

CIVILTÀ DELLA TAVOLA

ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA



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

www.accademia1953.it





FOCUS

- 3 La scomparsa di un mito della ristorazione mondiale
(Paolo Petroni)

CULTURA & RICERCA

- 4 Incoraggiare i giovani
(Silvia De Lorenzo)
- 6 Italia. Paese per viaggiatori
(Roberto Ariani)
- 7 Un pesce letterato
(Adriana Liguori Proto)
- 9 Il provolone del monaco
(Giuseppe Anastasio)
- 11 Un cocktail micidiale
- 12 Il finocchio marino
(Giancarlo Burri)
- 14 Regali sofferenze
(Claudio Novelli)
- 21 Pochi ma di gran pregio
(Paolo Lingua)



L'ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA
È STATA FONDATA NEL 1953 DA ORO 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.

- 22 Tra bisogno e piacere
(Salvatore Battisti)
- 24 La treccia dell'Incoronata
(Giampaolo Colavita)
- 26 Cibo, identità e integrazione
(June di Schino)



In copertina: Elaborazione grafica dell'opera "Donna che pesca" (1923) di John Singer Sargent, conservata al Museo Tate di Londra.

- 28 I dolci dell'anima
(Maria Ledda Carboni,
Salvatore Gullotta Di Mauro)

I NOSTRI CONVEGNI

- 15 Le eccellenze alimentari del territorio
(Andrea Stanzani)
- 17 Dagli Arabi ai Normanni
(Daniela Nifosi)
- 19 Prodotti della terra trevigiana
(Nazzareno Acquistucci)

SICUREZZA & QUALITÀ

- 35 Olio italiano in America
(Gabriele Gasparro)

LE RUBRICHE

- 10 Calendario accademico
27 Accademici in primo piano
30 In libreria
31 Dalle Delegazioni
45 Vita dell'Accademia
67 Carnet degli Accademici
70 International Summary



In copertina appare un **Codice QR** o **QR Code**, cioè uno di quei codici a barre con la forma quadrata che possono essere letti tramite le fotocamere dei cellulari e degli smartphone Android e iPhone. Quando trovate un QR Code potrete usare un'applicazione del vostro iPhone o smartphone con la fotocamera per decodificarlo e vedere cosa nasconde. Per leggere i codici QR è necessaria anche un'applicazione per la scansione, da installare sullo smartphone Android o su iPhone, che permette, puntando la fotocamera sul codice, di estrarre e decodificare le informazioni. Su Android potrete utilizzare, per esempio, la app **BarCode Scanner**, mentre su iPhone e iPad potrete scegliere **I-Nigma** oppure **QR Reader**. Basta far leggere a tablet o smartphone il codice QR in copertina, e immediatamente il dispositivo si collega al sito dell'Accademia. Dai prossimi numeri della rivista poi, con i QR Code che verranno pubblicati, potrete accedere a nuovi e interessanti contenuti interattivi del sito dell'Accademia.

I PREMI 2017 DELL'ACCADEMIA

XXIX PREMIO "DINO VILLANI"

- Cascina Barroero di Isabella Manzone**, Cortemilia (Cuneo) *per L'altra torta*
Guido Ferrero, Salumificio Ferrero, Cocconato (Asti) *per la Galantina*
Francesco Locci, Olio del Tempo, Dolianova (Cagliari) *per il "Rogo del Tempo" condimento piccante a base di olio extravergine di oliva*
Irene Cabiddu, Irene Cabiddu RA. RO, San Basilio (Cagliari) *per il Formaggio caprino semistagionato*
Nicola Genobile, Genobile srl, Torrevicchia Teatina (Chieti) *per la Venticina artigianale*
Oriano Morandi, Caseificio Morandi Oriano & C. snc, Anguillara Veneta (Padova) *per il Pecorino semistagionato*
Stefano Rustichelli, Rustichelli Luigi & C., Faenza (Ravenna) *per i Savoiaardi sempre teneri*
Antonio Fabbrini, Macelleria Fabbrini Antonio e David snc, Pontassieve (Firenze) *per il Bardiccio*
Claudio Pistocchi, Torta Pistocchi di 3C di Pistocchi Claudio & C. sas, Firenze *per la Torta Pistocchi classica*
Lorenzo D'Osvaldo, D'Osvaldo Prosciutti, Cormons (Gorizia) *per il Prosciutto crudo 24 mesi leggermente affumicato*
Antonio Bongi, Azienda Agricola Bongi Antonio, Fivizzano (Massa-Carrara) *per la Caciotta lunigianese "Fior di cacio" stagionato*
Pietro Mario Viola, Azienda Viola, Gorgoglione (Matera) *per il Casiello*
Lucia Bianchi, Dolci Tradizioni, Oliena (Nuoro) *per i Coricheddos*
Francesco Meli, Nuovo Consorzio Coop Pontis Soc. Coop, Cabras (Oristano) *per la Bottarga*
Benedetto Antonio Lioi, Caseificio Lioi Sas, Oppido Lucano (Potenza) *per la Produzione casearia*
Mario Bella, Hiblasus, Ragusa *per il Salame al pistacchio*
Antonio Aureli, Azienda Agricola Aureli Antonio, Amatrice (Rieti) *per il Pecorino Amatriciano e dei Monti della Laga*
Antonio Di Marco, Azienda Agricola Di Marco Antonio, Amatrice (Rieti) *per il Pecorino Amatriciano e dei Monti della Laga*
Gianfranco Castelli, Salumificio SANO, Accumoli (Rieti) *per il Guanciale Amatriciano*
Gino Di Masso, Pan dell'Orso, Scanno (L'Aquila) *per il Pan dell'Orso*
Diego Giacometti, RAKY srl, Villorba (Treviso) *per il Brullè*
Egidio Marcia, Marcia Egidio, Terranuova Bracciolini (Arezzo) *per l'Abbucciato aretino*
Francesco Monni, Azienda Agraria Monni Francesco, Montone (Perugia) *per La ricotta è una poesia "ricotta del pastore"*
Antonio Rodeghiero, Malga Porta Manazzo, Asiago (Vicenza) *per il Formaggio Asiago stravecchio di Malga Porta Manazzo*

III PREMIO "MASSIMO ALBERINI"

- Federico Rossi**, Panificio Federico Rossi, Gambellara (Vicenza) ● **Nello Maggiora**, Pasticceria Giordanino, Asti
Antonio Troncone, Azienda Agricola Troncone Antonio, Castelfranco in Miscano (Benevento) ● **Giovanni Mosca**, MOSCA 1916, Biella ●
Nicola Pezzaro, Pasticceria Pezzaro, Cossato (Biella) ● **Michelarangelo Natilli**, La Bottega delle carni, Campobasso ●
Angelo Paranza, Pasticceria Jolly, Campobasso ● **Giampaolo Baldo**, Pasticceria Baldo, Ponso (Padova) ●
Sergio Merendoni, Bar Pasticceria Merendoni, Foligno (Perugia) ● **Stefano Vittorietti**, Primo De Roma, Mixco (Guatemala) ●
Claudia Scortegagna, Apicoltura Valle del Lucido, Fivizzano (Massa-Carrara) ● **Pierluigi Piro**, I Pescatori di Orbetello, Orbetello (Grosseto) ●
Gianni Margini, Pasticceria Atena di Margini Gianni e C. snc, Sabbioneta (Mantova) ● **Saverio Bianconi**, Tartufi Bianconi snc, Città di Castello (Perugia) ●
Ruggero Ravagnan, Azienda Grigoris, Mestre (Venezia) ● **Massimiliano Gnesotto**, Azienda Agricola Malgasiago, Roana - Altopiano di Asiago 7 Comuni (Vicenza)

DIPLOMA DI "CUCINA ECCELLENTE"

- "Pashà", Conversano (Bari) di Antonello Magistà
"Bacco", Barletta (Barletta - Andria - Trani) di Franco Ricatti
"Giardino", San Lorenzo in Campo (Pesaro-Urbino) di Massimo Biagioli
"Baggio", Asolo (Treviso) di Nino e Antonietta Baggio
"Tana Gourmet", Asiago (Vicenza) di WIDE SRL

DIPLOMA DI "BUONA CUCINA"

- "Antica Trattoria Due Mori", San Vito di Leguzzano (Vicenza) della famiglia Saccardo ● "Black & White", Bari di Daniele Caldarulo ●
"Toto", Beirut della famiglia Tabet ● "Patio", Pollone (Biella) di Sergio Vineis ● "Relais Ristorante l'Anatra", Carpi (Modena) di Susanna Guidetti, Luigi Musmeci ●
"Taverna del Moro", Civitavecchia (Roma) di Angelo Possenti ● "Taverna dell'Olmo", Civitavecchia (Roma) di Carla Di Michele ●
"Enoteca Osteria Balobino", S. Urbano (Padova) di Sandra Quaglia ● "Ostaria Nova", Este (Padova) di Silvia Tolin ●
"Trattoria Vecia", Granze (Padova) di Paolo e Paola Cecconello ● "Cipriani", Dubai di Cipriani ●
"The Artisan by Enoteca Pinchiorri", Dubai dell'Enoteca Pinchiorri ● "Locanda i Piceni", Ortezzano (Fermo) di Giampiero Giammarini ●
"Antico Giardino", Ferrara di Francesco Gardinali ● "Villa Roncalli", Foligno (Perugia) di Angelo e Luisa Scolastra ●
"Fumo", Pretoria di Claudio Uccello, Tony Signorelli ● "Graziella", Edenvale (Johannesburg) di Graziella e Franco Giacomazzo ●
"Mastrantonio", Johannesburg di Gianni Mariano e Paolo Scalba ● "Stelle", Sandton (Johannesburg) di Alda Porelli e Tony Granziero ●
"Tortellino d'oro", Johannesburg di gestione familiare (Caterina Bollini) ● "Don Giovanni", Madrid di Andrea Tumbarello ●
"Ritrovo", Carate Brianza (Monza e Brianza) di Paola Tosi e Roberto Pirelli ● "Da Renzo", Siamaggiore (Oristano) di Nicola Corona ●
"Il Vicolo", Parigi di Loredana Schettino e figli ● "Maria", Mondavio (Pesaro-Urbino) di Gabriele e Angela Cerisoli ●
"Basilico", Singapore del Four Seasons Hotel ● "Il Tempo", Stoccolma di Tanja Bacic ●
"Ernesto 90", Tel Aviv di Ernesto Marcheria ● "Daniele e Riccardo", Montevarchi (Arezzo) di Daniele e Riccardo Casini ●
"Ca' Landello", Noventa di Piave (Venezia) di Riccardo De Marchi ● "Agri Ristorante Vescovane", Longare (Vicenza) di Rita Maria Savoia ●
"Trattoria al Fogolare", Brendola (Vicenza) della famiglia Formaggio

VII PREMIO "GIOVANNI NUVOLETTI"

per la valorizzazione della Buona Tavola tradizionale regionale

- Piero Rouillet**, Cogne (Aosta) ● **Walter Ferretto**, Isola d'Asti (Asti) ● **Ristorante Due Spaghi**, Barcellona ● **Ristorante Meneghina**, Barcellona ●
Renato Morisco, Bari ● **Ristorante Mario e Mario**, Beirut ● **Angela Di Niro**, Cercemaggiore (Campobasso) ●
Emilia Falasca, Chieti ● **IPSSAR "Jacopo da Montagnana"**, Montagnana (Padova) ●
Otello Renzi, Pesaro ● **Lucia Santarsiero**, Potenza ● **Associazione "Le Soste di Ulisse"**, Sicilia ● **Arneo Nizzoli**, Dosolo (Mantova) ●
AICES (Associazione Italiana dei Cuochi ed Enogastronomi in Svezia), Stoccolma

La scomparsa di un mito della ristorazione mondiale

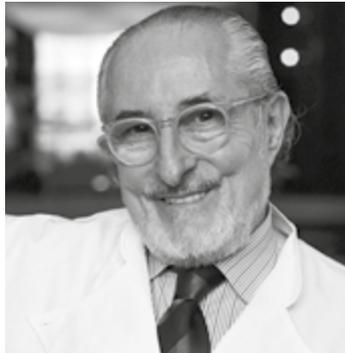
Riporta alla mente l'influenza della Nouvelle Cuisine sulla cucina italiana. E richiama i pericoli di oggi.

DI PAOLO PETRONI

Presidente dell'Accademia

È deceduto, nel giugno scorso, a Corrèze, in Francia, lo chef francese **Alain Senderens**: aveva 77 anni ed era celebre per aver inventato, agli inizi degli anni Settanta, la *Nouvelle Cuisine*. In quegli anni un pugno di giovani chef, quali Paul Bocuse, Alain Chapel, i fratelli Troisgrois, Michel Guerard e Alain Senderens, disse basta a una cucina arcaica fatta di salse, di lunghe e pesanti preparazioni, basi pronte, grassi pesanti e lanciò una cucina leggera, con ingredienti freschi, semplici, professando una cucina nuova. In ciò furono ardentemente appoggiati e incitati da due giornalisti e critici gastronomici francesi, Henri Gault e Christian Millau (autori di una innovativa guida ai ristoranti, poi portata in Italia dall'Espresso), lanciando nel 1973 addirittura un manifesto per una nuova cucina, più moderna, espressa e stagionale, che recuperasse le ricchezze regionali.

Anche se oggi questi concetti sembrano ovvi, all'epoca, la *Nouvelle Cuisine* fu molto innovativa e dirompente; i cuochi diventarono famosi, il loro nome e la loro fama prescindeva dalle ricette, una svolta definitiva nella storia della gastronomia che ancora oggi continua a influenzare il modo in cui mangiamo: il chilometro zero arriva da lì. Questa nuova moda, oltre ai tanti meriti, portò con sé tante storture, quali le porzioni minuscole, i prezzi elevati, gli abbinamenti cervellotici e le presentazioni eccessivamente ricercate. Senderens fu tra i primi ad accostare sapori contrastanti, come il dolce e il salato. Sono celebri le sue ricette dell'aragosta alla vaniglia e dell'anatra arrosto alla maniera di Apicius. Fu anche il primo ad abbinare un vino a ogni piatto nel menu. L'Archestrate, il ristorante di Senderens in Rue de Varenne a Parigi, conquistò le tre stelle Michelin nel 1978, un'onorificenza che all'epoca potevano vantare solo altri 3 ristoranti a Parigi (*Tour d'Argent*, *Taillevent* e *Joël Robuchon*). Nel 1985, lo chef assunse la direzione del Lucas Carton di Place de la Madeleine, dove mantenne le tre stelle fino al 2005. Suscitò all'epoca grande scalpore quando chiese alla Michelin di essere tolto dalla



guida, in quanto aveva deciso di trasformare il suo locale in un bistrot di lusso. Lo declassarono a due stelle! Ma i suoi nuovi piatti, preparati con salse di soia e spezie orientali, piacquero molto; i prezzi vennero ridotti drasticamente e i guadagni aumentarono di molto. Questo monumento all'alta cucina non solo francese, che ha segnato la rottura con l'*haute cuisine* del primo Novecento, ha poi influenzato intere legioni di chef anche in Italia, tra i quali il più grande è stato **Gualtiero Marchesi**. Anche alcuni cuochi di casa nostra sono stati giovanissimi allievi di Senderens, in particolare **Carlo Cracco** e **Riccardo Monco**, oggi chef dell'Enoteca Pinchiorri. Cracco ha lavorato al Lucas Carton nel 1991; aveva avuto esperienza con Marchesi e ricorda che i ritmi erano massacranti: "Entravamo alle 7.30 e uscivamo all'1.30 di notte. Cento coperti a pranzo, 120 a cena. Sempre pieni. Ci lavoravano 70 persone tra cucina e sala e c'erano ben tre partite per le carni". "Era un vero signore. Aveva un'im-

postazione molto forte, carismatica, apprezzava Gualtiero Marchesi, sapeva che ci avevo lavorato: mi chiese di fare il risotto allo zafferano. Non era all'onda, più tipo timballo". Abbiamo voluto, con piacere, ricordare questo grande chef che ha lasciato un'impronta incancellabile nella storia della cucina, ma è stata anche l'occasione per ritornare a un passato che sembra vicino, ma ormai sta per raggiungere il mezzo secolo. Un passato che l'Accademia ha sempre combattuto con forza, perché la cosiddetta *Nouvelle Cuisine* aveva ammorbato le nostre tavole. Partita da principi giusti e condivisibili, era approdata, spesso a causa di maldestri scopiazze, a una cucina leziosa, insulsa, fatta solo per colpire l'occhio e il portafoglio. Bisogna vigilare perché i guasti arrecati dagli epigoni nostrani negli anni Settanta e Ottanta non vengano riproposti da alcuni giovani talenti di oggi. Abbinamenti assurdi, porzioni ridotte, prezzi alti. Un pericoloso ritorno al peggior passato che non vorremmo rivivere.

See English text page 70



Incoraggiare i giovani

I premi consegnati dall'Académie Internationale de la Gastronomie hanno messo in luce il talento, l'impegno e la creatività di coloro che sono gli interpreti dell'enogastronomia italiana di eccellenza.

DI SILVIA DE LORENZO



Un'atmosfera rilassata, cordiale e amichevole ha caratterizzato l'importante evento della consegna dei premi dell'Académie Internationale de la Gastronomie a sei italiani indicati dall'Accademia Italiana della Cucina.

Gualtiero Marchesi ha fatto gli onori di casa nel suo accogliente ristorante di fronte al teatro La Scala di Milano. Si è intrattenuto con i suoi ex "giovani allievi", Carlo Cracco ed Enrico Crippa (*Grand Prix de l'Art de la Cuisine*) e con i "vecchi" colleghi, come Antonio e Nadia Santini del ristorante "Dal Pescatore" a Canneto sull'Oglio, che accompagnano il figlio Alberto (*Prix au Sommelier*), o Bruno Ceretto, patron del ristorante "Piazza Duomo" di Alba, che ha portato la piccola azienda vitivinicola familiare allo status di marchio riconosciuto a livello mondiale. Ha

scambiato parole di amicizia con i vertici dell'AIG, che si sente onorato di avere come ospiti: il Presidente onorario Jacques Mallard, il Presidente da poco eletto Jean Vitaux, il Presidente dell'Accademia Paolo Petroni (Vice Presidente AIG) e il Segretario Generale Roberto Ariani. Erano presenti diversi giornalisti, tra i quali Toni Sarcina, relatore al recente Forum dei Delegati; il simpatico Gigi Padovani (*Prix de la Littérature Gastronomique*) insieme alla moglie Clara, critica gastronomica, che ha firmato, con il marito, diversi libri di successo. Non era accompagnata, ma non è restata di certo da sola, la giovane e bella Martina Tribioli (*Prix au Chef Pâtissier*), che ha raccontato la sua vocazione di "giramondo per mestiere" guidata dalla passione per la pasticceria. Ma ecco il suono squillante della pre-

ziosa campana, che l'orafo crotonese Gerardo Sacco ha realizzato per l'Accademia, con la quale il Presidente Paolo Petroni ha aperto la prestigiosa cerimonia. Ha illustrato il meccanismo di assegnazione dei premi AIG, su proposta delle singole Accademie nazionali, sottolineando quanto sia stata combattuta quella per il *Grand Prix de l'Art de la Cuisine*, che invece è un premio internazionale e viene attribuito a un solo chef tra quelli proposti dai diversi Paesi. L'importanza di tale premio è stata ribadita da Jean Vitaux, il quale si è soffermato sull'obiettivo dell'AIG di valorizzare alta cucina e cultura gastronomica, e da Jacques Mallard che si è congratulato con Enrico Crippa per l'eccellenza della sua cucina, ringraziando Marchesi anche per essere stato un grande Maestro. "Largo ai giovani" potrebbe essere il



leitmotiv della consegna dei premi. Si è iniziato con il *Prix au Chef de l'Avenir* a Gianluca Gorini, che sta per aprire un locale tutto suo in Romagna: “un sogno che si realizza”, e che certamente non è un traguardo definitivo, perché ritiene di avere sempre nuovi stimoli. Alla sorridente e determinata Martina Tribioli è andato il *Prix au Chef Pâtissier*, “free lance itinerante” presso importanti locali, che non hanno, in cucina, uno chef dedicato alla pasticceria. Guarda al domani Alberto Santini, figlio d'arte (Nadia e Antonio Santini del ristorante “Dal Pescatore” a Canneto sull'Oglio), il quale si è detto onorato per il *Prix au Sommelier*: un po' lo deve anche allo studio e all'impegno che mette nel suo lavoro, con una carta dei vini che deve essere dinamica (e infatti la cambia ogni settimana) e una filosofia secondo la quale ristorazione e vini di alta qualità sono i migliori ambasciatori dell'eccellenza del nostro Paese.

Prix de la Littérature Gastronomique al giornalista e scrittore Gigi Padovani, membro del CSFM dell'Accademia, il quale ha sottolineato la valenza di un premio riservato dall'AIG alla cultura della cucina, consegnato in un luogo simbolo di un grande chef, che ha sempre unito ai suoi piatti storia e cultura, appunto.

Paolo Massobrio, giornalista esperto in enogastronomia ed economia agri-

cola, ha ricevuto il *Prix Multimedia*. Ha messo in evidenza quanto i comunicatori enogastronomici debbano ai cuochi, soprattutto ai giovani, che vivono la cucina anche come comunicazione e cultura e che obbligano a scriverne sempre in modo nuovo e stimolante. Il momento più importante è arrivato: la consegna della scultura per il *Grand Prix de l'Art de la Cuisine* al dinamico e pluristellato chef del ristorante “Piazza Duomo” di Alba: Enrico Crippa. Lo ha consegnato il Presidente AIG Jean Vitoux, che ha dichiarato di averlo apprezzato in tutti i ristoranti nei quali ha lavorato, ma ritiene che la cucina espressa in quello di Alba sia la sintesi

dell'eccellenza. Oltre a sua moglie, si stringono, intorno a Crippa, la mamma Adriana Ghezzi, e Bruno Ceretto che lo chef ringrazia per aver creduto in lui e nel suo progetto di cucina creativa, non piemontese, nel territorio di Alba. Paolo Petroni fa notare che l'Accademia guarda con attenzione alla tutela e alla valorizzazione di una cucina realizzata con intelligenza e gusto, dove gli ingredienti non vanno violentati e dove è giusto che la tradizione (dal verbo *tradere*, consegnare) passi da una generazione all'altra. Crippa interpreta molto bene questo principio. Le parole di ringraziamento di Enrico Crippa, all'Accademia e all'AIG, alla sua famiglia, al patron Ceretto, culminano in quelle nei confronti di Marchesi che è stato per lui un grande esempio di cuoco che “non si occupa solo di padelle”. Al termine, anche il Presidente Petroni ha ringraziato Gualtiero Marchesi per la partecipata accoglienza, donandogli la medaglia d'oro di Orio Vergani, prima della corale foto ricordo della bella manifestazione.

Il momento conviviale ha visto tutti i partecipanti, riuniti intorno a un grande tavolo, per gustare: macedonia di frutta e verdura con carpaccio di branzino; riso, oro e zafferano; trancio di merluzzo nero al forno, biete e limone candito; zabaione freddo al Marsala, con spaghetti di riso fritti.

See International Summary page 70

Buone vacanze

Il Presidente Paolo Petroni, il Consiglio di Presidenza, la Segreteria di Milano e la Redazione di Roma porgono a tutti gli Accademici, in Italia e all'estero, un amichevole augurio di buone vacanze.

Gli uffici della Segreteria di Milano resteranno chiusi dal 7al 25 agosto; la Redazione di Roma dal 1° al 31 agosto.



Italia. Paese per viaggiatori

L'Accademia alla Farnesina per le presentazioni del Piano Strategico del Turismo.

DI ROBERTO ARIANI

Segretario Generale dell'Accademia



L'Italia è il Paese più fotografato su Instagram, in cui tutti vogliono prima o poi recarsi per sperimentare il genuino significato del "Vivere all'Italiana" e ammirare le nostre innumerevoli bellezze. Il turismo vale per l'Italia l'11,8% del PIL e il 12,8% dell'occupazione. Nel 2015, 52 milioni di persone hanno visitato l'Italia, confermatasi così la quinta destinazione al mondo. È questo un elemento che ci dà grande soddisfazione, ma che ci pone anche una sfida. Per rispondere a questa sfida abbiamo elaborato il Piano Strategico del Turismo, al quale la Farnesina ha attivamente partecipato assieme al Mibact, alle Regioni, a Enit e a tutti i portatori di interesse del Sistema Italia. Il Piano Strategico investe sul versante dell'innovazione, delle tecnologie digitali, della valorizzazione del nostro patrimonio e del nostro territorio, rimettendo al centro delle politiche nazionali il sistema e l'economia del turismo". Con queste parole, il Ministro degli Affari Esteri, Angelino Alfano, ha aperto la cerimonia di "Presentazione del

Piano Strategico del Turismo 2017-2022 - Italia. Paese per viaggiatori". La manifestazione, moderata da Vincenzo De Luca, Direttore generale Sistema Paese del Maeci, ha visto l'intervento di molti rappresentanti dei principali player del settore e si è conclusa con quello del Ministro dei Beni e delle Attività culturali e del Turismo, Dario Franceschini, che si è soffermato sul "problema di fragilità" che hanno "alcuni luoghi conosciuti in tutto mondo. Il tema di governare la crescita prima era soltanto a Venezia, ora si è allargato alle altre città come Firenze e Roma. Nessuno ha parlato di mettere i tornelli, ma servono i contapersona. Questo è un tema urgentissimo". Oltre all'urgenza, secondo il Ministro, "il problema va affrontato e risolto dal punto di vista strategico. Per questo, il 30 giugno si riunirà il Comitato permanente per il turismo e sceglieremo da quali azioni cominciare. Le linee strategiche puntano alla sostenibilità. Non vogliamo numeri indistinti di turisti, ma dobbiamo puntare a un turismo che spenda e rispetti la fragilità dei luoghi. Non si

tratta di una nicchia, ma di milioni di persone". "Il turismo porta lavoro, crescita economica, ricchezza", ma anche "conoscenza reciproca, in un mondo in cui sono sempre più grandi le paure dello straniero e della diversità", ha affermato il Ministro dei Beni culturali, convinto che "il turismo faccia conoscere le persone e superare le diffidenze. C'è anche un grande valore sociale nell'investire in questo". "La paura della globalizzazione - ha ribadito Franceschini - porta paura della diversità e dello straniero e quindi la tendenza richiudersi". Al contrario, "il turismo è un veicolo di conoscenza che fa superare le paure".

"In un mondo in cui le paure della globalizzazione portano a costruire muri e non ponti, il turismo è il primo veicolo di conoscenza" - ha proseguito Franceschini. "Il turismo porta lavoro, crescita economica, ricchezza. È uno dei motori della crescita italiana nei prossimi anni". Esso "fa conoscere le persone e superare le diffidenze", quindi "c'è anche un grande valore sociale", nell'investirvi.

"Come il 2016 è stato l'anno nazionale dei cammini e il 2017 è quello nazionale dei borghi", ha concluso Franceschini, "il 2018 sarà l'anno del cibo italiano". Un impegno che dovrà vedere l'Accademia Italiana della Cucina particolarmente coinvolta nella collaborazione con il Ministero dei Beni Culturali e del Turismo e il Ministero degli Affari Esteri nell'attuazione del percorso del Piano Strategico del Turismo iniziato lo scorso anno a Pietrarsa e sviluppatosi in questi mesi di approfondimenti.

See International Summary page 70



Un pesce letterato

La seppia: dagli "Ossi" di Montale... alla cucina.

DI ADRIANA LIGUORI PROTO

Delegata di Crotona

Una disquisizione di carattere storico-letterario-gastronomico sulla seppia, proprio in questo periodo dell'anno in cui essa si avvicina sotto costa, cercando le acque più calde per la riproduzione e il deposito delle uova, è particolarmente propizia e pertinente.

Dei molluschi, la *Sepia officinalis*, della famiglia dei Sepidi, è tra i più belli a vedersi per la sua livrea, che, nel movimento ondulatorio delle alette laterali (pinne), a seconda dell'habitat, per difesa assume colorazioni mimetiche in una gamma di tonalità di stupefacente bellezza. Questa straordinaria creatura marina, curioso a dirsi, è simpaticamente definita un qualificato "esponente della cultura", non solo perché prestò i suoi ossi a Montale, ma anche per quel liquido denso e nero

che produce (inchiostro), utilizzato nell'arte del disegno per dar luce e oscurità a schizzi e incisioni. Per queste sue peculiarità, in Germania, c'è una rivista culturale che porta il suo nome.

Pesce colto, dunque, la seppia è celebrata anche per i suoi singolari costumi. "Un colpo di tridente", scrive Plinio, "ha colpito una femmina? Ecco che i maschi si precipitano in suo soccorso, mentre se a essere colpito è stato il maschio, la femmina fugge". In epoca classica non c'è autore che non abbia speso qualche parola in suo favore! Catullo, Ovidio e Ateneo decantano, soprattutto, la bontà delle seppie mediterranee che allietavano le mense dei ghiottoni greci e romani. E per rimanere in campo letterario-gastronomico, Madame de Sévigné, in una

lettera indirizzata a sua figlia, stende un lusinghiero elogio sulla seppia, mentre Léon Daudet definiva questo pesce "il cibo per eccellenza della Quaresima", associando al sapore e al biancore delle sue carni, il sentimento di religiosità e di purezza, proprio dei cibi di magro.

I nostri mercati ittici, dall'inizio della primavera fino al tardo inverno, espongono una variegata abbondanza di questo pesce di peso variabile, che, da pochi grammi talvolta raggiunge anche i due o i tre chilogrammi. Nel nostro tratto di mare, anche a pochi metri dalla riva, sono stati catturati magnifici esemplari di considerevoli dimensioni. Le tecniche di pesca più comuni, usate dai nostri pescatori, per catturare le seppie sono: o con le reti a strascico, dalle cosiddette "paranze"; o con le reti da posta che si calano in mare anche da piccole barche; o con le nasse (attrezzi costruiti artigianalmente con arbusti di giunco, somiglianti a grandi panieri). Tale tipo di pesca si effettua principalmente nel periodo di riproduzione della seppia, che viene agevolata da un congegno simile a una trappola: si tratta di una specie di gabbia a forma di parallelepipedo, caratterizzata all'interno da un intreccio inestricabile di ramoscelli di alloro o "scini" (arbusti sempreverdi), dove la seppia entra attraverso un'apertura per depositare le uova, attaccandole sui rametti a mo' di grappoli di un colore nero brillante, detti anche "uova di mare": purtroppo per loro, resteranno intrappolate dentro la gabbia senza potere più uscire! La pesca alla seppia più suggestiva è,





senz'altro, quella notturna, praticata con la fiocina o "lanzaturu" con barche agili e veloci, munite di lampare. L'equipaggio è costituito da due persone molto esperte: il rematore e il "lanzatore"; quest'ultimo è un personaggio assai tipico del folklore marinaro locale, che deve avere doti non comuni di abilità. Per il pescatore che ha conquistato con dura fatica la sua preda, il momento di cucinarla è quasi un rito. La seppia, in particolare, si presta a varie preparazioni, quali: in umido con le patate; alla brace, spennellata con olio d'oliva e

aromatizzata con l'origano e il peperoncino rosso piccante; o in tegame, ripiena di pangrattato, formaggio parmigiano grattugiato, e cicorieta selvatica. La cucina tipica marinara crotonese è costituita prevalentemente da pesci poco costosi, come la seppia, che, oltre a essere trasformati dai pescatori in bocconi assai prelibati, hanno la peculiarità di contemperare tre esigenze fondamentali di scelta alimentare: salute, gusto ed economicità. Le coste calabre, per l'alta salinità delle acque, offrono una variegata quan-

tità di pesci, di cui alcuni si lasciano facilmente pescare anche da chi non è pescatore per mestiere.

Cucinare il pesce pescato con le proprie mani riserva certamente una maggiore soddisfazione e, inoltre, offre la possibilità di conoscere più intimamente e suggestivamente la vita del mare, continuo miracolo di bellezza che, a ogni stagione e a ogni luna, rinnova i magici colori delle sue creature nei segreti accordi della natura.

ADRIANA LIGUORI PROTO

See International Summary page 70



IL NASELLO DEL MEDITERRANEO: PESCA E CUCINA

Con un po' di nostalgia per la discreta personale esperienza nell'ambito della marineria dedita alla pesca costiera, racconterò di alcune particolarità circa il sistema e le modalità della cattura, in forma dilettantistica, di un pescato che quotidianamente approda sulle nostre tavole: il nasello. Un tempo, i pescatori liguri e i vicini confinanti di Mentone e Monaco, si scambiavano le notizie, relative alla pesca nel Mediterraneo, comunicando nel loro dialetto, pressoché simile, sormontando le difficoltà di lingua francese o italiana. Si utilizzava il palamito, un attrezzo da pesca costituito da una lenza madre alla quale sono unite altre piccole lenze di dimensioni ridotte, dette "broccami" (di circa 2 metri con amo legato) a distanza regolare una dall'altra. Dopo l'innesco con la sardina, rigorosamente fresca, una per amo, giunti sul posto, si deve misurare la direzione della corrente marina. Dopo il calcolo ottenuto in funzione della quantità dello spostamento presunto della barca dovuto alla corrente, si procede alla cala degli ami in mare, facendoli scendere quanto più possibile sulla ripa dei fondali più pescosi. La cala del palamito si svolge in una profondità che varia da periodo a periodo (da marzo ad aprile più vicino a terra e da maggio a giugno più al largo), con un sistema a curve, dette "doppie" (a salire e scendere o a zig-zag in funzione del criterio stabilito). Dopo circa un'ora e mezza di attesa, si recupera l'attrezzo, in modo che vi sia ancora una minima quantità di esca attaccata all'amo per pescare il nasello vivo.

*Il nasello (*Merluccius-Cocolin* fr. - *Gadiforme*) ha proprietà nutrienti, caratteristiche ottime e requisiti organolettici idonei per una sana dieta, in particolare per i bambini e gli anziani. Tali pesci, se sono locali, salgono a galla in embolia, con la pancia gonfia di aria e sono, a volte, visibili a distanza nel recuperare la lenza madre; al contrario, se sono pesci di entrata, salgono vivi: sia gli uni sia gli altri sono ottimi. Qui si spiega il sistema di ritirare il palamito con ancora un po' di esca all'amo. Naturalmente, la pesca con il palamito non è la sola praticata per catturare queste specie marine. Ho riferito qui una tecnica che ho praticato in modo da gustare la qualità di un prodotto fresco, con la soddisfazione di averlo pescato personalmente. Come cucina il nasello un pescatore "accademico"? Semplice, ecco le indicazioni della mia ricetta. Si avvolge il nasello (di 800 g circa e comunque di peso non superiore a 1,5 kg) in carta stagnola ben chiusa e si cuoce in forno, a 180/200 gradi, per circa 20 minuti. Non si mettono molti aromi, salvo un poco di scalogno, uno spicchio di aglio se gradito, un po' di vino bianco, olive e capperi; quindi si cosparge esternamente il pesce con un cucchiaino d'olio di oliva. Il nasello cuocerà nella sua acqua mantenendo il vero sapore del mare. (Mauro Parodi - Accademico del Principato di Monaco)*



Il provolone del monaco

Da una tecnica di produzione molto molto antica e laboriosa, nasce un formaggio dal sapore dolce e butirroso.

DI GIUSEPPE ANASTASIO

Delegato di Salerno

In una statistica di qualche anno fa è stato chiesto agli italiani quale alimento non dovesse mancare nei loro frigoriferi; la risposta più gettonata è stata “il formaggio”. Al di là del gradimento, il formaggio è, prima di tutto, l'alimento territoriale per eccellenza: non c'è luogo in Italia che non abbia il suo formaggio tipico. Pur essendo il prodotto agroalimentare più richiesto e più utilizzato, stranamente, spesso, il consumatore non ne è incuriosito. A volte, infatti, quando si acquista il formaggio, lo si fa meccanicamente, senza considerare gli aspetti più importanti di questo straordinario prodotto, ossia la sua storia, la provenienza, la sua tecnica di produzione e soprattutto le caratteristiche organolettiche e salutistiche.

Il nome di formaggio, o cacio, è destinato al prodotto che si ricava dal latte

intero, o parzialmente o totalmente scremato, oppure dalla crema, in seguito a coagulazione acida anche facendo uso di fermenti e di sale da cucina. Il formaggio si fa solo con il latte o con la panna, e qualsiasi etichetta che non riporti queste due materie prime, da sole o insieme, non indica un formaggio. La Campania si caratterizza per un prodotto molto particolare: il “provolone del monaco”. La tesi più accreditata sulle origini della denominazione si riferisce al fatto che i casari che sbarcavano all'alba nel porto di Napoli, con il loro carico di provoloni provenienti dalle varie località della penisola sorrentina, per proteggersi dal freddo e dall'umidità, erano soliti coprirsi con un mantello di tela di sacco, simile al saio indossato dai monaci.

Il provolone del monaco è un formaggio semiduro a pasta filata, stagionato,





prodotto nell'area della penisola sorrentina-monti Lattari, esclusivamente con latte crudo. La sua specificità è dovuta a fattori tipici dell'area di produzione, e in particolare: le caratteristiche organolettiche del latte prodotto da bovini allevati sul territorio; il processo di trasformazione che rispetta, ancora oggi, le tradizioni artigiane; il particolare microclima degli ambienti di lavorazione e stagionatura. Le caratteristiche distintive del provolone del monaco sono: la forma simile a un melone leggermente allungato, con un peso minimo di 2,5 kg e un massimo di 8; la crosta sottile di colore giallognolo, quasi liscia, con leggere insenature longitudinali in corrispondenza dei legacci di rafia usati per il sostegno a coppia, che suddividono il provolone in un minimo di 6 facce; la stagionatura di almeno sei mesi; la pasta di colore crema con toni giallognoli, elastica, compatta, uniforme e senza sfaldature, morbida e con tipiche occhiature (a occhio di pernice); un contenuto in grasso sulla sostanza secca non inferiore al 40,5%; un sapore dolce e butirroso e un leggero e piacevole gusto piccante. Il pascolo dei monti Lattari, fatto da erbe aromatiche presenti quasi tutto

l'anno, dove gli animali liberamente pascolano, e gli ambienti di stagionatura conferiscono a questo prodotto aroma e gusto intensi, sapori esaltati dalla lunghezza della stagionatura stessa. Dopo 7-8 mesi, il provolone tende, infatti, a ingiallire ulteriormente, ispessendo la crosta e assumendo un sapore via via più piccante e un aspetto della pasta più consistente, anche se abbastanza morbida e sempre priva di sfaldature.

La tecnica di produzione è molto antica e laboriosa: si lavora il latte crudo di ogni singola mungitura, o al massimo di due mungiture successive, e si mischia con il caglio di capretto; dalla coagulazione del latte crudo si ottiene la cagliata, che viene rotta in piccoli grani, impiegando un utensile di legno denominato "sassa"; quindi, si passa alle operazioni successive di scottatura e filatura. Quando la pasta ha raggiunto la consistenza desiderata, si effettua la formatura, che può essere a pera o a cilindro. I formaggi ottenuti sono legati in coppie e appesi su apposite incastellature, dove vengono lasciati stagionare, prima a temperatura ambiente e poi in un locale a temperatura fra gli 8 e i 15 °C, per un periodo non inferiore ai sei mesi. Seguono la

salamoia, l'asciugatura e la stagionatura che viene effettuata in cantina, per un periodo che oscilla da 4 a 18 mesi. Il provolone del monaco è un prodotto di particolare pregio: è ricco di sostanze antiossidanti, grazie al fatto che la vacca agerolese, vivendo allo stato brado, ama nutrirsi di foglie di castagno, piene di tannino; ha un prezzo di vendita abbastanza elevato, che può variare a seconda della lunghezza dei tempi di affinatura, ma che per le sue caratteristiche riesce a conferire alle pietanze un sapore fuori dal comune. Un esempio è dato dalla ricetta della "pasta e patata", pietanza di origine povera, la quale, con l'aggiunta anche di un minimo quantitativo di provolone del monaco, sia grattugiato sia in sottili scaglie, la fa diventare ricca di profumi e di sapori. Inoltre, può essere servito abbinato al miele di zagara e alla marmellata di "pera pennata", che rappresentano due chicche di questo splendido territorio. Oltre a valorizzare tanti altri primi della Campania, questo formaggio fa innamorare a prima vista il consumatore anche negli antipasti e a fine pasto, per il suo sapore intenso e fuori dal comune.

GIUSEPPE ANASTASIO

See International Summary page 70

CALENDARIO DELLE MANIFESTAZIONI ACCADEMICHE 2017

SETTEMBRE

10 settembre - **Valdichiana-Valdorcio Sud**
XXI edizione premio Franco Marengi
"Cucina gluten free e tradizione"

16-17 settembre
52ª edizione premio "Verdicchio d'Oro"
a Jesi e Staffolo

30 settembre - **Ragusa**
Cinquantennale della Delegazione
Convegno "L'enogastronomia iblea:
le eccellenze e i suoi ambasciatori"

OTTOBRE

6 ottobre - **Delegazioni della Sicilia Occidentale**
Il Convegno "I grani duri siciliani:
storia, antropologia e gastronomia"

19 ottobre - **Alto Vicentino**
IV edizione premio Borsa di Studio
"Luciano Rizzi" per I.P.S.S.A.R.
"P. Artusi" di Recoaro Terme

19 ottobre - **Cena Ecumenica**
"I formaggi nella cucina della
tradizione regionale"

NOVEMBRE

4-5 novembre - **Bressanone**
Decennale della Delegazione
Convegno sul Törggelen



Un cocktail micidiale

Burocrazia, insipienza, menefreghismo e terrore della magistratura stanno bloccando ogni attività nelle zone terremotate.

Il Presidente Paolo Petroni consegna l'assegno di 5.000 euro a Silvia Fronzi



In più occasioni abbiamo anticipato che le popolazioni colpite dal terremoto non stavano ricevendo alcun supporto dalle istituzioni, ma nemmeno dalle varie raccolte fondi che si sprecavano in ogni momento fino a qualche tempo fa.

Solo passerelle di politici, attori, calciatori e principi. Poi il nulla più assoluto. Non solo non si ricostruisce, ma nemmeno si rimuovono le macerie: 2 milioni di tonnellate ancora tutte lì!

Le famose cassette in legno: ne sono state ordinate 3.600, ne sono state consegnate meno di 300 (nessuna nelle Marche), con scene da "pochade all'italiana", con il notaio che non arriva e i poveri disgraziati che si azzuffano durante una terribile estrazione a sorte. Dopo quasi un anno, ancora 210.000 edifici lesionati da controllare. I sopravvissuti debbono pagare le imposte di successione

sulle case che non ci sono più. Delle stalle nessuna traccia. Poi, dopo il solleone, vuoi vedere che arriva l'inverno, con neve e gelo, e i poveri animali saranno ancora allo scoperto senza protezione?! Anche la celebre Area Food (da costruire con le donazioni dei mezzi di informazione) prevista ad Amatrice, che doveva ospitare tutti i nuovi negozi e i ristoranti sopravvissuti, è di là da venire, se mai verrà. Intanto le ruspe hanno abbattuto il grande complesso dell'Istituto Alberghiero di Amatrice che non tornerà mai più in città e resterà a Rieti, provvisoriamente, s'intende.

La ristoratrice Silvia Fronzi di Pieve Torina, che ha da noi ricevuto 5.000 Euro e che ha dato per mesi da mangiare ai Vigili del Fuoco, ha avuto un acconto dallo Stato di 45.000 Euro (su un credito vantato di 150.000 euro) che, co-

munque, le ha fatto comodo per pagare i fornitori. Il norcino "Calabrò Carni" di Visso continua a lavorare nell'azienda di un amico e partecipa a numerose fiere e mercati per vendere i suoi prodotti eccellenti. La coppia de "Il Giardino delle farfalle" ha avuto sostanziali contributi da privati e sta pensando a ripristinare la propria attività. Il bravissimo cuoco del "Vecchio Molino" (che ha avuto il ristorante distrutto) ha riaperto la sua attività in un ristorante sul lungomare di Porto Recanati. Il titolare della Panetteria Fronzi di Pieve Torina ha ristrutturato la sua azienda. Un piccolo contributo dell'Accademia in un dramma senza fine.

See International Summary page 70



Il finocchio marino

Un'erba spontanea dal sapore gradevolmente aromatico che si gusta lessa o fritta o in insalata.

DI GIANCARLO BURRI

Accademico di Padova

Tra le erbe spontanee dai nomi e dai sapori antichi, che fanno parte della tradizione popolare per i possibili utilizzi alimentari, curativi e cosmetici, anche per la singolarità dell'habitat di crescita, il finocchio marino merita, sicuramente, un'attenzione particolare.

Pianta selvatica della famiglia delle *Apiaceae* (*Umbelliferae*), come sedano

e prezzemolo, il finocchio marino (*Crithmum maritimum* L.) vive, infatti, lungo le zone costiere dei Paesi dell'Europa meridionale e occidentale, lungo quelle del mar Mediterraneo, in America Settentrionale e in Asia centro-occidentale: sulle spiagge o i greti ciottolosi, nei luoghi aridi e salati, su scogli, scogliere e dirupi sul mare, e per questo appartiene alla comunità floristica tipica della "zona degli spruzzi". Con forma di cespo a cupola appiattita e irregolare, infiorescenza caratteristica a ombrello, presenta foglie, di colore tra il grigiastro e il verde, carnose, glabre, quasi triangolari, molto simili a quelle delle piante succulente perché ricoperte da una cuticola cerosa protettiva.

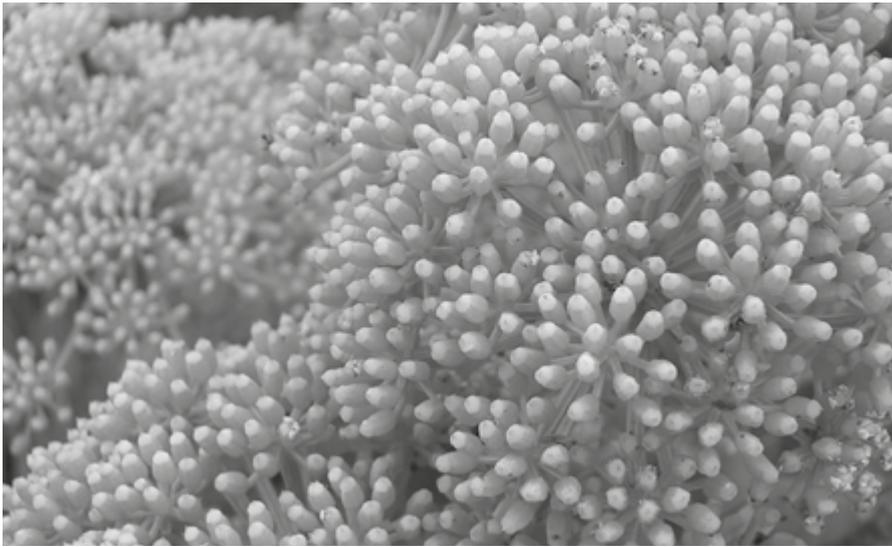
Per poter resistere nel suo habitat estremo, fortemente salmastro, questa graziosa pianticella - in una straordinaria capacità di adattamento - riesce a evitare la disidratazione per scambio osmotico, possedendo nella linfa una concentrazione salina molto simile a quella dell'acqua di mare. Inoltre, la cuticola cerosa che ricopre le foglie previene l'eccessiva evaporazione.

Tra i nomi dialettali italiani: *burcio* (Liguria), *baciglia* (Toscana), *paccassassi* (Marche), *salissia* (Puglia), *granfa de quaglia* (Campania), *erba di lupitittu* (Sicilia), *erba de Santu Perdu* (Sardegna).

Il consumo di *Crithmum maritimum* risale almeno all'antica Grecia e all'antica Roma: Dioscoride, nella sua opera *De materia medica*, ricorda l'impiego terapeutico contro la ritenzione urinaria del decotto in vino di foglie, mentre Callimaco, nel suo poemetto *Ecale*, narra del pasto a base di finocchio marino

Una raccoglitrice di finocchio marino in un'illustrazione di epoca vittoriana di W. Murrey





e grespino che la vecchia Ecale aveva offerto all'eroe Teseo rifugiandosi nella sua casupola per ripararsi da un temporale. Plinio lo chiamava, come i suoi concittadini, con il nome di "batide" e si dichiarava certo della sua azione lassativa e, se pestato crudo, come un buon rimedio contro la gotta.

Gli erboristi rinascimentali riferivano delle efficaci proprietà protettive di questa pianta, denominata *Petrus crescentius* (San Pietro è il Santo protettore dei pescatori), contro "il mal dei marinai", e all'epoca delle Repubbliche Marinare veniva conservata e consumata dagli equipaggi, durante i viaggi, proprio per il valore antiscorbutico.

La ricercatezza di questa pianta, per uso alimentare, nel XVII secolo trova autorevole citazione in Shakespeare, il quale, nel *Re Lear* (atto IV), mette in guardia sui pericoli mortali che correvano i raccoglitori di *samphire* nell'ar-

rampicarsi sulle ripidissime, bianche scogliere di Dover, dove esso cresceva rigoglioso.

Nella stessa epoca, il botanico inglese William Turner, nel suo *A new herball*, lo descrisse come "creta marina", nome con il quale era noto ai naturalisti suoi contemporanei, tra i quali John Gerard, che lo definì "di gradevole profumo, delicato al palato, benché di sapore che molti giudicano salato", consigliandolo anche quale ottimo ingrediente per preparare, con olio e aceto, una profumata e delicata salsa con cui condire le carni. Un'interessante conferma del corrente consumo alimentare del finocchio marino, in Inghilterra, è fornita da W. A. Bromfield (prima metà del 1800), il quale riporta che il proprietario del castello di Freshwater, sulle cui mura il *Crithmum maritimum* cresceva in abbondanza, esigeva un pesante tributo per autorizzarne la raccolta.

Del finocchio marino, che può essere considerato un ortaggio emergente (all'estero viene già commercializzato come prodotto di IV gamma), si utilizzano, in cucina, le foglie dal sapore gradevolmente aromatico e salato, fra il finocchio, l'aneto e il sedano, leggermente piccanti. I germogli e le foglie più giovani si possono gustare a crudo, in insalata (mescolandoli, però, con altri vegetali dal sapore non troppo deciso). Le foglie raccolte tra maggio e settembre sono ottime, lessate e condite con olio e limone, come accompagnamento a carni fredde e pesce, oppure ripassate in padella, con olio e peperoncino, per condire la pasta. Ottime anche pastellate e fritte, con un sapore che ricorda i gambi di carciofo. Molto appetitose e di svariati impieghi le conserve sott'aceto e sott'olio.

Grazie al contenuto di oli essenziali (con significative concentrazioni di acidi grassi della serie $\omega 3$ e $\omega 6$), acidi organici, proteine, sali minerali, beta-carotene e vitamina C, il finocchio marino presenta importanti proprietà terapeutiche: dall'efficace azione stomachica, digestiva e coleretica (stimola la secrezione gastrica e biliare, attenuando la fermentazione e gli spasmi gastrointestinali), a quella diuretica. Ha un'utile azione antirachitica, è un buon vermifugo e mostra anche effetti benefici contro le malattie coronariche.

A causa dello sfruttamento incontrollato, che rischia di causarne la progressiva scomparsa, in molte zone rivierasche (in Italia, il Conero), nella raccolta sono stati imposti opportuni divieti.

See International Summary page 70

PIATTO D'ARGENTO



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



Regali sofferenze

Maria Carolina, regina di Napoli, fu costretta dalla malattia del suo fornaio personale a mangiare il “pane di piazza”.

DI CLAUDIO NOVELLI

Accademico di Napoli-Capri



Quando a Maria Antonietta dissero, disperati: “Maestà, il popolo non ha più pane”, “Che mangino brioches” fu la lapidaria risposta della regina. Risposta che le costò la testa, ma che era dovuta a una vecchia abitudine di famiglia, come vedremo tra breve. Colpa, certo, di un genitore che le aveva troppo viziate, lei e la sorella Maria Carolina, andata in sposa al re Ferdinando. Evidentemente, il cuoco Vatel aveva lasciato un segno molto profondo tra tutti quelli che avevano a che fare con il sostentamento di altezze reali: in Francia, per colpa del pesce, qui da noi, più modestamente, per colpa di quattro panini; proprio così, per colpa di quattro panini non lievitati *comme il faut*.

Se Francesco Zagarel, aiutante fornaio della Real Casa, la sera del 20 dicembre 1769, fosse entrato nel locale della panetteria qualche minuto più tardi, avrebbe trovato il suo capo, Francesco Ignazio Hipman, morto impiccato. Il povero tedesco, apprestandosi a impastare il pane, rovistando nei barattoli di lievito, li aveva trovati tutti disperatamente vuoti e il nuovo rifornimento non era, per fatal combinazione, arrivato da Vienna. Come avrebbe fatto a preparare il pane per il giorno seguente, e la graziosa regina come avrebbe fatto

a mangiare un pane lavorato con un volgare lievito locale?

Il contratto che il “fornaro” Hipman aveva firmato con la Real Casa, appena il primo luglio di quell’anno, prevedeva che: “Per ogni libbra di pane del peso di onces sedici, che consegnerà così per la bocca di sua Maestà della farina più perfetta e di ottima qualità se li pagherà alla ragione di grana quattro la libbra. Per ogni pane tondo di tavola, e cucina per servizio della Regina Nostra Signora alla ragione di grana quattro la libbra. Per ogni kipfle [il kipferl, originario viennese, nella capitale francese fu ribattezzato *croissant*, mentre nella capitale del Regno delle Due Sicilie prese il nome di *cornetto*] più lungo, e più grande con butirro e latte, alla ra-

gione di grana 6 e $\frac{2}{3}$ l’uno. Per ogni kipfle, o siano stortini piccoli, con butirro e latte, alla ragione di grana quattro l’uno si pagerà per conto della casa il lievito, ossia criscito, che fa venire da Vienna ogn’anno, per il pane della Regina. Se gli darà il comodo per fare il pane dentro il R. Palazzo di Napoli, come ancora ne’ Reali siti di Portici, e Caserta, ed in qualunque altro sito Reale dove le Maestà Loro degneranno di passare a pernottare”. Il contratto prevedeva anche l’equipaggiamento necessario in occasione del trasferimento della regina in altre località.

Non resistendo alla vergogna di passare per uomo disaccorto o disaffezionato alla sua regina, al punto da costringerla a mangiare pane “qualunque”, fissata una fune alla trave che attraversava da un capo all’altro la stanza delle madie e fattone un nodo scorsoio, vi si era appeso; ma Zagarel giunse in tempo a salvarlo. Il caso fece naturalmente scalpore, e Maria Carolina, giunta fresca fresca da Vienna e intenzionata a farsi amare dai suoi nuovi sudditi e non a farsi odiare come avvenne in seguito, colse al volo l’occasione: fingendosi addolorata per il disgraziato fornaio, gli mandava tre volte al giorno il medico di corte ed ebbe l’augusta sfrontatezza di confidare al Primo ministro Bernardo Tanucci, con il quale già da subito non corse buon sangue: “Eccellenza io soffro tutto per i miei buoni sudditi, e lei lo vede, da otto giorni mangio il pane che essi mangiano: il pane di piazza”. Che classe, che stile! Bisogna ammetterlo, il sangue non è acqua!

See International Summary page 70



Le eccellenze alimentari del territorio

La Delegazione di Castel San Pietro-Firenzuola ha festeggiato il suo XV anniversario con un interessante convegno.

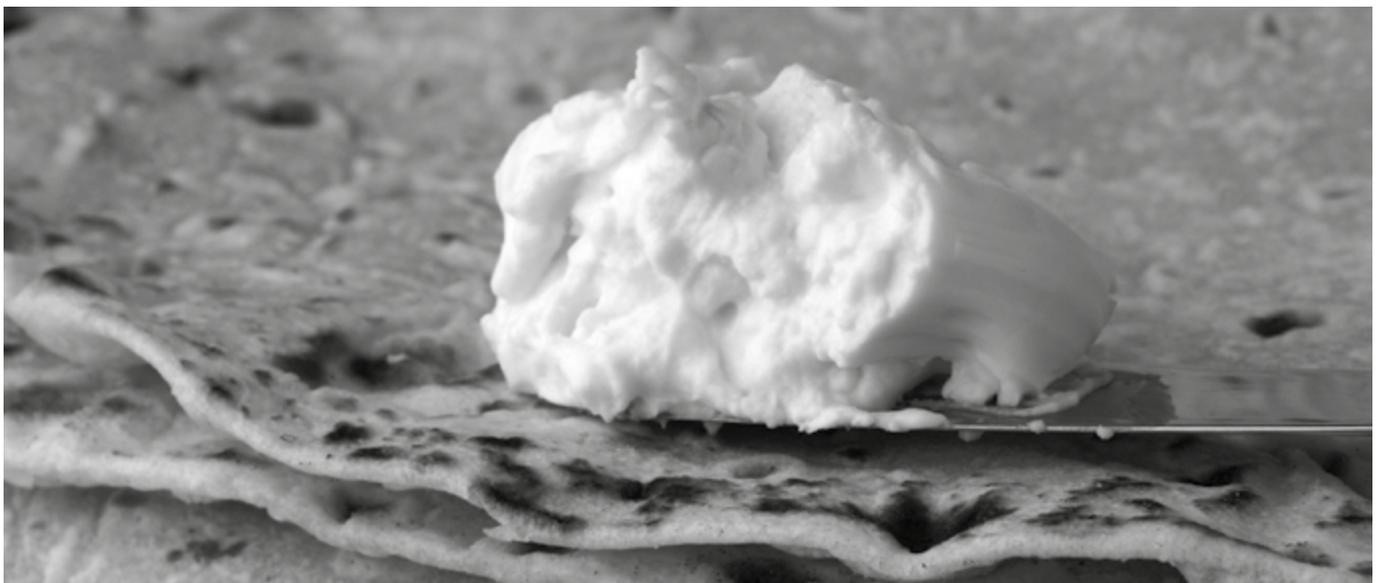
DI ANDREA STANZANI

Delegato di Castel San Pietro-Firenzuola

Il convegno sulle “Eccellenze alimentari del territorio” si è svolto presso l’Istituto alberghiero “Bartolomeo Scappi” e ha visto coinvolti quattro Comuni del territorio: Castel San Pietro Terme, Medicina, Firenzuola e Castel del Rio. Alla presenza dei Sindaci, delle autorità accademiche e di un numeroso pubblico, i relatori, coordinati abilmente dalla giornalista televisiva Gabriella Pirazzini, hanno presentato le eccellenze enogastronomiche sia a livello regionale sia nazionale. L’importanza dell’evento è stata sottolineata da Andrea Stanzani, Delegato di Castel San Pietro-Firenzuola, ideatore del convegno, il quale, nell’opuscolo illustrativo realizzato per l’occasione, si è così espresso: “La tradizione enogastronomica di un territorio non si conosce riproducendone la formula ma esaltandone i contenuti attraverso le sue eccellenze”.

Castel San Pietro Terme, ridente cittadina al confine fra l’Emilia e la Romagna, ha “celebrato” il castrato: l’allevamento della pecora e il consumo della sua carne sono sempre stati presenti nel territorio fin dai tempi più remoti e proprio alla braciola di castrato è dedicata una Sagra, l’evento enogastronomico più importante della città che, fin dal 1952, anno della sua nascita, ha reso nota la cittadina. Un’altra eccellenza castellana è lo squacquerone di Romagna Dop, un prodotto di origini antiche, fortemente legato all’ambiente rurale, dove era consuetudine produrlo e consumarlo durante il periodo invernale, grazie alla maggiore possibilità di conservazione. Le prime tracce certe e documentate della sua produzione risalgono al 1800, come dimostra la corrispondenza inviata dal cardinale Bellisomi, vescovo di Cesena in conclave a Venezia, al

vicario generale della diocesi cesenate, in cui si chiedeva notizia degli “squacqueroni” non ancora giunti alla mensa del prelado. Giacinto Carena, erudito in scienze naturali, vissuto fra la fine del Settecento e la metà dell’Ottocento, definisce lo “squacquerone” cacio tenero “cacio fresco” o “caciolino”, da mangiarsi subito, umido e poco sodo. A Castel San Pietro, da oltre quaranta anni, una delle aziende italiane, che meglio rappresenta la realtà casaria della regione nel settore dei formaggi freschi, ha saputo coniugare l’antica sapienza dei mastri casari con le più moderne tecnologie di trasformazione nella produzione dello squacquerone Dop. Derivato dal latte vaccino intero di razze bovine allevate in un’area geograficamente delineata, si presta in cucina a molte preparazioni, anche se il matrimonio ideale è con la piadina romagnola.





Sebbene sia stato creato alla corte dei duchi di Savoia nel XV secolo, in onore dell'eccezionale visita del re di Francia, il savoiardo ha avuto in Castel San Pietro una seconda patria, grazie alla famiglia Gardini che ne iniziò la produzione nella seconda metà del 1800. I savoiardi, o "biscotti alla savogliarda", erano stati protagonisti di due banchetti che si tennero in Castel San Pietro nel 1629 e nel 1652 in onore, rispettivamente, del cardinale Antonio Barberini e del cardinale Lomellini, come riportano antichi documenti. I savoiardi di Castel San Pietro ottennero importanti riconoscimenti: il diploma e la medaglia d'argento nel 1890, all'Esposizione Industriale Italiana di generi alimentari, vini e liquori di Roma; la Real Casa Savoia, nella persona della regina madre, nel 1903, mandò una

lettera di ringraziamento e una spilla d'oro a Ludovico Gardini per ringraziarlo dei savoiardi ricevuti in dono. A questi biscotti è legato un curioso episodio: divennero messaggeri di gratitudine all'intermediario che aveva favorito la liberazione del soldato Natale Salieri (la famiglia Salieri aveva affiancato la famiglia Gardini nella produzione dei biscotti) catturato dai turchi nella guerra di Libia, come riportano i giornali dell'epoca. Per la leggerezza e per la friabilità, i savoiardi erano raccomandati per convalescenti e puerpere, e in cucina si prestano a molteplici abbinamenti: in particolare, sono un ingrediente indispensabile per la zuppa inglese. La ricetta del Real biscotto è molto semplice: uova, zucchero e farina, ma è l'abilità del pasticciere che, con particolari dosaggi e

nella cottura, riesce a trasformarli nella prelibata dolcezza, compito che oggi, a Castel San Pietro, continua ancora, tramandando la tradizione dolciaria dell'antica famiglia Gardini-Salieri. Che dire poi del miele? Il territorio di Castel San Pietro, per la sua secolare tradizione apistica, costituisce un ambito ideale per l'Osservatorio nazionale del miele, che vi opera dal 1988, un organismo che associa istituzioni pubbliche e organizzazioni apistiche anche a livello nazionale.

Altre eccellenze sono state protagoniste del convegno: i celebri vini prodotti nelle colline di Castel San Pietro; la cipolla di Medicina, la cui reputazione risale alla fine dell'Ottocento e che è coltivata, nonché tutelata, in un territorio che comprende sei Comuni e la cui commercializzazione è promossa da un Consorzio; i marroni di Castel del Rio, fonte di ricchezza e preziosa merce di scambio fin dal Medioevo e che tuttora sono alla base dell'economia dell'Appennino; il farro e i marroni di Firenzuola.

La giornata ha avuto la sua conclusione con il pranzo che lo chef Giampiero Rinaldi, con gli alunni dell'Istituto, ha magistralmente preparato, presentando un menu con le eccellenze protagoniste del convegno, evidenziando, ancora una volta, quanto sia importante tutelare e valorizzare il territorio nella prospettiva dello sviluppo di un turismo enogastronomico e storico, alla scoperta delle eccellenze locali.

ANDREA STANZANI

See International Summary page 70





Dagli Arabi ai Normanni

Storia, cultura e gastronomia a Palermo, in occasione dei 60 anni della Delegazione.

DI DANIELA NIFOSÌ
Delegata di Palermo



Nella splendida cornice di Palazzo Chiaramonte Steri, sede del Rettorato dell'Università degli Studi di Palermo, si è svolto il convegno "Dagli Arabi ai Normanni: storia, cultura e gastronomia a Palermo", organizzato dalla Delegazione di Palermo, in occasione del sessantesimo anno di fondazione. Sono intervenuti il Vice Presidente Mario Ursino e il Presidente del Centro Studi "Franco Marenghi", Sergio Corbino.

La Delegata Daniela Nifosì ha salutato gli ospiti e i rappresentanti di numerose Delegazioni illustrando al folto pubblico i principi ispiratori dell'Accademia e le numerose attività svolte a livello nazionale, le iniziative in corso e ha introdotto il tema del convegno. Ha quindi invitato, per l'apertura dei lavori, il Magnifico Rettore dell'Università degli Studi di Palermo, professor Fabrizio Micari, il quale ha sottolineato il coinvolgimento, la presenza e l'impegno dell'Ateneo palermitano nell'insegnamento di discipline attinenti

l'alimentazione e la cultura dell'agroalimentare, anche promuovendo iniziative che riguardano i temi del mangiare sano, il tutto strettamente in sinergia con la programmazione dell'Ateneo che già da quest'anno ha attivato uno specifico corso di laurea in "Scienze e tecnologie agroalimentari". L'Assessore regionale all'Agricoltura, Sviluppo rurale e Pesca mediterranea, Onorevole Antonello Cracolici, è intervenuto sull'importanza della qualità dei prodotti agroalimentari siciliani, che rappresentano il biglietto da visita dell'isola nel mondo e che sono alla base delle tradizioni gastronomiche della regione.

Nicola Nocilla, Coordinatore della Sicilia Occidentale, si è complimentato con la Delegazione di Palermo per la scelta del tema del convegno, che rappresenta il tassello di un mosaico di un periodo storico la cui lettura è ancora da definire. Sono poche le testimonianze, databili con certezza, per gli effetti della continua rimozione del patrimo-

nio storico e documentale. Lo stesso Palazzo Chiaramonte Steri, sede del convegno, ne è un esempio: le origini, pur datate nel XIV secolo, in seguito a specifici interventi di ricognizione in profondità del primordiale livello di posa, lo farebbero risalire, probabilmente, al periodo arabo, del quale tuttavia non rimane traccia nella documentazione storica.

Beniamino Macaluso, Direttore del Centro Studi della Sicilia Occidentale, riporta nel suo *excursus* i 60 anni della Delegazione di Palermo, nata appena 3 anni dopo la fondazione dell'Accademia a Milano, sottolineando come Palermo sia sempre stata una città dalla fervente attività culturale, aperta alle innovazioni.

Giuseppe Giaimo, Consultore di Palermo, con magistrale competenza nel coordinare i lavori, ha introdotto il periodo storico, facendo un richiamo alla mobilitazione dei Normanni, i quali, provenendo dalla penisola scandinava, dopo essersi fermati in Inghilterra, vengono chiamati a dirimere diatribe sorte tra gli emiri di Sicilia.

Il benemerito professor Giovanni Ruffino introduce l'argomento delle diverse correnti di lingue e di culture che hanno attraversato il Mediterraneo, delle quali la Sicilia è stata importante testimone, essendo crocevia di popoli e di civiltà. Attraverso le immagini, illustra come siano riconoscibili le correnti migratorie delle parole che viaggiano tra il latino e il greco, i dialetti berbero-arabizzati e quelli siciliano-castigliani. È così che, nell'ambito della cultura dell'alimentazione, sono state pubblicate le carte linguistiche corre-



late ai vocaboli alimentari, tuttora in uso, e non solo in Sicilia, risalendo alle matrici arabe o normanne di provenienza dal francese antico. Attraverso il nome di alcune parole, quindi, si può sicuramente ricostruire la storia linguistica della Sicilia in lungo e in largo per il Mediterraneo.

L'intervento del professor Barbera, Ordinario di Colture arboree, con le immagini e la descrizione del paesaggio della Sicilia nel periodo arabo-normanno, ha portato indietro nel tempo, definendo la "conca d'oro" quale paradisiaco miracolo prodotto dal condizionamento delle acque operato dalle tecniche dell'uomo e conchiglia circondata da una corona di monti, pianura ricca di acqua e aperta sul mare dal dolce clima. Sicuramente i *qanat*, canali di irrigazione che utilizzano la ricca falda acquifera della pianura, sono tra le rivoluzioni agricole e innovazioni della cultura islamica che hanno contribuito a definire la biodiversità del territorio, dando spunto a nuove formule alimentari. Palermo diviene una città ricca di acqua, di nuove varietà di alberi da frutto e di piante sconosciute, con un'agricoltura di grande impatto sul paesaggio.

Rita Cedrini, componente del Centro Studi Territoriale, ha affascinato l'attento uditorio sull'antropologia del quotidiano tra noi. I popoli si sono sempre mossi alla ricerca di nuove terre; ciò ha determinato l'incontro/scontro tra culture diverse, che vengono assorbite fino a perdere le tracce di un'apparte-

nenza lontana. Così accade anche durante la dominazione araba, racchiusa nell'arco temporale che va dall'831 al 1072. Quasi trecento anni in cui, nelle successioni generazionali, si consegnano, spesso senza consapevolezza, i retaggi ormai considerati propri. Palermo, sotto la dominazione araba, è una città molto popolosa, con una classe mercantile attiva e capace, e con numerosi mercati. La presenza della moschea fungeva da centro di contrattazioni di carne e pesce, ma anche di prodotti agricoli. Sono favoriti i trasporti e i commerci; viene istituito il servizio postale a cavallo che, con stazioni di posta magrebine, segnerà la storia dei collegamenti fino a tempi a noi vicini.

Gifar II è passato alla storia come "il Lorenzo de' Medici della Sicilia araba", tollerante al punto da far proliferare pittori, scultori, artisti del legno, conciapelli, tintori di tessuti e orafi, e ancora ai nostri giorni la capacità esecutiva artigiana, tramandata nel corso dei secoli, è divenuta tratto caratterizzante della produzione siciliana.

Gaetano Basile, membro del Centro Studi "Franco Marengi", ha poi connotato il periodo storico con le abitudini gastronomiche dei musulmani e degli ebrei: gli uni osservanti delle prescrizioni coraniche dell'halal e gli altri di quelle kasher del Kashrut. Ciò ha arricchito la gastronomia isolana conservando nei secoli quella identità che si è confusa con l'anima stessa della cucina siciliana. A fine pasto, tanti dol-

ci comuni a musulmani ed ebrei: il torrone, la cubaita, datteri farciti con pasta di mandorla, dolci al pistacchio, mandorle, nocciole, noci, e anche piccole paste fritte, morbide, spugnose ricoperte di miele o ricotta addolcita, *isfang*, le attuali *sfinci*.

Ignazio Tozzo, Dirigente Generale dell'Assessorato Regionale per la Salute, nel suo intervento, ha posto in rilievo l'importanza della gastronomia in relazione alla sicurezza alimentare e alla prevenzione sanitaria. La prevenzione primaria e corretti stili di vita rappresentano, infatti, l'assetto fondante della nostra salute, aiutano a prevenire le malattie cronico degenerative e sono alla base di programmi di formazione sui corretti stili di vita da acquisire sin dalla più tenera età.

Dario Cartabellotta, Dirigente Generale dell'Assessorato Regionale dell'Agricoltura, ha ribadito la grande influenza che hanno avuto le popolazioni che si sono susseguite nell'isola, che di fatto hanno prodotto un notevole arricchimento per la biodiversità del mondo animale e di quello vegetale.

Il Sindaco di Palermo, Leoluca Orlando, ha tracciato uno spaccato della città, che attualmente si trova in un felice momento storico, molto simile a quello che è stato l'arabo-normanno. Nella straordinaria epoca di Federico II, nella quale vi era tanta attenzione alla biodiversità, vi era anche un grande senso di autostima a rafforzare l'identità sociale. La cucina, intesa come veicolo culturale a 360 gradi, sarà uno degli argomenti di riferimento del 2018, nel quale Palermo sarà la Città italiana della cultura.

Infine, il Vice Presidente Mario Ursino si è complimentato per l'altissimo livello di straordinaria cultura e amore dimostrato verso l'Accademia da parte dei relatori. L'Accademia vive un periodo di grande notorietà grazie a tutte le iniziative intraprese e anche grazie alle Settimane della Cucina italiana nel mondo che tengono desta l'attenzione sulla cultura italiana.

DANIELA NIFOSÌ

See International Summary page 70



Prodotti della terra trevigiana

Il convegno, organizzato dalla Delegazione di Treviso-Alta Marca, in occasione dei dieci anni dalla fondazione.

DI NAZZARENO ACQUISTUCCI
Delegato di Treviso-Alta Marca

La Delegazione di Treviso-Alta Marca ha raggiunto il piccolo traguardo dei dieci anni di vita, che ha festeggiato, nel solco della migliore tradizione accademica, con un convegno che rimarcasse la presenza sul territorio e la vocazione culturale del sodalizio. Il convegno, organizzato nella Sala Consiliare del Comune di Asolo, ha avuto come tema: "Eccellenze trevigiane a tavola". Cinque relatori si sono alternati nella presentazione dei vari argomenti con il professor Danilo Gasparini, membro del Centro Studi "Franco Marenghi", in qualità di moderatore. Il primo è stato sul Prosecco. Il relatore,

il produttore dottor Umberto Marchiori, ha presentato il progetto di analisi sulle caratteristiche di unicità e distinguibilità proprie del Conegliano Valdobbiadene Prosecco superiore Docg, intitolato "I fattori primi del Superiore". Negli ultimi dieci anni, è stato fatto un percorso di ricerca incentrato sulla valorizzazione delle storiche varietà autoctone del Prosecco Conegliano Valdobbiadene. Con protocolli di vinificazione dedicati, è stato possibile esprimere le caratteristiche intrinseche dei vecchi vitigni locali Perera, Bianchetta e Verdiso, i quali, per difficoltà di gestione e non costanti rese produttive, sono stati relegati al ruolo di gregari della versatile e produttiva Glera, ma che presentano aromaticità uniche e riconoscibili. Custodire la biodiversità dei vecchi vigneti, oltre a rappresentare una via di sviluppo per la sostenibilità, costituisce anche una chiave di successo edonistico e commerciale e certamente un contributo all'affermazione del "made in Italy".

Ha parlato poi il Direttore responsabile di un'azienda casearia, Alessandro De Conto, sugli ultimi formaggi di malga sempre più rari da trovare. Il formaggio è un alimento che condensa in sé un complesso mix di storia, territorio, geografia, antropologia, sociologia, zootecnia, frutto, in molti casi, di un percorso plurisecolare ricco di trasformazioni, contaminazioni e interazioni. Quando poi si parla del formaggio di malga, si deve prendere contatto con diverse sue sfaccettature, non soltanto quella organolettica. L'alpeggio costituisce il *terroir* privilegiato per la produzione casearia e nel territorio prealpino trevigiano si trovano ancora





casari resistenti, più o meno strutturati, che nei mesi estivi si spostano con le loro mandrie in montagna, riqualificando luoghi per il resto dell'anno spesso dimenticati. Il prodotto che se ne ottiene rappresenta una vera eccellenza, appannaggio di pochi perché scarsa ne risulta la produzione.

Un altro argomento, trattato dal professor Paolo Sambo dell'Università di Padova, ha interessato i più tipici prodotti della terra trevigiana, come il radicchio rosso, le patate, i fagioli e altri ortaggi che rappresentano nel territorio una ricchezza alimentare consolidata. In un mondo sempre più globalizzato, il rischio di "perdere o dimenticare" le proprie radici diventa rapidamente più reale. Dal punto di vista della nutrizione e alimentazione, il concetto di "radici" e "tradizioni" non è soltanto una questione storica e di memoria, ma anche di educazione alimentare e di salute. Nel panorama italiano ed europeo, l'Italia si pone ai primi posti in termini di prodotti a marchio Igp e Dop. Il Veneto, poi, risulta essere al secondo posto in Italia, con ben 36 diverse produzioni tipiche (18 Dop e altrettante Igp); ma si tratta solo della punta dell'iceberg dato che, a supporto dei prodotti che hanno raggiunto l'ambito traguardo della certificazione, ce ne sono altri, molti altri (370), che sono definiti "Agroalimen-

tari tipici". Ognuno di questi rappresenta il risultato di anni, decenni se non secoli di storia e di prove per ottenere un'eccellenza qualitativa. Sono stati brevemente illustrati alcuni di tali prodotti ed evidenziate le loro caratteristiche qualitative, nutrizionali e salutistiche che contribuiscono a creare quel meraviglioso connubio tra gratificazione mentale e fisica che permette di apprezzarli quando li gustiamo a tavola e che rappresentano, inoltre, un potentissimo strumento per mantenerci in salute. C'è stato poi l'intervento di un cuoco, Nicola Dinato, il quale, seppur giovane, ha cultura e fantasia per saper coniugare tradizione e creatività. Il suo intervento ha voluto evidenziare l'importanza della salvaguardia della biodiversità e dei prodotti di eccellenza attraverso il lavoro di un cuoco moderno, consapevole dell'opportunità di preservare tutto il patrimonio agroalimentare rimasto. Uno chef conscio della responsabilità, non solo di interpretare la materia prima, ma di trasmetterla, diffonderla, promuoverla e tutelarla. Grazie al ruolo di ambasciatore del gusto, a livello capillare, dei nostri micro territori, la figura del cuoco sempre più dovrà lavorare per il ripristino di una biodiversità a rischio di estinzione. Più il livello di cucina si alza, più le parole e i fatti avranno un peso maggiore per sensibilizzare i consumatori.

Una missione da costruire passo dopo passo.

Infine, Anna Maria Pellegrino, Presidente dei *food blogger*, che tanto spazio stanno avendo nel mondo internet, ha confermato che riporterà in rete tutto ciò che interessa la gastronomia e, in particolare, quale sviluppo le eccellenze trevigiane abbiano avuto grazie alle tante iniziative del settore.

A conclusione del convegno, il Consigliere e Segretario di Presidenza, Renzo Rizzi, ha portato i saluti del Presidente Paolo Petroni e del Segretario Generale e ha espresso parole di apprezzamento per gli interessanti argomenti trattati. Al convegno sono stati invitati tutti i Delegati veneti e anche di altre regioni confinanti. Inoltre, in occasione del decennale, la Delegazione ha stampato un libro-diario di tutte le attività culturali svolte, che è stato distribuito ai partecipanti durante il pranzo, presso la "Locanda Baggio" di Asolo. Incontro a tavola, naturalmente, all'insegna dei prodotti di eccellenza che il territorio è in grado di offrire e che il cuoco Nino Baggio ha saputo interpretare con sensibilità e passione, riscuotendo il consenso generale e dimostrando di meritare ampiamente la recente assegnazione del Diploma di Cucina Eccellente.

NAZZARENO ACQUISTUCCI
See International Summary page 70



Pochi ma di gran pregio

I vini liguri sono prodotti di nicchia, come il Rossese di Dolceacqua, che ha avuto illustri estimatori.

DI PAOLO LINGUA

Accademico di Genova Est



Ancora negli anni Cinquanta e Sessanta del secolo scorso, la produzione di vino in Liguria era considerata una “curiosità”, sia pure con qualche rara eccezione. C’era una critica, tutto sommato fondata, che accompagnava quasi sempre quei vini: una sbadata e non sapiente gestione della coltivazione e una discontinuità del prodotto legato, anche per via della presenza del salino (pregio e difetto allo stesso tempo), a una produzione estemporanea. I genovesi, in particolare, non sono proprio agricoltori nel loro DNA, a meno che non si tratti di specifici prodotti di nicchia, in questo caso di gran pregio. La produzione più nota resta sempre quella delle Cinque Terre, dove la fiamma dello speciale e robusto vino bianco, coltivato da sempre sulle impraticabili terrazze sorrette da muretti a secco, ebbe la nobile menzione nel celebre saggio di Sante Lancerio, il “bottigliere dei Papi” nel XVI secolo, che lo ricordò anche come pregiato

“vino da messa” per la liturgia pontificale. L’alto contenuto alcolico ne consentiva, infatti, il trasporto via mare e la conservazione. Molti vini bianchi, a quel tempo, dopo pochi mesi diventavano aceto, avendo poca consistenza alcolica. Ovviamente, accanto al “bianco delle Cinque Terre” va ricordato lo “Sciacchetra”, amato da popolani e da poeti e che rappresenta il “non plus ultra” dei vini da dessert.

Lasciando le terre dell’estremo Levante ligure, ci spostiamo, ora, all’estremo Ponente, in provincia di Imperia. Qui esiste il vino rosso più nobile della Liguria, un vino da carni rosse - selvaggina e in particolare il cinghiale, oppure l’agnello che ha brucato erbe in riva al mare, che poi danno alle sue carni un sapore particolare - e da consumo invernale. Esso ha sempre raggiunto, anche in epoche diverse dalla nostra, una gradazione tra i 13,5° e i 14°. Si tratta del “Rossese di Dolceacqua”, coltivato non solo nell’incantevole paese

da cui prende il nome, ma nella fascia collinare arroccata alle spalle di Ventimiglia e di Bordighera, sino quasi a Sanremo (i punti più nobili sono Soldano, Perinaldo, Baiardo, San Biagio della Cima e Vallecrosia). Del Rossese è stato elogiato il retrogusto amarognolo che può ingentilirsi, a seconda della zona di coltivazione, con profumi di rosa e di fragola. Ne sono stati innamorati, in tempi recenti, Luigi Veronelli e Massimo Alberini.

Per una curiosità di sapore poetico, l’etichetta per un produttore, ormai scomparso da molti anni, è stata creata dal famoso disegnatore francese Raymond Peynet che viveva nei pressi di Nizza e che era un autentico gourmet. Il vino, che, secondo un’informazione non provata, pare fosse conosciuto e apprezzato anche da Papa Paolo III in pieno Rinascimento, ebbe (pare) giudizi lusinghieri da parte di Napoleone, ancora giovane generale, nella prima campagna d’Italia. Il Rossese si ottiene da una miscela di uve, il 70% delle quali è costituito dal cosiddetto “Rossese di Ventimiglia” o “Rossese Nero”. In percentuali a volte differenti, si aggiungono anche uve bianche della zona, come il Vermentino e la Massarda. Tale presenza conferisce al vino (da bersi preferibilmente dopo tre - quattro anni, anche se regge un invecchiamento superiore) un colore rosso brillante, quasi scintillante. Ultima curiosità: il nome. Rossese non deriverebbe, secondo filologi latini, che ne sono di fatto certi, dal colore, bensì dal termine *racens*: un vino, cioè, che si fa sentire in gola. “Raschia” ed esalta le papille.

See International Summary page 70



Tra bisogno e piacere

Le regole del mangiar bene e del benessere psicofisico.

DI SALVATORE BATTISTI

Accademico di Latina

“**S**e fossimo in grado di fornire a ciascuno la giusta dose di nutrimento ed esercizio fisico, né in eccesso né in difetto, avremmo trovato la strada della salute”, scriveva Ippocrate nel IV secolo a.C. Il concetto di benessere psicofisico, associato a una regolare pratica sportiva, resta attuale e di fondamentale importanza anche ai nostri giorni. Nonostante il grande interesse dei media per il mondo della gastronomia, il consumatore italiano è scarsamente, e solo sporadicamente, informato sugli stretti legami che intercorrono fra alimentazione e salute. Eppure, dall'alimentazione dipendono

molto fattori che condizionano il nostro benessere, il così detto “stare in forma”, la possibilità di prevenire malattie e, non ultima, la soddisfazione del palato. L'organismo umano, come tutte le specie animali, per crescere, vivere e mantenere le funzioni vitali dei suoi organi, necessita di un apporto di energia. Questa è fornita dagli alimenti. Con “nutrizione” si intendono i “processi biochimici” utilizzati dall'organismo per metabolizzare gli alimenti, mentre con “alimentazione” si intende l'assunzione di alimenti, i quali, digeriti e assorbiti dall'organismo, forniscono i nutrienti, sostanze necessarie per la crescita, il rinnovamento e il funzionamento delle parti di cui l'organismo è composto. Negli ultimi sessant'anni, i consumi alimentari degli italiani sono ampiamente mutati: si assumono più calorie, più proteine e grassi di origine animale, meno carboidrati complessi e più zuccheri semplici. Tutto ciò, insieme a uno stile di vita sedentario, ha inevitabilmente portato a un aumento delle malattie cronico-degenerative quali diabete, ipertensione, malattie cardiovascolari, tumori, sovrappeso e obesità. Il 33% degli italiani è in sovrappeso e il 7% è decisamente obeso (dati ISTAT). Cresce anche l'obesità infantile che va presa in considerazione. Il nostro organismo, come si è prima accennato, ha bisogno di energia che ricava dal cibo. Il fabbisogno calorico è la quantità di energia misurata in calorie (kcal) che ogni giorno ci serve per poter svolgere tutte le nostre attività. Esso varia con l'età (maggiore nei giovani), con il sesso (maggiore nei maschi) e l'attività fisica. Se l'energia in entrata è maggiore di





quella in uscita (o per troppe calorie dovute a troppi cibi e/o cibi troppo calorici o per poche calorie utilizzate per scarsa attività fisica) il peso del corpo aumenta. 7,7 calorie in più formano 1 grammo di grasso, e se si assumono più calorie di quante se ne bruciano, il corpo immagazzina l'eccesso sotto forma di adipe e aumenta di peso; invece, se si bruciano più calorie di quante se ne assumono, l'organismo dovrà ricorrere ai nutrienti delle proprie cellule con conseguente perdita di peso. La maggior parte del tessuto corporeo utilizzato a questo scopo è il grasso, ma se viene usato il tessuto magro questo non è positivo per l'organismo.

L'attività fisica è molto importante, in quanto non bisogna dimenticare che l'uomo è stato programmato geneticamente per farne molta (per scappare dai predatori, per cacciare, per procurarsi il cibo ecc.) e quindi se scarsa fa male all'organismo, inoltre oggi si mangia di più e si mangiano alimenti a maggiore contenuto calorico per cui, per avere un bilancio energetico in pareggio, bisogna fare più attività motoria. I vantaggi sono di: contrastare l'obesità e il sovrappeso, favorire la prestanza fisica, prevenire molte malattie, ridurre l'ansia, lo stress, la depressione, migliorare l'umore e aiutare a dormire meglio.

Sono consigliati almeno 60 minuti al giorno di attività fisica leggera e almeno 60 minuti alla settimana di attività fisica impegnativa. A parità di tempo, è meglio un'attività fisica tutti i giorni che poche volte a settimana. Non si dovrebbe stare seduti più di 60-90 minuti di seguito.

Le sostanze nutritive, o nutrienti, si classificano in grassi o lipidi, proteine o protidi, vitamine, sali minerali, acqua, alcol. Gli zuccheri o carboidrati hanno la principale funzione di fornire immediatamente energia che però subito finisce, mentre gli zuccheri complessi (amidi: pane, pasta, riso, polenta, patate, castagne, legumi) forniscono energia più lentamente ma più a lungo: non determinano sbalzi nella glicemia e sono da preferire.

I lipidi provvedono alla riserva energetica; sono componenti delle membrane

cellulari e precursori di sostanze regolatrici (del sistema cardiovascolare e immunitario, della coagulazione del sangue, della funzione renale); fungono da trasportatori delle vitamine liposolubili e provvedono al fabbisogno di acidi grassi essenziali. I grassi o lipidi si classificano in saturi e insaturi. Questi ultimi possono essere monoinsaturi e polinsaturi. Fanno bene alla salute e sono presenti in olio d'oliva, d'arachide, frutta secca oleosa; contengono gli ω 3 e gli ω 6. Esercitano un'azione preventiva nei confronti della deposizione del colesterolo e dei disturbi cardiovascolari. Gli acidi grassi omega 3 riducono i trigliceridi e prevengono l'infarto e l'ictus. Gli acidi grassi saturi fanno male alla salute, in quanto favoriscono l'ipercolesterolemia e le malattie cardiovascolari. I grassi trans, che non dovrebbero superare i 5 g/die, irrigidiscono le membrane cellulari e aumentano il colesterolo nel sangue. Sono presenti soprattutto nell'olio di palma e di cocco (indicati come "grassi vegetali" sulle confezioni alimentari), margarina solida, burro, formaggi, carni grasse, salumi, snack dolci e salati. La scritta "grassi idrogenati" significa grassi saturi e grassi trans.

Le proteine hanno una funzione plastica, in quanto sono i mattoni del nostro corpo. Cibi proteici sono: uova, formaggi, legumi, pesce, carne, cereali, latte. L'eccesso di proteine sovraccarica il rene ed è un fattore di rischio per i tumori.

Le vitamine hanno una funzione regolativa. Sono sostanze organiche naturali o sintetiche, prive di valore energetico ma indispensabili per il corretto funzionamento dell'organismo. I sali minerali svolgono una funzione strutturale e regolativa. Sono indispensabili per lo svolgimento di tutte le funzioni vitali. L'acqua è il principale componente della materia vivente e costituisce circa il 60% in peso di un essere umano adulto. È necessaria nell'organismo umano per diversi motivi: è il solvente ideale per molte sostanze, permette il trasporto dei nutrienti ai diversi organi, rappresenta il mezzo in cui avvengono le reazioni biochimiche. L'organismo umano



elimina ogni giorno, mediamente, 2.550 ml di acqua, che dovrebbe essere sostituita da una pari quantità.

Un'attenzione particolare meritano i radicali liberi che danneggiano le membrane cellulari, favorendo l'invecchiamento e le malattie degenerative come il cancro e l'arteriosclerosi. Si introducono con gli alimenti: per esempio frittiture (soprattutto con oli di girasole, mais e soia) e col fumo di sigarette. Si formano nell'organismo nella normale attività di trasformazione delle sostanze (metabolismo), per combattere infezioni, e quando ci si espone a lungo al sole. Gli antiossidanti contrastano i radicali liberi e svolgono azione anticancro, antiarteriosclerosi e antinvecchiamento. Si trovano nei vegetali e nella frutta, nell'olio extravergine di oliva, nel vino rosso, nei cereali integrali, nei legumi. Gli alimenti più antiossidanti sono: uva nera, mirtilli, cavolo, more, spinaci, verza, prugne, pompelmo e arancia.

Le fibre si trovano solo negli alimenti di origine vegetale: verdure, frutta, legumi, cereali integrali. Non vengono digerite ma conferiscono un senso di sazietà, agevolano lo svuotamento intestinale, diminuiscono il tempo di contatto e quindi contrastano il cancro, regolano il livello di glucosio nel sangue e riducono il rischio di malattie cardiovascolari.

Quali sono i consigli per un'alimentazione corretta? Fare una prima colazione adeguata (latte o yogurt, pane, marmellata o frutta); limitare il più possibile il consumo di merendine, biscotti, snack, patatine, caramelle, bibite; mangiare più spesso pesce e legumi; la frutta e la verdura devono essere fresche e di stagione; limitare il consumo di cibi fritti; non mangiare troppo salato; variare l'alimentazione, non mangiare troppo, muoversi il più possibile.

See International Summary page 70



La treccia dell'Incoronata

È fatta con la pasta di caciocavallo e si porta a tracolla, a mo' di fascia, il giorno della festa della Madonna.

DI GIAMPAOLO COLAVITA

Membro del CST Molise

La storia del Molise è contraddistinta dalla millenaria pratica della transumanza. Dall'Abruzzo, dall'alto Molise e dal Matese, le greggi e le mandrie scendevano al Tavoliere in settembre e risalivano in aprile-maggio, percorrendo la fitta rete di tratturi e tratturelli ("erbai fiumi silenti" di dannunziana memoria), che ancora segnano in lungo e in largo la regione. Questi flussi di uomini e animali mettevano in moto un ricco interscambio con le comunità site lungo i tratturi. Formaggi e ricotta erano scambiati con pane, scarpe, vestiti, utensili, cosicché nei "riposi" (aree di sosta) si creava anche un'osmosi di valori umani e le pratiche commerciali si contaminavano di contenuti e valori culturali, che nei secoli si sono

stratificati e radicati in tutta la regione. Per questo, ancora oggi, ritroviamo produzioni casearie originarie delle zone montane, ben vive anche nel Medio e Basso Molise, come a Santa Croce di Magliano che, l'ultimo sabato di aprile, dedica alla transumanza la festività della Madonna dell'Incoronata.

La mattina della festa, gli animali (vacche, pecore, capre, cavalli) vengono guarniti con drappi e fiocchi. Gli uomini, con gli abiti della festa, cavalcano i cavalli più belli e briosi e ognuno porta una treccia di pasta di caciocavallo a tracolla a "mo' di fascia", tessuta a maglie strette (*torza, torza*), con ai due capi una frangia realizzata sfilacciando per un po' i fili di pasta e legandoli con un fiocco colorato o un nastro con i colori





della bandiera italiana. Sia per preservare gli abiti, sia per non insudiciare la treccia, questa viene indossata su un asciugamano di cotone o di lino bianco. Le vacche non vengono munte e sono portate alla benedizione con le mammelle turgide di latte, come segno propiziatorio di fecondità della terra e abbondanza dei raccolti. Dopo la benedizione degli animali, le trecce vengono sciolte e distribuite ai fedeli in segno di comunione. Con questo rito, territorio, comunità e sfera animale, accanto al simbolismo della condivisione del cibo, si legano in maniera inscindibile.

La treccia dell'Incoronata rappresenta, quindi, un prodotto di elevato valore simbolico, a testimonianza che il Molise è terra di transumanza e di pastori, che non solo sapevano curare gli animali, ma erano anche bravi nell'arte dell'intreccio di cesti o delle "fuscelle" di giunco per la ricotta e i formaggi. Unendo la maestria dell'intreccio alla tecnica casearia, hanno creato un formaggio unico nel suo genere, da offrire alla Madonna il giorno della sua festa. Appena fatta, la treccia assomiglia a una sciarpa di calda lana; con il passare dei giorni, i fili ingialliscono, ricordando così i cesti di vimini.

Attraverso il dono della treccia, gli allevatori ringraziano la Madonna per

la protezione ricevuta, per l'andamento del raccolto e per le nuove nascite in stalla, per cui essa rappresenta il simbolo e la sintesi di un rito propiziatorio per l'abbondanza delle produzioni agricole e zootecniche. Solitamente la treccia non pesa mai meno di 1 kg ed è lunga minimo 50 cm. Non ha crosta e la pasta si presenta compatta ed elastica. I profumi sono quelli tipici del latte fresco e del siero-innesto, con note vegetali che ricordano l'erba fresca. Al gusto si presenta dolce, con una leggera acidità e sapidità. Per apprezzarne al meglio le caratteristiche, va gustata tal quale, tagliando pezzi di 10 cm e sfilacciandoli con le mani. È possibile che, una volta, la grandezza della treccia indicasse l'importanza del massaro. Il latte della mungitura serale e mattutina viene riscaldato nella caldaia di rame stagnato, si aggiunge prima il siero-innesto e poi il caglio e di lì a poco si ha la coagulazione. Mormorando un ringraziamento a Dio, il casaro rompe la cagliata con il segno di croce tracciato con lo spino e la lascia maturare sotto siero, poi la scotta leggermente con il siero caldo che rimane dalla produzione della ricotta. Quando la pasta è ben matura, la taglia in tranci sottili e la fila con acqua quasi bollente, finché non diventa nerbosa ed elastica. Con gesti continui e ritmati, come se doves-

se tessere una fune, modella un filo ininterrotto dello spessore di un dito, che mano a mano rassoda in acqua fredda e poi immerge in salamoia per circa un quarto d'ora. La corda di pasta filata viene stesa su un tavolo e tagliata in fili della lunghezza desiderata. Questi sono legati tutti insieme a un'estremità (capo) e appesi a un gancio o tenuti perpendicolari da un aiuto. Inizia la tessitura della treccia a "maglia bassa". Molto importante è l'ordine con il quale i fili vengono intrecciati: nel caso non sia regolare, si ha una tessitura disomogenea. Infine, si lega il capo opposto e la treccia è posta ad asciugare su un panno di lino. Divaricando qualche "maglia", si possono inserire spezzoni di filo sfrangiati a "mo' di fiocco" per guarnire ulteriormente la treccia.

Dai ricordi di diverse persone, dai racconti degli anziani e da materiale fotografico, è stato possibile sapere che in passato la pasta filata veniva intesata per fare veri e propri "vestimenti" (gilè, camiciole, gonnine per le bambine, ecc.) con cui adornarsi il giorno della Madonna Incoronata.

Fino ad alcuni anni fa, la treccia si faceva quasi esclusivamente in occasione di questa festa, ma oggi è possibile reperirla giornalmente in azienda o nei negozi di prodotti tipici locali.

See International Summary page 70

CENA ECUMENICA 2017

La riunione conviviale ecumenica, che vede alla stessa mensa virtuale tutti gli Accademici in Italia e nel mondo, si svolgerà il 19 ottobre alle 20,30, e avrà come tema "I formaggi nella cucina della tradizione regionale". Un tema, scelto dal Centro Studi "Franco Marengoli" e approvato dal Consiglio di Presidenza, volto a valorizzare un alimento, di cui l'Italia è ricchissima, che entra come componente essenziale o sussidiario in numerose preparazioni tipiche del territorio, accanto a interessanti innovazioni. I Delegati cureranno che la cena ecumenica sia accompagnata da un'inedita relazione di carattere culturale per illustrare l'importante argomento proposto e che, sulle mense, il menu sia composto in omaggio all'alimento scelto.





Cibo, identità e integrazione

Un progetto che vede il cibo italiano e del Mediterraneo al centro di un percorso formativo per giovani immigrati.

DI JUNE DI SCHINO

Accademica onoraria di Roma

Come ha affermato Claude Lévi-Strauss, “La cuisine d’une société est un langage dans lequel elle traduit, inconsciemment, sa structure”. Considerato il significato profondo di queste parole, forse nulla meglio della tavola rispecchia perfettamente l’autentica espressione popolare, le tradizioni del passato e dell’ingegno così tipicamente italiano.

Consapevoli che la cucina racchiuda anche la storia e la memoria dell’Italia, così come ogni Paese del mondo, qui si è focalizzato particolarmente sulla provenienza degli immigrati. Con le Acli provinciali di Roma, in collaborazione con l’Istituto professionale per l’Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera “Vincenzo Gioberti” di Roma, e il sostegno della fondazione Cattolica Assicu-

razione, l’ospitalità della Caritas e il Patrocinio del I Municipio del Comune di Roma, si è voluto realizzare un progetto di grande valore sociale.

“Cibo, Integrazione e Solidarietà” vede il cibo italiano e del Mediterraneo al centro di un percorso formativo di un gruppo di giovani immigrati provenienti da numerosi Paesi tra i quali: Romania, Congo, Albania, Madagascar, Paraguay, Cuba, Nigeria e Russia. L’idea nasce dall’instancabile Lidia Borzi, Presidente delle Acli di Roma e Provincia, che possiede la volontà e l’abilità di realizzare progetti di solidarietà in ogni ambito, ottimizzando le occasioni per valorizzare ogni risorsa. Con un approccio proattivo e di *multitasking*, si pone vari obiettivi tra i quali: sensibilizzare i giovani all’integrazione multiculturale pro-

Con il patrocinio di:

ROMA
Municipio Roma I Centro



Promosso da:



CIBO, INTEGRAZIONE E
SOLIDARIETA'

Martedì 30 MAGGIO 2017



Panzanella scomposta



prio tramite il cibo, che possiede una comunicazione potente; creare cittadini consapevoli del bene comune e sviluppare un percorso di *empowerment*, attraverso la formazione professionale di gruppo, per avvicinare gli immigrati al mondo del lavoro.

All'evento finale del progetto, presso la casa famiglia della Caritas a Villa Glori, iniziato lo scorso 30 marzo, sono intervenuti: Lidia Borzi; Carla Parolari, dirigente scolastico dell'Ipsoea Gioberti; Emiliano Monteverde, Assessore alle Politiche Sociali del Municipio Roma I; Simone Annose, Direttore generale della Caritas di Roma; Giulia Codonesu, Fondazione Cattolica.

I corsisti hanno ottenuto la certificazione HCCP e gli attestati di partecipazione, e si sono commossi raccontando la propria esperienza vissuta insieme agli insegnanti.

Il senso dell'iniziativa e delle emozioni suscitate è stato trasmesso dalle parole di Benedetta, una delle tutor del corso di cucina e studentessa dell'Istituto Gioberti, la quale ha descritto il progetto come un'esperienza "partita dalla mente e scivolata nel cuore".

Un momento di grande attrazione e d'ispirazione è stato fornito dallo *showcooking* di Maurizio Serva del ristorante "La Trota" di Rivodutri (Rieti), che vanta due stelle Michelin. Lo chef proprietario racconta che non ha mai inseguito riconoscimenti, ma con suo fratello Sandro ha voluto seguire con passione l'avventura tra i sapori del territorio: dal pescato di acqua dolce alle erbe spontanee, per esprimere al meglio lo spirito innovativo delle tradizioni.

La giornata, piena di soddisfazioni per tutti, si è conclusa con un bellissimo pranzo preparato, in parte, dalla magia di Maurizio, con uno squisito riso al sal-

to con dorelli di pollo su letto di strigoli. Lo chef ha illustrato come faccia largo uso delle piante alimurgiche, raccolte regolarmente nei campi. Seguiva una panzanella scomposta con sorbetto al basilico incoronato da un originale filo di olio caramellato (queste due delizie speciali si trovano nel ricettario). Ottime le pietanze preparate e servite attentamente dagli studenti del corso: melanzane croccanti, pasta al forno, polpette con carciofi.

Nell'ambito della mattinata, è stato presentato anche il volume *Sapore d'integrazione*, un libro di ricette di cucina etnica e mediterranea, incentrate sul recupero alimentare, realizzato a cura dell'ufficio comunicazione delle Acli provinciali di Roma, con il contributo dei volontari del Servizio Civile, degli studenti dell'Istituto Gioberti e dei corsisti stranieri.

Il documento finale del validissimo percorso educativo "Sapore dell'integrazione" dà uno spazio a ciascun partecipante, tutor e insegnante. Inoltre raccoglie una testimonianza importante, perché non offre soltanto le ricette italiane e mediterranee, ma ugualmente riporta quelle dei Paesi degli immigrati per un confronto, uno scambio, un arricchimento. Alcune di queste sono: pane dorato dal Congo; riso alla cannella con pollo al cocco dal Madagascar; gogosari impluti dalla Romania; ropa vieja da Cuba; torta salata di mais dal Paraguay; riso jollof dalla Nigeria; manzo alla Stroganoff dalla Russia.

Il ricettario eloquentemente condivide, mentre estende la possibilità di conoscere l'altro attraverso il cibo, creando e potenziando la vera convivialità, quintessenza del convivere insieme.

See International Summary page 70

ACCADEMICI IN PRIMO PIANO

L'Accademico della Gallura, **Gerolamo Balata**, ha assunto la carica di Direttore Generale della sede regionale della Sardegna dell'Eurispes.

L'Accademico di Imola, **Davide Baroncini**, è stato chiamato a far parte del nuovo Cda di Formula Imola Spa.

L'Accademico di Pordenone, **Luigi Campello**, è stato eletto Presidente del Rotary Club Pordenone Alto Livenza.

L'Accademica di Roma, **Carla Delfino**, è stata riconfermata, per il secondo mandato, Vice Presidente Nazionale dell'Aidida, l'Associazione Imprenditrici e Donne Dirigenti di Azienda. È stata, inoltre, insignita, a Napoli, del premio Women Value Company 2017, assegnato dal gruppo Intesa San Paolo alle imprenditrici italiane di successo.

L'Accademico di Madrid, **Antonio Di Natale**, ha ricevuto dal Presidente della Repubblica l'onorificenza di Cavaliere dell'Ordine della Stella d'Italia (per meriti scientifici e per aver contribuito alla promozione dei rapporti culturali con la Spagna). È stato, inoltre, nominato membro della Muy Noble Sociedad de los Amigos del Atún y Amantes del Vino (organizzazione scientifico-gastronomica).

L'Accademico di Avezzano e della Marsica, **Fabrizio Giuseppe Venturini**, ha ricevuto l'onorificenza di Ufficiale dell'Ordine al Merito della Repubblica Italiana.



I dolci dell'anima

Particolarità dei dolci sardi, tradizionali delle feste.

DI MARIA LEDDA CARBONI E SALVATORE GULLOTTA DI MAURO

Accademici di Cagliari Castello



In Sardegna si distingue una tipologia di dolci che si impone, già a prima vista, per la magnificenza estetica. Si confezionano per tradizione esclusivamente in occasione di feste comunitarie, religiose o civili, e per ricorrenze importanti della vita individuale o familiare.

Tali dolci non hanno nulla in comune con la pasticceria ordinaria, ma sono prodotti eminenti della cultura e delle emozioni della cucina sarda, che, soprattutto nella tradizione agro-pastorale dell'isola, è realmente – sia materialmente sia immaterialmente – centro della vita familiare e sociale. Una cucina del tutto speciale che ha saputo creare, in una società povera e frugale come quella antica, partendo con le prime elaborazioni nate arricchendo il pane, anche dolci di particolare pregio, con forme originali e decorazioni impresse con arte.

La leggenda racconta che furono le antiche fate, che abitano le grotte e gli anfratti dell'isola, le *janas*, a insegnare a una donna l'arte della pastificazione. La donna, nell'intimità della caverna, nel silenzio che sovrastava tutto e tutti, con saggezza e riverenza religiosa,

avrebbe così ricevuto “*sa madriga*”, la matrice, cioè il fermento originario da tramandare di generazione in generazione. Da allora, come sicuramente è accertato per il torrone, che si fa risalire all'epoca presemantica, in quest'isola antica, le donne creano dolci di ogni specie per sottolineare momenti importanti della vita, tutti finemente e artisticamente adornati da figure o disegni. Come antiche sacerdotesse, in prossimità delle occasioni di festa, in ogni angolo dell'isola, chiuse nelle cucine di case austere di paese o dei casolari isolati della campagna, lavorano al confezionamento di dolci speciali, creati sulla base di ricette ereditate dalla tradizione e di quelle nate dalle sensazioni e dalla propria fantasia creativa. C'è chi è intenta all'impasto, un tempo realizzato con la forza delle braccia e più recentemente con impastatrici meccaniche; chi a stenderlo col mattarello; chi a tagliare; chi a dare vita alle forme e alle figure tradizionali; chi a mettere in forno e a sfornare al momento giusto; chi, infine, si dedica alla fondamentale *pintadura*, cioè all'arte di imprimere immagini e figure che costituiscono le rifiniture

finali: una pittura a colori, eseguita con l'uso sapiente e delicato di piume di gallina o di pennellini o di un tubetto di carta. Nascono, così, le antiche forme di dolci, che fanno tornare alla memoria profumi di altri tempi, insieme carnali e pagani. Tutti con nomi diversi, talvolta misteriosi, secondo il paese di confezionamento.

A ogni forma è associata una specifica simbologia, come è evidente nei dolci della Pasqua e dei matrimoni. Sono numerose le forme di animali, colombe e uccellini, ma anche di oggetti della vita quotidiana. A ricoprire il dolce, c'è anche abbondanza di fiori: roselline di varia grandezza e di vario colore, gigli bianchi o ibiscus. Magnifiche appaiono le decorazioni che riproducono ventagli di pizzo o cuori, anch'essi di pizzo, ornati da fiori. Altre, infine, si esauriscono in gruppi di segmenti che compongono semplici schemi lineari. Ricorrono le forme a rombo, a disco, a sfera, a triangolo, a stella. I dolci della Pasqua si confezionano con uova dipinte a vortici rossi e neri, spirali, serpenti, mezzelune e motivi vegetali. Compaiono anche frutti di vario tipo, in particolare uva e melograni per esprimere prosperità.

Per tali particolarità, il dolce tradizionale delle feste di Sardegna si rivela un *unicum* nel vasto panorama dolciario. Esso costituisce l'essenza di un cibo speciale, che mai nessuno si sognerebbe di consumare in un giorno qualunque, un cibo che consente di contribuire a rivelare l'identità di un popolo e, in ogni caso, di comprenderne i caratteri identitari.

See International Summary page 70



Olio italiano in America

Se l'olio non è al 100% italiano, è scorretto riportare in etichetta il riferimento all'Italia.

DI GABRIELE GASPARRO

Delegato di Roma

Nei lontani anni dell'emigrazione italiana in America, i nostri concittadini, per lo più meridionali, cercavano di ricrearsi un pezzetto della loro patria a tavola. È così che iniziò la nostra esportazione alimentare negli USA. Il primo prodotto fu l'olio di oliva, essenziale per la nostra cucina. Esportato in lattine litografate con immagini dell'italianità lontana, tra le quali non mancavano il Vesuvio, Garibaldi o il Re. Ora quella scritta "Imported from Italy" non potrà essere riportata sulle bottiglie del nostro olio. Il tutto è nato da una denuncia di una cittadina americana, la quale, in base a una legge del 1930, che in pratica vieta la pubblicità ingannevole, asserisce che l'olio, nella maggior parte dei casi, non è un prodotto dei nostri uliveti, ma una miscela di oli spagnoli, greci o nordafricani.

La denuncia era diretta a una delle principali aziende italiane presenti sul mer-

cato americano e si è conclusa con un accordo giudiziale, che impegna l'azienda italiana, per almeno tre anni, a sostituire dalle etichette la dicitura "Imported from Italy" con la più generica "Imported". In altre parole se l'olio non è al 100% italiano, è scorretto riportare in etichetta il riferimento all'Italia. Forse sotto la vicenda potrebbero esserci interessi di produttori spagnoli, come già accaduto in passato quando apparve sulla stampa americana una pubblicità che pressappoco recitava "Quando comprate una bottiglia di olio proveniente dall'Italia e lo troverete buono, quell'olio è spagnolo". Oppure, meno probabilmente, potrebbe riguardare il protezionismo della neo presidenza. Purtroppo, dobbiamo ricordare che non sempre il nostro olio venduto in America era di buona qualità e in alcuni casi era frutto di una frode. Inoltre, anche l'eco degli scandali italiani, relativi a frodi e sofisticazioni, è stato spesso riportato sulla stampa locale.

La "Food and Drug Administration", che controlla il mercato dei prodotti alimentari, quest'anno ha messo in atto un programma di controlli speciali sugli oli extravergini di oliva e, conoscendo certe rigidità che caratterizzano l'operato di tale amministrazione, i nostri operatori del settore hanno ben ragione di preoccuparsi per le loro esportazioni, che ammontano a circa 130 mila tonnellate di olio l'anno.

Non possiamo non ricordare che anche sul nostro mercato dell'olio non c'è molta chiarezza sull'origine dichiarata nelle etichette, e, quello che più disorienta il consumatore, è la grande difformità dei prezzi, fra le varie rinomate marche.





CIBO È POTERE
Per una libertà alimentare
di Giovanni Ballarini

Edizioni Diabasis, Parma
diabasis-editrice.it
€ 18,00

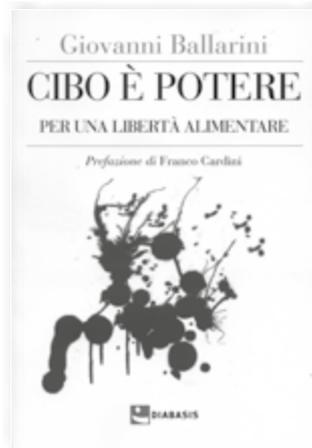
Paura, piacere e potere sono tre pulsioni che determinano l'alimentazione umana, e il cibo non è solo una manifestazione di potere, ma anche la fonte di un piacere entusiasmante, soprattutto nel nostro tempo, quando disponiamo, subiamo e anche godiamo di nuovi poteri alimentari, tanto pericolosi quanto subdoli.

Il potere del cibo, un vizio contro il quale si scagliavano le religioni, oggi sostituite dalle scienze mediche più miopi e tecnologica-

mente restrittive, si manifesta in un'infinita varietà di elementi, costitutivi di un'umanità che, unica tra tutti i viventi, ha inventato e sviluppato la cucina e la gastronomia, trasformandole in fonte di nuovi piaceri, ma anche di inediti, inaspettati e particolari poteri. Comprendere come il cibo sia uno strumento del potere in tutte le sue manifestazioni, iniziando da quello economico, significa affrontare uno dei più vasti e importanti problemi che la nostra umanità ha scatenato, da quando è divenuta sedentaria, creando il proprio cibo, non più soltanto raccogliendolo, facendone

oggetto di commercio e trasformandolo. Il potere si confronta anche con la libertà che rende necessaria una legge, mai come oggi necessaria anche per il cibo.

Un libro - afferma Franco Cardini nella prefazione - che svelando il rapporto tra cibo e potere, insegna come domare e dominare il potere del cibo su di noi, come disincantare la magia del gusto e della mensa, come ritrovare la gioia di vivere riconducendo sostanze e preparazioni alimentari alla loro essenziale, insostituibile, godibilissima funzione, ma impedendo loro di soverchiarci.



DONATORI DELLA BIBLIOTECA NAZIONALE "GIUSEPPE DELL'OSSO"

Delegazione dell'Alto Milanese

"A tavola nell'Alto Milanese all'inizio del ventesimo secolo"
di Raffaele Baroffio
(Parabiago: Industria Grafica Rabolini, 2017)

Delegazione di Campobasso

"Carni e Alimentazione"
di Michele Natilli
(Ferrazzano: Edizioni Enne, 2004)
"La Cucina dei giorni di festa" di Michele Natilli
(Ferrazzano: Edizioni Enne, 2005)
"La carne dalla quantità alla qualità" di Michele Natilli
(Isernia: Cicchette Industrie Grafiche, 2009)
"Conservazione. Preparazione e cottura delle carni"
di Michele Natilli
(Isernia: Cicchette Industrie Grafiche, 2009)

Delegazione di Pescara

"A Tavola con gusto e salute" Atti del Convegno tenutosi a Pescara il 9-10 settembre 2016.
A cura di Carlo A. Marsilio,
Segretario della Delegazione di Pescara
(Pescara: Tipografia Terenzio, 2017)
"Raccolta delle lettere, dei menu, delle relazioni e delle attività accademiche durante l'anno 2016"
(Pescara: Tipografia Terenzio, 2017)

Delegazione di Treviso-Alta Marca

I nostri primi dieci anni 2007 - 2017.
Testi a cura di Nazzareno Acquistucci
(s.l.: s.n., 2017)

Delegazione di Vicenza

"Confraternite e Fraglie enogastronomiche della Provincia di Vicenza" (Padova, Q&B Grafiche Maestrino, 2017)

Delegazione del Vulture

"Le antiche varietà orticole e cerealicole del Pollino"
di Cerbino D., Zienna P., Illiano M., et al. (2012)
Quaderni Alsia, Agenzia Lucana Sviluppo e di Innovazione in Agricoltura (2012)

Veronica Moscariello - Accademica del Vulture

"Papale Papale. Ricette che salvano l'anima"
di Fabio Picchi
(Firenze - Milano: Giunti Editore, 2016)

Antonio Vincelli - Delegato onorario di Campobasso

"Misura del tempo... nel tempo... le ore Canoniche"
(s.l.: s. n., 2017)



PIEMONTE

ASTI

NEL NOME DI ROSSINI

Tradizionale riunione conviviale ricca, come sempre, di buona musica, accompagnata da ottima cucina, organizzata dalla Delegazione e dall'Inner Wheel e dedicata a Rossini, il quale era anche un eccellente gourmet con una passione smodata per il tartufo che inseriva ovunque. A introdurre i brani della serata, intitolata "Crescendo rossiniano... buon cibo e bel canto!", il Simposiarca Massimo Malfa, che ha brevemente raccontato alcuni aneddoti del celebre compositore. La descrizione dei piatti, che accompagnavano arie celebri, è stata affidata alla Vice Delegata Donatella Clinanti, la quale ha introdotto le varie portate spiegandone la composizione e la preparazione. Ha descritto i vini abbinati l'Accademica Alessandra Bellaria. La serata è iniziata con un'aria dall'opera "Andina ovvero il Califfo di Bagdad", eseguita dal mezzosoprano Bianca Sconfienza, che ha accompagnato il "cocktail Rossini" unito a stuzzichini marchigiani a base di formaggi e salumi di Norcia, prodotti caserecci che il Maestro prediligeva. La Presidente dell'Inner Wheel, Micaela Malfa, ha ricordato una frase che il Maestro amava ripetere: "Dopo il non far nulla io non conosco occupazione per me più deliziosa del mangiare, mangiare come si deve, intendiamoci. L'appetito è per lo stomaco ciò che l'amore è per il cuore". Il Delegato Piero Bava ne ha ricordato un'altra: "Ho pianto tre volte nella mia vita: quando mi fischiarono la prima opera, quando sentii suonare Paganini

e quando mi cadde in acqua, durante una gita in barca, un tacchino farcito ai tartufi". Il secondo piatto è stato un "tête à tête di tacchino ripieno" con il tartufo nero di Norcia: una rotola riempita con carni bovine e suine, arrostita e nappata con sugo ristretto. In abbinamento, un Barbera in purezza e, per la parte musicale, un brano da "La Cenerentola", eseguito dal baritono Francesco Coppo. Terza portata: l'insalatina de "Il Barbieri di Siviglia". Rossini propone una vinaigrette di aceto e limone come condimento alla

misticanza e una grattugiata di tartufo. Altro piatto amato dal Maestro erano i maccheroni cucinati nelle terre del Vesuvio (Rossini acquistava in Campania le terrine e i piatti della sua cucina). La preparazione è complessa, e si basa su quattro tempi di esecuzione: la cottura dei maccheroni in brodo con due bicchieri di champagne e due di panna; nel sugo si inseriscono i funghi, il prosciutto crudo e due tartufi; la pasta viene riempita di formaggio e il sugo va a coprire il tutto; per ultimo avviene la gratina-

tura. "Le femmine d'Italia" da "L'Italiana in Algeri", eseguita dal baritono Coppo ha accompagnato il piatto. Il secondo è un *cult* della cucina, il filetto voltato alla Rossini, abbinato a un Barbera d'Asti superiore e a "La calunnia è un venticello". Il momento *clou*: la "torta di Guglielmo Tell", a forma di mela rossa con una freccia al centro. Al termine, i ringraziamenti al personale di sala e di cucina del ristorante "Reale", che ha lavorato al meglio per la realizzazione della serata.

CUNEO-SALUZZO

PREMIAZIONE ALL'ALBERGHIERO

Ancora una volta la Delegazione è tornata all'Istituto alberghiero "Virginio Donadio" di Dronero e anche questa volta gli Accademici ne sono usciti veramente soddisfatti. Bravissimi i ragazzi in cucina, ottimamente preparati dai loro insegnanti, che alla fine di ogni portata ne hanno illustrato le caratteristiche, le modalità di preparazione e di cottura e la provenienza delle materie prime. Si è iniziato con un subric di luvertin (asparagi selvatici) e caprino; a seguire, la passata di ceci e baccalà in crosta di grissini, gratin di melanzane e zucchine in fiore: un insieme di sapori ben amalgamati e ottimamente presentati. Come primo, sono stati serviti gli agnolotti al mattarello con barbabuc e burrata: da bis! Ottimo il secondo, l'agnello in due cotture, e strepitoso il dolce. Questa è stata una serata speciale: infatti, nel corso della cena, sono stati premiati gli allievi più meritevoli che si sono diplomati la scorsa stagione. La premiazione è stata resa possi-

INDICE DELLE RUBRICHE

DALLE DELEGAZIONI	<i>pagina</i> 31
VITA DELL'ACCADEMIA	45
Valle d'Aosta, Piemonte	45
Liguria	46
Lombardia	47
Trentino - Alto Adige	48
Veneto	49
Friuli - Venezia Giulia, Emilia Romagna	50
Toscana	52
Marche	54
Umbria	55
Lazio	56
Abruzzo	57
Campania, Puglia	59
Calabria, Sicilia	60
Sardegna	62
Europa	64
Nel mondo	65
CARNET DEGLI ACCADEMICI	67

Ai Delegati: ricordiamo che i "commenti" delle riunioni conviviali devono essere contenuti in 800 (massimo 1000) caratteri, spazi inclusi. I testi della rubrica "Dalle Delegazioni" non devono superare i 2500 caratteri.



bile grazie alla preziosa collaborazione del Preside Claudio Dutto, e dei professori Moscatiello e Prato che, con molto entusiasmo, hanno segnalato i nominativi degli allievi. Pertanto, alla presenza degli Accademici, di alcuni insegnanti e dei familiari, si è svolta una brevissima cerimonia nel corso della quale è stato consegnato ai ragazzi un attestato, con i complimenti della Delegazione e l'abbonamento alla rivista "Civiltà della Tavola". L'Istituto Alberghiero di Dro-nero, nel 2016, è risultato il migliore in provincia di Cuneo e uno dei più rinomati in Piemonte. A conferma di ciò, vi è la partecipazione dei suoi studenti all'apertura del Salone del Gusto, alla festa all'Ambasciata Italiana a Bruxelles, ai numerosi servizi in ristoranti con chef stellati. (Evelina Ribero)

LOMBARDIA

BRESCIA

LA CUCINA BORGHESE

La Delegazione ha preso spunto, per il terzo anno, dalla mostra allestita a Palazzo Martinengo "Da Hayez a Boldini" con il tema: "L'Ottocento e la cucina borghese". A sinistra c'è l'Ottocento, periodo storico esplorato e commentato dal curatore della mostra Davide Dotti in tutte le sue molteplici sfaccettature. In esso, balza all'occhio del buongustaio il quadro dell'Inganni, che raffigura una giovane donna intenta a fare lo spiedo di beccacce, ove nulla è cambiato rispetto al modo in cui si cucina oggi il piatto tipico bresciano. A destra, è stata posta "la cucina borghese". Il Presidente Onorario, Giovanni Ballarini, ha indagato sui

cambiamenti della cucina legati a quel periodo storico. Una civiltà gastronomica trisecolare al tramonto in Francia e nel resto d'Europa, dove, tra il 1715 e il 1750 in particolare, dimenticando i bacchanali, si dà il benvenuto a un sacro equilibrio, con pasti moderati, culto della misura e idiosincrasia per l'ostentazione.

La ricchezza borghese stava proprio nel contenimento a tavola. L'Ottocento e la borghesia stravolsero i canoni sino ad allora conosciuti. Prima, essere grassi era bello, poi non fu più così. Il concetto si riverberò anche nelle tavole con uno stile sobrio. Alla presenza di Accademici di 14 Delegazioni, la cultura

borghese della tavola ha fatto centro alla "Hostaria 1735" di Villa Fenaroli Palace di Rezzato, dove il menu, studiato dal Delegato Giuseppe Masserdotti, in linea con lo stile, prevedeva: tortino di asparagi e formaggella su un letto di crema di patate; risotto con ragù di piccione, servito al centro, per lasciare spazio al gioco del commensale di dosare in modo differente il boccone; quaglie ripiene alla bresciana con polenta, per terminare con una zuppa inglese proprio borghese, cioè con il Rhum. Il tutto innaffiato con Franciacorta millesimato e Curtefranca rosso Barone Pizzini, in perfetto equilibrio. (Giuseppe Masserdotti)



MANTOVA

RISOTTI NEL PIATTO, CON QUALCHE PREOCCUPAZIONE

La risicoltura italiana sta attraversando una congiuntura delle più difficili, che non risparmia nemmeno Vialone nano e Carnaroli, varietà principi della risottopoli mantovana. Per la riunione conviviale della Delegazione, il Delegato Omero Araldi ha quindi ritenuto di invitare Giancarlo Casarotti, esponente di settore della Coldiretti, proprietario di 30 ettari di risaia a Roverbella. Casarotti non poteva che delineare un panorama negativo, specifico del Carnaroli e del Vialone nano, penalizzati anche dal mercato. Gli Accademici si erano riuniti a Castel d'Ario, che festeggiava il suo riso alla pilota De.Co. e al ristorante "Corona", che vuol dire cent'anni e più di storia, e dove le diligenze cambiavano i cavalli. Curti discuteva di risotto con il compaesano Tazio Nuvolari e oggi la figlia, Maria Elisabetta, rappresenta la quinta generazione.

In tavola, la sublimazione del risottismo, interprete della tradizione: riso alla pilota con la costina di maiale (cioè al pontèl); riso con la "psina e i saltarè", come dire pesciolini piccoli e gamberetti di fosso; infine, la rarità del riso con il pesce gatto spolpato. Come apertura, misto di salumi della casa e sconfinamento in Emilia con le crescentine.

Abbinati ai piatti, un buon Lambrusco mantovano della





Corte Villetta, poi Valpolicella classico e Lugana di Aldegheri. Festeggiata Maria Elisabetta: gli applausi valevano quasi un otto accademico.

MILANO

ESPLORANDO UN NUOVO UNIVERSO GASTRONOMICO

Una riunione conviviale un po' *osée*, quella svolta dalla Delegazione alle "Drogherie Milanesi". In effetti, si è trattato di un'esplorazione in un nuovo universo gastronomico, vale a dire una catena di ristorazione bene organizzata che, contrariamente ad altre realtà, ha scelto la missione di privilegiare qualità delle materie prime, semplicità delle preparazioni e un prezzo abbordabile anche a Milano.

Enzo Vizzari ha correttamente definito *easy food* questo modo un po' destrutturato di mangiare, con tanti piccoli piatti, mezze porzioni che si dividono fra commensali, ricette raccolte da diverse culture.

Stefano Righini ha sottolineato la valenza "giovane" dell'offerta, che mette alla portata di molti una qualità da buona ristorazione, senza averne i prezzi e il cerimoniale (sensazionali il fritto di calamari spillo e la cappasanta nel guanciaie).

L'Accademico Carlo Valli ha così commentato: "La formula mi fa venire in mente i cicchetti dei bacari veneziani ma anche delle più povere osterie padane (con uno sguardo al "colore" giapponese) di qualche generazione fa, in un bilanciamento tra il bere e il gustare. Allora per placare la fame, oggi per stuzzicare l'appetito per stomaci indeboliti e per dare un po' di (superstite) gioia palatale e visiva e qualche rimpianto alla tradizione. Tanti piatti,

assaggi, sufficienti ad appagare il gusto e il piacere della condivisione. Una lode per la qualità della materia prima e il trattamento in cucina, semplice, quasi elementare ma rispettoso e senza complicazioni. Di certo, dietro, c'è una ricerca oltre l'idea. E un'operatività preorganizzata e una regia. Certamente, anche un addio al nostro pranzo conviviale, al piacere e al rito della tavola imbandita. Serata da meditare, magari da approfondire".

VENETO

COLLI EUGANEI-BASSO PADOVANO

L'ATTIMO FUGGENTE DELLE MOLECHE

Con il termine "moeca" si indicano, nella laguna, i granchi verdi in fase di muta, quando, nello spazio di poche ore, in aprile e nei mesi autunnali di ottobre e novembre, abbandonano il loro carapace, e si presentano teneri e molli, da cui il nome "moleche". La loro produzione è unica in Italia e forse nel mondo. E moecanti si chiamano i pescatori di moeche, ridotti, oggi, a un numero esiguo. Ci vuole un occhio fino per distinguere il segno distintivo del carapace in trasformazione: solo alcuni privilegiati sanno cogliere questo attimo fuggente. Le moeche sono apprezzatissime in cucina e rappresentano una prelibatezza inconsueta, reperibile solo qualche settimana l'anno e perciò molto costosa. L'autorevole quotidiano britannico "The Guardian" ha dedicato loro, recentemente, un articolo definendole "preziose come il tartufo bianco". I ristoratori le propongono secondo ricette consolidate. Ra-



nieri da Mosto, nel suo *Veneto in cucina*, presenta una ricetta da lui definita "crudele": le moleche vive sono immerse in una terrina con uova sbattute e sale, tenendovele per almeno un paio d'ore: appena sono morte affogate, si friggono in padella con olio bollente dopo averle impanate con la farina. Le moleche devono prendere il colore dell'oro e poi si scolano, si salano e si pongono ancora calde in un piatto di portata con una polentina appena spaiolata. Diversa è invece la ricetta prescelta dalla cuoca del ristorante "La Parentesi", in quel di Monselice. Qui la famiglia Polato offre menu della tradizione a base di carne e di pesce. La pasta è tirata a mano dalla signora Polato, mentre in sala si affiancano i due Polato, padre e figlio. Non mancano i risotti con le erbine spontanee, con gli asparagi, con i piselli. Le carni sono di ottima qualità derivate da bovini allevati nelle campagne circostanti; i contorni sono di stagione, e i dolci risultano molto interessanti. La cantina è ben fornita, con vini friulani, del Collio e dei Colli Euganei. La Delegazione, ormai da qualche anno, vi organizza una cena di moeche, quando c'è disponibilità

sul mercato, a un prezzo ragionevole. La signora Polato non tuffa i granchi nell'uovo ma li frigge direttamente nell'olio bollente dopo averli impanati con poca farina. Ne risulta un piatto croccante, sfizioso, e graditissimo. È seguito un pasticcio agli asparagi bianchi di Pernumia con la pasta ottenuta sulla mescola. Dalla cantina, Moscato secco dei Colli Euganei e Ribolla friulana. Una splendida serata, apprezzatissima dagli Accademici, con applausi e la consegna, da parte del Delegato Pietro Fracanzani, della vetrofania accademica. (Pivieffe)

VERONA

DOVE LA FORMAZIONE È ARTE

La Delegazione ha visitato la sede dell'Istituto Professionale per i Servizi dell'Enogastronomia e dell'Ospitalità alberghiera "Angelo Berti". Gli Accademici e i numerosi ospiti sono stati ricevuti dal Vicario del Dirigente, professoressa Anna Graciotti, la quale ha tracciato un breve resoconto delle attività formative erogate della scuola e consistenti in corsi quinquennali, triennali,



serali, e uno (serale) espressamente dedicato ai detenuti. In sala da pranzo, sotto la guida del professor Dalle Vedove, gli allievi della III A hanno dato ampia dimostrazione di sicurezza, classe ed eleganza nella gestione del servizio ai tavoli e della cantina. In cucina, sotto la guida del professor Bartolucci, gli allievi della classe III B hanno progettato e realizzato un menu di pregio, creato per l'occasione, dimostrando elevate capacità tecniche ma anche fantasia e meticolosa cura nel confezionamento dei piatti. L'obiettivo principale consisteva nella ri-lettura, in chiave moderna, di tipiche ricette della tradizione veneta, quali "risi e bisì" o l'impiego dei fegatini di pollo o del radicchio rosso o del sedano rapa con soluzioni che sono parse piacevoli ma soprattutto garbate, tali da non irritare anche il purista. Le portate hanno preso avvio con un carpaccio di girello di vitello su crostino ai semi di sesamo, il tutto arricchito da foglie di radicchio di Treviso e dalla sua costola mirabilmente pastellata

e fritta. Delizioso e di perfetta cottura, il risotto al pesto di piselli e basilico, cui era abbinata una noce di cappasanta dorata. A seguire, agnolotti con ripieno di robiola e patate del territorio su crema di fave, affiancati da una fetta di fegato di pollo, sapientemente dorato al fine di conservarne la morbidezza e il profumo. Come secondo, magro di salmone avvolto con cura nella retina di maiale con l'intento (raggiunto) di mantenere morbido il pesce, il quale, dopo la veloce cottura, è stato posto su una profumata purea di sedano rapa. Gran finale con un latte di mandorle con coulis di fragole, salsa mou e cialda croccante. I vini, in gran parte del territorio veronese, sono stati accuratamente selezionati e magistralmente abbinati. Al termine del pranzo, alcuni Accademici hanno espresso le loro considerazioni, estremamente positive, relativamente alla qualità dei piatti proposti, all'armonia dei loro profumi e sapori, all'abbinamento dei vini e al servizio, complimentandosi con i docenti per l'alto livello di

preparazione raggiunto dagli allievi. A conclusione dell'evento, il Delegato Fabrizio Farinati ha consegnato alla Dirigente il piatto dell'Accademia a ricordo della bella giornata. (Pietro Canepari)

EMILIA ROMAGNA

BOLOGNA

ASPARAGO DI ALTEDO DAL PRIMO AL DOLCE

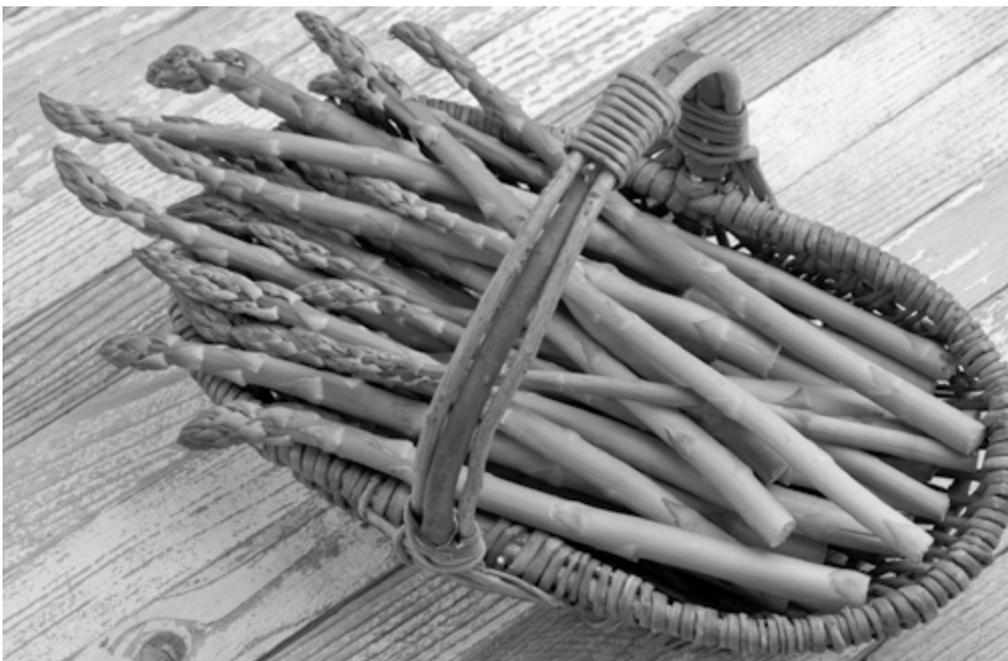
Si è rinnovato anche per il 2017 l'appuntamento della Delegazione con la sagra dell'asparago di Altedo Igp. Accademici e amici hanno partecipato alla "Serata d'autore", nella quale gli chef di diversi locali del territorio hanno declinato l'asparago verde di Altedo in vari modi. Quest'anno, il ristorante "I Durandi" (Mirabello, Ferrara) ha proposto il tortello al profumo di erbe aromatiche con ripieno di stracciatella di bufala, asparago verde di Altedo Igp e freschezza di limone candito; il ristorante "da Cimpi"

(Scortichino, Ferrara) ha proposto l'arroccato di coniglio e asparago verde di Altedo; il dessert è stato a cura del ristorante "Cavalieri Ducati" (Renazzo, Ferrara) con un "peccato di gola" dove una mousse di asparago ha ben figurato anche come dolce. Ottimo, infine, l'abbinamento con il Barbera frizzante e il Pignoletto frizzante dei Colli Bolognesi della Tenuta Tizzano. Nel corso della serata, il Delegato Guido Mascioli si è complimentato con gli chef e con il patron Gianni Cesari e ha rinnovato l'amicizia tra la Delegazione e il comitato organizzatore della sagra. (Guido Mascioli)

FERRARA

SAPORI SEMPLICI E SCHIETTI

Nella serata dell'equinozio di primavera, la Delegazione si è riunita in convivio nella trattoria "Il Sorpasso", situata nella zona centrale della città estense. Il menu, sapientemente selezionato dai Simposiarchi Giovanni Bragliani e Paolo Rollo, ha saputo valorizzare i sapori semplici e schietti di una cucina che si fonda sulla tradizione, ma che sa nel contempo cogliere, accostare ed esaltare le sfumature di sapore offerte da ingredienti selezionati e genuini. Piatti come la pasta artigianale mischiata con cozze e fagioli cannellini e l'involtino di pesce spada arrosto, ben supportati dall'ottima scelta dei vini (una Malvasia frizzante di Robetro Gennai e un Inzolia Sicilia delle Cantine Barbera), sono stati molto apprezzati per la loro perfetta riuscita, come anche la crema di ricotta con scaglie di cioccolato modicano, che ha degnamente chiuso la splendida riunione conviviale.





Il Delegato Luca Padovani e il Vice Presidente Vicario Severino Sani hanno concluso la serata porgendo i complimenti della Delegazione sia al cuoco Saro Mantarro sia a tutta la sua brigata.

RICCIONE-CATTOLICA

BORSA DI STUDIO PER ALUNNI DEGLI ISTITUTI ALBERGHIERI ROMAGNOLI

Presso l'Istituto alberghiero "S. Savioli" di Riccione, ha avuto luogo la riunione conviviale conclusiva della prima edizione della Borsa di Studio per alunni degli Istituti Alberghieri romagnoli. Nel corso della bella serata, sono stati consegnati i premi agli alunni vincitori, alla presenza del Coordinatore Territoriale Romagna, Gianni Carciofi, del DCST Romagna, Massimo Mancini, dei Delegati e Accademici romagnoli, del Provveditore agli Studi delle Province di Rimi-

ni, Forlì e Cesena, dei Presidi e rappresentanti dei sette Istituti partecipanti (Castel San Pietro, Cervia, Forlimpopoli, Novafeltria, Riolo Terme, Riccione e Rimini) e dei numerosi ospiti. La Borsa di Studio prevede un concorso di cucina e una ricerca su un prodotto tipico della Romagna: la prima edizione, prendendo spunto dalla cena ecumenica 2017, aveva per tema "I formaggi tipici della Romagna: formaggio di fossa, raviggiolo e squacquerone". I primi tre classificati del concorso di cucina, nell'ordine, alunni dell'Istituto di Rimini, Forlimpopoli e Castel San Pietro, hanno vinto, rispettivamente, € 1.000, 600 e 400, oltre a uno *stage* presso ristoranti scelti d'intesa con gli Istituti Alberghieri di appartenenza. Alla classe autrice della migliore ricerca o tesina, è andato il Piatto dell'Accademia (anche tale premio è stato assegnato a una classe dell'Istituto di Rimini). Sede della prima edizione della

Borsa di Studio è stato l'Istituto Alberghiero di Riccione, al quale il Coordinatore Territoriale della Romagna ha consegnato il Piatto dell'Accademia, e un riconoscimento per la preziosa collaborazione prestata in tutte le fasi dell'iniziativa. La serata ha avuto grande successo di partecipazione, ed è stata la degna conclusione di un'iniziativa molto gradita dal mondo scolastico e da quello accademico, che ha inteso così suggellare la stretta connesio-

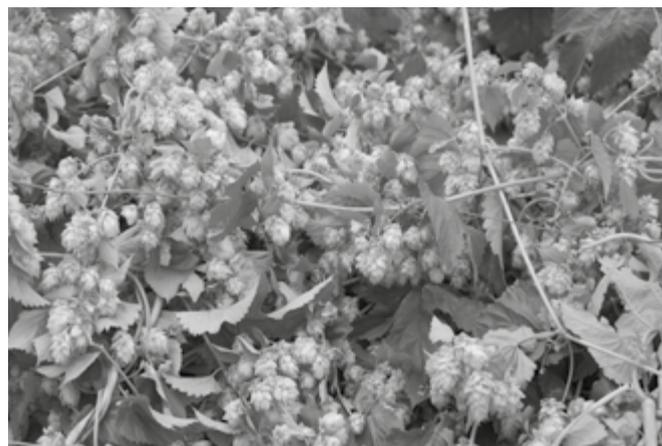
ne fra le finalità dell'Accademia e l'attività formativa degli Istituti Alberghieri.
(Massimo Mancini)

TOSCANA

ELBA

VALORIZZAZIONE DELLA CULTURA DEL CIBO

Il locale, il "Ristoro Agricolo Montefabbrello" di Portoferraio, e il tema del convivio sono stati proposti dall'Accademica Marcella Chionsini, Simposiarca della serata, la quale ha presentato le aziende, i loro titolari, marcando l'attenzione sulle specifiche peculiarità di ognuna. Le due eccellenze del territorio sono state: l'azienda Montefabbrello, il cui titolare, Dimitri, lavora alla coltivazione di grani antichi. Produce, infatti, farina di grano tenero per la pasta (Gentil rosso e Verna), e pane, con farina di grano duro Senatore Cappelli. Ottima la produzione di vini Doc Elba bianco e rosso (13 varietà) oltre a passiti come Moscato Doc, Aleatico Docg e Ansonica Doc. Produce anche piante da frutto, olio extravergine di oliva e ortaggi, privilegiando le varietà antiche autoctone elbane. Il tutto viene commercializzato





in azienda ma anche utilizzato come materia prima per il ristorante, dove il cuoco Massimo Poli realizza piatti semplici della tradizione elbana ma innovati e coniugati secondo canoni di qualità. Il menu del Ristoro cambia ogni settimana, in base alla produzione e al mercato; il cavallo di battaglia è rappresentato dalle zuppe di verdure e legumi. Ottime le preparazioni a base di pesce pescato lungo le coste del territorio.

L'altra azienda, "Regali Rurali", è una piccola realtà, che in poco tempo si è fatta conoscere e apprezzare anche per la tenacia di Nelly, giovane dottoressa in Agraria, la quale, affascinata dal poliedrico territorio elbano, ha iniziato un allevamento di pecore di razza modicana producendo ottimi formaggi freschi, base del menu della serata. Da quest'anno ha incrementato il suo lavoro con un impianto di zafferano, degustato nelle varie portate della cena. Dimitri e Nelly sono stati ottimi padroni di casa, dedicando la serata interamente al-

la Delegazione, con una nutrita partecipazione di Accademici e ospiti, che hanno allietato la riunione conviviale dando il proprio contributo.

Alvaro Claudi ha edotto sulla storia della profumata e preziosa spezia. Franca Zanichelli, Direttrice del Parco Nazionale dell'Arcipelago, ha parlato dello zafferano spontaneo che nasce sulle colline dell'Elba Occidentale. Agostino Stefani, della Scuola Superiore Sant'Anna, ha ribadito il successo della rimessa in coltivazione delle piante da frutto autoctone e del nuovo progetto delle varietà ortive. Roberto Minelli, di Coldiretti all'Elba, si è complimentato per l'attività della Delegazione che valorizza le aziende produttrici, tenendo presente che, grazie all'Accademia, ben 60 alberghi hanno impiantato nei propri parchi numerose piante da frutto autoctone e presto potranno portarle in tavola.

È poi intervenuto Gabriele Messina, di Elba Magna, un giovane elbano che con caparbietà ha rimesso in produzione dolci

e pani che non si producevano più; meritano la citazione il panficato (merenda dei minatori), l'imbollita di fichi, il cerimito, un pane speziato che ben si abbina con formaggio fresco e salame, oltre ai due tipi di schiaccia briaca, quella riese e quella capoliverese.

Il Sindaco di Portoferraio, Mario Ferrari, ha incoraggiato la Delegazione nell'opera di diffusione della cultura del cibo. Dopo l'intervento di Elvio Cavaliere, di Marciana Marina, che ha portato il saluto accademico della Delegazione di Boston, la serata si è conclusa in assoluta armonia e amicizia. (Rossana Galletti)

PISA

LA BISTECCA PIÙ BUONA DEL TERRITORIO PISANO

"Da Antonio", ristorante *vintage* anni Settanta, l'accoglienza è affidata a un gran fuoco che arde nel camino, in attesa delle carni da grigliare. Qui, è

risaputo da tempo, si mangia la bistecca più buona del territorio pisano, preceduta dai bocconcini di polenta croccante e dai crostini toscani, il cui sapore rimane in bocca fino al passaggio di un generoso bicchiere di vino rosso. Gustosi anche i piatti di rosticciana e di agnello; profumatissimi i primi al ragù di cacciagione, ma il pezzo forte del locale è la "fiorentina" per quattro persone, circa 2 kg di carne tenerissima e perfettamente grigliata.

Simposiarca della riunione conviviale l'Accademico Enrico Nanni Buscemi, che si è occupato della scelta del locale e, insieme ai responsabili dell'esercizio, anche della selezione del menu che non poteva prescindere dai piatti tipici: polenta frita, baccelli con pecorino; pasta e fagioli; pappardelle alla lepre; grigliata mista con bistecca alla fiorentina e contorni di... faraona, agnello al girarrosto e patate arrosto. Conclusione con il "torbone".

Per la parte culturale, Alessandra Guidi, professore ordinario di Igiene e Tecnologia Alimentare presso il Dipartimento di Scienze Veterinarie dell'Università di Pisa, ha parlato di "cucina cinese e sicurezza del cibo". La studiosa, oltre a esprimersi in merito alla consistenza particolare dell'alimentazione di quel popolo, ha fornito, attraverso una serie di immagini corredate da didascalie, interessanti notizie sulla posizione e la tipologia dei negozi di prodotti alimentari cinesi presenti in Toscana. Con i ringraziamenti del Delegato Franco Milli per il lavoro svolto, con gli applausi degli Accademici e degli ospiti, si è conclusa un'interessante serata di enogastronomia e di civiltà della tavola all'insegna della tradizione. (Mara Borsini)



VALDARNO FIORENTINO

LA DELEGAZIONE DI MONACO DI BAVIERA A GREVE IN CHIANTI

Gli amici della Delegazione di Monaco di Baviera, capitanati dal Delegato Max Wieland, hanno ricambiato la visita che gli Accademici toscani avevano fatto loro in precedenza. Il gruppo bavarese, tra cui Beppe Cannici, Piero Fox, Ulrich Kreuzer, Fabrizio Ricci, Kurt Sparr, e il precedente Delegato Bernardo Zanghi, ha percorso un cammino gastronomico del territorio per gustare molti piatti tipici del Chianti e non solo. Dopo un piacevole aperitivo di benvenuto in albergo, con assaggio di fettunta con l'olio di produzione propria, si è svolto il primo dei cinque eventi programmati per i tre giorni a disposizione: la visita da Dario Cecchini, a Panzano in Chianti, *il macellaio*, conosciuto in tutto il mondo. Il menu, "dal muso alla coda", comprendeva: brodo vero; musetto al limone; crostini di sugo all'uso di Natale; "fiocco" al forno; fiorentina e i tenerumi in insalata, oltre a una sorpresa: un lessato rifatto alla maniera antica. La serata si è svolta nella sala dell'antica macelleria, in un'atmosfera di piacevole convivialità.

Il secondo giorno, visita a un antico castello, sede di una prestigiosa cantina del Chianti Classico, sulla collina che sovrasta la piccola località di Dudda, con degustazioni di vini insieme a piatti freddi a base di fettunta, con olio di produzione propria, crostini al pomodoro, salame, prosciutto e pecorini, e un tiramisù. La serata è stata dedicata a una cena tipicamente fiorentina, in uno dei ristoranti più classici del territorio grevigiano: "Da Padellina", a Greve in Chianti. Sono stati



proposti: crostini neri; mezzone (salume di manzo e maiale); penne sul gallo; una splendida francesina all'uso moderno con fagioli lessi e all'ucelletto e, per concludere, il classico zucchetto, il tutto annaffiato da un eccellente Chianti Docg. Una cena cui ha anche partecipato il Delegato di Maremma-Grosseto Mauro Rustici. La giornata conclusiva si è svolta tra cultura e gastronomia. Il gruppo ha visitato la pieve romanica di San Romolo, a Gaville, e l'annesso museo della Civiltà Contadina, per proseguire con un pranzo alla Casa al Chianti, a Dudda, dall'amica Francesca, ottima interprete della cucina del territorio. Dopo un assaggio di crostini con lardo, tartufi e funghi, si è passati alla degustazione di trippa alla fiorentina, di un eccellente lampredotto con cavolo verza e a bocconcini di pollo alla cacciatora, il tutto accompagnato da fagioli bolliti. Come dolce, le famose "bignoline" alla crema, fatte in casa. Per la cena, nello splendido contesto de "La Terrazza", nella piazza di Greve, Stefano Bertini ha preparato un eccellente antipasto di fritto di pesciolini e verdure, seguito da una pappa al pomodoro gustata sia con un olio di Bolgheri sia con uno del Chianti. Seguiva un tipico piatto della tradizione fiorentina: le seppie in zimino.

Tutto molto gradevole, leggero ma saporito. Alla fine, il Delegato di Monaco ha premiato l'Accademico Kurt Sparr per i suoi 25 anni in Accademia, poi uno scambio di doni tra le due Delegazioni e una foto ricordo con il cuoco e i gestori del ristorante. (Ruggero Larco)

MARCHE

MACERATA

IL CARCIOFO TIPICO DI MONTELUPONE

La seduta accademica, organizzata dalla Delegazione a Montelupone, è stata molto ricca di risvolti culturali. Partiti con l'intenzione di approfondire la conoscenza di un prodotto tipico della zona, il caratteristico "carciofo di Montelupone", gli Accademici si sono resi conto che in questo piccolo centro del Maceratese c'era molto altro ancora da scoprire. Innanzitutto il ristorante prescelto, "La taverna dell'artista", risulta inserito in un palazzetto storico appartenuto, anche anteriormente all'unità d'Italia, alla nobile famiglia Narcisi-Magner, e conserva ancora i soffitti a cassettoni variamente fregiati, le porte caratteristiche e anche le antiche grotte che scendono a oltre dieci metri sotto l'edifi-

cio. Nelle grotte, che servivano per conservare gli alimenti, nel 1850 furono sepolte tre persone di famiglia, morte per un'epidemia di malaria. A quel tempo si sostenne che la malaria era stata provocata dalle paludose risaie create a ridosso dei fiumi Chienti e Potenza. Il ristorante si chiama "La taverna dell'artista" perché nel piano nobile del palazzetto c'è una ricca collezione privata delle opere dell'artista Gabriele Galantara di Montelupone (1867-1937), noto con lo pseudonimo di "Ratalanga". Giornalista e pittore fu uno dei maggiori caricaturisti e disegnatori satirici italiani. Il *clou* della seduta accademica si è avuto con la relazione della Presidente dei produttori del carciofo di Montelupone, Marisa Cipriani. Era stato suo nonno, nel 1921, a iniziare la produzione. L'habitat ideale è in un'area collinare compresa tra i fiumi Chienti e Potenza.

Il colore del carciofo è viola intenso, con striature verdastre; è privo di peluria interna e di spine. Solo i carciofi precoci, di forma ovoidale, hanno una pezzatura media più consistente (e sono assai competitivi sul mercato), mentre quelli tardivi sono piccolissimi e destinati a finire sott'olio. Ha eccellenti valori nutrizionali, con polifenoli e antiossidanti, che prevengono le malattie arteriosclerotiche e cardiovascolari, proteggendo il sistema immunitario. I produttori rispettano un rigido disciplinare, che ricalca la tecnica dell'agricoltura biologica, con divieto dell'uso di concimi e diserbanti chimici di sintesi, di ormoni e di altri stimolanti della crescita. La produzione va avanti da fine febbraio a tutto maggio. Per il suo gusto saporito, tendente al dolce, si presta alla preparazione di molti piatti. (Ugo Bellesi)



LAZIO

LATINA

UNA GIOVANE PROMESSA DELLA RISTORAZIONE PONTINA

Il tradizionale pranzo per gli auguri pasquali è stato l'occasione per apprezzare la cucina della nuova gestione del ristorante "Il Casale". Ubicato sulla strada bassianese, nella ridente campagna che circonda la città, in un casale ricavato dalla ristrutturazione di un podere edificato ai tempi della bonifica pontina, il locale è gestito da circa due anni dalla società ONC srl di Alessandro e Giovanni e si avvale della maestria di un giovane chef pontino: Massimo Maggi. La cucina del ristorante è in prevalenza di mare e lo chef elabora il variegato menu del giorno sulla base del pesce appena pescato, proveniente da Anzio, utilizzando ingredienti del territorio, ispirandosi alle ricette della tradizione e adattandole al gusto attuale. Il pane viene fatto in casa, come la pasta, gli gnocchi e i dolci. Per l'occasione, è stato scelto un menu di terra: all'antipasto, un misto assortito di affettati del territorio, mozzarella di bufala locale, ricottine di bufala con miele d'acacia proveniente dalle arnie di un apicoltore confinante col ristorante, parmigiana e vellutata di zucca con crostini di pane e amaretto. Per primo, le fettuccine del Casale all'uovo con ragù bianco, crema di funghi porcini trifolati e di melanzane grigliate. Come secondo, la tasca di cinta: una lombata tagliata in modo da formare una tasca, farcita con salsa di funghi porcini e provola affumicata. Non poteva mancare il capretto, una volta riservato



solo alle mense delle famiglie più ricche. Nel pranzo della Delegazione, è stato cucinato secondo l'uso più diffuso "arrostito al forno con le patate". A conclusione, la pastiera, con alcune varianti rispetto all'antico e classico dolce napoletano, ma sempre con il grano cotto intero per essere il dolce simbolico della Pasqua. Non bisogna dimenticare che questa festività, oltre all'aspetto religioso, celebra anche i cosiddetti "cibi sacrali": le spighe di grano, le uova e l'agnello. (Gian Luigi Chizzoni)

ROMA CASTELLI

UTOPIA E REALTÀ

La Delegazione ha organizzato una riunione conviviale ispirata al concerto del Maestro Carlo Grante, intitolato "Utopia e

Realtà", tenuto presso l'Auditorium della Casa delle Culture e della Musica a Velletri, che è stato un'ulteriore occasione per apprezzare le qualità virtuosistiche dell'artista, il quale si è cimentato con alcune pagine meno note al pubblico italiano. Partendo dalla trascrizione per pianoforte, di Ferruccio Busoni, della *Ciaccona* per violino di Johann Sebastian Bach, ha proseguito con i *3 Studi* di Leopold Godowsky sugli *Studi* di Chopin; il *Nocturne* di Keith Barnard (prima esecuzione in Italia); il *New York Nocturne* di Bruce Adolph (primo movimento di *Chopin Dreams* per solo pianoforte: opera commissionata da *The Concert Artists' Promotion Trust* per il Maestro Carlo Grante e da lui eseguita in anteprima mondiale a New York il 15 settembre 2015); per poi concludere con le due *Rapsodie Magiare* (*Magyar Da-*

lok) n. 13 e n. 15 di Franz Liszt. Un programma intenso e trasognato, che ha permesso di mettere in luce la straordinaria abilità del Maestro Grante.

Alla fine del concerto, un gruppo di Accademici, insieme all'artista e all'organizzatore dell'evento Valeriano Bottini, Presidente dell'Accademia Musicale di Roma Castelli, ha partecipato alla riunione conviviale. Durante il convivio, al quale sono intervenuti il Delegato di Roma, Gabriele Gasparro e la Vice Delegata di Roma Appia, Mirella Audisio, il Simposiarca Roberto Dottarelli ha spiegato come le portate siano state scelte insieme alla titolare del "Casale La Regina", Daniela Morelli, avvicinando piatti ispirati alla filosofia vegana ad altri tipici della tradizione onnivora, per potersi chiedere quali dovessero essere considerate utopistiche: quelle vegane, perché estranee alla nostra cultura? O quelle tradizionali, perché non sostenibili, se non per una piccola parte della popolazione umana?

Prima della conclusione del convivio, è stato chiesto a Carlo Grante, se anche nella scelta dei brani eseguiti fosse stata seguita una logica contrappuntistica. E la risposta è stata negativa, giacché il Maestro aveva composto il programma scegliendo brani "trascendentali", non tanto nel senso comune, di ciò che supera le facoltà conoscitive umane, quanto di ciò che, in campo musicale, indica composizioni virtuosistiche, estremamente ardue e di particolare effetto.

In conclusione, tra le sensazioni suscitate dall'ascolto musicale e quelle indotte dalla degustazione delle pietanze servite, è stata un'occasione memorabile per tutti gli Accademici che hanno partecipato all'evento. (Roberto Dottarelli)



ROMA EUR

UN FRUTTUOSO SODALIZIO CHE DURA DA DIECI ANNI

Anche quest'anno, è tornato il tradizionale appuntamento con l'IPSEO Tor Carbone per la consegna delle borse di studio offerte dalla Delegazione ai tre allievi che, a giudizio dei propri insegnanti, hanno conseguito i migliori risultati scolastici negli indirizzi di Enogastronomia, Sala e Vendita e Accoglienza Turistica. Questa edizione ha assunto un significato ancor più particolare, non solo in quanto ha celebrato il traguardo del decimo anno di fruttuosa collaborazione tra le due istituzioni, ma soprattutto perché è stata l'occasione per rinnovare il comune impegno su nuovi progetti, come quello della Settimana della Cucina Italiana nel Mondo, per l'organizzazione di manifestazioni in programma in altre capitali europee.

Il Delegato Claudio Nacca, a questo proposito, ha illustrato il profondo interesse e l'attenzione da sempre rivolti dall'Accademia alla formazione dei giovani cuochi e l'apprezzamento per il complesso lavoro svolto quotidianamente dagli Istituti alberghieri nel formare i futuri ambasciatori della cucina italiana nel mondo. Il Dirigente scolastico ha sottolineato il ruolo svolto dall'Istituto nella formazione professionale dei giovani e il successo riscosso dal nuovo corso di Laurea in Enogastronomia, il primo svolto in Italia presso un'università statale, organizzato congiuntamente con l'Università degli Studi Roma Tre. Ospiti della Delegazione il Dirigente Scolastico dell'Istituto, professoressa Cristina Tonelli, la Vice Presidente professoressa Patrizia Spano e l'ex Presidente Giancarla Greto. La riunione conviviale, allesti-

ta dagli allievi sotto l'attenta guida degli insegnanti e coordinata dal professor Maurizio Borella, oltre che una festa, ha costituito l'occasione per realizzare una valida esercitazione didattica, con un menu caratterizzato da particolari complessità di esecuzione, e ricette inedite. I giovani cuochi hanno saputo superare brillantemente la prova, palesando disinvoltura e sicurezza anche nell'esposizione delle tecniche di preparazione dei piatti.

Dopo l'aperitivo, ricco e vario, nello splendido parco del plesso scolastico, sono stati serviti per antipasto: asparagi verdi cotti a bassa temperatura, uovo in camicia croccante, gelato gastronomico alla birra su crumble di rucola selvatica. Due primi piatti: cappelli di pasta con coda alla vaccinara, crema di fave e cagliata di bufala; sassolini (gnocchetti) di patate viola con battuto di fiori di zucca e pistacchi, fonduta di pecorino e pepe nero. Per secondo, faraona in porchetta, salsa di ciliegie e vino rosso, cipolla fondente, cialda di pane

casereccio; per dessert: zuppa inglese sapientemente destrutturata e ben presentata. Appropriata la selezione dei vini, tutti del territorio laziale; eccellenti le preparazioni eseguite dagli allievi di cucina, sotto la guida attenta del professor Pasquale Caprarelli, ai quali è andato un caloroso e sincero applauso. (Claudio Nacca)

ABRUZZO

AVEZZANO E DELLA MARSICA

NEL GIARDINO SEGRETO

Il convivio si è svolto presso il ristorante "Il Giardino Segreto", sito in Paterno di Avezzano, al fine di verificare il livello raggiunto, a distanza di due anni dalla precedente visita. Il locale, a gestione familiare, non ha deluso. I numerosi ospiti e Accademici, in un clima raccolto ed elegante, hanno gustato un ricco buffet di benvenuto. Al suono della campana del Delegato Franco Santellocco Gargano, l'Inno Nazionale ha dato

inizio alla riunione conviviale. Il Simposiarca, Corrado Palma, ha descritto le portate, sottolineando la provenienza locale delle materie prime utilizzate. Ottimo e delicato il primo piatto: risotto alle pere e gorgonzola di non facile realizzazione; apprezzata l'armonia dei gusti e la giusta cottura del riso. Minor successo per il secondo primo: pappardelle alle erbe con ragù di manzo e maiale, per l'eccesso di rosmarino che ha smorzato il gusto più delicato dell'origano e della santoreggia. Intelligente la proposta dello chef che, nella preparazione del secondo, tagliata di maiale alla "Stroganoff", non ha utilizzato la panna acida, come prevede la ricetta originale, ricavando la salsa da funghi e cipolla, con un'emulsione di vino bianco, burro e farina. Il dolce: semifreddo al torroncino, apprezzato dai più, ha riscosso qualche rilievo.

Particolarmente interessante lo spazio culturale, che ha visto l'Accademico Giuseppe Cristofaro addentrarsi nel "Cibo nelle fiabe e il suo segreto". Il cibo,





precisa il relatore, è un elemento che riesce sempre a creare un forte contatto fra la realtà e il mondo fiabesco: la citazione del cibo, nella sua "segretezza", si rivela un utile strumento, che aiuta a "digerire" anche le assurdità del racconto. A maggior chiarezza, interviene Antonio Moscianese Sartori, Delegato di Atri, il quale precisa che il termine "segreto" (dal verbo *secernere*, mettere da parte) indica ciò che viene separato, nascosto, custodito con cura nel proprio intimo. Conclude, poi, con un breve cenno al nome del locale in cui si svolge il convivio. Lo spazio culturale si chiude con l'intervento del Delegato di L'Aquila, Demetrio Moretti, le cui parole bene sintetizzano il clima di simpatia, di reciproca e partecipata amicizia tra tutte le Delegazioni dell'Abruzzo.

(Franco Santellocco Gargano)

FILOSOFANDO SULLA PIZZA

Il convivio di primavera si è svolto a Celano, situato in posizione dominante sulla Piana del Fucino. Il Simposiarca della serata, il Delegato Franco Santellocco Gargano, ha scelto il ristorante-pizzeria "La Macina", molto accogliente e ben apparecchiato. Una novità, per gli Accademici, trovarsi ad assaporare un menu a base di "pizza". Il tema della serata, assai ricco di storia, è stato affrontato in modo semplice e discorsivo dall'Accademica Arianna Fiasca. Il discorso è iniziato dal famoso episodio riguardante la nascita della pizza Margherita, anche se già un'altra regina, la borbonica Maria Carolina, amava molto quella pizza bianca, rossa e verde. Nel 1835 Alexandre Dumas, viaggiando a Napoli, nota - in *Le corricolo*



- che i napoletani mangiano pizza in diverse misure e con diverse guarnizioni, olio, lardo, pomodori, pesciolini, a seconda di quanto possono spendere e di ciò che c'è sul mercato. Perciò la pizza, più che un esempio di curiosità locale, è "un termometro gastronomico del mercato e della società". La pizza ha, in conclusione, origini antichissime: l'usanza di collocare gli alimenti sopra un disco di pasta da utilizzare come piatto era diffusa ovunque e in tutte le epoche. Un percorso affascinante, lungo più di 6000 anni, di un piatto nato povero e sempre più ricco di storia, di ingredienti, di gusti e di gloria. La riunione conviviale è trascorsa serenamente, degustando elaborati stuzzichini (focaccia, fritti, "caldi" assortiti, particolarmente invitanti) serviti in aperitivo, che hanno ben disposto per l'antipasto a base di salumi e formaggi locali, bruschette e burrata. A seguire, diversi tipi di pizze, dalle più note alle più fantasiose del pizzaiolo, fino a chiudere con una pizza dolce con nutella e fragole. Certamente il "ruotar

di pizza" ha stimolato il convivio a osservazioni, riflessioni e "provocazioni" su questo o quell'ingrediente, non disdegnando dissertazioni sulla birra e sul vino. Il tema ha spinto il Delegato a fare il punto sui prodotti tipici della Piana del Fucino, prima di consegnare il guidoncino accademico e di complimentarsi con le brigate di cucina e di sala per la piacevole serata. (Arianna Fiasca)

TERAMO

MADRE TERESA: INNOVATRICE ANCHE NELLA NUTRIZIONE

Potrebbe sembrare un controsenso organizzare una riunione conviviale dedicata a Madre Teresa di Calcutta, ma non dobbiamo dimenticare che l'Accademia è una Istituzione Culturale e soprattutto, in tempi di eccessi, di perdita del senso della misura, è bene ricordare, un po', la semplicità, la sobrietà. Il professor Antonio Gasbarrini, presso l'Hotel Europa di Giulianova, ha tenuto una brillante relazione sul ruolo di

Madre Teresa in campo sanitario. Madre Teresa, forse in maniera inconsapevole, è stata un'antesignana dell'applicazione di un metodo rigorosamente scientifico nel suo approccio al paziente. Dopo un primo periodo trascorso a insegnare la lingua inglese, ha iniziato la sua missione, fornendo, antesignana, assistenza ai malati terminali, favorendo il reinserimento sociale dei malati guariti, e sostenendo la necessità nutrizionale sulla base delle problematiche del paziente e della malattia e non fornendo a tutti la stessa alimentazione. Tutto questo succedeva alla fine degli anni Quaranta, quando era ancora prematuro parlare di metodi e protocolli: sotto questo profilo, Madre Teresa si è rivelata una più che accorta assistente sanitaria. Dopo questi nobili spunti di riflessione, gli Accademici si sono accomodati a tavola, per una cena basata anch'essa su un menu sobrio, tanto per rimanere in tema. Menu sobrio ma di qualità, con materia prima freschissima, piatti consolidati ma non per questo scontati. La



fritturina di pesce e verdure, servita calda e croccante, è di ottima qualità e molto accattivante il connubio tra pesce e verdure. Anche il risotto, con pesce e asparagi, si è rivelato una carta vincente, per il suo gusto delicato, la cottura al punto giusto. Dopo il classico sorbetto al limone, l'ombrina al forno conclude la cena, all'insegna della sobrietà, ma raffinata e di grande qualità; il tutto con un servizio ineccepibile. (Roberto Ripani)

MOLISE

ISERNIA

RELIGIONE, CIBO E MUSICA

“*Fede, Cibo e Arte e le Religioni Monoteiste: Ebraismo, Cristianesimo e Islamismo*”, è un progetto che la Delegazione svolge con il Laboratorio di approfondimento culturale “Il Convivio del pensiero Critico” di Lanciano e il Rotary Club di Isernia. Al primo simposio, con protagonista l'Ebraismo, si ascoltano con vivo interesse i cenni del profondo significato di questa ricerca dalle parole dell'Accademica Ersilia Caporale. Il cibo è un importante momento rituale in ogni forma di culto e la globalizzazione ha creato l'esigenza di conoscere le religioni degli altri e quindi gli altri. Nel bisogno di dare risposte ai grandi perché della vita, prima ci si affidava ai miti, poi, anche se per strade diverse, alcuni popoli sono arrivati al credo religioso che proclama un unico Dio.

Il professor Giuseppe Benelli, membro del Centro Studi “Franco Marengli”, con profondo, accattivante fascino, parla della crescita dell'uomo che, appena consapevole di

avere l'uso di mani e bocca, per cogliere il senso più profondo della vita guarda verso il cielo: nasce così la religiosità, il legame fra lui e il divino. Ci si affida alla Bibbia, il testo per eccellenza, il grande codice della nostra cultura, un cammino necessario come le strade fatte dai pellegrini e dai mercanti, un modo essenziale di comunicare e di conoscere innumerevoli realtà.

Molto interessante e brillante l'intervento della professoressa Ada La Banca, che accompagna in un breve ma esauriente viaggio nel territorio molisano, alla scoperta di piccole comunità ebraiche di cui era riconosciuta, in passato, l'importanza storica basata sul rispetto e la ricerca di una convivenza pacifica e propositiva che ha lasciato il segno. Il maestro di arte culinaria ebraica, Hamos Guetta, presenta il cibo quale strumen-

to di elevazione religiosa per conformarsi ai precetti biblici e condividere con la comunità il progetto di santità cui il popolo è chiamato. Il cibo è ancora un potente fattore di identità che conserva e rinnova il legame con le proprie radici, assumendo un forte valore spirituale e un profondo significato culturale. Sarà proprio lui, il brillante maestro di cucina, protagonista della riunione conviviale, dove preparerà e racconterà pietanze simbolo della ritualità ebraica.

Affascinanti intermezzi sono offerti da Caterina Venturini che, con la sua bella voce, interpreta canti in lingua yiddish della tradizione ebraica sul tema del cibo, accompagnata dal noto Maestro Fabio Ceccarelli che suona la sua fisarmonica con una bravura e un tocco eccezionali. (Maria Cristina Carbonelli di Letino)

PENTOLE DAL DESERTO

Una seconda riunione conviviale, sempre nell'ambito del progetto sul rapporto fra il cibo e le tre religioni monoteiste, si svolge presso il ristorante “Dora”, di Pozzilli, dove lo chef Adriano Cozzolino affianca Guetta nelle preparazioni di un pranzo particolarmente intrigante. *Pentole dal deserto* è tutto quanto si trova scritto sul menu dalla preziosa grafica, in cui gli elementi e gli alimenti emblematici della tradizione ebraica risaltano su vivaci colori. Non vi sono, però, nominati i piatti protagonisti del pranzo, perché verranno descritti e presentati al momento di essere serviti, avendo ognuno una sua piccola storia, un suo significato, un suo racconto. Il maestro di cucina Hamos Guetta si rivela piacevolissimo narratore: illustra le pietanze nel loro impiego e nel significato tempo-





rale, così i piatti si gustano più per la loro storia che per il sapore, molto affidato alle spezie. Se ne percepisce la cura nella scelta e nel dosaggio dagli equilibrati e bilanciati profumi, non familiari al nostro gusto, ma che vengono comunque molto apprezzati perché significativi di una diversa piacevole realtà. Sono cucinati e presentati bene, accattivanti nei loro giochi di colore. Egli ricorda che tra i precetti di fede ebraica molti sono imposizioni legate al cibo, come quello delle festività religiose che trascende il significato di semplice nutrimento per assumere un valore simbolico ed è veicolo della memoria storica, richiamo a vicende lontane costantemente rivissute. Spiega le specie animali che è consentito cucinare, i metodi di macellazione e i controlli necessari, e poi le restrizioni, i metodi di cottura, gli usi, gli influssi della cucina dei luoghi di residenza, il riposo dello Shabbat, molto di quanto concerne le regole a tavola... un argomento vastissimo. Il cibo

come identità permette di riconoscere e identificare anche solo attraverso il suo profumo: un giorno, un'ora... una devozione. Un'esperienza davvero appagante, che, nel suo complesso, ha dimostrato la validità di questo progetto culturale che avvicina i partecipanti alle tre religioni monoteiste, permettendo di acquisirne maggiori conoscenze e più comprensione nella diversità.

(Giovanna Maria Maj)

CAMPANIA

NAPOLI-CAPRI

OMAGGIO A TOTÒ

Liliana de Curtis, figlia del grande Totò, del quale ricorre quest'anno il cinquantenario della morte, nel suo *Fegato qua, fegato là, fegato fritto e baccalà, le ricette di Totò*, Rizzoli 2001, scrive: "L'amore per il buon cibo in realtà è sempre stato un patrimonio di famiglia, tanto

che in passato, facendo onore al nome che porto, ho gestito due ristoranti a Johannesburg e a Montecarlo, occupandomi personalmente della cucina. E non ci sarei riuscita se non avessi potuto contare sul famoso quaderno nero, un ricettario unico e prezioso, tramandato dalla nonna paterna, Nannina, da varie zie, cugine e bisnipoti, a papà, e quindi ereditato da me, oggi depositaria del tesoro (...), sosteneva papà, mentre con puntigliosa diligenza annotava ricette sempre nuove".

Logico, quindi, che la Delegazione non potesse non celebrare colui che nel 1949, grazie alla sapida sceneggiatura di Marchesi, Metz e Comencini, in sole tre settimane, girò, divenendolo sullo schermo, e poi nella vita, "L'Imperatore di Capri". A unirsi nel ricordo, i membri della famiglia Giugliano, proprietari del ristorante "Mimi alla ferrovia", del quale a suo tempo il "Principe della risata" era assiduo frequentatore. Insieme all'Accademica Santa di Salvo, sull'onda

della memoria, hanno stilato un menu a lui caro e consueto, non servito, però, negli storici locali di via Alfonso d'Aragona, bensì dinanzi allo splendido panorama di una Napoli vista dal Vomero, da quello che una volta era il rinomato ristorante D'Angelo e che oggi viene gestito dai Giugliano in occasione di eventi importanti. Presenti numerosi e illustri ospiti, tra i quali il Console Generale di Francia Mr. Jean Paul Seytre e di Spagna, Mr. Luis Solano Gadea, nonché la Delegata di Rio de Janeiro Fernanda Maranesi.

Accolti da *finger food* partenopei e Prosecco di rito, sono poi stati serviti, con ritmo impeccabile: polipetti alla luciana su schiacciata di patate; involtino di peperoni alla Mimi; timballo di maccheroni con melanzane e provola e, prima di concludere con il tradizionale baccalà in umido, una gradita sorpresa, ispirata a "Misericordia e Nobiltà", altra straordinaria interpretazione di Totò, un piatto di fumanti spaghetti, manco a dirlo, alla "Malafemmina". Che poi, nella sua versione canora, è stata interpretata, a conclusione della serata, dalla bella voce di Paola Catalano, accompagnata dalla chitarra di Francesco Marino. (Claudio Novelli)

BASILICATA

MATERA

ERBE SPONTANEE A TAVOLA

La Delegazione si è riunita, nel ristorante "Osteria San Francesco", per una cena dedicata alle verdure di campo. A un anno dalla ricostituzione, la Delegata Marilena Tralli ha ricordato le attività che hanno visto impegnati gli Accademici nel 2016 e l'interesse che esse hanno su-



scitato nella città nei confronti dell'Accademia, manifestando la soddisfazione per altre quattro richieste di iscrizione.

Il dottor Cosimo Santeramo, appassionato conoscitore delle essenze che caratterizzano la vegetazione dell'agro materano, ha intrattenuto sulle abitudini legate all'uso di molte piante selvatiche nella cucina del territorio, nel periodo che precedeva la fioritura; abitudini modificate per le trasformazioni che la città ha vissuto a seguito dell'evoluzione sociale ed economica della sua popolazione. Ha elencato molte specie, descrivendone le caratteristiche e ricordando i nomi dialettali che le identificavano, come il *cimalapone* (*cəmə lapəunə*), detto cima di rapa selvatica per il suo sapore amarognolo, vale a dire la senape selvatica o *Sinapis arvensis*, della famiglia delle *Brassicaceae*, e il sivone (*səvaunə*), detto grespino comune, o verosia il *Sonchus oleraceus* della famiglia delle *Asteraceae*.

Lo chef e proprietario del ristorante, Nicola Morcinelli, è stato molto apprezzato per aver saputo dare una veste e un gusto innovativi a pietanze che hanno

sempre caratterizzato una cucina povera, in un contesto sociale contadino perennemente teso al risparmio. Lodevole il suo impegno per il reperimento delle numerose verdure richieste, non sempre disponibili presso i verdurari della città; soddisfatto per il successo riscontrato nel suo ristorante da parte dei clienti ai quali aveva proposto i nuovi piatti già qualche giorno prima della riunione conviviale.

Singolare e squisito il fiore fritto dell'asfodelina (*Asphodeline lutea*), servito con un gustoso tortino di grespino comune, condito con aglio, pecorino e mollica di pane; eccellente il ripieno per i "calzoni" (corrispettivi materani dei ravioli) di ricotta e senape selvatica, conditi con aglio fritto e peperoni "cruschi"; diverse le verdure servite con lo stufato di manzo: cardoncelli (*Cardogna*), una delle specie dei cardi, con la caratteristica comune della spinescenza, bietoline e cicorielle campestri, borragine, finocchio selvatico e ortica.

La cena si è conclusa con il profumo e il gusto aromatico della liquirizia, in una mousse al cioccolato bianco.

(Marilena Tralli)



SICILIA

CALTAGIRONE

TOUR IN SICILIA PER GLI ACCADEMICI DI BUDAPEST

La Delegazione ha accolto un gruppo di Accademici e simpaticizzanti di Budapest, guidati dal Delegato Alberto Tibaldi. Grazie all'attenta e meticolosa organizzazione dell'Accademica Cetty Milazzo, gli ospiti hanno visitato la Sicilia Orientale. Durante la prima giornata, con il Vice Delegato Domenico Amoroso e l'Accademica Tina Paternò, hanno ammirato e scoperto la città di Caltagirone, famosa per la produzione della ceramica. Nel pomeriggio, la Delegata Gaetana Bartoli Gravina li ha accolti nella sua settecentesca dimora, dove hanno degustato le tipiche "cassatine di ricotta", ammirando gli splendidi arredi del palazzo. La serata, introdotta dai due Delegati con scambio di doni, si è svolta con l'incontro degli ospiti e degli Accademici di Caltagirone presso Villa Sturzo. Sono stati serviti alcuni tipici piatti siciliani: caponata, parmigiana, anelletti alla palermitana, falso magro al sugo, cannoli di ricotta. L'atmosfera, durante la cena, è stata particolarmente gioiosa, allietata dal gruppo folcloristico "Bellamore", che ha coinvolto con canti e suoni tipici siciliani. Durante i giorni successivi, gli Accademici ospiti hanno ammirato i centri storici, le bellezze naturali e i siti archeologici siciliani: Piazza Armerina, Enna, Taormina, Siracusa, Ragusa, Noto e Catania, incontrando il Coordinatore della Sicilia Orientale Ugo Serra, il Delegato di Siracusa Angelo Tamburini e il Delegato di Noto, Felice Modica. Catania è stata l'ultima tappa con il pranzo nella caratteristica

"pescheria" e un arrivederci a Budapest. (Adriana Privitera)



EUROPA

ROMANIA

BUCAREST

INAUGURATA LA NUOVA SEDE DELLA DELEGAZIONE

Alla presenza di numerosi Accademici, guidati dal Delegato Luigi Zaccagnini, è stata inaugurata la nuova sede della Delegazione, presso gli uffici di Confindustria Romania. A tagliare il nastro, il Vice Presidente Vicario di Confindustria Romania, Giulio Bertola, che ha voluto enfatizzare le motivazioni che hanno spinto Confindustria a ospitare l'Accademia. Motivazioni che trovano, nelle iniziative aggregative come questa, un indispensabile strumento per preservare e valorizzare sentimenti genuini, spesso dimenticati, come il piacere di incontrarsi e dello stare insieme. Il Delegato Zaccagnini, a sua volta, ha dichiarato che questo è un virtuoso esempio di come si possa fare Sistema Italia in tale Paese e ha enfatizzato l'importanza della sinergia operativa tra Accademia e Confindustria a favore degli italiani, imprenditori e non, presenti in Romania.





L'AMBASCIATORE D'ITALIA ACCADEMICO ONORARIO

In occasione della cena conviviale presso il ristorante "Sardin", che ha deliziato i commensali con un ricco menu degustazione a base di pesce, S.E. l'Ambasciatore d'Italia a Bucarest, Marco Giungi, ha ricevuto la carica di Accademico onorario della Delegazione. Ha aperto la serata il Delegato Luigi Zaccagnini, il quale, dopo il benvenuto istituzionale nei confronti dell'Ambasciatore Giungi, ha anche svolto il rituale di accoglienza del nuovo Accademico Luca Rabbia. Zaccagnini, nel suo breve intervento, si è soffermato sui valori dell'attività dell'Accademia in Romania a favore anche del Sistema Italia. L'Ambasciatore Giungi ha ringraziato e ha accettato la carica di Accademico onorario, sottolineando come sia importante valorizzare la cucina italiana non solo in termini di promozione legata all'aspetto del *food and beverage* ma anche cercando di valorizzare



gli innumerevoli aspetti culturali e territoriali a essa legati.

RUSSIA

LEGAZIONE DI MOSCA

DALLA SICILIA ALLA RUSSIA

Il Legato dell'Accademia a Mosca, Vincenzo Trani, ha ospitato per la terza volta gli appassionati delle tradizioni gastronomiche italiane presso "Semifreddo Mulinazzo", un ristorante siciliano trasferito dalle porte di Palermo al centro di Mosca dal suo pluristellato chef, Nino Graziano, per diventare sinonimo di cucina italiana di altissimo livello nella capitale russa.

Il menu della serata è stato studiato *ad hoc* da Luca Verdolini, un giovane chef nato ad Ancona e, dopo aver raccolto numerosi riconoscimenti in Italia e all'estero, cresciuto ulteriormente nella casa moscovita di Nino. Proseguendo nella tradizione delle cene dal sapore siciliano, il menu proposto da Verdolini si distingueva per le ricercatissime pietanze a base di pesce fresco (come la piccola tartare di cernia, lime e sale nero o il merluzzo mantecato con panella e salsa alla messinese). A esse lo chef ha voluto aggiungere piatti

ormai casalinghi siciliani "di terra", come i bottoni di straciatella con battuta di pomodoro fresco e origano o il carré d'agnello arrostito in crosta di pistacchio, con melanzana alla siciliana. Ovviamente non potevano mancare i famosi dolci della casa, quali il gelo d'arance e i cannoli di ricotta. Il menu è stato accompagnato da un'interessante proposta di vini italiani, tra cui Montiggl Riesling (San Michele Appiano); Sirmian Pinot Bianco (Nals Margreid); ma anche Fiorfiore Grechetto (Roccafiore); Mongrana (Querciabella) e Rosé brut (Valdo). Gli ospiti d'onore dell'evento sono stati l'Ambasciatore bielorusso a Mosca Igor Petrishenko, il Vice Capo Missione dell'Ambasciata italiana a Mosca, Ministro Plenipotenziario Michele Tommasi, e il Viceministro del Governo di Mosca per i rapporti internazionali Ilya Kuzmin. Ad assistere a questa festa di prelibatezze siciliane, oltre ai rappresentanti del top management di alta finanza moscovita (MSP Bank, Concern General-Invest, per menzionarne alcuni) e importanti aziende russe (Azbuka Vkusa e altri), l'Agenzia per le Iniziative Strategiche (l'agenzia russa per investimenti sovranici) e RAI, vi erano rappresentanti di maggiori associazioni imprenditoriali italiane

in Russia, come GIM-Unimpresa. Essi hanno ribadito l'efficacia del "metodo Accademia" nella promozione del "made in Italy" e nella tutela del patrimonio culinario italiano all'estero.

SPAGNA

MADRID

MENU DI CUCINA PARTENOPEA

Organizzata dal Delegato Maurizio Di Ubaldo, la riunione conviviale della Delegazione si è tenuta presso il ristorante napoletano "La Piperna", da oltre un decennio presente a Madrid, il cui proprietario e chef Nello Di Biase, napoletano doc, con amore e passione, propone una cucina nel rispetto della tradizione partenopea. Dopo l'aperitivo di benvenuto, il saluto del Delegato e il suo intervento sul ragù, culminato con la declamazione della celebre poesia "O' rraù" di Eduardo de Filippo, è iniziata la cena. Due piatti molto apprezzati dai commensali: mozzarella campana Dop, accompagnata a un pomodoro rosa di Guadalfea, rinomato in Spagna per il suo colore e la dolcezza del sapore, cui ha fatto seguito la "carciofofola" frita, presentata in forma di fiore. Piatto forte della serata i paccheri Benedetto Cavalieri al ragù, preparato magistralmente, secondo tradizione, dallo chef. Delicati gli spaghetti con vongole, scurilli, cucuziello e gamberi. Ottima la pastiera, che ha concluso una serata molto piacevole e riuscita. Servizio corretto sotto l'attento sguardo del maître Victoria Diges. Buono l'abbinamento dei vini. A fine serata, accompagnato dagli applausi, il Simposiarca ha consegnato allo chef il meritato guidoncino.



VALLE D'AOSTA

AOSTA
4 aprile 2017

Ristorante "Vigneron" di Marco Augusti, anche in cucina. ●Via Corrado Gex 64, Arvier (Aosta); ☎0165/1990011, cell. 328/9646614; coperti 40+16 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: tartare della casa con uovo trasparente croccante; risotto Carnaroli con pistilli di zafferano, gambero lardellato e liquirizia; quaglia ripiena con foie gras, retina di maiale, su purea di broccoletti, sedano rapa, patate e salsa Moscato; sfera fondente con mousse al gianduia, lampone e crumble, cioccolato all'arancia caldo versato in diretta.

I vini in tavola: Premetta (Grosjean); Vuillermin (Institut Agricole); Moscato d'Asti (Fidanza).

Commenti: Lo chef Marco Augusti, che gestisce il locale dal 2016, ha pre-

sentato i suoi piatti in una fantasia di colori. Ecco allora la tartare di fassone accompagnata dall'uovo trasparente croccante; il giallo dell'ottimo risotto allo zafferano (prodotto in quel di Morgex) con gambero lardellato riceve una pennellata di polvere di liquirizia; la quaglia è ripiena di foie gras ed è adagiata sul verde della purea di broccoletti e sul tenue giallo della salsa Moscato. Degno di nota anche l'accostamento dei vini: il prezioso Premetta ha accompagnato l'antipasto e il primo; un importante Vuillermin ha impreziosito il secondo. Sorpresa finale e coreografica: la sfera fondente esaltata dal Moscato d'Asti.



PIEMONTE

ALBA LANGHE
12 maggio 2017

Ristorante "Osteria del Vicoletto" di Matteo Sandri, in cucina Daniele Sandri. ●Via Bertero 6, Alba (Cuneo); ☎0173/387101; info@osteriadelvicoletto.com, www.osteriadelvicoletto.com; coperti 35. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mercole-

di. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: insalata di farro e calamaretti; gnocchetti gamberi e zucchine; faraona croccante al rosmarino; semifreddo al Moscato con nocciolo.

I vini in tavola: Alta Langa (Serafino); Nebbiolo 2015 (Sandri).

Commenti: Riunione conviviale dedicata alla presentazione del volume *Le Cusinere*, curato dallo storico abesse Romano Salvetti. Ottima cucina, buoni vini, in un ambiente caldo e accogliente.

ALESSANDRIA
9 aprile 2017

Ristorante "Belvedere 1919" di Maria Pagano, in cucina Serena e Fabrizio. ●Località Pessinate, Cantalupo Ligure (Alessandria); ☎0143893138; ristorante.belvedere1919@gmail.com, www.ristorante.belvedere1919.it; coperti 130+40 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: stuzzichino di benvenuto con vari salami del Giarolo e frittini; cappon magro; gratin di asparagi e montebore con uovo alla coque; malfatti di ricotta ed erbe selvatiche; millefoglie di manzo e



pancetta in crosta di patate con salsa BBQ o in alternativa capretto al forno; sorbetto di limone e liquirizia; semifreddo di meringa con fonduta di cioccolato fondente.

I vini in tavola: Spumante di Gavi (Chiara); Timorasso; Bonarda; Barbera (tutti Claudio Mariotto).

Commenti: Il bel tempo ha permesso di godere di un'ottima vista di queste valli piemontesi/liguri. Il pranzo è riuscito molto bene per la qualità della cucina, dei cibi scelti e dell'impegno dei giovani chef che sono stati apprezzati dagli Accademici venuti in gran numero. Il consueto regalo della moglie del Delegato, quest'anno consistente in un classico uovo di Pasqua di cioccolato, ha poi accompagnato gli auguri.

ASTI
28 aprile 2017

Ristorante "Bardon del Belbo" dei Fratelli Carbone. ●Regionale Valle Asinara 25, San Marzano Oliveto (Asti); ☎0141/831310, fax 0141/832314; coperti 80. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; ferie n.d.; giorno di chiusura mercoledì e giovedì. ●Valutazione 7,35; prezzo da 46 a 65 €.

Le vivande servite: lardo e culatello; insalata di testina; carne cruda di vitello all'albese; raviolini del plin in brodo; bistecchine di agnello; asparagi; pollo alla cacciatora; torta di mele Divina con gelato.

I vini in tavola: Millesimato extra brut (Contratto); Grignolino (Spertino); Albarossa (Banfi); Moscato (La Spinetta).

Commenti: La serata è stata caratterizzata da un Interclub con Barbera & Barbera. Prima di cena l'Accademica Maria Luisa Amerio, Vice Presidente dell'Ordine dei medici di Asti, Segretario Generale Fondazione ADI (Associazione italiana di Dietetica e Nutrizione clinica); componente del Comitato Tecnico per la Nutrizione del Ministero della Salute, ha intrattenuto gli Accademici con una bella





PIEMONTE segue



chiacchierata sull'argomento "carne", attualmente così demonizzato. Il Simposiarca Antonio Santoro ha spiegato la scelta del menu, soffermandosi, con numerosi aneddoti, sui vari tagli di carne che lo componevano, mentre l'Accademica Alessandra Bellaria ha parlato dei vini in tavola.

 **IVREA**
7 aprile 2017

Ristorante "Cantine Morbelli" di Roberto Bordone. ●Via Dora Baltea 20/A, Ivrea (Torino); ☎0125/641675, fax 0125/421406; info@morbelli.it, www.morbelli.it; coperti 60. ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,6; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: spuma di baccalà mantecato, capperi e aneto; alici fresche di Cetara in frittura leggera al profumo di limone; crudo di gamberi rossi giganti su sauté di riso nero selvaggio al pomodorino fresco e basilico; involtino della cantina; magret d'anatra rosato su letto di carciofi, riduzione di cioccolato fondente e arance; crema al Passito di Pantelleria con cantucci della cantina.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene brut Docg (Vigna Dogarina); Franciacorta brut rosé Docg (Conte di Provaglio); brut Franciacorta Docg (Contadi Castaldi); Valpolicella Classico superiore 2014 Doc (Zenato); Valpolicella superiore ripasso 2013 Doc (Musella); Martorana Moscato liquoroso Sicilia Igt (Miceli).

Commenti: Questa enoteca/ristorante, circa due anni fa, ha cambiato gestione, passando dall'originaria fa-

miglia Morbelli a Roberto Bordone. S'imponesse quindi una nuova visita. La riunione conviviale ha avuto una buona riuscita, anche se non c'è stata unanimità di consensi: buona la qualità dei vini, la cucina invece ha avuto andamenti alterni. Per esempio, apprezzato l'antipasto di alici in frittura, meno il baccalà mantecato dell'aperitivo. Interessante la presentazione dei vini, da parte del gestore, a ogni portata; simpatica anche la collocazione in un'accogliente cantina, riservata agli Accademici. Nell'imminenza delle feste pasquali il Simposiarca, Luciano Ziliotto, ha offerto il brindisi finale e la tradizionale colomba. Nell'occasione è stato festeggiato l'ingresso in Accademia del nuovo socio Alberto Nepote.

 **TORINO**
19 aprile 2017

Ristorante "Scalo Vanchiglia" di Guido Scala e Roberta Isgrò, in cucina Imma Ferraro. ●Via Conte Luigi Tarino 4, Torino; ☎011/883691; scalovanchiglia@gmail.com, www.scalovanchiglia.com; coperti 80+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie settimana di Ferragosto e Natale; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,4; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: nigiri di fiore elettrico e kumquat confit con crudo di palamita; uovo alla "monachina bastard" con cuore di bagna cauda; ravioli capresi con crema di carciofi, uvetta e pinoli; baccalà con macco di fave e indivia riccia; crème brûlée menta e liquirizia; mousse di pasha con crumble di pinoli e Vodka Distilleria Quaglia.

I vini in tavola: Prosecco extra dry Doc Treviso (Ca' di Rajo, Cala Silente); Vermentino di Sardegna Doc (Santa-

di); Nero d'Avola Sallier de la Tour (Cantine Tasca d'Almerita, Camporeale).

Commenti: La ristrutturazione urbana di Torino e il nuovo campus universitario sulle rive della Dora hanno trasformato vecchi quartieri sonnecchianti, nella nuova sede di una composita movida giovanile. Uno di questi è il quartiere Vanchiglia, dove si trova il ristorante, che unisce all'arredamento post-industriale, una proposta gastronomica non banale, che sa fondere l'innovazione con il rispetto di una felice tradizione, spesso del Sud. Se il merito dell'impresa è da attribuire ai giovani Guido, Roberta e Sonia, in cucina si rivela fondamentale il contributo dello chef, giovane, ma di qualificata esperienza. Il menu, concordato con Imma, può aver stupito per alcune proposte non consuete, ma si connota per l'evocazione di una tradizione culinaria, soprattutto caprese, cui è sovrapposta una lettura moderna e accattivante, ove trova luogo una palese contaminazione piemontese. Il mix è stato assai gradito dagli Accademici, che sono stati culturalmente stimolati dal secondo dessert, reperto storico frutto della creatività di una cuoca piemontese emigrata nel 1800 alla corte degli Zar.



LIGURIA

 **GENOVA**
9 maggio 2017

Ristorante "La Barcaccia" di Davide Cuppari. ●Spianata di Castelletto 6/8 r, Genova; ☎010/2465165; barcaccia@tiscali.it, www.labarcacciagenova.com; coperti 45+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie variabili in agosto; giorno di chiusura domenica e lunedì. ●Valutazione 7,6; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: insalata di cous cous con totani bolliti; calamarata con calamaretti; branzino al forno con patate e verdure; sorbetto di pompelmo al Rhum.

I vini in tavola: Spumante; vino bianco (entrambi azienda La Scolca, Rovereto di Gavi).

Commenti: Il locale si trova in una posizione particolare, potendo ammirare dall'alto tutta la città, in particolare il centro storico e il porto antico. Caratteristico il fatto che ci si possa arrivare dal centro anche con lo straordinario ascensore panoramico costruito all'inizio del Novecento. Locale romantico ma non pretenzioso, con il proprietario figlio del primo barman della Michelangelo che gestisce un personale gentile, con un ottimo servizio. Vi si trova la migliore offerta della tipica cucina ligure rivisitata in chiave moderna (favolosi il cous cous iniziale e il particolare sorbetto). Tutte le materie prime sono fresche e di qualità. Gli Accademici hanno molto gradito l'atmosfera di familiare e simpatica convivialità.

 **SAVONA**
23 aprile 2017

Ristorante "Blue" di Luli, in cucina Lulzim Dedej. ●Calata Sbarbaro 30/32 r, Savona; ☎019/826758; coperti 35+35 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: insalatina tiepida di mare; moscardini in umido con pomodoro fresco; trofie alla genovese in cialda di parmigiano; ricciola al forno con carciofi e patate; pastiera napoletana.

I vini in tavola: Friulano Doc 2015 (azienda Pecorari); Moscato di Strevi Docg 2016 (Marenco Scrapona).

Commenti: Il locale, con il suo dehors, si apre sull'antica darsena contornata dalle vestigia della città medievale e dal vecchio quartiere del porto, riquadrato e pulsante di vita. L'interno accoglie risente, quanto a luminosità, della sua antica destinazione a fondaco. Freschissima ma freddina l'insalata di molluschi (cozze, polpi, seppioline, moscardini, sedano); gustosamente piccanti i moscardini in umido che avrebbero meritato, causa la loro freschezza, una cottura più prolungata. Delizioso il pesto all'antica con fagiolini e patate, cui non giova la cialda di parmigiano alla piastra dal sapore prevaricante. Eccellente la ricciola al forno accompagnata da carciofi saltati (un po' troppo) in padella e morbide patate al forno. Gustosa la pastiera un po' carente di canditi e acqua di fiori di arancio. Vini di dignitoso livello. Il servizio efficiente, la freschezza del pesce, la semplicità



delle preparazioni e la visita sulle barche ormeggiate nel porto antico hanno allietato il convivio.



LOMBARDIA

ALTO MANTOVANO E GARDA BRESCIANO

26 aprile 2017

Ristorante "Dalie e Fagioli" di Antonietta Varese e Fabio Mazzolini, in cucina Fabio Mazzolini. ●Via Campagnola 45, Manerba del Garda (Brescia); ☎0365/1903311, cell.347/5989588; info@daliefagioli.it, www.daliefagioli.it; coperti 70+70 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 3 settimane a febbraio, 1 a giugno, 1 a settembre; giorno di chiusura giovedì. ●Valutazione 7,1; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: sformatino di asparagi con frolla al prezzemolo e gelato al grana padano; fassone piemontese di Oberto battuta al coltello, maionese al curry, passata di mela renetta; fusilli di grano arso, spuma di carbonara, fatuli affumicato e pancetta; costine fondenti con salsa alla senape in grani e purea di patate al burro di malga; bavarese alla vaniglia, amarene, scaglette di cioccolato fondente, meringhe; piccola pasticceria.

I vini in tavola: Brut rosé (Delai); Gropello (Pasini San Giovanni); Galuzzo (F.lli Trevisani); Simposio (Delai).

Commenti: Simpatico agriturismo, in stile country chic, consigliato dal Simposiarca Adelmo Predari. I menu proposti sono improntati alla semplicità, utilizzando prodotti di piccole aziende locali e non, selezionate accuratamente dagli stessi gestori. L'olio servito è di produzione propria così come il pane e i grissini, molto apprezzati dagli Accademici. Le ricette si ispirano con libertà a quelle tipiche del territorio. Apprezzati particolarmente gli antipasti, soprattutto la tartare di fassone; giudizi più che positivi sulle altre portate e sul locale. A fine serata, il Delegato ha consegnato la vetrofania dell'Accademia.

ALTO MILANESE

21 aprile 2017

Ristorante "La Fornace" di Luigi Pli, in cucina Vincenzo Marconi. ●S.S. Sempione, 241, San Vittore Olona (Milano); ☎0331/518308; info@polihotel.com, www.ristorantelaforname.it; coperti 100. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie agosto; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: sciatt con rucola e lamelle di mandorle tostate; riso selezione Acquerello con pera candita e provola affumicata; pork chop cottura "cbt" con marinatura alla Grappa e polenta fritta; sbrisolona e Grappa.

I vini in tavola: Bonarda Oltrepò Pavese 2015 (La Costaiola, Montebello della Battaglia); Negroamaro 2014 Igt (Masseria Altemura, Torre Santa Susanna); Sasseo 2015 Igt Primitivo Salento (Masseria Altemura); Alasia Moscato d'Asti Docg (Araldica Castelvero).

Commenti: L'affascinante arte della distillazione è stata illustrata dal dottor Alessandro Francoli in una riunione conviviale che ha unito eccellenze in cucina e nelle grappe. Tutti i piatti sono stati accompagnati da grappe di Vespolina e Nebbiolo, di Erbaluce, di Nebbiolo di Gattinara e di Moscato e Brachetto della distilleria "Fratelli Francoli" di Ghemme, sviluppando una serie di passaggi fra delicato e deciso. Era quasi impensabile assaporare prima di ogni portata assaggi di grappa che facessero da valletto o da contrasto con quanto servito nei piatti ma i due protagonisti della serata ci sono riusciti perfettamente. Inoltre, con l'ausilio di Simone, sommelier del ristorante, è stato anche possibile sorseggiare, fra un piatto e l'altro, vini



che hanno avuto il gradevole compito di "sciacquare" la bocca. Il consenso entusiasta degli Accademici e degli ospiti è stato unanime e il Delegato ha voluto offrire ai "primi attori" alcuni volumi dell'Accademia a ricordo della bellissima esperienza.

LARIANA

5 maggio 2017

Ristorante "Al Veluu" della famiglia Antonini, in cucina Alessandro Fantoni. ●Via Rogaro 11, Località Rogaro, Tremezzina (Como); ☎0344/40510, cell.335/6605774; info@alveluu.com, www.alveluu.com; coperti 70+70 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie novembre - marzo; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,1; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate American Express, CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: asparagi con salsa "Al Veluu"; asparagi alla parmigiana; risotto con gli asparagi di Rogaro; capretto nostrano al forno con insalata dell'orto; "paradell cui pomm".

I vini in tavola: Prosecco brut (Bartolomeo); Bidibi (Maculan); Barbera d'Alba (Pellisiero).

Commenti: Ancora una volta la Delegazione ha voluto ricordare il proprio fondatore Giangiuseppe (Pupi) Brenna, tornando nella sua terra e gustando nuovamente gli asparagi di Rogaro da lui "scoperti" e resi famosi. Ottimi gli asparagi proposti, buono ma un po' scarso il capretto nostrano. Decisamente deludente il "paradell cui pomm". Servizio appena sufficiente. Tuttavia, un ambiente e un panorama decisamente impareggiabili hanno reso comunque piacevole l'esperienza.

PAVIA

7 aprile 2017

Ristorante "DallaLalla - osteria fiorentina" di SUK sas, in cucina Giovanni Bruscoli. ●Via Cavagna Sangiuliani 5, Località Zelata, Bereguardo (Pavia); ☎0382/930876, anche fax, cell.347/8691237; coperti 50. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie tre settimane in agosto, tra Natale e Capodanno; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 7,8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: panzanella; sformato di verdure cotto a bagnomaria in forno; polpettine al vino bianco; picci al ragù di stracotto fiorentino; tiepida di gran pezzo in tegame con contorno di patate alle erbe al forno; brigidini di Lamporecchio e biscottini di Prato.

I vini in tavola: Morellino; Vinsanto (entrambi Cantine Conte Guicciardi).

Commenti: La Zelata di Bereguardo è una località nella valle del Ticino, ma quando si è al ristorante "DallaLalla" la valle diventa quella del Chianti. Si mangia in puro toscano. L'ambiente è gradevole, ricavato in un ampio spazio al primo piano di un edificio che si affaccia su quella che era una grande aia di cascina lombarda. Probabilmente quello spazio, un tempo, era il fienile. Sia la signora Lalla, che ha dato il nome al locale, sia il cuoco Giovanni, sanno accogliere e intrattenere con garbo gli ospiti. La qualità del cibo è decisamente di buon livello e particolarmente ben valutati sono stati i picci anche da parte di Accademici che hanno dimestichezza con la cucina in riva d'Arno. I dolci di chiusura sono stati apprezzati per la capacità del ristorante di servirsi di ottimi fornitori sia per i brigidini sia per i biscottini (alias cantucci) di Prato da intingere nel Vinsanto.

VARESE

7 aprile 2017

Ristorante "Osteria D'Alberto" di Alessio D'Alberto. ●Via Garibaldi 15, Brissago Valtravaglia (Varese); ☎333/1100404; osteriadalberto@gmail.com; coperti 50. ●Parcheggio insufficiente; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,1; prezzo da 36 a 45 €.

Le vivande servite: crema di cannellini, pancetta e pane croccanti; tartare di vitella con crudité dell'orto e salsa allo zafferano; risotto agli spinaci no-



LOMBARDIA segue

velli, crema di bitto Dop e granella di noci; ravioli al brasato, indivia spadellata al Porto, scaglie di castelmagno; pluma di maiale iberico di ghianda alla brace, salsa al ribes e Vodka con verdure arrostiti; formaggi le quattro stagioni del pecorino; degustazione di dessert: ricordo della torta di pane uvette e cioccolato; crostata di ricotta di capra e mirtili; mousse alle fragole con menta e meringa.

I vini in tavola: Franciacorta Docg rosé magnum; Bianco 2012 (Cascina Baricchi, Barbaresco); Valtellina superiore Docg 2013 (Dirupi, Ponte in Valtellina); Cellatica superiore Gatta 2010 (Cellatica); Isola dei Nuraghi Igt 2013 (Maurizio Cherchi, Castiadas); Brachetto d'Acqui (Alessandro Motta, Castel Rocchero).

Commenti: Il termine osteria, o trattoria, dovrebbe, in teoria, attribuirsi a un locale il cui valore gastronomico è inferiore rispetto al ristorante; sempre più spesso, invece, si scoprono luoghi dove dietro all'osteria si cela un valore ben più alto. È il caso di questo locale dove solo la *location* è da osteria perché il resto, a partire dall'immenso tavolo imperiale appositamente preparato per gli Accademici, è stato di livello altissimo, vista anche l'elevata valutazione. Sei vini in abbinamento perfetto, versati senza economia dal personale di sala; sette portate concordate, più un'entrée non prevista. Ottimi i due primi, la pluma di maiale iberico cotta nel forno a legna e i formaggi, per finire con un assaggio di diversi dolci. Alessio, che si dichiarava timido e non abituato a parlare in pubblico, è stato il vero Simposiarca della serata, commentando le varie portate e rispondendo alle numerose domande.

**VIGEVANO
DELLA LOMELLINA**
6 aprile 2017

Ristorante "Podazzera" di Massimo Vanni, anche in cucina. ● Corso Milano 95, Vigevano (Pavia); ☎0381/690268, cell. 333/7342398; trattoriapodazzera@libero.it; coperti 60+30 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura domenica. ● Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: prosciutto Serrano e cacciatorini; ciccioli d'oca; frittura di pesciolini; straccetti di baccalà dorato; cannelloni gratinati ripieni di patate, crescenza e rucola; gnocchetti casalinghi al ragù bianco di fassona piemontese; fassona "tagliata" con



patate al rosmarino; fragole e gelato alla crema.

I vini in tavola: Pinot Nero vinificato bianco Oltrepò Pavese (Quaquarini); Dolcetto di Ovada Bombonino (La Cavaliera).

Commenti: Le aspettative erano molteplici (perché il ristorante era stato testato con soddisfazione dalla Consulta della Delegazione) e il risultato è stato più che ottimo. Eccellenti il prosciutto Serrano e i cacciatorini; superlativi per gli amatori i ciccioli d'oca, dorati e croccanti, ma a riscuotere unanime apprezzamento sono stati la frittura di pesciolini (bottine) che il pescatore ha trovato, quella stessa mattina, in Ticino, e gli straccetti di baccalà dorato. Assai graditi sono stati i cannelloni gratinati, preferiti agli gnocchetti; mentre alcuni Accademici hanno fatto il bis con la tagliata di fassona piemontese. Era da oltre un anno che la Delegazione mancava dalla Podazzera, dove anche il servizio si è dimostrato puntuale e preciso grazie alla supervisione del patron e cuoco, Massimo Vanni, il quale ha riscosso un corale applauso a conclusione della serata. Varrà la pena di tornare in autunno.

VOGHERA-OLTREPÒ PAVESE
21 aprile 2017

Agriturismo "La Cantabrana" di Paolo, Marco, Ernesto Scanaratti. ● Via Rivetta 2, Casteggio (Pavia); ☎0383/896168; coperti 30. ● Parcheggio comodo; ferie gennaio; giorno di chiusura lunedì. ● Valutazione 7; prezzo fino a 35 €.

Le vivande servite: tagliere di salumi e formaggi; sformatino di melanzane con salsa al pesto; uovo nostrano strappato con crema tartufata; strudel di

cipolla caramellata e vellutata al grana padano; risotto con i "vertise" (germogli di luppolo); tortelli agli asparagi con fiocco di culatello; sfilacci di filetto di maiale e contorno di stagione; tris di dolci della casa.

I vini in tavola: Bonarda della casa.

Commenti: Serata in uno dei tanti (forse troppi) agriturismo che imperverano in Oltrepò. Locale accogliente, arredato con mobili d'epoca, servizio attento e sorridente, cucina casalinga elaborata con fantasia soprattutto negli antipasti, molto graditi dai commensali. Anche il risotto, perfetto nella cottura e ben equilibrato nei sapori, ha avuto un notevole apprezzamento. Piuttosto deludente il vino della casa. Bilancio della serata comunque positivo, in amicizia e allegria.



TRENTINO - ALTO ADIGE

BOLZANO
20 aprile 2017

Ristorante "Unterswirt Gufidaun - Gudon" di Cornelia e Thomas Haselwanter, in cucina Thomas Haselwanter. ● Gudon 45, Chiusa (Bolzano); ☎0472/844000, fax 0472/844065; info@unterswirt-gufidaun.com, www.unterswirt-gufidaun.com; coperti 45. ● Parcheggio comodo; ferie 15 giorni a giugno; giorno di chiusura lunedì. ● Valutazione 8,2; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: variazione di vitello: testina rosolata nel pane nero, piccolo filetto alla milanese, tartare con uovo di quaglia e focaccia; tortelli al grano saraceno ripieni di coda di bue, con verza e formaggio di malga; petto di faraona lardellato con asparagi bianchi e tortino di porro e patate; mousse di latticello e "Schneemilch" con cioccolato fondente, fragole e gelato di fragola.

I vini in tavola: Kerner (Taschlerhof Peter Wachtler, Bressanone); Pinot Nero, Mason (Manincor, Caldaro).

Commenti: Saluto della cucina veramente stuzzicante, con zuppa di asparagi e aglio orsino, asparagi e speck rosolato, tirtl di ortiche, il tutto accompagnato da un Kerner delizioso: difficile decidere a quale piatto assegnare la preferenza. Anche l'antipasto è un tris altrettanto notevole, con la piccola milanese davvero eccezionale. Per quanto potesse sembrare difficile, si prosegue su un livello ancora più elevato: tortelli di grano saraceno ripieni di coda di bue su un letto di verza e formaggio di malga; anche il petto di faraona lardellato con asparagi e tortino di porri e patate è buonissimo. Per finire, un tris di dolci, ciascuno dei quali costituisce da solo una vera delizia.

BRESSANONE
27 aprile 2017

Ristorante "Durnwald" della famiglia Mayr. ● Via Nikolaus Amhof 6, Valle di Casies (Bolzano); ☎0474/746920; info@restaurantdurnwald.it, www.restaurantdurnwald.it; coperti 70+30 (all'aperto). ● Parcheggio privato del ristorante; ferie giugno, dicembre; giorno di chiusura lunedì. ● Valutazione 8,2; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: saluto della cucina: formaggio fresco caprino avvolto da speck croccante; carpaccio di bue ripieno alle erbe con olio extravergine di oliva; ravioli ripieni con coda di bue e fondata al formaggio grana; tagliata di bue della Valle di Casies su un bis di asparagi e pure di patate; fragole marinate con gelato al latticello.

I vini in tavola: Franciacorta brut - Blanc de Blanc (Cavalleri); Navesel Trentino 2013 (Simoncelli).

Commenti: È stato il trionfo del bue della Valle di Casies: una razza autotona, sulla via dell'estinzione, recentemente recuperata con intelligente



lungimiranza da un consorzio che l'ha saputa rivalutare, sottoponendo i pochi allevatori a uno stretto e preciso disciplinare che dona alla carne sapore e consistenza unici. Così i ravioli e la tagliata erano di livello stellare, oggetto dei massimi voti; il carpaccio purtroppo sovrastato dagli aromi delle erbe; il dolce piacevolissimo. Rispetto alla precedente visita, è stato riscontrato un miglioramento netto che trova riscontro nella votazione di quello che ormai è un punto fermo tra i migliori ristoranti della Val Pusteria. Una menzione particolare al prezzo, di enorme convenienza rispetto alla qualità dei piatti.

MERANO 11 aprile 2017

Ristorante "Hidalgo" di Otto Mattivi. ●Via Roma 7, Postal (Bolzano); ☎0473/292292, fax 0473/290410; info@restaurant-hidalgo.it; coperti 80. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,1; prezzo da 46 a 65 €.

Le vivande servite: fiori di zucchine gratinati, ripieni di mozzarella di bufala e stracchino con insalata di asparagi bianchi e verdi; gamberi rossi di Sicilia; canederlo di Wagyu con salsa ai funghi; duetto di filetti di manzo black Angus e costola dry aged beef "Kovieh" Alto Adige dall'Hidalgo Beef Grill con verdure grigliate -marinate e patate al rosmarino; variazione di sorbetti.

I vini in tavola: Sauvignon Winkl 2016 (Cantina di Terlano); Lagrein Rubeno 2015 Doc (Cantina di Andriano).

Commenti: Le ripetute visite al locale sono una conferma dell'eccellenza

della sua cucina. Questa volta c'è anche un motivo specifico: da qualche tempo all'Hidalgo, indiscusso tempio del grill nella zona, si assapora la carne più pregiata e più cara del mondo, quel manzo di Kobe che, per la sua elevata mazzatura e marmorizzazione, ha gusto e morbidezza particolari. La cucina dà il benvenuto agli Accademici con un prelibato carpaccio di Wagyu e germogli di soia. Fresco e saporito l'antipasto, con particolare menzione per i gamberi. Una vera sorpresa è il canederlo di Wagyu, in cui il nuovo è ben coniugato con la tradizione grazie alla creatività della cucina. I filetti di manzo hanno deliziato per la loro morbidezza e per il gusto eccellente. Il grado di marmorizzazione del manzo prodotto in Alto Adige è peraltro ancora inferiore a quello, forse irraggiungibile, di Kobe. La serata si conclude con parole di particolare riconoscimento da parte del Delegato sia per la cucina sia per il servizio, inappuntabile, e la consegna a Otto Mattivi del piatto dell'Accademia.

ROVERETO 6 aprile 2017

Ristorante "Antica Gardumo" di Giovanni ed Erika Benedetti, in cucina Giovanni Benedetti. ●Via ai Piani 1, Ronzo-Chienis (Trento); ☎0464/802855, cell. 340/8300916; info@anticagardumo.it, www.anticagardumo.it; coperti 84+84 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie n.d.; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,87; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: uova grestane bio in camicia su letto di soncino; asparagi bianchi di Zambana; nido croccante al sesamo con oveti di patate Kennebec grestane bio, salsa di

pomodoro fresco; coregone e basilico; sorbetto all'ananas e zenzero; baccalà in tempura su salsa di porri e scalogno e verdure bio grestane; colomba pasquale al Moscato rosa; uova di cioccolata "Exquisita".

I vini in tavola: Morus Trento Doc 2013; Müller Turgau bio Pendici del Baldo 2016; Pinot Nero 2013 (tutti Cantina Mori, Colli Zugna); Moscato rosa 2013 (Revi Aldeno).

Commenti: Legno e sasso creano in sala un'atmosfera capace di sottolineare la purezza delle intenzioni dei proprietari: ricreare nel vecchio casale una tavola di famiglia, dove in piena letizia si consumino, come hanno fatto gli Accademici, i prodotti della tradizione agricola grestana arrivati dall'orto e dal pollaio dietro casa. I Simposiarchi Filippo Tranquillini e Giulio Pezcoller hanno proposto una riunione conviviale coerente con la linea adottata dalla Delegazione: valorizzare cucine locali capaci di coniugare tradizione e raffinatezza, storia e presente del territorio, coinvolgendone i giovani e coraggiosi produttori. La Val di Gresta è peraltro più che nota per le sue verdure, che nel menu hanno accolto morbidamente sia uova sia pesce. Il tutto, accompagnato dai vini, che mescolano con pieno successo sentori di ciliegia, salvia selvatica e ribes nero agli uvaggi del territorio.

TRENTO SIENA 2 maggio 2017

Ristorante "La Cacciatora" di Paolo e Daniela Bonetti, in cucina Paolo Bonetti. ●Via Canè 133, Mezzocorona (Trento); ☎0461/650124, fax

0461/651080; info@lacacciatora.net, www.lacacciatora.net; coperti 200. ●Parcheggio comodo; ferie 15-30 luglio; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: tagliere di speck, lugana e formaggi, torte di patate; crema di patate e porri; piccoli canederli ai formaggi con ragù di porcini; gulasch di manzo con crauti e polenta di Storo; strudel caldo con salsa alla vaniglia.

I vini in tavola: Teroldego della casa.

Commenti: In occasione della gita della Delegazione di Siena a Trento, è stata organizzata una seconda colazione congiunta. I numerosi Accademici di ambedue le Delegazioni hanno potuto apprezzare le specialità trentine, accompagnate da due interessanti relazioni sul tortel di patate e sulla polenta, illustrate dagli Accademici di Trento, il tutto in una atmosfera di vera convivialità e grande amicizia.



VENETO

ROVIGO-ADRIA-CHIOGGIA 6 aprile 2017

Ristorante "Alberto Capo" di Alberto Capo, anche in cucina. ●Piazzetta Vigo 1340, Chioggia (Venezia); ☎041/401721, cell. 347/8661228; info@albertocapo.it, www.albertocapo.it; coperti 60+80 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie gennaio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,9; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: gustare Chioggia: granseola, scampo, moscardino, mazzancolla e canocchia bolliti, sardella in saor, alici marinate, baccalà mantecato, paté di dentice, capasanta e canestrelli grigliati, spada affumicata; polentina bianconera con seppie al nero e moleche fritte; risotto di scampi alle verdure dell'orto; trancio di branzino al forno con patate, datterini e timo; frittura di laguna; sorbetto al limone con frutti di bosco; millefoglie alle fragole.





VENETO segue



I vini in tavola: Prosecco brut (Villa Sandi); Soave Classico Ca' Visco 2015 (Coffele); Passito Santa Bertilla (Le Pignole).

Commenti: La prima visita a questo storico locale di Chioggia, da qualche anno rinnovato nel nome, negli ambienti e nella gestione, ha avuto un esito ampiamente positivo, confermando in pieno l'ottima impressione riportata dalla Consulta nella sua prova. La cucina propone piatti di tradizione, affiancati da una linea più creativa, e cura molto sia la presentazione sia la scelta delle materie prime. Tutti i piatti sono stati ben apprezzati, con uno scarto minimo di valutazione tra uno e l'altro, e con le preferenze maggiori per il risotto dal sapore molto equilibrato, il perfetto millefoglie e il coreografico piattone di antipasti misti, chiamato "Gustare Chioggia". Molto buoni anche i vini; corretto il servizio e molto ben apprezzato il rapporto qualità-prezzo, così che la consegna del guidoncino dell'Accademia è stata meritatissima e sottolineata da calorosi applausi.

TREVISO
19 aprile 2017

Ristorante "Al Giardino" di Mirco Prosdocimo, anche in cucina. ●Via Garibaldi 43, Meduna di Livensa; ☎0422/767026, cell. 334/7951434; mircoprosdocimo@libero.it; coperti 65. ●Parcheggio privato del ristorante;

ferie 8-24 agosto; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,2; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: tempura di pesce e verdurine (sarde impanate e misto di calamari e verdure); risotto di luppulo selvatico e branzino; calamari e piovra scottati, con burrata di Andria e pancetta croccante; verdure miste; armonia di fragole con gelato di mandorle.

I vini in tavola: Prosecco Doc Treviso millesimato 2016 (Vittorino Rigoni, Gorgo al Monticano); Pinot Bianco Doc Colli Orientali del Friuli 2015 (Torre Rosazza, Manzano); Sauvignon Igt Veneto, (Vittorino Rigoni, Gorgo al Monticano).

Commenti: Per quanto assuefatti al "fritto" che apre le riunioni conviviali, degni di nota quelli proposti nella più autentica tradizione veneziana, leggeri e saporiti. Il risotto era egemonizzato nel gusto dal branzino e poco lasciava intendere la presenza del luppulo selvatico, e il riso usato forse non era il più adatto. Apprezzabile la ricerca che ha portato alla costruzione del secondo piatto, ma la pancetta croccante non aggiungeva molto al bel contrasto tra la tendenza amara della piovra grigliata e quella dolce della burrata di Andria, eccezionalmente teneri e saporiti i calamari. Non felice la scelta del gelato di mandorle come dessert, in quanto la pastosità della mandor-

la poco "puliva" i gusti precedenti. Lindo, ordinato e simpatico il locale, che rimanda a tempi andati quando la convivialità era anche allegria e semplicità. Volonteroso il giovane titolare che gestisce la cucina, oltre al resto.

TREVISO
ALTO VICENTINO
5 maggio 2017

Ristorante "Da Domenico" della famiglia Camerotto, in cucina Ivano Camerotto. ●Via del Fante 19, Spresiano (Treviso); ☎0422/881261, cell. 331/9158128; info@ristorantedadomenico.it, www.ristorantedadomenico.it; coperti 90+100 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie n.d.; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: asparagi in tempura di riso; soppresa con grissino; bocconcino di asparagi e mandorle; involtino di asparagi e reale alla brace; risotto di asparagi bianchi di Cimadolmo Igp; pappardelle trafilate al bronzo con asparagi verdi e agnello; uova e asparagi; sfogliatina con crema chantilly e fragole fresche.

I vini in tavola: Valdobbiadene Docg, Prosecco superiore Serrai extra dry, (La Tordera, Valdobbiadene); Piave Doc Manzoni bianco, (Casa Roma, San Polo di Piave); "Bizzarro" Manzoni Moscato spumante dolce (Tenuta San Giorgio, Maserada sul Piave).

Commenti: Tutti interessanti gli antipasti e decisamente originali, con l'eccezione della "soppresa", peraltro di ottima qualità. I primi piatti hanno rappresentato il vero punto di forza della cena: il risotto, pur estremamente usuale nel territorio, aveva la particolarità delle diverse consistenze degli asparagi alla masticazione, il che aggiungeva gradevolezza al piatto, esaltando il sapore della verdura. Interessanti e inusuali le pappardelle (fatte in casa), per l'accostamento asparago verde-agnello: da provare. Classico della zona di produzione il secondo piatto: asparagi lessi e uova sode. Secondo una tradizione antica, ogni commensale "lavora" nel piatto le sue uova schiacciandole e condendole con olio, sale, pepe e aceto a piacere, creando una "crema grezza" nella quale intingere gli asparagi prima di portarli alla bocca accompagnati da un'abbondante dose di questa salsa. Gradevole, ma nella normalità, il dessert. Appropriato l'abbinamento dei vini.

TREVISO-ALTA MARCA
28 aprile 2017

Ristorante "Nereo alle grotte" di Nereo Salvador, in cucina Nereo Salvador e Francesca Bottoli. ●Via Grotte del Caglieron 33, Fregona (Treviso); ☎0438/585493; info@daneroallegrotte.it, www.daneroallegrotte.it; coperti 40+20 (all'aperto). ●Parcheggio sufficiente; ferie 1° - 15 settembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte tranne American Express.

Le vivande servite: crostini con baccalà mantecato, con pesce spada affumicato e rustegot (germogli di pungitopo); calamari con bottarga di branzino, crema di patata e asparagi; cappasanta, canestrelli, canocchie e gamberoni con gelato di olio extravergine; zuppa di pesce; filetti di pescato saltati alla piastra, crostini e spuma di burro con alici del Cantabrico; verdure dadolate al vapore; semifreddo al limoncello con crema vaniglia e ristretto di fragole.

I vini in tavola: Col di Luna extra dry (azienda Bellenda); Verdiso 2016 (Cantina di Collalto).

Commenti: La riunione conviviale di primavera è stata abbinata alla visita delle spettacolari grotte del Caglieron approfittando della vicinanza del ristorante scelto per l'occasione. La guida competente del dottor Franco Bastianon, studioso del luogo, ha consentito di approfondire sia l'aspetto geologico



sia quello antropologico delle grotte, considerate, a ragione, tra le più suggestive in Europa e facili da visitare grazie a un percorso ben attrezzato. Il menu proposto, originale ma in linea con la stagionalità, ha incontrato il plauso di tutti e ha sorpreso per la misura e l'armonia degli ingredienti che il Simposiarca Segretario Meneguzzi ha ben evidenziato. L'alta valutazione, inusuale nel territorio, dimostra come tutto sia stato di pieno gradimento. A conclusione della bella serata, caratterizzata da una vera atmosfera amicale, all'interno di un vecchio mulino ristrutturato risalente al 1535, il Delegato ha consegnato allo chef il guidoncino e la vetrofania dell'Accademia.



FRIULI - VENEZIA GIULIA

MUGGIA-CAPODISTRIA
28 aprile 2017

Ristorante "Scabar" di Scabar, in cucina Ami Scabar. ●Via Erta di Sant'Anna 63, Trieste; ☎040/810368; info@scabar.it, www.scabar.it; coperti 50+70 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: fiori di zucca in tempura ripieni di burrata patate e menta; pesciolini in savor con cipolla caramellata; baccalà al vapore con formaggio jamar, salsa di porro e polenta gialla; risotto con crostacei nostrani e asparagi verdi; biechi fatti in casa, con ragù di seppioline e maggiorana; filetto di ombrina, pomodoro alla mediterranea, schiacciata di patate e basilico; millefoglie con crema alla vaniglia fredda.

I vini in tavola: Prosecco le Colture; Bianco Carso 2016 (Edi Kante).

Commenti: Cena apprezzata, con un servizio molto attento e preciso. Graditi sia il saluto della cucina sia gli antipasti. Alcune perplessità sui primi, dove qualche Accademico ha trovato corto di cottura il riso, mentre i biechi sono risultati poco legati al sugo e un po' sciapi. Il secondo è stato



molto ben eseguito e presentato. La crema del dolce forse un po' troppo soda, ma comunque apprezzabile. Ha destato qualche perplessità l'uvaggio di Kante espressamente assemblato per i 50 anni del locale. La cena paga lo scotto dell'ottima fama del locale e del produttore del vino, che ha portato qualche Accademico a essere particolarmente critico, conoscendo anche l'esperienza e l'intelligenza di Ami Scabar non insensibile a consigli e osservazioni.

UDINE
8 aprile 2017

Ristorante "Margò dell'Hotel La Perla" della famiglia Polo, in cucina Stefano Buttazzoni. ●Via Santo Spirito 43, Ravaschetto (Udine); ☎0433/660393, fax 0433/66351, cell. 348/8565762; info@laperlahotel.eu, www.laperlahotel.eu; coperti 50. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie aprile e novembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: frico fritto e tarassaco; spaghetti di rape rosse, cumino e caprino; cono di Carnia; carpaccio di cervo allo zenzero e misticanza; zuppa di fieno, ciccioli e pesto di radicchio di montagna; iota, raviolo di ricotta e rosa canina; capretto di Cleulis al forno con polentina di Baus e agretti; tortino di cioccolato, lampone e nuvola; tisana di Germana.

I vini in tavola: Friulano Colli Orientali (Zof); Cabernet Franc La Roncaia (Fantinel).

Commenti: Riunione conviviale in una splendida giornata di sole nella nota località delle Alpi Carniche. Lo chef, da poco alla guida del locale ma già apprezzato per i suoi trascorsi, ha allestito una serie di proposte che, pur legate all'eccellente materia prima del territorio, sono state rivisitate alla luce delle nuove tendenze creative ed elaborate con le moderne tecniche di cottura. Plauso unanime per il capretto al forno tradizionale che però è giunto a tavola un po' penalizzato dalla lunga attesa. Giudizi altalenanti su altri piatti serviti e sui vini. Molto apprezzati gli spaghetti di rape rosse e il cono di Carnia con la mousse di trota. Accoglienza cordiale e calorosa dello staff di Sara Polo e qualche appunto solo sulla lentezza del servizio.



EMILIA ROMAGNA

CARPI-CORREGGIO
20 aprile 2017

Ristorante "La Lanterna di Diogene" di Giovanni Cuocci, anche in cucina. ●Via Argine 20, Solara di Bompoto (Modena); ☎059/801101, cell. 328/7236256; info@lalanternadiogene.org, www.lalanternadiogene.org; coperti 40. ●Parcheggio co-

modo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì-mercoledì. ●Valutazione 7,8; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: 12 antipasti tra riso Venere, riso integrale Arborio, orzotto, verdure cotte (cime broccolotti) e crude condite in erbe profumate; tortelloni di ricotta di capra e ortica; gnocco fritto con salumi nostrani con la carne dei nostri maiali; flan di parmigiano con aceto balsamico di Modena; torta Barozzi; tortelli dolci belsone.

I vini in tavola: Lambrusco di Sorbara, Radice (Paltrinieri); Lambrusco di Sorbara, Morosa (Vezzelli); Lambrusco di Sorbara, rifermentato (Garuti); Lambrusco (Grasparossa).

Commenti: Gran bella serata, apprezzata da tutti gli Accademici e ospiti. Un'osteria agriturismo dai sapori antichi e biodinamici, creata dal cuoco Giovanni Cuocci e dai suoi collaboratori, in cooperativa sociale; originale per la sua caratteristica di biodiversità completa: dal cibo che viene dai terreni e dagli argini del fiume Panaro agli operatori che sono, in particolare, ragazzi diversamente abili. La passione che caratterizza il locale traspare nella sua tradizione del mantenimento dei luoghi, in un percorso storico culturale e di rispetto degli ospiti. Gli animali da cortile e gli orti della cooperativa agricola forniscono la materia prima base della cucina.





EMILIA ROMAGNA segue

CASTEL SAN PIETRO-FIRENZUOLA 20 aprile 2017

Ristorante "Corona" della famiglia Donattini, anche in cucina. ●Piazza della Repubblica 34, Castel del Rio (Bologna); ☎0542/95017, cell. 331/1550877; locandacorona@tiscali.it; coperti 60+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie seconda settimana di giugno; giorno di chiusura venerdì (ottobre-maggio). ●Valutazione 7,3; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: crostino al ragù, crostino ai porcini, frittata con cipolla, polentine fritte con stracchino, savor e marmellata di cocomero; cappellacci di marroni olio e pepe; strozzapreti con farina di castagne cacio e pepe, radicchio e pancettina croccante; tagliata con porcini; cipolline all'agro balsamico; porcini fritti; semifreddo al torroncino; mousse di marroni.

I vini in tavola: Spumoso (Podere delle Rocche); Occhi di cielo (Tenuta Montecatone); Sangiovese Signorello; Albana passito (entrambi Podere delle Rocche).

Commenti: La locanda, nata nel 1880, è gestita dal 1978 dall'attuale proprietà che, nel segno della tradizione e continuità, ha visto l'avvicinarsi in cucina di nonna, figlia e nipote, quest'ultima con il fratello in sala. I sapori e i profumi dei piatti hanno evocato nei commensali i ricordi della nonna. L'ambiente familiare e confortevole ha portato, con naturalezza, a piacevoli discussioni sulla qualità della vita del territorio, ben rappresentato dai piatti creati con funghi porcini, marroni, erbe e frutti raccolti nei boschi circostanti, dove non è netto il confine tra Toscana ed Emilia. Gli strozzapreti romagnoli, abilmente prodotti con farina

di castagna; sublimi i cappellacci con il sapore ben nitido dei marroni e delle erbe. Pregevoli i porcini fritti. I vini, da vigneti circostanti, hanno valorizzato le pietanze: particolarmente gradita la diversa declinazione del Pignoletto. I fratelli Donattini hanno egregiamente assolto l'impegno richiesto, con un applauso da tutti gli Accademici.

RICCIONE-CATTOLICA 26 aprile 2017

Ristorante "Protti" di Benedetta ed Emanuela Masini, in cucina Emanuela Masini. ●Via Emilia Romagna 185, Cattolica (Rimini); ☎0541/954457; info@albergoristoranteprotti.com; www.albergoristoranteprotti.com; coperti 100. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie gennaio; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,4; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: millefoglie di granseola e sedano rapa; battuta di mazzancolle dell'Adriatico e tartare di mela verde; risotto della tradizione marinara alla "Protti"; calamari scottadito, sogliola alla griglia e carciofo ripieno; sandwich di cialde con soffiato di mascarpone, fragole e caramello; piccola pasticceria.

I vini in tavola: Trerè brut vino spumante di qualità (Trerè, Faenza); Guerriero Bianco, Bianchello Igt Marche 2015; Leo, Moscato (entrambi Guerrieri, Piagge).

Commenti: La Delegazione ha visitato un ristorante dalla tipica tradizionale gestione familiare romagnola. Il menu servito è stato coerente. Solo pesce rigorosamente locale: fresco e appena pescato da pescatori di Cattolica. Verdure delle campagne dell'entroterra. La preparazione ha coniugato semplicità della cucina familiare e ricerca di

novità, soprattutto negli abbinamenti e nella presentazione del piatto. Molto graditi gli antipasti, che hanno richiesto (in particolare la granseola) una lunga lavorazione manuale. Risotto rigorosamente della tradizione di famiglia. Ambiente sobrio, con servizio professionale. Durante la serata si è svolto il passaggio di consegne tra il Delegato Massimo Mancini e Fabio Giavolucci.



TOSCANA

APUANA 28 aprile 2017

Ristorante "La Petite Cuisine" di gestione familiare. ●Via Verdi 4, Carrara; ☎0585/70226; coperti 50. ●Parcheggio scomodo; ferie; giorno di chiusura domenica sera (inverno); domenica a pranzo (estate). ●Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: baccalà con velutata di novelle e curcuma; spaghetti artigianale con ragù di muscoli; ricciola lardellata con verdure al salto; sorbetto al limone.

I vini in tavola: Vermentino Il Generale (Linero).

Commenti: Serata organizzata dall'Accademico Tesoriere Enrico Bisio, con un menu che è stato molto apprezzato. In particolare sono piaciuti il ragù di muscoli e la ricciola lardellata. Ottimi i vini e accurato il servizio, seppure un po' lento.

EMPOLI 12 aprile 2017

Ristorante "Agriturismo il Vinci" di Cristina Antonini, anche in cucina. ●Via di San Panataleo 28, Vinci (Firenze); ☎0571/56009, cell. 347/3507550; agriturismoilvincio@gmail.com, www.agriturismoilvincio.it; coperti 45. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 6,83; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: prosciutto, finocchiona, pasta frita, formaggio e

sformatino; lasagnette con asparagi e tagliatelle al ragù; peposo con patate in umido; zuppa inglese con Vinsanto.

I vini in tavola: Chianti biologico (Tenuta Bucciella, Vinci); Riserva Sagace (Tenuta Bacco, Petroio)

Commenti: Riunione conviviale organizzata dalla Simposiarca Anna Brotni Casini, in un piccolo agriturismo immerso nella stupenda campagna di Vinci. Ambiente molto gradevole, ricavato da una colonica di famiglia, restaurata con cura in vari anni, dove la proprietaria è anche la patron della cucina. Solitamente prepara lei stessa la pasta e il dessert. Le ricette sono quelle della nonna, che Cristina custodisce gelosamente: i piatti sono prettamente toscani, dalla ribollita al coniglio fritto, alla bistecca. Particolarmente apprezzate sono state le tagliatelle fatte in casa e la zuppa inglese; ha riscosso apprezzamento anche il Chianti. A fine convivio, la proprietaria ha fatto capire quanta passione metta nel suo lavoro, iniziato come affittacamere, e come cerchi di migliorarsi.

FIRENZE 27 aprile 2017

Ristorante "La Bottega di Parigi" di Mihaela Ursu e Paolo Tarchiani. ●Via del Terzollina 3/r, Firenze; ☎055/0944388; info@labottegadi-parigi.com; coperti 45. ●Parcheggio comodo; ferie due settimane centrali di agosto; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,9; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte, tranne Diners.

Le vivande servite: favette con cicoria saltata; pâté di fegatini di pollo con salsa di arance al Porto e pan brioche; tagliatelle fresche al ragù di manzo al coltello; arista di bianco nostrale del Casentino con pure di mele e peperonata; bongo alla crema con cioccolato amaro tiepido.

I vini in tavola: Sangiovese 2015 (Tenuta Casteani); Lugana brut (Pasini Sangiovanni).

Commenti: Piove, piove sulla grande tettoia insonorizzata che copre la veranda che ospita gli Accademici, rimessa a lucido dopo l'ultimo cambio di gestione (dall'ex Zibibbo). Le "favette con cicoria saltata" non sono altro che il celebre "macco" di sicula memoria, felicemente ricoperto con cicoria saltata in padella: fave secche ammollate e passate in purea, un filo d'olio e via. Il pâté di fegatini è granu-





loso e consistente, lavorato alla lunetta non al passatutto, si sposa in allegria con la fettina di arancia quasi candita al Porto. Le tagliatelle fresche al ragù mettono tutti d'accordo: pasta sottile ma consistente, sugo un po' all'antica, rustichetto e dal gagliardo sapore, forse un po' forte, ma apprezzato. L'arista del Casentino è morbida ma un poco debole di sapore e di colore; ottimo il purè di mele, fuori stagione i peperoni, ma buoni. Scenografico il bongo quasi sepolto dalla crema al cioccolato amaro, adeguato alla crema chantilly del tenero ripieno.

FIRENZE PITTI 4 aprile 2017

Ristorante "I Mal'avvezzi" di I Mal'avvezzi, in cucina Alessio Sedran. ●Via della Repubblica 13, Impruneta (Firenze); ☎055/2374262, anche fax; info@imalavvezzi.com, www.imalavvezzi.com; coperti 35. ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: flan di baccelli su spuma di pecorino e guanciaie; agnolotti di ceci e pecorino con ragù di coniglio e carciofi; coppa di maiale con suo fegatino, cipolle in agrodolce e salsa di rafano; parfait di gianduia, crema inglese all'arancia e crumble di nocciole.

I vini in tavola: Belrosso 2015 Igt, Canaiolo; La Torretta Docg 2014,

Chianti Colli Fiorentini; La Querce Igt 2012, Sangiovese e Colorino; Dama Rosa 2011 Igt Passito di Canaiolo (tutti azienda La Querce, Impruneta Tavarnuzze).

Commenti: Il locale nasce come enoteca, successivamente trasformata in enoteca-ristorante. Staff giovane e dinamico con uno chef allievo di Beatrice Segoni, molto nota al pubblico non solo fiorentino. Ambiente informale ma caldo, una bella carta di vini che indica ricerca e passione. I piatti, molto curati, privilegiano prodotti locali e di stagione e sono stati apprezzati dagli Accademici, uno su tutti il flan di baccelli. Ottima la scelta dei vini dell'azienda La Querce di Impruneta, rappresentata dal suo uomo di punta Marco Ferretti. A conclusione della bella serata, il Delegato ha consegnato alla brigata di cucina il guidoncino e il piatto dell'Accademia in segno di apprezzamento.

MAREMMA-GROSSETO 27 aprile 2017

Ristorante "Divino Mangiare" di Daiana Cecconi. ●Località La Pierotta, Scarlino (Grosseto); ☎391/4160060; coperti 50. ●Parcheggio incustodito; ferie gennaio; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,4; prezzo fino a 35 €.

Le vivande servite: tortino di patate di montagna e pecorino con pesto di fave e pancetta croccante; crostino maremmano; schiacciata alla cipolla,

acciuga sotto pesto con stracciatella pomodori pachino e olive taggiasche; pappardelle con asparagi, pomodori pachino e pinoli con spolverizzata di semi di papavero; gnocchi di borragine con azul di Saba; roast beef su julienne di verdurine con maionese di propria produzione con olio extravergine d'oliva e dadolata di pomodoro fresco aromatizzato all'aglio; tiramisù toscano; panna cotta con salsa di fragole.

I vini in tavola: Montereccio di Massa Marittima Doc; Terra Solare Maremma Toscana Doc; Ciliegolo Maremma Toscana Doc (tutti La Pierotta).

Commenti: La serata conviviale, organizzata dall'Accademica Laura Patocchio, si è tenuta in un piccolo ristorante, molto accogliente, semplice e funzionale, dove in estate si mangia all'aperto in mezzo ai vigneti e sotto gli ulivi con, in lontananza il suggestivo panorama del borgo medievale di Scarlino. La titolare ha imparato le ricette dalle nonne, fin da quando era piccola. La sua vivacità di carattere e la sua intraprendenza l'hanno portata a scegliere questo angolo di Maremma per esprimere il talento, per mettere in pratica la sua cucina e per conseguire il principale obiettivo di promuovere la cultura gastronomica del territorio usando prodotti a km zero, ricercando le eccellenze agricole locali, come i formaggi dell'azienda Saba di Massa Marittima. Daiana presenta sempre novità nel suo menu, dettate dalla stagionalità: piatti tipici toscan-

ni e maremmani rivisitati dalla sua inventiva e passione allo stato puro.

PISA VALDERA 19 aprile 2017

Ristorante "Mandarino caffè Bistrot" di Daniele Bini, Luca Marinari, Danilo Demurtas, in cucina Daniele Di Sacco. ●Piazza Curtatone e Montanara, Pontedera (Pisa); cell. 338/9150308; coperti 32. ●Parcheggio comodo, zona pedonale; ferie agosto; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: tartare di fassona piemontese con maionese al balsamico, cipolla bruciata e germogli; secreto iberico, cotto a bassa temperatura con flan di cipollotto e nachos di polenta; bottoni ripieni di lingua di vitello con maionese di prezzemolo; pancia di maialino, spuma di patate e liquirizia; indivia brasata; burrata e cioccolato.

I vini in tavola: Vitigni Cibernauta Sauvignon, Merlot e Petit Verdot (La Macchia di Montescudaio); Morellino di Scansano (Guicciardini Strozzi).

Commenti: Locale di recente apertura, nel centro storico di Pontedera, ospitato in un palazzo già sede degli uffici giudiziari, sul corso cittadino, in zona pedonale. Una prima visita, non ufficiale, ha portato a una valutazione positiva, anche se con qualche riserva, a causa di un piatto giudicato disarmonico. Si è comunque ritenuto di proporre il locale all'attenzione degli Accademici. Seconda esperienza pienamente soddisfacente, questa volta, con una cena ricca di suggestioni e di sapori non banali, non usuali, non vincolati (non completamente, almeno) alla tradizione. La presenza di alcuni stagisti orientati aiuta a comprendere, in alcune proposte, l'uso di materie prime "particolari" (come il lemongrass). I piatti presentati, però, sono tutti rimasti nel solco della cucina italiana. Rivisitati, tuttavia, negli accostamenti ed elaborati con tecniche di cottura di notevole livello. Piena approvazione da parte degli Accademici.

PISTOIA 30 aprile 2017

Ristorante "Bisteccatoscana" di Bisteccatoscana. ●Via Sant'Andrea 30, Pistoia; ☎0573/1780175, cell. 328/4382056; infopiasotia@bisteccatoscana.it, www.bisteccatoscana.it.



TOSCANA segue

it; coperti 82. ●Parceggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura n.d. ●Valutazione 7; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: pappa al pomodoro; orzo speck e porri; cialda di parmigiano con crema di patate, pomodori secchi e zafferano; cannolo sfoglia, gorgonzola e noci; granetto con pesto di rucola; polentina con pomodoro leggermente piccante; crostino con pâté toscano; finocchiona; crostino con cavolo cappuccio; bistecca con cottura a legna e a vista; patate al forno; fagioli cannellini al pomodoro e finocchi al forno; cantucci (Antonio Mattei); torroncino Bacio (Cav. Innocenzo Borrillo).

I vini in tavola: Chianti riserva Maestro Bruno 2012 (Salvadori); Vino Pietrafitta 2009 (Cianfagna); Vino passito.

Commenti: Una riunione conviviale piacevole che si è svolta attorno a un apprezzatissimo tavolo imperiale. Il locale, che celebra la bistecca, crea, attorno a essa, una formula precisa che si è voluto rispettare. Un antipasto, il piatto unico della bistecca (circa 600 g a persona, rigorosamente cotta a vista su brace di quercia), tre contorni di stagione e un finale affidato a biscottini artigianali e vino dolce. Prezzo fisso, esclusi i vini da scegliere da una ricca carta. Giudizi esterni lusinghieri avevano creato molta attesa tra gli Accademici per la degustazione del piatto principe del locale e i commenti, rilevati sulle schede di giudizio, hanno conferma-

to la bontà e la qualità della carne. Il servizio è stato attento e cortese, mai invadente, l'ambiente è risultato sobrio e curato.

 **VALDARNO FIORENTINO
MONACO DI BAVIERA**
19 maggio 2017

Ristorante "Da Padellina" di Daniele Parenti, in cucina Rolando Parenti. ●Corso del Popolo 54 Greve in Chianti, Firenze; ☎ 055/858388; dapadellina@gmail.com, www.ristorantedapadellina.com; coperti 70. ●Parceggio comodo; ferie 15 a gennaio e 15 giorni ad agosto; giorno di chiusura giovedì. ●Valutazione 8,05; prezzo fino a 35 €; carte accettate American Express, CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: crostini neri, mezzone; penne sul gallo; francesina; fagioli lessi e all'uccelletto; zucchetto.

I vini in tavola: Chianti Classico Dog (La Presura).

Commenti: Riunione conviviale vissuta insieme agli amici della Delegazione di Monaco di Baviera, in visita nel territorio. Una serata piacevolissima, cui ha partecipato anche il Delegato di Maremma-Grosseto, Mauro Rustici, e che ha visto tutti gli Accademici apprezzare i piatti presentati, tipici del territorio. Da parte soprattutto degli Accademici di lingua tedesca molto apprezzamento per le penne sul gallo, riprese più volte, e lo stesso dicasi per la francesina. Lo zucchetto, antico semifreddo, ha concluso

la cena. Alla fine della serata, Daniele Parenti ha ricevuto dal Delegato Ruggero Larco il piatto dell'Accademia.

 **VALDELSA FIORENTINA**
5 aprile 2017

Ristorante "La Locanda di Ortimino" di Francesco Petrarola, anche in cucina. ●Via Volterrana Sud 117, Ortimino Montespertoli (Firenze); ☎ 0571/674282; info@locandadiortimino.it, www.locandadiortimino.it; coperti 40. ●Parceggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura martedì e mercoledì a pranzo. ●Valutazione 7,1; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: vellutata di porri; tagliere toscano della casa con salumi, formaggi, sformato caldo di zucchine e carote e crostini assortiti; ravioli alla mugellese (con ripieno di patata, salvia, rosmarino e noce moscata) conditi con salsa di anatra; filetto di maiale alla mela verde e Madeira con verdure al forno; pera cotta al vino con cioccolata calda.

I vini in tavola: Chianti Montespertoli.

Commenti: La riunione conviviale è stata organizzata dal Simposiarca Pietro Arrigoni. Il locale è presente da poco più di cinque anni e da giugno 2015 è nelle mani dell'attuale gestione. L'ambiente è molto accogliente, ben arredato e caldo nei colori e nelle luci. I quaranta coperti sono disposti in due salette fra di loro ben comunicanti. Durante i mesi estivi, c'è la possibilità

di mangiare all'ombra di un ampio pergolato che domina la Valdelsa e le sue dolci colline fino alle torri di San Gimignano e oltre. Il personale di sala si è mostrato attento e discreto. La serata è trascorsa in un clima di piena convivialità, ben accompagnato dai piatti proposti che sono stati apprezzati sia dagli Accademici sia dagli ospiti, con particolare gradimento per la vellutata di porri e il primo piatto.



MARCHE

 **MACERATA**
9 aprile 2017

Ristorante "Pappafò" di Gualiano e Walter Correnti, in cucina Giorgio Fossaro. ●Via Montagnano 98, Camerino (Macerata); ☎ 0737/63074, cell. 328/4678987; info@pappafò.com, www.pappafò.it; coperti 100+90 (all'aperto). ●Parceggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 6,75; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: salumi della tradizione e pizza al formaggio; coratella; frittata con mentuccia; "pappafò"; vincisgrassi al sugo di agnello; lasagnetta alle verdure, carciofi e salsiccia nostrana; cotoletta di agnello panata ai semi e cotta al forno; agnello fritto; tagliata di manzo; contorni misti; crema di Camerino; colomba pasquale.

I vini in tavola: Verdicchio di Matelica; Marche rosso.

Commenti: I Simposiarchi Paolo Micozzi e Sauro Vittori hanno fatto di tutto per far riuscire al meglio la seduta accademica scegliendo un ristorante immerso nel verde e a ridosso di Camerino terremotata. Ospiti d'onore erano l'Assessore regionale Angelo Sciapichetti e il docente universitario Massimo Sargolini, titolare di Urbanistica, che hanno parlato della ricostruzione nel dopo-terremoto. Purtroppo, il ristorante era troppo affollato e la cucina non è riuscita del tutto a essere all'altezza della situazione e di quanto aveva dimostrato alla prova dei Consulenti. Tuttavia, molti piatti sono stati





apprezzati, come l'antipasto, la cotoletta d'agnello cotta al forno, l'agnello fritto, i contorni e il dolce. Per questo la votazione finale degli Accademici non è risultata molto alta.

MACERATA 21 aprile 2017

Ristorante "La Filarmonica" di Magnolia srl, in cucina Alessandra Cittadini. ●Via Ghino Valenti 120, Macerata; ☎0733/261837; www.lafilarmonica.com; coperti 220+400 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie ottobre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: frittata con la mentuccia; trucioli di Gualtiero Marchesi cremolati con carciofi; spaghetti Senatore Cappelli al cartoccio con polpette e funghi; coratella ai carciofi, galantina, ricotta all'arancio, prosciutto, crostini e pecorino; cicoria con aglio, olio e peperoncino; crema al Marsala.

I vini in tavola: Marche Igp bianco; Marche Igp rosso (entrambi La Murola).

Commenti: Seduta accademica aperta ai rotariani maceratesi e dedicata ai celebri "trucioli" che Gualtiero Marchesi ha presentato all'Expo di Milano e che erano stati creati dal pastificio Latini di Osimo. I coniugi Carla e Carlo Latini sono stati graditissimi ospiti della serata e hanno raccontato la storia di questa pasta innovativa, fatta a imitazione dei

trucioli di legno. E appunto i trucioli "cremolati con carciofi" sono stati molto apprezzati dai commensali unitamente agli spaghetti Senatore Cappelli. La serata è volata via tra la degustazione di piatti assai graditi e la piacevole conversazione dei coniugi Latini che si sono alternati nel descrivere gli esordi della loro azienda, la volontà di riscoprire grani antichi, la sperimentazione nella produzione pastaria, guardando sempre alla qualità e meno alla quantità.



UMBRIA

FOLIGNO 20 aprile 2017

Ostera "Tagliavento Scottadito" di Rosita Cariani, in cucina Marco Biagetti. ●Corso Amendola 28, Bevagna (Perugia); ☎0742/360897, cell. 345/2438361; coperti 60. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: salame, capocollo, lonza e coratella; tagliatelle tirate a mano al sugo tradizionale; fiorentina;

agnello scottadito; crostata con confettura di prugne.

I vini in tavola: Rosso (Pardi); Rosso Riserva (Antano); Sagrantino Passito (Pardi).

Commenti: I Simposiarchi Isabella Gaudino e Ciro Trabalza, in occasione della serata della carne, hanno scelto questo locale situato in un edificio del 1200. Marco e Rosita, insieme ai loro figli, hanno saputo valorizzare la tradizione del mestiere di famiglia, i macellai, offrendo affettati e tagli di carne sapientemente scelti e cucinati con la cura di chi conosce a fondo e porta avanti, con grande passione, il proprio lavoro. Alle tagliatelle fatte a mano con sugo tradizionale di carne hanno fatto seguito tagli di fiorentina, prima illustrati da Marco e poi serviti, cotti in diversi modi per accontentare tutte le esigenze, poi delle scottadito di agnello cotte sulla tradizionale graticola e per chiudere, la crostata di confettura di prugne fatta proprio da Rosita. Meritano una nota di pregio il servizio e l'accoglienza.

PERUGIA 4 maggio 2017

Ristorante "Giò Arte e Vini" di Apice Hotels. ●Via Ruggero d'Andreotto 19, Perugia; ☎075/5731100, anche fax; foodbeverage@apicehotels.it, www.hotelgiò.it; coperti 200. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 6,9; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: affettati misti di Norcia con torta di Pasqua; fave fresche e pecorino; spaghetti con bottarga e prezzemolo; tagliata di chianina con olio extravergine di oliva e rosmarino; insalatina di campagna; gelato alla crema con fragole e/o Rhum.

I vini in tavola: 110 Blanc de Noir (Briziarelli); Rosso Montefalco 2014 Doc (Fattoria Colleallodole, Milziade Antano).

Commenti: Menu primaverile, quello scelto dal Simposiarca e decano della Delegazione, Angelo Meneghini, con variante extra regionale, gli spaghetti con bottarga di muggine, piatto, quest'ultimo, sulla cui valutazione i pareri sono stati discordanti. Buona la tagliata di chianina. Apprezzata la selezione dei vini: un profumato spumante, ben abbinato sia con l'antipasto sia con gli spaghetti, e il Rosso di Montefalco, sapiente unione di uve Sangiovese, Merlot e Sagrantino, realizzato da Francesco Antano, figlio del cavalier Milziade Antano, definito dal Simposiarca "colui che faceva il miglior Sagrantino". Il clou della riunione è conciso con la presentazione, da parte del Delegato, di due nuovi Accademici, Mario Tomassini e Carlo Valente, e la consegna dei riconoscimenti per l'appartenenza all'Accademia a Giovanni Donnarumma, 25 anni, e a Mario Tosti, 40 anni.

SPOLETO 29 aprile 2017

Ristorante "Osteria del Cacciatore" di gestione famigliare, in cucina Nicola Chiocci. ●Frazione Uncinano 142, Spoleto (Perugia); ☎0743/3268003, cell. 327/7377519; coperti 50+40 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,2; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: barbaia all'aceto; pizza al testo con verdure; coratella di capretto; strengozzi con funghi sanguinosi; carciofo ripieno; capretto fritto con carciofi; brasato di cinghiale con polenta; fragole e ricotta di capra con glassa di fichi.

I vini in tavola: Vini della casa.

Commenti: Un ambiente simpatico, che ha subito in parte le angherie del terremoto rendendo inagibile una sezione della sala. Una cucina valida e saporita, veramente strutturata nella tradizione, con buone varianti personali e qualche influsso della Sicilia.





UMBRIA segue



Un appassionato uso delle verdure di campagna e un malizioso aroma di aceto nelle pietanze. Una "Osteria" gradevole, con ottime proposte di carne e cacciagione e con sguardo attento alla cucina di una volta, da rivisitare al più presto.

TERNI
8 aprile 2017

Ristorante "Merendero dell'Agriturismo Surripa" di gestione famigliare, in cucina Francesca Filippi. ●Località Surripa, Amelia (Terni); cell. 335/5614712; f.ostili@virgilio.it, www.agriturimosurripa.com; coperti 50+50 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: lombello, prosciutto, pancetta tesa, ricottina calda (produzione della fattoria), frittata agli asparagi, coratella, frittini di erbe aromatiche; tortelli alla stracciatella di burrata con borragine e acciughe; agnello in umido con carciofo alla mentuccia; insalatina di erbe aromatiche; zuppa inglese; semisfera di cioccolato fondente al tartufo nero; pizza dolce di Pasqua.

I vini in tavola: Cima del Giglio Igt Umbria bianco; Petra Nera Igt Umbria rosso; extra dry Spumante da Sangiovese vinificato in bianco (tutti Cantina Le Crete di Giove).

Commenti: I Simposiarchi Francesca, Vincenzo Clericò e Vincenzo Cerioni hanno selezionato qualcosa di nuovo: un agriturismo di quelli veri sulla collina amerina. Bello l'effetto

dei tavoli rettangolari con buca centrale sul tema dell'uovo, con policrome galline in cocchio che razzolano nello spazio vuoto (studio architetto Maroni). Il Delegato ha scelto, infatti, come iconografia del menu "La gallina e l'uovo, variante di tristezza", olio su tela di René Magritte. Ottimi i salumi accompagnati dalla pizza al formaggio servita calda, la ricottina e la frittata agli asparagi; eccezionale la coratella di agnello. Originale il sugo, borragine e acciughe, a coprire i tortelli ripieni di burrata. Un po' sottotono l'agnello in umido, accompagnato dai carciofi alla mentuccia. Finale: un'ottima sottile zuppa inglese, presentata a forma di cuore, morbida e bagnata al punto giusto, con qualche dubbio sul gelato al tartufo in contenitore fondente. Buona la scelta dei vini, particolare l'abbinamento dell'extra dry da Sangiovese vinificato in bianco.

TERNI
3 maggio 2017

Ristorante "La Raffineria" di Alpini, in cucina Simone Alpini. ●Via XX Settembre 58, Terni; ☎0744/464287, cell. 331/8097475; laraffineriatr@gmail.com, www.larrineriatr.it; coperti 48+25 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 10-20 agosto; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: uovo "La Raffineria"; tortelli di chianina con melanzane e pachino; bocconcini di manzo su verdure croccanti; cialda con crema e fragole.

I vini in tavola: Sangiovese di Todi 2014 (Cantina Todini).

Commenti: I Simposiarchi Arzano, Carli e Manoni hanno selezionato un locale totalmente nuovo per concezione: aperto dalle sette del mattino come pasticceria, propone ristorazione veloce a pranzo, per concludere la giornata come ristorante e pizzeria. I due giovani Simone e Luca Alpini, provenendo dall'esperienza dell'affermata rosticceria paterna, hanno coniugato la curiosità con la formazione professionale e l'acquisizione della più attuale tecnologia. Si inizia con l'uovo cotto a bassa temperatura, su crema di carciofi e fili di tartufo; seguono i tortelli di chianina: la pasta tirata a mano dalla mamma, il ripieno armonico, semplice e pulito il sugo con pomodorini e fili croccanti di melanzana. Migliore proposta della serata, i bocconcini di manzo: carne cotta a bassa temperatura, dove il buon taglio, unito all'impiego di questa tecnica, porta a una sapidità e morbidezza diverse dalla cottura tradizionale. Deludente il finale: buona la crema, sbagliata la cialda poco croccante. Serata interessante, con esposizione dello chef sulle tecniche di cottura e discussione sui pro e contro con gli Accademici.



LAZIO

CIVITAVECCHIA
26 aprile 2017

Ristorante "La Loggia" di Anna Manili - Suprema srl. ●Via Ulderico Fondi snc, Tolfa (Roma); ☎0766/93443; coperti 200. ●Parcheggio comodo; ferie gennaio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,9; prezzo da 36 a 45 €.

Le vivande servite: pâté di cernia con crostino saporito; riso Venere con gamberetti, zucchine e speck croccante; gamberoni in pasta kataifi su salsa d'ambra; riso al salto; tortello di patate al ripieno di cernia con bisque di gamberi e pepata di cozze; pesce spada alla mediterranea con tortino di patate alle erbe fini; mousse al cioccolato bianco croccante.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene (San Venanzio, Treviso); Bianco Doc Feudo Arancio Inzolia (Cantine Siciliane); Bianco Igt Feu-

do Arancio Grillo Tinchitè (Terre di Sicilia).

Commenti: Serata interessante, organizzata dall'Accademica Rosalba Padroni, Simposiarca per l'occasione, che ha condotto gli Accademici dal mare alla collina. Il ristorante ha la particolarità di offrire anche un'ottima cucina a base di pesce. Serata iniziata gustando un ricco aperitivo nella sala superiore, con passaggio poi alla saletta privata, riservata, per l'occasione, alla Delegazione. Dopo un gustoso antipasto, gli Accademici, hanno apprezzato positivamente i primi piatti e una particolare attenzione al pesce spada per la delicatezza con la quale lo chef lo ha preparato e cotto. A conclusione della serata, il Delegato ha sottolineato il proprio apprezzamento e ringraziamento alla Simposiarca.

ROMA
3 maggio 2017

Ristorante "La Tavola il Vino, la Dispensa" di Oliver Gloving e Salvatore de Genaro, in cucina Oliver Gloving. ●Via Giolitti 36, Roma; ☎06/92949916; info@lacucinadioliver.com, www.lacucinadioliver.com; coperti 100. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: uovo cotto a bassa temperatura con fave, pancetta e pecorino; mezzi paccheri alla gricia; guancia di maiale con purea di patate e carote alla scapece; spuma di caprino con rabarbaro, fragole e sablé al fior di sale.

I vini in tavola: Bellone; Nero del Lazio (entrambi Cincinnato).

Commenti: Il ristorante si trova al piano superiore di un complesso grandioso e di alto valore architettonico e artistico, situato in un'ala della stazione Termini, che ospita il "Mercato Centrale di Roma". Il locale, arredato con classe, lascia completamente in vista la cucina e conta una direzione di sala e un servizio molto professionali. Il cuoco, assai conosciuto, è di Monaco di Baviera, e tratta la cucina tradizionale con gusto innovativo, senza alterare la caratteristica della pietanza. Interessante l'apertura con l'uovo cotto a bassa temperatura con fave, e pezzi di buccia cotti. Ottimi i mezzi paccheri alla gricia, particolarmente graditi per il guanciale croccante. La guancia di maiale è stata la pietanza più apprezzata per la delicatezza e la particolare morbidezza della



carne. Ottimo il dessert. Buoni i vini. Simposiarca della serata l'Accademica Silvia de Vincentiis, che ha illustrato il complesso che ospita il locale e le caratteristiche del menu. Il Delegato Gabriele Gasparro ha consegnato le insegne alla nuova Accademica Emma Mondini.

 **ROMA APPIA**
 **ROMA CASTELLI**
9 aprile 2017

Ristorante "Pesce&P" di Mattia Ferrini. ●Via Spiaggia del Lago 28, Castel Gandolfo (Roma); ☎06/9384045; info@pesceep.it; coperti 80+80 (all'aperto). ●Parcheggio sufficiente; ferie gennaio; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo 40 €.

Le vivande servite: parmigiana di mare; risotto alla pescatora; strozzapreti vongole e asparagi; orata in crosta di carciofi; cestini con chantilly e fragoline di Nemi.

I vini in tavola: Sauvignon (Silvestri).

Commenti: In una calda giornata di primavera, gli Accademici delle due Delegazioni si sono riuniti negli accoglienti locali del ristorante sul lago di Castel Gandolfo. La Simposiarca, Accademica di Roma Appia, Barbara D'Egidio ha organizzato, insieme al titolare Mattia Ferrini, una domenica delle Palme a base di pesce, portando una tradizione pugliese, vista la sua permanenza in Puglia per motivi personali. Si è iniziato con una parmigiana di melanzane in cui spiccava l'affumicato del salmone. A seguire, un buonissimo risotto alla pescatora appena rosato. Gli strozzapreti alle vongole e asparagi hanno aperto una

discussione sulla loro cottura ritenuta, da alcuni, troppo al dente. Ottima l'orata in crosta di carciofi, servita con una delicata insalatina. Squisita la crostata con crema chantilly e fragoline di Nemi. Discreto il vino. Un plauso speciale a tutto lo staff del ristorante, alla disponibilità, gentilezza e soprattutto alla celerità nel servizio.

 **ROMA EUR**
26 aprile 2017

Ristorante "Romeo Chef & Baker" di Cristina Bowerman e Fabio Spada, in cucina Cristina Bowerman. ●Piazza dell'Emporio 23, Roma; ☎06/32110120; info@romeo.roma.it; www.romeo.roma.it; coperti 80. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: carbonara; agnello alla brace; carciofo al quadrato; tiramisù in sfera.

I vini in tavola: Metodo Classico brut, Spumante di Qualità (Falesco, Montecchio); Dominé, Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc 2015 (Pievalta, Maiolati Spontin); Rosso di Montalcino Doc 2015 (Col d'Orcia, Montalcino).

Commenti: Molto suggestivo l'ambiente, scavato nel tufo alle pendici dell'Aventino e, nella fattispecie, la saletta riservata per l'occasione, con affaccio diretto su una modernissima cucina a vista, utilizzata però solo come laboratorio di pasticceria. Dignitoso il menu, con piatti tipici della tradizione romana rivisitati con estro e fantasia. Apprezzabile la carbonara condita con una generosissima dose di uova ma, nonostante ciò, dal gusto equilibrato.

Meno convincente l'agnello, presentato come "alla brace", ma il cui aspetto lasciava supporre una cottura a bassa temperatura con una buona coloritura interna delle carni, in ogni caso troppo grasse, ma priva di qualsiasi crosta da arrostitimento. Interessante l'idea del carciofo "al quadrato": una julienne di sfoglie di carciofo alla giudia su un letto di purea di carciofo alla romana. Senz'altro buona la sfera di cioccolato ripiena di tiramisù. Adeguata la selezione dei vini in abbinamento, meno il servizio di sala, forse per l'assenza di un vero e proprio maître e uno staff troppo giovane e inesperto.

 **VITERBO**
26 aprile 2017

Ristorante "Garden Restaurant Colour Café Moutan" di azienda agricola Antonella Pacchiarotti, in cucina Paolo Bianchini. ●Strada Ortana 46, Vitorchiano (Viterbo); cell. 345/4446285; coperti 100+70 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 1° settembre - 18 marzo; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,1; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: crostini con fiocco della Tuscia, chiodetti e guancia-mia, selezione cocchia con riduzione di Aleatico; tortelli di ricotta e asparagi alla gricia; guancia di manzetta maremmana brasata all'Aleatico Cavarosso; cicoriella in pastella; crostata alle visciole.

I vini in tavola: Bianco Matée e rosso Cavarosso (Vini Pacchiarotti, Grotte di Castro).

Commenti: La Delegazione ha voluto rendere omaggio a un'importante realtà botanica, turistica e culturale

della zona, ossia il Centro Botanico Moutan, che vanta un'immensa estensione di peonie, attualmente in piena fioritura, cogliendo l'occasione della modifica della gestione della ristorazione, oggi affidata a Paolo Bianchini, patron di una nota struttura nel capoluogo e che attualmente si divide tra entrambe. È stata anche inserita la conversazione del professor Bruno Cirica sulla degustazione dell'olio d'oliva, con significativi assaggi. Il menu della cena è stato gradito, qualche critica all'acustica del locale, già stalla simpaticamente adattata. Pietanze di tradizione, ben accompagnate dai vini del gestore che li ha personalmente serviti e illustrati. Rimpianto per la brevità della visita e impegno a un ritorno, magari in orario più consono a un'approfondita passeggiata fiorita.



ABRUZZO

 **ATRI**
1° aprile 2017

Ristorante "D.One" di Nuccia De Angelis, in cucina Davide Pezzuto. ●Via del Borgo, Montepagano (Teramo); ☎085/8944508, anche fax; mail@donerestaurant.it, www.donerestaurant.it; coperti 42. ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura a pranzo. ●Valutazione 8,5; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: cannolo di ricotta, emulsione al plancton vegetale; tonno marinato alla soia, maionese al wasabi e cipollotto al coppo; totano, purea di sedano rapa e noce moscata brulée; ravioli al nero; zuppa di scoglio ed erbe di campo; burrata e crema di casigni; pescatrice; crema di patate di Avezzano, cime di rapa e limone; croccante al grano arso; gelato al caffè e spuma al Cointreau.

I vini in tavola: Fonte Raviliano Trebbiano d'Abruzzo Doc; Cerasuolo d'Abruzzo Doc; Montepulciano d'Abruzzo Doc (tutti De Angelis Corvi).

Commenti: Simposiarca della giornata è stato l'Accademico Aurelio Menozzi, che ha illustrato il menu dedicato al tema "Il nettare della terra incontra le



ABRUZZO segue

perle del mare". Durante la riunione conviviale, il signor De Angelis Corvi ha presentato i vini inseriti nel menu. Molto apprezzati tutti i piatti, creativamente preparati dallo chef Davide Pezzuto che, alla fine del convivio, è entrato in sala ottenendo calorosi applausi. La proprietaria ha brillantemente spiegato la composizione dei piatti, che hanno coniugato, alla perfezione, il tema "tra mare e terra". Il servizio è risultato molto efficiente e attento, così come l'apparecchiatura dei tavoli. Il locale, assai caratteristico, ha soddisfatto tutti per il cibo servito e per la piacevole atmosfera che si è creata.

ATRI
AVEZZANO
E DELLA MARSCIA
CHIETI **AQUILA**
PESCARA
PESCARA ATERNUM
SULMONA **VASTO**
 6 maggio 2017

Ristorante "Tre Archi" di Mirna Iannetti, anche in cucina. ●Piane Vomano, Notaresco (Teramo); ☎085/898140, anche fax; info@trearchi.net, www.trearchi.net; coperti 80+70 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie novembre; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: virtù; chitarra con pallottine; coatto; mazzarelle; dolce di primavera; croccante al grano arso; gelato al caffè e spuma al Cointreau.

I vini in tavola: Cerasuolo e Montepulciano d'Abruzzo (Cantina S. Lorenzo).

Commenti: "Pranzo di primavera" è stato il tema della riunione conviviale, alla quale erano presenti le varie Delegazioni dell'Abruzzo. Relatore Mimmo D'Alessio, membro del Consiglio di Presidenza e CT Abruzzo, che ha ricordato l'Accademico abruzzese Angelo De Victoris Medori, che usava celebrare l'arrivo della bella stagione con il menu riproposto dalla Delegazione ospitante. Dopo la brillante relazione del CT, è intervenuto il Delegato Antonio Moscianese Santori con un breve excursus storico sul piatto forte del menu: le virtù. Simposiarca della riunione conviviale: Stefania Martin. Applaudita la ristoratrice, sempre molto attenta ai piatti della tradizione e che ha donato il libro da lei scritto *Itinerari d'amore e sapori* che la Delegazione di Atri donerà alla Biblioteca dell'Accademia. Giornata molto gradevole, all'insegna della cor-

dialità e amicizia tra le Delegazione abruzzesi, che si stanno affiatando sempre di più.

CHIETI
 6 aprile 2017

Ristorante "Osteria di Giobatta" di Giambattista Ricciuti, anche in cucina. ●Via Nicola Marcone 88, Ripa Teatina (Chieti); ☎0871/391047; coperti 35. ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 7; prezzo fino a 35 €.

Le vivande servite: panini di mare e ripa; gambero in pasta kataifi; calamari gratinati; scampi al Cognac; vellutata di scarola con totani alla brace e guancia croccante; sagnette al cacao con ceci, frutti di mare e pane croccante; trancio di ombrina alla mediterranea con brodetto di patate; coppa fiordifragola.

I vini in tavola: Cuvée brut La Vi 2015 (Canevel spumanti, Valdobbiadene); Bianco Igt Colline Teatine Villa Gemma (Masciarelli, San Martino sulla Marrucina).

Commenti: La riunione conviviale, dedicata alle tradizioni della Quaresima, si è rivelata un evento di genuina qualità accademica. Il Simposiarca,

Antonello Antonelli, oltre ad aver curato il menu con attenzione, ha introdotto la serata con una relazione sul tema "Digiuni e pasti della Quaresima sulla Ripa di Chieti", portando poi gli Accademici, quasi per mano, alla degustazione dei piatti preparati dal giovane e volitivo Giobatta, al secolo Giambattista Ricciuti. Commenti di particolare attenzione per i panini di mare gustati nell'attesa e per le sagnette al cacao con ceci, frutti di mare e pane croccante, senza tralasciare l'accostamento levantino del gambero in pasta kataifi. Apprezzata la scelta dei vini, con la speciale citazione alle terre del Concilio di Trento, fonte delle odierne tradizioni quaresimali. Molto gradita la sorpresa dell'Allorino, liquore all'alloro fatto dallo stesso Giobatta, che ha meritato il plauso incoraggiante di tutti.

PESCARA
 11 maggio 2017

Ristorante "Alcione" di Alcione srl. ●Via della Riviera 24, Pescara; ☎085/34297; coperti 100. ●Parcheggio incustodito; ferie n.d.; giorno di chiusura n.d.. ●Valutazione 8; prezzo 50 €.

Le vivande servite: antipasto di mistanza con asparagi, pannocchie, mazzancolle, astici e sgombraccio laccati

al miele, seppioline; maltagliati integrali con piselli, pachino e crostacei; rombo al profumo di timo con carciofi e patate croccanti; mousse al cioccolato e fragola in salsa di mango.

I vini in tavola: Spumante; rosato Doc 2015 (Cantina San Lorenzo).

Commenti: Riunione conviviale molto affollata di Accademici e ospiti, perfettamente organizzata dall'ottimo Simposiarca Giuseppe Di Croce che, con la collaborazione della fantasiosa consorte Maria Luisa, ha fatto addobbare elegantemente i tavoli e scelto un goloso menu. Il tema della relazione, "Pesce fresco, surgelato e congelato", è stato svolto in modo coinvolgente da un relatore d'eccezione, l'Accademico Vincenzo Olivieri. Le portate sono state generalmente molto apprezzate, sia per la freschezza della materia prima sia per la maestria della realizzazione. Fin dall'antipasto, una splendida composizione di sapori e profumi di mare, si è avuta la percezione della sinfonia di gusto e fragranza che i maltagliati integrali avrebbero riservato, predisponendo i convitati ad assaporare anche un rombo, morbido e fragrante nella sua semplicità. Il vino di San Lorenzo, uno dei migliori rosati del territorio, ha accompagnato ed esaltato le singole pietanze.

TERAMO
 7 aprile 2017

Ristorante "Hotel Europa" di Di Carlo Poggioli. ●Lungomare Zara 57, Giulianova Lido (Teramo); ☎085/8003600, fax 085/8000091; coperti 250. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: insalata di mare, cocktail di scampi, tartare di tonno, frittura con gamberi e julienne di verdure; risotto ai capricci di mare con asparagi; sorbetto al limone; ombrina al forno con patate; dolce; macedonia di frutta fresca.

I vini in tavola: Pecorino Terre di Chieti 2016 (Feudo Antico).

Commenti: Felice ritorno in un ristorante che non solo non delude mai, ma è sempre in crescita, per la sua cucina semplice ma nel contempo elegante e raffinata. Dopo una brillante conferenza su Santa Teresa di Calcutta, tenuta dal professor Antonio Gasbarrini, nella splendida sala ristorante è stato servito un menu tipico della tradizione giuliese, di qualità, a partire dalla





materia prima, freschissima. Tra gli antipasti si segnala una particolarissima fritturina di verdure e gamberi; ottimo il risotto con asparagi, gamberi e frutti di mare, al giusto punto di cottura, ben mantecato e con tutto il sapore e il profumo del mare! Dopo il classico sorbetto al limone, una delicata ombrina al forno ha concluso una cena ai margini della perfezione per qualità, gusto, equilibrio e un servizio ineccepibile!



CAMPANIA

 **AVELLINO**
2 aprile 2017

Ristorante "Ajò! Ristorante Vineria" di Paolo Andreotti, in cucina Jole Iannacone. ●Via Oblate 18, Avellino; ☎345/1891406; coperti 40. ●Parcheggio sufficiente; ferie settembre; giorno di chiusura domenica e lunedì. ●Valutazione 7; prezzo da 36 a 45 €.

Le vivande servite: quenelle di ricotta e pecorino su crema di fave e granella di nocciole irpine; fusilli al ferretto al ragù; stracotto di vitello podolico al Taurasi su letto di crema di patate; torta di mele alla cannella su miele millefiori.

I vini in tavola: Fiano di Avellino; Taurasi; Aglianico; Passito di Pantelleria; Greco di Tufo Spumante.

Commenti: Locale caldo e accogliente, posto nel centro storico di Avellino. Ottima scelta di vini e cucina di buon livello. Particolarmente apprezzati l'antipasto e lo stracotto. Servizio discreto. Ottimo il rapporto qualità-prezzo.

 **AVELLINO**
11 maggio 2017

Ristorante "Osteria del gallo e della volpe" di Davide Silvestro, anche in cucina. ●Piazza Umberto I, 13/14, Ospedaletto d'Alpinolo (Avellino); ☎0825/691225, cell. 328/0954246; info@osteriadelgalloedellavolpe.com, www.osteriadelgalloedellavolpe.com; coperti 40. ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: fagottino di bietole con ricotta e ortaggi; gnocchi di patate con fave novelle e carmasciano; polpetta di baccalà con noci; millefoglie.

I vini in tavola: Fiano (Montevergine, Avellino); Aglianico (Adelina Molettieri, Montemarano); Moscato spumante (Villa Jolanda).

Commenti: Anche per confermare il giudizio positivo espresso sul ristorante che è incluso nella guida "Le Buone Tavole della Tradizione", gli Accademici hanno celebrato una ben riuscita

riunione conviviale. Durante la serata, sono state distribuite le copie del 25° numero del periodico della Delegazione "Annotazioni di Gastronomia" sul formaggio carmasciano. Gradevole l'entrée di ceci e patate, ben fatto il fagottino di bietole con ricotta e ortaggi. Ottimo il piatto di gnocchi condito con tenere e profumate fave novelle e con il formaggio carmasciano. La polpetta di baccalà è stata molto apprezzata per la morbidezza della preparazione. La riunione conviviale si è conclusa con una delicatissima millefoglie con crema e cioccolato. Ottimo il rapporto qualità-prezzo. A fine serata, il signor Silvestro ha ricevuto, insieme ai meritati complimenti, il piatto in silver con il fregio dell'Accademia.



PUGLIA

 **BARI**
11 aprile 2017

Ristorante "Gastronomia del Centro" di Giovanni Debenedictis. ●Via Putignano 123, Bari; ☎080/5215220, anche fax, cell. 348/9141758; pescheriadelcentro.bari@gmail.com; coperti 80. ●Parcheggio scomodo; ferie variabili; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 7; prezzo fino a

35 €; carte accettate American Express, CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: crudo di mare; insalata di polpo; alici marinate; cozze ripiene; polpo fritto su purea di fave; moscardini in guazzetto; paccheri al ragù di coda di rospo; spigola all'acqua pazza con verdure al vapore; sorbetto al limone.

I vini in tavola: Pungiroso rosato (Cantine Rivera).

Commenti: La serata conviviale è stata l'occasione per consegnare all'Accademico Consultore Ugo Urciuoli il diploma che attesta i 25 anni di appartenenza alla Delegazione. Il Delegato ha anche voluto ricordare, con poche affettuose parole, il compianto Vice Delegato Dario Cianci, recentemente scomparso. La cena è stata largamente apprezzata per l'ottima qualità delle materie prime ittiche, che provengono dalla vicina pescheria dello stesso titolare. Non meno gradite le preparazioni, corrette e ricche di sapori autentici, pensate per recuperare la tradizione pugliese marinara con qualche piacevole variazione sul tema. Il tutto in un ambiente caratteristico e accogliente.

 **CASTEL DEL MONTE**
6 aprile 2017

Ristorante "Quadra Le Club" di Sabrina Laurora. ●Via Malcangi 21-23, Trani (Barletta-Andria-Trani); ☎0883/1956855; reservation@luxeplease.it; coperti 70. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo 50 €.

Le vivande servite: trancio di baccalà su favetta e pane croccante; risotto gamberi e scampi mantecato con burrata di Andria; raviolo di rombo su crema di peperoni affumicati; carè d'agnello in crosta mediterranea su crema di sedano rapa; mimosa al bicchiere con frutti di bosco; composta di frutta.

I vini in tavola: Bianco Jody Fiano Doc (Spagnoletti Zeuli); rosato Primaluca Bombino Nero Doc (Carpentiere); Moscato di Trani.

Commenti: Il Delegato, in apertura della serata, si è soffermato brevemente a informare i partecipanti sull'importante riconoscimento alla "burrata di Andria" con l'indicazione geografica protetta Igp, per una migliore valorizzazione di tale prodotto





PUGLIA segue

caseario sotto il profilo dell'immagine e della notorietà, proprio in quest'anno in cui l'Accademia ha come tema della cena ecumenica "L'uso dei formaggi nella cucina tradizionale regionale". Intorno a un tavolo imperiale, è stato servito, con un buon servizio, un menu particolarmente curato nella presentazione e in buon abbinamento con i vini. Il Delegato Antonio Giorgino ha consegnato allo chef Tommaso Scamarcio e alla titolare del ristorante, signora Sabrina Laurora, il guidoncino e la vetrofania 2017 con un plauso da parte degli Accademici.

 **FOGGIA-LUCERA**
26 aprile 2017

Ristorante "Da Mimmo" di Domenico Di Latte. ●Via Molfetta 23 g, Foggia; ☎0881/685601; coperti 45. ●Parcheggio pubblico; ferie 14-28 agosto; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: risotto ai funghi porcini; brasato al Barolo; pastiera napoletana.

I vini in tavola: Rosa dei Frati 2016 (Ca' de Frati).

Commenti: Riunione conviviale ben riuscita, per la numerosa partecipazione di Accademici con consorti e qualche illustre ospite. Interessante la relazione dell'Accademico Giovanni Postiglione che ha trattato il tema "Erbe spontanee del territorio", con notevole contributo iconografico e le varie terminologie dialettali. Simpo-

siarica lo stesso Delegato Luigi Altobella, che ha illustrato brevemente le portate servite. La serata si è conclusa tra la soddisfazione generale.

 **LECCE**
7 aprile 2017

Ristorante "Folie" di Giovanni Fedele, in cucina Antonio Raffaele. ●Strada Provinciale Novoli-Lecce km 7, Novoli (Lecce); ☎0832/328259, cell. 328/9009089; www.ristorantefolie.it; coperti 40. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica sera -mercoledì e a pranzo giovedì - sabato. ●Valutazione 8,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: frisa salentina scomposta e rimontata con burattina e olive celline; vellutata di patate viola con porcini freschi spadellati al timo e milazzo di fichi; riso Carnaroli di Sibari con asparagi, scamorza e gamberi rossi; prosciutto di maialino nero di Calabria laccato al curry su vellutata di sedano rapa; Paris-Brest al pistacchio di Bronte.

I vini in tavola: Chardonnay; Negroamaro (entrambi Cantine Vallone).

Commenti: Un ristorante gourmet, immerso nel parco del Verdalia. Eccelsa rivisitazione della grande tradizione salentina per questa riunione conviviale. La cucina può essere definita mediterranea e innovativa, con uno sguardo alla Francia per quello che riguarda la pasticceria. Le verdure e gli ortaggi utilizzati sono sempre stagionali. Vastissima selezione di vini, con oltre 300 etichette. Ottima sele-

zione di formaggi. Locale elegante e ricercato, condotto dall'executive chef Antonio Raffaele, con una cucina in continuo mutamento e profonda conoscenza delle materie prime. Elevato il punteggio degli Accademici per la frisa scomposta e per il maialino laccato al curry. La food blogger Alessandra Ferramosca ha intrattenuto e coinvolto gli ospiti con una interessante relazione sullo street food.



CALABRIA

 **AREA GRECANICA-TERRA DEL BERGAMOTTO**
17 aprile 2017

Ristorante "Nelly Falzea" di Nelly Falzea, anche in cucina. ●Via Macellari Pellaro, Pellaro di Reggio Calabria (Reggio Calabria); ☎327/1444433; nellifalzea@libero.it; coperti 50+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,9; prezzo fino a 35 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: selezione di salumi del luogo con fave fresche e formaggi, ricotta, pane farcito (prodotto in casa), torta pasqualina (ricotta, spinaci, uova, salame), parmigiana;

timballo di riso; pasta al forno; polpette di carne vaccina e suina; salsiccia arrostita alla birra; capretto in umido; insalata dell'orto con agrumi; spiedini di frutta; pastiera e cudduraci (produzione propria).

I vini in tavola: Palizzi (Cantine Tramontana).

Commenti: Buona location, con discreto servizio di accoglienza e comodo parcheggio. Servizio ai tavoli suscettibile di miglioramento. Ottima cucina, con picchi di eccellenza e con prodotti di assoluta genuinità. Massimo rispetto della migliore tradizione culinaria familiare. Ottimo rapporto qualità-prezzo.



SICILIA

 **CALTAGIRONE**
9 aprile 2017

Ristorante "Borgo Antico" di Giorgio e David Malafarina. ●Contrada Bellatovaglia, Mineo (Catania); ☎0933/980083; coperti 90. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,8; prezzo fino a 35 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: trippa, lingua, ricotta al forno, arancinetti, melanzane e zucchine grigliate, gelatina, frittatine caserecce con sugo di suino nero dei Nebrodi; pasta con macco di favette e pisellini freschi; agnello con patate al forno; involtini di capocollo di suino in foglia di limone; insalata di arance e finocchi con cipollina; frutta di stagione; torta al limone.

I vini in tavola: Nero d'Avola (Bagliesi).

Commenti: Gli Accademici si sono recati in un agriturismo della zona, con una bella vista tutt'attorno e sullo sfondo l'Etna ancora imbiancato e fumante. Simposiarca designato per l'occasione l'Accademico Vincenzo Di Stefano, che ha illustrato le manifestazioni religiose che si succedono, nel territorio, durante la Settimana Santa, e i cibi che per tradizione vengono preparati in queste ricorrenze.





Ha quindi presentato il ricco menu, in linea con i prodotti di stagione e tradizionali. È stata accolta la nuova Accademica, Rosaria Consiglio. Il pranzo, in cui ha fatto spicco una serie notevole di antipasti, si è svolto in un'atmosfera cordiale e piacevole.

CALTANISSETTA 28 aprile 2017

Ristorante "Aria" di Marco Calabrese, in cucina Marco Calabrese. ●Via T. Tamburini 63/65, Caltanissetta; ☎0934/584955, cell. 324/8624209; marco2-calabrese@live.it; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie Ferragosto; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tartare di manzo con concentrato di pomodoro alla pizzaiola e maionese artigianale; raviolo di grano perciasacchi ai 30 tuorli con ragù di coniglio e borragine; filetto di maialino con pancetta siciliana su crema di mele e fonduta di caciocavallo; formaggio di capra in crosta con riduzione di vino, miele e noci; cremoso al limone su crema di pera cotta al Cerasuolo di Vittoria.

I vini in tavola: Giffarò (Tenuta dell'Abate).

Commenti: Una conferma, per la visita della Delegazione, la cucina di Marco Calabrese con le sue interessanti proposte: ottimo il raviolo, anche se predominava il gusto della borragine sul resto. Filetto buono.

L'idea del pre-dessert è stata vincente, una vera premessa a un dolce buono e ben presentato. Un perfetto connubio tra cucina di qualità ed eccellente servizio. Valore aggiunto le bellissime poesie, sulla fame, del poeta palermitano Beppe Schiera che visse da *clochard*, interpretate da Leonardo Lombardo e che hanno fatto riflettere molto.

CANICATTI 13 aprile 2017

Ristorante "Lo Zenzero" di Giuseppe Fabella. ●Via Regina Margherita 22, Racalmuto (Agrigento); ☎0922/949618; coperti 90+100 (all'aperto). ●Parcheggio incustodito; ferie ultima settimana di ottobre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €.

Le vivande servite: insalata di polpo; gamberi in salsa rosa; acciughe marinate; salmone e spada affumicati; polpette di neonata; sarde a beccafico; frittata di gamberi; calamari alla luciana; zuppa di vongole e di cozze; caserecce con salsa mediterranea; pesce spada, gamberetti, vongole e finocchio; frittura di paranza; sorbetto al limone.

I vini in tavola: Bianco Le Sabbie dell'Etna (Firriato).

Commenti: Cena organizzata dal Simposiarca Salvatore Lauricella, in un ampio e affollato locale accanto al teatro Regina Margherita, al centro di Racalmuto, città nativa dello scrittore Leonardo Sciascia. Il gestore, già

docente di un Istituto Alberghiero, ha illustrato l'interminabile menu a base di pesce freschissimo, servito da personale attento e cordiale. Ben apparecchiata ed elegante la tavola.

PALERMO 8 aprile 2017

Ristorante "La Botte 1962" di Maestri Cascino, in cucina Maurizio Cascino. ●Contrada Lenzitti 20, S.S. 186 km 10, Monreale (Palermo); ☎091/414051, fax 091/347695, cell. 338/4383962; labotte@mauriziocascino.it, www.mauriziocascino.it; coperti 75. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie agosto; giorno di chiusura da lunedì a giovedì e domenica a cena. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate American Express, CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: ravioli di petto d'oca in salsa allo zenzero e semi di papavero; formaggio ubriaco alla cipolla paglina; sformatino di capellini gratinato al profumo di tartufo; gemelli all'antico ragù; agnello al ramerino con patate fornaretto; tronchetto cassata.

I vini in tavola: Vino rosso della casa.

Commenti: La riunione conviviale ha visto gli Accademici riuniti in questo storico locale, ubicato sulle colline di Monreale, da cui si può ammirare uno splendido panorama sul golfo di Palermo. Due percorsi in parallelo, abilmente raccontati da Maurizio

Cascino, hanno fatto da sfondo alla riunione conviviale: la storia della sua famiglia di famosi chef siciliani e quella di un'Italia e di una Sicilia che, dagli anni del boom economico ai giorni nostri, hanno visto alternarsi momenti di gloria e di crisi sociale, evoluzioni e involuzioni della ristorazione. Il menu, che ha legato tipicità di territori diversi, è stato abbastanza gradito dai commensali.

RAGUSA 8 aprile 2017

Ristorante "Il Baglio" di Giorgio Antoci, in cucina Fabio Urcano. ●C.da Selvaggio (Ragusa); ☎0932/686430 anche fax, cell. 320/3034582; info@baglio.it, www.baglio.it; coperti 150. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie seconda e terza settimana di gennaio; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8,4; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: sformatino di carciofi, pastiere ibleo, arancino con ricotta e favette; risotto con matalufi, prosciutto di maialino e fonduta di piacentino ennese; cosciotto di agnello al forno con patacche; gelato alla colomba; piccola cassata al forno con cannella e cioccolato.

I vini in tavola: Perricone (Tenute Orestyadi); Didyme (Tenuta Capofaro, Tasca d'Almerita).

Commenti: Riunione conviviale di Pasqua particolarmente riuscita, con la presenza di un folto numero di ospiti e del Delegato di Modica, Carlo Ottaviano. Bella la *location* e la cura nell'apparecchiare la tavola con i simboli della Pasqua: l'"aucceddu cu l'uovo" e l'agnello di marzapane. Buoni gli antipasti. Particolare il risotto con i matalufi, piante selvatiche tipiche dell'altipiano ibleo. Ottimo il cosciotto, apprezzato da tutti gli Accademici. Servizio attento e puntuale. Alla fine della riunione conviviale, il Delegato Vittorio Sartorio ha consegnato al patron Giorgio Antoci la vetrofania dell'Accademia.

SIRACUSA 9 aprile 2017

Ristorante "Hibiscus" di Soc. MAG di Matteo Liuzza. ●Via Daniele Impelleri, Contrada Isola Fanusa (Siracusa); ☎0931/721217; www.hotelcaiammarisiracusa.it; coperti 60+60 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 10-30 gennaio; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,5; prezzo fino a 35 €.



SICILIA segue

Le vivande servite: flan di bietole selvatiche su fonduta di tuma persa e chips di pancetta dolce; cavati carciofi e funghi di bosco con tartufo; scaloppa di maialino dei Nebrodi al mandarino; patata di Siracusa sabbiata agli aromi iblei; cuccia in barchetta di fondente con arancia e cedro canditi.

I vini in tavola: Giasira Igt Sicilia 2013 (Boroli, Rosolini); Palma Negra Bio Igt Sicilia (Breitschmid, Avola); Fausta Mansio Moscato di Siracusa Doc (Fausta Mansio).

Commenti: Ha dato l'avvio all'incontro il Delegato Angelo Tamburini, che ha poi passato la parola alla Vice Delegata Rosalia Sorce che ha proposto il tema: "I colori della natura: belli da vedere, buoni da mangiare". "Cibo, colori e salute hanno una stretta connessione - ha esordito la Simposiarca - una buona salute passa attraverso una buona alimentazione e la buona alimentazione è condizionata dai colori che spesso sono espressione dei nostri stati d'animo". L'intervento culturale è stato seguito da tutti con attenzione e il Delegato ha elogiato l'impegno e la *verve* comunicativa della Simposiarca. È stato poi servito il pranzo e le pietanze sono state in buon abbinamento con i vini. A conclusione dell'evento, il Delegato ha consegnato al maestro di cucina Ettore Anastasio e al maestro di sala Luciano Brancaforte, unitamente allo staff, il guidoncino e la vetrofania 2017 dell'Accademia.

 **VAL DI NOTO**
6 aprile 2017

Agriturismo "Pirainito" di Sebastiano Pizzo, in cucina Gina Pizzo. ● *Contrada Pirainito, Rosolini (Siracusa)*; ☎0931/857475, cell. 333/1036822; coperti 150. ● *Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai.* ● *Valutazione 8,3; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.*

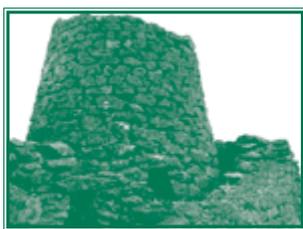
Le vivande servite: antipasto rustico di "scacce" siciliane; tagliatelle fatte in casa al finocchietto selvatico; arrosto misto con contorno di varie verdure selvatiche di stagione; cassatelle pasquali e vasto assortimento di tipica pasticceria locale.

I vini in tavola: Vino della casa.

Commenti: L'agriturismo esprime al meglio i valori della civiltà contadina, col volto sorridente della signora Gina, gran cuoca, che, da sessant'anni, regna incontrastata tra i fornelli. L'antipasto



rustico di "scacce" siciliane con broccoli, ricotta e piselli, verdure selvatiche, le arancine al ragù, i carciofi fritti, le fave fresche, il formaggio vaccino, le olive e, insomma, tutto il ben di Dio di una campagna ancora naturale, sono serviti con amore e hanno l'eleganza della semplicità. Ancora, un inimitabile pesto di finocchietto selvatico, quale condimento di tagliatelle impastate a mano, come si usava e in molti hanno dimenticato. Per finire con i dolci "modicani": "mpanatigghi, ossa 'ri muorti, cassatdde 'ri Pasqua": il meglio della tradizione.



SARDEGNA

 **GALLURA**
8 aprile 2017

Ristorante "Miriacheddu" di Gian Silvio Ventroni, anche in cucina. ● *Villaggio Miriacheddu SP1 km 7,8, San Teodoro (Olbia-Tempio)*; ☎078/4867000, cell. 3495772898; gi.silvio76@hotmail.it; coperti 70. ● *Parcheggio comodo; ferie febbraio-marzo; giorno di chiusura lunedì.* ● *Valutazione 7,5; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.*

Le vivande servite: ostriche di San Teodoro; tartare d'ombrina alle erbe spontanee e di gambero viola di Cala Gonone con la frutta e la polvere di limone biologico; sorbetto al limone; mattonellina tricolore di pasta fresca all'uovo con filetto di cappone e il suo ragù in salsa allo zafferano di Monreale e pomodorini in concasse; fregola casareccia alle arselle; filetto di tonno fresco ai semi di papavero e sesamo in salsa alle bacche di mirto e vino Cannonau di Sardegna; tortino ghiacciato al cioccolato con crema al mascarpone e salsa di fragoline; pompia e origliette al miele.

I vini in tavola: Vermentino di Gallura; Malvasia; Cannonau (tutti Cantina Angelica Poderi Marongiu, San Teodoro).

Commenti: Il Simposiarca Gianni Marongiu ha davvero superato ogni aspettativa organizzando la riunione conviviale in un elegante ristorante a due passi da San Teodoro e dalla spiaggia dell'Isuledda, immerso nel verde e con vista panoramica sull'isola di Tavolara. Il Delegato Luigi Collu ha rivolto parole di benvenuto al Sindaco di San Teodoro Dott. Mannironi e alla CST Maria Gabriella Guiso e ha accolto nella Delegazione Maria Assunta Luciano Delitala. Il menu marinaro proposto dallo chef Gian Silvio Ventroni è stato unanimemente apprezzato per la ricchezza dei sapori così come è stato un successo l'abbinamento degli ottimi vini. Attento, discreto e puntuale il servizio, ottimo il rapporto qualità-prezzo.

 **NUORO**
20 aprile 2017

Ristorante "Giuseppe Sedilesu" di Emilio Mulargiu. ● *Via Vittorio Emanuele II 64, Mamoiada (Nuoro)*; ☎0784/56791, anche fax, cell. 347/3346296; enotursedilesu@gmail.com, www.giuseppesedilesu.com; coperti 52+52 (all'aperto). ● *Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai.* ● *Valutazione 7,7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate nessuna.*

Le vivande servite: prosciutto, guanciale, salsiccia, olive, frughe, selezione di tre tipologie di pecorino, asparagi selvatici, favette fresche; ravioli di formaggio al sugo di pomodoro e basilico; agnello in umido al finocchietto selvatico; orrurjolos di ricotta e zafferano.

I vini in tavola: Erèssia 2015 rosato Doc; Mamuthone 2014, rosso Doc; Ballu Tundu 2010, rosso Doc Cannonau; Granazza 2015, rosso Doc Cannonau; Perda Pinta 2014, bianco Igt, Abbardente (tutti Cantina Giuseppe Sedilesu, Mamoiada).

Commenti: A Mamoiada, paese dei celebri mamuthones, la tradizione è ferrea anche in cucina. Ne ha avuto conferma la Delegazione, ospite nei locali delle Cantine Sedilesu, dove ha potuto gustare le eccellenze culinarie del territorio all'interno dei locali molto ben attrezzati e accoglienti. Una lunga serie di antipasti ha sprigionato aromi e sapori di questa provvida



terra, tra i quali spiccavano gli asparagi selvatici, la ricotta, la frue e le interiora d'agnello alla granazza. A seguire, i ravioli di formaggio al sugo di pomodoro e basilico e quelli ripieni di ricotta da gustare con avidità per ricchezza di sapori e freschezza di ingredienti. Quindi l'agnello in umido, insaporito dal finocchietto selvatico, piatto forte della Barbagia. A concludere gli "orrurjolos", tipici dolci mamoiadini: un fagottino di pasta che racchiude ricotta calda lavorata con lo zafferano e le scorze di arance. Ogni portata è stata scandita dai vini di Sedilesu. Ineccepibile il servizio. Atmosfera gioviale e coinvolgente.

NUORO

14 maggio 2017

Ristorante "Da Graziano il Pescatore" di Graziano Pinna, in cucina Santina Pisanu. ●Via Vasco de Gama, Località Calagonone, Dorgali (Nuoro); ☎0784/93195, anche fax, cell. 348/5811760; www.dagrazianoilpescatore.it; coperti 170+70 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie ottobre-aprile; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: insalata di mare; pescatrice alla catalana; insalata di razza; carpaccio di tonno; moscardini alla diavola; orecchiette al pesto con gamberi, calamari, cozze e pomodorini; risotto alla pescatora; calamari fritti; gamberi arrosto; verdure in pinzimonio; verdure grigliate; fragole con gelato.

I vini in tavola: Nues spumante; Filine Vermentino di Sardegna Doc; Icore Cannonau di Sardegna Doc; Viniola Cannonau di Sardegna Doc; Filieri Cannonau di Sardegna Doc (tutti della Cantina sociale di Dorgali).

Commenti: Calagonone, rinomata località del comune di Dorgali, ha accolto gli Accademici con il mirabile spettacolo del golfo, apparso per incanto. Una calda accoglienza è stata riservata da Eleonora, figlia del titolare, e da tutto lo staff che hanno proposto un menu all'insegna della semplicità e dall'efficacia della cucina marinara. Antipasti sublimi e succulenti, dove il sapore del mare è persistente e inconfondibile. Primi ricchi di sapore, con le orecchiette fresche e con il riso all'aragosta. Un cenno particolare va ai secondi, il calamaro nostrano pescato al largo e congelato immediatamente a

bordo, ha conservato i suoi umori, e la frittura leggera ne ha esaltato il sapore di mare e terra; i gamberi del Mediterraneo ti accorgi, mentre li gusti, di quanto siano diversi dai "Carabineros" di Atlantico e Pacifico. Ottimi i vini in accompagnamento. Eccellente e discreto il servizio, attento all'occasione e alla convivialità.

SASSARI

1° aprile 2017

Ristorante "La Risacca" di Antonella e Laura Zappino. ●SP 81, Marina di Sorso (Sassari); ☎079/359040; coperti 200. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tartine miste, carciofi fritti, attinie fritte, ostriche di San Teodoro, tartare di tonno, insalata di carciofi con ricotta mustia e ricci, gambero rosso agli asparagi selvatici, scampi in tempura; paccheri all'astice; frittura mista di pesce; crudità di verdure; tagliata di frutta fresca con gelato; ricottelle tiepide di Sennori.

I vini in tavola: Torbato brut Cuvée 161 (Sella e Mosca); Vermentino di

Sardegna Sussinku; Moscato di Sorso (Nuraghe Crabionis, Sorso).

Commenti: Il ristorante sorge a due passi dalla spiaggia di Marrizza nella Marina di Sorso, lungo la litoranea che da Porto Torres porta a Castelsardo. Ampie vetrate consentono una vista spettacolare oltre a illuminare le sale in maniera formidabile. I tavoli sono ben apparecchiati e all'ingresso del ristorante una barca refrigerata, con ghiaccio che cola dall'alto, espone i pesci che verranno serviti ai clienti. Dopo un aperitivo in piedi a base di Torbato e di alcune tartine, frittiture di mare e di carciofi, gli Accademici si sono accomodati per degustare un menu all'altezza della fama del locale. Piatti fantasiosi, ben presentati e a base di una materia prima eccellente, hanno conquistato il palato. I piatti e gli abbinamenti con i vini locali sono stati illustrati dal Delegato, Pasquale Porcu. Il voto finale e i commenti positivi dei commensali hanno suggerito di riservare un caloroso applauso ai patron, al personale di sala e alla brigata di cucina.

SASSARI SILKI

29 aprile 2017

Ristorante "Bodale Club" di Salvatore, Tiziana e Ambrogio Azzica. ●Via Principe di Piemonte 2, Sassari; ☎329/70003756; coperti 35. ●Parcheggio scomodo; ferie variabili; giorno di chiusura domenica e lunedì. ●Valutazione 7,8; prezzo fino a 35 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: cozze e fagioli; spiedini di tonno fresco; polpi con patate e fagiolini al pesto; spaghetti al ragù di triglie; spaghetti bodale; frittura di calamari; tiramisù all'arancia.

I vini in tavola: Vini sfusi della Cantina Argiolas.

Commenti: Si è ritenuto opportuno proporre questo locale, che in realtà è un Club molto frequentato, in quanto in questi ultimi anni a Sassari, come un po' ovunque, sono sorti numerosi luoghi di ristorazione che offrono menu tipici. È il locale ideale per gustare deliziose specialità della cucina tipica sarda di mare, offrendo piatti a base di pesce e frutti di mare freschissimi: il menu stampato non esiste, ma il ristoratore, in base al pescato del giorno (nelle cucine non esiste freezer!), presenta una grande varietà di piatti. Il menu proposto ha avuto un alto gradimento da parte di tutti i convenuti, particolarmente apprezzati





SARDEGNA segue

gli spiedini di tonno, cotti in maniera perfetta, e la frittura di calamari, freschissimi. Rapporto qualità-prezzo, assolutamente ottimo.



EUROPA

FRANCIA

PARIGI
27 aprile 2017

Ristorante "Tondo" di Simone Tondo, anche in cucina. ●29, rue de Cotte, Parigi; ☎01/40211921; contact@tondo-paris.com; coperti 50. ●Parcheggio scomodo; ferie n.d.; giorno di chiusura domenica e lunedì. ●Valutazione 7,3; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: asparagi verdi, spinaci, parmigiano; rigatoni all'amatriciana; cosciotto di agnello, pompelmo, pak choi; crostata al cioccolato.

I vini in tavola: Vitovska Vert, 2015 (Zidarich); Rossodatavola, 2015 (Colcapretta).

Commenti: Per rendere omaggio a Pellegrino Artusi, del quale si è presentata agli Accademici la traduzione in francese del celebrato ricettario, la Delegazione, associata a "La Dante", si è riunita presso il ristorante "Tondo" che fa parte dei nuovi locali gestiti da cuochi intraprendenti e innovativi. Nel menu proposto, la dottrina artusiana si è espressa nell'elaborazione di vivande di qualità, cucinate con professionalità e ricerca di interessanti accostamenti, tuttavia l'esiguità delle porzioni ha suscitato giustificate critiche. Scarso anche il servizio dei vini, peraltro di mediocre qualità. La serata si è comunque svolta brillantemente grazie alla presenza di S.E. l'Ambasciatore Alessandro Busacca, Rappresentante Permanente dell'Italia presso le OO.II, e agli interventi, attorno a *La Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene*, di Michele Canonica, Presidente del Comitato di Parigi della Società Dante Alighieri, di Marguerite Pozzoli, traduttrice e Domenico Biscardi, storico e appassionato di gastronomia.



PARIGI MONTPARNASSE
7 aprile 2017

Ristorante "Il Vicolo" di Loredana Schettino e figli, in cucina Luigi Iannone. ●34 rue Mazarine, Parigi; ☎01/43250111; r.ilvicolo@orange.fr; coperti 15. ●Parcheggio scomodo; ferie 15 giorni in agosto; giorno di chiusura domenica e lunedì a pranzo. ●Valutazione 8,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: i gioielli di Parma: parmigiano reggiano Dop, di pianura, montagna, collina, 24-30 mesi (mat. 3088); parmigiano reggiano Dop, 15 mesi (mat. 222); parmigiano reggiano vacche rosse (mat. 101); culatello di Zibello Dop, 14 e 18 mesi, e culaccia, pomodori semi-dry; tortelli alle erbe; guancia di vitello brasata e cotta a bassa temperatura; verdure di stagione; vacherin alla violetta di Parma.

I vini in tavola: Nani Otello Chardonnay; Otello 1813, Lambrusco Maestri Emilia Igt (entrambi Cantine Ceci).

Commenti: La Delegazione ha scelto di rivisitare questo ristorante per la riunione conviviale di primavera. Tra i diversi Accademici e ospiti, la

Console Generale Emilia Gatto ha inviato il suo saluto tramite la sua delegata, dottoressa Donatella Fattori. L'Accademico Massimo Gelati è intervenuto sul gradevole e interessante argomento "I gioielli di Parma, la petite Capitale". Il menu è stato realizzato dallo chef Luigi che una volta di più, con la sua arte, ha fatto assaporare i piatti preferiti dalla duchessa Maria Luigia d'Asburgo. Non di meno è stato il dessert, realizzato, su specifica richiesta della Delegazione, dal "Gelato del Marchese". È stata offerta, a ricordo della vivace e piacevole serata, una chiavetta usb che illustra le bellezze di Parma e i prodotti tipici del territorio.

PAESI BASSI

DEN HAAG-SCHEVENINGEN
8 aprile 2017

Ristorante "Rialto" di Marco Fioravanti e Ivan Alpino. ●Laan van Merdervoort 543, 2563 AV Den Haag; ☎070/8878962; info.rialtorestaurant@gmail.com, www.rialtorestaurant.nl; coperti 40. ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,2; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: verdure pastellate; seppie in umido con piselli e polenta; alici "in saor" con pinoli e uvetta; baccalà mantecato con crostini agliati; tartare di manzo e zabaione di capperi; pasta e fagioli; risotto agli asparagi di Sant'Erasmo con cialda croccante ai semi di papavero; rotolo di faraona alle erbe primaverili e mousse tiepida di patate alla mela verde; tonno grigliato; crema cotta all'arancia con i cavallucci di Cingoli.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene millesimato (Val d'Oca); Soave 2015 (Zenato); Montepulciano d'Abruzzo, Riserva 2013 (Boccantino); Vinsanto di Matelica.

Commenti: Il ristorante, a un anno dall'inaugurazione, è diventato un punto di riferimento per la cucina italiana nel suo quartiere. La qualità della cena non è stata una sorpresa: il cuoco Marco Fioravanti e il collega Ivan Alpino si erano già distinti in precedenza, quando erano dipendenti di un altro ristorante. Quest'anno la conferma delle loro capacità si è mostrata in un menu con richiami alle loro origini venete e marchigiane. Un set di antipasti a buffet ha permesso di assaporare un baccalà mantecato e le alici "in saor" fedeli alla ricetta originale e una tartare di manzo che si sposava bene con



lo zabaione di capperi. Il risotto agli asparagi era cotto al punto ed è piaciuto molto. La faraona, preparata a bassa temperatura, si è mantenuta ben morbida e con un sapore delicato ben unito alla mela verde. Chi ha assaggiato il pesce è rimasto impressionato dalla cottura e dal sapore del tonno. La crema cotta con i cavallucci di Cingoli ha riscosso il maggior successo, ben accompagnata dal Vinsanto di Matelica. La cena è stata ottima e la simpatia e disponibilità dei proprietari l'ha resa ancora più piacevole.

UTRECHT 8 aprile 2017

Ristorante "San Siro" di Ralph Boonstoppel e soci, in cucina Kevin Heimgartner. ●Oudkerkhof 9, Utrecht; ☎030/2321683; info@sansiro.nel, www.sansiro.nl; coperti 90. ●Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,9; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: bruschetta; salmone marinato al limone e caviale di aringa; fregola con avocado; ravioli con agnello; filetto terra & mare; panna cotta.

I vini in tavola: Offida Pecorino, 2015 (Pontemango); Epicuro Doc Primitivo di Manduria, 2015; Valpolicella Ripasso superiore 2014 (Torre del Falasco); Pass The Cookies, Verduzzo, 2014.

Commenti: La visita al ristorante è nata, sotto gli auspici del Delegato Aris Spada, con l'intenzione di vedere se questo locale fosse riuscito nell'intento di mantenere, o addirittura superare, il livello raggiunto durante una precedente visita. La cena è stata aperta a sorpresa con un tagliere di affettati misti accompagnati da un ottimo Prosecco. Squisita la bruschetta e saporito l'antipasto di salmone. Eccezionali i ravioli d'agnello anche se i cubetti rosolati di pancetta, che li guarnivano, erano forse troppo invadenti come gusto. Un ottimo filetto di bue, cotto al punto giusto e servito in compagnia di uno scampo freschissimo, ha rallegrato di nuovo i palati dei commensali. Così come la panna cotta, servita in un bicchiere che, forse come unico difetto, era un po' troppo abbondante. Una lode al proprietario e maître per l'indovinatissima scelta dei vini e gli abbinamenti con le pietanze, e alla sua brigata di cucina guidata dallo chef Kevin Heimgartner. Bravo Ralph!

PORTOGALLO

LISBONA 20 aprile 2017

Ristorante "Bella Ciao - Cantina Italiana" di Marcello Di Salvatore, anche in cucina. ●Rua do Crucifixo 21-23, Lisbona; ☎0351/210935708; bellaciao.cantina@gmail.com, www.cantinabellaciao.wix.com; coperti 40. ●Parcheggio scomodo; ferie ultima settimana di luglio e prima di agosto; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,2; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: antipasto misto; timballo teramano; paccheri con ragù di agnello; polpette con peperone; tiramisù; mousse di nutella.

I vini in tavola: Bianco (Terre degli Eremi); rosso (Cerulli Spinozzi).

Commenti: Locale di cucina teramana nel centro storico di Lisbona, aperto nel luglio 2013 e che, regolarmente, riceve buone recensioni sulla stampa locale. Alto gradimento per tutte le proposte, con particolare riferimento per il timballo teramano e i paccheri con ragù di agnello. È stata una riunione conviviale trascorsa

molto piacevolmente, con il ristorante totalmente pieno di Accademici e loro ospiti. Rapporto qualità-prezzo più che corretto, per una cucina originale e tradizionale.



NEL MONDO

AUSTRALIA

MELBOURNE 14 aprile 2017

Ristorante "Veneto Club" di Joe Morella (General Manager); Tony Squillacioti (Commerical Manager); Francesca Daniele (Functions Department Manager). ●191 Bulleen Road, Bulleen, Victoria; ☎03/98507111; www.venetoclubmelbourne.com.au; coperti 50. ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie n.d.; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 6,9; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate Visa/MasterCard.

Le vivande servite: zuppa di pesce; polenta e baccalà alla vicentina; dolci.

Commenti: Il pranzo ha suscitato alcuni interessanti risultati e osservazioni, in particolare per quanto riguarda la zuppa di pesce, che, per la prima volta nella storia della Delegazione, ha avuto valutazioni variabili tra 1 e 10 punti. Questo dimostra che l'apprezzamento della cucina regionale italiana può essere molto soggettivo. Il convivio comprendeva un pranzo a tre portate e ci si aspettava un rapporto qualità-prezzo ragionevole.

SYDNEY 4 aprile 2017

Ristorante "Baccomatto Osteria" di Mauro Mercucci, in cucina Valerio Buoncompagni. ●212 Riley Street, Surry Hills, Sydney; ☎0612/9255140; enquires@baccomattoosteria.com.au, www.baccomattoosteria.com.au; coperti 70. ●Parcheggio scomodo; ferie Pasqua, Natale, Capodanno; giorno di chiusura a pranzo lunedì - giovedì. ●Valutazione 7,6; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.





NEL MONDO segue

Le vivande servite: fiori di zucca con mozzarella e alici; suppli al telefono; baccalà in guazzetto; tonnarelli cacio e pepe; agnello brodetto.

I vini in tavola: 2015 Lillium Chardonnay (Gelso della Valchetta); Montepulciano d'Abruzzo 2014 (Masciarelli).

Commenti: Lo chef Valerio Buoncompagni è romano e la sua cucina si basa su piatti tradizionali romani. I suppli al telefono hanno evocato piacevoli memorie agli Accademici nati e cresciuti a Roma. Il piatto che ha avuto maggior successo sono stati i tonnarelli cacio e pepe, per i quali lo chef ha usato quattro tipi di pecorino e vari tipi di pepe nero. Tutti erano d'accordo sul perfetto equilibrio nel catturare l'esclusivo sapore romano. Il tradizionale piatto di brodetto d'agnello, tramandato dalla nonna, era completo nel gusto, soddisfacendo tutti. Questa osteria è meritevolmente molto popolare ed eccellente, sia nella qualità sia nel prezzo. Tutti sono rimasti molto soddisfatti del servizio, efficiente e amichevole.

EMIRATI ARABI UNITI

DUBAI

8 maggio 2017

Ristorante "Borro Tuscan Bistro" di Piero Giglio, in cucina Maurizio Bosetti. ●Jumeirah Al Naseem Hotel, Dubai; ☎04/2752555; coperti 110. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: pappa al pomodoro; tartare di manzo; tagliatelle al battuto di manzo; bistecca alla fiorentina; torta al formaggio.

I vini in tavola: 2015 Bramito del Cervo (Castello della Sala Antinori); 2012 Chianti Classico riserva Ducale (Ruffino); 2011 Brunello di Montalcino (Casanova di Neri); Vinsanto 2007 Barone Ricasoli (Castello di Brolio).

Commenti: Piacevole serata, organizzata dai Simposiarchi Francesca Caldara e Franco Grilli, in questo ristorante chiaramente toscano, all'interno del nuovo albergo del gruppo Jumeirah. Il Borro Tuscan Bistro è ovviamente collegato al Borro in Toscana (rinnovato da Ferruccio Ferragamo) e molti prodotti sono importati direttamente dalla Toscana. Una bistecca alla fiorentina come mai assaggiata a Dubai e un ambiente e un servizio (italiano) di buon livello hanno rallegrato i numerosi accademici e gli ospiti (più di 50).

ISRAELE

TEL AVIV

20 aprile 2017

Ristorante "Olive Leaf" di Patrick Muddalige, in cucina Michele Bozzetto. ●Hayarkon 115, Hotel Sheraton, Tel Aviv; ☎03 5211111; ol.telaviv@sheraton.com; coperti 60. ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,37; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tartare di salmone al profumo di limoncello su bruschetta e baby basilico; arancini "Acquarello" con crema di tartufo e tofu; fiore di zucchini in pastella di birra; alici fritte con aioli al dragoncello; carciofo fritto; asparagi e indivia con salsa di pomodorini colorati e aceto balsamico; gnocchetti sardi con bottarga e capperi; paccheri con ragù di agnello e funghi di bosco; filetto di corvina con croccante di pistacchio e insalatina di erbe; duetto di costina di agnello con cremolata alla provenzale; pomodorini gialli e verdure di stagione; "frutta rossa" di fragole con crema di caffè e meringa italiana.

I vini in tavola: Pinot grigio; Montepulciano d'Abruzzo (vini kosher) (entrambi Cantina Gabriele).

Commenti: Il ristorante, localizzato in uno degli hotel più famosi di Tel Aviv, ha un'atmosfera piacevolissima e ha permesso la realizzazione di una riunione conviviale molto elegante e raffinata. La serata si è aperta con un cocktail di benvenuto sulla terrazza, che ha uno stupendo panorama sul mare, ed è proseguita con un menu ricco e interessante, realizzato dal bravissimo chef napoletano Michele Bozzetto. Egli è riuscito a realizzare piatti secondo la classica tradizione italiana, rimanendo fedele alle leggi della "kashrut" ebraica. Tra gli importanti ospiti della serata, la scrittrice e giornalista Elena Loewenthal che è intervenuta sottolineando l'importanza della parola nel cibo; la Direttrice della Camera di Commercio Clelia di Consiglio e il Direttore dell'ICE Masimiliano Guido.

SINGAPORE-MALAYSIA-INDONESIA

SINGAPORE-MALAYSIA-INDONESIA

7 aprile 2017

Ristorante "One-Ninety" del Four Season Hotel, in cucina Giovanni Speciale. ●090 Orchard Boulevard, Singapore; ☎065/67341110, fax 065/68341087; one-ninety@fourseasons.com, www.fourseasons.com/singapore; coperti 150. ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,6; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: asparagi bianchi di Bassano con formaggio caprino e prosciutto di Parma; crema di piselli con scampi e tartufo nero; risotto al limone con granseola; branzino con carciofi al forno; millefoglie di cioccolato con fragole.

I vini in tavola: Prosecco (Ruffino); Gavi di Gavi, 2015 (Botasoio); Pinot Grigio 2014 (Lis Neris); Primitivo, 2013 (I Muri).

Commenti: Riunione conviviale di grande successo per l'organizzazione, per il menu molto apprezzato e per lo spirito di convivialità. Il tema, scelto dal Simposiarca e Vice Delegato Stefano Poli, supportato negli interventi culturali dalle co-Simposiarche Stefania Frappiano ed Enrica Nicolini, era quello della "Primavera", sulle primizie dai sapori semplici e gusti delicati. Il Simposiarca ha proposto, in collaborazione con lo chef, un menu impostato sui sapori degli ingredienti, sulla loro freschezza, stagionalità e armonia, senza togliere gusto e sapore ai piatti, non solo molto apprezzati dai commensali, ma che hanno stupito per la maestria della preparazione, come l'emulsione dei baccelli dei piselli, rinforzata con il parmigiano, e il trattamento del limone prima di essere aggiunto al risotto. La serata è stata arricchita dai sapienti e frizzanti interventi delle co-Simposiarche su "Il limone nella storia della cucina" e "Il branzino e l'acquacoltura in Italia". L'ultimo intervento è stato sul concorso "S. Pellegrino Young Chef 2018", cui lo chef Giovanni Speciale ha deciso di partecipare. Auguri! Una riunione conviviale ben riuscita, una felice serata!





NUOVI ACCADEMICI

PIEMONTE

Cuneo-Saluzzo
Claudio Paolazzo

Ivrea
Emily Collins

Vercelli
Riccardo Binaschi

LIGURIA

Albenga e del Ponente Ligure
Andrea Diomedi

Savona
Sandro Marchisio

LOMBARDIA

Alto Mantovano e Garda Bresciano
Luca Ditto

Brescia-Terre dei Fontanili
Lorenzo Scarpini

Lariana
Simone Della Torre
Federico Emiliano Ghio

Lodi
Gino Biasini
Stefania Rugginenti

VENETO

**Legnago-Basso Veronese
e Polesine Ovest**
Maurizio Samarelli
Matteo Zanon

FRIULI - VENEZIA GIULIA

Muggia-Capodistria
Raffaele Carella

Udine
Antonio Caprile

EMILIA ROMAGNA

Ferrara
Pierluigi Nicoli
Eugenia Ravalli
Luigi Russo
Leopoldo Santini

TOSCANA

Firenze Pitti
Giacomo Benucci

Montecatini Terme-Valdinievole
Mario Cardelli

MARCHE

Ancona-Riviera del Conero
Giovanni Iannelli
Massimiliano Marinangeli

MOLISE

Campobasso
Oreste Boffa
Loredana Capozio
Giuseppe Forcione
Maurizio Mastropietro
Mauro Tedino

CAMPANIA

Napoli-Capri
Mariella Cimmino Ceriani

Nola
Luigi Caccavale
Gennaro Nunziata

PUGLIA

Gargano
Michele Monaco



Valle d'Itria
Ellen Mc Carthy
Anna Reggio
Luigi Emilio Ricci
Giuseppe Zurlo

CALABRIA

Crotone
Fabrizio Brutto
Giovanni Capocasale

SICILIA

Catania
Carmela Francicanava
Massimo Greco
Vincenzo Marino

Gela
Silvio Giuseppe Santamaria

Palermo
Antonina Nocera

Siracusa
Giuseppe Vasques



SARDEGNA

Gallura

Tomasina Amadori

Oristano

Pierluisa Cabiddu
Corrado Fenu
Antonio Gana

AUSTRALIA

Canberra

Roberto Andriolo
Julie Lobel

CANADA

Toronto-Ontario

Luigi Casella

REPUBBLICA CECA

Praga

Giorgio Boatto
Pierluigi Cardoselli
Antonio Costantino
Tomáš Kuchta

SINGAPORE-MALAYSIA-INDONESIA

Singapore-Malaysia-Indonesia

Federico Corbellini

STATI UNITI D'AMERICA

Los Angeles

Marco Rossi

New Jersey

Joseph Martorana

UNGHERIA

Budapest

Massimo Rustico
(*Accademico onorario*)
Marta Santos

NUOVE DELEGAZIONI

CAMPANIA

Caserta

Delegato
Antonio Malorni
Vice Delegato
Stefania Modestino
Consultore-Segretario
Paola Piombino
Consultore-Tesoriere
Pietro De Pascale
Consultori
Antonella Basilone
Edoardo Filippone
Accademici
Vincenzo De Rosa
Nicola Lombardi
Teresa Maiello
Stefano Malorni
Mariacarmela Mastropietro
Raffaele Sacchi
Maria Lia Vella

TRASFERIMENTI

FRIULI - VENEZIA GIULIA

Trieste

Livio Ungaro
(*da Muggia-Capodistria*)

SARDEGNA

Cagliari

Marisa Paulis Mancini
(*da Gallura*)

GERMANIA

Monaco di Baviera

Giovanni Bussu
(*da Singapore-Malaysia-Indonesia*)





UNGHERIA

Budapest
Gina Giannotti
(da Roma Nomentana)

VARIAZIONE INCARICHI

EMILIA ROMAGNA

Lugo di Romagna
Delegato
Paolo Panighi

SICILIA

Ragusa
Consultore
Francesco Milazzo

NON SONO PIÙ TRA NOI

PIEMONTE

Alba Langhe
Alessandro Morano

Novara
Mario Tuccillo

LOMBARDIA

Bergamo
Giorgio Invernizzi

EMILIA ROMAGNA

Ravenna
Emilio Antonellini

TOSCANA

Montecatini Terme-Valdinievole
Liliana Galli De Michelis

Versilia Storica
Laura Vannoni - Colzi

UMBRIA

Spoletto
Giuseppe Morichelli

CALABRIA

Crotone
Giuseppe Laratta

UNGHERIA

Budapest
Stefano Accornero

Aggiornamenti a cura di
Carmen Soga
Ilenia Callegaro
Marina Palena



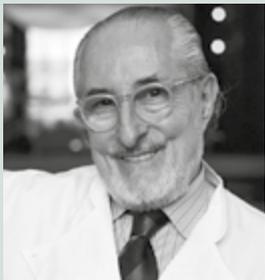
FOCUS

see page 3

WE HAVE LOST A LEGEND OF WORLD CUISINE

Reflecting on the influence of *Nouvelle Cuisine* on Italian cooking - and on the dangers we face today.

The French chef **Alain Senderens**, who famously invented *Nouvelle Cuisine* in the 1970s, passed away this June in Corrèze, France, at the age of 77. During the Seventies, a handful of young chefs, including Paul Bocuse, Alain Chapel, the Troisgrois brothers, Michel Guerard and Alain Senderens, rebelled against an archaic cuisine based on sauces, long and arduous preparation methods, sauce bases prepared in advance, and heavy fats, and inaugurated a light cooking style with fresh and simple ingredients, advocating a 'new cuisine'. They were ardently supported and encouraged in this by two French food critics and journalists, Henri Gault and Christian Millau (authors of an innovative restaurant guide later introduced to Italy by the newspaper *L'Espresso*), and in 1973 they even launched a manifesto for this 'new cuisine', a more modern, swift and seasonal style which would reinstate regional variety. Though these concepts appear obvious today, at the time *Nouvelle Cuisine* was highly



innovative and sensational: its cooks became famous, their names and fame independent of their recipes, in a culinary paradigm shift which continues to influence how we eat: the 'farm to fork' idea has its origins there. That new fashion, alongside many benefits, also brought several distortions including tiny portions, high prices, counterintuitive combinations and excessively elaborate plating. Senderens was among the first to combine contrasting flavours, such as sweet and salty: his signature dishes include vanilla lobster and roast duck in the manner of Apicius. He was also the first to pair each menu item with a wine. *L'Archestrata*, Senderens' restaurant in Rue de Varenne in Paris, earned three Michelin stars in 1978, a recognition shared at the time with only three other Parisian restaurants (Tour d'Argent, Taillevent and Joël Robuchon). In 1985, the chef assumed command of the Lucas Carton restaurant in Place de la Madeleine, where he maintained the three-star rating until 2005. He caused quite a stir at the time when he asked

to be removed from the Michelin guide, having decided to transform his restaurant into a luxury bistro. It was demoted to two stars! But his new dishes, prepared with soya sauce and oriental spices, were greatly appreciated; prices were drastically reduced and earnings rose significantly. This monument to the refined cooking of France and beyond, signalling a rupture with the *haute cuisine* of the early twentieth century, subsequently influenced legions of chefs including several in Italy, of whom the most famous was **Gualtiero Marchesi**. Other Italian chefs were very young apprentices of Senderens, notably **Carlo Cracco** and **Riccardo Monco**, who is now the chef at the Enoteca Pinchiorri.

Cracco worked at the Lucas Carton in 1991, having already had experience with Marchesi; he remembers the relentless pace: "We'd arrive at work at 7:30 and leave at 1:30 in the morning. A hundred lunch customers, 120 for dinner. Always fully booked. Seventy people worked in the kitchen and the dining room, and three entire teams were dedicated to meats". "[Senderens] was a true gentleman. He had an impressive, charismatic bearing and appreciated Gualtiero Marchesi, knowing that I'd worked with him: he asked me to make saffron risotto. It was not classically creamy in texture, but more like a timbale".

It is with great pleasure that we have reminisced about this eminent chef who left an indelible mark on culinary history; but it has also been an opportunity to revisit a past which feels recent, but in fact is almost half a century old. This is a legacy which the Academy has always resisted forcefully, since the so-called *Nouvelle Cuisine* tainted our tables. Founded on correct and easily endorsed goals, it subsequently, often because of clumsy copycats, degenerated into an affected, vapid cuisine designed only for its effect on eyes and purse strings. We must be vigilant lest the damage wrought by our home-grown emulators in the Seventies and Eighties be perpetrated again by today's rising stars. Absurd combinations, minuscule portions, inflated prices: a dangerous return to a regrettable past which we would rather not relive.

PAOLO PETRONI



ENCOURAGING THE YOUNG

see page 4



The "Marchesi alla Scala" restaurant in Milan hosted the ceremony for delivering the prizes which the *Académie Internationale de la Cuisine* awarded to Italians for 2017. The prestigious *Grand Prix de l'Art de la Cuisine* (Grand Prize for Culinary Art) went to Enrico Crippa, chef of the "Piazza Duomo" restaurant in Alba (Cuneo). Five other prizes were also delivered: *Chef de l'Avenir* (Chef of the Future); *Chef Pâtissier* (Pastry Chef); *Sommelier*; *Littérature Gastronomique* (Food Literature); and *Prix Multimedia* (Multimedia Prize).



ITALY, A TRAVELLERS' LAND

see page 6

The Strategic Plan for Tourism 2017-2020 was presented at the Farnesina, headquarters of the Italian Foreign Ministry. 2018 will be the Year of Italian Food, a commitment whereby the Academy will become even more involved with the Ministry of Culture and Tourism and the Ministry of Foreign Affairs.

FISH, LITERALLY

see page 7

Crotone Delegate Adriana Liguori Proto engages in a literary-historical-gastronomic discussion regarding the squid. This marine creature is endearingly defined as a qualified 'cultural representative' (Montale immortalised it in a poetry collection and its ink was used in the art of drawing) and stars in many typical seafood recipes from the Crotone area.



MONASTIC PROVOLONE

see page 9

A very special product of the Campania region is the 'monk's Provolone', a sweet

and exceptionally buttery-flavoured cheese produced through very ancient and laborious methods. This cheese, as noted by Salerno Delegate Giuseppe Anastasio, not only complements many local pasta dishes but also provokes instantaneous love in the consumer.

A DEADLY COCKTAIL

see page 11

Bureaucracy, obtuseness and carelessness are hindering all activity in the quake-stricken areas of central Italy. In an interview for an Italian daily newspaper, the restaurateur Silvia Fronzi of Pieve Torina, who received 5000 Euros from the Academy and fed the Fire Brigade for months, denounces the State's procrastination in providing reimbursements owed.

SEA FENNEL

see page 12

Many wild herbs with ancient names and flavours are used in popular tradition for their gastronomic, medicinal and cosmetic properties; among these, also notable for its unusual habitat, sea fennel merits particular attention. This pleasantly aromatic herb can be enjoyed boiled, fried or in a salad.

A ROYAL PAIN

see page 14

Maria Carolina, queen consort of king Ferdinand of Naples, habitually ate bread

specially prepared by a local baker using exclusively Viennese yeast. When a series of unfortunate circumstances caused the baker to run out of the famous yeast, in his despair he attempted to hang himself, forcing the queen to consume "street bread" for several days.

LOCAL CULINARY EXCELLENCE

see page 15

The Castel San Pietro-Firenzuola Delegation celebrated its fifteenth anniversary with an interesting conference on "Local Culinary Excellence". The event's importance was emphasised by Delegate Andrea Stanzani, who pointed out how crucial it is to spread awareness about an area's food and wine traditions through its best products.

FROM THE ARABS TO THE NORMANS

see page 17

To mark its sixtieth year, the Palermo Delegation organised the conference "From the Arabs to the Normans: History, Culture and Cuisine in Palermo". Delegate Daniela Nifosi introduced the numerous talks on that theme, and the conference ended with an address by the city's mayor.

PRODUCE OF THE TREVISO LANDS

see page 19

The Treviso-Alta Marca Delegation has passed its ten-year milestone, celebrated with a conference on "The Excellence of the Table in Treviso". Five speakers took





LUGLIO 2017 / N. 295

DIRETTORE RESPONSABILE
PAOLO PETRONI**COORDINAMENTO REDAZIONALE**
SILVIA DE LORENZO**PROGETTO GRAFICO E IMPAGINAZIONE**
SIMONA MONGIU**IN QUESTO NUMERO SCRITTI E RICETTE DI**

Nazzareno Acquistucci, Giuseppe Anastasio,
Roberto Ariani, Salvatore Battisti,
Giancarlo Burri, Giampaolo Colavita,
Silvia De Lorenzo, June di Schino,
Gabriele Gasparro,
Salvatore Gullotta Di Mauro,
Maria Ledda Carboni, Adriana Liguori Proto,
Paolo Lingua, Claudio Novelli,
Daniela Nifosi, Mauro Parodi,
Paolo Petroni, Andrea Stanzani.



EDITORE
ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA
Via NAPO TORRIANI 31 - 20124 MILANO
TEL. 02 66987018 - FAX 02 66987008
presidente@accademia1953.it
segreteria@accademia1953.it
redazione@accademia1953.it
www.accademia1953.it



PERIODICO MENSILE
REGISTRATO PRESSO IL TRIBUNALE DI MILANO
IL 29-5-1956 CON IL N. 4049
SPEDIZIONE IN ABB. POSTALE 70%

QUOTA ASSOCIATIVA BASE INDIVISIBILE
E 150,00, DI CUI AI SOLI FINI POSTALI E 50
PER L'INVIO IN ABBONAMENTO DELLA RIVISTA

STAMPA
DIGITALIALAB SRL
Via GIACOMO PERONI 130, ROMA

STAMPATO
SU CARTA ECOLOGICA
CERTIFICATA FSC



SPEDIZIONE
S.G.S., Via MENALCA 23, ROMA

**CODICE IN MATERIA DI PROTEZIONE
DEI DATI PERSONALI**

Paolo Petroni, Presidente e legale rappresentante dell'Accademia e, come tale, titolare del trattamento dei dati, comunica agli associati che il sistema informativo è conforme al D.Lgs. 27 giugno 2003, n.196 "Testo unico delle disposizioni in materia di protezione dei dati personali". Il trattamento dei dati degli Accademici si svolge, pertanto, nel rispetto dei diritti e delle libertà fondamentali, con particolare riferimento alla riservatezza, all'identità personale e al diritto della protezione dei dati personali e sensibili.



Rivista associata
all'Unione Stampa
Periodica Italiana



turns extolling Prosecco, fresh mountain cheeses and vegetables including red radicchio, potatoes and beans.

FEW, BUT VERY PRECIOUS*see page 21*

Winemaking in Liguria specialises in niche products, says Genova Est Academician Paolo Lingua. These include 'Cinque Terre white' and 'Sciachetrà', produced in the region's easternmost reaches, and Liguria's noblest red: 'Rossese di Dolceacqua', hailing from the region's extreme west.

BETWEEN NEED AND PLEASURE*see page 22*

The concept of 'mind-body wellness', associated with regular physical activity, remains timely and fundamentally important in our day and age. Despite a strong interest in food and wine, Italian consumers remain ill-informed about the close links between diet and health, declares Latina Academician Salvatore Battisti.

THE CROWNED VIRGIN'S BRAID*see page 24*

At Santa Croce Magliano, in Molise, the last Saturday in April is the Feast of the Crowned Virgin Mary according to ancient tradition. Men ride the most beautiful horses while wearing over their shoulders, as if it were a sash, the 'Crowned Virgin's Braid': a complex braid

made of *caciocavallo* cheese, its ends tied with ribbons in the colours of the Italian flag. Until a few years ago this cheese was only prepared for this festivity, but now it is found every day in shops offering local traditional products.

FOOD, IDENTITY AND INTEGRATION*see page 26*

Honorary Rome Academician June di Schino illustrates an interesting project of the Roman branches of ACLI (Italian Christian Workers' Association), in collaboration with the Gioberti School of Cuisine and Hospitality, also in Rome, under the patronage of the Municipality of Rome 1 (central Rome). "Food, Integration and Solidarity" places Italian and Mediterranean food at the centre of an educational programme for young migrants.

SOUL SWEETS*see page 28*

These are the traditional sweets prepared in Sardinia to mark religious or secular holidays. They have nothing to do with ordinary confections, but are eminent products of the island's cuisine and sentiments, with original shapes and artistic decorations.

*Translator:***ANTONIA FRASER FUJINAGA***Summarized:***FEDERICA GUERCIOTTI**