

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

MARZO 2020 / n. 324

DIRETTORE RESPONSABILE
PAOLO PETRONI

COORDINAMENTO REDAZIONALE
SILVIA DE LORENZO

PROGETTO GRAFICO E IMPAGINAZIONE
SIMONA MONGIU

IN QUESTO NUMERO SCRITTI E RICETTE DI
GIUSEPPE ANASTASIO, ANTONELLO ANTONELLI,
UGO BELLESI, GIUSEPPE BENELLI,
MARIA PAMELA BULGINI, ELISABETTA COCITO,
MAURIZIA DEBIAGGI, RAFFAELE DOMENICI,
MARIA FRISSELLA, GABRIELE GASPARRO, RUGGERO LARCO,
PAOLO LINGUA, GIOVANNI LO GIUDICE,
GIGI PADOVANI, MORELLO PECCHIOLI,
PAOLO PETRONI, ANTONIO RAVIDA, GIANCARLO SARAN,
ALDO E. TAMMARO, FABIO TORRESI, MARTA VILLA,
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
DIGITALIALAB SRL
VIA GIACOMO PERONI 130, ROMA

STAMPATO
SU CARTA ECOLOGICA
CERTIFICATA FSC



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

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

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



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



In copertina: Elaborazione grafica di un particolare dell'opera "Due ragazze" (1913) di August Macke, Istituto d'Arte Stadel e Galleria cittadina di Francoforte sul Meno

Focus del Presidente

3 La voglia di ripartire
con grande vigore
(Paolo Petroni)



Attualità • Costume • Società

4 Viaggio, dunque mangio
(Gigi Padovani)



7 L'apericena
(Antonio Ravidà)

Tradizioni • Storia

8 Le due capitali
(Elisabetta Cocito,
Ruggero Larco)

11 Mangiar di magro
(Roberto Zottar)

13 Il sapore della vita
di Tonino Guerra
(Giuseppe Benelli)



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.



- 15** I mangiari della Quaresima
(Ugo Bellesi)

Territorio • Turismo • Folklore

- 17** Frittata di scammaro
(Giuseppe Anastasio)

- 18** Risotti & risotti
(Morello Pecchioli)



- 20** L'inconfondibile scioglievolezza
dei "tagghiarini" misilmeresi
(Giovanni Lo Giudice)

- 22** La cima ligure
nel pranzo pasquale
(Paolo Lingua)

- 24** Un inno alla primavera:
la garmugia lucchese
(Raffaele Domenici)



- 26** Il puzzone di San Sebastiano
(Antonello Antonelli)

- 28** Evviva la Quaresima...
(Marta Villa)

- 30** L'amandovulo
(Maria Pamela Bulgini,
Fabio Torresi)

- 32** A Singapore: scendendo a piatti
con la cucina asiatica
(Maurizia Debiaggi)

Ristorazione e Cuochi

- 34** Quando le vie della cucina
sono infinite
(Giancarlo Saran)



Salute • Sicurezza • Legislazione

- 36** A tavola contro il coronavirus
(Maria Frisella)



- 38** Nuove problematiche
per la ristorazione collettiva
(Andrea Vitale)

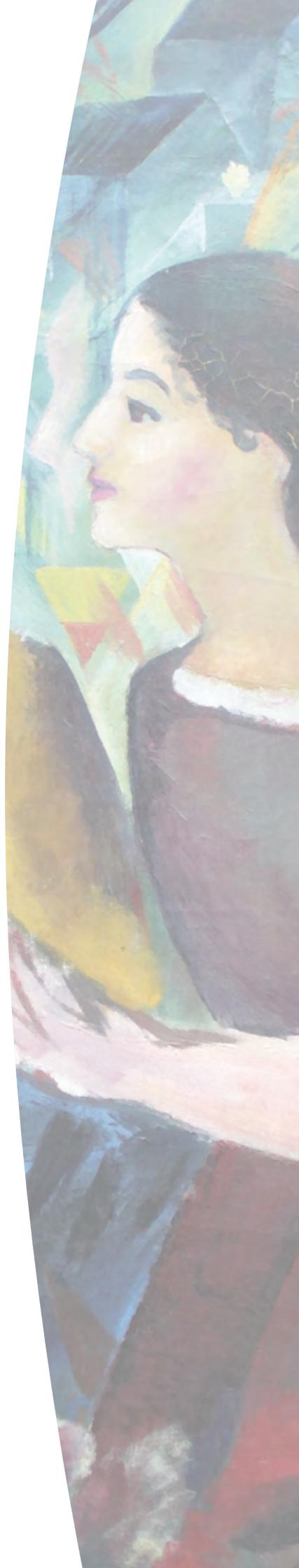
- 39** Aglio benefico
(Gabriele Gasparro)

In libreria

- 40** Recensioni di Aldo E. Tàmmaro

Le rubriche

- 41** Académie Internationale
de la Gastronomie
42 Eventi e Convegni
delle Delegazioni
47 Attività e riunioni conviviali
67 Biblioteca "Giuseppe Dell'Oso"
68 Carnet degli Accademici
70 International Summary





La voglia di ripartire con grande vigore

*Questo stato di cose terminerà.
Attendiamo con pazienza.*

Cari Accademici, il numero di **"Civiltà della Tavola"** che state leggendo è il frutto della dedizione e delle capacità professionali della nostra redazione, della grafica e della Segreteria di Milano che, lavorando in *smart working*, sono riuscite a consegnare alla tipografia, e quindi alle poste e ai corrieri, la nostra rivista che è completa in ogni sua parte. È **un prezioso contributo a far sentire vicini tra loro tutti gli Accademici**. I prossimi numeri saranno, purtroppo, via via più esili data la mancanza quasi totale delle attività accademiche che, a partire dal mese di marzo, si sono azzerate in Italia, in Cina e in molte altre parti del mondo.

*Questa pandemia sta colpendo
in modo duro e inaspettato*

Questa pandemia sta colpendo in modo duro, violento e inaspettato ogni attività associativa oltre che **moltissime categorie economiche, anche con esiti drammatici**. Poco ci conforta oggi ricordare che nel XIV secolo la Peste Nera causò in Europa oltre 20 milioni di morti e che dopo questo evento drammatico ci fu il Rinascimento. È, comunque, bene sapere che la famosa Peste del 1630, cosiddetta *"Manzoniana"* perché descritta nei *Promessi Sposi*, fece oltre 1 milione di vittime solo nell'Italia settentrionale. Nel secolo scorso, tra il 1918 e il 1920,



di Paolo Petroni

Presidente dell'Accademia

ci furono tra i 50 e i 100 milioni di morti, di cui 600 mila in Italia. Più recentemente, nel dopoguerra, ci sono state l'Asiatica nel 1957, con 30 mila morti in Italia, e nel 1968 la Hong Kong o *"spaziale"* con 13 milioni di persone contagiate in Italia e 20.000 morti. E poi SARS, Ebola, Suina, Aviaria. A proposito di Aviaria o *"febbre dei polli"*, l'Oms aveva profetizzato almeno 1 milione di morti, ma a dispetto degli esperti, che l'avevano paragonata alla Spagnola, le morti furono qualche centinaio. Molti di noi hanno l'età per poter ricordare, più o meno, gli eventi del '68-'69, parecchi dei quali politico-culturali ma non certo il marasma mediatico dei giorni nostri, eppure le morti furono oltre 20 mila. La vita oggi vale più di un tempo, ma valgono molto di più la stampa, la televisione, internet e la politica. Il quotidiano *"La Stampa"*, nel 1957 (30 mila morti), titolava *"Il terrore per una gentile influenza"* e ancora *"Si parla di un flagello nazionale mentre si tace sui 10.000 morti annuali sulle strade"*.

*Le nostre riunioni conviviali vedranno
una partecipazione massiccia ed entusiasta*

Per la cronaca, oggi i morti per incidenti stradali si sono ridotti a poco più di 3.000 e quelli per tutte le cause sono circa 1.800 al giorno. Tale deprimente panorama sta solo a dimostrare che questo stato di cose terminerà. Oggi gli interventi sono massicci e la cura per la persona è grande. Attendiamo pazienti. **I ristoranti ci aspettano con una voglia pazzesca di ricominciare**; le nostre riunioni conviviali vedranno una partecipazione massiccia ed entusiasta. I nostri Delegati stanno tirando il freno e non vedono l'ora di ripartire con grande vigore. Viva l'Accademia Italiana della Cucina!





Viaggio, dunque mangio

di **Gigi Padovani**

Accademico onorario di Torino Lingotto

Il 72% dei turisti vuole vivere esperienze gastronomiche.

Nella vita servono diversivi, distrazioni, "cambiamenti di moda, di cibo, amore e paesaggio". Ne era convinto il più grande scrittore di viaggi, il britannico **Bruce Chatwin**, il quale aggiungeva: "Ne abbiamo bisogno come dell'aria che respiriamo". "Lo conferma una recente ricerca: il 72 per cento delle persone che si spostano per diletto vuole vivere esperienze gastronomiche che siano 'memorabili'. Addirittura, il 53 per cento dei viaggiatori nel mondo si dichiara turista gastronomico". È quanto emerge dall'interessante "**Rapporto sul Turismo Enogastronomico Italiano**" a cura di **Roberta Garibaldi**, docente di Tourism Management all'U-

niversità di Bergamo, che con altri esperti internazionali ha analizzato sia l'offerta del "sistema Italia" sia le motivazioni di chi ama visitare nuovi Paesi. Il gruppo di lavoro ha presentato sul tema ben 735 pagine di dati e analisi, prima alla Bit di Milano poi al Festival del giornalismo alimentare svoltosi recentemente a Torino.

Il nostro Paese attira sempre più visitatori gourmet

L'indagine ha individuato le potenziali fonti di attrazione del Bel Paese per i

Roberta Garibaldi



(dati Banca d'Italia 2018) spesi dai turisti stranieri durante le loro vacanze in Italia. **Facciamo abbastanza per sostenere e incrementare questi flussi turistici?** L'Italia è preparata? Su quali risorse deve puntare? Roberta Garibaldi risponde citando i dati della ricerca e le preferenze emerse dalle analisi sul web, con qualche constatazione forse sorprendente. "I *food truck* del cibo di strada - spiega la docente - sono tra le esperienze più vissute e ricercate su internet. Naturalmente seguono interessi più tradizionali, come ristoranti, caffè storici, le antiche dimore sede di aziende di produzione agroalimentare, le visite ai produttori extra vino e, infine, i corsi di cucina. **La pizza rimane la specialità trainante** per il nostro Paese. Ma sono convinta che, dopo il riconoscimento Unesco al lavoro degli artigiani napoletani, dovrebbe diventare un *asset* su cui puntare in modo più forte. Perché non realizzare un museo dedicato oppure pensare a esperienze diversificate? **Le cantine interessano sempre**, ma l'offerta deve evolvere verso una segmentazione e un posizionamento più distintivo". Da questo punto di vista, per esempio, l'esperienza che si può vivere visitando le aziende vitivinicole francesi, in Borgogna, nel Bordolese o nello Champagne, sono molto più interessanti e attrattive di quanto, spesso, riescono a offrire i nostri produttori ai loro visitatori enofili.

Manca una corretta informazione per reperire nel web notizie utili a organizzare un viaggio

E ci sono altri aspetti che si potrebbero sicuramente migliorare, scrivono i ricercatori nel rapporto: "Analizzando il contesto europeo, i *competitor* diretti presentano un valore aggiunto nella valorizzazione, attraverso azioni organiche di sviluppo e promozione intraprese a livello nazionale. **In Italia, per esempio, si riscontrano lacune di informazioni sia nel sito ufficiale sia nei portali regionali.** Una conferma di ciò viene dall'analisi diretta condotta sui Tour Operator



stranieri, che giudicano buona o eccellente la qualità dell'offerta e delle esperienze a tema enogastronomico, mentre minore è la facilità di reperimento delle informazioni e di prenotazione delle medesime".

In pratica, manca una corretta informazione, ci si perde nel web alla ricerca delle notizie utili a organizzare un viaggio. Si potrebbe, decisamente, fare di più, se ancora gorgonzola e pizza sono i prodotti italiani a Indicazione Geografica più ricercati sul web tra il 2017 e il 2019. E si aggiungono gli arancini, l'osobuco, il parmigiano reggiano e il pecorino romano. Tra i vini, le produzioni di "Sparkling Wine" - le cosiddette bollicine -, oltre ai vini dell'Alto Adige e del Chianti.

La ricerca dovrebbe dunque diventa-

re un buon punto di partenza per azioni che dovrebbero davvero migliorare la nostra immagine e l'offerta di specialità enogastronomiche, per non fermarci all'ovvio e al folkloristico.

Tra i partner del Rapporto c'è Unicredit, che ha messo in campo il progetto Made4Italy: ha "l'obiettivo di promuovere un sistema integrato turismo-agricoltura", con progetti sul territorio e ben 5 miliardi di euro per finanziamenti alle piccole e medie imprese. Conforta sapere che i **più attivi tra i turisti enogastronomici sono i "millennials"**, i nati nel nuovo secolo: sono loro i "*super foodie*" ai quali ristoratori, produttori viticoli, artigiani del cibo dovrebbero rivolgersi. Tuttavia, non tutti sanno ancora comunicare con i giovani.

Gigi Padovani





L'apericena

di Antonio Ravidà

Delegato onorario di Palermo Mondello

“Cosette” offerte in vassoi o taglieri, con gli immancabili formaggi e salumi affettati, insieme a “frittini” e altre piccole vivande non sempre del territorio.

L'apericena va sempre più di moda. Insomma è *trend*, ma innegabilmente contrasta con i canoni della gastronomia da apprezzare (e a volte purtroppo da disprezzare) con menu completi, magari composti da poche pietanze, però ben preparate e altrettanto ben presentate. **L'apericena è l'esatto opposto di quella che potremmo definire la visione dello stare insieme**, mangiando, bevendo e facendo “onore” alla buona tavola. Esempi non ne mancano. Lucullo (I secolo a. C.), a quanto si dice, non fu un mangione, ma un militare e politico gaudente. Nelle lunghe ore dei suoi convivi, dal pomeriggio alla notte, rimpinzava gli ospiti che se la spassavano tra una portata e l'altra. E, nato due secoli fa, l'immenso **Pellegrino Artusi, in un'apericena, sarebbe stato perlomeno a disagio**. Lo si evince da quanto ha tramandato a

chi, come me, pensa che, oltre a sfamare, il cibo risponda a fattori umani e culturali. Lo conferma la sua recente autobiografia curata per Il Saggiatore (pagg. 216, euro 15,00) da Alberto Abruzzese e Andrea Pollarini.

Ora vanno di moda anche le aperimesse, offerte in chiesa in occasione di eventi

Di fatto l'apericena è uno sbrigativo “et voilà” alla francese, per mandare giù le “cosette” offerte in vassoi e/o taglieri con gli immancabili formaggi e salumi affettati, insieme a “frittini” e altre piccole vivande peraltro non sempre del territorio. **A Mondello**, la principale zona balneare di Palermo, nella chiesa dell'Istituto Roosevelt, sulla scogliera dell'Addaura, sovrastata dal Montepellegrino, padre Fabrizio Fiorentino, incontrando il favore dei fedeli, **offre da tempo aperimesse** secondo il cliché appena descritto. E nel centro di Palermo i frati di San Francesco di Paola, nell'ultimo piano e nella spaziosa terrazza della bellissima chiesa, quando organizzano incontri, proiezioni di film, concerti, non mancano di offrire rinfreschi sulla falsariga del Roosevelt. “Non c'è niente di male. Si tratta di forme di socializzazione che aggregano i partecipanti - sottolinea don Piero Magro, parroco della vicina chiesa dedicata a Sant'Espedito, tra le più frequentate della città - e, compatibilmente con le loro possibilità, i nostri confratelli di altri credo e confessioni fanno lo stesso nel resto del mondo”.





Le due capitali

di **Elisabetta Cocito**, *Accademica di Torino*
e **Ruggero Larco**, *Delegato del Valdarno Fiorentino*

Con il trasferimento di molti funzionari da Torino a Firenze, divenuta capitale del Regno d'Italia, fu pubblicata una Guida per far conoscere usi e costumi, anche alimentari, dei fiorentini.



Nel 1865 Firenze divenne la capitale del Regno d'Italia, proclamato a Torino quattro anni prima. Per la città del giglio fu una svolta epocale, non solo perché i lavori di riqualificazione della città, affidati all'architetto Giuseppe Poggi, cambiarono radicalmente l'aspetto del centro storico, quasi immutato dai tempi dei Medici, ma anche per il sorgere dei nuovi quartieri periferici e, soprattutto, per l'abbattimento delle mura arnolfiane, in essere da mezzo millennio. Al loro posto furono realizzati i Viali di Circonvallazione inglobando anche la collina di San Miniato, dove fu edificato lo splendido Piazzale Michelangelo. Una rivoluzione urbanistica cui fece seguito pure una piccola rivoluzione sociale; infatti, con il trasferimento della capitale, **arrivò a Firenze anche tutta una classe di funzionari e impiegati torinesi che dovette seguire il trasferimento dei ministeri.** E qui, necessariamente, si incontrarono **"due mondi" sociali, ma anche gastronomici molto diversi.** Tanto diversi che si ritenne op-

portuno pubblicare, a cura della Tipografia Letteraria di Torino, una **Guida pratica popolare di Firenze** a uso, specialmente, di impiegati, negozianti, madri di famiglia e di tutti coloro i quali stanno per trasferirsi. Un opuscolo nel quale non solo si racconta di Firenze, ma anche del carattere, degli usi e costumi dei fiorentini. E qui è necessario fare un paragone tra le due tradizioni di vita: Firenze, sino a cinque anni prima sotto i Lorena, Granduchi di Toscana, Torino da sempre guidata dalla dinastia dei Savoia. Ma anche **due modi di intendere la vita e il cibo:** semplice, se non povero, quello fiorentino (*brodo di trippa* per le classi umili!), più ricco e opulento quello torinese. Si pensi alla *fettunta*, fetta di pane sciapo abbrustolita e condita con olio e sale, e alla *bagna cauda* che certo non necessita di spiegazioni. Oppure i semplici *crostini neri*, cioè di fegatini di pollo, posti a confronto con crostini al tartufo di Alba. Per non parlare delle carni; recita il nostro manuale: "Frequentatissime sono le botteghe dei macellai, le quali se non sfog-



Firenze, panorama

giano il lusso di quelle di Torino, sono tuttavia decenti". Solo decenti! E questo la dice lunga sulla maggiore o minore "ricchezza" di una città. In effetti, se si pensa al *lesso* toscano, carne da brodo che una volta cotta è dura e filacciosa, e al *bollito misto alla piemontese*, beh, non possiamo certo biasimarli. Vediamoli meglio questi due modi di cuocere la carne.

Due modi diversi di concepire il bollito di carne

In Toscana c'era, e in parte c'è ancora, l'abitudine di fare un buon brodo di carne da tenere pronto **per cuocere la pasta "piccola"** (capellini d'angelo, stelline), ma anche i tortellini "importati" dall'Emilia. Per avere un buon brodo era necessario far bollire la carne a lungo usando tagli di seconda scelta, quelli più duri e meno appetitosi, cui si aggiungeva "l'osso per il brodo", spugnoso e con un po' di cartilagine intorno. La carne, messa in acqua fredda insieme a cipolla, carota, sedano, sale e qualche grano di pepe, veniva fatta bollire non meno di un'ora in modo da rilasciare tutti i succhi. Raffreddato e filtrato, ecco il brodo pronto all'uso. **E la carne? Spesso finiva in tavola tal quale**, con l'aggiunta di qualche "corredino" (sottaceto o sottolio) per ingentilire **un piatto assai ostico dopo quella cottura così intensa**. Una valida alternativa era il "**lesso rifatto**", **più gradevole** e appetitoso perché i pezzi del



manzo venivano tagliati a fettine e ripassati in padella con cipolle e pomodoro che andavano a reidratare la carne. Un modo semplice e abbastanza piacevole per riciclare ciò che era stato "spremuta" per altri usi.

Il "gran bollito" alla piemontese è un piatto conviviale e sontuoso, legato a un numero magico: il sette. Il piatto originario comprendeva, infatti, sette tagli di carne, sette ammennicoli, sette salse e sette contorni, **una magia per gli occhi e per il palato**. Oggi viene proposto generalmente in forma ridotta: scaramella, testina, muscolo, lingua, cappone (a Natale), cotechino, accompagnati dalle salse più tradizionali: bagnetto rosso e verde, mostarda di frutta e mosto (*cognà*), salsa al rafano e al miele e noci (salsa *d'avije*). **La carne di bue è la più indicata per il gran bollito**, che trova la sua glorificazione nel mese di dicembre quando si celebra la "Fiera Nazionale del Bue Grasso" a Carrù (Cuneo) e a Moncalvo (Asti), che vantano un'antica tradizione

di allevamenti di questo bovino e dove in tale occasione viene offerta a volontà la degustazione del ricco piatto.

Un capitolo a parte meritano l'olio e i fritti

Un capitolo a parte merita l'olio. Si legge ancora sul manuale: "La Toscana è il paese dell'olio, quanto lo possono essere le due riviere della Liguria", e, inoltre: "**In Toscana non pochi usano l'olio in luogo del burro non solo per friggere**".

Il fritto è un antico modo di cuocere i cibi, sia carni sia verdure, con metodi che variano da regione a regione. Come racconta Pellegrino Artusi, in Lombardia si usa il burro, in Emilia-Romagna lo strutto, in Toscana l'olio. E tradizione voleva che si friggesse in grandi padelloni con un lungo manico, per evitare gli schizzi d'olio. Si friggeva di tutto, perché tutto, se fritto, è buono. Carni di manzo a fettine, pollo,



Torino, panorama



coniglio, agnello, verdure di stagione (dalle cipolle alle zucchine), e ovviamente, in tempi più recenti, anche le patate. Carni passate nell'uovo, verdure nella pastella e, tolto dalla padella, il fritto veniva messo su carta gialla per far assorbire l'unto in eccesso. Per ovviare a eventuali carenze di carne, si friggeva anche il pane a fette prima passate nell'uovo, come fossero vitella!

Il fritto misto piemontese ha antiche origini contadine ed è strettamente legato al rito della macellazione del maiale di cui, per tradizione, non si butta via nulla. Nato come pietanza di recupero, diventa, a partire dal 1800, **un piatto sontuoso e ricco dei giorni delle feste, che unisce ingredienti dolci e salati**, impanati e fritti, servito una volta tra gli antipasti, oggi proposto come piatto unico. Tra i tanti componenti che lo connotano (salsiccia, fettine di coscia, verdure), spiccano i semolini dolci e gli amaretti. **Immancabili le carote e il fegato saltati nel burro.**

E infine il carattere, ancora dal manuale: "Il fiorentino è per natura mite, cortese e ospitale; ... in compenso nessuno è più parco del fiorentino ... A questi pregi o difetti il fiorentino ne aggiunge un altro ... ed è la fiera per la sua storia, pel suo primato artistico e per la sua lingua. Su questi tre punti non è disposto a cedere, né a transigere con chicchessia". Il torinese per contro è riservato, prudente e riflessivo. Un appellativo, una volta comune, dato ai torinesi, e più in generale ai piemontesi, era quello di "bo-

gianen", interpretato spesso dai foresti nel senso di restio ai cambiamenti e portato invece con orgoglio dai locali come sinonimo di tenacia e risolutezza. Il termine trae origine, infatti, dal soprannome dato ai soldati piemontesi che, nel 1747, non arretrarono e respinsero le preponderanti forze francesi nella battaglia dell'Assietta (Torino) durante la guerra di successione austriaca.

*I torinesi vissero male
il trasferimento e anche
la fonduta creò qualche screzio*

Torino visse molto male il "trasloco" a Firenze. Come noto, **vi furono sommosse repressive violentemente.** Malgrado le tensioni, il re decise di non sopprimere i festeggiamenti del Carnevale 1864. **Le carrozze reali furono accolte con lanci di uova** e Vittorio Emanuele lascerà la città il giorno successivo senza congedarsi ufficialmente.

E ci si mise anche **la fonduta** a creare qualche screzio. Già oggetto di dibattiti sulla sua paternità, valdostana o, come sostengono i sabaudi, piemontese, **viene orgogliosamente difesa quale uno dei baluardi gastronomici** da Collino Pansa, che nel libro *Il mio Piemonte* scrive: "Voi toscani avete l'Aleatico e il Chianti per il buon bere... ma della fonduta lasciate parlare noi". **Sul piatto interverrà polemico il toscano d'adozione Artusi, com-**

mentando che "di questo piatto fo poco conto...ripiego quando manca di meglio". Insieme alla corte si muove **una quantità di impiegati e burocrati** ministeriali per i quali il trasferimento rappresenta una buona occasione per fare carriera: occorre, quindi, **che sappiamo muoversi, in modo adeguato** alle nuove responsabilità, anche **per quanto riguarda il galateo e le abitudini conviviali.** A questa nuova classe si rivolge il *Cuoco pratico ed economo* del 1865, un vademecum mirato a istruire i meno esperti, o i più giovani, su come imbandire una tavola e disporre gli invitati; sulla composizione del menu a seconda del numero di commensali e della loro importanza. Chiude il volume **un ricettario che comprende il meglio delle cucine italiane ed estere**, con un occhio, quindi, a una sorta di internazionalità gastronomica.

Durante il periodo di Firenze capitale, la corte non brillò per particolare vivacità, anche perché il re preferiva soggiornare nella tenuta di San Rossore. Quando era in città, alloggiava a Palazzo Pitti, dove vigeva l'etichetta sabauda. Il 1° gennaio 1866 la corte festeggia il primo Capodanno a Firenze con un pranzo che rispecchia la consuetudine. Il menu rigorosamente in francese rispetta l'etichetta nella suddivisione tra *potage d'apertura, hors d'oeuvre, rotis, entremet e glace.* I vini sono quasi tutti francesi, con uno champagne a concludere.

Poche settimane prima, però, **Bettino Ricasoli, ricevendo Vittorio Emanuele II**, appena giunto a Firenze, nel castello del Brolio, **gli aveva fatto servire la panzanella**, umile preparazione contadina formata da una fetta di pane sciapo condita con pomodoro, basilico, poco aceto, cipolla e olio d'oliva, che il re, amante dei sapori decisi, aveva oltremodo apprezzato, così come il vino Chianti che da lì trovò posto nei pranzi ufficiali.

Il rapporto tra toscani e piemontesi non fu dunque facilissimo, entrambi orgogliosi delle proprie tradizioni, ma per necessità costretti anche ad "assaggiarsi" e, come insegna la storia, a finire per apprezzarsi reciprocamente, almeno sotto l'aspetto gastronomico.

Elisabetta Cocito, Ruggero Larco



Mangiar di magro

di Roberto Zottar

Delegato di Gorizia

Le prescrizioni quaresimali dell'astensione dalla carne.

Tra le pratiche alimentari che accomunano diverse religioni, troviamo l'invito all'astinenza e al digiuno per ragioni morali o di fede. **Come il consumo di cibo, anche la sua rinuncia ha un valore sacrale e comunitario:** è incontro con il divino e unione con gli altri credenti. Le prescrizioni religiose del digiuno variano molto, a partire dallo Zoroastrismo che lo proibisce, al Confucianesimo che prevede l'astinenza dall'alcol e da certi cibi prima di alcuni riti religiosi, fino al Giainismo che insegna come l'obiettivo principale del credente nella vita sia il distacco dalle passioni che, idealmente, culminerebbe nel lasciarsi volontariamente morire di fame. Nelle religioni primitive, il digiuno è spesso un mezzo per ingraziarsi le divinità, o per favorire la virilità o per prepararsi a osservanze cerimoniali.

Molte religioni usano il digiuno per acquisire chiarezza di visione e introspezioni mistiche

Molte religioni usano il digiuno per acquisire chiarezza di visione e introspezioni mistiche. **Il Giudaismo, il Cristianesimo e l'Islam hanno giorni fissi di**

digiuno, di solito associati a disciplina della carne o legati al ravvedimento dal peccato. **Per il Cristianesimo il digiuno quaresimale è una prescrizione della Chiesa**, infatti, nel Vangelo di Matteo si dice: *"Non è quel che entra nella bocca che contamina l'uomo; ma quel che esce dalla bocca, ecco quello che contamina l'uomo"*. Vi sono evidenze della pratica del digiuno già nella Chiesa antica e, a partire dal II secolo, erano previsti due giorni di digiuno in preparazione della Pasqua. Quando il Cristianesimo si impone come religione dell'Impero romano, c'è un maggior accento al contenuto cerimoniale della pratica religiosa e il digiuno e l'astinenza rappresentano anche un aspetto formale di una teologia più legalistica. La Chiesa poi, nell'Alto Medioevo, estende la sua influenza religiosa sulla società europea e disciplina ogni fase della vita quotidiana delle genti convertite **regolamentando**, non solo la scansione del tempo, ma anche **le abitudini alimentari attraverso precetti muniti di sanzione in caso di inadempimento**.

Nel V secolo, **Papa Leone I definisce le "quattro tempora"**, quattro serie di tre giorni di digiuno ciascuna. **Per ogni stagione c'erano specifici giorni di digiuno:** il mercoledì, il venerdì e il sabato seguenti la prima domenica di Quaresima, a Pentecoste e il 14 settembre per l'Esaltazione della Santa Croce. La quarta stagione di digiuno decorreva dal 13 dicembre a Natale e da qui forse il detto veneto *"chi vol goder la festa che digiuni la vigilia!"*. Nei secoli successivi, la Chiesa individuò dei giorni penitenziali, definì il digiuno e l'astinenza mediante la catalogazione degli alimenti e delle bevande proibiti e l'indicazione dell'esatta misura e della natura di quelli consentiti.

L'arrivo di pietanze dal nuovo mondo creò dibattiti teologici sul permesso di consumarle

L'arrivo di pietanze dal nuovo mondo creò dibattiti teologici sul permesso di



L'ARINGA

consumarle in un periodo di precetto. Molte le discussioni sul caffè, ma certamente la pietanza che ha creato maggiori dispute teologiche nel XVII secolo è stato il **cioccolato**, che allora veniva servito caldo, come corroborante, in tazza. Sappiamo che molte volte **un divieto amplifica la ricerca del piacere gustativo**. La lunga diatriba tra teologi è stata poi brillantemente risolta nel 1669 dal Cardinal Francesco Maria Brancaccio attraverso l'*escamotage* di ritenerla una bevanda, per cui "**liquidum non frangit jejunum**", ossia un liquido non interrompe il digiuno!

Secondo la consuetudine, il "mangiar di magro" prevedeva l'**astensione** non soltanto dai grassi e dai dolci ma anche dalle carni e, secondo una tradizione popolare di semplificazione teologica, **dalle carni degli animali presenti sull'arca di Noè**.

A questo proposito, per esempio, sia il ricettario della Suore Dimesse di Udine sia quello della contessa Giuseppina Perusini Antonini di Rocca Bernarda riportano una minestra di "*Sòpe di spàrcs, cesarons, e croz, di vilie*" cioè una zuppa di vigilia a base di asparagi, piselli e rane: **l'uso delle rane in un piatto di vigilia** fa capire che non erano considerate carne, bensì pesce e quindi adatte al precetto di astinenza. Perfino **le lumache erano "di magro"**: si tramanda, infatti, il racconto che Papa Paolo V, il quale ne era ghiotto, davanti a un loro piatto sentenziò: "*Estote pisces in aeternum!*" e da allora la lumaca fu dichiarata pesce!

Il castoro era consentito, forse perché vive anche in acqua, e **tutti gli uccelli acquatici, tra cui le folaghe, l'anas nigra, i germani reali e i fischioni, erano considerati "di magro"** probabilmente perché non stavano sull'arca e perché si nutrono di pesci e molluschi.

Il mangiar di magro in Friuli

Le tradizioni del "mangiar di magro", retaggio anche di antiche feste pagane propiziatricie per la fertilità dei campi e della famiglia, cominciano con la *Feria*

Riscontri dell'uso di aringhe si trovano già nei primi libri a stampa: le aringhe, raccontava Oloa Magno (1555) "*all'inizio dell'autunno, sulle coste della Scandinavia meridionale, si prendono in tanta profusione da poter bastare, una volta salate e messe in barile, a cibare gran parte d'Europa. Si comprano a un prezzo piccolissimo, vista la quantità pescata*". I pescatori delle Fiandre le trattavano e le portavano in Italia, percorrendo il fiume Reno. Dopo salate, scriveva Bartolomeo Scappi nel 1570, "*si fanno stare al fumo tanto che pigliano il color dell'oro. Le buone son lustre e tutte sono piene di uova o di latte, migliori quest'ultime, perché hanno la schiena più grossa. Il popolino preferisce le femmine, perché le loro uova meglio riempiono lo stomaco*".

Attualmente, in cucina, si usano sia le aringhe sotto sale sia quelle affumicate, dal colore dorato o argenteo. Leggende tramandate parlano di tempi di grande povertà in Friuli dove la polenta veniva "condita" solo strusciando l'unica aringa affumicata appesa al centro della tavola per tutta la famiglia.

La tradizione vuole che le aringhe, prima di esser consumate, vadano fatte reidratare per una notte nel latte. Qualcuno le mangia poi così con cipolla cruda, altri le fanno saltare in padella con un po' d'olio e aglio o cipolla; altri le cucinano sotto la cenere del camino, avvolte in carta oleata con olio, fettine di cipolla e pepe. Posso qui ricordare la frittata (*frataia 'ta la renga*) e la "*sevolada cu lis rênghis*"; la cipollata con le aringhe, una sorta di *savôr* servito caldo. Nel Friuli di una volta, c'era il rito di andare per osterie a mangiare "*renghe e rati*": un abbinamento curioso e quasi dimenticato. Il *rati*, o ramolaccio, *Raphanus sativus var. niger*, è un tubero dalla scorza nera e dal sapore intenso e piccante che, crudo grattugiato o cotto, ben si abbinava con l'aringa affumicata. Il suo sapore ricorda quello del ravanello ma è molto più carico e piccante, tanto che per indicare una persona stizzosa, irosa e "*ruvida*" ci si riferisce in friulano a questo ortaggio: "*jessi un rati*", che sarebbe come dire... "essere un ramolaccio"!



Quarta Cinerum, cioè il **Mercoledì delle Ceneri** che, secondo la tradizione imposta dal Concilio di Trento, segna l'inizio del periodo dell'"astensione dalle carni" e, per i friulani, della **stagione della renga, l'aringa in friulano**, secondo il detto popolare "*Pe Cinise si mangje la renghe*" ossia "alle Ceneri si mangia l'aringa". **Tra i piatti permessi**, oltre ai **bigoli in salsa di acciuga e cipolle fre-**

sche, tipici erano la **minestra di "rûz fasûi"**, ossia **di soli fagioli**, che in altri periodi dell'anno era invece condita con il *pestât* (battuto di lardo, erbe aromatiche e sale); **il bacalà (stoccafisso)** e le **sardelle col radicchio**. In Friuli è ancor oggi tradizione diffusa l'uso di andare per le Ceneri in osteria a mangiare le aringhe.

Roberto Zottar



Il sapore della vita

di Tonino Guerra

di Giuseppe Benelli

Accademico della Lunigiana

Poeta, scrittore, sceneggiatore, era un cantore delle cose semplici e della memoria dei vecchi sapori.

Il 16 marzo 2020 ricorrono i cento anni dalla nascita di Tonino Guerra, "l'Omero di Romagna", **il poeta che ha rivelato**, col suo gusto per il sogno e la poesia, **l'identità dei profumi e dei sapori della sua terra**. Nato a Santarcangelo di Romagna, ha vissuto a Pennabilli gli ultimi anni della sua vita, creando un museo

all'aperto: statue, fontane, giardini, piazze e luoghi incantati. Per questo Sergio Zavoli auspicava che la Regione affidasse a lui "il compito di comporre la sola vera grande guida poetica in grado di accompagnare chiunque venga in Romagna".

Una vita intensa, sostenuta dalla fantasia, ma soprattutto da un realismo, come ricordava Pasolini, che lo ha portato a cimentarsi non solo con le parole, ma anche con la pittura, la scultura e il cinema. Di lui diceva Italo Calvino: "Tutto per Tonino Guerra si trasforma in racconto e in poesia" e "nel rappresentare squarci del nostro inconscio, ha la mano discreta e sicura che hanno i sogni".

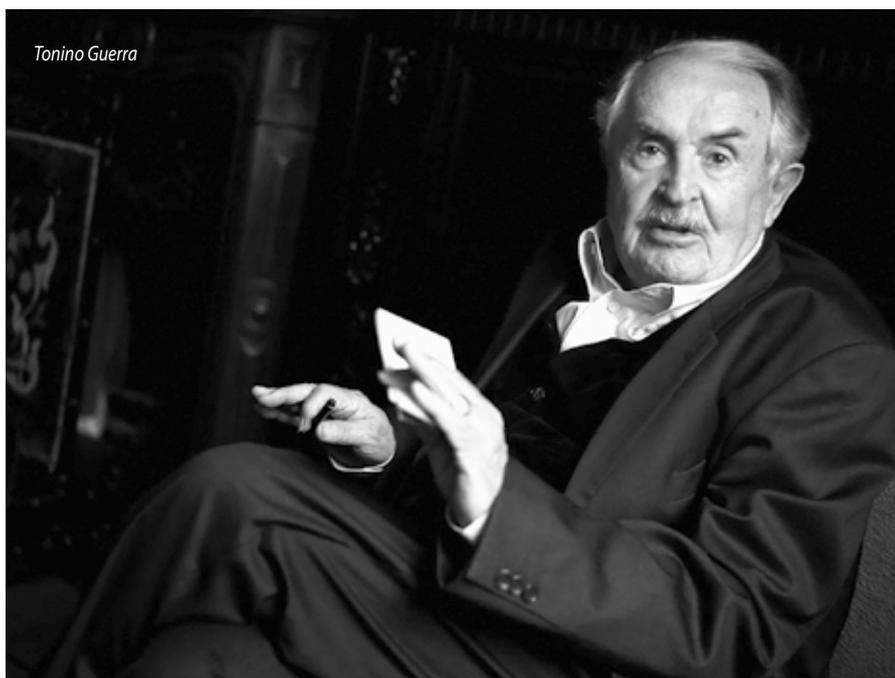
Ho incontrato Tonino Guerra a Rimini, in casa di Bruno Marabini, medico, scrittore e scultore originale, che faceva parte della banda dei "Lunatici di Romagna". "La

luna è l'unico astro che nasce dietro le montagne e tramonta dentro di noi", ha scritto Tonino che del gruppo rappresentava il punto di riferimento.

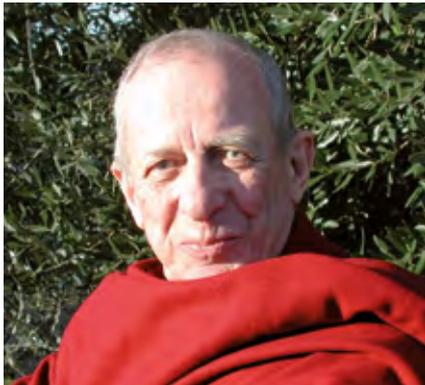
Nell'Orto dei frutti dimenticati le piante sono pensieri d'affetto per le persone

Da Santarcangelo, "dove il mare altro non è che una striscia azzurra all'orizzonte", **Guerra ha sempre rivendicato le sue origini contadine**, anche quando è diventato famoso per le raccolte di poesie dialettali, i romanzi e le sceneggiature per grandi registi, come Antonioni, Fellini, Monicelli, Anghelopoulos, Tarkovskij.

Guerra era un cantore delle cose semplici come i suoi pensieri immortalati nel lavatoio di Pennabilli o l'appello di trasformare la val Marecchia in un grande giardino fiorito, o la sua **geniale invenzione dell'Orto dei frutti dimenticati**. "L'ho chiamato Orto dei frutti dimenticati - affermava -; sono quelli di una volta che nessuno coltiva più. È un modo per non perdere la memoria dei vecchi sapori". Un orto in cui le piante sono legate ai nomi degli uomini incontrati nel suo lungo e affascinante cammino. "C'è un gelso che ha piantato il Dalai Lama e, tra i fiori, una sculturina con un ovale bianco che quando c'è il sole riflette l'ombra del viso di Federico Fellini. Nel mio giardino c'è un 'fiore di pietra' dedicato a Marcello Mastroianni e uno a Tarkovskij, sono semplicemente dei pensieri d'affetto per le persone con cui sono stato bene".



Luigi Veronelli



*Ogni volta che si parla di cibo,
il discorso di Tonino
torna all'infanzia*

L'identità culinaria di questa terra, soleva dire, sta in un complesso di saperi popolari. Il primo e il più antico è la "cultura delle insalate", cioè delle piante commestibili, sia coltivate sia spontanee: centinaia di specie la cui sicura conoscenza, trasmessa di madre in figlia, ha resistito fin quasi ai nostri giorni. La sua tavola è sull'erba, in mezzo ai fiori, tra foglie e frutti e lui seduto lì, a nutrirsi di sole, di nuvole, di pioggia, di vento, di quella neve che tanto l'incanta. Ogni volta che si parla di cibo il discorso di Tonino torna all'infanzia, perché **"quel cibo rimane nella memoria"** e appartiene a un periodo che il poeta definisce il "nostro paradiso terrestre". I bambini sono capaci di intercettare gli angeli e di vedere i loro custodi. Poi, col passare degli anni, cova dentro di noi la nostalgia del bambino sognatore che talvolta insorge e tenta di assumere il comando della vita. **"Noi mangiamo l'infanzia"**, amava ripetere, **con gli odori forti avvertiti da bambino sulla tavola di casa, i sapori intensi** come quelli del formaggio che si conservava nelle fosse di tufo. Nulla può battere la bontà dei piatti che prepara una madre. "La mamma, sebbene semianalfabeta (un po' meglio il papà), prestava una grande attenzione al cibo, ai condimenti - all'olio soprattutto -, alle cotture, al pane, servito sempre caldo. E io mi domandavo se non fossero eccessive tutte quelle attenzioni. Perché tutte quelle cure per il cibo? Le preparazioni erano



elementari, semplici, ma sempre servite in un certo modo, come si deve".

I bambini ci insegnano a dire la verità, ad amare e capire il senso della vita. I bambini manipolano e rielaborano fiabe e oggetti, vedono entità che non sono visibili all'occhio adulto, percepiscono sapori che rimangono nella memoria inalterati nel tempo.

"Da bambino - ricorda - il vino era una cosa amara, simile alla medicina. Trovavo gustosa l'Albana, che era dolce; la facevano a Bertinoro...". Da grande, Tonino ha conosciuto Luigi Veronelli e ha "cominciato a capire quale mondo misterioso viaggiasse all'interno di questi 'liquidi' [...].

La morte di Veronelli è ancora pianta da tutta l'uva dell'Italia, perché lui non aveva soltanto le labbra giuste per considerare il vino che stava valutando, ma c'era un rapporto tra lui e le viti, tra lui e le campagne, di grande tenerezza".

*Da grande, è rimasto fedele
ai mangiari di sua madre*

Diventato grande, Tonino Guerra è rimasto fedele ai mangiari di sua madre: **"pasta in brodo** tutti i giorni, tranne il venerdì, quando si preparavano gli **spaghetti col tonno; il lessò, il salame matto** (a base di pane e prosciutto), **le insalate**". Questa valle del Marecchia, scrive, "è ancora una terra felice, ove tanti ottantenni e anche novantenni sono nati, qui hanno goduto della casa, del paese natale, del territorio, dei mangiari e dei prodotti della terra romagnola: qui con emozione ripetuta ogni volta - dopo tanta acqua e

aceto - hanno bevuto Sangiovese dal profumo di viola". Essersi nutriti di pochi piatti materni, sempre riconoscibili, stagione dopo stagione, ha consentito loro di invecchiare bene. Anche Tonino più passavano gli anni e più andava cercando "i cibi e i mangiari poveri di una volta, quando la fame era più fame e col pane si mangiava anche la fantasia".

Sorridere allunga la vita o, per usare una celebre frase di Tonino, "L'ottimismo è il profumo della vita", che il poeta, vissuto fino a 92 anni, recitava in uno spot televisivo. Sorridere è una droga naturale che attiva le endorfine, fa bene al cuore, abbassa la pressione sanguigna e rafforza il sistema immunitario. La gioia di vivere illumina ogni percorso e orienta contro la superficialità e l'arroganza. Guerra sentiva il fascino di un'esistenza che diventava desiderio e sogno a contatto con la natura. Nel 1989 scriveva sul suo diario:

"A molti farebbe bene arrivare in un orto di campagna. Mescolare i pensieri tra le foglie dell'insalata e l'aria pulita sventolata dalle foglie dei cavoli. Gli anni Novanta ormai li abbiamo sulla punta della lingua. Credo che saranno gli anni in cui noi, vuoti di ideologie, avremo gli occhi sulla natura. Dobbiamo riallacciare i fili di seta con il prossimo, altrimenti il ghiaccio della solitudine ci chiuderà nella tristezza della sua morte. Impareremo a tagliarci le unghie per non graffiare? Potrebbero essere gli anni della spiritualità e della poesia; una poesia non solo di parole ma soprattutto di gesti. Per esempio: se ci capiterà di incontrare un albero fiorito, ormai sarebbe ora di salutarlo incantati togliendoci il cappello".

Giuseppe Benelli



I mangiari della Quaresima

di Ugo Bellesi

Delegato di Macerata

Astinenza e digiuno un tempo erano di rigore, ma tante ricette di allora sono entrate nella tradizione.

La Quaresima, fin da tempo immemorabile, è stata sempre considerata un periodo caratterizzato da digiuni, astinenze e sacrifici alimentari di ogni genere. È emblematica l'immagine delle famiglie più povere costrette a sfamarsi con la polenta insaporita solo toccando i bocconi con un'aringa appesa sopra il tavolo della cucina. Ma è storia che nel Medioevo i rettori dei conventi, per rispettare l'astinenza dal mangiare carne, erano costretti a fare provviste di anguille salate o affumicate, di baccalà, di aringhe, di sardelle sotto sale, e, quando possibile, anche di pesce fresco e soprattutto di lumache. Questo per integrare un'alimentazione basata soprattutto su polenta, verdure di stagione e legumi. **Nei conventi, il menu di Quaresima poteva prevedere: a pranzo pane e acqua** (oppure

olive, due fette di pane abbrustolito con olio, aceto e pepe); **a cena uva passa, fichi e noci** (oppure mele cotogne). A volte si poteva avere **un'integrazione mediante pane nociato, buccellati, cialde o frittelle di mele** ma molto raramente e solo per i malati.

Così abbiamo notizia che un convento delle Marche, nel 1400, aveva acquistato 4.000 lumache fatte venire da Cantiano mentre altre 2.000 provenivano da Chiaserna, oltre a 50 libbre di fichi arrivati da Amelia. Nello stesso convento, i pasti quotidiani erano costituiti, alternativamente, da zuppa di porri, minestra di spinaci, zuppa di piselli, minestra di farro o di fave, insalata di lupini, zuppa di nocciole, mentre i marroni erano utilizzati per fare minestre e passati. Durante la Quaresima, i padri Filippini di Ascoli, nel 1800, a cena mangiavano "un pezzetto di aringha, ovvero saraca, o sardella, o baccalà con un frutto". Nei giorni di vigilia, il venerdì e il sabato, la sera "si passano soltanto semplici frutti, ma in doppia quantità". Invece "nei giovedì di mezza Quaresima, si passano a pranzo, oltre i frutti consueti, anche fichi secchi".

L'astinenza spesso costringeva i religiosi a inventare piatti innovativi

L'astinenza spesso costringeva le suore, ma anche i frati, a inventare piatti innovativi. Infatti risulta che i **Francescani della Santissima Annunziata**, a Fossombrone, si cibassero con "**salsicce di pesce**". Si trattava appunto di salsicce confezionate con carni di **coda di rospo**





e di merluzzo. La ricetta prevedeva l'impiego di grasso di tonno mentre altri ingredienti erano aglio, pinoli, pangrattato, sale, pepe e cannella. Altrove furono creati altri piatti come il **"baccalà alla cappuccina"**, i **"maritozzi di Quaresima"**, le **"ciambellette zuccherine di maggio"**. **Ricette che poi sono entrate nella tradizione locale.**

Non molto migliore era l'alimentazione della gente di campagna e delle famiglie povere delle città. Comunque, sempre più spesso la regola del digiuno e dell'astinenza è stata sospesa approfittando delle varie festività e ricorrenze che coincidevano con il periodo della Quaresima. Addirittura, a **San Severino Marche**, è stata "creata" una tradizione che **posticipava di un giorno l'inizio della Quaresima**. Infatti, il Mercoledì delle Ceneri era in uso fare **una scorpacciata di broccoletti con il baccalà**, nel corso della festa delle **"broccolette de Quaresima co' lu vaccalà"**. Punto di riferimento un locale rustico sulla salita che conduce al castello: dal mezzogiorno delle Ceneri alla mezzanotte (fino a poco tempo fa) era una processione continua di buongustai. **A Fabriano**, invece, il giorno delle Ceneri, si faceva pranzo con pane e acqua, ma **a cena c'erano aringa in graticola e legumi lessi (oppure baccalà alla brace e crescita di granturco)**. Altre famiglie facevano digiuno a cena ma a pranzo consumavano polenta con aringhe o cicerchia con la crescita. Tradizione diversa quella che prevedeva, in un paese degli Appennini, proprio nel giorno delle Ceneri, la preparazione degli strozzapreti.

A San Giuseppe, in piena Quaresima, è tradizione fare scorpacciate di frittelle

L'astinenza, ancora oggi, viene sospesa pure in occasione della festa di S. Giuseppe il 19 marzo. Infatti, non potendosi confezionare scroccafusi e castagnole tipiche del Carnevale, poiché si è in piena Quaresima, è invalsa la tradizione di fare scorpacciate di frittelle. È per questo che quel giorno si festeggia "San Giuseppe frittellaro". E molte di quelle frittelle oggi fanno parte della tradizione come le **frittelle di ricotta, di mele, di riso, di pasta di pane, di polenta, di castagne**, e via elencando.

Altra interruzione del digiuno si ha il giovedì di mezza Quaresima quando si festeggia anche oggi la "Segavecchia". Un tempo i bambini giravano per le case tenendo in mano un cestino e la bambola di una vecchia. Ricevevano vari doni tra i quali "pane e salsiccia". **In tale ricorrenza, in Ancona, si usava vendere, nelle bancarelle per strada, pane di pasta dolce confezionata in varie forme come la sega, la pupa, la scala o i putti** (con un uovo sodo nel ventre) che i genitori donavano ai figli e i fidanzati alle fidanzate. **A Cingoli (Macerata), invece, c'era il ballo di mezzanotte quando si "segava la vecchia"** rappresentata da un pupazzo dal quale uscivano pizze, dolci, cioccolatini e bottiglie di spumante che erano sorteggiati tra i partecipanti alla festa. A Morrovalle, a mezza Quaresima, il personaggio della vecchia

(nelle sembianze della Befana) portava "lu vecchiarellu", cioè pasta di pane dolcificata a forma di vecchio con un uovo nel ventre (che preannunciava l'uovo pasquale).

Ovunque, tipico di mezza Quaresima era un dolce rustico, a base di polenta e uva passa, chiamato biccuta.

Alcuni piatti creati secondo le regole quaresimali stanno scomparendo

E proprio durante gli anni delle rigide regole quaresimali sono stati creati tanti piatti che oggi sono scomparsi, o stanno scomparendo. Chi ricorda più gli **"aranci carcerati"**. Si trattava di aranci non del tutto maturi tagliati a metà, **conditi con molliche di pane e olio, arrostiti sulla graticola**. Alla stessa maniera si cuocevano i pomodori e i carciofi. Più gustosa era la **vruscata, cioè la schiacciata fatta con farina di granturco cotta sotto la brace** del caminetto, dopo averla protetta con qualche foglia di cavolfiore. Anche le patate si cuocevano sotto la cenere, come le mele e così le castagne. Persino le cipolle si arrostitavano sotto la brace; poi si tagliavano a metà e venivano condite con sale e olio. **Il baccalà, ancora secco, era avvolto in carta oleata e posto sotto la brace, dove si gonfiava diventando morbido**: era condito con olio e pepe. Ottime anche le olive nere cotte sotto la brace e gustate con un filo di sale. Le fave secche venivano abbrustolite in padella con un poco di olio e sale. I semi di zucca erano anch'essi abbrustoliti ma sulla padella forata. Invece ciò che restava della polenta, o del polentone, consumati a pranzo, la sera erano riscaldati sulla graticola e avevano un altro sapore.

"Seduti al focolare, al tepore del fuoco, alla luce della fiamma rossastra che recava letizia - scrive Giovanni Ginobili, studioso delle tradizioni marchigiane - anche i cibi più semplici, più poveri, più umili erano buoni, saporiti, squisiti!"

Ugo Bellesi



Frittata di scammaro

di Giuseppe Anastasio

Delegato di Salerno

Si tratta di un timballo di pasta rigorosamente di magro.

La Quaresima per i cristiani è tempo di moderazione, soprattutto per la gola. D'altra parte tutte le religioni, da sempre, hanno influenzato con i loro precetti la sfera dell'alimentazione dei propri seguaci e ciò è vero, soprattutto, quando si parla di **digiuni e astinenze legate a particolari periodi dell'anno**. Tali regole, mentre per alcune religioni sono ancora rigidamente osservate, per noi cristiani, con lo scorrere dei secoli, hanno assunto la veste di tradizioni che si concretizzano nel **consumo di pietanze senza la carne tra i loro ingredienti**, la quale, secondo la credenza

comune, è evocatrice di peccati legati alla gola. Si sa, tuttavia, che gli uomini, in generale, sono poco inclini alle restrizioni della gola, soprattutto al Sud e, allora, **ecco l'invenzione dello "scammaro": pietanza di origine monacale**, una sorta di frittata di pasta, oppure un timballo, completamente priva di uova, che si tiene insieme grazie al rilascio dell'amido contenuto nei maccheroni ed è condito da capperi, olive, alici, tutti elementi consoni al mangiare magro.

Il timballo di scammaro è una preparazione semplice e squisita

Il timballo di scammaro è una preparazione semplice e squisita, adatta anche a chi segue un regime vegetariano e, inoltre, si presta a essere consumato a temperatura ambiente; una bella idea, dunque, per un picnic, visto che la pri-

mavera è ormai alle porte. **La definizione deriva dai giorni di "scammaro"** che nel Regno delle Due Sicilie identificavano la Quaresima e tutti gli altri giorni nei quali, per precetto religioso, **era obbligatorio mangiare di magro**. In tali giorni, tuttavia, i monaci malati avevano il permesso di mangiare carne; dovevano consumare i pasti nella cella o "cammarà", in dialetto, per non turbare gli altri confratelli che osservavano la penitenza. Quindi, il termine "cammarare" fu sinonimo di mangiare grasso, mentre "scammarare" equivaleva a mangiare magro.

LA RICETTA

Preparazione: *in una pentola portare a ebollizione l'acqua, salare adeguatamente e versare la pasta (possibilmente gli spaghetti). Mentre la pasta cuoce, in una padella imbiondire l'aglio nell'olio. Togliere l'aglio, ammorbidire e schiacciare due filetti di acciughe, aggiungere i capperi, far insaporire per qualche minuto e poi aggiungere le olive nere. Scolare la pasta al dente, versarla nel tegame con il condimento già preparato e mantenerla con il pecorino, rimettendola a lungo, a fuoco spento, per far sì che rilasci l'amido. Questa operazione è fondamentale. Aggiungere le olive di Gaeta e il prezzemolo tritato. Versare la pasta in una teglia e infornarla a 200° per circa 15 minuti. Qualora fosse di gradimento, si possono aggiungere anche pinoli e uva passa in fase di mantecatura.*





Risotti & risotti

di **Morello Pecchioli**

Accademico onorario di Verona

*Nei luoghi umidi
al confine tra il Veronese
e il Mantovano, ghiotte
preparazioni di terra,
di mare e d'acqua dolce.*

"Te, almo dono del ciel, candido riso". È il primo verso di un lungo poemetto didascalico, *La coltivazione del riso*, scritto a metà del 1700 dal marchese Giovan Battista Spolverini. Il nobiluomo veronese esaltò, in una cavalcata di 5.000 versi che piacquero a Leopardi, le qualità del bianco cereale, i luoghi "umidi e bassi" dove cresce e la "divin'arte" del coltivarlo. Pur elogiando

il riso, ammise tuttavia la superiorità del grano: il frumento è l'oro, il riso è l'argento; quello è il sole, questo la luna. Nemmeno Mussolini, che considerava spaghetti e maccheroni buoni solo a infiacchire le virtù guerriere italiane, e quindi antifascisti, riuscì a convincere gli italiani a consumare più riso. Siamo rimasti un popolo di santi, poeti e navigatori, ma, soprattutto, di pastasciuttari. Però, però... Chi scrive ha la fortuna di vivere nei luoghi umidi e bassi cantati da Spolverini, al confine tra il territorio veronese e quello mantovano: una regione **tra l'Adige e il Mincio, dove i risotti sono piatti mitici, beneaugurali**, degni di essere serviti a un banchetto nuziale. Al tempo del dominio austriaco, questo territorio era chiuso in un quadrilatero di fortezze inespugnabili: Peschiera, Verona, Legnago e Mantova. Cambiata la geogra-

fia politica, la geometria si è adattata: **il territorio dei grandi risotti è concentrato in un triangolo retto che ha i vertici in Mantova, Verona e Legnago**. Un "triangolo delle Bermude" che attira i ghiottoni di tutta Italia, dove non affondano navi e aerei, ma appetiti, diete, girovita.

*I quattro risotti più tipici
del territorio sono fatti
con pasta fresca di salame*

In questo poligono lombardo-veneto della bontà, si cucinano risotti con Vialone nano e Carnaroli soprattutto, di terra, di mare, d'acqua dolce. Ma i magnifici quattro, tipici che più tipici non si può, sono fatti con pasta fresca di salame, in toto o in parte. **Sono i risotti al tastasàl, alla pilota, col puntèl, all'isolana.**

La cultura del maiale è molto sentita nel territorio che sta a cavallo tra le due regioni. "Nell'economia contadina subalterna", scrive Dino Coltro, studioso delle usanze popolari, "il maiale e la polenta garantivano il minimo vitale, la sopravvivenza: *el mas-cio l'è la musina de na famiglia*". Per chi viveva in campagna le giornate del mas-cio, a metà dicembre, erano di grande lavoro, ma anche quelle nelle quali, finalmente, si mangiava di più e meglio. **Era fondamentale la salatura dell'impasto per confezionare i salumi.** L'ultima parola spettava alla *mare*, la madre di famiglia che, conoscendo il palato dei suoi cari, decideva il grado di salatura, se mettere o no l'aglio, il dosaggio del pepe (spezzato, non macinato) e delle spezie.



Risotto alla pilota

Risotto con il tastasàl

Di qui la prova del *tastasàl*, parola che deriva dalla voce dialettale *tastar*, assaggiare, provare, e da sale. **Con la stessa pasta di maiale, prima di insaccarla, si preparava il risotto** per tutti quelli che avevano partecipato al rito. "Il risotto al *tastasàl* è famiglia, è festa", afferma Stefano Franchini, macellaio di Mozzecane recentemente lodato come re del *tastasàl* da Edoardo Raspelli. **"Il *tastasàl* è l'abbinamento perfetto col riso.** Tipico del territorio l'uno, tipico l'altro. È un piatto che appaga, che ci fa contenti".

Il risotto alla pilota somiglia molto a quello col *tastasàl*. È antico. Prende il nome dai piloti, o pilarini, i braccianti che lavoravano nelle pile dove veniva portato e lavorato il riso. Lo cucinavano in un pentolone posto sulla brace. Quando l'acqua bolliva, la pentola veniva tolta dal fuoco, chiusa con un coperchio avvolto in un panno, perché la cottura venisse completata dal vapore. Al ritorno dal lavoro, i pilarini **aggiungevano al riso il pesto di maiale** o altri ingredienti. Cuocere il riso alla pilota indica, in realtà, un metodo di cottura: il riso deve spuntare dall'acqua di bollitura come la punta di un iceberg emerge dal mare. **I paesi sul confine tra il Mantovano e il Veronese si contendono il palio di miglior risotto alla pilota** con feroci battaglie di campanile che finiscono sui giornali locali e rinfocolano antiche inimicizie. I gonzagheschi preferiscono il risotto con i chicchi più sgranati; gli scaligeri lo bramano più morbido, mantecato: Castel d'Ario, Villimpenta, Roncoferraro, Castelbelforte da una parte, Roncolevà, Trevenzuolo, Erbè, Nogara, Isola della Scala dall'altra. Gli uni contro gli altri, armati di mestoli e paioli di rame, ognuno geloso custode dei segreti che, asseriscono, fanno il risotto più buono di quello degli altri.

Il risotto col puntèl è decisamente mantovano, quello all'isolana è veronese al 100%

Il risotto col puntèl è decisamente mantovano, **una versione arricchita del risotto alla pilota.** Terminata la cottura del

riso, aggiunto il pistume, si completa il piatto mettendo sul risotto **il puntèl, il puntello, il sostegno: una braciola o una costina di maiale.** "È una sorta di ghiotto cappello", puntualizza Matteo Rebesan dell'azienda agricola Porcalora di Roncoferraro, la prima in Lombardia ad allevare maiali in libertà, "che fa di questo risotto un piatto unico in tutti i sensi". **Il risotto all'isolana**, al contrario, è veronese al cento per cento. "Il re dei risotti", lo incoronò il compianto cuoco-poeta Giorgio Gioco del "12 Apostoli". **Prende il nome dalla capitale del Vialone nano, Isola della Scala.** Il risotto all'isolana **unisce carne di maiale e di vitello, aromatizzate con**

il rosmarino e la cannella. È, forse, l'unica ricetta italiana a essere stata discussa in un consiglio comunale e a ottenere, nel 1985, l'*imprimatur* ufficiale da parte del Sindaco. Isola della Scala celebra ogni anno, da oltre 50 anni, tra settembre e ottobre, la fiera del riso. Prima rassegna alimentare in Europa a puntare su un solo prodotto agricolo e unica a vantare un Palariso, costato oltre quattro milioni di euro, dove stanno seimila persone sedute, vanta numeri impressionanti. L'anno scorso ci passò mezzo milione di gastronomi venuti da tutt'Italia e anche dall'estero. Furono 512 mila i piatti di riso venduti, 400 mila dei quali risotti.

Nel triangolo dei risotti, si gustano anche con le ciche, con le rane, con pesciolini o gamberetti

Nel triangolo dei risotti, tuttavia, si gustano altri piatti tipici. A Buttapietra si può apprezzare **il risotto con le ciche** che, assicurano i paesani, risale al 1800. È **a base di carne di manzo.** "Fino a una ottantina di anni fa", spiega **Costanzo Compri, il macellaio di Buttapietra che ha salvato il piatto che stava scomparendo** riproponendolo insieme ai ristoratori



locali, "Quando i pranzi di nozze venivano preparati in famiglia, le nonne delle nonne cucinavano questo risotto beneaugurante con un ragù di tagli poveri, carne bovina piuttosto duretta rifilata in striscioline, le *ciche*, per renderla più masticabile. Adesso che non siamo più povera gente, si usano tagli migliori e teneri".

Il risotto con le rane è preparato un po' in tutta la zona, ma è **celeberrimo quello di Tormine di Mozzecane.** Il problema sono le rane. Nelle risaie si fanno ancora sentire, ma non ci sono più pescatori che le vanno a catturare e i cuochi preferiscono quelle importate da Cina e Brasile che non sono buone come le nostrane, ma sono pronte e costano di meno.

Il risotto col pessin, i pesciolini d'acqua dolce, è tipico di Sorgà, nel Veronese, dove lo celebrano tutti gli anni dal 1992. Il paese mantovano di Castel d'Ario, culla natale di Tazio Nuvolari, risponde col **risotto coi saltarei**, i gamberetti di fosso. E se la veneta località di Tarmassia propone il caratteristico **risotto con l'anara pitànara, l'anatra**, quella mantovana di Barbasso mette in tavola il **risotto col pes gat, il pesce gatto.**

Naufragare in questo mare di risaie che stende le sue pacifiche acque nella Bassa Padana è dolce, ma molto pericoloso. Per la linea.



L'inconfondibile scioglievolezza dei "tagghiarini" misilmeresi

di **Monsignor Giovanni Lo Giudice**

Legato per lo Stato Città del Vaticano

A Misilmeri, paese nei pressi di Palermo, si produce un tipo di tagliatella di sola acqua e farina, che, una volta condita, si mangia senza posate, direttamente dalla spianatoia, in un rito di condivisione.

Il tema dello scorso anno sulla pasta mi ha indotto a riflettere su un tipo di tagliatella che si usa preparare a Misilmeri (dall'arabo: *Menzel el Emir*, Villaggio dell'Emiro), paese distante circa 23 km da Palermo, che ho avuto il piacere di gustare a casa di amici. La varietà delle ricette tramandate nei numerosi paesi della Sicilia, che accompagnano la preparazione dei prelibati manicaretti e dei dolci squisiti, conferma ancora una volta che il cibo è legato fortemente ai prodotti del suo territorio e lo rappresenta autorevolmente.

Dalle Alpi alle Madonie, possiamo dire che la **pasta fresca, assumendo forme, nomi e ingredienti tipici del territorio** - come, per esempio, i pizzoccheri valtellinesi, i tortellini bolognesi, gli agnolotti piemontesi, gli gnocchi di patate che si mangiano a Roma il giovedì, i ravioli capresi, fino a giungere alle tagliatelle siciliane - è comune patrimonio della cucina

italiana e **ci unisce con legami di squisita e sostanziosa tenerezza a quelle radici spirituali e culturali** che fanno grande e ospitale il nostro Paese.

In una testimonianza scritta del 1154 d.C., al-Idrisi, sapiente matematico al quale il re normanno, Ruggero II, commissionò un planisfero d'argento, oltre a elogiare la città di Palermo pari allo splendore della città di Bagdad, riferisce nella sua cronaca, che a circa 30 chilometri dal capoluogo siciliano, nella località denominata Trabia, si produceva un cibo di farina a forma di fili, di vermicelli "*ltryya*", che era fresco e umido e che veniva esportato in Calabria, e nei paesi musulmani e cristiani.

A Misilmeri, le massaie, nell'ininterrotta tradizione millenaria, realizzano i tagghiarini



Nella valle resa feconda e rigogliosa dalle placide acque del fiume Eleuterio, che nasce dalle sorgenti di Risalaimi (dall'arabo: Capo della fonte), sorge, dal tempo della dominazione araba, **la ridente cittadina di Misilmeri, famosa per la produzione** del delicato, succoso e dolce frutto **del kaki**, al quale viene annualmente dedicata una sagra, **oltre che per quella degli agrumi** dal profumo e dal gusto intensi. Essa, sovrastata dal castello chiaromontano, che testimonia la gloria di un tempo che fu, ormai ridotto a un rudere per l'offesa del tempo e delle intemperie ospitava **quindici mulini azionati ad acqua che trasformavano i chicchi di grano duro "qualità russello" in farina di rimacinato** che le massaie,

nell'ininterrotta tradizione millenaria, abilmente utilizzavano per realizzare i *tagghiarini*. Anche i mugnai erano dedicati alla produzione di questo tipo di pasta: non potendo, infatti, raggiungere la loro abitazione nella pausa del pranzo perché distante dal posto di lavoro, utilizzavano gli unici ingredienti a disposizione (acqua e farina) per farne tagliatelle senza l'impiego di uova.

Ancora oggi queste tagliatelle, rigorosamente tagliate a mano con il coltello, vengono preparate a Misilmeri nei giorni di festa, **condite con semplice salsa di pomodoro e basilico e con formaggio caciocavallo ragusano o go dranese**, dalla tipica pasta gialla, senza l'aggiunta di uovo, come ho poc'anzi riferito, perché esse vanno ingerite direttamente con la bocca e, quindi, **devono risultare morbide e delicate**, non spesse o collose, e con un condimento semplice che non ne ostacoli la sunzione. Il periodo in cui di solito si gustano i *tag-*

ghiarini è quello di luglio e agosto, allorché il grano raccolto sotto il sole cocente si trasforma in finissima farina e nelle case di campagna, al suono delle cicale, tra gli ulivi verdeggianti, si prepara la salsa con il pomodoro e il profumato basilico appena raccolti. Fatti cuocere i *tagghiarini* in un pentolone con abbondante acqua salata e con l'aggiunta di olio d'oliva locale, per evitare che si attacchino tra loro, essi vengono tolti dal fuoco dopo un solo bollore. Si adagiano dolcemente sulla superficie di legno sulla quale adatterli vi è uno strato di deliziosa salsa.

L'immagine più suggestiva viene offerta nel momento della degustazione

Prima di cedere il posto agli avventori, le massaie danno l'ultimo ritocco con una leggera spolverizzata di caciocavallo.



L'immagine più suggestiva, che potrebbe anche far inorridire gli ospiti più schifilto-si o schizzinosi, viene offerta nel momento della degustazione di questo tipico piatto misilmerese. Infatti, **occorre stare rigorosamente in piedi**, disporsi da bravi commensali tutti attorno allo *scanaturi*, piano di legno utilizzato per stendere al sole la salsa per ricavarne il prezioso estratto di pomodoro, **portare le mani dietro la schiena e chinarsi fino a congiungere la bocca ai tagghiarini disposti sul ripiano**. Si degustano senza posate in uno stesso piano di legno, per evitare che le delicate tagliatelle si spezino ulteriormente o per ricordare le antiche origini di questa pietanza, poiché le stoviglie, così come le conosciamo, non sono esistite da sempre, o perché la gente povera, che non le possedeva, era solita ristorarsi attingendo direttamente dal tavolo per poi ritornare al duro lavoro dei campi.

Al di là del modo a dir poco insolito di accostarsi alla degustazione dei *tagghiarini*, secondo il modo misilmerese, quello che salta in evidenza, dopo la prima sensazione di riluttanza, **è il sentimento di fraternità e di comunione che il cibo contribuisce a creare**: non è soltanto una preparazione prodotta per gli altri, ma si mangia con gli altri fino al punto di attingere dallo stesso mucchio. *Uscanaturi* (il piano di legno sul quale vengono riversate le tagliatelle) in quel momento si trasforma nell'ombelico del mondo, nell'*onphalos*, dal quale la vita promana e sgorga abbondante per tutti e dal quale **gli esseri umani, che si riconoscono come fratelli nel sacro gesto della condivisione, traggono il necessario sostentamento**.

Dal sentimento di condivisione fraterna e di gioia per l'abbondanza delle tagliatelle poste sul piano, che non conosce distinzioni di genere, scaturisce anche la simpatica e amicale competizione, che nasce al momento, a chi riesce a ingerirne in gran copia, sottraendole al compagno di mensa. L'impresa diviene assai ardua poiché la sunzione, direttamente dallo *scanaturi*, riempie subito lo stomaco per la gran quantità d'aria ingerita assieme alle tagliatelle.



La cima ligure

nel pranzo pasquale

di Paolo Lingua

Accademico di Genova-Golfo Paradiso

Una tasca di carne di vitello che accoglie un ricchissimo ripieno.

La cima è forse uno dei pochi piatti della cucina genovese che **rapresenta antropologicamente il territorio**. Come molti sanno, è una tasca di carne (possibilmente di vitello) realizzata con un'attenta e fitta cucitura che accoglie un ricchissimo ripieno fatto di interiora (anche qui meglio il vitello, perché ha un gusto peculiare che i genovesi da sempre preferiscono al manzo): poppa, animella, schienali, cervello, strigolo (in dialetto *castagnetta*), un pezzo di orecchio. Il prosciutto tritato è una variabile che dipende dai gusti.

Le verdure sono: carciofi e piselli. E poi uova, parmigiano grattugiato, mollica di pane inzuppata nel brodo, aglio, maggiorana, sale e pepe. A parte tenere pronta una pentola di brodo di vitello. **La preparazione del ripieno è complessa** e va effettuata con la massima attenzione: a dire la verità ci vuole chi sia in grado di lavorare ad alto livello. A questo punto c'è la cucitura della tasca, con un robusto filo di cotone, ovviamente libera da un lato dove deve essere versato il ripieno liquido ma denso. Attenzione: la tasca va riempita suppergiù





per tre quarti e anche meno, altrimenti nel corso della bollitura c'è il rischio di una rottura e d'un versamento del ripieno nel brodo di cottura; per questo **occorre poi chiuderla bene**. Si cuoce a fuoco moderato nel brodo per circa due ore. Poi, se non ci sono stati incidenti, **la cima va racchiusa tra due ampi piatti, con un peso sopra** per un paio d'ore, in attesa che si raffreddi. Così sarà possibile tagliarla perfettamente a fette che saranno distese sul piatto di portata. Rotonde e dorate, in antico genovese davano il nome dialettale alla cima, ossia l'"oeggiu" (occhio), un gioco di sguardi quasi affettuosi. Secondo un'altra versione, ovviamente tutte ipotesi da prendere con prudenza, l'occhio sarebbe invece l'ultimo tratto, quasi una piccola montagnola rotonda, della cucitura della tasca della cima, proprio dove il filo si annoda.

Nell'estrema Riviera di Ponente, la cima è più smilza e sottile

Questa, per sommi capi, è la versione alla genovese, ma se ci si sposta verso l'estrema Riviera di Ponente, la cima è più smilza e sottile, **con meno uova nel ripieno e con una sinfonia di verdure ed erbe aromatiche**: bietole, lattuga, piselli, salvia e maggiorana. Più gli altri ingredienti del ripieno citati prima. Mentre quella genovese è ampia e dorata, quella ponentina è più sottile e verdissima. Buonissime tutte e due.

Per quel che riguarda l'origine del piatto, le informazioni sono imprecise e confuse, perché mancano ricette storiche. Anzi, per quello che concerne il prodotto, non ne abbiamo affatto, nemmeno nelle liste della spesa. Tuttavia, l'indicazione della cima come preparazione si trova nella lista delle spese degli Spinola. Siamo nel 1784. Dobbiamo dedurre che la cima esisteva da un pezzo.

Probabilmente il piatto nasce come recupero di avanzi e frattaglie

Molto probabilmente il piatto nasce a livello popolare come recupero di avanzi e frattaglie: ancora una volta, essendo a Genova, siamo di fronte a una ricetta di origine urbana e non contadina, perché gli ingredienti vengono dal mercato. Come molti piatti popolari, la cima, nel tempo (vedi appunto i marchesi Spinola sopracitati, una delle famiglie patrizie più importanti e facoltose di Genova), **è stata arricchita e nobilitata sino a diventare una pietanza molto sofisticata**.

Aveva all'origine un consumo stagionale? Certamente sì: considerata l'abbondante presenza di uova e soprattutto dei pisellini freschi, siamo di fronte a un piatto della primavera. E infatti, **nei menu della tradizione, è indicata come piatto di mezzo freddo del pranzo di Pasqua**. Oggi, usciti dalla cucina stagionale, la ritroviamo - ma è filologi-

camente un errore - anche nel menu natalizio.

Ovviamente non sono mancate, soprattutto in dialetto, le celebrazioni poetiche della cima. Aldo Acquarone (1898 - 1964) ha chiuso la ricetta in un sonetto di taglio tradizionale ma che ricorda, in questo caso, che la sacca di vitello (anche se in genovese si preferisce il termine "vitella") deve avere "...l'oxin serròu e ben cuxio con do spaghetti..." (l'occhio chiuso e ben cucito con un filo robusto) e dopo la pressa tra due piatti, e con belle fette tagliate sottili, va applaudita da tutti i commensali: "O re di piatti frèidi a çimma pinn-a" (il re dei piatti freddi la cima ripiena).

De André le ha dedicato una bellissima canzone

Più curiosa e fantasiosa la rivisitazione, **con elementi quasi di stregoneria, fatta dal cantautore Fabrizio De André** (1940 - 1999), genovese d'adozione sin dall'infanzia. La canzone è molto bella e il genovese impiegato è persino prezioso per la scelta dei vocaboli e degli aggettivi. De André spiega che prima di cominciare a preparare la cima occorre collocare in un angolo della cucina una scopa, per impedire che una strega scenda dalla cappa del camino e ne blocchi la preparazione. L'importante è che la strega si incanti a contare i fili di paglia della scopa così nel frattempo la cima è già cucita. **Il ritornello è un invito alla carne della tasca durante la bollitura**: "Carne tenia nu fate negra / nu turnà dua" (carne tenera non diventare nera non tornare dura). De André suggerisce alla cuoca di pungere di sopra e di sotto la nostra cima con due grossi aghi (*aguggiuin*) mentre si diffonde un profumo di mare mescolato all'aroma delle erbe. Poi l'invito alla Madonna che cacci "tutti diai da sta pugnatta" (tutti i diavoli da questa pentola). Infine tocca al "fantin" (uno scapolo che sia commensale) il taglio della prima fetta. Lo scapolo porta fortuna, sempre secondo De André, ma è la grande fortuna della cima, realtà e leggenda.



Un inno alla primavera: la garmugia lucchese

di Raffaele Domenici

Accademico di Lucca

*Una zuppa particolare,
con verdure e ortaggi
primaverili dai
profumi invitanti.*

Con le sue tante sfumature di verde e i suoi profumi invitanti, la garmugia rappresenta un vero e proprio inno alla primavera. Piatto caratteristico della Lucchesia, particolare e insolito, è molto raro da trovare altrove. Non fa parte della tradizione culinaria toscana che annovera tante ricette di minestre e zuppe, alcune notissime come la ribollita e la pappa col pomodoro. Non ne parla neanche l'Artusi che pure viveva e operava a Firenze. Forse a giustificarne la scarsa conoscenza e diffusione, è il fatto che **fino al 1847**, quando fu annessa al Granducato di Toscana, **Lucca era uno stato indipendente e autonomo**, inizialmente repubblica e dal 1085 ducato, con consuetudini, usanze, tradizioni proprie, che, in alcuni casi, sono rimaste confinate a pic-

cole nicchie del territorio e non si sono diffuse nelle zone circostanti.

*La garmugia viene preparata
in un periodo molto
limitato dell'anno*

La garmugia viene preparata in un periodo molto limitato dell'anno, per poche settimane, **all'incirca tra la metà di aprile e i primi giorni di maggio**. Al mercato si trovano **i piselli freschi da sgusciare; le fave**, che in Toscana sono chiamate baccelli e che in questo caso vengono cotte, mentre, per lo più, nella tradizione locale sono mangiate crude ad accompagnare il pecorino fresco. Ci sono **gli asparagi**, di cui si utilizzano solo le punte, e allo stesso tempo sono ancora disponibili **i carciofi** freschi. Tra i suoi ingredienti non vi sono soltanto le verdure, ma **anche la carne macinata di manzo** (o di vitello) e poi la cipolla e la pancetta per il soffritto. Alcune versioni propongono l'uso del pane, che però non deve mai essere disposto sul fondo della scodella, ma va messo sopra, tagliato a cubetti, fritto o tostato. In ultimo, non può mancare la "croce" di olio extravergine di oliva.

Nel libro *Pranzi e conviti*, pubblicato nel 1965, in cui ripercorre la storia della cucina toscana dal XVI secolo a oggi, la marchesa Maria Luisa Incontri Latterighi della Stufa ne descrive **le modalità di preparazione**. Si tagliano a fettine quattro cipolline novelle, si mettono in un tegame con olio e dadini di pancetta di maiale o di prosciutto grasso e magro e appena la cipolla comincia a diventare



bionda si aggiungono due cucchiaini di macinato di carne magra. Si fa insaporire mescolando per cinque minuti e poi si aggiunge una manciata di fave fresche. Dopo qualche minuto, si mettono nel recipiente anche una manciata di piselli, quattro carciofi tagliati a spicchi e due o tre cucchiaini di punte d'asparagi, scottati appena in acqua bollente. Quando le verdure sono a metà cottura, si riempie il tegame con ottimo brodo, si fa bollire ancora per una decina di minuti e si serve in scodella con dadini di pane fritto.

La zuppa è densa, ricca di proteine e di vitamine

Per preservare la freschezza delle verdure e mantenerne la consistenza, la garmugia non deve essere cotta in grandi quantità di liquidi, a differenza di tante altre zuppe più povere, nelle quali si allungava il brodo per nutrire il maggior numero di persone. È ricca di proteine e di vitamine e per questo motivo è stata anche considerata un piatto ideale per le puerpere e per le persone convalescenti, come ricorda ancora la marchesa Maria Luisa, che la considera una zuppa da servire a chi esce da una lunga malattia o a chi debba affrontare un lungo viaggio.

Potrebbe forse aver avuto origine in contesti umili e popolari, nelle famiglie contadine che coltivavano i prodotti della terra, come gli ortaggi e le verdure. **L'utilizzo anche della carne** ne ha fatto, però, un piatto **per la tavola delle facoltose famiglie borghesi**.

Si ritiene che le sue origini siano piuttosto remote, risalenti al XVII secolo, anche se non si ritrovano riferimenti ufficiali. Mario Tobino ne parla come di una ricetta seicentesca (e quindi un po' barocca) che si dava ai convalescenti per rimmetterli in salute.

Così semplice di fatto, ma così strana nel nome. Il termine garmugia compare per la prima volta nel 1600 nel libro *Pratica e scalcaria* del cuoco lucchese **Antonio Frugoli** che, però, fa riferimento non a una zuppa, ma a una modalità di cot-



tura, una sorta di stufato con mosto cotto, vino, aceto, cavoli cappucci, prugne, utilizzata per la cottura della selvaggina, beccafichi e beccacce, ma anche lepri, caprioli, cinghiali. **Pietro Santi Puppo**, cuoco alla corte della Principessa Elisa Bonaparte, Duchessa di Lucca, nei primi anni del 1800, ne *Il Cuciniere moderno, ossia la vera arte del ben cucinare*, parla di *marmugia*, una minestra di verdure, probabilmente perché la dizione è simile. Nel *Vocabolario lucchese* del 1902, **Idelfonso Nieri**, inserisce il termine *guarmugia*, con la u, definendola genericamente pietanza di piselli e altri legumi conditi e cotti in umido. Per cercare di interpretarne l'etimo sono state formulate diverse ipotesi che, però, per un motivo o per l'altro, risultano tutte poco plausibili. Secondo alcuni il termine potrebbe essere ricondotto a germiglio, o germoglio, ma se è vero che le verdure utilizzate devono essere freschissime, non sono però germogli. Altri ritengono che per assonanza possa ricondursi al termine *gourmet*, a sottolineare anche la delicatezza e la raffina-

tezza del gusto. Un'altra interpretazione fa riferimento alla gorgiera, il colletto pieghettato che faceva parte dell'abbigliamento aristocratico femminile e maschile del XVI-XVII secolo, forse per l'eleganza con cui il piatto si presenta, finemente increspato in superficie.

Un'ulteriore ipotesi collegherebbe il nome garmugia al termine tedesco *warmung*, che significa riscaldamento. Nel dialetto lucchese si trovano tracce germaniche, dovute soprattutto alla presenza di popolazioni longobarde e gotiche durante il Medioevo, tracce evidenti in alcune parole e toponimi. Le voci germaniche che iniziano con la lettera w seguita da una vocale hanno portato in italiano alla pronuncia gu. La parola *warmung* viene pronunciata *guarmung*, da cui forse *guarmugia*, a ricordare che si tratta di un piatto caldo, e poi garmugia. Chissà.

Lasciando perdere la diatriba sul possibile significato del nome, non resta che gustare questo saporito piatto storico, armonioso nei sapori e nei profumi, fresco e primaverile.

GARMUGIA

Ingredienti (per 8 persone): 200 g di carne macinata, 100 g di pancetta di maiale tritata, 4 carciofi, 20 asparagi, 300 g di piselli sgranati, 300 g di fave fresche sbaccellate, 4 cipollotti, 2 lt di brodo di carne, olio, sale.

Preparazione: in una capace pentola far appassire, nell'olio, i cipollotti tagliati finemente; unire la pancetta tritata, la carne e soffriggere delicatamente per una decina di minuti. Aggiungere i carciofi a spicchi, gli asparagi tagliati a rondelle, i piselli e le fave. Ricoprire con il brodo, aggiustare di sale e cuocere per 45 minuti.



Il puzzonetto di San Sebastiano

di Antonello Antonelli

Accademico di Chieti

*Un'antica tradizione
culinaria della
marineria di Ortona.*

San Sebastiano non è soltanto **patrono di vigili urbani, atleti, arcieri e tappezzieri**, invocato come **difensore dalle malattie più terribili**, *in primis* la peste (cedendo solo negli ultimi cinque secoli a San Rocco il patrocinio su questo morbo che tanta paura seminò in Europa nel corso di due millenni), ma a Ortona, rinomato porto dell'Adriatico, al centro della provincia di Chieti, è anche **celebrato dall'intera marineria** che riprende il lavoro dopo le festività natalizie e i rigori del pieno inverno proprio nel giorno della sua memoria liturgica. Lo fa **con una miscela di sacro e profano, che si conclude inevitabilmente a tavola** dove si consuma un piatto tipico della tradizione ortonese, *lu puzzinètte* (italianizzato, il *puzzonetto*),

che esprime in sé il potere della gastronomia di fondere e amalgamare armonicamente elementi di diversa provenienza, celebrando la sapienza popolare e le necessità contingenti di una stagione non certo abbondante di frutti della terra e del mare, come l'inverno.

La tradizione inizia prima del calare della sera, nella piazza della cattedrale di Ortona, dove, dopo la messa pomeridiana, celebrata dall'Arcivescovo sulla tomba dell'apostolo Tommaso, e la processione con la statua di San Sebastiano, viene allestito uno spettacolo pirotecnico eccezionale fatto di spari, girandole e stelle multicolori, ma soprattutto quello che è il "pezzo forte" della parata pirica, il cosiddetto **"Vaporetto di San Sebastiano"**, che viene messo a punto proprio dalla

Pescherecci al porto di Ortona



marineria ortonese. Si tratta di una barchetta di cartapesta sospinta da un razzo che naviga su un filo di ferro che unisce due punti della piazza; se il tragitto di andata e ritorno avviene senza incidenti, è segno di buon auspicio per le attività marinare, contadine ed economiche che stanno per riprendere.

Finito lo spettacolo pirotecnico, tutti possono onorare il piatto forte della serata

Un gran botto chiude lo spettacolo pirotecnico e **finalmente tutti possono sedersi a tavola per onorare la tradizione del puzzone**, il piatto forte della serata. A questi banchetti conviviali, nel periodo precedente la Prima guerra mondiale, partecipavano gli artigiani ortonesi (sarti, calzolari, falegnami, muratori, quella "classe media" di onesti lavoratori della cittadina), con la sola esclusione della classe contadina, tutta dedicata alla lavorazione dei campi. Dopo la Grande Guerra, i "cafoni" ortonesi (così venivano chiamati dagli artigiani) si organizzarono e diedero origine a una nuova formula di *puzzinette*, basando la cena di San Sebastiano su broccoli neri (*vruocchili niri*) prodotti dalle loro terre, stoccafisso e patate (*stoccafisse e patane*), sagne e fagioli (*fasciuole*), pizza di granoturco (*grandigne*) cotta sotto *al coppo*, peperoni fritti e arrosto (*pispagnuole*), frutta secca. Piatti certamente non adat-



ti a stomaci delicati, anzi, assai pesanti soprattutto di sera, però gustosissimi.

Stoccafisso, broccoli, peperone dolce: una commistione saporita di terra e di mare

A realizzarli, sapienti mani di massaie allenate da secoli di devozione e di tradizione trasmessa di madre in figlia: in un tegame di coccio, si dispone lo stoccafisso tagliato a pezzi e condito a crudo con olio, aglio, prezzemolo e peperone secco dolce tritato, e lì lo si unisce a broccoli di rapa tagliati a pezzi, conditi nella medesima maniera, e un po' di sale. La cottura avviene a fuoco lento per circa un'ora e mezza e prevede l'aggiunta di olio, vino e acqua. Al termine, una commistione così saporita di terra e di mare viene completata dalla presentazione nel

piatto **insieme all'altrettanto tradizionale "pizza di grandigna"**, realizzata con farina di granoturco e ciccioli di suino, priva di lievitazione e cotta *al coppo*, un grosso coperchio concavo di ferro, ricoperto di carboni ardenti, che sfrutta il calore del camino. Anche questo accompagnamento costituisce un piatto povero della tradizione contadina, che anticamente rappresentava l'ideale sostituto del pane. Veniva servito con pasti semplici e genuini mentre oggi, paradossalmente, è recupero quasi letterario che adorna piatti elaborati e costosi, anche se manca sempre più spesso l'elemento del *coppo*, a causa della carenza di camini nei ristoranti, che perciò eseguono la cottura della "pizza di granoturco" in una semplice padella rovente su un comune fornello. *Mala tempora currunt*, ma San Sebastiano protegge ancora dall'alto la sua marineria che lo celebra con devozione ogni anno!



Veduta del porto di Ortona



Evviva la Quaresima...

di **Marta Villa**

Accademica di Trento

Nel Veronese o in Trentino, il Carnevale prosegue anche dopo il Mercoledì delle Ceneri, con feste legate a cibi simbolici.

In alcune comunità italiane sembra che il Carnevale e la sua voglia di trasgressione facciano molta fatica a lasciare il campo alla sobrietà della Quaresima. Accade infatti, da tempo immemorabile, come amano ricordare gli organizzatori di questi eventi, che **vi siano ancora alcune feste il Mercoledì delle Ceneri e la prima domenica di Quaresima.**

Molto probabilmente, anche per la loro struttura rituale, questi erano antichi culti agrari i quali, con l'avvento del Cristianesimo, furono ribattezzati e inseriti in un contesto lecito e perciò tollerati, oppure talmente radicati da essere difficilmente oggetto di persecuzione.

Oggi li possiamo vivere come momenti di rivitalizzazione della tradizione,

che coinvolgono i paesi e le diverse generazioni sia nella fruizione sia nella realizzazione e, nello stesso tempo, testimonianze molto interessanti di particolari concessioni o prescrizioni alimentari.

In alcuni contesti anche molto distanti fra loro (per esempio la zona trentina del Tesino, con il processo del Conte Biagio, o la Barbagia sarda - Ovodda - con quello a don Conte), vi sono il mercoledì le **rievocazioni di processi** (reali o leggendari) **a tiranni locali**, che possono essere **interpretati come la messa a morte del Carnevale** con la sua esecuzione capitale (impiccagione o rogo) e la seguente festa liberatoria.

Il solo rito ambrosiano, presente a Milano e nella maggior parte dei comuni



della diocesi, conteggiando a ritroso in modo diverso i quaranta giorni della penitenza, sancisce l'inizio della Quaresima la prima domenica e non il mercoledì antecedente (le Ceneri) e quindi permette la celebrazione del Carnevale il sabato (grasso): negli altri contesti dove vige il rito romano, invece, il periodo di licenza si conclude tassativamente il martedì (grasso).

In provincia di Verona, nella frazione periferica di Parona, ogni anno rivive la Festa della renga, il primo giorno della Quaresima. È come se i veronesi non avessero voglia di smettere di divertirsi e, passato lo storico "venardi gnocolar del Bacanal del Gnoco" (che quest'anno ha compiuto 490 anni), non volessero rassegnarsi ai giorni di magro e digiuno e si concedano un ultimo diversivo. **La festività è legata a un alimento altamente simbolico**, che ha sempre contraddistinto l'alimentazione povera di questi territori: **la renga o aringa, gustata insieme alla polenta brustolà**, proprio quando era vietato consumare carne.

La festa veronese prevede la distribuzione del piatto tipico e la sfilata delle maschere

La manifestazione che chiude il Carnevale veronese sembra abbia radici antiche, ma è stata rinvigorita dagli anni Settanta. La festa si apre la mattina con la distribuzione del piatto tipico e nel pomeriggio prosegue con la sfilata delle maschere con in testa la rappresentante della frazione, "la Parona", e **il re del Carnevale veronese "el Papà del Gnoco"**. Il piatto principe della festa ricorda i secoli durante i quali l'Adige era navigato e i **burchieri** (particolari barcaioi), nei giorni festivi, erano costretti a sostare fuori dalla città per la chiusura doganale: chiedevano alle locande presenti nella borgata di preparare la polenta con le aringhe che trasportavano. Se ci affacciamo poi **nella vicina provincia alpina, il Trentino, troviamo un altro interessante evento rituale che**

si svolge la prima domenica di Quaresima nella Valle del Sarca, vicino al Lago di Garda, ad Arco, e precisamente **nella sola frazione di Varignano** (che anticamente insieme a Vigne, Chiarano, Padaro e Ceole, formavano il comune di Romarzollo): anche in questo caso è solo un'apparenza la celebrazione del tempo sacro del digiuno: in un classico rituale di inversione, dove **le azioni e la coreutica che accompagnano la festa sono una beffa messa in atto per allungare il tempo della trasgressione.**

In Trentino, si degustano frittelle, grostoli e focaccine dolci

Vi sono momenti della celebrazione che ricordano antichi riti pagani agrari che in area alpina sono stati difficilmente scacciati e perdurano ancora oggi. La festa, infatti, prevede un lavoro di preparazione lungo e laborioso: vengono **costruite particolari piramidi di legno** di bambù o nocciolo, chiamate "Carnevali", decorate con alloro, abbondante in questo territorio dal particolare microclima ed elemento simbolico antichissimo, **arricchiti con semplici ma gustosi generi alimentari**. Troviamo appesi alle asticelle, come una specie di albero di cuccagna, **piccoli salami** o lucaniche, solitamente prodotti in casa, oppure **la caratteristica focaccia** locale detta **brazedel**, ancora arance, gusci di uova interi e colorati (tenuti da parte dai bambini e ragazzi per un anno intero) e biscotti. I Carnevali, nel pomeriggio della domenica, sfilano per le vie della frazione e seguono un itinerario tradizionale: al centro di ogni baldacchino stava una volta, oggi non accade sempre così, un bambino che con il suono di una campanella richiamava le persone. I ragazzi che seguivano il corteo erano travestiti con elementi sempli-

ci: alloro sulla testa, stelle filanti fatte di carta, volti anneriti. Negli ultimi decenni, invece, i bambini utilizzano i classici travestimenti di Carnevale, ma permane, ieri come oggi la cantilena che accompagna le piramidi fino al luogo dove si compirà il rituale purificatorio.

In vernacolo tutti i partecipanti ripetono cadenzando: "*Carnevà! da la bruta già! da la bruta pè! smaca i òvi col martel! el martel l'è descosi! tuti i òvi for de lì! Eviva la Quaresima! che 'l carneval l'è na. Polenta e pesatine/ doman se mangerà!*"

All'imbrunire **tutte le processioni arrivano in un luogo in quota**, chiamato *Doss del Carneval*, e **i baldacchini accatastati vengono incendiati**; l'alloro che riempie queste strutture emana un odore intenso che profuma tutta la zona. **I partecipanti si ritrovano, festosi, attorno al fuoco e degustano i classici dolci carnevaleschi** (frittelle, grostoli, torte fatte in casa dalle mamme, focaccine dolci) accompagnati dal vino caldo, quindi trasgredendo alla regola che impone l'astinenza dai dolci dalle Ceneri alla Pasqua.





L'amandovulo

di **Maria Pamela Bulgini**, docente di Storia
e **Fabio Torresi**, Delegato di Fermo

*Un dolce sangiorgese
tra storia e tradizione.*

"Pasticceria Gaviorno: Corso Garibaldi. Proprietario: Luigi Gaviorno. La pasticceria Gaviorno, impiantata da pochi anni, gode già rinomanza per finezza e per varietà di produzione... Specialità: amandovulo, torta deliziosa, veramente insuperabile, vini e liquore": con tali considerazioni, contenute, come parti di una complessa recensione, nel suo libro *Porto San Giorgio e visita ai dintorni*, il marchese Cesare Trevisani, al secolo Cesare d'Altidona, consegnava alla tradizione l'attività di maggior prestigio della cittadina costiera alla fine degli anni Venti del Novecento.

Entusiasta del clima conviviale e del riflesso sociale delle frequentazioni alla pasticceria Gaviorno, il Trevisani disegna il quadro di un'epoca serena e vivace nella sua guida, che si presenta al lettore quasi come un racconto letterario

composto di curiosità e ritratti di prototipi sociali.

*La storia dell'amandovulo
ha inizio negli anni Trenta
del secolo scorso*

La storia dell'*amandovulo*, rigorosamente denominato con la "u" nella versione originale, ha inizio, dunque, traghettandosi negli anni Trenta. **Fu Luigi Gaviorno a introdurre la specialità dolciaria a Porto San Giorgio**, dove, provenendo da Torino, aprì con la moglie Ida la "Pasticceria Torinese Gaviorno" che produceva, oltre all'*amandovulo*, biscotti secchi e caramelle. Prodotto ideato dai Gaviorno e dunque importato, si connotò immediatamente come specialità del centro costiero: era, del resto, **un dolce particolare, con la base rettangolare, realizzato con uova e farina di mandorle all'interno, copertura di cioccolato e granella di mandorle** anche per l'esterno. L'impasto, lavorato completamente a mano con palette di legno, rappresentava la vera particolarità della ricetta ed era costituito per il 50% da farina di mandorle dolci e amare e per l'altra metà da farina bianca di grano; il tutto unito a uova, zucchero e pezzetti di buccia di arancia canditi.

Le mandorle utilizzate provenivano dalle campagne del Fermo e venivano **sgusciate a mano** (*ciaccate*) in pasticceria per poi essere tostate in un recipiente di rame. Parte di esse era ridotta in farina attraverso una macinatura al frullino e il resto era trasformato in granella per decorare la glassatura di





cioccolato fondente esterna. Il risultato finale era una mattonella dal cuore giallo-pallido, ricoperta esternamente dallo strato marrone profondo del fondente, ove risaltava la biancastra granella di mandorle incastonata. Si poteva consumare l'*amandovulo* con forchettine d'argento, appositamente realizzate con marchio Gaviorno.

Un ulteriore punto di forza del dolce era rappresentato dalla confezione

Un ulteriore punto di forza del dolce era rappresentato dalla confezione. **Adagiato su un vassoio dorato**, in genere simile alla versione odierna, velato con carta trasparente, era protetto e trasportato **dentro una scatola rettangolare rossa**, recante le scritte "Luigi Gaviorno" e "amandovulo", **finemente decorata con un rombo in pizzo bianco-avorio nella parte superiore**.

I prodotti dolciari di Gaviorno venivano esportati in differenti luoghi d'Italia, soprattutto centro-settentrionale, **spediti in scatole di legno, tramite ferrovia**. Molto stretto era, quindi, il legame tra laboratorio e reparto spedizioni della stazione sangiorgese.

In considerazione del successo che il dolce riscuoteva, altre pasticcerie sangiorgesi ben presto cominciarono a produrlo e fra queste, **negli anni Cinquanta, spicca la pasticceria Mandolesi** con sede proprio **al centro di Porto San Giorgio**. Nel frattempo, il Gaviorno aveva registrato la ricetta e per questo impiantò una diatriba giudiziaria all'esito della quale, sembrerebbe, Mandolesi

dovette modificare il nome in *mandovo*. Nella porzione di storia più recente, con il laboratorio annesso, vi operò un pasticciere donna, Ida Casolari, la madre di Marisa Palazzesi, che nel 1991 rilevò la licenza dell'attività e tenne aperta la "Pasticceria Torinese" sino al 2011.

Le due donne, Ida e Marisa, acquistarono il brevetto e in particolare quest'ultima ancora possiede una delle ricette originali dell'*amandovulo*. Non avendolo rinnovato, tuttavia, ne perse l'esclusiva. Molto apprezzato come torta delle feste natalizie, **era consumato in tutte le stagioni, anzi prodotto con maggior lena in estate, data la vocazione turistica del centro costiero e il gradimento dei villeggianti**.

Nel costume sangiorgese, tuttavia, esso si connotava come il dolce delle visite agli amici, ai parenti e, seppur consumato da tutte le classi sociali, aveva una veste borghese. Rappresentava quasi la

possibilità di elevazione sociale del palato! Dal 1973 al 1990 un altro pasticciere al servizio dei Gaviorno fu Claudio Santoni, ora proprietario, insieme alla sorella, della pasticceria "Dolcemente" ove, stagionalmente, produce ancora l'*amandovulo* secondo la ricetta appresa dal Gaviorno.

Fra i dolci elaborati dal Gaviorno nella sua pasticceria, degna di menzione, per la originalità e bontà, era la *giardiniera*, un torrone morbido ricoperto di cioccolato che veniva prodotto in apposite macchine.

Nel tempo, **all'*amandovulo* si affiancò sul mercato il *mandovo***: il dolce fu imitato, cambiò nome a seconda del luogo di produzione, fu individuato con la "o" di *amandovolo*, ma la ricetta, in parte modificata con l'introduzione di pistacchi, in parte rimasta fedele all'originale, fu acquisita da quasi tutti i forni e pasticcerie di Porto San Giorgio.

Particolare diffusione ebbe l'*amandovulo* negli anni 2000 quando la pasticceria "Novecento" lo ripropose e la specialità assurse a un rinnovato successo soprattutto come dolce da asporto.

Oggi il dolce viene prodotto stagionalmente con qualche variazione nella ricetta, ma il dato indiscutibile che esso sia entrato nella tradizione culinaria sangiorgese è denotato anche da una certa produzione domestica.

LA RICETTA

Ingredienti (per 2 stampi da 600 g): 240 g di mandorle dolci, 40 g di mandorle amare, 80 g di farina, 40 g di fecola, 100 g di burro, 260 g di uova fresche intere, 200 g di tuorlo d'uovo, 300 g di zucchero, 45 g di arancia candita a cubetti, ½ stecca di vaniglia, cioccolato, granella di nocciole.

Preparazione: ridurre in polvere le mandorle e unirle a farina e fecola. Lavorare le uova e i tuorli con zucchero e vaniglia per circa 20 minuti e incorporarvi a mano la polvere di mandorle, farina e fecola in precedenza raffinata. Separare un terzo dell'impasto ottenuto e aggiungere a questo il burro; quando il burro si è completamente disciolto amalgamare il composto ai restanti due terzi di pasta aggiungendo i cubetti di arance candite.

Porre l'impasto dentro gli appositi stampi a forma di bauletto, ben unti di burro e infornare a 180 gradi per 45 minuti in forno ventilato. Una volta cotti, togliere subito dagli stampi e far riposare il dolce per circa tre ore. Quando è ben freddo, glassarlo con cioccolato fondente sciolto e spolverizzarlo con granella di nocciole.



A Singapore: scendendo a *piatti* con la cucina asiatica

di **Maurizia Debiaggi**

Accademica di Singapore-Malaysia-Indonesia

Garum, colatura di alici e fish sauce a confronto.

Al di là dello skyline di Singapore mi ha subito colpita la sua scena gastronomica incredibilmente unica: **la Città Stato è un food hub!**

Qui si possono scoprire **piatti provenienti da tutta l'Asia oltre a quelli della migliore cucina italiana e di molti altri Paesi occidentali.** E anche sapori così diversi, con contrasti tra dolce, salato e piccante, oppure le salse di origine marina che conferiscono ai piatti il gusto *umami*. I miei piatti preferiti sono i *rice noodles* e il *pad thai*, di cui ho subito **associato il gusto piacevolmente sapido conferito dalla tipica fish sauce, a quello della italianissima colatura di alici.** Facile porsi una domanda: le due salse avranno qualche altro punto in comune oltre all'aroma e alla presenza di pesce? Sì, **entrambe sono in effetti il risultato di un processo di fermentazione a base di sale.**

La fish sauce è ampiamente diffusa nella cucina asiatica: è chiamata *nuoc mam* in Vietnam, *nam pla* in Thailandia, *ngan bya yay* in Myanmar, *budu* in Malesia e con altri nomi variabili in Cambogia, Laos, Indonesia e Filippine. Nonostante alcune confezioni della salsa di pesce raffigurino granchi o calamari, nella sua forma più semplice la salsa è composta da due ingredienti: pesce, di solito acciughe, e sale, fermentati per mesi in enormi vasche, in genere nelle proporzioni di tre parti di pesce e una di sale.

Il garum, la salsa tanto amata dagli antichi Romani

Spostandoci in Europa, troviamo che **una simile ricetta risale ai tempi dei Greci e dei Romani.** Apicio, nel I secolo,



Cetara

parla infatti, nel *De re coquinaria*, dell'uso del *garum* che chiamava anche *liquamen*: una salsa di pesce così comune in quell'epoca, da non sentirsi in dovere di descriverne gli ingredienti o la preparazione. **Apicio la usava per insaporire e cuocere carni, pesce, verdure, frittate e perfino per friggere!** Ci sono notizie precise sul *garum* da Quinto Gargilio Marziale: la ricetta da lui descritta, nel III secolo, racconta di "pesci grassi come sardine e sgombri" che, insieme a interiora di pesce, venivano stratificati in grosse vasche insaporendoli con erbe aromatiche e sale. Anche Plinio il Vecchio, due secoli prima, nel suo *Naturalis Historia* scrive: "Un altro tipo di liquido pregiato, che chiamarono garon, è fatto con intestini di pesce e altre parti che di norma si dovrebbero buttare via, macerati nel sale, sicché quello diventi la feccia di cose in putrefazione. Questo *garum* era una volta ottenuto da un pesce che i Greci chiamavano *garos*".

Trovo questa descrizione del *liquamen* poco invitante, perché mi fa pensare più a un processo di decomposizione organica che a uno (più appropriato) di fermentazione. Dal testo di Plinio si può però rilevare che il *garum*, nonostante ottenuto da parti di scarto dei pesci, fosse considerato particolarmente pregiato e che il suo nome si deve al fatto che i Greci, già qualche secolo prima, utilizzassero per produrlo un piccolo pesce chiamato *garos*. Il suo uso nella cucina greca è peraltro testimoniato nei *Geoponica* compilati sotto l'impero di Costantino VII e da alcune fonti letterarie tra cui quelle di Eschilo, Sofocle e Platone. **C'è traccia della presenza del *garum* anche in Medioriente:** è stata trovata, infatti, **una fabbrica di produzione di questa salsa risalente a circa 2000 anni fa, alla periferia di Ascalona, in Israele.**

I Romani la consideravano talmente preziosa da essere importante merce di scambio nel Mediterraneo, come scrive Plinio, sempre nel *Naturalis Historia*: "Quasi nessuna altra salsa, tranne gli unguenti, comincia ad avere un prezzo alto, anche per le famiglie nobili". Andando ancora un po' indietro nel tempo,



si scopre che si produceva ottimo *garum* a Cartagine e in Numidia, l'attuale Algeri e che da qui il suo uso fu introdotto nella nostra penisola durante le guerre puniche.

Volendo poi essere ancora più pignoli, non si può non considerare che il ***siqqu*, una salsa a base di pesce, venisse usata già nel II millennio a.C. in Mesopotamia**, dove i pesci (e a volte anche le cavallette, note in Asia come *gamberetti di terra!*) venivano abbondantemente salati e lasciati fermentare fino a ottenere una salsa simile al *garum* dei Romani. Non è difficile immaginare come il *garum* o *siqqu*, si sia poi diffuso all'Egitto e ai Paesi limitrofi per arrivare fino a Cartagine e Roma.

La colatura di alici ha oggi a Cetara il suo centro produttivo di eccellenza

L'eredità di tutto questo è oggi, in Italia, la colatura di alici, che a Cetara ha il suo centro produttivo di eccellenza. La sua ricetta è la stessa di quella descritta da Plinio, con l'unica differenza che **si usano solo le parti nobili dei pesci**, scartando la testa e le interiora, e

il liquido ottenuto viene filtrato con teli di lino.

Interessante il contributo di **Mark Kurlansky** che **ipotizza**, nel suo *Salt: A World History*, **che la fish sauce e il *garum* abbiano avuto un'origine indipendente** e che **la salsa asiatica sia originaria del Vietnam**, dove peraltro ancora oggi rappresenta il condimento più diffuso ed è usata per intingere gli involtini primavera, quale condimento per spaghetti e riso o come marinata per la carne alla griglia. I vietnamiti avrebbero tratto ispirazione dalla salsa di soia cinese che, nell'antichità, era prodotta attraverso la fermentazione di fagioli di soia e pesce. Per contro, **non va esclusa la possibilità che il *garum* sia arrivato in Oriente attraverso la Via della Seta:** le province romane commerciavano, infatti, con regioni lontane come l'India e la Cina, grano, olio, schiavi, tessuti, pietre preziose e molti altri prodotti tra cui il *garum*. Entrambe le ipotesi sono affascinanti, pensando anche che oggi, a Singapore, si trova la colatura di alici per insaporire un piatto di spaghetti (trafilati al bronzo ovviamente!) di alta cucina italiana ed eccellenti tagliolini di riso thailandesi che hanno il caratteristico profumo della *fish sauce*: cucine, ricette e sapori tanto distanti con un ingrediente in comune.



Quando le vie della cucina sono infinite

di Giancarlo Saran

Accademico di Treviso

Un piccolo ritratto dedicato a Elena Carta, giovane talento naturale, la cui storia presenta criteri di curiosa originalità.



Mentre osservate con occhio un po' distratto la *mise en place*, vi passa davanti una ragazza a passo svelto, il sorriso di cordiale timidezza. "La solita apprendista in prova, come tante", il pensiero conseguente. Mai *incipit* può essere più fuorviante. Il maître di sala ha l'occhio attento, pronto a dedicarsi su misura alle vostre papille. "Ha visto il menu? Se vuole abbiamo anche delle proposte fuori carta". Si aprono le danze. Le **trippe**

fritte con farina di riso sono di intrigante croccantezza. Inaspettata l'**insalata di lingua con marmellate di pere e radicchio**. Si gioca di schiaccia palato con i **tortelli di rape rosse e un baccalà mantecato** a tappe lungo quarantotto ore. Da applausi il **filetto di maiale con cioccolato bianco e pistacchi**.

Un abbinamento che, quando ve lo suggeriscono, pensate a uno scherzo.

La sinergia con i sentori di Bacco viaggia conseguente. **Riccardo Martinelli** è abile nel condurvi per mano a **scoprire piccole cenerentole che diventano principesse al calice** e sanno di etichette locali che pensavate carneadi fino a ieri. Al calice della staffa, come da copione, chiedete di conoscere chi vi ha deliziato con le sue creature partorite dalla sala fuochi, e qui la sorpresa continua, coerente. Si materializza quella che pensavate la ragazzina in prova. **Elena Carta, 29 anni**, ci starebbe bene in un bel servizio, ma stavolta a colori, del miglior Mario Soldati. La sceneggiatura pare scritta a quattro mani, tra Car-

lo Collodi e Gino Veronelli. Studi classici, a tradurre Omero e (forse) Apicio, anche se il sogno nel cassetto era il Liceo Artistico, tanto che, dopo la maturità, eccola varcare i cancelli dell'Accademia di Belle Arti a Ravenna. Tuttavia, Elena deve fare i conti con la realtà. Viene da una famiglia dove papà Costantino è un imprenditore e, quindi, la via degli studi economici è conseguente. Il posto dall'amico commercialista assicurato, ma non basta. "Sentivo che il limite di questo lavoro ero lo standard e non poter mai mettere niente di mio".

Passione, vocazione e lo zampino del destino determinano la svolta nella sua vita

C'è sempre un piano B, nella vita, anche se non ne abbiamo percezione di coscienza. E qui torniamo in famiglia. Nonna Sossia le aveva instillato l'*imprinting*, forse inconsciamente. Assieme guardavano i programmi TV dove si discettava di padellame assortito. Elena, una domenica, lascia il quaderno delle tabelline perché deve sostituire la mamma ammalata. Debutta tra i fornelli nientemeno che con un bollito, destreggiandosi tra lingue, spalle e cosce. Da lì il resto è conseguente. La sua adolescenza domenicale è dedicata al pranzo di famiglia. Le piace tirare la sfoglia con il mattarello. I tortelli se li modella e farcisce a mano, uno a uno, così come imparò a mantecare il baccalà. Sui dessert non c'è storia. Lei, vicentina, sente un'attrazione naturale per il tiramisù. Un tempo, il film *Sliding Doors* ci ha fatto capire

Aggirarsi tra le atmosfere palladiane di Vicenza è piacere dell'anima. La Basilica di sottofondo, meta di un turismo che poi desidera fare proprio il meglio che la città può offrire. **Contrà Santo Stefano** è tra le mete classiche, **con un'osteria che ha alzato la serranda sin dal lontano 1910**. La targa di locale storico a testimoniare. Eppure, per chi è abituato all'indagine digitale precalorica, "**Al Pestello**" non stimola granché la curiosità, a partire da un menu scritto nella lingua di Goldoni con flessione berica. Capita, quindi, di potersi sedere senza particolari attese.



Tortelli di rape rosse al baccalà con radicchio



Filetto di maiale con cioccolato bianco e pistacchio

come, a volte, i destini delle nostre vite ci pongono, all'improvviso, di fronte a incroci di cui non siamo consapevoli. Prendere una strada o l'altra cambierà definitivamente la nostra vita. Così è, in un certo senso, per Elena Carta. **Lo zio paterno, Fabio**, storico titolare de "Al Pestello", improvvisamente viene ricoverato per quei mali che non perdonano. La sua è una famiglia unita. Ci sono i dipendenti da salvaguardare. Bisogna andare avanti. Elena, commercialista dall'incerto destino, ha 22 anni. È vero che, nelle vacanze liceali, andava ad aiutare il servizio in sala, ma qua si tratta di alzare e abbassare la serranda, ogni giorno, con tutto quello che comporta. "A quel tempo ero considerata la ragazzina di casa, un po' raccomandata". Tuttavia, anche per salvaguardare l'onore dello zio, Elena non si perde d'animo. Indossa il grembiule ma non porta ai tavoli quei piatti che, in cucina, non la convincono. Una volta l'impiatto, l'altra piccoli particolari che, però, fanno la differenza. La sua differenza, perché passione e vocazione montano dentro. È il momento di accettare le sfide, per vincerle. Le prime in famiglia. Il braccio di ferro è di quelli tosti. Ma, alla fine, la spunta. **Ha 24 anni. Il locale è suo**, lo manderà avanti lei. A partire dalla cucina. Perché è da lì che parte tutto. Quando entra lei, da titolare, i dipendenti, cui la famiglia ha voluto salvare il posto di lavoro, se ne escono con passo espresso. Elena è sola, con la sua missione. Per un anno viene affiancata da una tutor, insegnante dell'istituto alberghiero, che la conferma nei fondamentali. Nel 2016 entra quello che diventerà poi il suo Riccardo. I due si intendono a pelle, a volte incrociando

le spade, perché la causa è comune. Lui può fidarsi di lei, in cucina, e viceversa in sala. Il resto è storia di ieri.

Elena è dotata di quel talento naturale che bastano due piatti per capirlo al volo

Elena è dotata di quel talento naturale che bastano due piatti per annusarlo al volo. **La ricerca maniacale della materia prima**, che passa per fornitori che devono conciliare etica e professionalità, nell'orto come al pascolo. Perché il percorso di Elena è chiaro. **"Quattro regole di base"**. **Passione** (cioè dedizione senza guardare l'orologio). **Curiosità** (negli abbinamenti). **Professionalità** (nell'assemblare il tutto). **Etica**, ingrediente alla base dei tre precedenti. Quello che colpisce nell'esperienza culinaria del locale è l'apparente ossimoro tra il menu presentato come se fossimo nei ruggenti anni Cinquanta e l'originalità della proposta al piatto. "Abbiamo scoperto che funziona. Stimola il dialogo con il cliente". Infatti, la numerosa clientela straniera si diverte ad alfabetizzare il curioso italiano alla berica (detto dialetto) e questo apre il dialogo con Riccardo che incuriosisce con i piatti fuori menu, tanto che vien da pensare siano quelli la vera lista vivande; il resto, per certi versi, piatti civetta. Giusto per non scontentare quelli che, entrando, si aspetta-

no l'immane *bacalà e poenta ala vicentina* o i *bigoi con l'arna* (bigoli con l'anatra). Strategie di *marketing* pensate in casa, ma che funzionano.

Le giornate di Elena sono a ciclo continuo, tra corsi e libri su cui studiare uno stato dell'arte in perenne evoluzione e la trincea quotidiana della sala fuochi, con obiettivi ben precisi: **"I piatti rispettano quello che sono io**, animata da semplicità e razionalità" **con una sfida all'orizzonte** "quella di **abbinare ingredienti dolci a elaborazioni tradizionali**". E, infatti, quel filetto di maiale reso intrigante maritato a cioccolato bianco e pistacchio è la stinca di un percorso, quello di Elena, tutto da seguire, con il palato curioso proiettato su orizzonti lontani.





A tavola contro il coronavirus

di **Maria Frisella**

Accademica di Alcamo-Castellammare del Golfo

Nell'attuale difficile fase in cui la salute è in pericolo, il cibo si riconferma valido sostenitore delle difese immunitarie.

Stiamo affrontando una condizione patologica grave di natura virale, che interessa le vie respiratorie e le conseguenze gastrointestinali, resistente tanto da provocare anche astenia, debolezza, spossatezza e malessere, contagiosa tanto da incrementarsi velocemente, trasmettendosi da persona a persona. È quindi determinante utilizzare le indicazioni comportamentali dell'Oms e del Ministero della Salute, ormai note.

Anche l'alimentazione, tuttavia, ha il suo potere curativo e punta non all'utilizzo di farmaci ma piuttosto al potenziale salutare del cibo e delle sue **proprietà antiossidanti contro un virus che in parte approfitta proprio dello stress ossidativo**. In tale direzione, più che mai, la tavola assume il senso di uno spazio dedicato a riscoprire i valori terapeutici dell'*humor* e della nutrizione contro paure e patologie. Come e perché?

A tavola, ansie e panico di questi giorni possono stemperarsi

Il come è da ricondurre a quella predisposizione dell'*umore* che a tavola è più disponibile a distrarsi nell'inseguire sapori, odori e colori e nel soddisfare il *piacere* del nutrimento. L'*umore* non è un'emozione ma una *disposizione del temperamento* e, a tavola, ansie e panico di questi giorni possono stemperarsi. È un bene, perché entrambi condizionano l'efficienza del nostro sistema immunitario compromettendolo ove dovessero predominare.

Consumare il pasto tra gli affetti familiari o da soli o anche in un ufficio a distanza, quando lo si considera **una pausa-beneficio, può diventare uno dei modi con cui combattere l'immunodepressione**. E lo diventa soprattutto se suben-



tra la consapevolezza di consumare alimenti che riescono a preservare il 70% del sistema immunitario, complici nella lotta al virus influenzale quando l'ecosistema batterico intestinale riesce a regolare l'immunità innata e quella adattativa dell'organismo, il cui equilibrio produce una condizione di benessere.

Per tale ragione, **in cucina, è bene privilegiare i cibi prebiotici e probiotici**, quelli contenenti fibre solubili che nutrono i batteri intestinali buoni, e che sono ricchi di minerali come ferro, zinco e selenio con la loro funzione antiossidante e protettiva, alimenti ricchi di vitamine A, C, D, E, B₆ e B₁₂, e quelli che garantiscono la giusta assunzione giornaliera di calorie e proteine.

Cosa presentare a tavola per proteggere il sistema immunitario dal virus?

■ **Cereali**, pasta, pane, riso, farro, orzo, alternati nella proporzione del 50/50 tra raffinati e integrali che **contengono più zinco**.

■ **Carne**, sia rossa sia bianca, possibilmente magra, e il pollame senza la pelle, perché contengono vitamine importanti **per la difesa immunitaria**.

■ **Pesce fresco o surgelato, che è ricco di zinco il quale aiuta a combattere le infezioni**. Preferibilmente, tre volte a settimana, scegliamo quello azzurro come sardine, palamita, aringa, acciughe, sgombro, e anche il salmone per il suo maggior contenuto di Omega-3.

■ **Legumi** come ceci, fagioli, fave, piselli, lenticchie perché sono **ricchi di fibre**, proteine vegetali, vitamine, sali minerali come il ferro, e hanno un basso indice glicemico. Portiamoli a tavola almeno due volte a settimana, specie se mancano, nel pasto, i prodotti animali.

■ **Verdura**, da consumare preferibilmente cruda o cotta, meglio se a vapore, perché in questo modo conserva una buona quantità di vitamine e sali minerali. Diversamente, **pomodori e peperoni sono da preferire crudi perché preservano la vitamina C** che è contenuta anche nel cavolo, nella verza e nei broccoli. Consumiamo almeno 400 grammi di verdure al giorno, secondo le Linee guida della SINU (società italiana nutrizione umana). Tra questi la **cicoria**, ricca anche di tan-



nino che funziona come astringente, **disinfettante**, tonico, disintossicante e ha un leggero effetto antibiotico. I colori delle verdure sono spesso brillanti e, se crude e sapientemente composte nel piatto, restituiscono il piacere di guardarle. Ci si può anche divertire con minestroni, passati o vellutate con aggiunta di pasta o riso o legumi oppure patate, e poi quel filo d'olio extravergine di oliva a crudo che fa la differenza al palato.

■ Se tra i profumi non si disdegna l'aglio, questo è cibo prebiotico "benefico", così come **la cipolla, ricca di pectina e inulina**.

■ **Frutta fresca**, in particolare kiwi e agrumi, arance, pompelmi, mandarini, ma anche fragole, consumata in quantità pari a 450 grammi al giorno come consiglia la SINU, **potenzia le difese contro influenza, tosse e mal di gola** perché è ricca di vitamina C che facilita l'assorbimento di sali minerali e ferro. Ma stiamo attenti: la frutta fresca va conservata in luoghi chiusi, non esposti alla luce solare diretta perché la vitamina C è soggetta a degradazione per instabilità al calore e all'ossigeno. Per la stessa ragione, spremute o estratti freschi vanno bevuti al momento e, se iniziati, si devono consumare subito.

■ **Frutta secca** (noci e nocciole, mandorle e pistacchi) e le castagne sono ricche di vitamine minerali importanti come **zinco, magnesio e potassio** e grassi buoni come gli **Omega-3**: consumiamola al naturale, 20-25 g circa al giorno, oppure aggiungiamola a insalate e yogurt. Il croccante li renderà più graditi al palato.

■ **Yogurt e latte**, i derivati dal latte, formaggi freschi e stagionati privi di lattosio, due volte a settimana possono sostituire carne e uova come secondo piatto. Sono alimenti molto **ricchi di calcio e proteine nobili**.

Anche l'acqua è importante per la giusta idratazione dell'organismo e delle mucose

E poi non può mancare l'acqua, almeno **2 litri al giorno** per mantenere la giusta idratazione dell'organismo, e i brodi che reintegrano i liquidi occorrenti o quelli persi per sudorazione.

Sarà bene non risparmiare **spezie ed erbe aromatiche** come pepe, curcuma, curry, paprika dolce o piccante, cannella, zenzero, basilico, prezzemolo, salvia, rosmarino. Rendono intriganti i nostri piatti e stuzzicano convenientemente il palato ma sono soprattutto ricche di proprietà e di antiossidanti che **rafforzano il sistema immunitario**.

La tavola, dunque, può essere un'amica gustosa e la natura un medico sapiente.





Nuove problematiche per la ristorazione collettiva

di **Andrea Vitale**

Accademico onorario di Milano Navigli

La tipicità del servizio di "approvvigionamento di derrate e assistenza tecnica".

Molto frequentemente i bandi pubblici richiedono alle società di ristorazione collettiva l'aprontamento di un servizio definito di "approvvigionamento di derrate e assistenza tecnica" la cui esecuzione si distingue dalla semplice fornitura dei pasti, per tre principali fattori.

Il primo riguarda la necessità, per le imprese di ristorazione collettiva, di dotarsi o avvalersi, per l'approvvigionamento delle derrate, di adeguate piattaforme logistiche, strutture che rappresentano, ormai, più che un requisito di miglioria del servizio, un **pre-requisito di qualità senza il quale non si può neppure pensare di affrontare la partecipazione a una gara** di tale portata e impegno.

Naturalmente, questa attività comporta, per le aziende, ulteriori costi per audit, ricerca e valutazione di conformità e salubrità che vanno a rappresentare una voce di costo rilevante nel bilancio.

Una notevole instabilità dei costi per l'approvvigionamento di alimenti Bio

Il **secondo elemento** caratteristico di tale servizio è l'imprescindibilità della **fornitura di prodotti biologici**, che comporta per l'azienda il dover fare fronte alla stagionalità della produzione e all'esigenza di fornire grandi volumi di prodotti che difficilmente possono essere soddisfatti



con il solo approvvigionamento sul mercato nazionale.

La riduzione progressiva di reperibilità di alimenti Bio (a seconda delle specifiche imposizioni dei capitolati) nel complesso e articolato scenario generale di tutti i settori della ristorazione collettiva, che sempre più utilizzano tali prodotti, è, infatti, una problematica cui le aziende di ristorazione devono far fronte tempestivamente e senza possibili deroghe.

La ricerca e l'identificazione, di volta in volta, di fornitori differenti e senza la contropartita di realizzare grandi volumi d'acquisto genera, inevitabilmente, un **aumento dei costi**, stante l'assoluta variabilità dei prezzi praticati che pertanto devono essere oggetto di apposita valutazione e devono altrettanto incidere sulla quantificazione del prezzo. **In particolare, il settore ortofrutta/fresco patisce una forte volatilità delle quotazioni dei prodotti** (anche del 100% nell'arco di pochi mesi) che espone gli operatori del settore a una notevole instabilità dei costi per l'approvvigionamento, che non possono essere compensati, come nel caso delle forniture "tradizionali", con i volumi d'acquisto.

Evidenzio anche, in merito all'oggettiva difficoltà di realizzazione di tale servizio, che la produzione di prodotti ittici-biologici nazionali, come indicato da Eurostat nell'ultimo *report*, ammonta a 6.044 tonnellate, quantitativo insufficiente a soddi-

sfare la sola domanda del settore della ristorazione scolastica.

Il **terzo elemento è l'obbligo contrattuale di fornire rilevanti quote** (rispetto alla fornitura complessiva) **di prodotti Dop, Igp e Stg**. In questo caso vengono a incidere notevolmente, sulla marginalità del servizio, sia il maggior costo dei prodotti "protetti", sia la difficoltà della reperibilità, in termini di disponibilità di tali prodotti, soprattutto considerando una tipologia di fornitura senza interruzioni quale quella tipica del servizio di ristorazione. La peculiarità di tale servizio impone quindi alle aziende di ristorazione collettiva notevoli sforzi organizzativi in termini di introduzione e implementazione di procedure, e nuove *compliances* in tema di approvvigionamento, stoccaggio, logistica e valutazione del prezzo, rendendo spesso - di fatto - possibile l'esecuzione dello stesso solo ad aziende che, per struttura e dimensioni, possano comunque sostenere gli elevati costi di siffatta fornitura e "spalmare" gli stessi su una pluralità di commesse.

Non si può infine tralasciare il fatto che un'azienda di ristorazione collettiva, pur al netto dei ribassi, deve ricavare dal servizio, pena l'innaturalità dell'offerta, un documentabile utile d'impresa.

Saranno ancora una volta, quindi, la competenza e l'organizzazione innovativa a creare opportunità di serio sviluppo.



Aglio benefico

di **Gabriele Gasparro**

Delegato di Roma

Si è diffusa la falsa notizia, che invita a mangiare l'aglio per proteggersi dal coronavirus, prontamente smentita dall'Oms.



L'aglio, questo piccolo bulbo a spicchi saporito e odoroso, è un protagonista importante della cucina mediterranea: esalta molti dei piatti tipici della nostra tradizione.

Non da molti gradito per intolleranza o allergia, esso, oggi, torna all'attenzione, non solo per le sue proprietà antibatteriche, benefiche per la glicemia e l'ipertensione, ma perché **combatterebbe il contagio dall'infezione da coronavirus** che sta invadendo il mondo intero. **Ecco diffondersi la falsa notizia** che invita a mangiare l'aglio per proteggersi da questa nuova insidia. **L'Organizzazione mondiale della sanità ha smentito prontamente la bufala**, forse con un po' di disappunto dei produttori agricoli che speravano in un'improbabile impennata dei consumi. Con l'epidemia da *coronavirus*, ancora

protagonista indiscussa sui media di tutto il mondo, c'è il rischio concreto che nel marasma informativo si infiltrino anche notizie infondate.

L'Oms evidenzia un'abbondanza di informazioni, che rendono difficile trovare fonti affidabili

Il problema è così grave **che l'Oms è arrivata a parlare di rischio "infodemia"**, cioè "un'abbondanza di informazioni, alcune accurate e altre no, che rendono difficile per le persone trovare fonti affidabili quando ne hanno bisogno".

L'aglio, seppur alimento salutare con proprietà antimicrobiche, non può combattere il *coronavirus* a meno che, mangiandolo a volontà, non tenga a distanza le altre persone, e quindi, riduca il rischio di stare a contatto con chi è stato contagiato.

In queste circostanze non si può non ricordare le grandi epidemie del passato che decimarono la popolazione; era

l'epoca della ricerca spasmodica di rimedi a tali infezioni.

Proprio **cento anni fa, quando "la Spagnola"** falciò milioni di vite in tutto il mondo, **rinacque imperiosa l'antica credenza popolare che attribuiva all'aglio proprietà immunitarie**. Il consiglio degli anziani era, infatti, quello di tenere in bocca tutto il giorno alcuni spicchi d'aglio che avrebbero tenuto lontano il morbo mortale.

Tuttavia, oggi, questa potrebbe sembrare una "fake new", salvo scoprire che, **di recente, l'Università di Copenaghen ha scoperto la funzione antibiotica dell'aglio**, che si aggiunge ad altre proprietà scientificamente provate, come quella immunostimolante e antitumorale. Ma per noi l'aglio assume indiscussa importanza in uno dei piatti tipici della nostra cucina, povero, nella sua semplicità, gli "Spaghetti aglio, olio e peperoncino". Un piatto di origine napoletana, rivisitazione degli spaghetti alle vongole, ma senza vongole, che i napoletani chiamano "spaghetti con le vongole fujute".



Biblioteca dei Leoni,
Villarba (Treviso), 2019,

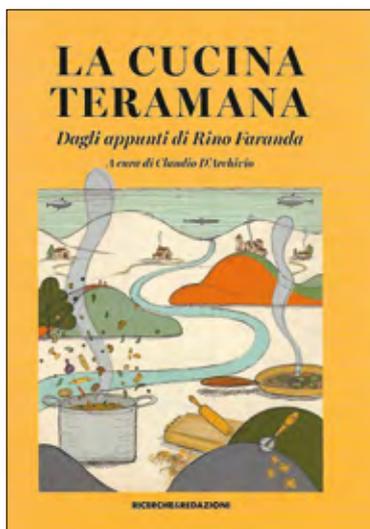
pp. 157
€ 14,00



“Questa è la storia dei Tagliapietra da Burano e di un regno, quello del Baccalà”. Sono le prime parole dell’introduzione di Edoardo Pittalis al volume, scritto a quattro mani da chi, iniziato dal padre

Ricerche&Redazioni,
Teramo, 2019,

pp. 158
€ 18,00



Serenissimo baccalà

di Ermanno Tagliapietra e Michela Dal Borgo

(a un regno corrisponde sempre una dinastia!), è cresciuto e vive molto attivamente il mondo del baccalà, facendo la spola tra Venezia e le isole Lofoten, dalle quali ogni anno importa mezzo milione di chili di pesce, e da una storica, nella cui cospicua produzione letteraria si trova una accattivante venatura enogastronomica. “...e poi servono/polenta e baccalà/cucina povera e umile/fatta d’ingenuità”, così Paolo Conte nella canzone “Pesce veloce del Baltico”. Una felice sintesi del ruolo gastronomico di questo pesce, a torto considerato un parente povero delle specie ittiche certamente più ricercate, ma altrettanto certamente meno dotate di una storia secolare tanto affascinante. Ermanno e Michela riescono a condurci per mano lungo una vicenda giunta fino a noi da molto lontano, non solo in senso geografico, ma riferendosi a tutte le ben documentate vicissitudini storiche e

giuridiche che il pesce ha dovuto superare per giungere ad allietare la nostra tavola. Basti pensare che il baccalà è giunto a Venezia nel 1432, portatovi da Pietro Querini, sospinto sulle coste delle Lofoten dopo il tragico naufragio del suo veliero che stava trasportando nelle Fiandre un carico di vino Malvasia. E così, questa storia può interessare anche chi, non sapendo cosa perde, storce il naso di fronte alla prospettiva di trovarsi nel piatto il frutto di una delle numerose ricette che corredano il testo e dimostrano quanto questo pesce abbia stimolato la fantasia culinaria italiana, dai frati di Rovereto a Messina, passando per Veneto, Friuli, Liguria, Marche, Toscana, Lazio e Campania. Dice bene Arrigo Cipriani, nella sua postfazione intitolata “Lo stoccafisso è una cosa seria”, quando scrive che i Tagliapietra “sono riusciti a creare la catena di congiunzione fra la materia e lo spirito”.

La cucina teramana

Dagli appunti di Rino Faranda

a cura di Claudio D’Archivio

Ci dicono che l’Italia, nonostante la modesta estensione del suo territorio, vanta un alto livello di biodiversità sul piano geologico e floro-faunistico, che non è estraneo alla “bellezza” che le viene ampiamente riconosciuta. Sempre in tema di diversità, c’è poi un campo che, se venisse considerato più approfonditamente, vedrebbe molto probabilmente il nostro Paese al primo posto: quello enogastronomico. Ne è un esempio questa raccolta di 121 ricette della più

antica tradizione teramana, provenienti dagli appunti di Rino Faranda, messinese di nascita, valoroso docente e uomo di profonda cultura classica, che non aveva disdegnato (anzi!) di coltivare la passione per la gastronomia della sua città di adozione. In un tempo in cui la globalizzazione minaccia anche la gastronomia, non si può non accogliere con favore un’opera che pone al centro “... vigile della tradizione, la brava massaia che cura amorosamente la cucina e la dispensa”.



Assegnati i premi 2020



Da sinistra: i Presidenti d'onore Rafael Anson e Jacques Mallard; il Presidente Jean Vitaux; il Segretario Generale Gerald Heim de Balzac



Uno dei piatti serviti

Si è riunita a Parigi, presso l'Hotel Meurice, l'Assemblea Generale dell'Académie Internationale de la Gastronomie. Sotto la guida del Presidente **Jean Vitaux** e con la presenza del Vice Presidente **Paolo Petroni**, l'Assemblea ha preso importanti decisioni relative alla nomina del Consiglio d'Amministrazione, all'approvazione dei premi nazionali e ai viaggi di studio.

Dopo aver approvato il rapporto morale e il bilancio d'esercizio, **l'Assemblea ha rinnovato il CdA** formato da 15 Paesi membri, tra i quali l'Italia, membro fondatore, nella persona del Presidente dell'Accademia. **L'Assemblea Generale ha approvato i premi 2020 proposti dal Presidente Paolo Petroni, che ne ha illustrato le motivazioni.**

I DESTINATARI DEI PREMI 2020

Chef de l'Avenir:

Floriano Pellegrino, chef del ristorante "Bros" di Lecce

Sommelier:

Pascal Tinari, sommelier del ristorante "Villa Majella" di Guardiagrele (Chieti)

Chef pâtissier:

Pierluigi Portinari, pasticciere del ristorante "La Peca" di Lonigo (Vicenza)

Littérature Gastronomique:

Eleonora Cozzella, giornalista de "La Repubblica", scrittrice

Multimedia:

Fiammetta Fadda, giornalista, critica gastronomica

È stato inoltre presentato **il progetto di un viaggio-studio in Puglia**, della durata di 5 giorni, da effettuarsi nel prossimo mese di ottobre.

Il programma è stato esposto ai membri dell'Assemblea da Paolo Petroni sulla base delle preziose indicazioni ricevute dal Consultore e Delegato di Bari, **Vincenzo Rizzi** che ha anche suggerito il supporto di una valida agenzia di viaggi barese.

I partecipanti visiteranno Bari, Castel del Monte, Trani, Alberobello, le grotte di Castellana e la città di Lecce; avranno inoltre modo di gustare al meglio i vini e le specialità pugliesi. L'Assemblea ha approvato con un forte applauso il programma proposto dall'Accademia italiana.

Al termine dei lavori, ha avuto luogo un pranzo di lavoro predisposto dall'équipe di **Alain Ducasse**.



Lombardia

CREMONA

Premio "Alberini" a Piero Iotta

In 50 anni di attività, ha valorizzato le tradizioni gastronomiche del territorio cremonese con le sue specialità: cotechini, salami all'aglio e marubini.

Il premio "Alberini" 2019 è stato consegnato a Piero Iotta, titolare della storica gastronomia di corso Garibaldi, che proprio nel 2019 ha festeggiato i 50 anni di attività, mezzo secolo di sapori e tradizioni.

In tutto quest'arco di tempo ha sempre offerto alimenti di produzione propria, elaborati con materie prime di alta qualità, valorizzando le tradizioni gastronomiche di Cremona e del territorio. Sue specialità sono, infatti, cotechini, salami nostrani all'aglio e marubini.

Ha iniziato l'attività a 13 anni e la sua scuola è stata la gastronomia di Paolo Saronni, un vero maestro che gli ha insegnato tutto. Qui ha avuto la fortuna di lavorare al

fianco di Cesare Gosi, chef salsiere del "Gritti hotel" di Venezia, considerato uno dei migliori dell'Europa del suo tempo, quando veniva in vacanza a Cremona dove viveva la famiglia.

Oggi la gastronomia Iotta è motivo di attrazione non solo per i cremonesi, ma per chi viene a Cremona per lavoro, per turismo o appositamente per acquistare le sue specialità.

Nel corso della cerimonia, semplice ma molto partecipata dagli Accademici, Carla Spotti ha sottolineato il significato e l'importanza del premio che tiene vivo il ricordo di Massimo Alberini, uno dei fondatori dell'Accademia, grande giornalista e insigne storico della gastronomia.

Riflessione sul Natale

La cena degli auguri si è svolta in un clima di devozione e solidarietà.

La cena degli auguri natalizi della Delegazione, che si è tenuta in città, nello storico Palazzo Pallavicino, è stata preparata dai fratelli Silvio e Maurizio Ceresini i quali, nel corso degli anni, hanno gestito prestigiosi ristoranti in provincia di Cremona e che, per l'occasione, hanno superato se stessi. I numerosi Accademici e i loro ospiti hanno apprezzato l'originale menu a base di pesce, sia di mare sia di fiume, e gli altri gustosissimi piatti. A impreziosire la riunione

conviviale ha provveduto, con la sua riflessione sul Natale, com'è consuetudine, don Andrea Foglia, parroco della chiesa di Sant'Abbondio a Cremona.

Sempre nel rispetto di una tradizione consolidata, la cena degli auguri è terminata con la lotteria benefica, condotta dal Delegato Marco Petecchi, alla quale hanno partecipato, con encomiabile generosità, tutti gli Accademici e il cui ricavato è stato devoluto alle Cucine Benefiche di Cremona. (Andrea Carotti)

MILANO

Cena da "Identità Golose"

Una specie di hub gastronomico, tempio della cucina contemporanea.

L'accoglienza nello spazio di "Identità Golose" dedicato alla ristorazione, luogo di fascinosa eleganza, a due passi dalla Scala, è stata perfetta grazie alla cortesia del servizio e dei padroni di casa, Paolo Marchi, il fondatore, Andrea Ribaldone e Alessandro Rinaldi i cuochi. Le due pizze, la "Sbagliata" (molti si sono chiesti quale fosse lo sbaglio!) e la "Scarpetta" erano perfette nell'impasto tipicamente napoletano e nei sapori, delicato il primo e deciso il secondo. Strepitoso il risotto: si parte da una eccezionale materia prima, il Carnaroli dell'azienda Guidobono Cavalchini, per giungere, attraverso una cottura di assoluta maestria, a un risultato di gran classe nella perfetta mantecatura, accompagnata da un pesto di cavolo nero impreziosito dall'esotico aroma dello yuzu, un agrume molto utilizzato nella

cucina giapponese e che accresce elegantemente la necessaria acidità del risotto. Tutti gli Accademici attendevano alla prova il piatto di carne che si definisce nel menu "Milanese". Ebbene: ecco arrivare una sorta di tagliata di costoletta alla milanese: "tagliata" dovuta alla contemporanea "comanda" di 80 commensali, ma di una "milanese" perfetta. Perfetta nella scelta della carne, il quadrello di un vitello di latte; nell'impanatura croccante e burrosa; nel tempo di cottura che ha lasciato l'interno rosa indispensabile per coglierne il delicato sapore. Dessert inusuale deliziato da una mela annurca al forno.

Un grazie sentito a Pino Saetta, organizzatore-ambasciatore, e a Fiammetta Fadda che ha condotto con gli chef il percorso per giungere a questo strepitoso menu. (Giorgio Erede)

L'Accademia sta seguendo con la massima attenzione la situazione relativa al coronavirus

Si invitano tutti i Delegati e gli Accademici in Italia e nei Paesi che sono o saranno coinvolti dal contagio, **a seguire quanto prescritto dalle direttive** emanate a livello governativo e regionale che al momento **vietano aggregazioni di persone in qualunque luogo chiuso o aperto**. Debbono pertanto essere **sospese le riunioni conviviali e ogni genere di convegno ed evento** fino a nuove indicazioni.

A causa delle forti limitazioni alla mobilità, **la Segreteria sta lavorando con personale ridotto e potrebbe essere costretta alla temporanea chiusura**. La posta sarà sempre letta e **verranno sempre date risposte alle varie esigenze**.

Veneto

VENEZIA

Riunione conviviale degli auguri

Ricco menu preparato secondo antiche ricette.

La Delegazione ha celebrato la festa degli auguri da Mara (1 stella Michelin) e Maurizio Martin, nel loro ristorante "da Fiore", nel cuore della Venezia storica.

Organico quasi al completo e familiari in inusuale numero, come gli ospiti, tra i quali il Direttore del quotidiano "Il Gazzettino", dottor Roberto Papetti. La sua presenza nell'occasione, pur se festosa, era stata sollecitata dalla Delegata al fine di raccogliere l'opinione di un qualificato esponente della comunicazione, esperto nell'analisi dei fatti e delle situazioni socio-economiche intorno ai tristi e

noti eventi legati alle gravissime inondazioni della città, che hanno preoccupato concretamente la comunità.

Ricco il menu, a base di diverse tipologie di carne bianca, propria dei conviti festivi di un tempo, provenienti da allevamenti di nicchia del territorio e preparate secondo antiche ricette. Tra queste, quella del raviolo senza sfoglia di Bartolomeo Scappi, che la chef Mara ha riproposto adeguandola al gusto contemporaneo; la farfona allevata a latte e miele alla veneta; per finire con le creme fritte di antica memoria. (r.m.r.)

Marche

FERMO

Sagra del baccalà di Montelparo

La partecipazione della Delegazione all'evento più antico del territorio che celebra il cibo di magro più tipico e di tradizione.

Dopo il successo riscontrato con l'organizzazione di un convegno sul tema e la partecipazione all'edizione 2019 della sagra del baccalà di Montelparo, anche per il 2020 la Delegazione ha voluto assicurare al Comitato organizzatore la sua presenza alla manifestazione. La sagra si tiene ogni anno nel paese, prevalentemente agricolo, in occasione della Festività di Sant'Antonio protettore degli animali. Si tratta piuttosto di una rievocazione, in quanto, dal 1703, ogni anno,

in occasione della festa del Santo, il 17 gennaio, si ricorda la prima distribuzione dei coppi (unità di misura) di baccalà a opera dei monaci agostiniani che volevano con ciò ringraziare gli abitanti del paese per l'aiuto prestato loro nella ricostruzione del convento danneggiato dal terremoto. Pertanto, Accademici e amici sono convenuti a Montelparo e, dopo la messa, hanno partecipato alla processione al seguito della statua del Santo e assistito alla benedizione degli animali e delle "panette" (pa-

Toscana

MUGELLO

Cucina e musica per la cena prenatalizia

In omaggio a tre grandi Maestri, il menu con i cibi preferiti da Verdi, Rossini e Puccini.

La riunione conviviale degli auguri ha unito gli Accademici e i Rotariani del Mugello in una serata all'insegna della buona tavola e della bella musica. Per celebrare questa coniugazione tra le due arti, cucina e musica, è stato elaborato un menu ispirato ai piatti preferiti da Verdi, Rossini e Puccini. Le ricette, individuate attraverso un'accurata ricerca, svolta in prevalenza sugli epistolari dei grandi Maestri, e illustrate durante la serata, sono state magistralmente interpretate dai cuochi della "Fattoria Il Palagio" a Scarperia.

In omaggio a Verdi il risotto allo zafferano, che secondo Giuseppina Strepponi sapeva "far divinamente", e i maccheroni sull'anatra muta, che era solito mangiare durante i soggiorni a Montecatini. Dedicato

a Rossini, ma reinterpretato senza foie gras, il filetto al tartufo, a suo dire "il Mozart dei funghi". In onore a Puccini, i fagioli all'olio, che adorava, e il latte alla portoghese, con cui Isola, la sua cuoca, ingentiliva i pranzi. Un richiamo poi a Mazzini per la "Filosofia della musica" con la torta di mandorle, una ricetta inviata, esule, alla mamma. Ogni realizzazione culinaria è stata introdotta, in una sinfonia di gusti, dalle arie d'opera di alcune tra le più celebri creazioni dei tre Maestri, eseguite in modo esemplare dal quintetto di musicisti e voci soliste "Camerata de' Bardi", guidato dalla Presidente Rotary Sabrina Landi Malavolti. In un'atmosfera suggestiva, sulle note del brindisi de *La Traviata*, si è conclusa una serata ricca di emozioni. (Monica Sforzini)



ne benedetto, utilizzato nelle campagne durante il corso dell'anno in caso di malattie degli animali). Terminati i riti religiosi e dopo una visita al paese, i convenuti si sono ritrovati nei locali predisposti per la rievocazione, per consumare il rituale coppo, costituito da una porzione di circa 300 grammi di

baccalà preparato secondo la ricetta segreta del Comitato, una fila di pane e un litro di vino. Al coppo hanno accompagnato polenta al ragù di baccalà, patate lessate al prezzemolo e insalata di arance e olive "strinate" per comporre un menu nel rispetto della tradizione. (Fabio Torresi)



Umbria

PERUGIA

Due serate di approfondimento sull'olio di oliva

Illustrati i fattori che ne determinano la qualità.

L'olio di oliva è uno degli ingredienti fondamentali della cucina tradizionale umbra, ma anche alimento privilegiato nella Dieta Mediterranea. Per meglio conoscerlo e apprezzarlo, gli Accademici si sono incontrati per due serate in un'aula cortesemente messa a disposizione dall'Università dei Sapori di Perugia. In apertura, il Delegato Massimo Moscatelli ha brevemente riassunto la storia dell'olivicultura in Umbria. Alcuni dati sulla produzione olivicola italiana e umbra sono stati forniti dall'Accademico Consultore Tommaso Sediari, già professore ordinario di Economia e Politica Agraria. Alla dottoressa Angela Canale, agronoma, funzionaria di Confagricoltura Umbra, esperta nel settore

olivicolo e oleario, coadiuvata dal dottor Daniele Converso, il compito di illustrare i fattori di qualità dell'olio: varietà delle piante, tecniche colturali, epoca e metodi di raccolta, sistemi di estrazione e di conservazione. Si è passati, poi, a mettere in pratica gli insegnamenti con la degustazione di vari oli extravergine d'oliva, per lo più provenienti da una delle 5 zone di produzione in cui è suddivisa l'Umbria.

Antonio Andreani, gastronomo, ristoratore, ha sapientemente allestito i buffet di fine serata curando, fra l'altro, di concerto con la dottoressa Canale, il giusto abbinamento di olio extravergine con zuppa di ceci e castagne, bruschette con pâté di lenticchie rosse e pâté di roveja, ribollita. (M.M.)

Abruzzo

CHIETI

La Delegazione premia, in Prefettura, i prodotti d'eccellenza del territorio

Una cerimonia di pregio in un contesto solenne.

Nella fastosa cornice della sala di rappresentanza della Prefettura di Chieti, concessa da S.E. Giacomo Barbatto, amico ed estimatore dell'Accademia sin dal suo insediamento al Palazzo del Governo teatino, la Delegazione ha conferito premi e diplomi a quattro aziende del territorio che si sono distinte particolarmente per la capacità, la qualità e la longevità della propria attività gastronomica. "Per noi - ha spiegato in apertura il Delegato, Nicola D'Auria, davanti a una sala gremita - la concessione di tali premi è la conferma delle grandi qualità di cui è ricco il nostro territorio, a cominciare da quello che è il fulcro dell'impegno accademico, cioè la tutela delle tradizioni della cucina e di quanto attorno a essa ruoti

a livello industriale e artigianale". Parole cui ha fatto eco il Prefetto Barbatto, che ha ricordato quanto sia importante che le istituzioni aprano le porte alle espressioni della cultura del territorio e, su di tutte, a quella gastronomica, che "rappresenta l'essenza stessa della tradizione di un popolo". Insieme al Consigliere di Presidenza e Delegato onorario, Mimmo D'Alessio, sono stati conferiti il premio "Dino Villani" alla "Natural Industria" di Bucchianico e a "I segreti di donna Anna" di Lama dei Peligni; il premio "Massimo Alberini" alla "Storica pasticceria D'Orazio" di Chieti e il "Diploma di Buona Cucina" a Cesare e Patrizia Della Valle del ristorante "Sant'Efemia" di Fara Filiorum Petri. (Antonello Antonelli)

Puglia

BARI

"Convivio e Musica"

Il convegno ha avuto come cornice l'esecuzione di brani musicali e un gradevole menu ispirato alla musica.

Una lieta atmosfera ha piacevolmente caratterizzata la serata trascorsa dalla Delegazione a Villa Morisco, raffinata cornice di eventi, dove è possibile gustare le delizie dello chef Renato Morisco. Il tema del convegno, "Convivio e Musica", è stato integrato da un programma

di canzoni dell'epoca, a cura di Adriana De Serio, pianista, Antonia Giove, soprano, Onofrio Salvemini, basso concertistico. Per l'occasione è stato protagonista l'amico Accademico Consultore Vittorio Marzi, Presidente dell'Accademia dei Georgofili, sezione Sud-Est, che ha presentato il suo

ultimo libro: *La canzone italiana 1861-1961*". L'incontro conviviale si è concluso con un gradevole menu, che lo chef ha realizzato ispirandosi alle note musicali. Al termine, nell'elegante salone di ricevimento, gli ospiti hanno levato i calici al suono di "Libiamo libiamo nei lieti calici", dal primo atto de *La Traviata* di Giuseppe Verdi. Come ha ricordato Marzi, citando il famoso gastronomo Brillat-Savarin, ogni tavola, ogni portata sono un atto di amore per coloro che amiamo, perché invitare qualcuno a pranzo, vuol dire incaricarsi della felicità

di questa persona durante le ore che passa sotto il nostro tetto. È un convivio ben organizzato, con un menu accurato e la scelta dei vini appropriati, costituisce, insieme alla presenza di una piacevole compagnia e di un sottofondo musicale, l'indubbia riuscita di qualsiasi iniziativa. (Vincenzo Rizzi)



BRINDISI

Premiata l'azienda produttrice della mandorla riccia di Francavilla

È un confetto di forma ovoidale irregolare, tipico del Carnevale.

Presso la prestigiosa struttura di "Casa Resta", a Francavilla Fontana, la Delegazione ha organizzato una riunione conviviale in occasione della consegna del premio "Dino Villani", all'azienda "Pietro Tardio e figli", per la produzione, da quasi un secolo, della tipica "mandorla riccia" di Francavilla. Il Delegato, prima del pranzo, ha consegnato la pergamena al decano della famiglia.

La Delegazione ne aveva già depositato la ricetta nel 2003, grazie

all'attività dell'Accademica onoraria Nunzia Ditunno. Prodotto tipico carnevalesco, la mandorla riccia è un confetto di forma ovoidale irregolare, di circa 2 centimetri, di colore bianco, con consistenza tenera e friabile all'esterno, più duro e croccante all'interno. Viene prodotto con mandorle locali di specifiche cultivar.

Le "ricce", per un'antica tradizione locale, solevano essere oggetto di dono fra fidanzati nella settimana che precedeva il periodo quaresimale. (Alessandro Corso)

Europa

Principato di Monaco

PRINCIPATO DI MONACO

Alla ricerca dell'armonia: la sintesi del molteplice

Composizioni gastronomiche basate su accostamenti innovativi dall'esito felice.

Il primo incontro conviviale dell'anno è stato dedicato alla cucina del Ponente ligure, secondo l'interpretazione dello chef Jean-Pierre Novembre del ristorante "Chez Louis" di Bordighera, gestito dalla sua famiglia sin dal 1964. Alla presenza di numerose autorità del Governo monegasco, dell'Ambasciatore d'Italia Cristiano Gallo e del Console onorario della Croazia, il Simposiarca ha presentato lo chef, illustrandone la filosofia e la tendenza, orientate a

un'accurata selezione di prodotti rigorosamente frutto del territorio e alla rivisitazione della tradizione ligure volta a infonderle nuova linfa. Gli Accademici hanno potuto constatare che la rassegna delle proposte gastronomiche della serata si è rivelata risultato di un attento studio e di una riuscita sperimentazione. A cominciare dall'aperitivo, notevole per la ricerca di connubi contemporanei e dall'esito felice: *brandacujun* e pasta fillo, acciughe e mozzarella

Calabria

COSENZA

"Il Gusto della Cultura"

Un partecipato convegno sul cibo intorno al quale i popoli hanno realizzato comunità, tramandato usanze, sedimentato tradizioni e cultura.

Per promuovere il valore del cibo e della cucina dei territori, patrimonio inestimabile ed espressione autentica di identità, la Delegazione ha organizzato un partecipato convegno sul tema "Il Gusto della Cultura", presso l'Istituto d'Istruzione Superiore "Mancini - Tommasi". I lavori sono stati introdotti dal Delegato Rosario Branda e dalla professoressa Felicita Cinnante. Sono seguite le relazioni del professor Mario Bozzo della Fondazione Carical, secondo cui "La Calabria ha una tradizione culinaria illustre che si è arricchita nel tempo di tante contaminazioni dei popoli che l'hanno attraversata". Di contaminazioni ha parlato, in maniera approfondita, l'Accademico onorario Ottavio Cavalcanti: "Ogni popolo ha lasciato un segno

sia linguistico sia alimentare e la trattazione del tema del convivio in tutte le epoche, da parte di tanti uomini di cultura, lo attesta". Il professore Francesco Perticone (Università Magna Graecia di Catanzaro) ha fatto riflettere sul fatto di come "Si stia perdendo la cultura del mangiare sano e della stagionalità, esponendosi al rischio di diverse patologie". Il CT Francesco Menichini ha parlato di nutraceutica, della necessità di nutrirsi con alimenti naturali. Al termine, la consegna dei premi: "Giovanni Nuvoletti" al ristorante "Aquila&Edelweiss" di Camigliatello Silano; "Dino Villani" a Gerardo e Giulia Colavolpe della "Nicola Colavolpe & C." di Belmonte Calabro; "Massimo Alberini" all'azienda Vallefiora di San Giovanni in Fiore. (Rosario Branda)



di bufala, burrata e bottarga. A seguire, il calamaro ripieno di bietole su crema di fagioli di Pigna, rinomati per la delicatezza e la buccia finissima, e guarnito di croccante di cipolla di Tropea: piatto che intona setosità ed energia, in un gradevole gioco di consistenze. Armoniche compensazioni anche nel raviolo di burrata, valorizzato

dall'astice abbinato ai ricci di mare. Il *fl rouge* di tanta ricerca prosegue nel matrimonio tra la morbidezza avvolgente del topinambur e la ruvida fragranza dei carciofi di Bordighera, habitat accogliente per un succoso filetto di branzino. Il percorso termina con coerenza nello *choux craquelin* dal sostanzioso cuore fondente.



Regno Unito

LONDRA

Tre importanti eventi per la Delegazione

Apertura ufficiale della Legazione di Liverpool; convegno "Rispettare il pianeta mangiando sano"; cena di gala con l'Ambasciatore.

In occasione della IV Settimana della Cucina Italiana nel Mondo, la Delegazione ha organizzato tre eventi, di cui uno per la prima volta a Liverpool. Alla presenza della Lord Mayor della città, Anna Rothery, si è tenuta una cena di gala che ha voluto essere il *pre-opening*, coincidendo con l'apertura ufficiale della Legazione di Liverpool, affidata all'Accademico e Console Onorario italiano Marco Boldini.

Il venerdì successivo, nei locali dell'Istituto Italiano di Cultura di Londra, è stato organizzato il convegno "Rispettare il pianeta mangiando sano" con relatori: il professor Paolo Vineis dell'Imperial College, il professor Luigi Gnucci del King's College, la dottoressa Cecilia Bartolucci del CNR, la nota scrittrice Simonetta Agnello Hornby. Hanno moderato: l'addetta scientifica dell'Ambasciata d'Italia dottoressa Luisa Tondelli e il Consigliere di Presidenza e Delegato

di Londra Maurizio Fazzari. I temi trattati sono stati la correlazione tra cibo e patologie, l'obesità e il diabete giovanile, la sostenibilità della filiera alimentare, l'educazione e le abitudini alimentari delle famiglie nel corso degli anni.

Due giorni dopo, si è svolta la cena di gala nei locali del noto ristorante italiano "Sartoria", alla presenza di S.E. l'Ambasciatore Raffaele Trombetta, del Ministro dell'Ambasciata Alessandro Motta, del Console Generale Marco Villani e del Presidente della Camera di Commercio italiana in UK Alessandro Belluzzo. Serata eccezionale con i due noti chef Francesco Mazzei e Giorgio Locatelli, che hanno preparato un menu molto apprezzato.

L'Ambasciatore Trombetta ha sottolineato il successo degli eventi, a conferma della validità di un'iniziativa che vuole promuovere uno dei settori chiave dell'*export* italiano nel mondo.

Ungheria

BUDAPEST

"Sua Maestà la Pizza"

Un'interessante relazione dalle origini a oggi e la degustazione di una pizza gourmet e di una dessert "nocciolosa".

La riunione conviviale che si è svolta presso il ristorante-pizzeria "La Coppola", recentemente insignito del Diploma di Buona Cucina, è stata anche un'occasione speciale per celebrare "Sua Maestà la Pizza". La sua capacità di rimodellarsi e adattarsi ai gusti locali ne ha fatto, nell'immaginario collettivo, un piatto simbolo in tutto il mondo del "cibo all'italiana". La serata si è aperta con una relazione del Delegato che ne ha tracciato le origini, citando la nascita delle torte salate, cibo iconico dei pellegrini dall'anno 800, fino ad approdare alla vera e propria "pizza" nella versione moderna. La degustazione che ne è seguita è stata diffusamente illustrata dal titolare Salvo

Sgroi, con un percorso gastronomico dalle pizze iconiche, secondo ricette antiche lievitate oltre un giorno, fino ad approdare a una pizza gourmet ai cinque cereali e per concludere la carrellata con la pizza dessert "nocciolosa", preparata con un impasto al cacao e guarnita con confettura alle nocchie e buccia di arancia grattugiata, che ha lasciato piacevolmente meravigliati gli Accademici. L'interessante serata si conclude con un applauso ai relatori e ai pizzaioli che hanno introdotto la Delegazione in un mondo semiconosciuto e hanno inconsiamente suggerito una riflessione: quando la guida Michelin conferirà qualche "stella" indirizzata specificamente alle pizzerie? (Alberto Tibaldi)



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 Marengoli" 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

27 dicembre 2019

Ristorante "La Taverne" di Giorgio Bal, anche in cucina. ●Voueces 21, Ollomont (Aosta); ☎0165/73339; info@lagrandzedefrancois.it; coperti 30. ●Parcheggio comodo; ferie ottobre; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,4; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: salumi selvaggi; terrina di capriolo; tartare di cervo; tagliatelle al ragù di cervo; civet di camoscio con noce di polenta e patate; tarte tatin di mela renetta.

I vini in tavola: Torrette 2018 le Clocher (Charrere Danilo).

Commenti: Ai piedi dei ghiacciai del Grand Combin (mt. 4.313), in una selva vallata per amanti veri della montagna, la Delegazione viene accolta da Giorgio che, con caparbietà, ha iniziato l'attività più di 30 anni fa. Un menu che esalta l'abbondanza di gibier di alta montagna: salumi di cacciagione che hanno appassionato palati non avvezzi a tali sapori. Il ragù di cervo, carne morbida e delicata, ha costituito il giusto passaggio tra i salumi e il camoscio, noto per l'impronta saporita della carne e delle erbe di montagna (timo selvatico, origano, ginepro dei pascoli alpini). Ottima la tatin di renette. Gli Accademici premiano la tipicità e semplicità della cucina di montagna.

MONTEROSA

10 dicembre 2019

Ristorante "Olympic" della famiglia Ciocchini dal 1963, in cucina Renato Giannotti. ●Via Guglielmo Marconi 2, Saint-Vincent (Aosta); ☎0166/512377, fax 0166/512785; info@holympic.it, www.holympic.it; coperti 80. ●Parcheggio comodo; ferie prime due settimane di giugno e le ultime due di ottobre; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8,1; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: amuse-bouche; gamberoni gratinati con profumo di aglio nero e curcuma; tortelli di baccalà con taggiasche e polentine; filetto di sanato con foie gras e mele renette; demi-cuit al cioccolato con gelato alla vaniglia e frutti di bosco.

I vini in tavola: Alastra 2018 (Planeta); Valpolicella 2018 (Allegrini).

Commenti: In un ambiente unico, nella veranda panoramica non lontano dal Casinò di Saint-Vincent, gli Accademici si sono ritrovati per la tradizionale cena degli auguri. Dopo uno stuzzicante aperitivo, i commensali hanno potuto apprezzare l'abbinamento aglio nero e curcuma per accompagnare i gamberoni gratinati. A seguire i tortelli di baccalà dissalato e mantecato. Molto gradito il piatto forte della serata, un filetto di sanato cotto "à point", accompagnato da foie gras e mele renette. Infine, un demi-cuit ha concluso l'ottima cena. I piatti proposti sono stati di un'eleganza e un equilibrio perfetti, con rispetto per la materia prima che ne veniva esaltata. Notevoli e ben abbinati i vini.



PIEMONTE

ALESSANDRIA

7 dicembre 2019

Ristorante "La Fermata" di Riccardo Aiachini & C. snc, in cucina Riccardo Aiachini. ●Strada Cascina Bolla

2, Spinetta Marengo (Alessandria); ☎0131/617508, fax 0131/617750; info@lafermata.it, www.ristorantelafermata.it; coperti 50. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie variabili ad agosto; giorno di chiusura sabato a pranzo e domenica. ●Valutazione 8; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: filetto di fassona marinato al sale con mostarda d'anguria bianca mantovana; tortelli di cappone; petto e coscia di oca con purea di patate; semifreddo al torrone; panettone; popcorn caramellati.

I vini in tavola: Arneis Bricco Cieligia Almondo; Caresera Rouché Gallo, Moscato di Strevi.

Commenti: Dal ristorante del 1987, in centro ad Alessandria, a questo resort nella cornice della Cascina Bolla del 1600 con ristorante, si vedono gli sforzi fatti dalla famiglia Aiachini nel tempo. Le capacità operative, la scelta dei cibi e della materia prima, in generale, hanno premiato questa famiglia che si è data da fare nel senso più alto della parola con un fondamentale rispetto delle tradizioni culinarie del territorio. Ottima scelta per la cena degli auguri natalizi, che ha soddisfatto tutti senza eccezioni. Il brindisi del Delegato, come al solito, ha chiuso la serata.

IVREA

21 dicembre 2019

Ristorante "Tre Re" di Roberto Marchello. ●Piazza Martiri della Libertà 27, Castellamonte (Torino); ☎0124/515470; info@trerecastellamonte.it, www.trerecastellamonte.it; coperti 60+150+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,9;



prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: cartoccio con cuore di carciofo fritto, cappuccino di zucca e schiuma di parmigiano, gambero in crosta di riso verde con maionese al wasabi, crème brûlée di Reggiano, prosciutto crudo di Saint Marcel al taglio con senapata di fichi, piccoli canapé con mousse di foie gras e gelatina al Vermouth, mini hamburger di fassone con bagnetto rosso e fontina d'alpeggio; coniglio in crosta di pasta fillo, profumato al tartufo nero con spinaci e salsa al foie gras; risotto Carnaroli mantecato ai carciofi, zabaione salato e guanciale croccante; petto di fagiano, purea di castagne e topinambur caramellati; millefoglie di panettone al Ratafià con crema chantilly e piccola pasticceria dei Tre Re.

I vini in tavola: Spumante metodo classico (Luigi Coppo); Langhe Bric Amel 2018 (Marchesi di Barolo); Ruchè Laccetto 2018 (Montalbera); Piemonte Brachetto passito Pian dei Sogni 2015 (Forteto della Lujia); Champagne brut (Duval Leroy).

Commenti: In quest'occasione, la Delegazione ha festeggiato i 55 anni della sua fondazione. Con la partecipazione di Elisabetta Cocito e Mauro Frascisco, è stata celebrata quest'importante tappa nello stesso ristorante che ha visto nascere la Delegazione. La serata, che ha avuto un'ampia partecipazione di Accademici e ospiti, è trascorsa piacevolmente e in allegria. Nel merito, è stato molto apprezzato l'accurato menu e, in particolare, l'aperitivo, sia per la ricca varietà e qualità delle portate sia per la tempestività del servizio. Il gestore Roberto Marchello è stato elogiato dal Delegato per il suo impegno nel mantenere il ristorante al livello che il suo prestigio richiede.

PINEROLO

17 dicembre 2019

Ristorante "Regina" della famiglia Risolo, in cucina Silvana Pilloni. ●Piazza Luigi Barbieri 22, Pinerolo (Torino); ☎0121/322157, fax 0121/393133; info@albergoregina.net, www.albergoregina.net; coperti 80. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,6; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: capasanta gratinata con guacamole e polvere di



PIEMONTE segue

corallo; agnolotti al burro; sfilacciato di coda di bue stufato in crosta di patate con carote croccanti; panettone con zuppetta ai frutti di bosco; piccola pasticceria.

I vini in tavola: Champagne (Drap-pier); Langhe Chardonnay (Massolino); Barbera d'Asti (Michele Chiarlo); Champagne demi-sec (Canrd Duchene).

Commenti: Per i pinerolesi il "Regina" non è solo un'istituzione, ma qualche cosa che si avvicina alla sala da pranzo di casa. E ciò essenzialmente per un motivo: la capacità della famiglia Rissolo, che da circa un secolo gestisce l'albergo con ristorante, di far sentire ogni ospite come fosse a casa propria. Accoglienza, professionalità e buona cucina; tre ingredienti che hanno trasformato la cena natalizia in un momento particolarmente piacevole, come rilevato dal Simposiarca Paolo Avondetto. Seguendo quella che ormai è una consuetudine, nel corso della riunione conviviale è stato formalizzato l'ingresso nella Delegazione dei nuovi Accademici: Maria Luisa Martoglio e Ilario Manfredini.



LIGURIA

GENOVA-GOLFO PARADISO
17 dicembre 2019

Ristorante "La Pineta" delle famiglie Gardella e Isola, in cucina Fulvio Gardella. ●Via P. Gualco 82, Genova; ☎010/802772, anche fax; lapinetastruppa@gmail.com, www.ristorantelapineta.org; coperti 100+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie ultima settimana di febbraio; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 7,8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: affettato di galantina con mostarda di frutta, ripieni di verdure, salumi di cinta senese; raviolini del plin con fonduta di San Ste' al profumo di arancia; sella di vitello con spinaci, uvetta e pinoli; buncet vecchio Piemonte.



I vini in tavola: Barbera del Monferrato Doc vivace Violette (Tenuta La Tenaglia); Moscato d'Asti Docg (azienda San Michele, Cantina Parroco di Neive).

Commenti: Lo chef ha abbinato alla tradizione genovese salumi toscani e dolci piemontesi, con prodotti in gran parte a km 0: dalla carne di qualità cabannina, razza autoctona, alla galantina, al formaggio San Ste' di Santo Stefano d'Aveto. La partecipazione numerosa degli Accademici, la presenza di ospiti tradizionalmente amici, il clima amicale della serata sono state alcune caratteristiche di una riunione conviviale particolarmente riuscita. I vini, selezionati e proposti da Franco Isola, sono stati molto apprezzati. L'arancia nella fonduta di San Ste', con la quale sono stati conditi i raviolini, ha convinto, come la sella magistralmente cotta sul braciere, che ha mantenuto gusto e morbidezza.

SAVONA

15 dicembre 2019

Ristorante "Lilliput" di Angelo Nan, in cucina Valeria Grillo. ●Via Zuglieno 49, Noli (Savona); ☎019/748009, cell. 349/6734306; lilliputnoli@libero.it; coperti 60. ●Parcheggio scomodo; ferie 10 gennaio-25 marzo; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate American Express, CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: frittelle di baccalà, di borragine, focaccia al formaggio, farinata, frittatina d'erbetto; fagottino del marinaio; bacciali al rosmarino; minestra di Natale; cappon magro; semifreddo allo zababione con salsa all'arancia; piccola pasticceria.

I vini in tavola: Prosecco (Adami); Pigato 2018 (Punta Crena); Rossese

Dolceacqua 2018 (Terre Bianche); Moscato d'Asti 2018 (Podere Marcarini).

Commenti: Il menu è all'insegna della tradizione ligure. Si inizia con un invitante e ricco aperitivo. A seguire, un delicato fagottino di pasta ripiena di mare. Leggerissimi i bacciali (gnocchetti di farina) al burro e rosmarino. Nel segno della migliore tradizione la minestra di Natale (tripe, cardi e salsiccia in brodo di cappon). Il cappon magro è un gustoso connubio di verdure cotte, pesci, molluschi e crostacei, leggermente aggressiva la salsina verde. Un ottimo semifreddo ha concluso il festoso convivio. Apprezzata la qualità dei vini. Efficiente e cortese il servizio.



LOMBARDIA

ALTO MILANESE

3 dicembre 2019

Ristorante "Soul" di MF sas di Mecchina Fabio & C., in cucina Fabio Mecchina. ●Via Golfo 13, Legnano (Milano); ☎0331/1528524; info@soulrestaurant.it, www.soulrestaurant.it; coperti 32. ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,6; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: zucca, gamberoni, ristretto di crostacei, olio alla salvia; risotto al polpo con patate speziate e cipolle caramellate; rana pescatrice con olandese affumica-

ta, castagne e cavolini di Bruxelles; mandorla al cioccolato bianco e limone, salsa allo zafferano.

I vini in tavola: Cirò Doc Greco bianco 2018 (Librandi); Pinot Nero Terrazze 2018 (Mazzolino); Passito di Moscato siciliano Terre d'Ocra 2016 (Firriato).

Commenti: Per definire il convivio degli auguri e lo spirito con cui è stato vissuto, forse basterebbe riportare il commento di uno dei commensali "Tutto molto buono". La capacità dello chef e patron Fabio Mecchina ha saputo esaltare e accoppiare sapori e colori con estrema bravura, mentre la maître e sommelier Gloria Marchesoni, con disinvoltura e cortesia, ha creato un piacevole ambiente nel quale gustare oltre al cibo anche i vini in abbinamento. A detta di tutti gli Accademici si tratta davvero di un'accoppiata vincente che, al momento del commiato, ha fatto scattare un caloroso e sincero applauso di ringraziamento.

BRESCIA

11 dicembre 2019

Ristorante "Al Malò" di Maurizio Zaccchetti, anche in cucina. ●Piazza Camillo Conte di Cavour 28-29, Rovato (Brescia); ☎030/5357565; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie 2 settimane a cavallo di Ferragosto; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8,2; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: petto e coscia di quaglia laccati alla soia con mostarda di zucca e fondo di quaglia; risotto alla parmigiana e ragu di germano; petto di piccione cotto rosa, coscia laccata al miele piccante; crostino di fegatini e jus di piccione; panettone tradizionale pasticceria Bruno Andreoletti con logo Accademia italiana della cucina - Delegazione di Brescia.

I vini in tavola: Pià de la Tesa Botticino 2017; Colle degli Ulivi Botticino 2015 (entrambi Noventa); Moscato (Saracco).

Commenti: Ristorante aperto da meno di un anno, in un palazzo del Vantini, con ambiente moderno ed elegante, che ha già fatto molto parlare della sua cucina, classica ma non del territorio e al di fuori di quella tradizionale rivisitata. Piatti di alta ristorazione che richiedono tempi lunghi di preparazione e ricerca degli

ingredienti e prodotti molto legati alla stagionalità. Sono state proposte pietanze di selvaggina con quaglia, germano e piccione, presentati e cucinati con ricette che prevedono tempi di cottura attenti e differenti secondo la parte utilizzata, con risultati eccellenti alla vista e al palato esigente. Complimenti al cuoco che ha soddisfatto le curiosità di rito.

LODI

13 dicembre 2019

Ristorante "Il Gattino" di Elena Zerla e Alice Baisotti, in cucina Elena Zerla. ●Corso Giuseppe Mazzini 71, Lodi; ☎0371/31528; coperti 35. ●Parccheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 6,9; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: scaglie di grana padano 24 mesi; sformato di erbette e silter camuno su fonduta di grana; raviolini di carne in brodo; rotolo di cappone ripieno di mascarpone e castagne con contorno di broccolotti e patate al vapore; pane, grissini e focaccia fatti in casa; panettone artigianale con crema di mascarpone; biscottini fatti in casa; torroncini, frutta secca e mandarini.

I vini in tavola: Prosecco dry millésimato Doc Sior Gino (V8 Vineyards); Langhe Nebbiolo Doc (Bric Cenciurio); Moscato d'Asti Docg.



Commenti: Piccolo locale caldo e accogliente, dall'atmosfera familiare, che ha già accolto gli Accademici, in passato, e interamente dedicato alla cena della Delegazione. La bella tavolata rossa, appropriatamente addobbata, ha subito creato il giusto clima e ben predisposto gli Accademici che venivano accolti da un buon grana padano e un bicchiere di Prosecco. Il menu semplice e assolutamente tradizionale ha rispecchiato quasi perfettamente il contributo "il pranzo di Natale lodigiano" scritto dalla scomparsa Accademica Maria Emilia Moro per gli itinerari di Cultura Gastronomica e che è stato letto prima della cena. Convincente il capone ripieno, ottimo il panettone artigianale.

LODI

18 gennaio 2020

Ristorante "Trattoria da Lele" della signora Rachele della famiglia Colombani Curtarelli, in cucina Maria Rosaria e Viviana. ●Via Camillo Benso Conte di Cavour 4, Castelnuovo Bocca d'Adda (Lodi); ☎0377/60840; coperti 90. ●Parccheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura domenica sera, martedì. ●Valutazione 7,2; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: salumi del luogo; cotechino caldo; carciofini sott'olio; insalata capricciosa; fagioli; trippa; grana; filson di marroni affumicati; torte miste della casa; tiramisù.



I vini in tavola: Gutturino frizzante Doc (Cantine Lodigiane); Malvasia dolce spumante.

Commenti: Pranzo rigidamente improntato alla tradizione della festa del Santo Patrono di Lodi, San Bassiano, dove la trippa è padrona assoluta anche se, in questa vivace e tipica osteria ubicata alla confluenza dei fiumi Adda e Po, al confine del territorio lodigiano, la ricetta si discosta decisamente da quella cosiddetta "della tradizione". Ottimo il cotechino caldo, apprezzata la trippa e anche i piatti serviti a chi non ama questo cibo (risotto radicchio e salsiccia, arrosto di vitello al forno). Valido e alla giusta temperatura il "bottone" o "scheggia" di grana servito in chiusura. Dolci casalinghi assortiti di buona qualità così come i "filson" acquistati in città sulle bancarelle.

MONZA E BRIANZA

12 dicembre 2019

Ristorante "Lear Gourmet" di Ingrid Papini, in cucina Maurizio Di Prima. ●Via Col del Frejus 3, Brioso (Monza e Brianza); ☎0362/967759, cell. 339/3506552; coperti 40+30 (all'aperto). ●Parccheggio privato del ristorante; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì, martedì a pranzo. ●Valutazione 8,2; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate American Express.

Le vivande servite: strudel di verdure; arancini di riso; quiche lorraine; terrina di foie gras, crostini di pan brioche, gelatina di uva fragola e composta di cipolla rossa; tortelli di zucca alla mantovana, mandorle tostate e salsa al cioccolato amaro; faraona ripiena di luganega e cime di rapa con tortino di patate; tortino tiepido di panettone artigianale con crema inglese al latte di mandorla e frutti di bosco.

I vini in tavola: Perlugo, Castelli di Jesi (Pievalta); I Frati Lugana (Ca' dei Frati); Bruciato Bolgheri (Marchesi Antinori).

Commenti: Riunione conviviale particolarmente apprezzata sia per il menu sia per l'accoglienza dell'ambiente e l'atmosfera squisitamente natalizia. Il giovane chef Maurizio Di Prima ha confermato la sua valenza nell'osservanza della stagionalità e della tradizione: dal territorio alla sua Sicilia. Le materie prime (carne, formaggi, uova) provengono rigorosamente da aziende agricole a km 0 e si avvalgono di un'elaborazione sapientemente innovativa. Imprescindibile la supervisione della proprietaria Ingrid Papini. Un grazie alla collaborazione di Guido Droghetti e Concita Sirtori.

VARESE

3 dicembre 2019

Ristorante "Chierichetto" di Fabio Sauli. ●Piazza Bai 1, Malnate (Varese); ☎0332/861725; coperti 90. ●Parccheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,68; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: pâté di fegato di vitello con Marsala, mela, Calvados e pan brioche; insalata russa, terrina di coniglio in crosta accompagnata da chutney ai fichi, salame piacentino; agnolotti del plin in brodo di cappone; petto e coscia di cappone con castagne, verdure glassate e mostarda cremonese; semifreddo alla cannella su panettone morbido con pera martin sec al vin brûlé.

I vini in tavola: Chardonnay S. Stefano Belbo (Marco Capra); Nebbiolo Langhe Bio (Cascina Bruciata); Bruchetto (Braidà di Giacomo Bologna).

Commenti: Lo chef e patron Fabio Sauli ha proposto i piatti della tradizione lombarda (ma anche piemontese), con l'inserimento di alcune chicche molto gradite dagli ospiti come la mela e il Calvados nel pâté



LOMBARDIA segue

che lo hanno reso leggero e delicato; la chutney di fichi e la crosta che ha avvolto la terrina; la mostarda che ha contrastato in modo egregio, con il suo dolce-piccante, l'importante piatto forte. Il piatto più gradito è stato quello degli agnolotti serviti con un ottimo brodo di cappone. Unico neo della cena è stata la cottura del cappone, giudicata insufficiente da alcuni ospiti. Ottimo il vino bianco che qualcuno ha scelto di usare a tutto pasto.



TRENTINO - ALTO ADIGE

BOLZANO
11 dicembre 2019

Ristorante "Brasserie Tree" della famiglia Wieser, in cucina Claudio Melis. ●Via Piave 15, Bolzano; ☎0471/1532377; treebrasserie@esemdemi.it, www.treebrasserie.it; coperti 50+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 24 febbraio - 7 marzo e 15 giorni tra giugno e luglio; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,71; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: focaccine fritte ripiene con crema di carciofi, saliccia e ricotta; quiche di pancetta e spinaci; zuppetta di castagne; tortelli di zucca; faraona con patate gratinate e salsa al Marsala; crème brûlée con il sorbetto di Cassis.

I vini in tavola: Pas Dosé (Haderburg); Sauvignon Mock 2018 (Cantina Bolzano); Pinot Glen 2016 (Cortaccia); Moscato rosa Rosis 2017 (Cantina Bolzano).

Commenti: Già le focaccine servite con un bicchiere di bollicine sono una delizia; si prosegue con un'ottima quiche in un guscio di pasta frolla salata friabilissima. Buona la zuppetta di castagne ma non come quella assaggiata in prova che era a un altissimo livello; eccellenti, e il piatto più apprezzato, i tortelli di zucca: pasta sottile, ripieno con sapori ben equilibrati serviti con burro fuso, amaretto e foglie di salvia fritte. Tenera la faraona, non particolarmente gradita la salsa al Marsala.

Molto buona e ben abbinata al sorbetto di Cassis la crème brûlée. Bella cena, anche se purtroppo la sala non è ben insonorizzata e il bel soffitto Liberty in vetro fa rimbombare la voce dei commensali.

MERANO
13 dicembre 2019

Ristorante "OW da Renato" di Renato Lustik. ●Piazza Gries 2, Lana (Bolzano); ☎0473/490911; renato@owlana.com; coperti 50+25 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,1; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: battuta di fasona piemontese con uovo bio, tartufo nero e maionese alla nocciola; crema di castagne con canederlo di grano saraceno e speck; risotto con carciofi freschi e rosa di lardo di Colonnata; lombata di vitello sanato cotta a bassa temperatura, purea di patate, verdure e salsa al Cognac; mousse al pan speziato con crumble; clementine e fiocchi d'oro.

I vini in tavola: Spumante Meraner brut Riserva 36 (Cantina di Merano); Sauvignon Blanc 2018 Gilfenstein; Lagrein Gilfenstein 2016 (entrambi He.Ro Srl., Lana Postal); Moscato Rosa Mitterberg Ushas 2016 Igt (Cantina Kurtatsch, Cortaccia sulla Strada del Vino).

Commenti: In questo locale ci si sente subito a proprio agio. Affian-

cato dalla brava e attenta Traudi, Renato dedica la massima attenzione ai suoi ospiti, accompagnando la presentazione dei singoli piatti con informazioni puntuali ed esaurienti. L'uso di materie prime di grande qualità, scelte tra prodotti di nicchia di valide realtà non necessariamente a km 0, conferisce alle pietanze sapori d'eccellenza. Morbida e delicata la battuta di fasona; perfetta la cottura del risotto, molto apprezzato; delizioso il gusto della morbidissima lombata di vitello sanato; piacevole il dessert. Serata degli auguri in grande allegria, arricchita dalla presenza di Helmut Köcher, patron del Wine Festival di Merano.

ROVERETO
5 dicembre 2019

Ristorante "Al Volt" di Miriam Poli. ●Via Fiume 73, Riva del Garda (Trento); ☎0464/552570; info@ristorantealvolt.com, www.ristorantealvolt.com; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie 1°-31 marzo; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: vellutata di zucca aromatizzata al curry, insalata di gamberi con valeriana e melagrana su crema di cannellini; linguine con ragù bianco di capesante, noci e limone; costolette di agnello in crosta di pistacchi, sesamo nero e ristretto di timo; frutta gelata.

I vini in tavola: Falkenstein Sauvignon Sudtirol Doc 2016 (Vinschau);

Pravis Syrah 2016 (Vigneti delle Dolomiti); Moscato dolce (Cinnone).

Commenti: La semplicità è la caratteristica dei piatti del menu ma, in contrasto, spicca la ricerca dell'ingrediente particolare nella ricetta, che fa la grande differenza nel piatto. Troviamo così il curry nella vellutata di zucca; la senape nell'insalata di gamberi; il lime e le noci nel ragù di capesante; la crosta di pistacchi sulla costoletta di agnello. Di sublime bellezza pittorica, ma anche buonissimo, il gelato di frutta varia contenuto dentro il proprio involucri, scorza o buccia. Presenti i Delegati di Bolzano, Bressanone, Merano e Verona in questo convivio natalizio, preparato con maestria dai Simposiari Gianfranco Ghisi e Luigi Masato.

TRENTO
1° dicembre 2019

Ristorante "Il Botoleto" di Valeria e Simone Dellantonio. ●Via Cavour 2, Predazzo (Trento); ☎0462/500261; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: polentina affumicata, ossobuco, bergamotto; uovo panato e fritto, servito con asparagi, sesamo, menta e trentingrana; minestra d'orzo con patate, carote e fagiolini; capretto arrosto all'aceto di susine con "tortel di patate", purè di piselli alla fava tonka e



composta di mele golden; sorbetto alla mela verde.

I vini in tavola: Trento Doc (Blauwal Cesconi); Merlot Antica Vigna (Grigoletti).

Commenti: Gli Accademici, grazie alla felice iniziativa del Simposiarca Giuliano di Bernardo con il Delegato Stefano Hauser, si sono ritrovati in quella che fino a pochi anni fa era la macelleria del "Bortoletto". I nipoti, con buon gusto architettonico e culinario, l'hanno trasformata in un raffinato ristorante in cui sono state mantenute le volte a botte, recuperati i massi che ne costituivano le pareti, conservati i ganci per le mezzene delle bestie, valorizzati dislivelli, rientranze e aperture. Ora, ben inquadrare, mostrano le pezze di speck alla stagionatura. Al top le vivande servite: sapori equilibrati e ben abbinati ai vini. Come completamento, il servizio impeccabile coordinato da Valeria.

TRENTO

14 dicembre 2019

Ristorante "Clesio" del Grand Hotel Trento. ●Via Vittorio Alfieri 1, Trento; ☎0461/271000; info@fedegroup.it; coperti 100. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5; 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 songino 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 (Botttega Vinai); Mandolaia 2016 (Lavis).

Commenti: La riunione conviviale per i numerosi Accademici e ospiti è stata una simpatica sorpresa, sia per la presentazione del libro frutto del convegno "Tradizione gastronomica Trentina", sia per l'ottimo menu, grazie alla disponibilità del cuoco alle indicazioni 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. Da qui il commento finale che un'attenta motivazione stimola risultati di valore.



VENETO

BASSANO DEL GRAPPA-ALTOPIANO DEI SETTE COMUNI

11 dicembre 2019

Ristorante "Ca' 7" di Alex Lorenzon, anche in cucina. ●Via Cunizza da Romano 4, Bassano del Grappa (Vicenza); ☎0424/383350, fax 0424/393287; info@ca-sette.it, www.ca-sette.it; coperti 50. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 15 giorni in agosto; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 9; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: sarde e pankò; mini hamburger di orata con bietta e rafano; toast di ombrina con misticanza; polpo in tempura con schiacciata di patate; capasanta al vapore con sedano rapa affumicato; cappellacci ai carciofi con seppioline nostrane affumicate; risotto al broccolo bassanese, vongole e peperoncino in brodo affumicato; sorbetto al vin brulé; rombo con cavolfiore e tartufo berico; croccante di mela e cannella con riduzione di camomilla e gelato alla crema e rosmarino.

I vini in tavola: Extra brut; Pinot Bianco 2018 (entrambi Cantine Bellaguardia); Vespaiolo 2018; Torcolato 2015 (Cantina Ca' Biasi).

Commenti: Villa Ca' 7 nacque alla fine del 1700 come residenza estiva della nobile famiglia veneziana Golinetti-Sette. Nel 1796 ospitò le truppe napoleoniche durante la battaglia del Brenta. In cucina da 12 anni, Alex Lorenzon rivive la tradizione della cucina "semplice" reinterpretando i prodotti e i sapori con tecnica sicura ed esperta. Il menu della serata ha trovato un'ottima simbiosi tra la

tradizione e il territorio, con una sapiente e inaspettata combinazione di sapori e ingredienti. Presentazione raffinata e scenografica allo stesso tempo, eccellente ed eclettico l'accostamento anche di gusti spiccati, che hanno sempre trovato un corretto equilibrio nei diversi piatti.

CORTINA D'AMPEZZO

12 dicembre 2019

Ristorante "Dolomiti Lodge Alverà" della famiglia Alverà, in cucina Paolo e Claudio Alverà. ●Via La Vera 9, Cortina d'Ampezzo (Belluno); ☎0436/4335; info@dolomitilodge.eu, www.dolomitilodge.eu; coperti 80. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie giugno e ottobre; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,7; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: cipolla caramellata; cipolla e radicchio; fagioli; insalatina di mele e pinoli; carpaccio di cervo e porcino sott'olio; omelette con piselli; quiche di cipolla; formaggi, marmellata di mirtilli rossi e mostarda; vellutata di zucca; cappelletti al tartufo bianco; maialino in crosta con patate con la buccia e radicchio alla griglia; tortino al cioccolato con biscotto di zenzero e crema.

I vini in tavola: Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg (Adami); Soave Classico 2018 (Pieropan); Valpolicella Classico 2018 (Le Salette); Ultimo vino passito 2013 (Sutto).

Commenti: È stato il cibo nelle fiabe, il protagonista del convivio. Un percorso alla scoperta del ruolo della tavola all'interno della narrazione e una linea guida che ha ispirato la costruzione del menu: la mela di Biancaneve, la selvaggina del Gatto con gli stivali, la zucca di Cenerentola, l'arrosto di Frau Holle e il tortino di cioccolato che ricorda la casetta della strega di Hansel e Gretel. Il tutto accompagnato dalla relazione della dottoressa Piera Giacconi, arteterapeuta, che ha fatto rivivere la magia del racconto fiabesco. Il Natale, con l'atmosfera delle luci, il calore dei caminetti accesi e i profumi intensi, è stato il momento migliore per questo viaggio nel tempo e nei ricordi.

TREVISO-ALTA MARCA

13 dicembre 2019

Ristorante "Primavera" di Gianluca Zava. ●Via Roma 104, Godega Sant'Urbanò (Treviso); ☎0438/38122; info@

hotelristoranteprimavera.it, www.hotelristoranteprimavera.net; coperti 80. ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: pinzimonio di verdure; verdure in tempura e Harry's bar; scampi croccanti con maionese di soia alla melagrana e radicchio all'aglio; calamari su crema di zucca e noci; cappasanta nostrana e cappelunghe gratinate; risotto con i "go"; branzino di mare all'acqua pazza; panettone artigianale con mostarda, mascarpone e zabaione; torrone d'Alba con nocciole Dop Piemonte.

I vini in tavola: Prosecco brut Docg Valdobbiadene (Sorelle Bronca); Prosecco Valdobbiadene Docg dosage zero (Col Vetoraz); Verdiso Igt 2018 (Salatin); Campo al Salice Igt 2018 (Corte Quaiara); Moscato d'Asti 2016 Docg (La Caliera, Borgo Maragliano).

Commenti: Una cena all'insegna della cordialità, con gli Accademici al completo e molti ospiti tra i quali la Preside dell'Istituto Alberghiero Beltrame di Vittorio Veneto. La serata è stata scandita dagli interventi del Simposiarca, il Vice Delegato Albertin, che ha brillantemente descritto i piatti che la brigata di cucina, con un servizio inappuntabile, ha servito. Sia il piatto degli scampi sia quello dei calamari sono stati di notevole fattura e di sapore interessante. Anche il risotto con i "go", pesci caratteristici della laguna veneziana, ha evidenziato la professionalità e la bravura della brigata del locale. Il branzino ha largamente rispettato le attese per la sua perfetta cottura, freschezza, sapore.

VERONA

11 dicembre 2019

Ristorante "Locanda Castelvecchio" di Alice Bordin, in cucina Giovanni Composta. ●Corso Castelvecchio 21 a, Verona; ☎0458/030097; www.ristorantecastelvecchio.com; coperti 60. ●Parcheggio scomodo; ferie 1°-6 gennaio, 1°-15 agosto, Natale; giorno di chiusura martedì e mercoledì a pranzo. ●Valutazione 7; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: fettuccine fatte in casa accompagnate dai quattro sughi (ragù di vitello, pomodoro e basilico, vegetariano piselli e caro-



VENETO segue

te, fegatini di pollo); gran carrello di arrostiti e bolliti accompagnato da verdure di stagione e dalle salse classiche (kren, salsa verde, mostarda di mele renette e melagrana, pearà), carrello dei dessert; pandoro di Verona.

I vini in tavola: Montpré brut Cuvée del Fondatore 2010 (Tenuta Chiccheri); Valpolicella Classico Superiore Ognisanti 2017 (Bertani); Passito Tranoialtri Zymè 2012.

Commenti: Per la riunione conviviale dedicata agli auguri di Natale, il Delegato e Simposiarca Fabrizio Farinati ha convocato la Delegazione presso la "Locanda Castelvechio". Gli Accademici hanno accolto con immenso entusiasmo l'Accademico onorario Morello Pecchioli, giornalista gastronomo, appassionato di cucina, vino e storia, membro del prestigioso CSFM dell'Accademia. Presenti alla celebrazione, il Consultore nazionale Germano Berteotti e il dottor Roberto Fostini. Durante la serata, sono state servite le specialità della cucina veronese tra cui il carrello dei bolliti con salsa pearà. Il pandoro di Verona, donato dall'Accademico Michele Bauli, ha chiuso la cena.



FRIULI - VENEZIA GIULIA

GORIZIA

15 dicembre 2019

Ristorante "Al Giardinetto" della famiglia Zoppolatti dal 1907, in cucina Paolo Zoppolatti. ●Via Matteotti 54, Cormons (Gorizia); ☎0481/60257, fax 0481/630704; algiardinetto@yahoo.it; coperti 35+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 2 settimane in luglio; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 8,1; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: liptauer; gelatina di Natale; tagliolini di crespelle in brodo di cappone; blecs con noci e formaggio dei poveri; tafelspitz con kren e olio di semi di zucca; cotechino con la brovada; schnitte di pan dolce con sorbetto al mandarino.

I vini in tavola: RiVela (Ribolla frizzante Al Giardinetto); Friulano 2018; Merlot 2017 (entrambi Tenuta di Villanova); Moscato Fior d'Arancio spumante (Montevera).

Commenti: Per lo scambio degli auguri, la Delegazione si è riunita presso questo ristorante di Cormons. Il locale, che accoglie gli ospiti nelle sue intime sale e, in stagione, nel fresco giardino esterno, è gestito da sempre dalla famiglia Zoppolatti, con Paolo (noto per le sue apparizioni televisive a "La Prova del Cuoco") ai fornelli. Per l'occasione il menu è stato costruito ispirandosi a un tipico pranzo di famiglia festivo di tradizione mitteleuropea, senza dimenticare alcune peculiarità della regione e anche un po' di innovazione. Dopo l'aperitivo e gli auguri da parte del Delegato, si è iniziato il pranzo, in una atmosfera di festa che ha anticipato il Natale.

TRIESTE

10 dicembre 2019

Ristorante "Eccellente" di Rosanna Iskra. ●Via Trento 7, Trieste; ☎040/2038634; prenotazioni@ristorante-eccellente.it; coperti 72. ●Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura domenica e lunedì sera. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate American Express, CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: timballo di verdure invernali; fiore di carpaccio marinato e bufala campana; zuppetta di sottobosco con crostini; tagliolini al ragù bianco di manzo; cima reale di tacchinella; tortino di patate; presnitz della tradizione.

I vini in tavola: Spumante Franciacorta Docg brut (Le Marchesine); Collio Doc Pinot Grigio (Villa Russiz); Isonzo Doc Merlot (Tenuta Luisa); Asti Dop Moscato (Paolo Saracco).

Commenti: La cena di Natale si è svolta in una cornice gioiosa, valorizzata dall'ambiente elegante, in stile navale anni Quaranta. Il menu comprendeva tipicità natalizie e qualche tocco di modernità. La sequenza dei piatti, supportata da un servizio cortese, è stata ben accolta dai commensali che hanno elogiato in particolare alcune delle portate centrali, come il carpaccio marinato, i tagliolini al ragù bianco e il presnitz preparato con la ricetta della Delegazione. Festosi brindisi hanno contraddistinto sia l'avvio della serata

sia la sua conclusione. Sono state elaborate le schede descrittive di ciascuno piatto e vino servito, con riferimento anche agli abbinamenti.



EMILIA ROMAGNA

BOLOGNA

14 dicembre 2019

Ristorante "Alla Rocca" di Premier Hotels. ●Via Giacomo Matteotti 76, Valsamoggia/Bazzano (Bologna); ☎0518/31217, fax 0518/30690; info@allarocca.com; www.allarocca.com; coperti 60+30 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,02; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tortellini in brodo di cappone e lasagne alla bolognese; bolliti misti: cotechino, zampone, lingua, testina di vitello, copertina di spalla e cappone accompagnati da salsa verde, purè di patate, lenticchie e mostarda; pinza bolognese con crema alla vaniglia; pandoro e panettone.

I vini in tavola: Pignoletto frizzante (Isola); Lambrusco (Il Campanone); Moscato d'Asti (Vigna Senza Nome).

Commenti: Serata degli auguri allestita da un menu tipico bolognese, ma soprattutto dalla presenza di

Laura Melara, Delegata di Francoforte, Sidney Ross, Vice Delegata di Londra e da Marisa Zipoli, Vice Delegata di Milano Duomo che hanno fatto da madrine all'ingresso della nuova Accademica Carla Comellini. Tra tortellini, lasagne e bollito di degna fattura, si è pertanto degnamente chiuso l'anno accademico. Grazie alla Simposiarca Elisabetta Bastia e alle brigate di cucina e di sala che hanno regalato agli Accademici una bella e gustosa riunione conviviale.

CERVIA- MILANO MARITTIMA

13 dicembre 2019

Ristorante "Al Porto" di Mario Buia e Virginia Stifani, in cucina Andrea Buia. ●Lungomare D'Annunzio 2, Cervia (Ravenna); ☎0544/971823, cell. 347/8561522; info@alportoristorante.com; www.alportoristorante.com; coperti 50+60 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 21 - 31 gennaio, 1° - 10 novembre; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: ostriche Special du Lambert in bellavista, selezione di crostacei e filettato del giorno (scampi, gamberi viola di Gallipoli, mazzancolle nostrane, tonno, ricciola e dentice), scamponi al tartufo bianco pregiato; chitarra tirata a mano con ventresca di tonno su salsa di datterini gialli; pescato del giorno al forno con verdure di stagione; panettone artigianale con mascarpone.

I vini in tavola: Champagne brut Riserva (Collet); Branu Vermentino di Gallura Superiore (Cantine Sarrau).





Commenti: Serata degli auguri e di benvenuto per l'ingresso di un nuovo Accademico, in ambiente caldo e d'atmosfera. Dopo l'entrée con ostriche, crostacei, sfilettato del giorno, scamponi al tartufo sapientemente abbinati a Champagne, la serata è proseguita con la chitarra tirata a mano e le ombre al forno con verdure di stagione. Panettone artigianale con mascarpone per il brindisi finale con i migliori auguri per un sereno e prospero 2020 e un meritato plauso alla brigata per l'ottimo servizio e per le pietanze servite.

 **CESENA**
21 dicembre 2019

Ristorante "Terre Alte" di Michele Casalboni, in cucina Thomas Rivolta. ●Via Olmadella 11, Longiano (Forlì Cesena); ☎0547/666138, cell. 333/3264098; ristoranteterrealte@yahoo.it, www.rioranteterrealte.com; coperti 60+40 (all'aperto). ●Parccheggio comodo; ferie 10 giorni a gennaio, maggio, agosto, settembre; giorno di chiusura lunedì e martedì a pranzo. ●Valutazione 8,6; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: ostriche fin de claire e fritti di Thomas; carciofo e calamaro arrosto; crudité; carpaccio di tonno; triglia al rosmarino; scampi olio e limone; pollicioni ripieni di burrata e gamberi; filetto di mazzola, crema di zucca e letto di cicoria; mousse di mascarpone, lamponi e nocciola con cialda all'origano.

I vini in tavola: Ribolla Gialla 2018 (Primosic); Magnum anniversario (Bersi Serlini).

Commenti: In un clima di grande serenità e allegria, si è tenuta al ristorante "Terre Alte", sulle colline ce-

senati, la cena di Natale, con grande partecipazione. Molto piacevole l'allestimento natalizio. Gradevoli e accompagnati da un ottimo Champagne, ostriche e fritti serviti caldi. Particolarmente interessanti carciofi e calamaro arrosto e crudità di grande freschezza e varietà. A seguire, un gran primo piatto e filetti di mazzola particolarmente ben disposti con ingredienti dai colori armonici e suggestivi. Molto originale la mousse di mascarpone accompagnata da cialde all'origano.

 **IMOLA**
2 dicembre 2019

Ristorante "Antica Osteria Pompeo" di Luca Assiria, in cucina Enrico Assiria. ●Via Codrigano 44, Borgo Tossignano (Bologna); ☎0542/1901464, cell. 338/95591638; antica.osteia.pompeo@gmail.com; coperti 35+20 (all'aperto). ●Parccheggio comodo; ferie 2a e 3a settimana di gennaio; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,1; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: tagliere di salumi con crescentine e crostini; tortelli di zucca con guanciale e radicchio; tagliatelle al ragù; tagliata e grigliata mista con patate al forno.

I vini in tavola: Sangiovese; Mo.Ma (Cesari).

Commenti: Meta da decenni di molti imolesi per la gita fuoriporta, ha recentemente aperto le porte grazie all'impegno dei due giovani fratelli Assiria, accomunati dall'amore per la cucina tradizionale di queste terre, con pasta fatta in casa e grigliate miste di carne. Dopo il tagliere di salumi con squacquerone e gnocco fritto, si è passati ai primi piatti con tortelli di zucca amal-

gamati con guanciale e radicchio e a normali tagliatelle al ragù. Finale con una tagliata un po' troppo cotta e una grigliata piacevole e ben cotta. Servizio gentile e cortese. Al termine, il Delegato, con i Consulitori, ha incoraggiato i due fratelli nel prosieguo del loro impegno.

 **IMOLA**
15 dicembre 2019

Ristorante "San Domenico" di Valentino e Natale Marcattili, Massimiliano Mascia, in cucina Valentino Marcattili e Massimiliano Mascia. ●Via G. Sacchi 1, Imola (Bologna); ☎0542/29000; sandomenico@sandomenico.it, www.sandomenico.it; coperti 45+30 (all'aperto). ●Parccheggio scomodo; ferie 1 settimana a gennaio, 3 settimane ad agosto; giorno di chiusura domenica sera e lunedì; anche sabato a pranzo e domenica (giugno-agosto). ●Valutazione 8,6; prezzo oltre 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: morbidella di robiola con polenta morbida al formaggio di fossa e fonduta al tartufo; uovo mollet in crosta di pane bianco, schiacciata di patate e crema acida al caviale; riso mantecato con cipolla tostata, ristretto di sugo d'arrosto caramellato allo zucchero di canna; cappelletti imolesi in brodo di cappone; petto di faraona arrostito con crema al Marsala e verza brasata al rosmarino; pasticceria; dolce frutto.

I vini in tavola: Blanc de Noirs (Arturo Bersano); Verdicchio di Matelica 2018 (Colpaola); Corte Giara 2018 (Allegrini); Moscato d'Asti (Saracco).

Commenti: Preceduta dal gustoso aperitivo nelle incantevoli e preziose cantine, la cena degli auguri ha rispettato le attese degli Accademici. Dopo l'avvio soft con la gustosa morbidella, è toccato all'uovo mollet in crosta imprimere un salto di sapori anticipando il classico riso mantecato, un vero mito della cucina di Valentino e Massimiliano. È stata poi la volta degli attesissimi squisiti cappelletti e di un gradevole e ben cotto petto di faraona. Meraviglia e piacere hanno accompagnato l'assaggio del dolce frutto. Ottimo l'abbinamento dei vini proposto dal sommelier Francesco Cioria. Dopo il saluto del Vice Presidente Severino Sani, non è mancato un prolungato plauso alla numerosa brigata.

 **LUGO DI ROMAGNA**
19 dicembre 2019

Ristorante "Locanda di Bagnara" di Mirko Rocca, anche in cucina. ●Piazza Marconi 10, Bagnara di Romagna (Ravenna); ☎0545/76951, fax 0545/905261; info@locandabagnara.it, www.locandabagnara.it; coperti 90. ●Parccheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: sformatino di squacquerone con fonduta, semi di sesamo nero tostate e carciofi; tortellini in brodo; lasagnetta di crespella scomposta con quaglia, verdure croccanti e formaggio di fossa; filetto di mailino in crosta di frutta secca; cappone, zamponi, lingua bollita; mousse al cioccolato bianco con zeste d'arancia e panettone della tradizione.

I vini in tavola: Val d'Oca extra dry; Otello Lambrusco (Ceci); Chardonnay & Riesling 2018 (Tornese); Sangiovese Superiore Riserva 2015 (Torre di Ceperano); Scacco Matto Albana passito (Zerbina).

Commenti: Gli Accademici si sono ritrovati numerosi per la tradizionale riunione conviviale degli auguri, che ha chiuso un 2019 veramente intenso. Nella bellissima location, il menu proposto è stato molto apprezzato, con un cenno speciale alla delicatezza dello sformatino di apertura e agli impeccabili tortellini. Nel menu, volutamente impostato sulla tradizione, la lasagnetta ha saputo dare il giusto tocco di novità. Validi i vini proposti, una menzione in più per l'Albana passito. Al termine, auguri e complimenti alla brigata dello chef Mirko Rocca, con Ruggero e Iuliano in sala.

 **PARMA**
12 dicembre 2019

Ristorante "Angiol d'Or" di Angiol d'Or. ●Vicolo Scutellari, Parma; ☎0521/282632; coperti 70. ●Parccheggio scomodo; ferie 7-23 gennaio; 3 settimane in agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,05; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: sformatino di polenta bianca alla salvia con fonduta di gorgonzola e cubi di rapa rossa; gnocchi di ricotta con topinambur, fonduta di parmigiano reggiano e briciole di culatello; pancia di ma-



EMILIA ROMAGNA segue

ialino croccante con vellutata di sedano rapa, cipollotti al limone e crema bruciata al peperone rosso; cremoso al pistacchio, salsa di noccioline, crumble al gianduia e cialda di semi di lino.

I vini in tavola: Sauvignon frizzante Melos (Oinoe); Rosso 2018 (Monte delle Vigne).

Commenti: Il locale prende il nome dalla statua di S. Raffaele posta sulla guglia del campanile del duomo di Parma dal 1293. La Delegazione si è riunita alla vigilia di S. Lucia per la cena degli auguri. Il locale era stato fondato nel 1966 e, per la sua struttura e localizzazione - ai margini della Piazza Duomo sulla quale gode di una vista panoramica estremamente suggestiva - era divenuto il salotto della città. Negli anni la gestione è cambiata diverse volte e gli spazi, inizialmente limitati, sono aumentati grazie alla realizzazione di una veranda. La cucina si rifà alla tradizione, ma con varie escursioni nell'innovazione per ospitare le quali il menu si rinnova ogni tre mesi.

PARMA TERRE ALTE 12 dicembre 2019

Ristorante "Osteria della Stazione di Felino" di Andrea Pesci. ● Via Caletano 14, Montechiarugolo, Felino (Parma); ☎ 0521/831125; www.osteriastazionefelino.it; coperti 50. ● Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura mercoledì. ● Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: sformatino ai carciofi con salsa al parmigiano reggiano; acciughe del Cantabrico con burro di Sesto; ravioli di cappone saltati al tartufo; moscardini alla luciana; baccalà in doppia cottura con purè di sedano e rapa; contorno di finocchi gratinati all'arancia; zuppa inglese alla torinese.

I vini in tavola: Etna bianco.

Commenti: Per la tradizionale cena degli auguri, il locale ha confermato ancora una volta l'altissimo livello della sua cucina, con un equilibrato menu mare-terra che ha conquistato tutti. Semplici e sfiziose le acciughe del Cantabrico; deliziosi i ravioli di cappone al tartufo; delicato e fragrante il baccalà in doppia cottura. Servizio esemplare per velocità e cortesia; presentazione delle portate curata e attenta.

RAVENNA 12 dicembre 2019

Ristorante "Alexander" di Pia Casu e Sante Milandri, in cucina Mattia Barroni. ● Via Bassa del Pignataro 3, Ravenna; ☎ 0544/212967; info@ristorantealexander.it, www.ristorantealexander.it; coperti 85. ● Parcheggio scomodo; ferie 23 luglio - 18 agosto; giorno di chiusura lunedì. ● Valutazione 7,6; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: polpettine di bollito fritte; petto d'anatra con misticanza, melagrana, dolce forte di miele e senape; cappelletti della tradizione in brodo di cappone; petto e coscia di faraona al Rhum con arachidi e bietole; parfait al cioccolato bianco con gelato al panettone; panettone con crema allo zabaione.

I vini in tavola: Prosecco Prima Alba (Ballardini); Sauvignon Lahn (St. Michael-Eppan); Sangiovese di Romagna Pideura (Ballardini).

Commenti: Festa degli auguri in un ristorante ricavato da una ex sala cinematografica, in ambiente accogliente in stile Liberty, in cui lo chef Mattia Barroni, ragazzo di meno di trent'anni, definitosi un autodidatta della cucina, ha trasmesso tutta la sua passione nei piatti proposti. Ottima creatività, cura dei piatti con accostamento di profumi alle tradizioni. Le polpettine di bollito hanno riportato all'origine contadina. Gli Accademici hanno espresso plauso generale ai gestori e all'intera brigata di cucina per il servizio, per i piatti proposti e per l'abbinamento dei vini.



TOSCANA

COSTA DEGLI ETRUSCHI 23 dicembre 2019

Ristorante "La Pineta" di Ristorante La Pineta di Andrea e Daniele Zazzeri snc, in cucina Daniele Zazzeri. ● Via dei Cavalleggeri Nord 27 - Marina di Bibbona, Bibbona (Livorno); ☎ 0586/600016;

ristorantelapineta@hotmail.it, www.lapinetadizazzeri.it; coperti 40+10 (all'aperto). ● Parcheggio privato del ristorante; ferie 1° - 15 gennaio; fine ottobre - 15 novembre; giorno di chiusura lunedì e martedì in inverno; lunedì e martedì a pranzo (aprile-settembre). ● Valutazione 8; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: millefoglie di baccalà mantecato su vellutata di porri; panino con trippa di rana pescatrice; spaghetti all'impepata di cozze, menta e limone; paccheri con polpo, capperi e pomodorini; pesce al vapore con maionese e bottarga di muggine e verdure; millefoglie con crema pasticciera e caramello.

I vini in tavola: Vallerenza Chardonnay brut Doc (Vite Colte); Blumea Vermentino Igt Toscana 2018 (Pagnani de Marchi); Chianti Classico Docg 2014 (San Giusto a Rentennano); La Bella Estate Moscato passito 2015 (Vite Colte).

Commenti: "La Pineta", dopo Luciano! Quale migliore occasione se non la cena di Natale! Stesso stile, stesse materie prime, stessa dedizione. Nuova gestione dei figli Andrea e Daniele, nel segno già consolidato come uno dei punti di riferimento più importanti dell'alta ristorazione italiana. I gemelli in sala, una prova di costante efficienza. Grande affluenza: "Zazzeri" è sempre un piacevole richiamo! Ottimo pesce, ottima cottura, ottima maionese: un must conosciuto, apprezzato, cercato. In qualunque stagione, un rifugio sul mare, nel bosco, un confortevole approdo culinario. Prodotti di prima qualità, accuratezza nelle preparazioni unite a sapori distinti e continuità nella realizzazione dei piatti.

EMPOLI 11 dicembre 2019

Ristorante "Villa Dianella" di Villa Dianella, in cucina Alessio Bagnoli. ● Via Dianella 48, Vinci (Firenze); ☎ 0571/508166, fax 0571/904615; info@villadianella.it, villadianella.it; coperti 120+200 (all'aperto). ● Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ● Valutazione 7,3; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: zuppa del Vinciano in cocotte di pane toscano; tortello all'ortica con ragù bianco dell'aja; prosciutto arrosto con salse

fantasia ed erbette saltate; crema di miglio su coulis all'arancia secondo la ricetta leonardiana.

I vini in tavola: Chianti Igt 2018; Chianti Docg 2018 (entrambi Dianella); Le veglie di Neri Igt rosso 2017.

Commenti: La riunione conviviale si è tenuta, per il secondo anno, nella splendida cornice di Villa Dianella, magistralmente organizzata dal Simposiarca Eugenio Tinghi. Il menu, illustrato dallo chef Alessio Bagnoli, ha voluto ricordare il 500° anniversario della morte di Leonardo da Vinci, presentando la zuppa del Vinciano e la crema di miglio fritta all'arancia, da ricetta leonardiana, molto apprezzate dai numerosi Accademici e ospiti. I commensali, riuniti intorno al maestoso tavolo imperiale in veste natalizia, sono stati parzialmente convinti dal prosciutto arrosto con mostarda e verdure. Meticoloso e cortese il servizio, molto gradito l'ambiente.

FIRENZE 30 gennaio 2020

Ristorante "Burde" di Da Burde di Gori Andrea Gori Paolo & C snc, in cucina Paolo Gori. ● Via Pistoiese 154, Firenze; ☎ 055/317206, anche fax; info@daburde.it, www.vinodaburde.com; coperti 120. ● Parcheggio comodo; ferie settimana di Ferragosto; giorno di chiusura domenica e festivi; la sera tranne venerdì. ● Valutazione 7,3; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: minestrina in brodo; bollito con 7 tagli di polpa: reale, costoline, muscolo, stinco, spalla, coscia, cappello del prete; filettato; 7 ammennicoli: lingua, testina con musetto, coda, zampa, gallina, lampredotto e cotechino; 7 bagnetti: verde ricco, rosso, cugnà, salsa d'avie, mostarda, cren, sapore d'agresto; bonet.

I vini in tavola: Nebbiolo; Barbera di Langa.

Commenti: Un ritorno, dopo dieci anni, quello della Delegazione all'antica trattoria "Burde", condotta da oltre un secolo dalla famiglia Gori, per gustare un ottimo bollito piemontese. Quattordici portate di carni, servite separatamente con estrema velocità e attenzione dal personale del ristorante, insieme alle salse di accompagnamento. Un vero tour de force non solo per le brigate di

cucina e di sala, ma anche per i commensali, la maggior parte dei quali non ha voluto rinunciare a provare tutti i pezzi proposti. Nel corso della serata, è entrato a far parte della Delegazione un nuovo Accademico, Andrea Calamai, che, ricevuto il distintivo dal Presidente, è stato festeggiato da tutti gli Accademici.

GARFAGNANA- VAL DI SERCHIO

5 dicembre 2019

Ristorante "Pozzo" di Giordano Andreucci e Maurizio Romei, in cucina Maurizio Romei. ●Via Europa 2/A, Pieve Fosciana (Lucca); ☎0583/666380, fax 0583/668119; coperti 120+80 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: antipasti misti caldi; tortellini in brodo; maccheroni alla garfagnina; filetto di maialino ai pistacchi e cipolla caramellata con patate arrosto; sformatino di cardoni e carciofi fritti; panna cotta alle castagne con crema di cachi; cantucci con Vinsanto.

I vini in tavola: Prosecco; bianco fermo; rosso delle Colline Lucchesi.

Commenti: La Delegazione si è affidata alla professionalità di Giordano e Maurizio, che hanno proposto e realizzato un menu tradizionale, ma nel contempo con un pizzico di fantasia e modernità. Serata ben organizzata dall'ottima Simposiarca, l'Accademica Iana Togneri.

LIVORNO

23 dicembre 2019

Ristorante "Bagni Lido" di C.L. di Luca e Cristina Brondi. ●Viale Italia 126, Livorno; ☎0586 501153; coperti 140+400 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie da gennaio a marzo; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,35; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: sformatino di gambero e zucchine, polpo arrosto con purè di patate, baccalà gratinato e aromatizzato, sfogliatina con salmone, gambero al vapore con maionese all'arancia; paccheri agli scampi; tagliolini alle vongole e ai funghi porcini; cernia arrosto con patate e insalata; pan di Spagna all'arancia.



I vini in tavola: Falanghina 2018 (Fremondo).

Commenti: Particolarmente graditi gli antipasti e i due assaggi di primi. Meno felice la cernia al forno, perché apparsa poco cotta e quindi un po' stopposa (ma è una caratteristica di questo pesce saporito). Ottimo l'abbinamento con il vino Falanghina. Molto apprezzato sul dessert il calice di vino Zibibbo trapanese. Presente l'Assessore al Commercio e Turismo del Comune di Livorno dottor Rocco Garufo. In sostituzione della rituale conversazione, la trascrizione sul *carnet de table* di due poesie del livornese Giorgio Caproni.

LUCCA

6 dicembre 2019

Ristorante "Buca Sant'Antonio" delle famiglie Barbieri e Pacini, in cucina Giuliano Pacini. ●Via della Cervia 3, Lucca; ☎0583/55881; info@bucadisantonio.com, www.bucadisantonio.com; coperti 90+25 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie 2 settimane dopo l'Epifania; giorno di chiusura domenica sera, lunedì. ●Valutazione 7,8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tortino di porri con sorpresa; tortellini in brodo; carré di vitello; spiedino di fegatelli; rapini; patate al forno alla salvia; panettone col gelato su cioccolata calda; frutta secca; torroncini e "chicchi" natalizi.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene (Le Colture); Concerto Lambrusco (Ermete Medici); Libente (Valle del Sole).

Commenti: Alla "Buca" è come essere a casa. Il tortino di porri e baccalà

irrompe con il suo profumo essenziale. I tortellini in brodo sono una garanzia, poi lo chef Giuliano serve fegatini di pollo e suggerisce di mescolarli nel brodo; qualcuno azzarda versando anche un po' di Lambrusco. I sapori rievocano l'Emilia e un battito di cuore mai dimenticato. Il carré di vitello è tenerissimo e dal sapore intenso; qualche Accademico, però, resta deluso. Il Natale è alle porte, il panettone finale rinnova la tradizione. C'è aria di festa; prima del rintocco del liberi tutti, la Delegata conclude col motto pronunciato tanto tempo fa da un rimpianto Accademico: "Non so voi ma io ho mangiato bene".

LUNIGIANA

12 dicembre 2019

Ristorante "Caracol" di Gianmarco Novoa, in cucina Federica Musetti. ●Via Pineta 3, Mulazzo (Massa Carrara); ☎0187/439707, cell. 320/0290688; hotel-elcaracol@libero.it, www.elcaracol.webnode.it; coperti 80+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie settembre; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,1; prezzo fino a 35 €; carte accettate American Express.

Le vivande servite: mortadella della Lunigiana, torta d'erbi, polenta grigliata con funghi porcini, frittelle di farina dolce con caciotta; brodo di Natale con tortellini mulazzesi; cappone al forno con patate rustiche alle erbe; buccellato con marmellata della casa.

I vini in tavola: Prosecco Superiore di Valdobbiadene Docg (Cà Ernesto); Verba Dantis vino rosso Igt Liguria di Levante 2019 (Lunae, Bosoni srl); Moscato d'Asti Docg (Pierino Gallina).

Commenti: Festosa cena, organizzata magistralmente dall'Accademica Lucia Maesano, nel ristorante dell'omonimo albergo a gestione familiare, nella pineta di fronte al borgo di Mulazzo, dove soggiornò Dante, ospite dei Malaspina. Apprezzato il menu natalizio nel rispetto alla tradizione, ben accostati i vini. Tra gli ospiti, il Sindaco Novoa e il Delegato onorario di Pisa Franco Milli; a fine serata, consegna della vetrofania al titolare e applausi alla moglie Federica in cucina e ai figli in sala; scambio dei doni e brindisi degli auguri.

MAREMMA-GROSSETO

15 dicembre 2019

Ristorante "La Bussola" di Fernando Damiani. ●Via della Dogana snc, Punta Ala (Grosseto); ☎0564/922765; coperti 80. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: salmone all'arancia; alici marine con cipolle di Tropea; pesce spada al pepe rosa; polpo caramellato su vellutata di patate; cacciucchetto di moscardini; gamberone lardellato; tagliolino al nero di seppia, calamaro, pistacchio e ricotta salata; rotolo di spigola con cime di rapa su crema di porri; millefoglie con crema chantilly e frutti di bosco.

I vini in tavola: Prosecco Superiore Asolo (Cantina Val d'Oca); Vermentino Toscana Igt (azienda agricola Serraiola).

Commenti: Il Simposiarca, Accademico Domenico Saraceno, ha organizzato il pranzo per lo scambio degli auguri in un locale raffinato ed elegante, adatto a una cucina marinara per il luogo e il tipo di clientela che frequenta Punta Ala e il suo porto. Piatti eleganti, ben presentati, elaborati ma senza eccesso, in modo da mantenerne la qualità legata alle materie prime di ottima scelta.

MONTECATINI TERME- VALDINIEVOLE

12 dicembre 2019

Ristorante "Pecora Nera" di Luciana Armento Cenni, in cucina Angelo Casalaspro. ●Via San Martino 18, Montecatini Terme (Pistoia); ☎0572/70331, fax 0572/71624; info@ercoliniesavi.it, www.ercoliniesavi.it/la-pecora-nera;



TOSCANA segue

coperti 65+25 (all'aperto). ● **Parcheggio zona pedonale; ferie gennaio; giorno di chiusura lunedì e sabato a pranzo; martedì (inverno).** ● **Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.**

Le vivande servite: assaggio di parmigiano; soufflé al formaggio; risotto Acquerello con zucca gialla, stilton e pera; filetto di scottona con medaglione di caprino e carciofi alla romana; cheesecake con salsa di cachi.

I vini in tavola: 61 Brut (Berlucchi); Vermentino Igt 2018 (Tenuta Casabianca); Trebbiano 2018 (Capezzana); Moscato del Veneto Igt Dindarello (Maculan).

Commenti: La serata è stata ampiamente apprezzata dai numerosi Accademici e dagli ospiti, fra i quali il Prefetto di Pistoia, dottoressa Emilia Zarrilli. Bella la preparazione della tavola e della sala (con la collaborazione di Elena Moncini); accoglienza cordiale; servizio eccellente; caldo clima amichevole; generale soddisfazione. L'Accademico Marco Bordin aveva concordato un menu per più aspetti fuori dagli schemi, incentrato sui formaggi. Fra i vini, tutti assai apprezzati, da segnalare l'interessante abbinamento di un bianco strutturato alla carne. Al termine, dopo i complimenti alla titolare e al personale di sala e cucina, il Delegato Giovannini, ha riassunto l'attività passata e delineato quella futura.

PRATO

21 dicembre 2019

Ristorante "Il Piraña" di Gian Luca Santini, anche in cucina. ● **Via G. Valnetini 110, Prato; ☎0574/25746; coperti 70.** ● **Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura sabato e domenica sera.** ● **Valutazione 7,5; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.**



Le vivande servite: gamberetti di fondale fritti; ventaglio di gamberi e carciofi; vellutata di ceci e caramelle di baccalà fritto; filarini di pasta fresca con fiori di zucca e gamberi; turbante di branzino alla mediterranea; panettone tradizionale; torrione di Benevento.

I vini in tavola: Perlé (Ferrari); M.I.O. Viogner (Fattoria del Buonamico); Pinot Nero Mezzam (Hofstätter); Moscato d'Asti Biancospino (La Spinetta).

Commenti: Un inconsueto pranzo degli auguri, organizzato dai Simposiarchi Brunero Begliomini, Giambattista Nardone e Ivo Vignali, in uno dei più noti ristoranti di Prato che, per l'occasione, è stato riservato alla sola Delegazione. Lo chef e il suo staff, dotati di esperienza ultra decennale, hanno consentito di apprezzare piatti ben elaborati e materie prime di elevata qualità. La successione delle portate si è sviluppata in un crescendo di sapori che hanno ottenuto il partecipato consenso dei commensali. Il pranzo si è svolto nel solito clima di grande amicizia e reciproca vicinanza.

SIENA VALDELSA

18 dicembre 2019

Ristorante "Fordicolle" di G.I.GE srl. ● **Località Belvedere 74, Colle di Val d'Elsa (Siena); ☎0577/1501007, cell. 342/354836; info@fordicolle.it, www.fordicolle.it; coperti 155.** ● **Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì.** ● **Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.**

Le vivande servite: calamaro piastato su teppaniaki con crema di ricotta; risotto ai frutti di mare; gnocchi di patate rosse con baccalà e pomodorini infornati; darna di salmone e gamberi su teppaniaki con verdure; Vinsanto e cantucci al cucchiaino.

I vini in tavola: Franciacorta Docg (Fratus); Müller Thurgau 2018 Trentino Doc; Chardonnay 2018 Trentino Doc (entrambi Villa Vescovile).

Commenti: Una delle caratteristiche del locale è l'impiego, soprattutto per i prodotti della pesca, della tecnica giapponese del teppaniaki che consiste nell'utilizzo di una piastra d'acciaio arroventata e nella cottura al diretto cospetto dei commensali. L'antipasto e il secondo, così preparati, hanno riscosso un unanime giudizio positivo, mentre i primi hanno ricevuto una valutazione più modesta, in particolare il risotto, giudicato non al punto perfetto di cottura. Al termine, il Delegato ha ringraziato l'ospite della serata, il dottor Costantino Capuano, Questore di Siena.

VALDARNO FIORENTINO

6 dicembre 2019

Ristorante "Enoteca Fuoripiazza" di Roberto Agresti e Walter Turrini, in cucina Walter Turrini. ● **Via Primo Maggio 2, Greve in Chianti (Firenze); ☎055/8546313; info@fuoripiazza.it, www.enotecafuoripiazza.it; coperti 45+45 (all'aperto).** ● **Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì nel periodo invernale.** ● **Valutazione 7,83; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.**

Le vivande servite: crostini al cavolo nero moussato e fagioli; sformatino di zucca gialla e pancetta con salsa di pecorino fresco; risotto al Chianti con cipolle di Tropea e prosciutto croccante; tortelli di ricotta e spinaci con sugo di oca in bianco; arista di maiale dissossata con prugne e salsa di mele; semifreddo con cantuccini.

I vini in tavola: Chiara 2018 (Poggio al Sole); Ansonica del Giglio 2015 (Calzo della Vigna); Chianti Classico Isole e Olena 2016; Chianti Classico 2016 (Poggio al Sole); Moscato d'Asti 2018 (Bricco di Quaglia).

Commenti: Piccolo ma delizioso e familiare ristorante, adatto per una cena degli auguri dedicata agli Accademici, dove i sapori del cibo e le scelte dei vini prevalgono sugli orpelli. Ottime le scelte del Simposiarca Sandro Fusari: buono l'antipasto; particolare il risotto dove però il sapore del vino era troppo preminente; buoni i tortelli, ma con leggera prevalenza del sugo sul ripieno; eccellente l'arista farcita; molto buono il semifreddo. Otti-

mo l'accostamento dei vini, uno per portata. Durante la serata sono stati offerti ai partecipanti piccoli doni con scambio di auguri e, al termine della cena, il Delegato e il suo Vice hanno premiato i gestori con "ricordi" accademici.

VALDELSA FIORENTINA

13 dicembre 2019

Ristorante "Castello di Oliveto" di Luisa Tinti. ● **Via di Monte Olivo 6, Castello fiorentino (Firenze); ☎0571/629722; www.castellooliveto.it; coperti 60+60 (all'aperto).** ● **Parcheggio comodo; ferie gennaio - novembre; giorno di chiusura mai.** ● **Valutazione 7,95; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.**

Le vivande servite: tortellini della tradizione nel brodo di gallina; risotto all'onda con zucca gialla; selezione di carni miste bollite con salse di accompagnamento e purea di patate; gran buffet di frutta e dolci natalizi.

I vini in tavola: Charnat; bianco dei Papi (entrambi Castello Oliveto); Lambrusco Grasparossa-Salamino Vecchio Moro (Rinaldini); Moscato d'Asti.

Commenti: Convivio degli auguri con graditi ospiti istituzionali. La serata, grazie all'abile regia della Simposiarca Erika Console insieme a Roberta Baronti, ha coronato la bellezza del luogo e la percezione dei palati. Menu più che natalizio da tutti gradito. Durante la riunione conviviale, una ballerina ha allietato i commensali con una danza del ventre riveduta e corretta a mo' di tango e altri passi. Una bellissima serata all'insegna dello star bene insieme.



MARCHE

ASCOLI PICENO

7 dicembre 2019

Ristorante "Dimora di Bacco" di Dimora di Bacco srl, in cucina Emidio Mistretta e Stefano Capriotti. ● **Con-**

trada Colle Appeso 15, Monteprandone (Ascoli Piceno); ☎073/764101, cell. 335/6527480; info@dimoradibacco.it, www.dimoradibacco.it; coperti 300+50 (all'aperto). ●Parcheeggio privato del ristorante; ferie n.d.; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8,7; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard, Diners.

Le vivande servite: insalatina di erbe, verdure e funghi; culaccia di vitellone bollita in salsa; sformatina di sfoglia alla zucca e focaccia; brodo di cappone; lesso di cappone (con olio nuovo); costata di scottona in bellavista, con funghi porcini a fette; patate al sale e cicorietta ripassata; tiramisù; panettone natalizio; vino cotto.

I vini in tavola: Pecorino Pillole di Magia 2018; Montepulciano d'Abruzzo 2017 (Camillo Montori).

Commenti: La location è stata oculatamente scelta dai Simposiari, Lino Fava e Tiziano Palma, non soltanto per il panorama, quanto per l'appetitoso menu che hanno concordato con l'ottimo chef Emidio Mistretta, coadiuvato dall'altro chef Stefano Capriotti. La costata di scottona ha conquistato i commensali, sia nella presentazione, porzionata in bellavista dallo chef Mistretta, sia nei sapori sicuramente invitanti, con i contorni della tradizione locale. Altrettanto gradito il brodo di cappone, estremamente gustoso e prelibato, servito in replica per la quasi totalità dei commensali. Superlativo il dessert con il delicato e impalpabile tiramisù. L'abbinamento dei vini è stato felicemente indovinato.

FERMO 15 dicembre 2019

Ristorante "Hotel Astoria" di Asfodelo srl, in cucina Guido Tassotti. ●Viale Vittorio Veneto 8, Fermo; ☎0734/228601; www.hotelastoriafermo.it; coperti 150. ●Parcheeggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica sera. ●Valutazione 7,4; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: fritturina di verdure, formaggio fresco e olive; galantina e giardiniera; soufflé dell'Accademia; cappelletti in consommé di cappone; lesso di cappone, cotichino e manzo; maialino al forno e patate alla cenere; omelette norvegiane e dolci natalizi della tradizione.

I vini in tavola: Melgrà rosé spumante extra dry; Telusiano; Vinum



62; Granarjis (tutti Tenuta Rio Maggio); Vigna Senza Nome (Braida di Giacomo Bologna).

Commenti: Riunione conviviale con il Sindaco di Fermo, preceduta da un piacevole concerto presso il vicino Conservatorio. Per il ricco menu, le Simposiarche Michela Ciciretti e Mara Palmieri hanno tratto ispirazione dalla riedizione de *Il Cuoco delle Marche* (1864). Buona l'ispirazione nel solco di una più che centenaria tradizione, un po' meno la realizzazione. Appreziate le fritturine iniziali e anche gli antipasti, fra i quali un tritico di soufflé nei colori dell'Accademia; poco cappone nel consommé e nella norma i cappelletti e bollito; maialino e dolce da rivedere. Ottima relazione del professor Tommaso Lucchetti. Bella e natalizia la tavola imbandita.

MACERATA 4 dicembre 2019

Ristorante "Terrazza" della famiglia Bufalari. ●Via Rossini 86, Potenza Picena (Macerata); ☎0733/688208, cell. 334/9192895; info@hotelterrazza.com, www.hotelterrazza.com; coperti 100. ●Parcheeggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: pannocchie al vapore su letto di rucola; tonno marinato al Mistrà Varnelli con salsa di finocchietto, pera e melagrana; sgombro bollito con cipolline di Tropea; brodetto di pesce dell'Adriatico secondo la ricetta portopotentina; sorbetto al limone.

I vini in tavola: Passerina Igp 2018 (Terra Fageto).

Commenti: Seduta accademica dedicata all'esaltazione dei brodetti dell'Adriatico, con la relazione ufficiale di Corrado Piccinetti, Delegato onorario di Pesaro, che ha parlato dei problemi della pesca in Adriatico. La successiva seduta al ristorante ha consentito di approfondire tali temi, ponendo sotto esame la ricetta del brodetto di Porto Potenza Picena il cui disciplinare si

deve al circolo culturale "Il Faro". Sia l'antipasto sia il brodetto sono stati apprezzati dai commensali con un buon punteggio.

MACERATA 14 dicembre 2019

Ristorante "Parco Hotel" della famiglia Giustozzi, in cucina Samuele Giustozzi. ●Viale Dante 41, Pollenza (Macerata); ☎0733/529347, cell. 330/4959053; info@parcohol.it, www.gruppogiustozzihotels.it; coperti 550. ●Parcheeggio privato del ristorante; ferie gennaio; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: galantina con insalata russa; cappelletti fatti a mano in brodo di cappone ruspante; cappone lesso e bollito misto di nervetti, coda, lingua in salsa verde con cicoria; fritto di agnello, vitello e patatine; lenticchie con zampone; panettone gigante con doppia salsa (crema e cioccolato); torrione.

I vini in tavola: Passerina Docg (Velenosi); rosso Conero Doc (Moroder); Moscato d'Asti (Vallebelbo).

Commenti: Seduta accademica ottimamente organizzata, dove è stato servito un menu rispettoso della tradizione delle Marche, curato personalmente dallo chef Samuele Giustozzi. Agli Accademici, come omaggio, sono stati consegnati un volume che raccoglie due libri: *La cucina economica* del 1818 e *Il Cuoco delle Marche* del 1864; un volumetto dedicato alle *Tradizioni del Natale nelle Marche* contenente anche un "consuntivo delle iniziative della Delegazione nel corso del 2019". Allo chef, in ricordo del riuscito simposio, è stato donato un volume dell'Accademia con il plauso per l'accurata presentazione dei piatti, per il servizio ai tavoli e per l'abbinamento con i vini.

PESARO-URBINO 13 dicembre 2019

Ristorante "Castiglione" di Ennio Pandolfi, in cucina Michela Taboni.

●Viale Trento 146, Pesaro (Pesaro Urbino); ☎0721/1860786; coperti 80+120 (all'aperto). ●Parcheeggio comodo; ferie 7-14 gennaio, settembre; giorno di chiusura lunedì; a pranzo (dal martedì al sabato). ●Valutazione 8,49; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: tartine burro e acciughe; tartine pomodoro e basilico; salmone fresco; insalata russa; insalata di cappone; cappelletti in brodo; tagliatelle piselli e ragù; coniglio in porchetta; faraona al forno; pancettone di vitella alla marchigiana; patate al forno; insalata.

I vini in tavola: Cuvée Imperiale brut Franciacorta (Berlucchi); Morrellino di Scansano Docg (Terenzi); Moscato (Paladin).

Commenti: Convivio organizzato dai Simposiari Giuseppe Fattori e Fiorenzo Giammattei. Suntuosi i cappelletti in brodo e le tagliatelle fatte a mano, con un gustoso condimento che ha riportato ai tempi migliori della cucina di una volta. Perfetti il coniglio e la faraona: il sapore decisamente tradizionale e la morbidezza delle carni sono stati accolti con entusiasmo, come il pancettone di vitella alla marchigiana, antica ricetta pressoché introvabile nell'ambito della ristorazione. Nel corso della cena è avvenuta l'investitura ad Accademico di Matteo Marchetti e la consegna del premio "Giovanni Nuvoletti" a Giorgio Sorcinelli fondatore e Segretario Nazionale, tra l'altro, di O.L.E.A.



UMBRIA

ASSISI

11 dicembre 2019

Ristorante "Il Vicoletto" di Nicola Di Cicco, anche in cucina. ●Via dei Macelli Vecchi 2, Assisi (Perugia); ☎075/813620; info@ilvicolettoassisi.it; coperti 40. ●Parcheeggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,6; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.



UMBRIA segue

Le vivande servite: tortino di gobbie; involtino di zucchine, guanciaie e caciottina su salsa di noci; millefoglie di pane bianco, caprino, petto d'anatra affumicato, erba cipollina e fichi secchi; ravioli di coppa alla rapa rossa su vellutata di zucca gialla e polvere di pistacchi; galletto cotto a bassa temperatura dorato al forno con verdure al vapore, tartufo e pasta kataify; delizia di cioccolato bianco e bucce di limone; cremoso al caffè con mandorle tostate; semifreddo al mango e gocce di lamponi.

I vini in tavola: Dunarobba; Montefalco rosso Doc (Briziarelli).

Commenti: Il menu è una fusione tra gli ingredienti del territorio umbro e le origini campane dello chef. Gli antipasti guardano ai prodotti del periodo: noci, gobbie, fichi secchi, ma li rielaborano in un modo diverso dal solito. Una fusione interessante è quella dei ravioli di coppa col gusto agrumato dell'arancia nella vellutata di zucca. Il galletto si mantiene succulento, grazie alla cottura, e la pasta katayfi contribuisce a dare la necessaria croccantezza. L'uso del tartufo nero è una piacevole novità su questo tipo di piatto. I dessert sono stati apprezzati per il gusto gentile, e in particolare, il semifreddo al mango costituisce una chiusura molto appropriata del menu.

 **ASSISI**
 **FOLIGNO**
29 dicembre 2019

Ristorante "Country House Il Roseto" di Massimo e Rosita Marzolesi, in cucina Rosita Marzolesi. ●Via Patrono d'Italia 77, Assisi (Perugia); ☎075/8040319; info@ilroseto.com, www.ilroseto.com; coperti 60. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: sfornato di patate e broccolotti con miele di lavanda e scaglie di parmigiano reggiano; formaggi stagionati e freschi con marmellate e composte fatte in casa;



verdure sott'olio della casa; ravioli di burrata tirati a mano con carciofi e mandorle tostate; coniglio disossato con farcitura di polpettone; insalata di valeriana, germogli, ravanelli, mele, pera, noci, melagrana, sale al carbone e aceto di vino bianco alla vaniglia; crema con granella di torcolo e cioccolato.

I vini in tavola: Bollicine; bianco di Grechetto; Chardonnay Igp (entrambi Il Roseto); Pinot Nero rosé (Tenuta di Salviano); Moscato d'Asti di uve bianche (Batasuolo).

Commenti: Con la Delegazione di Foligno, si festeggia il primo anno di Accademia in Assisi. Il menu rispetta una cucina basata su ingredienti semplici, come si addice allo stile della country house. Il tortino, con miele alla lavanda, ha rivelato un accostamento inusuale e interessante di sapori. Il primo è gradevole, seguito dal coniglio, molto apprezzato, accompagnato da una ricca insalata cui il sale al carbone e l'aceto alla vaniglia hanno dato un guizzo in più. Il dolce ha ricevuto pareri variabili dovuti al gusto personale e alla semplicità della presentazione. La vista sulla Basilica di S. Francesco e sulla città, la cortesia e la passione di Massimo hanno fatto da degna cornice alla serata.

 **GUBBIO**
14 dicembre 2019

Ristorante "Ai Cappuccini" di Maria Carmela Colaiacovo, in cucina Ivano Monni. ●Via Tifernate, Gubbio (Perugia); ☎075/9234, fax 075/9220323; info@parkhotelaicappuccini.it, www.parkhotelaicappuccini.it; coperti 100+40 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,7; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: crostino con fegatini e cipolla caramellata, bruschetta con verza e aringa, arancino di riso, baccalà in pastella, polpettina di salsiccia e cicoria, brustengo croccante caldo con prosciutto; uovo dorato con crema di formaggio, lenticchie e tartufo nero; risotto alla parmigiana con ragù di chianina; Chateaubriand avvolto con lardo di Colonnata e il suo ristretto; cicoria ripassata, tortino di patate; tiramisù alla nostra maniera, dolcetti di Natale.

I vini in tavola: Chardonnay Monteleto Igt 2018 (Semonte); rosso di

Montefalco Doc 2014 (Colpetrone); Moscato d'Asti Mondoro Docg (Serafino).

Commenti: La riunione conviviale natalizia è iniziata con un ottimo e piacevole intrattenimento musicale eseguito al flauto dal maestro Giovanni Sannipoli e all'arpa dalla brava Maria Chiara Fiorucci. *Location di charme*, ma questo anno è mancata l'atmosfera del camino acceso. Sono stati apprezzati l'uovo dorato con crema di formaggio, lenticchie e tartufo nero e lo Chateaubriand, mentre i vini non sono stati all'altezza. Serata piacevole e allegra, trascorsa in un clima di serenità e amicizia.

 **ORVIETO**
14 dicembre 2019

Ristorante "Vissani", dal 1958 di Gianfranco Vissani, anche in cucina. ●Strada Statale 448 Todi-Baschi km 6.600, Località Cannitello, Baschi (Terni); ☎0744/950206, fax 0744/950186; segreteria@casavissani.it, www.casavissani.it; coperti 40+40 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura lunedì e giovedì a pranzo; mercoledì, domenica sera. ●Valutazione 9; prezzo oltre 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: bollicina e tapas in cantina; stuzzichino; baccalà fritto con valeriana e mango al pepe selvaggio; gnocchetti con moscardini al burro di Whisky e salvia; risottino a sorpresa; salmone con verza al vino rosso, zucca gialla e amaretto; millefoglie in salsa fondente; piccola pasticceria; panettone e torrone.

I vini in tavola: Cuvée Secret (Arnaldo Caprai).

Commenti: Per la cena degli auguri, gli Accademici si sono ritrovati presso "Casa Vissani" intorno a una bella tavola imperiale apparecchiata con stile e sobrietà. Prima hanno visitato la fornitissima cantina dove efficienti camerieri hanno servito degli appetizers con un Franciacorta. Inizio fantastico con il baccalà fritto. Seguono gli originali gnocchetti e un gustoso "risottino a sorpresa", con pomodorini arancioni e pecorino. Supremo il salmone avvolto con verza al vino rosso, zucca gialla e amaretto. Ottimo il millefoglie in salsa fondente al quale seguono la piccola pasticceria, panettone e torrone. Sono stati adeguatamente abbinati diversi tipi di pani fatti in casa da Paola Vissani.

 **PERUGIA**
12 dicembre 2019

Ristorante "Ottavi Country House" della famiglia Ottavi. ●Via Francesco De Sanctis 20, Corciano (Perugia); ☎0755/159104; ottavi@ottavicountryhouse.com; coperti 40+30 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie settimana di Natale; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: bruschettine al pâté tartufato della casa; bruschettine ai funghi porcini; cocotte di crema e ceci; galantina; insalata russa; petto d'oca affumicato su pane tostato; prugne flambate in abbraccio di barbozzo; tartine al salmone affumicato; tartine di pesce spada affumicato; cappelletti in brodo di cappone; arrosto di tacchino con ripieno di castagne e mele; patate arrosto; torta alle mele con crema tiepida; cestini di frutta; sfizio natalizie.

I vini in tavola: Gran Cuvée (Sopralerighe); Grechetto Bel Passo Igp 2018; Boscolo Doc 2017 (entrambi Vigneti De Santis, Bosco); Moscato d'Asti Sciandor Docg 2018 (Banfi, Strevi).

Commenti: Riunione conviviale degli auguri nel ristorante gestito dai figli di Gino Ottavi, storico maître dell'Hotel Brufani Palace. Curati l'allestimento della sala e dell'apparecchiatura, in una calda atmosfera natalizia. Variegato il buffet di antipasti; buona la classica galantina servita con un'ottima gelatina, preparazioni in cui la cucina, su sollecitazione del Simposiarca, Massimo Massi Benedetti, si è positivamente cimentata. Apprezzato l'arrosto di tacchino con ripieno di castagne e mele; mele che si ritrovano nel dolce, buono ma servito a temperatura non ideale. La serata si è conclusa con canti natalizi suonati con la fisarmonica dall'Accademico Giuseppe Fioroni.

 **VALLI DELL'ALTO TEVERE**
16 dicembre 2019

Ristorante "Poggiomanente" della famiglia Cancian. ●S.S. 219 - uscita E45 Umbertide/Gubbio, Umbertide (Perugia); ☎335/1023912; www.poggiomanente.com; coperti 150. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 23-27 dicembre; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,4; prezzo fino

a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard, Diners.

Le vivande servite: fagottino di crepelle con patate e porcini su specchio di zucca; cappelletti tirati e chiusi a mano in brodo di cappone; anatra all'arancia con patate duchessa; insalatina delle buone feste (con uvetta, pinoli, melagrana, lattuga, valeriana, limone); babà con crema chantilly.

I vini in tavola: Spumante (Mionetto Valdobbiadene); Fontemaggio (Castello di Solfignano); rosso di Montefalco (Broccatelli Galli); Moscato.

Commenti: Accademici e amici hanno espresso unanimemente un parere favorevole sulla serata che ha avuto anche un piacevole accompagnamento musicale da parte dei maestri Fabio Battistelli (clarinetto) e Stefano Falleri (chitarra classica). Squisiti i cappelletti "tirati e chiusi a mano", cotti in brodo di cappone, spiegati in maniera esauriente e piacevole dalla Simposiarca, Adriana Berretti Capacci. A seguire, una superba anatra all'arancia, abbinata a patate duchessa e un'insalatina di chiusura perfettamente augurale per la presenza di frutta secca e melagrana. Sorpresa è stato il dolce: un gustoso babà con crema chantilly, in onore allo chef Pietro Fontana, "orgoglioso napoletano".



LAZIO

FROSINONE-CIOCIARIA 15 dicembre 2019

Ristorante "Tirotarico" di gestione familiare, in cucina Liliana e Valeria. ●Via Bartolone 5, Arpino (Frosinone); ☎0776/848581; coperti 35. ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,1; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: cocktail della casa e frittata Tirotarico; pagnottina ai funghi porcini; galantina; sformato di gobbie (cardi); baccalà al limone; brodo di gallina con verdure e raviolini; timballo verde; cosciotto

d'agnello farcito con carciofi; millefoglie di patate e verdure di stagione; ciambellone di bignè con crema, panna e visciole sciropate; dolcetti della tradizione natalizia arpinate.

I vini in tavola: Vino bianco e rosso della casa.

Commenti: Il Simposiarca Valter Terzigni ha scelto un agriturismo tra i più "vecchi" della Ciociaria. Menu di tradizione contadina ma rivisitato con alcune portate, che non sono proprio delle campagne ciociare. Riunione conviviale festosa, in piccoli ambienti di casa colonica con camini accesi, tanti Accademici e numerosi ospiti. Il piatto più buono: brodo di gallina con verdure e raviolini. Complimenti al Simposiarca per aver scelto un locale semplice condotto dai familiari con semplicità.

RIETI

6 dicembre 2019

Ristorante "La Palazzina" di Leonardo2004 srl, in cucina Oksana Pidhorodetska. ●Via Angelo Maria Ricci 107, Rieti; ☎0746/271111, cell. 339/7555085; info@lapalazzina.it, www.lapalazzina.it; coperti 70+70 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie variabili; giorno di chiusura domenica sera, martedì. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: crostini con burro e alici; crostini con pâté di fegatini di pollo; trota fil di fumo; parmigiana di cardi; tortellini in brodo; tagliolini con uova di trota; baccalà in umido; anguilla alla brace; agnello alla cacciatora; fritto misto alla reatina di broccoli, carciofi e mela; puntarelle; zuppa inglese.

I vini in tavola: Urra di mare 2018 (Mandrarossa).

Commenti: Il più antico ristorante di Rieti non smentisce la sua fama di ottimo locale per piatti della tradizione. Nel corso della serata, dedicata allo scambio degli auguri, è stato ufficializzato l'ingresso dell'Accademico Ugo Mancini. Tutti i piatti sono stati realizzati a regola d'arte, valorizzando prodotti e ricette della cucina natalizia del territorio. In cucina, Oksana Pidhorodetska conferma la sua padronanza nella realizzazione dei piatti sabini, al punto che al commensale non sembra siano stati cucinati da una mano straniera. Ottima la frittura e la pasticceria.

ROMA ROMA AURELIA ROMA EUR 14 dicembre 2019

Ristorante "Les Etoiles" della famiglia Mencucci, in cucina Antonio Martucci. ●Via Bastioni 1, Roma; ☎06/68638163, fax 06/6812300, cell. 338/6019654; lesetoiles@atlantehotels.com, www.lesetoiles.net; coperti 250. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,5; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate American Express, CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: verdure in tempura, crostini con guanciale e miele di acacia, bocconcini di baccalà, canapè misti, arancini cacio e pepe e amatriciana, fagottino di pasta sfoglia farcito con cima di rape e salsiccia; risotto di zucca, taleggio e zafferano; fusilloni allo stracotto di manzo e anice stellato; carré di agnello al balsamico con verdure di stagione; cheesecake; tiramisù; mousse al cioccolato; mousse alla fragola.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene Millesimato (Miotto); rosso di Montalcino (Banfi).

Commenti: Vari ospiti eccezionali, tra cui l'Ambasciatore del Panama presso la Città del Vaticano Miroslava Rosas Vargas; il Direttore della Biblioteca Vaticana Ambrogio Piazzoni. Il Delegato e Simposiarca Gabriele Gasparro ha aperto l'incontro con il saluto e gli auguri, seguito dai saluti dei Delegati Salvatore Di Giulio e Claudio Nacca. Eccezionalmente curato e ricco il menu; servizio corretto, celere e professionale. La serata è stata rallegrata dalla nota cantante Emy Persiani. Ottime tutte le portate: particolarmente gradito il carré d'agnello, cotto sotto sale e successivamente scottato, morbido e saporito. Ottimi i vini.

VITERBO 11 dicembre 2019

Ristorante "L'Altro Gusto" di Rosetta Giannetti, in cucina Daniele Biscetti. ●Via delle Maestre 2, Viterbo; ☎076/220973; laltrogusto@alice.it; coperti 45. ●Parcheggio scomodo; ferie gennaio; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 8,2; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: filetto di coniglio al basilico su vellutata di finocchio e tartufi; spaghetti Felicetti

con vongole veraci, pannocchie e puntarelle; pluma iberica; patate sifonate con sugo ristretto; semifreddo all'arancia con salsa di cioccolato; panettone artigianale.

I vini in tavola: Bianco Chardonnay (Cantina San Michele Appiano); Villa Tirrena (Paolo e Noemia D'Amico); Moscato d'Asti.

Commenti: La Delegazione è tornata per la cena degli auguri in questo ristorante, certa che lo chef Daniele Biscetti avrebbe, come sempre, soddisfatto. E in effetti ha sorpreso con un antipasto davvero eccellente, come pure il primo piatto e l'inusuale secondo consistente in un taglio spagnolo di maiale, stupefacente per sapore e morbidezza. Buono il dolce, eccezionale il panettone artigianale elaborato dallo chef insieme a un altro chef pasticciere. Vini adeguati, ottimo servizio, prezzo favorevole. È seguito lo scambio cordiale di auguri.



ABRUZZO

ATRI

15 dicembre 2019

Ristorante "Villa Rossi" di Michele Li-guori, anche in cucina. ●Via Ambrogio Rossi 1, Silvi Marina (Teramo); ☎cell. 335/1329448; info@villarossi.it, www.villarossi.it; coperti 200+300 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie n.d.; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: borragine e salvia in pastella, pizzante assortite, cacio fritto, olive all'ascolana, pecorino, pere e centerba, mousse di baccalà, crema di peperoni, granella di nocciole, focaccine con prosciutto nostrano e carpaccio di scamone di pezzata rossa, yogurt di capra e melagrana; brodo della tradizione con il cardo; raviolo tre ricotte, zafferano dell'Aquila e pomodoro fresco; ferretti di farro, ragù di maiale nero, tartufo e pecorino; guancia di vitello al Montepulciano, nocciole e patate al forno; semifreddo al parrozzo con crema all'Aurum.



ABRUZZO segue

I vini in tavola: Glera extra dry, Valdobbiadene Borgo Molino; Cerasuolo (San Lorenzo); Montepulciano (Farnese).

Commenti: Nella splendida dimora ottocentesca, si è tenuta la festa degli auguri. Simposiarche le Accademiche Patricia Giosuè e Antonella Tollis, che hanno animato la riunione conviviale leggendo alcuni brani del *De hominis dignitate* di Pico Della Mirandola. Interessante la proposta fatta dal giovane chef Michele Liguori, che ha presentato un menu in cui è stata valorizzata la tradizione gastronomica locale con l'impiego di prodotti di qualità e la presentazione di piatti ben curati. I commensali, oltre l'ottimo pranzo, hanno potuto apprezzare la ricerca attenta degli arredi, il recupero degli affreschi, l'impiego di tessuti pregiati che hanno ridato il lustro originale alla villa dopo anni di abbandono.

AVEZZANO DELLA MARSICA 17 dicembre 2019

Ristorante "Cittadella" di Simplicio Lumacone. ●Via Michele Carusi 36/A, Celano (L'Aquila); ☎0863/791293, cell. 348/8713066; simpliciolumacone@gmail.com; coperti 55+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,1; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: chitarrina primavera; simpliciotti del cavolo; agnello disossato alle erbe fini; patate al forno, insalata mista e verdure grigliate miste; dolce della casa; canapè di frutta.

I vini in tavola: Pecorino; Noemo; spumante Casanova (tutti Cantina del Fucino).

Commenti: Il rispetto delle tradizioni è la dottrina dello chef Simplicio che, insieme alla moglie, esegue e controlla tutto ciò che entra, quale materia prima, e che esce, quale genuina cucina casareccia. I simpliciotti del cavolo, rigorosa testimonianza di pasta fatta in casa, hanno fatto registrare, nelle valutazioni, il punteggio più alto fin qui espresso dalla Delegazione. L'agnello disossato, morbido e dal tenero e fragrante sapore, è stato accompagnato da commenti generosi. Le patate al forno hanno evidenziato la caratteristica bontà del prodotto fucense. Il dolce, di stretta osservanza della

casa, che ha preceduto il brindisi finale, ha esaltato le sapienti capacità culinarie del locale.

CHIETI 15 dicembre 2019

Ristorante "Villa Maiella" della famiglia Tinari, in cucina Arcangelo Tinari. ●Via Sette Dolori 30, Chieti; ☎0871/809319, fax 0871/809720; info@villamaiella.com, www.villamaiella.com; coperti 60+40 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 1 settimana a gennaio; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 8,5; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: cialda allo zafferano con ricotta; pralina di coda di bovino; spugna di prezzemolo; vitello e nocciola; bianco di tacchino; brodo di gallina e cardi; risotto indivia e rape; sfoglia grezza con ragu di cinghiale; finocchio fondente; maialino nero alla brace; crema catalana con mirtilli e pera in sfumature di giallo.

I vini in tavola: Müller Thurgau Alto Adige Doc 2016 (Kettmeir - Caldaro sulla Strada del Vino); rosso di Macchia Montepulciano d'Abruzzo Doc Riserva 2014; Mimi vino bianco dolce (entrambi Dora Sarchese, Ortona).

Commenti: La Delegazione si affida alle sapienti mani della famiglia Tinari che realizza un piccolo capolavoro gastronomico, portando in tavola i cavalli di battaglia di un menu che ha temperato le esigenze della tradizione festiva abruzzese e le ultime novità dell'estro del ristorante. A capotavola, accanto alle autorità accademiche, anche il Prefetto, Giacomo Barbato, e il Legato della Città del Vaticano, Giovanni Lo Giudice, che ha celebrato nella vicina chiesetta dell'Addolorata una messa prenatalizia. L'intera Delegazione teatina ha apprezzato l'atmosfera e la perfezione tecnica dei piatti serviti, che hanno fatto da sfondo allo scambio tradizionale degli auguri.

PESCARA 11 dicembre 2019

Ristorante "Margazzill" di Claudio D'Arcangelo. ●Strada Lungofino 44, Città Sant'Angelo (Pescara); ☎085/959880; info@margazzill.it, www.margazzill.it; coperti 110. ●Parcheggio comodo; ferie fermo biologico

co dell'Adriatico; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: cartoccio di baccalà e verdure fritte; sgombro arrosto in carpione; moscardini su polenta e cime di rapa; quadrucci in brodo di pesce; linguine al tonno fresco, capperi e olive; gallinella di mare con ortaggi di stagione; capitone alla griglia; cremoso al parrozzo con crema agli agrumi; ferratelle e "caggiunite 'nghe la scrucchiante".

I vini in tavola: Prosecco Borgo Molino Docg 2018 (Orlando Concutti Ponso); Ghiaiole, Sauvignon Colli Aprutini Doc 2018; Vermiglio Cerasuolo Doc 2018; Moscato dolce (Secolo IX).

Commenti: Il simpatico e policromo allestimento della sala, nonché un menu ispirato ai piatti della tradizione abruzzese della vigilia, predisposti dalla solerte Simposiarca Patrizia Accorsi, hanno reso la serata particolarmente piacevole e allegra. I convitati, dopo aver ascoltato, con vivo interesse, la coinvolgente relazione dell'Accademico Louis Godard sulle consuetudini gastronomiche natalizie di vari Paesi europei, hanno gustato un eccellente menu cucinato in modo perfetto. Molto apprezzate le linguine, che hanno ridestato antichi ricordi, e speciale menzione meritano sia la profumata gallinella, sia il capitone alla brace, nonché il dessert. Ottimi i vini.

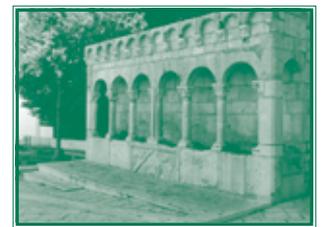
SULMONA 5 dicembre 2019

Ristorante "Club dei Buongustai" di Enrico Rossi e Serena Cutelli, in cucina Enrico Rossi. ●Via Pescara 28, Sulmona (L'Aquila); ☎0864/212859, cell. 328/3061045; enrico.ro@hotmail.it; coperti 50. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,03; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: cocktail di gamberi rosa dell'Adriatico; bon bon di baccalà con crema di patate e verdure; polpo croccante con cime di rapa; linguine Masciarelli con vongole, zafferano e tartufo; ombrina al pistacchio con salsa al limone e cicorieta; coppa cacao con crema allo zabaione con panettone tostato; dolci natalizi della tradizione peligna.

I vini in tavola: Chardonnay; Moscato dolce (Agriverde).

Commenti: Per lo scambio degli auguri di Natale, è stato scelto il ristorante del giovane cuoco Enrico, che ha saputo deliziare con un menu dove tradizione e innovazione si sono coniugati egregiamente. Particolarmente apprezzati gli antipasti e l'ombrina al pistacchio. Simposiarca il Delegato, mentre la Vice Delegata Maria Carmela ha intrattenuto gli Accademici e gli ospiti con un'interessante relazione sulle tradizioni natalizie di diversi Paesi del mondo. La serata è trascorsa in un clima di vera convivialità e amicizia.



MOLISE

CAMPOBASSO 15 dicembre 2019

Ristorante "Potestà" di Antonio Moffa e Antonietta Di Criscio. ●Vico Persichillo 1, Campobasso; ☎0874/311101, cell. 368/3589094; coperti 45. ●Parcheggio zona pedonale; ferie 5 - 20 agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: delizie fredde e calde; tacconelle in guazzetto di cicale, pomodorini al profumo di basilico; tagliolini con scaglie di tartufo e mazzancolle; involtino di spigola; barchetta di frittura di calamari; gamberoni imperiali arrosto; scampo gratinato; capitone al vino bianco; tagliata di frutta; zuppa inglese; cantucci.

I vini in tavola: Passo alle Tremiti; Falanghina rosato; 200 metri Tintilia del Molise (tutti Tenimenti Grieco); spumante Asti (Fontanafredda).

Commenti: La cucina di Antonio e Antonietta non delude mai: materia prima eccellente proposta con varietà e accuratezza. Abbondante il menu, a cominciare dagli antipasti numerosi, tra cui menzione per le frittelle di baccalà e le polpette di baccalà cacio e uovo; interessanti le tacconelle, una sorta di maltagliati fatti in casa, tipici del territorio, col

saporito brodetto di cicale, e i tagliolini con tartufo e mazzancolle, che hanno riportato il gradimento più alto. I secondi, presentati insieme, si sono contesi il primato per la bontà. Una conferma sempre apprezzata anche il dessert, la zuppa inglese con meringa fiammeggiata.

 **TERMOLI**
13 dicembre 2019

Ristorante "Il Porto" di Salvatore Marinucci. ●Molo Nord Est - porto, Termoli (Campobasso); ☎0875/704436, cell. 340/4743979; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie periodo fermo pesca biologico; giorno di chiusura a pranzo, lunedì. ●Valutazione 7,7; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: insalata di mare con miscela di agrumi; cicala e filetto di triglia arrancati con finocchio; calamari ripieni di caciocavallo e cime di rapa su vellutata di fave; bocconcini di pescatrice al sugo su polenta; risotto agli scampi; arrosto misto di pesce (pescatrice, scampo, triglia e calamari) con cicoriella saltata; dolcetti natalizi della tradizione (mostaccioli, cicerchiata, calcioni molisani con ceci, rose di Natale con miele e mosto cotto, mandorle al cioccolato, panettone artigianale).

I vini in tavola: Spumante brut Champagne (Le Otto Terre); Abruzzo bianco Doc "Il Bianco di Ciccio"; Cerasuolo d'Abruzzo Doc (entrambi Zaccagnini); Apianae Moscato reale del Molise Doc (Cantina Di Majò Norante).

Commenti: Particolarmente partecipata, la riunione conviviale degli auguri si è tenuta in questo accogliente ristorante termolese. Ottima la realizzazione del menu di freschissimo pesce locale, concordato con il giovane chef Salvatore Marinucci, cultore appassionato della cucina locale alla quale si dedica con professionalità e amore. Ottimi ed elegantemente impiattati gli antipasti della tradizione, quelli della cena della vigilia; ben cotto il sapidissimo arrosto; molto buoni i dolcetti della tradizione natalizia



termolese. Con un brindisi augurale e un breve intervento sui valori della convivialità e del presepio, il Delegato ha dato il via alla tradizionale cena degli auguri.



PUGLIA

 **FOGGIA**
 **BARI**
 **CASTEL DEL MONTE**
 **FOGGIA-LUCERA**
15 dicembre 2019

Ristorante "Masseria Posta di Motta di Pietrafitta" di Bruno Di Carlo. ●1a Traversa bivio Via Napoli - Via Troia, Foggia; ☎392/0341858; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì sera. ●Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: mini tartelletta quadrata con mousse alla mortadella e pistacchio; tondo di frolla con crema pasticceria con perlage di tartufo; quiche lorraine agli spinaci e speck; piccola pizza frita con alghe di mare; paninetto napoletano con caciocavallo e salsiccia piccante; polpettone di broccoli e salsiccia; rollatina di carne speziata con rosmarino; timo e mozzarella casertana di bufala; fagottino al tartufo con polvere di olive e olio extravergine; lasagnetta gialla rivisitata con sbriciolata di carne e guazzetto di pomodoro e basilico; tournedos di carne con tortino di bietole e ricotta; patate profumate agli odori del Gargano; tagliata di frutta fresca; tiramisù rivisitato.

I vini in tavola: Teanum Doc.

Commenti: Particolare significato ha avuto la festa degli auguri su iniziativa del CT Ciriaco Danza, nella continuità ormai di una consolidata tradizione. Dopo la degustazione del menu, particolarmente curato per l'occasione dallo chef e apprezzato da tutti, e dopo lo scambio dei rispettivi guidoncini fra i Delegati, vi è stato un brindisi finale all'insegna dell'amicizia e dell'impegno accademico nel prossimo anno.

 **VALLE D'ITRIA**
7 dicembre 2019

Ristorante "Capriccio" di Pietro Semeraro, anche in cucina. ●Via Monte Cutetto 25, Cisternino (Brindisi); ☎080/4442553; pierinosemeraro@live.it; coperti 250. ●Parcheggio comodo; ferie gennaio; giorno di chiusura lunedì a pranzo; mercoledì. ●Valutazione 7,8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: baccalà fritto, baccalà al pepe, baccalà agli agrumi e verdure in pastella; sagna al sugo di baccalà; raviolo al baccalà; baccalà con patate al forno; frittura di paranza; composta di frutta di stagione; pettole, purcicde e cartellate.

I vini in tavola: Rosé e rosso (UPAL Cisternino).

Commenti: La riunione conviviale, oltre alla piacevolezza di trovarsi in compagnia e immersi nella amena campagna di Cisternino, ha offerto agli Accademici e ai numerosi ospiti una cucina di piatti familiari, tipici della vigilia, ispirati alla tradizione e con qualche innovazione. Le diverse pietanze hanno riscosso successo, in particolare il baccalà e i ravioli. Apprezzabile l'accoglienza, la disponibilità e la generosità del gestore, anche cuoco. Molto buono il rapporto qualità-prezzo. Ricca e interessante la relazione della dottoressa Rosanna Panebianco "Mangiar di magro - Sua Maestà il baccalà". A chiusura, ringraziamenti da parte della Delegata Enza Buonfrate.



BASILICATA

 **MATERA**
15 dicembre 2019

Ristorante "La Gattabuia" di Giuseppe Martelli e Stefano Tricarico. ●Via delle Beccherie 90/92, Matera; ☎0835/256510, cell. 349/5715825; lagattabuia75100@gmail.com, www.lagattabuia.eu; coperti 55+25 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie 10 giorni a febbraio e 10 giorni a novembre; giorno di chiusura giovedì.

●Valutazione 8,9; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: fave e cicorie di campo con puntarelle, fave fritte e scampi porcupine; tubetti rigati con fonduta di formaggio cremoso di latte di capra, gamberi rossi e tartufo bianco lucano; rana pescatrice su crema di patate, funghi cardoncelli e lardo lucano; croccante di farina di castagne; crema alla nocciola; sorbetto al cachi.

I vini in tavola: Arioso, vino spumante metodo classico (Giorni); Lintori Vermentino di Sardegna Doc (Capichera).

Commenti: Per l'illustre ospite della serata, Giuseppe Manica della Delegazione di Roma, un'eccellenza del patrimonio gastronomico lucano: il tartufo bianco che lo chef ha presentato insieme a gamberi crudi e pasta rigata, legati con un formaggio di latte di capra lucano. Nell'antipasto, ottimo il contrasto fra la morbidezza del purè di fave con cicorielle campestri e la croccantezza delle puntarelle e delle fave secche fritte; molto delicato il gusto del pesce abbinato alla crema di patate, ben bilanciato dalla nota di acidità dei funghi cardoncelli sfumati con l'aceto; gustosissimo il dessert con i colori e i profumi della stagione: castagne, nocciole e cachi.

 **MATERA**
28 dicembre 2019

Ristorante "Ego" di Nicola Popolizio, anche in cucina. ●Via Tommaso Stigliani 44, Matera; ☎0835/240314, cell. 392/9030963; info@egogourmet.it, www.egogourmet.it; coperti 35. ●Parcheggio comodo; ferie variabili a febbraio e a novembre; giorno di chiusura martedì; mercoledì a pranzo. ●Valutazione 8,4; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: patata alla brace con salsiccia "pezzente" e tartufo nero lucano; calzone di ricotta dolce e spuma di ragù; cosciotto di agnello con pomodori confit, cipolla alla brace e cime di rapa; crostatina con mousse di castagne; gelato al cachi e croccante alla cannella.

I vini in tavola: Cabernet Sauvignon Doc Friuli (Spessa).

Commenti: Per la festa si preparavano i "calzoni" (ravioli a mezzaluna) ripieni di ricotta, zucchero, cannella



BASILICATA segue

e scorza di limone, serviti con un ragù di carne, e non mancava l'agnello arrosto alla brace: Nicola Popolizio prepara un ottimo unico calzone tondo con una morbida spuma di ragù. L'agnello non ha il gusto intenso della carne alla brace, ma risulta delicato con il suo contorno di verdure e ortaggi tipici della cucina tradizionale; profumata la patata alla brace con il pezzente: salsiccia grassa fatta con gli scarti del maiale che un tempo comprendeva, anche e soprattutto, le interiora dell'animale; cachi e castagne per un dolce leggero, poco zuccherato. Porzioni troppo contenute.



CALABRIA

COSENZA

22 dicembre 2019

Ristorante "La Tavernetta" della famiglia Lecce, in cucina Emanuele Lecce. ●Contrada San Lorenzo, Camigliatello Silano (Cosenza); ☎0984/570809, cell. 392/0981731; www.sanlorenzosalberga.it; coperti 80. ●Parcheggio comodo; ferie marzo e dicembre; giorno di chiusura lunedì (15 settembre - 1° agosto). ●Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: trotella di fiume in salsa alla mugnaia; pasta patate e baccalà; tortelli di carne in brodo di funghi; podolica e radicchio; "tiratissù"; dolci della tradizione.

I vini in tavola: MonAmour rosé frizzante; Luna Piena bianco; Telesio rosso; Solarys passito (tutti Spadafora 1915).

Commenti: Riunione conviviale per lo scambio degli auguri molto sentita e partecipata da parte degli Accademici della Delegazione. Concordata insieme al giovane chef Emanuele Lecce, tra i piatti della tradizione della sera della vigilia, che guardano al pesce, e quelli del pranzo di Natale dedicati alla carne, con la conclusione della varietà dei dolci del periodo. La relazione del Simposiarca Eugenio Rogano ha contestualizzato la circostanza con aneddoti e citazioni; l'accompagna-



mento discreto di un pianoforte e un bellissimo caminetto hanno reso l'atmosfera particolarmente coinvolgente. I canti natalizi in coro, la giusta conclusione di una bella giornata in spirito accademico.



SICILIA

AGRIGENTO

13 dicembre 2019

Ristorante "Kalos" di Antonio Cipolla, anche in cucina. ●Piazza San Calogero salita Filino, Agrigento; ☎0922/26389; coperti 100. ●Parcheggio comodo; ferie novembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,6; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: stracciatella con gambero marinato e carciofo croccante; purè di patate allo zafferano con insalata di mare scomposta; arancine con triglia e finocchietto; pesce al sale con verdure; tortino di pere e cioccolato; cuccia con crema di latte e ricotta.

I vini in tavola: Alta More bianco (Cusumano).

Commenti: Lo chef ha saputo coniugare in maniera brillante tradizione e innovazione a cominciare dall'antipasto. È stata rispettata la tradizione locale della festa di Santa Lucia, che vuole, per quel giorno,

non si mangino farinacei. La spigola si scioglieva in bocca lasciando il piacere del sapore del mare. In conclusione, sempre in omaggio alla tradizione di Santa Lucia, la cuccia: grano bollito con crema di latte e crema di ricotta. Tutti gli Accademici e i graditi ospiti hanno voluto complimentarsi con lo chef Antonio per la sapiente preparazione e presentazione della cena.

ALCAMO-CASTELLAMMARE DEL GOLFO

15 dicembre 2019

Ristorante "Salvinus" di Filippo Pizzurro, in cucina Vincenzo Di Piazza. ●Via Don Zangara 69, Castellammare del Golfo (Trapani); ☎0924/30185, cell. 329/98399679; info@salvinus.it, www.salvinus.it; coperti 120+80 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,2; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: caponata di pesce spada colorata alle verdure; paccheri di pasta fresca con zucca, porro e gambero rosso; dentice in crosta di sale marino; spinaci freschi e carciofi gratinati; croccante di amaretto con crema di ricotta e crema al pistacchio.

I vini in tavola: Berlinghieri Grillo Doc Sicilia (Cantine Di Legami).

Commenti: La riunione conviviale della festa degli auguri non poteva essere che a base di pesce fresco, come da prerogativa dello stesso ristorante. Inoltre, l'eleganza del locale e l'atmosfera natalizia hanno reso piacevole la condivisione del pranzo. Molto apprezzato l'antipasto di caponata di pesce spada che

presentava un buon equilibrio nella sua mescolanza di sapori. Ottimi il primo e il secondo piatto; delizioso il dessert. Il Simposiarca, oltre a illustrare il menu, ha fatto anche un breve excursus sulle tradizioni natalizie.

ARCIPELAGO DELLE ISOLE EOLIE

6 dicembre 2019

Ristorante "Le Macine" di Annunziata Villanti. ●Località Panoconte, Isola di Lipari (Messina); ☎090/9822387, cell. 368/3139157; coperti 90+100 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie novembre; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8,6; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: insalatina di carciofi con capperi, provola di Montalbano e miele d'arancia; zuppetta di lenticchie e cozze con totano e ruccola; chicchi di riso Carnaroli mantecati al radicchio con gorgonzola e cipolla croccante; maccheroni di grano antico "perciasacchi" ai sapori eoliani; involtini di alalunga con salsa di vin cotto, finocchietto selvatico e mandorle; mousse di ricotta con "crumble" di frutta secca ed emulsione di miele di castagno e Marsala.

I vini in tavola: Inzolia bianco (Tenute Messina); Barbazzale nero (Tenute Cottanera); Ruffiano prosecco brut (Tenute Virgona).

Commenti: Calda e accogliente l'atmosfera della sala, resa ancora più suggestiva dalle pietanze sapientemente preparate (e presentate!) dal giovane chef Emiliano Cipicchia che, accantonata la professione da commercialista, ha sentito forte il richiamo verso le sue origini e ha deciso di esprimere nel migliore dei modi la passione per la cucina. Deliziosi, in particolare, le lenticchie con cozze e totano tagliato ad anelli e i maccheroni di grano antico. Superbi gli involtini di alalunga. Il dolce ha suggellato, in un clima ormai natalizio, la magica serata di un non ancora troppo freddo autunno eoliano, che si prepara a lasciare il posto alla stagione invernale.

CANICATTI

28 dicembre 2019

Ristorante "La Taberna" di Maria di Vincenzo. ●Via Garibaldi 110, Racalmuto (Agrigento); ☎0922/8948826; coperti 100+90 (all'aperto). ●Par-

cheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7; prezzo fino a 35 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: carrellata di antipasti; involtini di melanzane e pasta; porchetta cotta nel forno a legna; cardi in pastella; patate ripiene al forno; zucca in agrodolce; semifreddo alle mandorle; taralli dolci di Racalmuto; composta di arance.

I vini in tavola: Nero d'Avola biologico (Viticoltori Associati); prosecco Valdobbiadene.

Commenti: Riunione conviviale organizzata dal Simposiarca Salvatore Lauricella in un locale che, nel 2017, è stato completamente ristrutturato. Interessante la raccolta di articoli, foto, immagini e curiosità della vita privata e pubblica dedicata allo scrittore Leonardo Sciascia, nato in questa città. Buona la cena a base di piatti tipici della tradizione locale, illustrati dal gestore e serviti da personale attento e gentile.

MARSALA 20 dicembre 2019

Ristorante "Villa Favorita" di Enzo e Nino e C. srl. ●Via Favorita 27, Marsala; ☎0923/989100; coperti 60. ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: sformatino di spinaci e prosciutto fumé; nido di parmigiano con linguine verdi in fonduta di carciofi e speck croccante; polpettone con ripieno di funghi, patate duchessa e canestro di qualeddu gratinato; pera al Grand Marnier con dadini di arancia caramellata; stella cometa con colatura al cioccolato nero; rollé natalizio innervato con crema chantilly e frutti di bosco.

I vini in tavola: Sedara (Donnafugata); spumante (Valdo).

Commenti: Come ogni anno, l'atmosfera natalizia ha coinvolto festosamente tutti gli Accademici, riuniti nella saletta Liberty. La Delegata ha aperto la serata, parlando del significato del Natale nella vita dell'umanità intera. Alla fine, dopo il dolce, ha invitato tutti a innalzare i calici per il brindisi augurale come conferma la foto ricordo di questo momento entusiasmante. La cena si è svolta con molta eleganza e le

pietanze sono state realizzate con cura, rispecchiando le antiche tradizioni natalizie siciliane. Servizio inappuntabile, vino ottimo.

MESSINA 12 dicembre 2019

Ristorante "Zefiro NH Collection" di NH Collection Hotels, in cucina Natale Gunta, Giuseppe Digiugno. ●Via Circonvallazione 11, Taormina (Messina); ☎0942/625202, fax 0942/625978; nhcollectiontaormina@nh-hotels.com, www.nh-hotels.com/hotel/nh-collection-taormina; coperti 90+100 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie 6 gennaio-metà marzo; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: coppo con fritturina di paranza; sfincione siciliano; polpo grigliato servito su crema di ceci, panelle croccanti e capperi disidratati; busiate con triglie di scoglio, uvetta al passito di Pantelleria, polpa di ricci e polvere di pane raffermo; filetto di baccalà su macco di fave al finocchietto; gelato di limone e baccello di vaniglia, pistacchio sabbato, fragole e arancia disidratata.

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

Commenti: Riunione conviviale degli auguri onorata dalla presenza del CT Ugo Serra e del Delegato di Catania. Quasi generale apprezzamento dei piatti curati dal noto chef Natale Giunta con lo chef dello storico albergo e la sua squadra. Inappuntabile il servizio coordinato dal maître Angelo Catena. Menu di magro, arricchito da originali contaminazioni della tradizione territoriale grazie alla combinazione di componenti poveri e preziosi. Spazio a tutti i commenti, specialmente ai pochi in dissenso. Convinta consegna dei simboli accademici alla qualità della cucina e del servizio.

MODICA GELA 8 dicembre 2019

Ristorante "Principe di Belmonte" di Francesco Fratantonio. ●Contrada Crocefina snc, Ispica (Ragusa); ☎0932/700127; coperti 50+100 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,3; prezzo fino a 35 €; carte accettate American Express.

Le vivande servite: ragusano in crosta di riso su battuto di datterini; busiate con crema di broccolotti, stracciatella di bufala e polvere di olive nere; risotto con sanapo, crema di caciocavallo e mandorle; maialino "ricotennato" su crema di patate affumicate con riduzione di vino cotto al basilico; sorbetto al mandarino con polvere di caffè; sfera di gelato alla vaniglia e gocce di olio extravergine Ruta.

I vini in tavola: Nero d'Avola; Frappato Tareni (entrambi Cantine Pellegrino); spumante Blanc de Blancs (Villa Sandi).

Commenti: Elegante e piacevole evento al quale hanno partecipato, oltre a numerosi Accademici delle due Delegazioni e loro ospiti, la Delegata di Caltagirone Tanina Bartoli Gravina, il Delegato di Catania Gianclaudio Tribulato e il Delegato di Ragusa Vittorio Sartorio. Il giovane maestro di cucina Costantino Spadaro ha presentato elaborate e creative pietanze, utilizzando solo prodotti locali e di stagione, che hanno deliziato i palati dei commensali. Un plauso anche al titolare della struttura per l'accoglienza e l'eleganza della tavola imbandita.

PALERMO 23 dicembre 2019

Ristorante "Amoroso Salotto Culinario" di Giorgio e Giulio Gristina. ●Via Sammartino 48/50, Palermo; ☎cell. 340/548611; salottoculinario48@gmail.com; coperti 20+40 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,7; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tempura di gamberoni; risotto Acquerello con guanciale croccante e porcini; filetto di maialino cotto a bassa temperatura su mousse di patate al rosmarino; spuma di ricotta con croccante di mandorle e frutti di bosco; panettone.

I vini in tavola: Disueri, Nero d'Avola; Angimè, Inzolia e Chardonnay (Cusumano); Pinot Noir brut Crémants de Bourgogne (Bailly Lapierre).

Commenti: Riunione conviviale ricca di presenze in questo nuovo ristorante gestito da una giovane coppia che ha riservato, per l'occasione, un giardino d'inverno. Eccellente Simposiarca Barbara Sveva Bazan. La tempura di gamberoni, calda, croc-

cante e gustosa è stata gradita da tutti; pareri contrastanti sulle altre portate: non molto saporito il riso per alcuni, ottima la cottura per altri; filetto piuttosto tiepido con minimi contorni; il dessert, seppur gradevole, servito sul piattino, non si presentava bene. Versare lo spumante nei bicchieri del vino già utilizzati ha trovato tutti d'accordo nel ritenere che sull'accoglienza e sul servizio c'è ancora molta strada da percorrere.

RAGUSA 14 dicembre 2019

Ristorante "Tasca Bistrot Sicilia" di Caffè Sicilia, in cucina Kadi Nouredine. ●Viale Sicilia 12, Ragusa; ☎0932/682160; caffesicilia@virgilio.it, www.caffesicilia.info; coperti 60. ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura n.d. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: gelatina di maiale, insalata russa; consommé con palline di carne; falso magro con pure di patate; stinco di maiale con insalata di cedro; profiterole; panettone artigianale.

I vini in tavola: Nero d'Avola Violino (Paolo Cali).

Commenti: Serata degli auguri dedicata alla tradizione in un nuovo format del Caffè Sicilia a Ragusa. Nuovo locale accogliente e funzionale, in cui Maurizio Tasca crede fermamente e propone una cucina del territorio. Tutti i piatti sono stati realizzati con cura e si rifanno alle tradizioni iblee del Natale. Particolarmente apprezzati le palline di carne in brodo e lo stinco di maiale. Ottimi i dolci con un panettone di oltre tre chili realizzato dal maestro pasticciere. Alla fine della riunione conviviale, il Delegato Vittorio Sartorio ha consegnato il piatto accademico al patron Maurizio Tasca.

SIRACUSA 15 dicembre 2019

Ristorante "Eduardo" delle sorelle di Grano, in cucina Massimo Cappuccio. ●Viale Scala Greca 325, Siracusa; ☎0931/756914; info@hotelparcodellefontane.com, www.hotelparcodellefontane.com; coperti 150+190 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,15; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.



SICILIA segue

Le vivande servite: tagliolino e gnocco fritto su fonduta di cacio-cavallo ragusano Dop; evoluzione della tradizione del raviolo ai due pomodori; filetto di maialino nero dei Nebrodi alla "stimpirata"; cuore di carciofo ripieno; sorbetto di mandarino; cuccia e crespella di riso al miele di ape nera.

I vini in tavola: Spumante Murgo (Barone Scammacca del Murgo); Perricone; Nero d'Avola Doc bio (C. Alcesti Marsala); Don Nuzzo Mosca di Siracusa Doc (C. Gulino).

Commenti: Il Delegato Angelo Tamburini ha invitato il DCST Sicilia-Orientale Cettina Voza a presentare il volume della Biblioteca di Cultura Gastronomica *La pasta fresca, ripiena e gli gnocchi* e a raccontare notizie storiche, religiose e artistiche sul raviolo e il Santo protettore. Le pietanze in tema con l'argomento, la tradizione natalizia e di Santa Lucia, sono state ben interpretate dallo chef Massimo Cappuccio che ha ricevuto, con il maître Antonio Mancarella, il guidoncino della Delegazione. Presente il Vice Presidente Nazionale Unicef professoressa Carmela Pace.

VAL DI NOTO 20 dicembre 2019

Ristorante "Estro" di Giuseppe Luparelli, anche in cucina. ● Via Martiri di Via Fani 11, Palazzolo Acreide (Siracusa); ☎ 0931/1969166, cell. 380/3796906; info@estroristorante.com, www.estrorioristorante.com; coperti 95+90 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie ottobre; giorno di chiusura mercoledì. ● Valutazione 8,3; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: ragù alla bolognese con spuma di patate e grattugiata di tartufo bianco siciliano; macco di fave con baccalà morbido e borragine croccante; pork ribs affumicate; finto uovo di patate e porro croccante; tartare di manzo con carciofi e avocado; trippa fritta con maionese al capperi; taglioline con porcini e crema di zucca; linguine con guanciale di maiale e tartufo; maialino al forno con passata di patate cotte al sale, carciofo e cipollotto croccante; panna cotta con noci, mandorle e cachi.

I vini in tavola: Rebo rosso Igp (Vigneti delle Dolomiti).



Commenti: La riunione conviviale degli auguri si è svolta in un nuovo ristorante, di piacevole arredamento minimalista. Ospiti il Delegato di Modica Carlo Ottaviano e l'Accademico Aurelio Boncoraglio. Ben presentati tutti i piatti, opera del giovane chef Luparelli, formatosi presso maestri della sua città. Tradizione e innovazione convivono in equilibrio in questi piatti che, per esempio, accostano con eleganza due prodotti un tempo poveri, come baccalà e verdura selvatica, trasformandoli in una vera delizia. Tutto buono, davvero. Una spanna più in alto, però, antipasti e primi, specialmente le linguine al guanciale e col tartufo degli Iblei.



SARDEGNA

ALGHERO 13 dicembre 2019

Ristorante "Nautilus" di Nautilus srl, in cucina Antonio Urgias e Stefano Bardino. ● Forte della Maddalenetta 4/A, Alghero (Sassari); ☎ 079/999150, cell. 338/7018322; coperti 90+60 (all'aperto). ● Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ● Valutazione 7,85; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: gamberi rossi con riduzione all'aceto balsamico; baccalà fritto in agliata; carpaccio di tonno rosso con stracciatella di burrata e frutto del capperi; zuppetta di cozze e vongole con crostini di pane; fregola sarda con code di gamberi; caserecce con bisque e code di gambero rosso, melanzane viola e bottarga di muggine a scaglie; trancio di ricciola con salsa agli agrumi e chips di patate fresche; sorbetto o semifreddo al mirto.

I vini in tavola: Vermentino Doc Papiri (S. Maria La Palma); Cagnulari (Tenute Bacchilleddu dell'azienda Cargiaghe).

Commenti: Il ristorante "Nautilus", molto noto nella Riviera del Corallo da più di 5 lustri con il nome di Nettuno, propone elaborazioni a base di pesce. Ubicato in una suggestiva location sui bastioni di Alghero, che si affaccia sul porto, Forte della Maddalenetta. Il menu è stato orientato prevalentemente a elaborazioni innovative, con una curata presentazione delle pietanze, illustrate con cura dal personale di sala. La valutazione unanime di eccellenza degli Accademici ha indicato un punteggio molto rilevante per quella che è la tradizione della Delegazione. Simposiarca Francesco Flumene.

GALLURA 14 dicembre 2019

Ristorante "Li Neuli Conutry club" di Francesco Raiola, anche in cucina. ● Strada Provinciale 73, San Pantaleo-Porto Cervo, Arzachena (Sassari); ☎ 348/2588840; info@lineuli.com, www.lineuli.com; coperti 120+100 (all'aperto). ● Parcheggio privato del ristorante; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì-mercoledì (9 gennaio - 4 aprile). ● Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: antipasto con royal di salmone con salsa di senape, finocchio e uova di quaglia; fregola sarda con gamberi e porcini; spigola in crosta di patate con intingolo di pomodori secchi, olive e capperi al profumo di timo; dessert con panettone ripieno di gelato.

I vini in tavola: Malvasia a bacca bianca Inakis; Malvasia nera Ardesia (entrambi Zarelli di Bosa).

Commenti: Immerso nel verde della campagna gallurese, tra San Pantaleo e Arzachena, è il *buen retiro* ideale per una pausa felice. Qui la Delegazione ha scelto di trascorrere la riunione conviviale degli auguri. Ospiti della serata il campione mondiale di gelato Sergio Colalucci e il

campione mondiale di pizza Max Moresi. Semplice, ma ricco di sapori, il menu. Il dessert è stato creato da Colalucci per l'occasione: un panettone ripieno di gelato. Gli Accademici hanno apprezzato il lavoro dello chef e il servizio in sala.

NUORO 13 dicembre 2019

Ristorante "I Monelli" di Alberto Ticca, anche in cucina. ● ExMe, Piazza Napoli, Nuoro; cell. 334/3257798; alberto.ticca@gmail.com, www.ristoranteimonelli.it; coperti 150+120 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ● Valutazione 8,1; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: insalatina di seppia allo zafferano e sedano croccante; gamberone al lardo di Colonnata aromatizzato al mirto bianco su specchio di crema di pomodoro; tentacolo di polpo scottato alla piastra su vellutata di patate viola; involtino di tonno ripieno alla crema di caprino con mandorle caramellate e carote croccanti; virtizzados de Busa al ragù bianco di cervo spolverizzati al pane profumato; raviolino di pasta fresca al nero di seppia con ripieno di astice adagiato su crema di vongole guarnito con cozze croccanti, scampi e gambero; filetto di orata in crosta di pane carasau su brunoise di verdure di stagione; semifreddo all'amaretto; mezzelune alla nutella con panna montata e nocciola.

I vini in tavola: Prosecco Superiore millesimato di Valdobbiadene 2018; Vermentino di Gallura Igt (Indolente); Herculis blend di Grenache Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc (Cantine Asinara di Cargeghe).

Commenti: Ambiente accogliente. Aperitivo di benvenuto con focaccia ai cereali appena sfornata nei locali ristrutturati dell'Ex Mercato. Per la cena degli auguri, il Segretario di Delegazione Alfredo Periccioli, Simposiarca attento e premuroso, ha proposto un menu di mare con lo sguardo rivolto alla cucina invernale di montagna. Scelta di equilibrio, armonia, eleganza. Il tutto in un crescendo di colori e l'utilizzo preciso di aromi, essenze, frutti e verdure fresche di stagione. Materie prime di qualità, impiattamento impeccabile, *mise en place* e servizio cortese e discreto, all'altezza della serata. Eccellente la scelta dei vini per l'e-

saltazione di gusti e sapori grazie a acidità, freschezza e mineralità.

SASSARI SILKI 19 dicembre 2019

Ristorante "Fratellitola" di Fabio Nurra, in cucina Fabio Nurra e Tania Bronzini. ●Via Mercato 2b, Sassari; ☎342/6764174; coperti 40+70 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: cozze scottate, straciatella di bufala e crema di basilico; uovo di quaglia poché, bietola e bottarga; filetto di muggine fritto su salsa agliata; carciofo croccante e baccalà; macaronnes de Busa, carciofi e bottarga; filetto di spigola scottato e i suoi contorni; dolce tentazione.

I vini in tavola: Bianchi e rossi (Tenuta Asinara).

Commenti: Simpatica serata, organizzata da Giuseppe Pintus e Federico Piras, in un ristorante confortevole e accogliente gestito da una giovane coppia competente ed entusiasta. Tutte le portate erano preparate con prodotti freschi e di qualità, non prive di ricercatezza e originalità. Ottimi gli antipasti, tra i quali particolarmente apprezzati l'uovo di quaglia poché e il filetto di muggine, mentre il carciofo con baccalà non ha riscosso l'approvazione di tutti. Molto buoni sia i macaronnes, perfettamente conditi, sia il filetto di spigola con la sua pelle croccante. Ottima la scelta dei vini. Al termine, il Delegato si è complimentato con lo chef per i piatti dai sapori perfettamente bilanciati.



EUROPA

FRANCIA

 PARIGI

11 dicembre 2019

Ristorante "Roberta" di Groupe Rush. ●5, rue la Vieuville, Parigi; ☎0033/01425933; mnachimias@

groupe-rush.com; coperti 35. ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,2; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: mini tramezzini al tartufo, olive ascolane, mozzarelline al tartufo, focaccina di Recco, culatello rustichello, burattina al tartufo estivo, rucola e pomodorini secchi, carciofi grigliati; ravioli di ricotta al brasato; tagliata di tonno in crosta di pistacchi, patate al rosmarino, rucola; zuccottino ai marron glacé.

I vini in tavola: Prosecco (De Faveri); Vermentino Doc Maremma 2018 (Tenuta Fertuna); Montepulciano d'Abruzzo 2017 (Tenuta Pietramore); Le Difese 2017 (Tenuta San Guido); Pinot Grigio 2018 (Tenuta Brandolini d'Adda).

Commenti: La riunione conviviale si è svolta in una moderna trattoria che associa l'attività di ristorazione a quella di vendita di prodotti italiani di qualità. È situata ai piedi di Montmartre, in un ambito suggestivo di villaggio e gode di buona notorietà. I piatti serviti hanno suscitato alterni commenti: il culatello si è rivelato essere piuttosto un buon prosciutto; la burrata, a cuore troppo liquido, ha un po' deluso; eccellenti i carciofi di Paestum e i ravioli al brasato, ma troppo asciutto il tonno e poco convincente lo zuccottino. Corretti i vini. La serata si è svolta in piacevole e animata convivialità.

PARIGI MONTPARNASSE 11 dicembre 2019

Ristorante "Sorrentino" di Raffaele Caso, anche in cucina. ●4, rue Montessuy, Parigi; ☎0033/145551250; reservation@sorrentino.fr; coperti 50+10 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura domenica e lunedì. ●Valutazione 8,35; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: pizza di scarola, fritti misti di legumi, baccalà fritto con emulsione di capperi e salsa di pomodoro; minestra maritata, cassuola di calamari e seccetelle, broccolotti all'agro; timballino di sartù di riso; filetto di branzino "sauvage" all'acqua pazza in guazzetto di vongole; insalata di rinforzo; raffioli (cassatelle napoletane); struffoli; bignè; piccola pasticceria napoletana accompagnata da un bicchierino di Nocillo.

I vini in tavola: Prosecco Valdobbiadene brut Docg (Bolla); Falanghina Feudi di San Gregorio 2017 Docg; Piediroso Campi Flegrei 2017 Dop (Cantine Federiciane).

Commenti: Lo chef ha voluto far conoscere come si festeggiano la vigilia e il giorno di Natale e ha portato, per poche ore e con la fantasia, a Napoli, facendo degustare i piatti più tipici della tradizione napoletana. I numerosi partecipanti hanno degustato l'eccellente preparazione che lo chef ha realizzato, senza dimenticare nulla, tanto che alcuni Accademici si sono commossi nel degustare piatti che li hanno riportati a dolci ricordi lontani mai dimenticati. La serata si è conclusa offrendo a tutti un sacchetto di fior di sale delle saline di Trapani, simbolo di ricchezza, sapienza, felicità, civilizzazione, purificazione, intelligenza.

GERMANIA

MONACO DI BAVIERA 6 dicembre 2019

Ristorante "Al Paladino" di Vianello. ●Heimeranplatz 1, Monaco; ☎0049/895025657; info@alpaladino.de; coperti 56. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8,1; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: gran piatto di cicchetti veneziani; bigoli con i caparossoi; filetti di branzino con salsa al prosecco o fegato alla veneziana; bignè con crema di zucca.

I vini in tavola: Primitivo (Farnese); Grillo (Fondo Antico).

Commenti: "Rondò veneziano". Accoglienza ospitale e simpatica, garbato allestimento natalizio dei tavoli, servizio accurato e professionistico.



nale, sotto la regia della titolare che ha ben presentato e illustrato i piatti della cucina veneziana. Il menu, iniziato con un maestoso carosello di "cicchetti", è stato ampiamente apprezzato; quasi tutti i piatti, ben abbinati ai vini, hanno incontrato il favore degli Accademici. Particolarmente graditi i bigoli e i secondi. Nel complesso la serata, con ospite il Console Generale d'Italia, dottor Enrico de Agostini, è risultata piacevole e ben riuscita. Un grazie ai Simposiarchi Joern e Fabian Boettger, padre e figlio, per la scelta del locale e per il menu particolare.

GRANDUCATO DEL LUSSEMBURGO

LUSSEMBURGO 9 dicembre 2019

Ristorante "Fani" di Roberto Fani, anche in cucina. ●51 Grand rue, Roeser; ☎00352/26650660; roberto.fani@ristorantefani.lu, www.ristorantefani.lu; coperti 40+20 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie 22 dicembre - 3 gennaio; giorno di chiusura domenica e lunedì. ●Valutazione 8,47; prezzo oltre 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: uovo poché con crema di castagna e tartufo; porcino in oliocottura, maionese di nocciole, crumble di prezzemolo e cacao; tortellini ripieni di piccione e castagne, in brodo di gallina; vitello razza limousine, olio cottura; quenelle di castagne, cioccolato e marroni.

I vini in tavola: Prosecco Colle di Valdobbiadene; Trebbiano Spoletino 2018; Montefalco rosso (entrambi Perticaia).

Commenti: Vera cucina italiana: moderna, innovativa ma legata alla tradizione. Roberto Fani ha stupito ancora una volta proponendo un menu di tradizione preparato con tecniche all'avanguardia come l'oliocottura. Piatti presentati in modo egregio, qualità degli ingredienti ottima e servizio impeccabile hanno reso la serata indimenticabile per la Delegazione. Un grazie speciale alle Simposiarche Simonetta Amato e Cristina Fiori che hanno saputo presentare ogni piatto in modo curioso e interessante. Con le sue portate, Roberto Fani ha trasmesso emozioni e suggestioni. Si conferma ancora una volta il miglior cuoco italiano nel Granducato del Lussemburgo.



EUROPA segue

MALTA

MALTA
12 dicembre 2019

Ristorante "Lecce" di Marco Pennetta, anche in cucina. ●9 Church Strasse, St. Julian's (Malta); ☎00356/27470657; info@leccerestaurant.com, www.leccerestaurant.com; coperti 42. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica sera e lunedì a pranzo. ●Valutazione 6,9; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: pittule miste; polpettine di carne e formaggio fritte; frisa scomposta; tartare di tonno e mango; orecchiette ai frutti di mare e fagioli; fusilli al pesto di pistacchio, stracciatella di bufala e pomodoro confit; polpo alla pignata; filetto con peperone fritto; pasticcio su crema.

I vini in tavola: Negroamaro del Salento rosso; Negroamaro rosé; Falanghina (tutti Cantine Altemura).

Commenti: La cena degli auguri di Natale si è svolta al ristorante "Lecce" il cui nome anticipa tutto sul tipo di cucina proposta. Il direttore di sala Luca Dott Bert ha accolto la Delegazione calorosamente e ha provveduto a che il servizio fosse attento e premuroso. Lo chef Marco Pennetta ha proposto piatti tipici che ha ampiamente illustrato all'inizio di ogni portata e che, da bravo pugliese, ha offerto in grande abbondanza. Apprezzatissime le pittule che, servite insieme a un ottimo e fresco rosé, hanno ben predisposto gli Accademici alle portate successive e hanno dato il via a una serata piacevole, animata da alto spirito conviviale natalizio.

PAESI BASSI

AMSTERDAM-LEIDEN
7 dicembre 2019

Ristorante "Karalis" di Orlando Carta, in cucina Alessandro Di Domenico. ●Doezstraat 5, Leiden; ☎0031/715141890; info@karalis.nl, www.karalis.nl; coperti 200. ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,6; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: chips di pane guttiau e olive; bruschettine con crema di pecorino e melanzane; carpaccio di polpo con erba cipol-

lina, pepe rosa e citronette all'arancia; tagliere sardo composto da salsiccia sarda, guanciale pepato, pecorino tartufato e pecorino stagionato con confettura di fichi; peperoni in agrodolce e verdure grigliate con pane guttiau; schiacciata della casa con rucola, grana, pomodoro giallo e crema di aceto balsamico; culurgiones con guanciale e zafferano mantecato al pecorino; tagliata di entrecôte uruguaiano sfumato al mirto su letto di radicchio, gorgonzola e noci, oppure saltimbocca alla romana con contorno di zucchine a scapece; sebadas.

I vini in tavola: Akenta, Vermentino spumante Santa Maria la Palma; Vermouth di Sardegna rosso (Silvio Carta); Donnitalia Vermentino di Sardegna; Sileno Cannonau di Sardegna (entrambi Ferruccio Deiana).

Commenti: La cena si è svolta in una delle pizzerie storiche di Leiden, fondata nel 1977, che il figlio dei proprietari, Orlando Carta, ha fortemente voluto convertire in un ristorante con offerta di ingredienti e piatti autentici della Sardegna. L'intenzione è mantenere le preparazioni classiche, a partire dal pane sardo e dal Vermentino spumante, passando per i culurgiones e le sebadas, valorizzando le scelte nel rispetto della tradizione. Si tratta di uno stile che ben si adatta alla città universitaria di Leida, attenta alla storia. In cucina, Alessandro Di Domenico dimostra una grande disposizione all'ascolto del cliente e a fare bene, senza compromettere la tradizione.



NEL MONDO

BRASILE

SAN PAOLO
SAN PAOLO SUD
3 dicembre 2019

Ristorante "Vinharia Percussi" di Lamberto e Silvia Percussi. ●Rua Cônego, Eugenio Leite 523, San Paolo; ☎005511/30884920; coperti 100.



●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,8; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: carpaccio di manzo con scaglie di parmigiano; risotto di calamari al nero di seppia; agnello al forno con cipolle, patate e pomodorini; affogato al caffè con gelato al marzapane.

I vini in tavola: Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc Classico Superiore 2018 (Pievalta); Montepulciano Campo del Noce Igt 2016 (Pievalta).

Commenti: Gradita presenza del Console Generale d'Italia Filippo la Rosa e signora. Simposiarchi Maria Cecilia Ribeiro e Romano Ghisalberti. La scelta del ristorante è stata felice, permettendo ai numerosi intervenuti di accomodarsi piacevolmente, oltre che festeggiare l'incontro con due storici amici delle Delegazioni, Lamberto e Silvia Percussi. Buona la realizzazione dei piatti, con una nota di merito per il risotto di calamari al nero di seppia. Non troppo indovinata la scelta dei vini; soprattutto il rosso, forse perché biodinamico. Al termine della riunione conviviale, certamente apprezzata, è stato consegnato dai Delegati, ai proprietari, un riconoscimento dell'Accademia.

EMIRATI ARABI UNITI

DUBAI
10 dicembre 2019

Ristorante "Alici" di Piero Giglio, in cucina Domenico Santagada. ●Bluewaters Island, Dubai, UAE, Dubai; ☎00971/42752577; reservations@alici.com, www.alici.com; coperti 60+40 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: polpo alla griglia con lenticchie nere di Pantelleria; ravioli di stocco e datterino di Sicilia; pesce spada di Ustica e caponata siciliana; limone di Sorrento; caprese; cannoli con scorza di arancia.

I vini in tavola: Vermentino Is Argiolas 2018; Rosé 2018 (Planeta); Jalé 2018 (Cusumano); Passito di Noto 2017 (Planeta).

Commenti: Piacevolissima riunione conviviale, organizzata dai Siniscalchi Gaia Moncada di Paterno e Luigi Landoni, nel nuovo ristorante dedicato ai sapori del Sud e specializzato nel pesce, di proprietà dello stesso gruppo de "Il Borro" a Dubai. La volontà della proprietà era di ricreare l'atmosfera della costa amalfitana, con terrazze vista mare e, nei piatti, ricette campane con prodotti freschissimi. Da precisare che il pesce arriva quotidianamente dall'Italia. Oltre ai piatti di pesce, particolarmente apprezzati la caponata e il cannolo. Servizio molto attento.

SINGAPORE - MALAYSIA - INDONESIA

SINGAPORE-MALAYSIA-INDONESIA
2 dicembre 2019

Ristorante "Landing Point Bar - Fullerton Bay Hotel" di Landing Point Bar - Fullerton Bay Hotel. ●80 Colliers Quay, Singapore; ☎0065/63338388; fbh.info@fullertonhotels.com, www.fullertonhotels.com; coperti 40. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: prosciutto di Parma Devodier 24 mesi; crostini con melanzane e caponata; arancini allo zafferano e groviera; cocktail di gamberetti in salsa maryrose; lasagna; carne tatak con composta di cipolla caramellizzata; bruschetta ai funghi selvatici e parmigiano; tiramisù; panettone e pandoro artigianali serviti con salse alla vaniglia e cioccolato.

I vini in tavola: Chandon brut 2016; Rive Gauche Merlot 2016; Rive Gauche Chardonnay 2016.

Commenti: Cena degli auguri con canti natalizi del coro della Kodaly Academy of Music, condotto dal Maestro Albert Tay e accompagnato da pianoforte a coda. Menu semplice, delicato e gustoso incentrato su otto diversi tipi di finger food, sul prosciutto Devodier affettato a mano, per finire con panettone e pandoro artigianali serviti con le creme. Un ringraziamento alla Simposiarca Chiara Randi per aver coordinato

con successo questo evento e allo chef Paolo Benedit per essersi impegnato in un compito non semplice, ossia quello di non cadere nell'ovvio del già visto e gustato. Puntuale il servizio.

STATI UNITI D'AMERICA

 **NEW YORK**
2 dicembre 2019

Ristorante "Lucciola" di Alberto Ghezzi, in cucina Michele Casadei Massari - executive chef. ●621 Amsterdam Avenue, New York; ☎001/3475361335; info@luciolanyc.com, www.luciolanyc.com; coperti 48+20 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie Natale e Capodanno; giorno di chiusura sempre a pranzo. ●Valutazione 7,9; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: stuzzichini di spuma di mortadella con aceto balsamico Leonardi e di stracchino; bollito di manzo con salsa verde; penne alla bolognese; cotoletta di pollo petroniana con salsa bianca e tartufo bianco; gelato di castagne con mascarpone e amarene Fabbri.

I vini in tavola: Prosecco Mangarda Superiore (Ochetti); Pinot Grigio 2017 (Livio Felluga); Nebbiolo 2017 (Renato Ratti).

Commenti: Un'atmosfera accogliente in un ristorante che si specializza nella cucina dell'Emilia Romagna. Si trova nell'Upper West Side di Manhattan, a pochi passi da Central Park. La Simposiarca Francesca Verga ha presentato lo chef, Casadei Massari, che ha spiegato il suo stile di cucinare piatti semplici con pochi ingredienti di ottima qualità, alla temperatura giusta e usando grassi sani. Tra i piatti più lodati dagli Accademici sono stati il bollito di manzo con salsa verde e il sugo alla bolognese. Lo chef ha spiegato la sua innovazione di cuocere le penne nell'acqua Panna nel forno. I vini erano perfettamente abbinati con i vari piatti. Alla fine applausi entusiastici per lo chef e scambi di auguri.



DONATORI DELLA BIBLIOTECA NAZIONALE "GIUSEPPE DELL'OSSO"

Bruno Balti, Delegato di Lodi

"Dumplings: A Global History" di Barbara Gallani
(Londra: Reaktion Books, 2015)

Michela Dal Borgo, Vice Delegata di Venezia

"Rialto. Centro di una «economia mondo»" a cura di Donatella Calabi, Luca Molà e Paolo Morachiello. (Venezia Lido: Supernova Edizioni, 2019)
"Serenissimo baccalà. I Tagliapietra dalla Laguna alle Lofoten, andata e ritorno" di Ermanno Tagliapietra e Michela Dal Borgo
(s.l.: Biblioteca dei Leoni, 2019)

Giacinta Gasdia, Accademica di Campobasso

"Il passaggio della cucchiarella. Una polpetta per tutti, tutti a caccia di polpette" di Giacinta Gasdia (s.l.: La strada per Babilonia, 2019)

Ruggero Larco, Delegato del Valdarno Fiorentino

"La cucina fiorentina nei giorni della storia" di Luca Giannelli e Ruggero Larco
(Firenze: Scramasax, 2017)

Monsignor Giovanni Lo Giudice, Legato per lo Stato Città del Vaticano

"La Magia delle Spezie" di Paolo Budroni e Manfred Pittioni
(Palermo: Navarra Editore, 2018)

Delegazione di Area Greca-Terra del Bergamotto

"Alla ricerca della cucina dimenticata. La provincia di Reggio a Tavola" di Ramiro Ramírez
(Reggio Calabria: Fondazione Editrice Sperimentale Reggina, 2011)
"Pesca e sapori dello Stretto di Odisseo. Dalla storia e dai miti del Mediterraneo alla marineria e gastronomia della regione dello Stretto"
(Reggio Calabria: Fondazione Editrice Sperimentale Reggina, 2011)

Delegazione di Livorno

"A tavola con gli Appiani. Storia della famiglia degli Appiani e ricette della cucina del rinascimento piombinese" di Gordiano Lupi e Patrice Avella
(Piombino: Edizioni Il Foglio, 2020)

Delegazione di Riccione-Cattolica

"Cucina a impatto zero. Preparare cibi sani e gustosi in modo sostenibile" di Manuela Vanni (Firenze: Giunti Editore, 2019)
"Cucina seriale. Cucina un giorno, mangia una settimana" di Keda Black (Guido Tommasi Editore-Datanova, 2019)
"Un anno in Romagna. Due amiche, cucina, colori e paesaggi" di Cristina Casadei e Nicole Poggi
(Guido Tommasi Editore-Datanova, 2015)

Un sentito ringraziamento a Fiammetta Fadda, Vice Delegata di Milano, per la donazione dalla sua collezione di numerosi volumi che arricchiscono la nostra biblioteca



NUOVI ACCADEMICI

PIEMONTE

 **Biella**
Silvano Esposito

 **Ciriè**
Loredana Devietti Goggia ● Andrea Plevna ●
Giorgio Rosato

LIGURIA

 **La Spezia**
Fulvio Bondielli ● Cristina Merlino

 **Savona**
Maria Stefania Rasore

VENETO

 **Colli Euganei-Basso Padovano**
Roberto Valente

EMILIA ROMAGNA

 **Carpi-Correggio**
Olga Guerra

TOSCANA

 **Firenze**
Andrea Calamai

 **Prato**
Alessandro Conti

 **Valdichiana-Valdorcio Sud**
Rosanna Cresti Turchi

 **Versilia Storica**
James Borghi

MARCHE

 **Fermo**
Caterina Testa

UMBRIA

 **Assisi**
Fulvio Bifarini ● Serena Lucrezi

LAZIO

 **Frosinone-Ciociaria**
Giuseppe D'Itri ● Renato Turriziani

 **Latina**
Alessandra Bianchi ● Massimo D'Ambrosio

 **Roma Nomentana**
Simona Napolitani ●
Nicola Domenico Petracca

CAMPANIA

 **Benevento**
Angela Di Paola

BASILICATA

 **Matera**
Bruna Fontana ● Vittorio Latorre

CALABRIA

 **Gioia Tauro-Piana degli Ulivi**
Vincenzo Carbone ● Fabiana Infantino ●
Barbara Luppino

 **Locride-Costa dei Gelsomini**
Vincenzo Mollica

SICILIA

 **Agrigento**
Nicolò Vitale

 **Arcipelago delle Isole Eolie**
Maria Teresa Leone ● Annamaria Pajno

 **Modica**
Orazio Licitra ● Antonino Mavilla

 **Ragusa**
Giuseppe Bianculli ● Elisabetta Ciancio

SARDEGNA

 **Cagliari Castello**
Piera Porcu Vinci ● Giuseppe Pulina

BRASILE

 **Rio de Janeiro**
Mario Girasole

CINA

 **Pechino**
Matteo Tanteri

FRANCIA

 **Parigi Montparnasse**
Jean Ordioni

MESSICO

 **Città del Messico**
Oreste Amoretti ● Giancarlo Bianciardi

PAESI BASSI

 **Amsterdam-Leiden**
Andrea Iucci

 **Den Haag-Scheveningen**
Giovanna Galli Righi

PORTOGALLO

 **Lisbona**
Dennis Redmont

ROMANIA

 **Bucarest**
Andrea Conselvan ● Alessandro Grillo

SPAGNA

 **Madrid**
Felix De Iturriaga Gandini

SVIZZERA

 **Losanna-Vennes**
Lorenzo Pucci

 **Zurigo**
Nicolas Scheuermann

TUNISIA

 **Tunisi**
Francesco Bruno

URUGUAY

 **Montevideo**
Emanuele Scalici

TRASFERIMENTI

EMILIA ROMAGNA

 **Parma**
Marco Mazzoni (da Salsomaggiore Terme)

TOSCANA

 **Valdarno Aretino**
Pietro Milanini (da Valdarno Fiorentino)

LAZIO

 **Roma Appia**
Umberto Fratini (da Roma Aurelia)
Fabrizio Mechi (da Vasto)

CAMPANIA

 **Penisola Sorrentina**
Alfredo Campanile (da Foggia)

VARIAZIONE INCARICHI

PIEMONTE

 **Verbano-Cusio-Ossola**
Delegato: Eros Giuseppe Barantani

LIGURIA

 **Genova-Golfo Paradiso**
Vice Delegato: Alberto Ghio
Consulatore-Segretario Tesoriere:
Eugenio Lagomarsino
Consultori: Franco Maria Bobbio Pallavicini ●
Riccardo Ghio ● Marco Gobbi

LOMBARDIA

 **Milano**
Consulatore: Giorgio Erede

VENETO

 **Alto Vicentino**
Vice Delegato: Marco Caltran
Consulatore: Giuseppe Zonin

EMILIA ROMAGNA

 **Bologna**
Consultori: Francesco Capomolla ●
Luciano Dalla Rovere ● Claudia Nardi

 **Forlì**
Delegato onorario: Edgardo Zagnoli

TOSCANA

 **Maremma-Grosseto**
Delegato: Ezio Maria Di Natali
Vice Delegato: Alessandro Bracciali
Consulatore-Segretario Tesoriere:
Domenico Saraceno
Consultori: Massimo Bambagini ●
Silvia Petri ● Paolo Ricceri ● Roberto Ulmi

MARCHE

 **Ascoli Piceno**
Consulatore: Michela Fortuna

 **Fermo**
Consulatore: Stefano Jacovacci

CAMPANIA

 **Napoli-Capri**
Consulatore-Segretario Tesoriere: Carlo De Pascale

SICILIA

 **Gela**
Consulatore-Segretario: Gualtiero Cataldo
Consultori: Manlio Galatioto ● Salvatore Tringali

 **Palermo Mondello**
Consulatore-Segretario:
Ornella Pampalone Tocco

STATI UNITI D'AMERICA

 **New York**
Delegato: Roberta Marini De Plano

NON SONO PIÙ TRA NOI

LOMBARDIA

 **Alto Mantovano e Garda Bresciano**
Claudio Bianchi

 **Mantova**
Renzo Dall'Ara

FRIULI - VENEZIA GIULIA

 **Trieste**
Fulvia Costantinides

LAZIO

 **Roma Olgiata Sabazia-Cassia**
Pietro Migliaccio

ABRUZZO

 **Chieti**
Germano De Cinque

REGNO UNITO

 **Londra**
Alessandro Burani

SPAGNA

 **Barcellona**
Marino Gariboldi

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



FOCUS

see page 3

THE WILL TO START AGAIN WITH RENEWED VIGOUR

*This state of affairs will end.
Let us wait patiently.*

Dear Academicians, the issue of **Civiltà della Tavola** that you are now reading was made possible by the dedication and professional abilities of our editorial office, graphic specialists and Milan secretariat, who used 'smart working' - flexibility in time and space - to send the magazine, complete in every detail, to the printers and thence the postal and courier services. This has **contributed substantially to a sense of togetherness among Academicians**. The forthcoming issues will be progressively slimmer, alas, due to the nearly total absence of Academic activity, which has ground to a halt in Italy, China and many other parts of the world.

million people perished, including 600 thousand in Italy. More recently, in the post-war period there was the Asian 'flu in 1957, with 30 thousand casualties in Italy, and the Hong Kong 'flu in 1968 (also called 'space 'flu' in Italy), with 13 million infected people in Italy and 20,000 victims. And then there were SARS, Ebola, and swine and avian 'flu. Regarding avian 'flu or 'bird 'flu', the WHO had predicted at least a million deaths, but notwithstanding experts' comparisons with Spanish 'flu, its victims numbered in the hundreds. Many of us are old enough to remember the events of '68-'69 to varying degrees, including many political and cultural upheavals, but without the media frenzy of today; yet over 20 thousand people died then. Life today is accorded more value than before, but still greater is the importance given to the press, television, the internet and politics. In 1957, when there were 30 thousand dead, the daily *La Stampa* ran the headlines "A mild influenza sows terror" and "They call it a national disaster, while overlooking 10,000 annual road fatalities".

*This pandemic is having harsh
and unexpected effects*

This pandemic is having harsh, far-reaching and unexpected effects on all group activity as well as **many types of businesses, with sometimes dire consequences**. We draw little comfort by remembering that the 14th-century the Black Death caused over 20 million casualties in Europe and that the ghastly upheaval was followed by the Renaissance. But it behoves us to recall that this famous Plague in 1630, known in Italy as 'Manzonian' because it was described in Manzoni's *The Betrothed*, had over a million victims just in northern Italy. During the last century, between 1918 and 1920, 50 to 100

*Many enthusiastic participants will flock
to our convivial gatherings*

For the record, fatal road accidents have now fallen to barely over 3,000, while deaths for any reason are around 1,800 daily. This depressing mortuary panorama only confirms that this state of affairs will end. This is an era of vigorous interventions and strong safeguards for individuals. Let us wait patiently. **Restaurants await, chomping at the bit**; many enthusiasts will flock to our convivial gatherings. Our Delegates who strain at the brakes can't wait to take off again with renewed vigour. Long live the Italian Academy of Cuisine!

Paolo Petroni





I TRAVEL, THEREFORE I EAT

See page 4

"72% of those who travel for leisure want 'memorable' food experiences. Furthermore, 53% of worldwide travellers declare themselves 'gastronomic tourists'". These are the findings of the interesting *Report on Italian Food and Wine Tourism* edited by Roberta Garibaldi, who teaches Tourism Management at the University of Bergamo and who, with other international experts, has analysed the offerings of Italian governmental initiatives and the motivations of international travellers. Gigi Padovani, Honorary Academician for Torino Lingotto, adds his commentary.

APERICENA

See page 7

'Apericena', a portmanteau of *aperitivo* and dinner (*cena*), describes a hurried, increasingly fashionable practice contrary to the dictates of fine dining, explains Antonio Ravidà, Honorary Delegate for Palermo Mondello. In Palermo, this fashion has even entered churches, to the point where some parish priests combine events and concerts with so-called 'aperi-masses'.

THE TWO CAPITALS

See page 8

In 1865 Florence became the capital of the Kingdom of Italy, proclaimed in Turin four years before. The capital's transfer in 1865 also brought to Florence an entire class of functionaries and employees from Turin who followed the migrating ministers. This occasioned a 'meeting of worlds' - very different social, but also

gastronomic worlds. It was therefore considered advisable to publish a *Guida pratica popolare di Firenze (Practical Guide to Florence and its People)*: a pamphlet explaining the character and customs of the Florentines.

MEATLESS LENTEN FOOD

See page 11

Among the dietary practices common to multiple religions is fasting or restricted eating as an act of morality or faith. Refraining from, as well as consuming, food has a sacred and communal facet: it means proximity to the divine and unity with other believers. Gorizia Delegate Roberto Zottar describes Lenten abstention from meat, paying particular attention to that practice in Friuli.

TONINO GUERRA: A FLAVOURSOME LIFE

See page 13

Lunigiana Academician Giuseppe Benelli remembers Tonino Guerra, known as 'the Homer of Romagna', on the occasion of his centenary. A poet, writer and scriptwriter, he extolled simple things and the memory of age-old flavours, those of his childhood.

LENTEN FOODS

See page 15

Macerata Delegate Ugo Bellesi sheds light on several innovative recipes created in convents of the Marche region to respect Lenten food restrictions without reducing the pleasure of eating. These include fish sausage, Capuchin-style salt cod, Lenten *maritozzi* buns, and Lenten doughnuts. These recipes have entered local tradition.

SCAMMARO: AN EGGLESS LENTEN FRITTATA

See page 17

Lent is a time for moderation in all things including food. However, according to Salerno Delegate Giuseppe Anastasio,

there is generally little appetite for food restrictions, especially in southern Italy. Hence the invention of *scammario*: an eggless timbale created by monks, held together by the starch released by its *maccheroni* pasta and flavoured with capers, olives and anchovies, all permitted by the Lenten proscription on eating land animals.

THE MANY FORMS OF RISOTTO

See page 18

In the humid borderlands between Verona and Mantova, various types of risotto are considered auspicious. The area's four principal types are garnished with fresh salame meat. They are known as *tastasal* (salt-tasting style), *alla pilota* (rice-husker style), *col puntèl* (with pork chops), and *all'isolana* (island style). Other favourite risotto variants include frog, small fish or prawns.

THE UNMISTAKEABLE MELTINESS OF MISILMERI'S TAGGHARINI

See page 20

In Misilmeri, a town near Palermo, distinctive *tagliatelle* called *tagghiarini* are made using only water and flour, topped with a simple tomato and basil sauce and sprinkled with *caciocavallo* cheese. This dish, explains Monsignor Giovanni Lo Giudice, Legate for Stato Città del Vaticano (Vatican City State), demands a peculiar protocol: it must be eaten standing around a pastry board, leaning forward with hands behind one's back to reach the pasta with one's mouth in a ritual of sharing.

CIMA LIGURE ON THE EASTER TABLE

See page 22

Cima is one of the few ancestral Genoese dishes that are essential to the Easter table, affirms Paolo Lingua, Academician for Genova-Golfo Paradiso. A meat 'pocket', preferably of veal, is fashioned by meticulous and fine sewing to contain a rich filling of offal, artichokes, peas, eggs,

grated parmesan, broth-soaked bread, garlic, marjoram, salt and pepper.

GARMUGIA: AN ODE TO SPRING

See page 24

Garmugia is a veritable ode to spring, declares Lucca Academician Raffaele Domenici. A characteristic dish of the Lucca area, it is rarely found elsewhere. This thick soup, rich in proteins and vitamins, is only prepared between mid-April and early May, using seasonal vegetables: fresh peas, fava beans and asparagus points, to which ground beef is added.

PUZZONETTO OF SAN SEBASTIANO

See page 26

Chieti Academician Antonello Antonelli describes how the feast of Saint Sebastian is traditionally celebrated in Ortona (Chieti). In the afternoon, the mass and procession are followed by spectacular fireworks, ending with a festive meal honouring the tradition of the *puzzonetto*: stockfish cooked with broccoli rabe and dried sweet pepper.

LENTEN REVELS

See page 28

In Milan, Trentino and the Verona area, Carnival continues after Ash Wednesday, with celebrations involving symbolic foods. Trento Academician Marta Villa describes some of these celebrations and commemorations, which include masked processions and public distribution of characteristic foods. For example, in the province of Verona, polenta and herrings are distributed, while in Trentino, traditional Carnival sweets are sampled at the fireside.

AMANDOVULO

See page 30

This is a sweet from Porto San Giorgio, in the Marche region, whose production

dates from the 1930s. It is rectangular, with a filling of eggs and almond flour, and covered with chocolate and crumbled almonds. Traditionally, the almonds used came from the Fermano countryside and were hand-shelled. To this day *amandovulo* is packed on a gilded tray within a red rectangular box topped with a fine diamond-shaped ivory-coloured lace decoration.

IN SINGAPORE, CULINARY TRADITIONS STEP UP TO THE PLATE

See page 32

Singapore is truly a food hub, gathering cuisines from all over Asia as well as Italy and the rest of Europe. Maurizia Debiaggi, Academician for Singapore-Malaysia-Indonesia, compares and analyses three sauces, identifying analogies and common characteristics: the fish sauce found in various Asian cuisines, the *colatura di alici* ('anchovy drippings') from Cetara, and the ancient Roman *garum*.

ALL ROADS LEAD TO THE KITCHEN

See page 34

Treviso Academician Giancarlo Saran offers a brief portrait of a young natural talent who abandoned economics in favour of cooking. Passion, vocation and fate caused Elena Carta to veer off her prescribed route at the age of 24, taking the reins of the restaurant Al Pestello in Contrà Santo Stefano (Vicenza), which she and her partner Riccardo now run with dedication.

COMBATING CORONAVIRUS AT THE TABLE

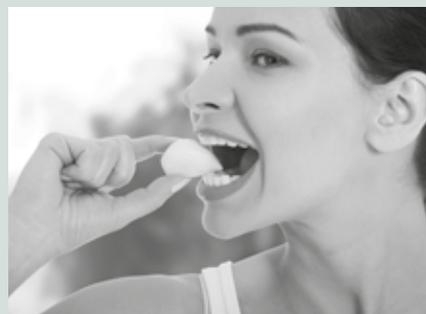
See page 36

With our health in jeopardy nowadays, food confirms its status as a champion of immune defences. To wit, the prevailing anxiety and panic may dissipate at table, countering immune suppression. In the kitchen we must especially favour prebiotic and probiotic foods containing soluble fibres, vitamins, and minerals such as iron, zinc and selenium.

NEW CHALLENGES FOR LARGE-SCALE CATERING

See page 38

Public competition notices frequently require large-scale catering companies to offer services defined as "provision of foodstuffs and technical assistance", which is distinguished from mere food preparation - Explains Andrea Vitale, Honorary Academician for Milano Navigli - by three main factors: adequate logistical platforms for large-scale food preparation; the requirement for organic produce; and the contractual obligation to provide a quota of PDO, PGI and TSG products.



GARLIC IS GOOD FOR YOU

See page 39

Garlic, an important protagonist in Mediterranean cuisine, also boasts anti-bacterial and immunity-boosting characteristics and helps to regulate blood sugar and blood pressure levels. Recently, explains Rome Delegate Gabriele Gasparro, people have resorted to garlic to ward off coronavirus: a misconception immediately dispelled by the WHO.

Translator: Antonia Fraser Fujinaga
Summarized: Federica Guerciotti