

# 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](http://www.accademia1953.it)



ISSN 1974-2681

N. 253, OTTOBRE 2013 / MENSILE, POSTE ITALIANE SPA, SPED. ABB. POST. - D.L. 353/2003 (CONV. IN L. 27/02/2004 N° 46) ART. 1 COMMA 1 - DCB ROMA

**CARI ACCADEMICI...**

- 3 La cucina e la rete dei foodblogger  
(Giovanni Ballarini)

**FOCUS**

- 5 Parole in TV e realtà in cucina  
(Paolo Petroni)

**CULTURA & RICERCA**

- 6 La storia nei menu  
(Renzo Pellati)
- 8 La cucina del Talismano  
(Pino Jubatti)
- 10 Le virtù dell'“aggiadda”  
(Paolo Lingua)
- 11 Cibi proibiti  
(Pier Luigi Fedele)
- 13 La cucina, arte del gusto  
(Claudio Gori)
- 15 Immagine e immaginario  
(Elisabetta Cocito)
- 17 Tagli e frattaglie  
(Roberto Dottarelli)
- 21 La Valtellina e i suoi gioielli  
(Massimiliano Pagani)

**L'ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA**

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

- 23 Il grano saraceno  
(Ferdinand Tessadri)
- 24 La mise en place  
(Alessandro Fenu)
- 26 I vini dei Borbone  
(Carmine Cimmino)
- 27 Lo stato dell'essere della ristorazione  
(Alfredo Pelle)



In copertina: “Scena di Cucina”  
Pieter Cornelisz van Ryck (1604)  
Herzog Anton-Ulrich-Museum - Braunschweig



- 29 Olivo segreto  
(Paolo Villosesi)
- 31 Prezioso zafferano  
(Ruggero Larco)
- 32 La gubana goriziana  
(Roberto Zottar)
- 34 Origini di un fenomeno  
(Teresa Perissinotto Vendramel e Roberto Robazza)

**I NOSTRI CONVEGNI**

- 19 Cultura, cucina, salute  
(Maria Cristina Carbonelli di Letino)

**SICUREZZA & QUALITÀ**

- 37 Caramelle e merendine alle casse  
(Gabriele Gasparro)

**LE RUBRICHE**

- 7 Calendario accademico
- 9 Le ricette d'Autore
- 14 Accademici in primo piano
- 36 Parlano di noi
- 38 Notiziario
- 39 Dalle Delegazioni
- 49 Vita dell'Accademia
- 72 Carnet degli Accademici
- 78 International Summary

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



## CENTRO STUDI "FRANCO MARENGHI"

### PRESIDENTE

Paolo Petroni

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

### DIRETTORI CENTRI STUDI TERRITORIALI

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



# La cucina e la rete dei foodblogger

*Un numero crescente di appassionati di cibo, i foodblogger, invade la rete informatica, moderna piazza del mercato, creando nuove cucine.*

DI GIOVANNI BALLARINI  
Presidente dell'Accademia

**C**ari Accademici, molto si è detto e scritto sulle cento, mille cucine delle regioni italiane, ma molto meno si è indagato sul come, quando e perché di un fenomeno complesso e che non può evidentemente essere affrontato in questo breve intervento, che vuole solo indicare un aspetto, forse insolito ma attuale: quello del dove.

La grande varietà di cucine che caratterizzano l'Italia è forse - un forse d'obbligo - da attribuire alla piazza. Fin dalla più lontana antichità, in ogni insediamento umano vi è uno spazio sul quale convergono più strade e dove gli abitanti si incontrano, parlano, discutono e al tempo stesso scambiano idee e commerciano merci. Uno spazio che guarda all'interno, ma anche all'esterno. Uno spazio che, soprattutto in Italia, dall'era comunale e poi dal Rinasci-

mento, è piazza e al tempo stesso mercato. Uno spazio-piazza sul quale si proietta prima l'ombra della capanna dello sciamano e stregone, poi quella del tempio, del campanile o della sinagoga e anche del minareto, sempre assieme a quella del palazzo che alberga il potere, e queste ombre condizionano i comportamenti, anche di uso delle merci. È sulla piazza che nascono, si sviluppano ed evolvono le cucine locali, attraverso i cibi del territorio ed esotici e gli oggetti di cucina che sono esposti e commerciati e, soprattutto, attraverso il continuo parlare e lo scambio di idee tra sconosciuti, che divengono poi conosciuti, che contraddistinguono ogni vero mercato, nel quale si costituiscono capannelli specializzati.

Il mercato oggi non esiste più, perché nel supermercato (super solo come dimensione) non vi è più la sua essenza e cioè il dialogo, non tra chi compra e il cibo da acquisire (l'etichetta, anche la più completa, non basta), ma tra i frequentatori stessi del mercato, che in questo modo potevano parlare di cibo e dei suoi usi, quindi di cucina. Non a caso il supermercato è stato definito un non-luogo. Se il mercato ora tratteggiato è morto, non è estinta la voglia - o la necessità antropologica? - del dialogo sul cibo in uno spazio comune, come dimostra la travolgente espansione del parlare di cibo nel nuovo spazio comune che è la rete informatica. In questo nuovo "mercato delle idee" e nuova piazza

di discussione globale, i *foodblogger*, come nella rete si autodefiniscono gli appassionati di cibo, costituiscono veri e propri capannelli di discussione specializzata, quasi sempre completata da immagini fotografiche autoprodotte. Nel gergo di Internet, un *blog* è un particolare tipo di sito web in cui i contenuti sono visualizzati in forma cronologica. In genere un blog è gestito da uno o più *blogger* che pubblicano, più o meno periodicamente, contenuti multimediali, in forma testuale o in forma di post, concetto assimilabile o avvicinabile ad un articolo di giornale, o con immagini.

È stato notato che all'inizio furono i *foodblog*: in Italia ce ne sono 3.500. Sulla rete si degusta, si cucina e si critica il cibo. Al fenomeno si è quasi subito interessato il marketing aziendale, che, sotto una nuova dimensione e con nuovi mezzi, oggi rinnova le grida dei venditori che nel mercato decantavano la loro merce. Anche ora, e sotto nuova veste, le aziende cercano di sedurre gli acquirenti con esperti testimonial, come un tempo facevano con alcuni imbonitori. La voglia o la necessità di parlare o dialogare sul cibo non sono però soddisfatte solo dai *foodies*. L'esercito degli appassionati di cibo, i cosiddetti *foodies* o gastrofanatici che dir si voglia, sono ben 4 milioni e mezzo. Un vero esercito che cresce al ritmo di 250.000 persone l'anno. Amano sia il cibo da mangiare sia quello da scoprire e conoscere più a fondo, anche attraverso le immagini



ni. Su tutto ciò che riguarda cibo e bevande, i *foodies* sono “un po’ più” motivati e interessati degli altri consumatori, e vogliono essere dei protagonisti, dimostrando le proprie capacità, anche e soprattutto attraverso le immagini dei piatti da loro preparati, che condividono con gli altri attraverso la rete, usando Facebook e diverse piattaforme che sembrano essere nuove piazze moderne di un mercato specializzato.

La sperimentale e difficile cucina dei cuochi di grido e la grande ristorazione organizzata non soddisfano più gli appassionati di buona cucina, che non trovano riferimento nella comunicazione televisiva di tipo sempre più ludica e spettacolare, e neppure nella valanga di libri di ricette che puntano soprattutto sull’immagine e non sulla sostanza. Per questo assistiamo ad una quasi spasmodica ricerca di contatti personali, sia pure mediati dal mezzo infor-

matico, attraverso i quali esprimere le proprie capacità e potenzialità. Una condizione che sotto alcuni aspetti ricalca quanto avveniva, un secolo o più fa, nelle buone famiglie borghesi, quando non solo si parlava di cucina, ma la padrona di casa dimostrava quanto era capace di fare per i propri invitati. In modo analogo avveniva nella famiglia contadina, da parte della resdora o reggitora di una cucina ricca di sapienza. Ora queste esperienze sono diffuse e confrontate sulla rete, dove la cucina - o meglio il parlare di cucina - rappresenta una nuova (o antichissima?) occasione per stabilire contatti personali e fare nuove conoscenze. Dai *foodblogger* può nascere una nuova cucina? Il numero crescente di questi appassionati di cibo che stanno invadendo la rete informatica, moderna piazza di un mercato informale e per certi aspetti immateriale, se non sta creando nuove cu-

cine - come è probabile - sta comunque intervenendo nell’evoluzione del gusto alimentare, soprattutto compiendo un’opera di contestazione e rivoluzione contro un’industrializzazione culinaria che sta distruggendo le tradizioni territoriali. Abissale è la differenza tra un Accademico e un moderno gastrofanatico che viaggia in rete, come lo era con un frequentatore di un mercato alimentare. Allo stesso modo, sostanzialmente diversi sono una ricerca e un approfondimento di cultura accademica da una sia pure interessante discussione al mercato. Tuttavia, i nuovi aspetti d’interesse alla cucina rappresentano un evento che la nostra Accademia non può trascurare e che merita ogni attenzione quale fenomeno sociale che interessa il mondo della cucina italiana e dell’alimentazione degli italiani.

**GIOVANNI BALLARINI**

*See English text page 78*



## UN CONVEGNO PER INAUGURARE LA NUOVA SEDE DELLA BIBLIOTECA

*L’Accademia, nell’ambito dei festeggiamenti per il sessantennale della sua fondazione, dedicherà un convegno alla Biblioteca Nazionale “Giuseppe Dell’Osso” per inaugurarne la nuova sede. Dal mese di settembre dello scorso anno, infatti, la raccolta accademica è contenuta presso la Biblioteca di Ateneo dell’Università degli Studi di Milano Bicocca. L’importante patrimonio librario è ora disponibile al pubblico a scaffale aperto: dopo le operazioni di scarto e revisione, riunisce circa 3000 unità elencate nell’Opac (catalogo on line) che a breve conterrà anche le ultime novità. Il workshop è organizzato in collaborazione con il Dipartimento di Sociologia e ricerca sociale della Bicocca e si terrà il 20 novembre, dalle ore 10 alle 13, presso l’Aula Pagani del Dipartimento stesso.*



*“Gastronomia e promozione culturale. Ruolo dell’editoria e delle biblioteche”: questo il tema che riunirà le due realtà accademiche con le più importanti biblioteche gastronomiche e case editrici del settore. I lavori si apriranno con gli interventi del Presidente dell’Accademia Giovanni Ballarini e del Presidente C.C.D. Corso di Laurea in Sociologia prof. Gianmarco Navarini. Sarà poi data la parola alle realtà bibliotecarie e culturali e agli editori, per dibattiti e riflessioni. Appuntamento, quindi, al convegno, per discutere del “libro gastronomico”: i numeri, il suo peso culturale, gli antagonisti multimediali e... il suo futuro.*

# Parole in TV e realtà in cucina

*La situazione della ristorazione è in piena sofferenza, soprattutto per i locali di fascia media, e intanto, in televisione, si continua a parlare di cibo in modo sempre più spettacolare e privo di idee.*

DI PAOLO PETRONI

Segretario Generale dell'Accademia

**"D**um Romae consulitur, Saguntum expugnatur". Mentre a Roma si discute, Sagunto viene espugnata. Mi è venuta alla mente questa riflessione di Tito Livio a proposito di quello che sta accadendo nel mondo della ristorazione. Potremmo infatti adattare la celebre frase in: "Mentre in televisione si discute (di cucina), i ristoranti chiudono". I tempi facili dei ristoranti sempre pieni sono finiti e la gestione è diventata durissima. Dopo aver approfittato dell'avvento dell'Euro che fece schizzare quasi subito i conti da 30.000 lire a 30 Euro, adesso si odono alti lamenti venire dai cuochi e dai ristoratori. Si salvano alcuni locali di alto profilo e altri di basso prezzo, ma la fascia media è in piena sofferenza. Per salvarsi dalla crisi c'è chi si è inventato il "Ristosauero", il primo ristorante-pizzeria preistorico, con pizze e carni servite in dosi copiose, ma soprattutto un paradiso per bambini affascinati dai dinosauri e dai tanti giochi. Invece aprono di continuo pizzerie, spaghetterie, kebabberie, cinesi con sushi e molti *fast food* di celebri catene di hamburger. Per loro non c'è crisi. Ma anche i *fast food* si stanno adattando: debbono trovare nuove formule e offrire nuove proposte. Non bastano più gli hamburger. Si aggiungono prodotti locali e a chilometro zero, con vassoi per degustazioni veloci di assaggi a buon prezzo. Insomma, tradizione

e modernità in un contesto giovanile, sbrigativo ma tutto sommato pulito e di buon gusto. Sul fronte dei discorsi abbiamo invece raggiunto forse l'apice. Esperti di cucina con programmi *ad hoc* salvano lo *share* di una televisione urlata e priva di idee. Dopo la Clerici, la Parodi, la Laurito, *Masterchef*, *Unti e bisunti*, *Cuochi e fiamme*, *Cucina con Ale*, *il Boss delle torte*, ecco anche *The Chef*, programma serale condotto dal palermitano Filippo La Mantia (che ha lasciato i fornelli dell'hotel "Majestic" in Roma) e il richiestissimo giovane allampanato Davide Oldani, patron del ristorante "D'O" a Cornaredo e autore della cucina Pop. Abbiamo già parlato del business mediatico dei nostri cuochi star, ma ci mancava un tassello, una novità: il menu firmato! Un grande cuoco può aprire e gestire più di un ristorante, ma quando non può, non ha i soldi o non ha sponsor, che fa? Firma il menu di un altro cuoco meno nobile, meno stellato, che lavora altrove, lontano. Si reca sul posto, immaginiamo che gli insegni, gli suggerisca, lo stimoli, lo educi e poi se ne va lasciandogli il "verbo": forse ne avrà notizia, forse lo controllerà a distanza, chissà! Al di là delle firme e delle etichette, l'importante è che il nostro cuoco sul posto faccia una buona cucina. Così, presto, il menu se lo firmerà da sé, com'è giusto che sia.

*See English text page 78*

## IMPORTANTI PREMI INTERNAZIONALI A TRE STUDIOSI ITALIANI



Si svolge, presso l'Università di Parma, la cerimonia di consegna dei premi internazionali attribuiti ogni anno dall'Académie Internationale de la Gastronomie. Per il 2013, ben tre di questi importanti riconoscimenti sono stati attribuiti a ricercatori e studiosi italiani, a testimonianza dell'alto livello scientifico e culturale che la cucina e la gastronomia italiane riscuotono a livello internazionale:

- Grand Prix de la Science de l'Alimentation al prof. Davide Cassi dell'Università di Parma;
- Prix de la Littérature Gastronomique al prof. Massimo Montanari dell'Università di Bologna;
- Prix du Sommelier al dott. Andrea Grignaffini di Parma.

Nel corso dell'evento, si svolge anche il convegno sul tema "Cucina come Scienza e Cultura", organizzato dall'Accademia, alla presenza del dott. Jacques Mallard, Presidente dell'AIG, del Presidente Giovanni Ballarini, che ricopre anche la carica di Vicepresidente dell'Académie Internationale, e delle autorità accademiche di Parma.



# La storia nei menu

*Dal pollo lessato di Enrico IV alla bistecca di Bismarck, molti personaggi legati alla storia hanno lasciato un'impronta nella gastronomia.*

DI RENZO PELLATI  
Accademico di Torino



La gastronomia è ricca di nomi celebri legati alla storia, alla letteratura, alla musica, che testimoniano la valenza culturale del cibo. Nei menu, infatti, sovente compaiono dei nomi che non sono celebri cuochi, esperti di tecnologia alimentare, studiosi di Scienza della Nutrizione, ma personaggi venuti alla ribalta della storia della gastronomia nei modi più impensati.

Il famoso pollo lessato alla Enrico IV, per esempio, nasce da una conversazione del Re di Francia con il Duca di Savoia in cui il Re disse: "Io vorrei che nel mio regno, ogni lavoratore potesse mettere un pollo in pentola". La minaccia di una simile rivoluzione dall'alto contribuì ad armare, da parte di chi la temeva, la mano di Ravailiac, ma, in realtà, la ricetta del *poule-au-pot* fu codificata solo nel secolo scorso, precisando che si tratta di una polastra ripiena di uova, prosciutto e carne, fatta bollire con legumi freschi. Un altro "pollo" celebre è quello alla "Marengo", località nei pressi di Alessandria, teatro di una famosa battaglia di Napoleone, nel giugno del 1800. Ad un certo punto, le sorti della battaglia sembrano sfavorevoli ai Francesi, e Bonaparte ha un momento di scoraggiamento. Al generale Desaix (che morirà in serata), il quale suggerisce di tentare la sorte caricando con quanto resta della cavalleria, Napoleone risponde: "Fate a modo vostro. Io vado a mangiare". E poiché gli Austriaci si sono impadroniti delle provviste dei Francesi, l'intendente alle cucine deve arrangiarsi con ciò che trova dai contadini. Un'ora dopo

Desaix sta per conquistare la vittoria, e il pollo alla Marengo, saltato in padella con olio d'oliva e vino bianco, è in tavola (anzi, su un tamburo che funge da tavola) ed entra, con tutti gli onori, nella storia della cucina.

Il famoso scrittore del primo Ottocento, François René de Chateaubriand, ha dato invece il nome ad un piatto di carne ancora oggi citato nei menu. Al ristorante "Larue" di Parigi, il maître ordinava in cucina: "Un filetto di bue, molto alto alla griglia, poco cotto, per monsieur le viconte de Chateaubriand". Una precisazione piuttosto lunga nel linguaggio della cucina, tanto che il cuoco, dopo un po' di quelle "commande" si limitava a gridare al suo aiuto: "Una Chateaubriand!" e la denominazione è rimasta tutt'ora, formando un legame tra lo scrittore francese e l'uomo della strada. In Francia questo taglio di carne viene servito "al sangue" nell'interno, ben rosolato all'esterno, con salsa béarnaise, oppure con una salsa tradizionale preparata con vino bianco secco, scalogno tritato, champignon, foglie di alloro e timo, il tutto ridotto, filtrato, con aggiunta di burro fuso e dragoncello.

Le preparazioni gastronomiche che portano il nome di "Bismarck" (bistecca, asparagi, hamburger, coperti da uova fritte) non fanno parte della tradizionale cucina tedesca. Questo termine è nato a fine Ottocento, all'epoca della Triplice Alleanza (un patto di intesa con l'Austria e l'Italia in funzione anti-russa e anti-francese) quando il cancelliere del secondo Reich germanico, Otto von Bismarck-Schon-



hausen, era simbolo della potenza tedesca. Quindi Bismark fu ritenuto adatto a dare il nome ad un piatto che univa il potere nutriente della carne a quello altrettanto nutriente dell'uovo fritto al burro. In altre parole, un cibo "alla Bismarck" era, ed è, un cibo super energetico, ricco di proteine nobili.

Un piatto prediletto dal nostro celebre musicista Gioacchino Rossini erano i "tournedos" saltati al burro, adagiati su un crostone di pane imbevuto di Cognac flambé e coperti di foie gras. Il termine "tournedos" ha una strana origine: si tratta di grossi pezzi di filetto di bue, cotti rapidamente a fuoco vivo. Il bon-ton dell'epoca imponeva che il piatto venisse realizzato in sala da pranzo, su un grosso fornello ad alcool in un tegame d'argento. Tuttavia il "maître d'hotel" considerava inopportuno operare davanti al cliente. Di conseguenza, dopo aver messo gli arnesi su un tavolino minore, svolgeva il suo compito

"tournant le dos" (voltando la schiena) ai commensali. Così il termine "tournedos" venne adottato come nome del piatto.

Ci furono anche personaggi poco importanti dal punto di vista storico, ma che ancora oggi sono citati nei menu, come Louis de Béchamel, marchese di Nointel, che per poter vivere a Versailles svolgeva le mansioni di maître d'hotel del Re Sole. Se come finanziere e cortigiano, nessuno sa più nulla di lui, come inventore della salsa béchamel ha fatto il giro del mondo.

La salsa più celebre è senz'altro la maionese, realizzata per la prima volta dal cuoco militare del duca di Richelieu (cugino del celebre cardinale) che l'avrebbe battezzata così dopo la conquista di Port Mahon, nell'isola di Minorca nelle Baleari. Il cuoco di Richelieu, per preparare il pranzo, aveva a disposizione solo olio crudo, uova e limoni, e con questi ingredienti inventò la celebre salsa. Quindi da Mahon nacque la ma-

honnaise o maionese. Gli amanti del "gossip" dicono invece che il duca di Richelieu si incontrava con una gentile dama "mahonesa", cioè abitante di Mahon, e la donna, per ritemperarlo dalle fatiche amorose, gli avrebbe preparato una nutriente salsa a base di uova. Il duca di Richelieu, conosciuto come "tombeur de femme", portò a termine tre matrimoni: l'ultimo a 84 anni!

Nel mio libro "La Storia di ciò che mangiamo" (Daniela Piazza editore) ho ricordato molti piatti intitolati a personalità illustri che hanno lasciato un'impronta indelebile nella gastronomia, come le prugne "Regina Claudia" (moglie di Francesco I, re di Francia), i tramezzini del conte di Sandwich, gli asparagi del Conte Camillo Benso di Cavour, i babà al Rhum del Re di Polonia Stanislao Leszczyński, la pizza dedicata alla Regina Margherita moglie del sovrano Umberto I, e altri ancora.

See International Summary page 78

## CALENDARIO DELLE MANIFESTAZIONI ACCADEMICHE 2013

### OTTOBRE

4 ottobre - **Montecatini Terme-Valdinievole**  
Trentennale della Delegazione

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

7 ottobre - **Parma**  
Consegna premi internazionali dell'Académie Internationale de la Gastronomie a ricercatori e studiosi italiani  
Convegno "Cucina come scienza e come cultura"

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

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

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

25-27 ottobre - **Bergamo**  
Consulta accademica d'autunno

### NOVEMBRE

9 novembre - **Pisa**  
Convegno "La fauna selvatica locale nella cucina toscana"

15 novembre - **Udine**  
Convegno "Dal campo al boccale, la Birra ritorna in Friuli"

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

20-23 novembre - **Londra**  
Convegno "La cucina mediterranea interpretata in Inghilterra. Aspetti gastronomici e nutrizionali"

20 novembre - Convegno "Gastronomia e promozione culturale. Ruolo dell'editoria e delle biblioteche" a Milano

22 novembre - **Imola**  
Incontro "Col vino dal piatto al calice"

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

### DICEMBRE

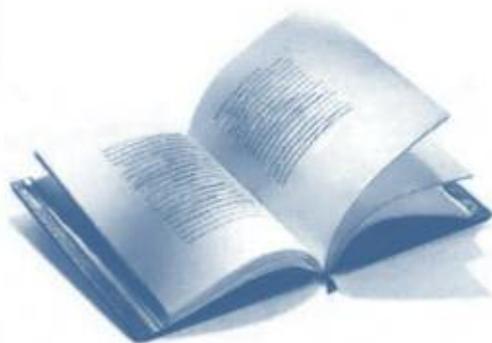
6-7 dicembre - **Roma**  
Sessantennale della Delegazione  
Convegno "Sessanta anni di Accademia a Roma"



# La cucina del Talismano

*Una gustosa storia, forse un po' romanzata, sull'approdo alla fama dell'autrice del fortunato ricettario.*

DI PINO JUBATTI  
Accademico di Chieti



**G**li incontri molteplici, in quel di Bagutta a Milano, ebbero un piacevole risvolto "romanesco" nel noto tempio verganiano. Fu per la presenza, colà - stiamo sempre parlando di anni Cinquanta inoltrati -, del giornalista Giorgio Pillon, noto per essere uno dei biografi più accreditati della famiglia Savoia e per avere svolto il complicato compito di corrispondente da Buenos Aires, per conto del "Corriere della Sera" in tempi bellici. Provvedendo quindicinalmente da Roma, svolgeva i suoi impegni professionali a contatto con i redattori più in vista del quotidiano di via Solferino e, con essi, quasi sempre si intratteneva a pranzo, al tavolo tanto caro ad Orio. Ac-



cadde, così, che il curiosissimo Luciano Francesconi, redattore giovane tra tanto senno - nell'occasione di un pranzo in cui figurava pure Riccardo Bacchelli -, lo interrogasse attorno alla cucina di Roma.

Occorre dire subito che il Pillon, pur proveniente dalla capitale, non era romano, ma "letteralmente innescato" da quella domanda e facendo come tendeva amabilmente ad essere, volle raccontare una gustosa storia, che conosceva benissimo - anche se da lui un tantino romanzata -, prima che fosse servito il classico antipasto a base di "ovuli e finocchiona" dei toscani fratelli Pepori: l'approdo alla fama di un fenomeno che si chiamerà Ada Boni, l'autrice del fortunato *Talismano della felicità*.

Si stavano vivendo tempi decisamente poco floridi, nella Roma di trent'anni prima, e la "casalinga" Ada Giaquinto - moglie del giornalista Enrico Boni, critico musicale del quotidiano più diffuso della capitale -, si ritrovò senza lo stipendio del marito, improvvisamente disoccupato a causa di una inevitabile riduzione di personale. La brava consorte, tuttavia - facendo di necessità virtù, e benché appartenente a famiglia benestante -, non si perse d'animo: cercò di surrogare, eseguendo raffinati lavori di cucito per alcune famiglie borghesi, nella speranza, così, di superare la crisi familiare. Poi, un giorno, vista la depressione nella quale era caduto il marito, decise, senza

dire nulla al coniuge, di andare a parlare con il direttore del giornale. Ma si sentì rispondere che, per il momento, non esisteva nessuna possibilità di riassunzione. Chiese allora, per sé, di poter fare qualcosa, perfino un lavoro secondario. Sorpreso da quella richiesta, il direttore le domandò: "Ma lei sa fare qualche altra cosa?". "So solo cucinare" - rispose Ada Boni - "Conservo, anzi, alcuni quaderni pieni di mie modeste ricette".

Colpito da quella sincera "confessione", il direttore ebbe un'idea che doveva poi rivelarsi geniale. "Potremmo iniziare una piccola rubrica settimanale di cucina, una sola ricetta alla volta, molto semplice, perché i nostri lettori sono migliaia e sono soprattutto gente comune. Nulla, dunque, di difficile ma che sia, invece, semplice ed economico. Cominci, anzi, col suggerire piatti romani". Sicché, la prima ricetta che vide la luce sul giornale fu una "Minestra di riso e patate alla casalinga"; la seconda fu una "Pasta e ceci alla romana". Non passarono molti giorni, allorché il direttore si sentì chiamare al telefono da un dignitario della Real Casa, il quale gli comunicò pressoché laconicamente: "Sua Maestà la regina Elena ha provato le due ricette e le ha trovate ottime. Faccia conoscere questo apprezzamento alla signora Ada Boni". Inutile aggiungere che fu solo l'inizio del successo...

Qui il nostro ospite "romano" a Bagutta, volle puntualizzare, da squisito biografo - quasi a storicizzare professionalmente l'evento e i suoi contenuti, apparentemente riduttivi - che "il re Vittorio Emanuele III (1869-1947),



augusto consorte della regina Elena, era di gusti semplici e non faceva affatto onore all'adagio notorio, che qualifica come "un piatto da re" il più "artusiano" dei manicaretti...". E senti, del pari, il veritiero "dovere" di aggiungere che, in realtà, Ada Boni (1891-1973) aveva cominciato a frequentare la fama - al di là della usuale e lusinghevole vulgata da immaginario popolare - sin da giovanissima: all'età di soli dieci anni, infatti, aveva aggiornato e realizzato alcune ricette dello zio paterno, il celebre chef Adolfo Giaquinto, insegnante di cucina nella Scuola professionale femminile "Regina Margherita" di Roma e che è stato - anche questo va detto - pure giornalista, poeta e autore di importanti testi gastronomici (*La Cucina di famiglia*, Roma, 1901), oltre che il fondatore de "Il Messaggero della Cucina" nel 1902.

L'anno di nascita di la Boni, si noti bene, coincide con il momento storico in cui compare, nell'Italia post-unitaria, anch'essa assai giovane, la prima edizione dell'opera artusiana: inciso di segno negativo perché, del forlimpopolese di Firenze, Ada Boni ci lascerà la famosa sentenza: "Il nume, custode di tutte le famiglie dove non si sa cucinare".

L'esibizione della foto con dedica personale di Auguste Escoffier (1846-1937), viceversa, costituiva il suo orgoglioso vezzo. Ada Boni, tuttavia, prima di divenir celebre per il "Talismano" - la cui prima edizione è del 1925 e non del 1929, sia pure con "sole" 500 pagine scarse -, si procurò un approccio duraturo con la notorietà attraverso la fondazione e la direzione, nel 1915 a Roma, del suo straordinario mensile di costume, dal titolo significativo di *Preziosa*, ad uso delle signore della buona borghesia: "... quelle che potevano permettersi ancora la donna di servizio, ma non la cuoca!".

Quanto a Casa Savoia, anche la Regina Madre (Margherita: 1851-1926) ne fu ammirata: la cercò, durante un concerto di beneficenza, e l'abbracciò.

*See International Summary page 78*

## LE RICETTE D'AUTORE

### PATATE IN INSALATA CALDA ALLA PIZZARDA

*Pelate e cotte nell'acqua e sale otto belle e buone patate, sgocciolate e rasciugate sul fuoco, tagliatele a fette, e ponetele in terrina. Tramenate in una terrina un rosso d'uovo crudo e due cotti duri con olio fino, sale, pepe, formate così una salsa, aggiungete un po' di prezzemolo, cipolla, aglio, tre acciughe lavate e nete dalle reste, tritato tutto fino mischiate tutto con le patate calde, più un po' di mostarda e aceto, e servitele.*

**GIOVANNI VIALARDI**  
da "Trattato di cucina" (1854)

### POMI DI TERRA TRIFOLATI

*Si metterà a fornello una soute con olio e burro, che poi disfritto, si porrà un trito di prezzemolo, aglio e anchioda, e dopo un momento di fuoco si metteranno i pomi di terra tagliati a fette con sale, pepe e spezie; pronti si serviranno.*

**GIUSEPPE RIVA, "IL BIONDO"**  
da "Trattato di cucina semplice" (1878)

### FRITTURA DI POMI DI TERRA

*Pesta nel mortaio sei grossi pomi di terra cotti e palati, con due once di zuccaio, una presa di cannella, tre once di butirro, tre tuorli d'uova e poco cedrato in piccoli pezzi. Se la pasta non è omogenea, passala allo staccio prima di aggiungersi il cedrato, poi dividila in tanti frittelli che, infarinati, farai friggere nel butirro.*

da "La cucina degli stomachi deboli" (1862)

### PATATE TARTUFATE

*Tagliate a fette sottili delle patate già mezzo lessate e ponetele a suoli in una tegliettina, intramezzate da tartufi anch'essi a fette sottili, e da parmigiano grattato. Aggiungete qualche pezzetto di burro, sale e pepe, e quando cominciano a sgrillettare annaffiatele con brodo o con sugo di carne. Prima di ritrarle dal fuoco strizzate sulle medesime un po' di agro di limone e servitele calde.*

**PELLEGRINO ARTUSI**  
da "La scienza in cucina" (1891)

### LE PATATE COL PIENO

*Scegliete un kg. di grosse patate rotonde e di forma regolare, spellatele e portatele a metà cottura (a vapore, naturalmente). Tagliate loro una piccola calotta e vuotatele internamente. Con questa polpa asportata, con un etto di prosciutto cotto tritato, pochissima cipolla pure tritata, sale, pepe, un uovo e un quarto di litro di panna acida, fate un impasto e riempite di questo la cavità delle patate. Copritele col loro coperchietto, che assicurerete con uno spago legato in croce. Ponetele in una padella e copritele con mezzo litro di brodo in cui le lascerete finire di cuocere. Togliete lo spago prima di servirle.*

**E.V. QUATTROVA**  
da "La cucina elegante" (1931)

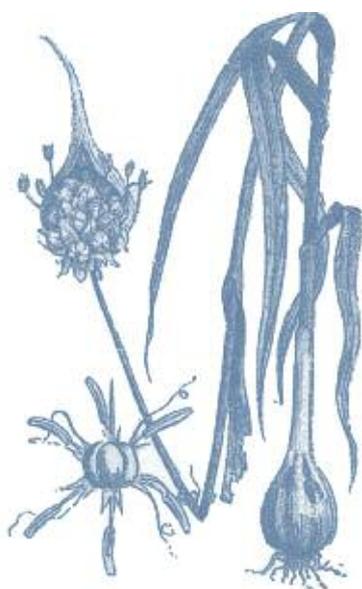


# Le virtù dell'“aggiadda”

Anche nel modo di cucinare il fegato, Venezia e Genova ingaggiano una sorta di battaglia: cipolle e burro, per l'una, aglio e aceto per l'altra.

DI PAOLO LINGUA

Accademico di Genova-Est  
Centro Studi “F. Marengi”



Anche gli ignoranti della buona cucina e delle tradizioni conoscono - e sovente hanno apprezzato - quel piatto simpatico e gustoso che è il “fegato alla veneziana”, affettato sottile e gettato a rosolare, in tempi stretti altrimenti diventa duro, su un dolce letto di cipolla bionda tagliata finissima, ondeggiante nel burro un po' spumoso. È una storia nota che va a gran merito alla tradizione della ricca cucina della “Serenissima”. Tra l'altro, quella dell'uso della cipolla rosolata per arricchire i sapori, è un'abitudine gastronomica che ritroviamo anche in un altro piatto classicissimo veneziano, che è poi il pesce cosiddetto “in saor”, lettura elegante e meno aggressiva di trattare il cosiddetto “carpione”. La premessa è necessaria per cercare di leggere, in un diverso contesto, lo stesso prodotto gastronomico nella tradizione e soprattutto nell'interpretazione dell'altra eterna “rivale” - come cosiddetta Repubblica Marinara - ossia Genova. Cominciamo dalla questione del fegato, che deve essere rigorosamente di vitello. La questione merita una piccola chiosa di preambolo: nella tradizione alimentare genovese, sulla base di documenti commerciali, atti notarili e di compravendite che risalgono alla metà del XVI secolo, abbiamo la conferma che, per quel che riguardava la mensa dei borghesi ricchi e dei nobili, non erano apprezzate, per alcun piatto, le carni rosse. Era vivo il commercio del vitello, anche assai giovane, oltre che del pollo che arrivava sui mercati-empori della “Superba” per il passo dei Giovi, direttamente dagli alleva-

tori o dai contadini piemontesi. Molte famiglie aristocratiche avevano importanti proprietà e feudi nella fascia dell'Alto Monferrato (Gavi, Ovada, Novi, Serravalle Scrivia, ecc.) dove ancor oggi si parla una bizzarra “koiné” di ligure e di piemontese. Ed ecco come i Genovesi, alternativi ai Veneziani, “leggono” il loro fegato di vitello. Anche qui occorre tagliare il fegato a striscioline assai sottili: questo per garantire una rapida cottura in tempi stretti. Il vitello cuoce nell'olio extravergine d'oliva (in Liguria niente burro) in pochi minuti insieme a uno spicchio d'aglio. Il fegato nel tegame o padella viene irrorato, senza esagerare, con qualche schizzo d'aceto. Prima della cottura viene preparato a parte un piccolo pastone fatto di mollica di pane raffermo bagnata nell'aceto, cui viene amalgamata, dopo essere stata trattata nel mortaio, un po' di milza (o poppa, rigorosamente di vitello) sbiancata nell'acqua bollente. Il composto si butta nel tegame e si unisce al vitello con un mestolo di legno. Un ultimo giro, si sala e si serve. E questo è il fegato detto all'“aggiadda” in dialetto genovese, dove “aggio” è ovviamente l'aglio. Torniamo ora sul discorso, adombrato in esordio, del pesce in carpione: anche qui il pesce (acciughe, sarde, boghe, ecc.), dopo essere stato fritto, è unito ad aglio e aceto, rosmarino e salvia (questa a piacere). C'è quindi, in tale curioso gioco “marinaro” della tavola, il bizzarro Dna delle rivali Repubbliche Marinare. Da una parte cipolla e burro, dall'altra aglio e aceto. Battaglia navale senza vittime, per fortuna.

*See International Summary page 78*



# Cibi proibiti

*Bandite dalle tavole molte specie di selvaggina oltre ad alcune specie marine incompatibili con la tutela ambientale.*

DI PIER LUIGI FEDELE

Accademico di Borgo Val di Taro  
Centro Studi "F. Marengli"



**L**a spiccata sensibilità ambientale e le norme sempre più stringenti in materia di protezione della natura rendono non solo auspicabili, ma necessarie, alcune piccole rinunce anche per l'appassionato della buona cucina.

È certamente tra i piatti a base di selvaggina che oggi si evidenziano le limitazioni più severe. Delle circa 500 specie di uccelli che frequentano il nostro Paese solo poche sono cacciabili. Di fronte alla progressiva erosione della biodiversità, la legislazione venatoria, che in passato enumerava come protette solo alcune specie e considerava cacciabili tutte le altre, si è evoluta verso una concezione più protezionistica, per la quale è cacciabile solo un ristretto numero di specie, elencate nel dettaglio, mentre sono tutelate tutte le altre.

Da tempo, quindi, sono bandite da ta-

vole, cucine e spiedi molte specie oggi rare: beccafichi, fringuelli, frosoni, spioncelli, capinere, pettirossi, pispole, cince e, in generale, tutti i piccoli uccelli "dal becco fine", preziosi ausiliari nella difesa delle colture, in quanto insettivori. Nei ricettari del passato, i piatti a base di piccoli volatili venivano descritti come particolarmente succulenti e rappresentavano per le popolazioni delle classi meno abbienti una preziosa e gustosa integrazione carnea, tant'è che un antico adagio veneto recita: "Polenta e osèi, magnar de dèi".

In alcuni ristoranti delle zone rurali di Friuli, Lombardia, Trentino e Sardegna, è ancora possibile, soprattutto durante il periodo tardo-autunnale delle migrazioni, sentirsi offrire, a bassa voce e senza che i piatti figurino mai sul menu, polenta e osei, spiedi di uccellini, grive o tacculas. Quasi sempre la loro cattura avviene con strumenti illeciti come lacci, archetti, vischio o reti. È evidente che ci si trova di fronte a comportamenti penalmente rilevanti, da contrastare con forza.

L'attuale normativa prevede, inoltre, che anche gli esemplari delle specie cacciabili non si possano vendere o acquistare, con esclusione del germano reale, della pernice rossa o sarda, della starna, del fagiano e del colombaccio. Ne deriva, quindi, che anche la possibilità di gustare alcune specie cacciabili - ma non commercializzabili - come per esempio le beccacce, i tordi, le folaghe e i beccaccini, è limitata alla cortesia di qualche amico cacciatore, che gradisce, come spesso accade, condividere il carniere, cucinato in

ambito domestico. Via libera invece, nella ristorazione, per tutte le specie di mammiferi cacciabili (lepre, cinghiale, cervo, capriolo) e per le cinque specie di uccelli già nominate.

Qualche caso di pietanze proibite, a base di mammiferi protetti, si verifica tuttora. Nel Lazio, in Toscana e anche in Campania è rinomato l'istrice, un roditore dai lunghi aculei, che può raggiungere i 15 chili di peso; in qualche vallata alpina, un piatto illegale è rappresentato dalla marmotta, mentre in Calabria sono molto ricercati, da bracconieri e ristoratori abusivi, i ghiri.

Anche tra i piatti di mare si cela qualche ingrediente incompatibile con la tutela ambientale. Il più noto, e protetto, è il dattero di mare, un mollusco bivalve di gran pregio gastronomico che, come ricorda il suo nome latino *lithophaga*, si insinua all'interno di rocce calcaree sott'acqua, corrodendole mediante secrezioni ghiandolari. La sua crescita è estremamente lenta, tant'è che, per raggiungere la lunghezza di 5 centimetri, sono necessari fino a 20 anni. Per pescare i datteri si frantumano interi banchi di scogli con martelli e scalpelli. La raccolta del dattero marino è stata, quindi, vietata e ne è vietato il commercio fin dal 1988. Per un piatto di "linguine ai datteri", che contiene 15-20 individui, si stima venga distrutta una superficie di fondo marino pari a circa tre metri quadrati. Perché essa si ricostituisca integralmente occorrono almeno 30 anni.

Absolutamente protette sono poi le tartarughe marine, la cui carne, commestibile e gustosa, costituisce la base



per brodi e zuppe. In passato, in alcune zone costiere, come l'Argentario o le Tremiti, le tartarughe erano considerate piatti tipici dei marinai. Qualche indicazione anche per la fauna minore, come rane, lumache e

gamberi di fiume, spesso componenti di ricette per sofisticati palati. Si tratta di specie che vengono comunemente allevate, anche se in alcune zone ne è ancora praticata la raccolta in natura. In questo caso occorre rispettare le

leggi regionali che disciplinano e fissano quantità, modalità e tempi di raccolta, per non compromettere le residue popolazioni selvatiche.

**PIER LUIGI FEDELE**

*See International Summary page 78*

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

### Delegazione di Atri

*"Itinerari d'Amore e Sapori: Viaggio a tappe nella cucina della tradizione abruzzese"* di Mirna Iannetti (Pineto: Cassandra Edizioni, 2012)

### Paolo Petroni - Segretario Generale

*"Il mare in tavola: La tradizione italiana nella preparazione e cottura del pesce. Il ricettario più completo per cucinarlo in antipasti, primi, secondi, insalate e salse"* di Alessandro Molinari Pradelli, Cristina Montanarini (Bologna: Pendragon, c2002)

*"L'olio d'oliva"* di Silvana Bevilacqua Calzolari (Roma: Lucarini Editore, c1987)

*"Guida gastronomica d'Italia"* del Touring Club Italiano (Milano: TCI, 2003; edizione anastatica del 1931)

*"Spaghetti my love"* di Paolo Petroni (Firenze: Il Centauro, 2005)

*"Cucina ci penso io: Zuppe e minestre"* a cura di Gambero Rosso (Milano: RCS, c2008)

*"Cucina ci penso io: Riso"* a cura di Gambero Rosso (Milano: RCS, c2008)

*"Cucina ci penso io: Pasta fresca"* a cura di Gambero Rosso (Milano: RCS, c2008)

*"Essere Vegetariani: Perché e come diventarlo"* di Elisabetta Passalacqua Lolli

*"Dolci in Sardegna: storia e tradizione"* (Nuoro: Ilisso Edizioni, c2011)

*"Le pesche di Prato"* (Prato: Claudio Martini Editore, c2006)

*"I fichi secchi di Carmignano"* (Prato: Claudio Martini Editore, c2008)

*"Le erbe selvatiche: bontà e benessere in cucina"* (Livorno: Debatte Otello, c2009)

*"Il libro del pesce"* di Donatella Nicolò (Milano: Ponte alle Grazie, c2007)

*"La cucina della Lucchesia: il fornello racconta"* di Sandra Lotti (Lucca: Maria Pacini Fazzi Editore, c2004)

*"Quando i polli si spennavano a mano: memorie di gente e cibi del passato"* di Flavia Franceschini, Giovanni Levantini, Maria Gabriella Maestri et al. (Viareggio: Pezzini Editore, 2002)

*"Cibi dal mare"* di Alan Davidson, Charlotte Knox (Milano: Rizzoli, 1989)

*"La prova del cuore: le mie ricette, la mia passione"* di Cristian Bertol (Firenze: Giunti, c2012)

*"1000 ricette di mare: pesci, molluschi, crostacei: per preparare in modo semplice, originale e gustoso antipasti, primi e secondi piatti"* di Laura Rangoni (Roma: Newton Compton, 2004)

*"I grandi libri degli ingredienti. Il riso"* (Parma: Food, 2005)

*"La geometria della pasta"* di Caz Hildebrand, Jacob Kennedy (Milano: Sperling & Kupfer, c2011)

*"Leggere a tavola è maleducazione: viaggio tra cucina e letteratura"* di Daniela Delli Noci (Roma: Iacobelli Editore, c2012)

*"Grande enciclopedia della pasta"* (Santarcangelo di Romagna: RL Gruppo Editoriale, 2010)

*"Cucina toscana: tradizione e innovazione"* di Valdo Verreschi (Milano: Mondadori, c2003)

*"Il libro della pasta e del riso: Oltre 330 ricette della grande tradizione italiana. Le versioni originali dei piatti tipici regionali: Le vere paste casalinghe e i segreti del riso"* di Paolo Petroni (Firenze: Il Centauro, 2002)

### Vittorio Sartorio - Delegato di Ragusa

*"I sapori della memoria: Viaggio in Sicilia"* di Pippo Perni (La Spezia: Agorà, c2003)



# La cucina, arte del gusto

*Il contributo di Francesco Leonardi alla cultura gastronomica italiana.*

DI CLAUDIO GORI  
Accademico di Prato



Francesco Leonardi pubblicava a Roma, nel 1790, un trattato di gastronomia, opera monumentale in cui, vedremo più avanti, raccolse una moltitudine di ricette con l'obiettivo di recuperare una dimensione "nazionale" della cucina italiana.

Dell'autore non si conosce granché. Nacque a Roma attorno al 1730 e, nella seconda metà del secolo, iniziò la carriera di cuoco a Parigi, nelle cucine del maresciallo Richelieu. Tornò poi in Italia, a Napoli, dove lavorò presso il principe di Francavilla come maggiordomo maggiore.

In seguito fu assunto dal Cardinal de Bernis, ambasciatore di Francia presso la Santa Sede, e noto personaggio nel mondo della gastronomia. Dopo l'esperienza vaticana, viaggiò in Europa al seguito del gran ciambellano di Russia, Generale Souvaloff, finché nel 1778 raggiunse San Pietroburgo diventando maestro di casa del principe Orloff e, alla morte di questi, ebbe il privilegio di essere cuoco e scalco di Caterina II, imperatrice di tutte le Russie.

Tornato in patria, sentì il bisogno di divulgare le proprie esperienze raccogliendole in un'opera di sei tomi cui dette il titolo *L'Apicio moderno ossia l'arte di apprestare ogni sorta di vivande*, una specie di enciclopedia gastronomica dove sono elencate circa 3000 ricette; essa costituì un importante evento letterario perché dai tempi di Bartolomeo Scappi, detto il Platina, non si pubblicava un trattato di questa rilevanza. La sua opera, *De honesta voluptate et vale-*

*tudine*, del 1474, che mise in discussione la visione medievale del peccato di gola, non è confrontabile con quella del Leonardi giacché appartiene a un momento culturale molto diverso. *L'Apicio moderno* si colloca in un punto centrale della formazione della cultura gastronomica italiana ed europea ed è del tutto normale che abbia sentito gli effetti delle opere del Platina e dei trattati che si sono succeduti tra Cinquecento e Settecento, vere e proprie analisi classificatorie dei diversi tipi di cibo o scritti e dibattiti dedicati all'organizzazione dei conviti e alla preparazione delle vivande.

Per chi voglia approfondire questi temi consiglio la lettura del volume *Et coquatur ponendo, cultura della cucina e della tavola in Europa tra Medioevo ed età moderna* stampato nel 1996 dall'Istituto internazionale di Storia Economica "F. Datini" sotto l'alto patronato del Presidente della Repubblica e con gli auspici dell'Accademia. Il volume, ancora attuale nei suoi contenuti, è stato il frutto di una ricerca internazionale coordinata e diretta da Giampiero Nigro, attuale Delegato di Prato.

Ma torniamo al nostro Leonardi, che nel titolo della sua opera richiama volutamente Marco Gavio Apicio, un raffinato gaudente, maestro di arti culinarie vissuto dal 25 a.C. al 37 d.C. nella Roma imperiale ai tempi di Tiberio; a lui si attribuisce l'origine del *De re coquinaria*, che fu il frutto della trascrizione e fusione di sue opere gastronomiche, realizzato tra il I e IV secolo dopo Cristo.



Dunque il Leonardi, facendo riferimento all'antica tradizione romana, intese realizzare un trattato moderno interpretando uno stile gastronomico destinato a durare per tutto il secolo seguente anzi, possiamo dire, fino ai nostri giorni: fu il primo grande cuoco ad usare stabilmente i pomodori tanto che il suo sugo, ottenuto sbollentando i pomodori privi di semi, con l'aggiunta di cipolle, sedano, aglio e basilico, è ancora oggi l'immutato condimento di molti nostri piatti.

Come si legge nella prefazione dell'opera, Leonardi attribuisce la rinascita di una cucina autentica alla geografia dei gusti e all'importanza delle tradizioni locali e regionali. Il suo trattato trae legittimità proprio dal recupero di uno stile italiano, nonostante il franco-centrismo all'epoca in vigore e la decadenza dell'arte culinaria italiana attribuibile anche a ragioni di ordine economico.

Operando per innesti di ricette, Leonardi rende duttile il modello francese e lo alleggerisce per adeguarlo alle esigenze e alla borsa di semplici famiglie borghesi.

Nella prefazione si legge testualmente: "La cucina, quest'arte lusinghiera del gusto, questo lusso di ben mangiare, che si chiama nel Mondo la Cucina per eccellenza, quella che Montaigne definisce più brevemente 'Scienza della gola'... per le persone sobrie o povere non significa

altro che l'arte più semplice di apprestare le vivande per soddisfare i bisogni della vita".

A proposito della nascita dell'arte culinaria, aggiunge: "... l'uso di mangiar sempre le istesse cose generò il disgusto, questo fece nascere la curiosità, la curiosità volle fare delle esperienze, l'esperienze condussero seco la sensualità, l'uomo scelse, assaggiò, gustò, variò, e pervenne a formare un'arte dell'azione, la più semplice e naturale; l'assuefazione si convertì in uso, l'uso in bisogno, il bisogno in sistema e questo venne abbracciato da una gran parte del genere umano; ed ecco l'origine dell'arte della cucina".

In conclusione, possiamo affermare che *L'Apicio moderno* è la chiave di lettura delle cucine prima e dopo la Rivoluzione francese, lo scrigno dei loro segreti. È una piccola biblioteca che contiene il diario e l'archivio di un cuoco-viaggiatore, di uno chef di grido, di un enciclopedista culinario, di uno scalco di vecchio stampo. Egli tentò di dare valenza unitaria alla cucina italiana, nonostante questa fosse segmentata in composite realtà regionali, legate alle forti diversità ambientali, climatiche e paesaggistiche.

CLAUDIO GORI

See *International Summary* page 78

## ACCADEMICI IN PRIMO PIANO

*Francesco Arezzo di Trifiletti*, Accademico di Ragusa, è stato nominato Vicepresidente del Consorzio di Tutela dell'olio extravergine d'oliva Dop Monti Iblei.

Il Delegato onorario di Bologna, *Umberto Cavezzali*, ha ricevuto l'onorificenza di Grande Ufficiale al merito della Repubblica italiana.

L'Accademico di Milano, *Mario Colasurdo*, ha ricevuto, da parte delle Autorità governative russe, un importante riconoscimento per l'attività pluriennale volta alla promozione di diverse iniziative italo-russe.

Il Delegato di Santiago del Cile, *Tiberio Dall'Olio*, ha ricevuto l'onorificenza pordenonese "Beato Odorico 2013".

Il Delegato di Pescara, *Giuseppe Fioritoni*, è stato insignito del titolo di "Benemerito della Provincia di Pescara" con medaglia d'oro.

L'Accademica della Spezia, *Patrizia Gallotti*, è stata nominata Cavaliere al merito della Repubblica italiana.

L'Accademico di Pisa, *Otello Leggerini*, è stato nominato Presidente del "Rotary Club Pisa A. Pacinotti".

L'Accademico onorario della Suisse Romande, *Cosimo Risi*, è stato nominato Ambasciatore d'Italia a Berna.

L'Accademico di Messina, *Francesco Trimarchi*, è stato eletto Presidente nazionale della Società italiana di Endocrinologia per il triennio 2013-2015

# Immagine e immaginario

*Il linguaggio delle immagini tende a prevalere su quello scritto, per comunicare e convincere sulla bontà e l'affidabilità di un prodotto, spesso con una sorta di "operazione nostalgia".*

DI ELISABETTA COCITO  
Accademica di Torino



**I**l difficile momento che la società sta attraversando induce indubbiamente ad una seria riflessione sui nostri stili di vita e sui nostri consumi. La svolta etica e di spesa responsabile, che è oggetto di molte campagne sociali in corso, dimostra come sia in atto, da parte di Istituzioni locali, nonché di Associazioni ed Enti ambientalisti, un'opera di sensibilizzazione e di educazione pubblica contro lo spreco, il cibo spazzatura e a favore della preservazione dell'ambiente. Diverse sono le vie indicate: dall'ac-

quisto responsabile, al chilometro zero, fino all'educazione nelle scuole. In questo contesto si inserisce senz'altro l'invito all'acquisto di prodotti sfusi, non confezionati, nato nei circuiti del mercato equo e solidale e che si sta affacciando anche nella rete della grande distribuzione.

Sarà la fine del *brand*? Personalmente credo che la strada sarà ancora molto lunga. Il potere evocativo e suggestivo di un'immagine indovinata, sulla confezione di un prodotto, ha ancora una grande capacità di orientare il consumatore e promuovere le vendite.

La forza dell'immagine può essere dirompente in ogni campo e in ogni epoca: riporto un esempio curioso

che arriva dall'America di inizio del secolo scorso. Tra il 1908 e il 1912, William H. Martin, un fotografo precursore del fotomontaggio, realizzò cartoline postali con immagini di frutti, verdure, pesci e animali commestibili giganteschi, che campeggiavano sullo sfondo di altri soggetti molto più piccoli (case, persone, paesaggi...) inseriti in un contesto agreste. Queste particolari cartoline, naive e dai soggetti sproporzionati, di cui si trova ampia documentazione negli archivi della cittadina di Seymour nello Stato del Wisconsin, vennero realizzate nel periodo in cui l'evoluzione dei mezzi di trasporto rivoluzionò il sistema postale americano, consentendo comunicazioni veloci su lunghe distanze. Rapidamente e capillarmente diffuse sul territorio e nelle zone rurali, esse erano destinate ad alimentare il mito dell'abbondanza e della fertilità del suolo americano. Enormi frutti in primo piano, corredati da un efficace commento sul retro della cartolina (da cui il nome di tall-tale postcard), evocavano l'immagine di un'America di frontiera simile ad un fertile paradiso rurale, dove tutto cresceva abnorme e con facilità, favorendo così, nell'immaginario collettivo, la creazione di un paesaggio e di un suolo il più delle volte poco aderenti alla realtà.

Una lontana, forse ingenua, ma all'epoca accattivante operazione di marketing strutturata sulla forza dell'immagine.

Tanto tempo è passato ma, seppur in forme e contesti diversi, il mito della



natura resta il primo riferimento nelle scelte dei pubblicitari del mercato alimentare. In un'epoca di crisi, ma soprattutto di incertezza come l'attuale, diventa importante far leva su valori stabili e confortanti, in grado di suscitare senso di fiducia e familiarità. Una natura buona, generosa e soprattutto "pulita" è forse lo strumento più duttile e vincente nelle mani degli operatori perché suggerisce un'idea di genuinità, qualità e freschezza, elementi rassicuranti in un ambiente devastato dalle contraffazioni alimentari e dall'imperio della chimica e dei surrogati. Il packaging e gli spot sui media rimandano ad antichi stilemi, flash di un'aia con polli ruspanti, campi coltivati a mano, bucoliche e poetiche immagini di tempi lontani: per alcuni di noi una sorta di moviola sul nostro vissuto, per i più giovani un'idea di quel che potrebbe e dovrebbe essere un futuro migliore. In fondo non siamo molto distanti dalle cartoline americane del primo Novecento. In sintesi, il linguaggio

delle immagini tende a prevalere su quello scritto, per comunicare e convincere sulla bontà e affidabilità di un prodotto.

Immagine e immaginario sono alla base di un'altra significativa operazione commerciale in atto: il cosiddetto retro marketing, che consiste nell'utilizzo di retrobrand e grafica d'antan, recuperati e riutilizzati da un'azienda per il lancio o rilancio di un prodotto. Rassicurare, emozionare, ricordarci un passato, forse o quasi certamente idealizzato, dove tutto era più genuino e migliore: questa tendenza si evidenzia in particolare nell'industria agroalimentare, laddove l'impatto visivo, unito alle successive attività sensoriali di tatto, gusto e olfatto, tocca i nostri sentimenti e contribuisce a farci tornare bambini e alle cose buone di una volta. L'operazione nostalgia non è un fenomeno peculiare italiano ma trasversale, dall'America alla Germania all'Inghilterra dove spopolano confezioni vintage di biscotti, verdure in conserva e merendine. Risorgono marchi e prodotti mirati a far emergere e consolidare una sorta di memoria collettiva, uno zoccolo duro nella nostra mente che, in un'epoca liquida e di smarrimento generale, ci ricorda che esistono ancora valori inossidabili: il valore della tradizione, del no-

stro vissuto individuale e della nostra storia nazionale.

Sicuramente il richiamo alla nostra identità e memoria, in sintesi il culto della nostra nostalgia, è un'abile operazione che ha cavalcato al volo l'attuale bisogno di rassicurazioni e certezze, ma che è anche in grado di veicolare un ulteriore messaggio. Con immagini un po' retrò, si pone l'accento non tanto su salti innovativi/tecnologici, ma sul miglioramento/evoluzione di un prodotto storico, legato alla tradizione. Questo per ricordarci ancora una volta che del nostro patrimonio collettivo fanno parte aziende che di generazione in generazione hanno saputo crescere, innovarsi, competere e vendere con successo, nel mondo, il marchio Italia, caratterizzato da un mix di qualità, creatività e tradizione.

**ELISABETTA COCITO**

*See International Summary page 78*



## IL PIATTO D'ARGENTO DELL'ACCADEMIA

*È in silver plate, in formato grande ed elegante e reca inciso, sul fondo, il tempietto accademico, il tutto circondato da una corona di stelle traforate che intendono rappresentare l'universalità della nostra Accademia. Questo oggetto simbolico è consigliato come omaggio da consegnare ai ristoratori visitati che si siano dimostrati particolarmente meritevoli. Per ogni ulteriore notizia in merito e per le eventuali richieste i Delegati possono rivolgersi alla Segreteria di Milano ([segreteria@accademia1953.it](mailto:segreteria@accademia1953.it)).*



# Tagli e frattaglie

*Le interiora si prestavano maggiormente ad essere arrostate, mentre i tagli di carne veri e propri venivano più spesso destinati alla bollitura.*

DI ROBERTO DOTTARELLI  
Accademico di Roma Castelli



**N**ell'antica Grecia, sia il pensiero mitico sia l'opinione dei filosofi mostrano l'elaborazione di una significativa contrapposizione tra il metodo di cottura tramite esposizione diretta al fuoco e quello basato sulla bollitura.

Dall'esame dei rituali che praticavano il sacrificio animale, una seconda contrapposizione riguardava il taglio di carne destinato ai due tipi di cottura. Infatti, era emerso come fossero le interiora (soprattutto fegato, polmoni, milza, reni e cuore) ad essere arrostate; mentre i tagli di carne veri e propri venivano più spesso destinati alla bollitura.

Ora è interessante notare come alcune tracce di quella antica contrapposizione possano essere, ancora oggi, riconosciute nelle tradizioni alimentari italiane. Infatti, se andiamo a ricercare la presenza di piatti tradizio-

nali a base di interiora, cotte sugli spiedi, ne troviamo molte, soprattutto nell'Italia centro-meridionale e nelle isole. Per esempio, in Sicilia, abbiamo le stigliole (o stigghiuòle): budellini di agnello e di altri animali, conditi con erbe aromatiche, arrostate e affumicate sulla brace.

In Sardegna troviamo la cordula: interiora di agnellone, pecora o capra, confezionate in modo che il risultato finale sia una treccia o corda intrecciata, che possa essere arrostita (cordula arrustia), infilzandola a zigzag nello spiedo.

Sempre in Sardegna abbiamo la trattalia (o trattaliu): interiora di agnello o di capretto, infilate sullo spiedo, aggiungendo ogni tanto fette di pane, lardo e pomodori secchi. Il tutto deve essere avvolto, prima di essere posto sul fuoco, col peritoneo (la membrana bianca, percorsa da fibre che le danno l'aspetto di una rete, che viene usata perché il grasso che la compone, durante la cottura si scioglie e impregna il cibo, intenerendolo) e poi con l'intestino tenue, che viene tutto intrecciato attorno al composto che finisce per assumere una forma cilindrica. La trattalia si cuoce arrosto nel camino, facendoci colare sopra gocce di lardo di maiale riscaldato alla fiamma.

In Puglia e in Basilicata si fanno apprezzare gli gnummurièddi (o turcinnieddi): pezzetti d'interiora d'agnello, conditi con lardo, prezzemolo e finocchio selvatico, avvolti da budellini attorcigliati a formare fagottini cilindrici e infine arrostiti sulla brace. Come suggerisce il nome stesso, non dif-

feriscono molto dai torcinelli abruzzesi e molisani, caratterizzati dalle stesse interiora di agnello o capretto, avvolte nei budellini e poi cotte sulla brace, con un po' di olio e di lardo.

Nel Lazio, in Umbria e in Toscana, le interiora più famose, cotte allo spiedo, sono i fegatelli: tocchetti di fegato di maiale, accompagnati da una foglia d'alloro e avvolti nel peritoneo di maiale; i fegatelli, poi, vengono infilzati in piccole quantità sugli spiedini e conditi, dopo l'abbondante cottura, in modo che risultino "bianchi di sale e neri di pepe" (spiacente per i salutisti, ma se il cibo deve essere un piacere, allora bisogna osare fino in fondo). Se poi estendessimo questo elenco di ricette, a base di viscere, agli altri tipi di cottura, dovremmo citare gli stigghiuoli calabresi, simili alle stigliole siciliane, ma in questo caso cotti in umido, col pomodoro; il cazzamar pugliese e lucano: stufato di budella di agnello, fegato e altre frattaglie poste nella rete del maiale; le mazzarelle molisane comprendenti polmone e intestini d'agnello, avvolti in foglie di bietola e stufate con olio e vino bianco; la coratella d'abbacchio laziale, accompagnata in stagione dai carciofi; la pajata romanesca con l'intestino da latte; i rognoni di vitello saltati in padella; il crostino toscano con i fegatelli di pollo, acciughe, capperi e cipolline; i ciarimboli marchigiani, simili ai budellacci umbri: budella di maiale pulite, insaporite e fatte asciugare nel camino.

Insomma, anche se questa ricapitolazione a mente ha sicuramente trascurato alcune importanti ricette regio-



nali, il quadro che emerge evidenzia alcune assenze significative. In primo luogo, la Campania, ma più in generale tutte le regioni del Nord Italia. In queste regioni si ritrovano ben poche tradizioni che contemplano l'uso d'interiora (solo, in qualche caso famoso, a base di fegato). Così all'unità d'Italia sembra dare soddisfazione soltanto l'impiego della trippa.

Ma cosa caratterizza in pieno la cucina di carne nel Settentrione? Colpisce la prestigiosa e diffusissima presenza del bollito misto, con le sue varianti regionali. Abbiamo quindi

quello piemontese, che la tradizione vorrebbe composto di 14 tagli di bovino; appresso c'è il gran bollito lombardo, più semplice del precedente e che viene accompagnato dalla mostarda di Cremona e dalla salsa verde. Vi è poi il bollito misto veneto, che si accompagna alla salsa al cren, alla mostarda veneta tritata e alla pearà (una salsa a base di pangrattato e midollo). Per finire col gran bollito emiliano, più goloso, con l'aggiunta della carne di maiale. In questo caso il bollito viene accompagnato alla mostarda e a una salsa verde simile a

quella lombarda, cui va unito un trito fine di peperoni sottaceto.

A confermare l'esistenza di una contrapposizione ideologica tra interiora arrostiti e bollito, si deve annotare come quest'ultimo, nelle tradizioni gastronomiche dell'Italia centro-meridionale, faccia solo sporadiche apparizioni. Allora, prima che la globalizzazione e l'industria alimentare cancellino del tutto le nostre tradizioni, sarebbe interessante indagare ulteriormente su questa singolare contrapposizione.

**ROBERTO DOTTARELLI**

*See International Summary page 78*

## UN'APPREZZATA VARIETÀ DI CAVOLO

*La verza, detta anche cavolo verzotto o cavolo a palla di Milano, è un ortaggio tipicamente invernale, particolarmente utilizzato in gastronomia nella preparazione di alcuni piatti dei periodi freddi, talmente noti e gustosi, che ora che quasi tutte le verdure sono state destagionalizzate, vengono realizzati tutto l'anno.*

*Gli Ebrei non conoscevano il cavolo, mentre Romani e Celti ne facevano grande uso. Non si esclude che il cavolo abbia avuto origine mediterranea, nella sua specie selvatica, il "rafanus agria" di Teofrasto o "Krambe agria" di Dioscoride, da cui trassero origine tutte le forme commestibili che si conoscono, a partire dai vari "olus", come chiamavano il cavolo gli antichi Romani, che stimavano maggiormente "l'olus pompeianum", che arrivava a Roma al "Forus halitorium". Plinio, nella sua "Naturalis historia" ne cita cinque varietà, mentre Catone, notoriamente, affermava che i Romani, mangiando il cavolo, si erano affrancati da ogni malattia per sei secoli: come dire medicina naturale per tutti i mali. La caratteristica vegetativa della verza è di formare una palla, o testa, costituita da foglie embricate bollose e rugose di color verde intenso, rosso o violaceo, raccolte compatte intorno al nucleo centrale o cuore, di cui costituiscono la parte edule utilizzabile per l'alimentazione umana.*

*La verza, oltre a protidi, lipidi e glucidi, è un'eccellente fonte vitaminica. È ugualmente ricca di sali minerali, di calcio, potassio, fosforo, sodio e ferro e contiene acido folico. Inoltre tutto il gruppo del cavolo è ritenuto dai cultori della medicina il più ricco di agenti antitumorali.*

*Il cavolo verza, a parte alcune particolari ricette che vedremo, si consuma sbrigativamente sbollentato o, ridotto in fettine sottili, in insalata, condita "ad libitum". Corre l'obbligo di segnalare che quando la verza si consuma cruda, come tutti i cavoli in genere, ha azione gozzigena per via di una sostanza che, invece, la cottura inattiva stabilmente. Spesso, inconsapevolmente, si pensa alla verza quando si parla di crauti. In effetti questi cavoli acidi o crauti si preparano con le foglie del cavolo cappuccio, più lisce e sottili, preferibilmente della varietà Quintal.*

*L'ottenimento dei crauti è molto semplice. Si tagliano le foglie a striscioline e si stratificano intervallate di sale, ben pigiate in una botte per 15 giorni, quanto basta perché la parte zuccherina si trasformi in acido lattico, grazie anche a un lievito simile a quello della birra. Tornando alla verza in cucina, si ricorda che le sue grandi foglie possono essere usate come profumato contenitore per involtini di ogni genere, e tritate in ripieni di ravioli e altri tipi di paste imbottite. Artusi riporta la ricetta di un cavolo verzotto da usare come contorno. Nel ricettario dell'Accademia è riportata la ricetta di "oca alla verza", in uso nel territorio di Crema.*

*Carnacina segnala due ricette: "Cavolo verza all'inglese" e "Verzata alla milanese". Nel primo caso si libera la verza dal torsolo e dalle foglie esterne. Si lessa in acqua bollente salata, si taglia in pezzi quadrati, servendola in una legumiera, con burro fresco a parte. La "Verzata alla milanese" è ricetta più elaborata perché richiede brodo, salsiccia luganega, cotenne fresche di maiale (o prosciutto), burro e un trito di cipolle, carote e sedano, oltre a lardo, prezzemolo e pane raffermo. Un po' come il piatto unico di Alberto Sordi! (Amedeo Santarelli)*



# Cultura, cucina, salute

*Un convegno sulla dieta mediterranea,  
i cui componenti, in Molise, sono tutti a portata di mano.*



DI MARIA CRISTINA CARBONELLI DI LETINO  
*Accademica di Isernia*

**L**a fiera della cipolla, che ancora si svolge ad Isernia, è ormai solo un grosso mercato, ma vuole comunque ricordare una tradizione antica essendo stata per secoli un sentito evento per la città di cui questo eccellente ortaggio era vanto. Ma la tradizione e la storia vengono meno, cadendo nell'abitudine o nella consuetudine banale, se non si curano gli aspetti culturali di queste ormai scontate manifestazioni.

La Delegazione di Isernia ha così voluto, con la fattiva, sensibile collaborazione della Camera di commercio, essere da anni presente nei giorni di questa "fiera", inserendovi il premio nazionale "Allium Cepa" e il premio "Molisani all'estero" che è già, con successo, alla sua sesta edizione.

Questi premi, riconoscimenti a persone di alto spessore culturale distintesi nel campo della civiltà della tavola con le sue innumerevoli sfaccettature e nel campo della ristorazione all'estero, sono stati consegnati durante il convegno che quest'anno ha avuto come tema "Gastronomia e dieta mediterranea: cultura, cucina, salute".

Il premio "Allium Cepa" è andato a Sandro Bellei, Accademico di Modena, giornalista di chiara fama, messaggero della sua città di cui ha descritto i problemi sociali, il dialetto, lo sport, e non ultima, l'enogastronomia, con grande competenza e un profondo interesse, firmando molti libri su ricette e argomenti di cucina; a Luigi Altobella, Delegato di Foggia-

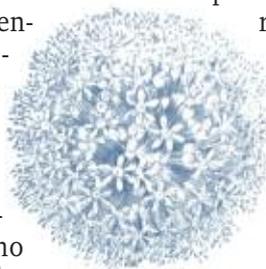
Lucera, appassionato di gastronomia e tradizioni in cucina. Le sue pubblicazioni e le sue piacevoli monografie a tema, sono brillanti flash su svariati argomenti che trattano la civiltà della tavola, il valore dei prodotti tipici e della cucina tradizionale che segue con cura, promuovendo iniziative, incontri culturali, eventi, relazioni a tema. Altro premiato, Antonio Mele, che firma "Melanton" le sue tante pubblicazioni dove, con garbato umorismo, sa cogliere e trasmettere il lato mordace e caricaturale della vita. Esperto di vini, saggista, scrittore, redattore di riviste importanti, collabora con testi, rubriche, illustrazioni a molti giornali prestigiosi e ha al suo attivo numerosi riconoscimenti come promotore culturale dell'arte satirica e umoristica.

Il premio "Molisani all'estero" è stato assegnato ai signori Maurizio Mastrangelo e Marco Giannantonio del ristorante "Pinocchio", che hanno portato a Dublino, con grande successo, l'amore per la cucina e i prodotti del loro paese.

Relatori, inoltre, il dott. Tommaso Lucchetti, storico della cultura gastronomica e dell'arte conviviale e il dott. Pasquale Di Lena, cultore di enogastronomia e scrittore.

Gli ospiti sono stati accolti nel centro storico, e hanno avuto modo di vivere il cuore della città e respirarne la quotidiana serena atmosfera.

Dopo la visita al Museo del Paleolitico e quella al Museo del Tombolo che ospita, oltre alle belle realizzazioni di





questo antico, prestigioso artigianato isernino, un'esposizione di gioielli eseguiti a tombolo con un prezioso filo d'oro zecchino, "L'Affresco", caratteristico ristorante nel centro storico, esalta, nel menu della cena, la dolce cipolla di Isernia e non solo. La sala consiliare del Comune vede quindi gli Accademici riuniti per il convegno e, dopo i saluti del sindaco dott. Luigi Brasiello e del Presidente della Provincia dott. Luigi Mazzuto, del Segretario Generale Paolo Petroni, che interverrà poi a conclusione dei lavori, il prof. Sebastiano Delfino, dell'Università del Molise, ha informato e aggiornato sullo sviluppo e gli incentivi rivolti al recupero della coltivazione della cipolla bianca e quella ramata di Isernia. Ne ha illustrato, inoltre, le peculiarità genetiche e culturali, ricordandone le importanti qualità salutistiche. Cuore del convegno è stata la dieta mediterranea, tracciata dai relatori e di cui si dà qui una breve sintesi.

Si deve riconoscere e comunicare la reale e profonda dignità culturale e soprattutto il nobile carattere identitario che le arti di cucina e il patrimonio enogastronomico possiedono e riflettono. Il trittico della dieta mediterranea: cereali-pane, ulivo-olio, vite-vino, rappresenta la sapienza rurale della civiltà, protetto da divinità, circondato da miti e credenze, oggetto di culto e di riti di devozione molto sentiti. Il bisogno materiale, spirituale, intellettuale del cibo fa della gastronomia il palcoscenico di tutti i saperi. L'universo del cibo è l'universo della vita.

I paesaggi dell'area mediterranea sono dominati da olivi, vite, grano: è la natura che ha plasmato l'uomo come sua parte unitaria, formando, nei millenni, lo stile di vita caratteristico di un territorio, frutto della sua storia, di civiltà, di cultura, di tradizioni, di dialogo, offrendo la base dei prodotti di consumo, guidandone le scelte del cibo e della cucina. La dieta mediterranea non è dunque una dieta in senso salutistico, ma una

struttura mentale, un percorso nato lentamente, nel corso dei secoli, da importanti presupposti storici, come la colonizzazione greca nell'Italia meridionale, il contributo islamico, la scoperta dell'America. E, in Molise, si trova la ricchezza di una cucina che aveva e ha tutti gli ingredienti a portata di mano, grazie agli orti, agli animali da cortile, ai pascoli, ai cereali, ai legumi, agli olivi, alle piccole vigne, al ristretto mare, alle verdure spontanee, alle erbe profumate: una sinfonia magistralmente diretta dall'olio di oliva, per realizzare le pizze, le paste e molto altro. Il cibo mediterraneo è da tenere come esempio e punto di riferimento nelle scelte e nella valutazione dei cuochi e dei piatti, mettendo al bando i nemici della buona cucina che sono molti: dalle innumerevoli ricette descritte sommariamente in trasmissioni televisive o su testi approssimativi, alla mancanza della dovuta calma, alle scelte per la prima colazione, all'uso frequente di grassi, all'abuso di zuccheri, sale e di prodotti industriali ricchi di conservanti, fino al-

l'ambiguo ruolo degli antipasti che a volte sono veri e propri anti-pasti!

Le relazioni sono state commentate, sottolineate e accompagnate dalle deliziose vignette di Melanton, che con il suo garbato umorismo ha arricchito il convegno di tante occasioni per sorridere ai suoi spiritosi disegni, simpatiche vignette che gradevolmente hanno dato ulteriore ritmo alla giornata. Dopo il pranzo, a chiusura del convegno, nella bella cornice dell'antico chiostro di San Francesco, uno spettacolo allestito dal gruppo "le Bangale" di Baranello. È la rappresentazione, con danze in costume, di tutta la ritualità legata alla ricerca dell'incontro amoroso finalizzato al matrimonio. La musica e il ballo raccontano ed esprimono questi intenti che, nell'offrirsi e nel ritrarsi, sono ricchi di suggestivi, intriganti sottintesi. Una tradizione popolare, culturalmente vivace, ben approfondita e studiata dalla prof.ssa Paola Pinelli, messa in scena con una grazia vivace e piena di brio.

MARIA CRISTINA  
CARBONELLI DI LETINO

See *International Summary page 78*

## INDIRIZZI DI POSTA ELETTRONICA

*e-mail per il Presidente:*

[presidente@accademia1953.it](mailto:presidente@accademia1953.it)

*e-mail per il Segretario Generale:*

[segretariogenerale@accademia1953.it](mailto:segretariogenerale@accademia1953.it)

*e-mail per la Segreteria e redazione milanese della rivista:*

[segreteria@accademia1953.it](mailto:segreteria@accademia1953.it)

*e-mail per la redazione romana della rivista:*

[redazione@accademia1953.it](mailto:redazione@accademia1953.it)

*e-mail per la Biblioteca nazionale "Giuseppe Dell'Osso":*

[biblioteca@accademia1953.it](mailto:biblioteca@accademia1953.it)

*Ricordiamo che l'Accademia ha un proprio sito Internet:*

[www.accademia1953.it](http://www.accademia1953.it)

*da cui è possibile, tra l'altro, consultare e scaricare gli ultimi tre numeri pubblicati di "Civiltà della Tavola" in formato Pdf.*



# La Valtellina e i suoi gioielli

*Un pranzo tipico valtellinese per scoprire l'unicità di questa valle e delle sue specialità.*

DI MASSIMILIANO PAGANI  
*Accademico di Milano*



**I**l legame tra prodotti agroalimentari e territorio è un dato importante per la comprensione delle culture locali, del loro passato e del loro divenire. Partendo da un esame dei formaggi Dop e del loro utilizzo in cucina, per esempio, si può sottolineare lo stretto legame tra il territorio e i suoi prodotti. Un legame che testimonia le singole specificità che caratterizzano le nostre valli, pianure e montagne, confermando l'infinita varietà e il gusto dei prodotti e degli elaborati gastronomici nel nostro Paese ove, in ogni angolo, si scoprono tesori riconosciuti ed elogiati in tutto il mondo. Si tratta di un patrimonio ineguagliabile, che deve essere conservato e mantenuto: tutte le cucine tradizionali e locali, con i loro piatti e le loro specificità, costituiscono il grande mosaico della vera cucina italiana. Una cucina riconosciuta in tutto il mondo, apprezzata

e, spesso, copiata malamente. La Valtellina, con i suoi prodotti e le sue ricette, è un esempio importante di coerenza e di fedeltà a tradizioni radicate nella storia e nella geografia di una comunità particolarmente coesa. Un pranzo valtellinese tipico può quindi diventare un viaggio nel tempo, carico di suggestioni e di stimoli al ricordo di un passato che continua a vivere pressoché intatto nel nostro presente. In apertura troveremo le croccanti frittelle di grano saraceno con un cuore di Valtellina casera, gli "sciatt" (letteralmente i "rospi"), accompagnati dalla prima cicorietta dell'orto. A questi faranno seguito gli straccetti di prosciutto di capra della Valchiavenna, un prodotto molto stagionato e quasi sconosciuto fuori dalla valle, che porta il nome di "violino di capra".

La tradizione vuole infatti che, per affettarlo, lo si appoggi alla spalla: da qui il nome di violino; lo accompagneremo a crostini di segale con burro di giornata (burro che ancora sa davvero di burro).

A questo punto serviremo un delicato risotto al bitto, prestigioso formaggio d'alpeggio, ben conosciuto anche fuori della Valtellina, le cui origini sono molto antiche e che può essere conservato e stagionato fino a dieci anni, quando assume un profumo e uno spiccato sapore di tartufo. Selene Erini, direttore del Consorzio bitto e Valtellina casera, nell'esaltarne le caratteristiche ricorda, tra l'altro, che il nome sembra derivare dal celtico "bitu", che significa perenne.

Il direttore dell'accademia del Pizzocchero, Fabio Valli, afferma che la cul-

tura e le origini di questo piatto sono proprie della Valtellina e ne descrive le caratteristiche: i pizzoccheri, il cui nome sembra derivare dal termine "piz", che significa pezzetto, o dalla parola "pinzare", che dovrebbe far riferimento alla forma schiacciata della pasta, sono tagliatelle di grano saraceno tagliate a mano, "scarellate", ossia tirate a sfoglia non troppo sottile e ben condite con formaggio Valtellina casera e burro, cui si aggiungono alcune verdure, quali patate e verze. Il piatto non è tale se manca questo formaggio semigrasso di latteria. Nella parlata valtellinese e, dobbiamo dirlo, non solo in questa, il termine "casera" indica la latteria di produzione ma, soprattutto, il luogo ove sono stagionati i formaggi. I veri pizzoccheri vengono prodotti manualmente ed è uno spettacolo vederli preparare dalle maestre pizzoccheraie. Bisognerebbe ora passare al cervo, sempre presente nei pranzi invernali, ma data la stagione e un minimo di ritegno, rimandiamo questo piatto a una prossima puntata.

Consigliamo semplicemente a questo punto un'insalata cotta, per esempio di agretti, fave e piselli, arricchita da pezzetti di scimudin, un formaggio che nasce dalla lavorazione di piccole quantità di latte che le famiglie contadine valtellinesi erano solite trasformare in formaggelle fresche a pasta molle, per lo più destinate all'autoconsumo. Circa l'origine del termine, si ritiene che esso derivi da "scimuda", sorta di formaggio magro con suffisso diminutivo "in". Altri ritengono invece che "scimud" significhi "scemo" perché povero di grassi: un'affermazione



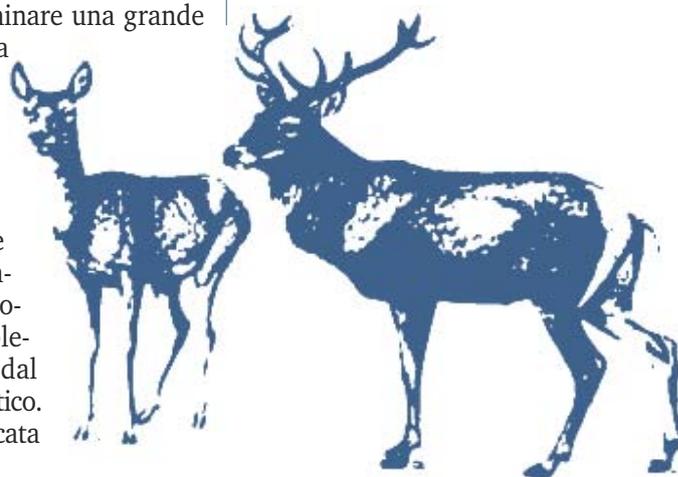
vera solo parzialmente perché lo scimudin è ottenuto da latte intero. Per finire, non potrà mancare il dolce caratteristico della valle, la "bisciola" che è un rustico panettone ampiamente arricchito da noci, fichi e uvette; in questo caso lo accompagnerà una delicata crema, della famiglia dello zabaglione, potenziata dall'aroma dell'amaro Braulio. Per l'abbinamento dei vini non c'è che l'imbarazzo della scelta, data la qualità dei prodotti locali. Tra questi, quelli, provati recentemente, della Cantina Sesterzio di Nicola Lardera, piccolo, giovane e agguerrito vignaiolo da poco tempo in campo e che, fortunatamente, lascia da parte l'affinamento in barrique. Si potrà iniziare con un gradevolissimo spumante come aperitivo (una piacevole sorpresa) e si pasteggerà con un Rosso superiore Dogg Maroggia, abbastanza corposo anche se ancora giovane, ma con un lungo futuro: da tenere d'occhio.

Con il dolce abbineremo uno Sforzato Rosso, prodotto con le stesse uve del Maroggia che vengono però appassite fino a febbraio sui graticci, perdendo acqua, con il risultato di ottenere un vino molto più ricco, perfetto per il dessert. Questo ideale viaggio ci ha fatto incontrare l'unicità della Valtellina e delle sue specialità, non ripetibili in altre zone. La geografia contribuisce infatti a determinare una grande serie di aree con una varietà di situazioni pedoclimatiche diverse. Al di fuori della valle del Po, è difficile trovare aree omogenee, e all'interno delle singole regioni coesistono situazioni completamente differenti dal punto di vista climatico. Poi non va dimenticata

la tormentata storia di questi luoghi, marcata da divisioni, da una miriade di piccoli stati dove gli scambi di conoscenze erano molto difficili e le comunicazioni spesso impervie. Una frammentazione che ha pesato sullo sviluppo di differenti culture e di tradizioni alimentari autoctone.

**MASSIMILIANO PAGANI**

*See International Summary page 78*



## ARTE E INVENZIONE IN CUCINA

*Anche la cucina può essere un fenomeno artistico che, come tutti gli altri processi artistici e culturali, necessita di un costante esercizio nella combinazione dei vari elementi che lo compongono. L'arte è anche partecipazione attiva e sostanziale dell'itinerario intellettuale dell'uomo, e un'espressione della vita quotidiana. Essa può essere ovunque, se ci guardiamo attorno con l'occhio curioso di capire e scoprire, e se non proprio tutto può essere ricondotto ad una matrice artistica, in ogni caso l'itinerario intellettuale dell'uomo è comunque espressione culturale. Il percorso culturale e il cammino artistico spesso si sovrappongono e si identificano, e, in questo viaggio, un ruolo centrale è svolto dalla memoria, perché stimola la creatività soggettiva e agisce come base di partenza per andare oltre, anche alla ricerca della novità. La memoria si arricchisce e non cessa mai di scriversi, pur avendo sempre presenti il valore e il ruolo delle tradizioni e delle tipicità. Occorre, pertanto, una sensibilità culturale e artistica per valorizzare di più il nostro tradizionale patrimonio storico, imparando a rispettare la storia con le sue stratificazioni e complessità, evitando comunque le semplificazioni, e questo vale anche per la cucina, dove, anche qui, la memoria gioca un ruolo di primo piano. Dobbiamo cercare di rendere più interessanti i nostri piatti, le nostre realizzazioni, stimolando la curiosità dei clienti e degli ospiti, per riportarli dove sono i loro ricordi e verso una cucina tradizionale casalinga o del territorio. Ma se per la preparazione dei piatti caratteristici ci deve essere una rigida interpretazione classica delle materie prime della zona, per una cucina diversa, più orientata alla novità, si deve essere liberi di inventare, cercando comunque di accostare le materie prime in maniera appropriata e omogenea, tenendo conto anche della loro stagionalità. Per celebrare un'eccellenza tutta italiana, valorizzando la forza del prodotto Made in Italy, in cucina dobbiamo necessariamente far riferimento e rispettare quattro valori fondamentali: la qualità, l'ossessione delle cose ben fatte, la ricerca del dettaglio e del particolare e, infine, la passione per il prodotto. A mio avviso, inoltre, è essenziale che lo chef vada ogni giorno, di persona, al mercato, prendendo visione e tenendo conto dei prodotti di stagione che il mercato propone quotidianamente, poiché la natura ci offre sempre tutto ciò che ci occorre: questa operazione può diventare, così, una continua e quotidiana fonte di ispirazione. I piatti che usciranno dalle cucine, oltre ad essere preparati e realizzati con materie prime di qualità assoluta, il che valorizza le produzioni locali, debbono essere il frutto di una giusta ed equilibrata interpretazione della tradizione e della tipicità. (Tito Trombacco)*



# Il grano saraceno

*Nonostante il nome, non è un tipo di grano, ma una pianta che merita di essere riscoperta per i suoi importanti effetti benefici.*

DI FERDINAND TESSADRI  
Delegato di Merano



**G**rano saraceno? Non è un grano e i Saraceni non c'entrano. Si tratta infatti di una pianta a fiore della famiglia delle *polygonaceae*. Parenti stretti sono il rabarbaro e l'acetosella. Allora perché questo nome?

È ben noto che, nel Medioevo, tutto quello che era nuovo veniva rapportato a terre lontane. Basta pensare al granturco che con i Turchi non ha niente a che fare.

Grano? Sì, ma solo perché si macinano i semi ricavando una farina. Nei secoli passati, in Germania, si chiamava "Heidenkorn", cioè grano dei pagani, mentre oggi prevale "Buchweizen", grano del faggio. Altro nome strano, ma spiegabile dal fatto che i semi del faggio assomigliano molto ai semi del grano saraceno.

L'origine della pianta è da ricercare nella regione dello Yunnan nel Sudo-

vest della Cina, dove sono stati trovati pollini risalenti a 4000 anni a.C. Cresce molto rapidamente anche in terreni poveri ed è quindi adatto a zone montagnose e con estati molto corte, e comunque permette più raccolti all'anno. Perciò ha avuto fortuna dal Tibet alle Alpi. Se nei secoli passati il suo uso alimentare è stato molto importante, negli ultimi tempi, almeno in Europa centrale, si è ridotto ad una nicchia.

Nel Sudtirolo, sino a cento anni fa, i "Schwarzplentene Knoedel", cioè i canederli di "polenta nera", come qui è chiamato comunemente il grano saraceno, nei masi dei contadini comparivano in tavola, a pranzo, quasi ogni giorno dell'anno, ma ormai si è fortunati a trovarli in qualche ristorante di tradizione come l'"Oberlechener" a Vellau di Merano. Raro è anche trovare il "Plentener Ribl". Il ribl di polenta nera è una specie di frittata che viene spezzettata a lungo, durante la cottura, sino a diventare grumosa. Più reperibile la torta di grano saraceno, noci e farciture di marmellata di mirtilli rossi.

La maggioranza del grano saraceno, da noi consumato oggi, arriva dalla Cina e dalla Russia, che sono i maggiori produttori con oltre ottocentomila tonnellate all'anno per ciascun paese. Il consumo alimentare in Italia si restringe in effetti a poche zone del Nord: la Valtellina con i suoi pizzoccheri e le varie polente in Lombardia. In Svizzera hanno modificato i pizzoccheri nei "pizokel", gnocchi di grano saraceno e patate, anch'essi conditi alla maniera valtellinese. In Francia, e precisamente in Bretagna, si possono

assaggiare le *galettes* bretoni, delle crêpe fatte appunto con la farina di grano saraceno, e poi farcite in vari modi. In Russia sono famosi i blinis, crêpe che accompagnano tradizionalmente il caviale, e la "kasha", una zuppa simile al "porridge" inglese.

Spingendoci oltremare, arriviamo al paese che oggi è sicuramente il più forte consumatore: il Giappone. Gli spaghetti "soba", nome giapponese del grano saraceno, si trovano ad ogni angolo di strada in piccoli ristoranti chiamati "Soba-Ya" che vendono solo questa pasta, d'inverno servita in una zuppa, mentre in estate gli spaghetti arrivano freddi, su ghiaccio tritato, con salsa di soya. Come mai la predilezione per questo grano? Gli Asiatici, si sa, danno molto peso agli aspetti salutari dei cibi. E in questo caso hanno ragione. Infatti, il grano saraceno ha importanti benefici per chi lo consuma. Anzitutto è privo di glutine, aspetto rilevante per chi soffre di celiachia. Alcuni studi hanno evidenziato benefici effetti per i vasi capillari dovuti alla rutina contenuta. Contiene anche inositolo, che ha effetti benefici per chi soffre di diabete II. Insomma, questa pianta meriterebbe di essere riscoperta per la nostra dieta. Perciò gli Accademici di Merano, in una recente riunione conviviale nel ristorante l'"Osteria di Porta Passiria", hanno gustato con piacere un nuovo piatto con i semi di grano saraceno: un ottimo risotto. "Risotto"? Non era riso; "granotto" suonava strano; "saracinotto" no, nemmeno a pensarci. Forse un lettore vorrebbe dare un nome a questo piatto?

*See International Summary page 78*



# La mise en place

*L'arte della tavola passa attraverso i diversi tipi di servizio, le regole per l'apparecchiatura, la scelta delle stoviglie, il comportamento. Semplicità, linearità e raffinatezza identificano il gusto moderno.*

DI ALESSANDRO FENU

Professore Istituto "G. Matteotti" di Pisa



**D**al momento in cui l'uomo ha smesso di assumere cibo come mezzo di sostentamento e ha cominciato ad assaporare il gusto di ciò che consumava, ha avuto inizio quell'evoluzione che, per molti secoli e attraverso la storia di numerose civiltà, ha contribuito ad identificare modelli comportamentali che hanno influito in modo rilevante sulle culture dei vari paesi.

Oggi il termine *mise en place* sta ad indicare tutti quegli elementi che concorrono alla presentazione del cibo, che deve sempre rimanere il vero protagonista della tavola.

Se confrontiamo ciò che mangiavano i Romani con quello che si mangiava nel Medioevo e con ciò che mangiamo oggi, ci accorgiamo dell'enorme diversità. Anche gli usi e le abitudini che determinano i modi di consumare i pasti hanno avuto una grande evoluzione.

Nei secoli passati, gran parte delle popolazioni aveva problemi di sussistenza, e il privilegio di scegliere cosa e come mangiare, e di come essere serviti, era riservato a poche persone, le stesse alle quali facciamo riferimento quando parliamo di abitudini alimentari e di servizio di pasti e bevande. Fino al Medioevo, le portate erano disposte tutte in tavola contemporaneamente e ogni commensale era libero di servirsi di ciò che desiderava. Non vi erano abbinamenti gastronomici, né un ordine prestabilito dei piatti. Le pietanze erano già porzionate per essere liberamente mangiate con le mani, tagliate anche davanti ai commensali dallo scalco, in seguito denominato trinciante. L'introduzione della for-

chetta a tavola nell'uso attuale, infatti, risale alla seconda metà del Settecento (prima la si conosceva ma era usata come attrezzo di cucina). Il bicchiere non era collocato sulla tavola, ma veniva portato di volta in volta al commensale dal bottigliere, l'antenateo del sommelier, e subito ritirato.

Nel Rinascimento il pasto cominciò ad avere una struttura che prevedeva più portate: un servizio di credenza iniziale, uno o più servizi di cucina e un servizio di credenza finale; ogni portata comprendeva molte preparazioni, anche 40 o 50.

I servizi di credenza erano composti da piatti freddi, dolci e salati, preparati in anticipo dal credenziere. I servizi di cucina si collocavano tra i servizi di credenza iniziali e finali, ed erano cibi caldi, più o meno numerosi e ricchi a seconda dell'importanza della casa.

I Greci usavano consumare i loro pasti su tavolette di legno che venivano servite a tavola con il cibo già porzionato. Tale sistema, definito oggi servizio "all'italiana", è quello adottato nella maggior parte dei ristoranti e consiste nel servizio di un piatto pronto che viene dalla cucina. Per servizio "alla russa" o "al gueridon", si intende, invece, quando il piatto è preparato vicino al cliente, con lo *chef de rang* di sala che lo compone, secondo i gusti dell'avventore. "Alla francese" è quando ci si avvicina alla sinistra del cliente con il vassoio di portata, dando la possibilità al commensale di servirsi (francese diretto) oppure disponendo il vassoio di portata al centro del tavolo (francese indiretto). Nel servizio "all'inglese", invece, lo *chef de rang* si



avvicina alla sinistra del cliente e dispone la preparazione sul piatto.

Esaminiamo adesso quali sono le regole fondamentali per l'apparecchiatura e per il comportamento a tavola. Semplicità, linearità e raffinatezza identificano il gusto moderno. Relativamente all'apparecchiatura della tavola, questa deve essere infatti imbandita in modo semplice, con tovaglie bianche per consentire la massima luminosità, con porcellane di pregio, bicchieri in cristallo e totale assenza di posacenere o stuzzicadenti.

Il bicchiere è di sicuro l'oggetto più importante per la degustazione di un vino, in quanto, essendo un contenitore e un espositore, ha la mansione di contenere il vino e di portarlo direttamente a contatto con i nostri sensi. Veste le tavole assieme ai piatti, alle posate e ai tessuti dei nostri pranzi e delle nostre cene. Diverse sono le sue forme e le sue dimensioni, come diversa è la sua indicazione: per vini bianchi, rossi, rosati e frizzanti e in relazione alla loro gradazione. Il bicchiere dove versiamo il vino, essendo un contenitore di un certo gusto, deve essere in vetro o in cristallo, ossia un corpo neutro rispetto al vino e alle sue componenti acide, con l'obbligo di essere trasparente, perché colori, decorazioni o sfaccettature impediscono di mostrare il colore del vino e la sua limpidezza. Il suo spessore

deve essere sottile, soprattutto il bordo perché viene a contatto con le labbra. Come ultimo accorgimento lo stelo del bicchiere deve essere altrettanto sottile e abbastanza lungo in modo da consentire una più facile maneggevolezza. Ultima ma altrettanto importante è la presa del calice. Si prende per il piede che sostiene lo stelo, e mai per la pancia perché il calore delle mani può alterare la temperatura.

Per un vino rosso importante, strutturato, il bicchiere da preferire è panciuto e capiente, con la prerogativa di restringersi verso la sommità, per consentire al vino di non disperdere i propri aromi e permettere di percepire al massimo l'intensità degli odori. Per un vino bianco, è consigliato un bicchiere non panciuto, che si avvicina alla forma di un tulipano. Questo bicchiere da degustazione è di altezza e grandezza medie e può essere anche chiamato a "uovo allungato". Per un vino bianco frizzante, la forma del bicchiere è a "flute", cioè arrotondata e slanciata per evidenziarne il perlage. Il Novello vuole essere servito fresco, quindi il bicchiere più adatto è a

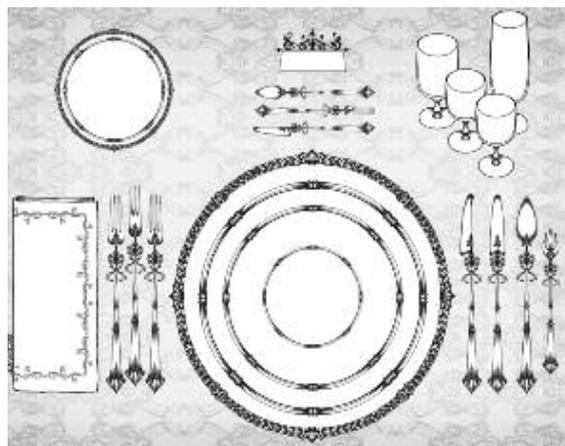
calice con stelo allungato. Infine, per accompagnare un dessert, vengono prediletti vini come Moscato e Passito, quindi, in questo caso, il bicchiere deve essere più piccolo rispetto agli altri, per esaltarne il sapore.

Sono importanti delle piccole avvertenze per la detersione dei bicchieri, i quali devono essere lavati accuratamente con un detergente neutro che non lascia odori. Vanno lavati con acqua calda non clorata e fatti asciugare lasciandoli sgocciolare per il piede. Infine, vanno riposti a testa in giù in armadi chiusi senza aggiunta di profumi.

E ora alcune curiosità. Sono ammessi i centrotavola che non siano però di impedimento ai commensali per guardarsi in volto. Il centrotavola può essere composto con fiori freschi poco profumati (evitando di metterli in vetro trasparente in quanto l'acqua diventa presto torbida), con frutta, con ceramica, oppure con qualsiasi altro materiale purché naturale.

La carta dei vini e il menu devono essere portati a richiesta e sono indispensabili nei locali dove opera il sommelier. Il sale, il pepe e il formaggio non vengono messi a tavola ma portati singolarmente a richiesta. Stessa regola per l'olio e l'aceto. Il pane va servito negli appositi piattini, posti alla sinistra del piatto principale.

*See International Summary page 78*





# I vini dei Borbone

*Un avvocato mette ordine tra i nomi delle uve del Vesuvio ed esalta i nuovi metodi di vinificazione.*

DI CARMINE CIMMINO  
Accademico di Nola



**P**oiché era venuto il momento di “immediare i vini vesuviani”, nel 1847 l’avvocato Vincenzo Semmola, pomiglianese, fratello del grande clinico Mariano, esplorò i vigneti del Vesuvio ed esaminò i metodi di coltivazione della vite e le tecniche di produzione del vino. Le memorie del suo viaggio confluirono in una lunga e articolata relazione, che egli lesse ai membri del Reale Istituto di Incoraggiamento nel 1848.

Per rendere più agevole la sua indagine, il Semmola divise il territorio del Vesuvio in tre zone circolari. La prima saliva dal mare per 500 piedi: “I vini di qualità mediocre si conoscono col nome di mezza lacrima”. Indicati col nome di “lagrima fina” quelli della fascia di mezzo: erano vini generosi, nati da “uve più zuccherine”. “Nella maggiore altezza, invece, fino al Poggio del Salvatore, i terreni facendosi sempre più

aridi sono poco fruttiferi, le uve gradatamente salendo deteriorano in dolcezza, perché non giungono a perfetta maturazione a cagione dei venti freddi e delle nebbie”: insomma, ne venivano fuori vini troppo aspri. Semmola cercò di mettere ordine nella confusione dei nomi, poiché molti contadini non andavano oltre la distinzione delle uve in bianche e nere: erano “universali” solo i nomi delle uve aglianica, catalanesca, olivella e moscadella.

L’uva rosa a Napoli era conosciuta come “uva signora o pane”, la sanginella a Somma la chiamavano jelatella, “e viene di spregevole qualità, mentre sulla costa sud e ovest viene pregevolissima”; la castagnara era nota anche come santamaria, l’uva voccuccio come catalanesca nera. Alcune specie prendevano il nome - supponeva il Semmola - da colui che le aveva coltivate per primo: la tarantino, la ferrante, ecc. Don Vincenzo classificò e descrisse con grande cura 112 varietà di uve, illuminando le schede scientifiche delle più note con qualche tocco di vivo colore. La bacca della piedipalumbo, o palombina è “piuttosto picciola, quanto una palla di fucile di mezza oncia, di color nero, molto sugosa e dolce: dà ottimo vino e amabile”. Il vino della nera olivella “è gentile a un tempo e spiritoso”. Della catalanesca così scrive l’avvocato: “è ottima da tavola. Il vino scarso ma generoso, aromatico e grato: si suole unire alle altre uve bianche e dà nerbo a questo vino. Si coltiva generalmente più per vendere il frutto in piazza che per far vino, superando in dolcezza e sapore quella di qualunque altro luogo”.

Dell’uva greca dice il Semmola che è un vitigno gentile, dalla bacca “piccola, rotonda, biondeggiante, dura la buccia, tenace, aspra e poco sugosa. Unita alle altre uve bianche si ha il famoso vino greco: scarseggia in frutto”. Buono, e non di più, è il vino della falanghina, “vitigno sufficientemente vigoroso”.

Semmola, dopo aver notato che le tecniche di vinificazione erano dovunque antiquate e difettose, riconobbe che solo Giuseppe IV Medici, Principe di Ottajano, proprietario di sterminati vigneti tra Ottajano e Terzigno, stava ammodernando la sua azienda con l’aiuto di enologi borbodesi che avevano portato sotto il Vesuvio le nuove tecniche e le nuove macchine ideate in Francia. Anche nella torchiatura delle vinacce il Principe di Ottajano aveva introdotto una novità: quella del torchio idraulico, che richiedeva pochissima forza e produceva “un grande effetto”. Dalle vinacce alcuni viticoltori, e tra questi don Giuseppe de’ Medici, distillavano alcool, mentre i coloni usavano riporle in un tino, versarvi sopra dell’acqua, e ottenere l’acquata, “un vinello leggerissimo o acquarello da servire per gli operai del podere”. L’errore più grave dei coltivatori vesuviani era - secondo Semmola - quello di vendere il vino entro febbraio, senza sottoporlo a travasamento, mentre “i vini lacrima di queste contrade sarebbero vini da bevansi nel secondo e terzo anno, perché allora trovansi aver raggiunto la loro compiuta maturità e se ne ravvisa la squisitezza”.

*See International Summary page 78*



# Lo stato dell'essere della ristorazione

*Nuovi luoghi, nuovi piatti, a qualsiasi ora del giorno: così cambia il format del nostro appetito.*

DI ALFREDO PELLE  
Accademico apuano  
Centro Studi "F.Marenghi"



**S**e una volta mi avessero chiesto: "Andiamo a mangiar fuori?", avrei saputo che le possibilità erano limitate alle osterie, alle trattorie o ai ristoranti. Già le pizzerie erano poche e non identificavano l'uscita di casa per mangiare.

Ora il problema è diventato molto più difficile, perché trovi cibo in una serie infinita di locali: kebabberie, paninerie, piadinerie, agriturismi, tavole calde, bar, locali nei quali si vende un unico prodotto come le bisteccherie, le prosciutterie, le spaghetterie, o un prodotto di una sola marca come i Mc Donald's. E stiamo restringendo sempre di più l'area: dalla steak house siamo arrivati ai "solo hamburger" e dai panini a "solo baguette". E vi è già una tendenza opposta che rappresenta una specie di fusion all'italiana a impronta generazionale. Ci si trova la minestra maritata, le penne alla genovese (piatto napoletano) e la tagliata di sirloin o la fassona piemontese, i *muffin*, i tiramisù e il parmigiano di 24 mesi. Si mangia ai tavoli dalle 11 alle 3 di notte, insomma un insieme che unisce *street food*, trattoria e salotto. Resta assodato che, comunque e ovunque, un trancio di pizza non manca mai.

Ma non è finita qui: il cibo si è spostato in luoghi che appaiono, a tutta prima, impensabili. Chi di noi avrebbe pensato di poter andare in libreria e trovare che, in un angolo predisposto, vi sono tavoli per consumare un pasto con prodotti di buon rilievo? Chi pensava, fino a qualche anno fa, di poter andare in un negozio di alimentari (vedi Roscioli a Roma

o Peck a Milano) e, in una parte del locale, trovare un piccolo ristorante dove poter degustare non solo i salumi e quant'altro in vendita, ma anche piatti preparati con competenza e capacità? Avevamo accettato, negli anni, che si potesse mangiare sulle autostrade (prima a self-service e ora a self-service preparato al momento). Tutti noi, d'estate al mare, mangiamo al bagno che ha riservato una parte dello spazio a ristorante: a mezzogiorno si mangia un'insalatona, una fritturina o mozzarella e prosciutto, la sera cambia menu e diviene una piccola trattoria dove, solitamente, un piatto è buono, almeno decente, e diventa il fulcro della cena. Qualche bottiglia in frigo, qualche vino di bel nome, comperato di volta in volta, e il gioco è fatto.

E questo avviene in qualsiasi ora del giorno: puoi andare al bar alle 9 della mattina e chiedere una pastasciutta e, senza problemi, mettono il piatto surgelato in forno a microonde e, dopo 5 minuti, hai la pastasciutta calda e profumata. E non è più questione di censo a separare i clienti dai luoghi del cibo: Barack Obama ha scelto, per un pranzo di lavoro con Medvedev "Ray's hell Burger" di Alexandria, vicino a Washington, friggitoria di pollo e hamburger di fama...

E non c'è fine all'offerta: le pescherie iniziano ora a preparare in negozio triglie o vongole da mangiare poi a casa (fra poco, direttamente in pescheria). Questo vastissimo panorama ha visto entrare delle novità assolute: in pochi anni i ristoranti



“stranieri” hanno invaso le nostre città con pesce crudo e tacos e i locali di cucina giappo-cino-libanese stanno trasformando le nostre abitudini alimentari, soprattutto dei più giovani, e pure i grandi chef hanno cominciato ad ispirarsi alle abitudini e alle gastronomie etniche. È ancora in essere una certa resistenza, ma è indubitabile che prima o poi cadrà, vista la presenza, nella nostra Italia, di oltre 5 milioni di immigrati che vivono qui e comprano prodotti del loro “mondo” e rappresentano il 7% della popolazione residente. Ormai sono parte integrante della struttura sociale ed economica e contribuiscono con l'11% del nostro prodotto interno lordo.

È logico che questa popolazione, forza organica della nostra società, produca e susciti interessi per quanto riguarda l'alimentazione e la ristorazione. Così, almeno il 50% degli italiani ha mangiato, almeno una volta, in un ristorante etnico.

Questa commistione di sapori può indurre in confusione e, soprattutto, generare un *melting pot* culinario per cui ci troveremo a mangiare risi e bisi e sushi oppure (ed è già più vicino a noi) cous cous e cotoletta.

E la ristorazione tradizionale è stretta d'assedio da tutte le parti: e non è solo la crisi a cambiare il format del

nostro appetito. Certo spendere meno è importante, ma si mangia anche meno. I quattro pilastri del menu all'italiana: antipasto, primo, secondo e dolce si sono assottigliati, sicché è quasi comune che si mangino solo due piatti del tradizionale pranzo e se ne può modulare la velocità, secondo le nostre esigenze. Si mangia in 5 minuti un piatto già pronto e si gode una cena per tre ore. Diventa anche problematico, per i ristoratori, fissare i costi per un pranzo di due portate: le spese fisse, quelle del personale, dell'affitto, della luce, del gas vanno ad incidere per oltre il 70% del prezzo del pranzo. Nasce allora una forma di risparmio sulla materia prima che porta la ristorazione ad utilizzare prodotti industriali per la cucina: fondi bruni in polvere, basi (trito di sedano, carota, cipolla) surgelate.

La ricerca dei prodotti della terra sta divenendo sempre più difficile e costosa e allora, afferma Gualtiero Marchesi “se per entrare in certi locali il cliente passasse per la cucina, si affretterebbe verso l'uscita. L'ideale? Tornare in campagna a prendere i prodotti della terra, ma non tutti possono permetterselo. Allora meglio i ravioli in vaschetta”.

E la ristorazione ha perso quella capacità di dare gioia che una volta animava il cliente, di servire quei

piatti che nella vita familiare erano fatti poche volte l'anno.

Ora il problema non si pone più: una serie infinita di piatti già pronti è esposta in bella vista nei supermercati e la ristorazione ne soffre. E allora cerca nuove frontiere del gusto, si va raffinando e affinando su valori sempre più trascendenti, sempre più tecnici, sempre più costruiti in laboratorio. Cucina tecnicamente a un rango elevato, che modifica strutturalmente la materia fino a farla diventare qualcosa di diverso dal sapore primario che il prodotto ha in sé.

Del resto la ricerca del buono passa attraverso enormi manifestazioni che sono, per loro natura, luoghi del culto, con testi sacri da consultare. E così i cuochi diventano sempre più attori. “Il mestiere del cuoco è diventato un mestiere che dà un successo planetario, proprio tramite la TV”. A pronunciare questa affermazione è un grande della cucina italiana, Bruno Barbieri, di recente trasferitosi a Londra nel suo nuovo locale, il “Cotidie”, dove propone cucina italiana di attualità e di grandissima cultura.

E una rivista del settore alimentare, qualche anno fa, titolava un articolo: “Massimo Bottura e Mauro Uliassi (due cuochi fra i maggiori in Italia ndr) tra arte e cucina, ricerca e tradizione, materia e ispirazione”. Ho letto di una “transavanguardia” in cucina, proprio come si parlasse di pittori o scultori.

Siamo arrivati a considerare i cuochi artisti, con il pubblico nel loro cuore, con la costante ricerca di un percorso fatto di ricordi, di sapori ritrovati e di un irrefrenabile impegno per superare i limiti del gusto. E per realizzare ciò sempre più frequenti sono le apparizioni di questi cuochi, definiti, i “cavalieri della cucina italiana”, in living cook davanti ai maggiori giornalisti enogastronomi. Cucina o spettacolo?

ALFREDO PELLE

See *International Summary* page 78



# Olivo segreto

*Sole, aride pietre, silenzio e solitudine sono il suo habitat ideale.*

DI PAOLO VILLORESI  
*Accademico di New York Soho*



**L**a cultura dell'olivo, una pianta austera e nodosa che può vivere fino a 3000 anni e che deve avere un ruolo eccezionale nei progetti di madre natura, si è sviluppata in tutti i paesi del bacino mediterraneo come parte integrante della vita dei popoli che ci vivono. L'oleastro esisteva già oltre un milione d'anni fa e si sono ritrovati noccioli e foglie fossili di olivi di oltre 35.000 anni fa. L'uomo coltiva l'olivo da 7000 anni e lo usa: per nutrirsi e per cucinare, per curarsi e per mantenersi sano, per illuminarsi e riscaldarsi, per farsi bello e profumato, per costruire arnesi, armi e attrezzi.

L'olivo viene dall'Asia Minore e si è sviluppato fra il 30° e il 45° parallelo. La sua storia comincia nella Mesopotamia, in Iraq; da qui la sua coltivazione si sviluppò a Creta che, con l'olio, divenne ricca e potente. I Cretesi organizzarono una vera e propria flotta olearia: le loro navi erano belle, ornate di un ramoscello d'olivo e studiate per trasportare una grande quantità di anfore olearie chiamate *pithoi*.

La prima forma di lavorazione "in serie" dell'olio risale al 1000 a.C, in Palestina; furono i filistei che, a Tel Mique Akron, costruirono oltre cento frantoi uno accanto all'altro e riuscirono ad estrarre fino a 3000 tonnellate d'olio d'oliva l'anno!

Ma l'immagine prestigiosa, il grande lancio dell'olio nel mondo, si deve ai Greci, che hanno vestito l'olivo e l'olio di quella luce magica e sacra che lo ha accompagnato e lo accompagna ancora. Presso di loro, la mitologia, le

arti e i mestieri, i riti funebri, tutto dà il massimo rilievo alla pianta millenaria e al succo dei suoi frutti; tutto impone il massimo rispetto. Gli olivi sono protetti anche dalle leggi dello Stato; si arriva alla pena di morte per chi abbatte un olivo.

Il bello della mitologia è che, essendo interamente creata dall'uomo, ci fa capire vizi e virtù dell'uomo stesso. Gli antichi abitanti dell'isola di Creta avevano inventato una dea domestica e concreta: la dea protettrice delle attività intelligenti dell'uomo. La dea approdò alle coste dell'antica Grecia che apprezzò l'idea e le diede la paternità che si meritava: la fece nascere dalla testa di Giove. Così quella sconosciuta dea di provincia diventò Atena per i Greci e Minerva per i Romani. Nacque l'Acropoli e sull'Acropoli il Partenone con la statua d'oro e avorio realizzata da Fidia e la lampada di Callimaco alimentata dall'olio del grande olivo piantato da Minerva. Ora il grande albero non sfida più i secoli dall'alto dell'Acropo-



li, ma il mito, proprio come l'olivo, cresce e ricresce dalle sue radici e fruttifica ancora. Forse quello sradicato dagli arroganti ufficiali napoleonici non era lo stesso piantato da Minerva, ma, visto che un olivo può vivere più di 3000 anni...

Ricordiamo anche che anfore d'olio erano il premio delle Olimpiadi e massaggi con olio venivano fatti prima, durante e dopo le gare: gli atleti portavano al polso minuscole anfore con unguenti a base d'olio chiamati "aryballos". E con modestia e fermezza si comportò il biblico ulivo: "Un

giorno gli alberi si riunirono per eleggere il loro re e dissero all'ulivo: regna su tutti noi. L'olivo rispose: dovrei rinunciare al mio olio col quale onoro il Signore e nutro gli uomini per regnare su altre piante?".

Gli antichi hanno intuito il suo grande valore, ma nel 1977 un professore americano, Angel Keys, dell'Università del Minnesota, dimostrò l'efficacia dell'olio d'oliva nella prevenzione delle

arteriosclerosi e dell'infarto. Tuttavia, in America, fino ad alcuni anni fa, pochi lo conoscevano e pochissimi adoperavano quello buono. Oggi la situazione è migliorata: molti lo conoscono, moltissimi ne hanno sentito parlare e altrettanti vogliono saperne di più, e poi... è di moda.

L'olio d'oliva è l'unico prodotto senza manipolazioni chimiche: è solo spremuto. È povero di acido linoleico che il corpo umano assimila con difficoltà; è un grasso monoinsaturo e resiste alle alte temperature necessarie per la cottura degli alimenti; ha la proprietà di diminuire il contenuto di colesterolo LDL, quello cattivo, e di

conservare intatto il colesterolo HDL che fa diminuire il rischio di occlusione delle arterie. L'olio d'oliva, inoltre, riduce l'acidità gastrica e aiuta la funzione biliare diminuendo il rischio di calcoli; aiuta anche i bambini favorendo la crescita delle loro ossa. Dal punto di vista dietetico, l'olio buono e fatto bene è un alimento prezioso perché ricco di clorofilla e di carotene, che ne ritardano l'ossidazione; di lecitina che è un antiossidante naturale e stimola il metabolismo dei grassi, degli zuccheri e delle



proteine; di vitamine A e D e di polifenoli che sono dei formidabili antiossidanti. Questi sono più di cento, ma ne sono stati studiati solo alcuni, come olioperina, gostroide, acetilosioperina, ciascuno con una funzione specifica, ma sono tutti antiossidanti: come difendono le proprietà dell'oliva, difendono la salute dell'uomo.

Le tecniche di estrazione dell'olio sono rimaste concettualmente invariate fino a dopo la Seconda guerra mondiale, ma in questi ultimi anni sono cambiate e direi che, nonostante le diverse correnti di pensiero, dettate anche da interessi industriali o commerciali, si sono chiariti alcuni criteri fon-

damentali: tutto il processo di produzione delle olive deve essere minuziosamente monitorizzato, la raccolta va fatta quando l'analisi delle olive lo suggerisce e la lavorazione deve avvenire entro poche ore. L'olio migliore si ottiene da olive non completamente mature: quello che in Toscana si chiama "l'olio del padrone". L'olio estratto da olive immature ha un alto contenuto di polifenoli, estremamente aggressivi, detti ad alta densità.

La molitura deve essere fatta in assenza d'aria per ritardare al massi-

mo il processo d'ossidazione. Semplice a dirsi, ma non a farsi: infatti, la maggior parte dell'olio "buono" è ancora estratto con mezzi inadeguati. L'Italia è la nazione più accreditata in materia di coltura e di estrazione, ma la ricerca scientifica è prevalentemente in mano agli Americani, che hanno fatto importanti scoperte, come Michael Dukakis, dell'Università di Houston, che ha dimostrato che l'olio extravergine d'oliva è il grasso giusto per i cardiopatici. Ci sono poi altri

studi che riguardano le funzioni dei polifenoli nella prevenzione delle degenerazioni oncologiche. Anche le foglie fanno miracoli: da esse si estraggono sostanze che controllano la pressione del sangue. Insomma, dell'olivo si usa tutto meno l'acqua di vegetazione, anche se alcuni mesi fa, sono venute a conoscenza che anche essa è ricchissima di polifenoli estraibili a basso costo!

L'olivo è davvero ancora tutto da scoprire, direi che gli esperti hanno appena intuito la chiave del suo segreto.

**PAOLO VILLORESI**

*See International Summary page 78*



# Prezioso zafferano

*Dalle origini molto antiche, era usato sia come tintura sia in farmacologia. Solo molto più tardi venne usato in cucina.*



DI RUGGERO LARCO  
Delegato del Valdarno Fiorentino

**È** una spezia molto preziosa, e l'elevato costo è dovuto al fatto che per ottenerne un chilo bisogna raccogliere, manualmente, i pistilli di circa centocinquantamila fiori. Per esempio, la produzione dell'intera provincia di Firenze arriva a circa tre chili e mezzo annui (!). Deve essere venduto sotto forma di stimmi (si chiama stimma la parte del gineceo che durante l'impollinazione riceve il polline). Dello zafferano si hanno notizie già dai tempi della civiltà egizia, grazie al papiro detto di Ebers, dal nome del suo compratore. Il papiro, scritto in ieratico, ossia un geroglifico corsivo, è un lungo elenco di prescrizioni mediche con formule magiche e rimedi di vario tipo, con indicazioni di prodotti ed elementi con proprietà e virtù terapeutiche, tra cui appunto lo zafferano. Il suo uso doveva essere però limitato alla sua capacità di "tinge-

re" di giallo e quindi principalmente per le coloriture murali delle tombe. Il papiro è databile intorno al 1550 a.C., ed ecco che lo zafferano ci porta con le sue origini in uno dei periodi storici più interessanti del bacino del Mediterraneo, per sottolineare come esista, sempre e comunque, un legame, anche importante, tra la storia dell'uomo e i prodotti della terra che, trasformati ed elaborati in alimenti, diventano poi tradizioni gastronomiche. Rimanendo sulle sponde del Mediterraneo, anche i Greci ben conoscevano lo zafferano e lo troviamo rappresentato negli affreschi del palazzo di Cnosso, a Creta. Ne parla anche Ippocrate, come coadiuvante contro la gotta e i reumatismi. Lo zafferano a quei tempi si chiamava κρόκος, croco, ma indicava anche il colore giallo. A Roma, Marco Gavio Apicio (25 a.C. - 37 d.C.), nel suo *De re coquinaria*, ci lascia indicazioni di salse e intingoli adatti ad accompagnare varie vivande e cita anche lo zafferano, *croco magma* (Libro X,II,1). In Europa lo zafferano si diffuse grazie agli Arabi che lo importarono in Spagna, oggi ancora grande produttrice, e a loro si deve la trasformazione del nome da croco in zafferano. L'etimologia è persiana, *asfâr*, che significa 'giallo', che gli Arabi hanno tradotto con (*z*)*a'fhàran*, da cui il nostro zafferano. In Italia, la pianta, che nel frattempo era stata importata da un monaco domenicano, veniva usata nel XIII secolo come tintura per gli abiti, ma anche nella pittura e nella colorazione di vetri. Ma già nel Quattrocento, Maestro Martino da Como, nel suo compendio di ricette *Libro de arte coquinaria*, cita

più volte lo zafferano quale aroma per numerosi piatti di carne e di pesce. Tra le varie ricette cito la "Peperata gialla da pesce", che è una salsa ottenuta da un trito di pane abbrustolito, agresto, vino e zafferano, oppure la "Menestra de vivanda gialla", ottenuta dalla cottura di petto di cappone, mandorle, rosso d'uovo, cinnamomo, zucchero, zenzero e zafferano. Cento anni dopo, siamo in pieno XVI secolo, un altro cuoco, questo di signori e papi, Bartolomeo Scappi, inserisce nelle sue ricette lo zafferano. Gli ingredienti di una di queste - "Per far minestra di rane senz'osso" [osso] - sono le cosce di rana disossate e soffritte nell'olio o nel burro con cipollotti, agresto e ancora lo zafferano e ammolate in brodo di pollo o altro.

E naturalmente l'Artusi, padre della moderna cucina italiana, non poteva non presentare delle ricette con questa preziosa piccola pianta della terra, anzi proprio quella più nota e classica: il risotto alla milanese. E nella sua ricetta n. 78, indica anche come usare lo zafferano, pestato in un mortaio e stemperato in un goccio di brodo caldo. Aggiunge anche che lo zafferano è un eccitante, stimola l'appetito e promuove la digestione.

Oggi in Italia i centri di maggior produzione sono in Abruzzo, a Navelli, in provincia de L'Aquila, paese d'origine del monaco importatore; a Castel della Pieve e nelle zone limitrofe in prossimità del lago Trasimeno e quindi a San Gimignano e poi nella zona di Fiesole, dove un tempo veniva chiamato zima di Firenze.

*See International Summary page 78*



# La gubana goriziana

*Il deposito della ricetta, con atto notarile, presso la Camera di commercio di Gorizia, offre lo spunto per ricordarne le origini e le diverse preparazioni.*

DI ROBERTO ZOTTAR  
Accademico di Gorizia



**D**olce pasquale tipico della città di Gorizia, la gubana goriziana si caratterizza per una delicata pasta sfoglia ripiena di frutta secca, zucchero, canditi, miele, spezie, aromi, burro e uova: a seconda della famiglia assume inoltre un gusto particolare determinato dal dosaggio segreto degli ingredienti (dosi e modi diversi nella confezione della pasta sfoglia e, soprattutto, nel ripieno), che ognuno tramanda di generazione in generazione. A renderla differente, inoltre, basta una diversa grana di macinatura delle mandorle e delle noci o un piccolo particolare come la macezzazione dell'uvetta: Rhum, Marsala per un sapore più forte, o solo vino bianco o Picolit per un sapore più delicato. La stessa uvetta può essere a volte una combinazione di uva passa sultanina o di zibibbo, o uva malaga.

Le ricette risultano facilmente databili a seconda delle unità di misura degli ingredienti, perché fino al 1870, anno in cui il governo austro-ungarico adottò il sistema metrico decimale, si usavano libbre, lotti, funti o onces per misurare frazioni di chilogrammi e boccali per misurare i liquidi.

Si può osservare inoltre che nelle vecchie ricette goriziane è documentato il nome presniz, mentre quelle più recenti si caratterizzano per la presenza del nome gubana.

Nelle famiglie goriziane si usava preparare gubane durante la Settimana Santa, che venivano poi scambiate con parenti e amici. Il giorno di Pasqua era caratterizzato da forti ritualità familiari: le gubane, coperte da una tovaglia bianca, erano poste sul tavolo e venivano consumate alla fine del ricco pranzo pasquale oppure prima, con la





“merenda pasquale” tipica di alcuni rioni della città, una sorta di *brunch ante litteram* dove, oltre al prosciutto cotto bollito e alla pinza fresca, vi erano le “fule”, anch’esse bollite nell’acqua del prosciutto. Il taglio della prima gubana era accompagnato sempre da una certa apprensione legata allo scoprire se il ripieno fosse troppo dolce, o poco umido, o troppo secco. La tradizione imponeva che l’ultima gubana andasse mangiata per la Pentecoste, cinquanta giorni dopo Pasqua. L’involucro, che certamente in origine era una pasta frolla azzima o anche più povera, come la “pasta tirada” dello strucolo, si è nobilitato e trasformato nel tempo divenendo una pasta sfoglia ricca. Anche qui le ricette non indicano una pura sfoglia con panetto e pastello di soli burro e farina, ma prevedono l’aggiunta, nel pastello, di rossi d’uova, vino bianco o succo di limone e, talvolta, anche di una manciata di zucchero per dare più gusto alla pasta stessa. La gubana goriziana è sempre stata un dolce aristocratico-borghese e una conferma giunge anche dal fatto che i ricettari contadini non ne riportano traccia, mentre sono ricchi di ricette di putizze.

Gorizia, al margine orientale della pianura friulana, ha risentito dell’influenza austroungarica per oltre cinquecento anni e nella sua cultura gastronomica e dolciaria si sono quindi fusi i vari influssi, marcatamente mitteleuropei da un lato, e veneto-slavo-istriano-dalmati - e forse turchi - dall’altro, che si intersecano con quelli della numerosa e attiva comunità israelitica che viveva in città. La gubana goriziana rappresenta la sintesi di queste diverse culture, come emerge in modo evidente dalla descrizione degli ingredienti proposta, a metà del 1800, da Vincenzo Zandonati, “speziale poeta” di Aquileia “[...] mandorle di Bari, noci della Carnia, pignoli della Grecia, cedrini, uva sultanina, zibibbi, vaniglia, cannella della Regina, fior di garofano, pimento, zucchero in polvere, farina di fioretto e strùssis (forme ovoidali) di burro Tolmino”. Riguardo al no-

me, il Cossar la definisce “Gubana pasquale detta volgarmente Presniz alla goriziana”.

La prima attestazione in italiano del termine gubana risale al 1714 in una poesia scritta a Gorizia. In seguito all’aumento di dazi e gabelle, era partita da Tolmino una rivolta popolare di massa nota come “rivolta dei Tolminotti”; per sedare la rivolta, le autorità locali avevano richiesto aiuto ad un reggimento di Croati-bosniaci, non senza conseguenze data la particolare “esuberanza” di queste truppe. Al momento della loro partenza ci furono dei festeggiamenti popolari e un anonimo poeta descrisse in versi le libagioni, tipiche della vicina Pasqua: “Us di Pascha benediz / Vin, trippuzzis di chiauret / E gubanis cu’l savor”. La gubana era quindi già considerata un dolce tradizionale e diffuso; nel 1738 a Cividale troviamo la voce gubana in un manoscritto del Della Porta e, nel 1795, in un ricettario di una farmacia istriana, si trova una ricetta di “gubana alla goriziana”. Katharina Prato,

nell’edizione del 1892 del suo importante manuale di cucina, ne riporta la ricetta come “strucolo alla goriziana (presniz)” ma con pasta frolla anziché sfoglia.

È ipotizzabile che la parola gubana si ricolleggi al verbo sloveno *gùbati* (“increspare, fare pieghe”), con riferimento all’arrotolamento del dolce; in friulano un modo di dire è “plen come une gubane”, a sottolineare la ricchezza del ripieno. Anche presniz (o presnitz) è parola di origine slava, collegata con il presenec, focaccia pasquale, che è una contrazione di *presen kruh*, cioè pane non lievitato, pane azzimo; è ipotizzabile pertanto un collegamento anche con la tradizione ebraica, dal momento che presniz, gubana e putizza sono presenti nei ricettari ebraici mitteleuropei.

Insomma, a ben guardare, anche la cucina va intesa come un “bene culturale” in grado di raccontare la storia dei luoghi e dei valori di una comunità, i sapori e i saperi delle persone.

*See International Summary page 78*

## GUBANA GORIZIANA

(RICETTA TIPICA DEPOSITATA CON ATTO NOTARILE)

**Ingredienti:** per la pasta sfoglia: farina 00, acqua, sale marino fino, burro. Possono essere aggiunti uovo, vino bianco, succo di limone. Per il ripieno: noci, mandole, pinoli, uvetta sultanina, biscotto secco briciolato, arancia e cedro canditi, Rhum o Marsala, zucchero o miele, aromi e spezie. Facoltativi: burro, nocciolo, albume e/o tuorlo d’uovo.

**Preparazione:** Realizzare una pasta sfoglia classica con due impasti, uno principalmente a base di burro, il panetto, e l’altro, il pastello, a base di farina, acqua e sale (eventualmente con rosso d’uovo o vino bianco o un cucchiaino di zucchero). Stendere i due impasti, sovrapporli e piegarli in modo particolare più volte. Per il ripieno, far macerare, in acqua tiepida oppure in Rhum o Marsala, l’uvetta sultanina. Tritare grossolanamente la frutta secca. Impastare il tutto con i rimanenti ingredienti per realizzare un’amalgama che è il ripieno del dolce. Stendere la pasta sfoglia su un tovagliolo infarinato, fare un salsiccio con il ripieno e rivestirlo con la pasta con l’aiuto del tovagliolo. Arrotolare il dolce su se stesso, per fargli assumere la tipica forma a chiocciola o a spirale, e spennellarlo con il tuorlo d’uovo precedentemente sbattuto. Cuocere in forno per circa 30-40 minuti alla temperatura di 180°.



# Origini di un fenomeno

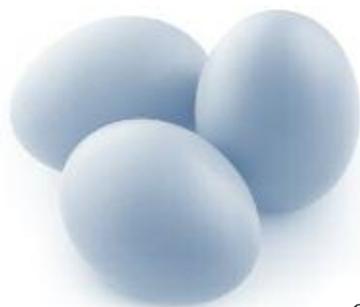
*Il “fenomeno” di cui si parla è il tiramisù, una delle parole più diffuse e conosciute nel mondo reale e telematico.*

DI TERESA PERISSINOTTO VENDRAMEL

*Delegata di Treviso*

E DI ROBERTO ROBAZZA

*Accademico di Treviso*



**Q**uando nel 2009 la Società Dante Alighieri sintetizzò i dati relativi alla ricerca effettuata su 100 “italianismi”, per individuare le 10 parole italiane più diffuse nel mondo, si ebbe una sorpresa del tutto inimmaginabile,

allora! Dopo pizza, cappuccino, spaghetti ed espresso, al quinto posto, a pari merito con mozzarella, risultò “tiramisù”.

In poco più di quarant’anni il dessert trevigiano aveva conquistato non solo i palati di tutto il mondo, ma anche l’immaginario collettivo, diventando una delle parole simbolo dell’italianità e il “dolce” più nominato.

A tal proposito va ricordata un’indagine di “Assolatte” che ha rilevato come, sui siti web cinesi, il “tiramisù” ha “goduto”, nel 2011, di 14 milioni di citazioni, ma non solo, anche 7,8 milioni in Giappone, 3,4 in Germania, 3,1 in Francia e, se non bastasse, 18,6 milioni di interventi sui siti in lingua inglese per spiegare come si prepara il tiramisù. Sempre restando

nel mondo di “Internet”: su Facebook vi sono 480 risultati di tutto il mondo e in tutte le lingue (tra: pagine fan; gruppi per amanti del Tiramisù e ricette varie dello stesso; soprannomi di persone; community; nomi di negozi di abbigliamento, ristoranti e pasticcerie; club di appassionati e associazioni). E ancora è il gruppo con il maggior numero di “mi piace”, ben 1.073.327!

Non solo, ma da Miami Beach a Taipei ci sono ristoranti chiamati “Tiramisù”, quasi esclusivamente gestiti da Italiani, evidentemente, ma è significativo che il nome rappresenti una forte attrazione per la gente del posto.

Ancora non basta! Trascurando le località italiane che ne rivendicano la paternità (ma anche i cuochi) è recente la notizia che il Canada (dopo Stati Uniti e Giappone) ambisca ad essere stato “culla” di tanto “figlio”.

Ciò che, però, più ha stupito l’autrice di un’approfondita ricerca sulle “eccellenze enogastronomiche delle terre trevigiane”, è stato il fatto che, nei





vari paesi, al “Tiramisù” è stato attribuito anche un significato specifico. Per esempio, a Taiwan, era considerato il dolce beneaugurante che mogli e fidanzate offrivano ai soldati, alla partenza, perché tornassero sani e salvi.

Inutile dire che a proposito del significato del nome anche in Italia la fantasia non è stata risparmiata. Una delle più suggestive interpretazioni del nome “Tiramisù” pretendeva che il dolce fosse stato creato nelle “case di piacere” per corroborare gli ospiti (cioè tirarli su) affaticati dagli amplessi, affinché, rinvigoriti, potessero riprendere il “certame” (grande operazione di marketing!). Una più seria (?), invece, fa risalire l’invenzione del “Tiramisù” alla necessità di sostenere il Conte di Cavour impegnato nell’architettare l’unità d’Italia.

La storia autentica è molto più semplice, anche se non banale. Una piccola storia di un dolce creato solo combinando in maniera “fortunata” o “geniale” alcuni ingredienti, tra tanti, utilizzati da moltissimi pasticciere per produrre dei dessert assai simili tra loro. Il tiramisù è, in buona sostanza, una “zuppa inglese al caffè” (come diceva Giuseppe Maffioli in una recensione del 1981), che trova molti precursori nei vari ristoranti trevigiani.

Era infatti assai diffuso l’abbinamento, in forme e combinazioni diverse, di caffè, mascarpone, savoiardi, liquore, panna, uova, pan di Spagna, cacao e zucchero.

Ci si poteva “imbattere” quindi, a seconda dei casi: in una “coppetta imperiale”, dove (rispetto alla ricetta diventata famosa) i savoiardi erano sostituiti dal pan di Spagna e il cioc-

colato grattugiato sostituiva il cacao e, in più, compariva del liquore; o in una “zuppa inglese al caffè” in cui i savoiardi erano, in parte, trattati con del Rhum e il mascarpone lavorato con uova sode e Cordial Campari, e guarnita con panna montata e vari decori; o in una più elaborata “bavarese al caffè” o in altro ancora, più o meno “indovinato”.

Tutto ciò prima di quando (era il 1970) un cuoco-pasticciere, Loli (Roberto) Linguanotto, rientrato da interessanti esperienze lavorative in Germania, e ingaggiato da uno dei migliori ristoranti della città, scelse alcuni di questi ingredienti, li confezionò in modo originale a parallelepipedo (originariamente la preparazione era rotonda) e li battezzò “tiramesù”. Fu un successo immediato.

La fortuna è da attribuirsi, oltre che alla straordinaria qualità della preparazione, anche al fatto che l’eliminazione del liquore la rendeva appetibile a tutti, qualsiasi fosse l’età (fatte salve intolleranze e allergie) e che il confezionamento è di una semplicità unica e consiste nell’assemblaggio di ingredienti per i quali non è prevista alcuna cottura.



Da ultimo, la possibilità di creare infinite varianti, tutte richiamanti l’originale, a seconda della fantasia del cuoco o della disponibilità di materie

prime, ne ha garantito la diffusione mondiale.

Ecco però ora la ricetta “legittima”, quella depositata dalla Delegazione di Treviso nel 2010, raccolta dalla testimonianza autentica dei protagonisti e suffragata da un’ampia documentazione scritta dell’epoca secondo la quale il Tiramesù (originariamente il nome era dialettale) è: “Un impercettibile sentore polveroso che scompare al primo chiudersi delle labbra amalgamandosi e rilasciando una cremosa dolcezza consistente. Il cucchiaino che, prima più lentamente e poi, a ritmo più incalzante, continua voglioso lasciando tanti piccoli segni concavi in una costruzione che non perde il suo assetto, ma che ti invita via via a scavare”.

*See International Summary page 78*



## LA RICETTA

*Montare a panna 12 tuorli d’uovo con mezzo chilo di zucchero e incorporarvi un chilogrammo di mascarpone, ottenendo una crema morbida. Bagnare uno strato di 30 savoiardi con caffè zuccherato.*



*Spalmare sui savoiardi metà della crema, sovrapporre un altro strato di 30 savoiardi bagnati con altro caffè e spalmarne la superficie con la restante crema. Cospargere la preparazione con del cacao amaro e conservare in frigorifero sino al momento di servire.*





# Caramelle e merendine alle casse

*La grande distribuzione mette in atto diverse strategie di marketing per invogliare il consumatore. Alcune inducono all'acquisto d'impulso, altre facilitano il compito di fare la spesa.*

DI GABRIELE GASPARRO  
Delegato di Roma



esposto e di essere costretti ad accondiscendere alle richieste. Alcune associazioni britanniche di consumatori e di medici hanno preso in considerazione il fenomeno, che influisce molto anche sulla salute, creando presupposti per obesità e altre patologie, e si sono fatti promotori d'iniziativa per fare pressione sul governo in modo da obbligare i supermercati a rinunciare a questa politica di marketing. È stata anche lanciata un'iniziativa pubblicitaria con lo slogan "Via la spazzatura dalle casse del supermercato".

In Italia ancora non si è prestata sufficiente attenzione a quest'aspetto delle vendite, che con l'offerta estemporanea inducono alla cattiva alimentazione per la presenza, nei prodotti offerti, di grassi, zuccheri, che, se assunti in eccesso, incrementano l'obesità e influiscono sulle malattie cardiache, alimentano il diabete, oltre a causare la carie specialmente nei bambini. Da noi inoltre, oltre a tali prodotti, si propongono i "gratta e vinci", altra tentazione a spendere più del preventivato.

## IL "CASCHERINO" MODERNO

A Roma si chiamava cascherino, il garzone che, veloce in bicicletta, consegnava la spesa ordinata per telefono al droghiere o al fornaio

sotto casa. Con lo "spolverino", svolazzante e il grande cesto sul manubrio, era una figura caratteristica delle mattine romane di tanti anni fa. I negozi tradizionali poi cominciarono a essere sempre più rari, fino a scomparire, e ad essere sostituiti dai supermercati. Fare la spesa al supermercato, se ha molti vantaggi, richiede tempo, bisogna trovare posto per l'auto nel parcheggio, scaricare il carrello nel bagagliaio, ecc. e si deve sacrificare un bel po' del tempo libero a disposizione che è sempre di meno.

Ritorna allora il "cascherino": la consegna a casa per ordinazioni fatte "on line". Pratica, sicura: non si corre il rischio di comprare il superfluo, come accade nel supermercato, attratti dalle offerte sugli scaffali che stimolano l'acquisto d'impulso. Tale sistema si sta diffondendo in tutta Italia; in genere, per ordinativi non inferiori a una trentina di euro, con un costo per la consegna di circa un euro, che rappresenta la mancia che si dava una volta al garzone. Alcuni distributori assicurano anche il "soddisfatto o rimborsato", impegnandosi a sostituire qualsiasi prodotto non gradito. Il pagamento avviene in contanti alla consegna.

In prossimità delle casse di tutti i supermercati, sono posti scaffali traboccanti di confezioni di caramelle, cioccolate, pastigliaggi e di un'infinità di merendine e snakes vari che attirano il cliente mentre è in fila e lo inducono a fare un ultimo, stuzzicante, quanto inutile acquisto. L'attrattiva è particolarmente efficace nei confronti dei bambini che si trovano sotto gli occhi tutto questo ben di Dio, quando accanto alla mamma si annoiano nella fila dei paganti.

In Inghilterra è stato fatto un sondaggio su larga scala dal quale è emerso che, quasi otto acquirenti su dieci, sono infastiditi dalla vendita di snack zuccherati, merendine e bibite alle casse. Quasi tutti i genitori intervistati hanno dichiarato di essere tempestati dalle richieste dei figli per comprare il cibo spazzatura



## CUCINA ITALIANA ALL'ESTERO

È stato recentemente pubblicato, su un mensile del settore, un articolo del Presidente Giovanni Ballarini sulla cucina italiana all'estero, dal quale estraiamo alcuni dati. Partendo dalla ricerca condotta dall'Accademia attraverso le Delegazioni estere, il Presidente ha sottolineato che nel 60% dei casi si tratta di una cucina liberamente reinterpretata se non malamente riprodotta. La riproduzione pasticciata avviene perché quasi la metà dei cuochi (47%), che opera nei ristoranti italiani all'estero, non è italiana, e solo una piccola parte (9%) di essi ha seguito scuole, stage o tirocini in Italia. La pizza è il piatto più reinterpretato all'estero; a seguire il tiramisù, le lasagne, le scaloppine di vitello e la pasta al ragù. La fusione tra i gusti della tradizione e i sapori locali dà spesso luogo ad una forma di cucina ibrida e alla creazione di piatti che, paradossalmente, hanno successo anche se ben lontani dalla tradizione italiana. Ne è una dimostrazione la cucina "all'italiana" in Olanda: a L'Aia, nei ristoranti italiani, si possono, per esempio, trovare nei menu i "pesci al forno col pesto". L'indagine svela anche come la cucina italiana sia la preferita per il 68% dei paesi esteri, seguita dalla cucina cinese (40%) e dalla francese (38%). Melbourne è la città regina di ristoranti italiani (più di 1.000), seguita da Sidney, New York e Montreal (500). Parigi, con 400 ristoranti italiani, è la culla della gastronomia tricolore in Europa. Per mantenere la leadership, però, è necessario contrastare il fenomeno delle imitazioni delle nostre ricette tipiche, e per difenderle dal falso culinario, è necessario, in primo luogo, educare i cuochi, soprattutto quelli stranieri, all'utilizzo di alcuni ingredienti fonamen-

tali della nostra gastronomia, che non dovrebbero mai mancare: olio extravergine d'oliva, erbe fresche, pane con la crosta, pasta e riso al dente.

## I CIBI DEL FUTURO

Secondo la FAO, nel 2050, ci saranno 2,5 miliardi di persone in più sulla Terra: come sarà possibile nutrirle? Le Nazioni Unite ritengono che sia necessario raddoppiare la produzione di cibo, adottare nuove tecnologie ed evitare gli sprechi. Intanto, già gli scienziati cercano nuovi alimenti. Mark Edwards, dell'Arizona State University, punta sulle alghe, non solo a fini alimentari ma anche industriali. Le alghe stanno nella parte inferiore della catena alimentare, ma in Cina e Giappone sono mangiate abitualmente e vengono usate anche come concime, cibo per gli animali e sostanza per il miglioramento dei terreni. Tutte sono capaci di fornire grassi, oli e zuccheri e sono il pasto di ogni essere marino. "Sono alla base di tutte le forme di vita e devono costituire un fattore importante per l'alimentazione del futuro" ha affermato Edward. Un altro alimento del futuro potrebbe essere la carne artificiale: assomiglia alla carne, ne ha il sapore ed è carne, anche se non è stata mai vicino ad un animale vivo. La carne artificiale o "coltivata" cresce dalle cellule staminali e gran parte delle ricerche si sta effettuando in Europa. Gli scienziati, in Olanda e Gran Bretagna, stanno sviluppando, in laboratorio, un tessuto mangiabile e il primo hamburger artificiale potrebbe essere pronto l'anno prossimo, ma potrebbe non avere alcun sapore. La carne ha bisogno del sangue e del grasso per avere colore e gusto e, anche se già sono state indi-

viduate cellule staminali per sangue e grasso, il lavoro è lento, complesso e costoso. Tuttavia, gli studi indicano che questo tipo di carne "del futuro" consente costi ambientali molto meno elevati degli attuali.

C'è poi chi ha iniziato a coltivare, dopo anni di studio con istituti di ricerca cinesi e delle Filippine, un "super riso verde": una serie di varietà di riso che non solo produce più chicchi, ma è più resistente alla siccità, alle inondazioni, all'acqua salata, agli insetti e alle malattie, pur non essendo geneticamente modificato.

Si potrebbe continuare, e parlare di insetti, visto che la Ue sta offrendo ai suoi stati membri circa 230 milioni di euro per promuoverne l'uso nella preparazione di cibi e per lo studio del loro potenziale alimentare, ma ci fermiamo qui.

## PREMIO BANCARELLA CUCINA 2013

È Marco Bianchi il vincitore dell'ottava edizione del Premio, con il libro "Un anno in cucina con Marco Bianchi. Le buone ricette della sana alimentazione", editore Ponte alle Grazie. Gli altri finalisti, selezionati dalla giuria, sono stati: "Ars Culinaria" di Antonietta Dosi e Giuseppina Pisani Sartorio, Donzelli editore; "India in cucina", a cura di Pushpesh Pant, Electa; "A pranzo con Giulia" di Michele Marziani, Guido Tommasi editore; "Luigi Veronelli. La vita è troppo corta per bere vini cattivi" di Gian Arturo Rota e Nichi Stefi, Giunti editore. Il Premio Paracucchi 2013 è andato alla collana "Cucine del territorio" diretta da Franco Muzzio, edita da Orme/Tarka. Il premio Bancarella Cucina, come è noto, viene assegnato all'opera che, a giudizio dei librai, ha conseguito un chiaro successo di merito e di vendita.

## UNA MOSTRA AL VITTORIANO SULLA CULTURA DEL VINO

Si svolge a Roma, fino al 17 novembre, nel complesso monumentale del Vittoriano, la mostra "La cultura del vino in Italia", sotto l'alto patronato del Presidente della Repubblica, promossa dal Ministero delle Politiche Agricole e curata da Massimo Montanari, professore di Storia dell'alimentazione all'Università di Bologna. Percorrendo paesaggi differenti, stili, culture, biodiversità, usi, costumi, tradizioni e saperi, la mostra vuole essere un excursus sulla cultura del vino italiano, anche nell'ottica di "Expo 2015". Per meglio comprendere il valore che il vino ha per il Belpaese, la mostra è articolata in 6 sezioni: "Il vino tra mito e religione", "Alla scoperta dei territori", "Dalla terra al bicchiere", "Vino e letteratura", "Le eccellenze. I grandi cru d'Italia" e "Vino e cinema".

## ECCELLENZE AGROALIMENTARI ITALIANE AL CONGRESSO F.I.C.

Il ventisettesimo Congresso nazionale della Federazione italiana cuochi si svolge in questi giorni a Metaponto, in Basilicata. Melanzana rossa di Rotonda, pane di Matera, peperone di Senise, fagioli di Sarconi, canestrato di Moliterno, cipolla ramata di Montoro, Aglianico del Vulture e molte altre eccellenze del territorio andranno ad impreziosire i piatti che verranno preparati negli show cooking da chef stellati come Davide Scabin o Pino Cuttaia e che saranno gustati nei giorni del congresso. È presente ai convegni e ai seminari di formazione anche l'Associazione italiana Consorzi Indicazioni Geografiche con i prodotti dei propri consorziati, vanto della gastronomia nazionale nel mondo.

a cura di  
**SILVIA DE LORENZO**



**LIGURIA**

ALBENGA E DEL PONENTE LIGURE

**ORIO VERGANI E ALASSIO**

Il 29 di luglio non è un giorno qualunque di mezza estate come potrebbe sembrare, ma è il giorno in cui Orio Vergani, nel 1953, a Milano, insieme ad alcuni amici, fondò l'Accademia. La cultura della tavola italiana nasceva per la precisa volontà di un uomo che è stato uno dei più grandi giornalisti della storia d'Italia, che amava la scoperta, la tradizione, la buona tavola e l'amicizia. Tra i tanti articoli da lui scritti, ricordiamo "Vigilia di Alassio", pubblicato sul Corriere della Sera nel 1931, nel quale descrive questo bel luogo di villeggiatura del Ponente Ligure. Per ricordare tale evento, la Delegazione ha organizzato una serata presso lo storico Caffè Balzola, in cui gli Accademici si sono riuniti nella famosa piazza che ha ospitato, dai primi anni del 1900, il caffè concerto, mentre gli ospiti degustavano i "baci di Alassio", per i quali Gabriele D'Annunzio coniò l'appellativo: "i dolci della galanteria". L'incontro si è svolto in amicizia, come avrebbe voluto Vergani, la cui figura è stata tratteggiata dal Delegato Roberto Pirino. È stata poi la volta di Pier Franco Quaglieni, storico e Accademico onorario, che ha descritto il periodo in cui è nata l'Accademia, il secondo dopoguerra, la crescita del pensiero italiano in tutti i settori della vita e della cultura. Infine, l'attrice Milli Conte ha recitato la "Pioggia nel pino" e alcuni passi dell'"Innocente", di D'Annunzio, che ebbe uno scontro con il giovane Vergani nella redazione del Corriere della Sera, ma che incrociò nuovamente la sua vita con lui, quando Vergani venne a mancare solo tre gior-

ni dopo aver tenuto una conferenza sul Vate a Pescara. Era il 6 aprile del 1960. Non poteva mancare la parte gastronomica, che è stata interpretata benissimo dalla famiglia Balzola, che ha offerto le sue prelibatezze dolci e salate, compresa una torta con fragole fresche, ripresa da un menu offerto a D'Annunzio nel 1909, gentilmente concesso dal Delegato di Bologna-San Luca, Maurizio Campiverdi. La serata è stata allietata dal buon Prosecco della Martini e Rossi, che quest'anno festeggia 150 anni. La presenza gradita del Delegato della Riviera dei Fiori, Giuseppe Ghi-

glione, e di molti Accademici, ha reso la serata come l'avrebbe desiderata Vergani, amichevolmente accademica. (Roberto Pirino)

**INCONTRI CONVIVIALI DI MEZZA ESTATE**

La Delegazione ha tenuto, tra giugno e luglio, tre riunioni conviviali volte a monitorare tre diverse realtà della ristorazione del territorio. La prima si è svolta al ristorante "Miramare", dove gli Accademici si sono ritrovati per approfondire il tema dei ristoranti "di spiaggia", che rappresentano

una risorsa turistica e gastronomica insieme. Con la gradita presenza di Mauro Frascisco, Delegato di Torino, Coordinatore Territoriale per il Piemonte Ovest, i commensali hanno potuto apprezzare piatti che sono la base dell'offerta locale: le verdure fresche, il pesce appena pescato, le cotture semplici e la presenza discreta ma sapiente dell'olio extravergine del Ponente Ligure. Nel corso della serata, inoltre, il Delegato ha presentato la nuova Consulta, che vede la riconferma di tutti i consultori e l'ingresso di Marina Camerano. Un ristorante sulla costa ligure, il "Baba Beach" ha ospitato la seconda riunione conviviale e ha offerto al Delegato l'occasione per mettere in evidenza il tema del rinnovamento della cucina di mare in Liguria dagli anni Sessanta ad oggi. L'argomento ha destato interesse tra gli Accademici e ha stimolato la discussione a tavola tra una portata e l'altra del menu, realizzato da Mirella Porro, già allieva di Gualtiero Marchesi. Alte valutazioni soprattutto per uno splendido risotto con ristretto al vino rosso e calamaretti saltati, e per il dolce al cioccolato fondente con fragole fresche e coulis ai frutti di bosco. Graditi ospiti, gli amici Accademici delle Delegazioni di Monaco e di Pinerolo. "Tradizione contemporanea" è stato il tema della terza riunione conviviale, per rispondere alla domanda: si può unire in un locale contemporaneo, dall'arredo innovativo, il piacere della buona tavola tradizionale e il desiderio di rinnovare le proposte gastronomiche? Gli Accademici hanno trovato la risposta al "Civico Uno bakery bar". Un bar che è anche ristorante, luogo di incontro, forno e cucina, per allietare il palato con prodotti di qualità e con una cantina invidiabile. Dopo il saluto

**INDICE DELLE RUBRICHE**

<b>DALLE DELEGAZIONI</b>	<i>pagina</i> <b>39</b>
<b>VITA DELL'ACCADEMIA</b>	<b>49</b>
Piemonte, Liguria	<b>49</b>
Lombardia	<b>50</b>
Trentino - Alto Adige, Veneto	<b>53</b>
Friuli-Venezia Giulia	<b>54</b>
Emilia Romagna	<b>55</b>
Toscana	<b>57</b>
Marche	<b>60</b>
Umbria	<b>61</b>
Lazio	<b>62</b>
Abruzzo, Molise	<b>63</b>
Campania, Puglia	<b>64</b>
Basilicata, Calabria	<b>65</b>
Sicilia	<b>66</b>
Sardegna, Europa	<b>67</b>
Nel mondo	<b>69</b>
<b>CARNET DEGLI ACCADEMICI</b>	<b>72</b>

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



dei Simposiarchi Pier Franco Quaglieni e Marco Servetto, la relazione del Delegato ha toccato i punti della ristorazione contemporanea che si divide tra una strenua difesa delle consuetudini e un desiderio di scoperte e nuove proposte, senza dimenticare il rispetto per la qualità della materia prima e per le cotture semplici con ingredienti poco calorici e condimenti ridotti all'essenziale. Per questo è stato invitato il signor Gabriele Diliberti, uomo di sport, che ha illustrato i piatti proposti dal punto di vista nutrizionale e dell'equilibrio tra i vari ingredienti. Una serata particolare, in un locale molto gradito da tutti. (R. P.)



GENOVA, GENOVA - EST  
E TIGULLIO

**TUTTO SPLENDIDO  
A COMINCIARE DAL NOME  
DEL LOCALE**

Serata d'onore, all'insegna della raffinatezza e della classe, al Grand Hotel "Splendido" di Portofino, per un singolare "saluto all'estate". Un grande amico dell'Accademia, il dott. Franco Dellepiane, tutt'ora presidente della società turistico-alberghiera europea "Trans Europa Express", ha progettato, con il Coordinatore Territoriale della Liguria, Paolo Lingua e con il Delegato di Genova - Est Guglielmo Valobra, un dinner eccezionale proprio nell'albergo che rappresenta la quintessenza del



"ricevimento turistico" della Liguria. In una cornice incantevole, si sono incontrati gli Accademici di tre Delegazioni: Genova, Genova - Est e Tigullio con i loro rispettivi Delegati (Guglielmo Valobra, Paola Massa e Giorgio Cirilli), cui s'è aggiunta la Delegata di La Spezia, Marinella Curre.

La serata è cominciata con un aperitivo, nei giardini dell'hotel e a bordo della piscina a picco sul mare, che prevedeva: un cocktail Bellini (filologico) con patatine croccanti, olive nere d'Imperia, mandorle pugliesi, nocciole del Piemonte, frisse di verdura alla ligure all'erba cipollina, alle melanzane, agli spinaci, alla lattuga e al porro; focaccine miste ai peperoni, alla crescenza e al pesto.

La comitiva si è poi spostata nella grande sala da pranzo con vetrata sul mare, per gustare un menu d'alta scuola, ma decisamente "mediterraneo", a forte caratteristica ligure. Si è cominciato con un antipasto delicato: "finissima" di morone con cicorino, pomodorini e capperi. È seguito un primo gustoso: calamarata con frutti di mare e crostacei del golfo ligure. Per secondo, una gustosa scalloppa di ricciola al limone e rosmarino, con spinacini all'aglio e olio extravergine d'oliva. Per finire, come dessert: "cappuccino" croccante marinato con gelato alla cannella. Sulle tavole poi sono state lasciate friandises della casa, con caffè e carrello dei liquori.

Al termine, dopo il saluto del Delegato Guglielmo Valobra e un breve intervento storico-culturale di Paolo Lingua, grande applauso per maître, chef e personale dello "Splendido". (Paolo Lingua)

**LOMBARDIA**

LODI

**ESPERIENZA FUSION**

In questo periodo in cui molti ristoranti tradizionali sopravvivono con fatica e trattorie storiche sono costrette alla chiusura, i cosiddetti ristoranti "fusion" proliferano e hanno un successo che appare difficile da comprendere. Certamente l'offerta non si limita alla cucina, ma abbina ambientazioni accattivanti, musica e drink alla moda. La cucina è molto ben organizzata, in grado di offrire un'ampia varietà di piatti, dall'esecuzione standard, ma accurata, con un'attenzione estetica che è spesso la firma del locale. L'impronta giapponese è dichiarata ed evidente, nell'ampia offerta di pesce crudo, nella presenza del riso come principale fonte di carboidrati, nella proposta delle bacchette di bambù (praticamente obbligatorie). Tuttavia, le ricette più interessanti sono appunto quelle fusion, che uniscono ingredienti e preparazioni di diverse culture. È quanto la Delegazione ha potuto verificare visitando il ristorante "Future Fusion". Molto evidenti le influenze sudamericane e spagnole, come nel carpaccio con gazpacho e nella fresca ceviche di mare agli agrumi di Sicilia. Ricordi di Francia nella capasanta spazzolata, farcita con fettina di gambero alla piastra e profumata con fili di scorza d'arancia. Piccoli capolavori di fantasia i gunkan sushi, bocconcini in cui un filettino di pesce (tonno, salmone o branzino) è avvolto attorno ad una piccola base di riso che sostiene una composizione di pesce e verdure, sormontata da una salsa sempre diversa. Molto apprezzati anche gli scenografici gamberoni in pasta kataifi e il morbido merluzzo

d'Alaska (black cod) al forno, ben accompagnato da una salsa al frutto della passione. Nel complesso, una cena fusion ben preparata e servita, ricca di sensazioni e suggestioni. Le ricette sono avulse da ogni legame con il territorio, ma diventano espressione di un linguaggio universale che ha nel gusto e nella vista le sue principali chiavi interpretative. Un continuo susseguirsi di rapidi incontri, di mordi e fuggi che danno un appagamento istantaneo, presto messo in discussione e cancellato dall'assaggio successivo. Forse è per questo che alla fine rimane un ricordo indistinto dei vari sapori che pure sono stati in grado di suscitare fugaci emozioni. (Federico Maisano)



VIGEVANO  
E DELLA LOMELLINA

**UN CUOCO GENTILUOMO:  
LIVIO CERINI DI CASTEGNATE**

Il Coordinatore Territoriale per la Lombardia Ovest, Dino Betti van der Noot, ha partecipato alla riunione conviviale della Delegazione, dedicata a Livio Cerini di Castegnate. Dopo le commosse parole della moglie di Livio, Wilma, il Delegato Giovanni Canelli ha ricordato il primo incontro, nel 2004, con Livio per invitarlo, a nome dell'Amministrazione comunale di Vigevano, a partecipare alla rassegna di letteratura e cibo, "Parole in tavola", con un'esposizione di menu.

Nella copertina del menu della serata, l'Accademico Enrico Carnevale ha saputo cogliere, con felice sintesi tra il "Cuoco gentiluomo", edito da Mondadori nel 1980 e il "Grande libro del baccalà", edito da Longanesi nel 1986, i tratti salien-



ti della figura di Livio Cerini di Castegnate, prima di tutto un gentiluomo nei comportamenti, e un gastronomo per vocazione. Livio ha dedicato la sua lunga vita a conoscere, e poi a trasmettere, il sapere dell'eccellenza in cucina e l'amicizia conviviale. I suoi libri, una mezza dozzina, sono piccoli tesori di scienza culinaria rivolti a tutti, ma, in particolare, agli uomini digiuni della materia. Alla passione per la cucina Livio affiancò quella per i libri (oltre 1500 volumi donati nel 2012 alla biblioteca "La Vigna" di Vicenza). Si dedicò, inoltre, alla ricerca dei menu, testimoni del gusto e dello stile di ogni epoca, preziosi frammenti del vivere e della raffinatezza conviviale. Nella ricca collezione, come è noto, vi sono gioielli unici: una memoria che altrimenti sarebbe irrimediabilmente perduta. Livio Cerini di Castegnate è stato ricordato per l'intelligenza e la passione per la cucina italiana, per la filosofia della convivialità che ha profuso nella sua lunga e straordinaria esistenza.

(Giovanni Canelli)

**VENETO**

**EUGANIA - BASSO PADOVANO**

**AGLI CHEF DI BELLUNO IL PREMIO VERGANI-BALLOTTA**

La settima edizione del Premio Vergani-Ballotta per la cucina veneta si è svolta, anche quest'anno, presso l' "Antica Trattoria Ballotta" di Torreglia. Una location legata alla storia del fondatore dell'Accademia, che tra Abano e Montegrotto, durante le cure termali, ripercorrendo gli itinerari foscoliani, compiva frequenti scorribande enogastronomiche nel territorio euganeo. A lui il Comune di Torreglia, ridente paesino ai piedi dell'acrocorno dei Colli Euganei,

ha dedicato una via e una piazza, unico caso in Italia. E a Vergani e al suo sodale, l'oste Toni Carta, detto Ballotta, che lo deliziava con i piatti della tradizione culinaria padovana: bigoli con il ragù d'anatra, torresani ripieni, focacce contadine, innaffiando tutto con i vini dei Colli Euganei, è intitolato il premio gastronomico. Si sono contese il premio le sette province del Veneto, rappresentate ciascuna da tre ristoratori che si sono sfidati sul tema del piatto vegetariano. La giuria tecnica, presieduta dal Vice Delegato di Eugania Angelo Maso, e composta da Accademici, giornalisti enogastronomici e gourmet, ha assegnato il premio agli chef della squadra di Belluno, con la "crema di fagiolo gialletto con spaetzle alla borragine e salvia, spuma di rapa rossa e fiore di sambuco croccante". Un secondo premio è stato assegnato, come ogni anno, dalla giuria popolare, vale a dire dal pubblico della serata che, dopo avere degustato i 21 piatti proposti, nella consueta formula itinerante e rilassata, ha espresso la propria preferenza in favore del "pasticcio di cozze" degli chef della provincia di Rovigo.

(Pietro Vincenzo Fracanzani)

**PADOVA**

**SOLSTIZIO D'ESTATE CON L'ERBA DI SAN GIOVANNI**

L'iperico o fiore del sorriso o erba di San Giovanni o, più semplicemente, scacciadiavoli, è stato il protagonista di una piacevolissima riunione conviviale che ha avuto luogo al ristorante "da Dante alle Piazze". Il locale, quando era gestito dai primi proprietari, i coniugi Cavalca, da tempo scomparsi, era lo storico ritrovo della squadra di calcio di Padova, nonché di giornalisti e uomini di cultura. L'attuale



gestione di Dante Virgilio, validamente aiutato dalla consorte Gabriella Bortolotto, ottima cuoca, non fa rimpiangere la precedente, sia per la sapiente scelta degli ingredienti, sia per l'ottima preparazione dei piatti. I due siniscalchi, gli Accademici Luigi Vasoin de Prospero e Giorgio Agugiario, cui va il ringraziamento della Delegazione, hanno selezionato un menu molto gradito: schie fritte su nido di polenta al cucchiaino; risotto agli asparagi verdi; fritto misto con scampi, mazzancolle, calamari, alici, gamberetti e contorno di polenta, insalata mista e cipolla a parte; zuppa inglese. La votazione è stata altissima raggiungendo il punteggio di 8. La serata si è conclusa con l'omaggio, da parte del Delegato, di un piantina di iperico, quale spunto per una breve chiacchierata sulle erbe, le usanze e le tradizioni del solstizio d'estate.

(Cesare Bisantis)

**FRIULI - VENEZIA GIULIA**

**GORIZIA**

**LE TRIPPE E IL BACCALÀ DEL "PEON"**

Osservando l'edificio attuale che lo ospita, frutto dell'ultima ristrutturazione del 1971, non si penserebbe di trovarsi di fronte ad uno dei locali più antichi del Friuli-Venezia Giulia. E invece "dal Peon", a Turriaco, è una trattoria che vanta origini lontanissime, che vengono documentate per la prima volta in un "catasto" voluto dalla Serenissima a metà del 1700. Alla fine dell'Ottocento figurano come

proprietari gli Spanghero, che ne mantengono la proprietà ininterrottamente fino ai giorni nostri, quando al timone del locale c'è il signor Renzo con la moglie Ariella: ma già è pronta la prossima generazione, rappresentata dai figli Davide, in cucina, e Ilaria, in sala.

Il piatto, cui il locale deve la sua notorietà, è il baccalà, preparato ancora secondo la ricetta di nonna Romana, che, a sua volta, l'aveva ereditata dai suoi avi. È una preparazione in bianco, diversa da quella del celeberrimo baccalà alla vicentina, rispetto al quale, comunque, non soffre di alcun complesso di inferiorità, tanto che in più occasioni, anche quest'anno, il baccalà del "Peon" ha ricevuto premi e ampi consensi in diverse manifestazioni nazionali che vedevano protagonista appunto il baccalà, come quella di Fermo.

Altra specialità del locale sono le trippe, che spesso gli avventori indecisi scelgono di assaporare accanto al baccalà, con una tenera polenta sempre appena preparata a far da separazione. Dal Friuli arrivano poi i cotechini con la brovada, mentre le influenze della cucina dell'ex impero austro-ungarico (che ha governato queste terre) sono rappresentate dall'ottimo goulash. Non mancano poi altri piatti della tradizione gastronomica locale, che fanno di questa semplice trattoria un'autentica istituzione. La storia del locale (compresa l'origine dell'attuale denominazione, ossia l'appellativo scherzosamente affibbiato a Renzo Spanghero nel 1972, allorché si presentò al Carnevale di Monfalcone mascherato da messicano) e quella del paese che lo ospita sono state ben illustrate in un volume recentemente scritto da Alberto Vittorio Spanghero, dal titolo "Dal 1767 a Turriaco: trattoria dal Peon".

(Stefano Piccoli)



## MUGGIA CAPODISTRIA

**GASTRONOMIA E STORIA DELLA PENISOLA ISTRIANA**

Gli Accademici della Delegazione si sono ritrovati insieme ai Soci delle altre Delegazioni della regione e al Delegato di Pordenone, Stefano Zanolin, per andare alla riscoperta di borghi antichi della penisola istriana e delle tipicità che caratterizzano il territorio dal punto di vista gastronomico. Gli Accademici hanno così visitato Digiano d'Istria, un paese che si trova nel Sud della penisola istriana, vicino alla città di Pola. L'insediamento risale alla preistoria, e molteplici sono state le dominazioni che si sono poi succedute. Ognuna ha lasciato un proprio segno anche nelle abitudini gastronomiche che sono giunte fino a noi. Il clima e la particolare posizione dei terreni hanno fatto sì che l'ulivo crescesse rigoglioso, dando un olio di grande pregio, conosciuto come uno dei migliori in Europa. Un frantoio ha accolto gli Accademici per una degustazione del prodotto. Il pranzo si è svolto in un ristorante che ha servito delle pietanze caratteristiche della zona. Il tutto è stato presentato e commentato con dovizia di particolari dall'amica e gastronomo locale Anita Forlani. Grande è stata la soddisfazione degli Accademici che hanno proposto al Delegato di ripetere una volta all'anno una gita nell'Istria interna, che possa coniugare la riscoperta di luoghi poco noti con elementi culturali ed enogastronomici.

(Alida Rova Ponte)



## PORDENONE

**L'ATTIVA MONTAGNA PORDENONESE**

La stretta connessione tra turismo, territorio e gastronomia suggerisce un approfondimento con chi si occupa della valorizzazione del territorio. Giuseppe Damiani, direttore di "Montagna Leader", console del Touring Club Italiano per la Provincia di Pordenone, direttore del Consorzio turistico "Piancavallo Dolomiti Friulane", ha rammentato agli Accademici, riuniti per il convivio d'estate, quanto la montagna pordenonese propone, con il progetto "montagna attiva", per attirare nel cuore delle Dolomiti friulane, patrimonio Unesco dell'umanità, un turismo per appassionati. Le attività sono diverse: da quelle sportive a quelle naturalistiche, alla cultura del cibo e del fare, con fattorie didattiche. Mirata la scelta del locale dove l'incontro si è svolto. Un ristorante che cura in particolar modo l'impiego delle specialità gastronomiche della zona, dalla ricotta di Pradis, alla pitina, ai funghi. "Ai Mulinars" è posto proprio dove il torrente Cosa si avvia verso la pianura, a due passi dalle grotte e dall'orrido di Pradis, un complesso di cavità carsiche attrezzate per accogliere in sicurezza i visitatori, che costituisce uno fra gli spettacoli naturali più affascinanti della regione. (Giorgio Viel)

**EMILIA ROMAGNA**

## BOLOGNA DEI BENTIVOGLIO

**ACCADEMICI IN CUCINA**

Al fresco serale delle colline bolognesi, a Villa Fabbri, per l'occasione messa a disposizione della Delegazione dalla Delegata Anna Maria Silvi Bo-

naga, per una cena conviviale prettamente informale, alcuni Accademici hanno portato piatti preparati personalmente. Nell'occasione, si è anche celebrato l'avvenuto deposito, con atto notarile, alla Camera di commercio di Bologna, della ricetta della tradizionale "crescente bolognese", formulata unitamente all'Associazione dei Panificatori di Bologna. A tutt'oggi sono 31 le ricette tradizionali depositate nel corso degli anni dalle Delegazioni bolognesi, tra le quali 12 sono quelle della Delegazione dei Bentivoglio.

I piatti, abbinati ai vini dei Colli bolognesi delle cantine Gaggioli, della famiglia dell'Accademico Carlo Gaggioli, sono stati preparati dalle Accademiche Maria Cristina Bertoncini, Nadia Bertoni, Anna Maria Silvi Bonaga e dagli Accademici Mauro Taddia, Marco Nascè, Giacomo Marlat e Tito Trombacco. Tutti di buon livello culinario, hanno ricevuto il consenso e il plauso dei commensali, a testimonianza che oltre alla teoria anche la pratica fa parte del patrimonio culturale dell'Accademico. Il buon successo della serata ha confermato che questa è una simpatica iniziativa da inserire stabilmente nei calendari dei prossimi anni.

(Tito Trombacco)

## PARMA

**PRODOTTI A CHILOMETRO ZERO**

Da alcuni anni la Delegazione ha instaurato la tradizione di effettuare l'ultima riunione conviviale prima della pausa estiva fuori dalle mura cittadine. Quest'anno, è stato individuato per tale incontro il ristorante "Fuori Porta" a Stradella di Collecchio, nel territorio della Delegazione di Parma Terre Alte, e per questo



non è stata effettuata la valutazione del ristorante.

La riunione conviviale è stata comunque l'occasione per un'interessante relazione sullo sviluppo della distribuzione a chilometro zero dei prodotti agroalimentari. La conversazione è stata tenuta da Roberto Roversi, discendente dei fondatori dell'azienda di conserve Althea e della fabbrica di parmigiano Bertozzi, titolare dell'impresa "I Frutti della Terra". Rispetto alla vendita effettuata nei mercati tradizionali, questa azienda ha organizzato una rete di agricoltori per consentire la consegna, direttamente a domicilio, di prodotti che non sono solamente a chilometro zero, ma vengono raccolti quando viene raggiunto il grado adeguato di maturazione, senza periodi di stoccaggio in frigorifero o ricorso a maturazioni forzate. Si tratta pertanto di frutti e ortaggi di stagione, coltivati da produttori locali secondo la tradizione, con metodi biologici o di lotta integrata, evitando l'uso di pesticidi e prodotti chimici, raccolti e consegnati in giornata.

(G.G. Iapichino)

## PARMA TERRE ALTE

**PASSAGGIO DELLA CAMPANA**

In occasione della cena conviviale presso la trattoria "Ablondi" a Tre Rii di Beduzzo, la Delegazione ha celebrato il rituale passaggio del-



la campana tra il Delegato uscente Luigi Anacleto Prati e il subentrante Giorgio Oppici, il più stretto tra i suoi collaboratori. Officiante d'eccezione, il Presidente Giovanni Ballarini.

Nel suo indirizzo di saluto, Luigi Prati ha messo in risalto come, quelli passati, siano stati dieci anni di intenso lavoro, nel corso dei quali la Delegazione ha saputo arricchirsi numericamente e, soprattutto, consolidare la coesione tra i Soci, testimoniata dalla larga e assidua partecipazione alle numerose iniziative proposte. Iniziative che hanno rivolto sempre un'attenzione particolare al territorio, cercando di valorizzare anche le realtà della ristorazione delle zone montane più periferiche, meno accessibili al grande pubblico e dove, dare continuità all'esercizio dell'attività gastronomica, appare sempre più difficile. Anche in coerenza con questo impegno, si è scelto di celebrare il passaggio delle consegne in questa ormai storica trattoria, gestita da oltre sessant'anni dalla stessa famiglia, in una piccola località dell'Appennino parmense, sconosciuta ai più. Il Presidente Ballarini, prima della consegna ufficiale della campana, ha voluto dare atto dell'importante lavoro svolto dal Delegato uscente e della vitalità della Delegazione, sottolineando come la sua stessa presenza, inusuale in occasioni del genere, ha inteso testimoniare. Giorgio Oppici, quindi, ha confermato l'intendimento di dare continuità, con l'apporto di tutti gli Accademici, all'opera sin qui svolta; non senza ribadire, altresì, il proprio fermo proposito di rinnovare e di rafforzare ulteriormente sul territorio l'immagine dell'Accademia.

Al termine della cena, il nuovo Delegato ha consegnato il guidoncino dell'Accademia alla titolare e cuoca, signora Li-

liana Pescarenico, mentre il Presidente ha sottolineato, ancora una volta, l'importanza che rivestono le piccole realtà della ristorazione come quella che ha ospitato la serata, non solo per la salvaguardia della tradizione culinaria, ma anche per tenere vivo un territorio che, diversamente, rischierebbe di impoverirsi sempre di più. (Luigi Delendati)

## TOSCANA

### AREZZO

#### PREMIATI I PICCOLISSIMI CHEF

A villa Severi, i trenta bambini che hanno frequentato la scuola di cucina "MangiaeGioca", diretta dalla nutrizionista dott.ssa Lia Rossi Prospero, hanno messo alla prova la loro abilità e le conoscenze acquisite cucinando, con entusiasmo e con amore, un menu a base dei prodotti del territorio aretino. La Delegazione ha istituito un premio per i migliori, che è andato al gruppo che si è distinto nella preparazione dei piatti e nel servizio a tavola. La giuria era composta, per l'Accademia, dalla Delegata Giovanna Moretti e dal Vice Delegato Osvaldo Miliani, dai giornalisti enogastronomici Carlo Gabellini e Claudio Zeni, da Maria Grazia Sestini garante per l'infanzia alla Regione Toscana e Giampiero Marotta direttore di Coldiretti di Arezzo e fornitore dei prodotti di eccellenza del territorio. I bambini erano suddivisi in due gruppi. Il primo ha cucinato: involtini di fagiolini, pappa al pomodoro, spezzati-



no di chianina, fragole alla crema chantilly. Il secondo: torta di zucchine e ricotta, gnocchi al burro e salvia, pollo arrosto, crostata con marmellata. Vincitore della gara il primo gruppo: ogni bambino ha ricevuto una medaglia con il logo dell'Accademia. Il saggio è stato accolto con entusiasmo da bambini, genitori e ospiti. TV e quotidiani locali hanno seguito la manifestazione. Tanta allegria, momenti di emozione: una bellissima serata da ricordare. (Giovanna Moretti)

### CHIANCIANO

#### ASSEGNATA LA BORSA DI STUDIO "FRANCO MARENGHI"

Presso l'abbazia di Spineto, a Sarteano (SI), si è svolta la cerimonia di consegna della borsa di studio "Franco Marenghi", giunta alla XVII edizione, alla presenza di Vittorio Marengi, numerosi Accademici e ospiti. Il tema scelto quest'anno dalla Delegazione è stato "Memorie storiche della cucina degli avanzi" e gli allievi di cucina dell'Istituto professionale alberghiero "P. Artusi" di Chianciano Terme hanno svolto, insieme ai loro insegnanti, questo lavoro durante l'anno. Dei sei finalisti, la commissione giudicatrice ha scelto come vincitore Sipos Razvan Constantin, con il piatto "millefoglie di riso croccante con ragu di salumi e crema di peperoni". La ricetta nasce dall'idea di utilizzare il cibo avanzato, cui si aggiungono altri ingredienti disponibili al momento in cucina, a dimostrazione che si può mangiare con gusto anche con ciò che altrimenti andrebbe sprecato. Il Delegato Giorgio Ciacci, nel consegnare il premio, ha voluto sottolineare il ruolo che riveste chi si occupa di ristorazione e le responsa-

bilità che ne derivano: nutrizione, tradizioni, cultura del cibo, consapevolezza, passione, studio, accoglienza, decoro e igiene devono essere ben presenti a chi affronterà questa professione.

Durante la riunione conviviale, che si è svolta all'aperto in una bella giornata di sole, sono stati serviti piatti dedicati al tema, oltre al piatto vincitore, preparato per l'occasione dallo stesso allievo. (Giorgio Ciacci)

### LIVORNO

#### APPUNTI DI CULTURA GASTRONOMICA



Nel corso della riunione conviviale svoltasi al ristorante "Il Romito" di Livorno, sono stati distribuiti ai numerosi partecipanti degli "appunti" di cultura gastronomica, frutto di un percorso sintetico e mirato, svolto eseguendo ricerche nella collezione della nostra Rivista. Negli appunti vengono così ricordati, ad esempio, alcuni articoli sul pesce azzurro: "La dieta mediterranea a base di frutta, verdura, ortaggi, pane, pasta, pesce azzurro e olio di oliva, soddisfa la salute e nello stesso tempo anche il palato" (Publio Viola, 2007), ma anche il convegno organizzato dalla Delegazione sul "pesce povero", che ha portato alla pubblicazione del libro "Il pesce povero - ricchezza in cucina". Senza dimenticare che proprio con il "pesce povero" si confeziona una delle pietanze livornesi migliori, il cacciucco, che, in un convegno del 2009, Carlo Cannella definì "pietanza eccellente per componenti, gusto ed eleganza di colori, l'unica che posso attestare significativa per una dieta com-



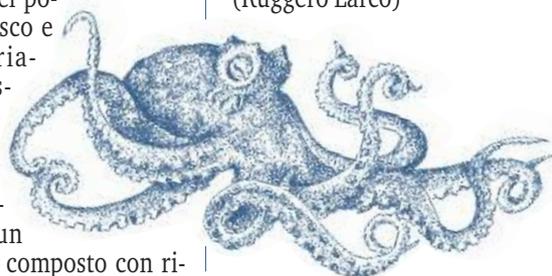
pleta ed equilibrata". Non solo a questo alimento sono stati dedicati gli "appunti", ma anche alla riflessione sull'importanza di valutare e affrontare il tema del cibo sotto il profilo culturale. E sfogliando ancora la Rivista, vengono riportate le considerazioni di Alfredo Pelle sul rapporto fra il nostro gusto, la nostra cultura, i nostri desideri e la pietanza e quelle del Presidente Giovanni Ballarini sul dovere, non solo accademico, di stare bene attenti a ciò che i ristoratori intendono propinarci, allorché entriamo nei loro locali. (Gianfranco Porrà)

VALDARNO FIORENTINO

**PIATTI SEMPLICI MA ECCELLENTI**

La Delegazione ha scelto per la riunione conviviale di luglio un ristorante nel centro storico di Incisa Valdarno (FI), proprio sul Lungarno. Ambiente perfettamente ristrutturato, nelle cantine di un palazzotto trecentesco, l'"Hostaria Ceccotoccamì" ha realizzato un menu di pesce di grande semplicità e di eccellente fattura. Questo a dimostrazione, semmai ce ne fosse stato bisogno, che non è la ricerca spasmodica di ricette "complesse" a fare la buona cucina ma la scelta di ottime materie prime e la loro sapiente cottura. Dall'insalata di mare tiepida con gamberi, calamari, polpo e verdure di stagione, perfettamente miscelate e insaporite, tali da esaltare il profumo del mare e il gusto del pomodoro fresco e della valeriana, per passare al fagottino al nero di seppia, sostanzialmente un raviolo ben composto con ri-

pieno di gamberi e ricotta, accompagnato da un sugo delicatissimo di pomodori pachino e mozzarella di bufala: due ricette semplici nei loro ingredienti ottimamente dosati e tali da far risaltare ogni singolo sapore e profumo. La tagliata di tonno, così spesso presentata in molti ristoranti e ancora più spesso maltrattata, ha soddisfatto appieno anche i palati più esigenti in fatto di pesce, grazie ad un eccellente prodotto perfettamente cotto e insaporito da una gustosissima "crosta" di pangrattato e profumi dell'orto. Il filetto di sgombro, pesce azzurro tenuto in relativo conto per il suo sapore forte, dovuto alla notevole presenza di grassi (ma ricchissimo di omega-3), è stato cotto in forno, con crosta di sesamo e altri aromi, che pur lasciando morbida e saporita la polpa, hanno reso "rotondo" il gusto nel suo insieme. Per concludere, un semplice tortino di crema e mele verdi, tiepide, insaporite con liquore, ha contribuito a rendere questa "semplice" cena un piccolo capolavoro. Non solo, ma il vino proposto, Poggio ai Ginepri 2012, con i penetranti profumi dei vitigni sapientemente miscelati di Vermentino, Vioigner e Sauvignon, ha contribuito ad esaltare i sapori delle singole portate. Del resto l'alta votazione, mai espressa dalla Delegazione, è la dimostrazione della riuscita della serata, maggiormente giustificata proprio in forza della semplicità dei singoli piatti. Ottimo inoltre il rapporto qualità/prezzo. (Ruggero Larco)



MARCHE

ANCONA

**QUANDO LA REALTÀ SUPERA L'IMMAGINAZIONE**

La curiosità di verificare di persona i commenti positivi su un ristorante situato tra i Monti Sibillini, ha spinto gli Accademici della Delegazione a recarsi alla trattoria "Il Tiglio", nella piccola frazione di Montemonaco, al confine tra le province di Ascoli e Fermo. Il locale si trova tra poche case tipiche dell'alta montagna, ma l'ambiente interno sorprende per raffinatezza ed eleganza. Su una parete con scaffali di legno scuro, sono in bella mostra diverse bottiglie di vini eccellenti per annata, cantina e provenienza, scelti con cura e sapienza dal maître sommelier Gian Luigi Silveri, che accoglie gli Accademici con simpatia e professionalità, insieme al personale di sala. E si presenta, con la sua carica di energia e calore umano, anche lo chef Enrico Mazzaroni, che nel corso della riunione conviviale ha illustrato i suoi piatti. E che piatti! Con l'aperitivo, piccoli finti tartufi ripieni di crema di formaggio e tartufo e un rivestimento croccante glassato all'esterno; alcune fette di salamino di fegato, spumini di parmigiano fritti. Numerosi gli antipasti, fra i quali la lingua di vitello, cotta a bassa temperatura con una salsa che aggiungeva sapidità e acidità al piatto; l'uovo fritto su un letto di cicorie cotte, il tutto coperto da una cialda croccante di tapioca; il "blak": una polpettina di carne di cervo appena scottata, su una crema di sesamo nero emulsionato con olio, sovrastata da un biscotto nero fatto con la tecnica dello spong (una spugna rotonda di crema di tartufo nero, passata

nel sifone e cotta nel microonde). Due i primi: pappardelle al ragù bianco di coniglio, su gelatina di lime, sulle quali è stato versato un brodo caldo di coniglio aromatizzato allo zenzero; quindi, tortellini fatti in casa con brodo ristretto di vitello. I secondi di carne, tradizionali per caratteristiche e cottura, sono stati l'agnello in padella con le olive nere, il piccione al Marsala e lo stracotto di guancia di bue con gli agrumi. Il dolce, preparato direttamente sulla tavola con crema pasticciera, fragole e panna, è stato servito in modo "bizarro", versandovi dell'azoto liquido che, evaporando lentamente, ha reso l'atmosfera surreale. Il servizio impeccabile e cortese, e la padronanza delle tecniche, tradizionali e moderne, di Enrico Mazzaroni, che ha saputo trasfondere nei commensali la sua passione per la cucina, hanno reso la visita a questo locale piena di emozioni e di soddisfazione. (Pietro Aresta)



UMBRIA

TERNI

**APERITIVO AL MUSEO URBANI**

Scheggino è uno splendido paesino lungo la strada Valnerina che da Terni porta verso Cascia e Norcia: quattrocento abitanti, un castello, una chiesa del XIII secolo dedicata a San Nicolò. Qualche tempo fa la piazza ai piedi del paese ha subito un intelligente restauro ed è stata intitolata a Carlo Urbani che, alla fine dell'Ottocento, iniziò la vincente avventura della commercializzazione del tubero più prezioso del mondo: il tartufo. Dalla



casa di famiglia è stato tratto un museo, per parlare del tartufo e raccontarlo, "dedicato a chi riesce a rinnovarsi senza dimenticare il proprio passato", come recita il depliant distribuito all'ingresso. Bruno Urbani ha accolto gli Accademici e li ha guidati alla visita, illustrando il viaggio dalla terra al confezionamento, alle attuali tecniche di conservazione. Infine, aperitivo con proposte "finger food" della gastronomia locale, selezionate dalle Simposiarche Ada Urbani e Simonetta Volponi. Alle "forti donne dell'Accademia", secondo tradizione, Guido Schiaroli ha dedicato la copertina del menu della riunione conviviale con la "Flora" che Tiziano dipinse nel 1515. Clima informale e grande atmosfera di amicizia in questo incontro al quale ha partecipato anche il neo Delegato di Perugia Massimo Alberti. Positiva l'esperienza del ristorante "Il Sovrano". (Guido Schiaroli)

**ABRUZZO**

**ATRI**

**TUFFO D'ESTATE**

Il convivio organizzato dall'Accademico Noè D'Orazio è stato immaginato come un tuffo nell'estate che però ancora tardava ad arrivare. Ha preceduto l'incontro una dotta relazione del prof. Saverio Alberti, condirettore di Patologia oncologica all'Università "G. D'Annunzio" di Chieti, con molti anni di esperienza di ricerca all'Università di Stanford in California. In maniera appassionata, chiara e coinvolgente, il relatore ha posto l'accento sull'interazione dell'uomo con l'ambiente e sulle cause che scatenano l'alterazione dei genomi, tra le quali una vita sedentaria e un modo di mangiare spesso poco sano. Un tuffo nell'estate naturalmente non poteva che prevedere una cena a base di pesce in un ristorante, "La Cucala", vicinissimo al mare di Silvi Marina. Discreti i numerosi antipasti; qualche riserva sui primi dove sono stati usati insapori gamberetti al naturale; buono il fritto di paranza; forse un po' troppo naif il servizio. (Candida Sulpizi)

**CHIETI**

**I DOLCI MISTERI DI UNA SERATA SEMPRE UNICA**

Storia, devozione religiosa, buona cucina: la magia della riunione conviviale degli "sfigati di Ferragosto" anche quest'anno ha rapito Accademici e ospiti in un evento da ricordare. La formula consiste nella riproposizione del "desinare del pellegrino devoto a San Pantaleone", di chi, cioè, in anni ormai lontani, si recava a piedi a Miglianico per la devozione al Santo. Sulle tracce di questa bella tradizione religiosa e gastronomica, Accademici e ospiti si riuniscono, nel periodo ferragostano, proprio sui colli di Miglianico. La breve visita al Santuario è stata ancora l'occasione per allestire, sul belvedere prospiciente la Chiesa, lo "sdiune" (l'interruzione del digiuno): una gioiosa attesa fatta di pane e pomodoro "a pera" di Miglianico, pane e olio, cestini di pasta frolla salata con uova e peperoni, arachidi e lupini. Gli Accademici si sono poi ritrovati al ristorante "Il Casolare" scelto dal Simposiarca, l'Accademico Maurizio Adezio. Il saluto del Delegato Mimmo D'Alessio e la presentazione del menu, in versi dialettali, hanno introdotto una cena che ha riservato belle e buone sorprese. La chef Antonina di Giacomo, contitolare e vera signora della cucina, ha suscitato sincero entusiasmo presentando i suoi piatti. Tra questi, un'intrigante novità, che ha accompagnato i secondi, il "ciabbottelo croccante". "Lu ciabbotte" (che significa "ci sazia") è un piatto tradizionale a base di pomodoro, melanzane, zucchine, peperoni, patate, cotti in un tegame

di terracotta con olio, cipolla e basilico. La variazione è stata nel tagliare gli ortaggi a listellini e friggerli in una leggerissima pastella croccante. Prima del commento finale unanimemente positivo, c'è stato il secondo "rito". I commensali hanno degustato la "bolla", nella versione 2013. Si tratta del dolce, creato appositamente per questa riunione conviviale da Federico Anzellotti, pasticciere di Miglianico, Presidente della Confederazione dei pasticciere d'Italia. La variazione di quest'anno è stata la bagna del pandispagna alle mandorle, che contiene il cuore di crema con amarene, fatta con il "sangue morlacco", il Luxardo, il prelibato liquore a base di amarene che deve il suo nome a Gabriele d'Annunzio, di cui ricorre il 150° anniversario della nascita. Sono state appropriate gocce di cultura il sigillo di una serata eccezionale, alla quale hanno partecipato anche il Presidente del Consiglio regionale, Nazario Pagano, il Presidente regionale della Croce Rossa Italiana e il Coordinatore Territoriale Paolo Fornarola. Ancora una volta, gli "sfigati" sono stati gli assenti. (Maurizio Adezio)

**IL RITMO GASTRONOMICO DELLA TREBBIATURA**

La complessa operazione che va dalla mietitura fino alla conservazione del grano nei sacchi o nei granai, è ormai un rito che appartiene al passato. Il progresso tecnologico ha relegato la trebbiatura nella memoria di coloro che l'hanno realmente vissuta. La rivisitazione a tutto tondo di questa pagina della tradizione agricola abruzzese è stata rivissuta, secondo le



**I 60 ANNI DELLA DELEGAZIONE DI ROMA**

Fondata nell'autunno del 1953 dallo stesso Orio Vergani, che ne indicò il primo Delegato, il grande romanista Ceccarini, la Delegazione di Roma festeggia, in dicembre, i suoi 60 anni. In collaborazione con le altre Delegazioni romane, è stato messo a punto un programma per celebrare la ricorrenza nei giorni 6 e 7 dicembre prossimi. La cena di benvenuto si svolgerà nel locale storico dove è nata la Delegazione, "Checchino 1887"; il giorno successivo, sono previste diverse iniziative. Si parte dalla visita riservata alle sale di ricevimento del Palazzo del Quirinale e alla collezione delle Vaselle; si prosegue con un lunch buffet, curato dallo chef Antonello Colonna, al Palazzo delle Esposizioni, prima del convegno dedicato ai "Sessanta anni di Accademia a Roma" (il percorso della cucina romana connesso con i cambiamenti della società, della struttura della famiglia e delle sue consuetudini. Le nuove tendenze e preferenze. Evoluzione della ristorazione. Le cucine etniche ecc.) L'evento si concluderà con una cena di gala all'Hotel Parco dei Principi.



abitudini dell'agro frentano, dagli Accademici della Delegazione guidata da Mimmo D'Alessio, grazie all'impegno del Simposiarca Mario Del Zoppo che, per l'occasione, ha chiamato al suo fianco la prof.ssa Adele Cicchitti, esperta delle tradizioni abruzzesi. Nella suggestiva cornice dell'azienda agricola "Caniloro" di Lanciano, la trebbiatura è tornata a vivere anche come scansione gastronomica del tempo e del lavoro. Si apriva con un benvenuto fatto di orzetto e finocchietti (biscottini profumati da finocchietto selvatico), e si passava, dalla mattina presto fino all'ora di pranzo, con un crescendo di pietanze, aiutandosi, nel mangiare, con il pane fatto in casa o con la "pizza scime", una focaccia non lievitata, cotta a legna, guarnita a volte con sale grosso e rosmarino. Appare chiaro che man mano che cresceva la fatica del lavoro aumentava la sostanziosità dei pasti. La bevanda, oltre l'acqua di fonte, era il vino bianco con la gazzosa, o la birra con la gazzosa, freschi di cantina o di pozzo. Gli Accademici e gli ospiti, dismessi i cappelli di paglia, si sono ritrovati, a fine trebbiatura, intorno a un tavolo imperiale allestito sotto gli ulivi della fattoria. Protagonista la cucina della signora Giuseppina e della sua allegra brigata familiare. I piatti non si sono allontanati dalla tradizione della trebbiatura. Il menu, ben realizzato dall'Accademico Gerardo Di Cola, ha sgranato, spiga dopo spiga, le portate che hanno reso unica questa bella giornata accademica. (M. A.)

**SICILIA**

**ALCAMO-CASTELLAMMARE DEL GOLFO**

**INAUGURAZIONE DELLA DELEGAZIONE**

Ad Alcamo, presso l'hotel "La Batia", è stata inaugurata la nuova Delegazione, che comprende anche il territorio di Partinico, Trappeto, Balestrate e Calatafimi-Segesta. Alla cerimonia erano presenti: il Presidente Giovanni Ballarini, il Coordinatore Territoriale della Sicilia Est Mario Ursino, il Direttore del Centro Studi della Sicilia Occidentale Beniamino Macaluso.

"Difesa dell'identità territoriale, monitoraggio della ristorazione per quanto riguarda il cibo, l'ambiente, il servizio, il tutto coniugato con un buon rapporto qualità-prezzo - ha sottolineato Giovanni Ballarini - sono i principi ispiratori dell'Accademia allo scopo di valorizzare e difendere i prodotti locali, puntando anche sulla valorizzazione dei vini". E proprio in tale direzione, la Delegazione potrà svolgere un ruolo molto importante, in quest'angolo del Golfo di Castellammare, ricco di vestigia storiche, di una cucina fatta di ottimo pesce e buona carne, senza contare anche la bontà di una pasticceria invidiata da tutta l'Italia. Cucina e beni culturali sono due fattori strettamente legati, in grado di fare da traino al settore turistico. "L'attività e la storia dell'Accademia non hanno mai cessato - ha detto Ursino - in questi 60 anni, di portare avanti, rinnovandoli e adeguandoli all'evoluzione della società e del costume, quei principi che i suoi lungimiranti fondatori avevano in-

dividuato come fondamentali da salvaguardare, proteggere e tramandare". (Liborio Cruciata)

**CALTAGIRONE**

**IL PIACERE IN TAVOLA**

Dopo aver partecipato alla brillante conferenza tenuta dal Vice Delegato Domenico Amoruso, direttore dei Musei civici, dal titolo: "Il piacere nella tavola di Gabriele D'Annunzio", e dopo aver gustato il "parozzo" appositamente fatto preparare da un cuoco capace, un nutrito gruppo di Accademici, con la Delegata Gaetana Bartoli Gravina, si è recato, per concludere la serata, presso un locale di recente apertura: il "Judeka wine store" di Cesare Nicodemo, che, nel periodo estivo, offre una disponibilità di circa trenta posti all'aperto. Accolti con calore e serviti con puntualità, agli Accademici è stata presentata una serie di antipasti freddi e caldi con prodotti locali e genuini e offerta la degustazione di vini prodotti dall'azienda vitivinicola Judeka. La serata è stata piacevole e il cibo apprezzato, rispondente alle attese. Il tutto allietato da una musica proposta da una coppia di musicisti molto bravi. (Vincenzo Gravina)



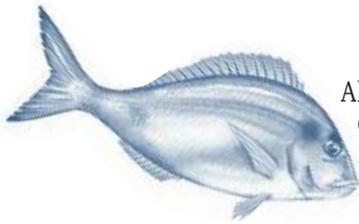
**CALTANISSETTA**

**PREMIO VILLANI A MAURIZIO SPINELLO**

Con grande soddisfazione degli Accademici nisseni, il "pane integrale" di Maurizio Spinello,

proposto dalla Delegazione, ha vinto il premio "Dino Villani" 2013. Sin dall'inizio della sua attività, Maurizio ha seguito tre semplici regole: materie prime di altissima qualità, lavorazione artigianale, rispetto per la tradizione. Regole che gli hanno consentito di ottenere la certificazione di produttore in biologico. Gli Accademici si sono recati, per la consegna del premio, presso il forno "Santa Rita", di cui è titolare Maurizio, che si trova all'interno del borgo di un antico feudo. Riconoscendo l'importanza dell'antico metodo di panificazione utilizzato da Maurizio, è stato interessante l'intervento del dott. Lelio Lunetta, dirigente delle Risorse agricole e alimentari della Regione siciliana presso l'Ispettorato Agrario di Caltanissetta, che ha relazionato su: "Grani e pani di Sicilia". Il pane integrale di Spinello è prodotto utilizzando farine di grani duri siciliani (Senatore cappello, Tuminia, Russello e Perciasacchi) e il "crescente", ossia la pasta acida di origine casalinga. Subito dopo si è passati al conferimento del premio da parte della Delegata Cinzia Militello, consistente in una pregevole opera grafica. È seguita una degustazione composta da pietanze cotte al forno, realizzate con prodotti di coltura biologica: pizza vegetariana, pizza con le patate, pizza siciliana, pizza con la cipolla, cipolla patate e melanzane al forno, saliscia con patate, ricotta al forno, pane condito, "cuddruredre" di Delia (CL) accompagnati dai formaggi delle aziende Sorce e Cammarata di San Cataldo (CL), crostate con le marmellate biologiche dell'azienda Carrubba e, infine, ciliegie e albicocche di produzione biologica. Una riunione conviviale diversa, sia all'interno dei locali del forno sia all'esterno, che ha avuto tutte le caratteristiche di una riuscitissima festa. (Cinzia Militello)





**UN MENU TUTTO AZZURRO**

Già in passato la Delegazione aveva scelto il tema dei colori per precedenti convivi, e per la serata organizzata in collaborazione con i titolari del centro culturale "Villa Barile", che hanno ospitato gli Accademici presso il ristorante "Alchimia", sito in una splendida villa settecentesca, il colore è stato l'azzurro. Il menu, basato su alcune pietanze tipiche del Mediterraneo, ha visto susseguirsi preparazioni ispirate al colore prescelto in tutte le sue coniugazioni: dal pesce azzurro ad alcune piante aromatiche, che hanno offerto un'esperienza sensoriale sorprendente. Ecco il menu proposto dallo chef Peppe Barone, del ristorante "Fattoria delle torri" di Modica, e realizzato dai suoi allievi: sgombro in oliocottura e spremuta di datterino, abbinato all'OSA Frappato rosato Igt; pasta con le sarde (in un'interpretazione originale e molto raffinata); pastredda con cicale di mare, entrambe abbinata al Mandrangola Frappato Doc; tonnetto con panure di rosa marina e patata fumé, servito con il Manene - Cerasuolo di Vittoria Docg. Infine i sorrisi: un dolce composto da pasta frolla, mele dell'Etna e timo, con gelato al Passito e coulis alle fragole. Tutti i vini sono stati offerti dall'azienda di Paolo Cali.



Alla riuscita della serata ha contribuito la completa disponibilità dei titolari di Villa Barile, Rossana e Paolo Giunta, e dello chef Aldo Rizzo che di buon grado ha assistito gli allievi che hanno realizzato le pietanze. Una serata memorabile per la Delegazione e i numerosi ospiti, tra i quali anche alcuni Delegati e Accademici di altre Delegazioni siciliane, in un ambiente raffinato ed elegante e in un clima di sincera amicizia. (C. M.)

**MODICA**

**LE RICETTE DELLA BARONESSA**

Una serata all'insegna della buona cucina degli anni Venti quella che si è svolta nella tenuta Villa Principe di Belmonte ad Ispica. Il convivio "Galà della cucina d'epoca - A tavola con la baronessa Preziosa Bruno di Belmonte", organizzato dalla Delegazione, è stato dedicato all'arte della buona tavola della nobildonna ispicese. In onore di donna Preziosa, infatti, sono state ricordate e riprodotte le pietanze tipiche in uso nella sua famiglia, una delle più importanti dell'antica Spaccaforno (oggi Ispica) e del territorio ibleo. A ideare l'evento, unitamente al Delegato Carlo Ottaviano, l'Accademico Michelangelo Aprile che, con l'aiuto della consorte Mirella, ha recuperato le ricette delle pietanze dell'epoca e, scelta la giusta cornice, ha dato vita ad una cena d'altri tempi. Il menu, a base di pescato, era composto da: "bocconcini di palazzo", cioè vol au vent, bigné mignon e tartine, raffinatezze della Belle Epoque; "delizia francescana", spaghetti alla palermitana, pietanza preferita da don Giuseppe Balerrieri padre spirituale della nobildonna; "ultima onda di

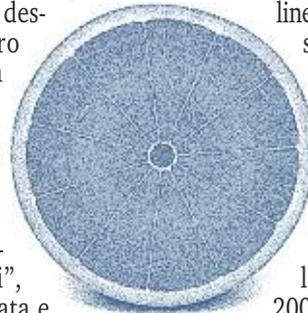
tonnara", una fetta del tonno cosiddetto di ritorno, passata in padella e servita con caponata e patate. Il tutto annaffiato da Nero d'Avola del Burgo delle cantine Principe di Belmonte. Per dessert: "pezzo duro con perle", ossia la classica fetta di gelato ai gusti di cioccolato e torrone, servito con palline di melone e i "preziosi modicani", cedrata e aranciata e paste di mandorla dell'Antica Dolceria Bonajuto, accompagnati da Rosolio e Moscato. Durante il convivio, l'Accademico Franco Bruno Statella, nipote della baronessa Preziosa, ne ha ricordato l'interessante personalità. Fra gli ospiti, i rappresentanti di ben sei Delegazioni accademiche. (Anna Maria Ermigiotti)

**PALERMO MONDELLO**

**FESTA GRANDE PER L'ACCADEMIA**

La Delegazione ha festeggiato il 60° anniversario dell'Accademia con un pranzo e un concerto per archi nella stupenda terrazza dell'Hotel "La Torre" dalla quale si ammira il golfo di Mondello, una tra le più suggestive vedute di Palermo e di tutto il Mediterraneo. "La fedeltà alla data di fondazione del 29 luglio ci ha indotto a non anticipare o posticipare l'evento nonostante il caldo. E abbiamo avuto ragione anche per l'ampia partecipazione di Accademici e ospiti", ha detto il Delegato Antonio Ravidà, ringraziando in particolare i proprietari de "La Torre", Giovanni e Laura Di Giovanni per la bella ospitalità e per il gusto e la piacevolezza del ricco menu palermitano accompagnato da un Grecanico di "Mandrarossa" (Cantine Settesoli di

Melfi) e da un Sirah di Ajello (Mazara del Vallo). Il Consulatore Giuseppe Barresi ha a sua volta ringraziato il personale di cucina e di sala per l'efficienza e la celerità, sottolineate da un caloroso applauso. Al termine del convivio, il Delegato ha ricordato che al ristorante "La Torre" la Delegazione ebbe l'avvio nella primavera del 2004. Applauditissimi i concertisti, e la coordinatrice del concerto, la musicologa Marida Planeta ospite d'onore della serata.



**SIRACUSA**

**BRINDISI ALL'ANNIVERSARIO ACCADEMICO**

Per festeggiare l'importante ricorrenza del 60° anno dell'Accademia, il Delegato Angelo Tamburini ha convocato gli Accademici presso il ristorante del grande albergo "Alfeo" di Siracusa, dove ha condotto un simposio augurale fatto di ricordi e di bilanci, confermando i principi essenziali, quello culturale e quello educativo, dell'Accademia, volti alla difesa delle tradizioni gastronomiche e dei piatti tipici territoriali e regionali, nel rispetto delle ricette più genuine e nella salvaguardia dell'arte, difficilissima, di manipolarle, senza travisarne le caratteristiche. La Delegazione si è arricchita di due nuovi Accademici: Fabio Barucco e Giuseppe Mandrino, che hanno ricevuto le insegne accademiche proprio in questa importante occasione. A tavola, i piatti proposti sono stati all'insegna della tipicità siracusana, e il menu si è concluso con un dolce e un brindisi dedicati



all'anniversario accademico. Un applauso ha accolto il maestro di cucina Francesco Ingrassia, il maestro pasticciere Davide Torrissi e il maestro di sala Vito Giaccone. Il Delegato ha consegnato il guidoncino e la vetrofania accademici al direttore Sebastiano Fichera. Presenti all'evento gli Accademici siracusani in gran numero e alcuni graditi ospiti.  
(Angelo Tamburini)

**SARDEGNA**

**ORISTANO**

**ALLA SAGRA DEL TARTUFO**

Gita fuori porta per la Delegazione, guidata dal nuovo Delegato Riccardo Fantacci, che ha organizzato un nutrito gruppo di Accademici e li ha condotti alla "Sagra del Tartufo" di Laconi. Per la Sardegna il tartufo non è un alimento usuale, ma recentemente è stato introdotto nella gastronomia isolana, soprattutto da quando, nella stessa Sardegna, se ne produce una discreta quantità. Diverso da quelli della penisola, ma con delle peculiarità interessanti,



che lo rendono adatto ad una cucina essenziale quale quella sarda. La giornata è stata piacevole, con il pranzo nel parco di Laconi e la successiva visita al nuraghe Adoni nelle vicinanze di Villanovatulo.  
(Riccardo Fantacci)



**EUROPA**

**SVIZZERA**

**SVIZZERA ITALIANA**

**TRA VIGNE, ULIVETI E CASOLARI IN PIETRA**

In una delle rare serate miti di inizio d'estate, un folto numero di Accademici della Delegazione ha fatto un tuffo nella storia e nel gusto in un'affascinante penisola che domina il lago Ceresio e si estende sul promontorio dell'Arbostora, nell'estremità meridionale. La tenuta del Castello di Morcote si sviluppa in un vasto territorio che scende dolcemente verso il lago, tra boschi luminosi, grandi pascoli, terrazze ricoperte da vigneti e ulivi, casolari in pietra e un castello medievale, costruito dai Visconti. Qui la vigna è documentata sin dal Medioevo e su

questa terra sono state compiute le prime sperimentazioni del vitigno Merlot in Ticino, importato dalla Francia agli inizi del secolo scorso. Come ha raccontato la proprietaria Gaby Gianini, il vasto comprensorio agricolo e boschivo è stato acquistato dalla sua famiglia negli anni Trenta, dando inizio a un grande lavoro di bonifica a scopo agricolo. La vecchia fattoria in pietra che si trova al centro dell'Alpe, raro esempio di architettura rurale federale, utilizzata un tempo per il bestiame, è stata trasformata nell'edificio che ospita ora il ristorante, nel rispetto delle forme e dei materiali esistenti. Meta gastronomica privilegiata per chi cerca una cucina di qualità. I piatti del ristorante Alpe Vicania sono frutto di una ricerca che comincia dalla scelta di materie prime di assoluta freschezza e qualità, seguendo il ciclo delle stagioni e proponendo piatti che privilegiano i sapori e i prodotti genuini e tipici della regione, scelti con cura e cucinati con grande passione. Grazie all'impegno dei Simposiari Francesca Bonifaccio Meschini e Alberto Menasche, per la serata è stato preparato un menu degustazione attraverso il quale si è percorso un viaggio tra i prodotti del territorio: dai profumi dell'orto alle ciliege della tenuta, dalla trota della Val Calanca alla scaloppa di luccioperca, dalla lombatina di coniglio ai formaggi affinati nel fieno. Il tutto innaffiato dai vini della tenuta.  
(Marta Lenzi)

**UNGHERIA**

**BUDAPEST**

**CUCINA ITALIANA ESTIVA**

La riunione conviviale sul tema proposto dal Delegato, "Chef al solleone", ossia "vera cucina fredda estiva all'italia-

na", è stata organizzata presso l'Istituto Italiano di Cultura, nella sala Xenia, messa cortesemente a disposizione dalla Direttrice e Accademica Gina Giannotti. La riunione conviviale ha dato l'opportunità ai numerosi Accademici e ospiti di gustare le prelibatezze preparate da alcuni chef che insegnano nei corsi di cucina italiana dell'Istituto di Cultura. I piatti proposti a self-service erano: aperitivo con rustici, focaccine, arancini e panzerottini (chef Davide Deligio); antipasto con polpo, olive taggiasche e patate, paté di fagiano in pièce (chef Graziano Cattaneo); primi piatti composti da pasta fredda con tonno, olive e pomodori in insalata, sfiziosa insalata di riso alla partenopea (chef Rosario Simeoli). Per secondo, a scelta: salmone in bella vista con insalata russa, gamberi e guarnizioni, vitello tonnato con caponatina (chef Graziano Cattaneo); per dessert: delizie al limone (chef Rosario Simeoli). I vini in abbinamento erano offerti dall'Accademico Luigiterzo Bosca: Spumante Cuvée Brut Nature Monsieur Bosca, Chardonnay Riserva Luigi Bosca, Barbera Riserva Luigi Bosca, Raspberry Sparkletini (spumante dolce). Oltre alla squisitezza delle portate, va menzionata in particolare la loro scenografica presentazione, soprattutto per quanto riguarda il salmone e la pièce di fagiano preparati dallo chef Graziano Cattaneo, presente per l'occasione al servizio in tavola. Un ringraziamento particolare è andato a tutti gli chef che nei loro locali rappresentano il meglio della ristorazione italiana in Ungheria. Tra il consenso generale è passata la proposta di ripetere questa esperienza il prossimo anno, con l'ausilio, nelle preparazioni, degli stessi Accademici. Il tema sarà: pasta, verdure e frutta estive.  
(Alberto Tibaldi)

**Curiosità**

**ADDIO, ZUCCHERO?**

Una "riscoperta" che arriva dall'Università di Pisa: è quella del dolcissimo, che non fa male alla salute. Si tratta di un dolcificante naturale, a zero calorie, estratto dalla stevia, una pianta originaria della regione di Amambay, nel Nord-est del Paraguay, 300 volte più dolce dello zucchero. È una soluzione che viene da lontano, dalle pratiche di antichi popoli: per secoli, infatti, le tribù locali dei Guarani utilizzavano questo dolcificante come dulcorante e negli infusi medicinali.



## PIEMONTE

## IVREA

21 giugno 2013

Ristorante "La Buca di San Giovanni" del Canavese Golf & Country Club, fondato nel 2010. ●Strada Piane 4, Torre Canavese (Torino); ☎0124/514948, info@canavesecountryclub.it; coperti 70 ●Parcheggio custodito, sufficiente; prenotazione necessaria; giorno di chiusura giovedì, da lunedì a mercoledì la sera. ●Valutazione 7,5; prezzo € 40; elegante, accogliente.

**Le vivande servite:** tapas salate: salmorejo (gazpacho di pomodoro con uovo sodo); pulpo a la gallega; crostino di pan brioche, salmone e panna acida; hamburger di carne cruda con salsa di sedano e parmigiano; calamari fritti su carpaccio di pomodoro e clorofilla di prezzemolo; fagioli, pasta e cozze; gamberi fritti su riso nero; crostone di pane nero, burro al prezzemolo e acciughe; tortilla di cipolle e patate; polpette in carpione su cipolla in agrodolce; polpo croccante al Pignoletto rosso su pasatina di ceci; filetto di maiale al Porto su crema di fagioli cannellini; coscette di quaglia confit, petto scottato su misticanza all'aceto balsamico; tapas dolci: pasticcio di pesche e amaretti; mousse al cioccolato bianco con frutti di bosco; spuma di yogurt e fragole; sbrisolona con zabaione freddo; bavarese all'ananas con crema pasticciera al Calvados; mousse di cioccolato Arriba con bisquit al pistacchio.

**I vini in tavola:** Birra nazionale Baladin; Birra ambrata Super Baladin.

**Commenti:** La Delegazione ha tentato l'esperimento di riprodurre l'atmosfera di una cena tipica di un "bar de tapas" spagnolo. Grazie anche ad un'applicazione molto attenta del cuoco Mario Roscio ne sono risultati piatti validi con certe licenze, volute, in rapporto alla disponibilità di materie prime. Serata affollatissima, ottima convivialità e buona interpretazione dello spirito di questo tipo di cena. Ad inizio serata, il Delegato ha spiegato che le tapas non sono degli specifici piatti ma un modo di man-

giare allegro e conviviale in tutta la Spagna con tapas diverse. Purtroppo le condizioni meteo non hanno permesso di svolgere all'aperto l'incontro: comunque il buonumore non è ugualmente mancato, grazie anche all'ottima birra messa in tavola. Ha partecipato alla serata il Delegato di Torino Mauro Felice Frascisco nella doppia veste di amico storico della Delegazione e di neo Coordinatore Territoriale del Piemonte Occidentale.

## PINEROLO

5 giugno 2013

Ristorante "Locanda di Casa Pautasso" di Maria Maddalena Pautasso, fondato nel 2010. ●Via Godino Delio 17/a, San Secondo di Pinerolo (Torino); ☎0121/501555; coperti 40 ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie una settimana a novembre; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 7; prezzo € 50; accogliente.

**Le vivande servite:** aperitivo con mozzarelline con acciuga del mare Cantabrico e gamberi in panatura di noccioline; i due tonni con frutta e verdure; gnudi con stufato di cipolle di Tropea; reale di vitello con salse variegate; pere al cardamomo e zafferano in crema alla menta.

**I vini in tavola:** Mionetto Vivo; Blanc de Lissart (Azienda Vitivinicola Le Marie); Nebbiolo (Azienda Agricola Negro).

**Commenti:** Il ristorante, molto curato nei particolari, dispone anche di quattro camere. L'ispirazione in cucina è sicuramente quella della tradizione piemontese con qualche fantasia ed escursione in giro per il mondo. La Delegazione è stata accolta, per la riunione conviviale prima delle vacanze estive, nel giardino con degli appetizer dagli ingredienti accostati in modo originale. I piatti che hanno riscosso maggiore successo sono stati gli gnudi con stufato di cipolle di Tropea e le pere al cardamomo e zafferano in crema di menta. Gli Accademici hanno particolarmente apprezzato il vino Blanc de Lissart, in abbinamento all'antipasto, dalle peculiari caratteristiche di profumo intenso e gusto insolito.



## LIGURIA

## ALBENGA E DEL PONENTE LIGURE

24 giugno 2013

Ristorante "Miramare" di Bruno Zoccali, fondato nel 2008. ●Lungomare Cristoforo Colombo 2, Albenga (Savona); ☎0182/558414, anche fax; coperti 40+60 in terrazza ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie novembre; giorno di chiusura lunedì (mai in estate). ●Valutazione 7,7; prezzo € 45; tradizionale, accogliente.



**Le vivande servite:** crocchette di baccalà con crema di pecorino sardo fresco; polpo e patate; zucchine trombette di Albenga con gambero avvolto nel lardo; tagliolini di pasta fresca con scampi e asparagi violetti di Albenga; pesce bezugo del Mar Ligure al forno con gli aromi; tiramisù tradizionale.

**I vini in tavola:** Riviera Ligure di Ponente Vermentino Doc 2011 (Enrico Dario); Prosecco di Valdobbiadene Astoria Docg (Astoria).

**Commenti:** Una piacevole serata di fine giugno ha offerto agli Accademici della Delegazione di poter godere della splendida vista dalla terrazza del ristorante. Il menu della serata ha permesso di provare la cucina di Bruno Zoccali e Manuel Croce. Ottime le crocchette di baccalà. Molto buono il gambero con le zucchine, più scontato il polpo e patate. Buonissimi i tagliolini con asparagi e molto buono il pesce al forno, che pochissimi hanno trovato leggermente asciutto. Eccellente il dolce. Scadente il pane, forse a causa dell'aria di mare che lo asciuga molto. Buoni i vini. Nel complesso, una bella serata con buoni piatti ben eseguiti. Servizio semplice e corretto. Il "Miramare" si conferma un buon ristorante di spiaggia che onora la buona cucina con prodotti freschi e di qualità.

## ALBENGA E DEL PONENTE LIGURE

4 luglio 2013

Ristorante "Civico Uno Bakery Bar" di Lorenza Giudice, fondato nel 2011. ●Lungomare Andrea Doria 1, Albenga (Savona); ☎0182/1966555, anche fax; coperti 40+10 in terrazza ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie mai; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8; prezzo € 35; raffinato, elegante, accogliente, sul mare.

**Le vivande servite:** emulsione di pomodoro cuore di bue di Albenga su cialda stirata a mano e sale grosso in precottura; baccalà mantecato a freddo con pomodoro cuore di bue, pinoli e olive taggiasche; acciughe nostrane sotto sale condite con salsa verde; cipollina borettana in agrodolce aromatizzata all'alloro, cannella e pepe nero; ravioli con zucchine trombette di Albenga; lombatina di tacchino in rosa cotta al forno con i suoi succhi al rosmarino accompagnata da maionese artigianale; brioscina sfogliata a sei pieghe con riposto forzato di quarantotto ore; meringa gonfiata con zucchero grezzo in purezza al sentore di liquirizia; crostata con frolla artigianale con uova di galline allevate a terra.

**I vini in tavola:** Riviera Ligure di Ponente Vermentino Doc 2011 (Enrico Dario); Prosecco di Valdobbiadene Astoria Docg (Astoria).

**Commenti:** Luglio sa di estate, di piatti freschi con verdure di stagione, di salse leggere e di pesci che hanno ancora il sapore del sale. Da qui nasce l'idea di ritrovarsi in un locale che fa della qualità del rinnovamento, in sala e in cucina, il suo punto di forza. I Simposiari Pier Franco Quaglieni e Marco Servetto hanno così concepito con la cuoca e proprietaria Lorenza Giudice un menu in cui equilibrio, semplicità e bontà hanno raggiunto un apice che per molti è stato stupefacente. I piatti sono stati tutti molto apprezzati. I prodotti da forno, pane, focacce e dolci, sono stati superlativi. I vini scelti dal Delegato sono stati molto apprezzati tranne il Rosato "Lappa zucche", che non tutti hanno compreso. La serata è stata arricchita da una breve relazione del signor Gabriele Diliberti, esperto di alimentazione, che ha commentato i piatti dal punto di vista nutrizionale. Una bella serata che è stata un vero successo. Complimenti alla cucina e al personale di sala.



LIGURIA segue

**ALBENGA E DEL PONENTE  
LIGURE**

16 luglio 2013

Ristorante "Baba Beach" di Mirella Porro e Angelo Bani, fondato nel 2012. ●Via Giancardi 44, Alassio (Savona); ☎0182/1985408, anche fax; coperti 35 ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione necessaria; ferie variabili in inverno; giorno di chiusura sempre aperto da giugno a settembre. ●Valutazione 7,9; prezzo € 55; tradizionale, accogliente.

**Le vivande servite:** salmone marinato, salsa dolce forte; polpo con sedano, olive taggiasche, papaya, pinoli e capperi; tartara di ricciola con purea di patate al limone e tapenade; riso carnaroli con ristretto al vino rosso e calamaretti saltati; bianco di pagaro al forno con zucchine trombette, pomodoro candito e maggiorana; quadrotto al cioccolato fondente, fragole fresche e coulis ai frutti di bosco.

**I vini in tavola:** Langhe Arneis Blancgè Doc 2012 (Ceretto); Bianco Grillo Sur Sur Sicilia Dop 2012 (Donnafugata); Barolo Chinato (Bersano).

**Commenti:** Un'incantevole serata ha permesso agli Accademici di apprezzare l'ottima cucina di Mirella Porro, una delle migliori cuoche che operano in Liguria e forse in Italia. La scuola di Gualtiero Marchesi le ha permesso di esprimersi con semplicità e personalità e i suoi piatti sono davvero difficili da dimenticare. Per questo hanno riscosso unanimi apprezzamenti, con punte di eccellenza per il risotto. Davvero scade il pane, unica nota stonata di una serata bella per l'ambiente, per il luogo e per l'impegno della cuoca e del suo giovane aiuto cuoco Natan Cavadini.

**GENOVA EST**

16 luglio 2013

Ristorante "La Cucina di Gian Paolo" di Gian Paolo Belloni, fondato nel 2008. ●Via Massone 1, Pieve Ligure Alta (Genova); ☎010/3460154, anche fax; coperti 100 ●Parcheggio incustodito; prenotazione consigliabile; ferie prima quindicina di gennaio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo € 50; elegante.

**Le vivande servite:** insalatina ligure; gamberi al vapore in salsina Tigullio alle erbe selvatiche; penne di farro alla sinfonia di mare; filetto di pescato in crosta di pistacchi



con vellutina di mandorle, pinoli e olio extravergine di oliva con verdure di stagione; torta gelato alla Gian Paolo.

**I vini in tavola:** Prosecco Treviso Doc Brut (Ca' di Pietra); Pinot Grigio Borgo Tesis (Fantinel).

**Commenti:** Situato in una posizione incantevole con vista sul golfo Paradiso, questo locale si avvale della ultra trentennale esperienza dello chef Gian Paolo Belloni per offrire una cucina di alto livello. Dalla insalatina ligure alla torta alla Gian Paolo tutto è stato molto apprezzato e gustato con piacere dagli Accademici. Molto bene interpretato il filetto di morone appena pescato, ricoperto da una innovativa crosta di pistacchi con vellutina di mandorle e pinoli, così come ottimi sono stati i gustosissimi gamberi al vapore in salsina alle erbe selvatiche. Veramente appropriata anche la scelta dei vini, grazie alla vasta offerta della cantina del ristorante. L'accesso al locale è agevolato da un ampio parcheggio proprio, che sulla scoscesa costa ligure semplifica molto le manovre per sistemare i veicoli.

**LOMBARDIA****ALTO MANTOVANO  
E GARDA BRESCIANO**

26 giugno 2013

Ristorante dell'Hotel Olivi "La limonaia" della famiglia Cerini, fondato nel 1976. ●Via S. Pietro in Mavino 5, Sirmione (Brescia); ☎030/9905365; ●Parcheggio custodito; ferie mai. ●Valutazione 7,32; prezzo € 40.

**Le vivande servite:** sfiziosità della casa; luccio con polenta al bicchiere; tagliatelle al limoncello e aneto; risotto alla tinca e menta selvatica; filetti di persico con piccola ratatouille

di verdura; crème brûlée al tè verde; degustazione di piccola pasticceria.

**I vini in tavola:** Rosé Valdobbiadene Prosecco Superiore Crede 2010 (Costaripa); Sauvignon Blanc 2012 (Laimburg); Chardonnay 2012 (Jermann); Moscato d'Asti Docg 2012 (Cadusindic - Grimaldi).

**Commenti:** Ospiti della famiglia Cerini, albergatori di grande esperienza e tradizione, gli Accademici hanno apprezzato un aperitivo di benvenuto presso l'Hotel Eden, in centro a Sirmione (di proprietà della famiglia) per poi spostarsi lungo le splendide vie del centro storico fino all'Hotel Olivi. Dopo essere stati accolti da un ricco aperitivo con sfiziosità a bordo piscina, il menu della serata ha visto protagonisti i prodotti del lago: dal luccio come aperitivo, servito al bicchiere con polenta, al coregone, alla tinca, e, per finire, al pesce persico. I vini sono stati scelti per proporre un abbinamento della cucina locale con alternative enologiche nazionali. Apprezzamenti sia per la cena sia per la posizione e la natura circostante ma soprattutto per l'atmosfera cordiale, rilassata e familiare, tuttavia sempre professionale, che la famiglia Cerini sa creare facendone una filosofia aziendale.

**ALTO MANTOVANO  
E GARDA BRESCIANO**

24 luglio 2013

Ristorante dell'Hotel "Villa Arcadio" di Jaana Nakari Gazziero, fondato nel 2006. ●Via Palazzina 2, fraz. Villa di Salò (Brescia); ☎036/542281, fax 036/5522966, info@hotelvillaaarcadio.it; coperti 60+60 all'aperto ●Parcheggio privato, incustodito; giorno di chiusura da novembre a marzo. ●Valutazione 7; prezzo € 50; rustico, elegante.

**Le vivande servite:** antipasto del lago con polpettine di luccio, coregone al basilico e pesce persico fritto; bruschetta di sarde, luccio alla mediterranea e insalata di finocchio arancia e trota; tagliolini al pesce persico e asparagi; scottona marinata con germogli, scamorza, zatterini e aceto balsamico; semifreddo al limone del Garda e anice stellato con salsa alle fragole.

**I vini in tavola:** Chiarretto Diamante 2012; Vino Bianco Perli 2012; Vino Rosso Gropèl 2005 (tutti Azienda Agricola Comincini).

**Commenti:** Il ristorante sorge in una splendida posizione panoramica con

ampia vista sul golfo di Salò, valorizzata al meglio dalla bella e ampia terrazza all'aperto dove è stata servita la cena. Il locale è stato ricavato dai resti di un sito monastico del XIII secolo, restaurato con l'utilizzo di materiali tipici dell'architettura tradizionale gardesana, così come per l'allestimento del bel giardino sono state usate esclusivamente essenze autoctone. Molto curato il servizio e molto piacevole la conversazione con la signora Jaana Nakari, autentica gardesana di origine finlandese, e con lo chef Paolo Barbi. Buoni gli antipasti e il primo, che hanno portato in tavola i sapori del Garda, ma una menzione particolare è stata riservata alla scottona nella quale l'aceto balsamico richiamava inequivocabilmente le origini emiliane dello chef. Corretta la scelta dei vini, anch'essi a chilometro zero.

**BERGAMO**

27 giugno 2013

Osteria "Burligo" di Felice Sozzi e Norma Epis, fondato nel 1995. ●Via Burligo 12, Palazzago (Bergamo); ☎035/550456, cel. 347/7469462; coperti 50 ●Parcheggio sufficiente; prenotazione necessaria; ferie 1 - 15 settembre; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 7,9; prezzo € 30; famigliare.

**Le vivande servite:** antipasti tipici locali con salame, pancetta, polenta e verdure sott'olio; gnocchetti di pane con salsina al sapore di zafferano e pasta di salame; coniglio e patate arrosto; torta al cioccolato e nocciolo.

**I vini in tavola:** Incrocio Manzoni bianco e Valcalepio Doc (Cantina Sociale di S. Paolo d'Argon).

**Commenti:** Serata fredda ai piedi dell'Albenza, che il clima familiare e gli ottimi vini, scelti con maestria dal titolare sommelier, ha subito riscaldato. Piatti molto curati che, seppur legati alla cucina povera, sono stati apprezzati da tutti gli Accademici, assai numerosi, e dai loro ospiti. Molti giovani e molta allegria. Tutti hanno festeggiato con gioia il primo Accademico onorario della Delegazione, il Prefetto di Bergamo e Milano, Camillo Andreatta, accompagnato dalla consorte che si è rivelata, nei suoi commenti, un'ottima cuoca: grande simpatia e disponibilità. Una piacevole sorpresa è stato il primo piatto, molto applaudito, che Felice ha spiegato nella sua realizzazione. Incredibilmente positivo il rapporto qualità/prezzo.

**BRESCIA**  
10 luglio 2013

Ristorante "Il Nuovo Boccone del Prete" di Daniela Lorini, fondato nel 2012. ●Via Fornaci 6, Monticelli Brusati (Brescia); ☎030/6850889, anche fax; coperti 150 ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie settimana centrale di agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 6,8; prezzo € 40; accogliente, caratteristico.

**Le vivande servite:** bresaola di cavallo con insalatina di finocchi e bago; risotto con crema di zucchine e mentuccia; pasta de "Il Nuovo Boccone del Prete"; salmerino confit con patate al forno e salsa al Franciacorta; biscotto bresciano con zabaione al Rosé demi-sec e pera al vino rosso.

**I vini in tavola:** Curtefranca Doc Bianco (La Montina); Curtefranca Doc Rosso Dei Dossi (La Montina); Franciacorta Docg Brut (La Montina); Franciacorta Docg Rosé demi-sec (La Montina).

**Commenti:** Il locale, quasi nascosto nel verde delle colline, appare gradevole e accogliente, aperto sul giardino. La serata è stata allietata da un inatteso quanto improvvisato concerto dei chitarristi Maida e Tampalini, ospiti graditi, in un susseguirsi di brani classici e moderni. Tra le pietanze, decisamente gradevole il risotto con l'intrigante sapore di mentuccia, in un insieme di sapori conosciuti e ben amalgamati. I vini, come sempre accuratamente scelti dal Delegato, sono stati particolarmente apprezzati; appassionato ed esaustivo il commento dello chef.

**LARIANA**  
8 giugno 2013

Ristorante "La locanda del notaio" di Simonetta Manara, fondato nel 2002. ●Via Pian delle noci 22, Pello Intelvi (Como); ☎031/8427016, fax 031/8427018; coperti 40/60 ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione necessaria; ferie novembre/marzo; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,25; prezzo € 50; raffinato, accogliente.

**Le vivande servite:** olive all'ascolana; taralli con pomodori secchi; piadine di farina di grano bruciato; verdure e fiori di zucca in tempura; cannolo ripieno di zincarin con cipolline e radicchio in agrodolce; risotto mantecato al ragu di verdure con petto d'oca affumicato e olio ai pinoli tostati; sella

di maialino laccata al miele con purea di patate alla menta e pomodorini confit; crème brûlée alla lavanda, salsa di fragole e gelato al cioccolato.

**I vini in tavola:** T Dolomiti 2012 Igt (Tramin); Dolcetto 2011 (Dogliani Patrizi); Malvasia di Castelnuovo Don Bosco 2010.

**Commenti:** Eleganza raffinata e cucina impeccabile, immerse in una natura curata e studiata con competente amore. Tutti apprezzati i piatti proposti da Sara Preceruti, il più giovane chef donna "stellato" d'Italia. Attento e puntuale il servizio in sala e inappuntabile la cucina creativa col dovuto rispetto per tradizione e prodotti: dalle olive all'ascolana casalinghe (niente a che fare con gli orrendi prodotti industriali in circolazione) alla crème brûlée alla lavanda. Un particolare plauso al cannolo salato ripieno di zincarin: una rivisitazione molto indovinata del cannolo siciliano. Il famoso dolce siciliano trasformato in un delicato antipasto salato, ripieno con uno dei più particolari prodotti caseari del Lario. Piacevolissimo risultato della fusione culturale che sempre caratterizza la nostra bella e... lunga Italia.

**LECCO**  
29 giugno 2013

Osteria "Punto e a Capo" di Giuseppe Alberto Vitale, fondato nel 2010. ●Via Lecco 34, Cernusco Lombardone (Lecco); ☎039/9902396; coperti 70+50 esterni ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie dal 16 al 31 agosto e dal 1 al 10 gennaio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo € 40; accogliente, caratteristico.

**Le vivande servite:** fiori di zucca ripieni di ricotta, taleggio e caprino su pomodorini e olive taggiasche; terrina di pesce bianco con gamberi e zucchine su salsa di peperone dolce; spaghetti alla chitarra con vongole veraci, peperoncino e zenzero; rosa di branzino leggermente gratinato su crema di patate e basilico; mousse di pere Williams.

**I vini in tavola:** Lugana (Cà dei Frati); Pinot bianco Doc Vorberg (Cantina Terlano).



**Commenti:** Riunione conviviale di inizio estate con l'Accademica Paola Longhi in veste di Simposiarca, organizzata per i saluti estivi, ma soprattutto per accogliere nella Delegazione il "figliol prodigo" Roberto Bonati che ha tenuto per l'occasione un'interessante relazione sulla "Guerra del Bitto" e sui rapporti conflittuali fra le varie anime della produzione di questo formidabile formaggio. Il signor Vitale, proprietario nonché chef del locale, ha accolto gli Accademici con entusiasmo e simpatia. Ha servito una cena, concordata con il Simposiarca, con piatti di grande personalità, fra cui hanno riscosso unanime consenso gli spaghetti alla chitarra freschi con un condimento alle vongole veraci, peperoncino e zenzero molto equilibrato, che ben si adattava alla ruvidità della pasta fatta in casa.

**LODI**  
4 luglio 2013

Ristorante "Future Fusion" di Chunxiao Zhu, fondato nel 2008. ●Via Ferrabini 5, Lodi; ☎0371/426501, cel. 328/1263419; coperti 100 ●Parcheggio sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie una settimana ad agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,8; prezzo € 50; elegante, caratteristico.

**Le vivande servite:** carpaccio in salsa gazpacho; ceviche di mare; variazioni di gunkan-sushi; capasanta scottata ripiena; antipasto misto "fusion"; carpaccio scottato in salsa leggera di soja; black cod con salsa al frutto della passione; frutta fresca con crema di riso e cioccolato caldo.

**I vini in tavola:** Spumante brut (Costaripa); RosaMara 2010 (Costaripa).

**Commenti:** Riunione conviviale fuori dagli schemi in un ristorante che fa della cucina fusion di derivazione giapponese la sua bandiera. Caduta ogni separazione tra le portate, si procede in un crescendo di sapori a base di pesce. Dopo l'introduzione del Delegato su senso e storia della cucina fusion, i piatti sono stati ben presentati e descritti da un bravo collaboratore del titolare, sempre attento e presente. Ogni assaggio si è rivelato interessante, presentando sfaccettature diverse di pochi ingredienti di base (salmone, tonno, branzino, gamberi) supportati da elementi variabili (verdure, riso, qualche salsa, qualche frutto), e con preparazioni rapide (a crudo,

saltata, frita, scottata). Più complessa, e di grande effetto, la preparazione del black cod, un pesce dei mari artici. Il risultato è un piccolo trancio ben arrostito, ma di estrema morbidezza, ottimamente accompagnato dalla salsa al frutto della passione. Un locale convincente per varietà dei cibi, qualità del servizio e cortesia del titolare.

**MILANO**  
1 luglio 2013

Ristorante "Charmant" di Rocco Urso, fondato nel 1995. ●Via Giuseppe Colombo 42, Milano; ☎02/70100136; coperti 40 ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione necessaria; ferie 5 - 27 agosto; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,5/8; prezzo € 50; accogliente.

**Le vivande servite:** marinata di pesce spada e tonno; alici in tortiera; sardine ripiene; sgombro marinato; padellata di piovra; moscardini con purea di ceci; cavatelli ai frutti di mare; triglie al forno; pastiera morbida.

**I vini in tavola:** Santa Caterina Salento Igt Chardonnay (Cantine Due Palme); Melarosa spumante rosé Extra Dry (Cantine Due Palme); Montecoco Dop Salice Salentino rosso (Cantine Due Palme).

**Commenti:** Ottima cucina di mare, dove la tradizione pugliese si fonde con quella veneta (il cuoco Gianni Magoga è trevigiano). Grande cura nel trattamento della materia prima: arrivi giornalieri del pescato dal Brindisino. Servizio attento e cordiale. Manca il tocco di un bravo sommelier, che migliori la scelta dei vini. Particolarmente apprezzati dagli Accademici le sardine ripiene, i moscardini con purea di ceci e le triglie al forno.

**MILANO DUOMO**  
27 giugno 2013

Ristorante "Di vino Bacco" di Rocco Carrozza, fondato nel 2001. ●Viale Premuda 46, Milano; ☎02/799691; coperti 70 ●Parcheggio scomodo; prenotazione necessaria; ferie 15 giorni ad agosto; giorno di chiusura domenica, sabato a mezzogiorno. ●Valutazione 7,80; prezzo € 58; elegante.

**Le vivande servite:** polpette di baccalà; involtino di triglia con tortino di patate al tartufo (7,75); calamarsa ai frutti di mare su crema di zucchine (7,73); millefoglie di pescatrici



LOMBARDIA segue

ce (7,83); tartufo al pistacchio di Bronte (7,90).

**I vini in tavola:** Roero Arneis Cayega (Tenuta Carretta).

**Commenti:** Locale pieno, in una serata perfettamente sviluppata dal Simposiarca Giorgio Introvigne. Il ristorante ha tra i suoi punti di forza la notevole freschezza della materia prima, peraltro trattata in modo superbo e apprezzata dagli Accademici, come testimoniato dalle valutazioni di assoluta eccellenza. Il ristorante è giustamente molto apprezzato per il suo pesce crudo, anche se la scelta del menu si è orientata sul prodotto cucinato, per meglio apprezzare le virtù del cuoco. Compito senz'altro riuscito con soddisfazione generale, in un crescendo che ha soddisfatto tutti. Quello che invece non soddisfa mai è l'acustica del locale, come quasi tutti rumoroso di suo, anche se, l'entusiasmo e l'allegria della Delegazione, non hanno certo aiutato un'insonorizzazione indubbiamente da migliorare.

**MONZA E BRIANZA**  
13 giugno 2013

**Ristorante "Cenacolo dei Pittori"** di Antonio e Donato Consonni, fondato nel 1970. ●Via Matteotti 82, Besana in Brianza (Monza e Brianza); ☎0362/942686; coperti 65 ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie ultime tre settimane di agosto; giorno di chiusura lunedì, giovedì sera e domenica sera. ●Valutazione 7,5; prezzo € 40; famigliare, caratteristico.

**Le vivande servite:** aperitivo rustico di benvenuto; millefoglie di caprino; risotto alle ortiche; coniglio alla senape; faraona alla creta; spinacini freschi saltati; zuppa inglese estiva.

**I vini in tavola:** Brut Rosé La Rochetta (La Rochetta); Lugana Vigneto la Conchiglia Doc 2012 (Citarri); Rosso San Colombano Doc Banino (Antonio Panigada).

**Commenti:** Ambiente molto accogliente: due salette gremite di un bric-à-brac spontaneo e simpatico, quadri alle pareti fino al soffitto, mobili di stile vario, porte tappezzate di cartoline inviate dai clienti. Lo chef Antonio, aiutato dal fratello

Donato, ha ereditato la passione per la buona cucina dalla mamma, Silvia Villa, che molti ricordano nel suo ruolo di cuoca appassionata e di notevoli doti. I piatti proposti sono semplici, genuini e si avvalgono dei prodotti di qualità della Brianza. Non solo: Antonio cucina alla creta il famoso pollo di Bresse, apprezzati la millefoglie di caprino e il risotto alle ortiche: l'amore per i risotti è un'eredità della mamma e, prima ancora, del nonno. Coniglio e faraona hanno riscosso elogi sia per la qualità della carne sia per la perfetta cottura. Discreto l'abbinamento dei vini. Gli Accademici hanno elogiato la grande cordialità e la premura nel servizio.

**PAVIA**  
30 luglio 2013

**Ristorante "La Brasserie"**, fondato nel 2012. ●Via G. Brera 2, Zeccone (Pavia); ☎0382/957071, info@brasseriepavia.it; coperti 80 ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie due settimane centrali di agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,6; prezzo € 30; raffinato, accogliente.

**Le vivande servite:** timballo con cruda di fassone in bellavista; riso carnaroli alla clorofilla di piselli; filetto di manzo lardellato con riduzione di vino rosso e cuore di patate novelle; semifreddo di Moscato d'Asti.

**I vini in tavola:** Morellino di Scansano.

**Commenti:** Il locale è nuovo, abbastanza elegante, con suggestioni d'Oltralpe, come richiama il nome, e offre un comodo e ampio parcheggio. Si comincia con un gradevole timballo che rende più estetica la presentazione della carne cruda. Si prosegue con un risotto verde ove i piselli non sono interi, ma completamente amalgamati; ovviamente, solita discussione sulla consistenza del riso, comunque il sapore è delicato. Il ristorante è specializzato in carni, delle quali ha una lista ampia, e il filetto servito non delude: morbido, rosso, ma non sanguinolento e, in più, in porzione abbondante. Buono il semifreddo e piacevole il vino. Grande gentilezza del maître, non

solo per il servizio, ma anche per l'allestimento di una zona proiezione (separata dai tavoli), ove l'Accademico Alberto Cevini ha parlato della cucina argentina e delle sue basi italiane, integrando il discorso con immagini di vari piatti: encomiabile spirito accademico di chi, in giro per il mondo, non dimentica l'Accademia.

**SABBIONETA - TERRE DESTRA OGLIO**  
27 giugno 2013

**Trattoria "La combriccola"** di Stefano Zani, fondato nel 2008. ●Via Imbriani 19, Vicoboneghisio di Casalmaggiore (Cremona); ☎0375/203172; coperti 40 ●Parcheggio incustodito; prenotazione consigliabile; ferie dal 10 al 20 agosto; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,50; prezzo € 28; tradizionale, famigliare.

**Le vivande servite:** culaccia con gnocco fritto; fagiolata piccante; zucchine marinate; gnocchetti al pesto di salame con funghi porcini e punte d'asparagi; tagliolini con straccetti di speck e tartufo nero estivo; guancialino brasato al vino bianco con polenta; arrosto di fiocchetto al limone con valeriana e pinoli tostati.

**I vini in tavola:** Prosecco di Valdobbiadene (Soligo); Ortrugo (Roberto Manara); La Fraia Gutturino frizzante Doc (Tenuta Ferraia); Gutturino Doc (Roberto Manara); Malvasia Pradè (Roberto Manara).

**Commenti:** La trattoria posta in fregio alla strada che attraversa il centro abitato e l'ampio bar all'ingresso, comunicante con la sala da pranzo, sono caratteristiche comuni a molti locali nei paesi della zona, mentre insolita e fuori dall'ordinario è la qualità della cucina e del servizio che gli Accademici hanno trovato. Il Simposiarca Marco Gangemi ha predisposto un menu ricco di portate, che si è rivelato gustoso e leggero, con piatti sempre ben presentati e spiegati dal padrone di casa Stefano Zani. Particolare l'abbinamento della culaccia, accompagnata dallo gnocco fritto, con gli zucchini marinati crudi; molto apprezzati sia i tagliolini con speck e tartufo nero estivo sia il guancialino brasato al vino bianco con polenta. I vini in tavola sono stati

di buona qualità e ben abbinati e il rapporto qualità prezzo si è dimostrato estremamente positivo.

**VALLECAMONICA**  
5 luglio 2013

**Ristorante "Castello di Breno"** di Simona Toretta, fondato nel 2011. ●c/o Castello di Breno, Breno (Brescia); ☎347/7690133, simona.toretta@gmail.com; coperti 50 ●Parcheggio scomodo; prenotazione consigliabile; ferie marzo; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,18; prezzo € 35; accogliente.

**Le vivande servite:** affettati nostrani; carne salata alla camuna; polentina con lardo; tagliatelle fresche ai funghi porcini; risotto al bagoss e vino rosso; cinghiale con polenta; formaggi di valle con marmellata di cipolle; degustazione di dolci.

**I vini in tavola:** Ciass Negher Igt Valcamonica Rosso (Agricola Vallecamonica); Pare Igt Valcamonica Bianco (Cascina Casola); Campej Igt Sebino (Azienda Agricola Villa).

**Commenti:** La location è accogliente, rustica e caratteristica, in quanto il castello di Breno sorge sopra una collina e si raggiunge con una camminata di pochi minuti dal centro cittadino salendo a circa 120 metri di dislivello dal paese. Il menu, volutamente legato al territorio e alle produzioni camune, rappresenta la peculiarità del ristorante. Di buon livello gli antipasti anche se serviti forse un po' troppo mescolati; ottime le tagliatelle ai funghi porcini e di buon livello il risotto al bagoss e vino rosso; molto tipico e ben cucinato il cinghiale con polenta. I vini tipici del territorio (con una piccola escursione in Franciacorta) sono una piacevole sorpresa e si sono abbinati benissimo ai piatti. Un ristorante che dà il suo meglio nella stagione estiva quando si può cenare all'esterno.

**VIGEVANO DELLA LOMELLINA**  
26 giugno 2013

**Ristorante "Villa Sant'Espedito"** di Francesco Pasquino, fondato nel 2009. ●Via per Ceretto 660, Mortara (Pavia); ☎0384/99904; coperti 85 ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie agosto e 15 giorni a dicembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,60; prezzo € 40; elegante.





**Le vivande servite:** appetizer caldi e freddi; tagliere misto di salumi e frittatine; risotto con verdure di stagione; sfilacciata di coniglio con olive taggiasche e pomodorini al forno; cannoli con ripieno di cioccolato.

**I vini in tavola:** Pinot Nero piacentino Doc 2012 (Montesissa); Bonarda O. P. Doc 2012 (Azienda Agricola Achilli); Moscato O. P. Doc 2012 (Azienda Agricola Achilli).

**Commenti:** Nell'accogliente salone, il patron Francesco Pasquino ha preparato una grande tavola con una varietà di golosità calde e fredde accompagnate da calici di bollicine piacentine. Il Delegato Giovanni Canelli ha porto il benvenuto a Dino Betti van der Noot, Coordinatore per la Lombardia Ovest, alla signora Wilma Cerini di Castegnate e a tutti gli ospiti. A tavola sono state servite gustose frittatine, delicati peperoni arrostiti, salumi e scodelline con un delizioso ripieno. È seguito un gran risotto arricchito con verdure di stagione e un sapido coniglio con olive taggiasche e pomodorini al forno. In chiusura, un dolce al cioccolato. Un complimento alla chef Gina Aprile; buoni i vini, corretti il servizio e il rapporto qualità prezzo. La signora Wilma Cerini ha ricordato con commosse parole il marito Livio Cerini di Castegnate, grande Accademico e grande amico, e ha fatto omaggio agli Accademici di un prezioso libretto di poesie dedicato a Livio. Dino Betti van der Noot e Giovanni Canelli hanno chiuso la serata con un augurio di buone vacanze.

 **VOGHERA - OLTREPÒ  
PAVESE**  
15 giugno 2013

*Agriturismo "Alta Collina" di Anna Scianini, fondato nel 1880. ●Frazione Rosara 9, Varzi (Pavia); ☎0383/52223; coperti 65 ●Parcheggio comodo; prenotazione obbligatoria; ferie mai; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,80; prezzo € 25; rustico.*

**Le vivande servite:** salame, coppa, pancetta, lardo; cipolline; frittata con le ortiche; vol au vent ripieno di scamorza; risotto giallo ai funghi; agnolotti; bollito misto con insalata verde, salsa rossa e salsa verde; macedonia con gelato e scelta di tiramisù, crostata con la marmellata, torta alle noci.

**I vini in tavola:** Riesling e Bonarda della casa.

**Commenti:** Ultima riunione conviviale prima delle vacanze con un buon numero di Accademici, per una volta a pranzo, in questa trattoria molto semplice, esistente sul territorio fin dal 1880 e trasformata in agriturismo soltanto negli ultimi anni. Il ristorante propone soltanto cibi della tradizione locale (salvo qualche sconfinamento in improbabili vol au vent), ottenuti da materie prime di qualità, ben cucinate. Ottimi i salumi, eccellenti gli agnolotti e il bollito con le gustosissime salse. I dolci non erano il massimo, ma dopo le fin troppo abbondanti portate precedenti, sono stati del tutto superflui. Vale assolutamente il viaggio per arrivarci.



**TRENTINO - ALTO ADIGE**

 **BRESSANONE**  
20 giugno 2013

*Ristorante "Kircherhof" della famiglia Noflatscher, fondato nel 2003. ●Albes 12, Bressanone (Bolzano); ☎0472/851005; coperti 40+20 ●Parcheggio comodo, privato; prenotazione consigliata; ferie variabili; giorno di chiusura domenica sera, lunedì. ●Valutazione 8; prezzo € 55.*

**Le vivande servite:** terrina di formaggio fresco e formaggio grigio dal maso Veider in Val Pusteria, avvolto da bietole su insalatine dell'orto; mezzelune di ortica dalla Val Eores fatte in casa, ripiene di ricotta Brimi ed erbe aromatiche; arrosto di agnello di Tiso al forno con pure e verdure miste; canederli di ricotta con una composta di frutti.

**I vini in tavola:** Grüner Veltliner (Stiftskellerei); Cuveé Zeder (Tenuta Weingut Kornell); Passito Kerner (Kellereigenossenschaft).

**Commenti:** La Delegazione ha inteso premiare, con un voto a livello di eccellenza, la filosofia di questo antico maso - agriturismo, che utilizza esclusivamente prodotti provenienti da cicli produttivi sostenibili in terreni e orti di proprietà o in masi dei dintorni. In più, la mano felice del cuoco ha fatto apprezzare, in ma-

niera unanime, le aromatiche e delicate mezzelune di pasta, di cui l'ortica è stata per molti una vera e propria scoperta, e i dolci canederli, leggeri e saporiti. La cena si è svolta in terrazza, complice l'atmosfera estiva, e il Simposiarca Matteo Valdemarin ha dovuto, con rammarico, constatare il ristretto numero di Accademici presenti.



**VENETO**

 **ALTO VICENTINO**  
26 giugno 2013

*Ristorante "La Favellina" della famiglia Petteenuzzo, fondato nel 1999. ●Via Cavaliere 4/6, San Tomio di Malo (Vicenza); ☎0445/605151, fax 0445/587844; coperti 50 ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; giorno di chiusura lunedì e martedì a mezzogiorno. ●Valutazione 7,5; prezzo € 45; raffinato.*

**Le vivande servite:** aperitivo di benvenuto: fritto di salvia, porro e radicchio di Chioggia; soppresa vicentina; fantasia di frutta e di ortaggi sott'olio; insalatina di quaglia al burro e timo, barbabietola e rucola con salsa di caprino da agricoltura biologica e nocciole; tortelli di pasta fresca all'uovo ripieni di melanzane, burrata e basilico rosso; ventaglio di petto di faraona della Vallugana con ciliege al Merlot; dadolata di verdure e pure di finocchi al Varnelli; zuppetta di frutta e verdura al frutto della passione con sorbetto al lampone rosso.

**I vini in tavola:** Prime Bollicine Extra Dry Spumante 2012 (Le Vigne di Roberto); Bellaguardia Extra Brut millesimato 2009 metodo classico (Cantina Bellaguardia); Zero millesimato metodo classico 2009 (Cantina Bellaguardia); Capuleti rosé millesimato metodo classico 2009 (Cantina Bellaguardia).

**Commenti:** La serata dedicata al sostizio d'estate si è svolta con tema "La corte e il brolo". Il convivio si è aperto con degli stuzzichini preparati ad arte dalla titolare e gustati nel terrazzo del ristorante con vista sulla

pianura vicentina. Al tavolo, prima del servizio dell'insalatina di quaglia, il Simposiarca ha illustrato il menu della serata e le caratteristiche del locale. Un primo piatto fresco, tortelli ripieni di melanzane, è risultato ben riuscito sia dal punto di vista visivo sia olfattivo. Ottimo l'abbinamento dei vini, soprattutto lo Zero millesimato con la zuppetta di frutta e verdure. A fine serata, il Delegato ha consegnato ai titolari del locale la vetrofania e una pubblicazione dell'Accademia in ricordo della cena che ha rispecchiato pienamente il tema della serata.

 **CORTINA D'AMPEZZO**  
2 agosto 2013

*Ristorante "Tivoli" di Graziano Prest. ●Via Lacedel 34, Cortina d'Ampezzo (Belluno); ☎0436/866400, fax 0436/861876; coperti 50+40 al coperto ●Parcheggio comodo, incustodito; prenotazione consigliabile; ferie maggio, metà giugno e novembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,8 prezzo € 60; raffinato, accogliente.*

**Le vivande servite:** croque monsieur; vol au vent con asparagi e trota affumicata; soufflé du fromage; trota con le mandorle; chateaubriand con salsa bernese; madeleine; mousse di fragole, gianduia e ai tre cioccolati; tortino di cioccolato; macarons.

**I vini in tavola:** Altemasi Metodo Classico 2009 (Cavit); Incrocio Manzoni 2010 (Case Paolin); Valpolicella Ripasso 2011 (Monte Zovo); Moscato (Castello del Poggio).

**Commenti:** I Simposiarchi Liliana Mantione Lanaro e Luigino Grasselli hanno organizzato, in collaborazione con l'Accademia "Dino Ciani", una cena dedicata a Marcel Proust, affiancando letteratura, musica e alta gastronomia, con ospiti d'onore come Jeffrey Swann, direttore artistico della sopracitata Accademia a New York, che ha letto le famose frasi sull'importanza dei piatti gustati che riportano la memoria ai ricordi dell'infanzia. La scelta del menu si è basata su piatti della tradizione culinaria francese, eccellentemente ricreate dallo chef Graziano Prest. Dopo l'aperitivo, un ottimo soufflé con tocco di tartufo nero, una deliziosa trota con le mandorle e una chateaubriand con salsa bernese; per finire, un tripudio di dessert. L'apprezzata e felice riunione conviviale, che ha riunito numerosi e importanti ospiti, si è conclusa



VENETO segue

con le madeleine e una frase: "È chiaro che la verità non è lì dentro, ma in me stesso".

**RIVIERA VERONESE DEL GARDA**  
11 giugno 2013

Ristorante "Al ponte" di Stefano e Grazia Bridi, fondato negli anni '50. ●Piazza della Vittoria 2, Belluno Veronese (Verona); ☎045/7230109, anche fax; coperti 50 ●Parcheggio incustodito; prenotazione consigliabile; ferie tre settimane in agosto; giorno di chiusura martedì sera e mercoledì. ●Valutazione 8; prezzo € 40; famiglia-re, accogliente.

**Le vivande servite:** salame nostrano con polenta brustola; prosciutto crudo di Parma con giardiniera della casa; tagliatelle fatte a mano con ragù di anatra e faraona; tortellone con monte veronese, ricotta e burro fuso di malga; coniglio arrosto con polenta; tiramisù della casa con le fragole; caffè con sbrisolona.

**I vini in tavola:** Sauvignon (Armani); Teroldego della casa.

**Commenti:** Trattoria situata in un paesino sperduto in riva all'Adige, fra Verona e Trento, molto rinomato per gli sciatori. Ottima accoglienza e pietanze molto buone. I piatti erano forse un po' invernali ma, vista la primavera fredda e piovosa, erano sicuramente azzeccati. Vini della zona, tipici del Trentino, ottimi.

**ROVIGO - ADRIA - CHIOGGIA**  
28 giugno 2013

Ristorante "Alla Busa" di Enrico Blaresin e Sabina Polonio, fondato nel 1997. ●Via Borgo Sud 370, San Martino di Venezze (Rovigo); ☎0425/99076, fax 0425/467041; coperti 100 ●Parcheggio comodo; prenotazione consigliabile; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 7,3; prezzo € 55; familiare, elegante.

**Le vivande servite:** piccola frittura di mare e scaglie di grana; il mare al vapore (mazzancolle, scampi, gamberi, canocchie, moscardini, uova di seppia, insalata di seppie); fiori di zucca ripieni di ricotta e noci con gamberi spadellati; tagliolini con capesante e piselli; tonno ai quattro

sapori (sesamo, pepe rosa, aceto balsamico, pepe di Sichuan); semifreddo al pistacchio con gelato all'Aperol.

**I vini in tavola:** Prosecco Dry millesimato (Andreola); Alto Adige Müller Thurgau 2012 (Elena Walch); Alto Adige Gewürztraminer 2012 (Cantina di Terlano); Bonarda Vivace dell'Oltrepò Pavese 2012 (Tenuta Il Bosco); Passito di Pantelleria Ben Ryé (Donnafugata).

**Commenti:** Prima visita della Delegazione a questo locale ben curato, in cui si propone una cucina prevalentemente marinara, preparata sia in modo tradizionale sia creativo. Nella veranda, si è potuto provare un assaggio delle specialità del locale inserite nel menu curato dall'Accademico Giancarlo Stellin, Simposiarca della serata, e l'esito è stato nel complesso positivo, pur con qualche divergenza di pareri. Molto apprezzati il buffet iniziale (7,1), il coreografico piatto con crostacei e molluschi al vapore (7,2), il tonno in quattro declinazioni (7,2) e l'ottimo dessert (8), mentre qualche discussione hanno suscitato i fiori di zucca (6,6) e i tagliolini (6,6), peraltro molto ben presentati. Grande apprezzamento per i vini (8,3), ben scelti e ben abbinati. Qualche attesa eccessiva per i tempi di servizio non ha comunque influito più di tanto sulla piacevolezza della serata per cui, alla fine, gli applausi hanno salutato la consegna del guidoncino dell'Accademia, da parte del Delegato, ai gestori del locale.

**VERONA**  
19 giugno 2013

Ristorante "Vittorio Emanuele" di Roberto Amadei, fondato nel 1895. ●Piazza Bra 16, Verona; ☎045/9235850, fax 045/5112443; coperti 70+60 ●Parcheggio scomodo; prenotazione consigliabile. ●Valutazione 7,8; prezzo € 60; elegante.

**Le vivande servite:** tortino di melanzane; tortelloni al monte veronese; petto d'anatra al miele e aceto balsamico con pure di patate e sedano bianco di Verona; sfogliatine di Villafranca con crema mascarpone.

**I vini in tavola:** Durello sboccatura

20/02/2010 (Sandro De Bruno); Cesolina Valpolicella classico 2012 (Vigna '800); Regolo Ripasso Valpolicella superiore 2010 (Sartori); Moscato d'Asti 2012 (La Morandina).

**Commenti:** Riunione conviviale che chiude il semestre prima della pausa estiva in uno storico ristorante del centro: uno dei simboli della città. Locale elegante, che ben rappresenta Verona, nello storico palazzo degli Honorij. La raffinatezza dell'ambiente e il servizio cortese hanno reso la serata un evento veramente piacevole, in cui Accademici e ospiti hanno goduto appieno delle pietanze preparate dall'ottimo chef Fabio De Guidi.



**FRIULI - VENEZIA GIULIA**

**MUGGIA - CAPODISTRIA**  
29 giugno 2013

Ristorante "Vodnjanca" di Ivana Celija. ●Via Istarka 22/b, Dignano d'Istria (Croazia); ☎0038552511224, ivana.celija@gmail.com; coperti 40+30 all'esterno ●Parcheggio nelle vicinanze, abbastanza comodo; prenotazione gradita. ●Valutazione 8; prezzo € 45; tradizionale.

**Le vivande servite:** antipasto con tipicità istriane: prosciutto, ricotta, olive; fusi con ragù di bue boscarin; pasta casareccia di acqua e farina con asparagi selvatici; tagliata di manzo con funghi porcini alla griglia; torta di mandorle della nonna.

**I vini in tavola:** Malvasia del luogo; Refosco; Vin de rosa (Passito dolce).

**Commenti:** Pranzo, seguito alla gita della Delegazione nel borgo di Dignano d'Istria, alla scoperta delle sue caratteristiche architettoniche ed enogastronomiche, in particolare la specialità del luogo: l'olio di oliva. Tipiche della zona, oltre che di ottima fattura, le pietanze servite. Tra i primi, i fusi, pasta corta casareccia, condita con sugo di bue boscarin, animale tipico della zona, noto fino dai tempi preistorici; a seguire, dei maccheroncini fatti con acqua e farina, senza uova. Ottimi i secondi piatti, buono il servizio e l'abbinamento

dei vini. Particolare il Vin de rosa, un Passito da uve malvasia, denominato così da un commento di Gabriele d'Annunzio che, dopo averlo degustato, definì il suo profumo, appunto, come profumo di rosa.

**PORDENONE**  
21 giugno 2013

Ristorante "Ai Mulinars" della famiglia Moruzzi, fondato nel 2002. ●Via della Val Cosa 83, Clauzetto (Pordenone); ☎0427/80684; coperti 40+30 ●Parcheggio interno; prenotazione consigliabile; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,24; prezzo € 45; tradizionale, caratteristico.

**Le vivande servite:** ricotta fresca di Pradis con crema di avocado, pitina di capriolo, pollo al dragoncello, terrina d'anatra, insalata di ovoli; involtino di melanzane; crêpes alle noci; lombo di vitello con porcini freschi; dolce bis della casa.

**I vini in tavola:** Prosecco (Andreola); Bianco 2011 Friulano-Chardonnay Doc Collio Goriziano (Azienda Agricola Vosca); Cabernet Franc 2011 Doc Collio Goriziano (Azienda Agricola Vosca).

**Commenti:** Difficile giudicare la "tavolozza" di antipasti; gusto in crescendo, ma forse proposta un po' troppo ricca. Eccellente la ricotta, originale l'accostamento a zenzero e zafferano. La terrina d'anatra vale il viaggio. Fuori programma, graditissimi però, gli ottimi ovoli. Molto buono il vitello. Da segnalare il contorno, con spinaci genuini. Dolci preparati in casa con maestria dalla padrona di casa. Ben abbinati i vini, selezione del locale; la buona cantina permette, volendo, di scegliere a proprio gusto. Ambiente piacevole, per una volta acustica che permette la conversazione, pur in una sala affollata. Servizio senza pecche. Ottavio Moruzzi, cuoco con lungo corso di servizio, propone pietanze collaudate, ben presentate dai figli René e Gian Claudio.

**TRIESTE**  
9 luglio 2013

Ristorante "Al Faro" di Massimo Visentin e Andrea Pozzani, fondato nel 1924. ●Scala Giuseppe Sforzi 2, Trieste; ☎040/410092; coperti 75 ●Parcheggio sufficiente; prenotazione consigliabile; giorno di chiusura domenica e lunedì a mezzogiorno. ●Valutazione 7; prezzo € 50; accogliente.



**Le vivande servite:** sardoncino rivisitato; gran savor (scampo, gambero, sardoni, calamaro) con zucchine; jota di pesce; grande grigliata (sgombri, seppioline, scampi e filetti di pesce del golfo di Trieste) con verdure marine croccanti; sorbetti alla frutta.

**I vini in tavola:** Glera 2012 (San-cin); Friulano 2012 (Zamparo); Ribolla Gialla 2010 (Borgo Conventi); Verduzzo 2012 (Spessa).

**Commenti:** All'ombra del Faro della Vittoria, monumento dedicato ai caduti in mare della Prima guerra mondiale, si è svolto l'ultimo convivio della Delegazione prima delle vacanze estive, sotto l'attenta regia della Simposiarca Orietta Marin Trebiciani. Nel corso della serata, dalla terrazza del locale, Accademici e ospiti hanno goduto di una vista che abbraccia tutto il golfo di Trieste, da Grado all'Istria. Il menu ha offerto un gustoso sardoncino al forno, seguito da un delicato savor che affiancava ai classici sardoni calamari, sgombri e scampi con zucchine; quindi la jota di pesce, versione rivisitata della tipica minestra della tradizione triestina, il piatto più apprezzato dai commensali; servita poi la grigliata di pesce del golfo. Molto gradito, infine, il trio di sorbetti. In cucina il cuoco Vincenzo Vitola. Il servizio, non sempre puntuale e preciso, ha pesato sulla valutazione finale.



EMILIA ROMAGNA

**BOLOGNA**  
25 giugno 2013

**Ristorante "Villa Orsi" di Gabriella Zerbini, fondato nel 1982.** ●Via dei Drappieri, Funo di Argelato (Bologna); ☎051/6647882, fax 051/8901306; coperti 140 ●Parccheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile, necessaria la sera; ferie agosto; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,6; prezzo € 25; elegante, tradizionale, accogliente.

**Le vivande servite:** aperitivo con scaglie di grana e mortadella in cu-

retti; consommé di minestra nel sacco; tortelloni burro e salvia; tagliolini prosciutto e asparagi; tortino di patate con crema di parmigiano e cestino di parmigiano con julienne di verdure saltate in padella; zuppa inglese; torta di riso; pinza; crème caramel; macedonia di frutta fresca con gelato alla crema.

**I vini in tavola:** Pignoletto frizzante (Righi); Pignoletto fermo (Gaggioli); Lambrusco Terre Verdiane (Ceci).

**Commenti:** Nella splendida cornice del ristorante - una villa del 1600 con grande parco -, la Delegazione ha potuto gustare le specialità del locale: la pasta fatta a mano e i dolci tipici della tradizione bolognese. Simposiarca per la serata, il Vice Delegato Gianluigi Mazzoni. Molto apprezzati i tortelloni burro e salvia e la particolarissima minestra nel sacco, una via di mezzo tra i passatelli e la zuppa reale, opera dello chef Massimo Melotti coadiuvato da Ivan Muzzarini. Ottimi anche i dolci, tutti fatti in casa secondo le ricette di una volta. Un plauso particolare al servizio, sempre attento e cordiale, di Dante, memoria storica della ristorazione bolognese. Nel corso della serata, in cui erano presenti anche il Presidente del Centergross dott. ssa Lucia Gazzotti, il Direttore del Centro Studi Territoriale Emilia Tito Trombacco e il Delegato Guido Mascioli, è stato salutato l'ingresso ufficiale di due nuovi Accademici: Filippo Giorgini e Benvenuto Suriano (per trasferimento).

**BORGHO VAL DI TARO**  
29 giugno 2013

**Ristorante "Fopla da Gelsy" di Gelsomina Villani, fondato nel 1960.** ●Loc. Fopla 1, Specchio (Parma); ☎0525/58160; coperti 160 ●Parccheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,50; prezzo € 28; familiare.

**Le vivande servite:** polenta ai funghi; torta frita con salame, pancetta e prosciutto; tagliatelle ai funghi; tortelli d'erbetta; punta di vitello con funghi trifolati; cotolette di agnello; sbriciolona con Vin Santo; torta al cioccolato.

**I vini in tavola:** Gutturnio dei Colli Piacentini; Prosecco.

**Commenti:** In un ambiente suggestivo, tra i boschi di una valle lungo il torrente Pessola, la signora Gelsomina ha preparato un menu nel rispet-

to del tema della riunione conviviale: "Il fungo d'estate", che ha posto in risalto i profumi di questo prezioso miceto, proprio per il periodo in cui nasce. È un fungo molto apprezzato per la delicatezza del sapore. I numerosi commensali hanno accolto piacevolmente le pietanze mostrando pieno consenso. Simposiarca del convivio, Luigi Calzone, che ha illustrato con dovizia di argomenti le proprietà del porcino, le sue qualità e le modalità di raccolta nel rispetto delle norme che disciplinano gli accessi nei boschi al fine di tutelare lo stesso fungo da irrispettosi comportamenti che danneggiano la natura e la riproduzione del porcino. Ottima la polenta ai funghi e le carni. Buono il vino che ben si è coniugato con le pietanze. Soddisfacente il servizio. Corretto il rapporto qualità/prezzo.

**BORGHO VAL DI TARO**  
13 luglio 2013

**Ristorante "Solari" di Paola Solari, fondato nel 1960.** ●Cereseto di Compiano (Parma); ☎0525/824801; coperti 150 ●Parccheggio incustodito; prenotazione consigliabile; ferie mai; giorno di chiusura lunedì sera. ●Valutazione 7; prezzo € 30; familiare.

**Le vivande servite:** crostini con polipetti affogati, frittelle di baccalà; scialatielli allo scoglio; ditaloni con cozze e patate; orata all'acquapazza; gamberoni al Cognac; cantalupo ripieno di macedonia di frutta con gelato alla crema.

**I vini in tavola:** Prosecco di Valdobbiadene, Ortrugo dei Colli Piacentini 2006; Berlucchi 2005.

**Commenti:** Il menu della riunione conviviale sul tema "Anche in montagna il pesce", a cura dello chef Giuseppe Giovenco, ha costituito un momento di promozione della cucina marinara. Nel corso della serata, è stata ufficializzata la nuova Consulta della Delegazione in vigore per il biennio 2013/2015. Il Simposiarca Ferdinando Bove ha illustrato come la tradizione locale abbia subito l'influenza della cucina ligure e come sapori e gusti siano testimonianza di quella cucina di confine del triangolo appenninico ligure-tosco-emiliano. Gli Accademici hanno apprezzato la sapiente preparazione dei piatti, ricchi di sapori e profumi. Gustosi i polipetti, ma soprattutto l'orata e, dulcis in fundo, i gamberoni. Adeguato l'abbinamento dei vini, di buona qualità. Prelibato il dessert. Il Simposiarca, unitamente ai commensali,

ha elogiato il giovane cuoco per la cura dimostrata nella presentazione dei piatti. Soddisfacente il servizio, corretto il rapporto qualità/prezzo.

**CARPI - CORREGGIO**  
10 luglio 2013

**Ristorante "Clorofilla" di Lorenzo, Marcello e Primo Casarini, Leda Fieni e Adriano Montano, fondato nel 2005.** ●Via V. Veneto 2, Carpi (Modena); ☎059/688277; coperti 40+35 estivi ●Parccheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie novembre; giorno di chiusura sabato a mezzogiorno e lunedì. ●Valutazione 7,50; prezzo € 38; accogliente.

**Le vivande servite:** gnocco fritto con affettati misti; lasagnette tradizionali; risotto con mousse di formaggi, tartufo nero e funghi porcini; bavetta di black angus alla griglia con contorno di verdure miste di stagione; coppetta "Clorofilla".

**I vini in tavola:** Lambrusco di Sorbara Doc Selezione (Vezzelli); Prosecco di Valdobbiadene Superiore Docg (A. Bortolin).

**Commenti:** Il ristorante si trova nel Parco delle Rimembranze a Carpi, facile da raggiungere, con parcheggio fruibile anche se incustodito. I piatti proposti, basati su materie prime di qualità, sono quelli della cucina tradizionale sapientemente rivisitati e arricchiti per sorprendere con sapori che difficilmente si dimenticano, sempre nel rispetto della stagionalità e delle tradizioni gastronomiche del territorio. La protagonista in tavola è stata senza dubbio la carne e l'accurata scelta della qualità ha garantito un ottimo risultato. Una buona cena non è tale senza un buon vino, quindi stessa cura nella selezione dei vini, con una carta ben assortita. Dolci e torte fatte in casa. Buono il servizio. Valutazione buona, buon rapporto qualità/prezzo.

**CERVIA - MILANO MARITTIMA**  
20 giugno 2013

**Ristorante del Palace Hotel "I Venini" di Antonio Batani, fondato nel 2005.** ●Viale 2 giugno 60, Milano Marittima (Ravenna); ☎0544/993618, fax 0544/995301; coperti 400 ●Parccheggio custodito, sufficiente, riservato; prenotazione consigliabile; ferie novembre e gennaio. ●Valutazione 8,9; prezzo € 75; raffinato, elegante, accogliente.



EMILIA ROMAGNA segue

**Le vivande servite:** tonno scottato servito su pan brioche con maionese ai pistacchi di Bronte; scamponi, ali di razza e scorfano al vapore in salsa salmoriglio; raviolini alle erbette saltati con spigola, vongoline e zucchine; ricciola con finissima di asparagi, olio e aceto di mele; branzino cotto sul sale di Cervia ai pomodorini e olive taggiasche; fritto di gamberi, calamari e zucchine; semifreddo alla vaniglia in sfoglia croccante; fragole con riduzione di Porto ruby con soffice crema di latte e streusel ai lampioni; finissima pasticceria e pralineria "Valrhona".

**I vini in tavola:** Soave classico San Michele 2011 (Ca' Rugate); Pinot Bianco Doc 2012 (Russiz Collio Superiore); Moscato d'Asti (Cà del Baio).

**Commenti:** Il ristorante, collocato all'interno della splendida cornice del Palazzo Hotel di Milano Marittima, è stato il luogo prescelto per la riunione conviviale di mezza estate; prima del tocco della campana, il Delegato Bruno Pollini ha salutato gli ospiti, tra cui il Coordinatore Territoriale Area Romagna Gianni Carciofi e il Direttore del Centro Studi Area Romagna Gianni Mita. Le pianzane proposte dallo chef Roberto Scarpelli hanno ottenuto un alto gradimento, sia per l'aspetto coreografico sia per i sapori. Nota di merito ai raviolini alle erbette, alla ricciola e al branzino. Per i vini: gradito il Soave San Michele (adeguato nell'abbinamento alle prime portate); potente e corposo il Pinot Bianco. Impeccabili le brigate di sala e di cucina. Al termine, a ricordo della splendida serata, è stato consegnato al direttore Alessandro Orzes il piatto d'argento dell'Accademia.

#### FAENZA 4 luglio 2013

**Agriturismo "Cà de Gatti" dei fratelli Tini, fondato nel 1998.** ●Via Roncona 1, San Mamante in Oriolo (Ravenna); ☎0546/642202, anche fax; coperti 40 ●Parcheggio custodito, sufficiente; prenotazione necessaria; ferie ultime due settimane di novembre e gennaio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 6,97; prezzo € 35; caratteristico.

**Le vivande servite:** bruschetta "del ghiottone" con pecorino; pissaladière con acciughe, cipolle e olive; salsiccia alla garibaldina tagliata a pezzetti intercalata negli spiedi a pomodori ciliadini; minestra di verdure tiepida alla genovese con erbe aromatiche e gocce di pesto; maccheroni al ferretto con peperoni e gorgonzola; churrasco all'argentina con patate arrostiti e insalata tiepida di ceci all'olio del casolare; budin de pan e biscotti con cedro candito, rosolio e cioccolato fondente.

**I vini in tavola:** birra La Viola Bionda; birra La Viola Rossa; birra La Viola numero 3 (tutte Birrificio artigianale Arduini).

**Commenti:** Gli ospitali proprietari, Roberto Tini e Barbara Veneziani, si sono avvalsi della collaborazione della maestra di cucina Giorgia Lagosti e hanno proposto un ottimo antipasto a buffet con delle bruschette con olio prodotto in loco, torta salata rustica (pissaladière) e salsiccia alla garibaldina. Il tema della serata, ossia un menu "garibaldino", che proponeva alcune ricette di Clelia



Gonella, una parente di Garibaldi, ha visto succedersi piatti con influenza della cucina ligure, nizzarda e latino americana. Buona, anche se servita un po' fredda, la minestra, mentre poco graditi i maccheroni, nonostante il condimento fosse apprezzabile. Non esaltante la carne; buoni i contorni e originale il budin de pan. Interessante l'intervento del signor Maurizio Arduini, titolare dell'omonimo birrificio artigianale di Cattolica, che ha illustrato le caratteristiche delle birre proposte, molto ben abbinate ai piatti. Servizio valido e adeguato alla tipologia del locale, un po' elevato il prezzo in rapporto a quanto proposto.

#### MODENA 14 luglio 2013

**Osteria "La Verna" di Federico Preti, fondato nel 2011.** ●Via Provinciale 62, Casola di Montefiorino (Modena); ☎0536/972196; coperti 45 ●Parcheggio incustodito; prenotazione consigliabile; ferie febbraio; giorno di chiusura lunedì, martedì a mezzogiorno. ●Valutazione 7,10; prezzo € 45; accogliente.

**Le vivande servite:** riso soffiato al nero di seppia, zafferano, prezzemolo e barbabietola; carpaccio di manzo con arancia al vivo e finocchio croccante; tagliatelle al ragù di maiale; agnolotto di ratatouille, burrata, timo e salsa di arrosto; pollo fritto con

pesto di fagiolini, aceto balsamico di Modena e pinoli tostanti; zucchero filato con polvere di paprika dolce, finocchio e liquirizia; sorbetto di ananas e fragole con biscotto al cocco, lime e zucchero scoppiettante.

**I vini in tavola:** Mionetto Sergio (Mionetto); Giacomo (Villa di Corlo); Albana di Romagna Passito (Ferrucci).

**Commenti:** Tradizionale trasferta "montanara" di luglio. Il locale, gestito dal signor Preti, chef giovane ma già con un curriculum di lavoro all'estero e in Italia di tutto rispetto, compresa l'Enoteca Pinchiorri di Firenze, ha impostato un locale curato nell'arredamento, e che offre piatti belli da vedere e buoni da mangiare. Tra i più apprezzati, l'agnolotto di ratatouille e il pollo fritto. Divertenti e scenografici gli antipasti e il dolce. Un atto di coraggio, da parte del gestore, l'apertura di un locale sicuramente di alto livello, in una località amena ma un po' fuori dai circuiti turistici. A lui tutta la Delegazione augura un buon successo.

#### PARMA TERRE ALTE 18 luglio 2013

**Trattoria "Ablondi" di Liliana Pescarenicco, fondato nel 1945.** ●Località Tre Rii di Beduzzo, Corniglio (Parma); ☎0521/887003, anche fax; coperti 60 + terrazza estiva ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie prime due settimane di settembre; giorno di chiusura giovedì (ad agosto mai). ●Valutazione 8; prezzo € 46; familiare, tradizionale.

**Le vivande servite:** tortelloni fritti con ripieno di patate, porri e parmigiano; tortelli di patate al burro e con sugo di funghi; coniglio alle olive e pomodorini freschi con patate fritte; crostata di marasche.

**I vini in tavola:** Prosecco extra dry (Merotto); Malvasia secca (Ariola Vigne e Vini); Gutturino Frizzante (La Ratta); Malvasia dolce (Ariola Vigne e Vini); Franciacorta brut (Contadi & Castaldi).

**Commenti:** Ospite d'eccezione il Presidente Giovanni Ballarini, la riunione conviviale è stata l'occasione per il rituale passaggio della campana tra il Delegato uscente Luigi Anacleto Prati e il nuovo Delegato Giorgio Oppici. Il menu della serata è stato tutto improntato alla più sana tradizione della cucina di montagna, con talune digressioni (coniglio alle olive) forse meritevoli di qual-

che ripensamento, così come la scelta dei vini. Particolare gradimento hanno avuto i tortelloni: una pasta frita con ripieno di patate, porri e parmigiano, antica ricetta delle montagne parmensi, veramente appetitosa e stuzzicante. La valutazione, comunicata direttamente dal Presidente Ballarini, rappresenta anche un premio al coraggio della famiglia Ablondi che da oltre sessant'anni mantiene vivo questo esercizio in una località montanara sconosciuta ai più.

#### RAVENNA 4 luglio 2013

**Ristorante "MoWa" di Valerio Sirotti.** ●Viale delle Nazioni 177, Marina di Ravenna (Ravenna); ☎0544/530234, info@mowa.it; ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie mesi invernali. ●Valutazione 7,32; prezzo € 45.

**Le vivande servite:** alici di lampara e asparagina; mazzancolle e pesche nettarine Igp; palamita in crosta di pinoli, salicornia e brisighello; merluzzo mantecato; moletti e zanchette fritte con raperonzolo; cozze alla marinara; risotto di rombo e salicornia; anguilla nostrana alla griglia e alloro; saba con gelato alla crema artigianale.

**I vini in tavola:** Prosecco di Valdobbiadene Dirupò Docg 2013 (Azienda Andreola); Verdicchio classico dei castelli di Jesi Le Vaglie 2012 (Azienda Santa Barbara); Lambrusco rosé Otello 2012 (Cantine Ceci).

**Commenti:** Questo ristorante, con gli chef Franco Ceroni, Roberto Savini, Ciandi Ligis, prende parte al progetto intrapreso dalla Delegazione, insieme ad un'azienda locale e al Comune di Ravenna, che si propone di effettuare un'azione di valorizzazione di due grandi ricchezze gastronomiche del Ravennate: il pesce dell'Alto Adriatico e delle valli e le erbe spontanee della pineta. Il menu è stato brillantemente composto ispirandosi a questo concetto, in un clima di piacevole convivialità.

#### RICCIONE - CATTOLICA 26 giugno 2013

**Ristorante "Taverna del Marinaio" di Mauro Ragni, fondato nel 1949.** ●Via dei Gigli 16, Misano Adriatico (Rimini); ☎0541/615658, anche fax, tavernadelmarinaio@gmail.com; coperti 120+180 estivi ●Parcheggio



*incustodito; prenotazione consigliabile; ferie gennaio- febbraio, novembre-dicembre; giorno di chiusura lunedì in marzo, aprile, ottobre. ●Valutazione 8; prezzo € 40; accogliente.*

**Le vivande servite:** crostino con uova di seppia; razza al vapore olio e limone; scortichino di tonno rosso pinna gialla agli aromi; fischioni alla carta (calamari borsotti al testo); passatini al tonno fresco con olive, capperi e pendolini; sorbetto al limone; soaso dell'Adriatico saltato in padella con carciofi; cialda croccante alle mandorle con crema chantilly e fragole; dolcetti della casa.

**I vini in tavola:** Franciacorta Saten Brut Docg 2009 (Fergghettina); Sharis Bianco delle Venezie Igt 2012 (Livio Felluga); Moscato d'Asti Vignaioli di Santo Stefano Docg 2012 (Santo Stefano Belbo).

**Commenti:** L'accogliente ristorante si trova sul mare, a confine con l'arenile; dal 2012 è gestito dall'attuale proprietario, che ha messo a frutto con successo la sua lunga esperienza nel settore. Il ricco menu a base di pesce ha avuto un illustre commentatore in Corrado Piccinetti, ospite della serata, il quale ha intervallato le varie portate con i suoi interessanti interventi sui pesci e pesca (la nutrita presenza di avventori nel locale ha fatto rimpiangere la mancanza di un microfono). I piatti proposti hanno incontrato un generale apprezzamento sia per la freschezza delle materie prime impiegate (pesce fresco, ortaggi dell'orto) sia per la loro piacevolezza. Una segnalazione meritano gli antipasti (in particolare i fischioni alla carta), i passatini asciutti e il soaso con carciofi. Ottimi i vini elegantemente presentati, unitamente ai piatti, dagli Accademici organizzatori della serata.

#### **RICCIONE - CATTOLICA** 23 luglio 2013

*Agriturismo "Venerina" di Venerina Grilli, fondato nel 1995. ●Via Vallicella, San Leone di Saludecio (Rimini); ☎0541/850081; coperti 55 ●Parcheggio custodito; prenotazione consigliabile; ferie seconda settimana di giugno e prima di settembre; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,3; prezzo € 35; rustico.*

**Le vivande servite:** assaggi di affettati di propria produzione; tagliatelle al ragù di fagioli borlotti; gnocchetti all'anatra; coniglio in porchetta; galletto alla cacciatora; erbe sal-

tate in padella; patate al forno; insalata dell'orto; ciambella alle mele; crostata alla meringa.

**I vini in tavola:** Otello Lambrusco Igt (Cantina Ceci); Sangiovese superiore Doc 2011 (Le Rocche Malatestiane); Romandiola Albana dolce Docg (Società Agricola Cooperativa CUC).

**Commenti:** Classica trattoria di campagna, in un casolare ben ristrutturato, che propone una cucina tipica romagnola di costante buon livello. La signora Venerina ha messo a frutto la sua lunga esperienza in cucina e, coadiuvata dai propri familiari, prepara piatti quasi esclusivamente a base di materie prime prodotte direttamente (animali dell'aia e ortaggi). Nell'occasione, l'ampia tavolata è stata allestita all'aperto, in un clima ideale, che ha reso ancor più piacevole la compagnia e la degustazione del menu, servito in rapida successione unitamente ad un'ottima piadina romagnola. Il gradimento è stato generale e risulta difficile esprimere preferenze: ottime le tagliatelle ai fagioli, perfetti gli gnocchetti di patate, ottimi il coniglio in porchetta e il galletto alla cacciatora cotto nella terrina di coccio (classico del ristorante).



### TOSCANA

#### **AREZZO** 20 giugno 2013

*Ristorante "Osteria del teatro" di Emilia-Rossi, fondato nel 1994. ●Via Maffei 2, Cortona (Arezzo); ☎0575/630556, anche fax; coperti 70+16 esterni ●Parcheggio scomodo; prenotazione consigliabile; ferie seconda metà di novembre; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8; prezzo € 38; elegante.*

**Le vivande servite:** zucchine ripiene di tacchino e ricotta con salsa di sugo finto; tagliolini al ragù di scottiglia; polpette di lesso con fagiolini all'olio; dolce millefleur.

**I vini in tavola:** Rosato di Sangiovese Igt 2011 (Tenuta di Montecchiesi); Salverello Igt 2011 (Tenuta di

Montecchiesi); Sultana Moscato Doc 2010 (Feudo Maccari).

**Commenti:** Successo annunciato per la riunione conviviale in questo locale, situato in un palazzo storico nel cuore del paese. Come sempre, lo chef Emiliano Rossi non ha deluso e ha catturato in pieno l'essenza della serata. Il tema era il ragù nelle sue tante interpretazioni. Simposiaria del convivio Vanna Franceschini, che ha raccontato con amore e passione una ricetta di ragù che si tramanda nella sua famiglia da più di quattro generazioni. Superbi i tagliolini fatti a mano conditi con scottiglie di animali da cortile. Una grande emozione hanno suscitato negli Accademici le polpette di lesso rifatto e infine un'apoteosi per il dolce al cucchiaio dove amaretti e mandorle si sposavano con gradevole equilibrio.

#### **FIRENZE PITTI** 4 luglio 2013

*Trattoria "Bibe" di Fabio Baudone, fondata nel 1860. ●Via delle Bagnese 1/r, Firenze; ☎055/2049085, fax 055/2047167; coperti 70 ●Parcheggio custodito; prenotazione consigliabile; ferie 15 giorni a fine novembre e a fine gennaio; giorno di chiusura mercoledì e sempre a mezzogiorno. ●Valutazione 7,73; prezzo € 45; tradizionale, familiare, accogliente.*

**Le vivande servite:** coscette di rane fritte; fiori di zucca fritti ripieni di zucchini e crema di formaggio; panzanella classica; zuppa di ceci e porcini; fritto misto di pollo, coniglio e verdura; assaggi di semifreddo di crema croccante con salsa di caramello; zuccotto; ciliegie al Moscato.

**I vini in tavola:** Unlitro 2011 Igt Costa Toscana Rosso (Ampeleia); Re della Valle 2010 Aleatico passito (Azienda Agricola Biologica Brancatelli).

**Commenti:** "Bibe" è una delle più antiche trattorie fiorentine, forse l'unica ad appartenere alla stessa famiglia da più di 150 anni. Oggi è condotta dalla quinta e sesta generazione e persino Eugenio Montale, affascinato dalla figura di Bibe, uno dei capostipiti della famiglia, e anche dal luogo, scrisse una poesia su di lui: "Bibe al ponte all'Asse". La trattoria è famosa a Firenze e dintorni per il fritto, e in particolar modo per le rane fritte. Ed è proprio il fritto che è stato il tema della serata. Tutti i piatti sono stati molto apprezzati e anche l'abbinamento con il vi-

no, tenuto leggermente al fresco. Ottimi anche gli assaggi dei dolci. A fine serata, il Delegato Massimo Lucchesi ha consegnato a Fabio Baudone il piatto e il guidoncino dell'Accademia per testimoniare la qualità della cucina e dell'accoglienza.

#### **GARFAGNANA - VAL DI SERCHIO** 27 giugno 2013

*Trattoria "Dal Totto" di Manola Nesti, fondata nel 1930. ●Via Centrale 42, Sassi Molazzana (Lucca); ☎0583/760061, anche fax; coperti 42 ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie settembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,80; prezzo € 25; tradizionale, familiare.*

**Le vivande servite:** aperitivi di benvenuto; maccheroni al sugo di funghi porcini; ravioli del "Totto"; roast beef con carciofi; pollo e coniglio fritti; sfornato e insalata con verdure dell'orto; "il porcospino di Oreste".

**I vini in tavola:** Bianco e rosso (Fattoria Arsina); Bianco Candia di Massa.

**Commenti:** Trattoria a conduzione familiare, in un caratteristico paesino della Garfagnana. Tutte le portate del menu hanno avuto come unico riferimento la tradizione, la stagionalità e il territorio. Ricco e appetitoso l'aperitivo di benvenuto; gustosi e profumati i maccheroni con pasta fatta a mano. I ravioli del "Totto", piatto forte e delicato del locale, sono stati apprezzati da tutti. Gustoso il roast beef con carciofi. Il fritto di pollo e coniglio, allevati nel terreno adiacente alla trattoria, è risultato tenero, caldissimo, croccante, asciutto, leggero e saporito. Anche i contorni, tutti di produzione dell'orto della famiglia, sono stati ottimi. Coronava la cena un ricco e caratteristico dessert, decorato con dei pinoli che, posti sopra il dolce, davano l'impressione degli aculei del porcospino. Ben abbinati i vini; ottimo il rapporto qualità/prezzo. Veloce e puntuale il servizio. Il nuovo Coordinatore Territoriale della Toscana Ovest Franco Milli e Franco Cocco, Coordinatore uscente, sono stati ospiti della serata.

#### **LIVORNO** 26 giugno 2013

*Ristorante "Il Vecchio Frantoio" di Rossana Tempesti e Patrizia Bertini, fondato nel 1990. ●Via Gramsci 8-A, Castagneto Carducci (Livorno); ☎0565/763731,*



TOSCANA segue

ristorante@ilvecchiofrantoio.it; coperti 45 ●Parcheggio adiacente, di proprietà; prenotazione consigliata; ferie dieci giorni a gennaio; giorno di chiusura giovedì. ●Valutazione 7,60; prezzo € 29; caratteristico.

**Le vivande servite:** prosciutto toscano con formaggio fresco e sformatino; spiedino di polenta e funghi porcini; frittata di erbe selvatiche; strigoli al ragù di fagiano; zuppa di castagne tana (verdure bollite e pane raffermo) con vaschetta di cipolla di Tropea; arista di porchetta con olive e contorni di fagioli cannellini e verdura saltata; zuppa del Conte.

**I vini in tavola:** Inedito 2011 rosso Igt (Fattoria Torre del marchesato).

**Commenti:** Gli Accademici hanno trovato un'accoglienza, di modi e di impegno ai fornelli, davvero di rilievo, come si deduce anche dall'elevato voto assegnato. Molto apprezzata la varia e consistente serie degli antipasti, cui sono seguiti due primi diversi per natura ma molto graditi, in particolare la zuppa di verdure e pane raffermo, tipica toscana, corredata di vaschette di cipolla di Tropea e di un ottimo olio extravergine d'oliva prodotto nella zona. Parimenti apprezzati l'arrosto di maiale con olive e infine la zuppa del Conte, consistente in savoiardi bagnati in Alchermes e immersi in crema pasticciera, servita semifredda. Complimenti alla signora Rossana, che presiede la cucina.

#### LIVORNO 11 luglio 2013

Ristorante "Il Romito" della famiglia Pellegrini, fondato nel 1958. ●Via del Littorale 274, Livorno; ☎0586/580520, cel. 335/7824401, info@ilromito.it; coperti 150+150 in terrazza ●Parcheggio riservato; prenotazione consigliata; ferie gennaio; giorno di chiusura mercoledì (da ottobre a maggio). ●Valutazione 7,26; prezzo € 40.

**Le vivande servite:** insalata tiepida di mare; mazzancolle in salsa carapace all'erba cipollina; crostini di mare; raviolone in salsa di gallinella; gnocchetti con gamberi e zucchine; spigola al vapore con pomodoro fresco e basilico; frittura di gamberi e totani; quattro assaggi di creme al cucchiaio.

**I vini in tavola:** Prosecco di Valdobbiadene; Vino bianco 2011 (Azienda Lorini).

**Commenti:** Il Delegato Sergio Gristina ha radunato gli Accademici e i



graditi ospiti nel caratteristico ristorante che sorge a picco sul mare e che dalla terrazza, dove erano allestiti i tavoli, offre un suggestivo panorama. Molto apprezzati gli antipasti, i primi e il dessert. Cucina tradizionale con spunti innovativi. Qualche perplessità sul servizio – che pure ha conseguito una buona valutazione - apparso alquanto lento: era nell'intento del gestore che i commensali godessero del fattore convivialità, senza il susseguirsi pressante delle portate. La conversazione accademica ha approfondito le tematiche dell'Assemblea di Montecatini. Al termine della riunione conviviale, sono stati offerti un ricordo al Coordinatore Territoriale uscente Franco Cocco e un omaggio al nuovo Coordinatore Franco Milli. Presente anche Alfredo Pelle, segretario del Centro Studi Franco Marengi.

#### LUCCA 3 luglio 2013

Ristorante "La Nina" della famiglia Lazzareschi, fondato nel 1930. ●Via S. Martino 54, Montecatino (Lucca); ☎0583/22178; coperti 150 ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione necessaria; ferie 15 febbraio-7 marzo; giorno di chiusura lunedì sera e martedì. ●Valutazione 7,45; tradizionale.

**Le vivande servite:** aperitivo di benvenuto; ravioli all'ortica; risotto alla Nina; carré di vitello allo spiedo; verdure grigliate, pinzimonio; cassata con pinoli sabbati; composta di frutta in bellavista.

**I vini in tavola:** vino bianco e vino rosso vendemmia tardiva (La Tinaia); filtrato dolce di Moscato.

**Commenti:** La Delegazione si è ritrovata in un rustico ristorante, fondato dalla famiglia Lazzareschi nel 1930 come negozio di alimentari e spuntini, e successivamente trasformato in un locale molto ampio. La

serata è stata introdotta dal Delegato Alessandro Caturegli che ha presentato i nuovi Accademici e il nuovo Coordinatore Territoriale Franco Milli. Il Delegato ha quindi dato la parola al Simposiarca Franco Squaglia che ha commentato le caratteristiche del locale, che offre, nel menu, i piatti della vera cucina lucchese. Gli Accademici hanno apprezzato il riso, proposto dallo chef, molto delicato con salsa di carne in bianco, e, in particolare, il girato con i bocconcini di vitello con le verdure grigliate, e il semifreddo. I vini di produzione della famiglia non sono stati abbinati in modo corretto e il servizio è da migliorare specie nei tempi. Nel complesso, comunque, il locale è stato gradito dai commensali.

#### MONTECATINI TERME - VALDINIEVOLE 14 giugno 2013

Ristorante "Villa Garzoni" di Jacopo Vannini, fondato nel 2011. ●Piazza della Vittoria 1, Pescia frazione di Collodi (Pistoia); ☎0572/428545, info@ristorantevillagarzoni.it; coperti 70 ●Parcheggio incustodito, sufficiente, scomodo; prenotazione consigliabile; ferie novembre; giorno di chiusura martedì sera. ●Valutazione 7,5; prezzo € 36; tradizionale, accogliente.

**Le vivande servite:** aperitivi; zuppa tiepida di ricotta e bietola con chips di pane nero; tortino di farro ai porcini con verdure alla griglia e pecorino locale; lasagnetta farcita con asparagi e salsiccia su pesto di rucola di campo; girandola di filetto di manzo con crudo toscano, spinaci con sughetto al Vinsanto, millefoglie di patate; tortino ai limoni del giardino Garzoni in salsa di fragole (per le signore); semifreddo ai cantucci di Prato con riduzione al Vinsanto (per i signori).

**I vini in tavola:** Rosso di Montecarlo (Tenuta del Buonamico).

**Commenti:** Riunione conviviale ben riuscita, grazie al consueto impegno dell'Accademico Guglielmo Torri e alla solerzia della signora Paola. La Delegazione ha scoperto questo locale, che si affaccia sul giardino settecentesco della Villa Garzoni (la cena si è svolta nella limonaia), gestito dal giovane chef Jacopo Vannini, che ha anche piacevolmente intrattenuto su aspetti della sua attività. Il Simposiarca ha poi favorito, portandone testimonianza, un confronto a più voci sulla "filiera corta". Nel ricco menu, hanno incontrato particolare favore

il primo piatto e il filetto, dall'originale presentazione. Buono il prezzo. La bella e interessante serata si è conclusa con un breve resoconto dell'Assemblea dei Delegati, svoltasi proprio a Montecatini, e con un arrivederci all'Istituto Alberghiero il 27 settembre, per la celebrazione del Trentennale della Delegazione.

#### PISA 5 giugno 2013

Ristorante "La Sosta dei Cavalieri" di Sosta dei Cavalieri snc, fondato nel 2010. ●Via San Frediano 3, Pisa; ☎050/9912410, fax 050/9913872; coperti 25 ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie due settimane a metà agosto; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8; prezzo € 40; accogliente, caratteristico.

**Le vivande servite:** calice di benvenuto; salmone marinato al basilico e sugarelli alla povera, passatino di ceci con code di gamberi rossi; paccheri con vongole, calamaretti e funghi pioppini; pesce nostrale selvatico al forno con verdure al vapore; semifreddo di crema al croccante di pistacchi di Bronte e trancio di cioccolato Chuao 70% Amedei e crema di rum e caffè.

**I vini in tavola:** Narà 2011 Igt Vermentino (Salustri); Fabrizio Bianchi 2010 Chardonnay Igt (Castello Monsanto); Moscato d'Asti 2011 Docg (Massolino).

**Commenti:** Locale di recente apertura ma ideato e gestito da personaggi storici della ristorazione pisana. In cucina Giovanni Mori, a dirigere la sala e la cantina il socio, sommelier AIS, Franco Saggiocco. Il menu de La Sosta varia in base alle materie prime reperibili. Propone sia una cucina tradizionale dei piatti di terra più tipici sia una cucina di pesce; proposta anche una ricercata selezione di salumi e formaggi. Importante la carta dei vini. Gli Accademici hanno ugualmente gradito i gustosi antipasti, con particolare menzione per il passatino di ceci e per i paccheri; il dessert è stato unanimemente valutato ottimo. Qualche critica per il pesce, che non è risultato all'altezza dell'attesa, forse per un'eccessiva cottura in conseguenza delle grosse dimensioni. Il servizio, normalmente molto attento e curato, è stato in parte penalizzato dalla numerosa partecipazione. Molto apprezzati i vini e il loro abbinamento.



**PISA**

6 agosto 2013

Ristorante "Foresta" di Bruno Benvenuti, fondato nel 2001. ●Via Litoranea 2, Marina di Pisa (Pisa); ☎050/35082; coperti 30+20 esterni ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie due settimane in gennaio; giorno di chiusura giovedì. ●Valutazione 7,5; prezzo € 45; elegante, accogliente.

**Le vivande servite:** frittelline di baccalà e uvetta; bruschetta con le alici; pecorino del parco Migliarino San Rossore; pappa al pomodoro di mare; tartare di palamita battuta al coltello; pane fritto caldo; minestra di pesce alla pisana con bocconcini di pane tostato; gnocchetti di patate di casa in salsa di triglie; pescato locale in guazzetto bianco con fagioli freschi; piattelle pisane e timballino di cipolle in agrodolce; meringhe di pinoli del parco con panna montata e frutti di bosco.

**I vini in tavola:** Torre dei Vescovi Lessini Durello Spumante Brut Doc (Colli Vicentini); Villa Linda Doc dei Colli di Luni Vermentino (La Pietra del Focolare); Dolce Peccato Igt Toscana (Torre a Cenaia).

**Commenti:** Locale di lunga tradizione sul litorale pisano; in cucina il proprietario e a dirigere la sala e la cantina i figli Barbara e Alessandro, sommelier. Gli Accademici hanno ugualmente gradito i gustosi e ottimi antipasti e la minestra di pesce (che ha ottenuto solo la critica di non essere troppo abbondante!); più che eccellente risultato per il dessert uniformemente valutato. Peccato che gli gnocchetti in salsa di triglie, egregi per la base, siano stati penalizzati in diverse porzioni da alcune triglie che si erano alimentate in modo da compromettere il sapore delicato delle carni. Qualche critica per il pescato locale (ombrina), che, malgrado le assicurazioni dei proprietari, non è risultato all'altezza dell'attesa. Molto apprezzati i vini e il loro abbinamento.

**SIENA VALDELSA**

26 giugno 2013

Osteria "Casolani" di Sirio Giotti, fondato nel 1990. ●Via Casolani 41, Casole d'Elsa (Siena); ☎0577/948734; coperti 45+30 all'esterno ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie 15 gennaio-15 marzo; giorno di chiusura giovedì. ●Valutazione 7,38; prezzo € 30; tradizionale.

**Le vivande servite:** crema di ceci con farro, pomodoro fresco e salsa di dragoncello; crespelle alla fiorentina; guancia di vitello in umido con verdure; arista con patate al forno; semifreddo al cioccolato e lamponi.

**I vini in tavola:** Camporignano Igt 2010 (Azienda Agricola Camporignano); Mattaione Igt 2009 (Azienda Agricola Camporignano).

**Commenti:** La riunione conviviale è stata organizzata in un locale che richiama la più classica delle osterie di fine Ottocento. La caratteristica del ristorante è quella di offrire un menu fisso, con pietanze scelte di giorno in giorno in base a ciò che di meglio viene reperito sul mercato dalla cuoca Cristina, di origine anglosassone, ma abile nell'allestimento di piatti della migliore tradizione toscana. Il proprietario Sirio, affiancato in sala da Nicola, ha offerto con affabilità, ai numerosi Accademici, un menu molto apprezzato e ben illustrato dal Simposiarca Nicola Pezone. Tra le vivande proposte, hanno riportato la migliore valutazione le crespelle alla fiorentina, piatto ispirato - sembra - da Caterina de' Medici che, andando in sposa ad Enrico II re di Francia, avrebbe portato la ricetta a Parigi: da qui le crêpes.

**VALDARNO ARETINO**

27 giugno 2013

Osteria "L'Acquolina" di Paolo e Daniela Tizzanini, fondata nel 1998. ●Via Setteponti Levante 26, Terranuova Bracciolini (Arezzo); ☎055/977497, anche fax; coperti 80+70 in giardino ●Parcheggio incustodito; prenotazione consigliabile; ferie seconda quindicina di gennaio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,36; prezzo € 35; tradizionale.

**Le vivande servite:** tarese della macelleria Fabbrini, affettata a mano; frittata con gli zoccoli; trippa allo zafferano e arancia; rigatoni alla gricia di tarese; scottiglia del Casentino con fagiolini "rifatti"; gelato al pistacchio di Bronte.

**I vini in tavola:** Spumante Brut Rosé (Feudo Maccari); Bianco Grillo (Feudo Maccari); Rosso Vigna di Pallino (Tenuta Setteponti).

**Commenti:** Per l'assegnazione del Premio Dino Villani alla tarese, prodotta dalla macelleria Fabbrini, è

stato scelto il menu concordato con Paolo e Daniela Tizzani che ha fatto risaltare questo ottimo prodotto. Gli Accademici hanno avuto modo di degustarlo come antipasto, servito dagli stessi produttori, e negli ottimi rigatoni alla gricia, ai quali l'uso della tarese ha dato un gusto delizioso. Anche la scottiglia preparata dallo chef è stata molto gradita, come i fagiolini "rifatti".

Dopo la cena, il Segretario Generale Paolo Petroni, ospite della serata, ha consegnato ai fratelli Fabbrini il meritato premio Dino Villani. Presenti alla serata, oltre a numerose personalità, il Delegato di Firenze Roberto Ariani, la Delegata di Arezzo Giovanna Moretti e il tenore Luca Canonici. Al termine della riunione conviviale, il Delegato Roberto Vasarri ha fatto omaggio agli ospiti di alcuni volumi dell'Accademia.

**VALDARNO ARETINO**

**AREZZO**

18 luglio 2013

Osteria "Il Canto di Maggio" di Mauro e Simona Quirini. ●Frazione Penna 30/d, Terranuova Bracciolini (Arezzo); ☎055/9705147; coperti 40+40 in giardino ●Parcheggio incustodito; prenotazione consigliabile. ●Valutazione 7,35; prezzo € 35; tradizionale.

**Le vivande servite:** sformato di melanzane con capocollo e salsa di pomodoro profumata con semi di aneto; pici fatti a mano con zucchine, fiori di zucca e cipolla; prosciutto porchettato con patate novelle al forno; torta al cioccolato fondente con pesche al rum; bavarese di melone.

**I vini in tavola:** Bianco Terraio 2011 (Fattoria di Paterna); Rosso Chianti Migliarina 2011 (Fattoria di Migliarina).

**Commenti:** Nello splendido giardino dell'Osteria, la riunione conviviale si è svolta assieme alla Delegazione di Arezzo. Il menu proposto da Mauro Quirini è stato basato sui prodotti dell'orto del locale, che lo stesso proprietario cura con passione. La cena è stata nel complesso gradita e le valutazioni dei piatti, da parte degli Accademici delle due Delegazioni, sono state a volte diverse; il dolce ha trovato d'accordo tutti per gusto e preparazione. Al termine della riu-

nione conviviale, sulla quale l'emittente televisiva TV1 ha messo in onda un ottimo servizio, i Delegati Giovanna Moretti e Roberto Vasarri hanno consegnato, allo chef e ai proprietari, il guidoncino dell'Accademia.

**VALDARNO FIORENTINO**

18 luglio 2013

Ristorante "Hostaria Ceccotoccamani" di Fabrizio Giusti e Davide Boni, fondato nel 2012. ●Via Francesco Petrarca 11, Incisa Valdarno (Firenze); ☎0558/334052, cel. 347/4770307; coperti 55 ●Parcheggio incustodito; prenotazione consigliabile; ferie 18 giorni a marzo; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8,43; prezzo € 35; elegante.

**Le vivande servite:** insalata tiepida di mare; fagottino al nero di seppia con gamberi, pachino e bufala; tagliata di tonno su finocchi alla julienne; sgombro in crosta su letto di patate; tortino tiepido alle mele verdi.

**I vini in tavola:** Prosecco; Bianco fermo Poggio ai Ginepri 2012.

**Commenti:** Eccellente riunione conviviale prima della pausa estiva. Lo chef Fabrizio Giusti e Davide Boni hanno proposto un menu di alto livello qualitativo, che non solo è stato apprezzato, ma fortemente lodato da tutti i partecipanti, con due eccellenze: il fagottino al nero di seppia e la tagliata di tonno. Non da meno è stata l'insalata tiepida di mare e l'interpretazione dello sgombro in crosta. Buono il dolce, di ottimo livello il vino. Il Simposiarca Tommaso Bernacchioni ha fatto una scelta gradita a tutti. Non solo i piatti sono risultati di alto livello culinario, grazie anche alla scelta minuziosa delle materie prime, ma inoltre l'ambiente, le "cantine", perfettamente ristrutturata, di un palazzotto del Trecento del Lungarno di Incisa, hanno contribuito alla perfetta riuscita della serata. Al termine, il Delegato Ruggero Larco ha consegnato ai due proprietari, e idealmente a tutto lo staff, il guidoncino dell'Accademia e un incoraggiamento a proseguire sempre sullo stesso livello.

**VERSILIA STORICA**

24 luglio 2013

Ristorante "Bambassa" di Maschietto. ●Lungomare 3, Forte dei Marmi (Lucca); ☎0584/787239; coperti 50 ●Parcheggio incustodito; prenotazione consigliabile; ferie da novembre a





TOSCANA segue

marzo; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo € 50; elegante.

**Le vivande servite:** tortino di gamberi in millefoglie di zucchine e riduzione allo zafferano; ravioli di burrata con pomodori pachino e ragù di gamberi rossi; branzino cristallizzato con insalata sottopelle e verdure croccanti; sfoglia calda di crema al limone con frutta fresca e gelato al lampone.

**I vini in tavola:** Vermentino di Bolgheri Doc Guado al Tasso (Antinori); Negramaro Fichimori Igt Cantina Tormaresca (Antinori); Le Volte Bolgheri Igt (Tenuta Ornellaia).

**Commenti:** Il ristorante è incorporato nello stabilimento balneare "Augustus Hotel e Resort". In origine gli Agnelli, primi proprietari, usavano questo locale come capanno sulla spiaggia e hangar di ricovero per l'idrovolante di famiglia. Gli Accademici, intervenuti numerosi, anche da Delegazioni limitrofe, hanno piacevolmente apprezzato la cucina proposta, incentrata su specialità di pesce che il mar Tirreno offre. Sono stati apprezzati indistintamente tutti i piatti, accompagnati da vini di ottimo livello. Durante la serata, Franco Milli, nuovo Coordinatore Territoriale della Toscana Ovest, ha consegnato i distintivi ai nuovi Accademici Veronica Baldi Galleni e Riccardo Tarabella, Simposiarca della serata. Alla fine della riunione conviviale, la Delegata Anna Ricci ha ringraziato consegnando il guidoncino dell'Accademia.



MARCHE

ANCONA  
7 giugno 2013

Ristorante "Raggiazzurro" di Sandro Frulla e Stefano Landi, fondato nel 2006. ●Lungomare G. Mameli 138, Senigallia (Ancona); ☎071/7926710, anche fax, info@raggiazzurro.it; coperti 70 ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie 24 dicembre, 1° gennaio; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,60; prezzo € 40; accogliente.

**Le vivande servite:** orata con pendolino, olio di raggia e topinambur croccante; pesce spada marinato al sale di Cervia; sformatino di formaggio raguse croccante e cipolla; fagottino di scorfano con salsa allo zenzero e ananas; risotto bianco con scorfano, pomodorini e prezzemolo; San Pietro con topinambur, croccante e gocce di balsamico delicato; bavarese alla fragola.

**I vini in tavola:** Spumante Soave (Cantina Moncaro); Verdicchio Classico dei Castelli di Jesi (Cantina Crognalenti) e Southern.

**Commenti:** L'ottima serata si è svolta in un ambiente accogliente; il servizio, molto apprezzato, ha evidenziato ancora di più i piatti, rigorosamente realizzati con prodotti freschi. Gli antipasti di concezione tradizionale sono stati interpretati in modo innovativo, inserendosi bene nel menu. Il risotto, realizzato in bianco con l'aggiunta, all'ultimo minuto, di dadini di pomodoro fresco, è stato eccellente per qualità e cottura. Ottimo anche il San Pietro, per fragranza e freschezza dei prodotti e per la saggia gestione del piatto. La serata, già caratterizzata dalla buona cucina fra tradizione e innovazione, nonché bagnata da ottimi vini, scelti con grande attenzione e ben abbinati dal maître Stefano Landi, è stata allietata dall'ingresso di un nuovo Accademico. L'hanno resa ancora più interessante gli interventi di Corrado Piccinetti, autorità indiscutibile per capacità culturale e di comunicazione. Una splendida serata all'insegna dei valori dell'Accademia.

ANCONA - RIVIERA  
DEL CONERO  
28 giugno 2013

Ristorante "Raggiazzurro" di Sandro Frulla e Stefano Landi, fondato nel 2006. ●Lungomare G. Mameli 138, Senigallia (Ancona); ☎071/7926710, anche fax, info@raggiazzurro.it; coperti 70 ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie 24 dicembre, 1° gennaio; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,60; prezzo € 40; accogliente.

**Le vivande servite:** moscioli di Portonovo in tutte le maniere; triglie avvolte con lardo e fantasia; frittelle alla Marcello; chitarrine con mosciolo selvatico di Portonovo; frittura mista di pescato fresco dell'Adriatico; moscioli ripieni; ciambella di mamma Gina con crema calda; caffè moretto.

**I vini in tavola:** Pink Brut Rosé (Silvano Strologo); Marche Bianco Fior d'Acasia (Silvano Strologo); Biancospino (Serenelli); Bianconeoro (Moroder).

**Commenti:** Ristorante molto conosciuto e apprezzato per la tipicità dei piatti a base di pesce e, in particolare, nel periodo maggio-settembre, di moscioli (una bio-diversità della cozza tipica della costa a sud di Ancona). Particolare cura è stata dedicata a tutti i piatti e, a parte il sapore delizioso del mosciolo, che quest'anno è stato da subito eccezionale, il titolare ha proposto materie prime provenienti direttamente dal mare di Portonovo e dalla preparazione diretta personalmente e con l'aiuto della madre Gina. Purtroppo la serata fredda e piovosa non ha gratificato i commensali con lo splendido tramonto che la località sa regalare, costringendoli a cenare all'interno.

MACERATA  
22 giugno 2013

Ristorante "Hotel 77" di Renato Mari, fondato nel 1955. ●Via Buozzi 90, Tolentino (Macerata); ☎0733/967400, fax 0733/977768; coperti 40 ●Parcheggio custodito, sufficiente; prenotazione consigliabile, non necessaria; ferie mai; giorno di chiusura domenica sera. ●Valutazione 7; prezzo € 35; elegante, accogliente.

**Le vivande servite:** cocktail di benvenuto; carpaccio di filetti di pollo al vapore con verdure croccanti al cardamomo; raviolini al pomodoro fresco e ricotta salata; tagliatelle fatte a mano all'anatra e zenzero; carré d'agnello al forno al sapore di liquirizia con cicoretta all'aglio e olio; charlotte ai frutti di bosco; composizione di frutta di stagione.

**I vini in tavola:** Bianco dei Colli Maceratesi Doc (Saputi); Rosso Piceno Doc (Saputi); Moscato a fermentazione naturale Docg (Fontanafredda).

**Commenti:** L'appuntamento gastronomico è stato organizzato dalla Simposiarca Ivana Jajani a conclusione del convegno sul tema "Una sana alimentazione per una vita di benessere", organizzato a Tolentino nel quadro di una serie di incontri culturali promossi dalla Delegazione per celebrare il 30° della sua fondazione. Il menu è stato curato nei minimi particolari dalla Simposiarca. I commensali si sono divisi nettamente nel giudizio

delle varie portate: alcuni hanno preferito raviolini e tagliatelle, mentre altri hanno dato voti più alti all'agnello. Le valutazioni sono poi nettamente risalite con buoni punteggi per i vini, l'ambiente e il servizio. La splendida location, nel parco delle suggestive terme di S. Lucia di Tolentino, apprezzata anche dal Consigliere nazionale Mimmo D'Alessio, che ha presenziato alla manifestazione, ha reso l'incontro ancor più piacevole e gradito.

MACERATA  
18 luglio 2013

Ristorante "Nettuno" di Catia Marzetti, fondato nel 1965. ●Lungomare Marinarai d'Italia, Potenza Picena (Macerata); ☎0733/880714; coperti 60 (esterni 40) ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie gennaio-febbraio; giorno di chiusura lunedì (in inverno). ●Valutazione 7; prezzo € 35; tradizionale, famigliare, accogliente.

**Le vivande servite:** olive fritte ripiene di pesce; cozze gratinate al forno; vongole alla "carrettiera" con salsiccia e patate; spiedino di sgombrò con salsa di peperone; alici con capperi e limone; tagliolino con lo scorfano; "sardù a scottadeto"; sarda a beccafico; alici fritte; semifreddo all'amaretto.

**I vini in tavola:** Passerina Brut (Città Città); Rosso Piceno Rupe Nero (Colli Ripani); Falerio Doc (Colli Ripani).

**Commenti:** Il Simposiarca Gianni Cammertoni ha scelto questo ristorante sul mare per esaltare il pesce azzurro, le cui caratteristiche sono state da lui descritte in un'interessante relazione, distribuita poi ai commensali, dal titolo "Grasso e azzurro". Molti dei piatti sono stati preparati seguendo le ricette di Vincenzo Perini, pubblicate nel volume "Antologia della cucina marchigiana". Molto apprezzato il pesce freschissimo e sottolineata anche la professionalità del servizio, curato da Catia e dal marito Carlo con altre due simpatiche ragazze. Il tagliolino con lo scorfano è stato oggetto di particolare attenzione e discussione. Il popolare Lorè, fondatore del ristorante, ha raccontato vari aneddoti di pesca e antiche ricette. Il Coordinatore Territoriale Mauro Magagnini e il Delegato di Macerata Ugo Bellesi si sono complimentati con la cuoca Maria Grazia Lelli e con tutto lo staff del ristorante per la bella e piacevole serata.



## PESARO - URBINO 5 luglio 2013

Ristorante "La Liscia da Ori" di Luca Orzi, fondato nel 2009. ●Via Cairoli 1, Fano (Pesaro e Urbino); ☎0721/838000; coperti 50+30 all'aperto ●Parcheggio incustodito, sufficiente, comodo; prenotazione consigliabile; ferie gennaio-febbraio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,5; prezzo € 40; tradizionale, accogliente.

**Le vivande servite:** cozze "superRomagna"; vongole alla marinara; lumachine in porchetta; sardoncini alla griglia; rigatoni all'uovo con ragù di granchi; brodetto tradizionale di Fano; sorbetto alla "Moretta".

**I vini in tavola:** Bianchetto Doc Borgo Torre (Morelli).

**Commenti:** Questo locale, diretto da un figlio d'arte, è assurdo a notorietà per aver vinto l'ultima edizione del Festival del Brodetto di Fano, eletto tra i ristoratori della provincia. Gli Accademici hanno pertanto voluto degustare proprio questa specialità, che è stata realizzata a regola d'arte, pur se con qualche imperfezione ampiamente perdonabile. Il resto della cena è stato all'altezza della situazione con delle meravigliose cozze di qualità e dimensioni veramente eccezionali. Ottimi e dall'intenso sapore di mare anche i rigatoni fatti in casa con pasta all'uovo. Notevoli i sardoncini con gli aromi al giusto posto, forse un po' troppo cotti, ma gradevolmente saporiti. Come per le altre visite, anche in questa occasione si è perpetuata una cucina tradizionale, con materie prime ineccepibili e dai sapori decisi. Questo anche grazie allo chef, Andrea Guiducci, con anni di esperienza, preparato e appassionato. Brava anche l'addetta agli arrosti. Buono il servizio anche se un po' lento.



## UMBRIA

### GUBBIO 20 giugno 2013

Ristorante "Taverna del gobbo" di Adele Sollevanti, fondato nel 2012. ●Via F. Petrelli 16/A, Sigillo (Perugia); ☎366/5940205; coperti 50 ●Parcheggio zona a traffico limitato; prenotazione consigliabile; ferie ultima decade di gennaio; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,8; prezzo € 25; tradizionale, familiare, accogliente.

**Le vivande servite:** crescita e prosciutto; lumache fritte; bicchierino di melanzane; cappelli degli alpini ai porcini; gnocchetti alla collescipolana; oca in crosta di sale; patate arrosto e insalata mista; gelato e composta di frutta.

**I vini in tavola:** Prosecco di Valdobbiadene; Cadetto bianco e Cadetto rosso (Lungarotti); Moscato d'Asti.

**Commenti:** L'offerta della ristorante del comprensorio eugubino gualdese si è recentemente ampliata con l'apertura della "Taverna del gobbo": il locale non è molto ampio ma accogliente, anche per la gentilezza della giovane titolare, animata da molta passione e dalla volontà di rimanere legata alla stagionalità dei prodotti e alla migliore tradizione culinaria umbra. Agli Accademici sono stati fatti gustare piatti cari a chi ama i sapori di una volta, presentati tutti con cura e con un pizzico di originalità, toccando punte di alto livello nel-

l'oca in crosta di sale, sia per la qualità della materia prima sia per la perfetta cottura. Buone anche le altre proposte, con qualche riserva solo sugli gnocchetti, che non hanno trovato l'unanimità dei consensi, così come avvenuto per gli altri piatti. Il giudizio complessivo è stato espresso dal Vice Delegato Giuseppe Montanari che ha formulato per questo nuovo locale gli auguri più sinceri.

### GUBBIO 16 luglio 2013

Ristorante "Coppo" di Fabrizio e Walter Alunno, fondato nel 2001. ●Parco di Coppo, Gubbio (Perugia); ☎0759/272755, anche fax; coperti 70+80 esterni ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione non necessaria; ferie da ottobre ad aprile; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,1; prezzo € 25; caratteristico, familiare.

**Le vivande servite:** stuzzichini; frittata al tartufo; risotto ai fiori di zucca e zafferano; verdure ripiene al forno; patate ripiene di formaggio; zucchine e cipolle con carne; peperoni con salsiccia; melanzane con carne e funghi; fiori di zucca farciti; pomodori con tonno; macedonia di frutta con gelato; sorbetto al limone.

**I vini in tavola:** Prosecco (Bortolomio); Trebbiano e Sangiovese della casa.

**Commenti:** Il parco di Coppo, al Monte Ingino, da decenni ormai è vero punto di riferimento e attrattiva estiva. All'interno del parco, i fratelli Alunno gestiscono un bar-pizzeria-ristorante caratteristico che ha ospitato la riunione conviviale della Delegazione. La cucina propone piatti nel solco della tradizione culinaria eugubina ma il convivio è stato caratterizzato da un menu basato soprattutto sulle "verdure ripiene al forno". Dopo una delicata frittata al tartufo e un risotto ai fiori di zucca e zafferano, dalla cucina ne sono stati proposti degli assaggi. Efficiente il servizio. Larga partecipazione di Accademici e di graditissimi ospiti.

### PERUGIA 27 giugno 2013

Ristorante "Borgo Fè" di Franco Gelsomini, fondato nel 2012. ●Via F. Lambruschini 62, Perugia; ☎075/5725611, cel. 368/438043; coperti 220+150 all'esterno ●Parcheggio ampio, incustodito; sempre aperto. ●Valutazione 6; prezzo € 40; familiare, rustico.

**Le vivande servite:** prosciutto di Norcia con focaccine; frittatina con tartufo estivo; zuppetta di fagioli con bruschetta; insalatina di baccalà e patate con cipollina rossa di Cannara; tagliatelle della casa con tartufo estivo; carré di vitello con patatine novelle e pomodorini; crêpes con gelato di vaniglia e frutti di bosco.

**I vini in tavola:** Grechetto di Todi 2011 (Cantina Tudernum); Montefalco Rosso Doc biologico 2010 (Azienda Agraria Moretti Omero).

**Commenti:** Prima riunione conviviale organizzata dal neo Delegato Massimo Alberti, coadiuvato dal Consultore decano Alfio Crispolti Rossi. Menu dedicato quasi totalmente ai sapori tipicamente umbri: ben assortito e gradito l'antipasto, cui sono seguite le tagliatelle della casa con tartufo estivo, risultate il piatto più apprezzato. Le portate sono state accompagnate da ottimi vini locali, con una menzione particolare al profumato Montefalco Rosso Doc biologico dell'Azienda Agraria Moretti Omero, che dal 1992 pratica l'agricoltura biologica anche nella produzione dell'olio. Piuttosto lento il servizio. Il saluto del neo Delegato è stato informale - il passaggio "ufficiale" della campana è programmato per la prossima riunione conviviale. Dopo un partecipato dibattito sulla futura attività della Delegazione, la serata si è conclusa con gli auguri del Delegato per le ferie.

### TERNI 22 giugno 2013

Ristorante "Il Sovrano" di Ilaria Ripanti, fondato nel 2011. ●Piazza Carlo Urbani 20, Scheggino (Perugia); ☎0744/618112, anche fax; coperti 70 ●Parcheggio sufficiente, comodo; prenotazione consigliabile; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,50; prezzo € 45; tradizionale, familiare, accogliente.

**Le vivande servite:** tagliatelline al ragù bianco di cinta senese, zucchine croccanti, profumo di tartufo (7,50); bocconcini di agnello schegginesi al tartufo nero (7,50); caponatina di verdure (7); insalatina dei campi della Valnerina (7); composizione di frutta con gelato (7,50); crostate (7,50).

**I vini in tavola:** Prosecco di Valdobbiadene Docg Il sesto senso (Andreola); Pinot Nero Blauburgunder 2012 (Tramin); Moscato d'Asti dei Vignaioli di Santo Stefano (Ceretto).

## Curiosità

### TORTINO DI PATATE DA GUINNESS

Un tortino di patate alla bolognese di quasi 100 metri è stato realizzato a Bologna, nell'ambito della quinta edizione della manifestazione di "Patata in Bo". L'appetitosa preparazione ha raggiunto 97,2 metri, pari all'altezza della Torre degli Asinelli, simbolo indiscusso della città petroniana. Alcuni tra i più rinomati chef e ristoratori bolognesi hanno dato vita e sapore ad una delle più antiche ricette della tradizione bolognese, che nell'occasione è stata ufficialmente codificata insieme ai suoi preziosi ingredienti: patata di Bologna Dop, parmigiano-reggiano Dop e mortadella di Bologna Igp.



UMBRIA segue



**Commenti:** Le Simposiarche Ada Urbani e Simonetta Volponi hanno scelto l'agriturismo "Il Sovrano" per la riunione conviviale degli auguri di "buone vacanze". Menu strettamente legato alla tradizione del tartufo nero: il paesino è famoso per il tartufo e la famiglia Urbani lo pubblicizza e lo esporta in tutto il mondo. Aperitivo servito nelle sale del museo: la serie di piccole proposte di cucina locale, le frittate, il prosciutto "buono" tagliato a mano hanno fatto da base alla degustazione dell'ottimo Prosecco Il sesto senso. Buono l'abbinamento con il Blauburgunder altoatesino. Per il brindisi finale, Moscato d'Asti delle cantine Ceretto.



## LAZIO

 **CIVITAVECCHIA**  
21 giugno 2013

Ristorante "Le Terrazze - Sunbay Park Hotel" di Angela Nanni Fioravanti, fondato nel 1963. ●Via Aurelia km 68,750, Civitavecchia (Roma); ☎0766/32159; coperti 300 ●Parcheggio incustodito, sufficiente, comodo, privato; prenotazione consigliabile; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,30; prezzo € 35; familiare, accogliente.

**Le vivande servite:** insalata di verza con gamberi e vongole; baccalà dorato in salsa tartara; lattarini di lago fritti; spaghetti ai ricci di mare; involtini di pesce spada alla taorminese; insalatina mista; bavarese allo yogurt con fragole fresche.

**I vini in tavola:** Prosecco bianco Chardonnay Igt (Lungarotti).

**Commenti:** La riunione conviviale organizzata dall'Accademico Armando Di Giorgio, presso "Le Terrazze", ha concluso il ciclo degli incontri ac-

cademici 2012-2013. Il menu scelto con lo chef si è basato su assaggi di cucina del territorio e cucina siciliana (essendo il Simposiarca siciliano). Apprezzati e gustosi gli antipasti, buoni gli spaghetti ai ricci di mare (piatto tipico della tradizione locale), ottimi gli involtini di pesce spada che rispecchiano la cucina taorminese. Prima di concludere la serata, il Simposiarca ha spiegato la scelta del menu illustrandone le particolarità; infine il Delegato, prima di rivolgere il saluto di buone vacanze, ricorrendo quella sera il solstizio d'estate, ha parlato delle tradizioni legate a questo evento riportandole alla natura e alla cucina.

 **LATINA**  
14 giugno 2013

Ristorante "La Stiva del Circeo Park Hotel" della famiglia Superti, fondato nel 1990. ●Via Lungomare Circe 49, San Felice Circeo (Latina); ☎0773/548814; coperti 300 ●Parcheggio custodito; prenotazione consigliabile; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,50; prezzo € 40; raffinato.

**Le vivande servite:** aperitivo di benvenuto con ostriche e tartine varie; insalata di mare; paccheri con gamberi rossi, pomodoro pachino e carbone di olive; spigola alla marinara; patate novelle prezzemolate; fragole all'arancia.

**I vini in tavola:** Chardonnay Igt (Azienda Agricola Casale del Giglio).

**Commenti:** Dopo gli aperitivi offerti da Pino Superti e dopo aver gustato un'insalata di mare ricca di gamberi, cozze e polpi adagiati su un letto di insalatina iceberg tagliata alla julienne, molto apprezzato è stato il primo di paccheri del pastificio di Gragnano, con gamberi freschissimi dall'intenso profumo di mare. Simposiarca della serata l'Accademico Pietro Allotta che, oltre a rievocare l'uomo di Neanderthal, Ulisse e Circe, non ha mancato di esaltare la cucina locale basata sul pescato del triangolo Terracina-San Felice-Ponza.

 **ROMA EUR**  
17 luglio 2013

Ristorante "Village" di Valerio Mazziotti, fondato nel 2006. ●Lungomare Paolo Toscanelli 197, Lido di Ostia (Roma); ☎06/56030045; coperti 120 ●Parcheggio scomodo; prenotazione consigliabile; ferie dal 1 al 15

novembre; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8; prezzo € 50; raffinato, sul mare.

**Le vivande servite:** capasanta al gratin con flûte di Prosecco; insalata di polpo, seppie e gamberetti con verdure croccanti e olio extravergine al basilico; risotto mantecato al Prosecco, mele granny smith e gamberoni di Mazara; orecchiette alle vongole, zucchine in fiore e dolce di peperone; rosette di rana pescatrice al vapore su marinata di pomodori San Marzano e insalatina di spinaci croccanti; carpaccio d'ananas al Brachetto e spezie con gelato ai pinoli.

**I vini in tavola:** Oppidum Moscato di Terracina secco Doc (Cantina Sant'Andrea).

**Commenti:** Complice il fascino di una spettacolare terrazza affacciata sul mare e di un ambiente esclusivo e raffinato, Massimo Canzian, il talentuoso chef, ha deliziato gli Accademici con un menu degustazione capace di esaltare, attraverso l'originalità della presentazione dei piatti, l'eccezionale qualità e la freschezza delle materie prime: in primis, ovviamente, il pescato locale. Tra tutte le portate, davvero ottime, si sono distinte: il risotto per il deciso contrasto dei gusti, e il carpaccio d'ananas per l'assoluta particolarità della composizione. Il servizio puntuale e cortese, nonostante si sia prolungato un po' troppo, sapientemente coordinato dai maîtres de salle Azzurra Fasciani e Nicola Di Mauro, e l'ottima scelta del vino che ha accompagnato i piatti hanno fatto conquistare al locale una valutazione complessiva più che lusinghiera. Il Delegato, Simposiarca del convivio, ha illustrato agli Accademici gli eventi programmati alla ripresa delle attività. Un incontro straordinario e gradito.

 **ROMA OLGIAIA SABAZIA - CASSIA**  
20 giugno 2013

Ristorante "Casale Tor di Quinto" di Marianna Macedonio, fondato nel 2011. ●Via del Casale di Tor di Quinto 1, Roma; ☎06/3330745; coperti 450 ●Parcheggio incustodito; prenotazione necessaria; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì e martedì, domenica sera, da mercoledì a sabato a mezzogiorno. ●Valutazione 7,5; prezzo € 35; elegante, famigliare.

**Le vivande servite:** aperitivo di benvenuto; piccola zuppa; risotto alle arance e olive nere; sedanini con po-

modori gratinati, rughetta e pancetta croccante; arrosto di vitello alle mele al cartoccio e friarielli; semifreddo alle fragole; dolcetti della casa.

**I vini in tavola:** Prosecco Cuvée Royal 2011 (Cantine Montresor); Rosso Piceno Doc (Azienda Vitivinicola Velenosi); Falerio Piceno Doc 2012 (Azienda Vitivinicola Velenosi).

**Commenti:** Piacevole riunione conviviale pre-vacanze estive al ristorante "Casale Tor di Quinto", all'interno del borgo che ha assunto la denominazione dalla medievale Torre di Quinto. Il locale è accogliente e ben diretto da Marianna Macedonio, attenta e premurosa proprietaria. Applaudita la squadra di cucina con i cuochi Claudio Castellucci, Stefano Tù e Rossana Montechiari. Efficiente il servizio in sala coordinato da Doina. Buono il rapporto qualità prezzo. L'Accademico Simposiarca Francesco Ricciardi ha anche parlato, suscitando grande interesse, dei preparativi in corso da parte delle Delegazioni romane per le manifestazioni dei sessanta anni di Accademia a Roma.

 **VITERBO**  
25 giugno 2013

Ristorante "La Torre di Lavello" di Romina Capoccia, fondato nel 2000. ●Via Torre di Lavello 27, Tuscania (Viterbo); ☎0761/434258; coperti 40+40 ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie 15 giorni a novembre; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,28; prezzo € 40; familiare, accogliente.

**Le vivande servite:** alzatina di melanzane e pomodoro arrosto con ricotta di pecora e pesto di basilico; tagliolini mantecati al pepe e pecorino con corona di friggittelli e cipollotti; bocconcini di coniglio in impanatura di granella di nocciole e salsa ai piselli vanigliati; verdure grigliate; cestino di lingue di gatto, spuma al caffè e scaglie di cioccolato fondente.

**I vini in tavola:** Rosso Castello delle Regine; Bianco Poggio dei Gelsi; Moscato di Pantelleria Kabir (Donnafugata).

**Commenti:** La Delegazione è tornata in un locale già visitato negli anni scorsi, confermando la precedente positiva impressione. Antipasto innovativo con alternanza di valutazione tra gli Accademici per una forse eccessiva quantità di ricotta. Pri-



mo con divagazione sul tema del "cacio e pepe": lodevole il tentativo, discusso l'esito. Soddisfacente il connubio del secondo con coniglio e nocchie, ottima la presentazione. Incondizionato plauso al dolce e alla scelta dei vini. Servizio che ha risentito dell'affollamento del locale, migliorando nel finale.



## ABRUZZO

**AVEZZANO**  
29 giugno 2013

Ristorante "Il Timo" di Giuseppina Pietrangeli, fondato nel 2013. ●Via Magliano, Magliano dei Marsi (L'Aquila); ☎393/8760530; coperti 50+80 all'esterno ●Parcheggio custodito, sufficiente; prenotazione necessaria; ferie non definite; giorno di chiusura lunedì, martedì, mercoledì (aperto su prenotazione). ●Valutazione 6,35; prezzo € 25; rustico.

**Le vivande servite:** frittate ai tanti aromi; tagliere di formaggi, ricotta e miele di produzione propria; focacce bianche; gnocchetti e ceci; pezze al timo; spiedone di carne mista; tiramisù della casa.

**Commenti:** In un'atmosfera prettamente campagnola, alle pendici dello splendido monte Velino, gli Accademici hanno salutato l'arrivo dell'estate. Il locale è sicuramente piacevole, curato nei particolari, con ampi spazi all'aperto. L'interno è più sacrificato, e non permette di certo cene numerose. La cucina è tradizionale, propria di un agriturismo-trattoria. Buono e vario l'antipasto e gli gnocchetti. Lo spiedone ha lasciato un po' a desiderare in quanto la carne era fredda e forse si è abbondato troppo con le spezie. Ottimo locale per una gita fuori porta.

**CHIETI**  
16 luglio 2013

Agriturismo "Caniloro" di Giuseppina Di Nardo, fondato nel 2001. ●Via Sant'Onofrio 134, Lanciano (Chieti); ☎0872/50297, anche fax; coperti 50 ●Parcheggio incustodito, sufficiente;

prenotazione consigliabile; ferie mai; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 8,5; prezzo € 30; rustico.

**Le vivande servite:** orzo e finocchietti; zucchine, melanzane panate e fritte; frittata con peperoni; cipolate; panzanella; fagiolini e patate al sugo; zucchine e patate fritte; zucchine e patate con sugo e fiori di finocchio; pizza scima; spaghetti spezzati e fagiolini; gnocconi al sugo di papera muta; pollastro al tegame di creta con frattaglie; patate e peperoni fritti; insalata e cetrioli; formaggio sottolio e carciofini; cocomero e vernacocchie; finocchietti, pizzelle e spumette.

**I vini in tavola:** vino bianco e gassosa; vino Cerasuolo e Montepulciano (Agriturismo Caniloro).

**Commenti:** Spettacolare chiusura del semestre accademico della Delegazione guidata da Mimmo D'Alessio, tutta condensata in una giornata unica: la trebbiatura. Nell'agro frentano, l'agriturismo Caniloro ha consentito ad Accademici e ospiti di rivivere ogni fase della trebbiatura, ritmata dallo scoppettare del motore "testa calda". Ogni momento della rievocazione, allestita per l'appuntamento accademico, è stato segnato da sapori e profumi di pietanze e bevande che sembravano uscire dalla macchina del tempo. Il Simposiarca, Mario Del Zoppo, egregiamente coadiuvato dalla prof.ssa Adele Cicchitti, ha saputo far immergere la bella comitiva in uno specchio di tempo che, per molti, rievocava i ricordi dell'infanzia. La riunione conviviale è diventata vera festa attorno al tavolo imbandito sotto gli ulivi della tenuta, nella brezza estiva fragrante di grano e fresca di mare Adriatico. La signora Giuseppina, per la sua arte culinaria, ha attratto magicamente a sé ogni sguardo e gli animi di tutti.

**CHIETI**  
12 agosto 2013

Ristorante "Il Casolare" di Antonina e Tiziano Cicchitti, fondato nel 1982. ●Via Montupoli Avenna 123, Migliano (Chieti); ☎0871/959015, anche fax; coperti 250 ●Parcheggio custodito; prenotazione consigliabile; ferie mai; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,5; prezzo € 25; tradizionale, accogliente.

**Le vivande servite:** patate in brodetto; zuppa di ceci; spaghetti con peperone secco; galantina di pollo e

"ciabottello croccante"; coniglio alla cacciatora; la "bolla"; cocomero, melone, sangria.

**I vini in tavola:** Mellianum Passerina Spumante Brut (Cantina Migliano); Cerasuolo d'Abruzzo Dop (Cantina Migliano).

**Commenti:** La riunione conviviale degli "sfigati di Ferragosto" è ormai un appuntamento tradizionale della Delegazione, guidata da Mimmo D'Alessio. Quest'anno la parte conviviale, seguita al momento devozionale verso San Pantaleone, si è svolta sulle lussureggianti colline di Migliano. Una splendida tavola imperiale all'aperto ha accolto Accademici, postulanti e ospiti. La serata ha avuto una protagonista indiscussa, la signora Antonina di Giacomo, che ha conquistato tutti con la preparazione dei suoi "cavalli di battaglia": le patate in brodetto, la zuppa di ceci, gli spaghetti con peperone rosso secco, la galantina di pollo e il coniglio alla cacciatora, la cui esecuzione è stata la sintesi della tradizione familiare abruzzese. Eccellente la versione 2013 della "bolla", il dolce creato tre anni fa, appositamente per questo evento, dal bravo pasticciere Federico Anzellotti.

**PESCARA ATERNUM**  
21 luglio 2013

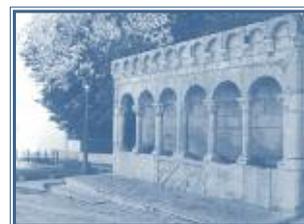
Osteria "Cupa 21" di Mirella De Nardis, fondato nel 2010. ●C.da Cupa 21, Manoppello (Pescara); ☎085/859590; coperti 50 ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo € 35; familiare, accogliente.

**Le vivande servite:** peperoni e uova; taccole e patate; pallotte cacio e uova; bucatini al sugo di papera (alla trescatora); spezzatino di gallo; coniglio farcito; sformato di cicoria; insalata di pomodori e cetriolo; rimpizzi; comporzioni; anguria.

**I vini in tavola:** Montepulciano d'Abruzzo Doc Dama (Marramero).

**Commenti:** In una splendida cornice ai piedi della Maiella, la Delegazione ha celebrato l'antico rito contadino della trebbiatura, attività conclusiva della raccolta del grano. Con grande rispetto della tradizione, la signora Mirella ha riproposto l'autentico menu concordato con il Simposiarca Lanfranco Sabatini e l'Accademico Gerardo Rasetti. La riunione conviviale è stata arricchita dalle musiche tradizionali delle zampogne e dai ri-

ferimenti storici di Tonino Toracchio, studioso delle tradizioni popolari abruzzesi, che ha rievocato le fasi di quella festa che Fernando Aurini descriveva, nel 1959, come il riassunto "di ogni fatica del contadino". Il piatto principe, preparato magistralmente, ha riproposto "i bucatini alla trescatora". Notevole e particolarmente gustoso lo spezzatino di gallo in padella. Gli ospiti hanno concluso il convivio con la riproposizione degli antichi dolci della trebbiatura, preparati direttamente dal ristorante, accompagnati dal vino dell'azienda Marramero.



## MOLISE

**TERMOLI**  
8 giugno 2013

Ristorante "Le terre del Sacramento" di Luca Pennica, fondato nel 2012. ●C.da Collefalcone, Guardialfiera (Campobasso); ☎0874/1865813, cel. 347/6016923; coperti 40+20 all'aperto ●Parcheggio scomodo; prenotazione consigliabile; ferie mai; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,50; prezzo € 30; familiare, rustico.

**Le vivande servite:** crostini "Terre del Sacramento"; sformatino di carciofi su salsa al caciocavallo di Casacalenda; gnocchetti di patate con bietolina in cialda di pecorino; ravioli di burrata e zucchine al ragù di vitello; agnello al fieno; spezzatino di agnello; torcinelli; patate al forno; giardiniera di verdure; pizza con le mandorle; tagliata di frutta.

**I vini in tavola:** Petriera Rosé Igp Terre degli Osci; Petriera Merlot Igp Terre degli Osci (tutti Catabbo).

**Commenti:** Dedicato alla cultura accademica l'incontro conviviale, ben organizzato dall'Accademica Daniela Battista, che si è tenuto presso una struttura di turismo rurale, recentemente sorta proprio nelle Joviniane Terre del Sacramento. Ospite d'onore e relatore il prof. Vincenzo Di Sabato, Presidente del "Centro studi Molise 2000" da lui creato in omaggio a Francesco Jovine, scrittore,



MOLISE segue

giornalista e saggista molisano di Guardialfiera. E proprio dagli scritti di Jovine, permeati di un viscerale amore per la sua terra e le sue povere genti, il relatore ha tratto citazioni stuzzicanti su convivi descritti dal "genuino" autore nelle sue opere che, da acuto indagatore di scodelle misere, era anche raffinato buongustaio. Tutte ben realizzate da Luca, giovanissimo chef del locale, e servite sotto la puntuale supervisione della graziosa moglie Angela, le numerose portate, particolarmente curate nella presentazione, che hanno riscosso unanime consenso.

### TERMOLI 19 luglio 2013

Ristorante "Il Quadrifoglio" di Anna Rosa Grifone, fondato nel 2006. ●C/da Montebello, Montenero di Bisaccia (Campobasso); ☎0875/960190, fax 0875/960193; coperti 100 ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie mai; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,35; prezzo € 35; familiare, accogliente.

**Le vivande servite:** stuzzichini monteneresi e Prosecco; taglieri di salumi tipici monteneresi (ventricina, soppessata, filetto, salsiccia, prosciutto) e formaggi del Matese; pani dello chef; trippa; zuppa di frattaglie; fegatini alla cipolla; involtini di fagiolini al lardo; porchetta alla montenerese; spiedini di castrato; insalata croccante; frutta in bellavista con semifreddo alla vaniglia.

**I vini in tavola:** Prosecco Terresacre; Molise rosso Doc 2010 Neravite; Falanghina Doc 2011; Rosato Terre degli Osci Igt 2011 Rosavite (tutti Cantina Terresacre).

**Commenti:** Il Simposiarca Teresio Di Pietro, coadiuvato da Fabio, chef del Quadrifoglio, ha magistralmente organizzato la riunione conviviale denominata "Sotto le stelle - Echi dal tratturo". L'aperitivo, con l'ottimo Prosecco della casa, è stato servito sul prato antistante la piscina; la cena, invece, sotto il porticato adiacente al ristorante della struttura agrituristica. Rigorosamente nostrane, genuine e realizzate secondo antica fattura contadina, la zuppa di frattaglie di pollo, il fegato di maiale alla cipolla, la trippa e la testina di agnello arracanata; pietanze che, proposte nel rispetto del tema dell'anno, hanno riscosso unanime positivo consenso. Impeccabile il servizio e molto buoni tutti i vini. Gli auguri del Delegato di una gioiosa estate e la presentazione di Nor-

ma Peruzzini ammessa alla frequenza del postulato previsto per l'ammissione al sodalizio, nonché il simpatico intervento della Coordinatrice Territoriale Giovanna Maria Maj sono stati momenti salienti dell'incontro.



### CAMPANIA

#### NAPOLI 16 luglio 2013

Ristorante "Il Focolare" di Riccardo e Loretta d'Ambra, fondato nel 1991. ●Via Cretajo al Crocefisso 3, Barano d'Ischia (Napoli); ☎081/902944; coperti 120+120 ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie due settimane tra febbraio e marzo; giorno di chiusura mercoledì (non in estate). ●Valutazione 8; prezzo € 35; familiare, accogliente.

**Le vivande servite:** terrina di parmigiano con porcini; riso tostato agli agrumi; spaghetti fritti; zeppoline alle erbe selvatiche; croquette besciamella e prosciutto e verdure fritte con pomodorini freschi; paccheri al pesto di ortiche; coniglio all'ischitana in tegame di coccio; insalata di lattuga e finocchio di mare; patate fritte; crostata con crema di limoni di Procida.

**I vini in tavola:** Aglianico Doc (Aia dei Colombi).

**Commenti:** Dopo un'interessante visita al Museo di Pythecusae che custodisce le più antiche testimonianze della presenza dell'uomo ad Ischia, una straordinaria cordialità ha accolto gli Accademici a "Il Focolare". Il menu, impostato sui prodotti della terra isolana, è stato proposto come genuina espressione di una cucina che più che dal mare trae le sue origini da un entroterra che da sempre è stato generoso dispensatore di uve e vini pregiati. Ai margini dei vigneti cresce infatti l'ortica, alla base del delicato pesto dei paccheri che sono seguiti a un antipasto molto assortito, dove un successo assoluto ha riscosso la terrina di parmigiano con funghi porcini. Ottimamente interpretato il classico coniglio all'ischitana in tegame di coccio. Gradito, anche se spiccato e certo poco

noto, il gusto conferito all'insalata di lattuga dalle carnose cimette di finocchio di mare, erba selvatica che cresce sugli scogli dell'isola. Tocco finale l'aroma del limone della vicina isola di Procida nella crema della crostata.

#### NAPOLI-CAPRI 28 luglio 2013

Ristorante "Da Tonino". ●Via Dentecala 15, Capri; ☎081/8376718; ●giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,75; prezzo € 50.

**Le vivande servite:** mousse di parmigiana in vaso e sapidi bocconi di caciocotta e salame di capra; insalata di razza con zenzero e arancia; polpo alla griglia con patate schiacciate, nasieddu niro, rafano e cipolline; risotto al caffè con crudo di spigola e tapenade di pomodori secchi, olive nere e pinoli; maialino nero lucano con purea di mela annurca e cicoriella selvatica; crespelle alla siciliana con salsa alle arance amare e gelato al lime e zenzero.

**I vini in tavola:** Ferrari Maximum Brut; Falanghina Fois 2012 (Cautiuro); Aglianico del Vulture Mòs 2009 (Mastrodomenico).

**Commenti:** Gli Accademici hanno accolto l'invito del Delegato e del Simposiarca Claudio Novelli, al ristorante sito in prossimità del belvedere del Piano delle Noci. Dopo la lunga passeggiata in salita, sono stati ampiamente ricompensati da una squisita cena all'insegna dell'innovazione e della creatività. La Delegazione ha visitato per la prima volta questo ristorante, completamente rinnovato, un po' lontano dalla frenetica Piazzetta di Capri, immerso nel silenzio. In un ambiente semplice e gradevole, gli Accademici sono stati signorilmente accolti dai fratelli Gennaro e Salvatore Aprea, figli dell'ottimo Tonino, fondatore del ristorante. Salvatore, lo chef, negli anni si è perfezionato presso i migliori ristoranti, dal San Domenico di Imola ad Heinz Beck a Roma. Gennaro, biologo, oltre che maître e sommelier, produce in una fattoria propria le materie prime. Degno di nota il pane, sfogliate di carasau, piccoli panini aromatizzati e grissini al formaggio ottimi. Un applauso ha accolto i fratelli alla fine della loro performance.



#### SALERNO 30 giugno 2013

Ristorante "La conca azzurra" di Salvatore Criscuolo, fondato nel 1954. ●Via Smeraldo 35, Conca dei Marini (Salerno); ☎089/831610, anche fax; ●Parcheggio custodito; prenotazione consigliabile; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,50; prezzo € 45.

**Le vivande servite:** aperitivo con sfizioserie di mare e di terra; penne all'astice; filetto di pezzogna al cartoccio con julienne di verdure emulsionate all'aceto balsamico e miele; insalata capricciosa; mosaico di frutta con gelato alla vaniglia; sfogliatella santarosa; melanzane al cioccolato.

**I vini in tavola:** Furore bianco e rosso (Cantina Marisa Cuomo).

**Commenti:** Nella cornice del mare azzurro e dei monti digradanti nella divina Costiera Amalfitana, con la presenza del Coordinatore Territoriale Mario De Simone, si è svolta la riunione conviviale dello scambio delle consegne da Raffaele Martino, Delegato per 19 anni, a Giuseppe Anastasio. Dopo un ricco aperitivo e un pranzo ben servito e curato, la bella giornata si è conclusa con un cenno sull'origine della sfogliatella santarosa, nata ad Amalfi nel convento di Santa Rosa (suore benedettine). Al proprietario è stato consegnato il piatto in silver dell'Accademia.



### PUGLIA

#### GARGANO 23 giugno 2013

Agriturismo "Biorussi" di Maria Giulia Russi, fondato nel 2006. ●Contra Macchia Rotonda, Carpino (Foggia); ☎0882/992513, anche fax; coperti 90 ●Parcheggio custodito; prenotazione consigliabile; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,50; prezzo € 30; rustico.

**Le vivande servite:** antipasto tradizionale con verdure, salumi e formaggi; ravioli in crema di fave; pac-



cheri fatti in casa con fonduta di formaggio e spinaci; involtini all'arancia con patate al forno; cantucci con fichi; torta al cioccolato; troccoli al vincotto.

**I vini in tavola:** Favugnè Bianco Dop San Severo (Cantine Teanum); Macchiatello Rosso (Cantina D'Anell).

**Commenti:** La Delegazione ha nuovamente fatto centro nella sua missione di riscoprire convincenti e gustose interpretazioni della cucina tradizionale garganica. Gli Accademici hanno partecipato numerosi all'incontro in un agriturismo nei pressi di Carpino e poco distante dal Lago di Varano. L'ambiente rustico ma accogliente ha fatto da cornice ad un pranzo preparato con cura, ben presentato e servito con professionalità. Ha fatto da padrona la famosa e ricercata fava di Carpino, usata come ripieno dei ravioli e come base per condirla. Ottimi i paccheri e interessante l'involantino tradizionale, cotto in un sughetto a base di arance garganiche, che hanno esaltato il sapore della pietanza. Tra i vini, molto apprezzato il Macchiatello, un rosso ottenuto da un vitigno autoctono che solo pochi anni fa era quasi scomparso ma che è stato egregiamente recuperato. Anche i numerosi ospiti hanno apprezzato il pranzo che si è concluso con le congratulazioni del Delegato allo chef e ai titolari del locale.

 **LECCE**  
10 luglio 2013

**Ristorante "Samarinda" di Lucia Giuseppa Papa, fondato nel 2009.** ●Lungomare Cristoforo Colombo, Santa Maria di Leuca (Lecce); ☎393/3388455; coperti 100 ●Parcheggio incustodito; prenotazione consigliabile; ferie da ottobre ad aprile; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo € 38; elegante, caratteristico.

**Le vivande servite:** cozze al gratin; involtino di spada; caponata; insalata di mare; paccheri al tonno; cernia al forno con patate; verdure grigliate e tortino di verze; sgroppino all'ananas; spumone artigianale.

**I vini in tavola:** Fichimori Cantina Tormaresca (Antinori); Messapia (Leone De Castris); Five Roses (Leone De Castris).

**Commenti:** In una bellissima serata estiva, alla punta estrema di Santa Maria di Leuca, il passaggio della campana della Delegazione da Angelo Sticchi Damiani a Susanna San-



giovani ha unito tutti gli Accademici e numerosi ospiti. Lo chef Gianmarco, di Bari, ha proposto un menu rigorosamente di pesce, molto apprezzato dai commensali. Splendida location, atmosfera raffinata e servizio eccellente.

 **TARANTO**  
26 luglio 2013

**Ristorante "Europa" di Emanuela Luppino.** ●Via Roma 2, Taranto; ☎099/4525994, cel. 335/7702723, maurizio.commodari@libero.it; coperti 50 ●Parcheggio in strada; prenotazione consigliabile; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7; prezzo € 30.

**Le vivande servite:** involtini di melanzane; tortino con speck e pesce spada con glassa di Primitivo; soffocini di zucchine con ripieno; paccheri alla riviera con scampi, cozze nere, vongole, calamari e pesto; trofie all'italiana con verdure e pomodorini alla crudaiola; cacciucco di mare con scampi, vongole, cozze nere, calamari e crostini di pane fritto affogati in sughetto; anguria, ananas; soffici coppette al caffè, cioccolato, pistacchio.

**I vini in tavola:** Rosato di Negramaro; Malvasia e Negramaro rosso in purezza (Cantine De Falco).

**Commenti:** La nuova gestione ha raccolto l'eredità storica dell'antico "Caffè Restaurant d'Europe", famoso da fine dell'800, nella cornice del canale navigabile. Ottimi l'accoglienza e il servizio. Cucina improntata alla ricerca dei piatti di mare e di terra



della tradizione tarantina, preparati in maniera accurata e nel rispetto dei sapori.



**BASILICATA**

 **POLLINO - POLICASTRO**  
14 giugno 2013

**Ristorante "Boccon Divino" di Gerardo Aquino, fondato nel 2012.** ●Via Provinciale del Corticato, Sala Consilina (Salerno); ☎0975/45776; coperti 80 ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,76; prezzo € 35; raffinato, elegante.

**Le vivande servite:** crema di patate, porro e porcini rosolati al timo; millefoglie di verdure estive con aversana di bufala e pomodoro freddo al basilico; quadrucci di pasta fresca con carciofi bianchi di Pertosa e guanciale croccante; pettolone antico con ricotta di bufala, pesto di pomodori ramati, pecorino nostrano; boccone di controfiletto con lardo condito, finocchio fritto e salsa bernese; sfogliatina croccante con crema alla vaniglia e insalatina di fragole e menta.

**I vini in tavola:** Prosecco Villa Iolanda spumante (Azienda Vinicola Santoro); Megale Hellas Salento rosso Igp Malvasia 2010 (Le vigne di Sammarco); Bisso Salice Salentino Doc riserva 2008 (Azienda Agricola Rizzello); Amigdala Aleatico di Puglia Doc 2007 dolce natura (Azienda Agricola Rizzello).

**Commenti:** Una piacevolissima sorpresa trovare, in una zona come il vallo di Diano, da sempre quasi priva di buona e corretta ristorazione, un ristorante degno di questo nome. Gerardo, giovane di belle speranze, ha aperto il locale solo sei mesi fa, ma ha già dato una giusta impronta alla carta delle vivande, sia con proposte di terra sia di mare, data la vicinanza con la costa cilentana. Le proposte sono moderne, presentate armoniosamente, ma contengono tutti i sapori della tradizione locale, come nei quadrucci (che sono più quadrati

che quadrucci) con il carciofo bianco di Pertosa, prodotto Dop di elevata bontà. Buonissima la crema di patate con i funghi porcini rosolati all'odore di porro e timo; eccezionale anche il dolce. La preoccupazione sulla tenuta del ristorante deriva dalla difficoltà di resistere in una zona difficile, con un bel locale e con i piatti, di gusto raffinato, proposti da Gerardo. Ma di venerdì sera il locale era strapieno e questo fa ben sperare.



**CALABRIA**

 **COSENZA**  
8 luglio 2013

**Ristorante "I Cinque Gradini" di Bina Mollo, fondato nel 2012.** ●Via Panebianco 345, Cosenza; ☎0984/408529; coperti 80 ●Parcheggio pubblico; ferie 15 - 31 agosto; giorno di chiusura lunedì in inverno, domenica in estate. ●Valutazione 7,75; prezzo € 20; tradizionale.

**Le vivande servite:** "rosamarina" al pepe rosso con crostini; alici "arragnate"; baccalà in umido; seppie con patate; spaghetti alla chitarra con alici e mollica; tortino di pescatrice; insalata mista; babà.

**I vini in tavola:** Asyilia (Librandi).

**Commenti:** Menu tutto a base di pesce, freschissimo e di ottima qualità, in un'atmosfera cordiale e rilassata. Molto ricco l'antipasto, basato su ingredienti poveri come il novellame di acciughe (impiegato per preparare la "rosamarina" o "sardella impepata" insieme all'olio di oliva e al peperoncino rosso), il baccalà e le seppie, preparati in umido col pomodoro e le patate che, con la loro consistenza, ben ne assorbono umori e sapori. Tradizionale anche il primo piatto, legato alle festività: spaghetti con alici fresche ripassate in padella e insaporite con mollica di pane raffermo che amalgama perfettamente gli ingredienti. Di maggior pregio il secondo piatto: pescatrice servita in tortino, in abbinamento con le patate, che si alternano al pesce in strati sottili, dando vita ad un piatto dal gusto morbido e delicato. Chiude il pasto un ottimo babà al rum, ba-



CALABRIA segue

gnato al punto giusto. Riuscito l'abbinamento con un piacevole bianco di Librandi, servito ben freddo; cortese ed efficiente il personale.



## SICILIA

**CALTANISSETTA**  
23 luglio 2013

Agriturismo "Gabilia" di Pietro Stella, fondato nel 2005. ●Contrada Gabilia, Caltanissetta; ☎348/03200556; coperti 100 ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione necessaria; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,02; prezzo € 30; raffinato, elegante, tradizionale.

**Le vivande servite:** acciugata estiva (crostoni di pane con crema di fichi e acciuga); bolinhos de bacala (polpettine di baccalà), coxinha de galinha (spiedino di coscetta di pollo disossata, farcita, impanata e frita); pastel (triangoli di pasta di pane farciti con ingredienti vari); "feijoada": piatto tradizionale brasiliano con carni miste di maiale servite con fagioli neri e riso; creme de ananas.

**I vini in tavola:** Caipirinha; birra San Miguel.

**Commenti:** Riunione conviviale per celebrare i 60 anni dell'Accademia con la gradita presenza del Direttore del Centro Studi della Sicilia Occidentale Beniamino Macaluso. Tema della serata "La cucina del Nuovo Mondo". Relatore e Simposiarca l'Accademico Pierluigi Assennato, che ha svolto una conversazione sugli alimenti, provenienti dall'Europa, dei popoli sudamericani. Il menu era composto da una selezione delle piante brasiliane che maggiormente risentono dell'influenza della cucina portoghese. Tutto molto curato ed elegante, efficiente e attento il servi-



zio. Anche in questa occasione, la Delegazione è stata accolta con il solito garbo dalla signora Geraldine Stella e dal titolare Pietro Stella, che con grande competenza e disponibilità si sono impegnati al massimo per la riuscita della serata.

**MARSALA**  
27 giugno 2013

Ristorante dell'Hotel Resort "Villa Favorita" di Enzo e Nino e C. srl, fondata nel 1971. ●Via Favorita 27, Marsala (Trapani); ☎0923/989100, fax 0923/980264; coperti 80 ●Parcheggio comodo, custodito; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7; prezzo € 40; accogliente, raffinato.

**Le vivande servite:** aspic con insalata russa e verdure; sfogliatina brisé con parmigiana di melanzane e caponata; mousse ai capperi e ai peperoni gialli; pomodorini con riccioli di mousse; linguine con astice, pomodorini e pistacchi; filone di tonno in velutata di menta con melanzane al rosmarino e timo e patate al vapore; sorbetto al limone; voicheron al gelato di fragola con frutta fresca di stagione.

**I vini in tavola:** Prosecco (Valdo); Lighea, Sherazade e Spumante Brut (Cantine Donnafugata).

**Commenti:** Ha aperto la serata la Delegata, facendo presente che in accordo col Simposiarca Antonio Alagna è stato scelto questo locale, elegante nella sua sobrietà, appena ristrutturato, immerso tra gli alberi secolari di Villa Favorita, in quanto la serata meritava un'attenzione particolare. Si festeggiavano infatti due anniversari: il 17° anno di vita della Delegazione e il 60° dell'Accademia, e, inoltre, l'ingresso di due nuovi Accademici: Giuseppe Galfano ed Enza Pipitone. Il menu è stato illustrato con cura dal Simposiarca e la cena è iniziata con uno sfizioso e variegato aperitivo, servito all'aperto. All'interno, è stato servito il primo piatto, apprezzato dalla maggioranza. Anche il tonno, con la sua vellutata di menta e limone rivelava che i sapori erano ben amalgamati. Alla fine, il dolce con la sua delicatezza e il brindisi hanno concluso perfettamente la serata. Ottimi i vini e adeguato il rapporto qualità/prezzo.

**MESSINA**  
27 giugno 2013

Ristorante "Accabbanna" di Geas srl, fondato nel 2011. ●Via prof. Eugenio

Stagnitta 3, S. Alessio Siculo (Messina); ☎0942/756213, anche fax; coperti 25+45 estivi ●Parcheggio sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie novembre e febbraio; giorno di chiusura lunedì (da ottobre a maggio). ●Valutazione 8,5; prezzo € 35.

**Le vivande servite:** parmigiana di spatola su salsa di pomodoro e fonduta di provola dei Nebrodi; ravioli al carrubo con cernia e coriandoli di verdure su crema di tenerumi e cozze; trofie fresche con bottarga di tinnidi e ciliegino candito; filetto di pauro del giorno con salsa di arance e Rum e sformato di patate al forno; gelo di anguria con composta di frutta fresca profumata alla menta.

**I vini in tavola:** Rosso di Linguaglossa; Bianco Altrove (Vivera).

**Commenti:** In una corte alberata circondata da antiche costruzioni e contigua a un prezioso arco in pietra, l'osteria-bistrot ha costituito una piacevole sorpresa per gli Accademici e gli ospiti, che hanno apprezzato la concretezza innovativa di una buona cucina. La valutazione complessivamente positiva per l'ambiente, la cura del servizio, cortese e puntuale, ha anche beneficiato dell'eccellente qualità dei vini, prodotti con metodo biologico. Buonissimo il pauro lessato, servito con una delicata salsa di arance e rum e uno sformato di patate al forno; molto apprezzate le trofie fresche con bottarga di tinnidi. L'antipasto ha suscitato commenti discordanti: molto apprezzato in alcuni tavoli e poco gradito in altri, presumibilmente a causa di preparazioni separate. Il gradimento della serata è stato però alto, come sottolineato dal Delegato che ha voluto evidenziarlo nel consegnare alla proprietà e agli chef il guidoncino dell'Accademia.

**MESSINA**  
22 luglio 2013

Ristorante "A trattoria du Patrinu" di Heaven Beach snc, fondato nel 2013. ●Via Consolare Pompea, Messina; ☎090/3149584; coperti 95 in terrazza ●Parcheggio in strada; prenotazione consigliabile; ferie mai d'estate. ●Valutazione 8,50; prezzo € 40; tradizionale.

**Le vivande servite:** assaggi del "Patrinu" con involtini di melanzane, zucchine, peperoni, frittelle di verdure, crocchette di patate; insalata di stoccafisso; "maccu" di fave; pasta alla Norma; bollito ammollicato;

braciolettine alla messinese; pesche al limone; "schiumone".

**I vini in tavola:** Benuara Nero d'Avola 2010 (Cusumano).

**Commenti:** Il celebre "Patrinu" ha aperto una trattoria estiva a pochi metri dal mare, in una fresca terrazza dal panorama incomparabile. La riunione conviviale ripercorre la tradizione consolidata della cucina povera messinese della casa madre e Pietro Denaro torna con una nuova squadra in cucina. I risultati sono più che soddisfacenti e non fanno rimpiangere i ben noti sapori della trattoria "storica". Il Delegato ha presentato il menu, sottolineandone la valenza culturale in rapporto alla tradizione messinese. I numerosi Accademici e gli ospiti hanno apprezzato quasi unanimemente l'insalata di stoccafisso, le crocchette e gli antipasti, oltre che la "Norma" e, soprattutto, il rinomato bollito ammollicato, non mancando di apprezzare le braciolettine. Qualche distinguo è stato espresso per il "maccu" di fave, tradizionale pezzo forte della cucina, forse condizionato dal clima estivo. Come sottolineato dal Delegato, la valutazione complessiva molto alta si riferisce alla categoria dell'esercizio cui la Delegazione ha conferito con convinzione il proprio guidoncino.

**PALERMO MONDELLO**  
24 giugno 2013

Ristorante "Charleston" di Mariella Glorioso, fondato nel 1967. ●Viale Regina Elena 39, Palermo; ☎091/450171, anche fax; coperti 250 ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie gennaio e febbraio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,80; prezzo € 55; raffinato.

**Le vivande servite:** bruschette; verdure; panelle; antipasto con fiori di zucca farciti con formaggio sicano; millefoglie di tonno con cipolle di Tropea in agrodolce; paccheri con crema di melanzane e pomodorini di Pachino; pesce spada al salmoriglio con contorno di verdure e tortino di patate; cialda croccante con gelato di fragola con panna e fragoline.

**I vini in tavola:** Prosecco (Carpené Malvolti); Bianco Bouquet e Rosso Syrah (Tenuta Rapitalà).

**Commenti:** Pranzo particolarmente apprezzato per l'eleganza della nuova sede del "Charleston" che si è trasferito a Villa Guarrasi, dimora moresca di grande fascino, di fronte al



mare, con lussureggiante giardino. Del menu, curato dallo chef Angelo Gervasi, sono stati apprezzati soprattutto gli antipasti e la cottura del pesce spada freschissimo, nonché il dessert. Buoni i voti (con alcune eccezioni) per il servizio di sala disposto dal maître storico del ristorante, Carlo Hassan. Elogi anche per la relazione dell'Accademico Daniele Mirri, sul tema "Cibo e pubblicità" al quale la Delegazione dedicherà un approfondimento pubblico nei prossimi mesi.

### RAGUSA 20 luglio 2013

Ristorante "Cenobio" della Fondazione San Giovanni, fondato nel 2013. ●Convento dei Cappuccini, Giardini Iblei, Ragusa Ibla; ☎0932/686750, cel. 347/1472915; coperti 70+30 ●Parcheggio incustodito; prenotazione consigliabile; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 6,5; prezzo € 40; elegante.

**Le vivande servite:** aperitivi con crudité, affumicati, arancinetti; ravioli di pesce con tenerume; tonno cotto a bassa temperatura; bavarese al limone.

**I vini in tavola:** Moscato di Noto secco; Trebacche Eloro Doc; Trebacche Chardonnay; Moscato di Noto Acanthus (tutti Azienda Valenti).

**Commenti:** Riunione conviviale di mezza estate, con una notevole partecipazione di Accademici e ospiti. L'aperitivo, nel giardino dello splendido e restaurato convento dei Cappuccini, ha dato il via a una serata di grande importanza. Il Delegato Francesco Milazzo ha lasciato l'incarico dopo tredici anni di servizio encomiabile. Il menu orchestrato dallo chef Peppe Barone non ha soddisfatto tutti, in particolare il secondo piatto non è stato gradito dai più. Essendo comunque un ristorante di nuova apertura, si può concedere la possibilità di un opportuno rodaggio. Location comunque splendida e molto apprezzati i vini presentati dal proprietario Francesco Valenti. Sono stati festeggiati due nuovi Accademici: Francesco Minardi e Angelo Pluchino. Graditi ospiti Mario Ursino, Consigliere di Presidenza, e la Delegata di Caltanissetta Cinzia Militello.

### SIRACUSA 29 luglio 2013

Ristorante del Grande Albergo Alfeo "Olimpia" di Magesta s.r.l., fondato nel

2009. ●Via Nino Bixio 5, Siracusa; ☎0931/21676, prenotazioni@alfeo.it; coperti 70 ●Parcheggio nei pressi; prenotazione consigliabile; ferie da ottobre ad aprile; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,80; prezzo € 35; elegante, accogliente.

**Le vivande servite:** stuzzichini caldi (mandorle di Avola tostate, sfogliatine salate assortite, pannelle, verdure in pastella) e freddi (spiedini di frutta, tocchetti di pecorino e pomodori ciliegino, melone retato di Pachino in granella di pistacchio); prosciutto degli Iblei e perle di cantalupo; fusilloni al pesto siciliano; arrosto di vitello in crosta di bacche di ginepro e pepe nero; patata di Siracusa alla fornarina; trionfo del 60° accademico: torta gelato con pistacchio, ricotta, cioccolato.

**I vini in tavola:** Fanus Igt Sicilia; Saliens Spumante dolce (Antiche Cantine Gulino).

**Commenti:** Per festeggiare la ricorrenza della fondazione dell'Accademia, il Delegato Angelo Tamburini ha convocato gli Accademici presso il ristorante dell'Albergo Alfeo di Siracusa dove ha condotto un Simposio augurale. I piatti proposti, all'insegna della tipicità siracusana, hanno previsto le canoniche portate accademiche e, al brindisi, tutti hanno sollevato festosamente i calici augurando ogni bene all'Accademia il cui logo decora artisticamente il dolce.



### SARDEGNA

#### CAGLIARI CASTELLO 26 giugno 2013

Ristorante "La Marinella" di Maria Rita Murru. ●Viale Golfo di Quartu 47, Quartu Sant'Elena (Cagliari); ☎070/810126, anche fax; coperti 240 ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie mai; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8; prezzo € 40; caratteristico.

**Le vivande servite:** polpo e patate; burrida; muggini scabecciati; tonno di Carloforte con pinoli; insalata di

mare; zuppa di cozze e arselle; fritturina del golfo; trofie zucchini e gamberi; grigliata mista di pesce; crudité; sorbetto; macedonia di frutta fresca con gelato.

**I vini in tavola:** vino bianco biologico (Meloni).

**Commenti:** Riunione conviviale in un ristorante che gode di una splendida vista del mare del Poetto. Numerosi gli Accademici che hanno potuto scambiarsi un arrivederci a dopo l'estate. I Simposiarchi Lella Nardi e Salvatore Gullotta hanno illustrato il menu che prevedeva numerose pietanze tipiche del territorio, come la burrida, lo scabecciu, tra gli antipasti, e il tonno con i pinoli alla carlofortina, e una ricca e gustosa frittura del golfo, il tutto abbondante e ben cucinato. Una serata ben riuscita, con la soddisfazione di tutti gli Accademici.

### NUORO 27 giugno 2013

Ristorante "Gusto" di Gianguido Tagliatela, fondato nel 2013. ●Via San Francesco 8, Nuoro; ☎340/8527409; coperti 60 ●Parcheggio insufficiente; prenotazione consigliabile; ferie 11 - 21 agosto; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,58; prezzo € 40; accogliente.

**Le vivande servite:** frittura all'italiana; mozzarella di bufala con fantasie dell'orto; formaggi sardi con confetture e miele; paccheri alla genovese; malloreddus con ragù barbaricino; coniglio all'ischitana; maiale in umido; crudité; insalatina di stagione; pastiera; torta sarda alle mandorle.

**I vini in tavola:** Mamuthone Cannonau di Sardegna Doc (Giuseppe Sedilesu); Aglianico dell'Irpinia Doc (Contessa Elisabetta Foscari); Campania Aglianico Dop (Macchialupa).

**Commenti:** Il ristorante si chiama "Gusto", senza l'articolo, nel senso di gustare, non saziarsi, ma assaporare con intelligenza. Una cena che si annunciava per i buongustai, dove i piatti esaltavano le due cucine in competizione: la napoletana e la nuorese. Paccheri contro malloreddus: un duello praticamente alla pari, con lieve vantaggio per Nuoro grazie alla fragranza di un condimento perfettamente amalgamato alla pasta. Secondi piatti con le materie prime tradizionali delle due cucine: coniglio contro maiale. Chi

non prediligerebbe il porchetto? La pastiera è stata la protagonista del dessert, superando al fotofinish la torta sarda alle mandorle. Vini duelanti: il Cannonau e l'Aglianico, entrambi deliziosi.



### EUROPA

### GERMANIA

#### DÜSSELDORF 16 luglio 2013

Ristorante "Piazza Saitta" di Giuseppe Saitta, fondato nel 2006. ●Barbarossa-platz 3, Düsseldorf; ☎0211/1715191, 0211/1715192; coperti 56 ●Parcheggio custodito; prenotazione consigliabile; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8,18; prezzo € 65; tradizionale.

**Le vivande servite:** crostini con lardo e prosciutto San Daniele; scampi, polpo alla griglia e sardine marinate; risotto con fiori di zucca; petto d'anatra su albicocche al Sauvignon; formaggi; dessert fantasia.

**I vini in tavola:** Chardonnay Doc 2011 (Bruno Venica); Sauvignon Doc 2011 (Cerò); Merlot Doc 2010 (Collio); Prosecco (Andrea da Ponte).

**Commenti:** Con questa riunione conviviale, la Delegazione ha ripreso la tradizione di presentare piatti tradizionali delle regioni italiane, iniziando dal Friuli-Venezia Giulia. Il menu è pienamente riuscito con una valutazione che ha premiato l'impegno del cuoco Giampiero Mancini. L'apertura, abbondante, con crostini con lardo e il prosciutto di San Daniele accompagnati da un ottimo Prosecco, sono stati accolti con particolare piacere. L'antipasto a base di scampi, polpo alla griglia e sardine marinate, accompagnato da un ottimo vino bianco, ha avuto i complimenti di tutti. Il primo piatto è stato presentato in modo particolare dal cuoco, essendo il fiore di zucca per quasi tutti i commensali una novità. Il petto d'anatra su albicocche al Sauvignon è stato il piatto forte della serata. Un'ottima cena che ha stretto ancora di più i rap-



GERMANIA segue

porti anche con alcuni ospiti che si spera entreranno a far parte dell'Accademia.



### MONACO DI BAVIERA 10 giugno 2013

Ristorante "Al Caminetto" di Angela e Teresa Ricchio, fondato nel 1979. ●Diefenbachstr. 39, Monaco di Baviera; ☎89/796180; coperti 50 ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie dal 23 dicembre al 3 gennaio e dal 10 al 18 agosto; giorno di chiusura sabato. ●Valutazione 8; prezzo € 68; elegante.

**Le vivande servite:** Prosecco con stuzzichini; torre di melanzane e insalatina di asparagi; risotto al tartufo bianchetto; trofie al pesto; stoccafisso alla mamola; tiramisù al bergamotto.

**I vini in tavola:** Prosecco Doc Treviso Brut (Azienda Agricola San Rocco); I Gelsi bianco 2011 (Statti); I Gelsi rosso 2011 (Statti).

**Commenti:** Questo ristorante, gestito dalle sorelle Angela e Teresa Ricchio, è stato per gli Accademici una vera e piacevole scoperta. Le esperte proprietarie e il cuoco Franco Neri si sono resi disponibili a comporre un menu la cui pietanza principale è stata lo stoccafisso alla mamola preparato secondo una ricetta tipica calabrese, regione di origine sia delle proprietarie che del cuoco. Un riscontro eccezionale ha ottenuto il risotto al tartufo bianchetto; il tiramisù, reso più leggero dal bergamotto, ha concluso la riunione conviviale che ha ottenuto sinora il massimo della valutazione in questo anno accademico.



co. Validissimo il servizio abbinato ad una meticolosa cura dei particolari. Molto apprezzata è stata la relazione fatta sullo stoccafisso dalla Simposiarca Vice Delegata Annamaria Andretta.

### OLANDA

#### AMSTERDAM - LEIDEN 6 luglio 2013

Ristorante "Al Bâcaro" di Vezio Furlani, fondato nel 2011. ●Vijzelstraat 97, Amsterdam; ☎020/3300673; coperti 35 ●Parcheggio nelle vicinanze, a pagamento; prenotazione consigliabile; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7; prezzo € 60.

**Le vivande servite:** salvia fritta, verdure e mela in tempura, pinzimonio; burratina pugliese Lanzillotti, scamorzina affumicata, ovoli di mozzarella di bufala campana, salamino di mora romagnola in cera d'api, capocollo stagionato in fieno di mora romagnola, prosciutto crudo toscano, fave e cicoria, sarde in saòr e baccalà mantecato; risotto ai frutti di mare (riso vialone nano Grumolo delle Abbadesse); muggine di giornata (pescato nel Waddenzee) al forno con contorno di zucchine in padella, caponatina di melanzane e pomodorini al forno con aglio e formaggio; selezione di formaggi semistagionati: montebore, robiola di Roccaverano, stracchino all'antica delle valli orobiche, bitto storico 2008 e bitto 2011 Alpe Prisisilo; pesca caramellata con sorbetto al limone e basilico.

**I vini in tavola:** Prosecco (Bortolin); Grignolino Grignè 2009 (Montalbera); Sauvignon 2011 (Estste + Neue); Valtellina superiore 2011 (Nino Neri); Vigne Sparse 2004 (Benedetti).

**Commenti:** Il ristorante, situato nel centro di Amsterdam, è stato aperto da un veneziano volenteroso che propone piatti regionali italiani basati su ingredienti di primissima qualità, con un'elaborazione semplice per far risaltare caratteristiche e gusto naturali. Fedele a questa filosofia, il signor Vezio ha proposto come antipasto una selezione di prodotti tipici regionali italiani freschissimi e deliziosi, assieme ad un piatto veneziano, le sarde in saòr, e uno pugliese, fave e cicoria, entrambi saporiti. Il riso, perfettamente all'onda, è stato apprezzato da tutti, anche se i frutti di mare locali non sono paragonabili come sapore a quelli italiani. Ottimo il muggine, tenero e

succoso, pescato appena 24 ore prima. Ottima la selezione di formaggi e il dolce, semplice ma gustoso. Discreti i vini, di piccoli produttori. Il pane è fatto in casa. Apprezzato il servizio attento, amichevole ed efficiente. Giusto il ritmo della cena che ha permesso di gustare tutto senza correre.

### POLONIA

#### VARSAVIA 25 giugno 2013

Ristorante "Piccola Italia" di Stefano e Barbara Cherubini, fondato nel 1998. ●Ul. 1 - Sierpnia 46, Varsavia (Mazowieckie); ☎22/8468737, 22/8468747; coperti 120 ●Parcheggio incustodito; prenotazione consigliabile. ●Valutazione 7,5; prezzo € 35; caratteristico.

**Le vivande servite:** terrina di pesce tricolore in salsa verde; gnocchi tricolore al pesce spada; filetto alla Rossini; mimosa e gelato artigianale al gorgonzola e pere.

**I vini in tavola:** Rosato Spumante Igt (Podere Amedea); Grechetto dei Colli Martani Doc (Napolini); Rosso di Montefalco Doc (Fontecolle); Moscato d'Asti Docg (Vecchia Storia).

**Commenti:** La Delegazione è tornata a visitare questo ristorante per verificare l'ottima impressione ottenuta nel 2010. Il locale presenta un nuovo servizio di gelateria artigianale; gli Accademici hanno così avuto l'opportunità di apprezzare la qualità artigianale della lavorazione del gelato. Gli ingredienti impiegati erano caratterizzati da un alto livello di freschezza. Il dinamico chef Gennaro Palomba ha sapientemente cucinato tutte le pietanze. I piatti sono stati abbinati con ottimi vini. Il ristorante è fornito di aria condizionata e dispone di una pizzeria con forno a legna. La generale impressione è che il locale offra un buon servizio ad un prezzo concorrenziale.

### REPUBBLICA DI SAN MARINO

#### SAN MARINO 27 giugno 2013

Ristorante "La Vecchia Fonte" di Mario Berardi, fondato nel 2012. ●Via Brandolina 67, Borgo Maggiore (RSM); ☎0549/903804; coperti 80 ●Parcheggio sufficiente; prenotazione consigliabile. ●Valutazione 8; prezzo € 33; familiare, accogliente.

**Le vivande servite:** carpaccio di salmone; calamari primavera; sardoncini all'agrodolce; cozze e vongole; lumachine di mare; risotto alla marinara; strozzapreti con canocchie e peperoni; grigliata di pesce; rombo alla mugnaia.

**I vini in tavola:** Grilèt e Bianco Valdragone (Consorzio Vini Tipici della Repubblica di San Marino).

**Commenti:** Il Delegato ha salutato gli Accademici prima delle ferie estive con la consegna delle tessere annuali. Nell'occasione, ha rivolto un caloroso brindisi di benvenuto al nuovo Accademico Bianca Maria Toccagni. Il ristorante, rinnovatosi recentemente (sia nei locali che nella gestione), ha proposto ai commensali le portate di pesce tipiche della cucina adriatica romagnola che nella Repubblica di San Marino si sposa con le tradizioni locali e gli ottimi vini bianchi esaltati, sin dal XVIII secolo, dai viaggiatori del Gran Tour. Una serata all'insegna dell'amicizia e della buona tavola che si è conclusa con un' appassionata conversazione sui programmi futuri della Delegazione.

### SVIZZERA

#### SVIZZERA ITALIANA 6 giugno 2013

Ristorante "Vicania" di Gaby Gianini, fondato nel 1999. ●Località Arbostora, Vico Morcote (Ticino); ☎091/9802414, ristorante.vicania@bluewin.ch; coperti 80 ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione necessaria; ferie da novembre a marzo; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 8; prezzo € 80; accogliente, rustico, caratteristico.

**Le vivande servite:** carpione tiepido di lavarello con uvetta sultanina, terrina di verdure e misticanza di erbe selvatiche; lombatina di coniglio con albicocche disidratate e julienne di carote; strozzapreti al ragù d'agnello alla maggiorana; risotto mantecato alla ricotta di capra (locale), erba cipollina e crudo croccante; trota della Val Calanca al lardo e salvia, pomodoro confit e crema di patate blu; lucciopeper, emulsione al cetriolo e olio d'oliva, patate naturali; stracotto di aletta di manzo, polenta farina bona e porcino; caprino maturo, scimudun affinato nel fieno con fichi, confetture e mieli locali; semifreddo al cioccolato e mentuccia selvatica; crème brûlée soufflée alla vaniglia con ciliegie al Castello di Morcote.



**I vini in tavola:** Chardonnay bianco barricato; Merlot del Ticino; Cabernet Franc barricato 12 mesi (tutti Castello di Morcote).

**Commenti:** Grazie ad un'incredibile clemenza del tempo, un gradevolissimo aperitivo con stuzzichini dello chef ha aperto la serata nel giardino del ristorante. Si è potuto così ammirare la bellezza di questa azienda del castello di Morcote dove una struttura agricola del 1937 è stata trasformata in un originale ristorante. La Delegazione è stata accolta dalla proprietaria con l'enologo Michele Concepio per presentare i prodotti del territorio, in particolare il vino del Castello. Lo chef Daniele Giordano ha preparato un menu ricco, alternando a un lavareto in carpine, una terrina di verdura con misticanza di erbe selvatiche e una lombatina di coniglio. Ottimi gli strozzapreti al ragù di agnello profumato alla maggiorana. Il maggior utilizzo possibile di prodotti del territorio, espressione dell'attività locale, è stato molto apprezzato, in abbinamento al famoso vino Castello di Morcote. Un ringraziamento ai Simposiarchi Alberto Menasche e Francesca Bonifaccio Meschini e alla proprietà che ha riservato il locale per la Delegazione.



NEL MONDO

AUSTRALIA

**SYDNEY**  
13 agosto 2013

**Ristorante "Baccomatto osteria" di Mauro Marcucci.** ●212 Riley Street - Surry Hills, Sydney; ☎92155140; coperti 80 ●Parcheggio scomodo; giorno di chiusura lunedì, martedì - mercoledì - domenica a mezzogiorno. ●Valutazione 7,3; prezzo € 40 - 60; familiare.

**Le vivande servite:** crocchette di baccalà; scamorza e patate; pasta all'amatriciana; trippa alla romana; coda alla vaccinara; porchetta alla romana.

**I vini in tavola:** Colle Bianco 2011

(Casale della Ioria); Montepulciano d'Abruzzo 2011 (Agriverde).

**Commenti:** Il ristorante propone una cucina di notevole successo, gustosa e semplice, per una clientela giovane. Menu principalmente romano-laziale (lo chef è romano ed è quello che la Delegazione cercava), con esempi di cucina ebraica e con piccoli antipasti tradizionali (crocchette). Grande apprezzamento per trippa e porchetta.

CINA

**SHANGHAI**  
11 luglio 2013

**Ristorante "Bella Napoli" di Guido Esposito, fondato nel 2006.** ●Nanhui Raod 73 Jing'an district, Shanghai; ☎21/52890806, 21/52890805; coperti 120 ●prenotazione consigliabile; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,4; prezzo € 62; familiare.



**Le vivande servite:** involtini di pizza con mozzarella e prosciutto cotto; cozze gratinate; melanzane alla parmigiana; zucchine ripiene con gamberetti; cannelloni ripieni di ricotta e spinaci con salsa besciamella; polpettone di carne al Marsala con patata al forno; pastiera napoletana.

**I vini in tavola:** Traminer aromatico Vis Terrae Doc (Antonutti); Lacryma Christi del Vesuvio Doc (Mastroberardino); Taurasi Radici riserva Doc 1999 (Mastroberardino); Vino Passito di Fiano Doc (Melizie).

**Commenti:** Ambiente familiare, calda ospitalità, cucina tradizionale ben interpretata, ottima cottura al forno secondo la tradizione napoletana, ottimi vini.



REPUBBLICA DOMINICANA

**SANTO DOMINGO**  
26 giugno 2013

**Ristorante "Borbone" di Savio Vasini.** ●Via Virgil Diaz Ordonez 56 En. Julietta, Santo Domingo; ☎809/5406260, varsav@hotmail.it; coperti 50+30 all'aperto ●Parcheggio riservato; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,3; prezzo € 38.

**Le vivande servite:** piadina riminese farcita ai vari gusti; zavadone con ragù di salsiccia; coniglio in porchetta all'uso riminese con pomodori gratinati; zuppa inglese.

**I vini in tavola:** Albana secca Docg (Fattoria Zerbina); Sangiovese di Romagna Riserva Doc; Torre di Ceparano (Fattoria Zerbina); Albana passita Arrocco (Fattoria Zerbina).

**Commenti:** Il Simposiarca Tommaso Vallunga ha voluto richiamare le tradizioni della sua terra d'origine predisponendo un menu tipico romagnolo-riminese che ha soddisfatto le aspettative di tutti. Piccoli dettagli negativi: i tovaglioli di carta, i bicchieri diseguali, leggeri ritardi nel servire i vini insieme alle vivande. Particolari che sono stati perdonati alla luce delle buone e generose portate e dell'assicurazione di emendare per il futuro da parte dell'ottimo signor Savio. Le piadine, ben calde con un eccellente prosciutto fresco e una profumata mortadella, per chi vive lontano dall'Italia, non sono cose di tutti i giorni; le zavadone col ragù di salsiccia italiana sono state le più gradite; il coniglio in porchetta e la zuppa inglese hanno concluso una cena di buon livello. I vini ben abbinati, in particolare l'Albana passita servita col dessert. Ambiente semplice, accogliente e ben curato dal sempre gentile e disponibile gestore, Savio Vasini che ha introdotto la cena con brevi commenti culturali sull'origine dei vari piatti.

**SANTO DOMINGO**  
29 luglio 2013

**Ristorante "Sapori & Antipasto" di Franco Curcio e Vilma Sosa, fondato nel 2008.** ●Av. Enriqueillo 5, Los Cacicazcos, Santo Domingo; ☎809/4825714, 809/4823140; coperti 80 ●Parcheggio custodito; prenotazione consigliabile; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,7; prezzo € 42; accogliente.

**Le vivande servite:** crescioncini con vari tipi di ripieno, dalle verdure al

prosciutto e formaggio il tutto aromatizzato; cappelletti in brodo; brasato di costolette di manzo al Sangiovese di Romagna con polenta; zucchetto alle mandorle con cioccolato fuso.

**I vini in tavola:** Sangiovese di Romagna Aulente (San Patrignano).

**Commenti:** Approfittando del bel tempo estivo, il convivio è stato realizzato sulla terrazza, dove il Delegato, Simposiarca per l'occasione, Mario Boeri ha illustrato il menu della cena intitolata "Viva il Sangiovese", vino che ha accompagnato degnamente tutti i piatti (7,9). Per antipasto, sono stati serviti in abbondanza dei crescioncini con vari tipi di ripieno (7). I cappelletti in brodo, specialità del ristorante, hanno ricevuto il punteggio più alto (8,4) e hanno fatto venire la nostalgia dell'Emilia Romagna ai commensali originari di questa regione. Anche il brasato al Sangiovese ha riscosso un buon successo (7,8), un po' meno la polenta e per finire uno zucchetto, creazione della signora Vilma, che non è stato pienamente apprezzato a causa della cena abbastanza abbondante. Il buon servizio, migliorato rispetto alla visita dell'anno precedente, l'ambiente gradevole, anche se semplice, e il buon rapporto qualità/prezzo hanno contribuito alla gradevole serata.

SINGAPORE - MALAYSIA - INDONESIA

**SINGAPORE - MALAYSIA - INDONESIA**  
25 giugno 2013

**Ristorante "Da Laura" di Laura Foligno ed Enrico Furlan, fondato nel 2013.** ●47 Neil Road, Singapore; ☎0065/62248251; coperti 50 ●Parcheggio sufficiente; prenotazione consigliabile; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,8; prezzo € 66; accogliente.

**Le vivande servite:** cipolla rossa cotta al forno con salsa di peperone e stracciatella; ravioli di baccalà con crema di spinaci; piccolo burger di dentice; millefoglie alla crema di fragole.

**I vini in tavola:** Prosecco (Spinato); Montepulciano d'Abruzzo 2009 (Valori).

**Commenti:** Ben riuscita la riunione conviviale grazie alla bravura e alla passione dello chef Blasi nell'individuare i prodotti locali più vicini, per



SINGAPORE - MALAYSIA - INDONESIA segue

gusto e proprietà, agli originali italiani, a volte difficili da reperire su questo mercato: è stato il caso della cipolla rossa, di gusto molto delicato e vicino a quello della cipolla di Tropea. La Simposiaria Giuseppina Pravato ha commentato il menu, soffermandosi sulla storia della cipolla italiana Dop e sulla sua importanza nelle nostre ricette. Presentando i ravioli, piatto che ha riscosso il maggior consenso, Giuseppina ha ricordato l'origine del baccalà, sottolineando l'importanza che questo pesce ha avuto nella cucina veneta. Il burger di dentice è una creazione dello chef che è riuscito a mantenere il gusto delicato della polpa posata tra due sottili fette di pane pugliese fatto in casa, creando un'originale presentazione. Il dolce millefoglie, freschissimo, ha concluso regalmente il convivio. Buono il Montepulciano d'Abruzzo, ben abbinato al menu. Unica nota negativa: la scarsa insonorizzazione del locale.

## STATI UNITI

 ATLANTA  
24 agosto 2013

Ristorante "Antica Posta". ●519 East Paces Ferry, Atlanta; ☎404/2627112; coperti 200 ●Parcheggio con valletto. ●Valutazione 7,53; prezzo € 72; raffinato.

**Le vivande servite:** pizzette margherita; salsicette di vitella alla griglia; crostini toscani; risotto con gamberi, cozze, capesante e zucchine; polpo alla griglia; insalata di rucola, cipolle e pachini; arista al forno alla toscana; pesce spada alla griglia con pesto livornese; panna cotta e cantuccini di Prato.

**I vini in tavola:** Prosecco (Tenuta Polvaro); Villa Antinori Bianco (Antinori); Merlot, Cabernet e Sirah (Il Borro tenuta Ferragamo); Vin Santo.

**Commenti:** Il ristorante è stato fondato alcuni anni fa dai fratelli Betti di Reggello, in Toscana, e ha avuto subito un buon successo. La cena è stata preparata con attenzione e il servizio accurato, nonostante un problema con i secondi piatti: arista al forno, eccezionale, servita in piatti singoli; pesce spada alla livornese servito in piatti comuni a parte, da cui i commensali dovevano prendere la propria porzione per poi porla nell'unico piatto disponibile, cioè quello dell'arista. Strane mescolanze di sapori, non accettabili in un ristorante di tale livello. Vini eccezionali, in particolare quelli de Il Borro, tenuta Ferragamo.

 LOS ANGELES  
24 giugno 2013

Ristorante "Tanino" di Tanino Drago, fondato nel 1998. ●1043 Westwood Blvd, Los Angeles (California); ☎310/2080444; coperti 220 ●Parcheggio con valletto; prenotazione consigliabile; ferie Natale, Capodanno, giorno del ringraziamento e 4 luglio; giorno di chiusura sabato e domenica a mezzogiorno. ●Valutazione 8,5; prezzo € 69.

**Le vivande servite:** trio di arancini: al nero di seppia, al pistacchio di Bronte, al ragu di carne; timballo di melanzane e ricotta con salsa di pomodoro fresco e basilico; trio di paste: penne con sarde e finocchietto selvatico, spaghetti di farro con ricotta fresca e limone, tagliolini al pesto trapanese; pesce spada alla palermitana; costolette d'agnello con caponata alla siciliana; cannoli e cassata alla siciliana.

**I vini in tavola:** Prosecco Orange Aperol 2011; Chardonnay 2009 (Cataratta); Nero d'Avola (Aquilae).

**Commenti:** Tanino è situato in un caratteristico antico locale nel cuore del Westwood Village. Il proprietaria-



rio ed executive chef Tanino Drago dà il benvenuto a sperimentare il suo ristorante ricco di cultura e a gustare i sapori deliziosi della sua patria nativa. Dal trio di arancini alla pasta con le sarde, al pesce spada alla palermitana, all'agnello, ai cannoli, tutto era stato preparato secondo la migliore tradizione culinaria siciliana. I vini si sposavano perfettamente con le varie portate. Servizio impeccabile e attento.

 NEW YORK SOHO  
22 luglio 2013

Ristorante "SD26" di Tony e Marisa May, fondato nel 2009. ●19 East 26th Street, New York; ☎212/2655959; coperti 150 ●Parcheggio incustodito; prenotazione necessaria; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,5; prezzo € 71; elegante.

**Le vivande servite:** fagioli borlotti con gamberi di Mazara all'olio extravergine e rosmarino; medaglioni di coniglio ripieno di olive verdi e fave con gnocchi di ricotta di pecora; babà al rum con salsa all'arancia e panna montata; caffè e piccola pasticceria.

**I vini in tavola:** Spumante brut (Giorgio Grai); Kuddia del Gallo (Abraxas); Chicchivello 2009 (La Querciola).

**Commenti:** Il ristorante è la versione moderna, in un bellissimo e accogliente nuovo locale, del famoso San Domenico aperto nel 1988 a Central Park South. Il proprietario è uno dei personaggi più importanti della storia della vera cucina italiana negli USA. Moltissime personalità, tra cui la Vice Console Lucia Pasqualini. Dopo una brevissima presentazione del menu da parte di Tony May, è stato servito un antipasto che ha riscosso il massimo consenso. Il coniglio, delizioso per molti, ha suscitato qualche perplessità in alcuni che non sono riusciti a dissociarlo dal famoso cartone animato "Bunny". Il babà, una vera delizia, soprattutto per il sughetto all'arancia. Il servizio, ottimo, sotto l'attento occhio di Marisa May, proprietaria del locale con il papà. Ottimi anche i vini, in partico-

lare il bianco Kuddia, e lo spumante brut. Tra gli applausi e il suono della campana si è conclusa un'altra magnifica cena estiva.

 SACRAMENTO  
4 giugno 2013

Osteria "Fasulo". ●2657 Portage Bay East n. 8, Davis (Sacramento); ☎5307581324; coperti 40+125 in giardino ●Parcheggio limitato e incustodito; prenotazione consigliabile ma non necessaria; ferie prime tre settimane di gennaio; giorno di chiusura domenica (solo in inverno). ●Valutazione 8,5; prezzo € 39; tradizionale.

**Le vivande servite:** lasagna di polenta; saccottino ripieno agli asparagi con salsa di limone e burro; involtino di pesce spada in crosta di pistacchi ripieno con radicchio e olive; galani con ciliegie e panna.

**I vini in tavola:** Prosecco (Zonin NV); Rosato 2011 (Vestini); Orvieto Classico 2011 (La Carraia); Albana Passito 2005 (Colle del Re).

**Commenti:** La cena conviviale di giugno è stata realmente una delizia. L'ambiente bucolico del giardino ha trasportato immediatamente gli Accademici in un sogno, durato tutta la serata. Il punto di forza sono state decisamente le lasagne di polenta. Il delicato saccottino ha fatto seguito perfettamente. Il superbo pesce spada, con un ripieno e una crosta deliziosi, ha lasciato senza parole. Squisito il dessert con ciliege di stagione fresche. Il modesto abbinamento dei vini non ha influito sui sapori armonici di ogni portata. La presentazione dei piatti è stata elegante, il servizio garbato ma attento e l'atmosfera decisamente romantica. Questo luogo merita indubbiamente tutta l'attenzione dei veri amanti della gastronomia italiana.

 SACRAMENTO  
7 agosto 2013

Ristorante "Café Vinoteca" di Jim e Janie Desmond Ison. ●3535 Fair Oaks Blvd Ste C, (Sacramento); ☎916 4871331; coperti 40+125 in giardino ●Parcheggio limitato, incustodito; prenotazione consigliabile ma non necessaria; ferie prime tre settimane di gennaio; giorno di chiusura domenica (in inverno). ●Valutazione 7; prezzo € 53; tradizionale.

**Le vivande servite:** verdure biologiche arrostiti al sale; risotto allo zaf-

## Curiosità

## "LA REGINA" DEGLI ULIVI

Per i pugliesi è "La Regina", un ulivo di 1.400 anni, che oggi ha una nuova proprietaria, ma solo sulla carta: è Michelle Obama, la first lady americana, cui il comitato promotore del "Festival della Dieta Med-Italiana" ha assegnato la maestosa pianta, per il "grande e importante impegno con cui, negli ultimi anni, ha indicato e ha incoraggiato il popolo americano e, in particolare, i bambini e le loro famiglie, a seguire uno stile di vita più sano, basato sui concetti fondamentali della dieta mediterranea, che prevedono sia una corretta alimentazione sia una maggiore attività fisica".



ferano con limone, acciughe e cocco; vitello in crosta di nocciole con melanzane arrostate e gastrique di sambuca; cannoli alla ricotta con pesche sottaceto e peperoncino; limoncello fatto in casa.

**I vini in tavola:** Pinot Grigio 2011 (Carrara); Cancelli Sangiovese 2011 (Badia a Coltibuono); Super Tuscan 2009 (La Badiola).

**Commenti:** Il ristorante, da anni un ritrovo famigliare di sapori italo-americani, è in procinto di cambiare chef. Charles Harrison, un giovane dinamico con la passione per la cucina italiana ultra moderna e quasi molecolare, prenderà presto le redini della cucina. Il futuro chef ha reso la serata interessante sia dal punto di vista dei sapori che da quello della presentazione dei piatti. Le verdure, perfette nel gusto e nella presentazione. Il risotto non proprio bilanciato nei sapori è stato seguito dal vitello delicato, forse un po' insipido e poco cotto. I cannoli, dalla tendenza acida troppo marcata, ma con una presentazione intrigantemente diversa, hanno concluso la cena. La presentazione dei piatti si è rivelata invitante e sicuramente innovativa, il servizio attento e l'abbinamento dei vini discreto, ma non sempre azzeccato. Lo chef ha coraggiosamente accettato la sfida di proporre una cucina diversa non solo per gli aspetti estetici, ma anche per quelli organolettici con risultati non perfettamente armonici nel complesso.

#### SAN FRANCISCO 31 agosto 2013

Ristorante "Bistro Don Giovanni" di Donna e Giovanni Scala, fondato nel 1993. ●1110 Howard Lane, Napa; ☎707/2243300; coperti 50+70 ●Parcheggio privato; prenotazione



consigliabile; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo € 75; accogliente, rustico.

**Le vivande servite:** bruschetta; olive fritte e mandole marcona; prosciutto e melone; involtini di zucchine; pesche grigliate; ravioli con ripieno di provola e melanzane; branzino al cartoccio con ragù di verdure estive; gelato al fico con cantucci.

**I vini in tavola:** Prosecco (Ruggeri); Ravello bianco 2011 (Marisa Cuomo); Chianti Rufina 2009 (Fattoria Selvapiana).

**Commenti:** La Simposiarca Romana Bracco ha scelto un ristorante che le è particolarmente caro e ha selezionato con cura cibo e vini con l'aiuto dell'Accademico Carlo di Ruocco. Gli Accademici sono stati accolti, nella bella sala privata che si affaccia sul giardino, con un fresco Prosecco e delle bruschette saporitissime accompagnate da olive fritte. A tavola, si è iniziato con il classico prosciutto e melone, pesche grigliate, graditissime da tutti, e involtini di zucchine. Massimo dei voti per i ravioli, che si sposavano magnificamente con il vino bianco di Marisa Cuomo. Il pesce, servito al cartoccio, era abbinato a un ragù di vegetali ed erbe dei vicini orti, che sprizzava freschezza e sapore. Donna e Giovanni Scala, accom-

pagnati dal cuoco Scott Warner, a fine pranzo hanno ricevuto dall'Accademico onorario, il Console Generale Mauro Battocchi, il meritatissimo piatto ricordo dell'Accademia.

#### SILICON VALLEY 19 giugno 2013

Ristorante "Da Mario" di Sandro Costanza, fondato nel 2007. ●14441 Big Basin Way, Saratoga (California); ☎01408/7411518; coperti 45 ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione non necessaria; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,17; prezzo € 57; tradizionale.

**Le vivande servite:** composizione di vegetali grigliati; rotolini di melanzane in salsa Marsala; gnocchi di casa al radicchio; ravioli ai funghi; rigatoni alla Norma; salmone di Monterey alle erbe e zafferano; saltimbocca di vitello con prosciutto di Parma, provola affumicata e salvia; tiramisù; cannoli siciliani.

**I vini in tavola:** Prosecco (La Pria); Sangiovese Polesio; Pinot Grigio Valle Isarco.

**Commenti:** Il proprietario Sandro Costanza e tutto il personale si sono resi più che disponibili per far gustare agli Accademici la loro cucina, in una serata veramente riuscita. Le portate erano, anche se relativamente semplici, tutte ad un ottimo livello di esecuzione, come registrato dall'alto punteggio ottenuto.

#### URUGUAY

#### MONTEVIDEO 24 luglio 2013

Ristorante "Pasta&Pasta" di Massimo Perrotta, fondato nel 1999. ●Rostand 1560, Montevideo; ☎26044445; coperti 50 ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie 20 giorni a gennaio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,80; prezzo € 30; caratteristico.

**Le vivande servite:** bruschette varie: caprese, ricotta, prosciutto; peperonata (peperoni, mozzarella, pomodori secchi, olive); risotto ai funghi porcini; salmone con piramide di melanzane alla parmigiana; tiramisù.

**I vini in tavola:** Valpolicella (Cava Bolla); Pinot Grigio Jolanda (Villa Jolanda).

**Commenti:** La cena si è svolta in un'atmosfera piacevole e accogliente. Il locale è principalmente una trattoria italiana ben caratterizzata da un'ambientazione semplice senza pretese di eleganza. Il proprietario, di famiglia italiana, è stato molto gentile e disponibile proponendo il menu studiato insieme alla Simposiarca. L'unica pecca da sottolineare, i vini, tranne il Prosecco iniziale, probabilmente invecchiati per l'assenza di un commercio sviluppato. I cibi hanno ricevuto una generale approvazione e anche delle punte di eccellenza. Positivo il risultato globale di una serata all'insegna dell'italianità.

#### MONTEVIDEO 15 agosto 2013

Ristorante dell'Hotel Cottage "Rambla" di Gilberto Echeverri, fondato nel 1940. ●Miraflores 1360, Montevideo; ☎(598)26001111000, fax (598)26007114; coperti 60 ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile. ●Valutazione 7,6; prezzo € 35; elegante.

**Le vivande servite:** Bitter Campari con pizzette varie; insalata caprese, prosciutto crudo di Parma, mortadella bolognese con pistacchi; fettucine con frutti di mare; coniglio alla cacciatora; crema di mascarpone con frutti di bosco; grappa Fior di vite.

**I vini in tavola:** Pinot Grigio 2011 (Bolla); Valpolicella 2011 (Bolla).

**Commenti:** Nell'ambito del 1° Festival gastronomico italiano organizzato dal prestigioso Hotel Cottage di Montevideo, gli Accademici hanno realizzato un incontro conviviale che ha riscontrato un importante consenso. Particolarmente interessanti sono stati i prodotti tipici italiani quali il prosciutto di Parma, la mortadella bolognese, i vini Bolla, la grappa Fior di vite. Il Delegato ha salutato l'Ambasciatore Massimo Andrea Leggeri in occasione del suo rientro in Italia dopo quasi tre anni di permanenza in Uruguay. Gli Accademici hanno offerto all'Ambasciatore un dipinto del prestigioso artista italo-uruguayano Alvaro Podestà che rappresenta l'edificio Sede dell'Ambasciata, come ricordo dell'evento. Presente anche l'Addetto culturale dell'Istituto Italiano di Cultura Michele Gialdroni, arrivato di recente a Montevideo, che si è complimentato del lavoro svolto dall'Accademia nella promozione dei prodotti tipici italiani nella cucina locale.



## NUOVI ACCADEMICI

### PIEMONTE

---

#### Asti

Giovanni Periale

### LOMBARDIA

---

#### Milano Navigli

Andrea Negri

#### Monza e Brianza

Franco Casati

Elena Colombo

Marco Panzeri

### VENETO

---

#### Cortina D'Ampezzo

Fabio Lorenzo Taddei

Katia Tafner Ghedina

#### Eugania - Basso Padovano

Enrico Bellio

#### Rovigo-Adria-Chioggia

Tiziana Zanella

#### Treviso

Marina Callegari

Emilia Coletti

#### Verona

Andrea Coronin

Michele Rosa

### FRIULI - VENEZIA GIULIA

---

#### Muggia - Capodistria

Manuela Stroili

#### Trieste

Tiziana Ferluga Pacor

### EMILIA ROMAGNA

---

#### Piacenza

Emanuele Patti

Giorgio Rocca

Giuseppe Sgorbati

Costanza Sorrentino

#### Ravenna

Simone Lolli

### TOSCANA

---

#### Lucca

Aldo Casali

Lelio Dianda

Lodovica Maria Giorgi

#### Maremma - Presidi

Davide Cerulli

Flavio Renato Tarenzi

#### Valdarno Aretino

Andrea Buset

Roldano Romolini

#### Viareggio Versilia

Alberto Petracca

### LAZIO

---

#### Roma Nomentana

Massimo Bartolucci

Rosanna La Palombara

Enzo Petrassi

### PUGLIA

---

#### Lecce

Mario De Pascalis

Maria Ludovica Licastro Scardino

Giuseppe Rollo

### CALABRIA

---

#### Catanzaro

Nicoletta Blandini

Sebastiano Panzanella

Giancarlo Pittelli

### SICILIA

---

#### Alcamo - Castellammare del Golfo

Filippo Aiello

Giuseppe Maniscalchi

Giuseppe Pagano

#### Catania Est

Giovanni Papa

### SARDEGNA

---

#### Gallura

Massimo Putzu

### CINA

---

#### Shanghai

Eugenia Palagi

### FRANCIA

---

#### Parigi

Nicole Poncet

### GERMANIA

---

#### Francoforte

Francesco Affaitati

Rainer Lampe

### ISRAELE

---

#### Tel Aviv

Moshe Barel

### MALTA

---

#### Malta

Massimiliana Affanni-Tomaselli

Davide Anecchini

### MESSICO

---

#### Città del Messico

Marco Cannizzo

Federico Gabriel Lucio Decanini

Carlos Mapelli Mozzi

### OLANDA

---

#### Utrecht

Edi Granucci

Maurizio Sterle



**POLONIA**

---

**Varsavia**

Elzbieta Modrzewska Manno

**ROMANIA**

---

**Bucarest**

Carmen Dragan

Cristian Alexe Petricu

**STATI UNITI**

---

**Silicon Valley**

Paul Leeper

**VARIAZIONE INCARICHI**

**PIEMONTE**

---

**Biella**

*Delegato*

Carlo Greppi

*Vice Delegati*

Gianni Bottura

Riccardo Pozzo

*Consultore - Segretario - Tesoriere*

Maria Luisa Bertotto

*Consultori*

Luisa Benedetti

Bianca Rosa Gremmo Zumaglini

Giorgio Lozia

Franco Poma

Marina Santangelo

**Pinerolo**

*Delegato*

Alberto Negro

**Torino**

*Delegato*

Mauro Felice Frascisco

*Vice Delegato*

Guido Grimaldi

*Consultore - Segretario*

Maria Luisa Roncari

*Consultore - Tesoriere*

Giuseppe Dovolich

*Consultori*

Elisabetta Cocito

Giorgio Dipietromaria

Jean Claude Passerin D'Entrevres

Cesare Salvadori

**LIGURIA**

---

**Albenga e del Ponente Ligure**

*Delegato*

Roberto Pirino

*Vice Delegato - Tesoriere*

Marisa Siffredi

*Consultore - Segretario*

Riccardo Tomatis

*Consultori*

Marina Camerano

Immacolata Grillo

Agostino Sommariva

Silvio Torre

**Genova - Est**

*Delegato*

Guglielmo Valobra

*Vice Delegato*

Franco Bobbio Pallavicini

*Consultore - Segretario*

Marco Gobbi

*Consultore - Tesoriere*

Eugenio Lagomarsino

*Consultore*

Giancarlo Mori

**Tigullio**

*Delegato*

Giorgio Cirilli

*Vice Delegato - Segretario*

Giacinto Saverino

*Vice Delegato*

Giuliana Algeri

*Consultori*

Lino Tito Fontana

Giuseppina Muzio Lena

**LOMBARDIA**

---

**Crema**

*Delegato*

Sergio Fiori

*Vice Delegato - Segretario*

Federico De Grazia

*Consultore - Tesoriere*

Maurizio Piccolini

*Consultori*

Silvana Chiesa

Stefano De Briganti

Alberto Livraghi

Ambrogio Spinelli

**Lariana**

*Delegato*

Enzo Pomentale

*Vice Delegato*

Saba Dell'Oca

*Consultore - Segretario*

Gian Antonio Paganini

*Consultori*

Angela Bracuto

Franco Brenna

Rocco Lettieri

**Lecco**

*Delegato*

Claudio Bolla

*Vice Delegato*

Riccardo Balbiani

*Consultore - Segretario*

Roberto Bonati

*Consultore - Tesoriere*

Mirco Chiodero

**Monza e Brianza**

*Delegato*

Doda Fontana Gulfi

*Vice Delegato - Tesoriere*

Andrea Vagliè

*Consultore - Segretario*

Patrizia Piacentini Faedo

*Consultori*

Giovanni Amitti

Marco Ciceri

Maria Ciceri Lodigiani

Hana Da Ros

Alberto Montrasio

Massimo Viscardi

**Pavia**

*Delegato*

Danilo Fraticelli

*Vice Delegato*

Alessandro Lanfranchi

*Consultore - Segretario - Tesoriere*

Mario Granata

*Consultori*

Renato Abbiati

Ezio Barbieri

Giuseppe Rossetti

Gianbruno Vercelli



### Sabbioneta - Terre Destra Oglio

*Delegato*

Giovanni Bovis

*Vice Delegato*

Lorenzo Tizzi

*Consulatore - Segretario - Tesoriere*

Guido Boroni Grazioli

*Consultori*

Giancarlo Belluzzi

Giuseppe Grazzi

### Vallecamonica

*Delegato*

Mario Nobili

*Vice Delegato*

Giovanni Canu

*Consulatore - Segretario*

Ippolita Chiarolini

*Consulatore - Tesoriere*

Mirco Cattane

*Consultori*

Riccardo Ducoli

Rossella Medegnini Sechi

Alessandro Seriola

### Vigevano e della Lomellina

*Delegato*

Giovanni Canelli

*Vice Delegato*

Pier Costante Ferrari

*Consulatore - Segretario - Tesoriere*

Maria Montini

*Consultori*

Carla Fiorino

Elena Martelli

Luigi Zorzoli

### TRENTINO ALTO ADIGE

#### Bressanone

*Delegato*

Piergiorgio Baruchello

*Vice Delegato*

Hugo Goetsch

*Vice Delegato - Segretario*

Carmelo Franzone

*Consulatore - Tesoriere*

Daniel Bosio

*Consultori*

Claudio Rapuano

Matteo Valdemarin

### VENETO

#### Rovigo - Adria - Chioggia

*Delegato*

Giorgio Golfetti

*Vice Delegato*

Antonio Giordani

*Consulatore - Segretario - Tesoriere*

Canzio Bonazzi

*Consultori*

Dianella Camisotti

Donato Sinigaglia

Giorgio Vianelli

#### Treviso - Alta Marca

*Delegato*

Nazzareno Acquistucci

*Vice Delegato*

Maria Luisa Fontanin

*Consulatore - Segretario*

Emanuele Meneguzzi

*Consulatore - Tesoriere*

Armando Da Re

*Consultori*

Giovanni Antonio Albertin

Simone Gasparetto

Giorgio Stefanelli

Giuseppe Zanin

Fiorella Zovatto

#### Venezia Mestre

*Delegato*

Ettore Bonalberti

*Vice Delegato*

Franco Zorzet

*Consulatore - Segretario - Tesoriere*

Gianfranco Comelato

*Consultori*

Carlo Caoduro

Paola Comacchio Dal Maso

Anna Cortesi

Michela Dal Borgo

Carmine Guadagno

Pietro Schiavon

Ugo Ticozzi

### EMILIA ROMAGNA

#### Bologna - San Luca

*Delegato*

Maurizio Campiverdi

*Vice Delegato*

Maria Grazia Parmeggiani Pizzoli

*Consulatore - Segretario - Tesoriere*

Luca Boccanegra

*Consultori*

Anna Calderari Stancari

Pietro Di Donato

Giampietro Gamberini

Delmiro Giacomini

Alessandro Marcheselli

Riccardo Mollame

Valeria Vicari Brunini

#### Carpi - Correggio

*Delegato*

Pier Paolo Veroni

*Vice Delegati*

James Borghi

Luigi Carnevali

*Consulatore - Segretario*

Giuseppina Baggio Rubbiani

*Consulatore - Tesoriere*

Daniele Carboni

*Consultori*

Gian Luca Casarelli

Paola Molinari

Andrea Pini Bentivoglio

#### Castel S. Pietro - Firenzuola

*Vice Delegato*

Andrea Stanzani

*Consulatore - Segretario*

Luca Lippi Bruni

*Consulatore - Tesoriere*

Antonio Gandolfi Colleoni

*Consultori*

Paolo Beccaceci

Giovan Battista Borzatta

Giuseppe Galanti

Gualtiero Vitturini

#### Cento - Città Del Guercino

*Delegato*

Salvatore Alberghini

*Vice Delegato*

Massimo Andalini

*Consulatore - Segretario*

Francesco Lorenzoni

*Consulatore - Tesoriere*

Stefano Borghi

*Consultori*

Davide Fiocchi

Gianni Negrini

Ferruccio Pagnoni

Gabriele Tieghi

Roberto Vicenzi



### **Faenza**

*Delegato*

Riccardo Vicentini

*Vice Delegato*

Gualtiero Menicucci

*Consultore - Segretario - Tesoriere*

Danilo Tozzi

*Consultori*

Piergiorgio Ballanti

Giorgiomaria Cicognani

Fortunato Luciano Ligresti

Giovanni Zauli

### **Imola**

*Delegato*

Antonio Gaddoni

*Vice Delegato*

Sergio Galassi

*Consultore - Segretario - Tesoriere*

Danilo Grilli

*Consultori*

Ugo Casamichiela

Pier Francesco Maria Cenni

Giuseppe Marabini

Enrico Menzolini

Luciano Pirazzoli

Tiziano Pirazzoli

Giovanni Righi

### **Modena**

*Delegato*

Roberto Olivi Mocenigo

*Vice Delegato*

Alberto Benassi

*Consultore - Segretario*

Giuseppe Malaguti

*Consultori*

Gian Paolo Artioli

Sandro Bellei

Vittorio Ferioli

Alberto Mantovani

Giorgio Montorsi

Davide Scarabelli

Andrea Strata

### **Parma - Bassa Parmense**

*Vice Delegato*

Chiara Prati

*Consultore - Segretario*

Pietro Silva

*Consultore - Tesoriere*

Roberta Paladini

*Consultori*

Gianfranco Beltrami

Filippo Giaroli

Danilo Ranieri

Giuseppina Sassi

Giuseppe Scaltriti

### **Ravenna**

*Vice Delegato*

Franco Chiarini

*Consultore - Segretario*

Cristina Gregori

*Consultore - Tesoriere*

Maurizio Berti

*Consultori*

Marisa Fontana

Emma Montesi

Fausto Piazza

Aldo Soloni

Ermanno Spina

Colomba Nadia Tassini

### **Reggio Emilia**

*Vice Delegato*

Giovanni Lombardini

*Consultore - Segretario*

Azzio Gatti Della Gatta

*Consultore - Tesoriere*

Mario Perego

*Consultori*

Alessandro Cabassi Borzacchi

Vittorio Corradi

Cesare Corradini

Eugenio Menozzi

### **Riccione - Cattolica**

*Delegato*

Massimo Mancini

*Vice Delegato*

Giovanni Mariani

*Consultore - Segretario*

Fabio Giavolucci

*Consultori*

Luigino Biagini

Riccardo Galassi

### **Rimini**

*Delegato*

Roberto Valducci

*Vice Delegato*

Marco Amati

Pier Giacinto Celi

*Consultore - Segretario*

Giuliano Ioni

*Consultore - Tesoriere*

Marco Bianchi

*Consultori*

Luisa Maria Bartolotti

Bruno Ghigi

Fernando Maria Pelliccioni

Fernando Santucci

### **TOSCANA**

#### **Apuana**

*Delegato*

Giuseppe Marrani

*Vice Delegato*

Michele Biagi

*Consultore - Segretario - Tesoriere*

Nicola Giannotti

*Consultori*

Gioacchino Cancemi

Michela Ciancianaini

Renato Iardella

Gregorio Job

Emma La Torraca Guidugli

#### **Arezzo**

*Delegato*

Giovanna Moretti

*Vice Delegato*

Osvaldo Miliani

*Consultore - Segretario*

Miria Farsetti

*Consultore - Tesoriere*

Norberto Droandi

*Consultori*

Mauro Benintendi

Maurizio Catalani

Maurizio Pampaloni

Umberto Redi

Brunello Romanelli

Federico Tanganelli

#### **Garfagnana - Val di Serchio**

*Delegato*

Giovanni Battista Santini

*Vice Delegato*

Alessandro Garibotti

*Consultore - Segretario*

Albarosa Lucchesi

*Consultore - Tesoriere*

Carlo Turriani

*Consultori*

Graziano Cipollini

Luigi Marcucci

Ezio Pierotti

Grazia Questa Santini



### **Maremma - Grosseto**

*Delegato*  
Gianemilio Franchini  
*Vice Delegato*  
Alessandro Bracciali  
*Consulatore - Segretario*  
Ezio Maria Di Natali  
*Consulatore - Tesoriere*  
Domenico Saraceno  
*Consultori*  
Simonetta Carnazza  
Luigi Jaselli  
Luciano Lupetti

### **Mugello**

*Delegato*  
Adriano Borgioli  
*Vice Delegato*  
Alessandro Tredici  
*Consulatore - Segretario*  
Tebaldo Lorini  
*Consulatore - Tesoriere*  
Alvaro Baglioni  
*Consulatore*  
Renzo Bartoloni

### **Pisa**

*Delegato*  
Franco Milli  
*Vice Delegati*  
Enrico Bonari  
Alberto Muratorio  
*Consulatore - Segretario*  
Enrico Buscemi Nanni  
*Consulatore - Tesoriere*  
Rosa Guidi Pastore  
*Consultori*  
Bruno Capurso  
Gianandrea Paladini  
Savino Gerardo Sardella

### **Pistoia**

*Delegato*  
Maurizio Giacometti  
*Vice Delegato*  
Alessio Luigi Gargini  
*Consulatore - Segretario - Tesoriere*  
Maurizio Menichini  
*Consultori*  
Gherardo Betti  
Matteo Giacometti  
Giulio Taddei

### **Siena**

*Delegato*  
Alberto Scarampi Di Pruney Di Levice  
*Vice Delegati*  
Ludovica James  
Tommaso Marrocchesi Marzi  
*Consulatore - Segretario*  
Piero Luigi Millozzi  
*Consulatore - Tesoriere*  
Claudio Magagnoli  
*Consultori*  
Maria Isabella Becchi  
Alessandro Mandarini  
Elena Terrosi Vagnoli

### **Valdelsa Fiorentina**

*Delegato*  
Alessandro Signorini

### **MARCHE**

#### **Ancona - Riviera Del Conero**

*Delegato*  
Sandro Marani  
*Vice Delegato*  
Daniele Duca  
*Consulatore - Segretario*  
Luciano Squartini  
*Consultori*  
Gino Gentili  
Piero Granarelli  
Michele Maccione  
Giuseppe Ruggeri  
Stefano Vecchi

#### **Ascoli Piceno**

*Delegato*  
Andrea Gentili

#### **Fermo**

*Vice Delegato*  
Luciano Marilungo  
*Consulatore - Segretario*  
Anna Maria Ciciretti  
*Consulatore - Tesoriere*  
Adriana Botticelli  
*Consultori*  
Rocco Pistonesi  
Fabio Torresi

### **UMBRIA**

#### **Perugia**

*Delegato onorario*  
Renato Palumbo

### **ABRUZZO**

#### **Pescara**

*Delegato*  
Giuseppe Fioritoni  
*Vice Delegato*  
Antonio Ruscitti  
*Consulatore - Segretario*  
Carlo A. Marsilio  
*Consulatore - Tesoriere*  
Alessandro Atalmi  
*Consultori*  
Vincenzo Del Colle  
Gianluca Galasso  
Enrico Perticone  
Paola Porcaro  
Camillo Tatzozzi

#### **Teramo**

*Vice Delegati*  
Andrea Costantini  
Emilia Di Egidio  
*Consulatore - Segretario*  
Carmine Miele  
*Consulatore - Tesoriere*  
Antonio Fasulo  
*Consultori*  
Claudio D'Archivio  
Francesco Grue

### **PUGLIA**

#### **Bari**

*Delegato*  
Vincenzo Rizzi

### **SICILIA**

#### **Cefalù**

*Delegato*  
Nicola Nocilla



## Ragusa

*Delegato*

Vittorio Sartorio

*Vice Delegato*

Carlo Giummarra

*Consultore - Segretario - Tesoriere*

Gianni Antoci

*Consultori*

Marilina Barresi Bianculli

Vittorio Battaglia

Francesca Carfi

Giuseppe Schininà

Giuseppe Stella

## ARGENTINA

### Buenos Aires

*Delegato*

Alberto Lisdero

*Vice Delegato*

Jorge Muñoz

*Consultore - Segretario*

Mario Cavasotto

*Consultore*

Antonio Paolini

## GERMANIA

### Colonia

*Delegato*

Myriam Palm

## MESSICO

### Città del Messico

*Delegato*

Marilena Moneta Caglio

*Vice Delegato*

Enrique Gilardi

*Consultore - Segretario*

Vittorio Stewens

*Consultore - Tesoriere*

Paolo Piazzesi di Vallimosa

*Consultori*

Dino Lawrence Pagliai Durando

Isabella Spagnuolo Borgia

## OLANDA

### Utrecht

*Delegato*

Aristide Spada

*Vice Delegato - Segretario*

Marnix Weusten

*Consultore - Tesoriere*

John Visser

*Consultore*

Italo Romano de Lorenzo

## REPUBBLICA DOMINICANA

### Santo Domingo

*Delegato*

Mario Boeri

*Vice Delegato*

Massimo Pellegrino

*Consultore - Segretario*

Carlo Soldati

*Consultore - Tesoriere*

Mariella Acerboni

*Consultori*

Aldo Burzatta

Gustavo A. De Hostos M.

Giacomo Di Lauro

Cristian Martinez Villanueva

Tommaso Vallunga

## STATI UNITI

### Atlanta

*Delegato*

Paolo Raugei

*Vice Delegato*

Marco Manzini

*Consultore - Segretario*

Antonio Allegranzi

*Consultore*

Jose Favoretto

## SVEZIA

### Stoccolma

*Delegato*

Giovanni Pisano

*Vice Delegato*

Paolo Parini

*Consultore - Segretario*

Evelyn Malzani

*Consultore - Tesoriere*

Margareta Lundstrom

*Consultori*

Jole Björling

Giovanni Brandimarti

Anna Catellani

Carlo Flora

Paolo Sacchi

## NON SONO PIÙ TRA NOI

### FRIULI VENEZIA GIULIA

#### Udine

Francesco Rocco

## SICILIA

### Messina

Sigfrido Ferrari

Francesco Polto

Aggiornamenti a cura di  
Carmen Soga  
Ilenia Callegaro  
Marina Palena



## DEAR ACADEMICIANS ...

*see page 3*

## CUISINE AND THE FOODBLOGGER NETWORK

**D**ear Academicians, much has been said and written about the hundreds, even thousands of regional cuisines in Italy. But far less research has been done on the how, when and why of a complex phenomenon that obviously cannot be completely addressed in this brief essay. Therefore I will only address one aspect, perhaps unusual but definitely current: that of the “where”.

The great variety of cuisines that characterize Italy can possibly - and I emphasize “possibly” - be attributed to the classic European institution of the piazza - the market square. From ancient times, every human settlement has contained a place where streets converge and inhabitants gather to discuss and exchange ideas and merchandize. It is a space that faces both inward and outward. A space that, especially in Italy from the beginning of the Common Era through the Renaissance, has also served as the marketplace. The piazza originally housed the hut of the shaman or medicine man, then the temple, bell tower, synagogue or minaret as well as the seat of power. The shadows cast by these buildings influenced people’s behavior as well as the exchange of wares. It was in the piazza that local cuisine was born, developed and evolved through the merchants’ display of both local and exotic foods, but especially through the constant conversation and exchange of ideas among strangers who subsequently became acquaintances. This phenomenon contradistinguished every true market where in which specialized stalls were erected. Today the market square no longer exists. The essence of modern supermarkets (super only in terms of their size) has changed how we shop: today there is no more dialogue between the food purveyor and consumer (even the most complete label does not provide enough information) or among the shoppers themselves, who in the past used this time to discuss food and its preparation, and therefore cuisine. It is no accident that the supermarket has been

defined as a “non-place”. The old style marketplace I have described is dead, but the desire - or anthropological need - to discuss food in a common space is alive and well. This is amply demonstrated by the astonishing expansion of food discussions in the new “common space” that is the World Wide Web. In this new “marketplace of ideas” and new “piazza” of global discourse “food bloggers”, as they define themselves on the Internet, are creating veritable discussion groups, almost always accompanied by their own self-generated photographs. In the jargon of the Internet, a blog is a type of website in which content is presented chronologically. This new word is shorthand for “web log”. Usually a blog is managed by one or more bloggers who publish, more or less regularly, multimedia content in text form or as a post, sometimes with pictures. It is not unlike a newspaper article. The phenomenon came to be known as food blogs, and in Italy alone there are 3,500 of them. They utilize the Web to discuss, sample, and critique food. The phenomenon was immediately noticed by professional marketing companies, who used the new medium to renew the proclamations of sellers flooding the marketplace with their products. Even today, under a new guise, companies are trying to seduce consumers with expert testimonials, just like snake oil vendors did in the past. But the desire and even need to discuss food has not been satisfied by the “foodies”. The number of food enthusiasts - the so-called foodies or gastro-fanatics - now tops four and a half million! It is a veritable army that is growing at the rate of 250,000 each year. They not only love to eat, but also to discover new foods, and study them in depth, also through visual images. Foodies are “a little more” motivated and interested in all things regarding food and drink than other consumers. They want to be protagonists, showing off their own abilities, often through pictures of dishes they have prepared. They share information through

the Internet, using Facebook and other platforms that constitute the modern “piazza” of a new and specialized market. The complicated experimental cuisine of some celebrated chefs and the large restaurant industry are no longer able to satisfy the good food enthusiasts, whose hunger for culinary knowledge is no longer slaked by increasingly theatrical television cooking shows or the avalanche of cookbooks that focus primarily on image rather than substance. This is why we are witnessing an almost convulsive search for personal contact, even if only virtual, across which people can express their abilities and potential. It is a situation that in some aspects is analogous with what happened a century or more ago in good bourgeois families. Not only did they discuss cuisine, but the woman of the house was always happy to demonstrate her culinary skills to her guests. The situation was similar in peasant families where the head of household was the guardian of culinary wisdom. Today this experience is spread and shared on the Web, where cuisine - or discussing cuisine - represents a new (or maybe old) opportunity to establish personal contacts and make new acquaintances. Could a new cuisine be born out of food blogging? Even if they are not creating new cuisines (which is likely) the growing number of these food enthusiasts who are invading the information highway, the modern equivalent of an informal and intangible market square, is nonetheless having an affect on the evolution of taste. They are carrying out a revolution, protesting against the industrialization of cuisine that is destroying regional traditions. There is an enormous difference between an Academician and a modern gastro-fanatic Web surfer, just as it was with a consumer in the market square. Research and an expansion of Academic culture is also substantially different from a verbal exchange at the market, no matter how interesting it may be. Still, the new aspects of the increased interest in cuisine is a development that our Academy cannot ignore and that deserves our attention as a social phenomenon that involves the world of Italian cuisine and the eating habits of the Italian people.

GIOVANNI BALLARINI

**FOCUS****TALKING HEADS ON TV  
VS. REALITY IN THE KITCHEN***see page 5*

**"D**um Romae consulitur,  
Saguntum expugnatur".  
While Rome debates,

Sagunto is expunged. As I contemplate what is happening in the restaurant world Titus Livius' words come to mind. We could adapt his famous sentence this way: "While television hosts debate cuisine, restaurants are closing". The good old days of restaurants filled to capacity are over, and their management is becoming increasingly difficult. After taking advantage of the introduction of the Euro that immediately made restaurant checks jump from 30,000 lire to 30 Euro, today we are hearing loud complaints from chefs and restaurateurs. Some high end as well as low cost establishments are managing to hang on, but the middle range restaurants are truly in distress. To save themselves from extinction one group has invented the "Restaurasaurus", an original prehistoric pizzeria/restaurant. They serve huge portions of pizza and meat but primarily cater to children and their fascination with dinosaurs and games. Pizzerias, "spaghetterias", kebab houses, Chinese and sushi carry-outs and many well known hamburger chains continue to sprout up. For them there is no crisis. But even fast food restaurants must adapt to the new reality; they have to find new formulas and offer new menu ideas. Hamburgers alone are no longer enough. They have added local and "zero kilometer" products, with smaller portions at reasonable prices. It is a combination of tradition and modernity in a youthful context - practical and efficient but still healthy and tasty. So-called culinary experts and their ad hoc programs dominate television with their bombastic and uncreative shows. In addition to Clerici, Parodi, Laurito, Masterchef, Fat and Superfat, Chefs on Fire, Cooking with Ale, and Ace of Cakes, we now also have the series The Chef with Palermo's Filippo La Mantia (who left the kitchens of the Majestic Hotel in Rome) and the very popular skinny youth Davide Oldani, owner of the restaurant D'O in Cornaredo and creator of "Pop" cuisine. We have already mentioned our "Star

Chefs" media obsession - all that was missing was the latest novelty: The "ghost written menu". In theory a famous cook could open and manage more than one restaurant, but when he or she lacks the money or the sponsors, then what? They ghost write the menu of another less famous chef whose restaurant is not well known and is geographically distant. They visit the locale, and we assume that they teach, stimulate, and educate the lesser chef, and then they leave, having left their "gospel" behind. Maybe they hear from the restaurant from time to time, maybe they actually run it from elsewhere - who really knows? Besides their "imprint" and label, what matters is that the chef creates good food. That way, soon enough the menu will have its own label, which is as it should be.

**PAOLO PETRONI****HISTORY THROUGH MENUS***see page 6*

Once again taking up the theme of his book *The History of What We Eat*, Torino Academician Renzo Pellati discusses some dishes and recipes from world gastronomy that were named after major historical and literary personages. Using anecdotes and commentary he explains the origins of these names.

**THE TALISMAN COOKBOOK***see page 8*

Using the writings of a well known journalist of the period, Chieti Academician Pino Jubatti reconstructs the story of Ada Boni, author of the celebrated cookbook *The Talisman of Happiness*. His account reveals the major events that led to the birth of the cookbook that was cherished by so many, including the members of the royal Savoy family.

**THE VIRTUES OF "AGGIADDA"***see page 10*

The historic rivalry between the maritime Republics of Venice and Genoa also played out at the table. One recipe for liver included butter and onion; the other garlic and vinegar, the basis for the Genoese term *aggiadda*. East Genoa Academician and member of the F. Marengi Study Center Paolo Lingua analyzes both recipes.

**FORBIDDEN FOODS***see page 11*

Borgo Val di Taro Academician and member of the F. Marengi Study Center Pier Luigi Fedele examines the consequences of increasingly conservationist hunting legislation. Traditional dishes based on small fowl, mammals and minor fauna are few and far between on Italian tables today.

**CUISINE:  
THE ART OF TASTE***see page 13*

One of the fundamental gastronomic texts is Francesco Leonardini's *The Modern Apicius*, the diary/archive of a 18th century cook renown throughout Europe. Prato Academician Claudio Gori delves into the role of this work, and acknowledges its unifying effect on Italian Cuisine.

**IMAGES AND THE IMAGINARY***see page 15*

Recognizing the strong evocative power of images, Torino Academician Elisabetta Cocito analyzes the use of visual media in advertising and food marketing. Today emphasis on the natural, portrayed as clean and genuine, is increasingly popular. It is aimed at gaining the trust of the consumer as well as recovering traditions.

**MEAT VS GIBLETS***see page 17*

The contrast between cooking methods for meat in ancient Greece made a profound impression on Italian nutritional traditions. Rome-Castelli Academician Roberto Dottarelli examines the entire Italian peninsula and finds a clear dichotomy: the typical boiled meat in the north versus the classic roasted giblets of the center-south.

**CULTURE, CUISINE AND HEALTH***see page 19*

The Siracusa Delegation organized a conference entitled *The Cuisine of Siracusa During the Time of Archimedes*. Contributions from experts, professors and the Academy's Study Centers helped draw a complete historical picture in which culture and food were the protagonists.

**THE JEWELS OF THE VALTELLINA***see page 21*

Emphasizing the strong link between the land and its products, Milan Academician Massimiliano Pagani examines the case of the Valtellina area, describing a typical meal that he calls "a journey through time". From antipasto to dessert, he describes each dish and analyzes its origins.

**BUCKWHEAT: THE SARACEN GRAIN***see page 23*

This plant has a misleading name: its origins are actually found in southwestern China. Its use in Italian cuisine is limited to the north and it appears in very few dishes. However it is extremely popular in Japan, especially in soba pasta dishes. Merano Delegate Ferdinand Tessadri enumerates the nutritional qualities of buckwheat and suggests some ideas for cooking with it.

**LA MISE EN PLACE:  
THE HISTORY OF TABLE SETTINGS***see page 24*

Professor Alessandro Fenu of the G. Matteotti Institute in Pisa looks into the history of table settings. Styles, utensils and habits have evolved from the time of the ancient Greeks through the present. The author describes some curiosities regarding table settings and manners, focusing on the most important object: the glass.

**THE WINES OF THE BOURBONS***see page 26*

Nola Academician Carmine Cimmino uses the lawyer Vincenzo Semmola's 1847 report listing and describing the grapes of the area around Mount Vesuvius. He discusses the names, physical characteristics, flavor, and wine-making techniques of the region.

**THE STATE OF THE RESTAURANT BUSINESS***see page 27*

Apuano Academician and member of the F. Marengi Study Center Alfredo Pelle reflects on the current state of the art of Italian restaurants. He tackles several themes, including the location and hours, preparation times and prices of meals, foreign influences, increasingly theatrical presentation, and

finally confusion regarding tastes and the low quality of products.

**THE SECRET OLIVE TREE***see page 29*

The existence of the olive tree dates back thousands of years. It originated in Asia Minor and took root in the Mediterranean Basin. New York-Soho Academician Paolo Villorosi traces the ancient history of this tree and describes its organoleptic, health, and dietary characteristics. He also reports on some of the results of American scientific research on the olive tree.

**PRECIOUS SAFFRON***see page 31*

Valdarno Fiorentino Delegate Ruggero Larco examines the history of this precious spice, which made its first appearance in ancient Egypt. It was originally utilized for its health properties and in the production of dyes for textiles and glass. Beginning with Maestro Martino in the 15th century onward it has been used in the preparation of many dishes.

**GUBANA FROM GORIZIA***see page 32*

This classic Easter dessert has been affected by many historical influences in the Friulian city. One can see a decidedly Mitteleuropian influence together with Slavic and Istrian ones. Gorizia Academician Roberto Zottar examines the origins of the cake, its ingredients and the linguistic origins of the name.

**THE ORIGINS OF A MODERN PHENOMENON***see page 34*

Treviso Delegate Teresa Perissonotto Vendramel and Academician Roberto Robazza define tiramisù as the world's most popular desert. Based on the vast number of Internet references to it they assert that this classic dessert is known throughout the world. However not everyone is aware of the true origins and the traditional recipe for tiramisù.

*Translators*  
**NICOLA LEA FURLAN**  
**AND DONALD J. CLARK**  
*Summarized*  
**ELISA CIATTI**

OTTOBRE 2013 / N. 253

**DIRETTORE RESPONSABILE**  
GIOVANNI BALLARINI

**COORDINAMENTO REDAZIONALE**  
SILVIA DE LORENZO

**SEGRETERIA DI REDAZIONE**  
TILDE MATTIELLO

**PROGETTO GRAFICO E IMPAGINAZIONE**  
SIMONA MONGIU

**IN QUESTO NUMERO SCRITTI E RICETTE DI**  
Giovanni Ballarini,  
Maria Cristina Carbonelli di Letino,  
Carmine Cimmino, Elisabetta Cocito,  
Silvia De Lorenzo, Roberto Dottarelli,  
Pier Luigi Fedele, Alessandro Fenu,  
Gabriele Gasparro, Claudio Gori, Pino Jubatti,  
Paolo Lingua, Ruggero Larco,  
Massimiliano Pagani, Renzo Pellati,  
Alfredo Pelle, Teresa Perissonotto Vendramel,  
Paolo Petroni, Roberto Robazza,  
Amedeo Santarelli, Ferdinand Tessadri,  
Tito Trombacco, Paolo Villorosi,  
Roberto Zottar.

♦ ♦ ♦

**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 45%

**QUOTA ASSOCIATIVA BASE INDIVISIBILE**  
€ 150,00, DI CUI AI SOLI FINI POSTALI € 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

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


 Rivista associata  
all'Unione Stampa  
Periodica Italiana