# CIVILTÀ DELLA TAVOLA

ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA

**ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA**

ISTITUZIONE CULTURALE DELLA REPUBBLICA ITALIANA

**FONDATA NEL 1953 DA ORIO VERGANI**

**www.accademia1953.it**

**ISSN 1974-2681**

**N. 300, GENNAIO 2018/** MENSILE, POSTE ITALIANE SPA SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE 70% ROMA AUT MP-AT/C/RM/

# SOMMARIO

## FOCUS


**3** Orio Vergani: l'uomo, il giornalista, l'Accademico *(Paolo Petroni)*


## CULTURA & RICERCA


**4** Pizza, pop e gourmet *(Fiammetta Fadda)*

**6** La spongata di Pontremoli *(Edoardo Mori)*


## I NOSTRI CONVEGNI


**8** Il Medioevo in cucina nei castelli friulani *(Massimo Percotto)*

**9** I piaceri della mensa nell'archeo-gastronomia *(Salvatore Tringali)*

**11** Mostarda e mostarde *(Carla Bertinelli Spotti)*



**L'ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA**
È STATA FONDATA NEL 1953 DA ORIO VERGANI
E DA LUIGI BERTETT, DINO BUZZATI TRAVERSO, CESARE CHIODI, GIANNINO CITTERIO, ERNESTO DONÀ DALLE ROSE, MICHELE GUIDO FRANCI, GIANNI MAZZOCCHI BASTONI, ARNOLDO MONDADORI, ATTILIO NAVA, ARTURO ORVIETO, SEVERINO PAGANI, ALDO PASSANTE, GIAN LUIGI PONTI, GIÒ PONTI, DINO VILLANI, EDOARDO VISCONTI DI MODRONE, CON MASSIMO ALBERINI E VINCENZO BUONASSISI.

***In copertina:*** *Elaborazione grafica dell'opera "Leggendo le ultime notizie" (1874) di James Tissot, Collezione privata.*

## SICUREZZA & QUALITÀ


**13** La rosa a tavola *(Gabriele Gasparro)*


## LE RUBRICHE


**10** Accademici in primo piano
**14** In libreria
**15** Dalle Delegazioni
**28** Dalle Delegazioni - Ecumenica
**39** Vita dell'Accademia
**47** Vita dell'Accademia - Ecumenica
**66** 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.*

# VENTICINQUE ANNI DI ACCADEMIA (1993-2018)

| | |
|---|---|
| **Alessandria** | *Maria Paola Desimone Spineto*<br>*Iole Perassolo* |
| **Ancona** | *Glauco Braconi*<br>*Alberto Brunelli*<br>*Flavio Maria Federici* |
| **Apuana** | *Sergio Vannini* |
| **Arezzo** | *Donella Guidotti Mori* |
| **Asti** | *Piero Bava* |
| **Barcellona** | *Adolfo Valle* |
| **Biella** | *Sandro Trabaldo Togna* |
| **Bolzano** | *Carlo Perseghin* |
| **Borgo Val di Taro** | *Ferdinando Bove*<br>*Pier Giovanni Bracchi*<br>*Leonardo D'Ecclesiis* |
| **Catania** | *Mario Ursino* |
| **Catanzaro** | *Rosanna Muscolo Nicotera* |
| **Cento-Città del Guercino** | *Elisabetta Balboni*<br>*Davide Fiocchi*<br>*Gabriele Tieghi* |
| **Colonia** | *Luciano Barile* |
| **Cosenza** | *Ottavio Cavalcanti*<br>*Giovanna Garrafa Matteoni*<br>*Stefania Lanzillotti* |
| **Crotone** | *Alfonso Maria Maiorano*<br>*Luigia Stricagnolo Petrillo* |
| **Elba** | *Giorgio Pinotti* |
| **Enna** | *Filippo Ingallina*<br>*Anna Maria Riina Riggio* |
| **Forlì** | *Piero Campanile*<br>*Giorgio Oliveri* |
| **Gorizia** | *Roberto Zottar* |
| **Ivrea** | *Giuseppe Clerici* |
| **Lariana** | *Franco Brenna* |
| **Lecco** | *Claudio Bolla* |
| **Londra** | *Simonetta G. Agnello Hornby* |
| **Lugo di Romagna** | *Pier Angelo Raffini* |
| **Macerata** | *Gianni Cammertoni* |
| **Mantova** | *Antonio Bianchi*<br>*Paolo Protti* |
| **Maremma-Grosseto** | *Alessandro Bracciali* |
| **Messina** | *Carlo Aragona* |
| **Milano** | *Giuseppe Pollio* |
| **Modena** | *Vittorio Ferioli*<br>*Claudio Rangoni Machiavelli* |
| **Monaco di Baviera** | *Carlo Pandolfi* |
| **Napoli-Capri** | *Nunzia Sena* |
| **Novara** | *Cecilia Aquili*<br>*Gian Vittorio Cafagno* |
| **Nuoro** | *Fabio Rosas* |
| **Padova** | *Giorgio Agugiaro* |
| **Palermo Mondello** | *Antonio Ravidà*<br>*Baldassare Vasile* |
| **Parigi** | *Leda Vigliardi Paravia* |
| **Perugia** | *Tommaso Sediari* |
| **Pescara** | *Ugo Candela* |
| **Pescara Aternum** | *Luciana D'Aprile Romano* |
| **Pistoia** | *Carlo Filippo Spini* |
| **Prato** | *Cristina Gallo* |
| **Rimini** | *Leonardo Cagnoli* |
| **Roma** | *Filippo Alberto Pepe* |
| **Sabbioneta-Terre Destra Oglio** | *Guido Boroni Grazioli*<br>*Marco Gangemi* |
| **Salerno** | *Rosario Fasano*<br>*Raffaele Martino* |
| **Salsomaggiore Terme** | *Roberto Borlenghi* |
| **San Marino** | *Marcello Bollini* |
| **Sassari** | *Pasquale Porcu* |
| **Sassari Silki** | *Francesco Vargiu* |
| **Stoccolma** | *Dimitrij Titov* |
| **Torino** | *Gianni Agosteo* |
| **Trieste** | *Gabriele Furlan*<br>*Enrico Pobega* |
| **Udine** | *Piero Vidoni* |
| **Val di Noto** | *Teresa Genovese* |
| **Venezia Mestre** | *Pietro Schiavon* |
| **Vigevano e della Lomellina** | *Gino Pallavicini* |
| **Viterbo** | *Lorenzo Venzi* |
| **Zurigo** | *Alexander S. Höefer*<br>*Pietro Simmen* |

# Orio Vergani: l'uomo, il giornalista, l'Accademico

*Un'impronta ancora ben salda nell'Accademia di oggi.*

**DI PAOLO PETRONI**
*Presidente dell'Accademia*

Il 6 febbraio 2018 ricorrono 120 anni dalla nascita di Orio Vergani. Lo vogliamo innanzitutto ricordare con le parole di **Eugenio Montale**: "Insaziabile nella sua febbre di fare e di far sempre più e meglio, egli viveva rivolto all'avvenire". A sua volta, **Indro Montanelli** scriveva di lui "... del Giro d'Italia e di quello di Francia sapeva tutto, meno chi avesse vinto la tappa, perché per strada si era fermato a una trattoria famosa per i suoi arrosti o per il baccalà, di cui il suo articolo illustrava le delizie".

"Cattivo scolaro, ragazzo balbuziente, diciottenne timido e pronto a passare dalle vampe del rossore a tremanti pallori", così descrive sé stesso Orio Vergani (Vittorio, per l'anagrafe) ricordando, anni dopo, il suo esordio nel mondo del giornalismo. Si presentò all'"Idea Nazionale", accettando un posto di stenografo: fu uno stratagemma, perché nulla sapeva dell'arte di abbreviare le parole. Tuttavia, riuscì tanto bene nel compito: prendeva appunti, al telefono, di ciò che i corrispondenti gli comunicavano e poi scriveva lui gli articoli. "Quelle venti righe diventavano una colonna, una colonna e mezza. I corrispondenti - allora erano pagati a riga - non protestavano, anzi erano ben contenti. Quando il trucco fu scoperto non mi rimproverarono. Mi passarono al 'Messaggero Verde' come ragazzo di redazione". Alle prese con i primi scogli di una professione che doveva poi percorrere alla grande per tutta la vita, si finse anche fattorino quando, su consiglio di Pirandello, eminenza grigia del "Messaggero della Domenica", dovette recarsi a casa di Giovanni Gentile per fargli tagliare cento righe di un suo articolo.

Certamente ironico, il nostro fondatore, nello scrivere di sé stesso in forma scanzonata, ma anche professionista serio, infaticabile e poliedrico. Entrato al "Corriere della Sera", la sua firma apparve ininterrottamente sotto migliaia e migliaia di articoli (sembra ventimila), ma fu anche autore teatrale, scrittore di libri e saggi. Scrisse di tutto, di costume, sport, teatro, cronache di guerra e di viaggio, arte figurativa, arte applicata, pubblicità: nulla gli era estraneo di quanto fosse vivo e specchio del tempo, con quella sua indecifrabile scrittura, allineando le righe come una piramide rovesciata. Il suo interesse per la valorizzazione della nostra cucina, in connubio con la cultura, si sviluppò presto. La nipote Vera, in un convegno accademico, ha ricordato, per esempio, "l'esperienza gastronomico-letteraria" della nascita, nel novembre del 1926 (Orio aveva 28 anni), del premio "Bagutta", del quale Vergani fu uno dei cofondatori. Un premio letterario nato all'insegna della buona tavola: un permanente convegno di letterati, giornalisti, scrittori, in una trattoria, elevata al ruolo avuto nel passato dal salotto o dal caffè letterario. Vergani intuì per primo il valore culturale del cibo nella dimensione umana, in aperto contrasto con le posizioni concettuali del tempo, quando, con l'unica eccezione di un personaggio come il futurista Marinetti, tutti consideravano la cucina solo un mezzo per garantirsi la sopravvivenza o, al massimo, per soddisfare un piacere edonistico. Forse fu già al Bagutta che Vergani cominciò almeno a vagheggiare l'idea di quella che più tardi sarà l'Accademia, ma successivamente, quando seguì per il "Corriere della Sera", venticinque Giri d'Italia e di Francia, dai tempi di Binda e Guerra a quelli di Bartali e Coppi, fu lui stesso a scrivere che l'Accademia era "nata da una noterella di viaggio di un cronista vagabondo che si stupì di trovare nel civilissimo Veneto camerieri che gli offrivano cotolette alla milanese e quasi si stupivano ch'egli fosse ansioso di assaggiare delle luganeghe di Treviso, mentre l'oste, che era di Conegliano, gli offriva frettolosamente vini toscani e non vini del Piave". Così, il 29 luglio del 1953, all'hotel "Diana" di Milano, Orio Vergani fondò, con Dino Villani e altre personalità di rilievo nel mondo della cultura, dell'economia e dell'editoria, l'Accademia Italiana della Cucina.

Così è cominciata la nostra storia.

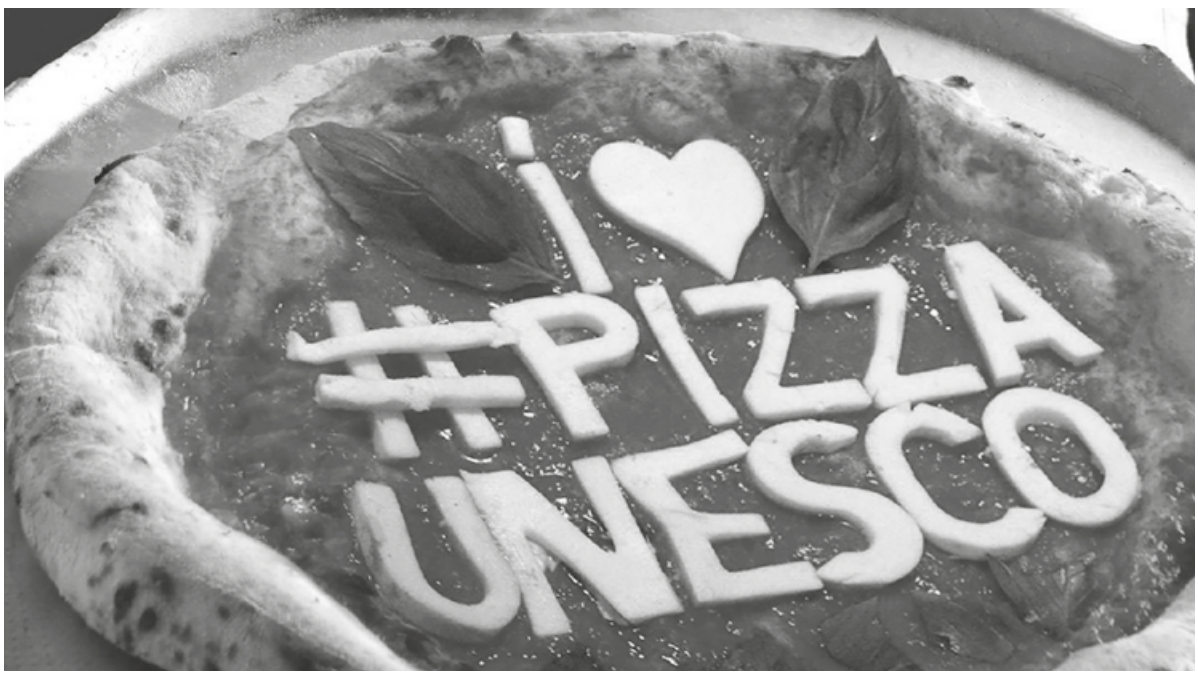
*See English text page 70*

# Pizza, pop e gourmet

*Finalmente è stata accolta dall'Unesco tra i Patrimoni Culturali dell'Umanità.*

DI FIAMMETTA FADDA
*Accademica di Milano*

"L'arte dei pizzaioli napoletani, detentori dei segreti di una specialità che definisce la nostra identità nazionale" è stata appena accolta dall'Unesco tra i Patrimoni Culturali dell'Umanità.
Ce l'abbiamo fatta per un pelo, controbattendo l'annunciata intenzione degli americani di candidare la loro pizza *american-style*, in sette stili, ivi compresa la Chicago, in padella, che ha conquistato una copertina di *Wine Spectator*.
Pizza, la nostra, a marchio Stg, specialità tradizionale garantita, ossia preparata con "pomodoro, mozzarella di bufala Dop o mozzarella Stg, olio extravergine di oliva e origano, con diametro non superiore a 35 centimetri e bordo rialzato tra 1 e 2 centimetri, facilmente piegabile a libretto", come specifica il disciplinare. Fatta da un artigiano con il *pedigree*, meglio se figlio d'arte, provvisto dell'imponderabile fattore 'N', come Napoli.
Persino le altre zone della Campania si genuflettono di fronte alla perfezione partenopea dei quattro elementi fondanti: impasto, condimento, manualità, cottura nei tipici forni a legna a 400 gradi.
Poi succede anche che, vittima della sua stessa bontà, l'originale verace napoletana si sia trasformata in pizza a metro, in teglia al taglio, in pizzacono e calzonpizza; succede che viaggi in moto in contenitori isotermici; che risorga tra freezer e microonde. E che le riviste di settore offrano corsi da tre a dieci giorni e brulichino di proposte di semilavorati.



*Gino Sorbillo (a sinistra) con alcuni pizzaioli napoletani*

"D'altra parte", spiega rassegnato Antonio Pace, Presidente dell'Associazione Verace Pizza Napoletana e titolare del glorioso ristorante Ciro a Santa Brigida, "la pizza, anche nella peggiore delle sue espressioni, è un prodotto talmente geniale che piace lo stesso". Vero, ma digerirla è un altro discorso. Come ben sa quel 75% di italiani che secondo i dati FIPE, la Federazione Italiana Pubblici Esercizi, la ordina "abitualmente nelle cene fuori casa", oppure quel 41% che la sceglie anche nei pranzi conviviali, e quel 29% che la preferisce al panino nella pausa di mezzogiorno.

Ecco perché, per i puristi, la pizza è soprattutto un metafisico disco di pasta. Da mandare indietro se il bordo è bruciato o la cornice presenta bolle scoppiate. Una bontà, un monumento gastronomico, che però non arriverebbe a produrre un volume d'affari di 5,3 miliardi di euro l'anno, se non avesse dimostrato una straordinaria capacità di reinventarsi.

Tanto che si chiama sempre pizza, ma spesso non lo sembra più: spicchi elaborati come creazioni di alta cucina; pizzaioli che coltivano i propri grani al pari di agronomi o sperimentano i lieviti come chimici; cuochi d'alto profilo che su quella ruota di acqua e farina depositano materie prime sceltissime con le pinzette. Per ogni tendenza ci sono maestri riconosciuti, che fanno scuola e aprono nuove insegne in tutta Italia.

La città che, a Nord, ha accolto con più entusiasmo un piatto che, fino agli anni Cinquanta era quasi sconosciuto, è Milano che, con oltre novemila pizzerie, consuma una fetta consistente dei 5 milioni di pizze sfornati ogni giorno in Italia. Dati FIPE alla mano.

Tanto entusiasmo ha convinto la Delegazione di Milano a dedicarle una riunione conviviale, non senza prima aver indagato quale tipo piaccia di più ai milanesi. La concretezza meneghina ha promosso la tradizione, con grande attenzione alla qualità delle farine e alla leggerezza dell'impasto, con questa idea di fondo: "voglio poterla mangiare tutta senza sentirmi abbioccato".

La scelta è caduta allora su Gino Sorbillo, giovane rampante di una famiglia di pizzaioli napoletani dal 1935, che ha moltiplicato lo storico negozio di Via dei Tribunali e quello di Via Partenope a Napoli, con tre indirizzi milanesi (sorbillo.it), oggetto di incredibili file d'attesa (non si accettano prenotazioni). E, in caso di nostalgia di un piatto patrio, adesso reperibile anche a New York. Un esempio di come si possano ottenere grandi numeri di qualità.

Il segreto della sua interpretazione della verace napoletana è la "ruota di carro", larga, molto sottile, morbida al centro, con il cornicione basso. Eliminati i nomi di fantasia, di ogni pizza sono indicati il tipo di farina e i condimenti a base di Igt, Dop, Presidi: alici di Cetara, origano del Matese, 'nduja di Spilinga, e così via. L'ultimo indirizzo milanese, da poco aperto, si chiama "Olio a crudo", nel senso che il famoso "giro" è aggiunto all'uscita dal forno. Risultato: più leggerezza, più profumo, più digeribilità.

*See International Summary page 70*

## CENA ECUMENICA 2018

*La riunione conviviale ecumenica, che vede riuniti alla stessa mensa virtuale tutti gli Accademici in Italia e nel mondo, si svolgerà il 18 ottobre alle 20,30, e avrà come tema* ***"Le torte dolci e salate nella cucina della tradizione regionale".*** *L'argomento, scelto dal Centro Studi "Franco Marenghi" e approvato dal Consiglio di Presidenza, è volto a valorizzare le preparazioni da forno, asciutte o farcite, tipiche del territorio, di cui la cucina familiare italiana è ricchissima, accanto a interessanti innovazioni. I Delegati cureranno che la cena ecumenica sia accompagnata da un'idonea relazione di carattere culturale per illustrare l'importante argomento proposto e che, sulle mense, il menu sia composto in armonia con il tema scelto.*

# La spongata di Pontremoli

*Interessanti notizie relative al nome, alle origini e alla preparazione.*

DI EDOARDO MORI
*DCST Alto Adige*

Il periodo natalizio risveglia ogni anno in me il desiderio di una spongata e ritengo che sia un dolce da sostenere e diffondere, visto che ne è anche facile la preparazione casalinga. Il modello ideale, a mio avviso, è la spongata di Pontremoli, secondo l'antica ricetta del "Caffè degli Svizzeri" (due famiglie scese dalla Val Bregaglia alla Val di Magra nel 1840-42, divenute fedeli custodi e perfezionatrici dell'originaria ricetta), ma non sono certo da meno le spongate di Sarzana, Busseto, Brescello, Corniglio. È inutile affannarsi a ricercare le sue origini: è un dolce medievale speziato, secondo la tradizione europea, che si è evoluto nei secoli, adeguandosi alla disponibilità di dolcificanti e spezie. È anche inutile affannarsi a stabilire come fosse dolcificato: in origine non potevano essere usati che il miele o la sapa (vin cotto). Nelle ricette emiliane si usava, talvolta, la mostarda di frutti, fatta con la sapa e ovviamente senza senape (come è la mostarda fine di Carpi).

Tali dolci possono distinguersi in: pani dolci lievitati e speziati (*pain aux épices* in Francia), in cui alla pasta di pane vengono uniti cannella, chiodi di garofano, noce moscata, zenzero; dopo la scoperta dell'America queste spezie (note come "le quattro spezie") furono in parte sostituite dal pimento. In Germania, è famoso il *Lebkucken* in cui alla farina, usualmente di segale, viene unita frutta secca macinata; la varietà di miscele di spezie è grande e vi si aggiungono cardamomo, anice, finocchio, coriandolo, macis. Vi sono, poi, pani dolci non speziati, ma caricati di frutta secca e canditi, come il panettone genovese o la bisciòla valtellinese o il pangiallo laziale; dolci a base di frutta secca, spezie, miele, pochissima farina, non lievitati, come il panpepato, il panforte, lo zelten di Bolzano; dolci in cui l'impasto di frutta secca macinata, di canditi finemente tritati, di spezie, di miele viene racchiuso in una sfoglia e

poi cotto; questa è la vera caratteristica spongata pontremolese in cui la sfoglia è molto sottile. Solo nel 1800, si introdusse in alcune ricette l'uso di un po' di cacao.
Se si ignora la precedente classificazione, è inutile ricercare il percorso di certe preparazioni e si finisce per collegare la spongata allo zelten (il cui nome non deriva affatto dal tedesco *selten* "raro", ma da un identico vocabolo medievale che indicava ogni pane in genere) o a ritrovare l'origine di una specialità in ogni cibo dolce del passato. Se ci si vuole rallegrare l'animo, basta leggere tutti quei testi in cui pappagallescamente si racconta che nella cena di Trimalcione vi è un cibo che è all'origine della spongata. È certo che i Romani avevano decine di dolci con miele e frutta secca, ma nel *Satyricon* si legge solo di una focaccia con sopra un po' di miele (par. 66): "Come secondo ci portarono una focaccia fredda con sopra del miele caldo", e poi (par. 69) di "*turdi siligine uvis passis nucibusque farsi*" (tordi di farina di segale farciti di noci e uva passa). Che c'entra la spongata? Qualcuno deve aver scambiato tordi per torte!
Si è persino arrivati a dire che ve ne è traccia nei *Fasti* di Ovidio, ove si trova (*Fasti*, I, 185) "*quid volt palma sibi rugosaque carica et data sub niveo candida mella cado (o favo)?*", letteralmente "che cosa significano i datteri e i fichi secchi della Caria e il miele limpido che si dona in candidi vasi?", traduzione che ho riscontrato in sei testi in quattro lingue diverse, dal 1730 in poi! Si parla, cioè, di vasi dati come strenna con dentro prodotti pregiati. Purtroppo, però, il solito tapino che aveva masticato più spongate che latino, ha tradotto alla carlona e ha trasformato i vasi in focacce!
La vera invenzione è stata di aver creato una focaccia costituita solo da un impasto di miele, frutta secca e spezie, racchiuso in una sfoglia sottile. I dolci, in cui entro un impasto di farina vi è un po' di ripieno con gli stessi ingredienti sopra citati, sono diffusi dalle Alpi alle isole (gubana veneta, cavallucci marchigiani, calzoncelli pugliesi, tiriccas sarde, nucatoli siciliani…), ma nella spongata la pasta è secondaria e la bontà è tutta nel ripieno.
Circa l'origine del nome, esso potrebbe derivare da qualche cosa di spugnoso, ma tale non è di certo mai stata la spongata; verosimilmente, il nome potrebbe provenire da un'antica preparazione simile al pan di spezie; di sicuro non deriva dallo "zucchero spongato" (una specie di solida meringa da scolpire per fare ornamenti) che è una preparazione del 1600 e non poteva esistere nel 1300.
Spesso si legge dell'assoluta rarità e dell'alto costo della spezie nel Medioevo. Certamente non se le potevano permettere i poveretti, ma erano senz'altro alla portata dei ricchi. Per esempio, il vino, all'epoca, era di difficile conservazione e veniva largamente speziato e i cuochi usavano le spezie con larghezza per salse e bibite (v. *Coment l'en deit faire viande e clarée,* 1293).

*See International Summary page 70*

## LA RICETTA DELLA SPONGATA PONTREMOLESE CHE PIÙ SI AVVICINA A QUELLA DEL "CAFFÈ DEGLI SVIZZERI"

***Ingredienti*** *(per una spongata di 26-30 cm di diametro): per la sfoglia: 300 g di farina, 100 g di burro, 100 g di zucchero. Per il ripieno: 200 g di miele delicato e diluito a caldo con 5 cl di vino bianco, 200 g complessivamente di mandorle non pelate, gherigli di noci, nocciole, pinoli, 100 g di uva sultanina, 100 g di cedro candito, 1 cucchiaino di cannella, ½ cucchiaino ciascuno di chiodi di garofano e noce moscata ben macinati, 1 cucchiaio di zenzero macinato, 30 g di cacao amaro, 50 g di biscotti marie ben sbriciolati, 1 presa di sale, 1 presa di pepe.*

***Preparazione:*** *macinare la frutta secca (i pinoli possono essere lascati interi); tritare finemente cedro e uvetta (questa va lavata in acqua ben calda e poi strizzata; si può profumare con un cucchiaino di Rhum). Mescolare bene tutti gli ingredienti e lasciar riposare per un giorno; se l'impasto fosse troppo consistente, aggiungere un cucchiaio di Marsala; se non si vogliono usare i pinoli, aumentare la dose degli altri frutti. Evitare canditi o liquidi che possano dare un tocco di acido. Preparare due dischi di sfoglia o usare dischi di pasta frolla. Stendere il ripieno a forma di cupola lasciando libero un bordo di 2 cm. L'altezza al centro sarà di circa 4 cm. Coprire con l'altro disco e saldare il bordo. Lucidare con rosso d'uovo, bucherellare la superficie e cuocere per 30 minuti a 160°, in forno caldo, finché è dorata. Mangiare dopo un giorno o due; ben fasciata in carta d'alluminio si conserva per qualche settimana.*
*Nella preparazione artigianale si era soliti imprimere stemmi e festoni sulla parte superiore. Per far ciò si usavano stampi di legno concavi e decorati, entro cui si appoggiava la sfoglia e poi il ripieno che veniva ben appiattito e ricoperto con la sfoglia del fondo; si capovolgeva e si infornava.*

# Il Medioevo in cucina nei castelli friulani

*Preparazione, conservazione e servizio dei cibi alle mense dei castellani. È quanto emerso dal convegno organizzato dalla Delegazione di Udine.*

DI MASSIMO PERCOTTO
*Delegato di Udine*

*Castello di Gorizia*

Il Medioevo, nel Nord-Est della Penisola, fu segnato da periodi di fame e carestie, invasioni, guerre e lotte feudali, pestilenze (famose quelle del VI e del XIV secolo), ma anche di progresso nella cultura e nelle arti. Vi furono drastici cali demografici con conseguente abbandono delle campagne e dei coltivi, ma anche crescite della popolazione e implementazione di nuove tecniche di coltivazione e di differenziazione delle fonti di approvvigionamento alimentare.
Parlare della "cucina" di questa lunga fase storica, quindi, significa sì riferirsi all'alimentazione delle popolazioni che abitavano il Nord-Est ma, soprattutto, ripercorrere le abitudini di vita e di comportamento alimentare delle classi più abbienti del sistema feudale dell'epoca: i nobili, i signori, i proprietari di quelle dimore munite di infrastrutture difensive, poste in siti strategici e difficilmente insidiabili dalle quali si poteva dominare il territorio. La vita si svolgeva, nei periodi meno funesti, non tanto combattendo gli stenti quanto beandosi nell'abbondanza di provviste provenienti dalle campagne circostanti.
Per approfondire l'argomento, la Delegazione di Udine, in sinergia con la locale Università e con il Consorzio per la salvaguardia dei Castelli Storici Friulani, ha organizzato un convegno di studi. Oltre che dalle fonti classiche e dai documenti storici dell'epoca, si è tratto spunto dai ritrovamenti archeologici che l'Università di Udine ha avuto modo di catalogare e studiare durante i recenti scavi compiuti presso le discariche di siti medievali del Castelliere friulano, un insieme di edifici costruiti, per scopi difensivi o residenziali, da nobili casate di provenienza perlopiù germanica, risalenti a un'epoca compresa tra il X e il XV secolo.
L'introduzione dell'architetto Roberto Raccanello, Presidente del Consorzio ed esperto di strutture medievali, ha illustrato la tipologia degli edifici e le loro caratteristiche di vivibilità e di organizzazione degli spazi.
La professoressa Simonetta Minguzzi e i suoi collaboratori Laura Biasin e Massimiliano Francescutto, docenti e ricercatori di archeologia, si sono soffermati sui reperti riferentesi alle tecniche di preparazione, cottura, conservazione e servizio dei cibi alle mense dei castellani medievali.
È stato molto interessante dedurre e comprendere, da questi preziosi resti, le abitudini gastronomiche delle famiglie nobiliari e della loro corte e ripercorrere, servendosi di una diversa e originale chiave di lettura, qualche scorcio significativo della storia del territorio friulano.
Dopo una rapida illustrazione da parte del Delegato di alimenti, tecniche di cottura, pietanze e galateo alla tavola dell'epoca, è intervenuto il giornalista esperto enologo Stefano Cosma, membro del Ducato dei Vini Friulani, il quale ha ripercorso storia e vicissitudini di vitigni e arti di vinificazione medievali, sottolineando attinenze e diversità con l'attuale patrimonio di uve e con le raffinate tecniche di produzione vinicola in uso oggi sul territorio.
Ha sapientemente tratto le conclusioni del convegno Carlo del Torre, Accademico di Gorizia e membro del Centro Studi Territoriale, evidenziando che, pure in una società estremamente stratificata come quella medievale, le classi nobili hanno avuto un ruolo positivo nello sperimentare e scoprire fonti alimentari sempre più diversificate per far fronte ai periodi difficili, come carestie e guerre e consentire, in tal modo, di limitare gli ostacoli alla sopravvivenza di tutta la popolazione.

*See International Summary page 70*

# I piaceri della mensa nell'archeo-gastronomia

*Un convegno su Archestrato per festeggiare i quindici anni di vita della Delegazione di Gela.*

DI SALVATORE TRINGALI
*Accademico di Gela*

La Delegazione di Gela ha celebrato il quindicesimo anniversario con un interessante convegno archeo-gastronomico che si è svolto all'interno del Museo Archeologico regionale di Gela. Alla presenza del Coordinatore Territoriale per la Sicilia Orientale, Ugo Serra, di numerosi Delegati e Accademici, nonché di un foltissimo pubblico, ha aperto i lavori la Delegata di Gela, Concetta Battaglia, illustrando la *mission* dell'Accademia e tracciando il percorso dei quindici anni di vita della Delegazione, enumerandone le attività svolte e le iniziative in corso. Il Segretario della Delegazione, Manlio Galatioto ha, quindi, coordinato i lavori e presentato di volta in volta i relatori.

Ha fatto gli onori di casa il Direttore del Museo, architetto Ennio Turco, elogiando l'iniziativa e sottolineando l'importanza del convegno che, all'interno del museo, trova nei dipinti di molti preziosi vasi esposti la testimonianza della gastronomia degli abitanti di Gela antica.

La professoressa Laura Cannilla, docente di lettere classiche presso il Liceo "Eschilo" di Gela, ha quindi presentato Archestrato di Gela, vissuto nella seconda metà del IV secolo a.C., autore di un poema, probabilmente intitolato *Hedyipatheia* (Vita di delizie), che Ateneo di Naucrati ha conservato in 62 frammenti per circa trecento versi.

Archestrato fu uno dei più significativi rappresentanti della poesia gastronomica, un genere letterario ampiamente diffuso nella Grecia antica, frutto di un'elaborazione artistica considerevole. Il poeta riferisce di "aver visitato ogni terra e ogni mare" per conoscere e successivamente raccontare, con cura e attendibilità, tutto ciò che riguarda la cucina e il buon cibo con un approccio "scientifico". Di ogni alimento (soprattutto pesci) egli indica la stagione più propizia, il luogo, la ricetta, costituendo il cosiddetto "schema Archestrato", tipico dei ricettari più seri sia antichi sia moderni. Amante di una cucina naturale, schietta e genuina, rifiuta le sofisticherie, a volte eccessivamente pesanti, soprattutto dei cuochi siracusani. I suoi versi, raffinati ed eleganti esametri, riecheggiano la poesia epica e mostrano un poeta coltissimo e aristocratico di modi e di gusti, amante del buon vivere e delle buone compagnie.

Il secondo relatore è stato Marco Blanco, scrittore di numerosi saggi, libraio di professione e ricercatore per vocazione, come egli stesso si definisce, amante della propria terra, con un occhio rivolto al mondo dell'archeo-gastronomia e della gastronomia in genere. Autore del libro *I quaderni di*

*Archestrato Calcentero*, conduce gli ascoltatori nel XVII secolo illustrando la cucina conventuale e aristocratica del periodo. Già il titolo è "un gioco di parole" ed evoca, con Archestrato, una guida gastronomica e, con Calcentero, uno stomaco di ferro (in greco *kalcenteros*). E ci voleva veramente uno stomaco particolare per digerire la grande varietà e ricchezza di materie prime e di ingredienti utilizzati nell'arte culinaria del XVII secolo. Basta andare a sbirciare negli archivi monastici, nei quaderni di spesa degli aristocratici e dei conventi, nei registri degli introiti e delle uscite, per rendersi conto della quantità e qualità di cibo, nonché delle abitudini alimentari dell'epoca, in una mescolanza di divertenti aneddoti e prestigiose ricette come la storia dell'"arancino" o "arancina".

A chiusura del convegno, interviene il Coordinatore Territoriale Ugo Serra, il quale ha parole di elogio per gli argomenti trattati e per l'organizzazione. La giornata si conclude con una cena all'insegna di una grande collaborazione tra lo chef Giovanni Pandolfo e il Simposiarca della serata, l'Accademico Salvo Tringali.

Il menu è stato allestito secondo i dettami e gli ingredienti della gastronomia di Archestrato.

Protagonisti sono stati soprattutto i pesci: dal polpo alla creta (variante "do pruppu 'do bummulu"), alle polpettine di seppia, ai calamaretti ("cappuddi") fritti, alle acciughe salmistrate, ai cubetti di tonno in agrodolce con miele di acacia, alla cernia al sale. Un ruolo particolare ha avuto l'accostamento pesce-formaggio, descritto da Archestrato, concretizzato in una girella di spatola con cicoria, porro e prima pasta di caciocavallo.

Graditissima è stata una zuppa di legumi e cereali, molto in voga all'epoca; anche la frutta, mele e pere, è stata preparata caramellandola con il miele e impreziosendola con melagrana, tanto amata dagli antichi. Il dolce, molto gradevole, è stato rappresentato dai cosiddetti "purciddati", allestiti con miele, mandorle, vino cotto e semola. Una cucina semplice, come ai tempi di Archestrato, ma molto gustosa, che ha suscitato l'apprezzamento e gli applausi di tutti i convenuti.

**Salvatore Tringali**

*See International Summary page 70*

## ACCADEMICI IN PRIMO PIANO

*L'Accademico di Brescia-Terre dei Fontanili,* ***Bortolo Agliardi****, è stato nominato Presidente dell'Associazione Artigiani di Brescia e confermato Consigliere di Giunta CCIAA di Brescia.*

*L'Accademica di Brescia-Terre dei Fontanili,* ***Silvana Bini****, è stata nominata membro del Consiglio di Presidenza della Giustizia Amministrativa.*

*L'Accademico della Lunigiana,* ***Riccardo Boggi****, è stato nominato Direttore del Museo di San Caprasio di Aulla.*

*Il Vice Delegato di Pisa,* ***Enrico Bonari****, è stato nominato, dal Ministro per l'Istruzione, Università e Ricerca Valeria Fedeli, Professore Emerito.*

*La Delegata di Lussemburgo,* ***Maria Cristina Cogliati Sansone****, ha ricevuto l'onorificenza di Cavaliere dell'Ordine della Stella d'Italia.*

*L'Accademico di Brescia-Terre dei Fontanili,* ***Giorgio Lamberti****, è stato nominato Presidente del CdA di Centro Sportivo San Filippo spa.*

*L'Accademico di Brescia-Terre dei Fontanili,* ***Andrea Malchiodi****, è stato nominato membro del Consiglio di Presidenza di Federazione Italiana Nuoto.*

*Il Delegato di Brescia-Terre dei Fontanili,* ***Roberto Mutti****, è stato nominato Presidente dei Revisori di Fondazione Brescia Musei.*

*Il Delegato di Rieti,* ***Francesco Maria Palomba****, è stato confermato Presidente della Camera Civile di Rieti per il triennio 2018-2020.*

*L'Accademica di Rieti,* ***Giovanna Palomba****, è stata nominata membro del Collegio dei Probi Viri della Camera Civile di Rieti per il triennio 2018-2020.*

*Il Delegato di Roma Olgiata Sabazia-Cassia,* ***Raffaello Ragaglini****, è stato eletto Presidente del Rotary Club Roma.*

*L'Accademica di Brescia-Terre dei Fontanili,* ***Valentina Stefani****, è stata nominata componente del Consiglio Generale di Fondazione Brescia Musei.*

*Il Delegato di San Francisco,* ***Claudio Tarchi****, ha ricevuto, dall'Associazione Padovani nel Mondo e dalla Provincia di Padova, il premio: "Cittadino Padovano che ha onorato Padova e l'Italia nel Mondo".*

# Mostarda e mostarde

*Tipico della mostarda cremonese è che ogni singolo frutto conserva intatte le sue peculiari caratteristiche.*

DI CARLA BERTINELLI SPOTTI
*Accademica di Cremona*

La Delegazione di Cremona ha organizzato il convegno "Mostarda e mostarde", moderato da Vittoriano Zanolli, Direttore del quotidiano "La Provincia", nell'ambito del terzo Festival della mostarda, realizzato dalle Camere di Commercio di Cremona e Mantova, da Unioncamere e Regione Lombardia. Giandomenico Auricchio, Presidente della CCIAA di Cremona, ha evidenziato le potenzialità offerte al mercato dal turismo enogastronomico; Barbara Manfredini, Assessore al commercio e al turismo del Comune di Cremona, ha apprezzato l'impegno dell'Accademia nel tutelare, valorizzare e far conoscere i prodotti tipici del territorio. Infine, l'Assessore regionale all'agricoltura Gianni Fava ha ricordato che il dibattito sulla mostarda è stato sicuramente un elemento di promozione delle due province di Cremona e Mantova, un fattore di conoscenza che unisce e diventa fondamentale per affermarsi sui mercati internazionali a partire da quello turistico.

Il convegno poi è entrato nel vivo con l'intervento di Carla Bertinelli Spotti su "La mostarda di Cremona e le mostarde altre". La mostarda cremonese, di frutta intera o a grandi tocchi e insaporita dalla senape, ha una storia curiosa e interessante, a partire dal suo approdo in città tramite i Visconti. Si afferma ben presto come prodotto noto e tipicizzato; è inviato in dono, nel 1500, alle autorità spagnole di Milano; è conosciuto nell'Europa del 1600 per la sua ricetta divulgata, in *Ouverture de Cuisine*, da Lancelot de Casteau che ne suggerisce l'abbinamento agli arrosti, al tonno al burro e al pescecane bollito. Altre vicende, altre storie per arrivare fino a oggi quando, accanto ai marchi storici, numerosi ristoratori e produttori artigianali la preparano e la propongono ai propri clienti.

Nonostante dal punto di vista etimologico la mostarda contenga riferimenti sia al mosto sia alla senape, le mostarde italiane hanno generalmente perso per strada o il mosto o la senape e così accanto alle mostarde cremonese, mantovana, vicentina - decisamente senapate tuttavia completamente prive di mosto -, a Carpi, in Piemonte, in Calabria, in Sicilia, in Puglia si confezionano tuttora mostarde di mosto cotto, senza senape.

Ambrogio Saronni, cultore della cucina e delle tradizioni locali, affrontando il tema "Il colore della mostarda", ha evidenziato il ruolo fondamentale del colore nella proposta alimentare e l'importanza dell'aspetto visivo per l'identità di un piatto o di un alimento. Il colore, infatti, spesso condiziona anche inconsapevolmente scelte e giudizi. Tipico della mostarda cremonese è che ogni singolo frutto conserva intatte le sue peculiari caratteristiche in maniera unica e irripetibile: all'assaggio il fico si presenta sodo fuori e morbido dentro; l'albicocca scintillante nel suo colore conserva la vellutata consistenza, mentre la pesca si mantiene corposa e robusta, la zucca pastosa, gli agrumi piccanti… E, per finire, il pubblico è stato piacevolmente stupito dalla proposta di mostarde inedite ottenute con i petali dei fiori.
Francesco Pucci ha quindi suggerito abbinamenti della mostarda a diverse tipologie di birre, bionde, rosse, ad alta fermentazione.
Ha chiuso il convegno l'intervento, seguitissimo, di Giovanni Ballarini, Presidente Onorario dell'Accademia, che considera la mostarda di Cremona un'opera d'arte gastronomica, un importante cibo culturale e che si augura venga presto riscattato dal "ghetto" esclusivo del lesso. Il gusto piccante è cerebrale e l'amore per il cibo piccante è la conseguenza di una interazione tra le aree del cervello che controllano il dolore, il piacere e la coscienza. Le spezie piccanti sono sempre esistite: in Asia vi era il pepe, in Asia e in Africa la senape, in America il peperoncino, in Europa il rafano e oggi il peperoncino e la senape, e le spezie, come le mostarde, hanno invaso il mondo. L'utilizzo delle spezie piccanti incontra ovvi limiti che in ogni cultura sono sfociati nelle tradizioni trasferite nelle ricette delle diverse preparazioni, nelle associazioni con altri cibi e rituali d'uso che, di fatto, regolano il limite del dolore, la paura, la felicità e l'allegria della tavola.
L'auspicio di Ballarini è che il prossimo anno i grandi cuochi suggeriscano nuovi impieghi della mostarda in cucina e li promuovano collaborando fattivamente con le scuole alberghiere. Il Presidente Onorario si spinge fino a suggerire di "reinventare" la mostarda utilizzando l'ardito parallelo con la liuteria e la musica. I violini nascono da una materia povera, il legno, e traggono valore dalla capacità dell'uomo di trasformarli in pezzi unici che producono suoni armoniosi nella musica classica e in quella moderna. Lo stesso può e deve accadere per la mostarda, regina nelle tavole rinascimentali, che oggi attende una nuova e moderna incoronazione.

**Carla Bertinelli Spotti**

*See International Summary page 70*

## CONSIDERAZIONI CULINARIE SEMISERIE

*La rilevante attività mediatica che negli ultimi anni si è riversata sul mondo della cucina fino a farne spettacolo, ha attirato intorno a essa un pubblico vasto ed eterogeneo. Uno degli effetti di questa diffusa attenzione è che tanti di coloro che in passato hanno considerato l'accurata preparazione del cibo come un qualcosa di estraneo se non di alieno, oggi si dimostrano interessati e attenti, discettano di preparazioni, salse e grandi chef ed è in forte ascesa il numero di chi passa all'approccio operativo e si cimenta. In contemporanea, molti tra quelli che da sempre cucinano per passione, ora sono impegnati nell'opera certosina di affinazione delle loro preparazioni e allora li senti che "impiattano", "caramellizzano", tostano e riducono, tutte azioni che più o meno hanno sempre fatto, magari senza intingere nell'omologata terminologia "trendy". Naturalmente, non possiamo che essere lieti di tanta considerazione per il cibo di qualità, un campo in cui noi italiani eccelliamo da sempre e in cui abbiamo ben pochi rivali. Chi è precursore per natura e, nel mio caso, anche per vocazione professionale, è stato sedotto svariati anni fa dall'affascinante e minuziosa ricerca dei ristoranti dalla cucina creativa. Il fenomeno era nascente e l'esplorazione di sapori nuovi, della sperimentazione talvolta spinta fino al limite della stravaganza e dell'ineffabile gastronomico, non c'è dubbio, è stata un gran bel passatempo.*
*Il risvolto della medaglia è che una volta esplorato tanto, nel precursore si risveglia il desiderio della semplicità, ossia la nostalgia dei sapori e delle consistenze della memoria, un'aspirazione che oggi impatta con la tendenza, ormai corposamente dilatata, di eseguire una cucina sofisticata, altrimenti detta gourmet.*
*Il risultato è che le probabilità, di cui dispone oggi un individuo in buona forma fisica e con un sano appetito, di poter gustare in un locale di adeguato livello un bel piatto di pasta, magari di spaghetti alle vongole, abbondante e prodotto con i pochi, giusti e tradizionali ingredienti, sono veramente basse. Ci tocca, ahinoi, un fondo di piatto con qualche filo di pasta (però artisticamente avvolto a nido) e qualche mollusco, accompagnati a improbabili ingredienti, come zenzeri, frutti tropicali e, nel peggiore dei casi, quella insulsa paprika aromatizzata di provenienza spagnola, però attualmente molto in voga. Il tutto teso a comporre una scenografica rappresentazione dagli eterogenei sapori che appagano la vista e stimolano la curiosità. Déjà vu. Non resta che rifarci con il dolce, magari una fetta di torta… macché, la torta c'è, ma è scomposta. (Raffaele Gargiulo, Accademico della Penisola Sorrentina)*

# La rosa a tavola

*Non esiste ancora una normativa specifica sui requisiti dei fiori eduli. Per essi valgono, tuttora, solo i divieti relativi all'uso di pesticidi e insetticidi.*

DI GABRIELE GASPARRO
*Delegato di Roma*

"Rosa fresca aulentissima ch'apari inver' la state" cantava il poeta Cielo d'Alcamo nella Sicilia del XIII secolo. Questo bellissimo fiore è ora approdato in cucina. Nelle esibizioni dei cuochi televisivi si propongono spesso preparazioni con fiori commestibili, fra questi il più gradevole e importante è proprio la rosa. I suoi petali, pur non avendo un contributo nutriente significativo, con il loro sottile aroma contribuiscono alla creatività della cucina. Del resto, fin dal Medioevo l'acqua di rosa era utilizzata per dolci, salse e bevande varie. Creata la domanda, si attiva il commercio: si possono ordinare confezioni di 6/8 rose commestibili, tramite internet, da Israele, che detiene apposite coltivazioni, come del resto anche l'India, il Pakistan, la Turchia e altri Paesi. La rosa, per essere commestibile, deve essere coltivata senza l'impiego di pesticidi, insetticidi e altre sostanze. Se ci si vuole sbizzarrire a preparare bevande o pietanze con il sapore di rosa non si dovranno certo usare quelle acquistate dal fioraio: bisogna preferire le rose coltivate nel proprio giardino scegliendo le varietà più profumate, mai trattate. Se ne potranno fare innumerevoli piatti che vanno dal risotto alle fettuccine, dalle marmellate alle tisane, dagli sciroppi ai gelati.
Il commercio delle rose, come altri numerosi fiori commestibili, non risulta che sia sottoposto a specifiche norme sanitarie per il consumo.
Per l'importazione è valida una Direttiva Comunitaria del 2005, destinata ai prodotti vegetali, ma questa probabilmente non riguarda l'accertamento della commestibilità dei prodotti floricoli, normalmente destinati solo a uso decorativo.

## CIBO "SPAZZATURA"

Il sindaco di Amsterdam ha vietato la pubblicità, sulla metropolitana, degli alimenti malsani destinati a bambini e giovani minori di 18 anni. Il provvedimento, che fa parte di un piano di lotta all'obesità, si riferisce particolarmente a quegli alimenti genericamente chiamati "*junk food*" (cibi spazzatura), prodotti alimentari ricchi di "calorie vuote", ossia ipercalorici e senza principi nutritivi. Gli zuccheri la fanno da padrone, in dosi notevoli, spesso non giustificabili dal semplice bisogno di ottenere un gusto dolce. I conservanti sono parte integrante della ricetta. Spesso sono presenti anche grassi nocivi, noti come idrogenati. Tuttavia, tali alimenti costano poco, riempiono lo stomaco, sono gradevoli al palato dei giovani, hanno confezioni attraenti, generano nei più piccoli uno spirito di emulazione.
L'obesità infantile sta diventando un problema di notevole rilevanza sociale. Il fenomeno, in Italia, colpisce un bambino su quattro. In pratica s'introducono più calorie di quante se ne consumino. Il nostro Ministero della Sanità definisce obeso un bambino il cui peso supera del 20% quello ideale. La regione che conta la più alta presenza di bambini obesi è la Campania, mentre la Valle d'Aosta è in fondo alla classifica. Il fenomeno dell'obesità, tuttavia, non riguarda solo gli adolescenti se si considera che, in Italia, più di un terzo della popolazione adulta è in sovrappeso e una persona su dieci è obesa.
Certo non si devono demonizzare troppo le merendine, le bibite, le patatine, tuttavia è bene sapere cosa si sta mangiando. Per i ragazzi, è compito dei genitori guardare l'etichetta per vedere quali sono gli ingredienti utilizzati che, per norma, sono elencati in ordine decrescente di peso; i valori calorici e nutritivi, quali i grassi, gli zuccheri e le proteine.
La presenza di grassi idrogenati sull'etichetta può assumere diverse diciture, la più comune è quella di "olio vegetale idrogenato".
Infine, bisogna fare attenzione quando, tra gli ingredienti, compaiono margarina oppure oli vari: nulla garantisce che siano grassi "buoni".

**LA CUCINA FIORENTINA**
**NEI GIORNI DELLA STORIA**
*di Luca Giannelli e Ruggero Larco*

Scramasax Ideazioni, Firenze
*www.scramasax-ideazione.com*
€ 15,00

È la storia il filo conduttore di questo interessante volume: quella di Firenze, tracciata a grandi linee, dalla fondazione, nel 59 a.C., all'esondazione dell'Arno nel 1966, e, di pari passo, quella della cucina. Luca Giannelli, autore di libri di storia fiorentina e non solo, ha scelto 22 avvenimenti significativi della vita della città, di cui cavalieri, signori, regnanti o semplici cittadini sono stati protagonisti. Alle affascinanti vicende storiche, Ruggero Larco, Delegato del Valdarno Fiorentino e Direttore del Centro Studi della Toscana, ha affiancato le storie di cucina, "in un intreccio di racconti sul costume e sui cambiamenti della società", con episodi suggestivi in cui banchetti, pranzi e ricette si intrecciano con matrimoni, assedi, incoronazioni e addirittura con il grande cantiere allestito per la costruzione della cupola del Brunelleschi. A ogni mutamento storico-culturale corrisponde un'analoga evoluzione gastronomica ed è così che si alternano, in una piacevole lettura, gli eventi significativi della città con le tradizioni culinarie del tempo, spesso attuali ancora oggi.

## DONATORI DELLA BIBLIOTECA NAZIONALE "GIUSEPPE DELL'OSSO"

**Delegazione dell'Alto Vicentino**
*"Giornale di Agricoltura & Gastronomia. Anno 1- Numero 1"*
Direttore Responsabile Mario Bagnara, Coordinamento Danilo Gasparini
(Vicenza: Centro Culturale e Civiltà Contadina Biblioteca Internazionale "La Vigna", 2017)

**Mario Celso Baraldi - Membro del Centro Studi "Franco Marenghi" e Accademico di Modena**
*"Il Cibo come scusa. Opinioni sulla vita di oggi. I modi di dire sul cibo sono un pretesto, una scusa"*
di Mario Celso Baraldi (Modena: Il Fiorino, 2016)

**Delegazione di Bologna**
*"Rosso Bologna. Percorsi tra i vini di collina"*
a cura di Elisa Azzimondi, Raffaella Melotti
(Argelato: Minerva edizioni, 2017)

**Delegazione di Cremona**
*"I Formaggi nella Cucina Cremonese della Tradizione"*
a cura di Carla Bertinelli Spotti (Cremona: s.n., 2017)

**Michela Dal Borgo - Vice Delegata di Venezia Mestre**
*"Regimi alimentari e diete negli ospedali e negli ospizi veneziani (secc. XVI-XVIII)"*
di Michela Dal Borgo (Tokyo: Mediterranean World XXIII, 2017)
*"La congiura dei caffettieri. Il Senato Veneto umiliato da Gerardo Pedrocchi"*
di Giorgio Zoccoletto (Vittorio Veneto: Dario De Bastiani Editore, 2017)
*"Venezia e le Malvasie del Mediterraneo- Atti del Convegno"*
(Venezia: Supernova Edizioni, 2015)

**Marco Nonato - Vice Delegato di Ferrara**
*"Ristoranti, caffè, osterie, alberghi di un tempo. Storie, personaggi e ricette dell'antica Ferrara"*
di Marco Nonato (Ferrara: s.n., 2017)

**Gigi Padovani - Membro del Centro Studi "Franco Marenghi"**
*"L'ingrediente della Felicità"*
di Clara e Gigi Padovani (Milano: Centauria, 2017)
*"Slow Food. Storia di un'utopia possibile"*
di Carlo Petrini, Gigi Padovani (Firenze-Milano: Giunti, 2017)

**Paola Nobile e Annalisa Fattore**
*"Cucina mantovana di principi e di popolo. Testi antichi e ricette tradizionali"*
a cura di Gino Brunetti (Milano: Skira, 2017)

**Pietro Pizzoni**
*"Il libro di un grande cuoco. Eugenio Pedrotti"*
(Cantù: s.n., 1977)

## PIEMONTE

CUNEO-SALUZZO, VENEZIA

### UN PONTE CULTURALE TRA DELEGAZIONI

Le due Delegazioni si sono incontrate a Saluzzo, antica capitale del Marchesato, gettando le basi di futuri scambi culturali e gastronomici. La passione per la cucina e l'appartenenza all'Accademia è il *trait-d'union* tra gli Accademici delle due città geomorfologicamente distanti: tra la regina dell'Adriatico e la piccola Siena del Piemonte. Legami antichi esistevano già. Tra la metà del 1300 e la prima del 1400, alcuni membri della casata dei Saluzzo si distinsero per una certa "continuità" degli investimenti nei titoli di credito del debito pubblico della Serenissima, ossia negli "impresti-ti" del Monte Vecchio di Venezia. Silvio Pellico, personaggio simbolo di Saluzzo, prima del carcere duro dello Spielberg, trascorse la sua detenzione ai Piombi, da cui vedeva piazza San Marco. Legami di natura diversa e iniziative future tra Piemonte e Veneto, come il progetto "Vento", il tragitto cicloturistico lungo il fiume Po, 679 km di pedalate dalla sorgente ai piedi del Monviso alla foce, comprensorio deltizio al cui estremo c'è Venezia.
Nel frattempo, la tessitura culturale dell'Accademia tra Delegazioni di Ponente e Oriente, all'insegna di amicizia e ospitalità, è sottolineata da Ermanno Mauro, Delegato del gruppo cuneese, che conta oggi 22 Accademici, nella riunione conviviale con la Delegazione veneziana, più di sessant'anni di vita, guidata da Rosa Maria Rossomando. Ai tavoli insieme, veneziani e cuneesi, dopo lo scambio reciproco di doni,

si sono ritrovati in un clima di amicizia a gustare i piatti della tradizione e per un "prosit" all'Istituzione. L'alzata di calici, come i saluti al tavolo dei Delegati, meritava però un protocollo istituzionale che siglasse in modo visibile e orgoglioso l'appartenenza accademica. L'evento, dopo una tre giorni turistica nel Saluzzese, con visita al patrimonio artistico e storico più rappresentativo e degustazioni della cucina locale: un mini *tour* curato dai cuneesi per gli Accademici della laguna come vuole il decalogo dei rapporti associativi. Tra le *location* conosciute sulla strada del ritorno, la sede dell'Università degli Studi di Scienze gastronomiche costruita a Pollenzo nel 2004. Il ponte è stato gettato con successo. La Delegazione ospitante si augura un ritorno degli Accademici veneziani per far conoscere loro altri luoghi e altre storie. (Ermanno Mauro)

## INDICE DELLE RUBRICHE


| | | |
|---|---|---|
| **DALLE DELEGAZIONI** | *pagina* | **15** |
| **DALLE DELEGAZIONI - ECUMENICA** | *pagina* | **28** |
| **VITA DELL'ACCADEMIA** | | **39** |
| Piemonte, Liguria, Lombardia | | **39** |
| Trentino - Alto Adige, Veneto | | **40** |
| Emilia Romagna | | **41** |
| Toscana | | **42** |
| Umbria, Lazio, Abruzzo, Puglia | | **44** |
| Basilicata, Calabria, Sicilia | | **45** |
| Europa, Nel mondo | | **46** |
| **VITA DELL'ACCADEMIA - ECUMENICA** | | **47** |
| Valle d'Aosta, Piemonte | | **47** |
| Liguria | | **48** |
| Lombardia | | **49** |
| Trentino - Alto Adige | | **51** |
| Veneto, Friuli - Venezia Giulia | | **52** |
| Emilia Romagna | | **53** |
| Toscana | | **54** |
| Marche, Umbria | | **56** |
| Lazio | | **57** |
| Abruzzo, Molise | | **58** |
| Puglia | | **59** |
| Calabria, Sicilia | | **60** |
| Sardegna, Europa | | **62** |
| Nel mondo | | **64** |
| **CARNET DEGLI ACCADEMICI** | | **68** |


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

## LOMBARDIA

BERGAMO

### CONVIVIO NATALIZIO "FRA LE STELLE"

Gli Accademici non erano "sotto le stelle", poiché faceva proprio freddo: il titolo richiama solo le stelle di una famosa guida e la Delegazione ha goduto della perfezione culinaria e del curatissimo servizio e ricevimento di uno dei sette ristoranti tristellati italiani: "Da Vittorio". Nella sala del camino, la più bella del favoloso complesso di Brusaporto illuminato a festa, a due passi da Bergamo, con una piscina immensa, un parco con un laghetto, fiori e piante, gli Accademici, quasi al completo, sono stati accolti come amici. Un sentito ringraziamento al maestro di cucina Chicco e all'intera famiglia con mamma Cerea in testa. Basta una parola per commentare un menu tutto a base di pesce freschissimo: perfetto, con un risotto originalissimo alla zucca.

Da citare la finale *kermesse* di dolci: indimenticabile per la sua varietà, quantità e freschezza, con un panettone morbido e appena sfornato, come i cannoncini caldi riempiti al tavolo uno alla volta.
Perfettamente indovinata la curata relazione culturale della DCST del Piemonte e Segretario del Centro Studi "Franco Marenghi", Elisabetta Cocito, che ha a lungo intrattenuto sull'argomento "Il cuoco del Re; vita e ricette di Amedeo Pettini", al quale le Delegazioni piemontesi hanno dedicato un prezioso volume. L'autore, Domenico Musci, ha colto il valore sociale, la lungimiranza e la modernità di un grande cuoco di corte, che lo hanno reso celebre in tutta Europa, all'inizio del XX secolo, con diverse intuizioni che lo rendono moderno anche oggi.
Festeggiatissimi due nuovi Accademici: la simpatica ed elegante Mara Somaschini e l'architetto Giovanna Invernizzi, subentrata, continuando la presenza della sua famiglia in carnet da 45 anni, a suo padre Giorgio, e a sua madre Tilde oggi nonvantatreenne.
Alla conclusione dell'eccezionale serata, due piacevoli sorprese: un prezioso e consistente dono di una scatola di caviale sottovuoto, stelle di Natale per tutti, e una lunga serie di domande al bravissimo e disponibile Chicco, unico, fra i grandi chef divenuti, purtroppo, attori televisivi e prezzolati dalla pubblicità, a mantenersi semplice, gentile, sempre sorridente e maestro nel donare la sua grande cultura gastronomica. Dalle sue dettagliate e dotte risposte, formulate con semplicità, gli Accademici hanno imparato più di qualsiasi lezione di scuola di alta cucina.
Il 2017 finisce, per la Delegazione, in gloria, con una serie ininterrotta di successi per la soddisfazione di tutti gli Accademici bergamaschi che stanno preparando altre piacevoli sorprese e attività culturali molto interessanti. (Lucio Piombi)

CREMONA

## IL FORMAGGIO NELLA CUCINA DELLA TRADIZIONE AL BONTÀ

La Delegazione (in collaborazione con la Camera di Commercio e il Comune, nell'ambito del progetto "East Lombardy 2017", la Strada del gusto cremonese e l'Istituto turistico alberghiero "Luigi Einaudi") ha presentato il volume *L'uso dei formaggi nella cucina della tradizione regionale*, e il quaderno *Il formaggio nella cucina cremonese della tradizione* che raccoglie le ricerche locali.
Alla presentazione, che si è svolta nella prestigiosa cornice del "Bontà", la fiera di Cremona delle eccellenze enogastronomiche, sono intervenuti, davanti a un folto pubblico, diversi relatori. Barbara Manfredini, Assessore al turismo del Comune di Cremona, ha illustrato l'importanza del progetto "East Lombardy"; Valerio Ferrari, Agostino Melega e Carla Bertinelli Spotti hanno presentato i volumi soffermandosi su testimonianze relative a tradizioni e usi anche scomparsi, modi di dire, proverbi, numerose ricette, insieme a una piccola antologia di citazioni letterarie.
È seguita una degustazione, a cura degli studenti della scuola alberghiera, coordinati dal professor Dionisi Zoppi, a base di formaggi del territorio offerti dalle aziende cremonesi: grana padano, provolone, salva cremasco.

MANTOVA

## I "GONZAGA DIGITALI" CON MENU ACCADEMICO

"I Gonzaga digitali 4" è un progetto nato nel 2010, partendo dalle banche dati del Centro Internazionale d'Arte e di Cultura di Palazzo Te. L'edizione 2017 è stata dedicata alla cultura alimentare della corte dei Gonzaga con un convegno di due giorni, che si è svolto a Mantova. Le relazioni e gli interventi hanno indagato i rapporti tra le corti padane da un'ottica alternativa: il cibo. La circolazione di prodotti quali vino, riso, grano per un'economia di base, fino allo zucchero, caffè e cioccolato per le tavole di lusso, ha condizionato le relazioni economiche e commerciali, contribuendo a creare un bacino di scambi tra le città. I processi di comunicazione hanno influito in modo decisivo anche sulla storia della cultura, intesa nel suo senso più lato, lasciando tracce profonde nelle consuetudini, ma anche nella documentazione pratica e letteraria.
Il giorno precedente il convegno, il Delegato Omero Araldi ha accolto al ristorante "Il Cigno" Trattoria dei Martini, alcuni relatori (Blythe Alice Raviola, Giorgio Dell'Osso, Filippo Ribani, Micaela Rossi); esponenti della cultura mantovana quali Stefano Baia Curioni, Presidente del Centro Te; Peter Assmann, Direttore del Polo Museale di Palazzo Ducale; Luisa Onesta Tamassia, Direttrice dell'Archivio di Stato, e Giuseppe Masserdotti, CT della Lombardia Est. A Daniela Sogliani, di Palazzo Te, il compito di rendere più familiari i Gonzaga digitali, raggiungibili in rete con un clic.
Impeccabili Tano Martini, nell'accoglienza in sala, e Sandra, in cucina, con un menu ispirato da Bartolomeo Stefani, cuoco di corte dei Gonzaga alla fine del 1600, con raffinate e originali interpretazioni.
Itinerario aperto dalla carne rossa di barbina con grana, olio extravergine e vecchio balsamico (acetaia del Tano), alla quale seguiva la minestra di carciofi, pistacchi e pinoli. Non poteva mancare il risotto con finocchio al profumo di spezie. Rimandava al trionfale pavone alla Mantegna, dello storico pranzo del 1961 (organizzato da Dino Villani), la pavona al forno farcita alla cortigiana, con carni bianche e prosciutto, e i contorni del Duca (mele, prugne, mostarda). Al dessert, pasticcio di crema con pan di Spagna e Rhum. Vini delle Colline Moreniche: bianco 2016 Terre di Olfino (Cantina Gozzi, Monzambano); rosso 2013 Vigne Alte di Pille (taglio bordolese del Tano) e passito Le Cime (Cantine Ricchi, Mon-

zambano) come conclusione in bellezza.
Apprezzamento corale di ospiti e Accademici per aver vissuto un'esperienza da non dimenticare, a dimostrazione dei valori del ristorante di Tano, confermati a ogni occasione, come già avvenuto in passato. Una certezza, da quasi 50 anni.

## TRENTINO - ALTO ADIGE

BOLZANO,
VALDARNO FIORENTINO

### CENA DELLE ZUPPE E DEGLI UMIDI

Sta diventando un piacevole, consueto e atteso incontro autunnale quello tra le cucine sudtirolese e toscana. Anche quest'anno, Florian e Heinrich Patauner del ristorante "Patauner" di Settequerce (Bolzano) hanno ospitato nella propria cucina lo chef Stefano Bertini del ristorante di Greve in Chianti "La Terrazza" di Lara Gasperini. Il tema proposto era quello delle zuppe e degli umidi nelle rispettive tradizioni. Tra gli Accademici delle due Delegazioni si è venuta a creare una bella atmosfera di convivialità che va attribuita, oltre che alla simpatia dei commensali, alla bontà dei cibi, del vino e dell'olio. A proposito di olio, Giampaolo Lensi l'ha portato appena franto dalla sua azienda agricola "Terre di Baccio", e servito su pane toscano abbrustolito, con l'aggiunta di un pizzico di sale: squisito. Sempre in tema di crostini, è seguito un ottimo tris toscano: quelli "neri" di fegatini di pollo in due modi, su pane abbrustolito e su pane bagnato nel brodo, nonché uno con il sugo di peposo, tipico spezzatino fiorentino. Poi sono state servite: la classica minestra altoatesina di orzo con carne salmistrata, che un tempo si trovava abitualmente nella lista delle vivande mentre ora è piuttosto rara (quella proposta era fantastica) e, per "stare leggeri", la meravigliosa minestra alla pratese fatta con cavolo nero, fagioli, pane raffermo e cotenne. Anche i secondi erano di altissimo livello: la "francesina" (carne di manzo in umido di cipolle) e il gulasch di cervo con *Serviettenknödel* (canederlo nel tovagliolo) e cavolo rosso. Per dessert: mousse di castagne con prugne al vino rosso e composta di mela cotogna, molto apprezzata. Anche i vini provenivano da entrambe le regioni: Von Braunbach brut; Pinot Grigio Gris 2016 (Tenuta Cornell); Chianti Classico Schietto Riserva 2014 (Terre di Baccio).
Durante la cena, i due Delegati hanno raccontato le origini dei piatti, mentre gli chef hanno spiegato la loro preparazione: un grazie davvero sentito per aver deliziato il palato. Un ringraziamento anche al Delegato del Valdarno Fiorentino, Ruggero Larco, per aver suggerito un'ottima idea e per aver organizzato la parte toscana della serata, che si è conclusa con la promessa di ricambiare la visita. (Isabella Jone Beretta)

BRESSANONE

### DEGUSTAZIONE DI GRAUKÄSE IN UN ANTICO CASTELLO

La Valle Aurina, laterale alla Val Pusteria, è lunga circa 50 km. All'imboccatura sorge il ridente borgo di Campo Tures, sovrastato dall'omonimo meraviglioso castello che fu citato già in un primo documento fin dall'anno 1225.

Solo agli inizi del 1500 il castello assunse la forma architettonica attuale. Nel 1800 cominciò una lenta decadenza e un totale abbandono che durò più di 100 anni finché un ufficiale di cavalleria riuscì a mettere assieme una somma consistente per restaurare il complesso. In seguito, fu un abate a contrastarne il declino soprattutto grazie a donazioni provenienti anche dagli Stati Uniti. Dal 1977 il castello è di proprietà dell'Associazione Castelli dell'Alto Adige e la visita permette l'accesso a più di 20 stanze, tutte rivestite in legno cirmolo, munite di splendide stufe di maiolica e arredate con prezioso mobilio.
In questo delizioso maniero si è svolto un incontro tra Accademici della Delegazione e i loro ospiti in un'atmosfera da fiaba. Attraverso un ponte levatoio e un imponente portale, dopo aver percorso un vecchio acciottolato, gli Accademici sono giunti nel cortile principale dove ardevano scenografiche fiaccole e bracieri. In una delle sale, con una volta bassa a ogiva, si è svolta la degustazione, guidata dall'esperto Martin Pircher, di un formaggio tipico della valle: il Graukäse o formaggio grigio. Il Graukäse della Valle Aurina era praticamente scomparso fino al 2005, quando sono state messe in atto iniziative per la difesa e la divulgazione dei prodotti regionali frutto di particolari tecniche di lavorazione tradizionali. Si dice che ogni famiglia contadina abbia una personale ricetta per preparare questo formaggio a coagulazione rapida, che non prevede l'utilizzo del caglio ed è molto diffuso nell'arco alpino tirolese. Fino a non molto tempo fa, era considerato uno dei pochi cibi che caratterizzavano la magra economia della valle, infatti è un prodotto realizzato nei ma-

si di alta montagna con il latte avanzato dalla produzione del burro. Durante la stagionatura, il Graukäse sviluppa muffe fungine grigio-verdi: non stupisce, quindi, il suo sapore forte con una predominante nota di amaro e l'odore penetrante. L'abbinamento classico ne prevede la degustazione di pezzetti conditi con olio, aceto e un po' di cipolla tagliata sottile. I cuochi sudtirolesi lo propongono anche in sorprendenti abbinamenti con la frutta sciroppata, la verdura o il miele. Molto spesso il suo sapore particolare viene utilizzato per zuppe e ripieni di vario genere. Provare per credere!
(Annalisa Baccante Tadini)

## VENETO

### ALTO VICENTINO

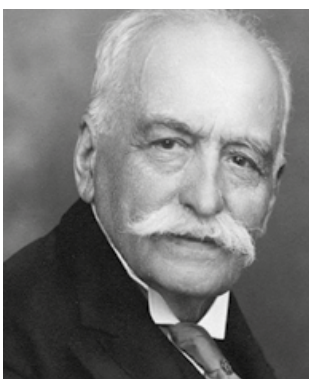
### LA CUCINA DELLA STÙA

La Delegazione, in occasione della consegna del premio "Massimo Alberini 2017" al panificio Federico Rosi di Gambellara, rappresentato per l'occasione dal titolare, il signor Federico Rossi, e dalla moglie Cristina Longo, ha organizzato una pregevole serata presso l'"Enoteca La Corte". I gestori hanno proposto un ottimo menu seguendo le indicazioni del Simposiarca Michele Colasanto. Il tema della serata era incentrato sulla cucina della stùa (stufa) a legna, con una parentesi riservata anche al dolce, il brasadelo, che faceva bella mostra sul frontespizio del menu, tratto da un affresco del 1500 di Giovanni Antonio Fasolo.
La serata è iniziata con un aperitivo di benvenuto in una stanza dell'abitazione dei proprietari del locale, una volta denominato "La Corte dei Rabbini", quando l'attuale ristorante, e il suo complesso comprensivo della corte, era una stazione di posta. Davanti al camino su cui si abbrustolivano fette di salame di casa, sulla stùa (una Zoppas di 65 anni), si stava cucinando, nel caliero (paiolo) in rame, una fumante polenta. Quel tipo di stufa, denominata, in alcune regioni, cucina economica, in Italia ha avuto una larga diffusione dopo la Seconda guerra mondiale, anche perché consentiva di cucinare con poca spesa e di utilizzare il calore residuo per il riscaldamento.
Gli Accademici hanno gustato sapori antichi, ma ancora di moda (anche se rari), come il salame scottato sulle braci, servito su una fetta di pane fatto in casa scaldato sulla stufa, e un piatto di polenta calda e morbida con formaggio morlacco della zona del Grappa. In attesa del dessert, si è dato spazio alla parte istituzionale della serata, con la consegna del premio "Massimo Alberini", seguita da una spiegazione sulla preparazione del brasadelo, un dolce tradizionale tipico di Gambellara, dalla forma a ciambella, la cui consistenza è una via di mezzo tra frolla secca e frolla morbida. Fra gli ingredienti compare anche il Recioto di Gambellara. Il nome deriva sia dal fatto che un tempo questo dolce veniva cotto sulle braci (in dialetto brace=brasa, quindi brasadelo); sia che al momento della formatura tipica, il movimento è come quello di un abbraccio (dal dialetto veneto braccio=braso, quindi brasadelo). Una golosa fetta di schiacciata morbida al cioccolato, un ottimo bicchiere di liquore alle ciliegie della Balsameria Casa Lovato, e un assaggio di brasadelo hanno concluso splendidamente la cena. A fine serata, ai titolari del ristorante è stata consegnata, oltre al menu e alla vetrofania, una pubblicazione edita dall'Accademia. (Michele Colasanto, Renzo Rizzi)

### CORTINA D'AMPEZZO

### IL BELLO E IL BUONO

Gli Accademici si sono riuniti nel ristorante "El Camineto" di Cortina. Il tema "Il bello e il buono in cucina" è stato sviluppato nella conversazione iniziale dell'Accademico onorario Giampiero Rorato, il quale ha sintetizzato lo sviluppo della cucina dal dopoguerra a oggi. Negli anni del dopoguerra c'erano in Italia due cucine: quella popolare e quella aristocratica e quest'ultima trovava esaltazione nei grandi alberghi dove operavano gli ultimi seguaci di Escoffier. Nei primi anni Settanta, è nata in Francia la *nouvelle cuisine*, che ha insegnato a impiegare prodotti freschi del mercato, privilegiare cotture brevi, eliminare i grassi e i fondi di cottura, curando anche l'estetica del piatto. All'inizio degli anni Ottanta, fu sostituita dalla cucina *fusion*, che indicava la strada di una commistione fra prodotti, culture e tradizioni anche lontane, con lo scopo di emozionare il consumatore. Tale cucina privilegiava l'estetica, come quella elaborata negli anni Novanta dallo spagnolo Ferran Adrià, una cucina destrutturata, molto attenta anche ai processi chimici, che ebbe un certo seguito, ben presto annullato dall'esplodere della cucina spettacolo, che ha avuto, e continua ad avere, grande risonanza nelle trasmissioni televisive e nei *show cooking* che imperversano nelle fiere e nelle sagre paesane. Quest'ultima è la cucina che tenta di ammaliare con l'aspetto estetico, ponendo in secondo piano l'utile e il buono, il tutto aggravato da costi spesso inutili. In questi ultimi tempi, s'intravvede un'inversione di marcia, quella già indicata, negli anni Settanta, dal carnico Gianni Cosetti al "Roma" di Tolmezzo e dall'umbro Angelo Paracucchi alla "Locanda dell'Angelo" ad Ameglia,



*Auguste Escoffier*

che per primi valorizzarono i prodotti del territorio e della stagionalità, realizzando piatti di livello internazionale, non solo molto buoni ma anche molto belli. È questa la strada che la ristorazione italiana deve percorrere per essere se stessa ed essere apprezzata dai *gourmet* di tutto il mondo.
(Silvana Savaris Grasselli)

TREVISO, ROVIGO-ADRIA-CHIOGGIA

## ECCELLENZE TREVIGIANE

Le due Delegazioni si sono ritrovate per "esplorare" due eccellenze trevigiane: il radicchio rosso tardivo e la "sopa coada". Un prodotto noto nel mondo, il primo, una preparazione gastronomica, la seconda, che ormai si trova a fatica anche con prenotazione e solo a Treviso.
È stata così organizzata la visita a un produttore del "fiore d'inverno" dove ci si è resi conto dell'intero ciclo di produzione del radicchio, che non è solo un prodotto dell'agricoltura, ma che ha una lavorazione "artigianale" inimmaginabile. Infatti, quando il cespo di cicoria viene prelevato dal campo, finisce la parte agricola e comincia quella artigianale che porterà, attraverso il processo di "imbianchimento", a ottenere un prodotto completamente diverso dopo che la parte originaria viene del tutto eliminata. Si è potuto anche capire come il costo di questo "spadone" (così è chiamato *in loco*) sia ampiamente giustificato dal tempo necessario alla sua realizzazione e alla manodopera impiegata. La seconda "eccellenza" è stata invece "festeggiata" a tavola: la "sopa coada" alla trevigiana. Questa specialità è di sempre più difficile reperibilità presso

i ristoranti, sia per la scarsezza della materia prima, il piccione, sia per il molto tempo richiesto dalla preparazione. Una lunga e fortunata ricerca ha però consentito di rintracciare la signora Adele, la quale, nel suo ristorante "Al Cacciatore", a Zenson di Piave, continua a proporre la straordinaria pietanza. Adele ha arricchito la sua "sopa" utilizzando non solo il piccione, ma anche il fagiano arrosto; tale versione non è propriamente ortodossa rispetto alla ricetta registrata dalla Delegazione di Treviso con atto notarile, ma è più ricca di struttura e di sapore più marcato. Notevole l'esecuzione che la cuoca ha proposto, e unanimemente apprezzata, tanto che nessuno si è sottratto al "ripasso". Il pranzo è poi stato completato da due piatti particolarmente cari alla signora Adele: coniglio in agrodolce e pollo fritto, aprrezzati da tutti i convenuti. L'occasione dell'incontro su temi gastronomici di grande tradizione ha messo in evidenza, ancora una volta, l'importanza degli scambi tra Delegazioni. Essi consentono la conoscenza, vera, pratica, che non si dimentica, della ricchezza della cultura gastronomica dei reciproci territori. In conclusione è stato assunto l'impegno di rinnovare l'appuntamento, per esplorare, questa volta, qualche preparazione particolare, caratteristica dell'area rodigina-chioggiotta-adriese.
(Teresa Perissinotto, Giorgio Golfetti, Roberto Robazza)

EMILIA ROMAGNA

BOLOGNA

## OGNI PIATTO ABBINATO A UN GELATO

La Delegazione, Simposiarca il Delegato Guido Mascioli, ha sperimentato il gelato gastronomico della Carpigiani. Dopo un'interessantissima visita al Museo del Gelato, con lo chef pasticciere Andrea De Bellis, gli Accademici hanno potuto gustare primi piatti accostati al gelato, declinato in diversi gusti: lasagnetta croccante agli asparagi, piselli e menta con gelato fiordilatte pisellini e menta; linguine fredde con battuta di gamberi, sorbetto di lime e sale maldon; sorbetto al pomodoro con gelée di lamponi; calamarata cacio e pepe con gelato al pecorino e pepe sarawak; tortellini con gelato al burro, salvia e rosmarino.
Una bella esperienza di contrasto tra gusti e temperature che si sono vicendevolmente valorizzati. Particolarmente gradita la lasagnetta alle verdure con il gelato pisellini e menta. A coronamento delle portate, gli ottimi vini delle Cantine Gaggioli. Una serata veramente da brivido!

BORGO VAL DI TARO

## MENU A BASE DI LUMACHE

Le lumache rappresentavano, un tempo, il piatto forte della vigilia di Natale in parecchie località. Raccolte con largo anticipo, venivano accuratamente custodite per essere cucinate nel rispetto della tradizionale ricetta locale. La Delegazione si è ritrovata presso l'osteria "Re di Spade", a Rubbiano di Solignano (Parma), per degustare un menu a base di lumache. Lo chef Marco Belmonti si è dimostrato bravo ed esperto nella preparazione e presentazione delle pietanze che talvolta mostravano accostamenti insoliti, come nell'antipasto: tartara di cavallo con lumache trifolate; sfogliatina con spuma di zucca e parmigiano su quinoa e lumache in umido; lumache fritte con maionese leggera; lumache alla bourguignonne, presentate senza guscio. Una menzione speciale per il risotto al castelmagno, con radicchio e lumache. Infine il dessert: gelato al mandarino, dal sapore delicato. Un ottimo vino fruttato, il Pinot Nero (Cantina Kellerl), ha contribuito a cogliere tutte le sollecitazioni olfattive dei piatti in tavola, sapientemente introdotti dallo chef Marco. Non è mancato, nel corso della riunione conviviale, lo spazio per un approfondimento culturale. L'Accademico Pier Giovanni Bracchi ha narrato la lunga storia di questo mollusco di terra, presente nell'alimentazione

dell'uomo paleolitico e giunto sino a noi. Attraverso i secoli, tale cibo è diventato un indicatore delle condizioni socio-economiche del territorio tanto da essere citato, nei diversi contesti storici, "boccone da re o cibo da villani", e poi addirittura dichiarato "pesce" o rivalutato come "carne di magro" per essere consumato nel periodo di Quaresima. Si racconta, fra l'altro, che alle lumache venivano riconosciute proprietà terapeutiche: fra le più note, quella di essere corroborante per lo stomaco, addirittura guaritore d'ulcera. Non solo, ma anche quella di far sparire le verruche. Come? Una grossa lumaca veniva fatta scorrere con tutta la sua fresca bava sulle verruche e ben sfregata su di esse, poi la si legava con un filo di lana a un rovo. Nel giro di 8/10 giorni il rovo seccava e le verruche scomparivano.
Negli anni Sessanta del secolo scorso, la lumaca fu dimenticata, perché ricordava la fame e la miseria, ma già alla fine degli anni Settanta ritornò in auge con l'esordio dell'elicicoltura, che poi non era una novità dal momento che i Romani, buongustai, l'avevano già praticata ai loro tempi! In conclusione, dentro questo guscio si trova un concentrato di proprietà nutritive e nutraceutiche; il gusto morbido merita di essere esaltato da una cottura perfetta ma anche dall'impego della creatività, come in effetti gli Accademici hanno potuto toccare, nella riunione conviviale, con… la forchetta.
(Pier Giovanni Bracchi)

## ABRUZZO

### AVEZZANO E DELLA MARSICA

### CURIOSITÀ DI PIZZA

Il ristorante-pizzeria "La Macina" di Celano tanto piacque in primavera che la Simposiarca Arianna Fiasca l'ha scelto anche per il convivio di autunno. Inoltre, la città di Celano offre moltissime attrazioni sia culturali sia naturalistiche.
Il suono della campana ha dato inizio alla serata, preceduto da un ricco aperitivo di benvenuto. Dopo il saluto del Delegato Franco Santellocco Gargano, la Simposiarca ha presentato il menu a base di pizza, piatto simbolo dell'Italia gastronomica, in contemporanea con la Settimana della Cucina Italiana nel Mondo. Per lo spazio culturale, ha svolto un'interessante relazione dal titolo "Curiosità sulla pizza": il suo successo è certamente legato all'essere divertente, gustosa, poco impegnativa e relativamente economica. Cinque milioni! È questo il numero di pizze sfornate ogni giorno nel nostro Paese: un miliardo e mezzo ogni anno. La parola italiana pizza è la più conosciuta all'estero, prima ancora di cappuccino, spaghetti ed espresso; rappresenta l'orgoglio del Made in Italy. Il tipo di pizza più antico è sicuramente quello alla marinara. Utilizza ingredienti semplici: pomodoro, aglio, origano, olio extravergine d'oliva. Il nome non ha a che fare con il pesce, bensì è dovuto al fatto che era il piatto che mangiavano i pescatori una volta rientrati in porto.
La più antica pizzeria fu aperta a Napoli nel lontano 1738. Si chiamava "Port'Alba" e riforniva gli ambulanti che andavano in giro per la città. Poco più di 90 anni dopo, fu la prima anche a offrire tavoli e sedie per i propri clienti, tra cui Gabriele D'Annunzio, re Ferdinando di Borbone, Francesco Crispi e Benedetto Croce. La vera pizza napoletana deve essere cucinata in un forno a legna, non deve essere mai stesa con il mattarello e non deve superare i 3 millimetri di spessore al centro. Naturalmente gli ingredienti devono provenire soltanto dall'Italia. L'Associazione "Verace Pizza Napoletana" ha stilato le regole che devono essere rispettate da tutti gli aderenti.
Perché la pizza piace così tanto? Gli scienziati hanno identificato la causa di questa ghiotta dipendenza nel mix di pasta, formaggio, pomodoro e condimenti. Possiamo fingere che la pizza sia rimasta quella di sempre, l'umile disco di pasta lievitata condito con pomodoro e mozzarella che si mangia con pochi euro nelle pizzerie napoletane, ma, oggi, molto è cambiato, con l'avvento della pizza gourmet, o pizza "da degustazione" e con i pizzaioli sempre più star in televisione!
Accademici e ospiti hanno potuto ammirare dal vivo, dalle mani sapienti di Paolo, le quattordici varietà servite e la cottura al forno (rigorosamente a legna) a vista.
(Arianna Fiasca)

### PESCARA

### IL CONVIVIO RINASCIMENTALE

La Delegazione ha organizzato una riunione conviviale culturale-storico-rievocativa, ispirata al convivio rinascimentale, un appuntamento gastronomico con la storia, che ricostruisse il modo di cibarsi e di cucinare gli alimenti nel Rinascimento. Ospiti della serata, Augusto e Maria Luisa Tocci e Alessia Uccellini, esperti nella ricostruzione e nella regia di eventi gastronomici ambientati in diverse epoche storiche. Alessia Uccellini, architetto e chef, gestisce con passione l'antico "Ristorante Fiorentino" a San Sepolcro, azienda di famiglia da moltissimi anni.
Il Rinascimento è un periodo storico di grande risveglio culturale in campo artistico, e un'epoca di enormi sconvolgimenti sociali. Questo fervore creativo e di rinnovamento si esprime anche in ambito gastronomico. Le tavole signorili italiane si arricchiscono non solo di pietanze gustose e ben condite, ma anche di un modo di cucinare molto più naturale, con uso moderato di spezie e salse a base di frutta e piante aromatiche. Tende ad affermarsi il gusto dell'agrodolce, si introducono i latticini, gli umidi e i guazzetti, le paste tirate e farcite. Si utilizzano

nuovi ingredienti (anice, dattero, melagrana, arancia amara) e nuovi metodi di cottura.
A Manoppello, nello splendido salone di Villa Pardi, intorno a un'elegante tavola imperiale, si è svolta la riunione conviviale, iniziata con l'ingresso di "Madonna Alessia", vestita con un ricco costume rinascimentale, la quale illustra il convivio rinascimentale così come si svolgeva a San Sepolcro, al tempo di Piero della Francesca. Paggi e donzelle servono la cena su magnifici servizi di porcellana bianca. Tra una portata e l'altra, piacevoli intervalli musicali e leggiadre danze. Il menu predisposto da Alessia, e sapientemente cucinato dalle cuoche di Villa Pardi sotto la sua attenta regia, comprendeva piatti denominati in lingua rinascimentale (qui omessi per ragione di spazio): diversi tipi di pane e frutta e verdure crude; crostini con fegatini e con cavolo nero; raveggiolo con crema di castagne e noci; uovo sodo con besciamella e mandorle tostate; torta di erbe spontanee con formaggio e cannella; pan bagnato, basilico, rucola, cipolla e cetrioli. Torta di cipolle con pane tostato, mozzarella e formaggio grattugiato; spaghettoni acqua e farina con ragù bianco di vitellone al ginepro e cannella. Coniglio cotto al tegame con il brodo, sfumato al vino bianco e guarnito con mele cotte al forno e torta di zucca. Torta dei Visconti (farina di riso, miele, mandorle e uvetta) con cremolata al Vinsanto e cantucci.
Al termine della cena, i Simposiarchi Giuseppe Di Croce e Giuseppe Fioritoni hanno ringraziato la brigata di cucina di Villa Pardi per aver realizzato un menu difficile e inusuale. Un ringraziamento ad Augusto e Maria Luisa Tocci, amici affettuosi, per i preziosi consigli.
(Giuseppe Fioritoni)

## CAMPANIA

### SALERNO

### PREMIO "NUVOLETTI" A DOMENICO FERRAIOLI

La Delegazione è tornata a Furore, all'"Antica Hostaria di Bacco" per consegnare il premio "Giovanni Nuvoletti" a Domenico Ferraioli, il quale (unitamente all'intera famiglia e, soprattutto a mamma Erminia in cucina) da tempo contribuisce, in modo significativo, alla valorizzazione della tavola tradizionale del proprio territorio. Il locale, accogliente ed elegante, è sito in ottima posizione con vista incomparabile sul mare e si distingue per la genuinità dei prodotti e per la cordialità con cui il personale qualificato e selezionato è abituato a trattare la propria clientela.
Furore, paesino della costiera amalfitana, oltre a essere uno dei "borghi più belli d'Italia" è considerato "paese dipinto", un "museo a cielo aperto" per le centinaia di grafiti, a firma di noti artisti, rappresentati sui muri lungo le strade della cittadina. Il menu della riunione conviviale è consistito in: frittatina di spaghetti; bruschetta con lupino gigante di Vairano; montanara; crostino burro e alici di Cetara; totani alla volpe pescatrice; baccalà in pastella su vellutata di ceci; alici ripiene con provola e cipolla di Alife marinata; salsiccia di totano e friarielli su fresella di Agerola; insalata di mare agli agrumi; crocchè di baccalà e patate; vermicelli con vongole veraci, foglie di capperi e zeste di sfusato amalfitano; ricciola al forno con patate e insalata capricciosa; pastiera furitana su marmellata di arance amare e scaglie di cioccolato fondente. Il tutto innaffiato con Prosecco millesimato extra dry (Toso); Furore bianco (Marisa Cuomo); Nanassino ed elisir delle Janare.
A fine giornata, il Delegato, a nome degli Accademici e dei numerosi amici e simpatizzanti ha ringraziato la brigata di cucina e il titolare del ristorante, Domenico Ferraioli, per la soddisfacente qualità delle pietanze, nonché per l'accoglienza riservata e ha consegnato la pergamena del premio.
(Giuseppe Anastasio)

### LUCI D'ARTISTA E MARE NEL PIATTO

La riunione conviviale prenatalizia è coincisa quest'anno con la meravigliosa esposizione di opere d'arte luminose installate nelle piazze, nei parchi e nelle strade della città di Salerno. Infatti, costellazioni planetarie, personaggi delle fiabe più note, figure mitologiche prendono forma in una manifestazione diventata ormai di grande richiamo nazionale e internazionale. Le installazioni scenografiche di luci, immagini e suoni raccontano la storia di questo luogo simbolo della scuola medica salernitana e dell'eccellenza culturale.
Il ristorante "Pescheria", che ha ospitato la Delegazione, è sito nel pieno centro cittadino ed è un locale elegante e accogliente, recentemente attivato da tre noti imprenditori salernitani, Guido Guariglia, Enzo e Fabio

Esposito, i quali hanno espresso il meglio della loro attività professionale per stare al passo dei più noti esercizi di ristorazione del passato. La cucina è semplice, marinara, ma con cura del dettaglio al prodotto. Lo chef Gigi ha deliziato con un menu raffinato ma tradizionale: mazzancolla gratinata, calamaro gratinato, parmigiana di pesce spada; pacchero allo scoglio; filetto di orata con dadolata di verdure croccanti; cannolo con ricotta di bufala e gocce di fondente. Il tutto accompagnato da vino bianco "Zibibbo" e rosso "Pinot Nero" dell'azienda agricola siciliana "Maltese", gentilmente offerto dall'Accademica Rosa Chierchia.
A fine serata, gli Accademici e i graditi ospiti, già entusiasti per lo spettacolo delle luminarie, hanno espresso il loro positivo giudizio sulle vivande gustate ringraziando sia lo chef Gigi sia il signor Guido Guariglia per l'accoglienza.
Il Delegato ha consegnato il guidoncino dell'Accademia. Ottimo il rapporto qualità-prezzo. (G. A.)

## BASILICATA

MATERA

### PREPARARE IN CASA LA PASSATA DI POMODORO

La riunione conviviale della Delegazione ha preso spunto dal periodo stagionale per rievocare l'antica tradizione materana di preparare in casa la passata di pomodoro (*Solanum lycopersicum*) e il pomodoro a pezzetti in bottiglia.
La Delegata Marilena Tralli ha ricordato che fino agli anni Ottanta del secolo scorso, tali preparazioni, caratterizzanti la fine dell'estate, divenivano

un rito condotto in un'atmosfera di festa e gioia per tutta la famiglia che vi partecipava attivamente: i pomodori, ridotti a pezzetti, assieme a foglie di basilico, venivano inseriti in bottiglie di vetro chiuse ermeticamente e riposte in grandi pentoloni di rame detti "callàre", avvolte fra canovacci e teli di cotone per ammortizzarne gli urti durante la bollitura: la pastorizzazione garantiva la conservazione per tutto l'anno. Profumate fette di pane fragrante, condito con pomodoro, olio e origano, allietavano le pause fra una fase e l'altra dell'operazione.
Oggi il prodotto migliore è garantito dalle aziende che conservano lì dove il pomodoro è coltivato, all'aria aperta, secondo stagionalità, raccolto a mano, indi selezionato e sottoposto solo a pastorizzazione per essere conservato.
Ospite della serata, il pediatra Antonio Caradonio che ha illustrato le proprietà nutrizionali del pomodoro e la tossicità di quello acerbo, dovuta alla presenza della solanina, un alcaloide glicosidico tossico.
La cena si è svolta nel ristorante "Baccus" di Carlo Pozzuoli. Intrigante la confettura, su pecorino locale, di pere e pomodorini *vernili appesi* - pomodori che si conservano nei mesi invernali, infilati uno per uno con lo spago e appesi in un luogo fresco e ben areato; saporitissimi i tagliolini al sugo di pomodoro fresco nella melanzana fritta. L'insalata di pezzettini di pomodoro della bottiglia, condita con olio, sale e origano, ha dato un sapore antico alla tagliata di manzo, riportando ai tempi in cui era l'unico modo per mangiare il pomodoro nei mesi invernali. Delicata, infine, la bavarese al pomodoro servita con melone giallo.
La Delegata ha concluso la serata leggendo *Ode al Pomodoro* del poeta cileno Pablo Neruda, oggi utilizzata nella pubblicità televisiva di un noto conservificio italiano. (Marilena Tralli)

## CALABRIA

VIBO VALENTIA

### IL VINO CHE PROFUMA DI SENTIMENTO

Casa Comerci è un'azienda agricola ubicata sul Monte Poro, nel cuore viticolo della Calabria. Vi si producono il Magliocco Canino e il Greco bianco: in tutto 25 ettari (di cui 15 a vigneto e il resto oliveto) e, attualmente, poco più di 45 mila bottiglie che nascono nella cantina, cuore della tenuta e della sua storia. Persegue l'obiettivo di fare il vino dalla vocazione ampelografica del territorio, per continuare a produrre con il gusto e la capacità del passato. Nella suggestiva cornice di un promontorio, quello di Nicotera che porta al mare, la Delegazione ha potuto apprezzare e degustare i prodotti di eccellenza di una realtà fra le più belle a livello nazionale. L'azienda, fondata nel 1800 da Francesco Comerci, rinasce dalla volontà di Domenicantonio Silipo che, pur vivendo in Emilia, non ha mai abbandonato l'azienda di famiglia. Intorno alla casa si trova la vigna Badia, composta da 2 piccoli vigneti di 2 ettari. Il terreno è sabbio-limoso e le vigne sono allevate in 60 filari, mentre la vigna Sant'Andrea, di 13 ettari, è adagiata su una dolce collina che guarda il Mar Tirreno. 294 filari formano un salotto profumato dalle 1.000 piante di rose che fanno da scudo alla salute dei vitigni. Già nel 1571 Gabriele Barrio, il primo storico dalla Calabria, parla di un vino "famoso". La Delegazione, accompagnata dal racconto appassionato dell'avvocato Silipo, ha gustato antichi sapori. Libici (Magliocco Canino in purezza rosso) assieme a: soppressata di maialino nero in crostini di pane, 'nduja di Spilinga affumicata, capicollo stagionato, ricottina di pecora al miele di zagara, formaggio di bovino su foglie di fico. Ceci di Caria, cipollata di Tropea in agrodolce, spiedini di verdura di stagione, millefoglie di melanzane gratinate, lenticchie in umido in foglie di alloro. Fagioli di Soriano con sechera, cicoria olio e peperoncino. Granàtu e Rèfulu assieme a: fileja fatti in casa con crema di acciughe, uva passa e menta selvatica e penne rigate con pachino e 'nduja. Per finire, fragole bagnate al limone.

La Delegazione ha ascoltato, con interesse e forte emozione, il peso e la dolcezza della storia di una famiglia che, oggi, mostra la bellezza di un territorio calabrese trasformato in eccellenza tutta italiana.
(Eleonora Cannatelli)

## SICILIA

CEFALÙ

### L'USO DI UN GRANO ANTICO SICILIANO

Fra i numerosi ristoranti presenti a Cefalù, la Delegazione ha scelto il locale "Lunico", antistante il lungomare Giuseppe Giardina. Il ristoratore ha preparato per gli Accademici un primo di bucatini con il capone del mare di Cefalù e finocchietto selvatico, in un'originale variante della pasta con le sarde. Il risultato, per profumo, delicatezza al palato e armonia dei sapori, è stato encomiabile. Anche gli altri piatti hanno confermato la maestria del cuoco, se opportunamente motivato (in questa occasione dalla Simposiarca Vice Delegata Cettina Gerbino), a elaborare una cucina capace di esprimere le potenzialità dei prodotti locali. Una notazione va fatta per le bruschette e il pane tumminia fornito dal panificio Badamo di Isnello che, fra i tanti panificatori che oggi si cimentano nell'utilizzazione dei grani antichi siciliani, si distingue per conoscenza della materia prima e capacità di lavorarla secondo ricette tradizionali.
(Nicola Nocilla)

## EUROPA

## FRANCIA

PARIGI

### UNA SETTIMANA RICCA DI EVENTI

L'edizione 2017 della Settimana della Cucina Italiana nel Mondo è stata a Parigi particolarmente feconda di iniziative. La Delegazione si è associata con impegno al loro successo coinvolgendo nell'impresa, rivolta a tutte le generazioni e con visibilità nell'intera capitale, il Delegato di Bologna, Guido Mascioli, e un gruppo di allievi dell'Istituto "Bartolomeo Scappi" accompagnati dai loro professori. Di grande significato e sostegno la visita della Delegazione di Siracusa, guidata dal Delegato Angelo Tamburini, ospite d'onore della riunione conviviale Parigi-Siracusa.
Gli allievi dello Scappi sono entrati in pista partecipando, lunedì 20, al Campionato mondiale di pesto al mortaio 2018, svoltosi presso il Consolato Generale d'Italia.
L'impegno maggiore è stato il giorno successivo con l'incontro dei colleghi francesi dell'Ecole Médéric e la dimostrazione pratica di alcuni piatti italiani: risotto allo zafferano, baccalà mantecato, torta degli addobbi. Gli allievi delle scuole di cucina di Bologna e Parigi hanno così potuto scambiare le loro esperienze e allacciare nuovi fruttuosi rapporti volti a uno scambio pedagogico tra le due scuole di cucina con prospettive future.
Mercoledì 22, *show* culinario con la preparazione, in Consolato, del grande ricevimento, vetrina delle prelibatezze delle regioni italiane. Dal Piemonte alla Sicilia, passando per Amatrice e L'Aquila, i prodotti più autentici dei territori rappresentati sono stati offerti a un numeroso pubblico di appassionati dell'Italia e delle sue eccellenze gastronomiche.
La Delegazione di Parigi è nuovamente intervenuta, sabato 25, organizzando una tavola rotonda che ha avuto luogo in Consolato, con il patrocinio dell'Ambasciatore Alessandro Busacca, Rappresentante Permanente dell'Italia presso le Istituzioni Internazionali, e della Console Generale Emilia Gatto. Il tema è stato: "Il Cibo e lo Spazio", in occasione del decimo anniversario del primo convivio spaziale che ebbe luogo il 27 novembre 2007 su iniziativa dell'allora Delegato di Miami, Emanuele Viscuso (premio "Pepe"). Egli riuscì a convincere NASA, ESA e ASI (le agenzie spaziali internazionali) della necessità di dare, al pasto consumato dagli astronauti nel modulo spaziale, una connotazione più umana, di farne un momento di triplice valenza: eccellenza-valore culturale-convivialità.
Gli Accademici Franco Bonacina, già portavoce DG ESA, Giuseppe Reibaldi, Delegato onorario di Amsterdam-Leiden e Direttore Voli Abitati AIA (Acc. Int. Astronautica) e Luisa Polto, Delegata di Parigi, hanno riunito un qualificato gruppo di esperti che ha svolto e illustrato i progressi realizzati nel campo degli alimenti per lo spazio. La dottoressa Cane ha evidenziato le possibili ricadute degli alimenti spaziali verso applicazioni terrestri in condizioni di particolare difficoltà: scalate ad alta quota, peripli d'avventura, emergenze.
Momento di particolare inte-

resse ed emozione, il collegamento, in differita dalla stazione spaziale internazionale, con l'astronauta Paolo Nespoli, che proprio 10 anni or sono offrì ai suoi compagni di viaggio il primo convivio dello spazio. L'astronauta Franco Malerba, presente sul palco, ha illustrato i considerevoli progressi compiuti in campo alimentare spaziale i cui risultati si riflettono anche in molteplici usi terrestri. Una conferenza interessante e accessibile, il cui tema, originale e appassionante, ha portato il pubblico a vivere un'esperienza "spaziale".
In conclusione, un rinfresco tradizionale per riportare tutti con i piedi sulla Terra. (Luisa Polto)

## MALTA

MALTA

### OMAGGIO AL CIBO NELL'ARTE

In occasione della Settimana della Cucina Italiana nel Mondo, la Delegazione ha lavorato con l'Ambasciata e l'lstituto Italiano di Cultura organizzando un evento intitolato "Dal Cibo nell'Arte all'Arte del Cibo", un viaggio ideale nella storia del cibo e della sua rappresentazione. L'evento è iniziato all'Istituto di Cultura con la presentazione virtuale della mostra "Il Cibo nell'Arte dal Seicento a Warhol", già tenutasi al Palazzo Martinengo di Brescia nel 2015, per poi concludersi con una cena di gala nella splendida cornice della sala presidenziale del Casino Maltese, palazzo costruito dai Cavalieri di Malta nel XVII secolo. Sono intervenuti, tra gli altri, S.E. l'Ambasciatore Mario Sammartino e il Presidente Emerito S.E. Ugo Mifsud Bonnici.
(Massimiliana Affanni Tomaselli)

## ROMANIA

BUCAREST

### RICCO BUFFET ALL'OPERA

In occasione della seconda Settimana della Cucina Italiana nel Mondo, la Delegazione, insieme all'Ambasciata italiana e con la collaborazione del Teatro dell'Opera di Bucarest e alcuni selezionati sponsor italiani, ha organizzato un evento dal titolo "Cucina all'Opera" che si è espresso con la presentazione della "Madama Butterfly" di Giacomo Puccini e, a seguire, con un ricco e gustoso buffet. Quest'ultimo si è svolto presso un salone del Teatro dell'Opera, preceduto dagli interventi di S.E. l'Ambasciatore d'Italia Marco Giungi, del Direttore dell'Opera Marcello Mottadelli e del Delegato di Bucarest Luigi Zaccagnini.
Per esaltare gli aspetti culturali e storici, si è voluto creare un evento che fosse il *trait-d'union* fra la lirica e le tradizioni della cucina italiana, apprezzate e, a volte, messe in pratica da alcuni dei nostri più grandi compositori.
Oltre 100 invitati, romeni e italiani, tra i quali giornalisti televisivi, TVR1, Telestar e alcune personalità del Governo romeno.
La serata ha avuto un notevole successo e riscontro anche con istituzionali congratulazioni.
(Luigi Zaccagnini)

## NEL MONDO

## SINGAPORE-MALAYSIA-INDONESIA

SINGAPORE-MALAYSIA-INDONESIA

### LA POP ART IN CUCINA

La Delegazione si è lasciata trasportare dalla straordinaria occasione della Settimana della Cucina Italiana nel Mondo realizzando una riunione conviviale molto creativa, all'insegna della promozione culturale e dei valori della cucina italiana. Ragionando sul significato di parole chiave quali *cibo*, *arte* e *paesaggio*, simboli d'eccellenza italiana, e soffermandosi anche sulla parola *innovazione*, verso la quale il panorama culinario italiano si sta dirigendo, il Delegato Giorgio Maria Rosica e la Simposiarca Enrica Nicolini hanno proposto un tema originale per il convivio: "Cibo, Arte e Innovazione: la Pop Art in Cucina". Negli anni Sessanta del secolo scorso, la Pop Art ha influenzato il mondo con i suoi concetti innovativi, prendendo spunto dalla vita quotidiana e dalle sregolatezze di quel periodo, passando dal fumetto alla pubblicità, fino alla politica, e toccando anche l'ambiente culinario. La Pop Art è ancora viva ed è attorno a noi. Gli chef non sono più solo cuochi, ma anche artisti, artigiani, chimici, inventori e perfino imprenditori. Spingono le loro creazioni in un viaggio sensoriale a tutto tondo, soffermandosi anche sulla bellezza e sulla presentazione delle pietanze, estendendo il loro stile a supportare perfettamente il concetto Pop. "Infatti - ha sostenuto Rosica - l'Italia non è solo cucina e cuochi, ma è anche stile, immaginazione, arte e buon gusto in senso lato, ed è anche spettacolo!". Scegliendo il ristorante "Buona Terra", la Delegazione si è messa a disposizione dell'immaginazione di Denis Lucchi, giovane chef visionario e innovativo. Il menu della riunione conviviale è stato accuratamente scelto e discusso dallo chef e dagli Accademici che si sono occupati della sua realizzazione, tenendo presenti diversi fattori che avrebbero dovuto mantenere solido il concetto iniziale di "Pop Art in Cucina": i piatti avrebbero dovuto essere Pop a tutto tondo, facendo riferimento, anche nel nome, a quel movimento artistico o agli artisti che lo hanno creato. Alla presenza dell'Accademico onorario, S. E. l'Ambasciatore Raffaelle Langella, la Simposiarca ha arricchito l'articolata premessa culinaria dello chef, coordinando diversi interventi culturali sul tema. Esordio con: stuzzichini Pop, canapè misti; un antipasto in-

*Andy Warhol nel suo studio "Factory" a New York City.*

titolato *Pop egg*, in cui l'uovo simboleggia la rinascita dopo la guerra; la sua nobilitazione con prodotti ricchi come il tartufo nero si riferisce all'arrivo di un miglior tempo storico e dello sviluppo della Pop Art. L'uovo è stato soffiato trasformandolo in una nuvola che, al taglio, ha creato la Pop Art in diretta, sul piatto, col tuorlo ancora caldo e liquido che, aprendosi a macchia irregolare, ha diffuso colore ed esperienza sensoriale. È seguito un primo piatto, il *garden collage*, riproduzione del quadro di Andy Warhol del 1964, *Fiori*: quattro risotti colorati, impiattati con la sfuggente idea di fiori, hanno mostrato il concetto di Warhol che spiega come spesso la natura non sia direttamente osservata nella sua realtà, ma attraverso riflessi. Per secondo, il piatto *landscapes and kisses*, ispirato a Tom Wesselman, l'artista americano che nella Pop Art è conosciuto per le sue opere raffiguranti labbra e bocche, di cui una riproposta sul piatto stesso. Infine, il dolce *the smoking cigar*: una scultura a forma di sigaro in wafer e cioccolato che, mordendolo, alla rottura ha prodotto il "cranch" di croccante, ossia un suono onomatopeico, come quelli usati nei fumetti e nella Pop Art dell'artista Roy Liechtenstein, favorendo, anche questa volta, un'esperienza sensoriale a livello culinario, visivo, tattile e sonoro, come ha ben spiegato l'Accademica Roberta Pasini. L'esperta in storia dell'arte Sabiana Paoli, partendo dal significato simbolico dell'uovo di Piero Della Francesca, ha proseguito con la descrizione di altre visioni dello stesso nel concetto di artisti come: Brancusi, Dalì, Magritte e Fontana. Da qui, si è inoltrata nella Pop Art americana delle origini con l'artista

Andy Warhol, per proseguire con la Pop Art in Italia. Bontà, bellezza e cultura hanno segnato il successo della serata. A Singapore, la Delegazione ha festeggiato la Settimana della Cucina ai massimi livelli, sicura di aver risposto alle attese con alta qualità e creatività.
(Catia Camillini)

## SUCCESSO DEI RISTORANTI ITALIANI A SINGAPORE

Singapore è una città-Stato, attiva giorno e notte: è ormai una metropoli che offre svariate possibilità d'interesse. Il buon cibo, inoltre, è un elemento fondamentale della vita quotidiana. Questo avviene grazie alle esigenze della sua comunità cosmopolita, multietnica e multireligiosa, che non si stanca di aprirsi a gusti nuovi, anche grazie al nuovo approccio degli chef, orientati e incoraggiati dal proprio pubblico a una visione più olistica della cucina. I prodotti italiani e il relativo indotto sono in prima linea e i nostri chef, abili conoscitori della loro arte, non deludono le aspettative locali. Sono circa 275 i ristoranti italiani operativi in città, di cui 12 menzionati nella Guida Michelin di Singapore, 6 con una buona lista di vini e 2 premiati con 1 stella. Da qui, s'intuisce come l'Italia del buon gusto abbia raggiunto una profonda influenza e possa ancora crescere nel Paese.
Durante la Settimana Internazionale della Cucina Italiana, il Museo Nazionale di Singapore ha promosso un evento unico, *ad hoc* per gli operatori italiani che, per più di 30 anni, hanno lavorato con lena e passione dando vita alla sostanziosa realtà culinaria italiana locale. L'evento è stato di grande impatto e ha riscosso ampio interesse. Il Museo, infatti, ha coinvolto l'Istituto Italiano di Cultura per creare una serata dedicata alla "Storia della cucina italiana a Singapore". In collaborazione con la Delegazione accademica, che ha dato il suo fattivo contributo, con slancio e professionalità, si è deciso di organizzare una tavola rotonda aperta al pubblico e di far intervenire alcuni degli attori che hanno dato origine all'avventura del cibo italiano in città.
Moderati dal Delegato Giorgio Maria Rosica, gli chef invitati per l'occasione hanno ricordato le loro origini e la loro crescita. Cinque personaggi, molto conosciuti a Singapore, si sono susseguiti con i racconti delle loro esperienze, dei loro successi, rendendo partecipe la platea in storie avvincenti, fatte d'amore e di passioni, di lotte e di conquiste, di uova e di vino, che hanno contribuito all'affermazione del "*fine dining*" italiano a Singapore, su un arco di tre generazioni di ristoratori italiani lontani dalla madrepatria. Gli chef, che attraverso le loro parole hanno contribuito a ripercorrere i 40 anni di storia del cibo italiano dal suo arrivo sull'isola, alla sua evoluzione e sviluppo, portando al successo la cucina italiana, oggi così popolare, sono stati: Salvatore Carecci, il quale, grazie alla sua pasta all'uovo, condita col pomodoro e peperoncino pugliese, si è costruito una reputazione di autentica cucina del Sud e di leggendaria accoglienza; Giacomo Gallina, *executive chef* e *food designer*, oggi consulente internazionale di buona cucina; Beppe De Vito, del "Gruppo Il-Lido", che esalta la qualità dei

prodotti italiani, intrecciati e fusi con quelli esteri, creando sapori e gusti nuovi; Denis Lucchi di "Buona Terra", il quale ha portato a Singapore gli aromi, i colori e gli ingredienti freschi italiani; Francesca Scarpa del "Gruppo Da Paolo", rinomatissimo a Singapore, e suo fratello Andrea, che si è formato ad Alma di Colorno, e dirige la cucina dell'impresa familiare di gastronomia e ristorazione.
Il compiacimento del pubblico e degli organizzatori, è stato unanime. (C. C.)

## STATI UNITI D'AMERICA

### LOS ANGELES

### TANTE INIZIATIVE PER LA SETTIMANA DELLA CUCINA ITALIANA

La Delegazione, in collaborazione con il Consolato Generale, ha dato inizio alle numerose attività previste per la Settimana della Cucina Italiana nel Mondo, con una cena organizzata presso il ristorante "Vincenti", uno dei più antichi e rinomati della città.
Nella sala da pranzo, dove erano state predisposte tre tavolate, gli Accademici hanno introdotto i loro ospiti che annoveravano, fra gli altri, il Console Generale e i rappresentanti degli Uffici Italiani che compongono il Sistema Italia (ICE, IIC, ENIT e Camera di Commercio).
Il menu, apprezzatissimo, preparato dallo chef pugliese Michele Mastronardi, ha previsto, oltre a eccellenti aperitivi, le seguenti portate: polentine con baccalà mantecato, spiedini grigliati di calamari alla menta, pizzette, mini arancini e fiori di zucca con ricotta e burrata (autentica rarità in questo Paese). Il tutto accompagnato da Prosecco Valdobbiadene. Per primo piatto,

pasta e riso, in ossequio anche a quanto suggerito dal nostro Ministero degli Affari Esteri. Al riguardo, lo chef ha preparato dei francobolli di pasta fresca con rape e gamberi, nonché risotto ai funghi porcini e tartufo bianco. Ambedue i piatti hanno letteralmente spopolato.
Secondo a scelta: branzino in guazzetto mediterraneo o anatra della contea di Sonoma (qui particolarmente apprezzata) accompagnata da patate al forno e spinaci. Per dessert, mini trio di prelibatezze, con sorbetto al passion fruit, panna cotta e tortino al cioccolato. In abbinamento: Prosecco Valdobbiadene; Agliánico; Falanghina.
Le altre attività della Delegazione, nel corso della settimana, hanno previsto anche la realizzazione delle seguenti iniziative: incoraggiare i ristoranti italiani più conosciuti a offrire al pubblico menu speciali da abbinare a vini italiani; promuovere, durante il *party* offerto dal Console Generale, vini e Prosecco metodo classico della Cantina "Veneto Hills", anche perché la regione di Conegliano Valdobbiadene è in lista per il riconoscimento Unesco, nel 2018, quale Patrimonio dell'Umanità; promuovere, altresì, mozzarelle e bufala campana di un'azienda di Los Angeles che usa prodotti locali e latte di bufala campana; organizzare, a conclusione della settimana, una serata di pizza presso la scuola dell'Associazione "Pizza Verace Napoletana" presente a Los Angeles.

### NEW YORK SOHO

### LA CUCINA DELLE ERBE E DELLE RADICI

La Delegazione ha concluso la serie delle presentazioni a New York, in occasione della seconda Settimana della Cucina Italiana nel Mondo, con una serata particolarmente importante e ricca di ospiti: l'Ambasciatore Inigo Lambertini, Deputy alle UN; il Console Silvia Limoncini, Deputy al Consolato Generale d'Italia a New York; il Direttore dell'Istituto Italiano di Cultura Giorgio Vanstratten; la Vice Console Chiara Saulle e moltissime personalità locali del cibo e della comunicazione. La cena si è svolta nel famoso ristorante "Via Emilia" dove lo chef William Mattiello si è esibito sul tema dell'evento: "La cucina delle erbe e delle radici".
Molti i piatti proposti: radici di prezzemolo con prosciutto di Parma e aceto balsamico di 10 anni; tortelloni di salsiccia con salsa di porri e patate; merluzzo con radici miste; tiramisù ai mirtilli e camomilla.
Tra l'antipasto e il primo piatto, il poeta e professore Luigi Ballerini, autore di *Erbe da mangiare* (Mondadori) e curatore del ricettario rinascimentale di Maestro Martino (Guido Tommasi Editore), nonché dell'edizione americana de *La Scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* di Pel-

legrino Artusi (University of Toronto Press), ha messo in rilievo, per gli Accademici e i loro ospiti, la principale caratteristica della cena preparata dallo chef Mattiello. Se in primavera si possono imbandire conviti a base di erbe, gran parte delle quali selvatiche, quali il tarassaco, la portulaca, il cardo, il finocchietto selvatico, la borragine, e via dicendo, in autunno, stagione in cui le erbe commestibili sono assai rare, si può ricorrere alle radici e ai tuberi che riposano sotto la superficie del terreno: non solo patate e rape, pastinache e carote, ma tuberi "insospettabili", come quello del prezzemolo, per esempio, normalmente negletto dai cuochi. Mattiello ha infatti preparato l'antipasto avvolgendo un ottimo prosciutto emiliano intorno a bastoncini di radice di prezzemolo e Ballerini ha brevemente illustrato le origini del nome ricordando come il latino *petrosilium* (da cui appunto discende il nostro prezzemolo) derivi a sua volta dal greco *petroselinon* che significa "erba profumata" (prezzemolo o sedano selvatico), che cresce tra le pietre e compare nel toponimo del magnifico sito archeologico siciliano di Selinunte.

Inoltre, secondo molte glosse omeriche, si dovrebbe proprio al *selinon*, inghiottito da Ulisse prima dell'incontro con Circe (lo aveva in tal modo istruito lo stesso Hermes) se l'eroe greco non è stato trasformato in maiale com'era invece capitato ai suoi compagni. "Così adesso ognuno sa cosa mangiare" ha aggiunto Ballerini "prima di andare all'appuntamento con la propria Circe". Oltre a un ottimo piatto di tortelloni con ripieno di salsiccia e verdura e con un contorno di cubetti di vari tuberi saltati in padella, la cena si è distinta per un eccezionale dessert, un tiramisù alla camomilla e mirtilli. Dopo alcune gustose citazioni relative alle virtù curative della camomilla, scelte dal *Libreto* di Michele Savonarola e dall'erbario di Culpeper, Ballerini ha invitato all'ascolto di un celebre brano musicale: poiché il nome inglese di mirtillo è *blueberry*, la cena si è conclusa con le note della famosa canzone "Blueberry Hill" interpretata dal superlativo Fats Domino. Molti gli Accademici che hanno accompagnato, con grande gioia e una punta di malinconia, la voce inconfondibile del cantante recentemente scomparso.

Grande serata e grande successo con tutti prodotti tipici italiani, che rimarrà nei ricordi dei fortunati presenti all'evento.

(Berardo Paradiso)

SAN FRANCISCO

## VALORIZZARE LA TRADIZIONE CULINARIA ITALIANA

Nella splendida cornice di "Villa Taverna", prestigioso locale storico nel cuore di San Francisco, si è svolta la prima cena della seconda edizione della Settimana della Cucina Italiana nel Mondo. Due i temi scelti quest'anno per presentare e valorizzare la tradizione culinaria italiana. Il primo ha puntato i riflettori sulla città di Mantova, capitale gastronomica europea per il 2017. Paolo Barlera, Accademico e Direttore dell'Istituto Italiano di Cultura, ha "importato" lo chef mantovano Eleonora de Marchi per preparare e presentare la cena con piatti tipici del suo territorio: pesciolini fritti con cipolla e agresto; zucca in saor e scalogno caramellato con spezie e uvetta; ravioli con ripieno di trota; faraona alla "Stefani"; buffetta con zabaione.

Per il secondo tema, il Console Generale Lorenzo Ortona è riuscito ad avere la presenza del giovane cuoco stellato Accursio Craparo, titolare dell'omonimo ristorante a Modica, in Sicilia. Accursio, in una serata presso il ristorante "A 16", che era stato teatro di una recente riunione conviviale accademica, ha presentato il cibo di strada siciliano. Shelley Lindgren, proprietaria e sommelier, ha abbinato le proposte con i vini del Sud e in particolare con quelli di Arianna Occhipinti. Per la chiusura della Settimana, la Delegazione è stata ospitata da "Quince", uno dei più prestigiosi ristoranti cittadini, che il proprietario e chef Michael Tusk ha aperto a pranzo solo per l'occasione. Accursio ha dimostrato le sue capacità culinarie proponendo un menu di sette portate che hanno riportato gli ospiti nella sua terra natia, anche se solo per qualche ora. Il piatto di "pane e cipolla" dedicato al nonno e il "capocollo di maiale con fichi d'India, Marsala e cavolfiore" resteranno a lungo nella memoria dei commensali. A fine pranzo, il Delegato Claudio Tarchi ha fatto omaggio ad Accursio Craparo del fermacarte accademico e la Vice Delegata, Romana Bracco, di un piatto con un'incisione della città di San Francisco. La seconda edizione della Settimana ha visto la partecipazione di 20 ristoranti in tutta la regione della Baia, che hanno offerto, oltre al loro consueto menu, proposte mantovane o siciliane.

Il sipario non era ancora calato e già si programmavano, con il Console Ortona, i possibili temi ed eventi per l'anno prossimo, segno di una perfetta sintonia tra Accademia e le Istituzioni presenti in loco. (Claudio Tarchi)

## VALLE D'AOSTA

MONTEROSA

### FORMAGGIO E PESCE: MISSIONE POSSIBILE?

Dopo un aperitivo organizzato da Ezio Toscoz, Direttore generale della Cooperativa Produttori latte e fontina Valle d'Aosta, a base delle eccellenze valdostane, dalla fontina Dop al Vallée d'Aoste fromadzo Dop, dalla toma di Gressoney al bleu d'Aoste, gli Accademici hanno gustato un menu rigorosamente a base di formaggi, predisposto dal Simposiarca Renzo Carlotto con lo chef Giovanni Paladini del ristorante "Al Maniero" di Issogne. "Formaggio e pesce, missione… possibile?" È con questa domanda che il Simposiarca ha esordito prima di accingersi a illustrare il menu scelto per la cena ecumenica con tema: "L'uso dei formaggi nella cucina della tradizione regionale". Ad alcuni poteva sembrare un azzardo, eppure, a ben guardare, l'accostamento di pesce e latticini è stato tutt'altro che impossibile. Lo ha dimostrato la maestria ai fornelli di Giovanni che è riuscito a trovare le giuste sfumature di gusto utilizzando al meglio gli ingredienti, modulando dolcezza, grassezza e sapidità.
Molto interessante e innovativa la capasanta valorizzata dalla leggera fonduta di formaggio caprino. A seguire, un piatto della cucina valdostana dal sapore delicato: i tortelli ripieni di salignön, ricotta lavorata con erbe aromatiche, conditi con burro d'alpeggio e timo.
Inedita e, a prima vista, sorprendente, la proposta della trota salmonata farcita da crema di formaggio, perplessità svanita al primo assaggio che ha rivelato, invece, un sapore bene equilibrato nelle sue sfumature di gusto. Squisito il cheesecake al formaggio spalmabile: dolcezza e acidità della confettura di mirtillo si univano in un insieme armonico e persistente. Ottima e varia la scelta dei vini. A ogni piatto è stato abbinato, in maniera ottimale, un vino valdostano proposto dal ristoratore.
La cena è stata, inoltre, l'occasione per dare il benvenuto al nuovo socio Fabio Avezzano. Ospite dell'evento, l'Assessore regionale al Bilancio, Finanze e Patrimonio Ego Perron.
Al termine della serata, l'Accademico Cesarino Collé ha presentato l'edizione 2017 del volume della Biblioteca di Cultura Gastronomica dedicato ai formaggi. (Jean-Claude Mochet)

## PIEMONTE

NOVARA

### LE CANTINE DI AFFINAMENTO DOVE RIPOSANO I FORMAGGI

La cena ecumenica si è tenuta nella sala degustazione dell'azienda "Luigi Guffanti 1876" di Arona. Prima della cena, che ha visto come chef lo stellato Fabrizio Tesse, della "Locanda di Orta", il dottor Carlo Fiori, titolare dell'azienda Guffanti, ha accompagnato i componenti della Delegazione e i loro ospiti, alla visita delle cantine di affinamento. Oltre 1.000 metri di cantine, nelle quali riposano e si affinano le più preziose qualità di formaggio appositamente selezionate o prodotte per la Guffanti. Carlo Fiori, nipote del fondatore, lasciò la carriera universitaria (era assistente alla Bocconi), per portare avanti l'azienda di famiglia con la sua travolgente passione, qualità che, unita alla sua cultura, ha coinvolto tutti gli Accademici che sarebbero stati ad ascoltarlo per ore. Dopo la visita, la Delegazione è salita al piano superiore, nella bella sala di degustazione appositamente preparata a ristorante per la cena, dove Fiori ha commentato i formaggi gustati e illustrato quelli usati per cucinare i piatti. Lo chef Fabrizio Tesse, particolarmente allegro per aver avuto la conferma della stella e aver ricevuto altri giudizi positivi sulle guide di recente uscita, ha proposto pietanze di raro equilibrio, all'apparenza semplici, che però lasciavano spazio ed esaltavano il formaggio usato per comporre il piatto. Dopo assaggi di bettelmat, beccardo e grasso di Bognanco, formaggi ossolani, viene servita una crema di topinambur con gorgonzola Guffanti stagionato e cioccolato 85%; risotto alla barbabietola con robiola di Roccaverano e poi il molto apprezzato wafer di maialino con caprino del lago d'Orta e frutto della passione. Per finire, un soffice tiramisù con mascarpone artigianale. Molto indicati i vini proposti: Custoza superiore e Aglianico di buona rotondità.
Il relatore ha inoltre soddisfatto la curiosità degli Accademici su alcune leggende legate alla nascita del formaggio: quella del mercante arabo che attraversò il deserto portando con sé del latte riposto in un otre ricavato da uno stomaco di pecora essiccato. Molto probabilmente, degli enzimi rimasti, uniti allo scuotimento del latte e alle temperature desertiche, crearono dei grumi che risultarono buoni. Ecco nato il formaggio. Poi la leggenda del gorgonzola che vuole sia nato a seguito di una fuga d'amore del giovane addetto alle cagliate e produzione delle forme di formaggio fresco. Al ritorno, dopo qualche giorno, trovò il formaggio ammuffito e verdastro, ma per non far scoprire al padrone la sua assenza, non lo buttò e lo impastò con la nuova cagliata. Il formaggio così ottenuto, e un po' stagionato, risultò buonissimo e più gustoso dell'insipido cacio bianco.
Una serata di vera cultura sui formaggi che ha riscosso l'approvazione unanime dei partecipanti. (Piero Spaini)

## LIGURIA

ALBENGA E DEL PONENTE LIGURE

### RICERCA DI PRODOTTI ARTIGIANALI

La cena ecumenica dedicata alla cucina del formaggio ha stimolato il Delegato a creare un menu che fosse filologicamente valido nella storia della cucina del Ponente ligure, ma che sapesse creare nuove suggestioni con un elemento noto da sempre, e che sempre rinnova la sua piacevolezza al palato. Dunque, ricette nuove e ricette note, accostamenti non comuni, come gamberi, zucchine e toma di mucca fresca, con un goccio di olio di taggiasca a impreziosire il tutto. E poi la ricerca di formaggi artigianali, che sono un patrimonio di eccellenza del nostro Paese. Gli Accademici hanno condiviso e apprezzato. Applausi alla cuoca Nicoletta del ristorante "Pernambucco" e alla sua brigata. Ottimi, come sempre, il servizio e i vini in tavola. Un altro passo avanti per rinnovare la storia della cucina del Ponente in perenne evoluzione, senza dimenticare il passato. (Roberto Pirino)

## LOMBARDIA

MILANO DUOMO

### UN TEMA DELL'ANNO FELICEMENTE INTERPRETATO

Da molti anni la Delegazione ha l'abitudine di organizzare un evento all'anno in cui gli Accademici si sostituiscono ai cuochi preparando i piatti che poi verranno serviti: gli "Angeli in Cucina". Non è facile trovare un ristorante che sia disponibile allo scopo, ma la Delegazione ha

la fortuna di avere un rapporto di grande stima e amicizia con Lino Gagliardi, chef e patron dell'"Antica Osteria La Rampina" di San Giuliano Milanese.
Il tema di quest'anno, i formaggi, si prestava in modo particolare e le cuoche improvvisate (ma non troppo, visto il livello in tavola) lo hanno preso decisamente sul serio, dando il meglio di sé, realizzando le ricette che il comitato organizzatore, formato dalle Accademiche Anna Mattioli, Maria Luisa Mandelli e Marisa Zipoli, aveva per tempo fornito.
Sulle tavole, addobbate con splendidi centritavola di zucca decorata, sono stati serviti: una pagnotta ripiena di formaggio; sciatt e pizzoccheri valtellinesi; polenta concia e risotto al gorgonzola; frittadine lodesane; zucchine ripiene alla viscontea; tortino di spinaci con grana. Completavano il pasto luculliano una "maastrich" di mascarpone e una "turta gelada". Artefici di tanta meraviglia Rosaria Barbera, Francesca Brunelli, Elietta Favia, Paola Introvigne, Zorica Tassini ed Eleonora Venturi, coadiuvate, ovviamente, da Lino Gagliardi che ha integrato in modo superbo quanto realizzato dalle Accademiche.
La modalità di servizio, con piatti di portata da cui ognuno poteva servirsi a proprio piacimento, ha fatto sì che, nonostante la dovizia delle preparazioni in tavola, la cena non risultasse troppo pesante.
Nel corso della serata è stato presentato e distribuito il libro dell'Accademia sui formaggi, unanimemente apprezzato.
La convivialità, l'amicizia e l'allegria sono state le stesse che da tempo caratterizzano gli incontri della Delegazione. Serata riuscitissima, quindi, che resterà senza dubbio nella memoria. (Andrea Cesari de Maria)

VOGHERA-OLTREPÒ PAVESE

### ALLA LOCANDA DEI BECCARIA A MONTÙ

Sembra incredibile ma questa riunione conviviale ecumenica è stata apprezzata da tutti i commensali! E succede molto raramente che non ci siano obiezioni nemmeno sui vini! Ebbene, in questa occasione, sembrava che le fate aleggiassero sugli Accademici nella bella sala del camino elegantemente apparecchiata. Certamente (fate a parte), il merito è stato di Franco e Luisa Casella della "Locanda dei Beccaria", a Montù, che hanno elaborato un menu perfetto, equilibrato e goloso al punto giusto, e una scelta di vini difficilmente eguagliabile.
La cena è iniziata con un'*entrée* di gamberi crudi e burrata, subito seguita dalla battuta di vitella fassona piemontese (tutte le carni provengono dalla macelleria Spagarino di Costigliole d'Asti) con scaglie di bagoss di 5 anni. Poi sono stati serviti i primi: delicati ravioli di pere su fonduta di robiola di Roccaverano "La Masca" e mandorle tostate (deliziosi!) e un fantastico risotto alla rapa rossa e blu del Monviso, perfetto di cottura, mantecato egregiamente, con un sapore che bisognerà tornare presto alla Locanda per assaggiarlo di nuovo! Dopo una tale bontà, lo scannello di fassona tiepido con patate di montagna, fontina d'alpeggio e porcini (ottimo!) sembrava quasi esagerato… E poi, ancora meraviglia per la cheescake ai marroni con salsa di marron glacé, e, per finire, l'azzardo del gelato al gorgonzola naturale "Croce" su crema di cachi. Che dire... non ci sono parole per descriverlo, ma è stato l'unica conclusione possibile per questa cena ecumenica che difficilmente la Delegazione riuscirà a dimenticare. I vini sono stati un crescendo di profumi e sapori: dal Moscato Giallo (San Michele all'Adige) a "Il Professore", Barbera d'Alba (G. Rebora); dal Doppio Magnum 1996 (Tenuta Antinori) al Torcolato Breganze Magnum (Maculan) per finire in bellezza o… forse meglio dire in ebbrezza!
(Umberto Guarnaschelli)

## TRENTINO - ALTO ADIGE

### TRENTO

### TRA FORMAGGI DI MALGA E PRODOTTI DOP

Per la cena ecumenica, la Delegazione si è rivolta al cuoco Paolo Dolzan del ristorante "PerBacco" di Mezzolombardo, che ha accettato di "trasferire fornelli e collaboratori" proponendo un'offerta di piatti all'insegna dell'utilizzo del formaggio nella cucina tradizionale regionale. Presenti alla serata, oltre agli amici Accademici, anche diversi ospiti, tutti molto interessati alle relazioni di Gianni Gentilini e Franco de Battaglia del Centro Studi Territoriale del Trentino, del produttore di vini Marco Donati e dell'esperto di diritto agroalimentare, Stefano Senatore. Gianni e Franco hanno introdotto i commensali nell'antico magico mondo del formaggio, prodotto principe di conservazione del latte e un tempo fonte di alimentazione primaria dell'economia alpina, connotata da un'agricoltura povera e una pastorizia diffusa, soprattutto nelle malghe. L'origine della produzione del formaggio è avvolta dal mistero ed è diventata fonte d'ispirazione per una bella leggenda della Valsugana, che ha per protagonista il Salvanel, spirito protettore dei boschi, l'unico a conoscerne il segreto che serbava con gran cura. Dalla leggenda alla realtà, la produzione e la ricca varietà dei formaggi nel territorio, dovuta alla grande differenziazione di suoli e pascoli, rendono questo settore produttivo di notevole interesse. Tre le Dop: puzzone di Moena, trentingrana e spressa. Il formaggio "nostrano di malga" viene prodotto ancora oggi in ben 86 delle 300 malghe del territorio trentino con caratteristiche organolettiche diverse e specifiche da un alpeggio all'altro. Formaggio e vino, infine, risultano essere un'accoppiata vincente in gastronomia. Entrambi strettamente legati al territorio, alla composizione del terreno e al clima, presentano gradevoli sorprese in abbinamento. Il puzzone di Moena può sposare un rosato, il trentingrana incontra di buon grado un Teroldego Rotaliano. La terra trentina sa produrre gemme gastronomiche di valore alle quali appartengono di diritto i tanti tipi di formaggio locale. Difficile trarre una conclusione da una serata e da un menu che si sono distinti per molteplicità di temi, suggestioni di gusto, riferimenti culturali, come è per i formaggi, che nascono da molti pascoli diversi e hanno modi diversissimi di presentazione finale sulle mense, dalle più povere alle più raffinate. Forse si potrebbe dire che il formaggio si conferma alimento in sé, con tutte le sue antiche nobiltà e attuali potenzialità, non solo un ornamento su piatti importanti, non solo un complemento o un capriccio del gusto.
(Stefano Hauser)

## VENETO

### VICENZA

### GIOVANI CUOCHI ALL'OPERA

Mario Rigoni Stern va ricordato per essere stato "un uomo, tante storie e nessun confine", un esploratore trasversale della natura attraverso parole, sapori e tradizioni. Così ne fa memoria l'Istituto Alberghiero di Asiago che ha preso il suo nome e che ha ospitato la Delegazione per la cena ecumenica. I giovani cuochi hanno convinto gli Accademici con un menu vario e curioso, naturalmente ispirato ai sapori del luogo, quello che proprio Rigoni Stern ha battezzato come "l'Altipiano delle meraviglie". Il professore Mariano Meneghini ha coordinato gli alunni delle classi 3F, 5H e 2L. La realizzazione grafica del menu è stata curata dalla 3T "Accoglienza Tusristica". I primi: cappellacci neri con caprino, lime e menta al profumo di rapa rossa; piccolo canederlo di finferli e Asiago su letto di porcini e burro montato. I secondi: quaglia farcita di provola affumicata, con un "nido" di patate e ovetti di quaglia farciti. Il cervo è stato servito in tartare con mozzarella di bufala, mela marinata, essenza al pino mugo e duchessa di borlotti. Dessert: tartufini di formaggi freschi, frutti di bosco e melagrana alle tre consistenze.
(Antonio Di Lorenzo)

## TOSCANA

### LUNIGIANA

### CENA ECUMENICA DIDATTICA

Con la celebrazione della cena ecumenica all'istituto alberghiero "A. Pacinotti" di Bagnone, si è concluso il "Terzo Premio Accademia Italiana della Cucina - Delegazione della Lunigiana 2017".
Già in maggio si sono svolte le prime e decisive fasi del concorso, ispirato al tema dell'anno, rivolto agli allievi della classe IV con una prova pratica e la successiva premiazione dei tre finalisti riportata nei giornali locali. I piatti vincitori, studiati in tutti i particolari, hanno costituito le portate principali del menu proposto agli Accademici e ospiti convenuti all'Istituto Alberghiero in occasione della cena ecumenica. Accolti dagli allievi di sala con un piacevole aperitivo di benvenuto e irresistibili stuzzichini caldi e freddi, la serata è poi iniziata nella sala ristorante: tutti i commensali uniti in un'unica tavola imperiale decorata con semplice eleganza. Il Delegato ha rivolto un saluto ai numerosi ospiti, tra i quali il Sindaco di Bagnone, Carletto Marconi; la Dirigente Scolastica, professoressa Lucia Baracchini; il professor Rolando Paganini, noto chef e docente all'Alberghiero di Bagnone dalla sua apertura, andato di recente in pensione. Il Sindaco, nel suo saluto istituzionale, ha sottolineato l'impegno costante del Comune per l'Istituto Alberghiero che presto si potrà trasferire nella nuova sede.
La cena, preparata dagli allievi

di cucina partecipanti al concorso in maggio, sapientemente guidati dallo chef professore Andrea Mitola, ha esaltato in modo esemplare il tema dei formaggi, mantenendo un buon equilibrio fra la tradizione gastronomica e un giusto grado di fantasiosa personalizzazione. L'antipasto: "cuore bianco al profumo di pera" (un grosso raviolo con un ripieno di ricotta, pere e verdure servito su uno specchio di fonduta di formaggio, sedano e pere, decorato con una fetta di pera essiccata), il piatto vincitore del concorso. Il primo: "chicche plof al formaggio e radicchio" (gnocchi di patate e radicchio tagliato alla julienne in salsa di noci e formaggio sfuso decorati con una fettina di pancetta croccante), terzo classificato: "Filetto di maiale al sidro accompagnato da mele rotelle al rosmarino" aggiunto all'occasione come secondo piatto; una piccola degustazione di formaggi lunigianesi con mostarde e composte di frutta e, infine, il "tortino Korobois", un delicato dolce di ricotta accompagnato da una cialda di parmigiano e un assaggio di gelato di formaggio fresco, secondo classificato del concorso. Ogni piatto (esteticamente una piccola opera d'arte) è stato illustrato dagli allievi di cucina; i vini locali abilmente presentati dagli allievi di sala. Molto interessante la degustazione dei vari formaggi di mucca, prodotti dal caseificio dell'azienda agricola "Cormezzano", nel Fivizzanese, esaltati da delicate composte di frutta e profumate mostarde preparate dagli allievi di cucina. Piacevole la conversazione a tavola: lo chef professor Paganini ha parlato dell'evoluzione della professione del cuoco, augurando agli allievi di cucina un futuro professionale da cuoci "veri". Il Delegato si è complimentato con gli studenti per l'impegno e la professionalità, e con i professori, bravi a trasmettere la passione per il loro lavoro.
(Ragna Engelbergs)

PISA

## PREMIATI GLI ALLIEVI DELL'ALBERGHIERO "G. MATTEOTTI"

Si è svolto, nella sede dell'istituto professionale statale alberghiero "G. Matteotti" di Pisa, l'incontro dedicato alla ricorrenza della cena ecumenica, elegante occasione istituzionale in cui tutti gli Accademici del mondo si ritrovano insieme in modo virtuale alla stessa mensa.
Nel corso della serata, alla presenza di Autorità e dei rappresentanti della stampa cittadina, il Delegato Franco Milli ha consegnato il decimo "Premio Delegazione di Pisa" (attestato e assegno di 750 euro) - istituito in accordo con l'Istituto Alberghiero ed elargito dalla Delegazione - al vincitore Mario Cardona per la preparazione "marioli ai tre formaggi", nella prova pratica con tema congruente con quello ecumenico: "La Cucina toscana del formaggio. Tradizione e innovazione". È stato assegnato, inoltre, un attestato ai primi tre classificati nella prova pratica; i certificati di partecipazione a tutti i ragazzi presenti erano stati consegnati in occasione della prova. Milli ha ricordato che il premio è stato di riferimento per molte manifestazioni simili intraprese successivamente da altre Delegazioni. Esso nasce per riaffermare la propria appartenenza a una Istituzione Culturale che ha come scopo primario la tutela e la diffusione della cultura gastronomica e della civiltà della tavola italiana attraverso le cucine regionali e le loro specificità, ma vuole altresì ribadire l'importanza di una formazione adeguata e di alto livello per una cucina di qualità.
Il Preside, professor Salvatore Caruso, ha voluto ricordare la crescita dell'Istituto in prestigio e qualità dell'insegnamento, sottolineando la partecipazione di tutti i docenti. Fattori percepiti anche dagli allievi, i quali, mentre si preparano a entrare nel mondo del lavoro, partecipano attivamente agli eventi della ristorazione sul territorio, benevolmente accolti dall'opinione pubblica della città.
Ecco il menu della cena, preparato in sede dalla "brigata di cucina" dei ragazzi dell'Istituto guidata e coordinata dal professor Pietro Vattiata: calice di benvenuto, con praline di formaggio e bignè di gorgonzola; flan di pecorino di fossa e pere su fonduta di parmigiano e tartufo; Marioli ai tre formaggi; filetto mignon in crosta di pecorino di paglia al Chianti, con misto di funghi e patate alla cenere; cheesecake alla ricotta e frutti rossi. (Mara Borsini)

MARCHE

PESARO-URBINO

## CONSEGNA DEL PREMIO "GIOVANNI NUVOLETTI"

La riunione conviviale è stata organizzata, in occasione della cena ecumenica, presso l'"Osteria della Peppa" in Fano, in quanto la patron, di comprovata professionalità, è sempre alla continua e incessante ricerca delle materie prime e dei prodotti che rappresentano le sane eccellenze del territorio. Rela-

tore di grande spessore dell'evento è stato il cultore, docente, consulente in enogastronomia della Regione Marche, Otello Renzi. Nella sua interessante relazione, ha illustrato l'uso del formaggio nell'antica Roma. Lo stesso Virgilio riporta che la razione giornaliera di "pecorino" dei legionari romani era di 27 grammi: il formaggio era destinato ai soldati in quanto dovevano essere in forza per dare il massimo nelle battaglie, mentre i patrizi si cibavano di cibi più leggeri e prelibati. Invero, il formaggio acquista interesse sulle tavole solo a partire dal Medioevo. A lungo ritenuti cibo da poveri, solo a partire dalla seconda metà del 1300 i prodotti caseari entrano a far parte dei piaceri della tavola. Il formaggio acquistò dignità, tanto da essere servito come pietanza alla mensa dei Papi, ai matrimoni delle famiglie nobili, che servivano bocconi di parmigiano. Il relatore si è quindi soffermato sui prodotti caseari locali, come la "casciotta d'Urbino", il formaggio tradizionale, plurisecolare, tipico e rappresentativo della Provincia di Pesaro e Urbino, che nel 1996 ha ottenuto il riconoscimento Dop.
La casciotta di Urbino è così riccamente diversa grazie ai pascoli intensivi e naturali che caratterizzano l'alimentazione degli ovini e dei bovini, che assieme forniscono il latte, rispettivamente nelle proporzioni del 70-80% e 20-30%. Renzi si è soffermato poi su altri prodotti caseari come il formaggio di fossa, uno dei più conosciuti e anche dibattuti a causa di un mercantilismo esasperato; per poi illustrare l'uso del formaggio nella cucina tradizionale e per finire con i migliori abbinamenti con i vini.
Il punto centrale della riunione conviviale è stata la consegna a Otello Renzi del premio "Giovanni Nuvoletti", "riservato a chi abbia contribuito in modo significativo alla conoscenza e valorizzazione della buona tavola tradizionale del proprio territorio". Il servizio puntuale ed efficiente ha concorso al successo dell'evento.
(Floro Bisello)

## UMBRIA

### FOLIGNO

### LE PREPARAZIONI DEI MAESTRI CASARI

In occasione della cena ecumenica, le Simpiosarche Carla Adanti e Claudia Valentini hanno organizzato, nel porticato del ristorante "Villa Roncalli" di Foligno, la realizzazione e caseificazione del formaggio "primo sale" con la presenza di maestri caseari che hanno trasformato il latte in formaggio davanti gli occhi attenti e curiosi degli Accademici.
Dal "primo sale", condito con l'olio nuovo umbro, è iniziata una cena strepitosa che ha visto protagonisti i formaggi del territorio, in perfetta sintonia con il tema della cena ecumenica, "i formaggi nella tradizione regionale".
È seguita una relazione delle Simpiosarche, con un breve *excursus* della storia dei formaggi in Umbria dall'anno 3000 a.C. fino ai nostri giorni, tenendo conto delle tradizioni regionali, delle diverse modalità di conservazione e di trasformazione dei prodotti caseari, dalle botti del Sagrantino alle fosse sotto terra.
Al resto ha pensato la mano sapiente di Luisa Scolastra, che ha proposto piatti perfettamente aderenti al tema della cena, come lo sformato con sedano nero di Trevi, i ravioli di ricotta e tartufo e una selezione di formaggi accompagnati da una polentina aromatizzata allo zafferano, dalla composta di mele e cannella, da marmellate di pomodori verdi con anice stellato e di cipolla rossa caramellata, da gelatina di uva e miele millefiori. A seguire, un sorbetto al limone e melagrana, e per finire una crostatina preparata con una mousse di ricotta, mele e amaretti. *Dulcis in fundo* con cioccolatini di lampone preparati da Ella.
I maestri caseari, ancora al lavoro, hanno donato agli Accademici ricottine freschissime, pronte al termine della cena ecumenica.

## VALLI DELL'ALTO TEVERE

### LA RICOTTA È UNA POESIA

La cena ecumenica della Delegazione, al ristorante "L'Antica Osteria" di Montone, è coincisa con la consegna del premio "Villani" all'azienda "Il Pastore", premiata per la ricotta e i suoi formaggi pecorini, protagonisti della serata. Vale la pena dedicare due parole all'incontro e alla "conoscenza" con la "ricotta del Pastore" e poi, come è arrivata a essere la prima della classe nella degustazione della serata. I coniugi Santina e Francesco Monni, assieme ai figli Antonello e Marianna, accolgono gli Accademici al "Podere del Papa" dove si trova l'azienda del Pastore, sulle colline circostanti Montone, il borgo di Fortebraccio sopra Umbertide e Città di Castello. Di fronte a un grande focolare che racconta dell'origine della casa, convento del XVI secolo, illustrano la loro produzione, i metodi e i segreti. Alla domanda "Santina ci parli della sua ricotta", con un sorriso smagliante, dà una risposta splendida: "La ricotta è una poesia", non un segreto o un procedimento particolare. "È solo il frutto di un'esperienza e di una sensibilità che mio marito ha appreso dai suoi genitori e ancor prima dai suoi nonni e che ora, con amore e maestria, tramanda al figlio Antonello.
A lui basta solo il profumo del latte per sapere che ricotta sarà e quale temperatura raggiungere di conseguenza affinché i candidi fiocchi incomincino ad affiorare". Da qui si evince

che la ricotta non è un prodotto di difficile esecuzione eppure non tutte le ricotte sono uguali. Quella di Francesco è un tripudio di profumi e sapori dovuti all'esperienza e all'amore col quale ogni mattina, con qualsiasi tempo e in qualsiasi condizione, si appronta al suo lavoro. L'azienda non conosce tempi morti, vacanze, feste: tenere le pecore al pascolo, mungerle, preparare i formaggi e farli stagionare e poi i vari mercatini che Santina segue personalmente nella vallata, fanno sì che questo sia un lavoro continuo e faticoso, ma la carta vincente sta proprio nel rimanere il più possibile un'azienda a conduzione familiare dove si punta più alla qualità che non alla quantità: è difficile oggigiorno trovare "perle" sempre più rare. In questo senso è arrivato il prestigioso premio "Dino Villani", consegnato nella riunione conviviale della cena ecumenica: con la ricotta si è voluto premiare oltre l'importanza della tradizione, anche la difficoltà, sempre più accentuata, che questa attività comporta in un mondo che corre veloce ed è sempre più tecnologico.
(V. L., M. P.)

## LAZIO

### LATINA

### ECUMENICA DA BENITO

Per lo svolgimento della cena ecumenica di quest'anno, la Delegazione si è recata nel noto ristorante "Benito al Bosco" di Velletri. Lo chef stellato Benito Morelli è un importante esponente della ristorazione laziale e anche di quella nazionale, in quanto chiamato a presentare la cucina italiana in occasione dei grandi pranzi di Stato. Ai tavoli del suo ristorante si sono seduti tanti uomini di cultura e di spettacolo; ne è testimonianza la galleria di ospiti famosi, nelle foto esposte all'ingresso. Il successo della sua cucina sta nell'impegno che egli profonde nel seguire personalmente la preparazione dei piatti, con ingredienti che devono essere di elevata qualità (l'olio utilizzato è quello del suo oliveto), e inoltre nella calorosa accoglienza con cui riceve gli ospiti, nella cortesia e disponibilità del servizio di sala.
Agli Accademici, seduti attorno al tavolo imperiale, con al centro una composizione a festone di rose, sono stati presentati i piatti del menu, descritti dal Simposiarca Vice Delegato Pietro Bianchi, all'insegna del tema dell'anno: "L'uso dei formaggi nella cucina della tradizione regionale". Servita a tavola una fragrante parmigiana di melanzane, la cui origine è rivendicata da varie regioni italiane, nelle antiche ricette con solo pecorino, oggi con l'aggiunta di parmigiano reggiano per addolcire il sapido pecorino romano. Nell'uso napoletano viene aggiunta anche la mozzarella. È seguito il "risotto alle due zucche, radicchio, parmigiano e provola", che Benito realizza con sapiente bravura. L'uso della provola nei risotti e nelle minestre è tipico del territorio laziale e campano. La provola, formaggio a pasta filata realizzato con latte vaccino, a volte anche con latte caprino e bufalino, ha un sapore delicato e si usa nei primi con i vegetali: famosa e popolare la ricetta napoletana della "pasta con patate e provola". Nei "tagliolini cacio e pepe", il pecorino romano ha espresso tutta la sua saporita corposità, merito di Benito che sa realizzare alla perfezione questa centenaria ricetta romana. Una nota particolare per i vini serviti sotto la regia di Roberto, figlio di Benito, sommelier di grande professionalità: Rosso Antani 2014 (Cantina Tognazza, Velletri); Cabernet conservato sei mesi in barrique di rovere e tre mesi con affinamento in bottiglia; Prosecco e Spumante (Cantina Foss Marai, Valdobbiadene).
(Pietro Bianchi,
Gian Luigi Chizzoni)

## ABRUZZO

### CHIETI

### TRE MOMENTI FORTI E UN RINTOCCO SPECIALE

In un moto perpetuo alla ricerca della perfezione, la Delegazione ha organizzato la cena ecumenica curando ogni particolare. Attorno al tavolo imperiale allestito negli eleganti locali del ristorante "Villa Maiella" di Guardiagrele della famiglia Tinari, Accademici, postulanti e ospiti hanno vissuto una serata memorabile. Momenti forti sono stati quello dell'attesa, ricca di cordialità e scandita da una serie di sapori e colori grazie a vere squisitezze; quello del sorprendente menu, a forma di caciotta, con un'immagine dall'effetto tridimensionale, elaborata dall'Accademico Gerardo Di Cola. Seguendo il tema ecumenico, Peppino e Angela Tinari, col figlio Arcangelo, hanno preparato una serie di prelibatezze avendo al fianco, per la scelta dei vini, il supporto dell'altro figliolo, Pascal, brillante sommelier. Lo scrigno a forma di cacio ha dato il nome ai sapori gustati nell'attesa e a quelli che troneggiavano nei piatti: "bacio al cacio"; "crispy-cheese", formaggio scottadito, e la lievitazione, simile a una spugna, di capra e pecorino, seguiti a tavola da cicoria pecorino e cozze; gnocco di patate Cicero e castelmagno Dop; spaghetto cacio e pepe; uovo e caciocavallo e pera farcita con ricotta e caramello all'arancia. I singoli Consultori hanno presentato i piatti descrivendone l'accurata preparazione capace di legare in modo mirabile i vari ingredienti, tra i quali il formaggio di turno ha fatto la parte del leone. Il dolce è stato addirittura presentato con un sonetto.
Il terzo momento forte è stato quello della relazione sul tema della serata da parte di Angela Di Crescenzo Tinari, regina della cucina del ristorante, la quale ha raccontato, con grande efficacia, la sua vicenda personale. Nata in Svizzera, ha avuto con i formaggi esperienze conosci-

tive e culturali: sin dalla prima infanzia, la portavano a vedere come si facevano i formaggi. Divenne cuoca per amore di Peppino, iniziando a lavorare in cucina dopo aver messo in piedi il ristorante che è ancora lì, anche se ora è molto cresciuto. Ha spiegato, inoltre, come usa trattare i formaggi in cucina, prediligendo quelli meno stagionati; ha svelato i segreti sul loro uso, sulla loro conservazione e anche su quelle piccole differenze che la distinguono dal marito Peppino e dal figlio Arcangelo. Nella scelta e nell'utilizzo di un formaggio c'è il segno dell'unicità di un grande cuoco.
Al termine di una riunione conviviale senza difetti, nessuno ha fatto caso a una piccolissima nota triste, pur ben celata dal sorriso del Delegato, Mimmo D'Alessio. La sua mano, infatti, sapeva che la scampanellata con la quale si concludeva la cena era unica: aveva appena scritto le poche righe con le quali aveva rimesso il proprio incarico di servizio al Presidente Petroni.
(Maurizio Adezio)

L'AQUILA

## TERRA DI PASTORI

Stupore, curiosità, emozione ha suscitato, nella sala del convito, la presenza della pastora Rosetta Germano che, in una grande pentola, il "callaro", ha dato in diretta la dimostrazione di come si producono la cagliata, il formaggio primo sale e infine la ricotta. Rosetta è di Castel del Monte, antico borgo alle pendici del Gran Sasso, dove si produce il pecorino canestrato Dop, paese da cui parte il tratturo magno che collega le montagne abruzzesi al Tavoliere della Puglia e che per millenni è stato via di transumanza, un "erbal fiume silente" lungo il quale i pastori, come racconta D'Annunzio "lasciano gli stazzi e vanno verso il mare". Inoltre, come ha sottolineato l'archeologo Fabio Redi, invitato a intervenire dal Delegato Demetrio Moretti, Castel del Monte è storicamente interessante poiché si colloca in un luogo che conserva tracce insediative antichissime. Sul "Colle della battaglia", adiacente a Castel del Monte, sono presenti resti di una cinta muraria italica; nella pianura sottostante, denominata Piana San Marco, quelli di una villa e di un tempio romano, oltre a resti di un monastero risalente all'Alto Medioevo. Sicuramente in questi luoghi da sempre si è esercitata la pastorizia e l'arte casearia affonda le sue radici nell'antichità. Il Delegato, che ha preparato questo interessante evento per gli Accademici aquilani convenuti al ristorante "Osteria della Posta" di Poggio Picenze, per l'annuale cena ecumenica, ha introdotto poi l'interessante relazione tenuta dalla dottoressa Dalinda Rossi, specializzata in Scienze e tecnologie alimentari, dal titolo "Il formaggio fra tradizione e innovazione". Il menu scelto in collaborazione con il patron del locale Stefano Cardelli, attento ricercatore e interprete della civiltà del territorio, ha presentato piatti tradizionali dell'Abruzzo aquilano, una terra con una forte vocazione pastorale. Tipica ricetta dei pastori sono stati i "brodusiji" con la ricotta. Il pastore che trascorreva lunghi mesi con le sue greggi nei pascoli di alta quota, aveva a disposizione pochi alimenti e tra questi c'erano il guanciale stagionato e la ricotta fresca, che sono diventati il condimento ideale per piccoli frammenti di pasta ottenuti intridendo la farina con l'acqua di sorgente.
Gli Accademici hanno trascorso una piacevole serata, consapevoli di aver offerto un contributo a un territorio che possiede, anche a livello gastronomico, prodotti di eccellenza, veri tesori che meritano di essere ulteriormente protetti e valorizzati.
(Rosaria Pollina,
Enrico Storelli)

MOLISE

ISERNIA

## LA TRECCIA DELL'INCORONATA

La Delegazione si è riunita ad Agnone presso un caseificio, sede ideale per l'argomento della cena ecumenica che seguirà. Hanno avuto la possibilità di sfogliare interessanti diapositive che raccontano la produzione del formaggio nelle varie tappe della lavorazione, la sua valenza culturale per i molti aspetti di suggestione e di didattica, le forme, i gesti, la ripetitività, la ritualità. Ecco così la creazione di un alimento dalle tante forme, dolce o piccante, delicato o forte, morbido o duro. Si dice che quella di fare formaggi sia un'arte, ma realizzare le paste filate è sicuramente roba da artisti. Gli Accademici assistono alla messa in atto di un manufatto rituale della festa della Madonna dell'Incoronata: la caratteristica treccia, un intreccio multiplo esteticamente interessante e dal gusto delicato; superato il limite della festa, a Santa Croce di Magliano (Campobasso), grazie a giovani imprenditori, questa treccia ora si trova in produzione sempre. Con la lavorazione della pasta filata si modellano anche piccole sculture, animaletti, pupazzetti per i bambini. Ne lavora alcuni l'esperto casaro, mostrando cosa si può creare con l'amore e l'esperienza di una vita dedicata ai prodotti caseari: caciocavallo, stracciata, scamorza, burrito, nati quando il passaggio dalla pastorizia ovina all'allevamento bovino ha permesso una gran varietà di forme e arricchito tante ricette. Grandi chef stanno scoprendo prelibati prodotti come la manteca molisana, recentemente molto richiesta per la ricchezza dell'aroma profuso dal burro in essa contenuto. Scendono gli dei dall'Olimpo per comprovare la potenza di quanto dà il buon latte: con questo la nutrice fece crescere Giove permettendogli di diventare il più forte degli dei; Polifemo, pastore di pecore, già lo cagliava per farne formaggio. Tanti aneddoti dimostrano l'importanza nell'alimentazione di quello che indiscutibilmente è ricchezza del Molise e di tutta

l'Italia con i suoi tanti aspetti, forme e profumi.
Parlare del formaggio, prodotto da incontaminati pascoli, ingrediente essenziale delle ricette del territorio è stato un brillante argomento trattato nelle sue tante sfaccettature dal professor Giampaolo Colavita, il quale, con il supporto di diapositive, ha portato nel mondo della sua realizzazione; dalla Delegata Giovanna M. Maj che ha ricordato piatti con i prodotti caseari molisani più apprezzati e più utilizzati; dalla giovane dottoressa Maria Antonietta Palladino che mantiene nel suo caseificio l'antica manifattura della treccia dell'Incoronata; dal Vice Delegato Giovanni Di Nucci che sottolinea l'importanza del latte e derivati nell'alimentazione umana. (Maria Cristina Carbonelli di Letino)

## CAMPANIA

NAPOLI-CAPRI

### CUCINA D'AUTORE DA "MIMÌ ALLA FERROVIA"

Splendida la cena ecumenica che la Delegazione, a ranghi pressoché completi, ha celebrato negli accoglienti ed eleganti locali dello storico ristorante dell'inossidabile Michele Giugliano senior, "Mimì alla ferrovia". Menu ecumenico attentamente studiato da Santa Di Salvo, Simposiarca della serata, e magistralmente eseguito dalla squadra guidata da Salvatore, figlio del patron, che firma da anni una cucina d'autore, squisitamente bilanciata fra tradizione e innovazione, facendo esclusivamente uso dei migliori prodotti locali. Dopo un ricco benvenuto, costituito da ricottine fresche di bufala con confettura di pomodoro, mozzarella in carrozza e lo straordinario peperone imbottito di fiordilatte e scamorza, onore e vanto del locale, un innovativo raviolo ripieno di caciocavallo di bufala e mela annurca, salsa di alici di Cetara, noci e basilico. Un salto indietro alle origini con "'O doje allattante", ossia spaghetti conditi esclusivamente con caciocavallo e pepe: per intendersi, quelli che nell'iconografia tradizionale i lazzari mangiavano prendendoli con le dita e facendoseli scivolare in bocca. Per fortuna, gli Accademici erano armati di eccellenti forchette. Piuttosto che proseguire con secondi piatti nei quali il formaggio avrebbe, di fatto, avuto un ruolo secondario, la Delegazione ha preferito affidarsi al gusto puro di un tagliere di caciocavalli e pecorini locali: accompagnati da marmellate della casa e pane a legna, carmasciano, pecorino irpino e un formicoso di nuova concezione hanno tenuto desta l'attenzione dei commensali durante le pur succinte relazioni sul tema ecumenico. Unica concessione agli Accademici più golosi, le tradizionali quanto deliziose sfogliatelline ricce.

## PUGLIA

ALTAMURA

### IL LATTE PROFUMA DI ERBE AROMATICHE

La Delegazione si è riunita presso "I Luoghi di Pitti", nella suggestiva *location* dell'ipogeo, per il tradizionale appuntamento annuale con la cena ecumenica. Tema dell'incontro "L'uso dei formaggi nella cucina tradizionale regionale", magistralmente condotto dall'Accademico Ferdinando Mirizzi che ha tracciato un sapiente *excursus* storico e culturale sull'allevamento ovino nella zona dell'Alta Murgia. In queste zone, infatti, nei rocciosi pascoli murgiani, esiste una razza autoctona di pecora altamurana, recentemente incrociata con razze più lattifere, che garantisce anche una notevole quantità di lana "moscia", utilizzata per il riempimento dei materassi. Quanto al latte, esso è particolarmente apprezzato grazie alla diffusione nel territorio di pregiate erbe aromatiche, quali il timo, il serpillo, la mentuccia e il finocchietto selvatico. Dalla sua lavorazione deriva un formaggio pecorino dal sapore forte, con pasta giallastra e crosta bruna, frutto di un'antica esperienza pastorale. Rassodato in canestri di giunco, esso viene salato e rivoltato periodicamente in appositi ambienti, ampi e areati, dove rimane a stagionare per uno o due anni. Il pecorino è utilizzato fresco, quando è ancora bianco, dolce e morbido, o grattugiato, come condimento. È ottimo come companatico ed è usato nei ripieni di pizze rustiche e nelle gratinature, anche accostato al pesce. Un tempo, grazie a un errato processo di fermentazione, alcune forme di pecorino si ammorbidivano favorendo la formazione di vermetti commestibili, dando origine a un prodotto apprezzato da molti coraggiosi intenditori (formaggio "punde"). La ricotta di pecora delle Murge, ultimo frutto della cagliata, un tempo conservata in "fuscelli" di vimini, ha una consistenza cremosa e, grazie alla sua versatilità, è utilizzata in preparazioni sia dolci sia salate. La ricotta non consumata viene trasformata, mediante una lunga lavorazione, in "ricotta forte", dal sapore intenso e piccante e accompagna panzerotti, frittelle e bruschette. La delicatissima "giuncata", primo frutto della cagliata, viene raccolta in piccoli contenitori di giunco e si mangia al naturale o con l'aggiunta di un po' di zucchero, soprattutto nel periodo dell'Ascensione. Tipica della zona è anche la scamorza, a pasta filata, realizzata con latte di pecora o misto o vaccino, da consumare fresca oppure grigliata o in padella con uova e salsiccia soffritta. La preziosa "manteca", invece, ha la forma di una scamorza ma racchiude al suo interno un prezioso ripieno di burro. Molto usati nel territorio anche prodotti caseari ottenuti da latte bovino: mozzarelle, bocconcini, ciliegine, stracciatella, burrate e trecce.
La serata si è conclusa con una cena a tema, a base di prodotti del territorio, che prevedeva: crostini caldi con manteca; sformato di verdura cardoncella con canestrato podolico; raviolone in farcia di burrata e pomodori al sole con salsa ai funghi cardoncelli e fiori di

zucca; *robespierre* di manzo con rucola e lamelle di primo sale; pastiera di ricotta con confettura di mele cotogne. (Immacolata Portoghese Stigliano)

## SICILIA

### CALTANISSETTA

### DA POLIFEMO A OGGI

Uno dei formaggi Dop regionali, il pecorino siciliano, è il più antico d'Europa; la sua origine, infatti, si fa risalire addirittura al mito: "Fa cagliare metà del latte e lo depone in canestri intrecciati", raccontava Omero (IX secolo a.C.) nell'*Odissea*, quando Ulisse incontrò il ciclope Polifemo, descritto a mungere le pecore e a produrre pecorino siciliano. Tra mito e storia. La Delegazione, guidata dalla Delegata Cinzia Militello, ha organizzato la cena ecumenica presso l'agriturismo "Terra delle Antiche Solfare", in territorio di San Cataldo. Ha introdotto l'Accademico Guglielmo Vassallo, Simposiarca della serata insieme con il Vice Delegato Pierluigi Assennato. "Tralasciando il mito - ha detto tra l'altro Vassallo -, già Pindaro considera la Sicilia 'terra ricca di armenti', quindi ricca di formaggi, ricotte, lana, e anche Archestrato di Gela, nel IV secolo a.C., descrive i caci di Sicilia come prodotti rinomati e richiesti pure in Grecia. Aristotele fa anche riferimento alla cagliatura del latte: "il latte si fa rapprendere con lattice di fico o con presame. Si imbeve un po' di lana con succo di fico, si ribagna con poco latte; questa lana messa nel latte lo fa rapprendere". Oggi, in Sicilia, ben 34 tipi di formaggi meritano attenzione. Alcuni sono stati protagonisti della cena ecumenica, introdotti

e illustrati da Luca Cammarata, produttore di formaggio caprino di eccellenza. (Cinzia Militello)

### ENNA

### SERATA LETTERARIO-CASEARIA

Il tema della cena ecumenica ha appassionato gli Accademici ennesi che in gran numero si sono ritrovati nella masseria "Capitone" delle famiglie Valvo e Savarese, titolari dell'omonimo caseificio che produce il piacentino ennese Dop, tipico formaggio manipolato a freddo da latte ovino, proveniente esclusivamente dai pascoli dell'Ennese. Capitone è un'incantevole oasi naturale posta a 800 metri di quota, al confine con la Selva Pergusina che da lì scende sino a raggiungere le sponde del mitico lago Pergusa. Nella masseria si cucinano e vengono serviti prevalentemente i prodotti dall'azienda, come il suino nero allevato allo stato brado. Un calice di bollicine, sorseggiato tra formaggi esposti in sala per essere ammirati, ha accolto gli Accademici per una breve presentazione delle eccellenze aziendali. Serata letterario-casearia, organizzata da due raffinati Accademici quali Toti Tudisco e Rocco Lombardo. Il rintocco della campana ha dato inizio alla cena ecumenica e il Delegato Rosario Pellegrino ha introdotto il tema del convivio e ha consegnato agli Accademici lo splendido libro *L'uso dei formaggi nella cucina della tradizione regionale*. Rocco, con il consueto garbo, ha presentato la sua ultima fatica letteraria, una raffinata ricerca sui formaggi siciliani, e su quelli locali in particolare, raccolta in un prezioso volumetto, edito anche con gli auspici della Delegazione, donato poi ai commensali. Convivio letterario-caseario ricco di spunti e ricordi di altre esperienze conviviali agresti raccontate tra la partecipazione divertita di tutti. Menu rigorosamente incentrato sui formaggi di produzione dell'azienda, affidato alla cucina della stessa che ha realizzato le pietanze portate in tavola. Giudizi finali orientati verso la sufficienza. Apprezzati particolarmente la ricottina servita con l'antipasto, il cannolo e i "pittiddi", tipica frittella di pasta, realizzata nella duplice versione, salata con l'antipasto e dolce con il dessert. Attento il servizio e cortese l'accoglienza dei gestori. (Saro Pellegrino)

### GELA

### LE DOP SICILIANE NEL PIATTO

La Delegazione si è riunita per il tradizionale appuntamento della riunione conviviale ecumenica presso il ristorante "Cusinato", che le ha riservato l'intera sala. Dopo l'introduzione della Delegata Concetta Battaglia, il Simposiarca, l'Accademico Gualtiero Cataldo, ha trattato il tema dell'anno soffermandosi dapprima sui criteri di classificazione dei formaggi e successivamente sulla tutela normativa e i criteri per il riconoscimento di Dop e Pat. In particolare, in Sicilia, vi sono quattro formaggi a denominazione d'origine protetta: pecorino, piacentinu ennese, ragusano, vastedda del Belice. Il pecorino siciliano rappresenta, secondo molti, il formaggio più antico d'Europa. Nel IX libro dell'*Odissea* si narra dell'incontro, avvenuto proprio in Sicilia, di Ulisse col pastore Polifemo e il testo descrive la razionalità dell'allevamento: "Dal peso dei caci i graticci piegavano; c'eran steccati per gli agnelli e i capretti, e ogni età era separata e chiusa" e il processo di caseificazione: "E subito cagliò una metà del candido latte e, rappreso, lo mise nei canestrelli intrecciati".
Nel IV secolo a. C. Aristotele, nella sua *Storia degli animali*, annota che: "in Sicilia mescolano al latte ovino il caprino, e così fanno ovunque; quello è molto grasso. Esso si rapprende facilmente".
Il pecorino fu anche il primo dei formaggi siciliani a ricevere nel 1955, tutela normativa, che ne riconobbe, unitamente a soli altri 5 formaggi, la denominazione d'origine.
Esistono poi i formaggi riconosciuti prodotti agroalimentari tradizionali, il cui requisito è quello di essere ottenuti con metodi di lavorazione, conservazione e stagionatura consolidati nel tempo, omogenei per tutto il territorio interessato, secondo regole tradizionali, per un periodo non inferiore ai ven-

ticinque anni. L'elenco dei Pat viene aggiornato annualmente e, nel luglio 2017, per la regione Sicilia sono stati inclusi 26 formaggi.
La terza e più ampia parte della relazione ha approfondito le peculiarità locali nella preparazione, tradizionale e attuale, di pietanze con formaggi le cui modalità sono frutto di tradizione, innovazione e attenzione alle esigenze di una cucina *light*.
Nelle diverse portate, ognuna abbinata a un vino tipico, sono stati volutamente utilizzati tutti e quattro i formaggi Dop siciliani, e anche alcuni dei formaggi Pat, reperiti nei diversi luoghi di produzione.

RAGUSA

## IL RAGUSANO ANCHE IN UN INTRIGANTE GELATO

Si è tenuta al ristorante "Majore" di Chiaramonte la consueta cena ecumenica che quest'anno ha visto proporre il tema dei formaggi nella tradizione regionale.
Il patron Salvatore La Terra Majore, proprietario e anima del locale, già insignito del premio "Nuvoletti" e della qualifica di "Buona Tavola" della tradizione, ha proposto un menu ricco di spunti riguardanti il tema della serata.
Aperitivo, servito nella cantina del ristorante, a base di gran parte dei formaggi siciliani accompagnati da spremuta di melagrana e Saint German; Firriato e salumi prodotti da maiali ragusani; pane di semola di grani duri autoctoni con ragusano Dop e olio di Chiaramonte "Zahara" 2017.
Si è proseguito con: arancina con tuma e pistacchi di Bronte; "mpigghiulata" con ricotta e ragusano Dop semistagionato; cosciotto di maiale su fonduta di pecorino e tartufo nero. Per quanto riguarda il dolce, c'è da evidenziare un intervento del maestro Vincenzo Dipasquale, pasticciere ragusano già premiato dall'Accademia, che ha proposto un inedito quanto intrigante "gelato al ragusano Dop con cremoso alla pera", assai apprezzato dai commensali.
La cena è stata molto gradita dagli Accademici ragusani e Salvatore La Terra è stato accolto da una plebiscitaria ovazione al termine della riunione conviviale. (Vittorio Sartorio)

SARDEGNA

SASSARI

## CELEBRATO L'ALIMENTO PRINCIPE DELLA SARDEGNA

Il "Vecchio Mulino" è un luogo in cui la cultura si declina, soprattutto, attraverso il cibo, ma non solo. In questo locale, musica e spettacolo si mischiano con la cucina della tradizione in un piacevole connubio di cui gli Accademici hanno goduto in occasione della cena ecumenica.
Il ristorante si trova nel dedalo di vicoli del centro storico, in quello che fu un vecchio frantoio, la cui struttura è ancora ben leggibile nei locali, sapientemente adattati da Anna Spano e Andrea Scotto. Un luogo ideale per una cena ecumenica che celebra l'alimento principe della Sardegna e, in particolare, del territorio: il formaggio. Con tali premesse si è iniziato senza indugi con una selezione di 6 formaggi tipici del Nord-Sardegna, sapientemente introdotti da una dotta relazione del Simposiarca Roberto Furesi (insieme a Giacomo Oggiano) e da Pinuccio Mangatia, *maître fromager* di consumata esperienza, originario di Osilo, vicino villaggio medievale famoso per i suoi pecorini e per le sublimi ricotte.
La sequenza è iniziata con due pecorini semistagionati, uno di Osilo e l'altro della Nurra, sapido ma di delicati sentori di macchia prossima al mare, rispettati ed esaltati dal Torbato spumante brut. In crescendo di struttura, un pecorino di Osilo con stagionatura di 12 mesi e un grande fiore sardo Dop, a latte crudo e pasta cruda, con lunga stagionatura, tipico della Barbagia, domato da un corposo vino Cagnulari. Non poteva mancare una ricotta di pecora affumicata (mustia) di Osilo e un pecorino erborinato, l'ovinsard, che potrebbe competere con i più celebrati roquefort. Sul versante dei vaccini, un "casizzolu del Montiferru", formaggio da latte di mucche sardo-modicane, a pasta filata, di media stagionatura, che ha incantato con la sua cremosità.
Due primi della tradizione, dove il formaggio non si riduce a mero condimento: una varietà tradizionale di pasta ripiena, culurgiones di origine ogliastrina e una squisita variante della zuppa cuata di origine gallurese. Saporito e di gran struttura il filetto di bue rosso all'ovinsard, abbinato a un Cagnulari 2014 (Tenute Parpinello). Molto buone le mini seadas al miele (ravioli dolci fritti ripieni di formaggio pecorino fresco) e le formaggelle di Osilo, accompagnate da un grande Moscato (Confraternita del Moscato di Sorso-Sennori).
Molto gradevole l'atmosfera impreziosita dalle canzoni a "chiterra sarda" di Matteo Dore, giovane produttore di formaggi e ricotte di Osilo, che oltre alla musica ha regalato le sensazioni affumicate della sua ricotta.

EUROPA

GERMANIA

FRANCOFORTE

## IL PARMIGIANO RE

Nonostante il nome tedesco, il ristorante "Die Zwei" vanta una lunga e consolidata tradizione nella gastronomia italiana a Francoforte e dintorni. Lo chef Cristofaro Amodeo, che in passato è stato uno dei pochi cuochi italiani "stellati" in Germania, da qualche anno ha deciso di dedicarsi a nuovi percorsi gastronomici che valorizzino i sapori e i prodotti della sua terra d'origine, la Calabria.
La sfida del tema dell'anno, "I formaggi nella cucina della tradizione regionale italiana", non l'ha spaventato, anzi ha proposto un'interessante avventura gastronomica all'interno dei prodotti caseari del Bel Paese, attraverso un viaggio da Sud a Nord, presentando piatti molto vari, in ognuno dei quali il prodotto caseario diverso attribuiva una nota specifica rimandando alla regione d'origine. Il re dei formaggi italiani, dove era? Al parmigiano è stato destinato un posto d'onore. Non è stato infatti assaggiato o degustato materialmente ma ha accompagnato, virtualmente, riempiendo le pause fra una portata e l'altra.
Lo scrittore e giornalista Paolo Brogi ha presentato il suo saggio dedicato al "cacio di Parma", *Il Parmigiano Re. Grandi scrittori per un grande formaggio.* In esso lo scrittore si domanda quale sia

il sottile filo che unisce, dal Medioevo al 1800 russo e a quello anglosassone, tre grandi maestri della letteratura come Boccaccio, Tolstoj e Stevenson. Dal *Decamerone* ad *Anna Karenina* sino a *L'isola del tesoro*, l'ingrediente eccellente, il *testimonial* alimentare dei tre significativi capolavori della letteratura mondiale è, incredibilmente, il formaggio italiano più famoso nel mondo, il parmigiano reggiano. Molto più che semplici citazioni, tre grandi opere che rinviano a una sorta di appartenenza alimentare inaspettata quanto suggestiva della letteratura di ogni tempo. Già, ma perché tre grandi autori hanno scelto il parmigiano come *testimonial* dei loro capolavori? Ne è nata una *spy-story* letterario culinaria di grande interesse, che Paolo Brogi ha cercato di svelare, coinvolgendo gli ospiti intervenuti alla cena ecumenica. Sicuramente, però, una scaglietta di parmigiano, non sarebbe stata rifiutata!
(Laura Melara-Dürbeck)

te "L'Adesso", che ha già avuto modo di ospitare più di una riunione conviviale, ha accolto un consistente gruppo di amici ed estimatori della Delegazione. L'apprezzato chef Leonardo Fumarola, già insignito con il prestigioso piatto d'argento, ha preparato un menu appositamente incentrato sull'esaltazione del grande protagonista di quest'anno accademico; poche portate leggere e sfiziose per non distogliere l'attenzione dal formaggio. Non è stato solo questo ingrediente il piatto forte della serata, perché il grande asso nella manica per l'occasione è stata la presenza di un oratore d'eccezione. Si tratta di Marcelo Lizziero, proprietario di Cabaña Blancas, il più grande fabbricante argentino di formaggi gourmet. Chi meglio di lui avrebbe potuto intrattenere con interessanti dettagli e curiosità sul mondo caseario? Lizziero, medico veterinario, ha da sempre transitato nell'ambiente dell'industria agroalimentare come esperto nella produzione di derivati animali, fino a sbarcare nel 1992 a Cabañas Piedras Blancas per focalizzarsi sulla produzione e l'elaborazione di latte e derivati. Avendo già partecipato alla precedente riunione conviviale, entusiasmato dallo spirito accademico, è stato ben contento di poter condividere le sue perle di saggezza, data da anni di esperienza sul campo, e di offrire questa ricca degustazione dei prodotti della sua azienda.
Appagati dai piaceri per il palato e dalla dilettevole compagnia, gli Accademici hanno dichiarato all'unanimità l'ottima riuscita della serata.

di benvenuto: formaggio crotonese, provola silana, fiori di zucca con ricotta, frittelle di granchio, serviti con un ottimo Prosecco. Due i primi: risotto con funghi porcini e parmigiano e scialatielli con cime di rapa, salsiccia piccante e ricotta silana; due secondi: involtini di sogliola al limone e costoletta di maiale antica Calabria con peperoni piccanti e formaggio crotonese. Per dessert, un ottimo cannolo di mandorle. Tutto giudicato al di sopra delle aspettative.
All'inizio della serata, il Delegato Carlo Porcaro ha ricordato la riunione inaugurale di 20 anni fa, introducendo molti degli Accademici fondatori, tra i quali Frank Zinna che ha voluto ringraziare tutti gli Accademici presenti e passati per il loro entusiasmo nell'osservare e rispettare i principi accademici.
Sabina Porcaro ha chiesto un minuto di silenzio per onorare la memoria degli Accademici defunti e ha poi pregato Dio di benedire i partecipanti a questa memorabile riunione. La Simposiarca Maria Muscarella ha presentato un'esauriente e interessante storia dei formaggi, dal loro leggendario inizio di 8.000 anni fa fino ai nostri giorni con tante varietà speciali da soddisfare tutti i gusti.
Al tocco finale della campana, un entusiastico applauso di ringraziamento allo chef Tony Grande e al manager Salvatore Le Rose. (Carlo Porcaro)

## NEL MONDO

### ARGENTINA

BUENOS AIRES

#### FIDATE CONOSCENZE E NUOVI INCONTRI

In occasione della cena ecumenica, la Delegazione ha deciso di sperimentare una produttiva collaborazione tra vecchie e fidate conoscenze e nuovi interessanti incontri. Il ristoran-

### STATI UNITI D'AMERICA

NEW JERSEY

#### UN'OCCASIONE SPECIALE PER FESTEGGIARE IL VENTENNALE

Serata veramente memorabile, con la celebrazione di un doppio evento: la cena ecumenica e il ventennale della Delegazione. Il ristorante "Il Capriccio" di Tony Grande si è dimostrato all'altezza dell'occasione, offrendo un menu caratteristico della cucina calabrese. Cominciando dagli stuzzichini

## PIEMONTE

### PINEROLO
*17 novembre 2017*

*Ristorante "Locanda dell'Antica Lucerna" di Marco Lussiana, anche in cucina. ●Via Armando Diaz 54, Luserna San Giovanni (Torino); ☎012/190751; info@anticalucerna.it, www.anticalucerna.it; coperti 35+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie gennaio; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.*

**Le vivande servite:** millefoglie di caprino e gelatina di pere e zafferano; terrina di patate e mustardela con riduzione di Passito; gnocchi di patate di montagna e barbabietola rossa con bagna cauda leggera; coscia di faraona glassata alle castagne e miele; bavarese di cachi e Whisky torbato.

**I vini in tavola:** Spumante metodo classico (Deltetto); Dolcetto (Anna Maria Abbona); Malvasia (Pellegrino).

**Commenti:** A una quindicina di chilometri da Pinerolo, in un piccolo comune della Val Pellice, Marco Lussiana, allievo di cuochi che hanno scritto la storia di questi luoghi, poco più di tre anni fa ha aperto un accogliente ristorante in un edificio del centro storico che un tempo ospitava l'asilo. I piatti di Lussiana sono ancorati alla tradizione valligiana, sapientemente aggiornata. Apprezzata dai commensali la mustardela con patate, presentata in maniera elegante e arricchita con la riduzione di Passito per garantire un bel contrasto di sapori. Presenti nei piatti tutti i profumi e i colori dell'autunno che, se dovessimo muovere un'osservazione, forse il cuoco ha utilizzato qualche volta con eccessiva generosità. In ogni caso il risultato finale è stato convincente, suggerito anche dall'impegno di Marco a non essere banale, talvolta originale, mai stravagante. Interessante la carta dei vini. Decisamente positivo il rapporto qualità-prezzo.

## LIGURIA

### ALBENGA E DEL PONENTE LIGURE
*5 ottobre 2017*

*Ristorante "Gin" di Marino Fenocchio, in cucina Rosa Fenocchio. ●Via Pennavaire 99, Castelbianco (Savona); ☎0182/77001, cell. 334/1705593; coperti 35+15 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.*

**Le vivande servite:** tonno di coniglio con brunoise di verdure, sformato di zucchine trombette di Albenga con fonduta di stracchino; maltagliati di grano saraceno, pomodoro cuore di bue basilico fresco e ricotta salata; capocollo con prugne, cipollotti di Tropea ed erbe aromatiche su letto di mele; bianco mangiare con frutti di bosco.

**I vini in tavola:** Pinot Bianco Zuc di Volpe 2015 (Volpe Pasini); Sudtirol Lagrein 2016; Sudtirol Rosen Muskateller 2015 Abtei Muri (entrambi Muri Gries).

**Commenti:** In un albergo-ristorante che dal 1900 ospita i viandanti e i gastronomi, la Delegazione ha organizzato una riunione conviviale che sa di entroterra: una cucina che utilizza materie prime di qualità in modo intelligente e innovativo, dimostrando armonia di sapori e colori. Le ricette presentate hanno riscosso unanime apprezzamento. Eccellenti lo sformato e il capocollo. Buonissimo il resto del menu. Ottimi i vini. Eccellente il servizio, curato personalmente dal titolare Marino e da sua figlia. Un luogo dove tornare e da consigliare a occhi chiusi.

### SAVONA
*19 novembre 2017*

*Ristorante "Dinuovo da Mario" di Roberto Tei, Stefano Vassallo, in cucina Franca Lazzarino, Hyseni Gezim. ●Corso Bigliati 70, Albissola Marina (Savona); ☎019/489001, cell. 341/044212; dinuovodamario@gmail.com; coperti 40+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì sera e martedì. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.*

**Le vivande servite:** acciughe aperte impanate e fritte; zuppetta di pescato; ravioli di borragine burro e salvia; seppioline in umido con carciofi e patate; i dolci della casa.

**I vini in tavola:** Lumassina delle Colline Savonesi Igt 2016; Pigato del Ponente Ligure Vigne Braie Doc 2016 (entrambi Durin).

**Commenti:** Il ristorante si apre sulla via Aurelia, fronte mare, nel centro della cittadina della ceramica. L'interno è stato rinnovato con sobria eleganza dalla nuova gestione che ripropone un'insegna un tempo rinomata tra i buongustai. All'esordio, una frittura asciutta e croccante, come deve essere; a seguire una deliziosa zuppetta di gamberi, moscardini, totani, previamente arrosticciati e triglia; di grande delicatezza i ravioli di magro alla borragine, piatto difficile come tutti i piatti semplici. Di sapido equilibrio le seppie esaltate da morbide patate e teneri carciofi nostrani in umido; ha chiuso il convivio, molto apprezzato, un tris composto da un soffice tortino allo zabaione, un conetto di cioccolato e una pera cotta nel vino alla moda del Piemonte. Tra i vini, l'umile Lumassina ha sopravanzato il blasonato Pigato. Servizio all'altezza per cortesia e tempistica.

## LOMBARDIA

### ALTO MILANESE
*14 novembre 2017*

*Ristorante "Acquolina" di Paolo Luigi Grazian. ●Viale Sicilia 16, Busto Arsizio (Varese); ☎0331/020178; coperti 80. ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,2; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.*

**Le vivande servite:** flan di orata e calamari; tortino di parmigiano e bresaola; tagliatelle al ragù bianco e castagne; tagliata di manzo con rucola e grana; cialda con gelato e frutti di bosco.

**I vini in tavola:** Pinot Nero Igt frizzante (Pietro Rossi, Broni), Nero d'Avola Igt 2015 (Terre di Zagara).

**Commenti:** La serata ha visto la presenza di molti Accademici e qualche amico, che hanno potuto assaporare abbondanti portate, partendo dal flan che ha suscitato commenti più che positivi, seguito poi, da un buon tortino di parmigiano e bresaola. Il primo piatto, dedicato alla castagna, è stato oggetto di commenti contrastanti; alcuni hanno sottolineato la carenza del sapore delle castagne o il fatto che la pasta non abbia assorbito il ragù che, invece da altri, è stato definito "delicato". La tagliata è stata apprezzata senza particolati motivi di lode, che si sono invece moltiplicati per il dessert di cui è stata molto gradita anche la cialda. La cena che si era aperta con uno studio del Delegato sulle castagne, si è conclusa con un ringraziamento allo chef Paolo.

### BRESCIA-TERRE DEI FONTANILI
*26 ottobre 2017*

*Ristorante "La Pergolina" di gestione famigliare, in cucina Maria Chiara Olmi. ●Via Trento 86, Capriano del Colle (Brescia); ☎030/9748002 fax 030/9747981, cell. 349/6905798; lapergolina@gmail.com, www.trattorialapergolina.com; coperti 70. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie prima*

*LOMBARDIA segue*

*settimana di gennaio; 2 settimane centrali di agosto; giorno di chiusura domenica sera, lunedì sera. ●Valutazione 7,2; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.*

**Le vivande servite:** zuppa di cipolle; casoncelli alle erbette; baccalà alla bresciana con polenta; tortino di mele con zabaione.

**I vini in tavola:** Capriano del Colle bianco Doc; Capriano del Colle rosso Doc; Bolle vino spumante extra dry (tutti Botti).

**Commenti:** È una delle ultracentenarie "osterie" bresciane, appena fuori dalla periferia sud della città. È riuscita a trasformarsi in piacevole trattoria pur conservando alcune caratteristiche tipiche della zona, schiacciata tra il margine di una strada ad alto traffico e i campi caratterizzati da alcuni corsi d'acqua sino al colle del Monte Netto. La riunione conviviale è stata riservata ai soli Accademici, per la programmazione annuale, e preceduta dalla riunione della Consulta. I piatti sono stati graditi, sia pure con qualche perplessità: sorpresa per la "cupola" della zuppa di cipolle, poi ben valutata; tutti hanno gradito i casoncelli alle erbette, vera immancabile specialità della zona; il baccalà alla bresciana è pietanza della tradizione ma non facile da affrontare e che, quindi, ha ottenuto una votazione più limitata; apprezzato il dolce dove lo zabaione della casa l'ha fatta da padrone; non eccelsi i vini e giustamente adeguati.

### LECCO

*11 novembre 2017*

*Ristorante "La Corte di Lucia" di Giovanni Sala, anche in cucina. ●Via Caldone 17, Lecco; ☎0341/1920091, anche fax; coperti 60. ●Parcheggio scomodo; ferie 7 - 18 gennaio e 16 - 23 agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,1; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate nessuna.*

**Le vivande servite:** bignè di verdure; carpaccio celtico di chianina di produzione propria con flan di zucca con cuore fondente al taleggio; strudel ripieno di mele, radicchio e salsiccia di chianina con besciamella allo zenzero; ravioloni ripieni di castagne con funghi della Valsassina; petto d'oca cotto a bassa temperatura con salsa al Moscato di Sicilia e uvetta con purè di patate; fiorentina di chianina Igp 5R cotta alla brace con ribollita di verdure e ribollita di verdure con salsiccia chianina; parfait alla liquirizia con salsa al frutto della passione; assaggio di veneziana di produzione propria.

**I vini in tavola:** Prosecco di Valdobbiadene extra dry (Andreola); Pecorino Terre di Chieti (Tombacco); Chianti Classico (Castello di Radda); Moscato di Sicilia (Cusumano).

**Commenti:** Riunione conviviale d'autunno, quasi a richiamare l'atmosfera del celebre romanzo del Manzoni, *I promessi sposi*, la cui casa di Lucia (o presunta tale) è proprio adiacente al ristorante. La Simposiarca Paola Longhi ha organizzato l'evento nella *location* di recente apertura; ai fornelli patron chef Giovanni Sala, già noto sul territorio, attorniato da uno staff giovane e rampante. *Incipit* della serata focalizzato sulla provenienza e rintracciabilità della chianina, con particolare attenzione al certificato esposto nel locale. Il ristorante, registrato al consorzio 5R Vitellone bianco, ha presentato un carpaccio celtico di chianina di produzione propria di notevole merito, e una perfetta fiorentina. Nell'insieme un ricco e invitante menu. Deliziosi i dolci. Servizio attento e professionale.

## TRENTINO - ALTO ADIGE

### BOLZANO

*16 novembre 2017*

*Ristorante "Wassererhof" di Andreas e Christoph Mock, in cucina Andreas Mock. ●Novale di Fiè 21, Fiè allo Sciliar (Bolzano); ☎cell. 338/7779227; christoph@wassererhof.com, www.wassererhof.com; coperti 60. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie dopo Natale; domenica delle Palme; giugno - settembre; giorno di chiusura lunedì - mercoledì. ●Valutazione 8,2; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.*

**Le vivande servite:** canederli di rape rosse, di spinaci e di Graukäse; Schlutzkrapfen (ravioli ripieni di spinaci); Schlachtplatte: costine di maiale, carré affumicato, salsicce, sanguinaccio, crauti e frittelle di patate; Krapfen e castagne.

**I vini in tavola:** Sauvignon 2016; Merlot - Lagrein 2015 (entrambi Wassererhof).

**Commenti:** Il maso, costruito nel 1366, dal 1996 è stato sapientemente ristrutturato ed è gestito da Andreas e Christoph Mock, il primo in cucina, il secondo in cantina. Il menu rispecchia il tipico "Törggelen", un'antica tradizione autunnale per festeggiare la vendemmia e il rientro del bestiame dai pascoli. I piatti derivanti da una cucina rustica sono stati preparati magistralmente; anche la votazione è stata elevata perché è giusto premiare chi riesce a cucinare così bene queste vivande semplici. I canederli erano soffici; squisiti i ravioli di spinaci; un trionfo anche per gli occhi il piatto della "macellazione": gustose e ben spaziate le salsicce, così come i sanguinacci, croccanti le costine di maiale, il carré di maiale affumicato forse un po' asciutto; buonissimi i crauti abbinati alle frittelle di patate. Ottimi i Krapfen (tipo crostoli) ripieni di marmellata e, per concludere, le caldarroste. Nota di merito anche per il buon vino prodotto dalla cantina nel maso.

## VENETO

### ALTO VICENTINO

*14 novembre 2017*

*Ristorante "Enoteca La Corte" di La Corte sas di Enrico Pianegonda & C., in cucina Enrico Pianegonda. ●Via Alessandro Volta 2, Cornedo Vicentino (Vicenza); ☎0445/952910; lacortesnc@tiscali.it; coperti 40+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie settimana centrale di agosto e alcuni giorno dopo Natale; giorno di chiusura giovedì, domenica sera. ●Valutazione 7,96; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.*

**Le vivande servite:** pane caldo con salame scaldato e polenta morbida con morlacco sulla stùa; brodo di pollo in intingolo; faraona ripiena cotta sulla stùa con contorno di purè di patate e castagne del Faldo; radicchio condito con lardo caldo; schiacciata al cioccolato tiepida; brasadelo di Gambellara.

**I vini in tavola:** Cuvée 02 brut spumante di qualità (Enoteca La Corte - Frigo 1976); Ribuio Toscana rosso Igt 2013; Re Rosso Montescudaio rosso Doc 2013 (entrambi Podere Marazzano).

**Commenti:** Per la consegna del premio "Massimo Alberini 2017", la Delegazione ha festeggiato l'evento con un menu della tradizione contadina, cucinato sulla stùa (stufa) a legna di 65 anni orsono, ancora perfettamente funzionante. Il Simposiarca Michele Colasanto ha studiato nei particolari il menu e, davanti a un camino scoppiettante, sono stati serviti salame scottato sulle braci su una fetta di pane casareccio caldo e un piatto di polenta morbida e morlacco. Al tavolo, si inizia con un intingolo di pollo, particolarmente indicato, visto il periodo di tardo autunno. A seguire una buona faraona ripiena, cucinata sulla

stùa, con contorno di purè di patate e castagne locali e per finire una fetta di schiacciata morbida al cioccolato seguita da un assaggio di brasadelo di Gambellara. Più che buono l'abbinamento dei piatti con i vini. Al termine della serata, i titolari del locale sono stati ringraziati ricevendo alcune pubblicazioni accademiche.

### CORTINA D'AMPEZZO
*16 novembre 2017*

*Ristorante "El Camineto" della famiglia Melon. ●Località Rumerlo 1, Cortina d'Ampezzo (Belluno); ☎0436/4432; info@ilmeloncino.it; coperti 90+150 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie giugno, ottobre e novembre (aperto fine settimana); giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,5; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.*

**Le vivande servite:** "bacalà" della Lina con polenta; tortelli agli antichi sapori con burro fuso e papavero; spaghetti alla cipolla; stinco di vitello con patate al forno; sorbetto ai frutti di bosco con miele all'anice stellato; torta di carote con crema al mascarpone.

**I vini in tavola:** Prosecco (Graziano Merotto); Lugana (Monte del Frà); Wildbacher (Tenuta Col Sandago, Martini Zanetti); Primavera di Barbara (Graziano Merotto).

**Commenti:** Tema "Il buono e il bello in cucina". I piatti presentati sono stati tutti di buon gradimento, dal baccalà, cucinato alla maniera della Lina, agli splendidi tortelli ricchi di sapori ed esaltati dai semi di papavero. Indimenticabili gli spaghetti alla cipolla che Lina presentava in modo stupendo e che sono anche oggi uno dei piatti "forti" del ristorante. Delizioso sorbetto ai frutti di bosco. A fine serata, in un'atmosfera festosa, ha avuto luogo la consegna del diploma di appartenenza a due nuovi Accademici, Paola Franco e Alessandro Ulcigrai.

### LEGNAGO-BASSO VERONESE E POLESINE OVEST
*15 novembre 2017*

*Ristorante "Le 4 Ciacole" della famiglia Scandogliero, in cucina Rudy Casalini. ●Piazza Vittorio Emanuele 10, Roverchiara (Verona); ☎0442/685115; info@le4ciacole.it, www.le4ciacole.it; coperti 55. ●Parcheggio comodo; ferie ultima settimana di gennaio e prima di febbraio; due settimane centrali di agosto; giorno di chiusura mercoledì, domenica sera; lunedì - sabato a pranzo. ●Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.*

**Le vivande servite:** selezione di salumi artigianali: mortadella classica rovigota, speck di Dobbiaco, speck d'oca di Mortara, lardo di Colonnata, lonza siciliana, pancetta di Capo Ligure, lonza cotta e altri; risotto Vialone nano con cacciagione di germano reale, radicchio rosso di Verona e nocciole piemontesi; anguilla di Comacchio alla brace su saor di cipolla ai frutti di bosco, capperi di Pantelleria e uvetta passa; selezione di formaggi artigianali, provenienti da tutta Italia; "fogazin" di mele, con il suo gelato, su crema al Passito e profumo di cannella regina.

**I vini in tavola:** Prosecco sui lieviti La Rovesciata (Corte de Pieri); Langhe Nebbiolo 2015 (Sobrero); Aglianico Contado Riserva 2013; Apianae 2013 (entrambi Majo Norante).

**Commenti:** La serata, sapientemente organizzata dal Simposiarca Cesare Bellussi, si è aperta con un vero tripudio di salumi provenienti da tutta Italia, di qualità eccellente. Notevole il risotto, un Vialone nano cotto nel brodo, senza tostatura classica, unito a prodotti tipici della tradizione veronese quali radicchio e germano reale, con un tocco particolare rappresentato dalla nocciola, per creare equilibrio con il radicchio. Saporito ed equilibrato il secondo e molto apprezzati i formaggi, realizzati con latte proveniente da razze autoctone. Perfetti gli abbinamenti dei vini effettuati da Marco Scandogliero (figlio del titolare Tiziano), miglior sommelier del Veneto A.I.S. 2016. Un dolce delicato ha chiuso una serata molto gradita, con un entusiastico applauso degli Accademici.

### TREVISO
### ROVIGO-ADRIA-CHIOGGIA
*18 novembre 2017*

*Ristorante "Al Cacciatore " di Adele Zamuner, anche in cucina. ●Via G. Badini 28, Zenson di Piave (Treviso); ☎0421/344699, cell. 347/2755675; luigi@alcacciatorezenson.it; coperti 40. ●Parcheggio comodo; ferie ferragosto; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 7,9; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard, Diners*

**Le vivande servite:** sopa coada; pollo fritto; coniglio in agrodolce; insalata di radicchio, finocchio, mele e arachidi; carciofi e patate; dolcetti assortiti e biscotti.

**I vini in tavola:** Prosecco Doc Treviso (Pradelle, Vazzola); Merlot Doc Venezia (Borgo Molino, Ormelle); Fior d'Arancio moscato Docg Colli Euganei (Colli Euganei, Vò Euganeo).

**Commenti:** Trattoria che vive dell'esperienza e dell'inventiva della cuoca/proprietaria. La signora Adele è una delle ultime grandi interpreti della "sopa coada" che, pur non essendo del tutto ortodossa in quanto arricchita accompagnando il piccione arrosto con il fagiano, risulta veramente notevole. Ottimi il pollo fritto e il coniglio, che sono sempre in menu, in particolare il coniglio in agrodolce, uno dei piatti prediletti dalla cuoca e che merita l'assaggio. Da non trascurare nemmeno il pollo fritto, sia per la qualità del pollo (sicuramente non d'allevamento) sia per la perfetta panatura e successiva frittura. Buoni i vini e appropriati nell'accompagnare le pietanze; la carta dei vini non è molto lunga, ma ben scelta nel territorio.

### TREVISO-ALTA MARCA
*23 novembre 2017*

*Ristorante "Brunello" di Giovanni Brunello, in cucina Franca Cazzaro e Andrea Brunello. ●Via Scandolara 35, Zerobranco (Treviso); ☎0422/345106; andreabrunello@gmail.com; coperti 40+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie primi 10 giorni a settembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard, Diners.*

**Le vivande servite:** radicchio tardivo in tempura; baccalà mantecato su quadratino di polenta; sopa coada di piccioncini; germano reale arrosto sfumato al Brandy con patate gratinate; sorbetto di pere; torta di mele caramellate con crema chantilly.

**I vini in tavola:** Prosecco brut Docg (Il Milione); Chardonnay 2016 Doc (Primosic); Merlot 2015 Doc (Balan); Colli di Conegliano Torchiato di Fregona 2013 Docg (Coop. Piera Dolza).

**Commenti:** Un nuovo locale all'insegna della cucina tradizionale, fatta di passione e impegno ai fornelli, ha ospitato la Delegazione per godere il piatto più rappresentativo trevigiano: la sopa coada. È una zuppa che si presenta come un pasticcio e viene servita aggiungendo brodo. Un piatto veramente gustoso, che ha meritato il bis dalla quasi totalità dei commensali. Il germano è stato la vera sorpresa, sia come presentazione sia come esecuzione. Sapore e morbidezza delle carni sono stati perfetti. Come pure perfetta è stata la torta di mele servita appena tiepida con crema chantilly che ne ha evidenziato la morbidezza e la delicatezza di sapore. È stata una piacevole sorpresa constatare che, anche in un locale che si presenta come osteria, è possibile fare cucina di ottimo livello.

## EMILIA ROMAGNA

### BOLOGNA
*16 novembre 2017*

*Ristorante "Aquila Nera" della famiglia Franchi. ●Via Lavino, 552/1, Monte Pastore di Monte San Pietro (Bologna); ☎051/6767118 - 051/6767232, cell. 339/4901966; coperti 230+150 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì, martedì. ●Valutazione 7,9; prezzo fino a 35 €; carte accettate American Express, CartaSì/Visa/MasterCard.*

**Le vivande servite:** porcini fritti, polenta fritta e formaggio fuso al tartufo nero; tortelloni al tartufo nero; tagliatelle al tartufo bianco; secreto di bellota con porcini spadellati e porcini al forno; mascarpone con ciliegie cotte; caldarroste.

*EMILIA ROMAGNA segue*

**I vini in tavola:** Pignoletto frizzante Docg; Sermedo - Cabernet Sauvignon riserva (entrambi Tenuta Santa Croce, Monteveglio).

**Commenti:** Piacevolissima serata sulle colline innevate di Bologna, con i frutti tipici dell'autunno: funghi, tartufi e castagne. Il locale è accogliente, ottimamente gestito dalla stessa famiglia da quasi 30 anni, e offre una cucina sincera che non delude mai... anzi! Il trionfo della semplicità delle ricette della mamma e della zia, accompagnate da funghi e tartufi di prim'ordine, sono il fulcro di una cucina gradevolissima e profumata. Menzione particolare al tortellone: sfoglia e cottura perfette, ripieno delicato e saporito al tempo stesso: una vera delizia per il palato. Il servizio, molto gentile e professionale, ha fatto degna corona a una serata davvero splendida e apprezzata da tutti i trenta commensali, tra cui Laura Melara, Delegata di Francoforte, e Marisa Zipoli, Vice Delegata di Milano Duomo. Infine, la Simposiarca e Vice Delegata Cristina Bragaglia ha fatto sorridere i convitati con alcune suggestioni letterarie e cinematografiche su funghi e tartufi.

### FORLÌ

*16 novembre 2017*

*Ristorante "Monda da Alfio" di Alfio Castagnoli dal 1967, in cucina Iride Castagnoli. ●Via Monda 72, Forlì (Forlì-Cesena); ☎0543/86372; lucazama@alice.it; coperti 80. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 18 luglio - 31 agosto; giorno di chiusura mercoledì, a cena martedì - domenica. ●Valutazione 8,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.*

**Le vivande servite:** tagliatelle con la salsiccia; ravioli con il guanciale; cotechino e purè; fagioli con le cotiche; costine, salsiccia e verza; maialino allo spiedo; pere volpine caramellate con gelato; biscotteria casalinga.

**I vini in tavola:** Fiorone Sangiovese 2016; Vigna dei Dottori, Sangiovese 2015 (entrambi Fiorentini).

**Commenti:** La classica "maialata" ha avuto un successo strepitoso, grazie ad Alfio Castagnoli e alla moglie Iride, con la supervisione del Simposiarca Cosimo Frassineti. Dopo un antipasto che, per varietà e abbondanza, già avrebbe rappresentato un pasto completo, due primi fantastici per sapore e cottura; un cotechino artigianale con un gusto incredibile (il piatto più apprezzato); costine, salsiccia e verza ottimamente

bilanciate e il trionfo di un maialino tenerissimo avvolto da una crosta croccante, cotto allo spiedo per sette ore e presentato intero con grande scenografia. Dessert perfetto, dopo una cena dai sapori forti e decisi, accompagnata da vini di grande qualità magistralmente abbinati. Una bella serata con piatti della tradizione romagnola e un trionfo per i bravissimi Alfio e Iride.

### IMOLA

*10 novembre 2017*

*Ristorante "+39 ITA Accademia già Locanda Solarola" di Luca di Massa e Andrea Fabretti, in cucina Luca di Massa e Marco Floris. ●Via Santa Croce 5/B, Castel Guelfo (Bologna); ☎0542/670602; info@piu39accademia.it, www.piu39accademia.it; coperti 70+50 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.*

**Le vivande servite:** pizza verace napoletana; crema di patate al tartufo nero con anelli di calamari croccanti; risotto con barbabietola, baccalà e porro fritto; pesce azzurro scottato con cipolle di Medicina cotte al forno e spinaci croccanti; tortino di carote con salsa inglese allo zenzero.

**I vini in tavola:** Fiano d'Avellino (Rocca dal Principe); Prugneto (Rocca dal Nespoli).

**Commenti:** Da alcuni mesi è stata avviata una nuova conduzione con una proposta di verace pizza napoletana e di piatti della tradizione rivisitati. Il plauso maggiore è andato a una pizza soffice, semplice, con ingredienti ben equilibrati nel rispetto dell'antica ricetta napoletana. Non traspariva la necessaria croccantezza negli anelli di calamaro e negli spinaci. Sapori contenuti in tutti i piatti, con materie prime di buona qualità. Molto apprezzato il tortino di carote con la salsa inglese allo zenzero. Ottimi i vini proposti. Preciso e attento il servizio di sala in un ambiente accogliente e raffinato. Al termine, gli Accademici hanno salutato con un applauso l'intera brigata di cucina donando, all'ischitano Luca di Massa, il guidoncino dell'Accademia.

### PARMA TERRE ALTE

*16 novembre 2017*

*Ristorante "Les Caves" di Maria Amalia Anedda e Jacopo Bracchi, entrambi anche in cucina. ●Piazza Gramsci 1, Sala Baganza (Parma); ☎0521/831062; lescaves@chefsencouple.it, www.chefsencouple.it; coperti 55+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 7,6; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.*

**Le vivande servite:** tartellette, bignè e parmigiano reggiano; pâté di fagiano, gelatina di Calvados, mele caramellate, pan brioche tostato; tagliolini all'uovo, ragù di lepre cacciata e lamelle di parmigiano reggiano; medaglione di filetto di vitello, panatura croccante alle noci, zucca al forno, salsa al Roquefort; crème brûlée ai profumi d'autunno.

**I vini in tavola:** Côtes du Jura 2014 (Poulsard); Ribolla Gialla (Clivi).

**Commenti:** Partecipazione senza precedenti e aspettative elevate per la visita al nuovo ristorante dei due giovanissimi chef. Maria è di Parma e si è formata all'Alma. Jacopo è di Milano e ha studiato all'alberghiero. Insieme nella vita e nel lavoro, hanno fatto esperienze in Francia prima di rientrare per quest'avventura iniziata solo a marzo 2017. La cena è servita nella signorile sala dal soffitto a volte, ricavata nelle cantine del castello di Sala Baganza. Un bel locale, una sede importante. Dopo un elegante e gradito aperitivo di benvenuto, il menu, incentrato sul binomio stagione/territorio, ha proposto un'interpretazione originale e moderna di sapori della cacciagione uniti ai prodotti dell'autunno. Piatti interessanti e non banali, che necessitano di grande cura dei particolari per la completa riuscita e che fanno intravedere le elevate potenzialità di crescita della cucina. Apprezzati i vini. Corretti i tempi del servizio, che è stato buono, con personale giovane e gentile.

## TOSCANA

### FIRENZE PITTI

*15 novembre 2017*

*Ristorante "Olivia" di Serena Gonnelli, in cucina Giacomo Piazzesi. ●Piazza de' Pitti 14r, Firenze; ☎055/2670359; info@oliviafirenze.com, www.oliviafirenze.com; coperti 40+8 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie ultima settimana di gennaio e prima di febbraio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard, Diners.*

**Le vivande servite:** fettunta con olio "novo"; bruschetta 3.0 Evolution; paccheri ripieni all'olio extravergine bio su fonduta di pecorino di Pienza, pomodorini confit e cavolo nero croccante; blend di frittini all'extravergine: cubetti di ribollita con mostarda di cipolla rossa e sfere di pecorino con composta di pere; tentac'olio di polpo affumicato su crema di piselli, pomodorini confit e panura aromatica; semifreddo al lime, olio extravergine, menta, mele e caviale d'olio.

**I vini in tavola:** Morellino di Scansano Docg 2015 I Massi di Mandorlaia (Conte Guicciardini, Montespertoli).

**Commenti:** Davanti a Palazzo Pitti è nata questa bottega/ristorante dedicata interamente all'olio extravergine. Il

*concept* è utilizzare in tutti i piatti "l'oro verde", o in cottura o inserendolo come ingrediente, e come fine cercare di far conoscere, valutare e apprezzare il vero olio extravergine. La bottega offre anche la possibilità di acquistare bottiglie e di usufruire del servizio *street food*. Molto apprezzati tutti i piatti: la classica fettunta con l'olio del frantoio di proprietà e la bruschetta con l'olio emulsionato servito in comodo tubetto monouso; i paccheri ripieni e i blend di frittini di cubetti di ribollita e sfere di pecorino. Buonissimo il polpo in olio cottura. La *location* molto originale e gradevole. Servizio attento e cordiale. Il Delegato ha donato alla brigata di cucina il guidoncino e il piatto in silver, confermando l'ottimo lavoro svolto in cucina e non ultimo lo sforzo nel far conoscere questo prodotto a volte sottovalutato.

### MONTECATINI TERME-VALDINIEVOLE
*10 novembre 2017*

*Ristorante "Osteria di Angelo" di Angelo Papini, in cucina Angelo Papini (griglia), Patrizia Bechini e Monica Simoncini. ●Via Empolese 52, Pieve a Nievole (Pistoia); ☎0572/281452, anche fax, cell. 339/8988089; info@macelleriapapiniangelo.it, www osteriadiangelo.it; coperti 36+26 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie seconda quindicina di agosto; giorno di chiusura mercoledì e domenica. ●Valutazione 7,7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.*

**Le vivande servite:** crostini toscani, con lardo di Colonnata e con salsiccia; prosciutto crudo toscano, capocollo, salame toscano e soppressata; zuppa contadina; pappardelle al ragù; tagliata con rosmarino e pepe in grani; grigliata mista (galletto, rosticciana, salsiccia); patate arrosto, rape; castagnaccio con ricotta; cantucci con Vinsanto.

**I vini in tavola:** Spumante Blanc de Blancs 2016; Chianti Docg (Borchi); Vinsanto della casa.

**Commenti:** L'Accademico Franco Lotti ha guidato un bel numero di Accademici a sperimentare un locale di recente inaugurazione. Una macelleria tradizionale, affiancata da un vero ristorante, accogliente, gradevole e ben curato. L'esperimento è pienamente riuscito, con generale soddisfazione; ovviamente la carne (ciccia) è stata protagonista, sia insaccata (fenomenali le salsicce), sia cucinata nella semplicità della tradizione (eccellente tanto la tagliata che la grigliata). Molto buoni i primi (ottimo il ragù) e il vino. I sapori familiari, la varietà del menu e l'ambiente hanno stimolato un'atmosfera di viva convivialità, che si è prolungata assai. Il Delegato Alessandro Giovannini ha salutato il Delegato di Pisa e CT Toscana Ovest Franco Milli e la Delegata del locale Club del Fornello Patrizia Pacini, e ringraziato Franco Lotti per l'organizzazione e la moglie Elena.

### SIENA VALDELSA
*15 novembre 2017*

*Ristorante "La Vela" di Vincenzo Marranci, in cucina Giuseppe Boughattas. ●Strada Comunale di Selvamaggio, Colle di Val d'Elsa (Siena); ☎0577/929102, anche fax, cell. 348/7848721; coperti 90. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie prima settimana di agosto; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,2; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.*

**Le vivande servite:** salmone affumicato, carpaccio di pesce spada; insalatina di mare, alici rucola e gamberetti, capasanta gratinata, crostoncino di moscardini, cocktail di gamberi in salsa rosa; risotto di mare in bianco; linguine all'astice in crema; filetti di ricciola con verdure cotte a vapore; profiterole; tortino al limone; pinolata.

**I vini in tavola:** Vermentino Toscana Igt 2016 Il Drago e la Fornace (Colle di Val d'Elsa); Vernaccia di San Gimignano Docg 2105 (Canneta, San Gimignano).

**Commenti:** I gestori di questo nuovo ristorante si sono resi disponibili a ricevere la Delegazione nel giorno di chiusura settimanale. Il menu, interamente a base di pesce, ha dimostrato la capacità e l'esperienza dello chef, soprattutto nell'antipasto e nel risotto di mare, molto delicato, con una piccola flessione nel filetto di ricciola, risultato eccessivamente sapido e non molto tenero. Il servizio è risultato attento e puntuale. Buono l'abbinamento con i vini. Clima d'intensa e cordiale convivialità accademica.

### VALDELSA FIORENTINA
*8 novembre 2017*

*Ristorante "Patrizia" di Claudio e Patrizia Centi, in cucina Claudio Centi. ●Piazza Gramsci 73, Castelfiorentino (Firenze); ☎0571/64740; coperti 45+60 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie gennaio; giorno di chiusura giovedì. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.*

**Le vivande servite:** focaccina con miele, stracchino, grana, prosciutto crudo toscano; schiacciata bianca con cipolla e pancetta; pizza integrale con pomodorini e bufala; pizza parmigiana; pizza con pesto, noci e castagne; pizza ai porcini e salsiccia; castagnaccio di Patrizia.

**I vini in tavola:** Chardonnay frizzante; Passito di Pantelleria.

**Commenti:** Riunione conviviale organizzata dal Simposiarca Pietro Arrigoni. Il locale è presente dal 1984 e da allora sempre condotto da Claudio e Patrizia. Nato come tavola calda, si è nel tempo trasformato in trattoria e pizzeria. L'ambiente appare rustico e accogliente in modo familiare, il servizio semplice ma efficiente e attento. Apprezzato l'antipasto per il particolare gusto contrastante fra il dolce del miele, l'acidità dello stracchino e il salato della focaccina e del prosciutto. Apprezzatissima la varietà di pizze degustate, per i diversi sapori proposti ben assemblati e distinguibili fra loro grazie soprattutto alla qualità della pasta fatta lievitare non con lieviti tradizionali, come ha specificato il pizzaiolo Claudio, ma con la birra, che la rende più leggera e meglio digeribile.

### VIAREGGIO VERSILIA
*16 novembre 2017*

*Ristorante "La Corteccia" della famiglia Cecchi. ●Via Sarzanese, 638, Massarosa (Lucca); ☎0584/93103, fax 0584/977300, cell. 338/3134340; trattorialacorteccia@gmail.com, www.trattorialacorteccia.it; coperti 110+50 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,3; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.*

**Le vivande servite:** bruschette e polentine fritte con sughi; tortellini in brodo di gallina; gran bollito con salse; puré di patate e spinaci; cialda croccante con mousse al mascarpone e frutti di bosco caramellati.

**I vini in tavola:** Spumante classico 51,151 (Cantina Moser); Freisa (Cantina Cascina Bruciata); Lambrusco (Cantina Ermete Medici).

**Commenti:** In un ambiente rustico

*TOSCANA segue*

toscano, arredato con attenzione e cura dei dettagli, la famiglia Cecchi di Firenze aprì questa trattoria agli inizi degli anni Sessanta, ancora oggi gestita dal figlio dei due fondatori, Graziano, coadiuvato dall'intera famiglia. Il nome "Corteccia" è perché, al momento dell'inaugurazione, fu molto ammirata una scaffalatura per le bottiglie, interamente ricoperta di corteccia di pino. Si è gustato un bollito misto di buona fattura, accompagnato da contorni classici e buoni, e preceduto dai tortellini nel brodo ove la carne era stata cotta. Le salse avrebbero potuto essere più numerose e sapide, ma l'insieme della serata, con buoni vini e un servizio attento e cordiale, ha soddisfatto gli Accademici. Un grazie al Consultore Roberto Branconi per la scelta del locale e l'organizzazione della riunione conviviale.

## UMBRIA

**SPOLETO**
*12 novembre 2017*

*Ristorante "Il Sovrano" di gestione familiare. ●Loc. Castelvecchio 3, Sant'Anatolia di Narco (Perugia); ☎0743/613385, cell. 348/2690546; www.ristorantinoilsovrano.it; coperti 70+40 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie n.d.; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,9; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.*

**Le vivande servite:** bruschetta con olio novello; pappardelle al cinghiale; capriolo alla cacciatora; tordi arrosto; stufato di cinghiale; patate sotto la cenere; insalata; carrellata di dolci al cucchiaio.

**I vini in tavola:** Trebbiano Spoletino Igp; Rosso Umbria.

**Commenti:** In Umbria, è tradizione festeggiare S. Martino, e nella zona di Spoleto si celebra il Santo con una cena di cacciagione. Per rispettare questa ritualità, gli Accademici si sono recati presso un ristorante che si rivela sempre una sicurezza quando si tratta di cucinare carni "forti". Anche questa volta le aspettative non sono state tradite: il capriolo è risultato veramente particolare, aromatizzato con vari profumi del bosco; il cinghiale, a dispetto della sua natura, si è rivelato tenero e delicato. I temi trattati sono stati ovviamente legati alla caccia e in particolare a quella di selezione, resa anche nella regione, necessaria per contenere e migliorare alcune specie di selvaggina.

## LAZIO

**ROMA APPIA**
**ROMA EUR**
*14 novembre 2017*

*Ristorante "Da Ida Renato e Figli" di Ida, Stefano e Carlo Maliziotti. ●Via delle Quattro Giornate di Napoli 1, Ciampino (Roma); ☎06/7964847; coperti 60. ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura sabato, lunedì e martedì sera. ●Valutazione 7,7; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.*

**Le vivande servite:** assaggini di porchetta; trippa alla romana; coppiette di vitellone cotte al forno a legna e fagioli con le cotiche; rigatoni con la pajata; fettuccine all'amatriciana; pollo ruspante coi peperoni; abbacchio e pajata di vitello al forno con patate; cicoria ripassata in padella; frutta; crostate e biscotti secchi.

**I vini in tavola:** Bianco e rosso Terre di Chieti Igt.

**Commenti:** Riunione conviviale caratterizzata da una partecipazione a dir poco eccezionale: 70 tra Accademici e ospiti, riuniti in un'atmosfera gioiosa. Ida Maliziotti, con figli, nuora e nipoti che l'affiancano in cucina e in sala, ha proposto un'ampia panoramica di piatti tipici, alcuni dei quali ormai quasi completamente dimenticati. Superlative le fettuccine all'amatriciana, "ertarelle e durette" così come impone la tradizione, impastate e tirate rigorosamente a mano; ottimo l'abbacchio cotto al forno a legna così come la porchetta, la pajata, le coppiette e le patate, per la delicatezza del gusto e la morbidezza delle carni, per concludere in bellezza con le crostate e i biscotti secchi anch'essi preparati in casa. Nel corso della serata, il Delegato di Roma Eur Claudio Nacca ha conferito le insegne accademiche ad Andrea Gentili.

## ABRUZZO

**AVEZZANO E DELLA MARSICA**
*23 novembre 2017*

*Ristorante "La Macina" di Paolo Marianetti. ●Piazza IV Novembre 26, Celano (L'Aquila); ☎0863/790960, cell. 329/6164614, 338/7047408; coperti 80. ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate nessuna.*

**Le vivande servite:** antipasto della casa con salumi, formaggi, bruschette, burrata e focaccia; giro di pizza con pizze miste a volontà; pizza dolce.

**I vini in tavola:** Prosecco Casanova; Trebbiano d'Abruzzo Fonte Vecchia (entrambi Cantina del Fucino).

**Commenti:** Gli Accademici sono stati accolti con un gustoso aperitivo di benvenuto con focaccia, buona per lo spessore dell'impasto e per la cottura, e i fritti molto croccanti e leggeri. L'Accademica Arianna Fiasca ha divertito relazionando sulle "Curiosità dal web": dal perché la pizza è così tanto amata a quanta ne viene consumata e sui cambiamenti e le evoluzioni che ha subito dagli Egizi a oggi, fino a diventare addirittura "gourmet" e costosa. L'antipasto della casa, composto di salumi e formaggi genuini e locali, seguiti da bruschette, magistralmente tostate, al pomodoro. Le pizze portate in tavola sono state molteplici e variegate, adagiate elegantemente su vassoi di legno, farcite con condimenti sapientemente combinati tra loro da farne esaltare il gusto. Una lunga lievitazione dell'impasto ne ha garantito fragranza e digeribilità. Il servizio è risultato sollecito ma senza divenire fastidioso. Strepitosa la pizza dolce.

## PUGLIA

**ALTAMURA**
*13 ottobre 2017*

*Ristorante "I Peccati" dei fratelli Pisani fondato nel 2010. ●C.so Federico di Svevia 53/a, Altamura (Bari); ☎080/9678447; coperti 56. ●Parcheggio zona pedonale; ferie 1° - 15 novembre; giorno di chiusura sabato. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.*

**Le vivande servite:** antipasti di terra caldi (mini quiche alle verdure della Murgia, involtini di zucchine, funghi cardoncelli con ceci e cime di rapa, parmigiana, bruschette con pomodorini semi dried e mozzarelle, funghi cardoncelli gratinati); capunti al ragù di gamberoni; tagliolini con fiori di zucca, zucchine, zafferano e cacio; risotto alla milanese; ossobuco alla milanese; filetto di vitello bardato ai 4 pepi; cotoletta alla milanese; fantasia di dessert: tira-

misù della casa; estratto di yogurt con sciroppo d'acero e granella di nocciole; coppa di panna cotta, ricotta, polvere di pistacchio e acero.

**I vini in tavola:** Aglianico del Molise Contado Riserva 2013 (Norante Dimaio).

**Commenti:** Locale molto accogliente, servizio veloce e premuroso. Il patron Michele Pisani, di origini lombarde, coadiuvato dalla consorte in cucina, si è rivelato cordiale, disponibile e competente. Gli Accademici hanno apprezzato tutte le preparazioni, realizzate con prodotti del territorio e di grande qualità, complimentandosi con il titolare cui è stata offerta la vetrofania accademica.

### LECCE
*5 ottobre 2017*

*Ristorante "I Carnivori" di Salvatore Barba, in cucina Enzo Piceci. ●Via XX Settembre 7, Lecce; ☎0832/288588, cell. 392/7997590; sgcsrl2016@gmail.com; coperti 100+70 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 1° - 15 febbraio; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.*

**Le vivande servite:** polpettine di maiale fritte; fegato retato con cicorielle selvatiche; bombettine alla martinese; scottadito alla diavola; straccetti di capocollo; pasticciotto con le amarene.

**I vini in tavola:** Armecolo rosso Salento Igt Negroamaro; Santi Medici rosato; Santi Medici, Verdeca (tutti Cantina Castel di Salve).

**Commenti:** La Delegazione rende omaggio al "maiale", rispettando una tradizione salentina che ne vede l'uccisione durante la prima settimana di ottobre. Ottima braceria, con un'importante selezione di carni da scegliere e da gustare. Il locale, aperto da un anno, è accogliente e caloroso, con macelleria e cucina a vista. Buona selezione di formaggi e verdure. Interessante la relazione della Vice Delegata Serenella Grassi, con divertenti curiosità sulla crescita, l'allevamento e alcuni tabù legati alla cultura del maiale.

## BASILICATA

### MATERA
*6 ottobre 2017*

*Ristorante "Baccus" di Carlo Pozzuoli, anche in cucina. ●Via Santa Cesarea 34, Matera; ☎0835/330124, fax 0835/334492, cell. 339/6337713; info@ristorantebaccus.it, www.ristorantebaccus.it; coperti 70+50 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie due settimane in gennaio o febbraio; giorno di chiusura domenica sera, lunedì (in inverno). ●Valutazione 8,75; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.*

**Le vivande servite:** pomodoro ripieno di caponata; cialledda fredda con pomodori secchi di Senise; scaglie di pecorino della Murgia materana con confettura di pomodorino "appeso" e pere; taglioli all'uovo con sugo di pomodoro fresco nella melanzana fritta; tagliata di manzo con insalata di pomodorini "della bottiglia", olio, origano e sale; bavarese al pomodoro e melone giallo.

**I vini in tavola:** Primitivo Igt Puglia (Cantine Cirillo).

**Commenti:** Riunione conviviale sul pomodoro. La Delegata Marilena Tralli ha descritto le tecniche attuali di produzione e conservazione del pomodoro sotto forma di passata e di pelato, evidenziando i pregi della coltivazione stagionale, all'aria aperta, e i vantaggi della conservazione nel luogo di produzione. Il gustosissimo pomodoro spellato e ripieno di melanzane e peperoni ha dato avvio alla cena, seguito dalla profumata cialledda fredda con i pomodori secchi di Senise e dal pecorino servito con una confettura di pere e pomodori "vernili appesi"; gustosissimi i tagliolini al pomodoro nella melanzana fritta. L'insalata antica di pomodorini "della bottiglia" ha accompagnato un'ottima tagliata di manzo; per finire, una delicata bavarese al pomodoro con melone giallo.

## CALABRIA

### AREA GRECANICA-TERRA DEL BERGAMOTTO
*12 novembre 2017*

*Ristorante "La Cantina di Zuco" di gestione familiare, in cucina Giovanni Zuco. ●Contrada San Basilio, Motta San Giovanni (Reggio Calabria); ☎0965/711229, cell. 338/6372113; lacantinadizuco@gmail.com; coperti 50+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 6,9; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.*

**Le vivande servite:** timballo di patate d'Aspromonte con fonduta di formaggi locali (caprino, pecorino, vaccino) e filamenti di zafferano (azienda agricola Orfeo); strozzapreti di grano duro (produzione propria) con salsiccia al finocchietto e zafferano; arista di maiale (allevamento locale) glassata al profumo di zafferano con polenta; strudel di mele (produzione propria) accompagnato da liquore di bergamotto e zafferano.

**I vini in tavola:** Rosso di Motta, Legante (della casa).

**Commenti:** Buona *location* e comodo parcheggio. Servizio ai tavoli miglio-rabile. Buona cucina tradizionale, con prodotti di assoluta genuinità, implementata da piacevoli note di ricercatezza. Ottimo rapporto qualità-prezzo.

## SICILIA

### ALCAMO-CASTELLAMMARE DEL GOLFO
*24 novembre 2017*

*Ristorante "Il Pescheto" di Vincenzo Chimenti. ●Via Madonna del Ponte km.1,2 S.P. 63, Partinico (Palermo); ☎091/8783005, cell. 347/9599045; agriturismoilpescheto@gmail.com, www.ilpescheto.it; coperti 130+100 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.*

**Le vivande servite:** formaggio di capra girgentana, caprini speziati, salamino dei Nebrodi, mortadella Cinisar, broccolo in tempura, cardi impanati, parmigiana di zucca, panelline, focaccina con milza, insalatina di polpo su passata di cicerchie, sarda a beccafico, bruschettina mediterranea; pappardelle allo zafferano con ragù bianco di maialino nero dei Nebrodi su macco di fave; involtini alla siciliana gratinati al pistacchio di Bronte su fonduta di formaggio siculo; capocollo marinato al Nero d'Avola; cassata di ricotta al forno.

**I vini in tavola:** Benuara Terre Siciliane Igt (Cusumano).

**Commenti:** A una serata d'autunno è stata dedicata la riunione conviviale presso un agriturismo di eccellente qualità. Le pietanze sono state descritte con scrupolosità dal Simposiarca Pino Romano. È stata una piacevole cena all'insegna dei valori e dei principi dell'Accademia, dove la giovane cuoca ha saputo preparare i cibi con i profumi e i sapori di una volta, avendo avuto cura nella scelta delle materie prime di cui tante prodotte nello stesso agriturismo. Molto apprezzati gli antipasti e ben curati anche nella presentazione. Una vera delizia le pappardelle. Molto gentili i proprietari. Solerte e celere il servizio.

*SICILIA segue*

**CEFALÙ**
*14 ottobre 2017*

*Ristorante "Lunico" di Salvatore Fiorino e Andrea Lo Cascio. ●Lungomare G. Giardina 15/19, Cefalù (Palermo); ☎327/0241107; coperti 40+80 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie novembre e dicembre; giorno di chiusura giovedì. ●Valutazione 7; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard, Diners.*

**Le vivande servite:** tagliere di salumi madoniti; bruschette di pane tumminia del panificio Badamo di Isnello; bucatini freschi con capone e finocchietto selvatico; filetto di capone gratinato con salsa di mango; macedonia con gelato.

**I vini in tavola:** Benedè (Alessandro di Camporeale).

**Commenti:** Fra i numerosi ristoranti della città, si è scelto un locale antistante il lungomare G. Giardina. Il ristoratore, reso consapevole dalla Vice Delegata Cettina Gerbino di ospitare gli Accademici, ha preparato bucatini con il capone del mare di Cefalù in un'originale variante della pasta con le sarde. Il risultato, per profumo, delicatezza al palato e armonia dei sapori, è stato encomiabile. Anche gli altri piatti hanno confermato la maestria del cuoco a elaborare una cucina capace di esprimere le potenzialità dei prodotti locali. Una notazione va fatta per le bruschette e il pane fornito dal panificio Badamo di Isnello che, fra i tanti panificatori che oggi si cimentano nell'utilizzazione dei grani antichi siciliani, si distingue per conoscenza della materia prima e capacità di lavorarla secondo ricette tradizionali.

## EUROPA

### SVEZIA

**STOCCOLMA**
*1° novembre 2017*

*Ristorante "Perini" di Samuele Perini, in cucina Giulio Baggi. ●Klarabergsviadukten 49, Stoccolma; ☎08/217000; info@perini.se; coperti 80. ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,78; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.*

**Le vivande servite:** insalatina tiepida con moscardini e scampo; risottino con fonduta di formaggi e radicchio; involtino di vitello, polenta taragna; assaggino di pecorino di fossa e re nero stagionati; sorbetto al lampone e cioccolato tostato.

**I vini in tavola:** Prosecco Eco Cultura; Pinot Grigio 2016 (Cantina Tramin); Barbera d'Alba Gemma 2015; Chianti Classico Riserva 2010 (Rocca di Castagnoli); Ruju Riserva (Sella e Mosca).

**Commenti:** Riunione conviviale organizzata dai Simposiarchi Tony Anello e Jole Björling. Il ristorante, sito nella stazione centrale di Stoccolma, serve prodotti italiani di alta qualità preparati rispettando le tradizioni. Molto gradita l'insalatina di mare con sapori freschi e ben bilanciati, seguita da un eccellente risottino. Ottimo l'involtino di vitello accompagnato da una leggera polenta taragna che non smentisce le origini bergamasche dello chef Giulio. Due pecorini stagionati e, per concludere, un ottimo sorbetto artigianale al lampone. La sistemazione un po' scomoda ha contribuito ad abbassare il voto.

## NEL MONDO

### BRASILE

**SAN PAOLO SUD**
*30 ottobre 2017*

*Ristorante "Sociedade Harmonia de Tênis" della Sociedade Harmonia de Tênis ●Rua Canadá 658, San Paolo; ☎011/30610533; coperti 180. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,3; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate nessuna.*

**Le vivande servite:** zuppa di cipolle nel pane in crosta; ravioli di mozzarella di bufala al limone; saltimbocca alla romana con asparagi e patate; zuppa di fragole con gelato allo yogurt.

**I vini in tavola:** Nero d'Avola 2016; Pinot Grigio L'Elfo 2016 (entrambi Sacchetto).

**Commenti:** Bellissimo l'ambiente, ottimamente decorato, con ampia vista sulla grandiosa piscina illuminata. Particolarmente gradita dai commensali (Accademici e numerosi amici) la zuppa di cipolle all'italiana con olio di oliva e parmigiano; presentata dentro la classica rosetta o michetta di pane. Successo della zuppa di fragole, corposa e saporita, accompagnata da un gelato allo yogurt fresco e cremoso: un dessert dolcemente rinfrescante. L'oratore ufficiale, l'Accademico Romano Ghisalberti, ha intrattenuto con una prolusione sui vari piatti presentati. Una simpatica serata che si è prolungata fino a tarda ora.

### SINGAPORE-MALAYSIA -INDONESIA

**SINGAPORE-MALAYSIA-INDONESIA**
*23 novembre 2017*

*Ristorante "Waterfall Ristorante Italiano " di Shangri-la Hotel Pte Ltd, in cucina Marco Brodini. ●22 Orange Grove Road, Singapore; ☎+65/62134138 fax +65/67373257; dining.sls@shangri-la.com, www.shangri-la.com; coperti 100. ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 6,2; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.*

**Le vivande servite:** bresaola e caprino, stuzzichino di gambero con basilico, fagottino d'asparago e taleggio; polpo marinato alla paprika, insalata di finocchio, purea di zucca e olio d'oliva; garganelli al pesce spada, capperi, olive e pomodorini confit; guanciale di manzo cotto 48 ore, purea di sedano rapa, finferli e salsa al Chianti; filetto di orata al forno, purea di sedano rapa e finferli; semifreddo al mango e lamponi; confettura d'ananas e Venchi gelato tiramisù.

**I vini in tavola:** Mansupello nature Vsq (Mansupello); Vignamaggio 2015 (Terre di Prenzano); Piemonte Chardonnay 2014 (Il Botolo); Passito di Pantelleria 2016 Dop (Carlo Pellegrino).

**Commenti:** Riunione conviviale curata nella preparazione del menu per la Camera di Commercio italiana in Singapore, nell'ambito degli eventi programmati per la Settimana Internazionale della Cucina Italiana. Circa 400 i partecipanti con vip arrivati anche da paesi limitrofi. Uno splendido successo di italianità. Convivialità alle stelle. L'*executive chef* Marco Brodini ha curato al meglio la realizzazione del menu che è stato disegnato per andare incontro a una complessa partecipazione in termini di estrazione demografica, gusto, confessione religiosa e diete. Buoni i vini. Complimenti a tutti gli *stakeholders*: la Camera di Commercio, gli chef, la *live band*, i partecipanti e gli sponsor. Obiettivo centrato anche per la Delegazione.

### URUGUAY

**MONTEVIDEO**
*24 novembre 2017*

*Ristorante "Rambla (Hotel Cottage)" di Nicolás Añón. ●Calle Miraflores 1360 ang. Rambla Carrasco, Montevideo; ☎598/2600111, anche fax; coperti 54. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate nessuna.*

**Le vivande servite:** carpaccio di manzo; arancini al prosciutto; salumi vari; panini caprese; risotto di zucca; ravioli di ricotta; spaghetti con polpettine; parmigiana di melanzane; pollo in umido; lasagne di verdura; bistecca ai ferri; salse di pesto, carbonara, puttanesca e pomodoro; tiramisù; panna cotta.

**I vini in tavola:** Pinot Grigio 2017 (Garzón); Rosso di Montalcino Doc 2012 (Dievole).

**Commenti:** In un cordiale clima di amicizia, si è svolta una particolare cena a buffet che, nell'ambito della seconda Settimana della Cucina Italiana nel Mondo, ha voluto far assaggiare ai commensali - non soltanto Accademici - alcuni piatti tipici della cucina peninsulare. Il risultato non è stato del tutto soddisfacente. Nonostante ciò, alcuni piatti hanno avuto punti di eccellenza come il carpaccio di manzo, gli arancini al prosciutto, il tiramisù e la panna cotta. La presenza dell'Ambasciatore d'Italia e della gentile consorte, ha dato rilievo alla cena e ha permesso di stabilire le basi di collaborazione per la terza Settimana, magari con la presenza di un cuoco italiano di prestigio. Il Delegato ha concluso con un brindisi di auguri per le prossime festività natalizie e per il nuovo anno.

## VALLE D'AOSTA

### AOSTA

*Ristorante "La Clusaz" di Maurizio Grange. ●Fraz. La Clusaz 1, Gignod (Aosta); ☎0165/56075, fax 0165/56426, cell. 347/2534221; info@laclusaz.it, www.laclusaz.it; coperti 40. ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura martedì. ●Prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.*

**Le vivande servite:** fontina in tre selezioni; cappuccino di fonduta sifonata; pancia di maialino e cialda di farina di mais; crema di zucca, "reblec", erbe fini; spaghetti di Gragnano "fromadzo e peivro"; ravioli al bleu d'Aoste; consommé ai funghi; quaglia erborinata con cioccolato speziato e purè di sedano rapa; tavolozza di formaggi e dolcezze.

**I vini in tavola:** Spumante metodo classico 4478 Nobleffervescence; Brut (Quatremille mètres); V.d.A. Pinot Grigio Doc 2015 (Di Barrò); V.d.A. Majolet Doc 2015; Le Gemme N.M. (entrambi Feudo San Maurizio).

**Commenti:** La serata è iniziata con la degustazione della fontina in tre selezioni, presentate dal Direttore dell'Institut Agricole Andrea Barmaz. È seguita la presentazione del libro *L'uso dei formaggi nella cucina della tradizione regionale* da parte di Denis Falconieri, membro del CST Valle d'Aosta, coordinato dal Delegato Andrea Nicola, che ha lavorato alla stesura dell'approfondimento dedicato alla storia, alle tipologie, alle ricette e alle curiosità dei formaggi valdostani. Il menu della cena ecumenica è stato presentato dal Simposiarca Marco Linty.

### MONTEROSA

*Ristorante "Al Maniero" della famiglia Paladini, in cucina Giovanni Paladini. ●Frazione Pied de Ville 58, Issogne (Aosta); ☎0125/929219, anche fax, cell. 338/4660283; info@ristorantealmaniero.it, www.ristorantealmaniero.it; coperti 55+35 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie ultimi 10 giorni di giugno; giorno di chiusura lunedì. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.*

**Le vivande servite:** capesante con fonduta di toma di capra; tortelli di salignön con burro e timo serpillo; trota salmonata farcita con crema di formaggio; patate e verdure; cheesecake; zabaione caldo.

**I vini in tavola:** Blanc de Morgex Valle d'Aosta Dop 2016 (Ermes Pavese); Valle d'Aosta Doc Chambave Muscat 2016 (La Crotta di Vegneron); Petite Arvine Valle d'Aosta Dop 2016 (Les Crêtes); Nus Maloisie Flétri Valle d'Aosta Doc 2013 (Les Granges).

**Commenti:** Aperitivo a base delle eccellenze valdostane: dalla fontina alla toma di Gressoney e un menu rigorosamente a tema, preparato dal Simposiarca Renzo Carlotto con lo chef Giovanni Paladini. Molto interessante e innovativa la capasanta valorizzata dalla leggera fonduta di formaggio caprino. A seguire, un piatto della cucina valdostana dal sapore delicato, i tortelli ripieni di salignön, ricotta lavorata con erbe aromatiche, conditi con burro d'alpeggio e timo. Inedita e, a prima vista sorprendente, la proposta della trota salmonata farcita da crema di formaggio, perplessità svanita al primo assaggio che ha rivelato invece un sapore molto bene equilibrato. Squisito il cheesecake in cui dolcezza e acidità della confettura di mirtillo si univano in un insieme armonico e persistente. A ogni piatto è stato abbinato ottimamente un vino valdostano.

## PIEMONTE

### ASTI

*Ristorante "Cantina Nicola" della famiglia Nicola. ●Strada Roletto Rocca 1, Cocconato (Asti); ☎3929543291; www.nicolavini.com; coperti 60. ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì e venerdì. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate nessuna.*

**Le vivande servite:** coniglio laccato al miele, seirass del fen e note vegetali; uovo croccante con salsa leggera alla toma della Valsangone; baci di dama salati; parmigiano in tre dimensioni; cappelletti in brodo di castagne, robiola di Cocconato e fagianella; petto d'anatra, pere e caprino; cremosa di zucca, caprino e gelato di arachidi.

**I vini in tavola:** Monferrato bianco; Barbera d'Asti superiore (entrambi Cantina Nicola); Moscato d'Asti (Bava).

**Commenti:** La cena ecumenica si è svolta in due tempi e in due *location*. I Simposiarchi Bellaria e Santoro, esperti Onaf, hanno curato attentamente la regia, suddividendo in una parte gastro-culturale e in una prettamente gastronomica. Presso le Cantine Bava, una degustazione guidata di formaggi dell'azienda Aris si accompagnava a una di Vermouth, illustrata da Paolo Bava. Al ristorante, dopo un'introduzione fatta dal casaro, un menu frutto di numerose prove e ricerche vedeva il formaggio come sfondo a una serie di bei piattini basati sulla rivisitazione e sulla creatività. Particolarmente interessanti i baci di dama salati e il parmigiano in tre dimensioni che lo contemplava allo stato liquido, solido e gassoso. Buoni i vini, attento il servizio, prezzo nella norma. Un esperimento interessante che ha siglato una serata di grande peculiarità.

### CUNEO-SALUZZO

*Ristorante "La Meiro" di Andrea e Giorgio Amedeo. ●Via Comunale 11 Fraz. Chiappi, Castelmagno (Cuneo); ☎338/6261222, fax 0171/695104; terredicastelmagno@hotmail.com; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie in inverno; giorno di chiusura mai. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate nessuna.*

**Le vivande servite:** tuma fresca di mattino con bagnetto verde; degustazione di 4 formaggi; castelmagno con 4 diverse stagionature; flan di orles con crema di castelmagno e peperoni caramellati; gnocchi burro e salvia; gnocchi al castelmagno gratinati; capocollo con patate di castelmagno; panna cotta; gelato della casa.

**I vini in tavola:** Bianco di Gambellara; Barbera.

**Commenti:** Serata all'insegna del re dei formaggi, nel pieno rispetto della tradizione della Valle Grana, alla locanda nata dall'omonima azienda agricola, voluta e creata dai fratelli Amedeo, decisi a far conoscere e tutelare uno straordinario formaggio. Il locale è molto accogliente, con cucina a vista e belle vetrate che fanno godere un'ottima vista sulle montagne. Ad accogliere gli Accademici, Giorgio Amedeo che delizia la serata con i profumi più intensi del castelmagno. In sala, la nuora Ilaria, attenta e sensibile alle esigenze degli ospiti. Dopo la presentazione del Simposiarca Ferruccio Franza e un breve cenno di storia sull'attività agricola, inizia la cena ecumenica, nel pieno rispetto del tema. Piatti meravigliosi, che esaltano il sapore del formaggio e che ricevono i doverosi complimenti di tutti gli Accademici. La cena si conclude con il genepy coltivato in loco e prodotto dalla stessa La Meiro.

### IVREA

*Ristorante "Gardenia" di Mariangela Susigan, Mauro Crosio, in cucina Mariangela Susigan. ●C.so Torino 9, Caluso (Torino); ☎011 9832249; info@gardeniacaluso.it, www.gardeniacaluso.com; coperti 45+20 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 15 luglio - 14 agosto; giorno di chiusura martedì. ●Prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.*

*PIEMONTE segue*

**Le vivande servite:** buffet di finger food; fassone in alpeggio, crescione di sorgente, seirass al cumino e peperoncino; ravioli di zucca, carruba, erbe amare, caprino, liquirizia; gnocchetti di barbabietola, porcini, cavolo nero, blu del Moncenisio; scamone di fassone piemontese al Nebbiolo, crema concia di Pignoletto e toma di Beppe; pera martin sec al Passito, cioccolato Manjari, gelato alla ricotta e zenzero.

**I vini in tavola:** Erbaluce di Caluso, metodo classico Incanto; Erbaluce di Caluso Costaparadiso; Canavese Nebbiolo Gemini; Caluso Passito Eva d'Or (tutti Cantine Crosio).

**Commenti:** Per il tema di quest'anno, la Delegazione si è affidata alla creatività di uno degli chef più rappresentativi del territorio, Mariangela Susigan. Come lei stessa ha spiegato, la sua ricerca gastronomica è fortemente orientata al territorio, con selezione accurata dei prodotti dell'agricoltura locale. Nella sua interpretazione, i formaggi sono stati proposti come ingredienti di piatti elaborati appositamente per esaltarne le caratteristiche. Per esempio, lo scamone di fassone al Nebbiolo si sposava benissimo con la crema di mais conciata con toma della Valchiusella, e anche il gelato di ricotta era in sintonia perfetta con il cioccolato e lo zenzero. Gli Accademici hanno premiato questa impostazione. Il Vice Delegato Giuseppe Trompetto ha curato l'aspetto culturale descrivendo via via le particolarità e l'origine dei formaggi. Festeggiamenti per i 50 anni di Accademia di Camillo Olivetti, con consegna della medaglia d'argento.

### TORINO

*Ristorante "FiorFood by La Credenza" di Novacoop, in cucina Gianni Spegis (con la consulenza di Giovanni Grasso). ●Galleria San Federico 26, Torino; ☎011/511771; fiorfood.torino@novacoop.com, www.fiorfood.it; coperti 96. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.*

**Le vivande servite:** amuse-bouche; gambero con mozzarella di bufala, salsa di agrumi e chips; uovo cotto a bassa temperatura, fonduta al raschera e caviale al tartufo; gnocchetti di mais con zucca, amaretti e gorgonzola; filetto di fassone in crosta di erbe, salsa alla provola sfoglia Montalbano, purè al mascarpone e verdure croccanti; selezione di formaggi; soufflé freddo alla Roccaverano con cioccolato di Modica.

**I vini in tavola:** Alta Langa Docg metodo classico Fontanafredda (Serralunga d'Alba); Pinot Bianco Dellago 2014 Alto Adige Doc (Kellerei Bozen); Nebbiolo 2015 Langhe Doc (Cantine Oddero, La Morra); Moscato Passito Muscatel Tardì 2011 (Beni di Batasiolo, La Morra).

**Commenti:** La comprovata professionalità della scuola di Giovanni Grasso è alla base della bella avventura di questo ristorante atipico, nel pieno centro città, dove la Delegazione ha tenuto la sua cena ecumenica, affidandosi alla sicura mano in cucina di Gianni Spegis e alla capacità organizzativa di Sergio Vai. Tutte le portate, assai apprezzate, erano basate su un latticino o su un formaggio, scelti tra quelli disponibili alla vendita nell'adiacente gastronomia. Una menzione particolare per il dessert, tecnicamente difficile, presentato con cura estetica, apprezzabile per consistenza ed equilibrio dei sapori, di complesso abbinamento. Il tema formaggio, presentato da Elisabetta Cocito, è stato mirabilmente trattato da Ettore Bevilacqua, assaggiatore, consigliere nazionale e Delegato di Torino Onaf, che ha portato all'attenzione e al palato dei convenuti tre squisite chicche della produzione lattiero-casearia della zona, con profondo e partecipato interesse.

### VERBANO-CUSIO-OSSOLA

*Ristorante "Tensa" di Sabrina Ferri, anche in cucina. ●Loc. Vallesone - La Tensa, Domodossola (Verbania); ☎0324/346031; info@agriturismotensa.it, www.agriturismotensa.it; coperti 40. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mercoledì. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.*

**Le vivande servite:** saccottino di pasta fillo ripieno di caprino ossolano con prosciutto vigezzino croccante, misticanza, mele caramellate e sciroppo d'acero; risotto al prunent e ribes nero con fonduta al bettelmatt; filettino di maiale cotto a bassa temperatura con gorgonzola di Anzola e miele della Tensa; budino di pere con crema di ricotta profumata alla cannella e biscottino.

**I vini in tavola:** Chardonnay; Barbera Carbunè (entrambi Franco Roero, Zucchetto).

**Commenti:** La Delegazione si è ritrovata in questo splendido villaggio alpino completamente ricostruito in serizzo e legno come era in passato, con i massicci tetti in beola. Dopo l'aperitivo in terrazza, con una splendida vista sulla valle, viene servita la cena nel salone con il piacevole tepore del camino. Apprezzati tutti i piatti, con massimo riconoscimento al risotto cotto al punto giusto e ben mantecato. Ottima la selezione dei vini. La cuoca ha narrato con passione la propria esperienza e le tecniche di cottura utilizzate con equilibrio. Il Delegato Pier Carlo Lincio, dopo un caloroso saluto agli ospiti francesi intervenuti, ha intrattenuto gli Accademici con alcuni cenni storici tratti dal volume *L'uso dei formaggi nella cucina della tradizione regionale*. Un'esperienza molto apprezzata.

## LIGURIA

### ALBENGA E DEL PONENTE LIGURE

*Ristorante "Pernambucco" della famiglia Alessandri, in cucina Nicoletta Pellegrinetti. ●Viale Italia 35, Albenga (Savona); ☎0182/53458, cell. 333/5605655; coperti 40+20 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie ottobre; giorno di chiusura mercoledì. ●Prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.*

**Le vivande servite:** crostini di pane cotto al forno a legna con bruss di pecora; insalata di gamberi con zucchine trombette di Albenga e toma fresca di mucca; lasagne al pesto; fonduta di toma fresca di mucca con tartufo nero delle valli di Albenga; scamone al forno con verdure autunnali; assaggio di tome di mucca e pecorino sardo osilo; torta di mele con salsa alla cannella.

**I vini in tavola:** Prosecco di Valdobbiadene Docg (Ruggieri); Ponente Pigato Doc 2015; Rosato della Valle Arroscia 2016; Granaccia della Valle Arroscia 2014 (tutti Alessandri).

**Commenti:** Una cena ecumenica di grande suggestione, un indirizzo sicuro per i gastronomi del Ponente ligure e per i numerosi turisti che visitano la città. La cuoca Nicoletta e la suocera Ivana hanno eseguito benissimo il compito affidato loro dal Delegato che, con coraggio, ha cercato di creare nuove suggestioni con un elemento, il formaggio, non usuale nella cucina attuale del Ponente ligure. Applausi per ogni ricetta proposta. Formaggi di grande qualità, reperiti dal Delegato Roberto Pirino e dal proprietario Luciano appositamente per la serata. Ottimi i vini; eccellente il servizio, garantito dal signor Luciano con i collaboratori Alessio, Emanuele e Claudia.

### GENOVA

*Ristorante "La Cantina Clandestina" di Giulio e Barbara Schiaretti, in cucina Nicolas Cucini. ●Salita Pallavicini 25r, Genova; ☎010/8596069, cell. 334/3517084; lacantinaclandestina@*

*gmail.com; coperti 40. ●Parcheggio zona pedonale; ferie 1° - 7 gennaio; 13 agosto - 6 settembre; giorno di chiusura lunedì sera. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.*

**Le vivande servite:** piccole torte di bietole e prescinseua; fiore di zucca farcito con crescenza e gamberi di Santa Margherita; risotto mantecato al fontanaveto, con pere e noci; coniglio disossato, farcito con formaggetta ligure e finferli; panna cotta allo yogurt al cocco e ananas marinato.

**I vini in tavola:** Brut Bianchetta della Valpolcevera (Andrea Bruzzone); Marenè Pigato Doc (Bovio); Rossese Igt (Bacilò).

**Commenti:** Mai nome fu più azzeccato per un locale situato in un bel vicoletto del centro storico della città. In più, con un cuoco con la passione dei formaggi, specialmente quelli poco conosciuti dell'entroterra ligure, cioè di una regione che è sempre stata, al riguardo, terra di importazione, specialmente dalla Sardegna. Il giovane cuoco Nicolas, tuttavia, che ha pur girato il mondo e vinto premi (oltre a essere un "prodotto" dell'Istituto Alberghiero genovese), ha nobilitato lo storico e unico prodotto locale, cioè la prescinseua e, rimanendo fedele alle sue origini contadine, ha lavorato con passione prodotti del territorio poco conosciuti. Favolosi il fiore di zucca farcito e il risotto mantecato. Eccellenti, equilibrati e ben accoppiati al cibo i vini.

### GENOVA EST

*Ristorante "La Pineta" delle famiglie Gardella e Isola. ●Via Gualco 82, Genova; ☎010/802772, anche fax; coperti 100. ●Parcheggio scomodo; ferie ultima settimana di febbraio; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate nessuna.*

**Le vivande servite:** formaggio cabannino, tortino di verdure in sfoglia, tartare di cabannina, ricotta e miele; lasagnette di farro con formaggio San Sté e verdurine; vitella all'uccelletto con funghi; bavarese di castagne con panna e mirtilli.

**I vini in tavola:** Merlot Doc (Acino d'Oro).

**Commenti:** La cabannina è una razza bovina autoctona ligure, considerata in pericolo d'estinzione anche se sta riconquistando un suo ruolo nella zona appenninica compresa tra le province di Genova e La Spezia, grazie all'opera di allevatori come i titolari del ristorante. Il latte delle vacche cabannine beneficia di aromi che provengono da foraggi con caratteristiche montane e marine, di qui il ben strutturato sapore dei formaggi e della ricotta gustati e apprezzati dagli Accademici. Anche la tartare di cabannina, condita con solo olio extravergine d'oliva e qualche scaglia di formaggio, è apparsa avere una sua ben definita connotazione. È risultata molto gradita la vitella all'uccelletto, piatto tipicamente genovese. Il formaggio San Sté, che prende il nome da Santo Stefano d'Aveto, località di vacanze montane nel territorio della razza bovina in questione, ha invece insaporito le ottime lasagnette di farro con verdurine. Per finire, il tocco delicato del dolce di stagione. Ottimo il Merlot che ha accompagnato tutto il pasto.

### SAVONA

*Ristorante "Quintilio" di gestione familiare, in cucina Luca Bazzano. ●Via Gramsci 23, Altare (Savona); ☎019/58000; rquintilio@libero.it, www.ristorantequintilio.it; coperti 40. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie prime due settimane di luglio; giorno di chiusura lunedì. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.*

**Le vivande servite:** sformatino di spinaci dell'orto con fonduta; tuorlo d'uovo cotto a bassa temperatura con spuma di parmigiano; risotto Carnaroli ai formaggi misti e fondo bruno; degustazione di formaggi con marmellate; torta dolce al roccaverano Dop.

**I vini in tavola:** Ormeasco 2015 (Tenuta Massone); Nebbiolo Bricco 2015 Maiolica (Accomo).

**Commenti:** La cena ecumenica è iniziata con uno sformatino di spinaci, leggermente compatto, ammorbidito da una deliziosa originale fonduta di toma brigasca. Eccellente il morbido tuorlo d'uovo e spuma di parmigiano su purea di patate, forse poco cremosa. Delizioso il risotto alla bergese vivacizzato nella mantecatura dalla presenza, in variante, del gorgonzola ed esaltato dal fondo bruno. Ottima la scelta dei formaggi che hanno coronato la cena, a partire da una vellutata robiola di Roccaverano seguita da robiola del Monte Rosa, testun del Cuneese al Barolo, mottolino d'alpeggio Val d'Ossola e culminata con un eccezionale erborinato di capra di Roviasca. Molto apprezzato il dolce che ha concluso una serata piacevolissima. Vini ancora un po' ruvidi al palato. Servizio curato, con estrema attenzione, da Lorena, consorte dello chef.

### TIGULLIO

*Ristorante "La Brinca (Caneva cun fùndego da vin)" della famiglia Circella. ●Loc. Campo di Né 58, Né (Genova); ☎0185/337480, fax 0185/337639; labrinca@labrinca.it, www.labrinca.it; coperti 80. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie novembre; giorno di chiusura lunedì. ●Prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.*

**Le vivande servite:** raviolo fritto ripieno di erbette, pinoli, uvetta e ricotta Val d'Aveto; melanzana viola ripiena di caprino fresco di Sopralacroce; panella e formaggetta vaccina di Né; gnocchetti di castagna al pesto di mortaio, prescinseua e verdure; ravioloni di erbette e sarazzu con salsa di nocciole "misto Chiavari"; noce di vitellone al forno a legna con scaglie di San Sté e olio extravergine locale; caprino stagionato di Sopralacroce con confettura di cipolla rossa di Zerli della casa; cobeletto ripieno di marmellata d'arance nostrane con gelato di ricotta dalla Val d'Aveto.

**I vini in tavola:** Portofino Fermentino Doc 2016 (La Cappelletta); Portofino rosso Doc (Muntà-Casa del Diavolo, Catiglione Chiavarese); Portofino Moscato Doc 2016 (Segesta, Sestri Levante).

**Commenti:** Sergio Circella, patron e sommelier, ha interpretato una cena ecumenica, che ha rispettato in pieno lo spirito e i valori dell'Accademia, sul tema "I formaggi dell'entroterra del Levante in cucina", concordata con la Simposiarca Egle Pagano Faravelli. La cena è stata impostata su un menu tradizionale del locale, con impiego di prodotti caseari delle vallate circostanti, scelti con cura e competenza. Tutte le abbondanti portate sono state sapientemente valorizzate dalle accurate preparazioni che hanno riscosso l'apprezzamento dei commensali; molto attento anche l'abbinamento con i vini di ottime etichette. L'accoglienza, il servizio di tavola, l'ambiente caldo e curato hanno fatto da piacevole cornice alla cena che ha suscitato, ancora una volta, grande soddisfazione e consenso di Accademici e ospiti.

## LOMBARDIA

### BRESCIA

*Ristorante "Trattoria del Viandante" di Marilena Zanetti & C. Snc, in cucina Sara Scalvini. ●Via Fioravante Moreschi 28, Bagolino (Brescia); ☎030/6599869, cell. 328/7078176; scalvinisara@yahoo.it, www.trattoriadelviandante.com; coperti 40+8 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie primi 10 giorni di giugno e settembre; giorno di chiusura mercoledì; lunedì e giovedì a cena. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate nessuna.*

**Le vivande servite:** fagottino integrale ripieno con formaggio caprino e funghi porcini, su letto di insalata novella e trevisano; risotto con le castagne e salamella, mantecato con formaggio bagoss; sorbetto alla pera e robiola; punta di vitello lessa con formaggella di vacca, salsa verde e polenta alle tre farine; degustazione di

*LOMBARDIA segue*

formaggio bagoss di 12, 20 e 26 mesi.

**I vini in tavola:** Lugana 2016; Riviera del Garda 2015 (entrambi Cantine Delai).

**Commenti:** Il locale si trova nel centro del borgo medievale di Bagolino, a 740 metri di altezza. L'ambiente è quello tipico, con arredamento rustico e gli strumenti di lavoro delle valli appesi al muro. La cucina è del territorio di montagna, ricca di prodotti di qualità con al centro il re dei formaggi bresciani e non solo: il bagoss dal gusto deciso che viene utilizzato in differenti preparazioni. Gli Accademici hanno gustato la cucina dei formaggi locali, dal caprino al bagoss e alla formaggella di vacca. A metà cena, un sorbetto alla pera con robiola per ricordare il detto: "al contadino non far sapere quanto è buono il formaggio con le pere". Altro piatto della tradizione è stato il risotto, dove la salamella è stata sgrassata con un passaggio sulla griglia: un piatto eccellente. Poi la degustazione comparata di tre stagionature diverse di bagoss, i cui gradi di intensità dei sapori sono stati declinati dal maestro di affinazione e dal "malghes": il produttore del bagoss della malga.

### LARIANA

*Ristorante "Tarantola" di Vittorio Tarantola, anche in cucina. ●Via della Resistenza 29, Appiano Gentile (Como); ☎031/930990, cell. 338/1052871; info@ristorantetarantola.it, www.ristorantetarantola.it; coperti 150+60 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 1° - 15 gennaio; giorno di chiusura lunedì sera, martedì. ●Prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.*

**Le vivande servite:** declinazioni del cardino; uovo morbido con cipolla fondente, gobbetto di Casale Roccolo e spuma di patate e croccante di segale; risotto mantecato con barbabietole; maccheroncini cacio e pepe; coniglio con verza, topinambur; gelato al caprino di Casale Roccolo con mela caramellata, biscotto di mais, nocciole e uva fragola.

**I vini in tavola:** Cuvée dei Frati metodo classico Lugana (Cà dei Frati); Arneis (Ponchione); Morellino di Scansano (Motta); Marsala Superiore (Riserva Buffa).

**Commenti:** Rammentando quanto scrisse Brillat-Savarin nel 1826: "Gli animali si pascono, l'uomo mangia: solo l'uomo spirituale sa mangiare", la Delegazione ha deciso di nutrire la spiritualità degli Accademici, accostando ai piatti le notizie tecnico-scientifiche relative al formaggio e le esperienze di importanti attori del settore caseario. Gli Accademici hanno potuto arricchire le proprie conoscenze grazie alla relazione del dottor Adrian Gauna, massimo esperto nel settore del caglio animale e degli enzimi per l'industria lattiero-casearia. Hanno apprezzato, inoltre, le relazioni di un importante affinatore di formaggi e di un giovanissimo produttore artigianale di caprini. Ciò ha quasi posto in secondo piano le magnifiche sensazioni nascenti dalla degustazione dei piatti. Una particolare menzione al coniglio e al delicato gelato al caprino. L'Accademia è questo: gusto e conoscenza.

### LECCO

*Ristorante "Da Gigi" delle sorelle Gobbi. ●Piazza IV Novembre 4, Crandola Valsassina (Lecco); ☎0341/840124; coperti 60. ●Parcheggio comodo; ferie una settimana tra gennaio e febbraio; ultime due settimane di giugno; giorno di chiusura mercoledì. ●Prezzo da 46 a 65 €; carte accettate nessuna.*

**Le vivande servite:** ricotta vaccina d'alpe, uovo poché, porcini al fumo di faggio; risotto alla rapa rossa con fonduta di zola e granella di nocciola; croccantino di lingua di vitello al bitto su battuto di pomodori confit e salsa verde; spuma di robiola su terra di segale; salsa di cetriolo e pepe verde, anello di mela; marroni al naturale con brulée al latte e lamponi disidratati.

**I vini in tavola:** Sassella Stella Retica 2012 (AR.PE.PE).

**Commenti:** Particolarmente affollata la cena ecumenica. Simposiarca Roberto Bonati, Carlo Maglia (alias Charly) ai fornelli. La relazione sul tema ha trattato dello stracchino e della sua numerosa famiglia. Taleggio, strachitund, crescenza, robiola, salva, gorgonzola sono stati presentati con il loro nome originale (quindi in dialetto lombardo) e mettendo in evidenza come il termine strachin seguito da un aggettivo identificava un formaggio diverso riconoscendone però la paternità originale. Si è parlato così di strachi quader, tund, verd, moll e strachi da sàlva. Giudizi variegati sul gradimento dei piatti: apprezzamento pressoché unanime per la nebbia d'alpeggio, contrasti sul risotto; migliorabile, secondo i più, il croccantino di lingua di vitello al bitto. Molto gradita, a chiusura della cena, una particolare rivisitazione del classico latte e castagne.

### MONZA E BRIANZA

*Ristorante "Pomireu" di Giancarlo Morelli, anche in cucina. ●Via Garibaldi 37, Seregno (Monza e Brianza); ☎0362/237973, fax 0362/325340; coperti 50+25 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie agosto; giorno di chiusura mai. ●Prezzo da 66 a 100 €; carte accettate American Express, CartaSì/Visa/MasterCard.*

**Le vivande servite:** millefoglie di verdure, gelato al parmigiano e la sua cialda; spaghettone cacio e pepe; risotto mantecato alla barbabietola, fonduta di gorgonzola e pere caramellate; polenta, bitto, castagne e cime di rapa; tiramisù con crema al mascarpone, gelato alla crema e spugna alla nocciola.

**I vini in tavola:** Chardonnay Blanc di Blanchis (Ronco Blanchis); Roncherone (Ca' dei Frati).

**Commenti:** Riunione conviviale di successo, sia per la cospicua partecipazione degli Accademici, sia per le conclamate doti dello chef che, di origine bergamasca, dichiara di essersi molto divertito a studiare il menu. Divertimento proficuo, confermato dalla qualità delle preparazioni, frutto di esperienza e conoscenza. Interessante e coinvolgente la dettagliata illustrazione del procedimento elaborativo, corredata da approfondimenti chimici: infusione del parmigiano nella panna fresca per il gelato: il siero e le caseine buone del parmigiano si rilasciano e confluiscono nella crema di latte. Spaghettoni cacio e pepe: si distingue la qualità degli ingredienti tuffando lo spaghetto nella piscina di formaggio e si bilancia mangiando. Per concludere: tiramisù con mascarpone selezionato e lavorato da un piccolo produttore lodigiano, la parte spugnosa è realizzata con nocciole tostate, impastate, sparate in un bicchiere con cariche di gas e passate al microonde.

### SABBIONETA-TERRE DESTRA OGLIO CREMONA

*Ristorante "Osteria de l'Umbreleèr" di Luccini e C. Snc, in cucina Samuele Miglioli. ●Via Mazzini 13, Cicognolo (Cremona); ☎0372/830509; umbreleer@libero.it, www.umbreleer.it; coperti 60+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.*

**Le vivande servite:** cialda di grana padano con funghi chiodini trifolati; tortelli di provolone e ricotta; risotto con pere e caprino al profumo di cannella; filetto di suino farcito alla scamorza e spinaci con patate al forno; provolone crosta nera; grana padano Bella Lodi; gorgonzola naturale; mostarda di melone Luccini; cheesecake ai frutti di bosco.

**I vini in tavola:** Prosecco di Valdobbiadene brut (Nani Rizzi); Dolcetto di Diano d'Alba 2015 (Claudio Alario); Nebbiolo d'Alba 2015 (Albino Rocca); Franciacorta brut (Ferghettina).

**Commenti:** Le Delegazioni si sono riunite per la cena ecumenica in una serata all'insegna dell'amicizia e della buona tavola. Il tema della cucina del formaggio è stato affrontato dal proprietario e dallo staff dell'Osteria con la consueta attenzione alla tradizione e la giusta dose di innovazione in un menu nel quale il piatto più apprezzato, e anche più rappresentativo della filosofia del locale, è stato il risotto con pere e caprino al profumo di cannella. Di grande qualità anche le altre portate, dai tortelli di provolone e ricotta, alla selezione di formaggi del territorio, le cui caratteristiche sono state descritte dalla dottoressa Annalisa Rebecchi, abbinati alla mostarda

di melone. I vini sono stati di eccellente qualità e ben accompagnavano le portate; il servizio in sala sollecito e attento. La serata è stata completata dalla relazione dell'Accademica Carla Bertinelli Spotti sul tema dei "formaggi nella cucina cremonese".

## TRENTINO - ALTO ADIGE

### BOLZANO

*Ristorante "Braunwirt" di Gottfried Messner, anche in cucina. ●Piazza della Chiesa 3, Sarentino (Bolzano); ☎0471/620165, fax 0471/623985; info@braunwirt.it, www.braunwirt.it; coperti 50+24 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie ultima settimana di gennaio e la prima di febbraio; prima settimana di luglio, 2 settimane in settembre; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.*

**Le vivande servite:** Tirtlen (frittelle) con crauti e prosciutto di agnello con praline di formaggio; soufflé di spinaci su fonduta di formaggio stagionato; canederli di Graukäse (formaggio grigio) su insalata di cappucci; formaggi misti dell'Alto Adige; mezzelune di ricotta ripiene di castagne con salsa all'uva fragolina e gelato allo yogurt.

**I vini in tavola:** Franciacorta (Enrico Gatti); Kerner 2016 (Köfererhof); Campaner 2014 (Cantina di Caldaro).

**Commenti:** Si incomincia bene con l'aperitivo: rotolini di pancetta, formaggino fresco e prosciutto con grissini croccantissimi. A tavola si gustano i Tirtlen, ossia una frittella riempita di crauti, accompagnata dal prosciutto di agnello e con squisite palline di formaggio di malga in doppia panatura e fritte. Il soufflé di spinaci su fonduta di formaggio era una vera delizia del palato; i canederli al formaggio, uno dei piatti della tradizione, erano di sapore un po' troppo delicato rispetto al gusto deciso del formaggio grigio. Molto interessante l'*assiette de fromage* con le mostarde, ma ancora meglio i formaggi del maso Hinterprosl che sono stati portati dai produttori stessi, presenti in sala, che ne hanno spiegato la produzione e l'affinamento. Eccellente il dessert con le croccanti mezzelune ripiene di crema di castagne su fresca salsa all'uva fragolina. Molto gradevoli i vini. Un plauso allo chef che è sempre all'altezza delle aspettative.

### BRESSANONE

*Ristorante "Wöhrmaurer" di Jacob Mitterrutzner, in cucina Peter Mitterrutzner. ●Giovignano 21, Velturno (Bolzano); ☎0472/855301; info@woehrmaurer.com, www.woehrmaurer.com; coperti 80. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie metà gennaio, febbraio; giorno di chiusura lunedì. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.*

**Le vivande servite:** varietà di pizze di farina di farro: burrata ai datterini stufati, olive taggiasche e pesto; crema di zucca e formaggio Klatzn con aceto balsamico; Graukäse con cipolle di Tropea fritte; carciofi con prosciutto d'agnello Brillenschaf e pecorino al tartufo; funghi porcini grigliati su spinacini freschi e speck contadino; radicchio trevigiano grigliato con sarner blau; tagliata di manzo montano con rucola e fiorino gigante; golden gel con mele di castagne di Velturno e noci; crema al cioccolato e mascarpone Brimi.

**I vini in tavola:** Franciacorta Alma gran cuvée (Bellavista); Sylvaner bio 2016 (Garlider); Chianti Classico Riserva 2013 (Villa Antinori); Passito di Pantelleria Ben Rye 2015.

**Commenti:** Ci vuole coraggio a organizzare la cena ecumenica in una pizzeria, ma la successione delle portate, ognuna un piccolo scrigno che racchiudeva un tesoro di sapori, ha convinto anche i più scettici. Sicuramente fuori dagli schemi, la riunione organizzata da Daniel Bosio ha visto gli Accademici uscire arricchiti da una nuova esperienza culinaria, in cui una "semplice" pizza con farina di farro locale è stata declinata in maniera assolutamente insolita, con ingredienti di ottima qualità e abbinamenti felici. I formaggi ricercati, procurati dall'esperto affinatore e abile affabulatore Hansi Baumgartner, con i loro diversi accenti, che andavano dal dolce al saporito al piccante, sono stati apprezzati in maniera unanime. Note di merito per il Graukäse, per il sarner blau e per il golden gel, ognuno espressione di un territorio con le sue spiccate caratteristiche. Molto vantaggioso il rapporto qualità-prezzo.

### MERANO

*Ristorante "Ristorante 1500 Vigilius Montain Resort" di Ulrich Ladurner, in cucina Matteo Contiero. ●Pavicolo 43, Monte San Vigilio, Lana (Bolzano); ☎0473/556600, fax 0473/556699; info@vigilius.it; coperti 52. ●Parcheggio comodo; ferie prime due settimane di marzo; prime due settimane di novembre, giorno di chiusura mai. ●Prezzo da 46 a 65 €; carte accettate nessuna.*

**Le vivande servite:** formaggi d'alpeggio con mostarde di frutta e verdura; flan al radicchio con fonduta di formaggio grigio, aceto balsamico e cialda alla nocciola; controfiletto di vitello di latte in crosta di formaggio "hoamatkas" e cipolla con millefoglie di patate, pioppini trifolati e salsa alla prugna fermentata; mousse al formaggio erborinato "jersey" con pera martin sec marinata e cioccolato 70%.

**I vini in tavola:** Franciacorta Pas Dosé Doc (Corte Aura, Adro); Champagne Pommery brut Royal (Domaine Pommery); Vernaccia di Oristano Doc (Contini, Cabras); Lugana Doc 2014 (La Sansonina, Peschiera del Garda); Masetto Bianco Igt (Endrizzi, S. Michele all'Adige.); Bolgheri rosso Doc 2010 (Michele Satta, Castagneto Carducci); Langhe Freisa Doc 2011 (Cavallotto, Castigliole Falletto); Crivella Moscato d'Asti Magnum 2011 (Mongioia, Valdivilla).

**Commenti:** In questa struttura alberghiera dal design particolare, realizzata con materiali ecosostenibili, immersa nella natura, lo chef ha coccolato con la sua cucina gourmet. L'occasione è offerta dall'annuale cena ecumenica, incentrata sull'uso dei formaggi nella tradizione regionale e quelli degustati sono stati di elevata qualità. Apre la serata una terna di formaggi d'alpeggio con relative mostarde, unanime l'apprezzamento, specie per quello della malga Viviana in Alta Val Venosta e per il delizioso caprino di Braies. Insolitamente gentile la fonduta di formaggio grigio, base che ben si armonizza con un gustoso flan al radicchio. Già invitante alla sua presentazione il controfiletto di vitello in crosta di formaggio locale, dal sapore intenso per la combinazione con salsa speziata a base di prugne fermentate. Serata da ricordare anche per i vini. Sinceri complimenti del Delegato allo chef per la sua cucina e alla brigata nera per il servizio inappuntabile.

### TRENTO

*Ristorante "Due Camini" della famiglia Merz, in cucina Franca Merz. ●Via del 26 Maggio 65, Baselga di Pinè (Trento); ☎0461/557200, fax 0461/558833; info@albergo2camini.com, www.albergo2camini.com; coperti 80. ●Parcheggio comodo; ferie prima settimana di novembre; giorno di chiusura domenica sera e lunedì (mai in stagione). ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.*

**Le vivande servite:** salmerino di montagna marinato al Müller Thurgau con insalatina; crema di zucca, lenticchie e zenzero con croccante d'orzo; copertina di vitello arrosto con melagrana e bietoline stufate; pere martin sec al vino e la sua riduzione.

**I vini in tavola:** Spumante brut Balter Trento Doc; Müller Thurgau (Villa Corniole); Terre di San Leonardo (Marchese Gonzaga); Gran Masetto dolce (Endrizzi).

**Commenti:** I Simposiarchi Massimo Furlani e Carlo Colombo hanno pun-

*TRENTINO - ALTO ADIGE segue*

tato su questo locale per assaporare la nota cucina tradizionale. Tutti i piatti previsti nel menu sono tratti dalla consuetudine familiare tramandata con attenzione. Imperniati su semplici ma genuini prodotti locali, essi sono stati elaborati con appetitosa maestria dalla cuoca, deliziando grandemente i commensali. È piaciuta la marinatura del salmerino di montagna con il Müller Thurgau; grande è stato l'apprezzamento della crema di zucca; unanime il gradimento della copertina di vitello arrosto.

## VENETO

### CORTINA D'AMPEZZO

*Ristorante "Al Camin" di Fabio Pompanin, anche in cucina. ●Località Alverà 99, Cortina d'Ampezzo (Belluno); ☎0436/862010; info@ristorantealcamin.it, www.ristorantealcamin.it; coperti 50+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura mercoledì (bassa stagione). ●Prezzo da 46 a 65 €; carte accettate nessuna.*

**Le vivande servite:** crema di porcino con formaggio palada; coscia di quaglia dorata con polenta concia al formaggio latteria di Selva; mini canederlo ai formaggi della malga Pien de Vecia; insalata tiepida di coniglio cotto per 5 ore in olio cottura con mousse di formaggella, rapa rossa e finocchio; tortelli di patate nostrane con formaggio e speck croccante; uovo nel pagliaio (uovo in camicia adagiato su un nido di pasta katajfi e insaporito da spuma di ricotta fresca e scaglie di tartufo nero); cannoli di pasta fillo con spuma di ricotta fresca e salsa all'arancia.

**I vini in tavola:** Leonia Pomino brut (Frescobaldi); Vespaiolo (Vignasilian Contrà Soarda); Sauvignon (Voglar Dipoli); Moscato d'Asti (Pio Cesare).

**Commenti:** La Delegazione ha voluto dare risalto ai prodotti dall'azienda agricola Talamini De La Tela di Vodo di Cadore e dell'azienda agricola Milchof Agostini di Selva di Cadore. Perfetta la cottura della coscia di quaglia dorata che, nella sua piccola dimen-

sione, ha racchiuso in sé croccantezza, sapore e scioglievolezza. Massimo dei voti per una superba insalata tiepida di coniglio che, con i suoi colori e odori, ha deliziato i palati. Apprezzati i tortelli di patate e l'uovo nel pagliaio. Delicato il cannolo. Ospite l'Accademico onorario Giampiero Rorato che ha intrattenuto con spiegazioni e racconti gastronomici. Buono l'abbinamento dei vini. Ancora una volta Fabio Pompanin ha saputo confermare le sue capacità e la sua bravura realizzando piatti equilibrati e di qualità, con un'attenzione particolare anche all'impiattamento.

### VERONA

*Ristorante "Il Convivio trattoria" di Luca Comerlati, anche in cucina. ●Via Vittorio Veneto 18, Monteforte d'Alpone (Verona); ☎04545/41262; info@ilconviviotrattoria.com, www.ilconviviotrattoria.com; coperti 80+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie dieci giorni a gennaio e dieci giorni ad agosto; giorno di chiusura domenica sera, lunedì. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.*

**Le vivande servite:** formaggio monte veronese e polpettine di carne; tenero e croccante di patate e zucca, crema al monte veronese 6 mesi e tartufo nostrano; risotto al radicchio Verona e formajo inbriago, polvere di semi di zucca; filetto di maiale al punto rosa, spuma di patate e vezzena, cipolla in carpione e salsa all'uva durella; seadas con morlacco del grappa, miele di castagno e lamponi.

**I vini in tavola:** Lessini Durello di varie cantine (Ca' d'Or; Nicola Tirapelle; Vitevis; Fongaro; Sacramundi; Tonello; Fattori; Gianni Tessari; Corte Moschina; Franchetto).

**Commenti:** In occasione della cena ecumenica dedicata ai formaggi della tradizione regionale veneta, gli Accademici scaligeri, con un folto gruppo di simpatizzanti e amici, si sono incontrati in un ristorante nell'Est veronese per celebrare il formaggio "monte veronese" Dop unito a un vino spumante tipico della medesima area, la Doc Lessini Durello. Il monte veronese è prodotto con latte vaccino da pascoli della Lessinia e del Monte Baldo nelle sue due varietà: una a latte intero da assaporare fresco (25-60 giorni), l'altra "d'allevo" a latte scremato, dedicata alla stagionatura (da 90 giorni fino a 1-2 anni). La Doc Lessini Durello è ottenuta dal vitigno autoctono Durella su terreni di origine vulcanica, basaltici e tufacei, che conferiscono al vino un'eccezionale freschezza e mineralità. Erano presenti nell'occasione Adolfo Ambrosi, Responsabile Relazioni del Consorzio Tutela monte veronese Dop che ha illustrato le tipologie di formaggi.

## FRIULI - VENEZIA GIULIA

### MUGGIA-CAPODISTRIA

*Ristorante "Mahorcic" di gestione familiare, in cucina Ksenija K. Mahorcic. ●Rodik 51, Kozina (Slovenia); ☎00386/41679508, cell. 00386/56800400; coperti 50+25 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie n.d.; giorno di chiusura dal lunedì al mercoledì. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.*

**Le vivande servite:** tagliere di formaggi: zidaric di Tabor 12 mesi, vidali 4 mesi, ecologico pregiato di Zlahni Mahne 6 mesi e dal latte di pecora vremscica auremiana 6 mesi, blin al ginepro di Zerjal 3 mesi; sfera di ricotta fresca del Carso con polvere di tartufo accompagnata da marmellatine di fichi e albicocche in aceto; cinghiale con polenta; gibanica.

**I vini in tavola:** Bianco Biovitovska 2015 (Stemberger); rosé 2016 (Vinakras); bianco Cigoj 2016 (Vipavska); Cabernet Sauvignon 2014 (Tibot).

**Commenti:** Il Delegato Diego Paschina ha intrattenuto sulla possibilità di conservare e digerire di più il latte grazie alla sua trasformazione in formaggio, utile alla crescita, al miglioramento del patrimonio di calcio nelle ossa, da assumere con un po' di moderazione in caso di ipercolesterolemia. Gustosissima la sfera di ricotta fresca del Carso. Il piatto a base di cinghiale, nel ricordo dei grandi boschi della Slovenia, era circondato da un letto di gradevole e cremosa polenta. Lo chef, esperta in preparazioni dolciarie di alta classe, ha servito la gibanica, dolce tipico locale rivisitato nella preparazione e nell'elegante presentazione in tavola. Nel raffinato e curato locale, gli Accademici hanno anche festeggiato il compleanno dell'Accademico Maurizio Cocevari con una deliziosa torta glassata al cioccolato.

### PORDENONE

*Ristorante "Alla Santissima" di Redivo & De Zan, in cucina Michela e Luca Redivo. ●Via Santissima 3, Polcenigo (Pordenone); ☎0434/74185; coperti 100. ●Parcheggio comodo; ferie 2 settimane a settembre; giorno di chiusura lunedì sera, martedì. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate nessuna.*

**Le vivande servite:** crostini con lardo di Sauris; zucca fritta, chips di patate; fagottino d'autunno (sfoglia farcita di montasio e ricotta di Marsure, noci e purea di zucca); zuppa di formaggio asìno di Spilimbergo; petto di faraona con pere e formaggio di malga casera razzo e verdure di stagione; budino di formaggio stravecchio di Carnia con tiepida confettura di mirtilli.

**I vini in tavola:** Verdiso 2016 Rive (Col de Fer, Caneva); Friulano 2016; Refosco 2016; Ribolla Gialla frizzante 2016 (tutti Bessich, Roveredo).

**Commenti:** A pochi passi dalle fiabesche sorgenti del fiume Livenza, l'accogliente cornice del ristorante ha ospitato la cena ecumenica. In cucina, i fratelli Redivo hanno declinato ogni piatto all'insegna dei formaggi artigianali della montagna pordenonese e carnica, nella più rigorosa osservanza del tema accademico. Molto apprezzati il fagottino al montasio e ricotta e la zuppa di asìno, servita in incavi di pane croccante. Riuscito connubio tra la cottura del petto di faraona e la farcitura al formaggio di malga. Buona la scelta dei vini, tutti equilibrati e di ambito locale. Servizio di sala solerte e premuroso. La serata è stata allietata dalle digressioni culturali del Simposiarca Umberto Corazza, che ha presentato l'ultimo volume della collana della Biblioteca di Cultura Gastronomica, e dello storico Alessandro Fadelli che ha dissertato sulle malghe di Polcenigo nei secoli.

## EMILIA ROMAGNA

### CARPI-CORREGGIO

*Ristorante "Osteria della Commenda" di Massimo Guidetti, anche in cucina. ●Via Cà di Frati 39/a, Rio Saliceto (Reggio Emilia); ☎0522/649832, cell. 347/4660399; 76.mguidetti@gmail.com; coperti 35+15 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 2 settimane ad agosto; giorno di chiusura lunedì sera e martedì. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.*

**Le vivande servite:** soufflé "il Castellazzo"; riso semintegrale ai prodotti di tre mestieri (il norcino, il casato e il contadino); maccheroncini ai cereali antichi alla crema di parmigiano giovane e scaglie croccanti alle noci; filetto di maialino, petto di faraona leggermente affumicato ripieno di castellana, purea all'arancia e demi-glace alle croste di parmigiano; crostata ricotta e spinaci; gelato al parmigiano; pere del territorio.

**I vini in tavola:** Belgioioso spumante di Lambrusco bianco Doc; Grasparossa 1907 biologico Doc; Sorbara 1907 Doc (tutti Cantina sociale di San Martino in Rio 1907).

**Commenti:** Gli invitati hanno compiuto una visita al caseificio e assaggiato una forma di parmigiano reggiano di 70 mesi di stagionatura. La cena ecumenica a base di prodotti tipici, interamente dedicata al tema dei formaggi nella cucina tradizionale regionale, è stata accompagnata da tre vini della Cantina sociale di San Martino in Rio.

### CENTO-CITTÀ DEL GUERCINO

*Ristorante "I Gabbiani" di Giacomo Geloso, in cucina Giovanni Pacifico. ●Via Nazionale 38, Pieve di Cento (Bologna); ☎051/937757; info@i-gabbiani.it, www.i-gabbiani.it; coperti 300+50 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.*

**Le vivande servite:** robiola di capra dell'Appenino modenese su letto di spinaci e crosta di mandorle; crostino di pane con caciotta morbida e miele caramellato; pecorino semistagionato fritto alla bolognese; pecorino stagionato del Reggiano con pomodorini secchi in scrigno di foglia di pane; risotto mantecato nella forma di parmigiano "flambé"; rollè di vitello speziato e farcito con pecorino di fossa glassato al Pignoletto dei Colli bolognesi; rondelle di patate gratinate in crema di parmigiano reggiano; torta "Gabbiani" farcita con formaggio Philadelphia.

**I vini in tavola:** Sauvignon Dop Friuli Colli Orientali (Latunella, Premariacco); Lagos Castelli di Jesi Verdicchio (Vigna degli Estensi, Senigallia); Ramasco Moscato (Luigi Boveri, Costa Vescovato).

**Commenti:** Il cuoco ha accettato con entusiasmo il compito di interpretare la cena ecumenica con un menu che, partendo dall'antipasto, composto da ben quattro proposte, comprendesse le diverse tipologie di formaggi della regione. Interessante il riso mantecato e servito nella forma di parmigiano reggiano; particolare il rollé di vitello abbinato allo squisito pecorino di fossa; per finire la torta Gabbiani, il dolce che identifica il locale. Il tutto è stato anticipato da un'importante e approfondita relazione su quel capolavoro di formaggio che è il parmigiano reggiano svolta da Glicerio Dugoni, professore emerito di Tecnologia casearia nell'Istituto di Agraria di Reggio Emilia. Sono seguite degustazioni delle varie annate spiegando come capirne la differenza sia visiva sia palatale; numerose sono state le domande.

### FAENZA

*Ristorante "Osteria Ristorante La Baita" di Rosanna Crudeli & C. sas. ●Via Naviglio 25/C, Faenza (Ravenna); ☎ 0546/21584, anche fax; labaitafaenza@gmail.com, www.labaitaosteria.it; coperti 120. ●Parcheggio scomodo; ferie 15 giorni a gennaio; agosto; giorno di chiusura domenica e lunedì. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.*

**Le vivande servite:** insalata di porcini con parmigiano di montagna 28 mesi; polpette di pane e fontina d'alpeggio; cappelletti di magro della tradizione faentina; tortelli con ricotta di capra e pecora (fattoria Le Guide in Val Tramazzo) con salvia e burro demi sel; filetto di maiale al formaggio di fossa (azienda Abbondanza); gelato allo squacquerone (caseificio Sicla) con fichi caramellati.

**I vini in tavola:** Sangiovese millesimato 2014 metodo classico (Cà Longa); Perlagioia 2016 uvaggio Trebbiano/Albana (Agricola Ancarani); Sangiovese Superiore 2015 (Il Teatro); Barolo chinato (Cappellano).

**Commenti:** Per la tradizionale cena ecumenica quale posto migliore di questo locale, originale bottega-osteria familiare del centro, con esperienza di anni nel settore, rinomata e apprezzata per la sua competenza in materia? Serata interessante, con relatori dell'azienda San Patrignano i cui formaggi hanno recentemente ottenuto apprezzati riconoscimenti. Per l'occasione - in omaggio alla tipicità e al tema della serata - è stato servito n assaggio dei tradizionali cappelletti di magro alla faentina. Pietanze tutte ben preparate e con ingredienti di qualità. Ottimi gli abbinamenti dei vini; veloce ed efficiente, come sempre, il servizio.

### FERRARA

*Ristorante "L'Antico Giardino" di Francesco Gardinali. ●Via Martelli 28, Ravalle (Ferrara); ☎0532/412587; coperti 60. ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì, martedì a pranzo. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.*

**Le vivande servite:** millefoglie di melanzane viola con mozzarella di bufala; ravioli con formaggio magro e pere, maggiorana e formaggio di fossa; risotto Carnaroli con funghi porcini; cotoletta con fonduta di formaggio e tartufo bianco; cassata allo yogurt con salsa alle fragoline di bosco.

**I vini in tavola:** Verdicchio di Matelica 2016 (Collestefano); Sangiovese Superiore Primo Segno 2013 (Villa Venti); Moscato d'Asti Bel Piasì 2016 (cascina Fonda).

**Commenti:** Il Delegato Luca Padovani e il Vice Presidente Vicario Severino

*EMILIA ROMAGNA segue*

Sani hanno consegnato, nelle sapienti mani del titolare Francesco Gardinali, il diploma di Buona Cucina 2017. La serata ha inoltre visto, alla presenza del Prefetto Michele Tortora e del Sindaco Tiziano Tagliani, la consegna a Victor Dana del riconoscimento per i 40 anni di attività nell'Accademia e il graditissimo ingresso di due nuovi Accademici: Silvia Cacchi e Francesco Cristofori. I Simposiarchi Matteo Ludergnani e Marco Nonato hanno contribuito alla buona riuscita della serata, il primo con la preziosa selezione dei cibi e dei vini e il secondo tracciando una coinvolgente ricerca sull'uso dei formaggi nella cucina tradizionale ferrarese con riferimenti storici all'allevamento di bufale di Caterina d'Aragona e Lucrezia Borgia, alle ricette di Cristofaro da Messisbugo e alla ricotta allo zafferano della Ferrara ebraica.

### FORLÌ

*Ristorante "Trattoria Bolognesi" di Melania e Gianfranco Bolognesi, in cucina Angelo Asirelli. ●Piazzetta San Nicolò 2, Castrocaro Terme (Forlì Cesena); ☎0543/767649, cell. 339/4931327; info@trattoriabolognesi.it; coperti 50+50 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì - venerdì a pranzo. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.*

**Le vivande servite:** cipolla ecumenica; bucatini cacio e pepe, crema di pecorino della fossa dell'Abbondanza e profumo di limone; omaggio al re dei formaggi parmigiano reggiano: trippa alla parmigiana, parmigiana di melanzane, cialda di parmigiano, squacquerone e fichi caramellati; blu del Montefeltro, polenta fritta; uva moscato pugliese.

**I vini in tavola:** Prosecco Follador; Rondò Romagna Sangiovese 2016 (De' Stefanelli); Sauternes 2015 (Carmes de Rieussec).

**Commenti:** Gianfranco Bolognesi, nel suo nuovo locale assieme alla figlia Melania ha allestito, al solito, un menu sopraffino. Perfetta la zuppa di cipolle; saporitissimi i bucatini per l'uso di pecorino di fossa dal sapore pronunciato, ingentilito dal profumo di limone. Il piatto forte era un omaggio al parmigiano, declinato in tre maniere: squisita la trippa (che però qualcuno rifiuta per principio!) e molto originale la cialda con lo squacquerone. Il piatto più votato è stato l'originalissimo dessert: un ottimo erborinato del Montefeltro fatto insaporire per un giorno nel Sauternes e servito con polenta fritta e uva, accompagnato con calice dello stesso squisito vino. Gradito il Sangiovese, ottimo il servizio, effettuato nella terrazza panoramica riservata agli Accademici.

### RIMINI

*Ristorante "Spiga d'Oro" di Massimo Maioli e Monica De Marchi, in cucina Massimo Maioli. ●Via Molino 31 - Ponte Santa Maria Maddalena, Novafeltria (Rimini); ☎0541/923008, anche fax; info@ristorantespigadoro.it, www.ristorantespigadoro.it; coperti 80+50 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie fine gennaio-inizio febbraio; giorno di chiusura lunedì (tranne festivi). ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard, Diners.*

**Le vivande servite:** crema di zucca gialla con scaglie di formaggio di fossa; ravioli con cipolla di Cannara conditi con formaggio di fossa; filetto di maiale con radicchio rosso alla piastra e fonduta di formaggio di fossa; cheesecake con salsa di mele.

**I vini in tavola:** Prosecco (Giusti); Verdicchio Podium (Garofoli); Sangiovese (Ronco dei Ciliegi, Castelluccio); Albana passito.

**Commenti:** Il ristorante, situato sulle sponde del fiume Marecchia, collocato in un antico mulino ad acqua in disuso, ha ospitato gli Accademici per la cena ecumenica, realizzando un bel menu coerente con il tema. La sala riservata è stata apparecchiata con gusto e decorata con frutti e bacche autunnali dal Simposiarca Pier Giacinto Celi. I piatti sono stati tutti apprezzati, in particolare i ravioli con cipolla di Cannara. Graditi anche i vini. La serata è stata molto piacevole perché l'ambiente ha permesso il confronto sulle portate proposte, l'ascolto dei vari interventi sulla storia e l'utilizzo dei formaggi tipici del territorio, il dibattito e la conversazione.

## TOSCANA

### FIRENZE

*Ristorante "Villa Viviani" della famiglia Nencioni, in cucina Stefano Lisi. ●Via Gabriele D'Annunzio 230, Firenze; ☎055/697347; info@villaviviani.it, www.villaviviani.it; coperti 200+200 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie agosto; giorno di chiusura mai. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.*

**Le vivande servite:** crostini con stracchino e salsiccia; formaggio pecorino a tocchetti fritto; piccole mozzarelle in carrozza; insalata Caterina con cacio sburrante De Magi, radicchietti di campo, acciughe sott'olio, capperi; tagliolini al briacacio blu di Toscana De Magi e granella di pistacchi; bardiccio (premio Dino Villani 2017) al forno, con purè di patate al pecorino e verdure saltate; formaggio croccolo stagionato De Magi con miele di corbezzolo; torta al cioccolato Pistocchi (premio Dino Villani 2017).

**I vini in tavola:** Toscana bianco Igt, Mezzo Braccio 2012 (Tenuta Monteloro, Antinori); Morellino di Scansano Docg; Marsala Fine Rubino (Cantine Pellegrino).

**Commenti:** Tutti i formaggi usati sono del grande affinatore Andrea Magi di Castiglion Fiorentino, segnalati dall'Accademico Sandro Rosseti. Il suo "cacio sburrante" ha decisamente nobilitato l'insalata Caterina con tocchetti burrosi e sapidi; il pluripremiato "briacacio blu di Toscana" ha condito felicemente i tagliolini freschi (con granella di pistacchi) impreziositi con il profumo della preziosa "bagna" alcolica nella quale viene affinato questo delizioso formaggio ambrato, la cui erborinatura tende al blu. Segue una rarità ripescata dal Medioevo: il bardiccio al forno della macelleria Fabbrini di Pontassieve, sapido insaccato contadino fatto (anticamente) con gli "scarti degli scarti" di maiale, macinati con semi di finocchio. Dessert di formaggio pecorino "croccolo" a tocchetti aspersi con un rarissimo miele amaro di corbezzolo. *Dulcis in fundo* la "torta al cioccolato Pistocchi" celebre a Firenze (e non solo).

### GARFAGNANA-VAL DI SERCHIO
### ELBA

*Ristorante "Il Castello" di Paolo Pieroni, in cucina Paolo Pieroni, Michele Pieroni, Gina Mannelli. ●Località Cigiana di Sopra, Castiglione di Garfagnana (Lucca); ☎0583/68557; info@ilcastello-toscana.it; coperti 150+100 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 21 dicembre - 7 gennaio; giorno di chiusura lunedì e mercoledì sera. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.*

**Le vivande servite:** tre tipi di salse: verde, rosa e rossa, crostini al forno, involtini di ricotta, insaccati vari e pane di farina di granturco al formaggio; tagliolini ai funghi porcini; polenta incaciata; ravioli ricotta e spinaci; cosciotto di maiale cotto a legna; tagliata di manzo rucola e parmigiano; scaloppine ai funghi porcini; tiramisù,

**I vini in tavola:** Rossi e bianchi delle Colline Lucchesi.

**Commenti:** Il tema è stato trattato dal Delegato affiancato dall'Accademico Agostino Stefani che ha parlato anche di due eccellenze della Garfagnana: il farro e le castagne. L'aperitivo-antipasto è stato abbondante e con una ricca varietà di sapori, profumi e colori. I vincitori del premio Villani hanno offerto i loro formaggi con una ricca cascata di scaglie fragranti e saporose. I tagliolini, fatti a mano, erano saporiti, stuzzicanti al palato e profumati con nepitella appena raccolta. La polenta, con farina

di granturco coltivato dai proprietari, è risultata liscia e ben cotta, condita con olio locale e pecorino garfagnino. Piatto tipico della tradizione è stato il cosciotto di maiale, cotto per 9 ore nel forno a legna, a riverbero, senza aggiunta di condimenti, solo aromi e spezie: è risultato tenero e succulento con contorno di patate e funghi. Piatto veramente eccezionale che ha riportato alla memoria sapori ormai dimenticati. Buono il tiramisù. Ben abbinati i vini. Buono il rapporto qualità-prezzo; veloce e puntuale in servizio.

### LIVORNO

*Ristorante "Il Calesse" di Federico e Leonardo Cenci. ●Via del Littorale 445, Quercianella (Livorno); ☎0586/491077; trattoriailcalesse@gmail.com, www.ilcalesse.it; coperti 100+40 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie prime due settimane di settembre; giorno di chiusura lunedì (estate); dal lunedì al mercoledì (inverno). ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.*

**Le vivande servite:** crostini di pecorino signor G. e salsiccia; crostini con pera, pecorino delle balze e lardo; salumi toscani; ravioli di ricotta biancana e noci; pappardelle rustiche al ragù con pecorino pecora nera a scaglie; tagliata di vitellone con rucola e scaglie di pecorino maschio; mousse di fior di pecora servita con uva e pere.

**I vini in tavola:** Pignoletto dell'Emilia Igt (ICRF, Prato); rosso toscano Igt (Podere La Casa Rossa, San Gemignano).

**Commenti:** La cena ecumenica è stata celebrata grazie all'intelligente progettazione svolta dai fratelli Cenci per preparare, in una zona a vocazione marinara e per costumi e geografia lontana dalla produzione e dal consumo intensivo di formaggi, una sequenza di pietanze che hanno trovato nell'abbinamento al formaggio un'equilibrata misura, che ha reso la degustazione dei numerosi Accademici amabile, piacevolmente concorde e molto positiva. Il formaggio, una selezione di pecorini, è stato fornito dal produttore Giovanni Cannas dell'azienda agricola e agrituristica "Podere Lischeto". A lui il Delegato Sergio Gristina ha lasciato la parola per una conversazione sull'esperienza dei Cannas, fin dal 1960 al lavoro per la costituzione degli armenti e per l'avvio di una produzione di qualità, adesso esportata in tutto il mondo.

### MAREMMA-PRESIDI

*Ristorante "Il Tiglio e la Palma" di Franca Spinola. ●Loc. Parrina - Albinia, Orbetello (Grosseto); ☎0564/862626, fax 0564/865586; agriturismo@parrina.it, www.parrina.it; coperti 90+60 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie novembre; giorno di chiusura mai. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.*

**Le vivande servite:** ricotta mista di capra e pecora infornata, pomodori confit, selezione di formaggi freschi Parrina, riduzione di aceto balsamico di Modena, salse Parrina; timballino di riso Venere bio, brunoise di verdure di stagione al profumo di timo, crema di pecorino bio Parrina allo "zafferano di Maremma"; controfiletto di vitella bio gratinato al pecorino bio 10 giorni, piccola dadolata di zucca bio, assaggio di patate al rosmarino; mousse di yogurt di pecora bio Parrina, al profumo di limone.

**I vini in tavola:** Parrina 2016 bianco Doc; Parrina 2016 Sangiovece Doc (tutti La Parrina).

**Commenti:** La *location* è un ristorante ricavato in un'antica casa aristocratica di campagna, la tenuta della Parrina. La costruzione risale al 1800 ed è circondata da un ampio parco di tigli e di platani. Il ristorante ha preparato piatti in armonia col senso della serata, i formaggi in cucina, anche perché nella tenuta la produzione più importante è quella casearia. Ottimi l'ambiente, la cena e la convivialità della serata.

### MUGELLO

*Ristorante "Gran Disio Bistrot" della famiglia Guarnieri, in cucina Luigi Incrocci. ●Viale Kennedy 23, Borgo San Lorenzo (Firenze); ☎055/8455021, cell. 366/1414172; grandisiobistrot@gmail.com; coperti 90+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.*

**Le vivande servite:** gran buffet degustazione di formaggi del territorio con frutta, miele e verdure di stagione; gnudi ricotta e spinaci al burro e salvia; risotto Carnaroli mantecato cacio e pepe; peposo del Mugello in bianco con salsa di formaggio; straccetti di arista di lattonzolo con mele settembrine; dessert con ricotta e yogurt; gelati dell'Antica Fattoria Palagiaccio.

**I vini in tavola:** Vernaccia San Gimignano 2016 (Gattavecchi); Rosso di Montepulciano 2015; Nobile di Montepulciano 2013 (Poggio alla Sala); Vinsanto Montepulciano Doc 1999 (Gattavecchi).

**Commenti:** Otto aziende agricole con allevamento di bovini, ovini e caprini della vallata del Mugello e dell'Appennino Tosco-Emiliano hanno offerto agli Accademici e ai numerosi ospiti una mostra accuratissima delle loro produzioni e una degustazione difficilmente ripetibile. Il notissimo cuoco mugellano, Luigi Incrocci, ha contribuito a esaltare i valori dei formaggi preparando piatti molto originali. Mieli locali e grandi vini di Montepulciano hanno reso ancora più piacevole la cena. Un buffet di gelati e yogurt ai vari gusti ha concluso una serata da non dimenticare.

### SIENA

*Ristorante "Enoteca Casa Porciatti" di Riccardo Porciatti. ●Piazza IV Novembre, Radda in Chianti (Siena); ☎0577/738055; www.casaporciatti.it; coperti 30. ●Parcheggio zona pedonale; ferie 4 novembre - 26 gennaio; 7 febbraio - 20 marzo; giorno di chiusura domenica sera. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.*

**Le vivande servite:** bruschette di caprino, crostini con spinaci e radicchio rosso con pecorino caldo e verdure grigliate; fusilloni verrigni con porri e salsiccia di Casa Porciatti; tonno di Radda, pecorino stagionato e aceto balsamico; sopressata, buristo e sbriciolona di Casa Porciatti; selezione di formaggi toscani; pan briacone della pasticceria Bonci.

**I vini in tavola:** Chianti Classico Docg 2015 (Erta di Radda).

**Commenti:** Un nutrito gruppo di Accademici si è ritrovato nel borgo medievale di Radda in Chianti per gustare le specialità dell'Enoteca Casa Porciatti, in particolare l'interessante assortimento di formaggi toscani, tema della riunione conviviale ecumenica.

### VERSILIA STORICA

*Ristorante "Il Pozzo di Bugia" di Gaio Giannelli. ●Via Federigi 544, Querceta (Lucca); ☎0584/743696; coperti 50+50 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì (inverno). ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate nessuna.*

**Le vivande servite:** flan di porri con fonduta al gran kinara; pere arrosto, gorgonzola dolce, noci e aceto balsamico; risotto al parmigiano stagionato 60 mesi, pepe nero e zucca; faraona al latte di capra e la sua ricotta secca; frittelle di castagne, robiola e marrons glacés.

**I vini in tavola:** Niccolò V Colli di Luni rosso riserva (Cantine Bosoni).

**Commenti:** Un piacevole ritorno in questo ristorante per una serata importante. Le indicazioni sono state ampiamente rispettate e i piatti preparati hanno ottenuto un plauso generale, con grande soddisfazione e consenso degli Accademici. Il patron Gaio Giannelli ha illustrato le varie pietanze soffermandosi sulla preparazione e facendo riferimento ai vari formaggi. Il risotto, in particolare, è stato apprezzato per il tipo di parmigiano dalla lunga stagionatura di 60 mesi. Al termine della riunione conviviale il Segretario Riccardo M. Cavirani ha ringraziato Gaio e la sua *équipe* di cucina per la bella serata.

### VOLTERRA

*Ristorante "Mocajo" della famiglia Lorenzini, in cucina Laura Lorenzini. ●Via Casino di Terra 19, Guardistallo (Pisa); ☎0586/655018; info@ristorantemocajo.it; coperti 40+10 (all'a-*

*TOSCANA segue*

*perto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura mercoledì. ●Prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.*

**Le vivande servite:** caramella di pecorino toscano, acciughe e miele di castagno; battuta di chianina al coltello; burrata della Val di Cecina e pesto di rucola; nido di pasta kataifi con uovo di gallina in doppia cottura, crema di parmigiano reggiano vacche rosse e tartufo; gnudi di ricotta e bietola con ragù di chianina; bistecche di cinghiale al profumo di bosco, olive taggiasche e funghi; assaggio dei formaggi dell'"Alchimia De Magi" (Arezzo) con frutta e ristretto di Vinsanto e pere; meringata alla crema di tiramisù e cioccolato "9" Amadei.

**I vini in tavola:** Spumante Lambrusco rosé Doc (Cantina della Volta); Blumea da uve Vermentino (Pagani De Marchi).

**Commenti:** Una conversazione sul formaggio è stata il preludio alla cena. Gli Accademici hanno apprezzato molto tutti i piatti serviti con il giusto abbinamento dei vini. Graditissima è stata la caramella di pecorino toscano come pure ha riscosso apprezzamenti il "nido di pasta kataifi", sia per la bontà del piatto sia per l'originalità della presentazione.

## MARCHE

### PESARO-URBINO

*Ristorante "Osteria della Peppa" di Martina Carloni. ●Via Vecchia 8, Fano (Pesaro Urbino); ☎0721/823904, anche fax, cell. 331/6454088; info@osteriadellapeppa.it, www.osteriadellapeppa.it; coperti 90+30 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie seconda settimana di gennaio e ultima di giugno; giorno di chiusura mai. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.*

**Le vivande servite:** crescia al formaggio (pecorino e parmigiano): parmigiano (caseificio Di Pietrantonio, Belforte del Chienti), pecorino (azienda agricola Fadda, Urbino); flan di zucca con crema di squacquerone e guanciale croccante; tortino di melanzane con bocconcini di bufala (azienda Trionfi Honorati, Jesi); tortelloni fatti in casa ripieni di ricotta e spinaci saltati con burro e salvia; trippa e contorni vari; torta alla ricotta con marmellata della casa.

**I vini in tavola:** Spumante brut Agape, metodo Charmat; Giglio Bianchello dei Metauro Doc; Timoteo Colli Pesaresi Sangiovese Doc; Passito di Bianchello (tutti azienda agraria Di Sante, Fano).

**Commenti:** Riunione conviviale organizzata in occasione della cena ecumenica sul tema "L'uso dei formaggi nella cucina della tradizione regionale". Ottima la cena, dai tortelloni fatti rigorosamente a mano, alla trippa, il tutto caratterizzato dalla profonda conoscenza delle materie prime e da prodotti che rappresentano l'eccellenza del territorio, frutto di un'attenta e continua ricerca.

## UMBRIA

### FOLIGNO

*Ristorante "Villa Roncalli" di Luisa Scolastra, anche in cucina. ●Viale Roma 25, Foligno (Perugia); ☎0742/391091; www.villaroncalli.com; coperti 70+40 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura lunedì a pranzo; festivi. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.*

**Le vivande servite:** degustazione del "primo sale" caseificato nel porticato di Villa Roncalli e accompagnato con olio nuovo e schiacciatina al formaggio; sformato con sedano nero di Trevi e salsa di formaggio di mucca a pasta cotta invecchiato 10 mesi; ravioli di pasta fresca farciti di ricotta con tracce di tartufo bianco; selezione di formaggi tipici delle colline di Verchiano accompagnati da polentina aromatizzata allo zafferano, composta di mele e cannella, marmellate di pomodori verdi e anice stellato, cipolla rossa caramellata, gelatina di uva, miele millefiori; sorbetto al limone e melagrana; crostatina con mousse di ricotta, mele e amaretti; cioccolatini di Ella con lampone.

**I vini in tavola:** Franciacorta (Cà del Bosco); Soave classico Doc La Rocca (Pieropan); Montefalco rosso riserva (Adanti); Muffato Calcaia (Barberani).

**Commenti:** Le Simposiarche Carla Pioli e Claudia Valentini, per la riunione conviviale della cena ecumenica, hanno scelto la residenza d'epoca Villa Roncalli. Luisa Scolastra ai fornelli, come è solita fare, ha coniugato molto bene i piatti con i formaggi, esaltando la cucina tradizionale regionale. Piatto eccellente lo sformato di sedano nero di Trevi e salsa al formaggio di mucca. E che dire poi dei ravioli di pasta fresca farcita di ricotta e tartufo bianco? La crostatina con mousse di ricotta, mele e amaretti: una vera delizia del palato. La serata si è conclusa con la consegna del meritato Diploma di Buona Cucina a Luisa Scolastra.

### GUBBIO

*Ristorante "Il Tramonto" di Stefano Trinei, in cucina Maria Luisa Farabi e Giovanna Bossi. ●Località Monte della Dea, frazione Casacastalda, Gubbio (Perugia); ☎cell. 349/8054010, 333/520 3448; ristoranteiltramonto@hotmail.it; coperti 50+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie seconda metà di giugno; giorno di chiusura mai, consigliata la prenotazione. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate nessuna.*

**Le vivande servite:** treccia di mozzarella fior di latte, fantasia di formaggi speziati e non con marmellate varie, crostini caldi con formaggi fusi; ravioli di ricotta e spinaci al pomodoro e basilico; fagottini di arista con caciotta stracchinata; parmigiana di melanzane; ricotta e miele di propria produzione; cheesecake con yogurt al limone e panna.

**I vini in tavola:** Verdicchio di Jesi (Santarelli); Rosso Piceno; Passito di Pantelleria.

**Commenti:** È stato scelto un agriturismo, con vista su Gubbio, di proprietà di un giovane imprenditore il quale, partendo da una modernissima stalla e un caseificio, ha fatto vedere come un filo di fieno buono, passando attraverso un animale sano si trasforma in latte e formaggi di qualità. Non sono state deluse le aspettative, in particolare per l'ottima varietà degli antipasti, i ravioli fatti in casa con ripieno ricco di sapore e sugo gustoso e leggero. Molto apprezzato il cheesecake ma soprattutto la cremosa ricotta e miele. Ambiente accogliente e atmosfera casalinga gradevole, forse un piccolo neo i vini, che non sono stati alla stessa altezza del cibo.

### ORVIETO

*Ristorante "I Sette Consoli" di Mauro Stopponi, in cucina Anna Rita Simoncini. ●Piazza Sant'Angelo 1A, Orvieto (Terni); ☎0763/343911; info@isetteconsoli.it, www. isetteconsoli.it; coperti 40+30 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie n.d.; giorno di chiusura mercoledì, domenica sera. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.*

**Le vivande servite:** uovo morbido, salsa di pecorino e baffo croccante; risotto Carnaroli alla crema di broccoletti, rape e caprino di Ma' Falda; filetto di maiale col suo fegatello, fagioli del purgatorio all'olio extravergine di Blera; cheesecake al Mistrà e salsa al caffè.

**I vini in tavola:** Orvieto Classico Superiore Lacus 2016 (Podere Acquaccina); Maremma Toscana Ciliegiolo Doc 2015 (Sassotondo).

**Commenti:** Per la cena ecumenica è stato scelto questo prestigioso locale del centro storico, fedele, dal 1992, alla sua linea programmatica: "solo quello che dà la nostra terra, al momento giusto, con le tecniche giuste, senza strafare né volere sorprendere a tutti i costi". L'abilità dello chef si è manifestata soprattutto nell'antipasto, dove il nobile sapore dell'uovo è stato abbinato a quello del pecorino e del "baffo" (guanciale), molto presente nella cucina tipica orvietana. Apprezzati anche gli altri piatti, tutti di buon livello, nei quali un pizzico di creatività non ha messo in ombra i sapori tradizionali. Discreti i vini, anche se lo sconfinamento in Toscana non ha entusiasmato gli Accademici, orgogliosi della ricca offerta di vini rossi vantata ormai anche dal territorio orvietano.

### VALLI DELL'ALTO TEVERE

*Ristorante "L'Antica Osteria" di Giuseppe Fumanti. ●Piazza Fortebraccio 5-6, Montone (Perugia); ☎075/9306271, anche fax; coperti 70. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate nessuna.*

**Le vivande servite:** tatin con formaggio, cipolla di Cannara e tartufo nero; bruschetta con salumi e ricotta; gnocchetti conditi con sugo di faraona, bacche di ginepro e tartufo; tagliata su pietra di sale con cipolla di Cannara e patate di Pietralunga al tegamino; gran piatto di formaggi locali/pecorini dell'azienda agricola il Pastore; cheesecake ai frutti di bosco.

**I vini in tavola:** Bianco Grechetto; Rosso di Montefalco (entrambi Cantina Colpetrone); Passito (I Girasoli di S. Andrea).

**Commenti:** Alla cena ecumenica era presente l'azienda "I Formaggi del Pastore" alla quale è stato consegnato il premio "Dino Villani" per la ricotta "poesia". La ricotta è prodotta insieme a tutta una gamma di pecorini, preparazioni fresche e stagionate con le quali è stato preparato, per la cena, un dessert di formaggi veramente eccellente. La grande sorpresa è stata proprio l'osteria vera "senza fronzoli", forse anche spartana come apparecchiatura e servizio, ma con una cucina straordinaria, piatti fragranti e ben serviti, nonostante l'alto numero di Accademici. Ottimi e ben scelti i vini: gran piacere l'accostamento dei formaggi (in contrasto) e poi del cheesecake col Passito. Onori alla cucina (la cuoca Sorina), al patron (Giuseppe Fumanti) da parte di tutti gli Accademici in un clima di vera cena ecumenica.

## LAZIO

### CIOCIARIA (FROSINONE)

*Ristorante "Villa Euchelia" di gestione familiare, in cucina Pietro Miele. ●Via Giovenale 3, Castrocielo (Frosinone); ☎0776/799829; info@villaeuchelia.it, www.villaeuchelia.it; coperti 170. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura martedì. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.*

**Le vivande servite:** sgonfiotti, schiacciatine e grissini al sapore di formaggio; crostini di polenta al blu di Valcomino e cipolla caramellata, ricotta fritta, strudel al gran cacio di Morolo, tortino di farro ai formaggi; ravioli di burrata con salsa ai broccoletti; tagliere di: gran cacio di Morolo, conciato di

San Vittore, blu di Picinisco, mozzarella e pecorino di Loreto Pacitti, sposati a profumate composte di peperoni di Pontecorvo, mosto cotto, arance al peperoncino; mousse al cioccolato e castagne con meringa.

**I vini in tavola:** Prosecco (Bottega); Maturano Gallinaro Igt Nardelli; Hernicus (Coletti Conti).

**Commenti:** Ancora una volta, per la cena ecumenica, a Villa Euchelia. Il tema di quest'anno è stato svolto con grande inventiva e professionalità da Pietro e Anna Maria Miele. Per iniziare, buoni e originali i piccoli fritti, le schiacciatine e i tortini al sapore di formaggio. Dopo un delicato primo con ravioli di burrata, un trionfale tagliere di formaggi locali. Per finire: una mousse al cioccolato e castagne con meringa che ha ottenuto un voto molto alto. Piacevolissima serata con graditi ed eleganti ospiti per una raffinata cena, con tavole decorate con frutti di stagione.

### CIVITAVECCHIA

*Ristorante "Tenuta dell'Argento" di Carlo Selis. ●Colline dell'Argento snc, Civitavecchia (Roma); ☎0766/501069; coperti 90. ●Parcheggio comodo; ferie 23 - 29 dicembre; giorno di chiusura lunedì. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate nessuna.*

**Le vivande servite:** flan di zucchine con crema di caciocavallo; trippa in tempura; ricotta fritta dorata con miele di Allumiere; nuvolette di carbonara; crêpes di ricotta alla maremmana con ripieno di spinaci; gateau di patate; broccolo romano in terrina con fusione di formaggio; ricotta emulsionata con miele caldo e crumble di fave dolci.

**I vini in tavola:** Prosecco cuvée Fashion Victim brut (Astoria); bianco Doc Sasso Bianco; Sangiovese Doc Il Canneto (entrambi fattoria Mantellassi); Spumante Gran Dessert (Gancia).

**Commenti:** La cena ecumenica è stata organizzata dal Vice Delegato Carlo De Paolis e ha avuto una buona partecipazione di Accademici. Il Simposiarca ha curato il menu in modo tale che in ogni piatto ci fosse la presenza di qualche tipico formaggio laziale. Con l'aperitivo sono stati serviti gustosi quadrotti caldi di pecorino romano in tempura; ottimo il flan di zucchine così come la ricotta fritta dorata, gustose le nuvolette di carbonara con pecorino poco stagionato. Buona valutazione anche per le crêpes; per il gateau di patate è stata utilizzata la mozzarella di Torre in Pietra. Sulla ricotta sono state spezzettate delle fave da morto (tipici biscotti di mandorle dolci e amare della tradizione nella commemorazione dei defunti). Il Delegato, Massimo Borghetti, ha concluso con una panoramica storica sul formaggio con riferimento anche a curiosità e aneddoti.

### LATINA

*Ristorante "Benito al Bosco" di Benito Morelli, anche in cucina. ●Via Morice 96, Velletri (Roma); ☎06/9641414, fax 06/9635110; info@benitoalbosco.com, www.benitoalbosco.com; coperti 200+200 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura martedì. ●Prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.*

**Le vivande servite:** fritti di: vegetali, fiori di zucca con mozzarella e alici, quadratini di ricotta, mozzarelline di bufala, crocchette di patate; vol au vent al formaggio, parmigiana di melanzane; risotto alle due zucche, radicchio, parmigiano e provola; tagliolini cacio e pepe; vitello in crosta; tortino di patate, insalata capricciosa; torta mimosa con fragoline di bosco.

**I vini in tavola:** Cabernet Antani 2014 (Cantina Tognazza Velletri); Prosecco; Spumante (entrambi Cantina Foss Marai Valdobbiadene).

*LAZIO segue*

**Commenti:** Agli Accademici sono stati presentati i piatti del menu all'insegna dell'uso dei formaggi nella cucina del territorio che, nel caso, essendo la provincia al confine tra Lazio e Campania, fa riferimento a entrambe le regioni. Benito ha conquistato con un delizioso risotto in cui tutti gli ingredienti si sposano in modo perfetto con il riso Carnaroli. Nei tagliolini cacio e pepe il pecorino romano ha espresso tutta la sua saporita corposità. In chiusura, un delicato vitello in crosta e una torta mimosa hanno contemperato la sapidità dei formaggi della prima parte della cena. Simposiarca il Vice Delegato Pietro Bianchi che ha tenuto la relazione sul tema e ha raccontato la vita di Benito da oltre cinquant'anni ai fornelli.

## ABRUZZO

### TERAMO

*Ristorante "Fornace" di SNC, in cucina Enrico Frisa. ●Contrada Fornace snc, Colledara (Teramo); ☎334/2041273; dibartolomeo.massimo@virgilio.it, www.fornaceristorante.com; coperti 600+300 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mese di novembre; giorno di chiusura lunedì e martedì a pranzo. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.*

**Le vivande servite:** ricotta e miele, cagliata e marmellata; formaggio al peperoncino; pecorino e coniglio ripieno di mozzarella appassita; polentina ai 4 formaggi; timballino di verdura con primo sale e porcini; semistagionato alla griglia con dadolata di Tropea; risotto ai porcini e zafferano con fonduta di parmigiano; chitarra al sugo di melanzane con grattugiata di pecorino; involtino di verza e patate con crema di formaggio e noci; medaglione di vitello con bufala e pistacchi; formaggio fritto; insalata; polpettina di ricotta dolce e cannella; mousse ai formaggi e mentuccia; cestino di cioccolata e mascarpone.

**I vini in tavola:** Trebbiano; Montepulciano rosé; Montepulciano rosso (Terzini).

**Commenti:** Tra gli invitati, in occasione della cena ecumenica, un'imprenditrice nel settore caseario che ha trattato i metodi di produzione dei formaggi tipici del territorio abruzzese. La cucina ha proposto antipasti freddi dal sapore dolce della ricotta condita da miele e marmellata e quello speziato del pecorino al peperoncino. La polentina ai quattro formaggi ha ottenuto grande favore. Di ottima qualità il risotto ai porcini e zafferano, sufficiente la chitarra al sugo di melanzane e grattugiata di pecorino. Servizio accurato ed elegante come sempre.

## MOLISE

### CAMPOBASSO

*Ristorante "Villa d'Evoli" di Villa d'Evoli s.r.l. ●Via Lacone 22, Castropignano (Campobasso); ☎0874/503164; hotelvilladevoli@gmail.com; coperti 1.000. ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura mai. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.*

**Le vivande servite:** sformatino di asparagi su crema di parmigiano; ravioli alla ricotta e borragine con burrata e tartufo; millefoglie di carne con funghi, bietola e caciocavallo; torta e frutta fresca con idea di semifreddo.

**I vini in tavola:** Rosso Molise (Di Majo Norante).

**Commenti:** Non ha convinto tutti l'interpretazione del menu a tema. A penalizzare probabilmente il risultato finale è stato l'aspetto cromatico delle proposte, appiattito dalla presenza di funghi e castagne nelle salse che le hanno guarnite. Buone, a ogni modo, le materie prime utilizzate, particolarmente apprezzati i ravioli e la morbidezza della carne, che essendo di maiale poteva rischiare una cottura non riuscita. Il locale, molto piacevole, si presta a eventi e banchetti, con più sale ad ampia capienza, ma con un servizio che ci si augura più adeguato, per un numero consistente di persone. Strategica la posizione lungo il fondovalle del Biferno, a 11 km da Campobasso.

### ISERNIA

*Ristorante "Locanda Mammì" di Stefania Di Pasquo, anche in cucina. ●Contrada Castelnuovo 86, Agnone (Isernia); ☎0865/77379, cell. 320/0716023; info@locandamammi.it, www.locandamammi.it; coperti 45. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 2 settimane a metà gennaio; giorno di chiusura lunedì. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.*

**Le vivande servite:** pallotta cacio e uova e rapa rossa in agrodolce con mousse di caprino; millefoglie di zucca e stracciata con nocciole e salvia; tortello ricotta di capra e cime di rapa; chitarrina pecorino e zafferano; agnello in crosta di caciocavallo e insalata di arance; castagne, ricotta e frutto della passione; piccola pasticceria.

**I vini in tavola:** Gran Cuvée extra dry (Bellussi); Fannia Falanghina del Molise; Opalia Tintilia del Molise (entrambi Valerio Campi); Passito bianco Colline Pescaresi (Cantina Tollo).

**Commenti:** Cena nell'accogliente locale, dove la giovane titolare Stefania Di Pasquo racconta il suo allontanamento da altre possibili carriere, vista la passione per la cucina trasmessale dalla nonna da cui ha imparato tutto. Così lei, attento chef patron, fa che la genuinità dei prodotti guidi le sue ricette dalla veste semplice, non artefatta e mascherata, pure complete nella freschezza e nel gusto. Ritiene molto importante l'eleganza della presentazione e i freschi colori delle pietanze servite, così i tortelli poggiano su un verde letto di broccoli, l'arancio della zucca abbraccia la bianca stracciata, l'ottimo agnello è accompagnato da riccioli di fresca insalatina con arance, lo strepitoso, buonissimo dolce ha un aspetto originale e artistico mettendo in amichevole contrasto il colore della crema di castagne e del frutto della passione; nella piccola pasticceria finale, tre minuti saggi di bravura. Buoni i vini e il servizio. Una cena molto apprezzata.

### TERMOLI

*Ristorante "Il Porto" di Salvatore Marinucci, anche in cucina. ●Molo Nord Est, Termoli (Campobasso); ☎0875/704436, cell. 340/4743979; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie periodo di fermo biologico pesca; giorno di chiusura lunedì. ●Prezzo da 46 a 65 €; carte accettate nessuna.*

**Le vivande servite:** insalata di polpo con verdurine; mazzancolla in salsa cocktail; mousse di merluzzo; sgombro con cipolla caramellata di Tropea; orzo perlato con fantasie di mare; calamaretto ripieno con cime di rapa e caciocavallo podolico su vellutata di fave; crêpes con polpa di merluzzo e parmigiano reggiano; cheesecake con gamberi rosa; mazzancolla con semi di sesamo su pomodorino confit; parmigiana di pesce bianco; casarecce al sugo di seppie ripiene alla termolese; trancio di rombo dell'Adriatico al forno su letto di patate; fritturina di paranza; sbriciolata di millefoglie con crema chantilly e mele saltate al burro con cannella.

**I vini in tavola:** Il bianco di Ciccio, Abruzzo bianco Doc; Cerasuolo d'Abruzzo Doc (entrambi Cantina Zaccagnini).

**Commenti:** L'incontro ecumenico, organizzato dal Delegato e dal Segretario, si è tenuto in un ristorante termolese di pesce, reso particolarmente attraente dalla presenza del prospiciente mare e dalla cura della

sala in stile "minimal" dai toni tenui. Interessante il menu, con numerosi richiami al tema accademico dell'anno, che il giovane cuoco Salvatore ha saputo sapientemente realizzare secondo tradizione. Molto buoni e ben presentati gli antipasti di sapidissime delizie di mare. Ottimo il ragù di seppie ripiene, che avrebbe dovuto condire la tradizionale chitarra invece della pasta corta, scelta solo in considerazione dell'elevato numero dei commensali. Perfetta la cottura del rombo. Il Delegato Italo Sciarretta, dopo aver ancora una volta trattato il tema e ricordato il significato culturale e conviviale della cena ecumenica, si è soffermato a parlare dei formaggi a pasta filata e dell'utilizzo del prelibato "caciocavallo di Agnone": ingrediente principe di numerosi piatti molisani.

## PUGLIA

### BRINDISI

*Ristorante "Il Giardino" di Rosanna, Raffaele e Carlamaria Nobile, in cucina Giuseppe Verardo, Trungu Neritan. ●Via Giovanni Tarantini 14/18, Brindisi; ☎0831/524950, cell. 347/4446531; carlanobile1979@libero.it; coperti 100+120 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura domenica sera, lunedì (inverno); domenica (estate). ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.*

**Le vivande servite:** gnocco fritto con capocollo di Martina; "nuvolette" di ricotta di mucca fritte; crostoni di pane con ricotta asquanti (forte) e pomodorini; cicoriella di campagna ripassata con pecorino; polpette di pane con formaggio pecorino e mentuccia; zuppa di fagioli con cozze nere, crostini di pane e ricotta asquanti (forte); scarfiuni (fagottini) di pasta fresca con formaggi, conditi con pomodoro fresco, basilico al profumo di mandorle e noci; filetto di manzo in crosta con julienne di caciocavallo alla griglia; formaggi con pere accompagnati da marmellate di mela cotogna e melagrana; dita degli apostoli.

**I vini in tavola:** Negroamaro rosso e rosato (Tenuta Rubino).

**Commenti:** La serata è iniziata con l'illustrazione del menu e del tema della cena ecumenica da parte della Delegata Clara Suma e del CT Puglia Sud Alessandro Corso, con il seguito di una magistrale conversazione dell'Accademica onoraria Nunzia Di Tonno sui formaggi del territorio e sul loro uso in cucina. Sono da segnalare l'utilizzo, per l'occasione, della ricotta asquanti (forte) in particolare sulle bruschette e nella zuppa di fagioli e cozze, le cicorielle agresti di campagna ripassate con pecorino locale. Particolarmente apprezzati gli scarfiuni (triangolo grande di pasta semplice, ripieno di ricotta), di antica tradizione locale, preparati per il giorno delle Ceneri; apprezzato anche il mix di formaggi locali. Per finire, un antico dolce con ricotta fresca.

### CASTEL DEL MONTE

*Ristorante "Umami" di Felice Sgarra e Gabriele Leonetti. ●Via Trani 103, Andria (Barletta-Andria-Trani); ☎0883/261201; info@umamiristorante.it; coperti 90. ●Parcheggio comodo; ferie novembre; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Prezzo da 46 a 65 €; carte accettate nessuna.*

**Le vivande servite:** melanzana con burrata di Andria; cappellaccio di grano arso, ricotta e rucola con olive dolci; arrosto di vitello con millefoglie di patate e salsa di pecorino; sorbetto alla melagrana; cioccolato rotto con crema di yogurt e frutti di bosco.

**I vini in tavola:** Vino rosso; vino bianco; vino rosato (tutti Cantina San Marzano).

**Commenti:** La Delegazione si è affidata alle mani, ormai esperte, dello chef Felice Sgarra per la degustazione di un menu in sintonia con il tema dell'anno, preceduto da un originale antipasto costituito dalla confezione in loco, prima della cena, da parte del rinomato caseificio Montrone di Andria, di alcuni prodotti caseari tipici come la burratina e le ciliegine. Lo spazio culturale della serata è stato utilizzato dalla Vice Delegata Maria Antonietta D'Urso, con una piacevole relazione sul formaggio in cucina sotto un triplice utilizzo: come pietanza, come condimento e come ingrediente. Il caloroso applauso da parte degli Accademici e degli ospiti ha sottolineato l'importanza dell'argomento. Al termine della serata, il Delegato Antonio Giorgino ha espresso i complimenti allo chef.

### FOGGIA

*Ristorante "Cicolella" dell'hotel Cicolella. ●Viale XXIV Maggio 60, Foggia; ☎0881/566111, fax 0881/778984; info@hotelcicolella.it, www.hotelcicolella.it; coperti 100. ●Parcheggio comodo; ferie 2 settimane in agosto; giorno di chiusura domenica. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.*

**Le vivande servite:** polenta al gorgonzola; risotto al radicchio, taleggio e noci; cavatelli neri con cacioricotta; tagliata di manzo al burro e parmigiano; spinaci burro e parmigiano; gelato alla crema.

**I vini in tavola:** Primitivo.

**Commenti:** Il menu è stato servito in modo accurato per quantità di addetti e professionalità eccellente. Vi è attenzione nella scelta del cibo, privilegiando possibilmente quello a km zero non escluse primizie, il tutto di alta qualità, con l'occasione integrato da dolci della casa molto buoni e ben presentati. Il locale dispone di una sufficientemente fornita cantina, oltre che di formaggi caratteristici della zona. Buon rapporto qualità-prezzo.

### TARANTO

*Ristorante "Pizzicagnolo" di Antonio Turrisi, anche in cucina. ●Via Ludovico Ariosto 65, Grottaglie (Taranto); ☎099/5611520; coperti 60. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica sera. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.*

**Le vivande servite:** pettoline con capocollo di Martina Franca e tocchetti di formaggio Don Carlo; flan di patate con vellutata di gorgonzola; uovo poché al profumo di tartufo bianco con asparagi e spugna di pomodoro; piccola degustazione di formaggi con mostarde; risotto Acquerello Primitivo e caciocavallo podolico; filettino di maialino delle Murge con salsa di melanzana affumicata, cipolle caramellate e scaglie di Don Carlo; tortino al cioccolato caldo e mousse di ricotta e pere.

**I vini in tavola:** Prosecco di Valdobbiadene; Verdeca Puglia Igt; Primitivo Puglia Igt (entrambi Cantele); Il Falcone (Rivera); Moscato d'Asti (Prunotto).

**Commenti:** Il Delegato Francesco Pastore, dopo il brindisi di benvenuto, ha salutato e ringraziato gli Accademici e gli ospiti e ha illustrato, in una sintetica relazione, le origini, la storia e l'importanza dei formaggi nell'alimentazione e, in particolare, in cucina. Lo chef, nel corso della cena, ha descritto ai commensali le portate previste nel menu. Ultima nota, significativa e indicativa di una cucina eccellente, il fatto che alla ricca proposta del menu non sia seguito alcun senso di eccessiva sazietà o pesantezza, ma al contrario, gli Accademici si sono detti pronti a… ricominciare!

### VALLE D'ITRIA
### LECCE
### MANDURIA

*Ristorante "Osteria Sant'Anna" di gestione familiare, in cucina Giuseppe e Stefano Calella. ●Viale Stazione 12, Cisternino (Brindisi); ☎080/4447036, cell. 347/0789959; info@osteriasantanna.it; coperti 120+120 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie gennaio; giorno di chiusura lunedì. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.*

**Le vivande servite:** polpette di pane e formaggio; crostini con formaggio

*PUGLIA segue*

fuso; taglieri di formaggi locali con confetture di fichi, di clementine e sapa; tortelli di burrata su crema di zucca; capocollo con scarola e caciocavallo; crostata di ricotta e fichi.

**I vini in tavola:** Bianco Locorotondo; Negroamaro Alceo.

**Commenti:** Il relatore dottor Roberto Rubino, Presidente Anfosc ed esperto in valutazioni sensoriali dei formaggi, ha esposto una brillante ed esaustiva relazione. Di particolare rilievo la selezione dei formaggi locali, serviti con squisite confetture specialità della casa; deliziosi i tortelli di burrata su crema di zucca; cottura particolare per il capocollo, croccante fuori e tenero dentro, valorizzato dal caciocavallo fuso sulla scarola; particolare la crostata; buono l'abbinamento dei vini. Al termine della serata, dopo aver ringraziato lo chef per aver interpretato in modo magistrale e creativo il tema, la Delegata di Brindisi, Enza Buonfrate, ha donato al relatore la pubblicazione *Martina Barocca e Rococò*.

## CALABRIA

### COSENZA

*Ristorante "Edelweiss" di Giuseppe D'Amico. ●Via Stazione 15, Camigliatello (Cosenza); ☎0984/578044; coperti 90. ●Parcheggio comodo; ferie novembre; giorno di chiusura martedì. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate nessuna.*

**Le vivande servite:** butirro, ricotta di vacca, ricotta di pecora, giuncata, mozzarella, cartoccio caldo di formaggio di capra; tagliolini della casa alla bolognese; caciocavallo in crosta di semi di sesamo; tortino di parmigiana alla trota affumicata; tortino di patate e funghi; tris di formaggi pecorini accompagnati da marmellate della casa (arance; pomodori verdi); zuccotto di ricotta al miele di fichi su base di amaretto.

**I vini in tavola:** Rosé Scavigno (Odoacri); bianco Neostos (Spiriti Ebbri).

**Commenti:** Nella calda cornice del ristorante, la Delegazione, su suggerimento dell'Accademico onorario Ottavio Cavalcanti, ha tenuto la riunione conviviale ecumenica. Numerosa partecipazione degli Accademici, cui il Delegato Menichini rivolge in apertura i saluti di rito. A seguire, la degustazione di un ricco menu le cui portate, dagli antipasti al dolce, fanno del formaggio, declinato nelle sue varie forme e origini, il filo conduttore. Alcune piccole concessioni alla creatività, come il cartoccio caldo di formaggio di capra; il caciocavallo in crosta di semi di sesamo e il tortino di parmigiana alla trota affumicata, rendono ancora più interessante l'esperienza gustativa. Da citare anche il dessert, dove un semplice connubio fra ricotta freschissima e miele, con l'introduzione di un solo ingrediente non calabrese, l'amaretto, riesce a soddisfare il palato più di quanto non facciano altre più strutturate ricette. Servizio molto accurato.

### CROTONE

*Ristorante "Il Conte di Melissa" di Vincenzo Lamanna, anche in cucina. ●Presso La Torre Aragonese S.S. 106, Torre Melissa (Crotone); ☎ cell.349/6414845; coperti 80. ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura domenica sera, venerdì a pranzo (ottobre- maggio). ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate nessuna.*

**Le vivande servite:** terrina di patate e funghi; parmigianella di melanzane con nastri filanti di mozzarella; carpaccio di carne podolica con petali di pecorino in giardinetto di portulaca; tortello ripieno di capretto e cicorietta selvatica; risotto al gravello; il cappello del prete alla "pecorara"; sfogliatine con ricotta e pere al sapore di mandorle.

**I vini in tavola:** Duca San Felice, riserva (Librandi); Principe Spinelli (Luzzolini).

**Commenti:** Il convivio ecumenico è stato altamente propositivo sul piano culturale-gastronomico. Per dare maggiore importanza al tema, la Delegazione ha dedicato ai formaggi del Marchesato di Crotone un interessante itinerario di studio che ha attratto un corposo numero di partecipanti, tra i quali, graditissima la presenza del Sindaco di Melissa, Gino Murgi. Tra i momenti più significativi, la visita alla masseria di Giuseppe di Tursi con degustazione dei prodotti caseari dell'azienda, e, particolarmente, la cena in un ristorante a pochi metri della storica torre di guardia aragonese che unisce alla bellezza del luogo una cucina fortemente radicata nel territorio. Lo chef gestore, attenendosi al tema, ha ideato un menu molto interessante dal punto di vista gustativo che ha sublimato il sapore del formaggio. Particolarmente graditi: la parmigianella di melanzane, il carpaccio di carne podolica con petali di pecorino, e le sfogliatine con ricotta e pere, deliziose per leggerezza, perfette per chiudere in dolcezza.

## SICILIA

### CALTANISSETTA

*Ristorante "Terra delle Antiche Solfare" di Aldo e Stefania Falzone, in cucina Stefania Falzone. ●Contrada Apaforte-Stincone, San Cataldo (Caltanissetta); ☎ 0934/930843, cell. 329/3147849; info@terradelleantichesolfare.it; coperti 100+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura aperto nel fine settimana e per le feste. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.*

**Le vivande servite:** frittata con erbe allo yogurt di capra; caprino stagionato con caponata; crostino con crema di latte caprino ed erba cipollina; crostino con crema di latte, aglio e prezzemolo; crostino con lardo, miele e carpaccio di zucca; ditali di grano antico Russello-Tangarò con la ricotta; pasta concimata con fagottino di carne di maiale; cicoria selvatica con acciughe; misticanza di erbette di campo; crostata con mele cotogne e ricotta; crema di latte della nonna; cubetti di Badduni di capra con miele e uva.

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

**Commenti:** Riunione conviviale ben riuscita. Ottima scelta del locale, elegante e in tema per la serata, arricchito da un tavolo imperiale. Cena ecumenica esaltata anche dalle delizie dei formaggi di latte di capra di Luca Cammarata, imprenditore agricolo e produttore di formaggio caprino. Un'eccellenza di produzione del territorio nisseno che, nel corso della riunione conviviale, ha illustrato i formaggi prodotti e proposti nel menu.

### CANICATTÌ

*Ristorante "Al Casale" di Francesco Asaro. ●Viale Bonfiglio 25, Castrofilippo (Agrigento); ☎0922/829504; coperti 180. ●Parcheggio comodo; ferie*

*mai; giorno di chiusura martedì. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate nessuna.*

**Le vivande servite:** degustazione di formaggi locali; ricotta al forno; burrata; pecorino scoppiato; schiacciate con formaggio; verdure grigliate; risotto con radicchio e scamorza affumicata; strozzapreti con ragù di agnello, finocchietto e ricotta salata; grigliata di salsiccia al finocchietto e formaggio, stigliola, agnello, maiale; patate al forno; cannolicchi, ravioli, cassatelle alla crema di ricotta; composta di frutta.

**I vini in tavola:** Aquilae Nero d'Avola (Grottarossa).

**Commenti:** La Delegazione ha organizzato una conferenza per presentare il volume *L'uso dei formaggi nella cucina della tradizione regionale*. Ha aperto i lavori la Delegata Rosetta Cartella che ha poi dato la parola al Sindaco di Castrofilippo, Calogero Sferrazza, il quale, dopo il saluto istituzionale, ha fermamente ribadito l'importanza della riscoperta e valorizzazione delle innumerevoli risorse agroalimentari del territorio. L'Accademica Lidia Macaluso ha illustrato brillantemente il volume, le Accademiche Carmen Augello e Mirella Munda hanno narrato curiosità sui formaggi nel solco delle tradizioni regionali e illustrato alcune ricette. Simposiarca l'Accademica Giuseppina Cartella. Il menu apprezzato da tutti per l'ottima qualità del cibo e per la sapiente elaborazione di antiche ricette in sintonia con il tema ecumenico, è stato illustrato dal responsabile di sala Francesco Asaro. Molto cortese e attenti il personale di sala, impeccabile nel servizio.

### GELA

*Ristorante "Cusinato" di Rosaria di Corrado. ●Via Guglielmo Marconi 16, Gela (Caltanissetta); ☎cell. 349/4255340; coperti 60. ●Parcheggio comodo; ferie ultima settimana di ottobre; giorno di chiusura domenica. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.*

**Le vivande servite:** cacio all'argentiera, formaggio panato e fritto, formaggio piastrato; timballo di anelletti; penne 'ncasciate; polpettone su patata al forno scomposta, insalata di arance; selezione di formaggi regionali (maiorchino di Novara di Sicilia, piacentino ennese Dop, provola dei Nebrodi e tuma persa) con composta di pere aromatizzata allo zenzero; cannoli alla ricotta.

**I vini in tavola:** Cucunci Chardonnay (Barone Montalto); Salina bianco (Carlo Hauner); Mandragola Frappato Doc (Paolo Calì).

**Commenti:** In un ambiente riservato in esclusiva e intimo, il Simposiarca Gualtiero Cataldo ha descritto le pietanze della tradizione presenti nel menu, la cui elaborazione ha richiesto una ricerca dell'equilibrio tra le varie sfumature di gusto dei diversi formaggi. Grande successo hanno ottenuto i primi e, in particolar modo, le penne 'ncasciate che a molti commensali hanno ricordato sapori ormai riposti in un remoto angolo della memoria. L'abbinamento dei vini è stato apprezzato per la sinergia che esaltava i sapori in un crescendo di gusto.

### MARSALA

*Ristorante "Enoteca: Strada del Vino-Marsala-Terre d'Occidente" di fratelli Pappalardo srl, in cucina Elisa Angileri. ●Via XI Maggio 32, Marsala; ☎0923/713489, anche fax; info@enotecastradavinomarsala.it; coperti 80. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mercoledì (inverno). ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.*

**Le vivande servite:** selezione di formaggi siciliani Dop con marmellate caserecce e miele (ricotta fresca, vasteddra del Belice, cotonese, piacentino, canestrato, caciocavallo, caciotta casale), tumma in carrozza, barchette di zucchine gratinate ai formaggi, cavolfiore con fonduta di formaggi; ravioli di ricotta burro e salvia; busiate al sugo con polpette di ricotta e qualeddru; fichi d'India; cassata siciliana.

**I vini in tavola:** Vini dell'azienda Fondo Antico; Marsala (Cantina Curatolo-Arini).

**Commenti:** La Delegata Antonella Bonventre Cassata, dopo aver dato il consueto benvenuto, ha affrontato l'argomento dell'anno, partendo dalla mitologia greca con Aristeo che, pare, abbia prodotto il primo formaggio in Sicilia. Ha citato poi il successo che questo, nell'antichità, ha riscosso nella Sicilia greca. Ha ricordato, inoltre, che, durante le varie dominazioni, il formaggio ha avuto spesso un suo ruolo nei riti e nelle usanze tipiche siciliane. Per finire ha parlato del suo utilizzo in cucina. La cena si è svolta in forma briosa e i tanti formaggi siciliani esposti sul grande tagliere al centro della tavola hanno veramente trionfato. Sono stati gustati a crudo, sotto forma di fonduta sugli ortaggi, all'interno dei tramezzini soffritti e anche nei due primi piatti. La cena è stata ben curata e ben realizzata. I vini di alta qualità sono stati molto apprezzati. L'ambiente accogliente e il servizio ottimale hanno soddisfatto tutti gli Accademici.

### MODICA

*Ristorante "Invito" di Salvatore Conti. ●Contrada Trecasucce Torre Rodosta 2, Modica (Ragusa); ☎cell. 334/9693098; coperti 30+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate nessuna.*

**Le vivande servite:** pasticcetto di melenzane e caci, toma di vacca con miele e vin cotto, tomasini mignon con ricotta e salsiccia, cucche di tumazzo; taccuna di tumminia, cozze di campagna; stracotto di vitello impagnottato; mousse di ricotta vaccina agrumata.

**I vini in tavola:** Vino nostrano Nero d'Avola; vino scordato.

**Commenti:** La Delegazione si è riunita presso un ristorante sito nella campagna modicana. Prima della cena, il Delegato Carlo Ottaviano ha relazionato sulla pubblicazione *L'uso dei formaggi nella cucina della tradizione regionale* e l'Accademica Grazia Dormiente ha piacevolmente conversato sui formaggi e sui casari dell'area iblea. Il maestro di cucina Peppino Conti ha confermato la bontà e l'eccellenza della sua cucina, ispirata ai profumi e ai sapori della tradizione locale, riadattata con un pizzico di spontanea originalità, con l'utilizzo di materie prime stagionali, locali e di qualità. Sono state servite pietanze tradizionali rivisitate con maestria e creatività, in tema con l'argomento, molto apprezzate dai commensali.

### PALERMO

*Ristorante "Gigi Mangia-Ristorante" di Gigi Mangia, in cucina Gigi Mangia e Carolina Gramignani. ●Via Principe di Belmonte 104, Palermo; ☎091/587651, cell. 333/7532383; gigimangia@gmail.com, www.gigimangia.com; coperti 35. ●Parcheggio zona pedonale; ferie una settimana a novembre; giorno di chiusura domenica sera. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.*

**Le vivande servite:** ravioli ripieni di blu di capra di Castelbuono con pere decane e ricotta, in fonduta di blu di

*SICILIA segue*

capra e gherigli di noci; stinco di maiale al forno con fonduta di provola delle Madonie e patate al forno; sfoglio dell'Antica Pasticceria Ferruzza di Castellana Sicula; croccanti alle mandorle serviti insieme a un "gelo di mandarini".

**I vini in tavola:** Satari, Grillo e Chardonnay; Nero d'Avola (entrambi CVA Canicattì); Pacoada, Grillo; Pacoada, Syrah (entrambi Berlingeri); Surya, Nero d'Avola (Feudo Principi di Butera).

**Commenti:** Sulle note descrittive di un sapiente e appassionato relatore, il dottor Ignazio Vassallo, esperto assaggiatore di formaggi, ha avuto inizio la cena ecumenica. Gli Accademici, riuniti in un locale raccolto, attorno a una tavola imbandita in modo curato, hanno avuto modo di apprezzare in purezza diversi tipi di formaggi siciliani cui sono stati accostati vini selezionati per esaltarne la degustazione. Delizioso ed equilibrato il contrasto sapido e dolce del primo piatto; ottimo lo stinco, morbidissimo nella consistenza e gustoso al palato. A confermare le svariate possibilità di uso dell'alimento "principe" della cena, un ottimo sfoglio madonita, ripieno di tuma, formaggio siciliano non salato e di numerosi altri ingredienti. Riunione conviviale piacevolissima apprezzata da tutti gli ospiti.

### PALERMO MONDELLO

*Ristorante "Splendid Hotel La Torre" di Daniele Inserillo. ●Via di Piano Gallo 11, Palermo; ☎091/450222; latorre@latorre.com, www.latorrehotel.it; coperti 100+100 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie n.d.; giorno di chiusura mai. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.*

**Le vivande servite:** tocchetti di formaggi locali con marmellate e mostarde; crocchette di latte; mozzarella in carrozza; ricotta fritta e arrostita; timballo di rigatoni al gratin con vellutata di piselli; gnocchi alla bava; riso al gorgonzola; cacio all'argentiera; soufflé di formaggi; insalata caprese; insalata di pere, ragusano e cipolla rossa; cannoli; cassata siciliana; sfoglio di Polizzi Generosa; macedonia fresca.

**I vini in tavola:** Chardonnay; Nero d'Avola (entrambi Cantina Mandrarossa).

**Commenti:** Per celebrare uno dei grandi protagonisti della cucina del territorio, sua maestà il formaggio, gli Accademici si sono ritrovati nella terrazza dell'ultimo piano dello Splendid Hotel La Torre di Mondello. Ammirando l'incantevole tramonto sul golfo, il bicchiere di benvenuto, cui ha fatto seguito l'arguta e intrigante conversazione del nutrizionista e diabetologo professor Salvatore Verga "Il formaggio: il Dr. Jekyll e Mr. Hide dell'alimentazione? Luci e ombre del formaggio come alimento nella dieta di ogni giorno". Tante domande al termine e poi in sala a degustare il menu messo a punto dallo chef con il Simposiarca e il Delegato Beppe Barresi. Al momento dei dolci, una sorpresa: da Polizzi Generosa, cittadina gioiello delle Madonie, è stato fatto arrivare un tipico dolce a base di tuma fresca, che ha riscosso grande consenso.

## SARDEGNA

### CAGLIARI

*Ristorante "Dal Corsaro" di Giancarlo e Gianluigi Deidda, Ester Crotti, in cucina Stefano Deidda. ●Viale Regina Margherita 28, Cagliari; ☎070/664318; dalcorsaro@tiscali.it, www.dalcorsaro.com; coperti 120. ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.*

**Le vivande servite:** muggine affumicato; ricotta e rapa rossa; uovo cotto a 64° con spuma di patate e pecorino; crema di zucca e praline di caprino; culurgiones di Jerzu con croccante alle olive e pecorino; filetto di maialino erborinato di Argiolas e spinaci; gelato al pecorino e miele.

**I vini in tavola:** Brut di Torbato (Cantine Parpinello); Vermentino (Mamai); Carignano del Sulcis (Grottarossa).

**Commenti:** La riunione conviviale ecumenica, guidata dalla Delegata Mariangela Pinna, che per l'occasione ha assunto la veste di Simposiarca, è stata aperta con la consegna del premio "Dino Villani" a Francesco Locci per il prodotto artigianale "Rogo del tempio". È seguita un'interessante relazione dell'Accademico Gianni Spiga sugli aspetti tradizionali e odierni del formaggio nella cucina regionale sarda. La Delegata si è affidata alle mani esperte dello chef Stefano Deidda che ha creato il menu in sintonia al tema dimostrando, con indiscussa professionalità, come il formaggio possa essere un valido alimento rispettando anche la tradizione. Servizio accurato per quantità di addetti e professionalità. Al termine della serata, i complimenti allo chef con l'omaggio del piatto in silver plated.

## EUROPA

## GERMANIA

### FRANCOFORTE

*Ristorante "Die Zwei" di Cristofaro Amodeo, anche in cucina. ●FrankfurterStr. 96, Offenbach; ☎0049/69889970; info@ristorante-diezwei.de, www.ristorante-diezwei.de; coperti 80+40 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie n.d.; giorno di chiusura mai. ●Prezzo da 46 a 65 €; carte accettate nessuna.*

**Le vivande servite:** sformato di zucchine con gorgonzola lombardo, terrina di caprino fresco piemontese accompagnata da chutney di peperoni rossi, insalata tiepida di asparagi con caciocavallo silano, mozzarella di bufala campana con pomodorini confit, pitta calabrese di 'nduja e pecorino; variazione di verdure e formaggi (fontina valdostana, gorgonzola lombardo di grotta all'uva, mozzarella di bufala campana, pecorino calabrese affumicato in foglie di castagno, formaggio caprino fresco); maccheroni fatti in casa con pomodori pachino, ricotta ed erbette aromatiche; Schhlützkrapfen tirolesi; filetto di vitello ripieno di uva Barolo e fontina, funghi porcini e risotto di orzo; mousse di mascarpone al gianduia su frutti di bosco.

**I vini in tavola:** Gold Muskateller; Pinot Bianco; Puntay Lagrein Superiore.

**Commenti:** È stato scelto un ristorante di consolidata tradizione, il cui chef Cristofaro non si è fatto spaventare dalla sfida del tema dell'anno. L'antipasto in apertura era un pasto a sé, dallo sformato di zucchine con gorgonzola lombardo, alla pitta calabrese di 'nduja e pecorino. Delicato e morbido il filetto di vitello arricchito dalla farcia di fontina e uva Barolo: un accoppiamento decisamente riuscito. La grande sorpresa, l'intermezzo a base di Graukäse, il formaggio grigio della Valle Aurina. A conclusione, una delicatissima mousse di mascarpone e gianduia su frutti di bosco e cachi canditi: una delizia per le papille gustative. Ottimi i vini altoatesini che hanno accompagnato le varie portate.

## MALTA

### MALTA

*Ristorante "Il Ponte" di Samuele Di Lecce, in cucina Giorgia Gaglio e Donata Mastrogiacomo. ●139 Spinola Road, St. Julians; ☎0699/719874; info@ilponterestaurant.com, www.ilponterestaurant.com; coperti 70. ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.*

**Le vivande servite:** tartare di battuto di fassona con crema al castelmagno; tomino impacchettato nello speck croccante, gnocco fritto con burrata e prosciutto crudo; polenta concia con gorgonzola fuso; gnocchi in cesto di parmigiano; filetto di maialino con fonduta valdostana e pistacchio; tortino di ricotta e cioccolato; mousse di formaggio di capra e frutto della passione.

**I vini in tavola:** Roero Arneis 2016 (Anterisio); Primitivo del Salento 12 e Mezzo (Varvaglione).

**Commenti:** Per celebrare l'importante appuntamento, la Delegazione ha scelto di rivisitare un ristorante già noto e di grande affidabilità. Come in numerose altre occasioni, la fiducia riposta in Samuele Di Lecce e nella sua famiglia non è stata tradita. Giorgia e Donata, le cuoche, hanno dato il loro meglio per proporre un menu dove i formaggi hanno costituito la spina dorsale di un pasto che ha fatto viaggiare dal Nord al Sud del Bel Paese: dalla Val d'Aosta alla Sicilia. In questo viaggio ideale, la sosta più apprezzata è stata quella ad Andria, con burrata fresca di giornata accompagnata dall'ottimo Primitivo. Una serata molto conviviale, in compagnia di amici Accademici e graditi ospiti, resa ancor più piacevole dalla premurosa attenzione del personale di sala.

## PAESI BASSI

### DEN HAAG–SCHEVENINGEN
### AMSTERDAM-LEIDEN

*Ristorante "Raimondi - Villa Rozenrust" di Gabriele e Adriano Raimondi. ●Veursestraat 104, Leidschendam (Den Haag - Scheveningen); ☎070/2207581; coperti 130. ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate nessuna.*

**Le vivande servite:** mousse di ricotta con miele; mozzarella in carrozza,

burrata caprese, parmigiana di melanzane, asparagi con fondue di formaggio, vitello tonnato, funghi gratinati; lasagne con tartufo, porcini e pecorino; tagliata di tonno oppure tagliata di manzo; tagliere di formaggi misti.

**I vini in tavola:** Montepulciano d'Abruzzo; Pinot Grigio (entrambi Rocca Bastia); Valle delle Stelle Toscana Igt (Brancatelli); Catarratto Terre Siciliane Igp (Tenuta Gorghi Tondi); Primitivo del Salento Igp (Il Trullo); Sauvignon bianco (Alturis, Cividale del Friuli).

**Commenti:** La mousse di ricotta, non perfetta, era apprezzabile, gli antipasti no: in particolare la mozzarella in carrozza (fredda, dura e insipida) e la parmigiana di melanzane fritte (male) e fredde. I primi, serviti molto tardi, poco graditi: le lasagne con sapori dominanti di glutammato e carota, tipico delle mediocri salse industriali; le penne alla crema di formaggio (non chieste): molta panna e scotte. I secondi serviti dalle ore 23.50 in poi, quando alcuni ospiti sono dovuti andare via senza consumare: le prime tagliate servite con cura, le altre meno. Il tonno ha ricevuto commenti appena sufficienti. Il formaggio è stato servito quando molti commensali stavano lasciando il locale: un piattino con assaggi minuscoli, disidratati e parzialmente ossidati. Alcuni vini sono stati forse l'unica nota positiva, purtroppo sempre serviti in ritardo.

Servizio approssimativo, arrogante e scortese. Un risultato così disastroso e non previsto è certamente la conseguenza di una serie di eventi in parte casuali ma certamente una cronica supervalutazione delle proprie capacità.

## REPUBBLICA CECA

### PRAGA

*Ristorante "Cotto Crudo dell'Hotel Four Seasons" di Hotel Four Seasons, in cucina Leonardo Di Clemente. ●Veleslavinova 1098/2a, Praga; ☎+420 221/426 971; www.fourseasons.com; coperti 80+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.*

**Le vivande servite:** pralina di formaggio di capra con funghi porcini, insalata, rape rosse; soffice di patate e aglio orsino, uovo termale, asiago e chips di scalogno; pappardelle ripiene all'ossobuco con fonduta formaggio di fossa e pepe bourbon; filetto di vitello con zucca, carciofi stufati e salsa al gorgonzola; cremoso al formaggio e fragole.

**I vini in tavola:** Prosecco Docg Desiderio Jeio Colmei (Bisol); Chardonnay Docg (St. Michael Eppan); Chianti Classico 2014 Doc (Tenuta San Giusto).

**Commenti:** La cena si è svolta in una sala appositamente predisposta, in quanto il numero elevato di partecipanti non permetteva di utilizzare gli spazi del ristorante. Supporto validissimo della cena, la presentazione dei formaggi utilizzati nel menu da parte del Simposiarca Giorgio Boatto, il quale ha, di volta in volta, specificato quello impiegato nel piatto. Purtroppo, come evidenziato dalla maggioranza dei commensali, anche se tutti i piatti proposti erano eccezionali, è mancata la specificità della riunione conviviale: i formaggi, infatti, non erano predominanti come avrebbero dovuto essere. Eccezionali e corrispondenti al tema la pralina di formaggio e l'uovo termale; ottimi ma senza la specificità della cena ecumenica sia le pappardelle sia il filetto. Non eccezionale il cremoso. I vini, tranne lo Chardonnay, assolutamente non all'altezza.

## REPUBBLICA DI SAN MARINO

### SAN MARINO

*Ristorante "Dependance de La Taverna" di chef Sartini. ●Contrada di Borgoloto 17, San Marino; ☎0549/ 991196; coperti 120. ●Parcheggio comodo; ferie una settimana a novembre; giorno di chiusura domenica sera. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate nessuna.*

**Le vivande servite:** crostini di pâté leggero di fegati e mascarpone, pane nero tostato; piadina alta farcita con erbe miste di campagna ripassate con cipolla di Tropea e mousse di casatella e squacquerone; risotto Carnaroli al Brunello di Montalcino mantecato nella mezza forma di parmigiano con bocconcini di capriolo e spolverizzata di formaggio di fossa; valdostana di capriolo e caprino profumata al tartufo; formaggi con composta e miele; crostata pere e ricotta; cheesecake.

**I vini in tavola:** Champagne Nominé (Renard); Sasseto rosso; Brunello di Montalcino Bolgheri; Chianti Classico Riserva (tutti Tenute Ducali Poggibonsi); Moscato (Consorzio Vini di San Marino).

**Commenti:** Nella splendida cornice della *dependance* del ristorante, in pieno centro storico, si è tenuta la cena ecumenica. Per l'occasione, oltre alla degustazione del menu, proposto dal nuovo Delegato, Andrea Negri, a base di formaggi regionali del Montefeltro, area culturale di cui fa parte San Marino da tempi immemorabili, è seguito il discorso di commiato del Delegato uscente, Leo Marino Morganti, il quale nel consegnare la campana ha ricordato le fasi più salienti delle iniziative promosse durante gli undici anni dalla sua nomina. Il nuovo Delegato, nel ricevere la campana, ha alzato il calice dalla coppa girevole (rara e assoluta

*EUROPA segue*

novità nel campo della degustazione: "Gira e rigira") e tracciato il percorso futuro della Delegazione, incentrando il programma su due punti fondamentali: incrementare il numero degli Accademici e puntare ancora di più sulla valorizzazione della cucina marchigiano-romagnola che a San Marino diviene fondamento delle tipicità locali.

## SVIZZERA

### SVIZZERA ITALIANA

*Ristorante "Motto del Gallo" di Matteo Cereghini e Corrado Paolini, in cucina Matteo Cereghini. ●Via Bicentenario 16, Taverne; ☎+41 91/9452871; mottodelgallo@bluewin.ch, www.mottodelgallo.ch; coperti 70+50 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.*

**Le vivande servite:** crostoni di büscion erborinato del caseificio San Provino (Riva S. Vitale), speck croccante, confit di cipolla di Tropea e uvetta, profumato al pepe Valle Maggia e ravanelli alla trevigiana; flan di zucca con uovo perfetto alla fonduta di formaggella La Bambina di Aurelio Vizzardi (Riva S. Vitale); risotto Carnaroli (Riseria di Taverne) mantecato al zincarlin Dop Valle di Muggio (di Marialuce Valtulini) con ragù di animelle profumate alle erbette del giardino di Motto; quaglia disossata e farcita al tartufo nero del San Giorgio (M. Schuster, Besazio), con polenta del mulino di Bruzella (mugnaia Irene Petraglio) e mantecata con il formaggio campo della Torba Valle Maggia (G. Dazio); selezione di formaggi Alpe Piora 2015, Alpe Pian Segno 2016, Alpe Vaccariscio 2016, serviti con cugnà piemontese, miele di Vallombrosa e pane alle noci (panetteria Canonica, Lamone); mele in gabbia servite con salsa alla vaniglia e gelato alla cannella.

**I vini in tavola:** Quarzo brut Merlot metodo classico magnum (Tenuta Bally & Von Teufenstein, Vezia); San Zeno Sauvignon Blanc Ticino Doc 2015 magnum; San Domenico Ticino Doc Merlot 2015 magnum; Cuvée 70 Anni Ticino Doc Merlot 2011 magnum (tutti Tamborini, Lamone); Villa Cristina bianco dolce della Svizzera Italiana (Cantonale di Mezzana, Balerna).

**Commenti:** Cena ecumenica molto gradita, dedicata ai formaggi degli alpeggi ticinesi, in un pittoresco ristorante ricavato da vecchie casematte militari sulla collina di Taverne. Accolti dallo chef Matteo Cereghini e dal maître Corrado Parolini, gestori che, in collaborazione con Marco Rasetti, sommelier della Tamborini Vini di Lamone e l'esperto e ospite Renato Bontognali, già Presidente della ATIAF (Associazionie Ticinese Assaggiatori di Formaggi) e consulente per la serata, hanno presentato un ricco menu di prodotti del territorio. Molto apprezzato il flan di zucca con uovo perfetto alla fonduta, cui è seguito un risotto Carnaroli molto saporito e cremoso. Eccezionale degustazione dei pregiati formaggi locali di alpeggio, selezionati dall'esperto e serviti con saporite salse. Una ben riuscita valorizzazione della gastronomia locale, che ha riscosso l'approvazione dei partecipanti. Un grazie ai Simposiarchi!

## NEL MONDO

## ARGENTINA

### BUENOS AIRES

*Ristorante "L'Adesso" di Leonardo Fumarola. ●Fray Justo Santamaría de Oro 2047, Buenos Aires; ☎011/2077-7748; coperti 32. ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate nessuna.*

**Le vivande servite:** mozzarelline in carrozza; praline di ricotta alla rucola; focaccia barese al pomodoro; cipolla in pasta sfoglia, caldo e freddo di grana padano di 20 mesi; bigoli fatti a mano con ragù d'anatra e salsa di zucca; controfiletto di manzo panato ai grissini su erbe aromatiche affumicate e verdurine della primavera; piatto di formaggi gourmet offerto da "Cabañas Piedras Blancas"; semifreddo alla cannella, castagne, riduzione di aceto balsamico e scaglie di grana padano.

**I vini in tavola:** Champagne; vino rosso e bianco.

**Commenti:** Un luogo di fiducia per gli Accademici, e lo chef Leonardo Fumarola una garanzia di successo. Quest'anno la cena ha avuto un tocco speciale, grazie alla presenza del relatore Marcelo Lizziero, grande esperto in campo agroalimentare e proprietario di Cabaña Blancas, il più grande produttore argentino di formaggi gourmet. Tra le prelibatezze, sempre strizzando l'occhio al tema dei formaggi, e la degustazione offerta da Lizziero, si sono dilettati i palati dei commensali. Di pari passo, l'interessante chiacchierata sulle curiosità dell'industria casearia è stata un piacere per le orecchie.

## AUSTRALIA

### ADELAIDE

*Ristorante "Parisi's Restaurant" di Antonio Parisi, Simone Ellery-Parisi, Chantal Panelli, in cucina Donia Agawambaro. ●138 King Willian Road, Hyde Park (Adelaide); ☎08/8373 5142 fax 08/8373 4802; food@parisi.net.au, www.parisis.com; coperti 100. ●Parcheggio scomodo; ferie periodo pasquale; 10 giorni a Natale; giorno di chiusura sabato a pranzo. ●Prezzo da 46 a 65 €; carte accettate American Express, CartaSì/Visa/MasterCard.*

**Le vivande servite:** formaggio alla trattoria: taleggio bufaletto leggermente impanato, spruzzato con miele e balsamico prodotto proprio del ristorante; fettuccine ai funghi e gorgonzola: 3 tipi di funghi, pinoli, noce moscata, erba cipollina, crema leggera di gorgonzola; pollo bufaletto con latte: petto di pollo con taleggio avvolto in prosciutto di San Nicola e servito con salsa al pepe rosa, broccolini e purè; tiramisù; biscotti tipo savoiardi fatti in casa.

**I vini in tavola:** Peppoli Chianti Classico 2015 Docg (Antinori); Patrizi Moscato d'Asti 2016 Docg (Manfredi).

**Commenti:** Per la cena ecumenica la Delegazione ha visitato un locale situato in Hyde Park, un sobborgo noto per vari ristoranti e negozi esclusivi. Parisi's offre una cucina italiana moderna e tradizionale. Il capo cuoco Donia, per evidenziare il tema dell'anno, ha usato come ingredienti principali bufaletto di latte, taleggio e gorgonzola. Per il tiramisù, il consueto mascarpone. La scelta di tali formaggi è stata fatta più per morbidezza e consistenza di sapore che per appartenenza regionale. Il piatto che ha riscosso un consenso generale è stato il "formaggio alla trattoria". Servizio premuroso e porzioni molto generose. Buono l'abbinamento dei vini.

## CANADA

### MONTREAL-QUEBEC

*Ristorante "Quattro" di Giuseppe D'Onofrio, anche in cucina. ●3943 rue Fleury est, Montreal; ☎514/564 2300; www.ristorantequattro.com; coperti 40. ●Parcheggio comodo; ferie Natale; giorno di chiusura domenica. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.*

**Le vivande servite:** pizza al taglio con mozzarella di bufala; zuppa di fagioli cannellini con mascarpone; trippa alla fiorentina con parmigiano reggiano; paccheri con ricotta e pecorino; agnello al forno; torta alla ricotta e cioccolato.

**I vini in tavola:** 1868 Prosecco brut Superiore (Carpenè Malvolti); Fannia; Calidio; Opalia (tutti Campi Valerio); Petalo (Bottega).

**Commenti:** Situato a Montreal Nord, in un quartiere con un'alta presenza della comunità italiana, il locale a gestione famigliare ha un'ampia sala da tipica trattoria italiana. Breve premessa sul tema dell'anno da parte del Delegato Giorgio Lombardi e saluti agli Accademici e agli ospiti. I diversi piatti serviti hanno suscitato entusiasmo per la loro semplicità e per il buon gusto. Cucina della tradizione e dai sapori intensi e famigliari. È stata una bella esperienza poter scoprire questa realtà di gusto e tradizione tipicamente italiana. Il piatto più apprezzato è stato la zuppa di fagioli cannellini con mascarpone.

## CINA

### HONG KONG

*Ristorante "Nicholini's - Conrad Hotel" di Conrad Hotel, in cucina Riccardo Catarsi. ●88, Queensway, Central, Hong Kong; ☎852 2822 8801; hkghc_Nicholinis@conradhotels.com, www.conraddining.com; coperti 80. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.*

**Le vivande servite:** polenta bianca di Gavarro, porcini, cavolfiore, crema di gorgonzola dolce; risotto allo stracchino di capra, riduzione di barbabietola, timo; selezione di formaggi: sottocenere al tartufo, castelmagno, capra ubriaco al Chianti, millefoglie al Marzemino; cannolo di ricotta; biscotto al cioccolato; sorbetto di pera.

**I vini in tavola:** Fiano di Avellino Radici 2014 (Mastroberardino); Brunello di Montalcino Riserva 2007 (La Valona); Moscato 2015 (Volpi).

**Commenti:** Lo chef ha aperto le porte della *cheese room* del ristorante, custode di circa quaranta varietà di formaggi italiani. La cena si è avviata con una delicata polenta bianca addolcita da una crema di gorgonzola e bene abbinata a un assaggio di cavolfiore brasato. Deludente, invece, il risotto allo stracchino, scotto. Il tema della serata è stato tradito, più che interpretato, dal piatto di formaggi: una selezione di buoni formaggi del Nord Italia, presentati però con poca fantasia, decoro e varietà di consistenza. Nel cannolo di ricotta conclusivo, la panna offuscava il formaggio. Scarsissimo il livello del servizio e l'atteggiamento del personale, irrispettoso verso gli Accademici e non degno della fama del ristorante. Nonostante ciò, la Delegazione ha trascorso una piacevole serata, all'insegna del buonumore e delle riflessioni sugli ingredienti, materiali e spirituali, di una buona cena italiana, ahimè assenti in questo evento.

### PECHINO

*Ristorante "Opera Bombana" di Umberto Bombana, in cucina Marino D'Antonio. ●9, Dongdaqiao Road, Chaoyang District, Pechino; ☎010/56907177; www.operabombana.com; coperti 98. ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.*

**Le vivande servite:** prosciutto di Parma su carta musica; parmigiano reggiano 48 mesi; crocchette di patate; pane alle noci con robiola di Roccaverano; caprese (emulsione di pomodoro, gelatina di basilico e neve di bufala); doppio brodo di pollo con frittatina e parmigiano reggiano; risotto Acquarello al castelmagno, saba e lingua brasata; quaglie arrostite ripiene e polenta taragna; tortino di fichi; gelato alla ricotta.

**I vini in tavola:** Prosecco extra dry Tendenti (Veglia); Castello di Jesi Verdicchio Docg (Plenio); Vertigo (Livio Felluga).

**Commenti:** Il Delegato Fabrizio Finocchiaro e il Vice Delegato Sergio Bertasi sono stati gli organizzatori della serata. In collaborazione con lo chef Marino D'Antonio, è stato eccellentemente declinato il tema dei formaggi in una piazza non semplice, come quella di Pechino, in merito agli approvvigionamenti. Durante il simposio, Sergio Bertasi ha illustrato ai commensali la nascita e l'evoluzione del formaggio e, nello specifico, quella dei formaggi utilizzati nei piatti serviti.

## SUDAFRICA

### JOHANNESBURG

*Ristorante "La Cucina di Ciro" di Ciro A. Molinaro. ●43, 7th Avenue Parktown North, Johannesburg; ☎011/4425187; coperti 110. ●Parcheggio comodo; ferie 23 dicembre - 5 gennaio; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate nessuna.*

**Le vivande servite:** filetti di alici in crosta di parmigiano serviti su sfogliatella con peperone arrostito; supplì di risotto al gorgonzola e noci arrostite; soufflé di fontina, menta fresca e lenticchie; burrata al basilico, pomodorini, pepe e olio di oliva; ravioli ricotta e spinaci fritti croccanti in salsa verde; pesce fresco in crosta di mandorle servito con salsa di finocchio arrostito, vino bianco e caciocavallo; torta di mascarpone e ricotta con granadilla e frutti di bosco spolverizzata con zucchero vanigliato.

**I vini in tavola:** Prosecco Superiore Asolo brut Docg (Loredan Gasparini); Pinot Grigio Docg 2016 (Bastianich Vigne Orsone); Vermentino Toscano Igt 2016 (Col d'Orcia); Barbera d'Asti Superiore 2014 (Giacomo Borgagno); Vin de Constance 2008 (Klein Constantia).

**Commenti:** Simpatica accoglienza da parte dello chef che ha riservato una sala per l'occasione. La serata è stata organizzata dal Delegato Aurelio Grech-Cumbo; la presenza dell'Ambasciatore d'Italia in Sudafrica e signora, ha contribuito a creare un clima di cordiale convivialità. Lo chef ha usato la sua creatività utilizzando formaggi diversi per ogni portata, creando un delizioso equilibrio tra formaggio e cibo senza alterare il sapore di ogni componente del piatto stesso. Buono l'abbinamento dei vini, attento il servizio e ottimi gli antipasti e tutte le portate. In definitiva, una piacevole serata da ricordare.

## NUOVI ACCADEMICI

### PIEMONTE

**Asti**
Giancarlo Valente

**Pinerolo**
Cristiana Allasia

### LIGURIA

**Genova**
Luisa Ricchini Pietrafraccia

### LOMBARDIA

**Bergamo**
Giovanna Invernizzi
Mara Milani Somaschini

**Milano Duomo**
Paolo Levi

**Pavia**
Gabriele Rossetti

**Sabbioneta-Terre Destra Oglio**
Paolo Beccari

### VENETO

**Colli Euganei-Basso Padovano**
Cosimo De Filippis
Carlo Marchesini

**Treviso**
Claudia Benvegn Bernardini
Andrea Galaverni
Daria Galaverni

**Venezia Mestre**
Claudia Carrara
Valentina Gandin

**Vicenza**
Anna Maria Fiengo

### EMILIA ROMAGNA

**Bologna dei Bentivoglio**
Gianfranco Dondarini
Enrico Gambineri
Gino Ghigi
Leonardo Graziano
Davide Rolli

**Carpi-Correggio**
Alberto Dallari Bondanini

### TOSCANA

**Pistoia**
Valentina Breschi
Marco Buongiorno
Elena Daghini
Sauro Lazzarin
Mario Muschio
Tiziano Pieretti
Beatrice Turchi

**Siena**
Paolo Balestri

### MARCHE

**Pesaro-Urbino**
Alvaro Coli

### LAZIO

**Ciociaria (Frosinone)**
Valter Tersigni
Luigi Tomei

**Civitavecchia**
Aldo Vignati

**Roma**
Andrea Amato
Mario Maguolo

**Roma Olgiata Sabazia-Cassia**
Marco Petreschi

### ABRUZZO

**Chieti**
Maura Amoroso
Carlo Crocetta
Francesco D'Alessandro
Antonino Carlo Di Federico
Valeria Evangelista
A. Gabriella Orlando

## CAMPANIA

**Penisola Sorrentina**
Alessandro Rasulo

## CALABRIA

**Catanzaro**
Giuseppe Carnevale

## SICILIA

**Cefalù**
Grazia Patrizia Curcio

**Trapani**
Antonio Piazza

## SARDEGNA

**Cagliari Castello**
Gian Giacomo Pisotti

## CINA

**Pechino**
Hanyang David Hu
Jos Iban Galvez

## FRANCIA

**Parigi**
Chantal Mellerio

**Parigi Montparnasse**
Francoise Clauzel
Gerard Dagues
Daniela Litoiu

## GUATEMALA

**Guatemala**
Gloria Maria Perera Pacas

## REGNO UNITO

**Londra**
Francesca Griffiths
Flavia Tibaldi

## TUNISIA

**Tunisi**
Giuseppe Pettinaro

## UNGHERIA

**Budapest**
Laura Bindi
Otto Maneschg
Gabriele Possenti

# TRASFERIMENTI

## LIGURIA

**Genova Est**
Grazia Questa Santini
*(da Garfagnana-Val di Serchio)*

## LOMBARDIA

**Pavia**
Alberto Bocchieri
*(da Monza e Brianza)*

## FRIULI - VENEZIA GIULIA

**Udine**
Antonino Inturri
*(da Berlino)*

## LAZIO

**Roma**
Clara Maiucci
*(da Civitavecchia)*

## SARDEGNA

**Cagliari Castello**
Salvino Leoni
*(da Gallura)*

## TUNISIA

**Tunisi**
Salvatore Bruno Murgia
*(da Nuoro)*

## VARIAZIONE INCARICHI

### PIEMONTE

**Novara**
*Consultore*
Anna Giuseppina Forte Bertolone

**Pinerolo**
*Vice Delegato*
Ermelinda Bongiovanni
*Consultore-Segretario-Tesoriere*
Marco Brighenti
*Consultori*
Paolo Avondetto
Clara Lanza
Gianni Martin

### LOMBARDIA

**Crema**
*Vice Delegato*
Federico De Grazia
*Consultore-Segretario*
Mario Carlo Ballini
*Consultore-Tesoriere*
Graziano Pengo
*Consultori*
Silvana Chiesa
Stefano De Briganti
Martino Parolari

### TRENTINO - ALTO ADIGE

**Merano**
*Consultore-Segretario*
Emanuele De Nobili

### VENETO

**Colli Euganei-Basso Padovano**
*Vice Delegato*
Angelo Masso
*Consultore-Segretario*
Piero Zanettin
*Consultore-Tesoriere*
Giuseppe Sartori
*Consultori*
Stefania De Checchi Sabbadin
Lucia Marangon
Giampiero Massagrande
Susanna Tagliapietra

### EMILIA ROMAGNA

**Bologna-San Luca**
*Delegato*
Atos Cavazza

**Castel San Pietro-Firenzuola**
*Vice Delegato-Tesoriere*
Angelo Carella

*Consultore-Segretario*
Stefano Zanetti
*Consultori*
Paolo Beccaceci
Giuseppe Galanti
Luca Lippi Bruni
Marco Monesi
Gualtiero Vitturini

**Cento-Città del Guercino**
*Delegato*
Roberto Vicenzi

**Lugo di Romagna**
*Delegato onorario*
Pier Angelo Raffini

### TOSCANA

**Pisa**
*Consultore*
Massimo Giovanni Messina

### LAZIO

**Roma**
*Vice Delegato-Tesoriere*
Giuseppe Florio

### ABRUZZO

**Chieti**
*Delegato*
Nicola D'Auria

### CAMPANIA

**Salerno**
*Vice Delegato*
Giovanna Ruggiero
*Consultori*
Wanda Ciampi
Marcello Fasano

## PUGLIA

**Foggia**
*Vice Delegato*
Gianfranco Fenizi
*Consultori*
Donato De Matteis
Sergio Di Gioia
Maria Maddalena Gervasio
Francesco Paolo Pepe

**Foggia-Lucera**
*Vice Delegato*
Giuseppe Agnusdei
*Consultore-Segretario*
Pierluigi Pinto
*Consultore-Tesoriere*
Pietro De Martinis
*Consultori*
Angelo Palmieri
Giovanni Postiglione
Antonio Tedeschi

## CALABRIA

**Cosenza**
*Vice Delegato*
Pietro Vivona
*Consultore*
Francesco Gentile

## SARDEGNA

**Gallura**
*Vice Delegati*
Eleonora Dall'Olio
Fabrizio Ruggero
*Consultore-Segretario*
Maria Grazia Achena Gandolfo
*Consultore-Tesoriere*
Marco Decandia
*Consultori*
Marco Bittau
Vasco De Cet
Giovanni Marongiu
Massimiliano Migliori

## CINA

**Shanghai**
*Delegato*
Nicola Brienza
*Vice Delegato-Tesoriere*
Federico Bonotto
*Vice Delegato*
Giacomo Carminati
*Consultore-Segretario*
Riccardo Benussi
*Consultori*
Massimiliano Catani
Carlo D'Andrea
Massimiliano De Giovanni
Marco Leporati
Luigi Minervini

## NON SONO PIÙ TRA NOI

## PIEMONTE

**Pinerolo**
Giorgio Long

## LIGURIA

**Savona**
Vera Nelvi Burgio

## LOMBARDIA

**Lodi**
Luigi Maisano

## FRIULI-VENEZIA GIULIA

**Pordenone**
Adriano Moruzzi

## EMILIA ROMAGNA

**Cesena**
Franco Fabbri

**Piacenza**
Emanuele Patti

## LAZIO

**Roma**
Gianfranco Bussetti
Giuseppe Ferrarini

## PUGLIA

**Castel del Monte**
Tommaso Jannuzzi

Aggiornamenti a cura di
Carmen Soga
Ilenia Callegaro

FOCUS

*see page 3*

# ORIO VERGANI: MAN, JOURNALIST, ACADEMICIAN

6 February 2018 will be the 120th anniversary of the birth of Orio Vergani. We should like to recall him first and foremost in the words of **Eugenio Montale**: "Insatiable in his fervour to accomplish ever more and ever better, he lived with his face to the future".
In turn, **Indro Montanelli** wrote about him: "... he knew everything about the Giro d'Italia and the Tour de France, except who had won the day's leg, because he would have stopped along the way at some restaurant famous for its roasts or its *baccalà*, and his article would feature its delights".
"A bad student, a stammering boy, a timid eighteen-year-old liable to pass from hot flashes of blushing to trembling pallors", is how Orio (Vittorio, on his birth certificate) Vergani describes himself, recalling, years later, his first steps in the world of journalism. He presented himself to the *Idea Nazionale* newspaper, accepting a post as a shorthand typist: it was a stratagem, for he knew nothing about the art of abbreviating words. Nonetheless, he managed to do the job very well: he took notes, at the telephone, of what the correspondents told him, and then he wrote the articles. "Those twenty lines became a column, or a column and a half. The correspondents - who were then paid by the line - did not protest; in fact they were very happy. When the trick was found out they didn't tell me off. They moved me to the *Messaggero Verde* as junior sub-editor". At grips with the first stages of a profession he would then bestride grandly for a lifetime, he even turned himself into a postboy when, at the suggestion of Pirandello, the *éminence grise* of the *Messaggero della Domenica*, he had to go to Giovanni Gentile's house to get him to cut a hundred lines from an article.

While certainly flippant in writing about himself in irreverent fashion, our founder was also a serious, tireless and many-faceted professional. After he joined the *Corriere della Sera*, his byline appeared uninterruptedly on thousands and thousands of articles (twenty thousand, apparently), but he was also a playwright and author of books and essays. He wrote about everything: lifestyle, sport, theatre, war and travel, figurative art, applied arts, advertising - everything of whatever was alive and mirrored the times, in that indecipherable handwriting of his, with the lines forming an inverted pyramid.
His interest in promoting Italian cooking, together with our culture, developed early. For instance, his niece Vera recalled at one Academy congress the "literary/gastronomical experience" of the birth, in November 1926 (when Orio was 28), of the "Bagutta" prize, of which Vergani was one of the co-founders. It was a literary prize born under the sign of good eating: a permanent congress of literati, journalists and writers, in a restaurant elevated to the role played in the past by the *salon* or the literary cafè. Vergani was the first to intuit the cultural value of food in the human sphere, in open contrast with the conceptual positions of the times, when, with the sole exception of the futurist Marinetti, everyone regarded food as merely a means of guaranteeing survival, or at best of satisfying hedonistic pleasure.
Perhaps with the Bagutta, Vergani was at least starting to vaguely glimpse the idea of what was later to become the Academy, but later, when for the *Corriere della Sera* he was following twenty-five years of the Giro d'Italia and the Tour de France, from the times of Binda and Guerra to those of Bartali and Coppi, he himself wrote that the Academy was "born of an observation by a wandering journalist who was amazed, in the civilised Veneto, to find waiters offering him Milanese breaded cutlets and being almost astounded that he was keen to try the *luganega* sausages of Treviso, while the host, who was from Conegliano, offhandedly offered him Tuscan wines and not the wines of the Piave".
Consequently, on 29 July 1953, at the hotel Diana in Milan, Orio Vergani, together with Dino Villani and other prominent figures from the worlds of culture, business and publishing, founded the Italian Academy of Cuisine.
And so our story began.

**Paolo Petroni**

# INTERNATIONAL SUMMARY

## PIZZA, PURE OR JAZZED UP

*see page 4*

"The art of Neapolitan pizzaiuoli [pizza masters], custodians of the secrets of a speciality which defines our national identity" has been added to the UNESCO Representative List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity. Milan Academician Fiammetta Fadda specifies that this traditional pizza is made with tomato, PDO (Protected Designation of Origin) buffalo mozzarella or TSG (Traditional Speciality Guaranteed) mozzarella, extra-virgin olive oil and origano, with a diameter not surpassing 35 cm and a raised outer crust between 1 and 2 centimetres high.

## *SPONGATA DI PONTREMOLI*

*see page 6*

Edoardo Mori, Director of the Alto Adige Study Centre, describes one of his favourite Christmas sweets: *spongata di Pontremoli*, worthy of protection and promotion, and easily prepared at home. A mediaeval cake, spiced in the traditional European manner, this preparation has evolved over the centuries, adapting to the availability of sweetening agents and spices. The author also counters various misconceptions about its name, origins and preparation.

## MEDIAEVAL CUISINE IN THE CASTLES OF FRIULI

*see page 8*

Talk of mediaeval cuisine may encompass the common people's eating habits, but mostly refers to the food and related customs of the wealthier classes of the era. To delve deeper, the Udine Delegation, in collaboration with the local university and the Consortium for the Protection of Historical Castles of Friuli Venezia Giulia, has organised a research conference for investigating not only classical sources and historical documents, but also archaeological findings.

## THE DELIGHTS OF TASTY DISHES IN ARCHAEOGASTRONOMY

*see page 9*

To celebrate its fifteenth anniversary, the Gela Delegation organised a conference on The Delights of Tasty Dishes in Archaeoga-

stronomy, focusing attention on two historical periods: on the one hand the 4th century BC with Archestratus from Gela, a gastronomic poet, who illustrated the good cuisine of his time through his lines; and on the other, the 17th century with the culinary art of convents and aristocrats' mansions.

**MOSTARDA AND ITS VARIETIES**

*see page 11*

The Cremona Delegation has organised the conference *Mostarda e mostarde* (*Mostarda and its varieties*) dedicated to this northern Italian fruit sauce for savoury dishes. The meeting tackled and investigated various topics, including the difference between *mostarda* variants flavoured with mustard and those using mulled wine; the colours of different variants; and their pairings with foods or even certain beers. In closing, *mostarda* was defined as "a culinary work of art".

*Translator:*
**Antonia Fraser Fujinaga**
*Summarized:*
**Federica Guerciotti**



CIVILTÀ DELLA TAVOLA
ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA

Gennaio 2018 / n. 300

**Direttore responsabile**
Paolo Petroni

**Coordinamento redazionale**
Silvia De Lorenzo

**Progetto grafico e impaginazione**
Simona Mongiu

**In questo numero scritti e ricette di**

Carla Bertinelli Spotti,
Fiammetta Fadda,
Raffaele Gargiulo,
Gabriele Gasparro,
Edoardo Mori,
Massimo Percotto,
Paolo Petroni,
Salvatore Tringali.

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