

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. 323, FEBBRAIO 2020 / MENSILE, POSTE ITALIANE SPA SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE 70% ROMA AUT MP-AT/C/RM/

FEBBRAIO 2020 / N. 323

DIRETTORE RESPONSABILE
PAOLO PETRONI

COORDINAMENTO REDAZIONALE
SILVIA DE LORENZO

PROGETTO GRAFICO E IMPAGINAZIONE
SIMONA MONGIU

IN QUESTO NUMERO SCRITTI E RICETTE DI

UGO BELLESI, GIUSEPPE BENELLI,
ATTILIO BORDA BOSSANA, SANDRO BORRUTO,
GIANCARLO BURRI, ELISABETTA COCITO,
SILVIA DE LORENZO, RINA GAMBINI,
GABRIELE GASPARRO, RUGGERO LARCO, PAOLO LINGUA,
VITTORIO MARZI, GIGI PADOVANI, MORELLO PECCHIOLI,
PAOLO PETRONI, GIANCARLO SARAN,
ALDO E. TAMMARO, GIUSEPPE TRINCUCI,
ANDREA VITALE, ROBERTO ZOTTAR.

CREDITI FOTOGRAFICI
ADOBE STOCK.



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
DIGITALLAB 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**

L'Accademia Italiana della Cucina, quale titolare del trattamento, con la presente nota informa che i dati personali degli associati sono trattati nel rispetto di principi di correttezza, liceità, trasparenza nonché di tutela della riservatezza e dei diritti dei propri associati per dare esecuzione alla gestione del rapporto associativo, come previsto dallo Statuto e dal Regolamento dell'Associazione, e per eventuali finalità connesse. I trattamenti sono svolti da soggetti autorizzati, in forma cartacea e informatica, in conformità con quanto previsto dal Regolamento UE sopra indicato e dalla normativa nazionale vigente. Per prendere visione dell'informativa completa prevista ai sensi del Regolamento UE, in particolare, per conoscere i diritti spettanti agli associati si rimanda al sito web dell'Associazione.



Rivista associata
all'Unione Stampa
Periodica Italiana



Sommario



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

E DA LUIGI BERTETT, DINO BUZZATI TRAVERSO,
CESARE CHIODI, GIANNINO CITTERIO, ERNESTO DONÀ
DALLE ROSE, MICHELE GUIDO FRANCHI, 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.

Focus del Presidente

3 La pizza: croce e delizia
della cucina italiana
(Paolo Petroni)



Attualità • Costume • Società

4 La cucina tricolore
degli chef stranieri in Italia
(Gigi Padovani)



7 Est modus in rebus
(Giancarlo Burri)



In copertina: Elaborazione grafica di un particolare
dell'opera "Natura morta con maschere" (1896) di
James Ensor, Hamburg Kunsthalle, Amburgo

Tradizioni • Storia

8 Arista, piatto nobile fiorentino
(Ruggero Larco)

10 Le figurine Liebigh
e l'arte della cucina
(Attilio Borda Bossana)



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.



12 Le tradizioni del Carnevale
(Ugo Bellesi)

14 A tavola con Dante
(Rina Gambini)



Territorio • Turismo • Folklore

17 Il dolce "àmor" di Pontremoli
(Giuseppe Benelli)

19 L'Amarone: protagonista
in pentola, primo attore
nel calice
(Morello Pecchioli)



22 Focacce liguri
(Paolo Lingua)

24 I capperi del Gargano
(Giuseppe Trincucci)

Cucina • Prodotti • Tecnologia alimentare

26 Le uova di lumaca
(Giancarlo Saran)



28 Il rafano in cucina
(Roberto Zottar)



29 Abbattere i cibi
nel più breve tempo possibile
(Sandro Borruto)

32 Il cibo perfetto
(Vittorio Marzi)

Ristorazione e Cuochi

34 Una professione sottovalutata
(Elisabetta Cocito)

36 La "cacio e pepe"
conquisterà Milano?
(Andrea Vitale)

Salute • Sicurezza • Legislazione

37 Le distorsioni alimentari
(Aldo E. Tàmmaro)

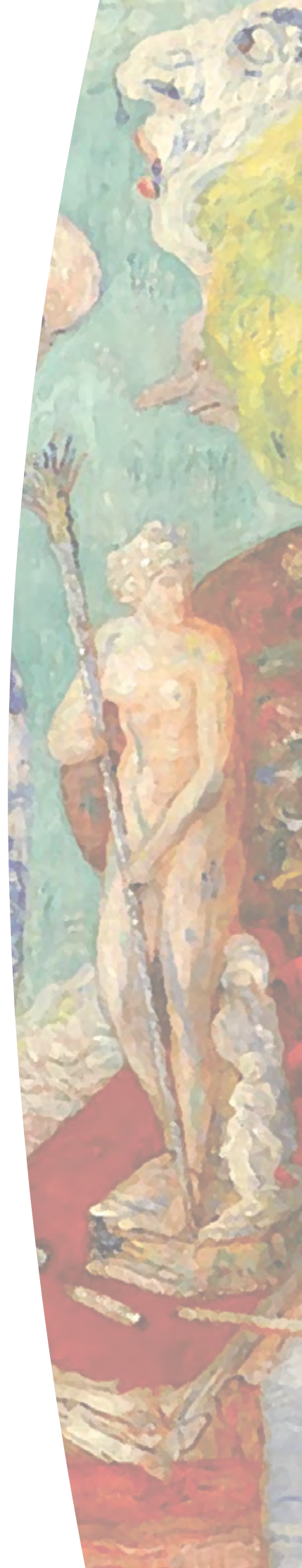
39 Gli occhiali blu
tolgono l'appetito
(Gabriele Gasparro)

In libreria

40 Recensioni di Aldo E. Tàmmaro

Le rubriche

41 Riunione dei Direttori dei
Centri Studi Territoriali
42 Eventi e Convegni
delle Delegazioni
44 Calendario accademico
45 Accademici in Primo Piano
50 Attività e riunioni conviviali
67 35, 40, 50 anni di Accademia
68 Carnet degli Accademici
69 Biblioteca "Giuseppe Dell'Osso"
70 International Summary





La pizza: croce e delizia della cucina italiana

di Paolo Petroni

Presidente dell'Accademia

All'estero, spesso è la pizza che caratterizza un ristorante italiano e anche nel nostro Paese sono molti i locali che la propongono in menu, compreso qualche chef blasonato.

S spesso giungono richieste di costituzione di Legazioni dell'Accademia Italiana della Cucina in Stati e città distanti dai grandi flussi turistici e commerciali, ai confini del mondo. La prima domanda che viene posta ai proponenti è se in quel luogo ci siano ristoranti italiani. La risposta è sempre positiva, ma con un'aggiunta: si tratta di pizzerie. **Senza la pizza, all'estero, in centri minori, non si fa un ristorante italiano.** Un esempio: nella ridente cittadina di Lilla in Francia, sui 5 ristoranti italiani presenti nella nostra Guida, tutti e 5 servono la pizza, senza la quale non si lavora, dicono in coro. Un amico siriano interessato ad aprire una Legazione a Damasco conferma che in città ci sono solo pizzerie. Per noi, pizza è sinonimo di Italia: assieme agli spaghetti, è il piatto simbolo della nostra cucina, ma in molti Paesi esteri, essa non rappresenta affatto l'Italia, tanto che in America, talvolta, si sente chiedere: "What's the Italian for pizza"? cioè "Come si dice pizza in italiano"? Tuttavia, **anche in Italia la pizza ha ormai invaso moltissimi ristoranti.** Oltre alle pizzerie pure, che servono solo pizza e calzoni in tutte le loro infinite varianti, ci sono quelle ibride con alcuni primi piatti, e poco altro e, infine, ristoranti tradizionali, ma con servizio di pizza.

Tra una tipologia e l'altra, la clientela cambia di molto: famiglie, bambini, compleanni, molti giovani.

I ristoranti senza pizza e i grandi chef guardano al fenomeno anche con interesse

I ristoranti senza pizza e i grandi chef guardano al fenomeno con preoccupazione ma anche con interesse. Oggi il mondo della pizza si è molto evoluto, scoprendo farine nobili e integrali, lievito madre, lunghe lievitazioni, mozzarelle di bufala e formaggi speciali, olio extravergine Dop, ingredienti top a filiera corta, coperture fantasiose e spesso costose. Non più solo pizza "napoletana", ariosa, soffice con ampio cornicione (sempre più relegata nelle semplici pizzerie napoletane) o pizza "romana", sottile e croccante o infinite varianti adatte ai più piccoli, quali la pizza con patatine o quelle etniche, quali la pizza-kebab. **Ecco giungere le pizze "gourmet".** Oggi è tutto gourmet, dall'hamburger al panino sull'autostrada. **Un pioniere è stato Carlo Cracco che, nel suo nuovo ristorante in Galleria a Milano, ha lanciato, criticatissimo, la sua personale pizza margherita.** Ormai molti grandi chef si sono lanciati nell'impresa. La pizza gourmet viene sempre servita già tagliata in spicchi, ciascuno dei quali deve contenere tutti gli ingredienti in modo che il commensale possa gustare, a ogni boccone, tutto il sapore della pizza. Non solo blasonati ristoranti ma anche comuni pizzerie hanno deciso di abbracciare questa **nuova tendenza, offrendo pizze dai sapori insoliti e dagli ingredienti improbabili:** limone, miele, fichi, caviale, ecc. Tale fenomeno conferma la grande capacità attrattiva della pizza che ha conquistato il mondo e la necessità di renderla un piatto economicamente profittevole anche per la grande ristorazione.





La cucina tricolore degli chef stranieri in Italia

di Gigi Padovani

Accademico onorario di Torino Lingotto

*Invece di proporre
piatti "etnici" dei luoghi
di provenienza,
si sono innamorati
della cucina italiana
proponendola
nei loro ristoranti,
molti dei quali "stellati".*

Il primo locale vegetariano d'alta cucina? Il ristorante "Joia" di Milano, con il ticinese (Svizzera) **Pietro Leeman** alla guida. La carbonara ideale? Secondo molti si mangia nel centro di Roma, al ristorante-salumeria "Roscioli". Il cuoco è **Nabil Hadj Nassen**, di origini tunisine. I risotti più famosi della Lombardia? Quelli che si possono gustare al "Miramonti l'Altro" di Concesio (Brescia), due stelle Michelin, con ai fornelli il francese **Philippe Lévêille**. I due ristoranti con tre "macaron" più famosi di Firenze e Roma? L'"Enoteca Pinchiorri" (guidato dalla francese **Annie Féolde**) e "La Pergola" (con **Heinz Beck**, da Friedrichshafen, Germania). I piatti che hanno conquistato i palati più raffinati dei pariolini romani?

Quelli dello chef **Roy Caceres**, colombiano, al "Metamorfosi" (1 stella Michelin). Il sous chef di Bottura che è alla guida di ben due ristoranti stellati di cucina italiana, uno a Milano, e uno a Tokyo? Il giapponese **Yoji Tokuyoshi**.

L'elenco potrebbe continuare con altri cuochi meno noti, ma il risultato è lo stesso: **la cucina italiana ha ormai conquistato moltissimi chef stranieri**, che invece di proporre piatti "etnici" dei loro Paesi **hanno scelto di cimentarsi in ricette del nostro Bel Paese**, spesso imparando dalle mogli, come ha dichiarato Heinz Beck, che ha sposato la siciliana Teresa Maltese, o la sposa sarda di Caceres, che gli ha insegnato a preparare una squisita "fregula" tirata a mano.

Piccione in foglia di fico, foie gras, mela e zenzero di Roy Caceres





Si è parlato molto del successo, meritato, della cucina italiana all'estero ma **forse non si riflette abbastanza sulla notevole capacità attrattiva che sa esercitare il nostro Paese** su chi arriva soltanto per imparare a cucinare qualche piatto mediterraneo - come è successo a Tokuyoshi - o per sbarcare il lunario in Sicilia, come fece, quasi quarant'anni fa, Nabil Hadj Nassen, lo chef del ristorante di via De' Giubbonari dove amano pranzare attori, giornalisti, politici: "Mi hanno colpito - afferma Nabil - i sapori che ho trovato in Italia e quando, sedici anni fa, sono arrivato qui a Roma, da 'Roscioli', mi sono innamorato di questo ben di Dio che si trova nel loro bancone, prodotti con i quali si può cucinare davvero bene. Ho imparato anche la cucina romana e per dare cremosità alla carbonara ho inventato di tenere l'uovo a bagno maria: non si può rovinarla al fornello. E a me piace molto anche la cucina siciliana, che ho conosciuto a Pantelleria e a Palermo: in particolare il cannolo e la caponata".

A volte, l'omaggio alla cucina italiana passa più attraverso gli ingredienti, la tecnica e il gusto

Non sempre, però, questi cuochi rimangono nel solco della tradizione italiana. All'"Enoteca Pinchiorri" si possono trovare due menu, uno più classico, con piatti come il maialino di mora romagnola alla brace o la sfoglia croccante di nocciole,

e uno "contemporaneo", dove, per esempio, compare un purè di tamarindo abbinato al controfiletto di agnello: così l'"omaggio alla cucina italiana" passa più "attraverso gli ingredienti, la tecnica, il gusto" - come recita la carta - che con un riferimento alla tradizione toscana.

Altri hanno scelto strade diverse, come Pietro Leeman, che dopo aver appreso l'arte culinaria, prima in Svizzera da Fredy Girardet a Crossier e poi da Gualtiero Marchesi a Milano, sentì il bisogno di allargare i suoi orizzonti con un viaggio in Oriente. Lì scoprì il rigore confuciano delle meditazioni di Yuan

Mei, contenute nel suo trattato *La cucina di Villa Suiyan*: un gastronomo cinese contemporaneo di Brillat Savarin, "punto di riferimento - scrive Leeman - della definizione del 'giusto' e del 'buono' in Cina". Questo perché, confida lo chef svizzero, **lo scambio culturale è stimolante e inevitabile**, cosicché un "ingrediente vantaggioso", anche se proviene dal Sol Levante o dal Sudamerica, può subito entrare in un piatto locale.

Come spesso ricorda Carlo Petrini, la cucina è "meticcicata": lo dimostrano le radici multietniche di un piatto di spaghetti al pomodoro - esempio molto noto - ma anche ricette "insospettabili", come il babà, che napoletano non è, o l'austriaca *wiener schnitzel* di maiale, fortemente imparentata con la "cotoletta" (o costoletta) alla milanese. **Le commistioni fanno crescere la cucina, anche quella romana**: ne è esempio Heinz Beck con una "cacio e pepe" con gamberi bianchi marinati al lime. Bisogna accusare il cuoco tedesco di lesa maestà nei confronti di uno dei piatti capitolini più amati?

Roy Caceres, che al suo elegante "Metamorfosi", nel quartiere romano dei Parioli, festeggia i dieci anni di vita, spiega:

Uovo 65° carbonara di Roy Caceres



"Forse proprio noi che ci siamo formati con un certo gusto in altri Paesi, quando arriviamo in Italia possiamo analizzare un piatto della vostra tradizione con un po' più di libertà dei cuochi italiani, che hanno l'imprinting della mamma, della nonna. Io non avevo il ricordo del tortellino o della lasagna della mamma. Però **nel mio ristorante non voglio stravolgere la tradizione**, la mia non è una cucina 'fusion', ma 'contaminata', perché non di-





Risotto opercolato di Roy Caceres

mentico che un piatto tradizionale è sempre frutto di un'evoluzione ben riuscita, che si è radicata in un territorio".

La storia di Caceres è segnata da piatti innovativi che non maltrattano gli ingredienti italiani

La storia di Caceres è esemplare, segnata da piatti innovativi che non maltrattano gli ingredienti italiani: **nel 2010 nasce "L'uovo 65° carbonara", dedicato alla cremosità del piatto più amato dai romani**; dallo studio della cucina futurista, con il famoso manifesto di Marinetti contro il "mito della pastasciutta", nel 2016 Roy crea l'"Anti-Pasta", trasformando in tagliatelle una zuppa di pesce, dunque niente carboidrati. Molto più tradizionale il "risotto opercolato", con funghi cardoncelli e nocciole, quando il cuoco colombiano fu "fulminato sulla via di Damasco" dai risotti all'italiana. Conversando con Roy Caceres, classe 1977, giunto in Italia nel 1993 in seguito a una vocazione mancata di campione del basket, si scopre un percorso culturale abbastanza sorprendente. Dopo aver fatto la gavetta in ristoranti di Cortina d'Ampezzo e poi nella "Locanda Solarola" di Castelguelfo, si innamora della nostra cucina e inizia a studiare, non avendo una formazione specifica. Prima su testi di base, come il manuale di *Tecnologia culinaria*

di Eugen Pauli adottato dalla Scuola Alberghiera di Lucerna - quella dove si formò Marchesi - per poi passare ai libri di storia della gastronomia di Massimo Montanari, fino a tutti i ricettari classici, da Apicius a Scappi e Platina, a Nino Berge e Paracucchi. "E naturalmente c'è anche l'Artusi: è qui nella mia biblioteca in cucina", afferma sorridendo. "Quando arrivai in Italia, **fui colpito dalla grande varietà di ingredienti, da una cultura gastronomica che affonda le radici nei secoli passati, con una grande biodiversità dei prodotti e delle ricette**: basta passare da un piccolo centro a un

altro per averne diverse interpretazioni". Così Roy ha imparato alcuni piatti dalla suocera sarda, ma nello stesso tempo sente di potersi ispirare liberamente al nonno Salomon, che arrivò in Colombia dalla Siria, in un gioco di contaminazioni in cui il bulgur, grano duro germogliato, si sposa con la carne cruda o il piccione si fa avvolgere da una crosta di mais viola. Caceres è convinto che oggi la squadra di chef dell'alta cucina, che rappresenta ormai l'Italia nel mondo, si sia arricchita anche grazie all'apporto di questi "expat" innamorati dei nostri piatti. "Io in questa stagione amo i broccoli e le mele, e **uso tali ingredienti semplici per ottenere piatti creativi** - spiega lo chef sudamericano - **ma non voglio stupire con la tecnica o gli abbinamenti arditi**. Per me conta l'armonia, voglio offrire al mio cliente un'esperienza unica. Del resto, tutti oggi impiattano bene, sanno usare tecniche raffinate, quello che conta è soltanto il gusto di un piatto ben riuscito". Non lo scrisse anche Pellegrino Artusi, del quale quest'anno ricorre il bicentenario dalla nascita? Non gli piacevano i "cuochi da baldacchino" nati con la "cazzaruola in capo", basta "la passione, molta attenzione, e l'avvezzarsi precisi". Che si sia nati in Colombia, in Tunisia, in Germania, in Svizzera o in Francia.

Gigi Padovani



Yoji Tokuyoshi, pizza



Est modus in rebus

di Giancarlo Burri

Accademico di Padova

Quando la gastronomia cade nell'esibizionismo e nella volgarità.

Ne ha fatta di strada l'informazione visiva enogastronomica dal suo esordio, nel 1957, con il "Viaggio nella valle del Po" superbamente condotto da Mario Soldati!

Ne ha fatta di strada, tuttavia l'originaria vocazione di accompagnare gli italiani verso un'adeguata ma agevole istruzione ed educazione, a proposito del cibo e delle nostre tradizioni, è purtroppo venuta via via trasformandosi in una **preoccupante spettacolarizzazione dell'arte culinaria, sacrificata all'audience e allo show.**

Come è noto, ormai non c'è rete televisiva che non abbia almeno uno spazio dedicato alla cucina, con il proliferare di programmi in cui si parla di cibo nelle maniere più disparate. Ne sono esempio le tante trasmissioni con finalità pseudo didattiche, in cui chef, gourmet, enogastronomi e blogger propongono una caotica valanga di ricette, regionali o internazionali, vegane o macrobiotiche, rustiche o d'avanguardia, troppo spesso non adeguatamente illustrate, più volte anche con l'utilizzo di ingredienti costosi (se non irreperibili) o di attrezzature sofisticate assenti dalle comuni cucine.

È sempre più una rincorsa, da parte dei protagonisti, a raggiungere la popolarità televisiva ma, a un'analisi più attenta della qualità delle proposte culinarie, capita, non di rado, di assistere a esibizioni di **personaggi troppo improvvisati e impreparati**, con evidenti prove di scarsa professionalità.



Violenti scatti d'ira e volgarità nei confronti dei malcapitati concorrenti

La stessa evidente improvvisazione (e dubbia professionalità) tradiscono, purtroppo, non pochi dei cosiddetti "giudici" scelti per valutare le preparazioni dei concorrenti, in occasione delle sempre più frequenti "gare gastronomiche" (caratterizzate magari da ingredienti ed esecuzioni di ricette sommariamente descritti, ma tuttavia con un'ossessiva attenzione all'impiazzamento). Esternazioni di giudizi, tuttavia, decisamente meno plateali di certi violenti scatti di ira e delle volgarità nei confronti dei malcapitati concorrenti di cui si sono resi protagonisti alcuni giudici di un talent show culinario di successo, secondo l'impronta dell'irascibile e **impulsivo terrore delle cucine anglosassoni Gordon Ramsay.**

Sempre scopiando certi insensati programmi statunitensi, come il "Man vs food" delle abbuffate del girovago Adam Richman o l'"A tavola con Guy" con le profanazioni ipercaloriche di Guy Fieri, ecco poi, mascherata da itinerari alla scoperta di offerte gastronomiche genuine...ed economiche, sulle orme

dei camionisti o in strane sfide culinarie territoriali, anche un'inammissibile, italiana testimonianza TV, dell'ingordigia e maleducazione a tavola. Intere trasmissioni, pur se con qualche limitato accenno a ingredienti e preparazioni, si risolvono con un'impressionante sequela di gesti e comportamenti che farebbero ardere di vergogna il cinquecentesco *Galateo* di Della Casa e stigmatizzati come disonorevoli da Brillat-Savarin. Prelevare il cibo con le mani, riempirsi smisuratamente la bocca, mangiare in fretta, bere a bocca piena, detergere bocca e sudore con il tovagliolo: è quello che si definisce letteralmente **un volgare abbuffarsi e che richiama una sguaiata maleducazione.**

Tanto imbarbarimento ha, purtroppo, anche un seguito peggiore: primi piani di bocche spalancate a ingurgitare il cibo, o su masticazioni violente con relativi sbrodolamenti dei condimenti sembrano, ormai, l'imprescindibile supporto alle degustazioni che invadono gli schermi degli sconcertati spettatori. *Est modus in rebus* recita una celebre locuzione latina tratta dalle Satire di Quinto Orazio Flacco: in nome della "misura delle cose e dei determinati confini al di là e al di qua dei quali non può esservi il giusto" impegnamoci per la difesa della cultura della nostra cucina!



Arista, piatto nobile fiorentino

di Ruggero Larco

Delegato del Valdarno Fiorentino

*Se ne vorrebbe
far risalire il nome
all'esclamazione greca
"àristos", con la quale
un Cardinale lodava
la bontà della carne, ma
il termine era stato già
usato nel 1300.*

Cosimo Medici ebbe forse buon gioco, favorito anche dalla sorte, per ottenere il trasferimento del Concilio (nel quale si proclamò l'unione fra la Chiesa greca e quella latina) da Ferrara a Firenze. Infatti, l'epidemia di peste che scoppiò nella città emiliana proprio in quell'anno, il 1439, "convinse" i padri delle Chiese a lasciare la città in fretta. **Firenze offriva l'ospitalità ideale per un Concilio di tale portata:** una città già importante per la sua storia e la sua arte e con una famiglia ricca e potente capace di garantire una grande ospitalità e

desiderosa di accrescere il proprio nome e notorietà a livello internazionale. Il rapporto con il Papato poi, ancora potenza non solo spirituale ma anche politica ed economica, era opportuno rafforzarlo il più possibile (non dimentichiamo che ben tre furono poi i Papi della famiglia Medici: Leone X, Clemente VII, bisnipoti di Cosimo il Vecchio, e Leone XI che regnò meno di un mese) senza contare la presenza dell'Imperatore. Quindi il Concilio venne trasferito a Firenze e la città e la sua Signoria non potevano certo sfigurare con gli ospiti



Illustrazione tratta dal libro *Liturgia delle ore* intitolata "Janvier, Très Riches Heures du Duc de Berry" (1410-1416)

provenienti dalla Chiesa Romana e dalla Chiesa Greca, quest'ultima già di per sé sfarzosa come poteva essere una importante istituzione orientale.

Al termine delle giornate di lavoro del Concilio, veniva offerto un sontuoso banchetto

Al termine delle giornate di lavoro, veniva offerto, la sera, un sontuoso banchetto. Le abitudini alimentari medievali erano ormai superate da diversi decenni e sulle tavole dei nobili e del clero si vedevano piatti impensabili sino a trenta o quaranta anni prima. **Le spezie d'Oriente, le cotture più attente e raffinate, il gusto per la preparazione della tavola rendevano tali banchetti** non più crapule più o meno volgari e chiassose, ma veri e propri **eventi di ricercata raffinatezza**. Colui il quale ha traghettato la cucina medievale a quella più moderna e rinascimentale è stato Martino de' Rossi, più conosciuto come **Maestro Martino da Como**. Nato nel 1430, fu prima al servizio degli Sforza ma esprime la sua arte a Roma, nelle cucine vaticane per gli alti prelati. Il suo *Libro de arte coquinaria* è un vero e proprio ricettario nel senso più moderno del termine, sia per la lingua, ormai un italiano piuttosto evoluto, sia per la semplicità delle spiegazioni delle ricette. Egli ne illustra e ne descrive molte, che ancor oggi, con i debiti accorgimenti, sono assolutamente replicabili, così come interessanti sono le sue descrizioni,



Cosimo Medici



per esempio, per realizzare bucatini e maccheroni alla romana e alla siciliana. E questo ci fa pensare che, tra le altre cose, è **consuetudine moderna ricercare nel passato le origini dei nostri piatti**, e dal punto di vista storico ci piace attribuire a determinate ricette, che si sono tramandate sino a noi, origini "nobili" o almeno curiose, ma se possibile riconducibili a personaggi o fatti importanti.

Il nome arista esisteva già prima dell'esclamazione del Cardinale greco Bessarione

Tornando alla nostra storia, va detto che tra i Cardinali presenti vi era un certo **Bessarione, arcivescovo di Nicea**, e in una di quelle importanti cene fu servita, come piatto forte, una "lombata" di maiale cotta in forno, e sembra proprio che il Cardinale Bessarione, greco, lodasse la bontà della carne nella sua lingua, esclamando **"àristos!", ossia ottima**, eccel-

lente [mentre la parola *àrista*, in greco ἀρίστα, è un avverbio, e significa ottimamente]. I commensali, o almeno quelli che non conoscevano il greco, pensarono che si riferisse al taglio e alla cottura della carne e quindi l'appellativo rimase, e per arista si intende quella lombata anche oggi tanto gradita.

Come dicevo prima, tuttavia, a volte c'è solo la volontà di dare una "nobile" origine a un nome o a un piatto. L'episodio sopra citato è del 1439, ma **Franco Sacchetti**, che è un novelliere della fine del XIV secolo, in una sua novella, quindi **diversi anni prima del Concilio**, racconta di un certo Noddo D'Andrea, grandissimo mangiatore, che "avuto un tegame con un lombo e un'arista al forno li trangugiò entrambi".

Da qui si deduce che **a volte storia e leggenda non vanno d'accordo e che il termine arista era già in uso**. Se poi fosse effettivamente una derivazione dall'avverbio greco, beh, questo è comunque possibile e sarebbe ragionevole supportarlo.



Le figurine *Liebig* e l'arte della cucina

di Attilio Borda Bossana

Accademico di Messina

Per promuovere l'acquisto dell'estratto di carne, l'originale omaggio di una cromolitografia, la prima figurina artistica culturale diffusa in tutto il mondo.

Una delle rappresentazioni più particolari della cucina, e più in generale della storia della gastronomia, è forse quella offerta dalle memorabili figurine *Liebig*. È la metà del 1800, il **barone Justus von Liebig**, studioso e ricercatore nel campo della trasformazione e conservazione alimentare, **crea l'estratto di carne *Liebig*, un prodotto naturale che in poco tempo diventa apprezzato e usato in tutto il mondo**. Per promuoverlo è abbinato, all'acquisto di ogni confezione, **l'originale omaggio di una cromolitografia, la prima figurina artistica culturale** che sarà diffusa con il nome *Liebig*. Per oltre cento anni, fino al 1975, le figurine suscitarono l'interesse del pubblico diventando oggetto di scambio, ricerca e, soprattutto, collezionismo: "figurine" di cui sono state stampate oltre milleottocento serie, di sei figurine ciascuna, anche in lingua francese, belga, tedesca, olandese, inglese, spagnola, fiamminga e svizzera, oltre all'italiano.

Liebig pubblicò undicimila tipi di figurine diverse dal 1870 al 1975

L'idea delle figurine, partita a Parigi, tra il 1865 e il 1872, la si deve a monsieur Boucicaut, proprietario dei grandi magazzini francesi "Au bon Marché", che ogni giovedì regalava ai bambini accompagnati dalla mamma una figurina, per stimolare la voglia di tornare a fare acquisti e ottenere un nuovo omaggio. Questa strada fu seguita da marchi di cioccolata quali *Guérin-Boutron*, *Suchard*, *Tobler*, estratti di carne come *Cibilis*, *Kemmerich* e la *Liebig*, che pubblicò i suoi undicimila tipi di figurine diverse, di vari argomenti, dal 1870 al 1975. Il marchio *Liebig*, ceduto dal suo inventore a un'industria francese, **si legò, quindi, a una tappa innovativa nel mondo della pubblicità alimentare e, in seguito, a una diffusa forma di collezionismo**. Infatti, nel 1872, per lanciare il "dado" sul mercato, fu creata una campagna promozionale basata sulla diffusione di piccole stampe o figurine riguardanti scene di vita, abbinate alla vendita dell'estratto di carne prodotto.

Le "briciole" di sapere, sintetizzate nel retro della figurina *Liebig*, hanno innescato una filosofia di collezionismo anche specializzato, che ha finito per rappresentare un sedimento culturale e affettivo della memoria: per molti è stata **una vera enciclopedia illustrata, di natura popolare, grazie a immagini e vignette dettagliate**. Le tematiche di quelle figurine spaziavano, infatti, dalla natura alla storia, dall'arte alla



scienza e ancora dalle religioni al teatro, e hanno rappresentato una sorta di web *ante litteram*, uno "spazio" ove trovare risposte sintetiche a curiosità storiche e non.

Fino alla Prima guerra mondiale le figurine *Liebig* erano distribuite con il caratteristico barattolo di ceramica bianca contenente l'estratto e la firma blu del marchio al verso della figurina, sempre in formato costante, verticale oppure orizzontale.

La prima serie *Liebig*, quella che i collezionisti e i cultori della materia definiscono "rara", fu emessa nel 1872; l'ultima, la n°1.871, si registrò quarantacinque anni fa, nel 1975. **L'edizione italiana, la n° 65, costituita da 10 figurine, vide la luce nel 1878**, facendo poi registrare 1.311 serie stampate con la dignità di divulgare conoscenza attraverso materiali del passato.

Le figurine italiane raffiguravano le imprese di personaggi famosi e anche l'arte della cucina

Apparvero così le imprese di **Garibaldi, o la vita di Shakespeare o di musicisti, scrittori e poeti italiani quali Verdi, Manzoni o Pascoli** ma anche temi come l'astronomia, le celebri benefattrici italiane, gli alpini, i bersaglieri, i ponti, il costume del medico attraverso il tempo e, persino, una serie del 1960 edita in Belgio per Brillat Savarin, *arbitre de la gastronomie*.

L'arte *culinaria*, neologismo quest'ultimo biasimato dai puristi della lingua italiana, e quindi meglio dire **l'arte della cucina, ebbe un'ampia e variegata attenzione negli anni, con le raffigurazioni allegoriche del 1887 di cuochi e cuoche; le lezioni di cucina del 1890; la serie del 1903, dedicata ai banchetti** o quel-

la del 1912 che illustrava **l'arte gastronomica presso i diversi popoli; l'industria del formaggio, emessa nel 1947 o la storia della pasta**. E sul retro delle figurine, **oltre alla narrazione più poetica sulla nascita del componimento lirico de *L'Infinito* di Giacomo Leopardi** - come non ricordarlo all'appena concluso anno del bicentenario della sua scrittura - si potevano anche trovare, in una mistificazione tra sacro e profano, tra spirito e materia, ricette come le scaloppe alla milanese o il consommé *ou bouillon instantané*. La stessa strategia di fidelizzazione della *Liebig*, applicata utilizzando quelle figurine, fu poi adottata dai produttori di cioccolatini *Guérin-Boutron*, marchio del 1775, famoso per il suo cioccolato con vaniglia e Solubia. La loro produzione fu unita, nel primo Novecento, a immagini cromolitografiche che rappresentavano personaggi storici, di fantasia popolare e a una serie di settantacinque vedute per un viaggio turistico in città italiane, e tra queste, due furono dedicate a Messina e una a Reggio Calabria, con lo Stretto protagonista dei disegni. Così come la *B. Bourgeois et Labbe* che, per le sue confezioni di *Chicorée & Tapioca*, utilizzò un disegno dello Stretto, la cui immagine con la rocca di Scilla e una barca a vela apparve, a cavallo del Novecento, insieme con una carta geografica, nella confezione di cacao della *Van Houten*, la casa dolciaria olandese che, dal 1828, inventò il procedimento di lavorazione del cacao in polvere.





Le tradizioni del Carnevale

di Ugo Bellesi

Delegato di Macerata

Nelle Marche ogni località vantava un suo dolce caratteristico.

I dolci tipici del Carnevale, nelle Marche, sono gli *scroccafusi*, le *sfrappe*, le frittelle, le castagnole e la cicerchiata. Specialmente nel passato, ogni località vantava un suo dolce caratteristico e così **a Cupramontana si preparavano i "cecamariti"**, mentre a **Pioraco c'erano i "fiocchi"**; a **Urbania i "bostrenghi"** e via di questo passo.

Legate al Carnevale, un tempo, c'erano anche le **manifestazione folcloristiche**: famosa la sfilata in maschera che si svolgeva a Morrovalle nella quale venivano rappresentati tutti i mesi dell'anno: per esempio, gennaio da un cuoco e marzo da una vecchia. Ciascuno dei personaggi

doveva recitare una strofetta, che chiaramente era riferita al "Calendario popolare marchigiano" di Antonio Gianandrea e Luigi Mannocchi del 1908. Così per gennaio questi i versetti: "Io so gennaro che staco accanto al foco, /brillo l'arrosto e faccio un bel gioco, /e lo faccio pe' questi signori, /fra l'altri misi io so' lu mejjore". Era il periodo della mezzadria e i "signori" erano i proprietari dei terreni. Si andava avanti fino a dicembre, accennando ai lavori di stagione e alle condizioni del tempo, concludendo immancabilmente con la frase che quello di cui si tratta è il mese migliore.

Le Marche avevano anche le loro **ma-**





schere carnevalesche rappresentate da personaggi quali Mengone Torricolli, Lisetta, Ciafrì e Piticchinella.

Il giovedì grasso, si doveva almeno rispettare la regola di mangiare quattordici volte

Il giovedì grasso **le donne più povere nel Maceratese** sollevano “andare a lardellu” che significava cercare la questua. A Camerino si diceva “coccocciu” (cioè chiedere uovo e ciccìa). Saltando e ballando con la testa ornata di alloro e con uno spiedo nella mano sinistra e il cembalo nella destra, visitavano le case di campagna chiedendo in offerta salsicce, lardo, oppure uova. Avendo già ucciso il maiale, i contadini erano di solito molto generosi. A Fabriano (dove si chiamava “cicciolaio”) non erano le donne a girare per le campagne ma i bambini poveri, in comitiva, con il viso tinto di nero come gli spazzacamini. A Pesaro, invece, era compito degli uomini e dei giovani andare in campagna a raccogliere offerte con un carrettino trainato da un asino. Il coprirsi il capo con l'alloro o il mascherarsi la faccia con la fuliggine serviva, ai protagonisti della questua, soprattutto per superare l'umiliazione dell'accattonaggio. In tutte le Marche, il giovedì grasso, chi non poteva permettersi di fare pranzi e cene pantagrueliche doveva almeno rispettare la regola di mangiare 14 volte.

L'ultimo giorno di Carnevale, nelle piazze dei paesi, ma anche nelle aie delle case coloniche, **c'era la tradizione di dare fuoco a un fantoccio che raffigurava il Carnevale** innalzato su di un palco o su un mucchio di legna. Questa era la punizione cui veniva condannato il Carnevale dopo un sommario “processo” in cui si elencavano i peccati più diffusi in quella comunità come il furto, lo spergiuro, il tradimento, l'infedeltà. **Prima di dar fuoco al fantoccio, bisognava fare l'ultima mangiata collettiva di maccheroni.** L'ultimo giorno di Carnevale, antecedente l'inizio della Quaresima, c'era l'abitudine di lavare con acqua bollente i piatti e le pentole per eliminare ogni traccia di grasso.

A metà Quaresima, la caratteristica festa della Segavecchia

A metà Quaresima, era tradizione sospendere le rigide regole imposte in questo periodo dell'anno e **si potevano cucinare frittelle** e preparare qualche dolce povero. In particolare erano dolci fatti con pasta di pane, a forma di vecchia, ma anche di sega o di scala. In quello stesso giorno, infatti, **nella piazza principale dei paesi si celebrava il rito di tagliare in due**, con una sega a forma di scala, **il fantoccio di una vecchia.** È per questo motivo che in tale giorno si celebrava la “festa della Segave-

vecchia”. Lo studioso del folclore marchigiano Giovanni Ginobili ha così descritto quanto avveniva a Cingoli: “I giovani organizzavano per la mezza Quaresima una festa da ballo; alla mezzanotte segavano la vecchia, cioè un pupazzo rappresentante una vecchia, piena di pizze, dolci, cioccolati, bottiglie di spumante. Tutto questo ben di Dio veniva sorteggiato”.

I dolci tipici del Carnevale erano prevalentemente preparazioni fritte e bisognava rispettare precise regole. Innanzitutto la padella per friggere doveva essere di ferro. Il burro non si usava e anche l'olio bisognava risparmiarlo, per cui la frittura avveniva impiegando lo strutto. Il maiale era stato ucciso da poco e quindi il grasso c'era. I fritti, una volta scolati con la “schiumarola”, dovevano essere deposti sulla carta paglia perché fosse assorbito tutto il grasso. In quegli anni non c'era il lievito industriale, per cui si andava in farmacia per acquistare la “cartina”. Si trattava di un lievito in polvere da 15 grammi, sufficiente per un impasto di mezzo chilo di farina. La confezione, che veniva chiamata anche “dose”, era composta da cremore di tartaro e bicarbonato di sodio. Inoltre, quando nella ricetta di un dolce si indicava di aggiungere qualche goccia di liquore, si trattava sicuramente di Mistrà. Per il miele si preferiva sempre quello di acacia. L'Alchermes, invece, serviva per dare il colore rosso. Altri ingredienti che si avevano sempre a portata di mano erano il vino cotto e la sapa.



A tavola con Dante

di Rina Gambini

Accademica di La Spezia

*Fu uomo morigerato,
che prediligeva
la cucina semplice,
dimostrando disprezzo
per il peccato di gola.*

*"Dante e Beatrice" di Henry Holiday,
Walker Art Gallery di Liverpool, Inghilterra*

Così viene descritto **Dante Alighieri** da Giovanni Boccaccio, suo grande ammiratore, nel *Trattatello in laude di Dante*: "Nel cibo e nel poto fu modestissimo, sì in prenderlo all'ore ordinate e sì in non trapassare il segno della necessità... né alcuna curiosità ebbe mai più in uno che in uno altro: li dilicati lodava e il più si pasceva di grossi (**apprezzava i piatti ricercati, quando c'erano, ma per lo più ammirava la cucina elementare**), oltre modo biasimando coloro, li quali gran parte del loro studio pongono e in avere le cose elette

e quelle fare con somma diligenza apparare (**non era d'accordo con quelli che si danno un gran da fare per procurarsi cibi raffinati e per farli preparare nei modi più strani**), affermando questi cotali non mangiare per vivere, ma più tosto vivere per mangiare". Nell'opera dantesca sono rari i luoghi in cui Dante direttamente descrive o nomina vivande e bevande. Per il poeta il peccato di "gola" era uno dei sette peccati capitali, in base alla morale cristiana definita da Tommaso d'Aquino. Pertanto, raramente parla espressamente del cibo,





Ritratto di Dante Alighieri, (1532-1533 circa)
di Agnolo Bronzino,
Galleria degli Uffizi, Firenze

vien di fori per modo che lo stimin lor pastura...”

A proposito di pesci, Dante fa riferimento soltanto a due tipi, l'anguilla e la scardova, un pesce d'acqua dolce dalle squame dure.

Nel Purgatorio, tra i golosi (canto XXIV) che si sono pentiti in punto di morte, mette papa Martino IV dicendo: “... purga per digiuno / l'anguille di Bolsena e la vernaccia”. **Nell'Inferno**, invece, nel canto XXIX, dove sono puniti i falsificatori di metalli, a proposito di Griffolino d'Arezzo e di Capocchio da Siena, sicuramente due dannati che gli erano particolarmente invisi, usa una similitudine piuttosto violenta paragonando il grattare delle loro unghie al coltello che squama un pesce dalle dure scaglie: “e sì traevan giù l'unghie la scabbia/ come coltel di scardova le scaglie/ o d'altro pesce che più larghe l'abbia”.

Dunque, Dante non utilizza mai il cibo con intento descrittivo o esaltativo.

Nel “Convivio” il concetto dell'alimentazione è utilizzato quale metafora del conoscere

Il titolo stesso dell'opera enciclopedica di Dante - rimasta incompiuta - è una metafora alimentare: il titolo *Convivio* mostra come il concetto dell'alimentazione anche da Dante venga utilizzato (similmente alla tradizione che egli segue) quale metafora del conoscere, esprimendo cioè l'appropriazione della scienza e dei valori spirituali in generale. I primi paragrafi dell'opera, infatti, elaborano nel dettaglio la metafora: “... Oh beati quelli pochi che seggono a quella mensa dove lo pane de li angeli si manuca! E miseri quelli che con le pecore hanno comune cibo! [...] Coloro che a così alta mensa sono cibati non senza misericordia sono inver di quelli che in bestiale pastura veggiono erba e ghiande sen gire mangiando”. Contrapponendo, pertanto, i mangiatori raffinati a quelli poveri, Dante vuole esaltare il sapere come cibo per gli intelletti elevati, superiori al popolino.

sebbene **lo utilizzi sovente come metafora**, o come similitudine, uso comune al suo tempo, dato che neppure i romanzi cavallereschi dei XII e XIII secolo, fonti importanti per la cultura letteraria di Dante, specificavano quali cibi consumassero i protagonisti in occasione dei banchetti: negli accenni a siffatte riunioni sociali essi si limitavano a dire che gli ospiti avevano mangiato e bevuto con moderazione pietanze deliziose.

In quell'epoca, come si evince anche da molti testi danteschi, uno dei criteri della nobiltà era ormai la discrezione che, tra commensali, si manifestava nella raffinatezza del contegno, nel rispetto delle forme e nella preferenza per i piatti di qualità, in opposizione all'uso di abbandonarsi alle abbuffate, testimoniato dai nobili dei secoli precedenti.

Certamente, a tavola, Dante rispettava i dettami della Chiesa

Alla tavola dei signori che lo ospitavano, sicuramente Dante avrà rispettato il dettame della Chiesa di astenersi dal “grasso” il mercoledì, il venerdì e il sabato di ogni

settimana, la vigilia delle feste e, in primavera, nei quaranta giorni della Quaresima. Nei giorni di penitenza, la carne era sostituita da piacevolissimi piatti di pesce. A questo proposito, **un cronista veneziano racconta che Dante fu invitato a pranzo dal Doge in un giorno di magro** e gli furono serviti pesci piccoli, pieni di spine. Il poeta non protestò, ma se ne infilò uno nell'orecchio; il Doge, allora, gli domandò ragione di questo gesto e Dante rispose che, poiché suo padre era morto in quel tratto dell'Adriatico, ascoltava se il pesce potesse dargli qualche informazione. Il Doge, divertito, chiese: “Been, che ve diselo?” e Dante rispose: “El dise lui e i soi compagni (mostrando quelli che aveva nel piatto) esser troppo giovani e non si ricordano, ma che qui ne sono vecchi e grandi, che mi saranno dar novella”. Capita l'allusione, il Doge ordinò che gli fosse servito un pesce più grosso. Si tratta certamente di un aneddoto popolare, ma che ben rappresenta la saga del poeta e il costume dell'epoca.

Al tempo di Dante i pesci, più che pescati erano allevati nelle peschiere, e lui lo sapeva, dato che nel canto V del Paradiso afferma: “Come 'n peschiera ch'è tranquilla e pura traggonsi i pesci a ciò che

Il suo disprezzo per il peccato della gola, però, è autentico, nonostante l'uso delle metafore alimentari: gli eroi delle crapule e i golosi espiano le loro colpe **nell'Inferno** (canto VI), come avviene a Ciaccio, o fanno penitenza nel Purgatorio, come nel caso di Forese e Bonagiunta, sottoposti al supplizio di Tantalò, ridotti pelle e ossa (canti XXIII-XXIV). Notiamo inoltre che **i canti dedicati al tema della golosità sono tra quelli più realistici della *Commedia***, catturando la nostra attenzione non tanto con la rappresentazione delle pene di una categoria di peccatori, quanto con la descrizione esatta della terribile fame che doveva essere esperienza quotidiana della vita medievale. È più che evidente che la fame che soffrono i protagonisti di tali canti non può essere assimilata alla fame di sapere. La metafora alimentare appare in altri luoghi, nella forma **del pasto di cui si**

nutre l'anima, che in virtù di esso, nello stesso tempo, avverte il senso di sazietà e di fame, come nei versi del Purgatorio, canto XXX: "Mentre che piena di stupore e lieta/l'anima mia gustava di quel cibo/che, saziando di sé, di sé asseta."

*La bevanda per eccellenza
è l'acqua, ma il vino
rappresenta la sete di verità*

Dante, dunque, è l'uomo savio, il morigerato, il temperante. Per lui vi è una bevanda per eccellenza, ed è l'acqua. I golosi del Purgatorio (canto XXIII, 34,36) provano eccitazione nel desiderio di mangiare e bere "d'un pomo e d'un'acqua". Siamo nella VI balza del Purgatorio, dove i golosi espiano la loro colpa e ambiscono alla temperanza, e il poeta fa riferimento ai costumi romani, tramandati da

Valerio Massimo e da Gellio, per cui "E le Romane antiche, per lor bere/contente furon d'acqua, e Daniello/dispregiò cibo e acquistò sapere..." (canto XXI, 145, 147).

L'altra bevanda è il latte, ch'egli cita con significati allegorici: per esempio, nel canto XXIII del Paradiso, paragona il protendersi dei beati verso Maria allo slancio di tenerezza del bambino verso la madre "poi che 'l latte prese".

Il vino, invece, è la bevanda che procura l'intorbidimento dei sensi e delle facoltà mentali, tanto che, nel canto XV del Purgatorio, a proposito del suo fatidico risveglio, fa dire a Virgilio: "ma se' venuto più di mezza lega/velando li occhi e con le gambe avvolte,/a guisa di cui vino o sonno piega?".

Inoltre per Dante **il vino è anche la metafora della sete di verità**, perché fin dall'antichità esso era connesso alla sincerità, come dimostra il motto *in vino veritas*: lo dimostra nel canto X del Paradiso, quando, per indicare chi si rifiuta di soddisfare il desiderio di verità di un altro, afferma "qual ti negasse il vin de la sua fiala/per la tua sete...".

Il poeta dimostra anche di **conoscere bene il procedimento della buona vinificazione**. Nel XII canto del Paradiso, per indicare le lotte che laceravano l'ordine dei Frati Minori, i seguaci di San Francesco, divisi fra Spirituali, che seguivano rigidamente la Regola dettata dal Fondatore, e i Conventuali, sostenitori di un'interpretazione meno rigorosa, fa riferimento alla botte, dove un tempo era il vino buono e ora è guasto: "Ma l'orbita che fe' la parte somma/di sua circumference, è derelitta/si ch'è la muffa dov'era la gromma", affermando che se il vino è buono, si forma un'incrostazione che lo preserva, ossia la gromma; se invece è cattivo, o se la botte rimane a lungo vuota, si forma la muffa, che lo rovina.

Non nomina vini in particolare nella *Commedia*, a eccezione della Vernaccia, considerato allora un vino esclusivamente ligure, tanto da prendere il nome, si dice, da Vernazza, il borgo delle Cinque Terre. Agli inizi del XIII secolo il vitigno fu introdotto nel Senese, in particolare sulle colline circostanti San Gimignano.

Rina Gambini



"L'inferno: i golosi, particolare del Giudizio Universale" (1393) di Taddeo di Bartolo, San Gimignano, Collegiata di S. Maria Assunta (Duomo)



Il dolce “àmor” di Pontremoli

di Giuseppe Benelli

Accademico della Lunigiana

*È composto
da due cialde
che baciano un bello
strato di crema densa.*

Pontremoli, capitale aristocratica della Lunigiana, città del Premio Bancarella, ha mantenuto nei secoli una forte identità, dovuta alla sua nascita lungo la via di Monte Bardone (*Mons Longobardorum*) e alla sua storia di “chiave e porta dell’Appennino”, centro di confine tra Toscana, Liguria ed Emilia. A questa storia si lega la tradizionale cucina pontremolese. **Dall’incontro di culture diverse** portate dai pellegrini e, contemporaneamente, dal bisogno di difendere la propria identità dai continui eserciti di passaggio e dai pericoli dei forestieri, **nasce e si sviluppa una cucina che assume caratteri del tutto originali** e che Pontremoli ha saputo conservare nei secoli.

*Il Caffè Ceppellini
divenne famoso per la
produzione degli àmor*

Tra i dolci pontremolesi gli àmor occupano un posto di assoluto prestigio. È il

dolce che interpreta meglio il gusto dello stare assieme a tavola e l’ironia sottile, guelfa e un po’ blasfema, dei pontremolesi. Gli àmor sono due cialde farcite di crema, piccole e preziose come le paste liguri, e non grosse e abbondanti come le toscane. Anche Carlo III duca di Parma amava i dolci pontremolesi. Quando, nella metà del 1800, arrivava a Pontremoli, soleva frequentare il **Caffè Ceppellini nella piazza del Duomo**, dove la pasticceria pontremolese ha fondato le basi di una tradizione prestigiosa. Il nome del Caffè, legato alla sapienza artigiana di Marc’Antonio Ceppellini (1814-1892), pasticcere originale e creativo, era divenuto famoso per la produzione degli àmor, delle spongate, degli ossi di morto, dei baci di dama, dei canestrelli, del pan lavato, della “pastaria” e di rosoli soprafini, tra cui la prestigiosissima “Acqua della Magra”. Oggi il Caffè Ceppellini non esiste più, ma il segreto del suo successo ha continuato a profumare la piazza guelfa con la nuova pasticceria che ne mantiene il prestigio e la tradizione.

Nell’Ottocento, accanto ai Ceppellini, **meritano di essere ricordati i Campolonghi**, giunti dall’Emilia nel 1700, specializzati nella produzione dei rosoli. Lo scrittore e giornalista Luigi Campolonghi ricorda che “I rosoli li preparava un caffettiere, che da ragazzo era stato garzon di bottega presso i miei avi, e quei rosoli, veramente squisiti, si chiamavano con i nomi più strambi [...]”; il caffè, con la pasticceria, li mandava naturalmente innanzi lo stesso garzone promosso caffettiere, il quale, il 2 novembre, esponeva in vetrina cert’ossi di morto di zucchero, ripieni di marzapane inzuppato nell’Alchermes, ottimi davvero, ma così



sfacciatamente realisti che la metaforica acquolina, prima di entrar nelle bocche di noi ragazzi, doveva sgelare il terrore onde avevamo sigillate le labbra" (Pontremoli. *Una cittadina italiana tra l'800 e il 900*, Marsilio, Venezia 1988, pp. 32-33).

La Pasticceria degli Svizzeri ne custodisce gelosamente la ricetta ancora oggi

La Pasticceria degli Svizzeri è presente a Pontremoli dal 1842. Gli Svizzeri, famosi come soldati di ventura, dopo la Rivoluzione francese e la diffusione degli eserciti nazionali, aprono in tutta Europa i migliori caffè. I fratelli Aichta e la famiglia Beeli approdano a Pontremoli per aprire, proprio sotto il Campanone, un esercizio adibito a liquoreria, pasticceria e drogheria. Pochi anni dopo, entra nella società Meriad Steckli che in pochi anni diventa direttore dell'azienda e apre a Pisa il noto caffè Pietromani. Nel 1875 gli subentra il nipote Giacomo, il quale decide di aprire un locale anche a Borgotaro. Nel 1905, vengono rinnovati i locali, le attrezzature e gli arredi della drogheria che si possono ammirare ancora oggi, come limpido esempio di stile liberty. **Nel 1925 viene aperto, accanto alla drogheria, l'attuale Caffè** con i tavolini in marmo rosa e gli arredi liberty. Nel secondo dopoguerra, l'azienda è rilevata totalmente da Gasparo Steckli, al quale subentra il figlio Giacomo e, successivamente, il nipote Giovanni con la moglie Elisabetta Mauri. Anche con la crema degli àmor gli svizzeri hanno saputo dare una loro impronta particolare e ne custodiscono gelosamente la ricetta.

La tradizione pontremolese li chiama "àmor", alla latina

Innanzitutto, come si pronuncia: "àmor" o "amòr"? **La forma corretta dovrebbe essere "amòr"**, con l'o accentata, in quanto **contrazione di amore**, come "amor di patria", "amor proprio", "amor platonico".



Ma la tradizione pontremolese li chiama "àmor" alla latina, sia al singolare sia al plurale. I Latini, con il verbo *amare*, indicavano l'effetto della passione suscitata dalle attrattive della forma. Tuttavia **non è l'aspetto esteriore che determina il nome del dolce pontremolese**. Anzi, la gioia degli occhi è più soddisfatta dalla forma dei bigné (dal francese *beignet*, "bernoccolo"), delle paste zuccherate, delle meringhe, dei cannoli alla crema e al cioccolato, degli ossi di morto.

L'àmor pontremolese, come già detto, è composto da due cialde che baciano un bello strato di crema densa, a base di latte, rossi d'uovo, farina e zucchero. La ricetta più tradizionale è la seguente: "Montate i tuorli con lo zucchero, quindi aggiungete la farina. A parte fate bollire il latte con la stecca di vaniglia tagliata a metà per lungo. Riunite i due preparati versando lentamente il latte ancora caldo e cuocete a fuoco moderato. Girate il composto in continuazione facendo attenzione che non si attacchi al recipiente. Quando inizia a bollire, fate cuocere per ancora 5 minuti, quindi togliete dal fuoco. Versate la crema in una ciotola e fate raffreddare in frigorifero. A questo punto fate una sorta di crema chantilly, sostituendo la panna con il burro, aromatizzandola con un po' di Cognac". Tuttavia, ogni pasticcere ha i suoi segreti e le sue varianti.

La cialda è una pasta molto sottile di farina poco dolce che si cuoce schiac-

ciata entro un apposito stampo arroventato (dal francese antico *chalde*, "calda"). In origine le cialde degli àmor pontremolesi erano rigorosamente rotonde. Oggi, per comodità, sono spesso sostituite con i wafer quadrati, inadatti al rito della degustazione. L'àmor va dolcemente lambito tutto attorno prima di essere sbocconcellato. Proprio per questo **il pasticcere intinge la pasta confezionata nelle mandorle e nocchie tritate**, per il giusto sapore di contrasto con la crema e per la sensazione granulosa prima della morbidezza. Ecco perché gli àmor devono essere rotondi, per non interrompere il piacere del gusto del primo assaggio circolare, lento e ripetitivo. Prima di compiere questo rito, è necessario esercitare una leggera pressione sulle due cialde, tale da non far fuoriuscire la crema. Non saper premere delicatamente compromette la degustazione dell'àmor. Chi li mangia introducendoli tutti interi in bocca, rivela la mancanza di predisposizione all'amore. "Ingordo" è lo smodato nel mangiare e la parola deriva dal latino *gurdum*, "sciocco", "balordo". Anche chi separa le due cialde e le mangia come biscotti spalmati di crema, commette un peccato imperdonabile. Non solo perché separa ciò che è destinato a morire insieme nella bocca, ma perché rivendica una pericolosa autosufficienza che è la fine dell'amore. Non bisogna separare ciò che il pasticcere unisce!

Giuseppe Benelli



L'Amarone: protagonista in pentola, *primo attore nel calice*

di **Morello Pecchioli**

Accademico onorario di Verona

*Vigoroso ma vellutato,
si adatta benissimo alla
moderna gastrosofia.*

Tra il 28 e il 30 settembre dell'anno del Signore 489, gli Ostrogoti di Teodorico e gli Eruli di Odoacre si combatterono senza misericordia sulle rive dell'Adige, appena fuori le mura di Verona, lasciando sul campo migliaia di cadaveri, uomini e cavalli. Erano tempi bui. I barbari si scannavano tra loro per dividersi le spoglie dell'appena defunto Impero Romano d'Occidente. Dopo la cruentissima battaglia, il popolo veronese, stremato dalla fame e dalle scorrerie barbare, pietisce il goto vincitore di accordargli il permesso di macellare i cavalli uccisi. Teodorico lo concede e gli antenati degli scaligeri, armati di col-

tellacci, roncole, falci e di qualsiasi altro ferro più o meno affilato, si precipitano ad affettare, squartare, lacerare. S'impadroniscono dei quarti nobili degli animali, ma non tralasciano i meno nobili. **La carne equina, marinata a lungo in spezie, cipolle e nel vino della vicina Valpolicella**, per nascondere l'odore di putrefazione, lasciata stufare per ore su fuoco basso, **si rivelò una delizia**. Il vino "forte e robusto" era l'**Acinatico, antenato dell'odierno Amarone**. È così che nacque la **pastissada de caval**.

*La "pastissada" fu concepita
e perfezionata nel 1800*

Fin qui la leggenda, benigna, come tutte le favole, verso il popolo tapino: quando mai i servi della gleba potevano disporre di un vino regale e di spezie? Secondo lo storico Andrea Brugnoli, autore del pregevolissimo *Verona illustrata a tavola*, la *pastissada* fu concepita e perfezionata, come la conosciamo adesso, nel 1800, quando la città, roccaforte degli Austriaci prima e dei Savoia poi, contava un'altissima popolazione equina - cavalli e muli - usata per scopi militari. Il prezzo irrisorio e cotture che nascondevano l'origine della carne ne favorirono la diffusione sulle mense dei proletari che superarono i preconcetti verso la carne equina ammorbidendone la polpa con una lentissima cottura e insaporendola con erbe, spezie e vino. La mitica *pastissada de caval* oggi è poesia. "Se te vol farte un regal/un regal a la Cangrande,/compra carne de caval/e po' dopo pensa in grande". I versi a rima





alternata non hanno bisogno di traduzione. Li scrisse Giorgio Gioco, cuoco umanista. Lo chef veronese raccomanda una cottura lunga e a fuoco basso (par 'na pastissàda fina/cinque ore de cusina) e di servire il piatto con polenta appena cotta. "Abbinatelo con lo stesso vino usato per prepararlo: protagonista in pentola, prim'attore nel calice. Sarà una cena da applausi". E se dopo averne mangiata e rimangiata ne avanza, diventa un sublime condimento sugli gnocchi. La *pastissada* ha tutto per piacere: sapore, storia, colore, vita, cultura. Ma come conciliarla con il nostro palato che, con il passare dei secoli, è diventato parecchio esigente e non s'accontenta più di ghiotti, ma gravi sapori? **Come può l'Amarone, che trae vigore e maestà da uve che si risvegliano cariche di energia dal sonno dell'appassimento, adattarsi alla moderna gastrosafia?** Gagliardo, erculeo, come lo si doma nella pignatta?

"Basta dosare la quantità", insegna Gioco, che teneva una bottiglia di Amarone sempre aperta in cucina: **"Serve a ravvivare il sapore di un piatto, anche delicato.** Pensate al risotto con la zucca. Un filo di Amarone è come il filo di Arianna: provvidenziale. L'Amarone è alleato

del cuoco, un vino straordinario che ha conquistato il mondo. Non occorrono sedia e pungolo per domarlo. È già addomesticato. Vigoroso, ma vellutato. Maestoso, ma disponibile".

Dal risotto ai tortelloni, l'aroma del vino è in perfetta armonia con gli altri ingredienti

Se la *pastissada de caval* vanta radici ultramillinarie, **il risotto all'Amarone** è il piatto che al giorno d'oggi rappresenta la versatilità dell'antico Acinatico in cucina. In Valpolicella non c'è ristorante o trattoria che non lo proponga agli enoturisti. **Creata una trentina di anni fa, ha varcato i confini** della Valpolicella, di Verona e d'Italia. A New York è un *must* quello della risotteria "Melotti" nell'East Side. Lo ha degustato perfino il sindaco Bill De Blasio. A Tokyo, gli amanti dell'*italian food* l'hanno conosciuto al "Tre Corone" dal cuoco villafranchese Guido Orben. A Londra è in menu al "River Café", localino per gourmet in riva al Tamigi.

Ma l'Amarone, gallo maschio nel recinto del buon mangiare all'italiana, **sposa**

volentieri anche la pasta. Basta sfogliare alcuni menu di ristoranti della Penisola: lasagne al sugo di lepore e Amarone; spaghetti alla chitarra col vino rosso della Valpolicella; pappardelle all'Amarone con salmi d'anatra; maccheroni all'ubriaca...

A Valeggio, capoluogo veronese dell'*agnolin*, il pastificio dei fratelli Remelli offre ai clienti, oltre a tortellini e tortelli con vari ripieni, **anche tortelloni all'Amarone ripieni di brasato e di un bel rosso vinaccia.** L'aroma del vino è in perfetta armonia con gli altri ingredienti. Al confine tra Valpolicella e Lessinia, in località Croce allo Schioppo, a due passi dal meraviglioso Ponte di Veia, ciclopico arco naturale scavato da un torrente nel corso di qualche milione di anni, **l'Amarone sposa i formaggi di malga.** Corrado Benedetti, creativo affinatore di formaggi, ultimo erede di generazioni di casari, pronipote di un soldato di Napoleone che scampò alla strage della Beresina, sotterra da una dozzina di anni il Cimbro, prodotto nelle malghe lessiniche con latte di vacca e caglio di latte di capretto, nelle vinacce dell'Amarone. "A febbraio-marzo, dopo lo svinamento", racconta, **"ricopro le forme di Cimbro con le vinacce di**



Corvina, Corvinone, Rondinella, le uve dell'Amarone. Lascio i formaggi ubriacare per un mese, poi li metto per altri sei a riposare nelle stanze di stagionatura. L'idea è nata dal desiderio di unire due grandi prodotti tipici del nostro territorio".

Il Vinappeso è un culatello affinato nell'Amarone e nel Recioto

Dall'intuizione di Walter Ceradini, macellaio di Arbizzano di Negrar, Valpolicella classica, nasce il Vinappeso, culatello affinato per il 50 per cento nell'Amarone e per l'altro 50 nel Recioto, dolce fratello d'uve. **In meno di due anni di vita, il**

Vinappeso è arrivato ai vertici della ristorazione italiana. Eddy Marchi, socio di Ceradini, spiega: "Viene maritato il gigante della salumeria italiana, a stagionatura finita, con i vini della Valpolicella: in Amarone e Recioto al 50 per cento, se stagionato per 16-18 mesi; all'80 per cento di Recioto e 20 di Amarone per 12-13 mesi. **I grandi vini della Valpolicella sono generosi, donano profumi e gusto.**"

L'Amarone è un purosangue al quale, in cucina, si possono sciogliere le briglie. Lo ha capito Stefano Miozzo, pizzaiolo di Cerea ("Al Borgo 1964") che propone **una pizza gourmet con l'impasto all'Amarone.** Tra gli ingredienti: tartufo nero del Baldo, robiola dei Lessini, culatello affinato nel Valpolicella e ripassato sulle bucce. Chi si aspetta un matrimonio tra

un wrestler tutto muscoli, olio e canfora e una suorina odorosa di preghiere e incenso, è fuori strada. L'Amarone si apre, diventa un *gentleman*, un poeta: **il suo aroma non sopraffà la delicata robiola né soverchia il tartufo.** Più che una pizza, ci ritroviamo a mangiare una poesia. Con l'Amarone si può fare un pasto completo, dai salumi al formaggio. E il dolce? C'è anche quello. Anzi, ce n'è più di uno, gelati compresi. Uno studente dell'Istituto alberghiero "Orio Vergani" di Ferrara, Dario Zerbini, qualche anno fa vinse il primo premio al concorso "Il piatto estense" con pere caramellate all'Amarone e gelato alla cannella.

Morello Pecchioli

RISOTTO ALL'AMARONE

Ingredienti: 300 g di riso *Vialone nano*, 320 ml di vino *Amarone della Valpolicella*, 50 g di formaggio *monte veronese da grattugia* (o *grana*), 1 scalogno, 50 g di burro, 50 g di midollo di bue (può essere sostituito con il burro), brodo di carne, sale.

Preparazione: sciogliere, in una pentola, metà del burro con il midollo; aggiungere lo scalogno tritato finemente e farlo appassire con un po' di brodo. Unire il riso, farlo tostare, poi versare l'Amarone un po' per volta, mescolando con un cucchiaino di legno, finché non si è assorbito. Proseguire la cottura del riso bagnandolo con un mestolo di brodo appena si asciuga. Spegnerlo il fuoco quando il risotto è al dente e mantecarlo con burro e formaggio grattugiato.





Focacce liguri

di Paolo Lingua

Accademico di Genova-Golfo Paradiso

Confezionate con l'olio d'oliva e impastate con il lievito di birra, costituiscono un'eccellenza del territorio.

Il divertente e spiritoso articolo di Gian Bruno Pollini "Al lupo piace la focaccia", uscito sulla nostra rivista nel numero di gennaio, mi ha stuzzicato a tornare sul tema, considerato che a Genova in particolare, ma in tutta la Liguria in generale, la focaccia confezionata con l'olio d'oliva e impastata con il lievito di birra è una sorta di eccellenza, **un trofeo che accomuna popolo e aristocrazia**. Ancora oggi, in centro e in periferia, nei bar di lusso o nei piccoli caffè, la focaccia - la "striscia" come viene ordinata - **accompagna la prima o anche la seconda colazione mattutina**. Cotta su piastra in secoli remoti e poi, dal XVIII secolo, passata nel forno.

Si discute se sia preferibile secca e croccante oppure morbida

È quasi un'identificazione antropologica che offre continuo adito a discussioni se sia preferibile molto secca e croccante oppure morbida.

Un curioso documento della seconda metà del XVI secolo racconta, non senza divertimento, della vivace irritazione di un Arcivescovo che si era indignato perché i fedeli divoravano *frugalia* fuori e dentro la chiesa, senza rispetto, durante le funzioni e persino nel corso dei funerali. La citazione del resoconto curiale,





redatto in latino medievale, fa fissare l'attenzione sulla definizione *frugalia* che deriva da *fruges*, "le messi", ossia il grano o frumento. Nel corso del tempo, chi era parco nel cibo veniva definito "frugale": il che, però, non identificava solo chi si nutriva di pane o di farinacei collaterali, ma soprattutto chi non disponeva di mezzi adeguati per procurarsi la carne (sempre un grande sogno) o cibi più elevati. **Da *frugalia* a "focaccia" (*fugassa*, in dialetto genovese) il passo è breve.**

Preparate quasi allo stesso modo, hanno assunto nomi dialettali differenti

Nel corso del tempo, si sono diffuse, in Liguria, **la focaccia con le cipolle** e quella **con la salvia o le olive** intere o a pezzi, in particolare nelle Riviere, ma specialmente in quella di Ponente. E proprio **nel tratto tra Imperia, Sanremo, Ventimiglia e l'area di Nizza** (che geograficamente è Liguria), **sono nate** e si sono evolute, **focacce più complesse e appetitose**, tutte confezionate più o meno con la medesima struttura ma che hanno assunto, via via, denominazioni dialettali differenti e sulle quali vale la pena soffermarsi. Si tratta di un crocevia tra

l'austera focaccia più peculiarmente genovese e una sorta di cugine prime della pizza, dalle origini remote come tutti i piatti di questo genere, per i quali troviamo le denominazioni dialettali **nell'area della provincia di Imperia: "sardenaira", "pisciarrada", "piscialandrea"** e, nell'area nizzarda, **"pissaladière"**. **Si tratta di focacce morbide (impastate con il latte e lievitate), alte, dai bordi rialzati e croccanti.**

All'origine erano prodotte "in bianco" e condite con spicchi d'aglio in "camicia" e un po' schiacciati, olive nere taggiasche, acciughe salate, origano e, ovviamente, ottimo olio del territorio. In molte varianti ci sono cipolle tagliate fini e appena imbiondite. Dopo la seconda metà del XIX secolo, come del resto per la pizza napoletana, si è aggiunto il pomodoro.

Veniamo ora all'etimologia, che è sempre un esercizio divertente. Il termine "sardenaira", secondo una tesi un po' complicata e riduttiva, deriverebbe da **"sardenairi", ossia i marinai** che compivano tutte le settimane la spola tra la costa ligure e la Sardegna (per pesca, scambi di formaggi, ovini e così via: una storia che parte dal Medioevo). I marinai avrebbero portato a bordo la focaccia già confezionata per poi scaldarla, prima di consumarla, su fornelli a carbone. In realtà la

"sardenaira" deriva più semplicemente da una corruzione dialettale del **pescce azzurro salato** (acciughe o sardine) **sempre presente sulla nostra focaccia**, molto probabilmente impiegando il "macheto" che è una rudimentale pasta d'acciuga salata, macinata e conservata sott'olio, quasi certamente discendente del *garum* romano. Il termine provenzale "pissaladière" ha la stessa origine, perché la focaccia è condita con il *pissalat* (in ligure *pescisae*, ossia pesci salati). Nel Nizzardo, vale la pena ricordarlo, è meno frequente l'impiego del pomodoro e invece è un elemento fisso la cipolla rosolata. Concludiamo con la "pisciarrada" e "piscialandrea". Nel primo caso resta la radice dominante delle acciughe salate o del "macheto". Nel secondo caso, c'è stata una forzatura ottocentesca secondo la quale, **senza alcun documento o fondamento, sarebbe stata una golosità di Andrea Doria**, principe e ammiraglio (1466 - 1560), solo per il fatto di essere nato a Oneglia. Tutto bonariamente inventato nel nome del folklore. Al di là di ogni considerazione dotta, tuttavia, resta il fatto della presenza, ovunque, delle varie focacce. Valgono sempre la pena di uno spuntino, se non con il caffè mattutino, meglio ancora con un bicchiere di vino bianco del luogo (da bere sul posto, come sosteneva Mario Soldati).



I capperi del Gargano

Giuseppe Trincucci

Delegato del Gargano

*Piccoli bottoncini verdi,
capaci di fare
la differenza in tante
pietanze di mare
e di terra.*

Se vi capiterà di navigare in quei mari limpidissimi che bagnano gli splendidi e incontaminati scogli del piccolo arcipelago delle Tremiti, vi troverete di fronte a un'isola singolare, che romperà la monotonia dell'azzurro del mare con un esteso campo di verde erboso. **È l'isola Capraia, detta anche Capperia. Quel prato verde è fatto di piante di capperi.**

Ricorderete di aver già visto quelle piante nei *saldi* e nei *parchi* della terraferma, nei territori di Monte Sant'Angelo, San Giovanni Rotondo, Rignano Garganico ma soprattutto a Mattinata, una cittadina che è conosciuta nel Gargano come "a mamme i chiapparine" (la mamma dei capperi). Troverete **le piante annidate**

su ogni tipo di terreno, anche infelice e incolto, sulle rupi calcaree, nelle falesie e sui terreni, come erba spontanea sui muri a secco delle misere dimore o dei ricoveri per i pastori, oppure sulle mura storiche di qualche palazzo antico, dove sfrutta come suo nutrimento soltanto il sole e la calce delle malte cementizie. Spesso la pianta di capperi riesce a nascere e crescere nei luoghi più inaccessibili e impervi, per il fatto che **le lucertole e i gechi, ghiotti dei suoi semi, li diffondono ovunque**. La vedrete sempre sotto la forma di irregolare cespuglio, con i tipici rami penduli che, nel periodo della maturazione completa, sfoggiano una splendida e sfavillante infiorescenza.





I botanici, che la sanno lunga, diranno subito che stiamo parlando di **due piante distinte, per la terraferma e per le isole**: perché sulle isole tremitiesi fiorisce il *Capparis rupestris*, mentre sulla terraferma è presente il *Capparis spinosa* Linn, varietà simile al *Capparis Sicula*, e aggiungeranno che vi sono diverse specie di questa pianta, alcune con spine sui rami e alcune senza.

I dietisti, i naturalisti e i medici precisano che questo piccolo frutto **ha contenuti elevati di vitamine, di minerali e di fibre; che contiene sostanze analgesiche e antinfiammatorie**, con diverse potenziali capacità curative e che è un toccasana per curare il diabete e il colesterolo in eccesso.

Sul Gargano il frutto cresce spontaneo da maggio a settembre ed è raccolto a mano

Sul Gargano non esiste peraltro una vera e propria coltivazione delle piante di cappero; il frutto cresce spontaneo da maggio fino a settembre e deve essere raccolto prima che fiorisca. La raccolta del cappero su tali piante spontanee viene fatta da parte di agricoltori della domenica o più frequentemente da contadini che riescono a rivenderli a piccoli com-



mercianti, spesso solo per sbarcare il lunario. In passato, si era pensato a una commercializzazione semi-industriale, ma il progetto ebbe breve vita, anche se le esportazioni dovettero avere successo nei primi anni del secolo scorso sui mercati italiani ed esteri.

La pianta si coltiva in Liguria, Lombardia e, ovviamente, nell'Italia insulare e si commercializza dopo una rapida operazione di conservazione. I capperi del Gargano, raccolti a mano nel momento in cui i boccioli sono ancora chiusi e freschi, non sono coltivati artificialmente.

Il metodo di conservazione è molto semplice e richiede esclusivamente l'uso del sale e dell'aceto. Tale metodo è tuttora nelle consuetudini popolari. Infatti, dopo la raccolta, i capperi vengono mescolati per una decina di giorni con sale marino grosso per far perdere l'acqua che contengono, formando una salamoia utilizzata per la conservazione. Successivamente, sono conservati in recipienti ermetici con aceto bianco.

I chiapperini o capperini, di cui pare oggi non si riesca più a fare a meno, sono un frutto erbaceo saporito e di alta qualità. I capperi sono i boccioli della pianta: piccoli bottoncini che **non devono superare i cinque millimetri di diametro, di colore verde oliva, coriacei all'esterno ma morbidi all'interno, dall'aroma lievemente piccante.** Entrano prepotente-

mente in molti piatti pugliesi, facendo rimpiangere la loro eventuale assenza in numerose pietanze.

Si possono usare anche come sostituti del sale. Vanno bene in particolare nei sughi e nelle salse con cui condire pasta, carne o pesce. **Indispensabili nella caponata, ma buoni anche su focacce e pizze.** Si possono utilizzare, inoltre, nelle insalate di rucola, ma anche in quelle di riso o di pasta, particolarmente consigliate d'estate. **Si sposano benissimo con il tonno e con le olive nere**, che frullate assieme regalano **una squisita salsina.**

Per diversi piatti sono un ingrediente fondamentale. Possono diventare **un condimento alternativo al pesto tradizionale**, che può essere confezionato a casa in un mixer in cui versare due cucchiaini di capperi, un poco di basilico, uno spicchio d'aglio, qualche pinolo e un filetto di acciuga. Portato a emulsione con olio di oliva, diventa il condimento, con aggiunta di formaggio parmigiano, di una pasta lunga. Non tipica ma apprezzata è l'insalata con patate lesse, olive, molti capperi, pomodorini, cipolla e acciughe. **L'insalata più comune, che vede i capperi protagonisti del piatto, è quella di arance e di aringhe secche.**

Bisogna esser grati a questo piccolo bottoncino verde, quando lo troveremo in tante pietanze di mare e di terra, capace di fare la differenza.



Le uova di lumaca

di Giancarlo Saran

Accademico di Treviso

*Un intrigante
succedaneo
delle più blasonate
uova di storione.*

Sono state silenziose compagne di vita dell'uomo, da sempre. Testimoni i loro gusci nelle caverne del Neolitico. **Apicio** riservò loro alcuni passaggi nel suo *De re coquinaria*, magnificandole tra le golose lussurie del tempo. Poi vennero i tempi bui, quelli del Medioevo, ed esse furono preda di caccia dall'incedere lento, anche se un primo riscatto avvenne nel **Rinascimento**, grazie a **Pio V**, inconfessabile goloso, che le rivalutò quali **carne di magro nei perio-**

di di digiuno e quaresimali, seppur lontane dalle reti da pesca: "*estote pisces in aeternum*". Il cambio di passo definitivo nel **1814**, grazie al principe **Charles de Talleyrand** che le propose, golosa leccornia, **allo zar Alessandro I** in missione transalpina. Tuttavia, nonostante questi quarti di nobiltà golosa, **mpre presenti nella medicina popolare**, quale, per esempio, quella siciliana, dove, pestate e miste a un po' di lievito, tornavano utili come impacchi nelle congiuntiviti, mentre con l'acqua rimasta dopo la cottura si preparavano decotti per combattere mal di gola o di stomaco.

Testimoni, da sempre, di **tradizioni secolari** lungo tutta la Penisola. I **babbaluci di Santa Rosalia** a Palermo, con i devoti intenti nel rito laico della "sucata", ossia appropriarsi dell'innocente mollusco, im-

pregnato di aglio e prezzemolo, per liberarlo dal guscio, la loro piccola casa ambulante. Le **lumache di San Giovanni** a Roma, nella notte del 23 giugno, per non parlare della **fiera dei Bogoni**, la più antica, tra i colli veronesi di Badia Calavena, che affonda le radici nel XIII secolo. Cambiano i tempi e le tecnologie, ma la chiocciola (o lumaca che sia) è sempre sugli scudi dell'umana utilità. Qualcuno, casualmente, notò che le mani degli elicottori erano insolitamente morbide e prive di quelle ruvidezze tipiche di chi ha a che fare con la terra "mane e sera". Da lì la scoperta che il suo secreto (detto anche bava) poteva tornare utile nella **moderna cosmesi**. Elasticizzante, idratante, oltre che ricostituente. Uno dei motivi per cui, negli ultimi anni, il mercato delle lumache ha avuto un forte impulso, con una rica-



duta anche sul consumo goloso e la scoperta di nuovi orizzonti.

Il mercato delle lumache ha avuto un forte impulso, con una ricaduta sul consumo goloso

La prima intuizione una ventina di anni fa, grazie a due contadini del Nord della Francia che scoprirono come **le uova di lumaca potessero essere intrigante succedaneo delle più blasonate uova di storione**, dette volgarmente caviale. Nel **2006**, tre intraprendenti giovanotti palermitani, **Davide Merino, Giuseppe e Michelangelo Sansone**, cominciarono ad annusare che questa novità poteva aprire nuove frontiere. Una serie di peregrinazioni oltre confine per capire le regole del gioco e così prese avvio un'avventura che oggi è un esempio di nuova imprenditoria illuminata, ossia quella delle **lumache delle Madonie**. Con sede a **Campofelice di Rocella**. Una premessa è necessaria. Se, un tempo, le lumache erano cibo di sussistenza nelle campagne, è anche vero che sono dotate di una naturale resistenza agli agenti tossici esterni. Non solo batteri o parassiti ma, per esempio, a Chernobyl, le uniche a resistere all'alluvione nucleare furono proprio le lumache. Per cui, con le moderne tecniche agricole, esse possono diventare una... bomba a orologeria, tossica per l'uomo. Ecco allora che i nuovi allevatori madoniti crearono attorno a esse una cintura di sicurezza, un allevamento protetto che, in un naturale ambiente ideale (sole, terreno per nulla argilloso), prevedeva la coltura di specie vegetali a loro consone (trifoglio, bietola verde, colza), diversamente dagli allevamenti intensivi in uso all'estero, a base di mangimi. Dopo le innegabili difficoltà iniziali, ne è nato **un prodotto dalle qualità organolettiche ideali** ma che, soprattutto, ha permesso di espandere progressivamente una nicchia sino allora inesplorata, quella delle uova di lumaca che, anche per il loro aspetto madreperlaceo, nella vulgata hanno assunto il termine di caviale.



Le uova, lavate a mano e immerse nel sale, possono durare circa 6 mesi in barattoli di vetro

Il protocollo è rigoroso. Vengono selezionati gli esemplari migliori, i quali hanno le loro esigenze. Le lumache, infatti, sono una specie ermafrodita incompleta, ossia possiedono entrambi gli organi riproduttivi, ma devono accoppiarsi per la necessaria inseminazione. Un rito di alcune ore. In cambio, ognuno poi produce le sue uova. Procedura laboriosa, che richiede alcune ore di... "produzione espressa", in quanto l'accogliente guscio non è in grado di contenere il prodotto ovarolo. Uova che vengono **lavate accuratamente, immerse nel sale** per interrompere l'incubazione e sterilizzarle. Il tutto **rigorosamente eseguito a mano**. Successivamente, si procede a confezioni in barattoli di vetro mediamente da 50 grammi per un prodotto che può durare circa 6 mesi. Ecco nascere le **perle delle Madonie**, alias **uova di lumaca**. La **lumaca madonita**, oramai, è diventato un marchio di garanzia, con i tre titolari che si sono resi disponibili a fare da traino nell'addestrare e poi seguire coloro i quali desiderano intraprendere questa singolare avventura. Sono circa 1.500 le piccole attività che hanno preso piede in questi anni, di cui la maggior parte all'estero. In Italia, **oltre alla lumaca madonita, si trovano buoni riferimenti nel Torinese, nel Cremasco, come pure le perle dell'Etruria e quelle sarde**. Un esempio di coltura mirata, **premiata dalla stessa Coldiretti con l'Oscar Green per l'innovazione tecnologica nel 2013**.

Il 90% prende le vie dei mercati esteri, Francia e Spagna *in primis*. Non poteva rimanere indifferente la cucina a questa innovazione che ha permesso di esplorare nuovi percorsi lumacosi. Sono di grande impatto all'occhio, per poi divertire al gusto quando, schiacciandole, **si percepisce un mix di sentori erbacei e minerali, insieme a una consistenza vellutata e cremosa. Attenzione alla temperatura di servizio**, che si raccomanda non superare i 2°, tanto da essere accompagnate da posate di porcellana e, al tavolo, servite su un contenitore di vetro con ghiaccio tritato posto in un piccolo vassoio sotto la ciotola stessa. **Primo loro ambasciatore Carlo Cracco, con i suoi pàche (una sorta di paccheri trentini) con lingua di vitello e caviale di lumaca**. Ma, nonostante l'abbinamento più semplice sia sopra un crostino di pane con un velo d'olio, e quello elettivo con pesce crudo, sono seguite poi varie proposte a opera di chef che si sono misurati con questa nuova leccornia, alternativa al più classico caviale conosciuto. Ecco allora il siciliano **Giovanni Guarnieri** con la vellutata di melanzane e ciliegino di Pachino, o **Pietro d'Agostino** che, all'ombra dell'Etna, le propone in varie versioni: sia con varianti di pesce crudo, capperi di Salina, marmellata di agrumi e sale di Mothia, sia assieme a riso nero e seppia di scoglio. Poiché queste "perle" golose vengono anche abbinate al nome di **Afrodite**, non poteva mancare chi, come **Giuseppe Calvaruso**, giusto nel giorno di San Valentino, le ha proposte con cardo alla bourguignonne e sgombrò affumicato. Non resta che provare per... vedere l'effetto che fa.



Il rafano in cucina

di Roberto Zottar

Delegato di Gorizia

La radice ha un sapore dolce, leggermente piccante e soprattutto fortemente aromatico.

Il rafano o cren, come viene chiamata nel Nordest dell'Italia l'*amoracia rusticana*, è una pianta perenne della famiglia delle *crucifere*, originaria dell'Europa orientale. **In italiano si chiama rafano o barbaforte** e la parola cren è originaria delle lingue slave, in sloveno *hren*, in russo *chren*, mentre per i tedeschi è *Meerrettich* e per gli inglesi *Horseradish*.

Le foglie sono impiegate in infusi, ma la vera protagonista è la radice: biancastra e di odore debole, se schiacciata o tagliata o grattugiata, libera un'essenza volatile piccantissima, il solfocinato di butile.

Democrito pensava che il cren fosse afrodisiaco e nel Medioevo era un ingrediente comune nelle farmacie dei conventi per le sue proprietà antiinfiammatorie, analgesiche, diuretiche e di aiuto alla digestione.

Accompagna molte preparazioni, come la rafa nata materana e le salse friulane

La radice del rafano ha un sapore dolce, leggermente piccante e soprattutto fortemente aromatico e balsamico che ne fa **un ingrediente perfetto** per insalate, panini o **per essere unito in numerosi composti salati cucinati poi a mo' di tortino**.



In Basilicata, è presente sia nelle minestre di verza, sia per la preparazione della cosiddetta **rafanata materana**, una sorta di frittata a base di pecorino, uova e prezzemolo, e sia **grattugiata fresca** sopra la pasta con ragù, come vuole la tradizione potentina.

In Friuli-Venezia Giulia, grattugiata cruda in purezza, accompagna il prosciutto caldo cotto in crosta di pane, ma può essere grattugiata e mescolata con aceto, sale, o anche maionese o pangrattato o altri condimenti per preparare

salse da servire con il bollito, con le carni salmistrate e perfino con il pesce.

Splendida è la **zuppa di rafano** preparata con un fondo di porro e burro, cui si aggiungono patate, rafano grattugiato e si porta a cottura con un buon brodo. Prima di servire si frulla e si aggiunge ancora rafano grattugiato sottile.

Per accompagnare **carni bollite o salmistrate**, ma anche il manzo brasato, o stufato o i gulasch, uno dei contorni ideali, oltre alle patate, è il **cren in tecia**, ossia rafano cotto al tegame.

CREN IN TECIA

Ingredienti: 500 g di mele, il succo di 1 limone, 500 g di rafano fresco, 2 mestoli di brodo, 2 cucchiaini di zucchero, 2 cucchiaini di aceto, vino, 3 cucchiaini di pane grattugiato, 100 g di burro.

Preparazione: grattugiare le mele con la buccia e aggiungervi il succo del limone. Far bollire lentamente il brodo con lo zucchero, l'aceto e il vino. Lasciare intiepidire e unire la radice sbucciata di rafano e la mela, insieme al pane grattugiato e al burro sciolto. Cuocere il tutto a fuoco lento per almeno un'ora, mescolando di continuo, fino a ottenere la consistenza di una purea. Servire con un'ultima grattugiata di rafano fresco e mela.



Abbatte i cibi nel più breve tempo possibile

di **Sandro Borruto**

Delegato di Gioia Tauro-Piana degli Ulivi

*La sfida per una
garanzia igienica
dei prodotti.*

La Calabria è da sempre terra di eccellenze enogastronomiche: a testimonianza di ciò sono le 12 Dop e le 6 Igp delle quali si fregia la regione. Sono, infatti, unici i sapori e i profumi di un territorio che racchiude tradizioni, usi e costumi antichi, i quali mantengono intatte le loro ricette nel tempo anche alla luce delle moderne tecnologie e delle nuove normative in materia di sicurezza alimentare. Potrà sembrare un controsenso coniugare tradizione e innovazione, ma non è così! Le normative in materia di igiene degli alimenti e il crescente interesse dei consumatori, sempre più

attenti ed esigenti, verso i prodotti di qualità, fanno sì che i ristoratori debbano essere capaci di offrire piatti di qualità anche, e soprattutto, sotto il profilo igienico-sanitario.

*Il consumo dei pasti fuori casa
è in continuo aumento*

L'ultimo rapporto della FIPE 2018 (Federazione Italiana Pubblici Esercizi) evidenzia un aumento dei pasti così detti "fuori casa"; sono, infatti, **24,5 milioni gli ita-**





liani che hanno mangiato regolarmente fuori le mura domestiche e 50,3 milioni almeno una volta, facendo registrare una spesa che supera i 78 miliardi di euro annui. La Calabria risulta essere protagonista nelle classifiche non solo per le eccellenze alimentari ma anche per il numero di pasti consumati fuori casa. Nel nostro Paese, il settore della ristorazione è l'unico che registra dati sempre più in crescita: quello del *food* è, infatti, il comparto che ha sempre tenuto durante tutto il periodo di crisi dal 2008 a oggi. Tale fenomeno è legato sia ai ritmi lavorativi sia alla riscoperta di gusti ed eccellenze agroalimentari da condividere e gustare in tutta sicurezza fuori dalle mura domestiche. Ciò impone, allo stesso tempo, una maggiore responsabilità da parte dei ristoratori. Un aspetto che da sempre risulta essere di difficile organizzazione e gestione nel comparto della ristorazione è rappresentato dalla **conservazione ottimale del cibo, in modo particolare in occasione**

di eventi speciali dove il numero dei commensali si concentra in un'unica giornata, a pranzo o a cena, per esempio nei banchetti di nozze, comunioni, battesimi ma anche per la ristorazione collettiva quale mensa scolastica oppure ospedaliere. In questo caso **il problema per gli chef è rappresentato dal dover cucinare in anticipo le pietanze**, specialmente quelle a base di carne o pesce e la successiva conservazione sino alla somministrazione, che può avvenire anche a distanza di diverse ore.

Si pensi, per esempio, alla preparazione di più tortiere di alici o di più porzioni di uno spezzatino di manzo per un numero superiore a 500 o 2.000 clienti (in quest'ultimo caso è evidente che ci riferiamo a un servizio mensa).

L'esperienza, ma soprattutto la letteratura scientifica evidenziano e confermano come la **proliferazione batterica** negli alimenti sia **strettamente correlata a due fattori: tempo e temperatura**.

Oggi le nuove tecnologie consentono una refrigerazione rapidissima

Se fino a qualche tempo fa l'unico metodo di conservazione degli alimenti era rappresentato dalla refrigerazione (0 -10 °C), esso non risultava, però, efficiente, in quanto l'intervallo tra la cottura e il raffreddamento era molto lungo, e, soprattutto, l'alimento doveva essere consumato nel più breve tempo possibile (24-48 ore). Il problema della refrigerazione è, inoltre, rappresentato dal fatto che è sconsigliato inserire una pietanza calda nel frigorifero poiché, oltre a danneggiarla, fa registrare anche un enorme consumo di energia con risvolti negativi per l'ambiente. Oggi si può, al contrario, puntare su nuove tecnologie basate su una refrigerazione rapidissima: **è il caso degli abbattitori termici** capaci di portare un alimento da alte a basse temperature in poche ore.

In un recente evento organizzato dalla Delegazione, è stato utile, per capire meglio l'uso e l'applicazione dell'abbattitore termico, il contributo del tecnologo alimentare dottor Antonio Paolillo, il quale da diversi anni collabora con aziende alimentari e con l'Università "Mediterranea" di Reggio Calabria. Egli ha spiegato che l'abbattimento è quel processo che sottrae calore a un prodotto appena cotto (80 °C - 85 °C al cuore dell'alimento) fino a fargli raggiungere una temperatura ottimale per la conservazione (+3 °C al cuore del prodotto) in un arco di tempo che va dai 90 ai 120 minuti. Ogni ali-





mento contiene in sé una carica microbica che, in condizioni ambientali ottimali e con un substrato favorevole, si moltiplica aumentando il pericolo di contrarre tossinfezioni alimentari. **Il calore è il mezzo che permette di distruggere i batteri mentre il freddo ne impedisce la proliferazione:** l'abbattimento termico sfrutta al massimo proprio questi due principi.

Ciò che caratterizza l'operazione di abbattimento rispetto alle altre tipologie di conservazione è rappresentato dalla possibilità di poter conservare a +3 °C il prodotto anche per cinque giorni, per poi farlo rinvenire da +3 °C a 65 °C un'ora prima della somministrazione. Esiste anche la possibilità di abbassare ulteriormente le temperature sino ai -18 °C: è il caso dell'abbattimento-congelamento che prevede una significativa riduzione della temperatura da +70 °C a -18 °C in circa 240 minuti: la preparazione potrà così essere conservata a -20 °C per un lungo periodo di tempo.

Con il metodo Cook&Chill, dopo la cottura, gli alimenti subiscono un rapido raffreddamento

Tale impiego è particolarmente importante per gli operatori del settore alimentare che lavorano con la metodologia Cook&Chill che prevede un particolare tipo di legame refrigerato per il quale, al

termine della cottura, gli alimenti subiscono un rapido raffreddamento **con lo scopo di salvaguardare non soltanto gli aspetti organolettici ma anche, e soprattutto, il rallentamento del processo di proliferazione di agenti patogeni.** Nell'abbattitore l'effetto refrigerante è introdotto in maniera rapida e costante con un simultaneo scambio d'aria e prelievo di calore: quest'ultimo viene sottratto all'alimento ed eliminato dal sistema in modo continuo tale che si proceda sempre verso una situazione negativa di temperatura.

Esistono due tipi di abbattitori: i termici monostadio e i bistadio. Il primo

ha due funzionalità che lo caratterizzano: la tipologia con **abbattimento ad aria "soft" o ad aria "hard"**. La prima è utilizzata specialmente **per prodotti vegetali e della pesca**, ma ha largo impiego anche **in pasticceria** e le temperature raggiunte sono comprese tra i +2 °C e +3 °C.

L'impiego di aria hard è più indicato in **prodotti a base di carne o grassi**: la differenza sostanziale è rappresentata dal fatto che si può operare in più cicli di lavorazione a temperature molto basse (-30 °C/-40 °C) al massimo in 4 ore di tempo. L'impiego di tale tecnologia nei prodotti vegetali è molto vantaggiosa perché non permette, visti i tempi rapidi di surgelazione, di formare cristalli di ghiaccio tali da compromettere l'aspetto cellulare dei vegetali.

Per quanto riguarda l'abbattitore bistadio, esso trova largo impiego in aziende che producono alimenti surgelati per poi rivenderli alla GDO. È il caso, per esempio, dei **prodotti surgelati quali pesce, frutta e verdura**, ma anche **prodotti da forno** e semilavorati come le pizze. Anche le *new entry* nel mondo del food italiano, quale il sushi, costringono i ristoratori ad avvalersi di macchine e attrezzature che garantiscano la completa igiene dei prodotti alimentari.

Sandro Borruto





Il cibo perfetto

di Vittorio Marzi

Accademico di Bari

Realtà o utopia?



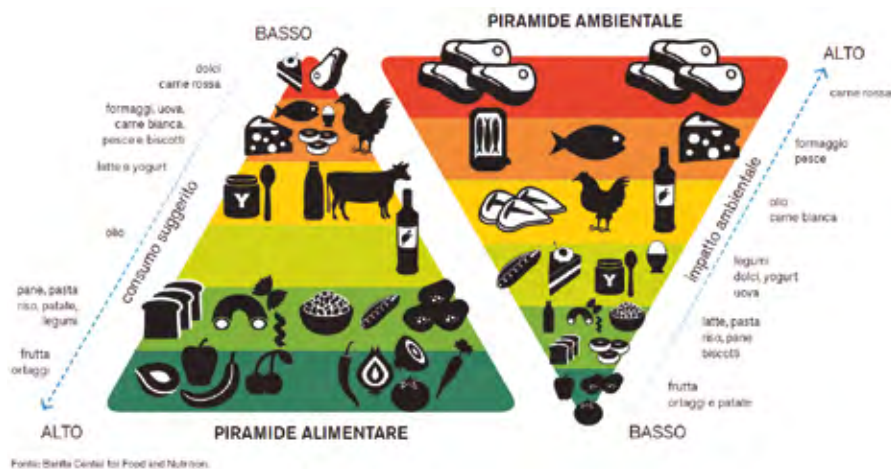
La suggestiva espressione “La scienza del cibo perfetto” è il titolo di un articolo pubblicato molti anni fa dalla rivista “Newton”, un periodico di divulgazione scientifica, fondato nel 1997, in un periodo in cui l’opinione pubblica cominciava a essere attenta e partecipe ai problemi riguardanti l’alimentazione e gli aspetti salutistici a essa collegati. In merito, come nel sottotitolo dell’articolo, si riportavano **diversi esempi della Società Nestlé**, impegnata nel miglioramento di alcuni requisiti delle materie prime degli alimenti, come **la sezione degli spaghetti per una più rapida cottura** o prove di assaggio di varie formulazioni di caffè solubile, per trovare il difficile equilibrio tra aroma, colore e sapore, e finanche **una valutazione dello “scrocchio” per i fiocchi dei cereali**, perché le ricerche di mercato avevano dimostrato che **nessun consumatore avrebbe gradito un fiocco di mais “troppo silenzioso”**. A tale proposito, è noto il ruolo della ricerca scientifica, fin dai tempi dell’applica-

zione delle scoperte di Mendel, per il miglioramento dei prodotti alimentari sia di origine vegetale sia animale, che sono stati di gran valore per l’incremento della disponibilità di cibo nei Paesi industrializzati. Purtroppo, l’espressione “cibo perfetto” appare poco appropriata, perché il valore organolettico del cibo è legato anche alla bravura culinaria.

*Molti scrittori hanno valutato
gli aspetti positivi
connessi al cibo*

In una interessante pubblicazione (*Il cibo come cultura*, Massimo Montanari, 2012), si metteva in evidenza che **“il fuoco e la cucina non coincidono sempre esattamente”**. Da un lato, definire l’atto culinario semplicemente come la trasformazione degli alimenti per mezzo del fuoco appare riduttivo. In tal modo si verrebbero, infatti, a escludere tutte le preparazioni che non richiedono alcuna cottura: per esempio, le raffinate tecniche utilizzate dai cuochi giapponesi nella preparazione del pesce crudo. Nessuno oserebbe affermare che tale pratica non sia pertinente alla grande cucina, eppure non prevede l’uso del fuoco. Viceversa, c’è chi pensa che la cottura degli alimenti non sia, di per sé, sinonimo di cucina. Come ha sottolineato lo scrittore **François Sabban**, nella tradizione cinese, **“cuocere” e “fare cucina” sono azioni assai diverse tra loro**. La prima implica semplicemente la capacità di utilizzare il fuoco, mentre la seconda presuppone un’abilità tecnica ricca di implicazioni estetiche e artistiche. È noto che i caratteri organo-





lettici, che concorrono alla definizione di un piatto in tavola sono il colore, la forma, la consistenza, l'odore e il sapore, cui sono impegnati i nostri cinque sensi. Ovviamente, **il rapporto con il cibo è sempre correlato alla presentazione e sensazione piacevole che il piatto suscita sulla tavola ben apparecchiata.** Lo riconobbe **Goethe**: "Ho mangiato, ma solo adesso mangio bene! Con l'animo sereno e il sangue allegro non si scorda la tavola. La gioventù divora in fretta e frulla via, a me piace pranzare all'aria aperta e **mangiando assaporo e godo**".

Il francese **Anthelme Brillat-Savarin**, autore de *La fisiologia del gusto*, ebbe il merito di aver esteso a tutta la buona cucina il pensiero pieno di significati espresso da Talleyrand sul Cognac: "Lo si riscalda con la mano, dandogli un impulso circolare, lo si aspira, lo si considera, se ne parla a lungo... poi si può anche berlo".

Auguste Escoffier (1846-1935), il grande cuoco francese, è stato il riformatore dell'arte culinaria classica: serviva piatti opulenti e raffinati quali i "tournedos Mistinguett" ed era apprezzato rappresentante di un'epoca delle maestose opere e dei grandi alberghi, palcoscenici sui quali davano le loro fastose rappresentazioni l'aristocrazia del denaro e l'alta borghesia, come nelle sue parole: "**L'arte culinaria dipende, nella sua evoluzione, dallo stato psicologico dell'umanità** e segue necessariamente gli impulsi che le vengono da lei. Trova le migliori possibilità di sviluppo laddove non esistono affezioni e timori, che impediscono

una conformazione piacevole della vita; laddove la situazione finanziaria non dà adito a incertezze per il futuro; in una parola, laddove non è necessario badare al centesimo. Perché è proprio l'arte culinaria il fattore più importante di una delle maggiori gioie che sia dato di godere agli uomini".

Di recente, è stata pubblicata una nuova edizione di **Gualtiero Marchesi. La grande cucina italiana**, un'opera suddivisa in quindici settori, dagli antipasti ai dolci, a cura della Fondazione che porta il suo nome: un meritato omaggio a un illustre protagonista della gastronomia, che molto si è impegnato nella diffusione della cucina italiana nel mondo, la quale, per i suoi riconosciuti meriti a livello internazionale, più potrebbe appropriarsi di aggettivi di alta qualità.

Un approfondito studio sull'impatto ambientale della filiera alimentare

La suggestiva espressione "il cibo perfetto" si ripete nel titolo di un volume pubblicato nel 2015 dalle Edizioni Ambiente di Milano **Il cibo perfetto. Aziende, consumatori e impatto ambientale del cibo**, a cura di Massimo Marino, ingegnere ambientale, uno dei fondatori di Life Cycle Engineering, società di consulenza strategica nel campo della sostenibilità ambientale, e di Carlo Alberto Pratesi, titolare del corso di innovazione e sostenibilità nell'Università Roma Tre.

Il volume è un approfondito studio sull'impatto ambientale del cibo, **un problema di attualità che entra nell'ampia problematica dello sviluppo sostenibile del Pianeta.** I risultati di varie ricerche concordano nello stimare che **quello alimentare è tra i primi settori in termini di responsabilità, con circa il 30%** degli impatti mondiali, seguito dal riscaldamento degli edifici e dai trasporti. Pertanto, sulla base della sostenibilità ambientale, gli autori hanno ritenuto di definire il merito di "cibo perfetto" alla valutazione di tutte le fasi di produzione degli alimenti - dal campo agli allevamenti, dalla trasformazione industriale a confezionamento, distribuzione e consumo - e ne stabiliscono, in modo rigoroso, gli impatti ambientali mediante la metodologia "LCA" (Life Cycle Assessment), in italiano: "valutazione del ciclo di vita".

Tale metodo valuta un insieme di interazioni che un prodotto o un servizio ha con l'ambiente e il relativo impatto ambientale.

Secondo gli autori, un contributo importante alle emissioni del settore alimentare è svolto dalle carni e dai prodotti derivati (circa il 12% del totale delle emissioni), cui seguono i prodotti lattiero-caseari con il 5%, gli ortofrutti e i surgelati con il 2%, mentre i prodotti a base di cereali, sfarinati, pane, paste alimentari, prodotti da forno contribuiscono poco più dell'1%.

Le conclusioni di tale studio, pertanto, hanno evidenziato che **il modello alimentare mediterraneo è considerato tra i più sostenibili anche per gli aspetti ambientali.**

La "Doppia Piramide Alimentare e Ambientale", a cura del Barilla Center for Food and Nutrition, ha avuto come obiettivo di rappresentare la **stretta relazione che esiste tra gli aspetti nutrizionali degli alimenti e gli impatti ambientali** generati nelle fasi di produzione e consumo. La dichiarazione ambientale certificata di prodotto (nota come "EPD" Environmental Product Declaration) è volontaria ed è uno strumento di informazione e comunicazione fra produttori, distributori e consumatori, che desiderano differenziare i loro prodotti per i requisiti di basso impatto ambientale.



Una professione sottovalutata

di Elisabetta Cocito

Accademica di Torino

*È quella del cameriere:
se svolta
professionalmente,
rappresenta
un valore aggiunto
per il ristorante.*

La figura del cameriere “moderno” si fa risalire al 1300, prima come addetto al servizio del Papa e successivamente nelle corti, quando ci si rese conto che la qualità dell'accoglienza dell'ospite e una certa eleganza rappresentavano un valore aggiunto importante al riconoscimento del rango sociale del padrone di casa.

L'abbondanza di cibo, ma in particolare l'ostentazione del lusso, da allora e fino alla Rivoluzione francese, hanno rappresentato uno *status symbol*. **Il personale di sala (come oggi lo chiameremmo) aveva un ruolo professionale importante:** il servizio doveva essere impeccabile sia nell'osservanza delle regole sia nell'aspetto, riguardo al decoro, all'abbigliamento e anche alla postura. Per quan-

to attiene l'abbigliamento, prima del 1800, il *dress code* era all'insegna di colori e forme diversi: il trinciante sfoggiava una spada, lo scalco poteva portare baffi e barba e, dal 1600, anche la parucca. Il credenziere seguiva la moda a imitazione del suo padrone.

L'introduzione della bicromia bianco nero (bianco in cucina e bianco nero in sala), motivata da regole di igiene e cerimoniale, avvenne nel 1800. Il personale di sala portava la marsina con cravatta bianca e il primo cameriere si distingueva per la cravatta nera.

*Il cameriere dovrebbe essere
il punto di contatto
tra cliente e ristorante*

Da qui si comprende l'importanza del ruolo che il cameriere di sala dovrebbe rivestire anche oggi, pur con gli inevitabili cambiamenti e ammodernamenti richiesti dai tempi. Il cameriere dovrebbe essere il punto di contatto tra cliente e ristorante, **un ruolo di responsabilità, in grado di consigliare, spiegare i piatti, cogliere e possibilmente soddisfare i gusti del cliente.**

Oggi l'attenzione verso il cibo è elevata e molti arrivano al ristorante preparati, o reputano di esserlo, sulle varie tipologie di cottura, sulle diversità di gusto di oli, vini e addirittura acque minerali: è importante che il personale di sala sappia fornire con competenza consigli e suggerimenti. **L'ospite è portato a valutare il locale in base al servizio ricevuto:** quello scostante svaluterà il ristorante, mentre un cameriere che dimostri capacità e profes-





sionalità non solo conferirà valore al locale, ma **riuscirà probabilmente a contribuire alla fidelizzazione del cliente**. Purtroppo, oggi, la figura del cameriere risulta svilta, ridotta molte volte a un "porta piatti", un ruolo visto come facile e di basso profilo, senza particolari responsabilità e questo è dovuto, secondo me, essenzialmente a due fattori. Da un lato, i proprietari di ristoranti hanno rivolto i loro sforzi economici essenzialmente a reclutare cuochi e pizzaioli di fama o comunque attrattivi, riducendo il *budget* di spesa verso il personale di sala, **assumendo anche solo occasionalmente, come camerieri, lavoratori che arrotondano così il loro stipendio o studenti che vogliono integrare le spese** di studio, comunque persone che poco o nulla conoscono della professione.

Un mestiere che richiede competenze specifiche e un'adeguata formazione

Si tratta invece di un mestiere che richiede "gavetta" e competenze specifiche, che si possono acquisire solo con un'adeguata formazione. Il risultato di tale appiattimento verso il basso ha generato uno scarso *appeal* nei confronti della professione, tanto che, **qualche anno**

fa, fu addirittura indetto un bando tra gli Istituti alberghieri per trovare un termine alternativo a "cameriere", stante, appunto, la **negativa associazione di questo termine** al prima citato "porta piatti". A tale proposito, in un recente articolo, il giornalista Aldo Cazzullo ha osservato come anche nelle città dove la disoccupazione giovanile è elevata, "le orecchiette le fa un albanese, la pizza un maghrebino e ai tavoli ci serve un egiziano". Lo stesso si può notare negli alberghi, siano essi di lusso o modesti. La risposta dei datori di lavoro è stata che gli stranieri costano meno, parlano le lingue e lavorano di più. Un'ulteriore dimostrazione di quanto poco *appeal* abbia il mestiere presso **i nostri giovani** è rappresentata dal fatto che molti di questi **si rifiutano di lavorare nel fine settimana e nei giorni festivi**, privilegiando così lo svago rispetto a un'opportunità di lavoro.

Due ricercatori dell'Università di Torino hanno intervistato 250 ristoranti della città sulla situazione dell'ambiente di sala, con i seguenti risultati: il 77% degli intervistati fatica a trovare personale; una piccola percentuale si affida a società di consulenza; la maggior parte affigge cartelli sulle vetrine; alcuni ricorrono al web o si rivolgono ai centri per l'impiego. Se da un lato i ristoratori lamentano di non trovare personale ade-

guato, i lavoratori lamentano un trattamento economico non soddisfacente. I due giovani ricercatori hanno fondato una *start up* che utilizza un algoritmo di *matching* basato sull'analisi dei curricula dei candidati e mirato a supportare le aziende del settore. Partendo dal dato che, il 30% dei camerieri, nel centro città, sono studenti universitari, hanno proposto al Comune **un progetto di formazione mirato a promuovere, presso le matricole del Politecnico e dell'Università, un corso per acquisire competenze di sala**, integrate con pratiche di *public speaking* e di accoglienza.

Per il ruolo semplicemente esecutivo si fa sempre più ricorso ai robot

Questo può essere un passo utile, ma è certamente necessario ridare prestigio al ruolo di cameriere, che vada oltre quello meramente esecutivo, puntando su un tipo di formazione più mirata, che prepari una figura distinta dal cameriere "non parlante" con il solo compito di servire il piatto. Non dimentichiamo, in proposito, che per la mera esecutività si sta facendo sempre più ricorso ai robot. Tale fenomeno, nato inizialmente per le grandi catene e le industrie, potrebbe diffondersi, come già si sta verificando, anche nei luoghi di ristorazione e negli alberghi, creando un'inevitabile concorrenza. Diventa quindi sempre più importante che l'"umano" si differenzi portando il proprio valore aggiunto che, nel nostro caso, vuol dire **capacità di interazione, professionalità ed empatia con il cliente, conoscenza almeno basilare delle lingue straniere**. Non è un percorso semplice, occorre una nuova formulazione dei corsi degli Istituti alberghieri, e la consapevolezza che si tratti di un lavoro impegnativo che richiede studio e sacrificio da parte di chi decide di dedicarsi a questa professione e che comporta, nel contempo, un adeguato riconoscimento sia economico sia sociale da parte del datore di lavoro e delle istituzioni.



La “cacio e pepe” conquisterà Milano?

di **Andrea Vitale**

Accademico onorario di Milano Navigli

I veri sapori della tradizione regionale, la cucina di qualità e il rispetto della stagionalità dei prodotti possono appagare il gusto dei clienti di ogni città.

Vorrei “provocare” un dibattito, meramente giornalistico, e trarne alcune considerazioni, dopo la lettura dell’articolo pubblicato sullo scorso numero della rivista, a proposito della tradizione gastronomica milanese che rischia di scomparire. E chiedo scusa,

come docente universitario, al mio dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l’Ambiente, per essere uscito un po’ dal mio “seminato”.

Dove trovo il *rustin negàa*, l’autentico risotto alla milanese, la vera costoletta, la *cassoeula*? **I ristoranti milanesi in Milano sono diventati davvero pochi!**

Perché, invece, negli ultimi anni, **ben cinque ristoranti romani hanno aperto i battenti** e sono prosperati?

Ritengo, dati alla mano, che la “cacio e pepe”, e cioè la cucina tradizionale romana, abbia avuto e avrà un sempre più significativo successo, complice anche una riduzione importante dell’offerta di cucina tipica milanese. Qual è la ragione del successo, a dir poco straripante, di Andrea Di Marzio e dei suoi ristoranti “Cacio e Pepe” non solo a Milano, ma anche a Parigi?

Ho una risposta assoluta: laddove preva-

le il cibo di buona qualità, rispettoso della tradizione, i clienti rispondono: “presenti”!

È la vittoria della tradizione descritta, ricercata e diventata memoria, di Orio Vergani

È la vittoria della tradizione, proprio quella descritta, ricercata e diventata memoria, di Orio Vergani! **È la battuta di arresto della globalizzazione**, il ritorno della stagionalità degli alimenti, la semplificazione della tecnologia alimentare e forse anche la ritirata dei “*fashion*” chef. **Per me è il ritorno di un “attore”, per lungo tempo destinatario di pochi applausi**, che riappare sul palcoscenico della qualità. Il ristoratore, **oste accogliente e custode** delle ricette della nonna, **dei veri sapori della tradizione** che hanno condito la storia degli ultimi sessant’anni dell’Italia, degli artigiani e dei medio e piccoli - ma fieri - produttori, pronti ora a togliere sempre più “smalto” alle grandi industrie alimentari, puntando sulla semplicità e su una seria genuinità.

Ecco perché sono certo sia auspicabile moltiplicare le “cacio e pepe”, “le paste e fagioli”, “le puntarelle” e i “carciofi alla romana”, che tracciano l’intramontabile morfologia alimentare del nostro magnifico territorio benedetto da una nuova, anche meno biologica, ma più gustosa agricoltura.

Benvenuta sia perciò la gloriosa Cacio e Pepe e auguri veri all’Accademia! Non avevamo mai sbagliato e questo successo ne è la concreta dimostrazione!





Le distorsioni alimentari

di Aldo E. Tàmmaro

Accademico di Milano Brera

*Dall'insicurezza
all'obesità,
passando per lo spreco.*

Negli ultimi anni è stata da più parti richiamata l'attenzione sull'insicurezza alimentare, vale a dire su quel problema di salute pubblica che il dipartimento dell'agricoltura statunitense ha definito **"condizione domestica, economica e sociale, che porta a un limitato o incerto accesso a un'adeguata alimentazione"**. Si deve poi alla FAO la precisazione che la sicurezza alimentare deve consentire, oltre che crescita e sviluppo normali, la conduzione di una vita attiva e sana ed è minacciata non solo dalla indisponibilità, ma anche dalla **"distribuzione inappropriata o inadeguato uso del cibo"**. È chiaro che, posto in questi termini, il problema va ben oltre i confini della denutrizione, che, sia pure con un ritmo inferiore alle aspettative e importanti differenze geografiche, va progressivamente interessando percentuali sempre più basse della popolazione mondiale. Secondo il rapporto sulla sicu-

rezza alimentare e la nutrizione, stilato per il 2019 congiuntamente da FAO, UNICEF, OMS e altre organizzazioni, **più di un quarto della popolazione mondiale, vale a dire circa 2 miliardi di persone, è interessato dall'insicurezza alimentare**: per il 9% l'insicurezza è grave, per il 17% è moderata. Gli estremi geografici di prevalenza delle due forme di insicurezza si attestano sul 21% e sul 31% per l'Africa e sull'1% e sul 7% per l'Europa e l'America del Nord. In America Latina e in Asia, l'insicurezza alimentare è presente rispettivamente in un terzo e un quinto della popolazione.

*All'insicurezza alimentare
vengono attribuite dannose
conseguenze per la salute*

A tale problematica vengono attribuite dannose conseguenze per la salute e il benessere di bambini e adulti: esiste la concreta possibilità dell'innescarsi di un circolo vizioso che, attraverso la morbidità, la depressione, l'isolamento sociale, il rallentamento cognitivo e altre sequele, finisca per aggravare l'insicurezza alimentare. **La popolazione anziana, che va progressivamente aumentando, è particolarmente esposta a tale rischio.**

Una recente indagine ha consentito di documentarne la presenza nel 16% di ultrasessantacinquenni statunitensi, accompagnata da un peggioramento delle condizioni di salute e da una limitazione della capacità di svolgere le comuni attività della vita quotidiana. L'esistenza di un rapporto fra insicurezza alimentare, salute e capacità funzionali è stato con-





sità con un crescente interessamento anche dell'età infantile e adolescenziale. L'interesse dell'OMS per il sovrappeso e l'obesità è dettato dalla documentazione del loro ruolo come importante fattore di rischio per la maggior parte delle patologie non trasmissibili che affliggono l'umanità: malattie cardiovascolari, osteoarticolari, diabete e alcune forme di tumori (colon, mammella, prostata, fegato, reni, utero e ovaie).

E non si pensi che la sottonutrizione protegga dal rischio di sovrappeso e obesità.

Le aree ad alto reddito sono più esposte, ma con crescente frequenza le due condizioni convivono, soprattutto nelle aree urbane dei Paesi a reddito medio-basso, e si riscontrano anche nei microcosmi delle comunità e delle famiglie. **Le ristrettezze finanziarie spingono, infatti, verso il consumo di alimenti ipercalorici e a basso costo**, come i grassi e gli zuccheri semplici, ma poveri in elementi essenziali, come i cosiddetti micronutrienti (soprattutto vitamine e minerali) e in fibre: si tratta di un'alimentazione basata essenzialmente sull'eccessiva assunzione di quelle che sono state definite **"calorie vuote"**. Tale situazione è risultata talmente diffusa da indurre l'OMS a concludere che "la maggior parte della popolazione mondiale vive oggi in aree dove sovrappeso e obesità uccidono più persone della sottonutrizione".

Aldo E. Tàmmaro

fermato dal fatto che l'attuazione di programmi miranti a combattere la prima è stata accompagnata da un miglioramento delle seconde.

Un elemento da non trascurare, quando si parla di sicurezza alimentare e delle misure per aumentarla, è quello dello **spreco delle risorse**, vale a dire della quantità di cibo che va perduta lungo la filiera che collega la produzione al consumo e che attualmente **ammonta a circa un terzo delle risorse alimentari prodotte nel Pianeta**. Si tratta di un fenomeno che coinvolge soprattutto le aree economicamente più avanzate: per farsi un'idea della sua dimensione, basta pensare che, sempre secondo la FAO, lo spreco nelle aree industrializzate corrisponde all'intera produzione alimentare dell'Africa sub-sahariana. Ciò non deve portare a concludere semplicisticamente che riducendo gli sprechi nei Paesi "ricchi" si risolverebbero i problemi di quelli "poveri"; significa però che dobbiamo darci tutti una regolata a livello di gestione delle risorse alimentari, che non sono illimitate e la cui produzione comporta un aumento delle emissioni che avvelenano il Pianeta. Sentiamo parlare sempre più spesso di **rapporti fra emissioni di gas serra e variazioni, anche estreme, del clima**.

Anche in questo caso, ci troviamo minacciati dall'avvio di un perverso circolo vizioso: è stato infatti prospettato un importante impatto della variabilità e degli estremi del clima sulla sicurezza alimentare e sulla nutrizione, quindi anche sulla lotta a fame e malnutrizione.

Se, come vuole la precisazione della FAO, si inserisce l'"inadeguato uso del cibo" all'interno dell'insicurezza alimentare, ecco che ci troviamo a doverci confrontare con un problema di crescente interesse, soprattutto per chi vive nelle aree industrializzate: **il sovrappeso e l'obesità**.

Negli ultimi quaranta anni la prevalenza di obesità è triplicata

Poche cifre per definirne le dimensioni: secondo un rapporto dell'Organizzazione Mondiale della Sanità (2018), negli ultimi quaranta anni la prevalenza di obesità è triplicata, e, nel 2016, un adulto su quattro e uno su sette presentavano rispettivamente sovrappeso e obe-





Gli occhiali blu tolgono l'appetito

di **Gabriele Gasparro**
Delegato di Roma

*Fra le diete
più stravaganti,
quella basata
sulla convinzione
che il colore blu agisca
come soppressore
dell'appetito.*



Quando dalla cucina arriva sulla tavola del commensale un bel piatto, entrano immediatamente in funzione i sensi che stimolano l'appetito: la vista, l'odorato, il gusto. Indubbiamente l'aspetto è quello che per primo predispone al consumo, e qui entra in funzione il colore. Il rosso vivido del pomodoro, su un bel piatto di pasta, e il croccante marroncino dell'arrosto; il bianco del latte e della mozzarella e via di seguito. **Di tanti colori sembra che il blu sia il meno gradito**, secondo alcuni fantasiosi esperti che affermano che esso respinga l'appetito.

Ed ecco apparire, fra le diete più stravaganti, **la cosiddetta dieta "da occhiali blu"**, basata sulla convinzione che tale colore agisca come soppressore dell'appetito, perché pochi alimenti sono naturalmente blu. Basterebbe, quindi, indossare un paio di speciali occhiali blu, che ora si fabbricano in Giappone, per farsi passare l'appetito e, così, dimagrire. I produttori hanno affermato, inoltre, che gli occhiali "calmano l'eccitazione del cervello" quando chi li indossa si trova di fronte a cibi ingrassanti.

I risultati di un esperimento dell'Università dell'Arkansas

Qualcuno in America ha preso sul serio tale affermazione, in particolare il **Dipartimento di Scienze alimentari dell'Università dell'Arkansas**, che ha condotto un esperimento su **112 soggetti adulti**, tutti abituati a consumare i pasti con regolarità. Suddivisi in tre gruppi, sono stati fatti accomodare in diverse stanze,

ognuna illuminata con colori differenti: bianco, giallo e blu. Dopo un digiuno di 12 ore, i gruppi sono stati invitati a consumare i pasti. In effetti, è risultato che **l'illuminazione blu**, rispetto a quella gialla e a quella bianca, **ha causato un calo dell'interesse per l'aspetto del cibo, ma non ha intaccato il desiderio di consumare il pasto**, pur provocando **una diminuzione della quantità di cibo negli uomini e non nelle donne**.

Gli esperti spiegano il risultato dichiarando che, negli uomini, il cervello tende ad associare a colori insoliti per gli alimenti, come il blu, una sensazione di pericolo, limitando l'appetito. **Le donne**, invece, più sensibili, **reagiscono maggiormente a stimoli di natura olfattiva, ignorando quelli visivi**.

Gli occhiali con le lenti blu potranno essere un utile elemento di eleganza per un bel viso di donna, ma usciamo dal mondo delle curiosità della cronaca e continuiamo a considerare che nei casi di effettiva necessità solo un medico dietista può consigliare un regime giusto di sana ed equilibrata alimentazione.





Mondadori,
Milano 2019,
pp. 164
€ 19,90

Domani sarà più buono

di Bruno Barbieri



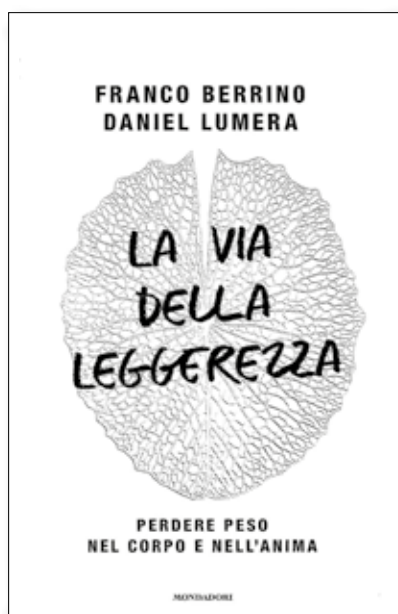
Le crude e implacabili cifre della statistica ci dicono che un terzo degli alimenti prodotti nel mondo viene gettato. Partendo da questo dato allarmante, negli ultimi anni sono aumentati, nella nostra società, gli appelli a combattere in modo responsabile l'inaccettabile abitudine allo spreco alimentare. È quindi da accogliere con particolare favore il fatto che un cuoco "superstar" come Bruno Barbieri, con la sua collezione di stelle Michelin e la vasta notorietà tele-

visiva, abbia deciso di dedicare quest'opera alla "doppia vita dei piatti", espressione che era stata inizialmente presa in considerazione come titolo del libro. Dopo l'introduzione di Ugo Cennamo e un preambolo in cui l'autobiografia gli fornisce gli spunti per esporre la sua concezione della professione di cuoco, Barbieri ha compilato un elenco di ricette, di per sé originali e accattivanti, accompagnate dalle istruzioni per l'impiattamento e (qui viene il bello!) per renderle più buone l'indomani. Un modo indubbiamente originale e convincente per combinare il piacere della tavola a un dovere cui la nostra società non può più a lungo sottrarsi.

Mondadori Libri,
Milano 2019,
pp. 319
€ 20,00

La via della leggerezza

di Franco Berrino e Daniel Lumera



"Perdere peso nel corpo e nell'anima", questo il sottotitolo dell'opera nata dall'incontro fra Berrino, medico epidemiologo con quarantennale esperienza nello studio delle implicazioni salutistiche dello stile di vita, e Lumera, considerato un riferimento internazionale nel campo del benessere e della qualità di vita. Ne è scaturita una preziosissima guida al benessere psicofisico, che si basa su una dovizia di argomentazioni ampiamente documentate. È inutile accanirsi nel tentativo di alleggerire il corpo se non ci si impegna contestualmente a rimuovere i pesi che gravano sull'anima; è inutile semplificare e rendere più igienica l'alimentazione se non si semplifica l'approccio alle varie sfaccettature della vita,

magari cominciando a imparare (un esempio scelto fra le innumerevoli indicazioni degli Autori) come ci si deve svegliare e alzare per avviarsi verso un giorno perfetto. Non manca l'indicazione di alcune ricette (argomento trattato per esteso dagli Autori in due volumi di recente pubblicazione) e un glossario della leggerezza.

L'opera si conclude con un'ampia rassegna sul significato che il peso corporeo ha assunto nei vari periodi della storia, da Venere ai nostri giorni. Berrino e Lumera ce l'hanno messa proprio tutta per indirizzarci sulla "buona strada": speriamo facciano legioni di proseliti, desiderosi di arricchire la loro (e di conseguenza anche la nostra) gioia di vivere.



L'importante ruolo dei DCST nell'attività editoriale dell'Accademia

di Silvia De Lorenzo

Nell'incontro annuale con i DCST, un cordiale dibattito con proposte e commenti.

Si è svolto a Milano un proficuo incontro dei Direttori dei Centri Studi Territoriali, nel corso del quale sono stati presentati **tre nuovi DCST**: Emiro Maroz per la Valle d'Aosta; Marta Villa per il Trentino-Alto Adige ed Elisabetta Barbolini Ferrari per l'Emilia. In assenza per malattia di stagione del Presidente del CSFM **Sergio Corbino**, il Presidente dell'Accademia Paolo Petroni ha ribadito l'importante ruolo dei DCST nell'ambito dell'attività editoriale dell'Accademia e molti degli intervenuti hanno riferito sul gradimento del recente volume sulla pasta.

I nuovi volumi della Biblioteca di Cultura Gastronomica

A proposito della Biblioteca di Cultura Gastronomica, il Presidente ha mostrato la copertina e un esempio di impaginazione del nuovo volume in preparazione dedicato alle **Festività religiose** e ha ricordato il tema dell'anno e il conseguente titolo dell'ottavo volume della Collana: **Fritti, frittate e frittelle nella cucina della tradizione regionale**. I contributi dovranno giungere in redazione entro la fine di febbraio. È seguito un interessante e cordiale dibattito con proposte e commenti, tra i quali



l'auspicio di una più grande collaborazione con i Delegati e di un maggior coinvolgimento dei DCST nei convegni organizzati dalle Delegazioni (Carla Pasculli), nonché quello che l'attività dei Centri Studi sia meglio veicolata nelle Delegazioni anche tramite i CT (Ruggero Larco). **Paolo Petroni si è soffermato poi sulla rivista *Civiltà della Tavola* e sul gradimento riscontrato dalla *nuova veste grafica*, a un anno dal suo esordio. Ha sollecitato anche una più rilevante partecipazione al mensile accademico con l'invio di articoli.**

Un argomento accolto con entusiasmo ha riguardato, inoltre, alcune innovazioni già in atto e in preparazione. Prima di tutto, le nuove tessere, saranno inviate agli Accademici per email a iniziare da quest'anno, con notevole risparmio di plastica.

Una nuova App consentirà di aggiornarsi sulle attività accademiche

Un accesso riservato agli Accademici, tramite una App in preparazione, permetterà anche, digitando il numero di tessera, di leggere la rivista, consultare la guida ristoranti, informarsi sulle novità accademiche, nonché accedere al **cartnet**, **che non sarà più cartaceo** e potrà quindi essere aggiornato in tempo reale.

L'annuale riunione dei DCST si è conclusa a tavola, in amicizia e convivialità, dove è stato servito un gradevolissimo menu: fiocco dolce di prosciutto di Parma con burratina; ossobuco di vitello con risotto al fior di zafferano; mousse di cachi con crumble di mandorle e crema all'arancia.



Lombardia

MANTOVA

Ricordando Dino Villani

Un convegno ha messo in risalto la poliedrica personalità di uno dei fondatori dell'Accademia.

Nel trentesimo anniversario della scomparsa di Dino Villani, la città di Suzzara ha organizzato quattro giornate per ricordare la sua poliedrica personalità. Presso la "Fondazione Scuola di Arti e Mestieri F. Bertazzoni" di Suzzara, si è svolto l'evento relativo a Dino Villani "accademico": si è parlato della sua presenza tra i fondatori dell'Accademia e della sua amicizia con Orio Vergani. Il Delegato di Mantova, Omero Araldi, ha relazionato, a un pubblico numeroso e attento, sul percorso dell'Accademia dalla fondazione a oggi, ponendo l'accento sulle attività editoriali, anche sollecitato dalle domande del moderatore Fabrizio Binacchi (suzzarese, giornalista e Direttore della sede Rai per l'Emilia Romagna). La scrittrice Edgarda Ferri

ha delineato l'aspetto "interiore" dell'uomo Villani, mettendone in risalto le doti di riservatezza e signorilità, mentre il nipote Roberto Villani (Accademico di Modena), ha proiettato alcune slide, che hanno contribuito a testimoniare la grande personalità del nonno. Dopo il convegno, sempre nella sede della "Fondazione", si è tenuto il pranzo, a cura degli allievi del corso di Operatore della ristorazione della Scuola di Arti e Mestieri, i quali, sotto la direzione dello chef Fabio Bettegazzi, hanno eseguito alcuni piatti che hanno reso famoso il "Cavallino Bianco" di Suzzara, così caro a Dino Villani, fra cui il "riso con pesce di fiume". Grande soddisfazione per tutti i commensali, compreso il CT Giuseppe Masserdotti. (Omero Araldi)

Emilia Romagna

FAENZA

Cena ecumenica con le paste preparate da due note sfogline faentine

"Spoja lorda", orecchioni "urcion" di Faenza, gnocchi, passatelli, cappelletti e curzul.

La Delegazione ha pensato di organizzare qualcosa di diverso per la cena ecumenica. Grazie all'ospitalità di un Accademico ha, infatti, potuto godere, nel pieno rispetto della tradizione romagnola, delle paste fresche, ripiene e degli gnocchi,

preparati con sapiente maestria da due ottime e note "sfogline" faentine, tra queste la titolare de "Il Mattarello". Un vero ritorno al passato, in una cornice superbamente allestita, che rispecchiava la genuinità, la cordialità e il calore della gente romagnola. Il me-

Friuli - Venezia Giulia

PORDENONE

Premiato il pastificio artigianale "Sfoglia d'Oro"

Premio "Villani" per la produzione del tortello al figo moro di Caneva.

Nell'anno dedicato alla pasta, è venuto quasi naturale conferire il premio "Dino Villani" a chi di pasta fresca si occupa, in particolare quando l'abilità dell'artigiano (artigiana, in effetti) si coniuga, per la confezione dei propri prodotti, con la selezione e l'impiego di materie prime del territorio. È il caso di Martina Cavallini, artista, si può dire, la quale, con il suo pastificio artigianale "Sfoglia d'Oro" ha meritato il premio per il "Tortello al Figo Moro di Caneva". Si tratta di un raviolo di pasta fresca il cui ripieno è composto da veri gioielli della zona: il figo moro di Caneva e il formaggio ubriaco della Latteria di Aviano. Per l'involucro di pasta si impiegano solo uova di galline allevate a terra da una piccola azienda del luogo.

Il figo moro da Caneva è stato inserito nell'Elenco dei Prodotti Tradizionali del Friuli-Venezia Giulia. Documenti a partire dalla fine del XIV secolo raccontano di cospicue spedizioni del prodotto da Caneva, dove già esistevano coltivazioni nell'area di pertinenza, all'atto della nascita della città nel 1139. La Latteria di Aviano, nata nel 1919, produce, tra gli altri, il formaggio ubriaco d'Aviano, formaggio rosso perché stagionato immerso per alcune settimane nel mosto ricavato da un uvaaggio di Cabernet e Merlot. Al termine della maturazione, la crosta assume colore violaceo e gli aromi tipici dei vitigni penetrano leggermente all'interno della pasta. Il gusto è caratteristico, delicato e leggermente piccante; al naso prevale l'odore di mosto. (Giorgio Viel)

nu, sapientemente studiato dal Simposiarca insieme alle sfogline, prevedeva l'inizio con una "spoja lorda" (pasta quadrata irregolare, nata per recuperare il ripieno rimasto dei cappelletti) condita con olio, pomodorini confit, un trito di ben 10 erbe aromatiche e scaglie di grana. Una prima portata composta da un bis di orecchioni "urcion" di Faenza al burro e salvia e gli gnocchi di patate conditi con pomodoro e basilico. Come piatto di mezzo, passatelli in brodo di carne. A seguire, cappelletti faentini al ragù e curzul (pasta tipica faentina) conditi con scalogno romagnolo e salsiccia. La cena si è conclusa con la dol-



cezza delle pesche ripiene e della zuppa inglese.

Una menzione particolare è d'obbligo per ricordare il menu sapientemente studiato e composto da un Accademico che, come avviene in occasione di tutte le riunioni conviviali della Delegazione, impreziosisce la serata e ne tramanda i contenuti.

Dal cinema alla cucina

Le passioni di vita di Gianluigi Morini, fondatore del prestigioso ristorante "San Domenico".



Vulcanico, eclettico, matatore, affabulatore ma, soprattutto, attore. Così si è presentato, durante l'incontro pubblico dedicato al "gusto dei ricordi" e organizzato dalla Delegazione nella Biblioteca Comunale, Gianluigi Morini, la cui notorietà risale a quando, cinquant'anni fa, trasformò il negozio di alimentari di famiglia in uno dei templi della ristorazione.

A condividere la scena, a lato del "protagonista" e con il Delegato Antonio Gaddoni, il Segretario Generale Roberto Ariani, l'Accademico Massimo Montanari e il docente di Tecnica dei materiali Enrico Vignoli.

Giovanissimo, dopo aver tentato la grama strada del cinema a Cinecittà, Morini fece ritorno a Imola entrando in banca dove "i soldi giravano di più".

Nel tempo libero iniziò a cucinare tra le mura domestiche per gli amici fino a quando la moglie, un po' spazientita, gli chiese di non trasformare la casa in un ristorante con l'aggiunta: "perché non ne apri uno vero?". La risposta fu immediata: "Se ho fatto l'attore posso fare anche il ristoratore". Così la

bellezza del suo "San Domenico" divenne quella di un magnifico set cinematografico con grandi attori, a partire dal cuoco dei re Nino Bergese e, a seguire, con i fratelli Mercattilli.

Anche in banca l'attore Morini emergeva, sia quando scontava le poche ore di sonno che si concedeva, sia quando si tramutava in regista di scherzi per i colleghi, mentre con la clientela faceva premio il suo prestigio conquistato tra fornelli e cantina.

Ora veleggia verso gli 85 anni e sta godendo il suo meritato riposo. (Antonio Gaddoni)



Toscana

GARFAGNANA-VAL DI SERCHIO

Convegno su "Alimentazione onnivora, vegetariana e vegana"

Le diverse scelte alimentari a confronto negli interventi di qualificati relatori.

Nell'aula magna dell'Istituto Alberghiero Ipseo di Barga, alla presenza di Rosanna Galletti, CT Toscana Ovest, il Delegato Ezio Pierotti ha aperto il convegno su "Alimentazione onnivora, vegetariana e vegana. Scelte alimentari a confronto".

Il moderatore e Simposiarca Mauro Mazzon ha presentato il professor Pier Luigi Rossi, specialista in Scienze dell'Alimentazione, che ha illustrato "Il nuovo orizzonte delle scienze dell'alimentazione". Dalla relazione si evince la necessità di moderare l'uso delle carni, dei derivati e dei prodotti caseari, pur non privandosene del tutto. La dottoressa Stefania Bambini, biologa, nutrizionista e membro del Comitato Scientifico dell'Associazione Vegetariana, ha ampliato il discorso con la "Pianificazione di una dieta vegetariana adeguata", sottolineando come una corretta alimentazione vegetariana porti innegabili vantaggi alla digestione e all'equilibrio psi-

cofisico. Il dottor Vasco Merciadri, membro della Sonve (Società di Nutrizione Vegana), con la relazione "Una sana alimentazione per prevenzione, terapia delle malattie croniche degenerative", ha approfondito i vantaggi che l'alimentazione vegana comporta nei confronti dell'Alzheimer e del Parkinson. Un certo recupero a favore dell'alimentazione onnivora l'ha portato il professor Fabiano Camangi dell'Istituto Sant'Anna di Pisa, con la relazione "L'uomo onnivoro: aspetti anatomici, fisiologici e culturali".

La dottoressa Giuseppina Landucci, biologa e consulente HACCP, ha relazionato su "Alimenti sicuri?" ponendo l'attenzione sul fatto che gli alimenti di qualsiasi tipo debbano essere prodotti, conservati e utilizzati osservando tutte le norme idonee, che in Italia sono all'avanguardia nel mondo. Rosanna Galletti ha concluso apprezzando il lavoro svolto dalla Delegazione. (Mauro Mazzon)



PISA

Qualità degli alimenti e produzioni locali

Il convegno organizzato dalla Delegazione insieme al Dipartimento di Scienze Agrarie dell'Università di Pisa.

Pisa e il suo territorio, oltre a rivestire una grande valenza storico-culturale, sono rinomati anche per importanti attività agricole che riguardano coltivazioni di nicchia e allevamenti di bovini dalla carne di notevole qualità. Questo è stato il tema del convegno che si è svolto nell'aula magna del Dipartimento.

Dopo il saluto del Direttore del Dipartimento, professor Alberto Pardossi, del Delegato pisano Enrico Bonari e del Presidente del corso di studio in "Biosicurezza e Qualità degli alimenti", professor Andrea Serra, si sono succedute le relazioni di ricercatori che, da anni, studiano le caratteristiche degli alimenti tipici del territorio pisano. La professoressa Annamaria Ranieri ha trattato gli aspetti

nutrizionali e nutraceutici degli alimenti; il professor Damiano Remorini ha illustrato le caratteristiche organolettiche della frutta locale, e la professoressa Luciana Angelini ha affrontato la problematica della tutela e della valorizzazione delle varietà locali di specie erbacee. Il professor Fernando Malorgio ha svolto una relazione sul patrimonio varietale degli ortaggi tipici toscani, cui è seguito l'intervento del professor Gianpaolo Andrich sulle tecnologie enologiche e olearie atte a valorizzare la materia prima. Infine, il professor Marcello Mele ha parlato dell'eccellenza della carne della mucca pisana, lasciando poi la parola ai partecipanti per una stimolante discussione sugli argomenti trattati.

VALDICHIANA-VALDORCIA SUD

Festa presso l'Abbazia di Spineto a Sarteano

Interessante conversazione sulla gastronomia e i prodotti agroalimentari del territorio.

Come da tradizione, la Delegazione ha organizzato la riunione conviviale degli auguri, a cura della Simposiarcha Marilisa Cuccia, presso l'Abbazia di Spineto a Sarteano. La riunione è iniziata con Ella Martino, cuoca di origine russa, che si occupa di cucina tradizionale toscana e organizza corsi di cucina per stranieri. Dopo un'introduzione sulle sue attività, si è aperta una piacevole e interessante conversazione sui temi della gastronomia e dei prodotti agroalimentari locali. Numerose sono state le domande degli Accademici e degli ospiti e altrettante le risposte precise e compe-

tenti. A tavola, il menu dal titolo "La cucina di festa tra Nord e Sud" ha descritto piatti tipici di diverse regioni. Al termine, il Delegato Giorgio Ciacci ha espresso gli auguri per l'anno nuovo, consegnando in dono una confezione di riso di Sibari. All'evento, oltre agli ospiti degli Accademici, ha partecipato Nicola Brienza, Delegato di Shanghai. (Giorgio Ciacci)



Umbria

TERNI

Brindisi al nuovo anno

Gli Accademici festeggiano al ristorante "Piermarini".

La Delegazione si è trovata per la tradizionale riunione conviviale degli auguri presso il ristorante "Piermarini" a Ferentillo, in una bella villa immersa nel verde della Valnerina. Durante la serata, sono stati celebrati i trentacinque anni di appartenenza all'Accademia di Claudio Borzacchini, con la consegna del diploma e del distintivo da parte del Delegato Luca Cipiccia e del Delegato onorario e CT Umbria,

Guido Schiaroli. I Simposiarchi, Guido Schiaroli e Mario Guerra, hanno scelto un menu ispirato alla cucina del territorio. Il ristorante, già insignito del Diploma di Buona Cucina, si conferma un riferimento nella ristorazione e gastronomia del territorio. Serata molto partecipata e ben riuscita, conclusa, secondo tradizione, con un brindisi di buon Natale e di un felice e sereno anno nuovo. (Luca Cipiccia)

CALENDARIO DELLE MANIFESTAZIONI ACCADEMICHE 2020

MARZO

13 marzo - **Pescara**
Convegno "A tavola con consapevolezza"

14 marzo - **Venezia**
Convegno "La fine della cucina di casa: il lascito dell'Artusi"

26 marzo - **Chieti**
Convegno "Mode e modi. Dentro al piatto"

MAGGIO

29-31 maggio - **Baveno sul Lago Maggiore**
III Forum dei Delegati

GIUGNO

13 giugno - **Cosenza**
Convegno "Il cedro di Calabria: tradizioni, salute e sapori"

VALLI DELL'ALTO TEVERE

Serata in musica

Illustrati i piatti del menu natalizio.

Un bell'incontro conviviale è stata la cena degli auguri che si è svolta a "Poggiomanente", una bellissima *location* tra le dolci colline umbre. Ospite graditissimo Federico Bonotto, figlio dell'Accademico Walter, e Vice Delegato di Shanghai, dove vive e lavora. Accademici e amici hanno espresso unanimemente un parere favo-

revole sulla serata, che ha avuto anche un piacevole accompagnamento musicale da parte dei maestri Fabio Battistelli (clarinetto) e Stefano Falleri (chitarra classica). La Simposiarca Adriana Berretti Capacci ha illustrato, in modo esauriente e piacevole, i piatti del menu, realizzati dallo chef Pietro Fontana. (Patrizia Perniola Morini)

AVEZZANO E DELLA MARSICA

Tempo di Natale

Un magico concerto ha accompagnato la relazione su storia e tradizione della festa.

Sentimenti di forte amicizia hanno accompagnato la festosa, tradizionale riunione conviviale degli auguri. Il tutto preceduto dal "Concerto del tempo di Natale" nel gazebo vetrato, antistante il ristorante "Cittadella": in programma un repertorio di altissimo profilo, magicamente eseguito da Ilenia Lucci, soprano, Stefano Mammarella, flauto, Guido Cellini, pianoforte. Una cucina eccellente ha richiamato la genuina tradizione locale, nella quale ha marcato il prevalente consenso il piatto "sempliciotti del cavolo", superbamente affiancato dall'agnello disossato alle erbe fini. Uno spazio culturale, affidato all'Accademica Arianna Fiasca, ha trattato storia e tradizioni del Natale: chiaro esempio di come alcune tradizioni pagane, legate soprattutto ai popoli latini, siano assorbite dal Cristianesimo. La relatrice ha sottolineato



che la popolarità di tali feste non è scomparsa, ma si è mescolata insieme ad altre tradizioni e credenze di diverse culture. Poi, con l'avvento del Cristianesimo, hanno assunto un nuovo significato, che nel corso dei secoli si è ampliato. In chiusura di serata, l'omaggio floreale all'Accademica Ilenia Lucci, che ha ricevuto un importante riconoscimento dalla Regione Abruzzo, per i suoi meriti artistici, e l'augurale brindisi del Delegato Franco Santellocco Gargano, seguito dai complimenti, meritissimi, alla brigata di cucina e la consegna del tradizionale guidoncino. (Franco Santellocco Gargano)

Abruzzo

ATRI

L'autunno ricco del buon mangiare

Interessanti relazioni sulla salvaguardia della salute e sulla lavorazione e conservazione dei cibi.

La Delegazione ha organizzato, presso l'agriturismo "La fattoria di Leopoldo", a Pineto, una serata a tema autunnale, che ha visto la partecipazione dei Delegati di Chieti, N. D'Auria; di Pescara, G. Fioritoni; del CT G. D'Amario, del Consigliere di Presidenza Mimmo D'Alessio; dell'Assessore alla cultura di Atri, Domenico Felicione e di altri illustri ospiti. Organizzatore dell'evento, il Vice Delegato Noè D'Orazio. Il relatore, professor Ezio Sciarra, ha messo in guardia sui pericoli provenienti dall'inquinamento dei cibi: dagli

estrogeni e antibiotici nella carne, agli additivi presenti negli alimenti; dalle microtossine cancerogene, che possono contaminare i prodotti agricoli, al trasporto dei cibi, non sempre rispettoso delle regole igieniche. Tra gli altri numerosi interventi, quello del giornalista e storico Nicolino Farina, che ha ricordato la lavorazione della porchetta campese e del ritrovamento, nell'area di Campoli, di antiche buche scavate nel terreno e poi riempite di neve, utilizzate per la conservazione dei cibi. (Stefania Martin)



ACCADEMICI IN PRIMO PIANO

*L'Accademico di Bologna-San Luca, **Giuseppe Landini**, è stato confermato nell'incarico di rappresentante della Camera di Commercio della Repubblica di Lettonia in Italia.*

*Il Delegato di Albenga e del Ponente Ligure, **Roberto Pirino**, è stato nominato Presidente della Fondazione Oddo.*

*L'Accademico di Imola, **Giovanni Righi**, è stato eletto Presidente del Lions Club Valsanterno per l'anno 2019-2020.*

*L'Accademico di Messina, **Giuseppe Sobbrío**, è stato nominato componente del Comitato Scientifico della Fondazione Luigi Einaudi.*



Campania

NOLA

Riunione conviviale degli auguri

In un clima festoso e suggestivo, la famiglia accademica ha celebrato il pranzo prenatalizio.

In una città ricca di storia e di profondo senso religioso quale Pompei, gli Accademici della Delegazione, guidati dal Delegato Giuseppe de Martino, si sono ritrovati in uno dei più rinomati ristoranti, nei pressi del Santuario e degli scavi di Pompei, "Il Principe", dove, con arredi e affreschi di pregio, si celebrano i fasti pompeiani. Gli Accademici, con amici e consorti, hanno potuto gustare pietanze mediterranee elaborate grazie alle indiscusse capacità creative dello chef stellato Gian Marco Carli, continuatore di una tradizione gastronomica di famiglia, iniziata oltre 30 anni fa dai

genitori Marco e Pina Carli. Dopo i saluti di rito del Delegato, ha avuto inizio il banchetto, dove i piatti serviti hanno spesso espresso un linguaggio giovane, con prodotti a km 0. Al termine del convivio, il Delegato ha ringraziato quanti hanno contribuito all'ottima riuscita dell'evento e in particolare il proprietario-chef Gian Marco e il personale di cucina e di sala. Un brindisi beneaugurante ha concluso il sostenibile e apprezzato pranzo prenatalizio, svoltosi in un clima di festosa cordialità, a sottolineare la sacralità del Natale, una festività da vivere in famiglia, anche quella dell'Accademia! (Ivan de Giulio)

Sicilia

CALTAGIRONE

Tutto sullo zafferano

Una curiosa visita nello zafferaneto, per conoscere la lavorazione del prodotto e degustarne il sapore.

La Delegazione ha visitato il campo di zafferano dell'azienda agricola "Sciauru Aromi di Sicilia", di proprietà del dottor Dario Elia, in contrada Noce, a Caltagirone. Gli Accademici sono stati accolti dal dottor Michele Elia per una degustazione di prodotti a base di zafferano, prima di assiste-

re, direttamente nello zafferaneto, alla raccolta dei fiori e alla dimostrazione della loro mondata. Successivamente, la Delegazione è tornata in città, al ristorante "Da-Sa", per il pranzo semplice e rustico di San Martino, sotto la regia del Simposiarca Domenico Amoroso. (Gaetana Bartoli Gravina)

Calabria

CROTONE

La Cucina Italiana nel mondo

L'interessante convegno organizzato dalla Delegazione insieme con la "Società Dante Alighieri".

Si è svolto un importante convegno, organizzato insieme alla Delegazione di Crotone della "Società Dante Alighieri", sul tema "La Cucina Italiana nel mondo", con due importanti relazioni. La prima è stata svolta dal Presidente del comitato di Crotone della "Dante Alighieri", dottoressa Antonella Cosentino, sul tema "Cucina e Gusto nella letteratura italiana"; l'altra, tenuta dall'Accademico Giovanni Capocasale sul tema: "Educazione alimentare: la Dieta Mediterranea". Il convegno si è svolto nei locali del complesso alberghiero "Lido degli Scogli" di Crotone. A conclusione del convegno - che ha visto la partecipazio-

ne di numerosi Accademici e loro ospiti - è seguito un ricco buffet, realizzato dallo staff del ristorante, con la preparazione di un menu tipico della Dieta Mediterranea, che ha riscosso il plauso di tutti i partecipanti, sia per la ricchezza sia per il gusto delle pietanze. (Sergio D'Ippolito)



CATANIA

In ricordo di Mario Ursino

La moglie e la figlia hanno aperto la loro casa per suggellare la continuità di una lunga storia di amicizia accademica.

Rosetta e Michela Ursino, con grande ospitalità, hanno aperto la loro casa per la riunione dei Delegati della Sicilia Orientale. È stata un'occasione particolare, per il luogo e per il contesto, per ricordare il padrone di casa, Mario Ursino, recentemente scomparso. Lo hanno fatto Gianclaudio Tribulato, Delegato di Catania e il CT Ugo Serra, sottolineando il suo incessante impegno accademico, l'instancabile dinamismo e la sua

proverbiale e amabile ospitalità. Alla colazione preparata, con bravura e grazia, dalla figlia Michela, hanno partecipato anche gli Accademici catanesi. L'invito a casa Ursino ha un profondo significato. Somiglia a un filo di Arianna che non si poteva perdere perché ben saldo nelle mani di una moglie e di una figlia che hanno desiderato suggellare, in quella giornata, la continuità di una lunga storia di amicizia accademica.

Sardegna

CAGLIARI CASTELLO

Consegnati i premi "Dino Villani" e "Massimo Alberini"

Premiati il produttore di un prosciutto di alta qualità e la storica pasticceria "Mariuccia".

Nel corso della riunione conviviale presso il ristorante "4 Mori al mare, da Massimo", sito nello storico quartiere di Sant'Elia, sono stati consegnati il premio "Dino Villani" 2019 al signor Orazio Melis, titolare dell'azienda "Masoni Suergiu", per la produzione di un prosciutto di alta qualità, e il premio "Massi-

mo Alberini" alla signora Annalisa Saddi, titolare della pasticceria "Mariuccia", storica azienda del Cagliaritano. La cena, con un menu di pesce, nel rispetto della più autentica tradizione cagliaritano, è stata organizzata dal Simposiarca Franco Porceddu e si è svolta nel consueto clima di cordialità e amicizia. (Francesco Panu)



Principato di Monaco

PRINCIPATO DI MONACO, SAN MARINO

Due micro Stati uniti per un grande progetto

Preservare e valorizzare l'immenso patrimonio della cultura italiana.

La IV Settimana della Cucina Italiana nel Mondo è stata inaugurata dalla riunione conviviale organizzata in collaborazione con la Delegazione di San Marino, nella sala del ristorante della Société Nautique, per gustare le proposte dello chef stellato Luigi Sartini, ispirate alla tradizione sam-

marinese, e per argomentare sul tema "Educazione Alimentare: la cultura del gusto". Elisabetta Righi Iwanejko, portavoce della Delegazione ospite, ha esposto i principi fondanti della cultura del gusto, con particolare attenzione alla realtà di San Marino, punto d'incontro dei territori della Romagna, delle

Europa

Paesi Bassi

AMSTERDAM-LEIDEN, SOFIA, MATERA

Matera in Italia e Plovdiv in Bulgaria, capitali europee della cultura

Gli eventi organizzati in Olanda e in Bulgaria per celebrare le due città.

Ogni anno, dal 1985, l'Unione Europea designa una città come capitale europea della cultura e, a volte, - come quest'anno - più di una. Matera in Italia e Plovdiv in Bulgaria sono state detentrici del titolo per l'anno 2019.

La Delegazione di Amsterdam-Leiden ha organizzato un incontro sull'importante messaggio di sostenibilità e bellezza che Matera lancia al mondo, e una cena accademica. Successivamente, la Delegazione di Sofia ha organizzato a Plovdiv - prima città bulgara a essere designata capitale europea della cultura - un ulteriore incontro, mirato a esplorare e rafforzare i legami gastronomici e culturali fra Plovdiv e Matera, che affondano le loro comuni radici nella cultura greca, romana e bizantina. L'evento in Olanda, dal titolo "Tradizione e innovazione insieme per uno sviluppo umano e sostenibile: cibo,

habitat, tecnica - il contributo di Matera, Capitale Europea della Cultura 2019" è stato organizzato in cooperazione con il gruppo di professionisti Italian Professionals Netherlands, con gli onori di casa del Delegato di Amsterdam, Alberto Gianolio. È seguita un'elegante cena accademica, alla presenza dell'Ambasciatore italiano nei Paesi Bassi, S.E. Andrea Perugini, preparata dallo chef dell'Hilton Amsterdam Franz Conde, con la collaborazione della Delegata di Matera, Marilena Tralli, intervenuta con un nutrito gruppo di Accademici e ospiti lucani. L'oratore della serata è stato il DCST Ettore Bove. L'evento in Bulgaria ha avuto il titolo "Matera e Plovdiv, due capitali europee: Cultura, Storia e Cucina". Si è svolto presso la magnifica "Galleria d'arte e Museo Philippopolis" a Plovdiv. Molti i relatori della serata, organizzata dalla Delegata di Sofia, Penka Nesheva.

Marche e del Montefeltro, attraverso la documentazione di testimonianze provenienti dal ricco patrimonio custodito nelle relazioni e nei diari di viaggio. A seguire, il Delegato Andrea Negri ha riconosciuto nella cucina una fondamentale espressione ambientale e persino artistica, una forma di cultura viva e attiva, figlia della storia e della tradizione, ma pur sempre proiettata in direzione della ricerca: ne siano esempio la riscoperta dei sapori perduti e l'impegno a valorizzare

lo specifico identitario dei prodotti, diffondendoli in realtà diverse o lontane. Proprio da questo punto di vista è stato interpretato il menu della cena: si è spaziato dall'orto, alla terra e al mare, in un crescendo di sensazioni gustative. La serata, allietata dalle melodie del violino di Katharina Putska, si è conclusa con la promessa di una cooperazione sempre più stretta tra le due Delegazioni, al fine di preservare e valorizzare l'immenso patrimonio della cultura italiana.



Nel Mondo

Cina

HONG KONG

Il sale, protagonista degli eventi organizzati dalla Delegazione

Nell'ambito della IV Settimana della Cucina Italiana nel Mondo.

All'interno dell'organizzazione della IV Settimana della Cucina Italiana nel Mondo, la Delegazione, quest'anno, ha collaborato strettamente con il nuovo Console Generale Clemente Contestabile e le altre associazioni italiane presenti sul territorio. Alla Delegazione è stato chiesto di trovare il filo conduttore che interpretasse in modo coeso il tema della Settimana "L'educazione alimentare: la cultura del gusto". Gli Accademici hanno proposto di trattare uno dei prodotti più umili e trascurati della nostra cucina ma, al tempo stesso, indispensabile e legato alla storia e alla geografia del nostro Paese: il sale. Sono stati organizzati tre momenti, ciascuno dedicato a un aspetto peculiare del tema. Il primo, prettamente gastronomico, è stato una cena al ristorante "Gaia", che ha visto il sale protagonista delle cinque portate ispirate alla cucina siciliana preparate dallo chef Paolo Monti. La cena, alla quale hanno presenziato, tra gli altri, il Conso-

le Generale e il Direttore Generale della Camera di Commercio insieme a ospiti illustri della società di Hong Kong, è stata anche l'occasione per consegnare al ristorante il Diploma di Buona Cucina. Il secondo evento, una lezione per gli studenti dell'International Culinary Institute (ICI), a seguito dell'attuale situazione, è stato procrastinato. Quattro relatori internazionali avrebbero dovuto trattare il tema del sale rispettivamente sotto il profilo medico, nutrizionale, culinario e dell'artigianato alimentare. Il terzo evento, organizzato in collaborazione con l'Associazione "Dante Alighieri", ha suscitato un immediato successo presso il pubblico locale che ha riempito la sala. Il sale è stato trattato per la sua importanza nella lingua, musica, economia, territorio, turismo e architettura italiani. Alla fine della serata sono stati offerti assaggi di prodotti ittici conservati con il sale dolce di Cervia e accompagnati da pane sciapo toscano. (Savio Pesavento)



Emirati Arabi Uniti

DUBAI

Cultura del gusto e pasta fresca

Una lezione di cucina per la cena ecumenica.

Nel contesto della IV edizione della Settimana della Cucina Italiana nel Mondo, la Delegata Francesca Caldara Ricciardelli ha organizzato una simpatica riunione conviviale avente come obiettivo il connubio del tema "Educazione alimentare: la cultura del gusto"

e di quello dell'anno accademico "La pasta fresca, ripiena e gli gnocchi nella cucina della tradizione regionale". La Delegazione ha potuto così partecipare a una vera e propria lezione di cucina in una scuola professionale dedicata, Top Chef Dubai, con tre cuochi italiani.



Singapore - Malaysia - Indonesia

SINGAPORE-MALAYSIA-INDONESIA

Il fascino di Venezia arriva a Singapore

Una cena veneziana alla tavola dei Dogi.

La Delegazione ha aperto la IV Settimana della Cucina Italiana nel Mondo con la riunione conviviale "Alla Tavola dei Dogi della Serenissima. Una Cena a Venezia" presso il "OTTO Ristorante". Hanno introdotto la serata l'Ambasciatore d'Italia Raffaele Langella e il Delegato Giorgio Maria Rosica, che ha espresso un pensiero commosso sulla città e la marea che l'ha recentemen-

te inondata. L'impegno del Simposiarca Gionata Bosco è stato quello di ricreare l'atmosfera della Serenissima attraverso un caleidoscopio di sapori, musica, immagini, stile e interventi culturali che hanno fatto vivere agli ospiti la raffinata eleganza della città italiana. Aspetti innovativi di rilievo sono stati il sottofondo musicale de "Le Quattro Stagioni" di Vivaldi e



le proiezioni di suggestivi filmati sulla storia di Venezia. La città, come ha sottolineato il Simposiarca, nacque verso la metà del V secolo quando gli abitanti di Aquileia si rifugiarono nelle isole della laguna per sfuggire alle invasioni barbariche. In questo perfetto scenario, lo chef Michele Pavanello ha potuto esprimere

al meglio l'amore per il Veneto, sua regione d'origine, preparando un menu tipico.

La serata è stata molto apprezzata dai numerosi Accademici e dai graditi ospiti, tra cui il Segretario della Nunziatura Apostolica Monsignor Alessio Deriu e la Delegata di Reggio Emilia Anna Marmioli. (Raffaele Langella)

Turchia

ISTANBUL

Interessante progetto di collaborazione tra l'Ambasciata e la Delegazione

Una serie di eventi per incentivare e rafforzare i rapporti tra i due Paesi.

La Delegazione si è riunita presso il "Four Seasons Hotel at the Bosphorus". Per l'occasione, la Delegata Dilek Bil ha invitato dall'Italia Tommaso

Sanguedolce, executive chef del ristorante "Il Tempo Nuovo" presso il Castello di Ugento e insegnante presso il Puglia Culinary Center, che ha preparato un menu d'eccezio-

Stati Uniti d'America

CHICAGO

Cena trentina per la serata ecumenica

In cucina molti Accademici si sono cimentati nella preparazione di canederli e strangolapreti.

Gli Accademici della Delegazione, insieme ad amici e ospiti, hanno imparato a cucinare, nel corso della cena ecumenica, alcuni popolari piatti della cucina trentina nel rispetto del tema dell'anno: canederli in brodo, strangolapreti, lessato con salsa peverada e strudel di mele. Il Delegato Michele Gambera,

originario di Cles in Trentino, ha diretto, con entusiasmo e coloriti aneddoti, l'opera gastronomica dei partecipanti, incitando anche i più riluttanti a mettersi all'opera.

La Vice Delegata, Clara Orban, ha illustrato i vini trentini (più uno altoatesino) della serata, che ha avuto notevole successo.

ne. Durante la cena, la Delegata ha nominato Accademico onorario l'Ambasciatore Massimo Gaiani. Anche questa riunione conviviale è stata parte di una serie di eventi basati su un progetto di collaborazione ad ampio respiro tra l'Ambasciata e la Delegazione cui la Delegata Dilek Bil ha dato vita, già dallo scorso settembre, insieme all'Ambasciatore italiano in Turchia, con l'obiettivo di promuovere lo scambio gastronomico, culturale ed economico tra i due Paesi per incentivarne e rafforzarne i rappor-

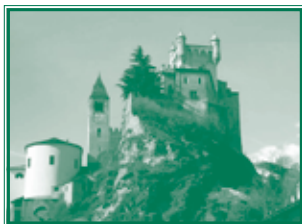
ti. Questa seconda fase ha avuto luogo durante la IV Settimana della Cucina Italiana nel Mondo ed è stata incentrata sulla gastronomia e le eccellenze della cucina italiana del gusto. Lo chef Sanguedolce è stato protagonista anche di una giornata presso la MSA (Accademia di arti culinarie), con una lezione sulla pasta fresca e il risotto a circa 170 studenti. Le attività della settimana sono state inoltre presentate in una conferenza stampa ai giornalisti locali presso il Palazzo di Venezia.

CENA ECUMENICA 2020

La riunione conviviale ecumenica, che vede riuniti alla stessa mensa virtuale tutti gli Accademici in Italia e nel mondo, si svolgerà il 15 ottobre alle 20,30, e avrà come tema **"Fritti, frittate e frittelle nella cucina della tradizione regionale"**. L'argomento, scelto dal Centro Studi "Franco Marengi" e approvato dal Consiglio di Presidenza, è volto a valorizzare le preparazioni per le quali si utilizza una tecnica di cottura che richiede capacità e conoscenza. Il fritto, piatto che da molti secoli caratterizza la cucina italiana, a volte, oggi, è forse un po' demonizzato.

I Delegati cureranno che la cena ecumenica sia accompagnata da un'ideale relazione di carattere culturale per illustrare l'importante argomento proposto e che, sulle mense, il menu sia composto in armonia con il tema scelto.





VALLE D'AOSTA



AOSTA

17 ottobre 2019

Ristorante "La Clusaz" di Maurizio Grange e Sevi Math, in cucina Piergiorgio Pellerei. ●Km 12,5 della SS27 per il Gran San Bernardo, Gignod (Aosta); ☎0165/56075, cell. 347/2534221; www.laclusaz.it; coperti 55. ●Parcheggio comodo; ferie 10 novembre-5 dicembre; giorno di chiusura martedì e mercoledì a pranzo. ●Prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: gamberi in pasta kataifi con salsa guacamole; tortelli di zucca, burro chiarificato e parmigiano; gnocchi ripieni di toma con burro alle erbe; ravioli alle tre carni; fontina d'alpeggio, toma di capra e toma di mucca con confettura di cipolle; gnocchi di patate fritti con chantilly al limone.

I vini in tavola: Alta Langa 2013 brut metodo classico Riserva (Fontanafredda); VdA Doc Petite Arvine 2018 (Ottin); VdA Doc El Teemp 2017 (La Plantze); Le Gemme (Feudo San Maurizio).

Commenti: In un bell'ambiente di montagna, curato con gusto, la cena ecumenica si è svolta con numerosi ospiti e con gli interventi di Paolo Massobrio e dell'Assessore Regionale al Turismo, Laurent Vierin. La Delegazione ha dato il benvenuto al neo Accademico Pietro Passerin d'Entrevès. Con una particolare attenzione ai prodotti del territorio, gli Accademici hanno potuto apprezzare la passione per la genuinità e i sapori autentici in ogni piatto. Particolarmente buoni i ravioli alle tre carni; animelle, guancia e coscia di manzo. La presentazione e la realizzazione dei piatti sono state molto apprezzate.



PIEMONTE



ALBA LANGHE

5 dicembre 2019

Ristorante "La Piola" di Andrea Canaparo, in cucina Dennis Panzeri. ●Piazza Risorgimento 4, Alba (Cuneo); ☎0173/442800; info@lapiola-alba.it; lapiola-alba.it; coperti 50+30 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie gennaio; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.



Le vivande servite: carne cruda, vitello tonnato, insalata russa; plin al sugo di arrosto; coniglio all'Arneis; gelato Cavour.

I vini in tavola: Blangè 2018 (Ceret); Nebbiolo 2016 (La Bernardina); Moscato Vignaioli 2019.

Commenti: "La Piola" si trova nella piazza principale di Alba ed è il bistro del rinomato e trisstellato ristorante "Piazza Duomo". Ottima cucina, servizio impeccabile e tradizione rispettata. Riunione conviviale dedicata alla riscoperta di un'antica ricetta elaborata e affinata dal Conte Camillo Benso di Cavour: "Gelato Cavour"; Simposiarca l'Accademico Bruno Ceretto.



ALESSANDRIA

15 novembre 2019

Ristorante "Losanna di Masio" di Franco Barberis detto "Scarpetta", anche in cucina. ●Via San Rocco 36, Masio (Alessandria); ☎0131/799525; trattorialosanna@libero.it; coperti 50 posti in due locali+30 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie tre settimane a gennaio, agosto; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 8,35; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: salame, frittatine di verdura, pizzette, focaccia ligure; cruda di fassone al coltello con tartufo; sformato di verdure con fonduta e tartufo; agnolotti di stufato al proprio fondo di cottura; tagliolini di pasta fresca al tartufo; formaggetta di Roccaverano con tartufo oppure uova al palet con tartufo; tritico di dolci del Losanna.

I vini in tavola: Cortese di Gavi Minaia; Barbera Lavignona (Picco Maccario); Moscato di Strevi.

Commenti: Il Simposiarca e il Delegato hanno organizzato questa serata di piatti al tartufo, tanto per gustare il caro tubero ma senza eccedere, in accordo con lo chef Barberis, che ha fatto del suo meglio sia per la qualità sia per il prezzo. Ne è risultata una serata indimenticabile che tutti gli Accademici hanno apprezzato molto anche per i vari ripassi che si sono succeduti e le abbondanti gratugiate di tartufo (da non dimenticare i tagliolini). Una "buona tavola" che è degna di diventare "eccellente" per le capacità dello chef e per la sua notevole disponibilità.



ASTI

16 novembre 2019

Ristorante "Il Bagatto" della famiglia Poggio, in cucina Franca Poggio. ●Piazza Cotti 17, Grazzano Badoglio (Asti); ☎0141/925110, cell. 347/1541138; info@ristoranteilbagatto.it; www.ristoranteilbagatto.it; coperti 80+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì sera, martedì. ●Valutazione 7,75; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: salame cotto caldo, "friciule" e "friciulin" di erbette; la gran bagna cauda con verdure crude: cardi gobbi di Nizza, peperoni crudi e conservati sotto graspa, topinambour, cavoli verdi, bianchi e rossi, cuori bianchi di scarola e di indivia, piccoli porri in quartati e immersi nel Barbera, rape bianche; verdure cotte: barbabietole rosse al forno, cipolle al forno, patate bianche bollite, peperoni arrostiti; fette di zucca fritta; fette di polenta fritta; straccetti di coscia di vitello; cestini di uova fresche da strapazzare nell'ultimo cucchiaino di bagna cauda; agnolotti ai 3 arrostiti in brodo di carne e ossa; pere cotte nel Barbera.

I vini in tavola: Spumante Naufragar (Sulin); Barbera d'Asti Doc vigneto Le Rose 2018; Barbera del Monferrato Doc vigneto Carlot 2018; Malvasia di Casorzo Doc 201 (tutti Fratelli Natta).

Commenti: Anche quest'anno si è svolto il rito della bagna cauda! Simposiarca Alfio Orecchia. Un buon salame cotto, affettato al momento, per l'aperitivo con alcuni frittini, poi il trionfo delle verdure che accompagnavano la bagna. Per gli sfortunati che non amavano l'aglio è stata allestita la "bagna fausa", cioè priva di questo simpatico alimento e un pinzimonio accompagnato da acciughe in bagnetto rosso e verde. Tutto si è svolto con grande entusiasmo e caloroso spirito accademico. Erano presenti la Delegata di Vercelli con alcuni Accademici e il Segretario di Verbano-Cusio-Ossola.



BIELLA

6 dicembre 2019

Ristorante "Da Armando" di Andrea Maffiotti e Laura Ricciardo, in cucina Andrea Maffiotti. ●Via Larissone 4, Camburzano (Biella); ☎015/591895,

cell. 349/3116879; maffiotti_andrea@fastwebnet.it, www.ristorantedaarmando.it; coperti 40+30 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,4; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: alici fresche in panatura d'agrumi, trifolata di verdure d'autunno; noce di capesanta, animella di vitello, radicchio tardivo marinato; ravioli fatti a mano con branzino e carciofo, riduzione di gambero rosso; lingotto di baccalà delle Lofoten cotto in cartoccio trasparente, maionese al dragoncello, mantecato di patate all'extravergine; sbrisolona, mousse di cioccolato Nyangbo, salsa alla vaniglia del Madagascar.

I vini in tavola: Alto Adige Terlaner La Manina 2018 (Manincor); Gruner Veltliner Terrassen Wachau 2015 (Piewald); Albana di Romagna Pasito 2013 (Fattoria Monticino Rosso).

Commenti: Il Simposiarca Giovanni Bonino ha proposto un menu di pesce come conclusione dell'anno accademico e per lo scambio degli auguri natalizi. Si è rivolto all'arte creativa dello chef Andrea Maffiotti che da oltre 30 anni offre ai suoi clienti piatti di carne, ma soprattutto di pesce dove viene esaltata la freschezza delle materie prime. Il Simposiarca ha richiesto ingredienti specifici: acciughe, capesante e baccalà. Il risultato è stato accattivante e stuzzicante soprattutto nei due antipasti, accompagnati da verdure di stagione, che hanno degnamente aperto la cena. Serata allegra dove gli Accademici hanno

confermato il giudizio positivo sulla qualità del ristorante.

NOVARA 15 dicembre 2019

Ristorante "Arianna" di Pier Giuseppe e Caterina Viazzi, in cucina Pier Giuseppe Viazzi. ●Via Umberto 4, Cavaglietto (Novara); ☎0322/806134; info@ristorantearianna.net, www.ristorantearianna.net; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie 10 giorni in gennaio, 20 luglio -14 agosto; giorno di chiusura martedì e mercoledì a pranzo. ●Valutazione 7,8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: trancio di branzino al vapore con maionese fatta in casa; brodo ristretto di coda di bue allo Sherry, bignè di pasta reale; filetto alla Wellington, patate duchessa, cima di cavolfiore con salsa Mornay; pera Bella Helena; panettone di pasticceria con crema al mascarpone.

I vini in tavola: Ribolla Gialla 2018 (Blazic); Barbaresco Bric Balin 2016 (Moccagatta); Moscato d'Asti Biancospino (La Spinetta).

Commenti: Pranzo di Natale anni Sessanta, durante i quali è nata la Delegazione. Piatti tratti dai menu del più famoso ristorante di Milano. Una novità per i giovani Accademici, un revival per i più anziani. Sicura la mano del cuoco, che avendo frequentato le cucine di grandi alberghi conosceva bene le preparazioni. Tanto impegno per 800 bignè di pasta reale, 5 filetti alla Wellington, un ristretto di coda

delicata, perfettamente sgrassata. Vini ben abbinati e commentati da un esperto sommelier. Presente il DCST Elisabetta Cocito. Un tuffo nel passato, che qualche giovane avrebbe gradito più consistente. Il consommé, che è sempre stato presente nei menu di rango, è passato di moda. Grande atmosfera di amicizia.

PINEROLO 19 novembre 2019

Ristorante "Mehdi a Casapautasso" di Mehdi El Omari, anche in cucina. ●Via Godino Delio 17/a, San Secondo di Pinerolo (Torino); ☎0121/502717, cell. 389/8318825; casapautasso19@gmail.com, www.casapautasso.it; coperti 30+10 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 1 settimana a gennaio dopo le feste e 1 settimana a settembre; giorno di chiusura mercoledì e giovedì a pranzo. ●Valutazione 7,6; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: crema cotta al parmigiano e miele, crostino al bagnetto verde, acciuga e gel di limone, lecca lecca al grana padano, estratto di cetriolo, fiori d'arancio e cannella; battuta di fassona piemontese, insalata di erbe e germogli al Whisky torbato Caolilla 12 anni; gnocco di zucca non bollito; triglia rosolata nel lardo di Patanegra e finta bagna cauda; zuppetta di frutta e verdura; petto d'anatra su crema di patata al cappuccino e il suo fondo alla cola e foie gras; tiramisù al gianduja.

I vini in tavola: Cuvée San Maurizio extra dry Piemonte; Nebbiolo Madre 2016 (Beltramo); Moscato Passi di Gio.

Commenti: Tecnologia, ma anche tanta tecnica permettono al giovane cuoco (29 anni di cui più di 28 vissuti in Italia) di preparare piatti solidi, legati al territorio, ma al contempo ricchi di suggestioni, innovativi, mai superficiali. Sapiente l'uso delle spezie, retaggio della cultura marocchina, che accarezzano i cibi, senza mai sovrastarne i sapori. Mehdi El Omari da settembre guida con mani sicure la piccola ma affiatata brigata, affiancato in sala dall'efficientissima responsabile del servizio. La cena, organizzata dalla Simposiarca Linda Bongiovanni, ha avuto responsi positivi: una finestra aperta sul mondo, dalla quale però non escono i legami con la storia locale. Buona la carta dei vini.



LIGURIA

ALBENGA E DEL PONENTE LIGURE 14 novembre 2019

"Trattoria Malco" della famiglia Malco, in cucina Giuseppina Ghione. ●Via Roma 9, Castelvecchio di Rocca Barberana (Savona); ☎0182/78181, cell. 389/3186481; coperti 50+10 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie variabili in gennaio; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: insalata russa; frittata con erbe di campo; salame piemontese di cascina; robiola di Roccaverano con marmellata di peperoni; tagliatelle della casa al sugo; ravioli della casa al burro e salvia; capriolo con polenta taragna e peperoni; crostata con marmellata di pesche.

I vini in tavola: Gattinara Docg 2015; Ramale Doc 2015 Magnum (Torraccia del Piantavigna).

Commenti: Riunione conviviale novembrina dedicata a Mario Soldati e alle "sue" osterie, quelle che amava frequentare alla ricerca dei cibi genuini e dei vini sinceri. Questo è ciò che si è trovato da Malco. Una cucina semplice ottimamente eseguita. Antipasti da manuale; ottime le tagliatelle e eccellenti i ravioli per ripieno e sfoglia e il capriolo. Il vino è stato scelto tra i preferiti di Soldati, un Gattinara che esprimeva tutta la sua struttura in una serata autunnale da apprezzare grazie alla buona cucina e a un servizio efficiente e rapido.

GENOVA 19 novembre 2019

Ristorante "Hostaria Ducale" di Enrico Vinelli, in cucina Antonio Cuomo. ●Salita San Matteo 29r, Genova; ☎010/4552857; info@hostariaducale.it, www.hostariaducale.it; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8;





LIGURIA segue

prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: terrina calda di bollito di manzo, chips croccante di riso, gel di salsa verde e daikon in osmosi; tortelli al basilico con salsa alle noci e crumble di pecorino romano; filetto di maiale in camicia di speck; caponatina gentile e salsa allo zafferano; mousse al pistacchio di Bronte, fragole e zenzero.

I vini in tavola: Vermentino Riviera di Ponente 2018 (Fontanacota); Montepulciano Spelt 2015 (La Valentina).

Commenti: Dopo la presentazione del nuovo Accademico Lorenzo Ball, si è dato il via alla cena con un menu basato sulla tradizione ma contraddistinto da punte di innovazione. Eccezionale la terrina calda e chips croccanti, accompagnata da una salsa verde assai gustosa. Accattivanti i tortelli la cui morbidezza contrasta con il crumble. Eccellente il filetto di maiale, dalla cottura perfetta, unito alla caponatina molto delicata e dal sapore antico. Mousse al pistacchio mai stucchevole e dal gusto molto equilibrato. Eccezionali le presentazioni dei piatti al pari dell'abbinamento dei vini. Sicuramente un locale degno di ampia nota.

SAVONA

17 novembre 2019

Ristorante "Il Molo" di Monica Facioli, anche in cucina. ●Piazza Guido Rossa 1r, Savona; ☎019/854219; coperti 80+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 1°-15 novembre; giorno di chiusura domenica sera, lunedì a pranzo. ●Valutazione 6,8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: baccalà in tempura; insalatina tiepida di mare; risotto alla scamorza e Champagne; acciughe in due modi: ripiene e impanate; tortino al cioccolato.

I vini in tavola: Prosecco Superiore Valdobbiadene (Treville); Vermentino Colli di Luni 2018 (Terenzuola); Moscato (Ceretto).

Commenti: Il locale si apre sull'ampia spianata affacciata sulla vecchia darsena con vista sulle torri della città medievale e della fortezza genovese del Priamar. L'interno è di cura e sobria eleganza. Si inizia con un eccellente baccalà in tempura seguito da una delicata insalata di mare.



La scamorza conferisce al risotto, di giusta cottura, un'accentuata sapidità. Interessante il confronto tra le acciughe ripiene al forno e quelle aperte impanate e fritte. Pregevole il tortino di cioccolato. Vini di qualità. Servizio ineccepibile.



LOMBARDIA

ALTO MANTOVANO E GARDA BRESCIANO

27 novembre 2019

Ristorante "Alla Corte dei Bicchi" della famiglia Bicchierai, in cucina Fabrizio Bicchierai. ●Via Guidizzolo 10, Cavriana (Mantova); ☎0376/815024; info@allacortedeibicchi.it, www.allacortedeibicchi.com; coperti 120. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì, domenica sera su prenotazione per gruppi. ●Valutazione 6,9; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: soffice alla zucca su fonduta al parmigiano e cipolle rosse brasate; raviolo di scarola e crescenza con salsa alle noci; lombetto di cervo con pioppini e cipollotti; variegato nocciole e caffè.

I vini in tavola: Gargantilla, Jacinto rosso del Ciano (Cantina Reale Boselli).

Commenti: La Delegazione si è incontrata in un ristorante ai piedi di

Cavriana; la struttura comprende un albergo ed è circondata da un grande giardino, con parco giochi per i bambini, e da un ampio parcheggio. Il ristorante propone una cucina casalinga ma ricercata. Lo chef Fabrizio Bicchierai prepara piatti di terra, di mare e vegetariani; la pasta e il pane sono fatti in casa e i dolci sono realizzati dal fratello dello chef, Alessandro. Il personale si è dimostrato cortese e molto professionale. L'ambiente decisamente gradevole. Tra i piatti serviti, una menzione per il dolce, molto apprezzato. Gusti ben distinti in una porzione decisamente abbondante.

BERGAMO

28 novembre 2019

Ristorante "Da Vittorio" della famiglia Cerea, in cucina Chicco e Bobo Cerea. ●Via Cantalupa 17, Brusaporto (Bergamo); ☎035/681024; info@davittorio.com, www.davittorio.com; coperti 120+150 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,9; prezzo oltre 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: baccalà candito con spuma di patate affumicate e le sue trippie; risotto con cuore di carciofo e fonduta di taleggio; pancina di maiale, sedano e mela verde; pre-dessert; kermesse di dolci.

I vini in tavola: Bollicine Franciacorta; Dolcetto; Asti Spumante; Moscato di Scanzo.

Commenti: Una prenatalizia favolosa in un luogo da favola sia all'esterno, all'arrivo, sia nella splendida sala del camino del tristellato fra i più noti d'Europa e con Accademici ospiti da tutto il mondo. La gran parte dei giudizi era sul nove e mol-

ti si sono lamentati di non avere il 10 a disposizione; scelta, peraltro, saggia, anche se alcuni piatti meritavano un'eccezione e hanno strappato gli applausi. L'ospitalità della famiglia Cerea è stata amicale e splendida. Nessuno, alla fine, voleva abbandonare il ristorante che, fra l'altro, festeggiava il cinquantesimo dalla fondazione.

LARIANA

19 novembre 2019

Ristorante "La Darsena" di Tourist Hotel srl, in cucina Marcello Molli. ●Via Regina 3, Tremezzina (Como); ☎031/930990; coperti 80+40 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie gennaio; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: trancio di anguilla leggermente affumicata, insalatina di agrumi, salsa al tamarindo; raviolo di pasta fresca all'aglio nero, stagionato di Nava e porcini; vellutata di patate e prezzemolo; costine di maiale cotte lentamente; purea di zucca e patate; composta di mele; perle di pane, pere e uva appassita, riduzione di mosto, zabaglione ghiacciato.

I vini in tavola: Vini proposti dalla casa.

Commenti: Da alcuni anni ha ripreso vita la manifestazione "Tremezzina Gastronomica" cui la Delegazione collabora fattivamente. Naturale, quindi, la decisione di destinare una cena a uno dei ristoranti partecipanti, "collaudando" il menu fisso predisposto per la durata dell'evento. Collaudo ottimamente riuscito: non il solito ristorante sul lago con una magnifica vista panoramica. A ciò si è aggiunta una cucina attenta e intelligentemente creativa, pur se destinata a prodotti del territorio non particolarmente delicati. Una menzione per l'eccellente anguilla leggermente affumicata e le "perle di pane", una rivisitazione magnifica della classica e rustica torta di pane.

LODI

15 novembre 2019

"Trattoria Antica Barca" della famiglia Bonizzoni. ●Via Milanese 12, Cavenago d'Adda (Lodi); ☎037170138, cell. 329/2170750; coperti 60+35 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie agosto, tranne la settimana di

Ferragosto; giorno di chiusura venerdì (eventuale apertura per gruppi). ●Valutazione 6,7; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: affettati della casa con giardiniera; raspadura; co-techino caldo e purè; lepre in salmi con polenta; bottone di grana; tortionata con crema al mascarpone.

I vini in tavola: Bonarda della casa; Barbera d'Asti; Moscato d'Asti (entrambi Bava).

Commenti: Autentica osteria/trattoria di campagna, accogliente e quasi immutata nel tempo, è centro di coinvolgenti eventi legati al territorio. All'ingresso, un piccolo bancone bar e un bel camino sempre acceso con un tavolone pronto a ricevere i clienti abituali che si fermano anche a chiacchierare. Da sempre gestito con passione dalla stessa famiglia, propone ricette casalinghe e stagionali. Si mangia come a casa a un prezzo più che corretto, con qualche piatto interessante e ben riuscito e qualcuno un po' meno. Buoni il salame, la raspadura e il co-techino con il purè. Un po' debole la giardiniera così come la lepre. Ottima la tortionata, meno convincente la crema al mascarpone.

PAVIA

27 novembre 2019

Ristorante "Locanda del Carmine" di Locanda del Carmine di Lorella Soldati snc. ●Piazza del Carmine 7a, Pavia; ☎0382/29647; info@locandelcarmine.com, www.locandadelcarmine.com; coperti 40+25 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie prima settimana di gennaio, 3 settimane ad agosto; giorno di chiusura sabato a pranzo e domenica. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: crostatina di farina integrale con funghi e patate, olio ai pistilli di zafferano; ravioli di pasta fresca al brasato con suo sugo e scaglie di grana padano; "Che Pav" in salsa gustosa e julienne di patate croccanti; tortino di mais con salsa al Moscato di Volpara.

I vini in tavola: Riesling (Bruno Verdi, Canneto Pavese); Buttafuoco Luogo della Cerasa (Picchioni, Canneto Pavese); Moscato di Volpara.

Commenti: Il ristorante prende il nome dalla vicina chiesa del Carmine

che con la sua facciata in mattoni rossi domina una delle più importanti piazze del centro storico. A sua volta la locanda occupa lo spazio di una chiesa sconsacrata, la Santissima Trinità, le cui origini risalgono al X secolo. L'ambiente è sobrio ed elegante, tavoli allestiti con cura, il personale attento e cortese. Buona la cucina legata al territorio con le varianti stagionali. Anche l'innovazione è garbata e qualche volta spiritosa, come nel caso del Che Pav, piatto di carne di maiale, cotta lentamente a bassa temperatura. Il nome richiama Pavia, facendo, senza dirlo esplicitamente, il "verso" al Kebab.

SABBIONETA-TERRE DESTRA OGLIO

20 novembre 2019

Ristorante "Locanda del Ginnasio" di Sergio Simonazzi srl, in cucina Emanuela Medali. ●Vicolo del Ginnasio7, Viadana (Mantova); ☎0375/780404; info@locandadelginnasio.it, www.locandadelginnasio.it; coperti 80+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura sabato a pranzo e domenica sera. ●Valutazione 7,9; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: mariconde in tazza; sfrisolate al ragù di piccione; stinco di vitello alle pere con contorno di patate; semifreddo di castagne con salsa di cachi.

I vini in tavola: Lambrusco mantovano (Miglioli); Merlot Alto Adige (Hofstatter); Moscato d'Asti (Cascina Fonda).

Commenti: L'autunno in tavola è stato il tema della cena alla "Locanda del Ginnasio", con il menu

predisposto dal Simposiarca Sergio Parazzi e perfettamente realizzato da Emanuela. La sua cucina continua a essere di grande qualità, a far dimenticare le tovaglette in carta paglia che, da qualche anno, sostituiscono sui tavoli quelle in bianco cotone. La serata ha avuto il suo momento di accoglienza con un aperitivo in piedi accompagnato da ciccioli, polenta frita e scaglie di grana e in tavola è iniziata con una corroborante scodella di mariconde in brodo cui sono seguite le più sostanziose sfrisolate con ragù di piccione e uno stinco di vitello.



TRENTINO - ALTO ADIGE

BRESSANONE

28 novembre 2019

Ristorante "AO" della famiglia Pichler. ●Via dei Vigneti 68, Bressanone; ☎0472/834601, fax 0472/208294; stay@byhaller.com, www.byhaller.com; coperti 60+40 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie variabili; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,9; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: speck di propria produzione e piccoli Tirtl agli spinaci; tartare di capriolo, cavolo rosso brioche; consommé funghi, ravioli, erbetta selvatiche; brasato di cervo, mela, caramello alla sena-

pe; ravioli fritti al ripieno di cavolo rosso e mirtilli; prugna fermentato, riso al latte, briciole di pino muglo.

I vini in tavola: Haller 2018 (Kerner); Vernatsch Kampill Pranzegg 2016.

Commenti: Il locale era un punto di riferimento della "gute bürgerliche Küche" brissinese; ora, con una recentissima e coraggiosa ristrutturazione, ha cambiato totalmente impostazione e filosofia in direzione di una sana cucina creativa. Così, tra molti alti (l'eccezionale tartare e il dessert stupefacente per l'amalgama dei sapori) e qualche basso (il consommé servito tiepido, il brasato troppo asciutto), la Delegazione ha inteso premiare l'inventiva e il coraggio dei giovanissimi chef con una valutazione di tutto rispetto. Da notare il premuroso servizio, molto attento, e il prezzo al di sopra della media.

MERANO

21 novembre 2019

Ristorante "Schnalshuberhof" di Hans e Christian Pinggera. ●Plars di Sopra 2, Lagundo (Bolzano); ☎0473/447324, cell. 335/5878822; schnalshuber@rolmail.net; coperti 40. ●Parcheggio comodo; ferie 15 giorni agosto, 15 dicembre - 28 febbraio; giorno di chiusura da lunedì a mercoledì. ●Valutazione 7,4; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: speck di suino sudtirolese; crema di zucca di propria produzione biologica con semi e olio di semi di zucca della Stiria; minestrina d'orzo con carne di maiale affumicata e verdure; piatto misto con carne di maiale marinata e affumicata dell'allevamento di malga di Slingia, crauti, Wurst della casa, sanguinacci, canederli di speck; Krapfen alla maniera contadina con ripieno alle castagne, ai semi di papavero, e di marmellata.

I vini in tavola: Frauler, Schiava e Sauvignon Gris Igt di produzione biologica del maso.

Commenti: Tipico maso tirolese, ricco di storia e tradizione. Padre e figlio Pinggera sono dotati di una solida conoscenza della cucina contadina e di una contagiosa carica di simpatia. L'uso quasi esclusivo dei prodotti del maso assicura genuinità e qualità dei piatti, tutti gustosi ed equilibrati. Ritrovi il vero speck,





TRENTINO - ALTO ADIGE segue



quello profumato e morbido ormai irreperibile, i sapori originari delle zuppe contadine, le gustose carni di maiale, le salsicce, i canederli, i dolci semplici ma invitanti, piatti usciti da mani sapienti. Insomma, una vera festa per il palato e un piacere per lo spirito.

 **ROVERETO**
14 novembre 2019

Ristorante "Ristorante Hotel Martinelli" di Maristella Martinelli e Manuela Benedetti. ●Via del Car 4, Ronzo-Chienis (Trento); ☎0464/802908; hotelmartinelli@gmail.com, www.hotelmartinelli.com; coperti 100. ●Parcheggio comodo; ferie 15 gennaio - 15 febbraio, prima settimana di novembre; giorno di chiusura lunedì sera. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: centrifuga di carote, mela e sedano, pinzimonio di verdure; tempura di porri, sedano rapa e carote; radicchio tardivo all'aceto balsamico trentino; zuppa di cavolfiore; canederlotti alla verza con fonduta di formaggi trentini; baccalà alla Val di Gresta e alla mediterranea con polenta di patate; torta di castagne di Castione.

I vini in tavola: Trento Doc; Chardonnay 2018; Cabernet Franc 2017 (tutti Cantina Simoncelli di Rovereto).

Commenti: Riunione conviviale organizzata, con generale apprezzamento, dal Simposiarca Filippo Tranquillini. Il ristorante pone i prodotti di questo territorio - le verdure - come base costante dei propri menu. L'aperitivo è un connubio tra

la purezza di un centrifugato con la sapidità di un pinzimonio. Per antipasto, una fusione tra verdure dal sapore incomparabile e la ricetta della tempura giapponese. Canederli con una delicata fonduta di formaggi e, per finire, il gran piatto di baccalà alla Val di Gresta, cucinato in bianco con sedano rapa. Sono seguiti interessanti interventi accademici sulla storia della valle e sull'opportunità di sostenere questo esperimento trentino di distretto biologico.

 **TRENTO**
14 novembre 2019

Ristorante "Kaire" di Mirko Buldrini. ●Via Belvedere San Francesco 1, Trento; ☎0461/261824; kairetn.srl@gmail.com; coperti 130. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: prosciutto d'oca affumicata con composta di melone invernale su letto di soncino croccante; tortelli fatti in casa alla zucca in fonduta di puzzone di Moena e cannella; guancia di maialino brasato con quenelle di polenta di Storo, testa di porcino gratinata e chips di topinambur; crème brûlée al mandarino con biscotto croccante alle nocciole.

I vini in tavola: Millesimato Trento Doc (Altemasi); Müller Thurgau 2018 (Cavit); Teroldego Rotaliano 2017 (Bottega Vinai); Mandolaia 2016 (Lavis).

Commenti: La riunione conviviale è stata una simpatica sorpresa, sia per

la presentazione del volume *Tradizione gastronomica Trentina* sia per l'ottimo menu servito. Frutto, questo, della non frequente disponibilità del cuoco ad altrui indicazioni, in tal caso dei Simposiarchi Carlo Colombo Manfroni Monfort e Massimiliano Furlani. Ne è derivata una cena davvero degna dell'Accademia. Non si può negare, infatti, che i ristoranti degli alberghi non godano di consenso favorevole. Al contrario, in questa occasione, i piatti, tutti molto corretti e bene abbinati ai vini, hanno suscitato la piena approvazione dei commensali. Da qui il commento finale che un'attenta motivazione stimola risultati di valore.



VENETO

 **ALTO VICENTINO**
14 novembre 2019

Ristorante "Spinechile Resort" della famiglia Fasolato, in cucina Corrado Fasolato. ●Contrà Pacche 2, Schio (Vicenza); ☎0445/1690107; spinechileresort@tiscali.it, www.spinechileresort.com; coperti 20. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie variabili; giorno di chiusura domenica sera; lunedì; dal martedì al venerdì a pranzo. ●Valutazione 8,58; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard, Diners.

Le vivande servite: "colazione in moka"; coniglio e carota; vitello, polenta e latte di fieno; bigoli al torchio, pino, anguilla e tartufo del Tretto; risotto all'estratto di rapa rossa, lumache alla melissa, fragole e cren; cervo in una nebbia di sottobosco; lepre, millefoglie di patate e patate con erbe spontanee del Tretto; macafame di mele con zabaione al Calvados.

I vini in tavola: Spumante 1920 (Bellaguardia); Trachite 2017 (Alla Costiera); Pieve Vecchia 2016 (Gino Fasoli); Orto di Venezia 2016 (Michel Thoulouze Sant'Erasmo); Rosso del Rocollo 2016 (Antica Torre del Rocollo); Pinot Nero 2017 (Maso Tamaj Panozzo); Rosso Sole 2016 (Fior di Lisa).

Commenti: In occasione della consegna del Diploma di Cucina Eccellente, la Delegazione, Simposiarca Massimo Carboniero, si è recata sul Tretto sopra Schio, allo "Spinechile Resort". Serata interessante, con tema basato su sensazioni a sorpresa a cura di Corrado Fasolato. Iter gastronomico dalla tradizione all'innovazione della cucina del territorio, con alcune varianti come l'anguilla e il Calvados finale. Dopo l'aperitivo davanti al camino, al tavolo inizia un'avventura di odori, sapori e profumi, che vanno dal pino, al fumo al pane caldo per finire con sentori di mela selvatica del dolce ammorbidita dal sidro della Normandia. Al termine, meriti applausi ai titolari e alle brigate di sala e di cucina.

 **ALTO VICENTINO**
4 dicembre 2019

Ristorante "Casin del Gamba" di Antonio e Daria Dal Lago, in cucina Antonio Dal Lago. ●Località Roccolo Pizzati 1, Altissimo (Vicenza); ☎0444/687709, cell. 327/7776288; info@casindelgamba.eu, www.casindelgamba.it; coperti 30. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie metà gennaio, metà agosto; giorno di chiusura domenica sera; lunedì e martedì a pranzo. ●Valutazione 8,6; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: chips di patata con polveri di zucca, castagna e rapa; trota De.Co grigliata e susine; crostata di funghi misti; spugna di prezzemolo con caviale di trota e gel di limone; crostino con spuma di capriolo e corniola; bollito di carne con rafano, mela e broccolo fiolario; lumache in crema alle erbe con pane di cipolla e timo; piramidi di grana padano taglio sartoriale, crema di aglio orsino, tisana di camomilla, polline, liquirizia, timo e anice; faraona, funghi e patate con pesca, gel di timo, crema di finferli, porcini, cinerascens; fungo "zuppa inglese"; biscotto al caffè e alle mandorle con Alchermes Carlotto.

I vini in tavola: Bellaguardia Zero spumante metodo classico Millesimato 2010 (Bellaguardia); K Collio bianco Doc 2017 (Edi Keber); San Lorenzo Pinot Nero Igt Veneto 2016 (Masari); Le Rane Malvasia Colli Piacentini Doc 2013; Malvasia aromatica di Candia (Luretta).

Commenti: Per la cena degli auguri la Delegazione, Simposiarca Renato

Zelcher e la Consulta, si sono trovate al "Casin del Gamba" per una serata all'insegna della tradizione innovativa. Dopo un aperitivo, la cena inizia con un ricordo del bollito e delle lumache alla crema di erbe dai sapori antichi anche se di aspetto moderno. A seguire, un piatto di piramidi di grana padano su un fondo di tisana alla camomilla. La faraona al forno, sia morbida sia croccante, con funghi porcini e crema di finferli: un secondo dai sapori e profumi dei boschi locali. Degno finale della serata, un magnifico fungo di pan di Spagna ripieno di cioccolato dagli splendidi aspetti coreografici e gustativi. Buono l'abbinamento piatto-vino.

ROVIGO-ADRIA-CHIOGGIA 8 dicembre 2019

Ristorante "Ocaro" della famiglia Pavanati. ●Via Case Ocaro 1, Località Polesine Camerini, Porto Tolle (Rovigo); ☎0425/383248, anche fax; info@ristoranteocaro.it, www.ristoranteocaro.it; coperti 180. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie gennaio; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 7,9; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: fritturina di paranza con verdure pastellate; insalata di orata e branzino in cestino di pane croccante; mazzancolle dell'Adriatico alla busera su crostini di pane; risotto di gò (ghiozzo); grigliata di pesce (anguille, sogliole, capesante, mazzancolle); anguilla in brodetto con polenta; fegato di anguilla in padella con crostini di polenta frita; millefoglie con crema al mascarpone, cremoso di pistacchio e meringa all'italiana.



I vini in tavola: È bio Cuvée (Perlage); Lugana Lume 2018 (Gino Fasoli); Bardolino Classico 2017 (Le Motte); Ramandolo 2015 (Zuccolo).

Commenti: Il pranzo degli auguri si è effettuato in questo locale del Delta con un menu impostato dal Simposiarca Donato Sinigaglia sui tipici piatti del territorio. Dominatrice del pranzo è stata l'eccezionale anguilla, apprezzatissima nelle diverse versioni ma soprattutto nella scoperta del suo fegato, antica ricetta del tutto sconosciuta anche agli Accademici di più lunga esperienza. Molto apprezzati i vini che hanno accompagnato i piatti, soprattutto il Bardolino, perfetto sull'anguilla. Meritati applausi ai bravissimi gestori di questo ristorante che si distingue per la cucina impostata sugli eccellenti prodotti del territorio e sulla fedeltà alla tradizione.



FRIULI - VENEZIA GIULIA

GORIZIA 16 novembre 2019

Ristorante "La Subida" della famiglia Sirk, in cucina Alessandro Gavagna. ●Via Subida 52, Cormons (Gorizia); ☎0481/60531, fax 0481/61616; info@lasubida.it, www.lasubida.it; coperti 100. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie seconda metà di febbraio;

giorno di chiusura martedì e mercoledì; lunedì, giovedì e venerdì a pranzo. ●Valutazione 8,3; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: sirova supa; sfilacci di cervo; prosciutto di Cormons; frico croccante; formaggi frant, jamar e fossa; radicchio di campo con mele e kren; briciole di pasta buttata con rosa di Gorizia, salsiccia e pinoli; sorbetto all'aceto di Sirk; stinco di vitello al forno con patate in tecia; pehtranova potica; gubana; strudel di mele.

I vini in tavola: Spumante brut (Buzzinelli); Friulano 2018 (Mitja Sirk); Cabernet Franc (Carlo di Pradis).

Commenti: In una tiepida giornata di novembre, si è svolta una riunione conviviale che ha visto partecipare Accademici di tutte le Delegazioni del Friuli - Venezia Giulia e, graditi ospiti, un nutrito gruppo della Delegazione di Treviso-Alta Marca. Dopo i ricchi antipasti serviti in piedi, gli Accademici sono stati accompagnati nella cantina di affinamento dei formaggi con assaggio di prodotti veramente degni di nota. Risaliti in superficie, passando vicino allo chef che stava preparando una putizza al dragoncello per il momento del dolce, i numerosi commensali si sono accomodati a tavola per il pranzo vero e proprio. Dopo alcuni piatti della tradizione, il pranzo si è concluso con un ricco buffet di dolci.

PORDENONE 15 novembre 2019

Ristorante "La Taverna" di Antonio Bitto e Roberto Pagot. ●Via Battisti 10, Stevena, Caneva (Pordenone); ☎0434/799131; coperti 30. ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì, martedì. ●Valutazione 7,27; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: polenta soppressa e funghi, crostino con lardo di Colonnata, speck di Sauris con radicchio; risotto al Cartizze; gnocchi di zucca; spiedo con costicine, pollo, coniglio; contorni misti; tagliata; strudel di mele.

I vini in tavola: Chardonnay della casa; Cabernet Sauvignon (Le Favole); Cartizze (Fratelli Gatto Cavalier).

Commenti: La Taverna perpetua una lunga tradizione con piatti

preparati in modo sano e genuino, sempre al giusto prezzo. Antipasto rustico con particolare menzione per la soppressa, salume tipico abbinato a funghi del periodo. Il risotto al Cartizze, piatto forte del locale, merita un viaggio. Nella norma lo spiedo. Deludente lo strudel. Vini accettabili nell'abbinamento. Servizio famigliare. Serata soddisfacente, nel complesso, ben curata da Riccardo Manfè. Accolta, al finire, la nuova Accademia Cristina Sist.



EMILIA ROMAGNA

BOLOGNA 12 novembre 2019

Ristorante "Trattoria dai Mugnai" di Stefano e Sara Parmeggiani. ●Via dei Mulini, Località Monteveglio, Valsamoggia (Bologna); ☎0516/702003 anche fax, cell. 347/7702479; info@daimugnai.it, www.daimugnai.it; coperti 50+50 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 1°-15 gennaio, agosto; giorno di chiusura lunedì, aperto la sera martedì, venerdì e sabato. ●Valutazione 8,3; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: sformatino di zucca violina, parmigiano e tartufo nero; crespelle di grano Senatore Capelli con funghi porcini; tagliolini gialli con tartufo bianco; cotoletta di vitello con crema di parmigiano e tartufo bianco; tartufo di torta Barozzi su salsa di cachi profumata all'arancia.

I vini in tavola: Pignoletto frizzante 2018 (Manaresi); rosso dell'Emilia Camerlot (Tenuta La Riva); Cabernet Sauvignon (Tizzano).

Commenti: La serata, organizzata dal Simposiarca Consultore Pinar-di, ha celebrato l'autunno in modo davvero meraviglioso: i piatti hanno portato in tavola profumi e sapori dei porcini e dei tartufi. Gli Accademici hanno potuto anche apprezzare la descrizione delle materie prime impiegate e la storia dei loro produttori. Prova davvero ottima della cucina che,



EMILIA ROMAGNA segue

forte di prodotti di eccellenza, ha fatto gustare sapori semplici ma veri. Ottimo anche il servizio di sala, familiare e accogliente.

BORGO VAL DI TARO 30 novembre 2019

Ristorante "Albergo Roma" di Andrea Biolzi, anche in cucina. ●Largo Roma 9, Borgo Val di Taro (Parma); ☎ 0525/1981207, anche fax, cell. 333/7528668; info@nuovoalbergo-roma.it, www.nuovoalbergoroms.it; coperti 120. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,3; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: saccottini di verdure, sformato con porcini, tomino caldo con miele e noci, filetti di trota alla vinaigrette; risotto con sugo di porcini; maltagliati con sugo di lepre; medaglioni di coniglio al tartufo; latte in piedi.

I vini in tavola: Vermentino di Lunì; Chianti Classico.

Commenti: La riunione conviviale degli auguri si è svolta nel locale che ha visto sorgere la Delegazione nel lontano 1962. Il Simposiarca Franco Brugnoli ha spiegato come la scelta del menu sia stata basata sulla valorizzazione dei prodotti del territorio e sulla capacità dello chef di dare agli stessi una creatività, pur restando nell'ambito della tradizione. Particolarmente graditi gli antipasti e il risotto con sugo di porcini; non da meno i medaglioni di coniglio al tartufo. Ogni piatto ha avuto il giusto abbinamento di vini. Una piacevole giornata, vissuta nella piena convivialità. Ottimi l'accoglienza e il servizio.

CARPI-CORREGGIO 9 dicembre 2019

Ristorante "Osteria Emilia" di Davide Forghieri, in cucina Nico, Mihai, Rossana, Manuel. ●Via del Passatore 160, Campogalliano (Modena); ☎ 339/3065992; info@osteriaemilia.it, www.osteriaemilia.it; coperti 100+30 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: fagottino di erbazzone con crema di parmigiano; tortellini in brodo; lasagne millefoglie; bollito misto: manzo,



lingua di manzo traversino e coppa, cotechino tradizionale; fagiolata e purè; salse verde, rossa e cren; semisfera di cioccolato zafferano, zenzero, frutti di bosco; panettone Benassi con crema chantilly.

I vini in tavola: Pignoletto Dop (Cantina sociale di San Martino in Rio); Brut extra cuvée metodo classico; Brut extra cuvée metodo classico rosé (entrambi Bellei).

Commenti: Una serata degli auguri veramente ricca di premi e doni. Graditi ospiti di rilievo con la presenza dei Delegati di Bologna-San Luca Atos Cavazza e Terre Modenesi Rosalba Caffo Dallari e della neo DCST Emilia Elisabetta Barbolini. Gli oltre 50 tra Accademici e ospiti hanno ricevuto omaggi natalizi. La serata si è chiusa egregiamente con il proverbiale brindisi e gli auguri per il prossimo anno.

CASTEL DEL RIO-FIRENZUOLA 22 novembre 2019

Ristorante "Il Bosco del Ciù" di Davide Monti e Stefano Bartolini, in cucina

Stefano Bartolini. ●Via Panoramica n. 4927 Località Valsalva, Castel del Rio (Bologna); ☎ cell. 347/3041351 - 347/2306666; www.boscodelciu.it; coperti 80. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie gennaio; giorno di chiusura lunedì - venerdì a pranzo, domenica sera (salvo prenotazioni). ●Valutazione 7,3; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: torta salata con broccoli romaneschi, ricotta e fonduta; pappardelle di farina di mandorle con funghi porcini e salsiccia; tortelli di ricotta e borragine, al burro e salvia; a buffet: piccione al tegame; agnello arrosto al limone; patate arrosto; pomodori gratinati; carote al burro, zucca al forno e cicoria al vapore; gelato al mascarpone; ravioli alla ciliegia.

I vini in tavola: Trallallà Sangiovese Superiore 2017 (Franchini, Imola); Rhod Sangiovese 2015 di Terre di Macerato (Carseggio).

Commenti: Per questa cena, in perfetto stile autunnale, nei boschi sopra Castel del Rio, il Simposiarca Nicola Santandrea ha optato per piatti dai sapori decisi e al tempo

stesso ben bilanciati, in un ottimo equilibrio fra tradizione e sapiente cottura. Davvero notevoli le pappardelle di farina di marroni, così come molto apprezzato il piccione al tegame, piatto di difficile cottura, ottimamente servito. Apprezzata anche la scelta di servire a buffet i secondi. L'atmosfera molto calda del locale ha favorito la convivialità della serata chiusa con ottimi dolci e con l'applauso ai gestori. Il vino è risultato ben equilibrato e ben abbinato ai sapori decisi dei piatti.

CESENA 13 novembre 2019

Ristorante "Osteria Michiletta" di Rocco Angarola, anche in cucina. ●Via Strinati 41, Cesena (Forlì - Cesena); ☎ 0547/24691, anche fax; info@osteriamichiletta.com, www.osteriamichiletta.com; coperti 25+40 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì, martedì. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: coppa di testa con bagnetto verde, crema di formaggio "anna bella" e noci, tartare di fassona con capperi e gallette di mais, sformatino di topinambur con tartufo bianco e zabaione di parmigiano; ravioli del plin alla moda del Monferrato con sugo d'arrosto (ripieno di vitello, coppa di maiale, verze); brasato al Barolo con polenta taragna (cappello da petra); torta di nocciole delle Langhe con gelato al cioccolato "RoccoCiok".

I vini in tavola: Alta Langa Docg brut millesimato 2014 (Giulio Cocchi); Dolcetto d'Alba Doc 2017 Pasito Slowfood (Elena Patrone); Barolo Docg 2017 (Gianfranco Bovio); Volo di Farfalle Moscato d'Asti Docg 2018 (Scagliola).

Commenti: È stata unanimemente apprezzata la scelta del ristorante e del menu fatta dal Simposiarca Iacopo Casanova. Un menu piemontese che ha avuto il pregio di suscitare curiosità e interesse. Molto graditi gli aperitivi accompagnati da un ottimo Brut di Alta Langa. Ottimi gli sformatini di topinambur. Graditi i ravioli del plin alla maniera del Monferrato, territorio in cui lo chef ha vissuto a lungo e di cui è molto orgoglioso. Immacabili il brasato al Barolo e la torta alle nocciole delle Langhe con gelato al cioccolato "RoccoCiok", di cui lo stesso chef è produttore



appassionato. Veramente un ottimo connubio. Ogni piatto è stato accompagnato da vini piemontesi di ottima qualità.

IMOLA

22 novembre 2019

Ristorante "La Tavernetta" di Mauro Paolini, in cucina Vanna Bambi. ●Via Tito Speri 6, Imola (Bologna); ☎0542/22339, fax 0542/22417; mauro.paolini52@gmail.com, www.la-tavernetaristorante.it; coperti 70+25 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie seconda e terza settimana di agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,2; prezzo fino a 35 €; carte accettate American Express, CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: crema di borlotti con crostini di rosmarino; passatelli al pecorino di fossa; garganelli con scalogno e prosciutto; fritto di polenta e porcini con squacquerone di Romagna Dop; zuppa inglese della casa.

I vini in tavola: Bianco di Custoza (Cavalchina); Centurione Sangiovese Superiore (Ferrucci).

Commenti: Da oltre 40 anni la famiglia Paolini accoglie i commensali, nel centro storico di Imola, offrendo un menu variegato ma prevalentemente legato ai prodotti della Romagna. In cucina a sfornare i piatti è Vanna Bambi, mentre la sala è seguita dal marito Mauro Paolini e dalla figlia. Seguendo la traccia dei piatti dei ricordi, dopo l'iniziale crema di borlotti, sono stati serviti in un unico piatto i saporiti passatelli al formaggio di fossa e i garganelli di pasta fresca, leggermente penalizzati nella cottura, con ragù di prosciutto e scalogno. A seguire, i buoni porcini fritti con un piacevole tocco di squacquerone e la classica zuppa inglese. Apprezzati i vini e il servizio.

LUGO DI ROMAGNA

14 novembre 2019

Ristorante "Il Giardino dei Semplici" di Renzo de Pellegrin, anche in cucina. ●Via Manzoni 28, Bagnacavallo

(Ravenna); ☎0545/61156; www.ristorantegiardinodeisemplici.it; coperti 80+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: insalata di indivia, radicchio, cedro, melagrana; minestra di ceci, cotiche e mentuccia; frittelle da vento con petto di piccione disossato alla Messisbugo e polpette in bafetta; pastello di pere speziato, cardì dolci, formaggi e frutta.

I vini in tavola: Bianco Ermes 2018; Sangiovese Le More 2018 (Castelluccio); Ippocrasso (vino aromatizzato rinascimentale, addolcito con miele).

Commenti: Location rustica e curata. Riunione conviviale, organizzata insieme agli amici del Lions Club di Lugo di Romagna, con menu ricavato dall'antico ricettario del 1500 *Libro novo* di Messisbugo, conservato a Bagnacavallo. Lo chef ha saputo interpretare i piatti, aggiornandoli al gusto moderno, senza perdere le radici; apprezzati, in particolare, l'insalata di apertura, molto equilibrata, e la minestra di ceci; impiattamento piacevole. Molto interessante l'intervento di Alberto Capatti, Accademico e grande esperto di storia della cucina italiana, che ha illustrato varie parti del ricettario oggetto della cena. Gli Accademici esprimono, in chiusura, il plauso alla brigata.

MODENA

11 novembre 2019

Ristorante "Exè 1985" di Paolo Balboni, Daniele Chioldi, in cucina Paolo Balboni. ●Via Circonvallazione San Francesco 2, Fiorano Modenese (Modena); ☎0536/030013; info@exe1985.it, www.exe1985.it; coperti 100+60 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 28 dicembre - 6 gennaio; giorno di chiusura sabato a pranzo; domenica. ●Valutazione 7,1; prezzo fino a 35 €; carte accettate American Express, CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: giro di pizza (margherita gourmet, Cantabrico,

bolognese); risotto ai funghi porcini; filetto di maialino bardato al Sangiovese; cappelle di porcino grigliate; mousse di ricotta con saba; castagne.

I vini in tavola: Lambrusco di Sorbara dei Tenori (Tenute Campana); Pinot Bianco (Kellerei Terlan); Sangiovese I Mandorli (Fattoria Niccolucci, Predappio); Gewürztraminer (Kellerei Terlan).

Commenti: Il locale offre ai clienti un ambiente moderno e una cucina mediterranea mixata alle eccellenze del territorio, come il parmigiano reggiano e i salumi di mora romagnola. Fra i primi piatti, molto apprezzata la pizza gourmet fatta con farina di grani antichi macinati a pietra e lievito madre. Dopo un giro di tre assaggi di pizza, il risotto ai funghi porcini è stato considerato da alcuni poco saporito e, a seguire, un filetto di maialino bardato al Sangiovese che qualcuno ha giudicato un po' crudo, con contorno di cappelle di porcini grigliate. L'abbinamento dei vini alle varie portate è stato apprezzato.

RAVENNA

20 novembre 2019

Ristorante "Classensis" di Claudio Zauli e Giuseppe Tateo, in cucina Giuseppe Tateo. ●Via Romea Sud 222, Ravenna; ☎0544/473770; info@hotelclassensis.it, www.hotelclassensis.it; coperti 70+60 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,6; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: tartare di pomodori con bufala e speck; cappelletti in brodo; cappelletti con ragù della tradizione; strudel di verdure con formaggi del caseificio del Buon Pastore; tortino alla robiola con gelato al caffè; scroccadenti con passito di Albana.

I vini in tavola: Pignoletto Docg frizzante dei Colli Bolognesi (Floriano Cinti Vignaiolo); Ippogrifo (Cantina del Buon Pastore).

Commenti: Chi vuole ristorarsi dopo la visita al più grande esempio

di basilica paleocristiana, la Basilica di Sant'Apollinare in Classe, trova nel ristorante una perfetta location, nella quale lo chef Giuseppe Tateo propone menu che riprendono le tradizioni locali con interessanti innovazioni. Si possono gustare piatti della tradizione culturale della terra serviti con creatività, impregnati di profumi delle memorie con perfetto impiattamento. Squisiti i cappelletti in brodo e quelli conditi con ragù tradizionale. Ottimo rapporto qualità-prezzo. A fine cena, il Delegato ha manifestato allo staff della cucina il plauso generale per il servizio, la presentazione dei piatti e l'abbinamento dei vini.

RICCIONE-CATTOLICA

20 novembre 2019

Ristorante "Castello di Albereto" di S.A.R. di Simone Ricci e C. snc, in cucina Simone Ricci. ●Via Castello 14, Montescudo Montecolombo (Rimini); ☎0541/863198, cell. 333/1373554; info@castellodialbereto.it, www.castellodialbereto.it; coperti 60+60 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura martedì (tranne luglio e agosto). ●Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: crema di cicchie affumicate, guanciale e rosmarino; carpaccio di marchigiana con pioppini all'agro, ravgiolo affumicato e nocchie; mezzemaniche alla carbonara del Montefeltro con uova nostrane, guanciale di Celli, profumo di tartufo; guancia al vin brulé e castagne; strudel e sorbetto alle pere Abate.

I vini in tavola: BiancaVigna Prosecco di Conegliano Valdobbiadene Docg 2018; Maremma Toscana rosso Doc 2016 (Masca, Roccapessa); Malbec 2018 (Domaine Bouquet); Moscato d'Asti Docg 2018 (Fabio Perrone).

Commenti: La cena ha trovato un unanime elevato gradimento. Le materie prime del territorio e della stagione sono state cucinate con raffinatezza e i singoli sapori sono stati rispettati e mai confusi. Lo chef



EMILIA ROMAGNA segue

Simone Ricci ha dimostrato maturità professionale; il maître sommelier Rocco Costanzo guida l'ospite con scelte equilibrate di vini. Ogni piatto ha destato soddisfazione al punto tale che il carpaccio con i pioppini all'agro, la carbonara del Montefeltro con profumo di tartufo e la guancia al vin brulé e castagne hanno raggiunto la stessa valutazione.

RIMINI

20 novembre 2019

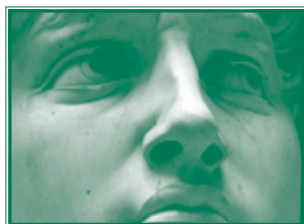
Ristorante "Trattoria San Giovanni" di gestione familiare. ●Via Flaminia 11, Rimini; ☎0541/780324, cell. 327/2239794; trattoriasangiovanni@libero.it, www.trattoriasangiovanni.blogspot.com; coperti 60+20 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie n.d.; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,2; prezzo fino a 35 €; carte accettate American Express, CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: bastoncino fritto, gnocco con squacquerone, olive all'ascolana; tagliatelle al ragù; agnello al forno; coniglio in porchetta; carciofi e piselli; erbe miste saltate; semifreddo crema e croccantino.

I vini in tavola: Sangiovese Maestrone (Ca' Perdicchi).

Commenti: L'Accademico Fabio Franceschi ha intrattenuto con alcune interessanti riflessioni sul mito, in particolare su Esculapio-Asclepio e Bacco-Dioniso, con digressioni sull'origine e sulla storia di dei e semidei e rammaricandosi che il politeismo greco e romano non siano più fonte di ispirazione per la cultura contemporanea. In particolare, ha suscitato curiosità il noto mito di Bacco. Dopo il prologo iniziale, la cena si è svolta

in un clima vivace e piacevole. Particolarmente apprezzati le tagliatelle al ragù e l'agnello al forno. Unica pecca la sala poco insonorizzata che ha creato un po' di confusione.



TOSCANA

COSTA DEGLI ETRUSCHI

30 novembre 2019

Ristorante "Ristopescheria da Mery" di Ristopescheria da Mery di Bacci Andrea & C. snc. ●Viale Galliano 5, Cecina Mare (Livorno); ☎0586/620519, cell. 339/8488632; damery@ristopescheria.com, www.ristopescheria.com; coperti 40+10 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì in inverno o col mare brutto. ●Valutazione 7,8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tartare di palamita, pomodorini e basilico; ali di razza al vapore con maionese e bottarga di muggine; polpo di scoglio con crema di patate e paprica dolce; gnocchetti di patate, triglia, pomodoro, basilico e bottarga di muggine; bavette alle cicalle e crumble di pane aromatizzato alla sua bisque; frittura di calamari, mazzancolle e alici di lampara; calamari ripieni su crema di pomodori; tiramisù in barattolo.

I vini in tavola: Michè metodo ancestrale; Bolgheri Vermentino

2018; Costa di Giulia Bolgheri bianco 2018; Giovin Re 2017; Cavaliere 2016 (tutti Michele Satta).

Commenti: Uscio e bottega! Dal fornitore al consumatore! La Delegazione conosce il locale da anni e dopo tanto lo ritrova ancora più "in forma". Terza generazione di pescatori, conoscitori della materia, ambiente, cucina. Pesce fresco, in base al mare, si ritrova nei piatti con una varietà di sapori, alcuni prodotti in casa, come la bottarga di muggine o cefali, a seconda della stagione, o la maionese. La frittura: tenera, sapida e croccante. I calamari: una piacevole aggiunta della cucina. Michele Satta, uno dei maggiori produttori di vino a Bolgheri, ha partecipato al convivio e i suoi vini in abbinamento hanno fatto la differenza.

LIVORNO

27 novembre 2019

Ristorante "In Piazzetta" di Sialen di Silvia Salti. ●Piazza Bartolomei 1, Frazione Antignano, Livorno; ☎0586/504201; silvia.piazzetta@alice.it, www.ristoranteinpiazzetta-livorno.it; coperti 60. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,48; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: baccalà mantecato su fetta di pane al nero di seppia, mini timballo di riso con verdure di stagione al ragù di mare, crostino di polenta cacciuccata, coda di gambero in pasta sfoglia con speck croccante; risotto ai totani e trevigiana; tortellini di ricotta e spinaci su riduzione di minestrina di pesce; filetto di orata alla griglia con verdure saltate; tiramisù al torroncino.

I vini in tavola: Prosecco Blanc de Blanc (Marchesi Antinori); Trentenare Greco di Tufo (San Salvatore).

Commenti: Per la riunione conviviale il Simposiarca Gianfranco Porrà ha indirizzato gli Accademici in questo simpatico ristorante, esistente da oltre un secolo nella piazza interna di Antignano, dove è stato possibile degustare pietanze di mare preparate con sapienza e servite con cortesia. Elevato il punteggio conseguito in particolare per gli antipasti e il primo di risotto ai totani e trevigiana. Molto appropriati i vini, serviti da un solerte sommelier. Nel corso della riunione conviviale, il Delegato Sergio Gristina ha invitato la Vice Delegata Valeria Torregrossa a svolgere una conversazione, molto

applaudita, sul tema "Marco Polo, gli spaghetti e altre curiosità".

LUCCA

19 novembre 2019

Ristorante "La Cecca" della famiglia Paoli, in cucina Ilaria Paoli. ●Via di Coselli 55, Capannori (Lucca); ☎0583/94282; info@lacecca.it, www.lacecca.it; coperti 90+90 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie prima settimana di gennaio, 1 settimana ad agosto; giorno di chiusura lunedì, mercoledì sera. ●Valutazione 7,2; prezzo fino a 35 €; carte accettate American Express, CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: pinzimonio di verdure con l'olio nuovo dal frantoio della Maolina, farinata con l'olio nuovo; filetto di manzo lardellato sfumato al bianco delle nostre colline, pomodoro agli aromi e sformato di cardoni; castagnaccio con la ricotta del pastore, biadina Massagli e caffè.

I vini in tavola: Segale rosso delle Colline Lucchesi Igt 2016 (società agricola Colle delle Cento Bottiglie); Vin Santo Montecarlo Doc 2014.

Commenti: Riunione conviviale coinvolgente, con titolare ed enologo della società agricola Colle delle Cento Bottiglie che, per l'occasione, ha presentato una storica etichetta della località la Maolina e l'olio di nuova frangitura che ha completato i piatti serviti. Aperitivo arricchito di polpette e un ottimo prosciutto, poi a tavola con un pinzimonio di verdure e la farinata che raccoglie consensi unanimi da tutti gli Accademici. Segue un discreto filetto di manzo accompagnato da un buono sformato di cardoni, deludenti e forse troppo "estivi" i pomodorini. Il castagnaccio con ricotta fresca e un sorso di "biadina" e pinoli, tipico amaro lucchese, chiudono una riunione conviviale apprezzata da ospiti e Accademici.

LUNIGIANA

20 novembre 2019

Ristorante "Cantinon" di Mirko Ghelfi, in cucina Tatiana Vannucci, Daniela Calan e Simona Battaglia. ●Piazza Castello 1, Filattiera (Massa Carrara); ☎01787/1857363, cell. 339/590309; ghelfimirko@libero.it; coperti 30+25 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,4; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.



Le vivande servite: salumi di produzione propria, crostino con olio nuovo, crostino con i fegatini, frittelle, torta d'erbi e cipolle ripiene; pappardelle fatte in casa con ragù di coniglio nostrano; fagioli con le salsicce; tiramisù.

I vini in tavola: Vino novello; rosso Igt Val di Magra 2019 (Matteo Tonelli).

Commenti: Piacevole prima visita della Delegazione, in occasione della cena per i soli Accademici, al "Cantinn", accogliente trattoria di recente apertura nel borgo storico di Filattiera. La giovane gestione, il titolare in sala, cordiale e disponibile, e un affiatato terzetto di lady chef in cucina, professionale e attento alla scelta della materia prima, ha superato le aspettative guadagnandosi un voto alto. A fine serata, consegna della vetrofania dal Delegato all'oste e un vivo applauso alle brave cuoche: Filattiera si è arricchita di un luogo ospitale di buona cucina.

MONTECATINI TERME- VALDINIEVOLE 14 novembre 2019

Ristorante "Giada Café" di Alva srl, in cucina Alessandro Lupori. ●Via Lucchese 27 C, Montecatini Terme (Pistoia); cell. 333/5421511; coperti 35+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: crostini vari, verdure fritte, mini-pinzimonio; passata di zucca con burrata e acciughe, insalatina di mare, polpettina di gambero e besciamella, gambero in pasta kataifi; risotto ai frutti di mare; branzino al sale con patate al forno; assaggio di frittura mista; sbriciolona di ricotta.

I vini in tavola: Prosecco Valdobbiadene Docg (De Faveri); Vermentino Colli di Luni, Lunae Grigio; vino liquoroso Terre Siciliane Moscato (Casano).

Commenti: Menu di pesce di piena soddisfazione in tutte le componenti: dagli originali antipasti (ottimo il trattamento dei gamberi) al classico, eccellente branzino al sale, al fritto, al dessert: prova ne sia, oltre alla valutazione, il fatto che molti commensali hanno "replicato". Piacevoli i vini, in specie il Vermentino. Il Delegato Giovannini, ha ricordato Leonardo trattando, anche con immagini di un

pieghevole distribuito, della grandiosa messinscena della leggendaria Festa del Paradiso (Milano, 23 gennaio 1490) e dell'imponente menu che le fece corona. Al termine, ringraziamenti al Simposiarca, complimenti al giovane cuoco.

SIENA VALDELSA 16 novembre 2019

Ristorante "Il Pietreto" dell'Hotel Pietreto srl. ●Località Gracciano d'Elsa, Colle di Val d'Elsa (Siena); ☎0577/928838; info@hotelpietreto.it, www.hotelpietreto.it; coperti 70+80 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie febbraio; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate American Express, CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: fonduta di pecorino e guanciale croccante stagionato, con cuori di carciofo all'olio e limone; tortelli ripieni di maialino di cinta su crema di scalogno e composta di mele verdi; tagliolini alla farina di farro con sugo bianco di faraona; maialino porchettato cotto a bassa temperatura con bacche di ginepro e petali di cipolla rossa di Certaldo; patate alla ghiotta; cheesecake aromatizzata agli agrumi con frutti di bosco e pralina al pistacchio.

I vini in tavola: Prosecco Gran Cuore (Bellussi); Chianti (Il Pietreto); Morellino di Scansano (Solatro); Chianti Classico (Rocca di Castagnoli).

Commenti: Il Direttore Ciro Carotenuto ha accolto gli Accademici con affabilità e simpatia, offrendo un composito menu a base di prodotti del territorio di assoluta qualità. Molto buoni sono risultati l'antipasto e i primi. L'entrata in sala del maialino porchettato intero, con torce fiammanti, ha rappresentato un aspetto scenografico assai suggestivo, rivelandosi, oltretutto, ben cotto, tenero e di squisito gusto. Ottimo anche il dessert; giusto l'abbinamento dei vini e curato e puntuale il servizio. Veramente una riunione conviviale ben riuscita, giudizio confermato dall'alta votazione.

VALDARNO FIORENTINO 15 novembre 2019

Ristorante "Da Padellina" della famiglia Parenti, in cucina Rolando Parenti. ●Corso del Popolo 54, Strada in Chianti, Greve in Chianti (Firenze);

☎055/858388; dapadellina@gmail.com; coperti 70+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 15 giorni a gennaio, 15 giorni ad agosto; giorno di chiusura giovedì. ●Valutazione 8,1; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: fettunta; affettati e crostini neri; penne sul gallo; pasta e fagioli; stracotto alla chiantigiana; cantuccini e Vinsanto.

I vini in tavola: Rosso Toscano, Colombino della Presura.

Commenti: Classica cena autunnale all'insegna dell'olio nuovo che quest'anno... non c'è, e quindi... olio 2018! "Da Padellina" è come tornare a casa, un ambiente caldo e familiare dove la famiglia Parenti: Alvaro, dantista; Daniele, figlio; Rolando zio nonché cuoco, con Andrea in sala, rende accattivante qualunque evento. Un menu classico toscano che il Simposiarca Roberto Livi ha voluto privilegiare: dai crostini neri alle penne sul gallo, must, e poi lo stracotto chiantigiano, eccellente, i fagioli cannellini bolliti (che avrebbe avuto "la su' morte" con l'olio novo, ma...) e, per finire, i cantuccini e Vinsanto. Premiato il ristorante con pubblicazioni dell'Accademia dal Delegato e dal Simposiarca.

VOLTERRA 23 novembre 2019

Ristorante "Enoteca del Duca" di Ivana Delli Compagni, in cucina Alessandro Calabrese. ●Via di Castello 2, Volterra (Pistoia); ☎0588/81510; info@enoteca-delduca-ristorante.it; coperti 40. ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8,2; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate American Express, CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: tortino di ricotta al tartufo nero; risotto, puntarelle, fonduta di erborinato e tapenade di olive; timballo del Gattopardo; guancia di manzo brasata, mela cotogna e cavolo nero; mousse al caffè e gelato al lampone.

I vini in tavola: Genuino 2017 (Marcampo).

Commenti: Molto apprezzato il raffinato menu, preparato dallo chef, che ha saputo unire delicati sapori a una raffinata presentazione dei piatti, in grado di soddisfare l'occhio e il palato. Le varie portate si sono

susseguite in un crescendo di gusto: se pietanze, culminate nel "timballo del Gattopardo", piatto a tema della serata, reinterpretato in chiave vegetariana, a dimostrazione che una preparazione antica e importante può stare a buon diritto su una tavola moderna, se sapientemente rielaborata. Durante il pranzo, dedicato a Visconti e a Il Gattopardo, sono state proiettate alcune sequenze del film, commentate dall'Accademica Brunella Michelotti.



MARCHE

ASCOLI PICENO 15 novembre 2019

Ristorante "Blobcaffé" di Blobcaffé di Ivo Di Girolami, in cucina Gianmarco Di Girolami. ●Via Palmiro Togliatti 48, Offida (Ascoli Piceno); ☎073/887041, cell. 333/7599014; blobcaffé@libero.it, www.blobcaffé.libero.it; coperti 40+15 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie ottobre, novembre; giorno di chiusura martedì, mercoledì. ●Valutazione 8,8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: spuma di zucca con polvere di liquirizia e crostini; crocchetta di cime di rapa su fonduta di alici; risotto ai funghi porcini e polvere di castagne; raviolo di gorgonzola su crema di zucca alla griglia; agnello in porchetta con purè di topinambur e verze; crema di castagne con terra al caffè e gelatina di anice; semifreddo ai cachi con gelatina di kiwi.

I vini in tavola: Passerina Festina Lente (Tenuta La Riserva); Il Grifone 2013 Offida rosso Docg (Tenuta Cocci Grifoni).

Commenti: Il locale è stato scelto dai Simposiari, gli Accademici Paola Cocci Grifoni e Paolo Ulissi, per rievocare l'autunno e i suoi tipici sapori nel territorio. Il giovanissimo chef ha deliziato con vere e proprie leccornie, mostrando una fantasia creativa non comune ma restando rigorosamente ancorato alla tradizione e utilizzando prodotti di



MARCHE segue

stagione. Il risultato è stato un deciso e convinto appagamento del piacere della tavola. La crocchetta estremamente appetitosa, con i sapori perfettamente equilibrati. Assai gradito il raviolo. Superba la ghiotta saporosità dell'agnello enormemente apprezzata. Il dessert è risultato un trionfo del gusto dei sapori dell'autunno.

FERMO

17 novembre 2019

Ristorante "Non ti scordar di me" di Non ti scordar di me srls, in cucina Samuele Boldrini. ●Via Empidiense 4450, Sant'Elpidio a Mare (Fermo); ☎0734/990050; nontiscordardimeristorante@gmail.com; coperti 55+55 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8,4; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: zuppetta di ceci con cardoncelli; battuta di manzo su insalatina di carciofi; sformatino di ricotta con fonduta e tartufo bianco dei Sibillini; ravioli di ricotta al tartufo bianco dei Sibillini; filetto di manzo crema di caprino e tartufo nero; pera con cioccolato fuso; castagne e vernaccia di Serrapetrona; mele rosa dei Sibillini.

I vini in tavola: Incrocio Bruni; rosso Conero Vespuccio (entrambi Cantina Polenta).

Commenti: Profumatissima riunione conviviale: funghi e tartufi hanno accarezzato l'olfatto di Accademici e ospiti. Samuele Boldrini ha deliziato il palato con sapienti preparazioni e l'utilizzo di prodotti stagionali dei suoi Sibillini di cui è orfano dopo il sisma del 2016. Superbi i ravioli al bianco, ma tutte le preparazioni hanno più che soddisfatto i commensali. Nota di merito per il fine pasto, incentrato sulla frutta del territorio e le castagne. Piegiorino Angelini ha dissertato sul tema del convivio e sui piatti serviti con dotte indicazioni sull'uso di funghi e tartufi ma anche con consigli per gli acquisti. Plauso alla Simposiaria Paola Clementi.

MACERATA

10 novembre 2019

Ristorante "Smeraldo" della famiglia Ciciliani, in cucina Diego Ciciliani. ●Località Castreccioni 82, Cingoli (Macerata); ☎0733/612104, cell.

338/1293628; claudiasmeraldo@alice.it, www.ristorantesmeraldo.it; coperti 70+35 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: carpaccio di carne marchigiana Igp con tartufo bianco; polpetta di ricotta alla borragine; raviolo in brodo di cappone con tartufo bianco; tagliolino con sugo di cinghiale e porcini; fagiano con funghi porcini; dolce di castagne con tartufo bianco; dolcetti secchi stagionali della tradizione.

I vini in tavola: Extra brut metodo classico (Umani Ronchi); Passerina Terre Cortesi (Moncaro); rosso Conero "Cumaro" Riserva 2014 (Umani Ronchi); Vino di visciole (Podere Santa Lucia).

Commenti: La Delegazione ha raggiunto il lago di Castreccioni, per gustare un intero menu a base di due prodotti di eccellenza stagionali del territorio: i funghi e i tartufi. Merito dei Simposiarchi Gianni Cammer-toni e Giovanni Passarelli. E merito anche di due eccellenti relatori: il professor Diego Poli, che ha parlato del tartufo passando in rassegna la storia e la letteratura e partendo da Apicio fino a Rossini, e il dottor Fabio Marchetti che, da esperto micologo, ha descritto le qualità e i pericoli costituiti dai funghi. Eccellenti tutti i piatti serviti. Anche il dolce è stato all'altezza del menu. Puntuale il servizio ai tavoli e ottimi gli abbinamenti con i vini.



UMBRIA

FOLIGNO

15 novembre 2019

Ristorante "Il Terziere" di gestione familiare, in cucina Ezia Ricci. ●Via Coste 1, Trevi (Perugia); ☎0742/78359; coperti 80. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 6,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: bruschetta con olio; bruschetta al sedano nero; sedano nero in pinzimonio; vellutata di sedano nero con scaglie di ricotta salata di capra e olio nuovo; coppa di testa con pesto di sedano nero; pecorino di Castelluccio con marmellata di sedano nero; cappelletti fatti a mano con tartufo e olio nuovo; tagliata marinata con olio, salvia rosmarino e pepe rosa con insalatina di raponzoli e caccialepri; semifreddo all'arancia e olio nuovo.

I vini in tavola: Marne bianco Gavi Docg (Le Marne); Sanbastiano Sangiovese 2016 (Ninni); Ross 2016 (Palazzone).

Commenti: Tema della serata "L'olio nuovo". La dottoressa Angela Canale, agronomo, capo panel, esperta del settore olivicolo oleario, ha sapientemente illustrato le particolari qualità dell'olio della fascia olivetana di Spoleto, Foligno Assisi, facendocene degustare diversi tipi. Il piatto più apprezzato: la tagliata marinata con olio, salvia, rosmarino e pepe rosa con insalatina di raponzoli e caccialepri, tipiche erbe spontanee locali. Il ristorante è famoso per questo piatto.

ORVIETO

28 novembre 2019

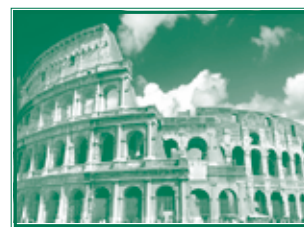
Ristorante "Locanda Orvieto" di gestione familiare, in cucina Sandra Bianchini. ●Strada della Stazione 23, Orvieto (Terni); ☎0763/344054, cell. 347/8760466; info@locandaorvieto.it, www.locandaorvieto.it; coperti 60+60 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì e martedì a pranzo. ●Valutazione 6,7; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: frittelle, affettati, formaggi, pizza; mezzelune di brasato di cinghiale; piccione al coccio; contorno di stagione; crostata con confettura fatta in casa.

I vini in tavola: Bianco Ca' Viti, Orvieto Classico Superiore Dop; Rosso dei Neri, Umbria Igp (entrambi Cantine Neri).

Commenti: In un'accogliente casa colonica recentemente ristrutturata, Alessandro Delli Poggi ha preparato un menu autunnale. Dopo un tipico antipasto misto di calde frittelle, pizze e affettati locali, sono state servite delle buone mezzelune al brasato di cinghiale. Piatto forte della serata

il piccione al coccio che ha rispettato a dovere la tradizione orvietana con il classico crostino di pane a raccogliere il succulento sughetto. Deliziosa la crostata con marmellata fatta in casa.



LAZIO

LATINA

6 dicembre 2019

Ristorante "Boca Chica" di Massimiliano Guadagnoli, in cucina Immacolata Amore. ●Piazza Navigatori 15 - Foce Verde, Latina; ☎0773/648793, cell. 328/7042113; ristorantebocachica@gmail.com, www.ristorantebocachica.com; coperti 90+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie novembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,1; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: insalatata di mare, salmone marinato al pepe rosa, spigola marinata alla catalana, sogliola all'arancia, gamberoni in pasta sfoglia con lardo di Colonnata, semi di sesamo e papavero; tagliolino sogliola e bottarga; polenta frita con pure di baccalà e marmellata di cipolle di Tropea; baccalà in agrodolce; fritto di baccalà, calamari e verdure; sorbetto al limone; pandoro con crema e cioccolato caldi; torrione morbido bianco e al cioccolato.

I vini in tavola: Vermentino Vivia (Marchese Antinori); Marsala Superiore.

Commenti: Per il convivio di Natale, organizzato dal Simposiaria Enrico D'Antrassi, gli Accademici pontini, con numerosi e ragguardevoli ospiti, si sono riuniti al ristorante "Boca Chica" sul litorale di Latina, in occasione dei trent'anni dall'inaugurazione. Il menu di mare, apprezzato dai commensali, comprendeva una varietà di antipasti caldi e freddi e piatti ispirati alla cena di magro della Vigilia. Non poteva mancare il baccalà, mantecato con polenta secondo la tradizione dei coloni veneti venuti a bonificare l'Agro Pontino; in agrodolce, con uvetta passa e pinoli, e fritto con calamari

e verdure come nella cucina romana e nell'uso locale.

ROMA EUR 13 novembre 2019

Ristorante "Stile Osteria" di Luigia Pannofino, in cucina Emanuele Caracciolo. ●Via della Villa di Lucina 6, Roma; ☎cell. 330/290874; coperti 20+10 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie agosto; giorno di chiusura domenica e lunedì sera. ●Valutazione 6,8; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: taralli pugliesi, tris di burrata di Andria, mozzarelline di bufala e nodini pugliesi; orecchiette di grano arso alle cime di rapa; risotto al Nero di Troia e castagne; costolette d'agnello impanate; fave e cicoria; biscotti secchi.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene; Pecorino Terre di Chieti Igp (Tollo); Nero di Troia Puglia Igp (Donato Angiuli); Moscato Passito di Pantelleria (Pellegrino 1880).

Commenti: Cena di lavoro, che ha fatto seguito alla riunione della Consulta della Delegazione, incentrata sulla cucina pugliese, con qualche contaminazione di romanità. Particolarmente apprezzati i taralli, rigorosamente fatti in casa, le orecchiette alle cime di rapa, per sapori e colori, e il Nero di Troia, selezionato in abbinamento al risotto, cotto nello stesso vino, e alle romanissime cotolette d'abbacchio fritte panate accompagnate da fave e cicoria, espressione autentica della cucina pugliese. Soddisfacente il risultato complessivo anche se penalizzato da un servizio inadeguato al contesto, peraltro giustificabile dalla ristrettezza degli spazi a disposizione in relazione al numero dei commensali.

ROMA EUR 26 novembre 2019

Ristorante "Malvasia" di Riccardo Graeffa. ●Via dell'Orsa Minore 91, Roma; ☎cell. 331/3581158; ristorante malvasia@libero.it, www.malvasia.eatbu.com; coperti 70. ●Parcheggio scomodo; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 6,6; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: pala di pizza, tagliere di prosciutto e salumi, mozzarella di bufala, sfizi fritti di Sicilia

(arancinette, croccché artigianali di patate, pitoncini di scarola), patate con provola; involtini di vitello alla messinese (alla brace); vitello alla trapanese (con salsa di mandorle); insalata di arance, finocchi e olive nere; verdura ripassata in padella; patate fritte; cannolo siciliano riempito all'istante.

I vini in tavola: Controguerra Doc Pecorino (Dino Illuminati); C'D'C' rosso, Terre Siciliane Igp (Baglio del Cristo di Campobello, Licata).

Commenti: Convivio dedicato alla cucina siciliana di terra. Grande apprezzamento, a cominciare dal ricchissimo antipasto, impreziosito da molti fuori menu, con particolare gradimento per le mozzarelle e i fritti, per finire con uno splendido e dolcissimo cannolo dalla sfoglia fragrante e ricotta freschissima e profumata. Notevoli i tagliolini, anche per la presentazione, e gli involtini distinti per gusto e originalità. Purtroppo, l'ottima cucina è stata fortemente penalizzata da un servizio eccessivamente lento, nonostante la solerzia e la cortesia del personale, assolutamente inadeguato per numero all'affollamento del ristorante, tanto da mandare in crisi la cucina e la dispensa.

ROMA NOMENTANA 12 novembre 2019

Ristorante "Casina del Curato o di Raffaello (Circolo della Pipa)" di Claudio Cecca e Donatella Cicala. ●Via Francesco Jacovacci, 25, Roma; ☎06/3204715; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie 20 giorni in agosto, 25 dicembre - 1° gennaio; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: millefoglie di patate e funghi porcini al profumo di timo; risotto ai funghi porcini; gnocchetti di patate mantecati con crema di bufala su pomodoro e basilico; nodini di vitello su rose di patate e letto di carciofi saltati alla romana; insalata mistica; tortino di cioccolato caldo al profumo di arancia.

I vini in tavola: Chardonnay 2018; Pignoletto 2018; Sangiovese 2016 (tutti Cantina Mortaia).

Commenti: Protagonista il fungo porcino, cotto e cucinato rispettando la qualità del prodotto. Il Delega-

to Alessandro Di Giovanni ha accolto gli intervenuti con un brindisi, presentando gli ospiti, tra cui la Legata di Dublino Camilla Galli da Bino e la dottoressa Adriana Grimaldi. Simposiarca l'Accademico Consultore Enrico Martini il quale, con il cuoco, ha elaborato un interessantissimo menu. Serata memorabile per l'alto gusto e i profumi dei funghi porcini che hanno esaltato i sapori del millefoglie e del risotto. Eccellenti i nodini con le rose di patate, che hanno donato una bella scenografia al saporitissimo piatto. Estasiante il dolce. Applauditissimi la brigata di cucina e i gestori.

ROMA VALLE DEL TEVERE-FLAMINIA **ROMA AURELIA** **ROMA OLGIAIA** **SABAZIA-CASSIA** 11 novembre 2019

Ristorante "Baja" di Baja Gestioni srl, in cucina Elio Orsenigo e Massimo D'Arpino. ●Lungotevere Arnaldo da Brescia, Roma; ☎06/94368869, cell. 377/5250423; eventi@bajaroma.it; coperti 90+60 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,7; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tempura di verdure in cartoccio, frittini Baja, fagottino di burrata affumicata su letto di valeriana e mostarda artigianale, taglieri misti di salumi e formaggi con mostarde artigianali, chicche di patate con funghi porcini; guancette di maiale brasate al Barolo con purea di patate e sedano rapa; cheesecake con coulis di lamponi.

I vini in tavola: Chardonnay Tellus (Falesco); Sirah Malbec, Prosecco Doc (Forchir).

Commenti: Convivio in una location di grande fascino su un barcone sul Tevere, elegantemente rinnovato. Egregia l'esecuzione del menu. Gli Accademici delle tre Delegazioni sono rimasti incantati dalla relazione di Giulia Novelli Longo su *Le avventure gastronomiche di Pinocchio*, racconto fra i più tradotti al mondo.

VITERBO 19 novembre 2019

Ristorante "...Al Solito Posto" di Raffaele Zena. ●Piazza del Santuario 34, La Quercia, Viterbo; ☎076/345727; risto-

alsolitoposto@libero.it, www.daraffaelealsolitoposto; coperti 90+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 15 giorni ad agosto; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,4; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: flan di zucchine con crema di parmigiano reggiano e guanciale croccante; zuppa di ceci e castagne; cotolette di agnello fritte; carciofi fritti; cestino di pasta sfoglia con crema pasticciera e frutta.

I vini in tavola: Grechetto Arcadia (Trappolini); Donna Olimpia (Cantina di Bolgheri).

Commenti: Piacevole serata in un ristorante alle immediate porte di Viterbo, frequentato per il piacevole sito (di fronte alla Basilica di La Quercia), con un comodo parcheggio. La riunione conviviale è consistita in un'alternanza di cucina di fantasia (troppo sarebbe definirla innovativa) e tradizionale, quest'ultima particolarmente apprezzata dagli Accademici, insieme al servizio davvero efficiente e amichevole. Solite lamentele per l'acustica, ma la sala non era abbastanza grande per sopportare conversazioni di livello non proprio moderato. Giudizio però favorevole nel complesso, prezzi e vini adeguati.



ABRUZZO

AVEZZANO E DELLA MARSICA 16 novembre 2019

Ristorante "Osteria Mammarossa" di Franco e Daniela Franciosi. ●Via Garibaldi 388, Avezzano (L'Aquila); ☎0863/33250, cell. 347/1167474; coperti 70+70 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie variabili; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8,4; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: risotto con cipolla nostrana e aceto di visciole; fettucelle abruzzesi con un ragù alle "tre carni" e pecorino di Scanno; capocollo arrosto; frolla breto-



ABRUZZO segue

ne, crema di limone, mele renette e gelato alla cannella.

I vini in tavola: Noemo Doc Montepulciano d'Abruzzo; Fonte Vecchia Cerasuolo d'Abruzzo; Pecorino Colline Pescaresi Igt.

Commenti: Già l'aperitivo, ricco e fragrante, fatto di tante golosità mai ripetitive, lasciava intuire la bontà di quel che seguiva. In tavola il cestino del pane, di rigorosa lavorazione e cottura "Mammàrossa", invitava a gustarne bontà e freschezza. Perfezione di ricerca i sapori nel risotto. La fettuccella abruzzese, lavorata a mano, ha trovato sodalizio giusto con il ragù. I broccoletti dell'orto accanto e senape hanno bene accompagnato il capocollo arrosto, tenero e dal sapore deciso. Il dessert si è rivelato un vero trionfo. Giusto finale per un menu innovativo nel gioco dei sapori ma rigoroso e attento a una tradizione che coraggiosamente resiste alle "tentazioni".



CHIETI 8 novembre 2019

Ristorante "L'Anfora" della famiglia Cinalli. ●Via Monte Marcone 40, Atessa (Chieti); ☎0872/897778; info@hotel-anfora.com, www.hotelanfora.com; coperti 170+30 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 24 dicembre - 4 gennaio; giorno di chiusura domenica sera, lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tartare di manzo; focaccia semintegrale con burrata e pomodoro confit; crosti-

no con lardo conciato, vellutata di patate e zucca, castagne tostate e olio novello; penne alla coratella di agnello; carré di maialino su crema di cime di rapa; tartelletta con mela e cannella, gelato vaniglia e crumble con farina di grano arso.

I vini in tavola: Treviso Prosecco Doc (Serre, Miane); Latessa rosato Igt 2018; Tatone Montepulciano Doc 2016 (entrambi Spinelli, Atessa).

Commenti: L'anteprima della serata si è svolta nel frantoio della famiglia Di Giulio, a Paglietta, dove gli Accademici hanno potuto seguire tutte le fasi della realizzazione dell'oro verde e goduto di una degustazione dell'olio nuovo appena spremuto. Il professor Natale Giuseppe Frega ha intrattenuto gli Accademici sul tema dell'olio extravergine d'oliva fra tradizione e innovazione, difendendo i miglioramenti tecnici intervenuti nel corso dei decenni nella sua produzione. A tavola, le invenzioni dello chef, erede della maestria del padre Peppino, hanno soddisfatto i commensali, stupiti dalla capacità di mixare antico e moderno. Simposiarca Nunziato Mancini.



L'AQUILA 11 novembre 2019

Ristorante "La Matriciana" di Dino e Annamaria Di Pompeo. ●Via Francesco Paolo Tosti 68, L'Aquila; ☎0862/26065; coperti 40+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie luglio; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: polenta ripassata in padella; coratella in bianco; cotiche e fagioli; rigatoni al sugo rosso con salsiccia; stinco di maiale arrosto; pizza dolce aquilana; castagne arrosto con vino novello.

I vini in tavola: Montepulciano; rosato Colle Cavalieri (Cantina di Tollo).

Commenti: Come consuetudine vuole, gli Accademici si sono riuniti tutti intorno a un grande tavolo, a testimonianza della profonda amicizia che li lega, per gustare un menu tipicamente autunnale. Il primo, anch'esso nel segno della cucina tradizionale aquilana, ha visto nel piatto rigatoni al sugo rosso con salsiccia, particolarmente gradito per la non facile leggerezza. Come dolce non poteva mancare la pizza dolce aquilana. Ma non c'è festa di S. Martino senza la più classica "cotta" di gradevoli castagne del Reatino, zona confinante con l'Aquilano, accompagnate da vino novello.



PESCARA 22 novembre 2019

Ristorante "La Rete" di Marco Gian-sante. ●Via De Amicis 41, Pescara; ☎085/27054; coperti 60. ●Parcheggio scomodo; ferie 2-15 gennaio; giorno di chiusura domenica sera, lunedì. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: antipasti caldi e freddi; sagnette con ceci e frutti di mare; assaggi di spaghetti al nero di seppia; ombrina dell'Adriatico al forno con le patate; sorbetto al limone.

I vini in tavola: Cerasuolo Doc 2018 (Cantina Bosco).

Commenti: Nel consueto clima di affettuosa amicizia, la riunione conviviale "di servizio" è stata svolta dal Delegato con l'esposizione del consuntivo delle attività accademiche e con il programma per l'anno 2020. Molto apprezzata la sventagliata di antipasti che hanno ben predisposto i convitati a gustare i due stupendi primi piatti, anche se gli spaghetti al nero di seppia sono stati richiesti solo da quattro Accademici. Superba l'ombrina, cotta in modo impeccabile, per aver mantenuto intatto il profumo del mare in una morbidezza di rara reperibilità.



PESCARA ATERNUM 20 novembre 2019

Ristorante "Nuova Torretta" di Cristiano Canale, anche in cucina. ●Via Raiale 135, Pescara; ☎085/4326676, cell. 328/0594931; skincan1@gmail.com; coperti 50+15 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie settimana di Ferragosto; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: polpettine di pesce bianco a miglio zero; antico brodetto alla pescarese; spaghetti quadrato condito con il sugo del brodetto; pizza dolce della tradizione abruzzese.

I vini in tavola: Castrum Petrae (Fattoria Rose Rosse, San Valentino).

Commenti: Il Simposiarca Vincenzo Olivieri ha svolto un lungo lavoro di recupero della storia del "brodetto", esplorando i vicoli della "marina" pescarese e girovagando tra i pescherecci ormeggiati sulle rive del Pescara, ottenendo così, da pescatori pressoché centenari, una ricetta ormai quasi scomparsa. Una cucina a miglio zero, di cui ogni località di mare dovrebbe riappropriarsi, rivalutando i pesci nostrani a discapito di quelli provenienti da mari remoti. Il cuoco Canale ha contribuito, con la sua bravura, a interpretare perfettamente la ricetta di un tempo, regalando agli Accademici una stupenda serata.



TERAMO 21 novembre 2019

Ristorante "Borgo Spoltino" di società a r.l., in cucina Alberto Zippilli. ●Contrada Selva Alta, Mosciano Sant'Angelo (Teramo); ☎085/8071021; info@borgospoltino.it, www.borgospoltino.it; coperti 40. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie gennaio o novembre; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: pasta e patate con tubetti e guanciale; gnocchi con patata bianca di Avezzano e ragù alle tre carni; tre carni del ragù con patate imporchettate miste; fegatelli di maiale con la rizza e patate al coppo; kräpfen.

I vini in tavola: Vini della Cantina Cioti.

Commenti: La riunione conviviale si è svolta in un contesto rustico e



informale, all'insegna dei sapori d'altri tempi. Il Simposiarca, Gabriele Di Teodoro, ha proposto un menu incentrato sulla patata del Fucino, con la partecipazione del produttore di patate signor Cioti, il quale ha spiegato ai commensali la coltivazione biologica e le tipologie del prodotto. La sfida di realizzare un intero menu con l'ingrediente principe è stata brillantemente superata dallo chef e dalla brigata di cucina.



MOLISE

TERMOLI

9 novembre 2019

Ristorante "Al Vecchio Tratturo" di Pasquale Moscufo. ● Contrada Macchia del Lago, Montefalco nel Sannio (Campobasso); ☎0874/877226; coperti 150. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: carpaccio di funghi porcini; crostini ai finferli (gallucci); taglieri di salumi e formaggi nostrani; peperoni cruschi, sottaceti e sottoli casarecci; tagliolini al tartufo bianco pregiato molisano; tacconelle al pomodoro fresco e basilico; costatine di agnello con patate al forno; salsiccia e fegatella alla brace con verdure campestri gratinate e insalata croccante; mele autoctone: limoncella, zitella, gelata, tinella; peccati di gola.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene Superiore Docg (Valdo); Tintilia del Molise Doc Sator (Cianfagna); Moscato Reale del Molise Doc Apianae (Di Majo).

Commenti: Cena dedicata agli ottimi e pregiati funghi ipogei ed epigei molisani. L'estroso anfitrione Pasquale, buon conoscitore di questi gioielli del bosco, riesce a deliziare con piatti realizzati ad arte. Ottimi i tagliolini, rigorosamente fatti in casa, sui quali ha abbondantemente affettato, davanti ai commensali, il freschissimo tartufo bianco pregiato di S. Pietro Avellana. Seguitissima

la relazione tenuta dall'agronomo M. Tanno sul recupero e valorizzazione di oltre 70 varietà di antiche mele autoctone molisane nonché di semi, piante e ortaggi, creando una banca genetica per salvarli dall'estinzione.



PUGLIA

FOGGIA

20 novembre 2019

Ristorante "Da Mimmo - Bontà Gastronomiche - Antipasteria - Enoteca" di Mimmo Capparella, in cucina Mimmo e Maria Capparella. ●Via Molfetta 23/g, Foggia; ☎0881/685601, cell. 338/2638648; coperti 40. ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: capocollo di Martina, cacio e pecorino; risotto ai funghi porcini; tegame al forno con agnello, pancetta ripiena e salsiccia; frutta di stagione.

I vini in tavola: Vini selezionati dal ristorante.

Commenti: Menu curato e servizio adeguato. Apprezzati i vini e il rapporto qualità-prezzo.



CALABRIA

AREA GRECANICA-TERRA DEL BERGAMOTTO GIOIA TAURO-PIANA DEGLI ULIVI

17 novembre 2019

Ristorante "Le Macine" di Diego Fedele, anche in cucina. ●Via Provinciale Santa Eufemia, Santa Eufemia in

Aspromonte (Reggio Calabria); ☎cell. 339/7122572; coperti 100. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: sformatino di zucca gialla, ricottina, pizzella frita, carciofo ghiotto, patata ai funghi porcini; pane tradizionale; cannolicchio della nonna (pasta ripiena di trito vaccino cotta in brodo, condita con salsa di pomodoro e ripassata in forno con gratinatura); filettino di maiale in casseruola con sfumatura al brandy, patate al rosmarino, verdure gratinate; coppe di cachi con amaretti e mandorle tostate; rotolo al limone e al cioccolato.

I vini in tavola: Due Mari (Tramontana).

Commenti: Locale gradevolmente raffinato, con ottimi addobbi ai tavoli. Servizio discreto e veloce. Buone tutte le pietanze per preparazione e alto livello di genuinità delle materie prime utilizzate. Eccellente il primo, vera ricetta familiare rivisitata in stile ristorazione. Buono il secondo, con influssi di cucina d'Olttralpe. Splendido dessert. Vini accettabili.



SICILIA

MESSINA

9 novembre 2019

Ristorante "Da Pellegrino" della famiglia Pellegrino, in cucina Santo Pellegrino. ●Via Antonio Fulci 8, Santa Lucia del Mela (Messina); ☎090/935092; dapellegrinoristorante@gmail.com, dapellegrinoristorante.it; coperti 70. ●Parcheggio comodo; ferie luglio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,6; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: involtini di melanzane; olive nere; melanzane al sedano a vapore; salame; primo sale; insalatina di verza; insalata di farro; zucchine spinose con cacio-cavallo affumicato; primo lardo di stagione; schibeci di verdure; bru-

schetta con l'olio nuovo; frittatina di cipollotto; fagottini di peperoni ripieni; olive schiacciate; caponata di melanzane; cipolle rosse caramellate; melanzane sott'olio; trippa stufata e coratella in umido; cannellone sfumato all'arancia con ragu di maialino nero ed erbe aromatiche; farfalline alle verdure di campo; maccheroncini al sugo di carne; ritagli di coniglio e agnello; salsiccia e spiedini di carne alla griglia; zabaglione con crema al Maraschino e crumble di nocchie; piparelli.

I vini in tavola: Rosso della Valle del Mela 2019; Zibibbo 2019.

Commenti: Fondato nel 1950, il ristorante, insignito del Diploma di Buona Cucina, mantiene, rinnova e consolida la propria tradizione con lo chef-monsù Santo Pellegrino in cucina e con la figlia Federica, sommelier, terza generazione della casa. Unanime ed entusiastico l'apprezzamento della Delegazione che ha tributato valutazioni di assoluta eccellenza nella categoria. Apprezzatissimi gli antipasti dell'orto; eccellenti il cannellone all'arancia, ancor di più i maccheroni di casa. Superiori all'attesa le pietanze di carne. Nove al rapporto qualità-prezzo. A Santo e Federica, che espongono orgogliosamente il Diploma, il piatto d'argento dell'Accademia.

PALERMO

20 novembre 2019

Ristorante "Al Vicolo" della famiglia Morici. ●Cortile Scimeca 2-Piazza San Saverio, Palermo; ☎091 6514032; coperti 65+35 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie prima settimana di ottobre; giorno di chiusura lunedì; dal martedì al sabato a pranzo. ●Valutazione 7,3; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: polpette di sarde in agrodolce e con il sugo; insalata di mare; insalata di polpo con patate, pomodorini e cipolla rossa; busiate con macco di fave, gambero e granella di pistacchio; tris di pesce azzurro (filetti di sgombero panati, sarde diliscate panate, capone arrostito); frittura di calamari; ananas; vicol cake (dessert a base di ricotta).

I vini in tavola: Chardonnay (Tre Feudi).

Commenti: 1988: un quartiere popolare vicino al mercato di Ballarò, un "catoio" in una struttura seicen-



SICILIA segue

tesca, una cooperativa giovanile di cui Benedetto Morici faceva parte. Nasce così la trattoria "Al Vicolo": una storia d'impegno e di riscatto. Piatti tipici della tradizione palermitana che hanno alle spalle anni di esperienza e non scuole di cucina; tanto amore, rispetto e nessuna pretesa. Una cucina casalinga che gli Accademici hanno gradito seppur con qualche appunto sulle cotture. Ottimo il servizio. Gradevolissima serata in un ambiente rustico e ricco di storia. Simposiarca d'eccezione l'Accademico Dario Cartabellotta ironico e simpatico. Emozione tangibile dei gestori nel ricevere il guidoncino.



SARDEGNA

CAGLIARI CASTELLO
21 novembre 2019

Ristorante "4 Moli al mare, da Massimo Arisci. ●Via dei Navigatori, lungomare S. Elia s.n., Cagliari; ☎070/5926355, cell. 345/8290066; ariscimassimo2015@gmail.com; coperti 120. ●Parcheggio comodo; ferie 10-22 gennaio; giorno di chiusura lunedì a pranzo. ●Valutazione 7,8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: pesce a sabbiecci; paccheri in salsa di orziadas e arselle; risotto di mare; anguille arrosto; carciofo alla "schiscionera"; seadas al miele; dolcetti sardi.

I vini in tavola: Mesudie Nuragus di Cagliari Dop (Locci Zuddas); Smeralda Vermentino di Sardegna

(Tenuta Smeralda); Zefiru Moscato (Locci Zuddas).

Commenti: I piatti proposti, nel segno della più pura tradizione della cucina di mare cagliaritano, sono stati apprezzati dai commensali. In particolare i primi, per la freschezza delle materie prime ben "assemblate", con un sapore finale armonico. L'anguilla, cucinata arrosto, trova in questo tipo di cottura il mezzo più efficace per esprimere al meglio la propria fragranza. Ottimo l'abbinamento con i carciofi. A degno completamento, le seadas al miele e i dolci sardi del Campidano. Apprezzato anche l'abbinamento con i vini: in particolare il Nuragus che si sposa perfettamente con sapori e aromi dei piatti di pesce.

NUORO
17 novembre 2019

Ristorante "Edera hotel ristorante" della famiglia Cadau/Pranteddu. ●Via Roma 42, Belvi (Nuoro); ☎0784/629898, anche fax; hotel.edera@tiscali.it, www.hoteledera.org; coperti 150+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie settembre; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8,2; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: prosciutto, salsiccia, guanciale; ricotta fresca, ricotta salata, pecorino; lumache piccanti, cassoledda di verdure, polpettine di capra, frittelline di zucchini, pandeddas di verdure, coccoi elda; fregula ai funghi, castagne e purpura; ravioli di patate, menta e pecorino; capra a succittu; cinghiale con castagne; trote dorate del Gennargentu; papassino di noci e nocciole di Barbagia; torrione di noci, torrione di nocciole e torrione di mandorle, tutti fatti in casa.

I vini in tavola: 100|Kent'annos Doc 2016 blend di Cannonau Muri-

stellu e Monica; Ternura vino dolce da uve aromatiche stramature da vendemmia tardiva, rigorosamente manuale (tutti Cantina sociale del Mandrolisai).

Commenti: Belvi è un antico borgo di montagna alle pendici del Gennargentu. Il ristorante opera da moltissimi anni ed è punto di riferimento per il turismo stagionale. Cucina familiare antica, non datata, e in tavola la tradizione della Barbagia di Belvi, con prodotti rigorosamente fatti in casa. Gusti decisi, forti e con utilizzo incondizionato di materie prime del territorio, primi fra tutti i porcini e le castagne dei quali in queste zone v'è abbondanza. Le donne in sala, tutte della famiglia, hanno un sorriso contagioso e il loro servizio è stato efficiente, discreto, competente e prodigo di spiegazioni sulle pietanze servite. Buona la *mise en place*. Una menzione particolare meritano i vini.

SASSARI SILKI
14 novembre 2019

Ristorante "Da Gesuino" di Gesuino Correddu. ●Via Torres 17/g, Sassari; ☎079/273392; tratt.gesuino@tiscali.it; coperti 140. ●Parcheggio scomodo; ferie 10 giorni a Ferragosto; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,7; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: salsiccia arrosto; funghi antunna locali alla griglia; carciofi alla bottarga; crema di zucca con crostini; risotto ai funghi; agnello con carciofi; lumache di Ossi; monzette arribisale; patate al forno; verdure in pinzimonio; sa tumballa (dolce della casa).

I vini in tavola: Cagnulari di Usini.

Commenti: Le Simposiarche Paola Basoli e Peppina Tanda hanno sapientemente organizzato una cena a tema autunnale con prodotti locali di qualità. Tra gli antipasti, particolarmente graditi gli antunna (*Pleurotus eryngii*) di campo e i tenerissimi carciofi crudi con bottarga, e la crema di zucca accompagnata da crostini fritti; meno gradito il risotto. Gustoso l'agnello. A completare la tradizione sassarese, gustosissime lumache e monzette (monachelle) gratinate. Il clou della cena è stato senza dubbio "sa tumballa", caratteristico dolce sardo, la cui ricetta, che varia soprattutto nel modo di cottura, nelle famiglie

viene tradizionalmente tramandata di madre in figlia.



EUROPA

FRANCIA

PARIGI MONTPARNASSE
6 novembre 2019

Ristorante "Roberta" di Roberta Steri, anche in cucina. ●49/51 avenue Pierre Mendes France, Parigi; ☎0033/145860712; contact@roberta.fr, www.roberta.fr; coperti 130+160 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura sabato e domenica. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: mini tramezzini al tartufo; crostini di fegatini alla toscana; mini zuppette di: barbabietole, cozze e vongole; ceci con gamberetti piccanti agli agrumi di Sicilia con bastoncini di triglia di scoglio; trio di polente: gialla e il suo brasato di manzo, di castagne alla fontina e taleggio con chips di speck, bianca e seppie al nero; supreme di faraona al Moscato bianco e chicchi di melagrana; biancomangiare di Leonardo ai marrons glacés.

I vini in tavola: Prosecco dei Faveri Valdobbiadene extra dry; Sangiovese di Toscana rosé 2018; Vermentino 2018 (entrante Tenuta Fertuna); Cabernet Sangiovese, Le difese 2016 (Tenuta San Guido); Montepulciano d'Abruzzo Pietromore 2016 bio vegano; Moscato del Molise Apianae (Maio Norante).

Commenti: Gli Accademici hanno voluto onorare il genio di tutti i tempi, Leonardo da Vinci, con una cena dedicata. In un'atmosfera unica, unendo cultura e cucina, si è tornati indietro nel tempo. La riunione conviviale è stata animata da una presentazione unica su Leonardo da parte del Vice Delegato Andrea Fesi e su Pico della Mirandola dalla professoressa Flavia Buzzetta, mettendoli a confronto nella loro genialità e creando un interessante



e vivo dibattito. Il menu realizzato per l'occasione, con prodotti provenienti da piccoli produttori italiani, è stato apprezzato da tutti: ottime le verrine dai sapori rinascimentali, unico neo: il trio di polente che sono risultate molto grigliate e dai sapori troppo confusi.

PARIGI MONTPARNASSE

20 novembre 2019

Ristorante "Shardana" di Salvatore Ticca. ●134, Rue du Théâtre, Parigi; ☎00331/789794320; www.restaurant-shardana.fr; coperti 25. ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura domenica e lunedì. ●Valutazione 9; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: selezione di salumi di Oliena; flan di zucca su fonduta di caprino, cipolle candite e guanciale grigliato; carpaccio di orata su letto di crema di castagne e cipolla candita; "tataki di tonno", emulsione di burrata, funghi gallinacci arrostiti e frutta di stagione; polpo arrosto su crema di topinambur e tartufo bianco; capesante arrosto, crema di zucca e guanciale; culurgiones ogliastri ripieni di patate, pecorino sardo e menta.

I vini in tavola: Vermentino di Gallura 2018 Docg (Surrau).

Commenti: La Delegazione ha dato il benvenuto alla Delegazione di Canicatti, guidata dalla Delegata e CT Sicilia Occidentale Rosetta Cartella, per una collaborazione con il Consolato Generale per la realizzazione di un "Salotto Culturale sulla Pasticceria Siciliana nella Dieta Mediterranea" in occasione della IV Settimana della Cucina Italiana nel Mondo. Volentieri gli Accademici hanno degustato le prelibatezze stagionali offerte dallo chef Salvatore Ticca che, una volta di più, ha saputo rappresentare la sua Sardegna con i prodotti freschi e stagionali ottenendo le più ampie congratulazioni da parte dei commensali, e il massimo della valutazione.

GERMANIA

COLONIA
7 novembre 2019

Ristorante "Totò e Peppino" di Raffaele Laudano e Francesca Albergatore, in cucina Raffaele Laudano. ●Hansaring

119, Colonia; ☎0049221/9228661; coperti 40. ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,9; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: sfizi e fritti napoletani; fonduta di formaggio; croché; arancino; frittelle alle alghe; frittata di pasta; pizza a scelta; torta al formaggio; babà; tortino al cioccolato.

I vini in tavola: Lacryma Christi 2016; Aglianico 2016; Greco di Tufo 2018 (tutti Mastroberardino).

Commenti: Una serata dedicata alla pizza e agli sfizi napoletani. Gli Accademici Vincenzo Pennetta e Natale di Rubbo hanno esaltato la ricchezza della gastronomia e i tratti caratteristici della cultura napoletana, in modo particolare, della musica e del teatro, che hanno ispirato il nome del locale. Il maestro pizzaiolo Laudano ha celebrato le caratteristiche della vera pizza, con la passione che caratterizza i napoletani veraci. Quattro semplici ingredienti, lavorati con passione per più di 48 ore, si trasformano in un tripudio di sapore. I fritti tipici napoletani sono stati preparati alla perfezione. Bellissima serata con la caratteristica atmosfera partenopea.

MONACO DI BAVIERA

12 novembre 2019

Ristorante "Puro Bar e Cucina" di Angelo Monaco. ●Nymphenburgerstr. 191, Monaco di Baviera; ☎004989/66549970; info@puro-bar-cucina.de; coperti 40. ●Parcheggio comodo; ferie Natale-Epifania; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,4; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: salsiccia e prosciutto di suino nero; baccalà alla ciauredda, crostone di pane di Matera, pomodoro, cipolline, aglio e prezzemolo; strascinati mollicati con peperoni cruschi di Senise e crema di caciovacallo; agnello delle Dolomiti Lucane con contorno di stagione; scarpette con miele e zucchero a velo.

I vini in tavola: Aglianico Sulco 2015 (Crocco).

Commenti: Protagonista della serata è stata la cucina lucana grazie ad Angelo Monaco, fresco vincitore della manifestazione "Authentic Ita-

lian Table" organizzata dalla Camera di Commercio Italo Tedesca di Monaco di Baviera. Angelo ha convinto tutti con la sua cucina semplice e genuina, fatta con ricette antiche, preparata con prodotti di origine certificata della Basilicata, sua terra di origine. I maggiori consensi sono andati al baccalà e agli strascinati fatti in casa. Apprezzatissimi anche gli affettati. Insomma, una cena con contenuti che non si riscontravano da tempo. Un grazie ai Simposiarchi Carlo Pandolfi e Ferdi Dalla Villa per l'ottima organizzazione.

PAESI BASSI

UTRECHT
14 dicembre 2019

"Ristorante Da Pietro" di Martin Zwart, in cucina Arjen Pullen. ●Vischpoortstraat 16, Elburg; ☎0031525/681181, cell. 00316/46304325; lekkereten@dapietro.nl, www.dapietro.nl; coperti 82 di cui 40 in patio+12 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie ultima settimana di marzo e prima settimana d'aprile, ultima settimana di settembre e prima settimana d'ottobre; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 7,6; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: vitello con fegato d'oca caramellato, aceto balsamico e pecorino; linguine ai frutti di mare; guanciale di cervo con crocchetta di cinghiale; sorprese dolci dello chef.

I vini in tavola: Prosecco (Torre dei Vescovi); Balciana, Verdicchio Classico Superiore dei Castelli di Jesi 2016 (Sartarelli); Grillo della Timpa 2018 (Feudo Montoni); Nebbiolo delle Langhe 2017 (Franco Conterno); Birbet, Brachetto 2017 (Malvirà).

Commenti: La vecchia città di pescatori di Elburg si è tradizionalmente rivestita di un Natale ottocentesco per accogliere nella migliore atmosfera natalizia. Sotto gli auspici del Delegato Aris Spada, la Delegazione visita il ristorante per la prima volta, e non ha sicuramente deluso le attese. Si parte con squisiti stuzzichini, seguiti da una creativa presentazione di vitello e foie gras caramellato. Le linguine erano saporite, ma non hanno centrato del tutto la preparazione tipica. Una perfetta cottura del guanciale di cervo ha riportato il sorriso a tutti, così come la varietà

dei dessert fatti in casa. Un grande complimento al gestore Martin per la conoscenza e la scelta dei vini.

SVEZIA

STOCOLMA
19 dicembre 2019

Ristorante "Kol & Kox" di Riccardo De Matteis, anche in cucina. ●Olofgatan 7a, Stoccolma; ☎00468/245860; bokning@kolokox.se, www.kolokox.se; coperti 50. ●Parcheggio scomodo; ferie luglio; giorno di chiusura domenica e giorni festivi. ●Valutazione 7,9; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: mozzarella di bufala campana, crema di panzanella, alici marinate; ossobuco rivisitato; consistenze di limone.

I vini in tavola: Prosecco (Bolla); Barbera d'Asti 2017; Roero Arneis 2017 (entrambi Enrico Vaudano).

Commenti: Dopo l'aperitivo, la cena è iniziata con un'ottima mozzarella di bufala campana, servita con una crema di panzanella e alici marinate. L'ossobuco, una sorpresa creata dallo chef Riccardo, è stato servito nel suo sugo di cottura accompagnato da un cannolo ripieno di cavolo acido, porchetta e pancetta affumicata. Per concludere, un rinfrescante sorbetto fatto con succo di limone amalfitano e zabaione. Ottimi i vini e impeccabile il servizio. A fine serata, il Delegato Tony Anello ha consegnato le insegne di Accademico onorario all'Ambasciatore Mario Cospito augurandogli una proficua vita accademica. Piacevole serata.



NEL MONDO

CINA

HONG KONG
19 novembre 2019

Ristorante "Gaia" di Gaia Group, in cucina Paolo Monti. ●GF, Grand Millennium Plaza 181, Queen's Road Cen-



NEL MONDO segue

tral unit 01-05, G, Sheung Wan, Hong Kong; ☎ 00852/21678200; reservations@gaiaristorante.com, gaiagroup.com.hk/restaurant/gaia-ristorante; coperti 120+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,5; prezzo oltre 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: crostini di acciughe e burro ai capperi; crudo di gamberi di Mazara, sale d'acciuga; busiate trapanesi con pesto di mandorle e pistacchi e pomodori secchi al sale; spigola cotta sotto sale con leggero salmoriglio; cannolo di ricotta al cioccolato; gelato al caramello al sale.

I vini in tavola: Anthilia 2018 (Donnafugata); Etna rosso Doc 2016 (Graci); Sedàra 2017 (Donnafugata); Alastro Menfi Doc 2016 (Pianeta).

Commenti: Per la IV Settimana della Cucina Italiana nel Mondo, la Delegazione ha interpretato il tema 2019, dedicando tre eventi a uno dei prodotti più umili e trascurati della nostra cucina, al tempo stesso indispensabile e intrinsecamente legato alla storia e alla geografia dell'Italia: il sale. La cena sul tema, ospitata al ristorante Gaia, si è ispirata al sale nella cucina siciliana. Lo chef Paolo Monti ha cucinato egregiamente prodotti della Trinacria legati, per natura, conservazione o elaborazione culinaria, al sale Igp delle saline di Trapani. La cena è stata anche l'occasione per consegnare al ristorante il Diploma di Buona Cucina meritato per gli oltre vent'anni di attività.

REPUBBLICA DOMINICANA

SANTO DOMINGO
3 dicembre 2019

Ristorante "Franco" di Franco Curcio, anche in cucina. ●Av. Enriquillo 5, Los Cacigazcos, Distrito Nacional, Santo Domingo; ☎ 00809/4736711; coperti 80+20 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,7; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: cocktail di gamberi in salsa rosa; cacciucco; filetto di "chillo" al profumo di Prosecco; vegetali misti saltati; panettone e pandoro con cioccolato fuso.

I vini in tavola: Prosecco extra dry (Val d'Oca); Kerner Doc (Abbazia di



Novacella); Moscato Fior d'Arancio Colli Euganei (Bocelli).

Commenti: Per la cena degli auguri è stato proposto un menu tutto a base di mare, in sintonia con l'isola di Santo Domingo. Il Simposiarca Mario Boeri ha salutato con i voti di buone feste e ha anticipato agli Accademici che ci saranno vari cambi nella composizione della Consulta della Delegazione. Molto apprezzato il cocktail di gamberi, seguito da un ottimo cacciucco, per poi continuare con il "chillo" (pesce anche locale noto come red snapper) con buoni vegetali misti saltati, per finire con i simboli della tradizione natalizia, ossia una composizione di panettone e pandoro caldi con una colatina di cioccolato fuso. Buon ambiente e buon servizio hanno completato la piacevole serata.

SINGAPORE - MALAYSIA - INDONESIA

SINGAPORE-MALAYSIA-INDONESIA
18 novembre 2019

Ristorante "Otto Ristorante" di Giacomo Pte Ltd, in cucina Michele Pavanello. ●32 Maxwell Road, Singapore; ☎ 0065/62276819; info@ottoristorante.com.sg, www.ottoristorante.com.sg; coperti 80+18 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,8; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: cono di pesce fritto; sarde in saor; baccalà mantecato con polenta; risotto di go'; anatra alla peara con patate alla veneziana; crema frita e tipica biscotteria veneziana.

I vini in tavola: Spumante Millesimato (Bottega il Vino dei Poeti);

Masiano Pinot Grigio delle Venezie Doc 2018 (Masi); Borgomarcèlise Valpolicella Doc 2018; Amarone della Valpolicella Doc 2014 (entrambi Marion); Recioto della Valpolicella Classico Angelorum Docg 2011 (Masi).

Commenti: S.E. l'Ambasciatore d'Italia Raffaele Langella ha aperto la Settimana della Cucina Italiana nel Mondo e ne ha presentato il programma. Il tema della serata "Alla Tavola dei Dogi della Serenissima. Una Cena a Venezia" è stato presentato dal Delegato Giorgio Maria Rosica. L'impegno del Simposiarca Gionata Bosco è stato quello di ricreare l'atmosfera della Serenissima con vivaci interventi culturali, affiancati dalla brava Elena Pizzi. Eccellente il menu. Dall'Italia sono arrivati la sarda, il baccalà e il go', ma anche il petto d'anatra. Il risotto è stato sublime. Sapori e gusti all'altezza della migliore tradizione della Serenissima.

TUNISI

TUNISI

18 novembre 2019

Ristorante "Ritrovo degli Artisti" di Vitantonio Colucci, in cucina Luca Colucci. ●12 Rue Med Triki - Ennasr 2 - Ariana, Tunisi; ☎ 00216/71813610, cell. 00216/22975532; ritrovoartisti-tunisi@libero.it, www.ritrovo-artisti.com; coperti 120. ●Parcheggio comodo; ferie Ramadan; giorno di chiusura lunedì (inverno); domenica (estate). ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard, Diners.

Le vivande servite: polpo croccante alla griglia, cozze gratinate, zuppa di cernia, seppie alla barese; paccheri con gamberi e funghi porcini; tortino di cernia al forno, lenticchie rosa e insalata all'arancia;

tiramisù classico e al limone; torta con mascarpone e nutella.

I vini in tavola: Kurubis bianco e Kurubis rosé (Cantina Kurubis).

Commenti: Coinvolgente riunione conviviale in occasione della IV Settimana della Cucina Italiana nel Mondo dedicata all'educazione alimentare e alla cultura del gusto, resa piacevole dall'intervento della signora Silvia Neri sulle contaminazioni culinarie italo-tunisine. Ottimi l'accoglienza e il servizio; cucina al di sopra delle aspettative. Lo chef Luca, figlio del proprietario, ha stupito per impegno e professionalità e ha saputo ben coniugare i prodotti del territorio con la tradizione italo-pugliese. Davvero molto apprezzata la zuppa di cernia e il contrasto equilibrato mare e terra dei paccheri. Il Delegato Luigi Collu ha rivolto allo chef i complimenti degli Accademici.

TUNISI

7 dicembre 2019

Ristorante "La Salle à manger" di Narjes Hassine. ●3 Rue Imam Sahnoun, Tunisi; ☎ 00216/71793; restaurantsalleamanger@gmail.com; coperti 120. ●Parcheggio scomodo; ferie variabili; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: kemia tunisienne; zuppa di cipolle; medaglione di manzo e foie gras alla Rossini; creme brûlée.

I vini in tavola: Jour e Nuit vin blanc (Cantine Ceptunes, Grombalia).

Commenti: Piacevolissima riunione conviviale per gli auguri di Natale, e Capodanno 2020, nell'accogliente "sala première" del ristorante. Doverso qualche appunto sulle portate, come il medaglione di manzo poco succulento, e sul servizio, cortese ma lento e inadeguato rispetto allo stile elegante del locale. Dopo il saluto d'apertura del Delegato Luigi Collu, il Simposiarca Mariano Deiana ha intrattenuto i convitati con una dotta relazione sulla storia delle ricette delle pietanze previste nel menu, che ha contribuito al tono gradevole e familiare della serata. Al termine del convivio, dopo lo scambio degli auguri, gli Accademici e gli ospiti sono stati omaggiati con un guidoncino dell'Accademia.



35 anni di Accademia

 Alto Mantovano e Garda Bresciano	Giulio Freddi
 Ancona	Giuseppe Luciano Landi
 Aosta	Vasco Marzini
 Bolzano	Paolo Pantozzi
 Bruxelles	Tamara Diomede
 Castel San Pietro-Medicina	Stefano Zanetti
 Chieti	Mimmo D'Alessio
 Civitavecchia	Antonio Maria Carlevaro ● Carlo De Paolis
 Cortina d'Ampezzo	Silvana Savaris Grasselli
 Cremona	Giorgio Fornasari
 Firenze	Paolo Banti
 Foggia	Donato De Matteis ● Celestino Del Bianco
 Foligno	Marcello Ronconi
 Forlì	Edgardo Zagnoli
 Gargano	Graziano Pretto
 Genova	Valentino Bottari
 Ginevra	Franco Antamoro De Céspedes
 Latina	Pietro Bianchi ● Gianluigi Chizzoni ● Vincenzo Maio ● Benedetto Prandi
 Londra	Benito Fiore ● Bruno Roncarati
 Macerata	Gigliola Simonetta Varnelli
 Madrid	Riccardo Ehrman

 Mantova	Franco Ferrarini ● Giorgio Menani ● Giuseppe Pellicchi
 Maremma-Grosseto	Bruno Viaggi
 Messina	Pina Noè Cultrone
 Milano	Paola Ricas
 Milano Brera	Luisa Tedeschi
 Modena	Giulio Romano
 Monaco di Baviera	Beppe Cannici
 Novara	Remigio Bazzano ● Piero Attilio Camerlenghi
 Parma	Mauro Barbacini
 Roma	Paolo Basili ● Francesco Ricciardi
 Roma Olgiata Sabazia-Cassia	Giuseppe Menconi
 Roma Valle del Tevere-Flaminia	Michele de Meo ● Marcello Gioscia ● Luce Monachesi
 Sabbioneta-Terre Destra Oglio	Lorenzo Tizzi
 Sassari	Gianfelice Pilo
 Sassari Silki	Silvana Diana
 Siracusa	Gaetano Mirmina
 Svizzera Italiana	Alida Andreoli ● Salvatore Maria Fares ● Paolo R. Grandi
 Terni	Giulio Pallotta
 Treviso-Alta Marca	Maria Luisa Fontanin
 Val di Noto	Serafina Planeta



40 anni di Accademia

 Alessandria	Mario Dell'Aquila
 Borgo Val di Taro	Franco Brugnoli ● Antonio Ferrari
 Cesena	Giorgio Fabbri
 Ragusa	Carlo Sartorio

 Toronto-Ontario	Peter Dalglish
 Trento	Mario Basile
 Trieste	Paolo Davanzo
 Varese	Vito Artioli



50 anni di Accademia

 Aosta	Giovanni Bondaz
 Milano	Carlo Giuseppe Valli

 Ragusa	Isabella Modica
 Treviso	Beppo Zoppelli



NUOVI ACCADEMICI

PIEMONTE

Alessandria

Giorgio Bottaro ● Roberto Roveta

LIGURIA

Genova

Adriana Lunati

LOMBARDIA

Milano Navigli

Rosanna Corazza

VENETO

Cortina d'Ampezzo

Fabio Alverà

Legnago-Basso Veronese e Polesine Ovest

Giuseppe Ferracin ● Valeriano Gandolfi

Venezia

Germana Gorghetto Catacchio

EMILIA ROMAGNA

Carpi-Correggio

Andrea Decaroli

Cento-Città del Guercino

Giordano De Stefani

Lugo di Romagna

Lara Sangiorgi

TOSCANA

Valdarno Aretino

Marco Veneri

MARCHE

Ancona

Paolo Bifani ● Stefano Carloni ●

Ivana Cataldi ● Maria Di Battista

LAZIO

Roma Aurelia

Daniela Carlà

CALABRIA

Area Grecanica-Terra del Bergamotto

Enrico Paratore ● Francesco Torchia

Gioia Tauro-Piana degli Ulivi

Giovanni Calabria

Locride-Costa dei Gelsomini

Cosimo Ascioti ● Luciano Leonardo Tornese

CINA

Pechino

Giovanni Garcea

FRANCIA

Parigi Montparnasse

Franco Pasquale Cricelli

GERMANIA

Francoforte

Andrea Gilardoni

IRLANDA

Dublino

Accademico onorario: Paolo Serpi

PORTOGALLO

Lisbona

Francesco Montanari

SPAGNA

Barcellona

Ludovico Rebecca

TUNISIA

Tunisi

Daniele Mancini

TRASFERIMENTI

LOMBARDIA

Milano

Cristina Carusillo *(da Hong Kong)*

Rosario Diquattro *(da Hong Kong)*

Monza e Brianza

Pier Carlo Lincio *(da Verbano-Cusio-Ossola)*

BELGIO

Bruxelles

Davide Cucino *(da Pechino)*

PRINCIPATO DI MONACO

Principato di Monaco

Marco Zaccaria *(da Svizzera Italiana)*

REGNO UNITO

Londra

Lorenzo Mannelli *(da New York Soho)*

VARIAZIONE INCARICHI

PIEMONTE



Asti

Consulatore: Piergiorgio Saracco



Pinerolo

Vice Delegato: Ermelinda Bongiovanni

Consulatore-Segretario-Tesoriere:

Alessandra Riggio

Consultori: Paolo Avondetto ●

Marco Brighenti ● Doretta Vergnano Zaro

LAZIO



Roma Eur

Vice Delegato: Enzo Pagani

Consulatore-Segretario-Tesoriere:

Carmela Maria R. Gragnani Zompi

Consultori: Luca Felicissimo ● Nadia Tartaglia ●

Amalia Tommasone Morrone

EMIRATI ARABI UNITI



Dubai

Delegato: Francesca Caldara Ricciardelli

Vice Delegato-Tesoriere: Luigi Landoni

Vice Delegato: Stefano Ferretti

Consulatore-Segretario: Maria Egizia Gargini

Consultori: Eddy Abramo ● Pablo Victor Dana ●

Filippo Pizzamiglio ● Matteo Pozzetti

SVIZZERA



Svizzera Italiana

Vice Delegato: Francesca Bonifaccio Meschini

TUNISIA



Tunisi

Consulatore-Segretario-Tesoriere:

Salvatore Bruno Murgia

NON SONO PIÙ TRA NOI

PIEMONTE



Biella

Riccardo Pozzo

EMILIA ROMAGNA



Bologna-San Luca

Renato Pasquali



Carpi-Correggio

Giorgio Bulgarelli

ABRUZZO



Teramo

Roberto Ripani

SICILIA



Palermo

Lucio Messina



Val di Noto

Francesco Tafuri

Aggiornamenti a cura di
Carmen Soga, Ilenia Callegaro, Marina Palena

DONATORI DELLA BIBLIOTECA NAZIONALE "GIUSEPPE DELL'OSSO"

Delegazione di Aosta

"Cucina in Valle d'Aosta. 80 ricette della tradizione (e non)" di Stefano Torrione
(San Vendemiano: Sime Books, 2013)

Delegazione di Vicenza

"L'uovo di Boso. L'Accademia, la gastronomia, il vino (e molto altro) nella vita di Giuseppe Roi" di Antonio di Lorenzo
(Vicenza: s.e., 2019)

Mario Di Stefano, Accademico di Livorno

"Mangiare nel Medioevo. Alimentazione e cultura gastronomica nell'età di mezzo"
di Maria Concetta Salemi
(Firenze: Sarnus, 2018)

José Antonio Matos Ramirez, Accademico di Santo Domingo

"Cocina Mexicana" collezione Recetario De Cocina
(Spagna: Edimat Libros, 2015)

"Cocina Sopas" collezione Recetario De Cocina
(Spagna: Edimat Libros, 2015)

"Complete Book of Pork: A Guide to Buying, Storing, and Cooking the World's Favorite Meat" di Bruce Aidells con Lisa Weiss
(New York: HarperCollins, 2004)

Marino Riva, Accademico di Pavia

"Pasta in Tavola" a cura di Carlo Ottaviano
(Genova: Sagep Editori, 2016)



FOCUS

see page 3

PIZZA: A MIXED BLESSING FOR ITALIAN CUISINE

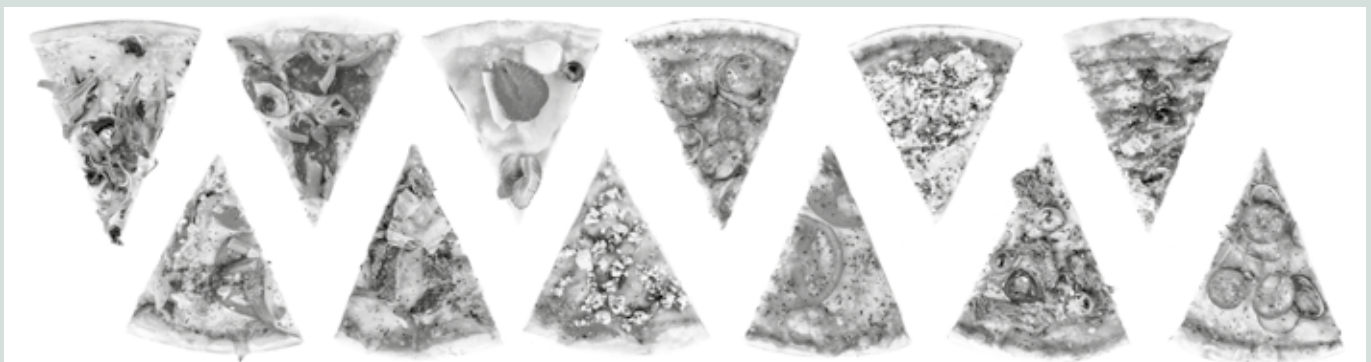
Italian cuisine abroad is often represented by pizza, and in Italy too it is offered by many restaurants and even a few prize-winning chefs.

These different categories attract different clienteles: families, children, birthdays, or a younger crowd.

Restaurants without pizza, and eminent chefs, observe this phenomenon with interest

The Italian Academy of Cuisine frequently receives requests to found Legations in cities and states which are off the beaten path and far from the main tourist and commercial routes. The first question we pose these applicants is whether their area has Italian restaurants. The answer is always yes, but qualified: these are pizza restaurants. **In remoter areas, there can be no Italian restaurant without pizza.** An example: in the pleasant city of Lille in France, of the 5 Italian restaurants represented in our Guide, all 5 serve pizza. There's no business without pizza, is the refrain we hear. A Syrian friend interested in opening a Legation in Damascus confirms that there are only pizza restaurants in that city. For us, pizza means Italy: alongside spaghetti, it is our cuisine's representative dish; but in many foreign countries, it is not associated with Italy, so that sometimes in America one hears the question: "What's the Italian for pizza?" However, **pizza has also invaded many restaurants in Italy.** Beyond the 'pure' pizzeria which only serve pizza and calzone in all their manifold variations, there are hybrid pizza restaurants which also offer a few pasta dishes and not much besides, and finally, traditional restaurants which also have a pizza menu.

Restaurants without pizza, and eminent chefs, observe this phenomenon with both apprehension and interest. Pizza has evolved significantly in recent years, through the (re)discovery of ancient and whole-grain flours, sourdough, long leavening times, water buffalo mozzarella and other special cheeses, PDO extra-virgin olive oil, top ingredients with short supply chains, and imaginative, often expensive toppings. Beyond the soft, airy, wide-crust 'Neapolitan' pizza, now increasingly confined to no-frills Neapolitan pizza restaurants, and the thin, crispy 'Roman' pizza as well as the many child-friendly variants including pizza with chips or 'ethnic' pizzas such as 'kebab pizza', **we now have 'gourmet' pizza.** Everything nowadays is 'gourmet', from hamburgers to motorway café sandwiches. **A 'gourmet' pioneer is Carlo Cracco, whose new restaurant in the Galleria Vittorio Emanuele II in Milan has launched its own 'personal' pizza margherita,** not without attracting criticism. By now, many great chefs have joined the pizza party. Gourmet pizza is generally served already cut into slices, each of which must contain a selection of all the toppings, allowing each diner to enjoy the pizza's entire flavour palette in every bite. Not only acclaimed restaurants but simple pizza restaurants too have embraced this **new trend, offering pizzas with unusual flavours and improbable ingredients:** lemon, honey, figs, caviar and so on. This phenomenon confirms pizza's world-conquering magnetism, and the need to make it profitable even for large-scale restaurant businesses.



FOREIGN CHEFS WHO 'COOK LOCAL' IN ITALY

See page 4

The success of Italian cuisine abroad is often lauded, but perhaps, notes Gigi Padovani, Honorary Academician for Torino Lingotto, we overlook the considerable fascination that our country exerts over those who come here expressly to learn Mediterranean cooking. Italian cuisine has already won over many famous foreign chefs working in Italy, who, rather than offering 'ethnic' food from their own homelands, choose to tackle Italian recipes.

EST MODUS IN REBUS... NOTHING TO EXCESS

See page 7

Thanks to the proliferation of television programmes, cooking has regrettably sunk into exhibitionism and vulgarity. Padua Academician Giancarlo Burri hopes for a return of moderation and 'the right measure in all things', through a commitment to defending Italian food culture.

ARISTA, A NOBLE FLORENTINE DISH

See page 8

Valdarno Fiorentino Delegate Ruggero Larco recalls the sumptuous banquet offered on the occasion of the Council of Florence in 1439, which declared the unity of the Greek and Latin churches. On that occasion, the Greek cardinal Bessarion



exclaimed "àrastos!" (excellent) regarding a roast pork loin, and the other diners imagined that this was the name of this dish. It seems, however, that the name arista existed already by the late 14th century.

LIEBIG PRINTS: FOOD AND THE GIFT OF ART

See page 10

In the mid-19th century, Baron Justus von Liebig, a researcher in the field of food storage and transformation, created the eponymous meat extract. He promoted it by enclosing a chromolithograph coloured print as a gift in each packet of Liebig extract: the first artistic prints which would accompany the Liebig name all around the world. These coloured prints were beloved by the public for over a century. The Italian gift card sets represented the exploits of famous historical figures as well as the culinary arts.

CARNIVAL TRADITIONS

See page 12

Macerata Delegate Ugo Bellesi takes the time to recall Carnival traditions in the Marche region, where every area boasts its own characteristic sweet, often with colourful folkloric names such as *cecamariti* ('husband blinder') or *bostrengo* (etymology uncertain). Furthermore, there was formerly a rule requiring people to eat fourteen times on Fat Thursday.

DINING WITH DANTE

See page 14

La Spezia Academician Rina Gambini analyses the poet's relationship with food, emphasising his moderation and preference for simple fare, as expressed in his *Divine Comedy* through his contempt for gluttony. Often, however, Dante used food as a metaphor for knowledge (*Convivio*); though he considered water the drink par excellence, he also used wine to symbolise the thirst for truth (*Paradise*, canto X).

THE SWEET "ÀMOR" OF PONTREMOLI

See page 17

Among the sweets of Pontremoli, *àmor* occupies the most prestigious spot. This sweet exemplifies the delight of dining in good company: it consists of two wafers hugging a generous layer of dense custard made of milk, egg yolks, flour and sugar. The Pasticceria degli Svizzeri ('Swiss Bakery'), opened in 1842 in the centre of Pontremoli (Massa-Carrara), jealously guards its recipe.

AMARONE: PROTAGONIST IN THE POT, STAR OF THE GOBLET

See page 19

Amarone wine derives its vigour and nobility from grapes that awake brimming with energy after the torpor of the drying process. It is a vigorous but velvety wine, majestic but approachable, which by now has transcended the boundaries of its native Valpolicella. Amarone, a valiant ally of cooks, has conquered the world. In the right amounts - explains Morello Pecchioli, Honorary Academician for Verona - it admirably complements risotto and pasta as well as cheeses and braised dishes.

FOCACCIA FROM LIGURIA

See page 22

Paolo Lingua, Academician for Genova-Golfo Paradiso, recounts the history and some anecdotes surrounding a prized Ligurian speciality: *focaccia*, a flatbread containing olive oil and beer yeast. Over the years, the classic *focaccia* has been supplemented by more complex and appetising versions with distinctive dialectal names.

GARGANO CAPERS

See page 24

Dainty green buttons capable of making all the difference in many a dish of land and sea. This tiny fruit is rich in vitamins, minerals and fibre and contains analgesic and anti-inflammatory substances; but it is



in the kitchen, explains Gargano Delegate Giuseppe Trincucci, that it performs best, especially for *caponata* (sweet-and-sour aubergine and vegetable salad), sauces and pizza.

SNAIL EGGS

See page 26

The snail market is booming, and this also has culinary consequences. For 20 years or so, thanks to two farmers in northern France, explains Treviso Academician Giancarlo Saran, snail eggs have become an intriguing alternative to the more exalted sturgeon eggs, and their production has also reached Italy. Cooking, too, has been deliciously affected by this innovation.



HORSERADISH IN THE KITCHEN

See page 28

Horseradish root has a sweet, slightly piquant flavour and above all is intensely aromatic and balsamic, which makes it a perfect ingredient for salads, sandwiches and numerous other savoury foods. Gorizia Delegate Roberto Zottar gives us the low-down on horseradish sauces found in Italian traditional cooking.

CHILLING FOOD AS QUICKLY AS POSSIBLE

See page 29

Food hygiene regulations and increasing interest from customers, who are ever more demanding and aware, motivate restaurateurs to maintain high quality even, and especially, in terms of hygiene and health. Sandro Borruto, Delegate for Gioia Tauro-Piana degli Ulivi, explains how new technologies, such as blast chillers, can facilitate this by cooling food very rapidly.

THE PERFECT FOOD

See page 32

A detailed study on food's environmental impact has been published in the volume *Il cibo perfetto. Aziende, consumatori e impatto ambientale del cibo* (*The Perfect Food: Companies, consumers and the environmental impact of food*, by Massimo Marino and Carlo Alberto Pratesi). The study concludes that the Mediterranean dietary model is among the most environmentally sustainable, explains Bari Academician Vittorio Marzi.

AN UNDERRATED PROFESSION

See page 34

'Modern' waiters are first attested in the 14th century, initially waiting on the Pope and subsequently serving at court. As Turin Academician Elisabetta Cocito explains, theirs is a role replete with responsibilities, often undervalued nowadays: waiters can suggest and elucidate dishes, perceive and hopefully satisfy customers' preferences with professionalism and empathy, and converse in several languages at least at a basic level.

WILL 'CACIO E PEPE' TAKE MILAN BY STORM?

See page 36

Restaurants offering traditional Milanese cuisine are now a rarity in Milan, observes Andrea Vitale, Honorary Academician for Milano Navigli. On the contrary, five

successful Roman restaurants have opened in that city in recent years. An example is the restaurant Cacio e Pepe, operated by Andrea Di Marzio, offering authentic, high-quality Roman cuisine.

DIETARY DISTORTIONS

See page 37

According to a food security report by FAO, UNICEF and WHO, approximately 2 billion people are affected by food insecurity, which endangers health. Food security, explains Aldo E. Tàmmaro, should permit not only normal development and growth but also an active and healthy life; and it is hindered not only by food unavailability but also by inefficient distribution and food misuse.



BLUE GLASSES CURB APPETITE

See page 39

Gabriele Gasparro relates the results of an experiment on the 'blue glasses diet' conducted at the University of Arkansas. According to some imaginative experts, the colour blue suppresses appetite. Hence the appearance of this alleged diet, based on the conviction that this colour counters appetite because few foods are naturally blue.

Translator: Antonia Fraser Fujinaga
Summarized: Federica Guerciotti