luppolo) e ragù bianco di coniglio, perfetto nella cottura e dal gusto equilibrato e nello stesso tempo deciso. Buono anche il secondo, il capretto cucinato con gli aromi classici e le erbe di primavera. Il dolce ha chiuso degnamente il menu. Al termine, gli Accademici si sono complimentati con lo staff del ristorante per la buona riuscita della serata, curata nei minimi particolari compreso l'abbinamento dei vini, ricevendo anche il piatto dell'Accademia in ricordo dell'evento.

**BELLUNO - FELTRE
CADORE**
19 aprile 2013

Locanda "San Lorenzo" di Renzo Dal Farra, fondato nel 1910. ●Via IV Novembre 79, Piuos d'Alpago (Belluno); ☎0437 454048; coperti 45.

●Parcheggio presente; prenotazione consigliabile; ferie 20 giorni in marzo; chiusura mercoledì. ●Valutazione 8; prezzo € 70; elegante.

Le vivande servite: stuzzichino di benvenuto con uovo di quaglia affumicato su crema di erbe spontanee; sandwich di cervo e fegato grasso con salsa rosa alla cipolla rossa di Tropea e lampone; risotto con asparagi, spugnole, animelle di vitello e salsa al vino rosso; agnello dell'Alpago: cottura tradizionale in forno a legna, cosciotto cotto rosa; crema di ricotta del Consiglio con mousse al cioccolato croccante e sorbetto agli agrumi.

I vini in tavola: Incrocio Manzoni (Gregoletto); Sante Rosso (Cecchetto).

Commenti: Gratificati dalla splendida cornice delle montagne e dei boschi dell'Alpago, terra ospitale e ricca di attrattive gastronomiche, la riunione conviviale è iniziata con l'aperitivo nella caratteristica cantina con salame nostrano e SC 1931, un Prosecco Brut metodo classico di Bellenda. Renzo, chef e padrone di casa, racconta che la locanda esiste ormai da più di un secolo, e mostra la selezione di bottiglie preziose che provengono da tutto il mondo. Gli Accademici visitano anche la cucina, ben organizzata. C'è anche un tradizionale forno a legna, perché "l'agnello ha un gusto diverso cotto così". I vari piatti si sono susseguiti con giusto ritmo e servizio impeccabile. Le valutazioni sono state molto alte su ogni piatto, ma soprattutto per l'ovetto di quaglia cotto a bassa temperatura, il sandwich di cervo con il fegato grasso e il cosciotto d'agnello cotto rosa, strepitoso. Grazie a Renzo, alla sua famiglia, espressione delle capacità e della tenacia delle genti bellunesi.

CORTINA D'AMPEZZO
18 aprile 2013

Ristorante "Al Capriolo" di Massimiliano Gregori. ●Via

Nazionale 108, Vodo di Cadore (Belluno); ☎0435 489207; coperti 80. ●Parcheggio sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie mese di maggio e mese di novembre; chiusura martedì. ●Valutazione 8; prezzo € 60; caratteristico.

Le vivande servite: aperitivo di benvenuto; cannolo di pane casereccio ripieno di carciofi e pomodori secchi su fonduta di formaggio; uovo di Oscar in crosta di mais, crema di spinacini e croccante di parmigiano "Vacche Rosse"; spaghetti integrali al ragù bianco profumato alla salvia; lombo di coniglio nostrano ripieno della sua carne, asparagi verdi e salsa alla melagrana; sorbetto al sambuco con tisana fredda alle erbe alpine; tiramisù (savoiardi artigianali, gelato al mascarpone e granella di cacao e pistacchi di Bronte).

I vini in tavola: Blanquette de Limoux (Aimery); Lugana I Frati 2011 (Ca' dei Frati); C.O.F. Rosso 2008 (Davide Moschioni); Marsala fine Rubino (Cantine Pellegrino).

Commenti: Il "convivio dei diplomati" si è tenuto al ristorante "Al Capriolo", al quale è stato consegnato il diploma di Cucina Eccellente, che aveva già ricevuto il riconoscimento nel 1986, dal Presidente Rifondatore Giovanni Nuvoletti che molto apprezzava la cucina e l'atmosfera del locale, allora sapientemente guidato da Giacomo Gregori e ora dal figlio Massimiliano, che lo dirige con signorilità e sapienza. Ottima la sequenza dei piatti tra cui sono stati particolarmente apprezzati il cannolo di pane casereccio ripieno di carciofi e pomodori secchi su fonduta di formaggio dell'Azienda agricola Talamini e gli spaghetti integrali al ragù bianco profumato alla salvia, preparati secondo la loro antica tradizione. Grande festa anche per la consegna dei diplomi per i 25 anni di appartenenza ai tre Accademici: Blandina Menardi, Gian Maria Amatori e Renato Pesavento.

**ROVIGO - ADRIA
CHIOGGIA**
10 maggio 2013

Ristorante "Da Renata" di Maurizio Passarella, fondato nel 1930. ●Via del Mare 21 loc. Bonelli, Porto Tolle (Rovigo); ☎0426 389322, fax 0426 389818; coperti 130. ●Parcheggio comodo; prenotazione consigliabile; chiusura mercoledì. ●Valutazione 6,8; prezzo € 40; tradizionale, familiare.

Le vivande servite: fritturina di gamberetti e acquadelle con polenta bianca; aragostine e canocchie bollite; capesante alla griglia; risotto di pesce; grigliata di sogliole nostrane e anguille della Saccà; coda di rospo con patate al forno; focaccia di casa.

I vini in tavola: Blanc de Blancs brut (Villa Sandi); Prosecco Extra Dry (Villa Sandi); Chardonnay Grave del Friuli 2011 (Villa Chiopris); Bonarda dei Colli Piacentini 2012 (F.lli Bonelli); Fragolino bianco.

Commenti: Gradito ritorno, dopo molti anni, in questo tipico locale del Delta del Po gestito dalla stessa famiglia fin dagli anni '30. Qui non si fanno troppe concessioni alla modernità né viene dato eccessivo spazio alla creatività, ma si può trovare una solida cucina tradizionale preparata con gli ingredienti del territorio, pur con qualche alto e basso che ha provocato discussioni accademiche. I piatti più graditi sono stati gli antipasti (7,1), soprattutto per le buonissime capesante, la grigliata (7,2) in cui spiccava l'ottima anguilla e la tipica focaccia da inzuppare nel vino (7,3), mentre il risotto (6,9), preparato nel modo tipico e tradizionale del Delta, avrebbe meritato un voto più alto se non avesse risentito di un certo eccesso di cottura, così come la coda di rospo (5,8). Meritati applausi hanno accompagnato, alla fine della cena, la consegna del guidoncino dell'Accademia da parte del Delegato Giorgio Golfetti al signor Maurizio Passarella che gestisce que-

sto ristorante con assoluta fedeltà alle tradizioni del territorio.



FRIULI - VENEZIA GIULIA

GORIZIA
24 maggio 2013

Ristorante "Al Cacciatore de la Subida" di Josko Sirk, fondato nel 1968. ●Via Subida 52, Cormons (Gorizia); ☎0481 60531, fax 0481 61616; coperti 90. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie 15 febbraio-4 marzo; chiusura martedì e mercoledì, lunedì, giovedì e venerdì a mezzogiorno. ●Valutazione 7,92; prezzo € 50; accogliente, caratteristico.

Le vivande servite: prosciutto crudo d'Osvaldo leggermente affumicato con pan di suturc; foglia di frico croccante; foglie di salvia fritte e ripiene; crocchette di baccalà mantecato; fiori di zuccina ripieni; bocconcini di faraona fritti; degustazione di formaggi (tra cui ricotta salata delle malghe della Val d'Isonzo, Montasi, formaggio di Sirk) con la polenta di padre Turolto; asparagi bianchi di Medea dorati; biechi di farina d'avena tostati con tranci di asparagi e crema di piselli; gnocchetti di confenon con crema di finocchi, dadini di fegato grasso d'oca e fiori di borragine; risotto con scolopit (silene); sorbetto all'aceto Sirk; sella di maialino arrosto con pehtran (dragoncello), da condire con l'olio Sirk; assortimento di dolci; piccola pasticceria; strudel.

I vini in tavola: Friulano Doc 2011 (Azienda Carlo di Pradis); Merlot 2010 Doc (Paolo Caccese).

Commenti: "Al Cacciatore de la Subida", una delle eccellenze della ristorazione isontina e regionale, il Sim-

posiarcia Rudi Vittori ha intrattenuto piacevolmente gli Accademici, nonché il Coordinatore Territoriale Renzo Mattioni, con una relazione dal titolo "La lingua nel piatto", che ha illustrato l'evoluzione della speciale lingua della cucina nel corso della storia, partendo da Apicio e giungendo fino ai giorni nostri, con particolare riferimento ai territori di confine della Venezia Giulia. Sempre gradevole l'ambiente e apprezzata l'accoglienza riservata agli Accademici. La serata è iniziata con una degustazione molto ampia di stuzzichini e di formaggi per proseguire al tavolo con degli antipasti a base di asparagi e piselli, tipici prodotti primaverili (8,4). Ottimi gli gnocchetti (8,25), meno apprezzato il risotto con lo sclopit, altra erba primaverile (6,44). Bene la sella di maialino (7,8) e degna conclusione con una grande varietà di dessert (8,16). Eccellente lo strudel, accompagnato da grappe e digestivi di altissimo livello.

🏠 PORDENONE
19 aprile 2013

Ristorante "La Torre" di Marco Talamini, fondato nel 1992. ●Piazza Castello 1, Spilimbergo (Pordenone); ☎0427 50555; coperti 45. ●Parcheggio esterno, comodo; prenotazione consigliabile; ferie mai; chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 7,25; prezzo € 40; elegante, accogliente.

Le vivande servite: tortino scomposto alle erbe di primavera con ricotta di capra e uovo in camicia; tenerezze di baccalà su fonduta di piselli e guanciale croccante; orzotto mantecato con asparagi verdi e mimosa; scamone d'agnello laccato al miele e pepe rosa con cous cous alle verdure e curry; strudel di mele e pere rivisitato.

I vini in tavola: Ribolla Gialla spumante (Terre Rosse); Sauvignon 2011 (Vicentini Orgnani); Refosco dal Peduncolo Rosso 2011 (Pitars); Ucelut 2007 (Vicentini Orgnani).

Commenti: Il locale è sito nel Palazzo Dipinto, entro la cinta muraria del Castello di Spilimbergo. Lo chef Marco Talamini propone una cucina innovativa di alto livello con le basi nella tradizione friulano-veneta, attenta a qualità e provenienza, prevalentemente locale. Apprezza i gli antipasti, delicati e armonici, con erbe di stagione e formaggio locale. L'orzotto, pur gradevole, ha destato qualche perplessità nei commensali poiché non presentava un gusto di particolare personalità. Lo chef ha spiegato che purtroppo gli asparagi, di ottima produzione locale, non erano al meglio di sapore e consistenza per la situazione climatica molto piovosa. Unanime consenso ha ottenuto lo scamone d'agnello, tenerissimo e con calibrato profumo di spezie. Per finire, un fresco e originale dessert in cui è stata impiegata la pasta kataifi, di tradizione greco-turca. Buoni e ben abbinati i vini del territorio proposti da Massimo Botter che cura la cantina del locale.

🏠 UDINE
10 maggio 2013

Trattoria "Al Paradiso" di Anna e Mauro Cengarle, fondata nel 1972. ●Via Sant'Ermacora 1, Paradiso di Pocenia (Udine); ☎0432 777000; coperti 100. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie variabili; chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 7,5; prezzo € 50; elegante con calde sfumature rustiche.

Le vivande servite: buffet di benvenuto con stuzzichini tra i quali frittata alle erbe, gelatina di Campari con fiore di cappero; uovo in camicia, asparagi e viole del pensiero con fiori di erba cipollina, crema di asparagi, fonduta di formaggio di latteria, sfoglia di pancetta croccante e farina di mais tostata; gnocchi di borragine e salsa allo zafferano con filangé di crespelle; petto di fagianella e fiore di zuccina con mousse cremosa di patate e fiori di timo;

dolce al sambuco con cremoso di cioccolato bianco, biscotto al cacao, coulis di ciliegie, sorbetto al sambuco e fiore di calendula.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene (Marsuret); Malvasia 2012 (Bortolusso); Pucinum 2009 (Grandi & Gabana); Spumante allo Sherry.

Commenti: La famiglia Cengarle, che riserva sempre una particolare accoglienza agli Accademici, è stata chiamata a sviluppare un difficile tema, quale quello della "Cucina dei fiori". I Simposiarchi Antonietta Stroili e Giampaolo Tosolini hanno ideato un menu basato sulla leggerezza e sulla semplicità degli ingredienti, per poter lasciare spazio all'estro dello chef nell'esaltare gusti e odori mediante l'impiego dei fiori di stagione. I piatti proposti, tutti complessi, elegantemente presentati e ricchi di colori e profumi, non sempre hanno incontrato il gradimento unanime. In particolare sono stati apprezzati senza eccezioni il ricco e variato buffet di benvenuto e l'uovo in camicia, un piatto equilibrato e piacevole sia alla vista che all'olfatto, oltre che al gusto, realizzato con una cottura magistrale. Particolare menzione anche al petto di fagianella al profumo di timo fresco. Corretto l'abbinamento con i vini e molto curati sia la preparazione della tavola che il servizio.



EMILIA ROMAGNA

🏠 CASTEL SAN PIETRO FIRENZUOLA
18 maggio 2013

Ristorante "Azienda agrituristica e venatoria Brenzone" dei fratelli Carli, fondato nel 2005. ●Via dei Fiori 8, Firenzuola (Firenze); coperti 30. ●Parcheggio sufficiente;

chiusura da lunedì a venerdì, aperto sabato e domenica solo su prenotazione. ●Valutazione 7,80; prezzo € 30.

Le vivande servite: salumi misti toscani con ficattola; tagliolini ai funghi prugnoli; tortelli di patate cacio e pepe; lombo di maiale al prugnolo; rosticciana al forno; tagliata di manzo; melanzane grigliate e patate al basilico; torte di cioccolato e di castagne.

I vini in tavola: Prosecco Feudo della Regina (Dal Bello); Bianco frizzante della Toscana 2012 e Chianti Classico 2012 (Principe Corsini); Il santo di una volta (Villa Bagnaia).

Commenti: Riunione conviviale in un piccolo e suggestivo borgo dell'alto Appennino toscano-romagnolo. Come già stabilito in precedenza, il Simposiarcia Massimo Landi aveva incentrato la riunione conviviale sul fungo prugnolo, prodotto locale di stagione tanto profumato e ricercato, quanto di breve vita. In cucina, la signora Alba si è davvero superata, offrendo piatti che hanno entusiasmato gli Accademici. Pur essendo arduo stilare una graduatoria, i tagliolini e la rosticciana hanno ricevuto i consensi migliori. Notevoli i vini. Ringraziamento corale e meritato allo staff del locale per la bella e buona esperienza.

🏠 CENTO CITTÀ DEL GUERCINO
12 maggio 2013

Ristorante "Buriani" dei fratelli Buriani, fondato nel 1967. ●Via Luciano Campanini 14, Pieve di Cento (Bologna); ☎051 975177; coperti 80. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie variabili; chiusura martedì e mercoledì. ●Valutazione 7,45; prezzo € 50; elegante, tradizionale, la sede è temporanea a causa del sisma.

Le vivande servite: insalata di filetto di coniglio alla cacciatora; tagliolini all'asparagina, buccia di limone e pol-

vere di prosciutto; risotto ai fiori di zucca, pinoli e basilico; spalla di vitello cotta a bassa temperatura con tortino di patate; panna cotta con salsa di fragole; mascarpone e liquirizia; torta tenerina al cioccolato.

I vini in tavola: Equipe 5 Brut metodo classico (Cantina di Soave); Pinot nero St. Daniel (Colterenzio).

Commenti: Il Simposiarcia e Vice Delegato Massimo Andalini ha condotto questa riunione conviviale "speciale" nel corso della quale è stato consegnato il riconoscimento per i 25 anni di appartenenza all'Accademico Luigi Zoccoli. L'Accademico Paolo Borghi ha poi tenuto un'interessante conversazione sul tema, scottante e sempre attuale, delle frodi alimentari, suscitando vivo interesse e una serie di interventi. Complessivamente buono il giudizio sulla cucina di Alessandra Buriani. Molto apprezzata l'entratina di crema di carciofi e patate, con crostini, offerta fuori menu. Note di eccellenza per l'insalata di filetto di coniglio e per i dolci presentati con elegante cromatismo. Buona la scelta dei vini. Corretto nei tempi, attento, puntuale, professionale il servizio.

🏠 FAENZA
29 aprile 2013

Ristorante "Salto in Bio" di Mauro Zaccarini, fondato nel 2005. ●Via Risorgimento 5, Faenza (Ravenna); ☎0546 623886; coperti 80+20. ●Parcheggio comodo, incustodito; chiusura martedì. ●Valutazione 7; prezzo € 25; moderno.

Le vivande servite: temphe saltato su misticanza di verdure; crema di tofu con capperi e pomodorini; vellutata di asparagi; seitan rosolato con funghi e radicchio; patate saltate con sesamo al forno; tortino di miglio dolcificato con malto di riso e nocciolo su crema di gianduia.

I vini in tavola: Frivolo Pagadebit; Vanin Trebbiano;

EMILIA ROMAGNA segue

Magnus Sangiovese; Albadoro Albana dolce (tutti Aziende Agricola Valmorri).

Commenti: L'insolito tema della riunione conviviale, "La cucina vegetariana e vegana", è stato il protagonista della serata svoltasi presso l'unico ristorante di tale tipologia presente nel territorio. Il relatore della serata, il dott. Michele Riefoli, membro della Società Scientifica di Nutrizione vegetariana, ha elencato gli aspetti salutistici, oltre a quelli legati al rispetto per l'ambiente e per gli animali, che contribuiscono a rendere sempre più diffuso questo stile alimentare che, in Italia, annovera il 10% della popolazione. I piatti, ad eccezione della vellutata di asparagi, sono di largo impiego anche nell'alimentazione macrobiotica: molto apprezzato il seitan (un derivato della farina di frumento) condito con funghi e radicchio; sufficienti il tempeh (fagioli di soia fermentati) saltato e la crema di tofu (una matrice neutra ottenuta facendo cagliare il latte di soia), insaporita con capperi e pomodorini. Delicato il dessert. Nella media i vini. Ottimo il servizio. Buono il rapporto qualità/prezzo.

FORLÌ

26 aprile 2013

Ristorante "Da Scarpina" di Gianpaolo Radice, fondato nel 1982. ●Viale Roma 32, Forlì (Forlì-Cesena); ☎0543 402434, restaurantescarpina@gmail.com; coperti 80+60. ●Parcheggio adiacente; prenotazione consigliabile. ●Valutazione 8,6; prezzo € 35.

Le vivande servite: aperitivo di benvenuto con piccole stuzzicherie; baccalà tiepido con i ceci; seppie con piselli; lasagne alla romagnola; trippa in umido; zucchine ripiene e polpetta di lesso; zuppa inglese; crostata casalinga e biscotteria.

I vini in tavola: Pacherhof Müller Thurgau 2011 (Andreas Huber); Le More Sangiovese di Romagna 2011

(Azienda Agricola Castelluccio); Moscato d'Asti 2012 (Vignaiuoli di Santo Stefano).

Commenti: Il ristorante, che da anni è un punto di riferimento per la gastronomia romagnola, recentemente è passato di proprietà da Elio Barasa (il fondatore "Scarpina" che lo aveva aperto nel 1982) a Gianpaolo Radice. Il livello nella gestione è assicurato dalla continuità della presenza di Scarpina e di tutto il personale di sala e di cucina e la qualità del menu, allestito dal Simposiarca Loris Camprini, è stata come sempre molto alta. La serata è iniziata con una relazione del Delegato che ha ricordato la storia di Scarpina e dei ristoranti e trattorie che, all'epoca, restavano aperte tutta la notte. I piatti scelti dal Simposiarca ricordavano quelli che si consumavano la notte in quegli anni: semplici, robusti, saporiti. Tutte le portate sono state gradite; i voti più alti sono andati alle seppie con piselli, tenerissime e saporite, e alla splendida trippa. Ottimi i vini, ben abbinati. Servizio di ottimo livello. In definitiva, un'ottima riunione conviviale che si è conclusa con la consegna a Scarpina e a Gianpaolo Radice del piatto e di una pubblicazione dell'Accademia.

MODENA

13 maggio 2013

Ristorante "Caffè Concerto" di Matteo De Pietri, fondato nel 2001. ●Piazza Grande 26, Modena; ☎059 222232; coperti 100. ●Parcheggio scomodo; prenotazione consigliabile; ferie mai; chiusura mai. ●Valutazione 7,09; prezzo € 40; elegante.

Le vivande servite: frittelle di baccalà; nuvola di parmigiano reggiano e aceto balsamico di Modena; carpaccio di chianina Igp con sale di Cervia, rucola, parmigiano reggiano, pinoli, olio extravergine di oliva di Brisighella e spirale di Abm; tortelloni ripieni di ricotta di vacca bianca modenese, prosciutto di Modena Dop 30 in crema di parmigiano reggiano; ta-

gliatelle ruvide al ragù di vitellone bianco dell'Appennino centrale Igp; tagliata di chianina alla griglia con ristretto al Lambrusco di Sorbara, chips di patate e borlotti croccanti; patate arrosto; calice di zabaione al profumo di mandorle.

I vini in tavola: Franciacorta brut (Le Quattro Terre); Lambrusco di Sorbara Sant'Agata (Paltrinieri); Collio Friulano (Raccaro); Colli Tortonesi Monleale (Walter Massa); Chianti classico (San Giusto a Rentennano); Moscato di Pantelleria Kabir (Donnafugata).

Commenti: Il locale gioca non solo sulla buona cucina ma anche sul fatto di essere di fronte al Duomo di Modena, uno dei più entusiasmanti esempi di romanico esistenti al mondo e dichiarato patrimonio dell'Unesco. Gli avventori possono gustare una buona cucina ammirando uno dei più bei monumenti italiani. La cucina ha soddisfatto gli Accademici che hanno particolarmente apprezzato il baccalà, i tortelloni e la tagliata. Anche il servizio si è rivelato gentile ed efficiente. Buoni i vini anche se, forse, un po' troppi.

PARMA

BASSA PARMENSE

16 maggio 2013

Ristorante "Locanda Galù" della famiglia Bartoli, fondato nel 2013. ●Via Albareto 16, San Secondo Parmense (Parma); ☎ e fax 0521 371252; coperti 50. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile. ●Valutazione 7; prezzo € 40; tradizionale, accogliente.

Le vivande servite: spalla cotta servita calda con radicchio e funghi; olive all'asciolana fritte con ripieno di carne; tortelli alle erbe classiche alla parmigiana; passatelli al polpo; tagliata di tonno all'uva bianca con emulsione di aceto balsamico; mattonella della nonna.

I vini in tavola: Fortana (Nebbia e Sabbia); Lambru-

scio (Porta San Barnaba); Passerina marchigiana (Lucrezia).

Commenti: Qual'è la vera cucina della Bassa Parmense? Come coniugare la tradizione di tale cucina con l'innovazione? Qual'è lo stato della ristorazione del territorio? Per rispondere a questi e ad altri interrogativi, la Delegazione ha organizzato un'interessante riunione conviviale. Durante la serata, preparata alla perfezione dai Simposiari Gianfranco Beltrami e Claudio Rinaldi, il Delegato Massimo Gelati ha introdotto il relatore Sandro Piovani, giornalista e critico enogastronomico, che ha intrattenuto sui temi della serata, in un interessante dibattito. A seguire, la cena conviviale, con un interessante derby gastronomico Parma-Marche. Gli Accademici hanno giudicato impeccabili, equilibrati e gustosi i piatti marchigiani, terra di origine dello chef, tra i quali hanno spiccato i passatelli al polpo e la tagliata di tonno. Qualche riserva invece sui piatti tipici parmigiani, quali i tortelli d'erbetta e la spalla con radicchio e funghi. La serata, alla presenza del Presidente Giovanni Ballarini e del Coordinatore Territoriale Vittorio Brandonisio, si è chiusa con la consegna del guidoncino allo chef Bartoli.

PARMA TERRE ALTE

9 maggio 2013

Trattoria "Il Belo da Vanna" di Vanna Alebardi, fondato a fine Ottocento. ●Località Castellaro, Sala Baganza (Parma); ☎0521 833772; coperti 90+100. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie mai; chiusura mercoledì. ●Valutazione 8; prezzo € 40; famigliare, tradizionale.

Le vivande servite: stuzzichini di pasta sfoglia; culatello di Zibello Dop e torta fritta; sfornato di vialone nano tartufato con fonduta di parmigiano; tagliolini al tartufo bianchetto; stinco di vitello al forno con patate arrosto; scaglie di parmigiano; crostata di frutta fresca.

I vini in tavola: Prosecco millesimato (Col Vetoraz); Franciacorta brut (Le Marchesine).

Commenti: A distanza di due anni, la Delegazione è tornata a visitare una delle più antiche trattorie della zona pedemontana, ai margini del Parco Regionale dei Boschi di Carrega, per trovarvi solo piacevoli conferme. La signora Vanna ha proposto un menu fatto di materie prime di alta qualità, armonizzate con mano sapiente e proponendo una cucina forse a tratti un po' "ruffiana", ma che raggiunge sempre l'obiettivo fondamentale: star bene a tavola. E la buona compagnia ha completato l'opera. Molto apprezzata la relazione del dott. Dario Delendati sul tema "Le birre artigianali, qualità e bolla nei consumi". La valutazione plebiscitaria non lascia dubbi circa il gradimento della serata.



TOSCANA

EMPOLI

8 maggio 2013

Agriturismo "Oasi di Bacco" di Alessio Pratelli. ●Via Villa Alessandri 18 loc. Petroio, Vinci Fiorentino (Firenze); ☎0571 509583; coperti 50. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione necessaria; ferie mai; chiusura mai. ●Valutazione 7,30; prezzo € 35; tradizionale, famigliare.

Le vivande servite: lingua salmistrata; malleghato; collo ripieno; stracciatella in brodo; lesso (vari tagli di manzo comprese zampa e centopelle); gallina con cipolla e zampe; salsa verde; salsa ai capperi e acciughe; peperoncini verdi sottaceto; patate lesse; cappone in umido con cavolo saltato; crostata fatte in casa con crema al Vinsanto e con marmellata di fichi.

I vini in tavola: Rosso giovane; Rosso vecchio di due anni; Vinsanto (tutti Agriturismo Oasi di Bacco).

Commenti: La scelta dei Simposiarchi Marta Ghezzi e Aldo Nassi si è indirizzata verso le carni da non dimenticare, con il tradizionale bollito misto, che gran parte ha avuto nella mensa dei decenni trascorsi. Peccato che il servizio, un po' lento, abbia portato in tavola piatti non proprio bollenti, caratteristica che nel bollito non dovrebbe mancare. Molto buono il cappone in umido, ben cotto e drogato al punto giusto. Buone anche le crostate dal sapore antico, soprattutto quella di fichi, ormai inconsueta. L'apertura della cena, con il collo ripieno, ha segnato un punto a favore perché rappresenta un tipo di preparazione e di cottura che non tutti sanno fare. Inconsuete le zampe di gallina lesse che hanno risvegliato ricordi d'infanzia. Gradite a tutti le informazioni rese dagli ospiti: Adriano Borgioli, pluripremiato allevatore e Delegato del Mugello, Alessio Serra direttore del Centro Carni e Franco Turri, Accademico del Mugello e Direttore del Consorzio Agrario.

FIRENZE PITTI
20 maggio 2013

Ristorante "Villa Ilangi" di Simone Cotellessa, fondato nel 1977. ●Via di Gavignano 1/a, Malmantile - Lastra a Signa (Firenze); ☎055 878089, fax 055 8784558; coperti 100. ●Parcheggio custodito; prenotazione necessaria; ferie mai; chiusura mai. ●Valutazione 7,5; prezzo € 45; familiare, rustico.

Le vivande servite: baccelli e pecorino; bistecca di calvanna; fagioli e insalata; torta di mele e pinoli.

I vini in tavola: Brut Villa Ilangi; Chianti Villa Ilangi Docg 2010; Vin Santo del Chianti (tutti Azienda agricola Villa Ilangi).

Commenti: La Delegazione si è riunita al ristorante

dell'Agriturismo "Villa Ilangi", messo a disposizione da Simone, gestore e anche macellaio, per una riunione conviviale "tecnica", tutta incentrata sulla bistecca. L'amico e Accademico Ulisse Vivarelli ha condotto la Delegazione in un percorso conoscitivo, partendo dalla bottega del macellaio, parlando quindi della scelta della carne e del taglio, fino ad arrivare all'utilizzo corretto degli strumenti necessari per la cottura: legna, carbone, griglia e anche, non ultimo, il termometro. Facendo riferimento ad un suo schema stampato per l'occasione, che indicava i principali errori di cottura o di scelta della carne, è stato possibile fare un confronto con la pietanza servita. E qualche errore è stato trovato... Apprezzata la qualità dei baccelli e pecorino, buoni gli abbinamenti con i vini. Divertente e istruttiva la serata svoltasi in un ambiente molto familiare.

GARFAGNANA VAL DI SERCHIO
24 aprile 2013

Ristorante "Eliseo" di Franco Simonini, fondato nel 1920. ●Via Cavour 28, Galliciano (Lucca); ☎0583 74031, fax 0583 730024; coperti 50 ●Parcheggio incustodito, sufficiente, pubblico, nei pressi; prenotazione consigliabile; ferie mai; chiusura martedì. ●Valutazione 7,75; prezzo € 35; tradizionale, familiare, accogliente.

Le vivande servite: manafregoli; crostini di polenta; bruschetta; tortelloni allo scorzone; zuppa di verdura e fagioli; triangoli di spinaci con porro e salsiccia; bocconcini all'aceto balsamico; sformato; filetto di trota frita alle erbe; insalatina mista; pasimata di Galliciano con gelato alla crema.

I vini in tavola: Rosé (Fattoria Buonamico); Mulerna 2011 (Azienda Agricola Bini); Acquavite distillata dalla farina di neccio Dop della Garfagnana (Distilleria Franciacorta).

Commenti: La riunione conviviale si è svolta in un piccolo ristorante nel centro storico di Galliciano, molto accogliente e gradevole. Tutte le portate hanno avuto come unico riferimento la tradizione, la stagionalità e il territorio. Ottimi i manafregoli, poco conosciuti al di fuori della Garfagnana, che hanno ricordato il periodo bellico durante il quale la polenta di neccio, il latte e i manafregoli furono l'unico sostentamento della popolazione. Appetitosi e stuzzicanti gli antipasti. Buoni i tortelloni sia per la giusta consistenza della pasta fatta in casa sia per il ripieno. Ottima la zuppa con gli "erbi" dei campi circostanti. Ricchi e succulenti i triangoli di spinaci. Ben equilibrato il sapore dei bocconcini. Particolare menzione per la trota fritta, croccante, saporita, gustosa, un pesce pregiato di un allevamento poco distante dal ristorante. Giusto l'abbinamento dei vini. Ottima la grappa offerta dall'Accademico Ivo Poli. Ottimo il rapporto qualità/prezzo. Veloce e puntuale il servizio.

MONTECATINI TERME-VALDINIEVOLE
19 aprile 2013

Agriturismo "San Gallo" di Matteo Tintori, fondato nel 2012. ●Via di Montecarlo 28, Montecarlo (Lucca); ☎338 6913927, info@agriturismosangallo.it; coperti 200. ●Parcheggio riservato, incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie mai; chiusura da lunedì a mercoledì salvo prenotazione. ●Valutazione 6,4; prezzo € 27,50; accogliente, rustico.

Le vivande servite: bruschette toscane e prosciutto; pasta frita e focacce; garnugia lucchese; maialino arrosto; tagliata ai tre sapori (lardo, cipolle borrettane, salsa S. Gallo); piselli, patate arrosto, insalata; crostate casalinghe S. Gallo.

I vini in tavola: Rosso e Vinsanto della casa.

Commenti: La Delegazione, su indicazione dell'Accade-

mico Cesare Dami, ha visitato questo locale alle pendici del colle di Montecarlo. Buona affluenza di Accademici e ospiti per una riunione conviviale campagnola, in un ambiente di antica costruzione, restaurato con misura e gusto, gestito da un giovane che prosegue la tradizione familiare. L'esito è stato, nel complesso, se non entusiasmante, comunque dignitoso, come attesta la valutazione, che mostra maggior gradimento per la garnugia (per qualcuno una scoperta) e il maiale. Servizio accettabile, atmosfera gradevole, seppure un po' rumorosa e crepuscolare. Al termine, il Delegato Onorario Roberto Doretti ha ragguagliato gli Accademici sulla sua collaborazione alla preparazione dell'Assemblea dei Delegati di Montecatini. Salutando e ringraziando i partecipanti, il Delegato Alessandro Giovannini ha esortato gli Accademici alla partecipazione agli eventi in programma.

PISA
30 aprile 2013

Ristorante "La Buca di S. Ranieri" di Gianfranco Scarpellini, fondato nel 2008. ●Via Queirolo 25, Pisa; ☎050 23213, cel. 328 0008121; coperti 80+10. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie due settimane a metà agosto; chiusura martedì. ●Valutazione 7,45; prezzo € 40; accogliente.

Le vivande servite: aperitivo con stuzzichini vari; zuppetta di cozze e vongole veraci; polpo con patate; trippa di mare; carpacci di salmone norvegese e di spada; acciughe alla povera; tagliolini freschi con vongole veraci e bottarga di muggine; gnocchetti di patate all'orata; pescato del giorno all'isolana; dolci dello chef.

I vini in tavola: Montecucio Vermentino Doc (Castello ColleMassari); Scalabrone Bolgheri Rosato Doc (Tenuta Guada al Tasso, Marchesi Antinori); Passito di Pantelleria (Cantine Mirabella).

Commenti: Il locale ha origine nel 1938 con il nome di "Buca di Geri", antica osteria e rivendita di ghiaccio; negli anni si sono succedute varie gestioni e denominazioni fino all'attuale. Il ristorante propone piatti di mare e di terra. Per entrambi dichiara di impiegare prodotti a filiera corta; la cucina è tradizionale toscana anche se con elementi di attualità come descritto dal titolare. La carta dei vini è sufficientemente assortita con prodotti di varie regioni d'Italia. Dopo i gustosi e variati antipasti, tra i quali merita una particolare menzione la trippa di mare, gli Accademici hanno gradito in modo particolare gli gnocchetti, mentre i tagliolini, in alcuni casi, sono arrivati in tavola insipidi e mal conditi; il pescato è risultato un piatto "onesto" che non ha ottenuto un'elevata valutazione. Ottimo giudizio per i vini e il loro abbinamento.

SIENA
17 aprile 2013

Pizzeria "Fontebecchi" di I.C.A. srl, fondata nel 1990. ●Via Fiorentina 133, Siena; ☎0577 50259, fax 0577 588931; coperti 70. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile. ●Valutazione 8; prezzo € 20; caratteristico.

Le vivande servite: pizzette fritte rosse e pizzette fritte bianche con acciughe; paste cresciute coi fiori; pizza margherita; pizza marinara; calzone; pizza rustica con verdura e pizza rustica con salsicce e friarielli; casatiello pasquale; babà; pastiera.

I vini in tavola: Gragnano Penisola Sorrentina Doc 2012 (Azienda Vinicola Sannino); Lacryma Christi del Vesuvio (Mastroberardino).

Commenti: La pizza, nata in una zona specifica dell'Italia, è prima diventata pietanza nazionale e poi addirittura tradizione del mondo intero. Per verificare se anche a Siena fossero presenti pizzerie di vera tradizione napoletana, la Simpo-

TOSCANA segue

siarca Carla Testa Neri, di genuine origini partenopee, ha organizzato presso la pizzeria "Fontebecchi", locale di tradizione napoletana conosciuto da generazioni di senesi, una serata mirata. I numerosi Accademici, con la partecipazione di un nutrito gruppo di familiari, hanno potuto degustare la vera pizza napoletana in tutte le sue accezioni e versioni, dalla tradizionale marinara al casatiello pasquale. L'interessante relazione sulle origini di questa vivanda, famosissima e altrettanto imitata dal resto del mondo, ha permesso di cogliere le sfumature e le differenze tra le varie versioni presentate e di apprezzare l'abbinamento con un vino sicuramente particolare, anche se conosciuto da pochi, quale è il Gragnano.

SIENA VALDELSA
3 maggio 2013

Ristorante "Villa San Lucchese" di Marcantonio Ninci, fondato nel 1996. ●Località San Lucchese 5, Poggibonsi (Siena); ☎0577 937119, fax 0577 934729; coperti 70+110. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie febbraio; chiusura mai. ●Valutazione 7,02; prezzo € 33; tradizionale.

Le vivande servite: quiche lorraine agli asparagi; fagottino con salsiccia, zucchine e pecorino; tonno del Chianti su letto di misticanza; tortelloni di patate con ragù di fegatini; lasagnette verdi al profumo di menta; filetto di maiale ridotto al Chianti con verdurine di stagione al forno; tortino di mele all'Aleatico con gelato alla vaniglia.

I vini in tavola: Chianti Classico Famiglia Zingarelli 2011, Chianti Classico Riserva Famiglia Zingarelli 2009, Gran Selezione di Chianti Classico Riserva di Fizzano 2010 (tutti Rocca delle Macie).

Commenti: La riunione conviviale è stata organizzata in una antica villa del XV secolo adiacente alla Basilica

di San Lucchese a Poggibonsi, trasformata in ristorante e hotel 4 stelle. Dopo un aperitivo servito sulla bella terrazza con vista sulle colline della Valle del Chianti, l'Accademico Sergio Zingarelli, recentemente nominato Presidente del Consorzio del Chianti Classico, ha illustrato l'impegno della storica Istituzione che dal 1924 si adopera per tutelare e valorizzare questa importante Docg e il suo territorio. Il convivio si è svolto in un clima di viva cordialità con un giusto accostamento delle bevande alle portate allestite con cura dal giovane ma esperto chef Emiliano Chiarugi. Particolarmente apprezzato, tra gli antipasti, il tonno del Chianti, antica e tipica ricetta della cucina povera toscana, a base di carne di maiale "lattonzolo", bollita nel vino con varie spezie e conservata a lungo sott'olio, procedura che le conferisce un aspetto e un gusto del tutto simili al tonno vero e proprio.

VALDARNO ARETINO
18 aprile 2013

Ristorante "Daniele e Riccardo" dei fratelli Casini, fondato nel 2009. ●Via Poggio Bracciolini, Monteverchi (Arezzo); ☎055 900399; coperti 40. ●Parcheggio sufficiente; prenotazione consigliabile; chiusura mercoledì. ●Valutazione 8,22; prezzo € 25; accogliente.

Le vivande servite: carpaccio con crema di taleggio; piccola tartara; polpettone con zolfini; sfornato di verdura; crostino nero; crostino con salsiccia e stracchino; crespella con crema di peperoni; pappa al pomodoro; risotto con gli asparagi; stinco di cinta con verdure al vapore e patate; trippa alla fiorentina; tiramisù.

I vini in tavola: Rosso Toscano Donna Laura 2008 (Fattoria Casabianca); Rosso 2009 Fonterutoli (Cantine Mazzei).

Commenti: Cena organizzata in uno dei luoghi più tipici e conosciuti del Valdarno.

Daniele e Riccardo Casini, titolari della trattoria, entusiasti dell'occasione conviviale, hanno proposto uno dei menù tipici del ristorante. Iniziando dalla tavolozza di antipasti, bella nel piatto, preparata con cura con ottimi ingredienti. Lo splendido risotto con gli asparagi di stagione, piatto che ha avuto il gradimento più alto dagli Accademici, e poi lo stinco e la trippa alla fiorentina, un classico del ristorante, preparati in modo superbo. Ottimi i vini. Un giudizio nel complesso molto buono, particolarmente per il rapporto qualità/prezzo/simpatia. Durante la cena c'è stato l'ingresso del nuovo Accademico Andrea Buset al quale ha apposto il distintivo il Presidente del Collegio dei Revisori dei Conti Roberto Ariani. Al termine della serata, il Delegato e Simposiarca Roberto Vasari ha consegnato a Daniele e Riccardo il guidoncino dell'Accademia.

VALDARNO FIORENTINO
22 maggio 2013

Ristorante "Il Caminetto del Chianti" di Susanna Zucchi, fondato nel 1993. ●Via della Montagnola 52, Strada in Chianti (Firenze); ☎055 8588909, fax 055 8586062; coperti 70+65. ●Parcheggio incustodito; prenotazione consigliabile; ferie mai; chiusura martedì, mercoledì a mezzogiorno. ●Valutazione 7,41; prezzo € 30; familiare, accogliente.

Le vivande servite: aperitivo di benvenuto; carpaccio d'oca; tortino di pasta sfoglia con piselli e scamorza; risotto con gli asparagi; petto di pollo croccante con salsa allo scalogno; filetto di maiale con cipolle caramellate; patate fritte e insalata mista; soufflé al cioccolato.

I vini in tavola: Chianti Classico Docg 2010 (Casale dello Sparviero).

Commenti: Tipico ristorante delle colline del Chianti fiorentino, a pochi chilometri da

Firenze, sapientemente gestito dalla proprietaria Susanna Zucchi, che offre piatti del territorio con prodotti di stagione, ma con quel pizzico di fantasia in più tale da rendere una ricetta apparentemente comune diversa e appetitosa. Molto gradito il carpaccio d'oca, buono il risotto con gli asparagi. Divisi gli Accademici sui secondi: chi ha gradito il pollo croccante più del filetto di maiale, chi viceversa. Molto buone le due salse di accompagnamento. Ottimo il soufflé di cioccolato. Il vino, Chianti Docg, è stato di livello molto elevato e molto apprezzato. Al termine della piacevole serata, allietata dalla presenza di alcuni ospiti, il Delegato Ruggero Larco ha consegnato il guidoncino dell'Accademia alla signora Susanna.



MARCHE

ASCOLI PICENO
14 aprile 2013

Ristorante "Borgo Antico" di Adriana Ficcadenti e Lamberto Langiotti, fondato nel 1991. ●Via S. Lucia 2, Grottammare (Ascoli Piceno); ☎0735 634357; coperti 50+10. ●Parcheggio incustodito; prenotazione consigliabile; ferie una settimana a novembre e una a gennaio; chiusura martedì. ●Valutazione 7,45; prezzo € 35; caratteristico.

Le vivande servite: olive fritte all'ascolana con spumante Gaudio Magno; panzarotti di ricotta con insalata; fritti di verdure affettate; pasta "coppie" di Gragnano con asparagi; capretto al forno e fritto; tagliata di manzo con verdure; gelato cassata; sorbetto agli agrumi.

I vini in tavola: Pecorino (Cantine di Castignano); Rubrum (Vigne di Franca); Paulich (Fermo).

Commenti: Il ristorante è situato nell'incantevole borgo di Grottammare alta, in un antico caseggiato intelligentemente restaurato, da cui si gode di spettacolari panorami. Gli Accademici, intervenuti numerosi, anche per rendere omaggio ai 25 anni di appartenenza all'Accademia del Delegato Onorario Sergio Sadotti (al quale il Delegato Paolo Ulissi ha consegnato l'attestato e il distintivo d'argento) hanno piacevolmente apprezzato la cucina proposta, incentrata sulle verdure e sulle carni, sapientemente curate dallo chef Lamberto, uno dei titolari del ristorante. In particolare, sono state gradite le verdure fritte, tra cui la deliziosa borragine, ma anche lo squisito capretto, in specie quello al forno, e l'appetitosa tagliata, senza tralasciare la gustosa pasta di Gragnano condita con gli asparagi. L'esperta sommelier Adriana, l'altra titolare dell'esercizio e moglie dello chef Lamberto, ha selezionato ottimi vini in accompagnamento alle pietanze.

FERMO
20 aprile 2013

Ristorante "Country House La Corte" di Fabrizio Donati, fondato nel 2010. ●Via Pompeiana 390, Fermo; ☎0734 221967; coperti 80. ●Parcheggio sufficiente; prenotazione necessaria; ferie novembre; chiusura martedì. ●Valutazione 8; prezzo € 30; accogliente, rustico.

Le vivande servite: medaglione di coniglio in porchetta con insalatina di verza rossa; crema di fave rustica con crostino di polenta; crespella aperta con ricotta ed erbe trovate; capretto all'ascolana e sfornato con asparagi; misticanza di campo; bavarese alle fragole e biscotti de "La Corte".

I vini in tavola: Verdicchio Doc 2009 (Ripa Marchetti); Rubrum Igt 2010 e Crismon Igt 2009 (Le vigne di Franca); Moscato d'Asti.

Commenti: Convivio per la consegna degli attestati e del

distintivo al Delegato Alberto Regno e agli Accademici Giuseppe Casali, Pasquale Mattiozzi e per i 25 anni di appartenenza all'Accademia. Ha consegnato i riconoscimenti, l'Assessore della Provincia di Fermo Guglielmo Massucci. L'Accademica Carla Chiamoni, Simposiarca Maria Gilda Murani Mattozzi, consultore della Delegazione. Molto apprezzato l'antipasto, in particolare i salumi, la ricotta e la coratella di agnello. I vincisgrassi alla matelicese sono stati motivo di confronto tra i buongustai per la notevole differenza con i vincisgrassi alla maceratese. Di buon livello il coniglio e l'arrosto misto ma soprattutto è stata apprezzata la crescita fojata. Ottimi tutti i vini, alla giusta temperatura e ben abbinati ai piatti. Questo appuntamento ha degnamente concluso la prima giornata dedicata alla celebrazione del 30° anniversario della Delegazione, apertasi con il convegno su "Eticità e qualità dei prodotti alimentari".

MACERATA
21 aprile 2013

Ristorante "La Tana di Buittino" di Fabio Morelli, fondato nel 2007. ●Via Circonvallazione 7, Matelica (Macerata); ☎0737 787718, fax 0737 86686; coperti 250. ●Parccheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie mai; chiusura martedì. ●Valutazione 7,50; prezzo € 30; tradizionale.

Le vivande servite: pizza di formaggio con ciauscolo e salame; ricotta fresca con miele di castagno; coratella di agnello con carciofi; frittata con mentuccia; crema vellutata di asparagi con germogli d'aglio; vincisgrassi alla matelicese; coniglio in porchetta; arrosto misto di volatili di cortile; misticanza di primavera; crescita fojata; liquori Varnelli.

I vini in tavola: Alarico Verdicchio di Matelica Doc (Maravaglia); Enoé Marche Rosso Sangiovese Merlot Igt (Beli-

sario); Passito di Verdicchio (Belisario).

Commenti: Interessante appuntamento con la gastronomia dell'alto Maceratese in questo ristorante che ha preparato un menu curato nei minimi particolari grazie anche all'impegno della Simposiarca Maria Gilda Murani Mattozzi, consultore della Delegazione. Molto apprezzato l'antipasto, in particolare i salumi, la ricotta e la coratella di agnello. I vincisgrassi alla matelicese sono stati motivo di confronto tra i buongustai per la notevole differenza con i vincisgrassi alla maceratese. Di buon livello il coniglio e l'arrosto misto ma soprattutto è stata apprezzata la crescita fojata. Ottimi tutti i vini, alla giusta temperatura e ben abbinati ai piatti. Questo appuntamento ha degnamente concluso la prima giornata dedicata alla celebrazione del 30° anniversario della Delegazione, apertasi con il convegno su "Eticità e qualità dei prodotti alimentari".

PESARO-URBINO
19 aprile 2013

Ristorante "Montecucco" di Donatello Roberti, fondato nel 1946. ●Via Montecucco 1, San Giorgio di Pesaro (Pesaro e Urbino); ☎0721 970150; coperti 180+850 in sala banchetti+400 all'aperto. ●Parccheggio incustodito, sufficiente, comodo; prenotazione consigliabile; ferie 28 ottobre-20 novembre; chiusura mercoledì. ●Valutazione 8; prezzo € 25; tradizionale, famigliare.

Le vivande servite: salsiccia secca di bovino; crescita di Pasqua; tagliatelle fatte a mano al ragù; 9 assaggi di carne bovina alla brace di 3 razze e di 3 tagli diversi; contorno di stagione; ciambella imbottita di Montecucco.

I vini in tavola: Prosecco Doc Treviso e Manzoni Rosso Igt Veneto (Le Vigne Morosina).

Commenti: La Delegazione ha voluto verificare le diffe-

renze organolettiche fra tre diversi tipi di razze bovine (Marchigiana, Limousine, Pezzata rossa) utilizzando tre tipi di tagli diversi (tagliata, lombata, roastbeef), tutti cotti alla brace e prodotti dall'azienda agricola Montecucco, titolare dell'omonimo ristorante. La riunione conviviale si è svolta grazie alla collaborazione del titolare, Marco Roberti, e di tutti i componenti della sua famiglia che gestiscono in modo ammirevole una struttura vasta e complessa. Il convivio è iniziato con il saluto degli organizzatori, l'introduzione del titolare dell'azienda e le relazioni dei medici veterinari e del Delegato. La serata è stata molto piacevole, anche se impegnativa per gli organizzatori, e l'iniziativa molto gradita. La manifestazione si è conclusa con la valutazione della razza e del taglio di carne più graditi attraverso la compilazione di schede valutative. Vincitori: per la razza, la Marchigiana e per il taglio, la lombata.

PESARO-URBINO
8 maggio 2013

Ristorante "La taverna dei pescatori" di Filippo Ravagli, fondato nel 1996. ●P. le Calafati 1/2, Fano (Pesaro e Urbino); ☎0721 805364; coperti 60+90. ●Parccheggio incustodito, sufficiente, comodo; prenotazione consigliabile; ferie novembre; chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo € 35; tradizionale, caratteristico.

Le vivande servite: ostriche crude; ostriche gratinate; garagai in porchetta; garagai in salmi; tagliatelle al ragù di ostriche; spiedini alle ostriche; gelato al mojito.

I vini in tavola: Verticale di Bianchetto (Fiorini).

Commenti: La Delegazione ha scelto un periodo particolarmente vocato (le ostriche in questo periodo sono, come dicono i francesi, "laitueses", cioè hanno le uova, il che dà loro un aspetto e un gusto più "grassi") per realizzare un menu completo a ba-

se di ostriche selvagge locali. Cena che naturalmente ha visto prevalere nettamente le ostriche crude (servite in grande quantità) ma che ha esaltato le qualità di questi molluschi anche con altre preparazioni. Infatti, queste ostriche non hanno nulla a che vedere con quelle di allevamento che si trovano comunemente in vari ristoranti. Hanno un sapore morbido, un profumo di mare, una fragranza e una consistenza davvero inimitabili. Nella inusuale versione cotta, in particolare gli spiedini, sono risultate veramente ottime. Anche le tagliatelle (strepitosa la pasta fatta in casa) sono risultate buone e delicate. Apprezzata anche la novità del gelato.



UMBRIA

SPOLETO
28 aprile 2013

Agriturismo "Collelignani". ●Via dei Pini 21 frazione Eggi, Spoleto (Perugia); ☎0743 49676, fax 0743 229361, cel. 337 593930 e 340 4195515, collelignani@collelignani.com; coperti 40. ●Ferie mai; chiusura mai. ●Valutazione 7,90; prezzo € 25; tradizionale, gradevole, recentemente ristrutturato.

Le vivande servite: pinzimonio di verdure; misto di formaggi, salumi e crostini; purea di cicoria con cicoria soffritta; coratella d'agnello con carciofi; minestra di ceci e pasta fatta in casa; bistecchine di cinghiale alla griglia con insalata di campagna; spezzatino di chianina con patate; crostata con marmellata di prugne.

I vini in tavola: Bianco e Rosso di aziende collegate all'agriturismo.

Commenti: Gli Accademici hanno potuto apprezzare la cucina tipica del territorio,

nella quale i prodotti naturali che offre la terra vengono magistralmente amalgamati dando luogo a quei profumi e sapori che tanto ricordano i racconti dei nonni. I proprietari hanno preparato un menu semplice ma gustoso, come nella tradizione spoletina, con prodotti biologici dell'agriturismo stesso e di allevatori di aziende limitrofe, lavorati artigianalmente e cucinati direttamente dai proprietari, compresi il pane e i grissini. Genuini i vini. Gli Accademici hanno mostrato apprezzamento per la qualità dell'offerta, che per una serata ha fatto respirare un'aria antica e familiare.

TERNI
13 maggio 2013

Ristorante "La Gabelletta" di Maura Rusticelli, fondato nel XVII secolo. ●Via Tuderte 20, Amelia (Terni); ☎ e fax 0744 981775; coperti 100. ●Parccheggio sufficiente, molto comodo; prenotazione consigliabile; ferie due settimane in gennaio; chiusura martedì. ●Valutazione 8; prezzo € 35; tradizionale, accogliente.

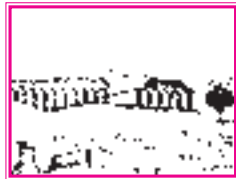
Le vivande servite: carpaccio di carciofi con scaglie di pecorino umbro e mentuccia di campo (7,50); tagliolini fatti in casa con asparagi selvatici e guanciale croccante (7,50); filetto di maiale in crosta con composta di mele (7); sfornato di cipolla profumata all'issopo (7); cestini di pasta sfoglia con ricotta e mandorle (7,50); boule di fragole al naturale (7,50).

I vini in tavola: Malvasia Colli Amerini Doc Flavio 2012 (Azienda Agricola Zanchi); Montepulciano d'Abruzzo 2011 (Azienda Agricola Nicola Di Sipio); Vendemmia tardiva Pertusa 2010 (Cantina Custodi).

Commenti: Riunione "tecnica", per ricordare i fatti salienti dei trentacinque anni di vita della Delegazione e per festeggiare i fondatori Guido Schiaroli e Vittorio Fiorucci. Simposiarchi Alessandro Carli e Giorgio Manoni; elegante

UMBRIA segue

tavola imperiale, locale interamente riservato e con buona acustica. La relazione sul tema: "L'Accademia ieri, oggi e come vorremmo che fosse domani" è stata brillantemente svolta da Alessandro Carli, memoria storica della Delegazione. Si è iniziato con uno stagionale carpaccio di carciofi, buono il pecorino, fresco il profumo della mentuccia. Sono seguiti i tagliolini fatti in casa: croccante il guanciale, sapidi gli asparagi selvatici. Non allo stesso livello il filetto di maiale penalizzato dalla cottura in crosta e dalla senape sovrabbondante; interessante lo sfornato di cipolla profumato all'isopo, pianta aromatica che ha suscitato la curiosità degli Accademici. Buona la ricotta racchiusa nei cestini di sfoglia del dessert in abbinamento con la vendemmia tardiva orvietana. Ottima idea quella di concludere con una fragrante boule di fragole al naturale.



Lazio

CIVITAVECCHIA
20 aprile 2013

Ristorante "A modo mio" di Donatella Fazzino, fondato nel 2012. ●Viale Guido Baccelli 148, Civitavecchia (Roma); ☎0766 29301; coperti 40. ●Parcheggio incustodito; prenotazione consigliabile; ferie mai; chiusura lunedì. ●Valutazione 7,50; prezzo € 35; familiare, accogliente.

Le vivande servite: palamita bollita; alicette marinate; salmone marinato all'arancia; pesce spatola con gnocchetti di baccalà; gamberi con pasta cataifi; gnocchetti con gamberi e speck; maltagliati neri al sugo di seppia; filetto di pesce in umido con capperi, olive e pomodoro con patate; tiramisù.

I vini in tavola: Prosecco extra dry Doc (Bellussi Val-

dobbiadene); Elephas Bianco Igt (Cantina Castello di Torre in Pietra).

Commenti: Il ristorante è condotto dalla chef Donatella che svolge con serietà e passione la sua arte, abbinando tradizione e fantasia ai suoi piatti. L'Accademia Gabriella Sarracco, Simposiarca di turno, ha suggerito una visita in questo ristorante da poco trasferito nell'attuale sede. Il giudizio degli Accademici è stato positivo, soprattutto considerando la particolarità di ogni piatto. Ottima la fantasia degli antipasti che, nel rispetto della tradizione marinara, ha offerto varietà di pesci in differenti lavorazioni; gustosi i maltagliati al sugo di seppia e degno di considerazione il filetto di pesce in umido con capperi e olive. A conclusione della serata il Delegato ha trattato l'argomento "La pasta nella tradizione della gastronomia italiana".

LATINA
3 maggio 2013

Trattoria "Da Checco" di Luca Zerilli, fondato nel 1920. ●Via della Repubblica 174, Cori (Latina); ☎ e fax 06 9678336; coperti 150. ●Parcheggio incustodito; prenotazione consigliabile; ferie mai; chiusura giovedì. ●Valutazione 7,5; prezzo € 30; tradizionale, familiare.

Le vivande servite: sformato di patate e verdure; guanciale cotto al vino; formaggi locali; pane bruscato; pappardelle al cinghiale; paccheri ai funghi galletti; filetto in crosta ai funghi porcini; patate al forno; insalata; verdura; fragole con gelato; biscotti secchi coresi.

I vini in tavola: Brut Castore e Polluce Igt Lazio (Cin-cinnato).

Commenti: Piacevole riunione conviviale presso la trattoria sorta circa cento anni fa, un pezzo di storia di Cori. Dagli anni '90 la gestione è affidata allo chef Luca Zerilli, che non ha voluto stravolgere la tradizione del

locale, per cui ancora oggi si possono assaggiare i piatti tipici proposti dal vecchio Checco, arricchiti da pietanze personali caratteristiche coresi. Del menu si vuole mettere in evidenza, in particolare, il guanciale cotto al vino bianco che segue la preparazione del famoso "prosciutto cotto di Cori", che ha ottenuto il riconoscimento di prodotto tipico del Lazio. Si tratta di un prodotto di lunga tradizione: impreciosito da essenze erbacee locali (salvia e rosmarino), viene salato a secco senza additivi alimentari. Si parte da un prosciutto tra i 9 e i 12 kg, stagionato per 16 mesi, avvolto nel fieno di erba medica e immerso nel vino bianco per parecchie ore, per subire infine la cottura in caldaia. Simposiarca della serata Gianluigi Chizzoni.

ROMA APPIA
ROMA CASTELLI
14 aprile 2013

Ristorante "Er patata" di Raffaele e Francesca Prinzi, fondato nel 1850. ●Corso V. Colonna, Marino (Roma); ☎ e fax 06 93803116; osteriaerpatata@gmail.com. ●Parcheggio custodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; chiusura lunedì. ●Valutazione 8,30; prezzo € 35; tradizionale, familiare, accogliente, rustico, caratteristico.

Le vivande servite: antipasto con salumi, formaggi, panini di noce con cicoria e salsiccia, carciofi pastellati, tortino di patate, mini parmigiana, trippa; strozzapreti alla vignarola; fettuccine alla amatriciana; coscio di vitello al forno con patate; insalata mista; tiramisù; biscotti secchi al vino rosso e cannella.

I vini in tavola: Frascati Superiore Doc De Notari (Azienda Agricola San Marco); Cesanese Rosso De Notari (Azienda Agricola San Marco); Spumante (Cantine San Marco).

Commenti: Le due Delegazioni si sono riunite per gustare, nella stessa sala dove mangiò Massimo D'Azeglio,

un buon pranzo di cucina romana. La lista delle vivande è stata concordata dalla Simposiarca Barbara D'Egidio con lo chef Raffaele Prinzi. Ricco l'antipasto; classiche le fettuccine all'amatriciana, colorati nell'aspetto e nel gusto gli strozzapreti preparati alla vignarola, un classico contorno dei Castelli impiegato come condimento alla pasta. Succulento e scenografico il coscio di vitello arrosto, apprezzato per la particolare morbidezza della carne. Ottimo il tiramisù della casa. Buoni i vini e il loro abbinamento.

ROMA APPIA
ROMA CASTELLI
4 maggio 2013

Ristorante "Benito al Bosco" di Benito Morelli. ●Via Morice 96, Velletri (Roma); ☎06 9641414; coperti 1100. ●Parcheggio ampio, comodo; prenotazione non necessaria ma gradita; ferie mai; chiusura mai. ●Valutazione 8,5; prezzo € 48; tradizionale.

Le vivande servite: fantasia di fritti tradizionali (mozzarella, ricotta, fiori di zucca, carciofi, borragine, broccoli, zucchine); carciofi alla matticella; fettuccine alla velletrana; tagliata di vitello al rosmarino; tortino di carciofi; dolce di fragoline di bosco.

I vini in tavola: Prosecco; Velletri bianco; Merlot; Moscato.

Commenti: In occasione della ricorrenza tradizionale velletrana della "carciofolata", le due Delegazioni hanno organizzato un pranzo con Simposiarca il Delegato Onorario dei Castelli Bruno Cesaroni. Il Delegato di Roma Castelli, Tullio Sorrentino, ha presentato la serata e ha illustrato il menu; ha quindi salutato i convitati, tra i quali il Delegato di Roma Gabriele Gasparro, oltre ad alcuni ospiti di altre Delegazioni. Il menu, preparato da Bruno Cesaroni insieme con Benito, chiaramente centrato sui carciofi e in particolare sui carciofi alla matticella, è risultato molto gradito. Il pranzo si è svolto in un'atmosfera di

cordialità con un applauso a Benito e ai cuochi per l'ottima riuscita dell'incontro.

ROMA AURELIA
25 aprile 2013

Ristorante dell'Hotel "Il Cantico" della Fondazione Opere Antoniane, fondato nel 2012. ●Via del Cottolengo 50, Roma; ☎06 94362401; coperti 300. ●Parcheggio interno, videosorvegliato, da 60 posti; prenotazione consigliabile; ferie mai; chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo € 35/45; elegante, accogliente.

Le vivande servite: piccolo aperitivo con torta sul testo ripiena di stracchino e rucola; frittini assortiti (olive ascolane, salvia, baccalà e panelle); assortimento di formaggi e salumi, bruschette, tartine assortite, caprese di pomodoro e fior di latte, salmone affumicato con capperi di Sicilia, pecorino e salame di Norcia, salame piccante di Calabria e salsiccia secca; risotto Vialone Nano ai frutti di mare; tagliatelle al ragù d'anatra con parmigiano millesimato; tagliata di manzo alle erbe aromatiche su insalatina servita con patate alla formaia e accompagnata dai cinque sali; gelatini al limone e fragola, alla crema e cioccolato e alla nocciola e pistacchio di Bronte.

I vini in tavola: Prosecco Valdobbiadene 2011; Grechetto 2012; Collezione Colli Martani Rossi 2011 (Terre de La Custodia).

Commenti: Riunione conviviale "francescana", ricca di spunti felici, sotto la guida del Simposiarca Vice Delegato Nicola Delli Santi. Tra gli assaggi, molto apprezzata la torta cotta sul testo, specialità umbra. In sala, l'antipasto, con un assortimento di formaggi e salumi di varie regioni italiane. Il pane era fatto in casa con il lievito madre riprodotto da 143 anni. Molto successo per il risotto ai frutti di mare, per il quale lo chef Tiberi ha preferito il Vialone Nano, dalla cottura più rapida e con me-

no rilascio di amido. Le tagliatelle, anch'esse fatte in casa, erano arricchite dal parmigiano reggiano millesimato. La tagliata di manzo nazionale era impreziosita dai cinque sali, dal blu di Persia al nero delle Hawaii. Per finire i bicchierini di gelato, preparato in casa con ottimi aromi naturali. A chiusura della riunione conviviale, che ha riscosso un lusinghiero successo, il Delegato Giovan Battista Guerra si è complimentato con lo chef Andrea Tiberi e ha consegnato a Padre Giancarlo Lati, Economo generale dell'Ordine dei Frati Minori, il piatto ricordo dell'Accademia.

ROMA EUR
21 maggio 2013

Ristorante "Da Michele" di Michele Pignotta, fondato nel 1991. ● Via Tiberio Imperatore 95/97, Roma; ☎ 06 5404352; coperti 70. ● **Parccheggio scomodo; prenotazione consigliabile; ferie agosto; chiusura domenica.** ● Valutazione 7; prezzo € 42; familiare.

Le vivande servite: polpo su vellutata di patate; linguine con alici, mollica di pane tostata e finocchietto selvatico; zuppetta di pescato di mare senza spine; verdure di stagione gratinate; semifreddo al torroncino.

I vini in tavola: Capolemole 2012 Cori Bianco Doc, Moro 2010 Bianco del Lazio Igt, Ludum Bianco del Lazio Igt (tutti Azienda Agricola Biologica Marco Carpineti).

Commenti: Riunione conviviale in un tipico ristorante di quartiere dove Michele Pignotta, da oltre vent'anni, è l'interprete unico della cucina basata sulla freschezza e sulla qualità degli ingredienti. Il menu concordato con il Simposiarca e Delegato Claudio Nacca, a base di pescato di mare, è stato apprezzato soprattutto per la delicatezza e l'amalgama dei sapori e per l'originale reinterpretazione di alcuni piatti tipici della cucina mediterranea quali il polpo con le pa-

tate, gli spaghetti con le sarde, sostituite dalle alici fresche meno saporite e grasse, e la zuppetta di pesce senza spine, un classico della tradizione romana dei giorni di magro, che predilige l'utilizzo di tranci di pesce a carni bianche. Per concludere in bellezza, un gustosissimo semifreddo al torroncino confezionato da Luisa, la moglie di Michele, che oltre ad occuparsi della sala è la pasticciera del ristorante. Ottimi i vini proposti dal figlio Marco, sommelier. Attento, rapido ed efficiente il servizio. Giudizio complessivamente soddisfacente.

ROMA EUR
28 maggio 2013

Ristorante dell'Hotel OP "Gavius" di Gianluca Pasquali, fondato 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 € 40; cucina e cuochi Wellness®.

Le vivande servite: selezione di salumi e formaggi tipici regionali con crostini al lardo di Colonnata e miele d'acacia e involtini di pancetta con provola affumicata; mezzi paccheri all'amatriciana con guanciale croccante e aceto stravecchio (25 anni di botte); risotto al Brunello di Montalcino, salame di Modena e parmigiano reggiano (24 mesi); brasato di guancia di vitella con cicoria e crema di patate; tiramisù della tradizione.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene Docg; Plenilunio Merlot in purezza Lazio Rosso Igt (Az. Agricola Biologica La Luna del Casale); Moscato Passito di Pantelleria Docg.

Commenti: La Consulta si è riunita presso questo ristorante che nemmeno in questa circostanza ha deluso le aspettative ma ha piacevolmente stupito con una proposta particolare, l'eccellenza del servizio e la confezione

e presentazione dei piatti. Si sono particolarmente distinti: il brasato di vitella, tenerissimo e dal gusto equilibrato, e il tiramisù, leggerissimo e ipocalorico, nel pieno rispetto dei dettami dietetici e salutistici della cucina Wellness®, presentato in forma originale. Un autentico trionfo di raffinatezza e buon gusto, completato dalle lastre di ardesia sulle quali sono stati serviti i formaggi e i salumi, accuratamente adagiati su barchette di grissini fatti in casa, così come le numerose varietà di pane. Complimenti al maître Andrea Pucci, allo chef Mirko Di Mattia e a tutto lo staff di sala e di cucina da parte del Delegato e dei Consultori, con la promessa di tornare quanto prima.

ROMA NOMENTANA
23 aprile 2013

Ristorante "Dai Toscani" di Nicola Aduocchio e Franco Rossi, fondato nel 1946. ● Via Forlì 41, Roma; ☎ e fax 06 44231302; coperti 120. ● **Parccheggio sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie agosto; chiusura domenica.** ● Valutazione 8,5; prezzo € 47; elegante, accogliente.

Le vivande servite: crostini toscani; fiori fritti; stracottate con uvetta e pinoli, polenta frita, finocchiona; pecorino; lardo di Colonnata; minestra di fagioli; minestra di ceci; schiaffoni alla toscana; braciola di cinta senese al finocchietto selvatico con patate; cantucini di Prato con Vin Santo.

I vini in tavola: Santa Cristina Le Maestrelle Igt (Antinori).

Commenti: Il Delegato Alessandro Di Giovanni ha aperto la riunione conviviale salutando i convenuti e presentando gli ospiti della serata. Il Simposiarca Mauro Gaudino ha quindi parlato della storia della cucina toscana e della sua importante influenza nella civiltà della tavola non solo in Italia, ma anche in Francia e nel resto d'Europa attraverso importanti innovazioni. È stato poi

illustrato il menu tipico toscano e il vino Santa Cristina Le Maestrelle servito a tutto pasto. La parola è poi passata alla relatrice Francesca Lagioia che ha intrattenuto gli Accademici e gli ospiti con una dettagliata relazione sulla cinta senese, descrivendo la storia di questo particolare suino la cui conoscenza risale al 1300. La sua attuale prelibatezza è stata esaltata nella preparazione dello chef che ha ottenuto il massimo dei voti.

VITERBO
17 aprile 2013

Ristorante "Tredici Gradi" di Luca Proietti Palombi, fondato nel 2007. ● Piazza Don Mario Gargiuli 11, Viterbo; ☎ 0761 305596; coperti 50. ● **Parccheggio incustodito, insufficiente, scomodo; prenotazione consigliabile; ferie 15 giorni in gennaio, variabili; chiusura lunedì.** ● Valutazione 7,51; prezzo € 30; tradizionale, caratteristico.

Le vivande servite: tavolo di salumi e formaggi con bollicine; acquacotta; pollo con carciofi; misticanza; crostata con amarene e mandorle.

I vini in tavola: Bianco (Podere Grecchi); Rosso Cenereto (Trappolini).

Commenti: Utile e doveroso esperimento per esaminare le nuove realtà conviviali in un wine bar tra i più conosciuti, in pieno centro cittadino. Esperienza del tutto favorevole per l'impegno di tutto lo staff, per il rispetto della tradizione (acquacotta) e una indovinata rivisitazione di un piatto tipico locale (agnello con carciofi, detto "giubba e calzoni") realizzato con il pollo. Apprezzato il contorno, mix tra la più tradizionale misticanza e le puntarelle con alici. Splendido il tavolo degli antipasti, vero "cavallo di battaglia" del locale, con scelta frutto di un'accurata ricerca anche fuori zona. Apprezzatissimo il dolce. Buono e puntuale il servizio. Molto favorevole il rapporto qualità/prezzo.

VITERBO
19 maggio 2013

Ristorante "La Bruschetteria di Arturo" di Giovanni Archibusacci, fondato nel 2003. ● Via di Corneto snc, Canino (Viterbo); ☎ 0761 437202; coperti 60+40. ● **Parccheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie mai; chiusura lunedì.** ● Valutazione 7,45; prezzo € 30; tradizionale, caratteristico.

Le vivande servite: fritti e salumi misti; bruschette e grigliate di verdure sott'olio; lasagne agli asparagi; coniglio "apporchettato"; asparagi; torta moretta farcita con panna e biscottini della Bruschetteria.

I vini in tavola: Bianco Macchiatonda; Rosso Dardo; Aleatico di Gradoli (tutti Archibusacci).

Commenti: Riunione conviviale svoltasi al termine della gita organizzata dall'Accademico Giovanni Faggiolani alle rovine di Vulci, con visita alla mostra "La Sfinge" allestita nel castello e alle tombe Francois e delle Iscrizioni. Le vivande hanno avuto l'incondizionato plauso degli Accademici, con particolare gradimento per gli antipasti, davvero variati pur nel rispetto della tradizione, per il coniglio ripieno al sentore di finocchio selvatico e per gli asparagi, coltura tipica della zona. Ambiente molto gradevole, cortesia e disponibilità del ristoratore, prodotti di olio Dop di alta qualità e di vino, giustamente apprezzati durante la cena.



ABRUZZO

CHIETI
4 maggio 2013

Ristorante "Casa de Campo" di Mauro Rossone e Betty Chiacchiaretta, fondato nel

ABRUZZO segue

1999. ●Via Trapani 1, San Giovanni Teatino (Chieti); ☎ e fax 085 4464864; coperti 120. ●Parccheggio incustodito, sufficiente; ferie periodo di ferragosto e prima settimana di gennaio; chiusura domenica sera, lunedì. ●Valutazione 8; prezzo € 60; tradizionale, accogliente.

Le vivande servite: scampo sgusciato al cucchiaino con gocce di vino cotto; baccalà alla tempura di centerbe; fiori di zucca con scampi; mini hamburger di tonno; cornetto al merluzzo; insalata di farro con vongole dell'Adriatico e mazzancolle; brodetto del Vastese con rinforzo; spaghetti Casa de Campo; fritturina di orto e paranza; millefoglie scomposta.

I vini in tavola: Spumante Brut di qualità Esmery's metodo classico sboccatura 2013 (Dora Sarchese); Cerasuolo d'Abruzzo Doc vendemmia 2012 (Azienda Agricola Contesa); Moscatello di Castiglione Igt Colline Pescaresi (Azienda Agricola Angelucci).

Commenti: Il meglio della tradizione gastronomica abruzzese legata al suo mare, per una serata eccezionale in onore del Presidente. La riunione conviviale ha chiuso un intenso pomeriggio dedicato al Forum Accademico con brillanti e dotte relazioni che hanno offerto ai numerosi Accademici giunti da varie parti d'Italia un significativo aggiornamento culturale su particolari aspetti scientifici di viva attualità. Alla cena hanno partecipato il Presidente Giovanni Ballarini, il Segretario Generale Paolo Petroni, alcuni Delegati di altre Delegazioni e qualificati rappresentanti della stampa regionale. Il menu ha voluto presentare i tratti caratteristici della cucina dell'Abruzzo teatino, fatta di un binomio inscindibile: pesce fresco e genuinità dei prodotti degli orti. Su invito del Delegato di Chieti, Mimmo D'Alessio, son stati i singoli Consulitori a presentare i piatti del menu e le specialità preparate della brigata di cucina guidata da Marco e Mauro Rossoni.

 **SULMONA**
17 maggio 2013

Ristorante "Clemente" di Clemente Maiorano, fondato nel 1949. ●Via Solimo 25, Sulmona (L'Aquila); ☎0864 210679; coperti 100. ●Parccheggio assente, zona a traffico limitato; ferie 15 giorni in giugno; chiusura giovedì. ●Valutazione 8; prezzo € 35.

Le vivande servite: aperitivo con stuzzichini caldi e freddi; filetto di baccalà in pastella; fettucine allo zafferano di Navelli con asparagi selvatici e parmigiano; pavé di salmone al forno con ratatouille di verdure e purea di fave; composé di frutta; cheesecake con salsa di fragole.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene; Pecorino (Fimusi Gueffi); Malvasia amabile frizzante (Cavicchioni).

Commenti: La cena di primavera, come da tradizione, è stata organizzata dal Simposiarca Costantino Colonicco che ha curato nei minimi particolari l'ottimo menu. La cena si è svolta nei nuovi locali del ristorante "Clemente" e il servizio a tavola è stato preceduto da un gradevole aperitivo e antipasto a buffet, dove lo chef Clemente ha dato un assaggio delle proprie capacità e della bontà di tutta la cena. Essendo venerdì, il menu prevedeva alcuni piatti marinari dal gusto delicato e dalla forte personalità come il baccalà in pastella e il trancio di salmone al forno. Ottime le tagliatelle in una nuova versione con zafferano. Anche la scelta dei vini è stata oculata e la serata è riuscita gradevole, incontrando il favore degli Accademici e degli ospiti. Alle gentili signore, da parte della Delegata, neo eletta Senatrice, sono stati consegnati dei vasi di fiori in onore della primavera.

 **TERAMO**
16 maggio 2013

Ristorante "La Fornace" di Paolo Varrasi e Massimo Di Bartolomeo, fondato nel 2007. ●uscita A24 m. 150

direzione Colledara, Colledara (Teramo); ☎334 2041273; coperti 400. ●Parccheggio sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie novembre; chiusura lunedì e martedì a mezzogiorno. ●Valutazione 8,5; prezzo € 40; accogliente.

Le vivande servite: crema di fava agli aromi primaverili; primo sale con erba cipollina; lonzino della nonna Franca; terrina di melanzane; le gustose novità di maggio; raviolo di scrippigni al profumo di datterini; cannelloni di gnocchi dello chef Angelo; anellini di grano duro; bocconcini di vitello; carciofi profumati; purea di patate novelle; arlecchino di insalata; emersioni di bosco del Gran Sasso; calcionetti.

I vini in tavola: Ghiaiole Sauvignon Igt 2012; Vermiglio Montepulciano Cerasuolo Doc 2012 (tutti Cantina Orlandi Contucci Ponso).

Commenti: Il Simposiarca Claudio D'Archivio, con la complicità dei ristoratori, ha elaborato un menu, con tutti i prodotti che classicamente "sbocciano" in maggio, rigidamente basato su territorialità e innovazione. Nasce così un antipasto fresco e garbato, dominato da una crema di fave delicata e profumata accompagnata ad una altrettanto gradevole terrina di melanzane. Il piatto forte però viene subito dopo, con le "gustose novità di maggio", che altro non sono che una minestra di verdure (e, si badi bene, non un minestrone), ispirata sì alle virtù, ma più semplice e raffinata. Notevole anche il raviolo di scrippigni (erba selvatica vicina al tarassaco) servito con una semplice salsa al pomodoro; particolare, invece, il cannellone fatto con la pasta degli gnocchi. Il dessert ha confermato la creatività dello chef: un crumble al cioccolato con al centro una purea di fragole e frutti di bosco, funghetto di meringa, degno della migliore pasticceria. Ottima cena, buono il servizio, peccato la distanza dalla città!



MOLISE

 **TERMOLI**
3 maggio 2013

Ristorante "U Battellucce" di Michelina Gianquinto, fondato nel 2012. ●Via De Gasperi 1, Termoli (Campobasso); ☎0875 82610, cel. 335 1308998; coperti 30+20. ●Parccheggio incustodito; prenotazione consigliabile; ferie mai; chiusura lunedì. ●Valutazione 7,15; prezzo € 50; familiare, accogliente.

Le vivande servite: crudo di mare (ostriche, noci, fasolari, cozze pelose, cannolicchi, vongole veraci); insalata di caparroni (murici); mazzancolle sale e prezzemolo; calamari ripieni; insalata di polpo; involtino di melanzana con mazzancolla; seppie e piselli; capesante e cannolicchi gratinati; tortino di baccalà; bruschetta con salicornia; sauté di cozze e vongole; orecchiette allo scoglio; ombrina al forno con patate; fritturina di paranza; fragole con gelato; millefoglie con crema chantilly.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene Docg superiore; Pecorino Doc Quinto (Fattoria Teatina).

Commenti: Gli organizzatori della riunione conviviale hanno scelto questo piccolo ristorante che porta il nome di un noto canto popolare termolese. Ristrutturato e gestito da poco più di un anno dalla famiglia D'Abramo, che da generazioni detiene l'impianto di stabulazione dei molluschi bivalvi con annessa pescheria, sito all'estremità del molo sud del porto di Termoli, propone la tipica cucina marinara locale, caratterizzata dalla freschezza dei prodotti ittici trattati in cucina, tutti provenienti dall'azienda di famiglia. Eccellente il crudo di mare e tutti gli antipastini caldi e freddi.

Ottima l'ombrina al forno ma accompagnata da patate poco cotte. Poco gradevoli, invece, le orecchiette casarecce allo scoglio che il giovane chef Vittorio non è, purtroppo, riuscito a far legare con il pur saporito sauté. Buono il servizio curato dall'inappuntabile Nicola.



CAMPANIA

 **NAPOLI**
22 aprile 2013

Ristorante "Boccuccia di rosa" di Michele e Andrea Parrascandolo, fondato nel 2003. ●Via Milite Ignoto 11, Pozzuoli (Napoli); ☎081 5269494; coperti 130. ●Parccheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie 19-31 agosto e 24 dicembre-1° gennaio; chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo € 40; tradizionale, accogliente.

Le vivande servite: parmigiana di pesce bandiera con provola affumicata; polpettine di baccalà con salsa; insalata di mare; frittelle con alici; canestrelle al salmone; lasagna di mare; risotto alla pescatora; filetto di pezzogna in crosta di patate; insalata mista; treccia di mozzarella; millefoglie confettura di amarene e crema chantilly; tagliata di frutta.

I vini in tavola: Falanghina dei Campi Flegrei (Tenuta Matilde Zasso).

Commenti: Grande affluenza di Accademici per assaggiare una cucina di pesce, attratti anche dalla fama del direttore e dello chef. Antipasto molto articolato, aperto da un'originale parmigiana di pesce bandiera insieme a una ben equilibrata insalata di mare, frittelle di alici e bruschetta con pomodorini di ottima qualità; sono state inoltre particolarmente

apprezate le canestrelle al salmone e le polpettine di baccalà. I primi, lasagna di mare e risotto alla pescatora, sono stati ottimamente interpretati. Molto graditi i filetti di pezzogna in crosta di patate il cui gusto è stato esaltato dalla cottura in forno a legna. Il millefoglie alla confettura di ciliegie e crema chantilly ha simpaticamente sorpreso gli Accademici con il logo dell'Accademia come decorazione. Oculato l'abbinamento del vino, con la scelta di una Falanghina dei Campi Flegrei. Molto accogliente il locale, arredato con tinte sobrie e molto riposanti.

**PENISOLA
SORRENTINA**
19 aprile 2013

Ristorante "Yacht Club-Marina di Stabia" di Marina di Stabia Spa, fondato nel 2010. ●Via De Gasperi, Castellamare di Stabia (Napoli); ☎ e fax 081 8722118; yachtclub@marinadistabia.it; coperti 70+50. ●Parcheggio sufficiente; prenotazione necessaria; ferie gennaio-febbraio; chiusura martedì. ●Valutazione 8; prezzo € 40; elegante, familiare.

Le vivande servite: carciofi di Schito in umido; tagliatelle di seppie, piselli e torrone salato; linguine ai lupini, pomodoro, cacio e pepe; ravioli al provolone del Monaco, fave e pancetta croccante; zuppa di pesce azzurro; sfogliatella Santa Rosa; zepole di patate, zucchero e cannella.

I vini in tavola: Greco Brut (Montesole); Caulino 2011 (Azienda Alois); Fiano Demi Sec (Montesole).

Commenti: Spazioso ristorante aperto da pochi anni anche al pubblico, situato nella Marina di Castellamare di Stabia, con ampia veduta del golfo di Napoli. Responsabile della cucina è il noto chef Peppe Guida. In cucina il giovane chef Mario Cinque ha preparato egregiamente le pietanze della riuscitissima riunione conviviale, servite con celerità e professionalità

da un'altrettanto valida brigata di sala. La serata è stata particolarmente gradita da tutti, a giudicare sia dai lusinghieri commenti sulle pietanze, che dalle votazioni riportate nelle schede. Al termine applaudite le brigate di cucina e sala.

**PENISOLA
SORRENTINA**
10 maggio 2013

Ristorante "Li Galli" dell'Hotel Villa Franca di Mario Russo & C., fondato nel 1950. ●Via Pasitea 318, Positano (Salerno); ☎089 875655, fax 089 875735; coperti 70+40. ●Parcheggio sufficiente; prenotazione necessaria; ferie 1° novembre-30 marzo; chiusura mai. ●Valutazione 8,30; prezzo € 50; raffinato, elegante, accogliente.

Le vivande servite: insalatina di seppie; gambero in kataifi; rotolino di pesce serra; riso mantecato con pistilli di zafferano, asparagi verdi e vongole; ricciola arrosto, caponata mediterranea e pesto alle olive di Gaeta; tiramisù alle fragoline su gelatina di lamponi.

I vini in tavola: Ronco Calino (Franciacorta); La Solatia (Ruffino); Sassalloro (Biondi Santi).

Commenti: La riunione conviviale organizzata dalla Vice Delegata Virginia Ruggiero, Simposiarca per l'occasione, si è svolta al ristorante "Li Galli" che sorge sulla collina che domina l'intera baia, in un'oasi di pace, a due passi dal centro cittadino. La signora Rosa Russo, patron della struttura, ha accompagnato gli ospiti a visitare la stupenda e scintillante cucina diretta dal capo cuoco Vincenzo Esposito. Le ottime pietanze servite nel corso della cena hanno pienamente incontrato il favore di tutti i partecipanti, concedendo così la possibilità di riscoprire gli antichi sapori della cucina tradizionale della costiera amalfitana. Al termine della riuscitissima serata il Delegato ha consegnato alla brigata di cucina e alla brigata di sala il guidoncino

accademico, mentre ha donato ai padroni di casa due interessanti volumi di recente pubblicati dall'Accademia.

SALERNO
28 aprile 2013

Ristorante "Lo scoglio" di Natalia Cuono, fondato nel 1999. ●Località Pozzillo, S. Marco di Castellabate (Salerno); ☎0974 963138; coperti 80. ●Parcheggio sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie novembre-gennaio; chiusura martedì. ●Valutazione 8,50; prezzo € 35; accogliente, con panorama.

Le vivande servite: aperitivo con varie specie di sfoglino e pizzette di gusti diversi; gamberetti in forma di parmigiano reggiano; bucatini all'astice; pezzogna al cartoccio con verdure; frutta mista in gelatina; torta delizia all'arancia e frutti di bosco.

I vini in tavola: Fiano di Agropoli (Marino); Limoncello della casa.

Commenti: Incontro conviviale molto ben riuscito, con la partecipazione di numerosi Accademici e simpatizzanti. Tra un cielo e un mare di un azzurro trasparente, è stato cucinato il pesce appena pescato nell'ansa antistante il ristorante. Ottimi i bucatini all'astice preparati con maestria da Donna Carmela, madre della proprietaria Natalia Cuono, come tutte le altre pietanze. All'unanimità è stata attribuita una valutazione di 8,50 e la consegna del guidoncino dell'Accademia.



PUGLIA

BRINDISI
21 aprile 2013

Ristorante "Al fornello da Ricci" di Antonella Ricci, fondato nel 1967. ●Contra-

da Motevicoli, Ceglie Messapica (Brindisi); ☎0831 377104; coperti 40. ●Parcheggio custodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie settembre e febbraio; chiusura domenica e lunedì sera, martedì. ●Valutazione 8; prezzo € 50; raffinato, tradizionale, accogliente, caratteristico.

Le vivande servite: polpettine fritte; antipasti al fornello; girandola di pasta alla borragine con fonduta di stracciatella e asparagi selvatici; incanulate fatte in casa (semola "senatore Cappelli") al sughetto di pomodorini e melanzane al profumo di menta; cosciotto d'agnello allo spiedo con patate sottocenere; cono semifreddo ai fichi secchi e mandorle.

I vini in tavola: Simpotica (Severino Garofano).

Commenti: Dopo alcuni anni, la Delegazione, grazie all'organizzazione del Simposiarca Donato Patianna, è ritornata a visitare uno fra i ristoranti più antichi della provincia. Insignito nel 1990 del Diploma di Buona Cucina, è probabilmente il più conosciuto fuori regione, anche per l'azione di divulgazione che Antonella Ricci ha intrapreso, grazie ai media, delle proprie capacità culinarie. Materie prime spesso provenienti dall'orto prospiciente, elaborate con un giusto bilanciamento fra tradizione e innovazione, hanno creato piatti che hanno riscontrato un ottimo apprezzamento. Veloce e premuroso il servizio. Piacevole riunione conviviale di primavera.

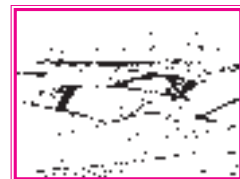
VALLE D'ITRIA
21 aprile 2013

Ristorante "Pietra Nevara" dei fratelli Castellana. ●Via Madonna dell'Arco 180, Martina Franca (Taranto); ☎080 8974222, fax 080 1234567; coperti 150. ●Parcheggio custodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie prima settimana di novembre; chiusura martedì. ●Valutazione 8; prezzo € 30-40; caratteristico.

Le vivande servite: flan di carciofi; carciofi ripieni; carciofi fritti; carpaccio di manzo con carciofi; capunti di grano arso con carciofi e pomodorino pachino; filetto di maialino con crema di carciofi; carciofi alla giudia; tagliata di frutta (ananas, melone, fragole).

I vini in tavola: Contessa Clotilde e Bona-Ventura (Masseria Ferri).

Commenti: Tema della riunione conviviale: "Il carciofo... alimento per tutti", relatrice l'Accademica Enza Buonfrate. Il ristorante ha rispettato pienamente la tematica, offrendo delle pietanze che sono state molto apprezzate per la qualità delle materie prime, ricercate nelle immediate vicinanze, e per il tocco di innovazione. Particolarmente graditi gli antipasti. Buono il vino che ben si è coniugato con le vivande. A ricordo dell'incontro, la Delegata Rosetta Lella Motolese ha consegnato al gestore una vetrofania dell'Accademia con i complimenti di tutti per l'accuratezza del servizio e la gradevolezza dell'intero menu.



BASILICATA

**POLLINO
POLICASTRO**
25 aprile 2013

Ristorante "Locanda di Nettuno" di Antonio Martino, fondato nel 1978. ●Via Citrosella 16, Marina di Maratea (Potenza); ☎0973 879126, fax 0973 879323; coperti 140. ●Parcheggio custodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie da novembre a febbraio; chiusura mai. ●Valutazione 8,22; prezzo € 35; elegante.

Le vivande servite: quenelle di baccalà e couscous al basilico; polpo di scoglio ar-

BASILICATA segue

rosto con caponata al miele e vellutate ai due peperoni; riso Carnaroli preparato a risotto con seppia, carciofi e arancia; tagliolini in salsa ai crostacei e piccole verdure; rolo di spatola con mousse di ricotta e melanzane con coulis di pomodoro pachino; croccantino di cioccolato bianco e nocciola con biscuit di pistacchio, geleé di lamponi e mousse di pistacchio e nocciola.

I vini in tavola: Il Preliminare Aglianico del Vulture vinificato in bianco Igt 2011 (Cantine del Notaio); Oxydia Zibibbo passito 2008 (Cantina Florio).

Commenti: Riunione conviviale, con una notevole partecipazione di Accademici. L'Accademico Michele Manzi, Simposiarca per l'occasione, con Antonio Martino, patron del ristorante, ha illustrato le pietanze che, pur rispecchiando ricette della tradizione, contenevano elementi innovativi nell'accostamento dei prodotti. Eccezionale il baccalà con il couscous, superlativa la caponata al miele, agrodolce al punto giusto, con il polpo croccante e arrostito un attimo prima di essere servito. Uno dei pochi risotti fatti a regola d'arte, con un retrogusto all'arancia che lasciava una sensazione di freschezza incredibile. Meno apprezzato il tagliolino ai crostacei; buonissimo il rolo di spatola dove ricotta e pachino si fronteggiavano egregiamente bilanciando il sapore dolce del formaggio con l'acido del pomodoro. Andrea Martino, aiuto cuoco di 22 anni, si è superato con il dolce. Insuperabile la mousse di pistacchio locale e nocciola, separata dal croccantino al cioccolato bianco da un biscotto, sempre di pistacchio, condito con una gelatina di lampone.



CALABRIA

CROTONE
28 aprile 2013

Ristorante "Lido degli scogli" di Vincenzo Sposato e f.lli, fondato nel 1981. ●Via Magna Grecia, Crotone; ☎0962 28625-25549-20540, fax 0962 25762; coperti 300. ●Parccheggio custodito; prenotazione consigliabile; ferie novembre; chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo € 45; elegante.

Le vivande servite: alzate di prosciutto di montagna; conserve della dispensa; formaggi magna Sila; zuppe di legumi; paste fatte in casa; polpettine di carne e di melanzane; frittini di paranza; cestini con le delizie del pescatore; tielle di patate e peperoni; tortini di carciofi e zucchine; frittatine di asparagi; insalatine dei nostri orti; frutta primaverile; dolcezze del pasticciere; gelati del maestro gelataio.

I vini in tavola: Duca San Felice Rosso; Critone Bianco; Spumante Rosé Rosaneti (tutti Cantine Librandi).

Commenti: Il ristorante, fin dall'inizio della sua attività, ha mantenuto integra l'identità della cucina locale legata alle tradizioni marinare. L'incontro conviviale si è dispiegato in un attraente itinerario di sapori, di colori e di profumi mediterranei. Eccellenti le zuppe di legumi e verdure selvatiche; le paste fatte in casa; i frittini di paranza; le tielle di patate e peperoni; i tortini di carciofi; le frittate di asparagi; i formaggi del Marchesato e i vini di Cirò gentilmente offerti dai loro produttori. Il convivio accademico ha affascinato gli ospiti stranieri (venuti da Hamm, in Germania, in vacanza di studio a Crotone) che, grati per l'accoglienza riservata loro dalla Delegazione, hanno manifestato al-

la Delegata Adriana Liguori Proto l'intenzione di stabilire un ponte di amicizia e di scambi culturali tra Hamm e Pitagora. Un plauso per la riuscita della serata conviviale va alla brigata di cucina per l'attenzione alla cultura culinaria del territorio.



SICILIA

PALERMO
23 aprile 2013

Ristorante "Sapori perduti" di Piero Oneto, fondato nel 2012. ●Via Principe di Belmonte 32, Palermo; ☎091 327387; coperti 50. ●Parccheggio incustodito, scomodo; prenotazione consigliabile; chiusura domenica sera, lunedì. ●Valutazione 8; prezzo € 35; elegante.

Le vivande servite: aperitivo con Prosecco e varietà di stuzzichini; cappellacci di pasta fresca con verdure primaverili in salsa di filetti di pomodoro fresco con bacon croccante ed emulsione di basilico; misto di pesce in crosta di pane aromatico con caponata di verdure in agrodolce; filetti di spigola; involtino di pesce spada; filetto di triglia e mazzancolla; semifreddo alla fragola con frutti di bosco.

I vini in tavola: Benuara (Cusumano); Grillo (Cantina Firriato).

Commenti: Un ristorante del centro, rilevato e rivisitato da uno chef di grande esperienza che ha realizzato un menu interessante e ben equilibrato, ottenendo un'ottima valutazione. Simposiarca l'Accademica Antonella Calderone che ha puntualmente illustrato menu e vini. Ogni pietanza è stata apprezzata dai commensali per l'armonia degli ingredienti utilizzati. Ottimo il servizio, ottimo il rapporto qualità/prezzo.

PALERMO
11 maggio 2013

Ristorante "Forneria Messina" di Gianmichele Messina, fondato nel 1980. ●Via Castellaccio, San Martino delle Scale (Palermo); ☎091 418286; coperti 100. ●Parccheggio incustodito, sufficiente, scomodo; prenotazione non necessaria. ●Valutazione 8; prezzo € 23; tradizionale, familiare.

Le vivande servite: selezione di salumi e formaggi (salame Sant'Angelo Igp, coppa santangiolese, prosciutto originale della foresta nera, pecorino fresco, piccantino del Belice, caciocavallo); crochette di baccalà; sfincione bianco e tradizionale; focaccia cunzata con pomodoro (olio extravergine d'oliva, sale, pepe, acciuga, caciocavallo, pomodoro); focaccia fuscella (sale, pepe, ricotta di pecora, caciocavallo); focaccia con porchetta; salsiccia panata (salsiccia, olio extravergine d'oliva, mollica fresca, aromi); verdure grigliate; patate al forno; spiedino di frutta; cassatelle e tetù.

I vini in tavola: Spumante; Vino Grillo e Vuarìa Doc Monreale (Cantina Feudo Disisa).

Commenti: Ottimo pranzo con la partecipazione di alcuni membri del Centro Studi Sicilia Occidentale, riuniti a Palermo dal DCST Beniamino Macaluso, che hanno molto apprezzato, insieme agli Accademici di Palermo, l'ottimo menu. Ospite l'ing. Mario Di Lorenzo, Presidente della Doc Monreale e della Cantina Feudo Disisa che ha illustrato i vini offerti.

PALERMO MONDELLO
11 maggio 2013

Ristorante "Il Tancre" di Salvatore Ferrante, fondato nel 2003. ●Via Gaetano Falzone c. da Inzerra, Palermo; ☎ e fax 091 7542867; coperti 150. ●Parccheggio incustodito, sufficiente; prenotazione necessaria; ferie mai; chiusura domenica sera. ●Valu-

tazione 8,50; prezzo € 25; accogliente, rustico.

Le vivande servite: aperitivo con fritto misto; polpettine di carne speziate; sfincione; caponata di carciofi; fave con pecorino; busiati al ragù di tonno; ravioli con ricotta e pesto; capretto al forno; salsiccia e vitello arrosto; patate al forno; torta con ricotta; nespole di Ciaculli.

I vini in tavola: Grillo e Syrah della casa.

Commenti: Più che apprezzata colazione (sin troppo abbondante) nel ristorante "Il Tancre", fulcro di una bella fattoria didattica con maneggio, dai cui campi provengono gran parte degli alimenti davvero ben cucinati e offerti in sala. Salvo Ferrante e la moglie Rosy, "regina della cucina", tengono alto il prestigio della gastronomia tipicamente siciliana e valorizzano al massimo il rapporto qualità/prezzo anche "a costo" di non arricchirsi. Proposto dall'Accademico Riccardo Speciale e dalla moglie Angela, il locale ha ottenuto uno dei più alti voti finora espressi dalla Delegazione in nove anni di vita. Bellissimo il panorama della città dall'altura di contrada Inzerra, a un quarto d'ora di auto dalla periferia verso Punta Raisi.

SIRACUSA
27 aprile 2013

Trattoria "Pozzo di Mazza" di Susanna Corvaja, fondato nel 2005. ●Via Pozzo di Mazza 8, Siracusa; ☎368 666928, info@pozzodimazza.it; coperti 35. ●Parccheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie 1° novembre-30 marzo; chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo € 25; rustico, caratteristico.

Le vivande servite: antipasto di frittelle di ricotta, cipolle al forno, alici marinate, polpette di patate, insalata di polpo, parmigiana di melanzane, olive condite, frittate di patate e di zucchine, peperoni arrosto e ripieni; pasta

alla siracusana; costata ripiena; insalata capricciosa; gelato artigianale.

I vini in tavola: Nero d'Avola e Zibibbo della casa; crema di limone di Siracusa.

Commenti: All'insegna della riscoperta delle tradizioni contadine del territorio siracusano, l'incontro accademico ha previsto l'iniziale visita all'Azienda Agricola Fratelli Giardina dove il Segretario e Tesoriere Salvatore Giardina ha guidato gli Accademici presentando le fasi di lavorazione dei prodotti agricoli. Il Delegato Angelo Tamburini ha ringraziato per la disponibilità e l'accoglienza riservata agli Accademici donando il piatto in silver dell'Accademia. Il pranzo al "Pozzo di Mazza" è stato una naturale prosecuzione a kilometro 0 dei prodotti già osservati e poi sapientemente trasformati in gustose pietanze tradizionali dalla maestra di cucina. Il Delegato ha consegnato alla dott. ssa Susanna Corvaja e all'artefice della gustosa colazione, Ada Capuccio, il guidoncino e la vetrofania accademici.

SIRACUSA

18 maggio 2013

Ristorante "I Monasteri" di Andrea Bulgarella, fondato nel 2012. ● *Traversa Monasteri di Sotto 3, Siracusa*; ☎0931 941470, info@imonasterigolfresort.com; coperti 50. ● *Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie mai; chiusura mai.* ● *Valutazione 8,15; prezzo € 35; elegante, accogliente.*

Le vivande servite: parmigiana di zucchine al ragù di agnello; verdure pastellate; perciatelli ai broccoli "arriminati"; trippa alla parmigiana; polpettine di carne in foglia di limone di Siracusa; tortino di patata siracusana al finocchietto selvatico; biancomangiare di mandorla di Avola.

I vini in tavola: Nero d'Avola Igp Sicilia (Cantine Cusumano); Moscato di Sira-

cusca Don Nuzzo Doc (Antiche Cantine Gulino).

Commenti: L'aperitivo sul belvedere ha dato l'incipit alla riunione conviviale con la relazione del Delegato Angelo Tamburini sulla prefazione redatta per il volume "140 maniere di cucinare la carne" per i tipi dell'Editore Emanuele Romeo, Accademico di Siracusa. "Un percorso che riafferma che la cucina che non passerà mai di moda è quella fatta col cuore, quella che consideriamo identitaria e che vogliamo tramandare". Il volume è stato donato agli Accademici. Ha fatto seguito il pranzo, in piena sintonia con l'assunto. L'armonia dei sapori delle materie prime del territorio e l'arte del maestro di cucina Francesco Ingrassia hanno proposto in tavola pietanze gustose e apprezzate, ben presentate dal coordinatore del servizio Roberto Paporone e dal sommelier Gaetano Giudice. Il Delegato Angelo Tamburini ha consegnato il guidoncino accademico e la vetrofania al direttore de "I Monasteri-golf resort" Liliana Sclafani.



SARDEGNA

ALGHERO

26 aprile 2013

Ristorante "Sa Mesa" di Minio e Gigi. ● *Via de Giorgio, Alghero*; ☎079 9739857, ristosamesa@gmail.com. ● *Parcheggio ampio; chiusura domenica in inverno, in estate mai.* ● *Valutazione 7,5; prezzo € 30.*

Le vivande servite: salumi e formaggio pecorino di Fonni; coratella alle olive; trippa; lumache al sugo e cordula con i piselli; ravioli di ricotta alle erbe; porretto arrosto con pinzimonio; dolci sardi.

I vini in tavola: EGO Cannonau Doc, DIE Vermentino di Sardegna Doc (tutti Tenu-ta Delogu).

Commenti: Il Simposiarca Piero Delogu ha introdotto, all'interno di una città con cultura marinara come quella di Alghero, i piatti derivanti dalle infiltrazioni culturali legate alla città di Sassari e dei paesi ad essa confinanti. Meritevoli di attenzione tra gli antipasti sia la coratella alle olive, provenienti dalle campagne algheresi, che le lumache al sugo e la cordula con piselli. Il primo, in accordo con le scelte effettuate negli antipasti, ha seguito le tradizioni dell'interno proponendo i ravioli di ricotta aromatizzati con erbe del territorio. Soprattutto il secondo è meritevole di menzione: cottura ottimale per il porchetto arrosto al punto da avere la cotenna croccante e la carne ancora umida. I vini: ottimo il Cannonau, suadente il Vermentino di Sardegna. I partecipanti con i numerosi ospiti hanno apprezzato la nuova gestione del ristorante e hanno espresso riconoscimenti a Minio e Gigi.

CAGLIARI CASTELLO

23 maggio 2013

Ristorante "Il Gatto" di Massimiliano Ruocco, fondato nel 1982. ● *Viale Trieste 15/15A, Cagliari*; ☎070 663596; coperti 150. ● *Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione non necessaria; ferie mai; chiusura mai.* ● *Valutazione 8; prezzo € 40; caratteristico.*

Le vivande servite: stuzzichini della casa; insalata di mare con avocado e gamberetti in salsa aurora; pennette primavera con speck e fiori di zucca; risotto del pescatore; orata al vino bianco con arselles e cozze; verdure grigliate; zuppa inglese dello chef.

I vini in tavola: S'elegas; Costera, Angialis (tutti Cantine Argiolas).

Commenti: Numerosi Acca-

demici e graditi ospiti hanno potuto trascorrere una piacevole serata degustando cibi genuini. La parte culturale è stata svolta dai Simposiarchi Lisetta Parodi sulla scelta del menu con piatti tradizionali e Josto Musio sulle origini del locale ubicato in un antico monastero. L'Accademico Aldo Vanini ha concluso la riunione conviviale con un commento al susseguirsi delle portate. Roberto Crnjak, Accademico sommelier, ha posto una critica sulla presenza del vino rosso in un menu prettamente di pesce. Il suono della campana ha posto fine alla serata.

GALLURA

27 aprile 2013

Ristorante "Petra Bianca" di Hotelsporting srl, fondato nel 2009. ● *Cala di Volpe, Porto Cervo (Olbia-Tempio)*; ☎0789 96084, fax 0789 96013; coperti 180. ● *Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie da novembre a marzo; chiusura mai.* ● *Valutazione 8; prezzo € 50; raffinato, elegante.*

Le vivande servite: aperitivo con stuzzichini caldi, canapé freddi e piccolo assortimento di finger food; insalata di seppiette, tentacoli di polpi, calamari e ortaggi all'agrodoce di canna con filettini di ricciola marinata allo zenzero; fagottino di crepelle al sapore di mare con fumetto all'extravergine e risottino Carnaroli mantecato con code di gamberi e zucchine; rollatina di spigola farcita con primizie vegetali di stagione insaporite con pecorino giovane, patate ai pistilli di zafferano e brodetto di vongole veraci; tortino caldo con cuore alla goccia in salsa alle fragole; semifreddo all'abbamele di Gallura con decotto di miele all'arancia.

I vini in tavola: Spumante Prosecco Doc (Valdo spumanti); Branu Vermentino di Gallura Docg (Vigne Surrau); Vigne del portale Brut Moscato (Cantina del Vermentino Monti).

Commenti: Piacevole serata conviviale organizzata dal Simposiarca Salvatore Demuro, preceduta da un breve intervento del dott. Giuseppe Staico sul "filu 'e ferru" (acquavite di Sardegna), dalla presentazione dell'Accademia Onoraria Francesca Baracci, alla quale il Delegato Luigi Collu ha rivolto parole di benvenuto, e dal festeggiamento dei 25 anni di appartenenza alla Delegazione del Delegato onorario Marcello Bedogni. Dopo un elegante e stuzzicante aperitivo, gli Accademici hanno apprezzato, nel menu proposto dallo chef Massimo Frigiolini, una delicata insalata di mare, un superbo, cremoso risotto con gamberi e zucchine e un goloso e profumato involtino di branzino farcito con sapori mediterranei. Gradito il semifreddo all'abbamele, mentre il tortino, unica nota dissonante, purtroppo non ha mantenuto il suo tradizionale cuore liquido di cioccolato, per un eccesso di cottura nel forno. Ottimi gli abbinamenti e la qualità dei vini. Puntuale, discreto e cortese il servizio.

NUORO-OGLIASTRA

18 maggio 2013

Ristorante dell'Hotel "Lanibia" dei fratelli Mereu, fondato nel 2008. ● *Via Lungomare snc, Santa Maria Navarrese (Ogliastra)*; ☎0782 615103, fax 0782 615003; coperti 60. ● *Parcheggio custodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie da novembre ad aprile; chiusura mai.* ● *Valutazione 8; prezzo € 50; raffinato.*

Le vivande servite: catalana di polpo con pomodorini e patate su pesto di lattuga; tortino di gamberi su crema di zucchine; carpaccio di pesce spada e tonno con verdure croccanti; trenette al Cannonau, gamberi, pomodorini e limone; zuppetta di pesce con tortino di cous cous alle verdure; flan di pardulas, scaglie di cioccolato e salsa allo zafferano.

I vini in tavola: Filighe metodo classico (Azienda Vini-

SARDEGNA segue

cola Cherchi); Entemari Bianco 2011 (Pala); Vecchie Vigne Rosso 2009 (Azienda Agricola Mura); Muscadeddu (Badde Nigolosu Dettori).

Commenti: Splendida serata che, tra ricordi e programmi, è stata la sintesi di dieci anni della Delegazione sotto la guida del Delegato Giangiacomo Sulas. La cena è iniziata con un tris di antipasti gustosi e delicatissimi, dove tra tutti spiccava, per il gusto, la catalana di polpo. Il tortino di gamberi, ugualmente molto delicato, colpiva soprattutto la vista. Il primo piatto di trenette al Cannonau veniva contrastato in modo eccellente dalla delicatezza dei gamberi e dei pomodorini. La zuppetta di pesce ben si accompagnava al cous cous, esaltando il tutto con un forte gusto di scorza di limone. Nel dessert, dolci sapori molto ben assortiti, col tocco esotico della salsa allo zafferano. L'ospitalità dei fratelli Mereu, attenti e premurosi padroni di casa, unita all'esperienza dello chef Mauro, hanno fatto sì che la serata trascorresse nel migliore dei modi.

SASSARI
21 aprile 2013

Ristorante "Su nuraghe" di Giammaria Cadeddu, fondato nel 1976. ●Via Cristoforo Colombo 10, Uri (Sassari); ☎079 419132; coperti 300. ●Parccheggio incustodito, sufficiente; prenotazione necessaria; ferie 10-20 agosto; chiusura lunedì. ●Valutazione 6,7; prezzo € 30; tradizionale, familiare, con pizzeria.

Le vivande servite: carciofi ripieni farciti; carciofi con bottarga; carciofi in pinzimonio; sfornato di carciofi; ravioli ai carciofi; risotto ai funghi e carciofi; agnello in umido con carciofi; polpette ai carciofi e radicchio; carciofi alla sarda; frittelle lunghe; frutta di stagione.

I vini in tavola: Torbato Brut (Sella&Mosca); Vermentino di Usini (produzione

propria); Cagnulari di Usini (produzione propria); Cannonau 2002 (Cantina Santa Maria La Palma); Raim (Sella&Mosca); Moscatello di Usini (produzione propria).

Commenti: Una serata sotto il segno del carciofo di Usini, uno degli "spinosi" più apprezzati dai gourmet, ben organizzata dai Simposiari Proto Pippa e Costanza Dettori. Lo chef del "Nuraghe" ha dimostrato di saper trattare la materia prima dando vita con creatività ad un menu affrancato dall'inevitabile rischio di monotonia. Tuttavia, la qualità dell'esecuzione raramente ha toccato punte di eccellenza, anche se la materia prima era straordinariamente buona, come hanno dimostrato gli antipasti a base di carciofo crudo, condito con olio di frantoio e succo di limone. Molto interessanti i vini, da quelli noti e celebrati delle cantine algheresi a quelli sfusi serviti nel ristorante.



EUROPA

BELGIO

BRUXELLES
18 aprile 2013

Ristorante "I Panciuti" dei fratelli Termine, fondato nel 1989. ●Av. Des Veterinaires 93, Bruxelles; ☎0322 5207785; coperti 55. ●Parccheggio scomodo; prenotazione consigliabile; ferie agosto; chiusura sabato a mezzogiorno, domenica e lunedì sera. ●Valutazione 7,39; prezzo € 60; familiare.

Le vivande servite: stuzzichini; tonno rosso tiepido con verdure croccanti e salsa al basilico; risotto al gambero rosso siciliano; corona d'agnello in crostata alle erbe; biscotto alle mandorle e tartara di frutta con sorbetto al Prosecco.

I vini in tavola: Prosecco Superiore brut Docg (San Giovanni); Bramito del cervo Chardonnay Igt Umbria 2011 (Castello della Sala, Antinori); Monte Giachi Chianti classico riserva Docg 2009 (Agricoltori del Geografico).

Commenti: Il Simposiarca Roberto Antonelli ha organizzato un ottimo menu sul tema della cucina siciliana, specialità del ristorante che mantiene legami stretti con la gastronomia tradizionale dell'isola. Tra i piatti proposti, grande successo hanno riscosso il tonno e la corona d'agnello. Particolarmente apprezzato il fatto che i piatti fanno parte della proposta normalmente disponibile sulla carta. Servizio tempestivo e discreto, molto buono l'abbinamento dei vini pur se non siciliani.

FRANCIA

PARIGI
13 maggio 2013

Ristorante "Fellini" di Efisio Mannai, fondato nel 1995. ●47 Rue de l'Arbre - Sec, Parigi; ☎01 42609066, fax 01 42601804; coperti 50. ●Parccheggio custodito; prenotazione non necessaria; ferie agosto; chiusura mai. ●Valutazione 7,65; prezzo € 60; tradizionale, accogliente.

Le vivande servite: aperitivo di benvenuto; asparagi viola con petali di parmigiano; penne alla Norma; costollette d'agnello scottadito con carciofi; tartufo affogato al caffè.

I vini in tavola: Vermentino 2012; Cannonau 2010 (tutti Argiolas).

Commenti: La Delegazione si è riunita per un'amichevole riunione conviviale alla quale ha partecipato S.E. l'Ambasciatore Carlo Oliva, Rappresentante permanente dell'Italia presso l'Ocse. Nel gradevole quadro del ristorante "Fellini", fra le affiches rievocanti i più importanti film del grande regista, la cena si è svolta in una gradevole atmosfera familiare at-

torno a piatti gustosi, preparati come "a casa propria", nei giorni fausti. Una menzione speciale per le cotolette d'agnello a scottadito, deliziose e tenerissime, accompagnate da una profumata julienne di carciofi. Ottima scelta di vini di Sardegna, terra natale dello chef Efisio Mannai, ben rappresentata nelle specialità del ristorante.

GERMANIA

DÜSSELDORF
16 aprile 2013

Ristorante "Positano" di Giuseppe Fusco, fondato nel 1990. ●Freiligrathstr. 36, Düsseldorf; ☎0211 4982803; coperti 40. ●Prenotazione consigliabile; chiusura lunedì. ●Valutazione 8,30; prezzo € 55; familiare.

Le vivande servite: vitello tonnato; trofie alla sorrentina con mozzarella di bufala; risotto alle cime di rapa con gamberi; paccheri con ragù di vitello; teleggio, gorgonzola, caprino, parmigiano reggiano; zabaglione.

I vini in tavola: Prosecco (Carpenè Malvolti); vino bianco; Regaleali Igt (Tasca d'Almerita); Boschino Igt 2010 (San Fabiano Calcinai).

Commenti: Una serata tutta particolare perché le portate non seguivano un menu tradizionale ma erano costituite da una serie di assaggi come primo piatto e, come secondo, da diversi tipi di formaggi. Il tutto accompagnato da vini ben abbinati. Per gli Accademici quasi al completo e alcuni ospiti, è stata una piccola sorpresa accolta con entusiasmo. Sorpresa anche perché per questa cena, contrariamente al solito, i piatti sono stati di volta in volta presentati con una breve descrizione. Praticamente in una sola serata i commensali hanno potuto provare più portate, alcune delle quali non molto conosciute in Germania e, tra i formaggi, in modo particolare, il caprino. L'ottima valutazione premia l'operato della cucina del ristorante. Particolarmente

elogiati sono stati le trofie alla sorrentina e i paccheri al ragù. La sorpresa finale è stata lo zabaglione per ben 20 persone.

MONACO DI BAVIERA
10 aprile 2013

Trattoria "La Cucina" di Nicola Nubile, fondata nel 1997. ●Neberstr. 9, Monaco di Baviera; ☎089 471983, fax 089 4709464; coperti 90. ●Parccheggio incustodito, insufficiente; prenotazione consigliabile; ferie mai; chiusura mai. ●Valutazione 7,8; prezzo € 57; elegante.

Le vivande servite: stuzzichini; radicchio trevisano alla griglia con formaggio di capra; strozzapreti con funghi cardoncelli e scaglie di parmigiano; risotto alle rape rosse con calamaretti; spalletta di vitello al forno con carciofi freschi e patate; duetto di crema catalana e semifreddo alle noci.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene 2011 Doc (Carpenè Malvolti); Vermentino di Sardegna 2011 Doc (Sella&Mosca); Sangiovese di Romagna 2011 (Farnese vini).

Commenti: La riunione conviviale, grazie all'ottima organizzazione del Simposiarca Gerd Duerre, si è svolta in un'atmosfera particolarmente gradevole, allietata dalla partecipazione di numerosi ospiti. La serata è stata molto apprezzata dagli Accademici che hanno dimostrato grande entusiasmo per quasi tutte le portate, di grande livello, a cominciare dagli stuzzichini, per passare allo straordinario e insolito abbinamento del risotto alle rape rosse con calamaretti e, dulcis in fundo (è proprio il caso di dirlo), al duetto di crema catalana e semifreddo alle noci. Ben abbinati i vini; solerte, professionale e "sorridente" il servizio prestato dalla brigata di sala in ottima concertazione con quella di cucina, che ha permesso di assaporare le vivande in tempi celeri. Ampiamente meritate i ringraziamenti fina-

li alla brigata di cucina da parte del Delegato.

GRANDUCATO
DEL LUSSEMBURGO

 **LUSSEMBURGO**
24 aprile 2013

Ristorante "Essenza" di Ivan Puglia. ●12 R. de la Bouche-rie, Lussemburgo; ☎0352 2673771, fax 0352 2673777; ●Parccheggio scomodo; prenotazione consigliabile; chiusura sabato a mezzogiorno, domenica. ●Valutazione 7,60; prezzo € 60; raffinato.

Le vivande servite: tritico di pesce marinato allo zenzero e limone verde con mousse di ricotta e peperoni dolci; maltagliati con friarielli e vongole al pane saporito; medaglione di manzo al lardo di conca in ristretto di Barbaresco e verdure; tulipano di grano saraceno alla crema di mascarpone e pistilli di frutta.

I vini in tavola: Grecanico Terre di Giumara (Caruso & Minini); Negroamaro il Medaglione (Leone De Castris).

Commenti: Ubicato nel centro storico della capitale, "Essenza" ha un ambiente raffinato e accogliente. Guidato da Ivan Puglia, chef italiano che da diciotto anni lavora nel Granducato, quest'anno è stato l'unico ristorante italiano a Lussemburgo inserito nella guida Gault et Millau. Il menu ha riscosso un vivo apprezzamento per la qualità e freschezza degli ingredienti; in particolare l'antipasto di carpacci marinati e il dolce nella sua squisita semplicità con crema di mascarpone e frutta. Buona la scelta dei vini. Servizio cordiale ma lento.

REGNO UNITO

 **LONDRA**
19 maggio 2013

Ristorante "Cucina Asellina" del The One Group, fondato nel 2013. ●336-337 The Strand 2, Londra; ☎020

73953445, fax 020 73953499; coperti 43. ●Parccheggio scomodo; prenotazione consigliabile; ferie mai; chiusura mai. ●Valutazione 7,4; prezzo € 77; raffinato.

Le vivande servite: spiedini di zucchine e calamari; mozzarella frita; pizzette al pomodoro fresco; lasagna verde ai frutti di mare; spigola in guazzetto; pastiera napoletana con bombolone al limone.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene 2012 (Bisol); Bisceglia Falanghina 2011, Salice Salentino Riserva 2008 e Moscato d'Asti 2012 (tutti La Spinetta).

Commenti: Il ristorante, di recente apertura, si trova nel cuore della "theatreland" londinese. Gli interni, progettati da Foster & Partners, offrono una cornice raffinata. Questo è il terzo ristorante della "famiglia" Asellina: trae ispirazione dalla rinomata "casa madre" di Park Avenue a New York City. Il nome deriva da quello di una taverna di Pompei, dove Asellina stessa curava la preparazione di squisiti piatti. Considerato il legame con Pompei, la serata è stata dedicata alla cucina campana, particolarmente a quella di mare. Accademici e ospiti hanno molto apprezzato il gradevole ambiente moderno; unico neo, il volume della musica. Ha riscosso successo l'intero menu, specialmente l'ottima spigola con contorno di crostacei e frutti di mare. Speciale menzione per la pastiera, con sapori e aromi perfettamente dosati. Meritevole anche l'abbinamento dei vini. Dinamico il servizio. Le Simposiarche, Caroline Egerton e Valeria Vescina, hanno lodato lo chef Michele Pais e il direttore di sala Claudio De Falco.

SPAGNA

 **MADRID**
23 aprile 2013

Ristorante "Simfonia Italiana di Sapori e Profumi" di

Gianni Pinto, fondato nel 2013. ●Duque de Medinaceli 12, Madrid; ☎91 3693178; coperti 30. ●Parccheggio custodito; prenotazione necessaria; ferie agosto; chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 7,50; prezzo € 35; elegante.

Le vivande servite: aperitivo di benvenuto; antipasto di mortadella al tartufo d'Alba e stracciatella pugliese; linguine con le seppie alla tarantina; controfiletto di manzo profumato al balsamico di Modena; insalata di stagione e scaglie di parmigiano reggiano; tiramisù.

I vini in tavola: Valdobbiadene Prosecco superiore Docg (Cantine Maschio); Sauvignon Blanc Costa Dell'Ape Igt Sicilia 2011 (Cantine Adamo); Catarratto Bianco Alcamo Grillo Doc 2011 (Cantine Adamo); Merlot Preole Igt 2010 (Cantine Adamo).

Commenti: Questo piccolo e raffinato ristorante, con cucina a vista, è animato dal giovane cuoco tarantino Gianni Pinto che sovrintende a tutto, compreso il premuroso servizio, e che si adopera per variare molto spesso la carta. Il locale è uno dei pochi che possa vantare una lista d'attesa. Nell'elogiare l'ottima mortadella tartufata servita come antipasto, il Simposiarca Marco Bolognini ha ricordato che nel 1611 il cardinale Farnese, che governava a Bologna, emise il suo primo editto per difendere la tipicità e la produzione della mortadella. Gradito l'aperitivo con focaccia. Ottimo abbinamento, per l'antipasto, di stracciatella pugliese con mortadella tartufata. Le linguine con le seppie alla tarantina, di ottima cottura, sono state molto apprezzate per il bilanciamento dei sapori. Ottimo il controfiletto in carpaccio, ben abbinato con l'insalata di stagione e scaglie di parmigiano. Lieta la chiusura con un tiramisù che ha sorpreso i commensali. Ben abbinati i vini. Attento, disponibile e discreto il servizio; al cuoco sono an-

dati il sincero plauso e l'incoraggiamento di Accademici e ospiti.

SVIZZERA

 **SVIZZERA ITALIANA**
23 aprile 2013

Ristorante "Montalbano" di Claudio Croci Torti, fondato nel 1988. ●Via Montalbano 34 C, San Pietro di Stabio (Ticino); ☎041 0916471206, fax 041 0916474025; coperti 70. ●Parccheggio incustodito, sufficiente; prenotazione necessaria; ferie due settimane a luglio e due a gennaio; chiusura sabato a mezzogiorno, domenica sera e lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo € 80; accogliente, rustico, caratteristico.

Le vivande servite: crostone con tartare di formaggio fresco del Generoso all'erba cipollina; frittatina alle erbe selvatiche; polpettine di pesce di lago e di vitellone; gamberi in pasta brick su insalatina di boulgour all'uvetta sultanina e salsa tandoori; riso Carnaroli in risotto agli asparagi di Cantello e louvertiis (bruscandolo) mantecato al teleggio di Castel San Pietro; stinchi di maialino cucinati a bassa temperatura e lunga cottura deglassati alla Samuel Smith's; patatine novelle al timo e trifolata di verdure primaverili; mimosette de lille (formaggio); tortino caldo al cioccolato fondente.

I vini in tavola: birre Valona artigianale (Bioggio); Colori del Gusto n.5 (Italia); Engel Brau Keller Pils (Germania); Samuel Smith's Nut Brown Ale (Inghilterra); Val Dieu Triple (Belgio); William Brothers Profanity Stout (Scozia); Deus birra spumantizzata (Belgio).

Commenti: Ancora una volta, Claudio Croci Torti ha mostrato competenza e professionalità nel realizzare una serata dedicata alle birre artigianali europee, con il mastro birraio Giovanni Marsan de "I colori del gusto" di Cadorago: birre antiche, riprese da vecchie ricette, bir-

re modernissime e anche tradizionali. Particolarmente centrato l'abbinamento con il piatto forte, gli stinchi di maialino cucinati a bassa temperatura e lunga cottura, deglassati alla Samuel Smith's. Gli Accademici hanno anche molto apprezzato la scheggia di mimosette de lille, un raro formaggio francese a grana dura, ben abbinato alla Val Dieu Triple del Belgio. Applausi al ristorante e al mastro birraio per una serata sicuramente stuzzicante, diversa e molto apprezzata.

UNGHERIA

 **BUDAPEST**
22 maggio 2013

Ristorante "Trattoria Toscana" di Mario Palermo, fondato nel 2001. ●Belgrad rakpart 13, Budapest; ☎00361 32770045; coperti 90+36. ●Parccheggio incustodito; prenotazione consigliabile; ferie mai; chiusura mai. ●Valutazione 7,2; prezzo € 45; tradizionale, accogliente, panoramico.

Le vivande servite: aperitivo; sformatino di asparagi con fonduta alla robiola di Roccaverano e porro fritto; crema di piselli con seppie alla coque e pomodori in confit; gnudi toscani con ragu di agnello scottellato e pecorino di Pienza; coniglio con pancetta e asparagi, cotto a bassa temperatura con sua riduzione e patate novelle alle erbe aromatiche; flan al cioccolato con zabaione al Vin Santo e cantuccini spezzettati.

I vini in tavola: Prosecco Valdobbiadene (Foss, Marai); Tasca di Almerida (Cantine Inzolia); Montepulciano d'Abruzzo (Cantine Tatone Terre d'Aligi); Tokaji Aszu 3 puttonyos (Chateau Derezsza).

Commenti: Questo ristorante-trattoria vuole riprodurre, in terra magiara, lo stile e l'atmosfera della trattoria toscana. È situato sul lungo Danubio in posizione aperta e panoramica. Finalmente

UNGHERIA segue

questo ristorante, già visitato nel 2012, oltre all'arredo e lo stile italiani, ha in cucina un giovane chef italiano molto promettente. I piatti sono risultati molto gradevoli e ben presentati, peccato che il servizio in sala, non ben coordinato con la cucina, ne abbia in parte vanificato la buona riuscita. Infatti, i cibi spesso erano serviti appena tiepidi e i vini in abbinamento non a temperatura ottimale. L'affollamento del locale e la rumorosità hanno completato l'opera. Quindi buona cucina, ma il locale va tenuto sotto osservazione onde rilevarne gli eventuali sviluppi migliorativi futuri nel servizio di sala.



NEL MONDO

AUSTRALIA

 **MELBOURNE**
23 aprile 2013

Ristorante "Vue de monde" di Shamon Bennett, fondato nel 2008. ●Level 55 Rialto, 525 Collins Street, Melbourne; ☎0613 96913888; coperti 72. ●Parccheggio pubblico, a pagamento; prenotazione consigliabile; ferie variabili; chiusura domenica sera. ●Valutazione 8,5; prezzo € 110; elegante.

Le vivande servite: aperitivo con canapé assortiti; granchio con avocado e brassica; pannocchie con anatra, burro fuso e tartufo; brasato e tagliata di vitello wagyu con purè di patate e ortiche; fragole con spuma di crema; piccola pasticceria.

I vini in tavola: Veuve Fourny Grande reserve Brut Premier Cru NV; Kooyong Beurrot Pinot Gris Victoria 2012; Kooyong Farrago Chardonnay Victoria 2008; Port Phillip Estate Shiraz Victoria 2011; Brachetto d'Acqui 2011 (Braida).

Commenti: Il tema scelto per la serata, organizzata dal Simposiarca Tony Forgiore, era "Cucina europea d'Australia". In apertura, lo chef Cory Campbell ha illustrato il tema evidenziando l'influenza europea (predominanti quella italiana e francese) nell'odierna cucina australiana, enfatizzando l'uso dei prodotti locali. All'arrivo sono stati offerti deliziosi canapé. L'antipasto di granchio ha ottenuto il voto più alto. Le minuscole pannocchie con l'anatra hanno suscitato un particolare interesse. La carne di vitello wagyu, presentata in due cotture diverse, una brasata e una cotta affumicata, è stata una sorpresa. Il dessert, molto semplice, ha completato la serata in un crescendo di sapori. Ottimo l'abbinamento dei vini, quasi tutti di produzione australiana. Il servizio, veloce e premuroso, è stato molto ben curato dal personale di sala. Lo chef Cory Campbell ha descritto la scelta delle materie prime e la preparazione dei piatti rispondendo alle domande dei partecipanti. Al termine, il Delegato ha consegnato allo chef il piatto dell'Accademia.

CINA

 **PECHINO**
14 maggio 2013

Ristorante "Mercante" di Omar Maseroli e Yuan KunYuan, fondato nel 2012. ●4 Fangzhuanchang Hutong Dongcheng Distic, Pechino; ☎08610 84025098; coperti 40. ●Parccheggio incustodito; prenotazione consigliabile; chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo € 44; tradizionale, caratteristico.

Le vivande servite: coppa; salame di Felino; mortadella con pistacchi e culatello di Zibello; parmigiano reggiano 24 mesi; ciccioli casalinghi; pane rustico di farina bianca; crescente bolognese con i ciccioli e gnocco fritto; tortelli di spinaci e ricotta con burro aromatizzato alla salvia; cappellacci di zucca con mostarda e amaretti; tortelli di patate con panna e pan-

netta; tortelli stagionali con il ripieno di ortica; torta di riso e stracchino della duchessa.

I vini in tavola: Lambrusco dell'Emilia Rosso Igt (Chiarli 1860); Lambrusco Grasparrò di Castelvetro Doc (Gavioli); Lambrusco metodo classico millesimato 2004 (In Correggio Lini 910).

Commenti: L'Emilia è stata il tema conduttore della riunione conviviale. Lo chef Omar Maseroli ha preparato specialità e piatti tipici emiliani con particolare attenzione a Reggio Emilia, Modena e Parma. L'Accademico Sergio Bertasi, Simposiarca della riunione conviviale, ha aperto l'incontro con un'introduzione dedicata all'Emilia e alle sue tipicità enogastronomiche. Il pasto è stato accompagnato da una selezione di vini Lambrusco.

 **SHANGHAI**
12 aprile 2013

Ristorante "Dolce Vita" di Tom Yu, fondato nel 2008. ●Fumin Road 291 corner with Changle Road, Shanghai; ☎0086 2161701318, fax 0086 2161701317; coperti 90. ●Parccheggio custodito; prenotazione consigliabile; ferie capodanno cinese; chiusura mai. ●Valutazione 7,7; prezzo € 88; famigliare.

Le vivande servite: calamaro e gamberi croccanti con riduzione di aceto balsamico; tartare di tonno fresco; tagliolini all'uovo al granchio; sorbetto al limone e timo; filettino di branzino alla siciliana con insalatina di spinaci, arance, pinoli e acciughe; babà napoletano.

I vini in tavola: Prosecco Brut Docg (Carpenè Malvolti); Pinot Grigio Doc (Alois Lageder); Vermentino di Sardegna Doc (Argiolas).

Commenti: Ambiente molto familiare e accogliente. Piatti preparati con cura e scelta dei contorni adeguata. Ricerca di ingredienti di qualità in un mercato del pesce ancora in sviluppo. Vini ben abbinati, servizio efficiente, cuoco

eccezionale e fantasioso con il mix delle varie portate.

REPUBBLICA DOMINICANA

 **SANTO DOMINGO**
24 aprile 2013

Ristorante "Sapori d'Italia" di Sergio Scaella, fondato nel 2000. ●Calle Max Henriquez Urena 29, Santo Domingo; ☎ e fax 809 6835691; coperti 36. ●Parccheggio custodito, sufficiente; prenotazione necessaria; ferie mai; chiusura lunedì. ●Valutazione 7,4; prezzo € 52; accogliente.

Le vivande servite: vitello tonnato; spaghetti neri alla carbonara con funghi Portobello; arrosto di lombata di maiale ripiena di spinaci con pistacchio ed erbe aromatiche e patate arrosto; panna cotta ai frutti di bosco e amarene.

I vini in tavola: Prosecco Grey (La Tordera); Dogajolo toscano, 2011 (Carpineto); Moscato Collection (Cavit).

Commenti: Lo chef e proprietario Sergio Scaella è arrivato nella Repubblica Dominicana più di 20 anni fa e nel 2000 ha aperto questo piccolo ma accogliente ristorante che ha goduto dell'apprezzamento dei suoi fedeli clienti che, inizialmente, non accettavano cambi nel menu. Sergio però è riuscito ad introdurre alcune nuove creazioni molto apprezzate, senza eliminare le ricette tradizionali. Il Delegato, nonché Simposiarca per l'occasione, Mario Boeri ha aperto il convivio con una breve presentazione sul tradizionale piatto piemontese del vitel tonné, che è stato particolarmente apprezzato per la sua delicatezza. La nuova creazione dello chef, gli "spaghetti neri alla carbonara con funghi Portobello", ha ottenuto il punteggio più alto della serata (8), seguiti dal gustoso arrosto con ripieno di spinaci con il tocco del pistacchio e sapientemente aromatizzato alle erbe. Per concludere, la panna cotta ai frutti di bosco con le amarene sciropate importa-

te appositamente dall'Italia. L'ottimo servizio, il buon ambiente e i vini discreti hanno contribuito alla piacevole serata.

SINGAPORE - MALAYSIA
INDONESIA

 **SINGAPORE**
MALAYSIA - INDONESIA
7 maggio 2013

Ristorante "Gattopardo" di Lino Sauro, fondato nel 2010. ●11 Canning Walk, Singapore; ☎065 63385498, fax 065 63385698; coperti 120. ●Parccheggio sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie mai; chiusura mai. ●Valutazione 7; prezzo € 79; elegante.

Le vivande servite: carpaccio di rucola con erba cipollina e sgombro cotto nell'olio extravergine d'oliva; busiate fatte in casa con sarde, finocchietto e zafferano; timballino di pesce spatola con caponata siciliana e salsa al pomodoro; granita di mandorle e cannolo di ricotta fresca.

I vini in tavola: Fellegro 2011 (Favorita); Pian del Ciampolo 2009 (Monteveritine); Chiamonte 2009 (Firiato); Capofaro 2010 (Tasca d'Almerita).

Commenti: La riunione conviviale è stata ben organizzata dal Simposiarca Stefano Poli e ha visto come protagonista il pesce azzurro del Mediterraneo, un pesce "povero" nell'economia della cucina tradizionale, ma "ricco" di nutrienti e qualità. Lo chef Lino, con la sua sapiente maestria, ha interpretato brillantemente e gustosamente il tema scelto. Particolarmente apprezzato il timballino di pesce spatola con caponata siciliana e salsa di pomodoro, sia per la combinazione di sapori che per l'originale presentazione. La granita di mandorle e il cannolo di ricotta fresca hanno riportato gli invitati nel goloso mondo della classica pasticceria siciliana, conosciuta e apprezzata in campo internazionale. Da

segnalare la presenza del nuovo Ambasciatore italiano a Singapore e signora che, arrivati da pochi mesi, hanno partecipato per la prima volta ad una riunione conviviale insieme ad altri numerosi ospiti provenienti da diverse nazioni.

STATI UNITI

ATLANTA
3 maggio 2013

Ristorante "Veni Vidi Vici". ●41 Fourteenth Street, Atlanta (Georgia); ☎404 8721471; coperti 160. ●Parccheggio coperto con servizio valet. ●Valutazione 7,60; prezzo € 62; raffinato.

Le vivande servite: frittelle di risotto agli asparagi novelli; gamberetti fritti alla farina di riso; risotto finto di piselli nostrani e menta; risotto all'aragosta; salmerino ai ferri con risotto al basilico e aglio; tortino caldo di riso con gelato alla vaniglia.

I vini in tavola: Prosecco Rustico (Nino Franco); Pinot Grigio Venezia Giulia 2011 (Jerman); I Sistri Chardonnay Toscano 2010; Fiano d'Avellino 2010 (Terredora); Moscato d'Asti liquoroso (Nivole).

Commenti: In concomitanza con una celebrazione piemontese del riso, la Delegazione ha impostato questa cena sul risotto in varie configurazioni. A questa idea, lo chef Jamie Adams, vecchia conoscenza e grande amico, ha prontamente aderito. Cena ben riuscita in generale, forse un po' carente nel dessert, ma valida per il contenuto e la preparazione di tutto il menu, e in particolare del risotto all'aragosta del Maine viva. Vini in armonia con le vivande.

SACRAMENTO
3 aprile 2013

Ristorante "Sergio Italian Restaurant". ●322 E Bidwell St., Folsom; ☎916 9834300; coperti 99. ●Parccheggio ampio, incustodito; prenotazione

ne consigliabile; ferie mai; chiusura Natale, Pasqua, sabato e domenica a mezzogiorno. ●Valutazione 7,5; prezzo € 27.

Le vivande servite: capestante al Marsala con pesto di cavolfiore; gnocchi alla vaccinara; ossobuco alla milanese con risotto; crème caramel.

I vini in tavola: Riesling 2010 (Mille); Pinot Grigio 2011 (Peter Zemmer); Brusco dei Barbi Chianti 2009 (Fattoria dei Barbi); Vinsanto del Chianti 2007 (Agricoltori del Geografico).

Commenti: Per la serata, la Delegazione si è spostata a Folsom, la cittadina resa famosa dalla canzone di Johnny Cash del 1956. Ospiti d'onore, Anne Rudin (ex sindaco di Sacramento) e Bob Masullo che ha dato inizio alla serata parlando della differenza tra la cucina italiana e quella italo-americana. Le deliziose capesante al Marsala, perfettamente abbinata al Riesling, hanno raccolto l'entusiasmo di tutti i commensali. Gli gnocchi alla vaccinara e l'ossobuco alla milanese con risotto non hanno riscontrato lo stesso successo. Una deliziosa crème caramel ha concluso una serata all'insegna della cultura. L'amabilità dello chef e proprietario Sergio nonché la sua buonissima scelta dei vini, e il servizio attento sono stati apprezzati da tutti gli Accademici.

SAN FRANCISCO
30 maggio 2013

Ristorante "Il Fornaio". ●1266 Battery Street, San Francisco (California); ☎415 9860100; coperti 100+65. ●Parccheggio comodo; prenotazione consigliabile; ferie mai; chiusura mai. ●Valutazione 6,5; prezzo € 68; accogliente.

Le vivande servite: grissini con prosciutto, formaggio, olive verdi; caprese; ravioli alla lucana; tagliata di chianina; zabaione alla Gritti.

I vini in tavola: Prosecco

(Maschio); Pinot Grigio 2001 (Il Fornaio); Chianti 2008 (Il Fornaio).

Commenti: L'Accademia Carol Field ha presentato il suo ultimo libro "The Italian Baker" nel corso di una serata che ha visto la partecipazione di quasi tutti i membri della Delegazione. La bella sala privata de "Il Fornaio" ha fatto da perfetta cornice alla simpatica serata che si è aperta con il classico Prosecco e, per restare in tema, grissini con un prosciutto che aveva visto giorni migliori. La caprese, pur fresca, non aveva un gran sapore e i ravioli alla lucana che seguivano ne avevano fin troppo! La chianina si è "trasformata" in un filetto morbido, ma purtroppo non cotto. Il dessert richiamava quello del "Gritti" che si è sciolto lentamente lasciando intravedere delle fragolone... dalla laguna...

SILICON VALLEY
15 aprile 2013

Ristorante "Terrone" di Franco Campilongo, fondato nel 2013. ●448 South California Avenue, Palo Alto (California); ☎650 8477577; coperti 60. ●Parccheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie mai; chiusura mai. ●Valutazione 8,19; prezzo € 74; elegante, accogliente.

Le vivande servite: salame calabrese; prosciutto San Daniele; bruschetta; lasagna della mamma; orecchiette alla barese; sorbetto al limone; brasato con polenta; branzino al limone con fregola; panna cotta al limone; tortino al cioccolato.

I vini in tavola: Prosecco (Ruggeri); Chianti Classico (La Maialina); Fiano di Avellino (Donna Luna); Palizzi di Calabria (Malaspina).

Commenti: Visita esplorativa a questo nuovo locale aperto molto di recente. I proprietari, noti sulla scena culinaria della Baia, hanno dato il meglio nell'attento servizio a tavola e nella pre-

parazione dei piatti, tutti molto apprezzati.

WASHINGTON
17 aprile 2013

Ristorante "I Ricchi" di Christianne Ricchi, fondato nel 1989. ●1220 19th Street N.W., Washington D.C.; ☎202 8350459; coperti 140. ●Parccheggio custodito; prenotazione consigliabile. ●Valutazione 8; prezzo € 76; elegante.

Le vivande servite: stuzzichini; tortelli di S. Lorenzo alla mugellana con sugo finto; grigliata mista d'agnello a scottadito e spiedini rustici; piselli alla fiorentina; spinaci saltati con uva passa e pino; cenci alla fiorentina.

I vini in tavola: Prosecco Villa Sandi; Rosso di Montalcino 2010 (Casanova di Neri); Le Filigare Vin Santo 2003.

Commenti: La riunione conviviale, organizzata dal Simposiarca Dario Zucchi, si è svolta in un ristorante rinomato per l'autenticità della cucina toscana grazie all'abilità della proprietaria e chef Christianne Ricchi. Un'interessante varietà di crostini toscani, accompagnata da un piacevole Prosecco, ha accolto gli ospiti. Il Simposiarca ha intelligentemente introdotto questa speciale regione italiana nota per le sue saporite specialità, ma soprattutto per i suoi vini. I famosi tortelli di S. Lorenzo in un succulento ragù di vegetali ha aperto la cena. La grigliata comprendeva carni di agnello, quaglia e salsiccia con una varietà di verdure. Tutto cotto secondo la tradizione toscana e accompa-

gnato da un corposo Brunello di Montalcino. Gli stracetti alla fiorentina e un dolce Vin Santo hanno chiuso la piacevole serata.

URUGUAY

MONTEVIDEO
21 maggio 2013

Trattoria "Lunaia" di Francisco Javier Scala, fondato nel 1998. ●Burgues 3394, Montevideo; ☎ e fax 22089974; coperti 30. ●Parccheggio incustodito; prenotazione consigliabile; ferie gennaio; chiusura domenica. ●Valutazione 7,5; prezzo € 40; rustico.

Le vivande servite: bruschette al prosciutto crudo, pomodori secchi, parmigiano; calamaretti grigliati con cipolla; penne rigate ai frutti di mare; sogliola grigliata con pomodori freschi e rucola; gelato tartufo al "maracuyà".

I vini in tavola: Spumante Brut native (Pizzorno); Sauvignon Blanc 2012 (Vallata Centrale).

Commenti: Lo chef Scala, con vasta esperienza in ristoranti d'Italia e di Spagna, gestisce un'ottima cucina cercando di valorizzare quanto ha imparato anche all'estero, riuscendo a presentare un menu mediterraneo molto apprezzato da parte degli Accademici. Alla presenza dell'Ambasciatore d'Italia Massimo Andrea Leggeri, la Delegazione ha salutato l'Accademico Luis Cavalieri, Primo Segretario dell'Ambasciata, che rientra in Italia dopo quasi tre anni di permanenza in Uruguay.



NUOVI ACCADEMICI

LIGURIA

Genova

Carlo Baglietto

La Spezia

Fabrizia Pavanetto
Umberto Vianello

LOMBARDIA

Milano Brera

Aldo E. Tammaro

Voghera-Oltrepò Pavese

Rachele Minudri

VENETO

Legnago-Basso Veronese E P.O.

Fabio Ortolan
Carlo Polazzo
Alberto Rossi

Treviso - Alta Marca

Dino Biasotto

EMILIA ROMAGNA

Castel S.Pietro-Firenzuola

Paolo Parmeggiani
Stefano Zanetti

Cervia - Milano Marittima

Vittorio Guarini

Faenza

Tiziano Rondinini

Parma

Andrea Fabbri
Francesco Saverio Renzulli

Ravenna

Ermanno Spina

Reggio Emilia

Valentina Corradi

TOSCANA

Arezzo

Alessandra Ferretti Romanelli
Lorenzo Vignali

Volterra

Daniele Moretti
Glen Polesello

MARCHE

Macerata

Maurizio Cinelli
Gabriele Marchegiani
Adeliano Mattiacci
Francesco Panata

UMBRIA

Perugia

Andrea Fatti

LAZIO

Roma Eur

Maria Pia Canolintas

Roma Nomentana

Antonella Bevilacqua

MOLISE

Termoli

Giuseppe Franceschini

CAMPANIA

Benevento

Antonio Barbieri

SICILIA

Ragusa

Carmelo Iacono
Francesco Minardi
Angelo Pluchino

AUSTRIA

Vienna

Pier Carlo Sandei

CINA

Shanghai

Edoardo Tocco

FRANCIA

Parigi

Domenico Biscardi

GERMANIA

Berlino

Jenny May

STATI UNITI

New Jersey

Louis Petracca

New York Soho

Ruthann Granito
Alessandro Picchio

Virginia

Linda-Jean Ammirati
Guy Divita
Robin Koneczny

SVIZZERA

Rodano

Domiziana Antamoro de Cespedes

TRASFERIMENTI

EMILIA ROMAGNA

Faenza

Vittoria Graziani (da *Ravenna*)

VARIAZIONE INCARICHI

VALLE D'AOSTA

Monterosa

Delegato

Jean-Claude Mochet

LOMBARDIA

Mantova

Delegato

Omero Araldi

Vice Delegato

Carlo Ballarino

Consultore - Segretario Tesoriere

Anna Mori Zanotti

Consultori

Marco Collini

Franco Ferrarini

Giorgio Menani

Roberto Polacco

TRENTINO-ALTO ADIGE

Bolzano

Vice Delegato-Segretario Tesoriere

Isabella Jone Beretta

Vice Delegato

Matteo Paolo Bonvicini

Consultori

Roland Buratti

Sergio Coletti

Otto Cologna

Ferruccio Rosanelli

Claudio Vidoni

TOSCANA

Apuana

Delegato

Giuseppe Marrani

Viareggio Versilia

Delegato

Paola Casucci

Vice Delegato

Alberto Baccelli

Consultori

Filippo Dibella

Raffaello Passaglia

Concetta Passafaro

Francesco Sodini

**NON SONO
PIÙ TRA NOI**

VENETO

Padova

Gian Franco Romagnoli

Vicenza

Camillo Curioni

FRIULI-VENEZIA GIULIA

Udine

Pietro Adami

TOSCANA

Apuana

Giovanni Maggini

Prato

Paolo Cavalieri

*Aggiornamenti a cura di
Carmen Soga
Ilenia Callegaro
Marina Palena*



PIEMONTE

ALESSANDRIA

ADOTTARE
UNA PECORELLA

È possibile, anzi assai facile. Il crescente successo del "Montebore", gloria italiana arrivata sui tavoli dei re con il matrimonio tra Isabella d'Aragona e Gian Galeazzo Sforza, richiede grandi quantità di latte per produrre questo formaggio sempre più richiesto in Italia e all'estero. Un'idea dei produttori è piaciuta molto al pubblico: l'adozione di una pecora da Montebore, che specifica un tipo particolare di pecora, allevata per il suo latte profumato, utilizzato per creare questo formaggio dalla caratteristica forma di "piramide a gradoni". Questa simpatica iniziativa, da oggi anche *online* (www.vallenost.it), permette di essere partecipi e di assistere anche alla lavorazione del formaggio ma soprattutto di avere un cesto di prodotti di qualità di Vallenost con più di tre kg di formaggi e bottiglie di vino locale, quali il bianco Timorasso, caratteristico della vallata.

I genitori "adottivi" possono incontrare la "loro" pecorella ogni anno, a luglio, durante la Festa delle famiglie adottive e passare una giornata in campagna, dalla colazione sui pascoli al pranzo in agriturismo, per finire poi con la visita al caseificio in cui vengono prodotti il Montebore e altri formaggi e ricotte.

La Delegazione si è recata al ristorante dell'agriturismo "Vallenost", dove gli Accademici sono rimasti felicemente sorpresi dalla cucina della signora Agata, che utilizza con maestria i prodotti della cascina, dove si allevano manze, pecore e maiali e si coltivano verdure utilizzate poi nella preparazione dei piatti. Il tutto viene accompa-

gnato da vini locali come il Timorasso e il Barbera dei Colli Tortonesi, vini dal carattere deciso. (Luigi Bussolino)

BIELLA

A CENA
CON D'ANNUNZIO

La Delegazione ha ricordato il centocinquantesimo della nascita di Gabriele D'Annunzio con una cena in suo onore organizzata dall'Accademia Luisa Benedetti. Gli Accademici si sono ritrovati nei saloni del Circolo Sociale Biellese, splendidamente addobbati con composizioni floreali che includevano rose gialle e limoni del lago di Garda, e hanno degustato un menu tipico abruzzese preparato dallo chef Roberto Gallo e dal suo staff. Insieme ai soci del Circolo, hanno iniziato la serata con un aperitivo a buffet a base di salumi e formaggi provenienti dalle terre abruzzesi, accompagnati da "pallotte" alla ricotta, disposti su tavoli accanto agli strumenti tipici della cucina abruzzese, tra cui la tradizionale chitarra per preparare la pasta.

A tavola, Luisa ha brevemente illustrato la figura di Gabriele D'Annunzio e il suo rapporto originale con il cibo. Nonostante l'amore per il bello e il piacere, l'artista era un uomo dai gusti frugali e semplici, che prediligeva i dolci e la cucina casalinga della sua terra, in particolare i piatti cucinati dalla sua mamma e più tardi dalla sua cuoca personale, Albina Becevello. La cena è iniziata con uno sformatino di pecorino su crema di zafferano, seguito da crespelle in brodo, tipiche della provincia di Teramo, e nidi di chitarra con pallottine di carne, per finire con arrostitini di pecora e di vitello su patate maritate. Come dessert, non poteva mancare il dolce tanto amato

da D'Annunzio, il parrozzo, servito con un gelato alla violetta. I vini abbinati, Trebbiano d'Abruzzo Doc Valle Reale e Montepulciano d'Abruzzo Valle Reale, sono stati scelti perché tipici della regione. In particolare, il vino per il dolce, lo Cherry "Sangue Morlacco", è stato battezzato dallo stesso poeta con queste parole: "il liquore cupo che alla mensa di Fiume chiamiamo sangue morlacco" perché prodotto da una famiglia amica, i Luxardo di Padova, con marsche dalmate provenienti dalla loro terra di origine. Gli ospiti hanno apprezzato i piatti eseguiti dallo chef Roberto, esprimendo giudizi positivi nonostante le crespelle non fossero presentate alla giusta temperatura. La serata ha riscontrato successo per l'atmosfera rilassata e gioviata.

CIRIÈ

IL PRANZO
DI DOMENICO

In occasione della riunione conviviale alla "Taverna dei Tre Gufi" di San Maurizio Canavese, la Delegazione ha voluto ricordare Domenico Musci, grande Accademico e membro del Centro Studi piemontese, scomparso un anno fa. Con la collaborazione del "Convivio Casellese", attiva associazione culturale del territorio, e con la sapiente regia del Simposiarca Giorgio Cesa, è nata una serata splendida nella quale è andata in scena una sorta di riedizione del "Pranzo di Babette", che narra di una governante che, con i proventi di una vincita alla lotteria, prepara un sontuoso pranzo che trasforma gli austeri convitati, sedotti dalla bontà del cibo, in gioviati commensali. Dirà uno di essi, nel brindisi finale, che a quel pranzo "rettitudine e felicità si sono baciati". Ecco, più o

meno, nel ricordo di Domenico, la serata s'è svolta allo stesso modo ed è stata un piccolo miracolo, perché della tristezza non s'è avvertita la presenza, proprio come Domenico avrebbe voluto.

Adriano Grasso, chef e patron dei "Tre Gufi" ha rieditato al meglio una cena di qualche anno fa, che Musci definì "Il Natale degli amici", e ha ripercorso il tempo e i piatti con sagace maestria, risolvendo un intrigante cappuccino di castagne, dando leggerezza e sapidità al Fassone crudo con tartufi neri, superandosi nella personale riproposizione della zuppetta canavesana. I primi, risotto al Castelmagno e gli splendidi agnolotti casarecci al sugo d'arrosto, hanno fatto da prologo all'interpretazione dell'anatra in casseruola. Modo migliore per ricordare Domenico non poteva esserci. Il brindisi finale col Barolo Chinato Cordero di Montezemolo, dai sentori vividi, ha chiuso la serata dove "tristezza e gioia si sono baciati", e dove Domenico è risultato ancor più presente nel profondo di ogni cuore. (Franco Gerardi)

TORINO

RISCOPERTA
INTELLIGENTE
DELLA TRADIZIONE

Uno dei principali obiettivi dell'Accademia è la salvaguardia della tradizione gastronomica del territorio. Talora questo compito è difficile, ma assai più spesso piacevole, particolarmente quando si incontrano ristoratori che, accanto alla propria professionalità, coltivano il medesimo ambizioso obiettivo. Uno di questi personaggi è sicuramente Carlo Montrucchio, eclettico ristoratore che, in gioventù, divenne "stellato" riproponendo con coraggio la tradizione

piemontese, intelligentemente rivisitata, in un locale nella periferia di Torino, in quartieri che allora si espandevano senza sosta (e con poco gusto) per dare accoglienza al flusso migratorio dovuto al processo di aggressiva industrializzazione. Dai tempi del mitico "Ostu Bacu" (Osteria di Bacco) molta acqua è passata sotto i ponti del Po e la città ha cambiato volto, ma Carlo è sempre stato una certezza, pur nella metamorfosi costante degli scenari in cui prestava la sua opera, proponendo agli avventori piatti autoctoni non solo intelligentemente aggiornati, ma spesso riscoperti attraverso una sapiente opera di ricerca, aiutata in anni recenti da un'Associazione di amici che lo supporta costantemente. Ecco perché la Delegazione è tornata con piacere a fargli visita nel ristorante della sua ultima sfida, un nobile ormai decaduto e quasi abbandonato, come "La Cloche", situato tra le prime pendici della collina, lungo la strada che porta a Chieri. Nell'apprezzare lo sforzo del rilancio, si è potuto verificare che l'antico smalto non era andato perso, tra chicche e leccornie di vario genere.

Tra queste brillava la riproposizione dei "dondaret", variante degli gnocchi, caratterizzata dall'aggiunta, nell'impasto, di bianco d'uovo parzialmente montato, che ne determina una grande morbidezza al palato, o della "tofeja" canavesana, rinfrancante zuppa di fagioli e cotiche, messa a fuoco lento nell'apposita pentola in terracotta, senza scordare gli agnolotti ai tre arrosti o la lingua accompagnata da una vivace salsa giardino, a base di primizie dell'orto. L'attivissimo Montrucchio, cosa assai rilevante vista la tradizionale ritrosia dei cuochi, ha fatto trovare su ogni tavolo una raccolta delle principali ricette proposte nel corso della riu-

nione conviviale. Un esempio di rispetto per le tradizioni accademiche che prelude certamente alla prosecuzione dei validi rapporti piacevolmente instaurati nel corso di questi anni.

LIGURIA

ALBENGA E DEL PONENTE LIGURE

RICORDI DELL'ISOLA

L'isola Gallinara, per tutti coloro che vengono ad Albenga, o per coloro che si trovano a passare sulla costa della riviera, rappresenta un luogo affascinante. Già rifugio di San Martino di Tours, poi torre di difesa dalle incursioni dei pirati barbareschi, dalla vegetazione mediterranea e nido di uccelli marini e rari, si presenta agli occhi con il suo magico verde tra il blu del mare e l'azzurro del cielo. La riunione conviviale al ristorante "Babette" di Albenga ha permesso agli Accademici di ammirare questo luogo, ascoltando i racconti del Delegato sui pesci di scoglio e di profondità, e della pittrice Binny Dobelli, che ha presentato il suo carnet dei disegni preparatori, relativi a uno splendido volume, "L'Isola", pubblicato alcuni anni fa, fortemente voluto dagli Accademici Pier Luigi Noberasco e Nino Sommariva.

È sembrato a tutti di sentirsi immersi in quel mare, limpido, anzi, cristallino, di sentire il profumo della macchia mediterranea, il vento di maestrale, e ammirare il volo dei gabbiani e degli altri uccelli marini. Una magia che si è ripetuta a tavola, gustando i piatti preparati dal bravo cuoco Fabio Bonavia, e serviti con gentilezza dalla signora Paola. Una bellissima serata. (Roberto Pirino)

GENOVA

MANIFESTI E CUCINE A CONFRONTO

In occasione della riunione conviviale dedicata alla cultura, la Delegazione, con numerosi ospiti, si è riunita nelle magnifiche sale del palazzo di Angelo Giovanni Spinola, affrescate dai maggiori pittori genovesi del Siglo de Oro della Superba e già sede del Circolo artistico Tunnel, ora messe a disposizione per eventi e manifestazioni, con servizio di catering gestito da Stefano Di Bert dell'"Antica Hostaria Pacetti". Ospite d'onore e relatore della serata, il prof. Ugo Valbusa, ordinario di fisica presso l'Università di Genova, che, con la collaborazione di Di Bert, ha organizzato una cena futurista componendo un menu con alcuni piatti creati dagli artisti del movimento, intrattenendo i convenuti, durante vari momenti della serata, su aspetti della cucina futurista, con un'appendice dedicata alla cucina molecolare. Nel 1931 esce il Manifesto della Cucina Futurista, una sfida alle abitudini gastronomiche degli italiani. Viene raccomandato il consumo del riso come sostituto della pasta, con la palese intenzione di aiutare l'economia autarchica. Ci si spinge fino ad auspicare che la chimica inventi cibi sintetici che portino, attraverso l'economicità degli alimenti, all'emancipazione dal lavoro manuale. La tavola futurista, comunque, riesce a coinvolgere il commensale in un'esperienza estetica interessante, grazie alle forme, ai colori e persino ai nomi delle vivande proposte, come "Inventina", "Bombardamento di Adrianopoli" e "Svegliastomaco". La cena si conclude con un classico molecolare, uno squisito gelato al limone ottenuto con l'uso dell'azoto liquido, confezionato con le pro-

prie mani dal simpatico ed eclettico professor Valbusa, appassionato di questo tipo di cucina al pari del suo collega e gastronomo Davide Cassi, autore nel 2003, insieme al cuoco Ettore Bocchia, del Manifesto della Cucina molecolare italiana. In questo documento si possono riscontrare analogie con le linee guida della cucina futurista, come l'attenzione ai valori nutrizionali e lo sfruttamento delle caratteristiche chimico-fisiche degli ingredienti per ottenere nuove ricette, oltre che l'utilizzo di una strumentazione tecnica complessa. Punti di contatto tra le due cucine certo ve ne sono, averli svelati in questa occasione può spingerci ad approfondire il confronto e stimolarci nella conoscenza di entrambe.

LOMBARDIA

CREMONA

IL BUON GUSTO A TAVOLA

Invitata dalla Delegazione e dal Soroptimist, Simonetta Agnello Hornby, Accademica di Londra, ha intrattenuto un folto pubblico su un tema di grande interesse "Il buon gusto a tavola. Il doppio decalogo di Jean Anthèlme Brillat-Savarin", prendendo lo spunto da un suo libro recentemente scritto con Maria Rosario Lazzati ("La cucina del buon gusto", Feltrinelli, 2012). Ha innanzitutto espresso l'orgoglio di essere membro dell'Accademia e il piacere che le dà la lettura di ogni numero della rivista condividendone lo spirito e l'impegno nella difesa dei valori dei padri fondatori. È entrata più direttamente in tema, sottolineando il ruolo che il cibo e l'arte di cucinare hanno nella storia dell'umanità come segno di civiltà, come fatto culturale. Sollecitata da

numerose domande, ha ricordato la cucina di casa, ha parlato del piacere di cucinare, del godimento che si prova nella scelta degli ingredienti, nell'abbinamento dei vini ai cibi, nella preparazione della tavola. Si è soffermata poi sulla straordinaria influenza che ha esercitato su di lei la lettura de "La Physiologie du gout" e dei venti aforismi così pieni di saggezza. Brillat-Savarin le ha insegnato il significato e il godimento del cibo, della tavola, del convivio senza sensi di colpa: l'uomo e la sua legittima ricerca del piacere sono stati messi al centro dell'universo. Tanti gli argomenti, tante le suggestioni offerte da Simonetta che dalla cucina e dai ricordi di casa in Sicilia e a Londra è passata ad affrontare, con la medesima passione, il tema delle donne vittime di violenza, oggetto del suo ultimo libro "Il male che si deve raccontare" (Feltrinelli, 2013). E nella riunione conviviale seguita all'incontro, è proseguito un fitto dialogo con gli Accademici, intervenuti numerosi, sull'importanza di continuare a cucinare anche se oggi non ne avremmo più bisogno: i cibi pronti sono gustosi, spesso economici, sempre adatti alla vita odierna. Cucinare e condividere il cibo è un'attività che ci differenzia da tutti gli altri esseri viventi; unici tra le specie abbiamo sviluppato la preparazione e la cottura degli alimenti, e attraverso l'invenzione della cucina abbiamo cambiato la nostra storia culturale e sociale. "I piatti imparati dalle nostre madri - quelli che cuciniamo sempre con piacere, che ci mancano quando ci allontaniamo da casa - hanno una storia più grande della famiglia e della regione di provenienza e sono il risultato di invenzioni ed esperimenti millenari che hanno modificato la nostra dieta, i nostri gusti, la nostra vita". (Carla Bertinelli Spotti)

LODI

UOMINI E CIBI CHE VIAGGIANO

Questo era il tema scelto dalla Delegazione per la riunione conviviale che si è svolta presso la trattoria "La Corona". Tema affidato dalla Simposiaria Maria Emilia Moro alla *verve* comunicativa e alla competenza dell'Accademica e Direttore del Cst Lombardia Est, Silvana Chiesa. La relatrice ha preso spunto per la sua conversazione proprio dal luogo in cui i commensali si sono ritrovati, a ridosso dell'argine del Po, estremo confine meridionale del Lodigiano. La frazione di Corte Sant'Andrea conta oggi solo 15 abitanti, poche case, ruderi di cascine, una chiesa settecentesca e la trattoria "La Corona", gestita da oltre sessant'anni dalla stessa famiglia. Oggi la governa la nonna, signora Teresina Gogna, aiutata da marito, cognata, nuora e nipote dodicenne. Il locale si trova sul percorso della via Francigena, presso il *Transitum Padi*, punto dove ancora oggi i pellegrini possono trovare un barcaiolo che li traghetta oltre il Po, in territorio piacentino. Perché i pellegrini passano ancora di qui: uomini che viaggiavano e viaggiano per motivi di devozione, in passato, per motivi più drammatici oggi, in cui i migranti fuggono da guerre e miseria. Uomini che viaggiano portandosi dietro spesso i loro cibi, o piuttosto il ricordo dei loro cibi, le tradizioni di sapori che cercano di riprodurre anche attraverso contaminazioni con ingredienti locali. La cucina, quella italiana in particolare, è frutto di ibridazioni secolari, o recenti, di un meticcio gastronomico che ha generato nelle varie regioni interpretazioni differenti di elementi base: le polente, il pesce salato o secco, gli insaccati, le erbe e

le spezie, si ritrovano in mille forme e piatti non così lontani fra loro come si potrebbe immaginare. Il cibo è comunicazione e scambio, è viaggio, non solo veicolo di identità. Un esempio è il baccalà, che, declinato nella versione in umido con cipolle e nella versione frita, è stato il piatto forte della riunione conviviale: un pesce che si pesca molto lontano dai nostri mari, "pesce veloce del Baltico", chiamato comunemente nella parlata lodigiana "merlùss". Ingrediente di importazione dunque, ma perfettamente adottato dalla cucina locale, perché un tempo era uno fra i pochi pesci di cui disporre per la cucina di magro del venerdì. Era un piatto povero, frequente tanto sulla mensa di casa quanto nelle trattorie: ora, non è più né così povero né così frequente, e ne riscopriamo il sapore con autentico gusto. Chi pensa al viaggio che ha portato questo pesce fino alla pentola sapiente di Teresina? Si potrebbe perfino credere che sia pescato nel Po. (Maria Emilia Moro)

VENETO

PADOVA

VISITA CULTURALE- GASTRONOMICA A BOLOGNA

Un gruppo di Accademici padovani si è incontrato con gli amici di Bologna dei Bentivoglio, per trascorrere insieme una giornata nella città emiliana. Prima della riunione conviviale, una visita all'Archiginasio. Sergio Savigni, Delegato di Bologna dei Bentivoglio, fa da capofila al gruppo che entra, in religioso silenzio, in questo tempio della scienza e della cultura: l'aula anatomica, la libreria comunale, le statue lignee, quella di Bartolomeo Tagliacozzi con un naso in

mano a ricordo di essere stato il primo chirurgo ad effettuare una rinoplastica (1550). Terminata la visita, gli Accademici raggiungono il "Pappagallo", ristorante storico di Bologna, che ha riconquistato, meritatamente, posizioni un tempo perdute. Tortellini in brodo di cappone, da favola, cotoletta alla bolognese con contorni misti, gustosa ma soprattutto leggera, torta di riso della tradizione, Pignoletto vivace 2012 (Valloria), Sangiovese riserva Laurento 2010 (Cesari). Gradito ospite, il prefetto di Bologna, S.E. Angelo Tranfaglia. Dopo pranzo, visita al bellissimo e nuovo Museo della Storia di Bologna, a due passi dal ristorante, in Palazzo Pepoli: un esempio di perfetta capacità espositiva, con un'invidiabile raccolta di testimonianze belle e importanti. A conclusione della giornata, trasferimento in Prefettura a palazzo Caprara-Montpensier, già sede dei viceré in tempi napoleonici e residenza dello stesso Imperatore quando soggiornò in questa città. Fa da guida il prefetto, che manifesta un senso di affettuosa ospitalità d'altri tempi. La giornata si conclude con un tè negli splendidi saloni della prefettura. Un grazie al prefetto Tranfaglia, agli amici di Bologna dei Bentivoglio e al consultore di Padova Piero Dal Bello che ha voluto questo incontro e che ha contribuito in maniera determinante alla sua riuscita. (Cesare Bisantis)

VENEZIA MESTRE

PREMIO NUVOLETTI AL RISTORANTE SAN MARTINO

La Consulta della Delegazione, nel corso di una simpatica cerimonia al ristorante "San Martino" di Rio San Martino nel comune di Scorzé, ha

consegnato a Raffaele Ros il premio "Giovanni Nuvoletti", riservato "alla persona, ristoratore, organizzazione che abbia contribuito in modo significativo alla conservazione, conoscenza e valorizzazione della buona tavola tradizionale del proprio territorio". Raffaele Ros, per la serata, ha preparato un menu di eccellenze gastronomiche di ottima realizzazione e presentate in piatti degni di una rappresentazione artistica di pregevole fattura. Il Delegato Ettore Bonalberti, oltre alla pergamena inviata dal Presidente Giovanni Ballarini, ha voluto donare il ricettario "La cucina del Bel Paese", edito dall'Accademia, esprimendo a Raffaele e a Michela la soddisfazione e l'orgoglio di tutti gli Accademici della Delegazione per poter annoverare nel proprio territorio uno dei più eccellenti cuochi della ristorazione nazionale.

NOZZE D'ARGENTO ACCADEMICHE

Riunione conviviale alla trattoria "Da Nalin" a Mira (Ve), per festeggiare le "nozze d'argento" accademiche, e cioè venticinque anni di appartenenza, del Delegato Ettore Bonalberti e di Gianfranco Rocelli. Siniscalchi: Gianfranco Comelato e Anna Cortesi, e a presiedere la riunione conviviale il Vice Delegato Mario De Faveri con accanto i festeggiati. Ospiti d'onore, Edoardo Pittalis, giornalista de "Il Gazzettino", il quotidiano che sin dalla nascita della Delegazione ne segue con molta attenzione l'attività, e Orazio Carrubba, ex direttore del Tg3 del Veneto e attuale direttore della scuola di giornalismo del Veneto. Mario De Faveri, nel suo intervento, ha sottolineato il valido contributo dei festeggiati alla vita della Delegazione.

È stato scelto per questa riunione conviviale uno dei locali cari alla Delegazione, dove Sergio e Francesco Tuzzato, ancora una volta, con la loro efficienti brigate di cucina e di sala, hanno saputo offrire il meglio del loro tipico menu a base di pesce. Un locale che non delude mai, per l'offerta di specie ittiche di assoluta freschezza e qualità, presentate senza elaborazioni speciali, ma nei classici sistemi: crudo, bollito, al forno, fritto o in guazzetto.

Con l'aperitivo di benvenuto, le ricchezze dell'Adriatico: scampi, ostriche, gamberi, schie e verdure impanate, accompagnate da un Durello Lessini Doc dell'azienda I Prandi, Marcato di Roncà. A seguire, un trionfo dei bolliti dell'Adriatico (canoce, uova di seppia, garusoli, folpetti) con accostamento di una Ribolla gialla del Collio Doc Fiegel-Oslavia; quindi, una splendida zuppetta di canestrelli e castraure dell'orto di casa Tuzzato, accompagnata da un Vermentino di Sardegna Doc Costamolino Argiolas-Serdiana, felicemente sposato all'amaro delle castraure (primizie di carciofi colti all'inizio di primavera). Piatto di mezzo: il risotto di scampi e asparagi verdi e bianchi di Giare di ottima preparazione e, a seguire, un delizioso mix di scorfano rosso, lucerna e rana pescatrice "in tecia", servito con un rosso Blauburgunder Pinot Nero dell'Alto Adige Doc - Cantina Vitecoltori di Caldaro. *Dulcis in fundo* un'originale idea del cuoco: "Dopo le feste", un semifreddo di menta e cioccolato, su un delicato letto di crema di miele. Premiazione dei festeggiati, in un clima di calda amicizia, e interventi di ringraziamento del Delegato Ettore Bonalberti e dell'Accademico Gianfranco Rocelli a suggellare una riunione conviviale riuscitissima.

FRIULI-VENEZIA GIULIA

PORDENONE

ANCHE "AI CACCIATORI" IL PREMIO GIOVANNI NUVOLETTI

Assegnato a Daniele Corte e Angelina Zecchini del ristorante "Ai Cacciatori" di Cavasso Nuovo il "Premio Giovanni Nuvoletti" 2013. Nel corso della cerimonia, svoltasi nei locali della Tenuta Fernanda Cappello di Sequals, il Direttore del Centro Studi Friuli-Venezia Giulia, Giorgio Viel, ha illustrato le motivazioni dell'assegnazione. La trattoria è oggi riconosciuta come uno dei locali più significativi su tutto il territorio italiano, e non solo dall'Accademia, che l'ha inserita nella propria guida "Le buon tavole della tradizione". I gusti del passato tornano sulla tavola della trattoria "Ai Cacciatori" abilmente accostati in nuovi sorprendenti abbinamenti, come ad esempio negli gnocchi con pitina croccante e "formai dal cit", formaggio prodotto in misura limitata per intenditori, nato in origine per recuperare le forme non riuscite che venivano poste in un vaso di pietra (un "cit" appunto). Ingrediente immancabile la cipolla rossa di Cavasso, una cipolla dolce e di colore rosso scuro per la quale il paese era già conosciuto agli inizi del Novecento. Durante la prima metà del secolo scorso, infatti, la cipolla rossa veniva venduta dalle donne di Cavasso Nuovo, che con la gerla in spalla la portavano in molti paesi della provincia di Pordenone. Il Delegato, Stefano Zanolin, ha consegnato ad Angelina e Daniele il premio, alla presenza del Vice Presidente della Provincia Eligio Grizzo, che ha voluto sottolineare l'importanza dell'opera dei premiati per perpetuare la cultura gastronomica del territorio. Il Sindaco di Cavasso,

Emanuele Zanon, ha rivolto parole di elogio ai propri concittadini per la cura dedicata ai prodotti tipici della zona e ha voluto a sua volta consegnare un attestato del Comune. È seguito il convivio, al termine del quale il Sindaco di Sequals, signora Lucia D'Andrea, ha porto un ringraziamento per la scelta del proprio territorio in occasione dello svolgimento dell'evento. Da ricordare, tra gli ospiti, il rappresentante di Montagna Leader, Giuseppe Damiani, e il capo di Stato Maggiore dell'Aeronautica da poco a riposo, gen. Bernardis, buon amico della Delegazione. Numerosa la presenza degli amici Accademici della Delegazione di Muggia-Capodistria. Ricordata dal Delegato la forzata assenza, per motivi di salute, del Coordinatore Territoriale Renzo Mattioni. (Giorgio Viel)

EMILIA ROMAGNA

BOLOGNA

FESTA PER L'ASPARAGO VERDE DI ALTEDO

Nell'ambito della 44ª Sagra dell'asparago verde di Altedo Igp, la Delegazione, guidata dal Delegato Guido Mascioli, ha partecipato alla "Serata d'autore" dedicata al pesce e, ovviamente, all'asparago. In questa serata, curata dal Simposiarca e Vice Delegato Gianluigi Mazzoni, si sono alternati diversi chef che hanno presentato ciascuno il proprio piatto a base di pesce e asparago. Sono state servite: panzanella marinara all'asparago verde di Altedo Igp (chef Virginia Vecchi); risotto Carnaroli del Delta con vongole di Gorò e asparago (chef Ignazio Brancato); scialatiello al nero di seppia con punte di turione altedese (chef Riccardo Vecchi); fritto misto dell'Adriatico

con asparago e verdure (chef Mauro Spadoni); ricotta tiepida all'asparago con confettura artigianale (chef Riccardo Vecchi), il tutto accompagnato da: Prosecco Doc Treviso (Azienda Barattin); Sauvignon Superiore (Gaggioli); Barbera (Tizzano). Nel corso della serata, il Presidente del Consorzio di tutela dell'asparago verde di Altedo Igp, Gianni Cesari, ha anche illustrato le attività del consorzio a tutela del prodotto e degli operatori del settore. La serata ha cercato dunque di unire la conoscenza di una struttura di tutela di un prodotto Igp del territorio della Delegazione con la buona tavola e si può dire che l'esperimento è riuscito più che egregiamente, anche tenuto conto dell'elevato numero dei partecipanti, delle caratteristiche della struttura e della tipologia di serata. Il ristorante "Tuttasparago" è infatti una tensostruttura allestita a lato dell'annuale sagra, ove si possono gustare piatti a base di asparago ed è ovviamente aperto soltanto in occasione della Sagra, la seconda e la terza settimana di maggio. (Guido Mascioli)

IMOLA E BOLOGNA DEI BENTIVOGLIO

CON LEONI NELLA "BALENA"

Entrare nel voluminoso ventre di una "balena", a Bologna, si può. Basta essere amanti della buona cucina o anche solo dei sani "curiosi" che, transitando nei pressi della zona Fiera, si trovano improvvisamente a tu per tu con il più amato dei mammiferi, quasi sospeso sopra il traffico caotico della grande città. Sono bastati pochi passi agli Accademici delle due Delegazioni per farsi inghiottire in ampi spazi dove a regnare, oltre all'armonia degli arredi, è il talento di Marcello Leoni, un

cuoco originario di Alfonsine e forgiato in quella ispirata cucina di talenti che fu il rimpianto "Trigabolo" della ferrarese città di Argenta.

Una riunione conviviale nata nel segno dell'amicizia, e un primo stimolo è arrivato dalla visita, nel profondo ventre della "balena", della ricca e ordinata cantina con duemila etichette dove è possibile sedersi, scegliere la bottiglia preferita e degustarla in tranquillità, insieme ai compagni di ventura. Poi si risale e agli ospiti viene offerto un altro percorso, tra sale *meeting*, salottini di meditazione, l'accattivante "Osteria di Porta Europa" che abbina la tavola all'asporto, sala *debors* e ampi spazi all'aperto per incontri ludici, feste o mostre.

Una volta seduti nel salone ristorante, l'attenzione corre sui binari del menu dove Leoni si fa subito ben volere con un delizioso piattino d'entrata seguito, nell'ordine, da una delicata insalata di polpo con olive, capperi e patate, da una crema di patate con burro bruciato e tataki di tonno, da un classico risotto con asparagi abbinati ad un trancio di merluzzo, da uno sgombro accompagnato da un "arcigno" radicchio di campo con il "dente di leone", e in chiusura da una gelato alla crema. Il tutto accompagnato da uno spumante brut "Rebianco" e da un Soave "Delibori". Così, al termine, prima di uscire dall'ospitale "balena", Sergio Savigni, per la Delegazione di Bologna dei Bentivoglio, e Antonio Gaddoni, per quella di Imola, hanno espresso il gradimento degli Accademici a Marcello Leoni e al suo staff per la qualità delle materie prime, per la padronanza delle cotture e dei sapori e per gli accostamenti, con il piccolo suggerimento di accentuare l'attenzione sulla tempistica limandola di quel tanto che non vada comunque a scapito

del piacere e dell'armonia della tavola che questo splendido e grande cetaceo racchiude. (Antonio Gaddoni)

REGGIO EMILIA

I MAESTRI RISOTTAI DI TARMASSIA

L'Accademico reggiano Carlo Baja Guarienti è stato l'organizzatore e il Simposiarca della riunione conviviale presso villa Guarienti a Tarmassia (Isola della Scala, Verona) per apprezzare i risotti cucinati da due "maestri risottai" locali, Fernando Reani e Sergio Lardini. La varietà di riso Vialone Nano, attestata nell'area mediterranea fin dal I secolo d.C., ha trovato nella zona di Isola della Scala le perfette condizioni di clima e di suolo. Del resto già nel nome della romana *Insula Cernensis* si legge una storia di stretto legame con le acque. Il menu della riunione conviviale ha previsto, dopo l'aperitivo, tre risotti: al formaggio magro e profumo di basilico; alle ortiche (raccolte la mattina stessa nel giardino della villa); all'isolana. Quest'ultimo, preparato secondo la ricetta tradizionale che prevede l'uso di un ragù metà di carne di maiale e metà di carne di vitello. Come secondo è stata servita una tagliata di manzo con contorni di patate arrosto e verdure di stagione cotte e crude. Come dessert, torte fatte in casa (crostata, torta cioccolatino, strudel) e fragole raccolte localmente in giornata. Vini: Garganega della Cantina Adolfo Sabaini di Illasi; Ripasso della Valpolicella (Màsua di Jago) della cantina di Recchia di Negrar, Spumante brut "Poderi del Roccolo" della Cantina Recchia di Negrar. Tra i graditi ospiti di questa riunione conviviale vi era anche il Delegato di Verona, Fabrizio Farinati, che ha espresso il suo ringraziamento per gli splendi-

di momenti passati assieme in spirito accademico. Il Delegato di Reggio ha sentitamente ringraziato l'intera famiglia Baja Guarienti, proprietaria della villa, per la generosa ospitalità e la fattiva collaborazione alla miglior riuscita della riunione conviviale, che ha segnato una valida tappa del programma di quest'anno. Dopo aver ringraziato con le migliori congratulazioni i "maestri risottai" non professionisti, che avrebbero comunque ottenuto il massimo dei punti, ha consegnato loro il guidoncino della Delegazione come simbolo della soddisfazione di Accademici, famigliari e ospiti. (Cesare Corradini)

TOSCANA

LIVORNO

DAL CONVEGNO AL CONVIVIO

A conclusione del convegno su "La cucina del territorio livornese - origini, evoluzione, realtà e prospettive" organizzato dalla Delegazione e svolto nella mattinata, una buona parte dei partecipanti si è recata lungo la banchina del Molo Mediceo al vicino ristorante dello Yacht Club Livorno, dove era in programma la tradizionale riunione conviviale in onore delle autorità accademiche. Il menu, progettato e preparato dalla signora Marisa Tronconi e portato in tavola dal figlio Renzo Quercioli, coadiuvato dal fratello Massimo e dal valido personale, era dedicato interamente a illustrare la cucina tradizionale livornese. Ai numerosi comensali, seduti attorno a cinque grandi tavoli allestiti con eleganza nel padiglione luminoso e panoramico, che dà sul Porto Mediceo, annesso al locale vecchio, sono stati serviti gli antipasti, che rispecchiavano molteplici eccellenze della cucina livornese, interpretata

con gusto moderno: acciughe alla povera, baccalà alla livornese, cozze ripiene, moscardini al cacciucco, insalata di mare. Sono seguiti due assaggi di primi: spaghetti alle "zighe" (in livornese, le arselle) e risotto al nero di seppia (pescata la sera prima nel golfo di Follonica). Quindi due assaggi di secondi: una "frittura labronica" (paranza e calamaretti, pescati prima dell'alba) e stoccafisso alla livornese con patate. Per dessert, bocconcini di gelato artigianale della nota Gelateria Popolare Livornese (la città ha sempre gradito il gelato, del resto prediletto dall'architetto Bernardo Buontalenti, che progettò e avviò la costruzione delle mura mediche e che escogitò diverse tecniche per la conservazione del gelato). Per finire, ponce alla livornese. I vini in tavola, tutti dell'eccellenza delle colline livornesi: il Vermentino Obizzo, un Toscana 2012 Igt prodotto dall'azienda Donna Olimpia 1898 di Bolgheri, e il Toscano del Gabbro, un prodotto 2010 Docg dell'azienda I Mandrioli di Rosignano Marittimo. Molto gradita e molto apprezzata la riunione conviviale; interessanti e puntuali con il tema generale le conversazioni ai tavoli e gli interventi svolti da quello di rappresentanza, dove sedevano, fra gli altri, il Presidente della Provincia di Livorno, prof. Giorgio Kutufà, il Coordinatore Territoriale Franco Cocco e, delle Delegazioni presenti al convegno, la Delegata di La Spezia Marinella Curre, oltre al Delegato di Livorno Sergio Gristina. (Gianfranco Porrà)

MAREMMA-GROSSETO

DEGUSTAZIONE DI AGRESTO

Piacevole serata dedicata dalla Delegazione alla degustazione dell'agresto delle Crete Senesi,

condimento acidulo ottenuto dalla concentrazione a caldo del succo d'uva acerba e con aggiunta, in questo caso, di uvetta sultanina e mele. Alla presenza del Direttore del Centro Studi della Toscana Alfredo Pelle, si sono cimentati nella valutazione dell'agresto gli Accademici Domenico Saraceno, Carlo Barbieri, Simonna Carnazza, Ezio Di Natali, Luciano Lupetti, Luciana Perelli, Paolo Ricceri e Luigi Iasselli. I convenuti si sono ritrovati nell'agriturismo "Podere Vignali", in località Pari, sul confine fra le province di Grosseto e Siena, e hanno effettuato la valutazione nella cucina di casa, che ha rievocato piacevoli sensazioni di vera convivialità. La valutazione dell'agresto delle Crete Senesi è stata guidata dall'Accademico Luciano Lupetti, con l'ausilio della moglie Maria Grazia che, insieme a lui, fa parte del gruppo di assaggiatori ufficiali del *panel test* di valutazione degli oli della Camera di commercio di Grosseto ed è stata eseguita compilando un *radar plot* predisposto dalla Facoltà di Agraria dell'Università di Pisa. La valutazione è partita dal confronto con l'assaggio dell'agresto Tradizionale Toscano e ha molto soddisfatto il gruppo di assaggiatori che ha potuto esaminare un prodotto giudicato interessante, che è stato così descritto: "Condimento di colore ambrato chiaro, con riflessi dorati, quasi limpidi. All'olfatto appare evidente il sentore di confettura di frutta (in particolare di mele cotte) e in bocca si conferma la sensazione di un intenso fruttato che sembra evidenziare la marmellata: il mosto cotto ha dato la sua profonda traccia e il risultato ottenuto è un prodotto di ottima qualità, equilibrato ed elegante, specialmente se abbinato alle carni e all'insalata cruda". Gli abbinamenti sono stati eseguiti su arista di

maiale e tagliata di manzo cotta alla brace, patate al forno, insalata di campo e fragole. Con l'insalata di campo l'abbinamento è stato universalmente apprezzato, in quanto l'acidità sommata al dolce ha conferito un'armonia validissima al piatto. Interessante il risultato dell'abbinamento sul dessert di fragole: buono sulle fragole al naturale, ottimo su quelle condite con zucchero e limone. (Domenico Saraceno)

PISA

MANGIAR BENE PER STARE BENE

La Delegazione si è riunita presso il giardino d'inverno del ristorante "Squisitia" del San Ranieri Hotel di Pisa. Le portate presentate per l'occasione hanno confermato l'alta qualità della cucina dell'esercizio, peraltro già nota per le ripetute visite fatte nel passato. Da segnalare in particolare i gradevoli stuzzichini che hanno accompagnato gli aperitivi e la perfetta cottura dello stinco di vitello, conseguenza probabilmente anche delle moderne e tecnologicamente avanzate attrezzature, in particolare piani di cottura e forni, disponibili in cucina.

Il Delegato, in apertura, aveva dato il benvenuto ai numerosi ospiti, tra i quali molte autorità della città di Pisa: il Prefetto Francesco Tagliente, il Vice Sindaco Paolo Ghezzi, il Questore Gianfranco Bernabei, il comandante Bove della Stazione CC. Hanno partecipato anche il Coordinatore Territoriale Toscana Ovest Franco Cocco e Marco Barabotti della redazione de "Il Tirreno". Franco Milli ha quindi introdotto la riunione conviviale della cultura, cogliendo anche l'occasione per consegnare il diploma di appartenenza e il distintivo d'argento all'amico

Tommaso Malorgio per i suoi "primi" 25 anni di Accademia. Al termine del servizio in tavola, il prof. Stefano Del Prato, direttore dell'Unità operativa di Malattie del metabolismo e Diabetologia dell'Azienda ospedaliero-universitaria pisana e professore di Endocrinologia presso la locale Facoltà di Medicina, ha tenuto un'interessante relazione: "Mangiar bene... per stare bene". Attraverso una serie di dati molto recenti con comparazioni significative, ha messo in evidenza l'importanza della dieta mediterranea per uno stile di vita sano. Per riassumere tutti i principi della dieta mediterranea, negli anni Novanta, fu adottata come rappresentazione grafica intuitiva una semplice piramide che riportava la distribuzione in frequenza e quantità degli alimenti nell'arco della giornata: alla base alimenti da consumare più volte al giorno, all'apice cibi da limitare. Del Prato ha quindi brillantemente correlato l'incremento/riduzione dei vari alimenti al loro effetto sulla salute dell'uomo. (Franco Milli)

LAZIO

DELEGAZIONI ROMANE

PROGRAMMA PER I 60 ANNI DELL'ACCADEMIA A ROMA

Alla fine di quest'anno, le Delegazioni romane celebreranno i sessanta anni della prima Delegazione a Roma. Il programma dei festeggiamenti prevede un convegno sul tema dell'evoluzione della civiltà della tavola e della gastronomia nella società romana degli ultimi sessanta anni, che avrà luogo presso il "Teatro dei Dioscuri" concesso dal Ministero dei Beni Culturali. Per predisporre tale programma il Coordinatore Territoriale di

Roma Gabriele Gasparro ha riunito i Delegati e i Vice Delegati della capitale, nei locali di un caratteristico ristorante situato a ridosso dell'antico edificio che a "Tor di Quinto" ospita la redazione della nostra rivista. Sotto la guida del Simposiarca, l'Accademico Francesco Ricciardi, si è degustato un ottimo menu predisposto dalla titolare del ristorante "Casale Tor di Quinto", Marianna Macedonio con lo chef Claudio Castellucci. Ottimo Prosecco Montresor per aperitivo, accompagnato da fragranti "pizzelle", autentiche napoletane. Risotto agli asparagi al profumo di limone, seguito da sedani conditi da eccezionali pomodori gratinati con rughetta e pancetta. Il piatto forte: vitella arrosto alle mele al cartoccio e friarielli. Conclusione con un semifreddo alle fragole. Buono il rosso piceno di Velenosi di Ripatransone. Cortese il servizio, ambiente accogliente per la particolare atmosfera dovuta ai locali antichi e arredati con gusto. (G.G.)

ROMA APPIA E ROMA CASTELLI

LA CARCIOFOLATA

A Velletri, presso il noto ristorante "Benito al Bosco", si è tenuto il tradizionale incontro sui carciofi, promosso e organizzato dalla Delegazione di Roma Castelli in collaborazione con la Delegazione di Roma Appia. Un incontro, di cui è stato Simposiarca il Delegato onorario Bruno Cesaroni, di alto valore gastronomico, molto apprezzato, al quale hanno partecipato anche Accademici di altre Delegazioni, tra i quali il Delegato di Roma Gabriele Gasparro. Dopo il saluto del Delegato Tullio Sorrentino e dei Delegati di Roma e di Roma Appia, grande successo ha avuto

la fantasia dei tradizionali fritti offerti da Benito prima del pranzo (mozzarella, ricotta, fiori di zucca, carciofi, borragine, broccoli e zucchine), cui è seguito il carciofo alla matticella, piatto che ha caratterizzato questo classico incontro accademico.

Il Delegato di Roma Appia, Publio Viola, ha esposto una breve trattazione sul carciofo, dal punto di vista storico, salutistico e gastronomico, citando Apicio che, nel suo "De re coquinaria", ha lasciato alcune ricette nelle quali descrive come deve essere preparato per meglio gustarne il sapore, e altri famosi cuochi e gastronomi, come Bartolomeo Scappi, con le sue dettagliate preparazioni di carciofi, sia crudi che cotti. E poi Cristoforo Messisbugo, di cui è nota la torta ai carciofi, Vincenzo Tanara e Giacomo Castelvetro, fino ad Artusi e Carnacina, per non parlare di famosi poeti come Gabriele D'Annunzio e Pablo Neruda. Una citazione particolare per gli attuali cuochi dei Castelli Romani ai quali si deve il piatto dei carciofi alla matticella, sempre molto apprezzato, che costituisce una delle caratteristiche della cucina velletrana. Va infine rilevato, ha sottolineato l'oratore, che il carciofo, oltre alle proprietà gastronomiche, presenta anche proprietà salutistiche, per la presenza di alcuni componenti come l'inulina, un polisaccaride che migliora la funzionalità intestinale, ma soprattutto i carotenoidi e i flavonoidi che proteggono l'organismo contro le malattie cronico-degenerative e contro l'invecchiamento. Infine, ha concluso il Delegato di Roma Appia, va ricordato che questo ortaggio, definito da Plinio il Vecchio un ortaggio di lusso, esercita anche un'attività favorevole a livello psicologico per i graditi effetti che conseguono alla sua assunzione, effetti che incrementa-

no l'amicizia, e forse proprio per questo, la riunione accademica si è protratta a lungo con piacevoli conversazioni. (Publio Viola)

UN'ANTICA OSTERIA DI MARINO

Le due Delegazioni si sono incontrate a Marino per passare una domenica in allegria negli accoglienti locali dell'antica osteria "Er Patata", di cui era noto frequentatore Massimo D'Azeglio, al quale si deve questa descrizione: "questa sala della quale benedico ancora il fresco che vi trovai cento volte tornando trafelato dal lavorare sull'ore bruciate: sala da pranzo, da lavoro, da ballo, era l'abitazione del sor Checco Tozzi e della sua famiglia". Fu proprio il sor Checco a dare il via a questa attività dove, alla fine dell'Ottocento, si aggiudicavano le botti che poi, la sera, partivano per le storiche osterie romane.

Dopo la Prima guerra mondiale, l'osteria divenne una vera e propria trattoria e prese il nome dall'aspetto del suo gestore, Ezio Tozzi detto "Er Patata". La sorella Siretta, con la sua cucina, fece diventare il locale un punto di riferimento della dolce vita romana. Oggi l'osteria è gestita da una giovane coppia, Raffaele e Francesca Prinzi, che ha ridato vita a questo locale dopo un breve declino. A loro si deve il merito di non far perdere gusti e tradizioni della cucina romana e di non far morire uno dei locali più antichi della zona. La Simposiarca è stata l'Accademica di Roma Appia Barbara D'Egidio, che ha curato l'incontro nei minimi particolari. Il menu ha riscosso il plauso degli Accademici che hanno attribuito una valutazione eccellente. La Simposiarca ha svolto una relazione dal titolo "La cucina dei papi",

data anche la vicinanza con Castel Gandolfo, residenza estiva dei pontefici. Tra tiramisù, biscotti secchi con cannella e vino rosso, la riunione conviviale si è protratta in armonia e spensieratezza fino al pomeriggio inoltrato. (Barbara D'Egidio)

ROMA AURELIA

DA TEO IL PESCE ENTRA NEI PIATTI DELLA CUCINA ROMANESCA

Sarà perché nell'adiacente via dei Vascellari si trova la chiesa, oggi sconosciuta, di S. Andrea dei Vascellari (anticamente Sant'Andrea de Scaphis, forse in riferimento agli scafi del vicino porto di Ripa Grande), dedicata al santo protettore dei pescatori, fatto sta che al patron Teodoro Filippini, presente ormai da anni in Trastevere con una classica trattoria romana, è venuto l'estro di introdurre un po' di pesce nei piatti della cucina romanesca tradizionale. Così agli Accademici della Delegazione, guidati dal Delegato Giovan Battista Guerra e dal Simposiarca della serata Umberto Fratini, è stato presentato, alla riunione conviviale di inizio estate, un antipasto di calamari con carciofi e un primo piatto di spaghetti cacio e pepe con gamberi e lime. Un ben equilibrato accostamento di sapori, specie nel cacio e pepe, cui gamberi e lime conferiscono una nota di piacevoli novità. Perfettamente in linea con la tradizione gastronomica romanesca i bombolotti all'amatriciana, lo squisito spezzatino di pollo con funghi porcini e gli insuperabili involtini alla romana accompagnati dalla classica frittata di patate, tipico contorno della cucina laziale. Apprezzati i dolci preparati dalla moglie di Teo, la gentile signora Tiziana: tiramisù e mousse al ma-

scarpone con le fragoline di Nemi. Molto graditi il Prosecco Superiore Brut di Bellenda e i vini: Fontana Candida Frascati Superiore Santa Teresa e Siroe (Syrah) 2011.

Una cena davvero piacevole anche per l'abbondanza delle porzioni, il cortese servizio e la cordiale accoglienza. A tutto ciò va aggiunta la magia di Trastevere e in particolare la grazia antica della piazzetta dei Ponziani, il cui nome evoca una vicenda storica di grande interesse. (Umberto Fratini)

ROMA EUR

VELAGUSTATE 2013

La simpatica competizione enogastrovelica, organizzata dal Circolo Velico Fiumicino in collaborazione con la Delegazione accademica, ha festeggiato quest'anno il suo decennale e ancor oggi mantiene inalterato il proprio fascino, a riprova dell'immutato successo della sua originale formula che coniuga una re-

gata con una gara di cucina. La decima edizione della competizione è stata in bilico fino all'ultimo istante a causa delle avverse previsioni meteo, ma poi le 20 imbarcazioni sono partite per la gara velica. La gara gastronomica era iniziata mezz'ora prima della partenza, per permettere agli chef di bordo di effettuare le preparazioni preliminari in una condizione più stabile, per poi procedere alla cottura degli alimenti, mentre in coperta gli equipaggi si esibivano in virate e strambate, e completare infine la decorazione dei piatti al rientro in rada o nel porto. Nella sede del Circolo, era ad attenderli la giuria dell'Accademia composta dal Delegato Claudio Nacca e dagli Accademici Tiziana Marconi, Vincenzo Mirrione e Nadia Tartaglia. Anche quest'anno la maggior parte dei concorrenti si è cimentata nel confezionamento di ricette piuttosto semplici che hanno privilegiato la freschezza e la qualità degli ingredienti, con l'intendimento di presentare piatti più auten-

ticamente legati alla preparazione in cambusa e più frequentemente riproducibili e fruibili nelle normali condizioni di uscita in barca, laddove il tempo e gli spazi a disposizione sono forzatamente limitati.

Nonostante ciò, lo standard generale, in termine di presentazione dei piatti e di risultato complessivo, è stato più che lusinghiero, con netta prevalenza, come sempre, delle ricette ispirate al mare. Il lavoro della giuria, seppure impegnativo, ha portato a giudizi pressoché unanimi, premiando "le chicchette del comandante" (cuoco Giuseppe Mavilia), il "baccalà primavera" (cuoco Vincenzo Ciolina), i "calamari ripieni alla genovese" (cuoca Valentina Desiderio). Tutti gli equipaggi si sono infine ritrovati nel salone del Circolo Velico Fiumicino per un "pasta party" e hanno condiviso tra loro i piatti cucinati a bordo. Numerose premiazioni con coppe, piatti dell'Accademia e libri di cucina in un clima di autentica amicizia. (Claudio Nacca)

ABRUZZO

ATRI

CONVIVIO DI PRIMAVERA

Ormai sembra istituzionalizzato che l'Accademico Gaetano Rascente abbia il compito di organizzare riunioni conviviali per dare il benvenuto alle stagioni, per cui ha riunito gli Accademici nel ristorante "Vitaria", sulle colline di fronte a Morro d'oro (Te), per il convivio di primavera. Gli Accademici hanno assaporato le "virtù", il tipico piatto teramano che la tradizione vuole essere fatto dalle virtuose massaie per ripulire madie e dispense dai prodotti conservati per l'inverno e fare posto al nuovo raccolto. Un giovanissimo chef ha saputo dosare sapientemente i numerosi ingredienti che compongono questo piatto, raggiungendo quell'equilibrio di sapore, per cui nessuno di essi prevarica gli altri: questo è il segreto che fa delle "virtù" non un semplice minestrone. Delicate le mazzarelle scomposte, anche qui

DECIMA EDIZIONE DELLA "TABULA PRAENESTINA"

Si è svolta a Cave, in provincia di Roma, la decima edizione del Concorso nazionale di arte, cultura e gastronomia presso il locale Istituto Alberghiero. L'iniziativa sponsorizzata dall'Accademia fin dalla prima edizione, si svolge sotto l'auspicio della Presidenza della Repubblica, del Ministero dell'Istruzione, della Regione Lazio, della Commissione Europea, dell'Alma, Scuola Internazionale di Cucina, e di altri enti istituzionali.

Il concorso ha come scopo principale la valorizzazione delle gastronomie nazionali con riferimento al collegamento alle produzioni del territorio, coniugando tradizione e innovazione. La prova è riservata agli studenti del triennio degli Istituti Alberghieri nazionali. Si richiede la presentazione di preparazioni gastronomiche ispirate a ricette che valorizzino il territorio e le sue produzioni con l'adeguato abbinamento di vini. Hanno concorso alunni di cucina e di

sala provenienti da varie regioni. Della giuria, composta da tecnici del settore, giornalisti e dirigenti della scuola, faceva parte, come rappresentante dell'Accademia, l'Accademico Sandro Tomassi della Delegazione di Roma. Oltre ai premi previsti, sono stati attribuiti due riconoscimenti speciali dell'Accademia agli alunni che hanno presentato un originale piatto con adeguato abbinamento. Alla cerimonia di premiazione è stato presente il Delegato e Coordinatore Territoriale di Roma Gabriele Gasparro, che ha portato il saluto della Presidenza.

La presenza dell'Accademia ha ancora una volta confermato l'importanza che il nostro sodalizio riserva alla preparazione professionale non solo per la valorizzazione della nostra gastronomia, ma anche per il rilevante contenuto sociale per la possibilità di sicura offerta di lavoro per i giovani seriamente impegnati in questo campo. (G.G.)

tutti gli ingredienti e gli aromi ben equilibrati e facilmente identificabili. Il convivio è stato preceduto da una relazione, breve ma ricca di spunti di riflessione, da parte della nutrizionista dott.ssa Elona Xebra che ha intrattenuto i convitati sulla dieta nella prevenzione dell'osteoporosi. Malattia dei paesi industrializzati, che consumano molte proteine animali, che portano all'acidificazione del sangue e sconosciuta ai paesi non industrializzati. (Candida Sulpizi)

CHIETI

LA COLAZIONE DEL MATTINO HA L'ORO IN BOCCA?

Errate abitudini alimentari sono le insidie che incontriamo non appena apriamo gli occhi. Cioè quando si fa colazione al mattino. Se non la si fa, è peggio. Ne ha discusso con gli Accademici, convenuti al Forum organizzato dalla Delegazione (vedi articolo a pag. 16), il dott. Ezio Di Flaviano, specialista in Scienza dell'alimentazione e Presidente regionale della "Società italiana dell'obesità". L'incontro sul tema "La colazione del mattino ha l'oro in bocca!" ha concluso la due giorni del Forum ed è stato preceduto dall'esperienza delle "colazioni nel mondo", allestita dallo staff dello "SHotel" di San Giovanni Teatino. Le ampie e luminose sale della struttura hanno ospitato cinque diversi punti di arrivo simbolico in un giro del mondo fatto di prime colazioni: l'America, l'Europa continentale, l'Oriente, l'Africa e, ovviamente, l'Abruzzo. Gli Accademici e i numerosi ospiti hanno potuto così degustare le colazioni di questi luoghi, dalla frutta secca africana al riso orientale, dalla pancetta ai dolci, passando per uova e peperoni e

pane e olio dell'Abruzzo. Al termine, il Delegato Mimmo D'Alessio ha presentato il relatore, che ha avuto modo di sfatare molti luoghi comuni, come quello della nostra scelta più frequente (e sbagliata) del "cappuccino e cornetto" o quella, ancora meno indicata, del solo caffè o addirittura del digiuno. Ha quindi spiegato il valore della prima colazione e della sua importanza per dare energia fino a tarda mattinata, non mangiando dolci di rapido consumo, ma certamente zuccheri, carboidrati, qualche proteina e anche un po' di frutta. Il discorso è diverso a seconda delle attività, il che ha fatto ben capire quanto fosse opportuna la colazione dei contadini abruzzesi, fatta di uova e peperoni, pane, salumi o lardo. Sono poi stati messi in evidenza altri aspetti relativi ad una corretta alimentazione, tra i quali le errate convinzioni sugli alimenti dietetici. A legger bene le etichette, si scopre che proprio in questi prodotti ci sono additivi dolcificanti portatori di grassi cattivi, com'è il caso dei cereali che, ingannevolmente, presentano sulla confezione un'invidiabile *silhouette* femminile. Per non parlare delle "barrette" con le quali molti, sconsideratamente, sostituiscono i pasti quotidiani. A margine dell'incontro, è stato chiesto al dott. Di Flaviano: "Ma se uno è goloso e il cornetto non va bene, non è meglio una bomba alla crema che ha le proteine delle uova?". Con un sorriso ha risposto: "Certo, è meglio la bomba alla crema". Evviva, non moriremo *sugar-free!* (M.A.)

TERAMO

LE VIRTÙ DELLO CHEF

Fa piacere, ogni tanto, vedere che esistono ancora "persone di buona volontà", dotate di

estro, voglia di fare, disponibilità: è questa l'impressione che si riceve entrando nel locale "La Fornace" di Colledara. La Delegazione aveva già avuto modo di conoscere e apprezzare le buone capacità del giovane chef Angelo, ma la nuova visita al locale, organizzata e diretta da Claudio D'Archivio, ha convalidato l'ottima impressione avuta in precedenza. Il locale è bello, curato, con un ampio parco, camerieri cortesi e attenti. Dopo una breve relazione tenuta dal prof. Roberto Crisci, Ordinario di Chirurgia toracica, sulle regole per una corretta alimentazione, il Delegato Luigi Marini ha dato lettura dell'opuscolo "A tavola non si invecchia" di Mimmo D'Alessio, sulle regole e il *bon ton* a tavola. Il Simposiarca ha quindi presentato il menu della serata, caratterizzato da un binomio, a suo avviso, imprescindibile: territorialità e innovazione. Ha sottolineato, infatti, che per evitare di ripetere il classico e tradizionale piatto di maggio, le "virtù", lo chef ne aveva creato uno, "le gustose novità di maggio", derivato dalle "virtù", ma totalmente differente. Il risultato può essere sintetizzato, e condiviso, con la frase che un Accademico ha posto a commento nella scheda di valutazione: "esistono anche delle realtà in cui una cucina tradizionale, unita ad una ventata di originalità, raggiunge risultati molto elevati". Applausi, come sempre, ma questa volta meritatissimi, al giovane chef Angelo e a tutto lo staff. (Roberto Ripani)

CAMPANIA

NAPOLI

NUOVA GUIDA PER LA DELEGAZIONE

Passaggio della campana nella Delegazione, al "Veritas Re-

staurant", da Leonardo Bianchi, che lascia la carica di Delegato (che aveva dal 2001) a Vincenzo del Genio. Erano presenti il Coordinatore Territoriale Mario De Simone e i Delegati della Penisola Sorrentina Sergio Corbino e di Nola Giuseppe De Martino, oltre a molti inviati della stampa e delle Tv locali. Mario De Simone ha ricordato la vita della Delegazione, nata nel 1954, sottolineando che Vincenzo del Genio coprì già la carica di Delegato nel 1982. Leonardo Bianchi, nel suo commosso discorso di commiato, ha presentato il nuovo Delegato confermando rapporti di stima e di amicizia di lunga data, mentre Vincenzo del Genio ha ringraziato il Delegato uscente per l'opera svolta con impegno e passione in tanti anni di attività accademica. Ha ricordato poi alcuni eventi salienti nella storia della Delegazione, come il convegno su "La grande cucina napoletana" per il cinquantenario, o il convegno di studi su "Attualità e prospettive della cucina napoletana" o la presentazione del volume accademico "Il falso in tavola", alla città della Scienza, alla presenza di illustri autorità, e dove fu allestita una mostra di prodotti italiani, maggiormente falsificati all'estero. Il nuovo Delegato, con simpatico e giovanile fervore, si è quindi rivolto ai convitati chiedendo la collaborazione di tutti per ottemperare agli obiettivi che si prefigge l'Accademia. Ha auspicato, infine, che si intraprendano lavori di gruppo all'insegna dell'amicizia, della convivialità e della ricerca culturale, e che, grazie all'operosa partecipazione di tutti i soci, la Delegazione possa raggiungere ulteriori importanti traguardi. Ringraziamenti all'Accademica Carla Visone per il servizio televisivo trasmesso alla Tv su Canale9, e al Vice Delegato Massi-

mo Ricciardi che ha ideato e realizzato un elegante menu con le riproduzioni di affreschi provenienti dagli scavi di Pompei. Il pranzo è stato molto gradito e le congratulazioni sono state indirizzate allo chef e al proprietario dott. Giancotti. (Myriam Fonti Cimino)

NAPOLI-CAPRI

LA CUCINA DEL COMMISSARIO RICCIARDI

La Delegazione si è riunita al roof del ristorante "Renaissance Mediterraneo", dove ha reso omaggio allo scrittore Maurizio de Giovanni e al suo commissario Ricciardi. Favoriti da un clima primaverile e ammirando il Vesuvio e il Golfo da una parte e il Castel Sant'Elmo dall'altro, i partecipanti hanno gustato l'aperitivo seguendo le predilezioni gastronomiche del commissario Ricciardi, legate ai piatti tradizionali del Cilento e a quelli tipici napoletani. Lasciato il bel terrazzo profumato da varie essenze, il folto gruppo di Accademici si è accomodato ai tavoli elegantemente apparecchiati dove, con un inappuntabile servizio, sono state servite: minestra "strinta" (cicoria, bietole, cardi, patate) e fusilli al ferro mantecati al ragù, seguiti da braciola al ragù e cianfotta di verdure, ricette realizzate dallo chef Pasquale de Simone. In attesa di concludere la cena con prelibate sfogliatelle, il Delegato Elio Palombi ha ringraziato il gradito ospite e l'Accademia Santa di Salvo ha brevemente ripercorso le tappe più gustose tratte dalle pagine dei romanzi dell'autore da "Il senso della vita" fino al più recente "Vipera", tutti thriller storici ambientati nella Napoli degli anni Trenta. L'attrice Tina Femiano ha letto le

"ricette" preferite dal commissario, facendo apprezzare ai pochi, che ancora non erano fan dell'autore, la sua prosa scorrevole e la caratterizzazione dei personaggi. Ha preso poi la parola Maurizio de Giovanni che ha spiegato come l'ambientazione dei suoi romanzi sia il frutto di approfondite ricerche sulla società napoletana di quegli anni e perché abbia scelto di dare al suo commissario radici cilentane innestate in una realtà napoletana. (Anna Maria Palombi Cataldi)

VISITA AL MUSEO DELLA LIQUIRIZIA

In occasione della "Notte dei Musei", insieme all'Associazione "Amici dei Musei di Napoli", è stato organizzato un incontro fondato su due itinerari, uno culturale e uno gastronomico. Più precisamente, si è trattato di un'interessante escursione di due giorni in Calabria, lungo il litorale jonico, che ha consentito, tra l'altro, da un lato di visitare il moderno Museo archeologico di Sibari, il Museo diocesano di Rossano e il pittoresco centro storico di Altomonte, e dall'altro di fare un viaggio nei "sapori" che hanno svelato antiche tradizioni di quei luoghi. A Rossano, dopo essere stati accolti con grande simpatia e disponibilità dalla famiglia Amarelli nel suggestivo "Museo della liquirizia", il folto gruppo di partecipanti ha cenato presso il ristorante "L'aranceto" di Casa Solares. Qui, dopo un gustoso antipasto con un'insalatina di calamari su purè di ceci, un carpaccio di tonno con burratina e un pachino scottato e farcito con baccalà mantecato, sono stati molto apprezzati un piatto di gnocchi con scampi, gamberi e vongole, e un freschissimo trancio di ricciola con erbe e pomodorini. Il

giorno successivo, ad Altomonte, la colta e gustosa escursione si è conclusa presso il ristorante di "Casa Barbieri", con un lungo percorso attraverso la cucina tradizionale calabrese, durante il quale i colori, i profumi e i sapori hanno inebriato i sensi dei partecipanti. Infatti, dopo un aperitivo in giardino con crespelle di acciughe, cipolle di Tropea e peperoncini, e dopo l'antipasto, fatto di cardi selvatici, di una mousse di melanzane e tartufo, e di ricottine con mostarda di uva bianca, sono stati serviti con gran successo gnocchetti con pomodorini "appicati", raschiattelli con 'nduja e pomodorini, cosciotto di agnellone al ginepro e diversi dolcetti della tradizione.

Alla fine del pranzo, il Delegato Elio Palombi ha rivolto un caloroso saluto a tutti i partecipanti, e, nel ringraziare gli "Amici dei Musei di Napoli" per aver voluto festeggiare la "Notte dei Musei" con la Delegazione, ha sottolineato con convinzione i molteplici aspetti positivi delle iniziative fondate allo stesso tempo su arte, storia, tradizioni e sapori. (Lucio Fino).

CALABRIA

CROTONE

LA STORIA NEL PIATTO

Un interessante itinerario all'insegna dell'arte e della buona cucina di antica tradizione magno-greca è stato organizzato dagli Accademici crotonesi per un gruppo di turisti tedeschi in visita a Crotona per una vacanza studio. La prima tappa dell'itinerario ha avuto luogo nel Museo Archeologico statale cittadino, dove gli ospiti, guidati dalla Delegata Adriana Liguori Proto e dall'archeologa Margherita Corrado, hanno potuto am-

mirare interessanti reperti rinvenuti nell'agro di Capocolonna sul promontorio lacino e in altri siti archeologici della Calabria, che hanno evidenziato la raffinata cultura del popolo crotoniate al tempo della Magna Grecia. Di grande fascino gli utensili di cucina, gli oggetti e il vasellame per l'arredo della tavola, di cui è noto quanto i crotoniati, e in particolare i sibariti, fossero dei veri e propri cultori. Il percorso culturale-gastronomico si è arricchito di ulteriori contenuti storici durante il ricco banchetto, organizzato per gli ospiti tedeschi dalla Delegazione, nel salone delle feste del ristorante "Lido degli Scogli". In una sequenza coreografica di grande suggestione, le varie vivande, allestite sulle tavole elegantemente apparecchiate, sono state un vero piacere per gli occhi e per il palato.

Il goloso itinerario di sapori, tradizioni e usanze di chiara origine magno-greca ha dato ai cibi calabresi il sapore della storia e il valore di una cultura dell'ospitalità conviviale e di una sana cucina che pochi territori come la Calabria possono ancora vantare. (Adriana Liguori Proto)

SICILIA

CALTAGIRONE

A CENA CON LA REGINA

Per la giornata della cultura, la Delegazione ha voluto aprire una finestra sul mondo britannico per conoscere più da vicino usi e costumi della cucina del Regno Unito. Chi meglio dell'Accademico Antonio Caprarica, da quindici anni corrispondente Rai a Londra, avrebbe potuto soddisfare questa curiosità? "A cena con la Regina: Antonio Caprarica racconta Elisabetta II e la Lady di Ferro" è stato l'accattivante

titolo dato alla conferenza che si è svolta nel salone di rappresentanza del Comune di Caltagirone. Con elegante ironia, Antonio Caprarica ha subito polarizzato l'attenzione riunendo idealmente il vasto uditorio intorno alla tavola della Regina.

La descrizione di ambienti e cerimoniali è stata puntuale e suggestiva. "Quello che prevede il menu a Buckingham Palace è secondario - ha osservato Caprarica - vero protagonista del convito è la sua cornice, il rigido cerimoniale". La sequenza delle pietanze si apre infatti con un pallido consommé nel quale vagano pezzetti di vegetali; seguono, di regola, filetto di spigola o carni di agnello, cervo o cacciagione. Chiude il dolce. È con un certo sollievo che si passa nella sala della musica dove i reali si mescolano ai commensali". Antonio Caprarica si è poi soffermato su un aspetto inedito della "Iron Lady", che la rivela attenta padrona di casa: restano indelebili nella memoria di chi vi prese parte (anche per l'impegno digestivo che comportavano) i suoi pasticci di rognone, da lei stessa preparati, con i quali, alla fine di estenuanti sedute, la premier aveva cura di rinvigorire i suoi ministri. Negli anni, anche l'atteggiamento refrattario degli inglesi ai piaceri del palato ha lasciato il passo alla curiosità verso la cucina francese e italiana. Oggi, in un trend in continua crescita, le famiglie inglesi sempre più spesso si lasciano attrarre dal marchio tricolore sulle confezioni di tortellini, ragù, lasagne, pizze, spaghetti, vino. Si realizza così quanto sarebbe piaciuto a Margaret Thatcher, che nella sua autobiografia scrisse: "Ho appreso da mio padre le basi della mia filosofia economica: a lui piaceva collegare l'esercizio del nostro negozio all'angolo con il grande e complesso affresco

del commercio internazionale affinché ogni famiglia potesse trovare sulla propria tavola prodotti provenienti dai cinque continenti". (Colomba Cicirata)

SIRACUSA

140 MANIERE DI CUCINARE LA CARNE

Continua il percorso di conoscenza delle realtà imprenditoriali del territorio siracusano per la Delegazione che ha visitato, questa volta, il ristorante "I Monasteri Golf Resort". Il complesso sorge su quello che fu un antico monastero benedettino, divenuto poi villa; vanta una storia e una bellezza paesaggistica che lo rendono unico nel suo genere. L'aperitivo sul belvedere ha dato l'incipit al pranzo, nel corso del quale il Delegato Angelo Tamburini ha svolto una relazione sulla prefazione redatta per il volumetto "140 Maniere di cucinare la carne" per i tipi dell'Editore Emanuele Romeo, Accademico di Siracusa. "È un manuale per tutti gli amanti di una cucina sana e casalinga, con preparazioni tradizionali e capisaldi della dieta mediterranea, che raccoglie appunto 140 ricette successive l'una all'altra, dai lessi ai fritti, agli umidi, ai pasticci e infine agli arrostiti di grasso.

Nelle ricette tutte le parti dell'animale hanno pari dignità, dai tagli più nobili a quelli del quinto quarto". Angelo Tamburini ha continuato con un *feed back* sugli aspetti storico-gastronomici della carne nel tempo, dalla civiltà grecoromana a oggi. Un lungo applauso ha sottolineato l'apprezzamento per questo approfondimento culturale, proposto proprio nell'anno in cui l'Accademia ha scelto come tema "Le carni da non dimenticare". (Angelo Tamburini)



EUROPA

PRINCIPATO DI MONACO

MONACO

CUCINA LIGURE NEL PRINCIPATO

Dal legame tra Monaco e Genova (da cui proviene la famiglia Grimaldi), è nato un dialogo tra le due Delegazioni liguri (Genova e Genova Est) e quella del Principato, che ha portato ad una riunione conviviale congiunta che si è svolta allo Yacht Club di Montecarlo. Qui, le strutture ricettive, il personale e le cucine sono stati messi a disposizione dello staff storico del ristorante "Manuelina" di Recco: il patriarca Giovanni Carbone, sua moglie e sua figlia Cristina, che hanno messo a punto un validissimo menu. La peculiarità della cena è stata evidenziata dai piatti strettamente legati alla storia del territorio ligure. Gli "stecchi" di carciofi fritti, serviti con l'aperitivo, sono nati dalla fantasia locale per ingentilire la cucina povera, così come la "panissa", farina di ceci, molto consumata da sempre in Liguria, e solo parzialmente sostituiti dai fagioli dopo la scoperta dell'America.

I ravioli, nella variante ligure al "tocco", hanno presentato una singolare armonia del ripieno: carne di vitello, verdure (borragine, scarola, bietola), parmigiano e uova in parti uguali. I "corzetti" stampati alla crema di pinoli e maggiorana si mangiavano invece in occasione delle feste religiose e sul disco di pasta si impi-

meva una croce. Trionfale il cappon magro, piatto che discende dai "codiglioni" (pesce salato, galletta inzuppata d'aceto e verdure di stagione), tipici di tutte le Riviere, poi nobilitato in piatto da mensa signorile con la base di pesce cappone. Infine la panera (panna nera), raffinato gelato al caffè, nato a Genova nel XVIII secolo. In apertura di serata, hanno parlato dell'amicizia tra Genova e Monaco il Vice Delegato di Monaco Luciano Garzelli e il Delegato di Genova Est Guglielmo Valobra. Al termine, il Coordinatore Territoriale Paolo Lingua e Giovanni Carbone hanno illustrato i piatti scelti e hanno raccontato la storia della Liguria a tavola. Grande successo dell'iniziativa, caloroso applauso per il raffinato menu realizzato dall'équipe del "Manuelina" e decisione unanime di svolgere un secondo incontro, questa volta a Recco.

REGNO UNITO

LONDRA

FORMAGGI DALL'ITALIA

Nei nuovi eleganti locali a Chelsea di "Obikà", la Delegazione ha organizzato due eventi particolari. Il primo, alla presenza della Vice Delegata Sidney Ross, il secondo, del Delegato Maurizio Fazzari. Lo chef Marco Bellezza e il sommelier Ignazio Schettini hanno guidato gli Accademici in una degustazione di formaggi tradizionali e freschissimi fatti arrivare dall'Italia, accompagnata da vini e focacce casalinghe di grande qualità. Nel corso delle due serate, Marco e Ignazio hanno illustrato gli abbinamenti dei piatti presentati, spiegando in dettaglio l'origine dei vari formaggi e il perché ad essi siano stati abbinati sapori che ne esaltano

le caratteristiche. Sono stati serviti assaggi di stracciatella di burrata con pomodori datterini (Fiol, Prosecco Extra dry); mozzarella di bufala campana Dop con salmone affumicato (Colterenzio, Pinot Bianco Doc 2011); mozzarella di bufala campana Dop affumicata, con prosciutto di cinghiale (Feudi di San Gregorio, Irpinia Rosato "Ros Aura" Igt 2011); pecorino con le noci e pere al vapore (Fatalone, Primitivo Gioia del Colle Doc 2008); crema di ricotta di bufala con pinoli e miele (Planeta, Passito di Noto 2010).

Le due serate sono state molto apprezzate dagli Accademici, suddivisi in due gruppi di una ventina di persone ciascuno, tutti riuniti attorno ad una grande tavola, che ha esaltato lo spirito di convivialità che contraddistingue la nostra Accademia. (Maurizio Fazzari)

SVIZZERA

SVIZZERA ITALIANA

PARLIAMO UN PO' DI BIRRA

Il discorso viene spontaneo dopo la particolare cena della Delegazione, che ha avuto luogo al ristorante "Montalbano" di San Pietro di Stabio, tutta incentrata sulla birra. Che la birra fosse ottima anche come liquido di cottura è abbastanza noto, e molti sono i piatti che, lentamente stufati in questa bevanda dorata, risultano teneri e aromatici. Già all'aperitivo, con diversi stuzzichini rustici, è stata offerta una leggera Valona, preparata dall'Officina della Birra di Bioggio.

Lungo tutta la cena si sono sorseggiate birre diverse, come la "Colori del Gusto n. 5" con l'antipasto o la tedesca "Engel Brau Keller Pils" con il primo (risottino primaverile

con asparagi), o ancora la forte e aromatica birra inglese "Samuel Smith's Nut Brown Ale" nella quale erano stati cotti gli stinchi di maialino da latte del secondo e che ha accompagnato il piatto anche in tavola. Il dessert, infine, è stato abbinato ad una scozzese "William Brothers Profanity Stout". Della birra hanno parlato il Delegato Paolo Grandi, nel presentare la serata, e il mastro birraio Giovanni Marsan dell'azienda "I colori del Gusto" di Cadorago (Co). A quanto pare, oggi molti si sono lanciati su questa nuova via, ricercando anche antiche ricette per creare nuovi e interessanti stimoli per le tavole moderne. (Sussy Errera).

ZURIGO

AL RISTORANTE "ITALIA"

Situato in un quartiere abbastanza centrale, ma di confine, ricco di negozi e innovativo, frequentato soprattutto da giovani, il ristorante "Italia" già da alcuni anni, è uno dei più fedeli cultori della cucina autentica italiana. Lo aveva consigliato la più giovane socia della Delegazione e la cena è stata un successo.

Antipasti Nord-Sud, con buristo, quasi ignoto fuori dall'Italia; spaghetti all'amatriciana e gnocchi al gorgonzola; anatra con fave e piselli; calamaretti con asparagi; bonet e gelato al caramello, i piatti del menu. Ingredienti freschi e di stagione, cucinati con attenzione e rispetto dell'equilibrio dei sapori. Il locale è semplice e un po' rumoroso e il servizio potrebbe essere più curato, ma il cuoco (svizzero) cucina con passione i piatti italiani senza lasciarsi influenzare da mode effimere e questo ci piace. Giudizio positivo, quindi, da parte di tutti i numerosi commensali. (Elisabetta Capei Odermatt)



NEL MONDO

STATI UNITI

CHICAGO

LA CULTURA DELLA PASTA NEGLI USA

Non ci poteva essere un'occasione migliore della cena organizzata dalla Delegazione, presso il Culinary center "Now We're Cooking" ad Evanston, per sperimentare un ambizioso programma che la Barilla (leader mondiale del settore della pasta) contribuisce a realizzare in America, facendo leva sulla dieta mediterranea. La cena, a base di pasta e di buon vino e sotto la regia del Simposiarca Eugenio Perrier, direttore del marchio Barilla, ha fatto registrare la presenza di oltre 50 partecipanti fra Accademici e ospiti ed è stata impostata in maniera particolarmente originale. Accanto ad ogni tavolo è stato allestito un piano di appoggio con fornello a gas, una grande padella e tutti gli ingredienti necessari per la preparazione di vari tipi di sugo, ingredienti scrupolosamente certificati dall'Accademia Barilla. La prima piacevole sorpresa è venuta con l'antipasto: tigelle modenesi, mozzarella di bufala appena arrivata dall'Italia e, sul tagliere degli affettati, il sospirato salame italiano che, dopo la caduta dei divie-

ti, potrà finalmente essere qui importato. Naturalmente la regina della serata è stata la pasta, in due versioni: farfalle e tortellini. L'abilità (e il divertimento) è stata quella di preparare - sotto la sapiente guida dell'executive chef di Barilla, Lorenzo Boni - le due versioni di sugo per i due tipi di pasta. Le "farfalle vegetali" sono state condite con carciofi saltati, salsicce e parmigiano; mentre i "tortellini al formaggio" sono stati conditi con pisellini e funghi ("spugnole") in salsa cremosa. Dopo le paste, un'insalatina verde con pomodorini ciliegini, impregnata da sottili fettine di parmigiano e da aceto balsamico, ha preparato il palato alla degustazione di una ricottina servita con miele all'arancia e noci. *Dulcis in fundo*: zabaione al Marsala con lamponi e amaretti.

Gli ospiti hanno inoltre molto apprezzato i cenni storici sulla Barilla America, che il Simposiarca ha esposto all'inizio della serata, che oggi ha conquistato negli Stati Uniti una quota di mercato vicina al 30%. Ma la sfida maggiore che si prefigge negli Usa è quella di contribuire ad educare gli americani alla cultura della pasta, facendone apprezzare i valori sia di gusto che nutrizionali. Artefici fondamentali di questa educazione restano comunque i valorosi chef sparsi in tutto questo Paese e ancor più le intelligenti politiche messe in atto dalle Istituzioni italiane all'estero che si trovano a dover difendere i nostri marchi in una lotta quotidiana contro l'*Italian sounding*. (Mariella Meiarini Salvatori)



DEAR ACCADEMIA MEMBERS...

see page 3

THE ACADEMY THAT I BELIEVE IN

Dear Academicians, I wish to thank the Delegates and all Academicians for their almost unanimous support for my continued leadership (along with the President's Council elected by the Consulta) of our Academy for the next two years. The renewal of these responsibilities through free elections this year coincided with the 60th Anniversary of the Academy. Two generations have passed and a third one is beginning. We are living through an important transitional period, which should be seen and embraced by looking ahead with enthusiasm and joy rather than nostalgia for the past. And above all we should be united rather than divided.

Leading our Academy in the construction of a new path towards the future will not be an easy task, and I will need everyone's collaboration in this renewal process, starting with the President's Council. This is a mission that I took on as an Academician, and one that I have thought long and hard about and which requires a brief clarification.

Being an Academician is a fascinating and at the same time difficult job, because it means above all being true to the values of the Academy. Never before has it been so important to be true to the still current fundamental values set forth by our founding fathers.

In the cuisine and gastronomy of Italian society's present period of rapid postmodern and post-Western transition, along with several pinpoints of light and some ephemeral sparks, there are also many shadows.

And it is in the dark times that Academies shine - they are cultural institutions based on knowledge and, in the case of our Academy on convivial friendship and are totally voluntary. Academies are not service clubs or even cultural cooperatives, but instead are autonomous and independent institutions developed around knowledge and culture. In our Academy culture and the Civilization of the Table are joined through conviviality.

Culture and knowledge: Therefore free discussion and the sharing of ideas, and conviviality, as in coming together, are not mutually exclusive but instead can co-exist through tolerance of the ideas of others and within a framework of friendship - not

always an easy balance - that must welcome the necessity of diverse opinions that underscores the academic cultural dialogue. Becoming an academician is a job that never ends.

It has been said that gaining access to gastronomy is like joining a religion, as opposed to a faith, which is circumscribed by its own sacredness and exists outside the profane. For this reason as well, becoming an Academician is like responding to a call or a vocation. Being an Academician does not simply mean having responsibilities or attributes, or simply being mature, nor does it mean having rights, except that of contributing to the increase of knowledge and wisdom of that still mysterious and little known art that is gastronomy, and defending it from widespread ignorance that leads to its desecration and profanation.

Academician is not a label that one can attain or a goal that one can strive for, and once assumed it cannot be set aside. Being an Academician means being on an endless journey, a constant quest for gastronomic knowledge that will never be finished. Being an Academician means participating in a journey of infinite research along a path that is not always easy. A journey along which is it useful, if not essential, to take on different jobs as do participants in a relay. Only in this way can we rediscover our ancient roots, chart new courses and journey down untraveled paths. The passing of the baton does not mean denying the past, and it serves to counter the danger of habit, or saying "it has always been done this way". It helps to guard against all forms of behavior that are contrary to research, awareness, and Academic life.

The traditions that our Academy espouses can remain alive only if we know how to improve them. It is an endless journey, and those traditions that have not managed to adapt have disappeared or died out, and there is no way to resuscitate them.

Being an Academician calls for service. And it requires constantly fighting against ingrained customs or habits and at the same time making decisions that maintain Academic integrity, without special interests and divisions, and keeping in mind the social function of Academic

research. They say that today we are eating worse than ever before. That is not exactly true in that we are not at risk from eating dangerous foods, however our cuisine is not in good health because it has lost its meaning; in other words, its soul.

Neither physiological scientific, nutritional, or chemical solutions can cure the illness of our cuisine today, and help us recover the soul of our cuisine.

This soul has not died, but has fled and hidden in society's subconscious and is just waiting to be brought back to life.

The soul is freedom and love, and only a passionate, free, voluntary, ancient and yet always new academic study can bring the soul back to our cuisine. This is the Academy that I believe in and I invite all Academicians to do the same.

GIOVANNI BALLARINI

FOCUS

THE INCREDIBLE BUSINESS OF OUR SUPERSTAR CHEFS

see page 4

In Italy today there are no fewer than 100,000 restaurants, trattorias and fast food establishments. In total, the various gastronomic guides (Michelin, Gambero Rosso, Espresso and the Academy's Guide) review approximately 5,000 eateries, excluding possible duplications. There are fewer than 2,000 restaurants that charge prices over 100 euros, while the top restaurants, blessed by publicity, number about fifty. Our 2008 research of 20 top restaurants revealed that they employ on average ten people in the kitchen and eight in the dining area, a total of 18 members of the total personnel. There are considerable costs involved in the restaurant business and that of personnel is the highest. This is the reason why many well known establishments operate by employing family members and the owners themselves. However, our chef-stars make a living with other means than their restaurants. An icon of our national gastronomy, Gualtiero Marchesi - whose restaurant L'Albereta in Erbusco is not even mentioned in the Michelin and Gambero Rosso guides - has just three temples in our guide and a less than admirable 15.5/20 rating in l'Espresso. However, its gross is 2.7 million euros with non-existent profit (source: Il Mondo). Carlo Cracco and Massimo Bottura operate at the same level. Great cuisine is very expensive and in the

midst of the present economic crisis our super-chefs look for support from far sighted sponsors (Enrico Crippa of Piazza Duomo in Alba with the Cereto vineyards; Heinz Beck with Rome's Cavalieri; Sergio Mei with Four Seasons; the Alajmo Brothers of Padua with the Palladio Finanziaria; Filippo La Mantia has recently left the Hotel Majestic of Rome and it does not look like he is opening another restaurant). What makes a difference is diversification. The take of a restaurant, that can be modest in many cases, must be supplemented by consulting work, television appearances, magazine covers, books, and exclusive dinners for very rich people - so why not advertising? (the instant soup Star comes to mind).

There are people, however, who own two, three, four and even ten restaurants. This is a different realm. What does not change is the fact that great chef is never present in the celebrated restaurant. The client who goes to that restaurant to meet the wizard chef is oftentimes disappointed. He just meets the sous chef, who may be a good chef in his own right. The reality is that some personages are better businessmen than chefs, although there are exceptions to be praised (Heinz Beck is always near what's cooking and personally tastes any dish that comes out of the kitchen). By contract, Giorgio Pinchiorri and Annie Feolde must be in attendance on a rotating basis with Giorgio's son in the restaurants that they operate in Florence and Japan. Aimo and Nadia are always present in Milan. At any rate, our chefs, no matter whether their budgets are in the black or in the red, are excellent ambassadors of our cuisine. Without exception, all of them work hard because they must reinvent themselves, find new ways to be talked about, and consequently create new dishes, new offers. Sometime they reap success, other times a little bitterness.

PAOLO PETRONI

GRAYLINGS FROM LIVENZA

see page 5

The waters around Livenza are filled with temolo, or graylings, a freshwater fish that is increasingly rare. After describing their physical characteristics and unique taste, Pordenone Academician Giorgio Viel provides some recipes, including some from Mastro Martino and Scappi, in which temolo are enhanced by gentle cooking and simple pairings.

FOUR AND SEVEN... RAVIOLI?

see page 7

Prompted by a news item, Milano-Duomo Delegate Andrea Cesari De Maria reflects on the "quantities" that are served in restaurants today: encouraged by schools of gastronomy, dishes in restaurants are looking increasingly empty .

THE EARLY 19th CENTURY IN SICILY

see page 8

Naples-Capri Academician Lucio Fino uses an early 19th century work by English geographer William Smith portraying Sicilian society of the era to compare the eating habits of the aristocracy and the peasants.

CASATELLA FROM TREVISO

see page 9

The origins of casatella go back to the late 19th century. Born from peasant and home cooking traditions, even today this cheese constitutes an irreplaceable food for families from Treviso. In 2008 it obtained the DOP designation. Treviso - Alta Marca Delegate Nazzareno Acquistucci describes its characteristics and how it is produced.

THE PASTA OF THE FUTURE

see page 10

Gianpaolo Colavita, a member of Molise Regional Study Center, draws our attention to pasta: the raw materials, instruments and techniques of production, innovation, and its role as protagonist of traditional Italian gastronomy.

THAT ROOT WITH THE PUNGENT AROMA

see page 12

Horseradish, characterized by a sharp and spicy flavor, is primarily utilized in the northeastern regions of Italy. Trieste Delegate Giuliano Relja illustrates the use of the pungent root in this area, from the 14th century up to today.

A HEALTHY BEVERAGE

see page 14

Rome-Appia Delegate Publio Viola takes a

close look at tea, starting from its ancient Chinese origins. The beverage only arrived in Europe in the 16th century and it spread, especially to the United Kingdom. The three varieties - white, black and green - are the result of different manufacturing processes.

A STRONG AND GRACIOUS FORUM

see page 16

The Chieti Delegation held an "Academic Forum" that brought Academicians and experts together to examine the latest gastronomic issues. After an introduction by Delegate Mimmo D'Alessio, there were a number of presentations. Among the most significant were President Giovanni Ballarini's The Anthropology of Food and Secretary General Paolo Petroni's The Academy and Its Academicians Yesterday, Today and Tomorrow.

THE CUISINE OF LIVORNO

see page 18

The Livorno Delegation organized a conference entitled The Cuisine of the Livorno Area - its Origins, Evolution, Facts and Outlook. The presentations looked into local Livornese cuisine from the gastronomic and socio-cultural points of view: a fortuitous combination of bounty from land and sea with a touch of Jewish influence.

HOW THEY ATE IN THE CAPTAINCY OF PIETRASANTA

see page 20

After a cultural journey, the Historic Versilia Delegation held a conference devoted to the simple rural cuisine of the area. The presentations focused on peasant cuisine of the 19th century, including snacks, recipes and the hospitality of Versilia.

THE ENCHANTMENT OF WOODSMOKE

see page 21

Rome-Castelli Academician Roberto Dottarelli analyzes mythological and philosophical sources about the origin of the consumption of roasted meat. A favorite food in mythological thought, it was openly condemned by the

philosophers, including Aristotle, who considered it to be a yielding to carnal pleasures.

THE WINES OF VESUVIUS

see page 23

Using a story told by Pope Paul III's personal wine steward, Nola Academician Carmine Cimmino describes the origins and characteristics of and pairings with Vesuvian wines. Among the best are Greco, Moscatello, Mangiaguerra, Corso and Razzese according to Andrea Bacci's monumental treatise on the history of wine.

THE DIGESTIVE FRUIT

see page 25

Honorary Termoli Academician Amedeo Santarelli describes the origins and the botanical, organoleptic, salutary and gastronomic characteristics of pineapple, the most consumed exotic canned fruit in Europe.

A TOUCH OF TOMATO

see page 26

Through history and popular tradition, Chieti Academician Pino Jubatti describes the birth of a typical Abruzzese dish: fresh brodetto from Vasto. His account is enlivened by anecdotes and curiosities from Pellegrino Artusi's seminal work *Science in the Kitchen and the Art of Eating Well*.

A WORLD WITHOUT EGGS?

see page 28

The culinary use and consumption of eggs is almost without limit. Isernia Academician Ersilia Caporale identifies some of the reasons why: they are plentiful, of low cost, easy to digest, and have a low caloric content with a high protein content. Above all, the egg is a versatile food. And we should not discount the symbolic and playful value of the egg.

THE CUISINE OF THE POPES

see page 29

Rome-Appia Academician Barbara D'Egidio traces the tastes and preferences of the popes through an itinerary that spans centuries. Starting with the first pope, Peter,

papal tables have boasted typical foods of their times accompanied by the finest wines. The expression "to eat like a pope" has been valid throughout history.

THE WATER OF LIFE

see page 32

Although it has been around for many centuries, grappa only began to receive the recognition it deserved starting in the 19th century. Long used medicinally, it was seen merely as a product made from grape pressing leftovers destined for consumption by peasants and servants. Modena Academician Sandro Bellei enlightens us about its characteristics and use.

A FESTIVE DINNER

see page 34

To enhance our knowledge and appreciation of the gastronomic culture of his region, Pollino-Policastro Academician Biagio Calderano presents the ideal festive banquet: from antipasto to dessert, regional products play the leading roles in dishes that are characterized by the slow cooking that is the fruit of popular wit and wisdom.

THE CRADLE OF THE MEDITERRANEAN DIET

see page 36

The inhabitants, history, and traditions of the town of Nicotera are the fundamental source for the formulation of the scientific principles of the Mediterranean Diet. Recognized by Unesco as an intangible cultural heritage, the Mediterranean Diet is the focus of several gastronomic and historical initiatives, as Crotone Academician Donatella Romeo illustrates.

STOCKFISH IN VARZI

see page 38

Stockfish and baccalà are typical foods of the town of Varzi. Voghera-Oltrepò Pavese Delegate Umberto Guarnaschelli describes the roots of this gastronomic tradition in the area around Pavia and illustrates its use in the Italian and European cuisine.

Translators

NICOLA LEA FURLAN AND DONALD J. CLARK

Summarized

ELISA CIATTI

CIVILTÀ DELLA TAVOLA
ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA

LUGLIO 2013 / N. 251

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
Maurizio Adezio, Nazzareno Aquistucci,
Giovanni Ballarini, Sandro Bellei, Ugo Bellesi,
Biagio Calderano, Ersilia Caporale,
Andrea Cesari de Maria, Carmine Cimmino,
Gianpaolo Colavita, Barbara D'Egidio,
Silvia De Lorenzo, Roberto Dottarelli,
Lucio Fino, Gabriele Gasparro,
Umberto Guarnaschelli, Pino Jubatti,
Carlo Passaglia, Paolo Petroni,
Gianfranco Porrà, Giuliano Relja, Anna Ricci,
Donatella Romeo, Amedeo Santarelli,
Giorgio Viel, Publio Viola

EDITORE

ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA
VIA NAPO TORRIANI 31 - 20124 MILANO
TEL. 02 66987018 - FAX 02 66987008
presidente@accademia1953.it
segreteria@accademia1953.it
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