

CIVILTÀ DELLA TAVOLA

ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA



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

www.accademia1953.it



ISSN 1974-2681

N. 259, APRILE 2014 / 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 Accademia e nuovo discorso gastronomico
(Giovanni Ballarini)

FOCUS

- 5 La data di fondazione di un ristorante: un valore perduto
(Paolo Petroni)

L'ACCADEMIA E L'EUROPA

- 6 Un importante riconoscimento per la gastronomia
(Giovanni Ballarini)

CULTURA & RICERCA

- 8 Casatiello e pastiera
(Claudio Novelli)
- 10 Quando si dice limone...
(Alfredo Pelle)
- 12 Dacci oggi il nostro pane
(Nazzareno Acquistucci)
- 13 L'aperitivo, come e perché
(Publio Viola)
- 15 Le lasagne attraverso i secoli
(Ruggero Larco)
- 18 La cucina mitteleuropea in Friuli
(Antonietta Stroili)



L'ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA

È STATA FONDATA NEL 1953 DA ORIO VERGANI E DA LUIGI BERTETTI, 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.

- 19 Pasqua con i cibi della Passione
(Adriana Liguori Proto)
- 20 La tradizione di cucina
(Donato Pasquariello)
- 22 Le proibizioni della Quaresima
(Mario de Simone)



In copertina: elaborazione grafica di un particolare dell'opera "Natura morta con uova, cavolo e candeliere" di Carlo Magini (Fano 1720 - 1806) in esposizione presso la Galleria Canessa a Parigi.

- 24 La cucina degli insetti
(Lucio Piombi)
- 26 Le fiere di Lanciano e il commercio dello zafferano
(Gianni Di Giacomo)
- 28 La Pasqua nella cucina regionale
- 31 La celiachia: una malattia sociale
(Sandro Bellei)
- 32 A proposito del Parmigiano Reggiano

I NOSTRI CONVEGNI

- 17 Giovani in cucina
(Giovanna Moretti)

SICUREZZA & QUALITÀ

- 33 Ortaggi al supermercato
(Gabriele Gasparro)

LE RUBRICHE

- 4 Calendario accademico
- 11 Le Ricette d'Autore
- 16 Accademici in primo piano
- 34 In libreria
- 35 Dalle Delegazioni
- 46 Vita dell'Accademia
- 68 Carnet degli Accademici
- 70 International Summary



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

PIÙ DI CINQUANT'ANNI DI ACCADEMIA

Asti	<i>Giovanni Gorla</i>
Bergamo	<i>Bonaventura Grumelli Pedrocca</i>
Biella	<i>Carlo Greppi</i> <i>Riccardo Pozzo</i>
Borgo Val di Taro	<i>Lodovico Stefanini</i>
Cortina d'Ampezzo	<i>Clara Nuvoletti Agnelli</i>
Forlì	<i>Stelio Nanni</i>
Genova	<i>Giovanni Gramatica di Bellagio</i> <i>Manlio Pietrafraccia</i>
Mantova	<i>Lodovico Castiglioni</i>
Milano	<i>Alfredo Campanini Bonomi</i>
Novara	<i>Diego Boca</i>
Rovigo-Adria-Chioggia	<i>Ferdinando Cavazzuti</i>
Savona	<i>Giovanni Bono</i>
Siena	<i>Giovanni Ginanneschi</i>
Vercelli	<i>Francesco Pretti</i>
Vicenza	<i>Giuseppe Nardini</i>





Accademia e nuovo discorso gastronomico

La costruzione di un nuovo discorso gastronomico deve coinvolgere l'Accademia quale luogo privilegiato di critica culturale a tutela delle tradizioni e della promozione del loro miglioramento.

DI GIOVANNI BALLARINI
Presidente dell'Accademia

Cari Accademici, nel travolgente e tumultuoso modificarsi della nostra società, e in questa, della nostra cucina e gastronomia, quasi costantemente rileviamo cambiamenti che al tempo stesso preoccupano, stupiscono e talvolta incuriosiscono.

Solo occasionalmente e marginalmente, invece, ci accorgiamo dei profondi cambiamenti che stanno avvenendo nel discorso gastronomico della cucina in Italia.

Discorso gastronomico è un'espressione da qualche tempo usata per indicare il vasto e complesso insieme di fenomeni e idee che riguardano il ruolo e il significato degli alimenti. Nel discorso gastronomico, più che agli alimenti bisogna fare riferimento ai processi di decostruzione che possono rendere evidenti gli elementi specifici, spesso espressi in modo inconscio anche attraverso lin-

guaggi mitici, con i quali è possibile ricostruire un discorso identitario sociale che, inoltre, varia con il tempo ed è diverso da luogo a luogo. Molte delle odierne insicurezze alimentari non dipendono dagli alimenti, ma dal mutare del discorso gastronomico, nel quale non abbiamo più la conoscenza rassicurante che ci veniva da una tradizione in progressivo abbandono.

Il discorso gastronomico italiano, e non solo del nostro Paese, sta cambiando, e soprattutto incominciano a sorgere nuovi paradigmi e derive che stanno costruendo un discorso nuovo. Lo studio e l'interpretazione del discorso gastronomico sono un argomento di estremo interesse accademico, anche perché permettono di approfondire i sottili, ma sempre tenaci, rapporti che la gastronomia intesse con le altre arti umane.

Nei ristretti limiti di questa esposizione, è utile mettere in evidenza alcuni dei più importanti elementi che stanno intervenendo nella costruzione del nuovo discorso gastronomico italiano. *L'alimentazione umana è un atto sociale e quindi culturale.* L'alimentazione è un atto agricolo, si va anche dicendo, dando evidenza al cibo e in particolare alla sua origine. Pur senza sottovalutare questa dimensione, si dimentica che, invece, *l'alimentazione è un atto sociale, e quindi culturale*, ben più ampio, con tutti i suoi aspetti consci e inconsci. In tale dimensione sociale, l'atto alimentare ha una gran varietà di ruoli e, tra questi, bisogna ricordare quelli che si connettono ai *paesaggi gastronomici*, che da alcuni anni iniziano

ad interessare i settori produttivi e danno una nuova dimensione alle tipicità alimentari.

Nei *paesaggi gastronomici*, l'alimentazione svolge importanti ruoli identitari, anche nei riferimenti alla cultura degli alimenti in un processo bidirezionale. Non si dimentichi che, anche per l'Unione europea, il paesaggio designa un territorio come è percepito dalle popolazioni, il cui carattere deriva dall'azione di fattori naturali e/o umani e dalle loro interrelazioni. Anche per questa interazione tra ambiente e popolazione umana, il paesaggio diviene una garanzia dell'alimento, che da parte sua trae identità qualitativa e culturale dal paesaggio stesso. Anche le trasformazioni alimentari e il loro uso, quindi cucina e gastronomia, intervengono nel quadro, appunto, del paesaggio gastronomico. Senza sottovalutare che l'Italia è stata la prima e forse unica nazione che nella sua Costituzione considera la tutela del paesaggio (Art. 9).

La gastronomia è un patrimonio culturale, un concetto che si è formato in tempi relativamente recenti e che ha avuto la sua culla in ambito accademico. Per questo merita una particolare attenzione.

La nostra Accademia è stata fondata al fine di tutelare le tradizioni della cucina italiana, e le tradizioni sono patrimoni culturali. Un concetto ben chiaro ai nostri fondatori, che, guidati da Orio Vergani, sono stati dei veri profeti, in una società nella quale il consumismo stava iniziando a dilagare, privilegiando soprattutto gli aspetti eco-



nomici. Solo come esempio, basta ricordare le difficoltà che vi sono state quando, con l'apertura dei mercati europei, l'Italia e alcuni Paesi mediterranei vollero mantenere e diffondere l'idea dei valori culturali degli alimenti anche ai Paesi europei settentrionali nei quali prevaleva una concezione di pura economia dei prezzi. In modo analogo, ancor oggi sono molte le difficoltà nel commercio internazionale che vuole privilegiare i prodotti, le cucine e le gastronomie industrializzate, nella produzione e nella distribuzione. Nella strada di un riconoscimento della cucina come cultura, e quindi come partecipe alla costruzione di un nuovo discorso gastronomico, la nostra Accademia ha avuto un ruolo importante, come dimostra il fatto che, dal 2003, è divenuta Istituzione Culturale della Repubblica Italiana. Una difesa della cucina e della gastro-

nomia come cultura, in campo internazionale, è stata svolta dall'*Académie Internationale de la Gastronomie* di cui facciamo parte e ha portato alla Risoluzione del Parlamento Europeo del 12 marzo 2014 sul *Patrimonio Gastronomico Europeo: aspetti culturali ed educativi*. In questa Risoluzione, i deputati chiedono che le varietà e qualità delle tradizioni culinarie locali e regionali europee siano protette come parte del nostro patrimonio culturale comune.

Un nuovo discorso gastronomico, oggi in via di costruzione, deve far fronte alle accresciute contaminazioni con altre cucine. Come in un lontano passato la contaminazione araba ha, per esempio, contribuito alla costruzione di un nuovo discorso gastronomico (e linguistico) italiano, dobbiamo vedere le nuove contaminazioni non tanto come rischi, quanto come strumenti per

un'evoluzione delle tradizioni, anche con un loro miglioramento quando rimangono inserite in un discorso gastronomico non solo vivo, ma soprattutto coerente e con solide radici nelle precedenti esperienze sociali.

Un nuovo e, al tempo stesso, antico discorso tradizionale al quale la nostra Accademia non può essere estranea, e neppure semplice luogo di sentimentali rimpianti, ma Accademia nel senso più ampio di ricerca critica e di partecipazione culturale a un processo non solo inevitabile, ma che è lo stesso che, nel corso dei secoli, se non dei millenni, ha portato alla costruzione dei paesaggi gastronomici e dei discorsi gastronomici che noi identifichiamo con la tradizione: un fuoco da tenere vivo e da alimentare, e non un culto di fredde ceneri del passato.

GIOVANNI BALLARINI
See English text page 70

CALENDARIO DELLE MANIFESTAZIONI ACCADEMICHE 2014

APRILE

1° - 30 aprile - **Biblioteca Nazionale Braiddense - Milano**

Mostra "Carte in Tavola" con il patrocinio dell'Accademia Italiana della Cucina

12 aprile - **Versilia Storica**

Convegno "L'Olivo Quercetano come fulcro della cucina versiliese: storia, cucina e tradizione"

26 aprile - **Fermo**

Decennale della Delegazione

Tavola rotonda "Pasta diva. La pasta fresca nelle Marche, fra tradizione e sfide future"

MAGGIO

3 maggio - 7 giugno - **Benevento**

Progetto "Le vie del latte... sulle orme dei Longobardi"

16 - 17 maggio - **Grand Hotel - Rimini**

Forum dei Delegati e Assemblea Straordinaria

22 maggio - **Versilia Storica**

IV Concorso enogastronomico con Ipsar "G. Marconi" di Seravezza

23 - 24 maggio - **Viareggio Versilia**

Cinquantennale della Delegazione
Convegno "L'arte culinaria nel periodo Liberty a Viareggio"

24 maggio - **Bologna, Bologna dei Bentivoglio, Bologna-San Luca**

Convegno "La cucina tradizionale oggi e il falso nei suoi piatti"

31 maggio - **Merano**

Ventennale della Delegazione
Convegno "La cucina tradizionale e caratteristica in Alto Adige secondo le principali guide gastronomiche"

GIUGNO

6 - 7 giugno - **Parigi**

Venticinquennale della Delegazione
Tavola rotonda "La sfida della cucina italiana a Parigi: come accostarsi ad un simbolo d'eccellenza"

13 - 14 giugno - **Trieste**

Sessantennale della Delegazione
Convegno "Nel nome della galletta: appunti sulla cucina di bordo nei secoli"

18 - 22 giugno - **Siracusa**

Convegno "La cucina in Sicilia ai tempi della dominazione araba"

21 giugno - **Treviso**

Sessantennale della Delegazione

28 giugno - **Novara, Pavia, Vigevano e della Lomellina**

Giornata dedicata al riso: "Riso allegria in tavola"

SETTEMBRE

20 settembre - **Pinerolo**

Cinquantennale della Delegazione
Convegno "Dalla cucina del Medioevo al cibo postmoderno"

26 settembre - **Foggia**

Cinquantennale della Delegazione
Convegno "Transumanar m'è dolce: la transumanza in Capitanata"

La data di fondazione di un ristorante: un valore perduto

Appariva spesso nell'insegna di quei locali che ne facevano un motivo di vanto, a garanzia di una cucina della tradizione. Oggi conta lo chef stellato in giro nel mondo.

DI PAOLO PETRONI
Segretario Generale dell'Accademia

Accanto alla sede dell'Accademia dei Georgofili, a Firenze, c'è un'antica e celebre trattoria che si chiama "Antico Fattore" (che dette nome anche ad un ambito premio letterario); sull'insegna c'è scritto "Dal 1865", anno in cui Firenze divenne capitale d'Italia. Quella data sta a significare che il locale è lì da tanti anni, custode della tradizione gastronomica fiorentina. È solo un esempio di come, fino a pochi anni fa, la data di fondazione di un locale fosse un elemento di vanto, e se poi la gestione era della stessa famiglia, ancora meglio. Una sicurezza, una rassicurante garanzia di buona cucina. Conosco una trattoria che ad ogni generazione cambia nome: iniziò come trattoria "da Carola", poi prese il nome "da Nunzia" (la primogenita), oggi "da Luciana", tra qualche anno si chiamerà "da Gaia", ma è sempre la stessa gestione, sempre la stessa famiglia. Tradizione familiare che dovrebbe significare amore per la buona tavola. Ma oggi la data di fondazione ha ancora un suo valore? Una sua ragione d'essere? A vedere quello che accade sembrerebbe proprio di no. I grandi chef, i nomi mediaticamente noti frullano come turbini. Qualcuno ricorderà, per esempio, il ristorante "Trigabolo", ad Argenta, una mecca per i buongustai dei primi anni Ottanta: qui cucinava uno dei pionieri della grande cucina italiana, Igles Corelli (con lui in cucina i giovanissimi Bruno Barbieri e Italo Bassi oggi chef di Pinchiorri). Per varie ragioni, però, il tempio chiuse; Corelli aprì quindi la "Locanda della Tamerice" a Ostellato. Chiuso anche questo si trasferì a Pescia da "Atman", che chiuderà e riaprirà nella non lontana Lamporecchio. Altri esempi: Fabio Baldassarre pare lasci l'"Unico", vippissimo ristorante milanese in cima al

grattacielo, per approdare in un ristorante di hotel. Anche Antonio Guida de "Il Pellicano" pare sia in partenza per Milano. Filippo La Mantia è ancora alla ricerca di una soluzione che lo soddisfi. Paolo Lopriore ha lasciato "Il Canto" della Certosa di Maggiano e perfino il grande Marchesi muove la sua cucina lasciando "L'Albereta". Insomma, il ristorante non conta più nulla, conta il cuoco errabondo. Il genio, si sa, non si accontenta, cerca nuove esperienze di vita, nuovi stimoli. Chi non li trova chiude, altri li trovano muovendosi, seguendo spesso interessi economici stratosferici, impensabili fino a qualche anno fa. Oggi in Italia, ma soprattutto nel mondo (e specialmente nei ricchi Paesi emergenti), le grandi catene alberghiere, i grandi capitali cercano uno chef "stellato" attorno al quale costruire un locale. Lo diciamo con sofferenza, ma la realtà è che un cuoco con una stella Michelin può permettersi di presentare un conto sui 100/150 Euro a testa; uno con due stelle, può raggiungere i 200/250 Euro, un tre stelle va dai 300 Euro in su. Ecco allora spiegato perché i grandi alberghi nel mondo siano alla ricerca degli stellati, che, sapendolo, si mettono sul mercato a prezzi da star. E quando non possono muoversi, "firmano" i menu, divengono cuochi virtuali. Purtroppo c'è tutto un mondo di clienti che volentieri si lasciano attrarre da questi lustrini. Il locale nuovo attira, fa subito tendenza, diviene di moda, è l'ultimo grido, come un capo d'abbigliamento. Alla faccia della data di fondazione del ristorante, della tradizione, della continuità. Altri tempi. Possiamo anche adeguarci, ma gli Accademici hanno altri metri di giudizio!

See English text page 70

IL PIATTO D'ARGENTO DELL'ACCADEMIA



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



Un importante riconoscimento per la gastronomia

Approvata dal Parlamento di Strasburgo la Risoluzione sul patrimonio gastronomico europeo: aspetti culturali ed educativi.

DI GIOVANNI BALLARINI

Vicepresidente dell'Académie Internationale de la Gastronomie



PARLAMENTO EUROPEO

La gastronomia è oggetto di una Risoluzione approvata dal Parlamento Europeo il 12 marzo 2014, con un documento che ha avuto un iter seguito attraverso l'*Académie Internationale de la Gastronomie* della quale l'Accademia Italiana della Cucina è stata cofondatrice ed è attiva partecipante.

Molte sono le affermazioni importanti contenute nella Risoluzione e che collimano con quanto l'Accademia sostiene e difende fin dalla sua fondazione.

Il documento, sul sito dell'Unione Europea, è consultabile sotto la voce Patrimonio Gastronomico.

Invitando tutti gli Accademici alla sua lettura e meditazione, segnalo alcuni degli aspetti più importanti, partendo dal fatto, primo e unico al mondo, che la gastronomia e il patrimonio gastronomico siano ufficialmente entrati nella normativa europea.

Nella Risoluzione si precisa che la gastronomia è l'insieme di conoscenze, esperienze, arte e artigianalità che consentono di mangiare in modo sano e gradevole, e soprattutto che essa fa parte della nostra identità ed è un elemento essenziale del patrimonio culturale europeo e di quello degli Stati membri.

La gastronomia non è soltanto una forma d'arte elitaria, basata sulla preparazione attenta del cibo, ma riflette anche il riconoscimento del valore delle materie prime di cui si serve, della loro qualità e della necessità di raggiungere l'eccellenza in tutte le fasi di trasformazione degli alimenti, concetto a cui è legato il rispetto degli

animali e della natura, e per questo è strettamente correlata alle pratiche agricole delle diverse regioni europee e ai relativi prodotti locali.

La Risoluzione considera importante preservare i riti e le usanze legati anche alla gastronomia locale e regionale, e incoraggiare lo sviluppo della gastronomia europea, in quanto rappresenta una delle manifestazioni culturali più importanti dell'essere umano. Il termine non si riferisce esclusivamente alla cosiddetta "alta cucina", ma abbraccia tutte le espressioni culinarie delle diverse regioni e dei diversi ceti sociali, anche quelle provenienti dalla cucina locale tradizionale.

Nella Risoluzione si afferma, inoltre, che la sopravvivenza della cucina tipica è un patrimonio culinario e culturale molto spesso messo a rischio dall'invasione di cibi standardizzati, e che la qualità, la reputazione e la diversità della gastronomia europea richiedono che una quantità sufficiente di alimenti sia prodotta in Europa, anche perché la gastronomia è associata ai diversi aspetti dell'alimentazione e i suoi tre pilastri fondamentali sono: la salute, le abitudini alimentari e il piacere.

L'arte della tavola è in molti Paesi anche un aspetto importante dei rapporti umani e contribuisce ad avvicinare le persone, e conoscere culture gastronomiche diverse è una forma di scambio e di condivisione, e ciò ha effetti positivi sulla vita sociale e i rapporti familiari.

Per questo, il riconoscimento da parte dell'Unesco della dieta mediterranea (di cui fanno parte anche le cucine regionali italiane), quale patrimonio cul-



turale immateriale, è importante, poiché considera tale dieta come costituita da un insieme di conoscenze, competenze, pratiche, rituali, tradizioni e simboli correlati alle colture agricole, alla pesca e all'allevamento del bestiame, nonché alle modalità di conservazione, trasformazione, cottura, condivisione e consumo degli alimenti.

La gastronomia, con le abitudini alimentari dei popoli europei, costituisce una ricca eredità socio-culturale che è d'obbligo trasmettere alle generazioni future, e le scuole, assieme alle famiglie, rappresentano il luogo ideale per acquisire tali conoscenze. Inoltre la gastronomia si sta trasformando in una delle principali attrattive turistiche, e l'interazione fra turismo, gastronomia e nutrizione sortisce un effetto molto positivo sulla promozione del turismo; contribuisce a promuovere il patrimonio regionale; è fonte di ricchezza culturale ed economica per le regioni dell'Unione europea.

Molti sono gli aspetti educativi considerati dalla Risoluzione, ma, tra quelli culturali, si sottolinea la necessità di far conoscere la varietà e la qualità delle regioni, dei paesaggi e dei prodotti

che sono alla base della gastronomia europea, che fanno parte del nostro patrimonio culturale e costituiscono

uno stile di vita unico e riconosciuto a livello internazionale. Ciò richiede, talvolta, il rispetto delle usanze locali, perché la gastro-

nomia è uno strumento utile allo sviluppo della crescita e dell'occupazione in numerosi settori economici, come, per esempio, l'industria della ristorazione, il turismo, il settore agroalimentare e la ricerca.

La gastronomia può, inoltre, sensibilizzare in merito alla tutela della natura e dell'ambiente, garantendo così che gli alimenti abbiano un gusto più autentico, meno alterato da additivi o conservanti, riconoscendo il ruolo svolto dai nostri cuochi qualificati e di talento nel preservare ed esportare il nostro patrimonio gastronomico e l'importanza di conservare le nostre competenze culinarie come fattore essenziale che aggiunge valore in termini sia educativi sia economici.

In questo contesto, la Risoluzione sottolinea anche il ruolo svolto dalle Accademie di Gastronomia,

dalla federazione europea delle fondazioni della nutrizione e dall'Accademia Internazionale della Gastronomia, con sede a Parigi e di cui fa parte l'Accademia Italiana della Cucina, nello studio e nella diffusione del patrimonio gastronomico.

La Risoluzione conclude riconoscendo che la gastronomia e la cucina hanno assunto la forma di un'espressione artistica e culturale sempre più importante; che l'alimentazione e la buona tavola sono elementi fondamentali che favoriscono le relazioni sociali e familiari; e che, naturalmente, provare soddisfazione durante i pasti è indispensabile dal punto di vista sensoriale e psichico, dal momento che costituisce un fattore rilevante per l'equilibrio psicologico e sentimentale.

Per questo è di vitale importanza che l'Unione europea metta a punto politiche destinate all'educazione a livello di alimentazione e gastronomia, in quanto l'obiettivo principale dell'educazione e della cultura alimentare del XXI secolo è quello di dimostrare a ogni persona, piccola o grande che sia, che combinare cibo sano e gustoso è assolutamente possibile, oltre che necessario.

See International Summary page 70



CENA ECUMENICA 2014



La riunione conviviale ecumenica, che vede alla stessa mensa virtuale tutti gli Accademici in Italia e nel mondo, si svolgerà il 16 ottobre alle 20,30, e avrà come tema "La cucina del riso". Un tema, quello scelto dal Centro Studi "Franco Marengi" e approvato dal Consiglio di Presidenza, volto a recuperare la cucina delle molte varietà di riso, attraverso ricette tradizionali, in parte dimenticate e patrimonio delle cucine regionali. Senza trascurare le ricette che associano il riso ai prodotti locali (vegetali e animali). I Delegati cureranno che la cena ecumenica sia accompagnata da una idonea relazione di carattere culturale che illustri l'importante tema proposto e che, sulle mense, il menu sia composto in omaggio all'alimento scelto.



Casatiello e pastiera

Gli ingredienti salati dell'uno, e quelli dolci dell'altra, sono tutti all'interno, come semi destinati a fiorire in primavera, quando cade la Pasqua.

DI CLAUDIO NOVELLI
Accademico di Napoli-Capri



Così Domenico Rea in un suo scritto: “Nelle aperte giornate di Pasqua, quando già si avverte, ancora oggi, che è tutto un’aria estiva e un presentimento del mare, il napoletano ritorna a una sua atavica origine contadina e all’alimento agreste per eccellenza, il grano. (...)

La farina diventa il suo strumento e i suoi due cibi principi il casatiello e la pastiera”.

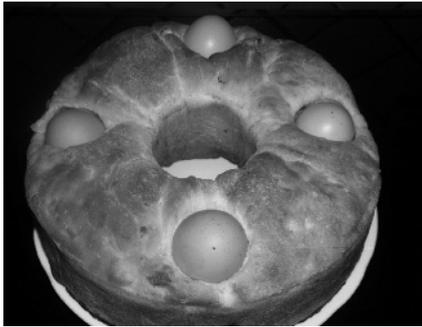
In verità, nonostante il mare ricco e pescoso, il napoletano non abbandona, per tutto il corso dell’anno, “l’alimento agreste”: pane, pasta e pizze lo rassicurano e riforniscono quotidianamente il suo fabbisogno energetico. Ma a Pasqua le consuete farine assumono connotati differenti, quasi sacrali, col casatiello e la pastiera.

Nella pastiera, forse unico caso nella pur ricchissima e variegata cucina nazionale, il grano non viene martirizzato, macinato, polverizzato, bensì celebrato nella sua perfezione e integrità: viene cotto intero, con pazienza e sapienza antica. Ci vogliono ore, e fuoco basso, per evitare che i chicchi si disfino o restino crudi al loro interno. Chicchi pazienti, perché rimasti a bagno per una quindicina di giorni in acque sempre rinnovate. Una volta il grano, rigonfio e bagnato, veniva usato assieme ai suoi germogli freschi intrecciati a ghirlande, come ornamento del sepolcro di Cristo nei giorni precedenti la Pasqua, insieme simboli di morte e resurrezione.

Poi, mischiato agli altri ingredienti e profumato di acqua di fiori d’arancio, prosegue la lenta cottura, questa volta

in forno, ma sempre a fuoco assai basso, per consentire al grano, appunto, di ben assorbire profumi e aromi. Il dolce va poi lasciato riposare per consumarlo nei giorni successivi, affinché questo processo arrivi al suo perfetto compimento.

Sotto un profilo più strettamente storico, l’attuale pastiera è ciò che, per fortuna, Ippolito Cavalcanti ha elaborato dalla “Torta di grano, detta alla napoletana Pastiera” di Antonio Latini, che, nel 1692, la preparava utilizzando a piene mani, assieme al grano cotto “in latte grasso, cacio parmiggiano grattato, ricotta grassa di pecora, cannella, zucchero in polvere, pane di Spagna, pistacchi ammaccati, acqua Rosa muschiata e un poco d’ambra”, componendo il tutto “dentro d’una tiella, sopra sfogli della medesima pasta con butirro e coprendola degli stessi sfogli”. Il Cavalcanti, dunque, nella sua *Cucina casereccia in lingua napoletana* (1839), dà queste indicazioni che, tranne qualche piccolo aggiustamento, vengono usate ancor oggi: “Piglia na misura de grano janco spugnato e pulito, lo farraje cocere, e quanno s’è cuotto e arrefreddato lo ammiscarraje co doje rotola de bona recotta, senza lo siero mperò; nce miette tre quarte de zucchero fino passato pe setaccio, na libra de cocozzata tagliata a fellucce, na meza libra de cetronata pure accossì, na ventina de rossa d’ova, e n’addore de cannella fina bona, e mmische ogne cosa. Farraje no poco de pasta co l’ova, che te serve pe fà na pettola sott’a la prattella [teglia di creta], sodognennola [ungendola] primmo de nzogna, e llà dinto nce miette chella rrobba che t’ag-



gio ditto: ncopp'a essa po nce farraje na cancellata de tante tagliarelle de chella stessa pasta, facennoce all'urdemo na sciorciata de zucchero pe coppa, e la farraje cocere a lo forno. Si po la vorrisse fà rusteca [e qui si allunga l'ombra del Latini], no nce vo lo zucaro, e manco la cetronata o la cocozzata, ma nce miette tanta provola grattata che la prudentia toja te pare. E che? manco chisto pensiero vuò suffri? nce mettarraje no ruotolo, tre quarte, comm'è la provola, si chiù secca, o chiù fresca”.

Ma oggi la si consuma dolce, a completamento di un pranzo iniziato con una mollica di casatiello. Nel casatiello, parola napoletana alla cui origine sta il *queso* spagnolo, ossia il *caseus* latino, nipote quindi della spagnola *quesadilla* cioè pasticcio ripieno di formaggio, gli altri ingredienti piuttosto che stare al fianco, o sopra, o semplicemente condire legati in una salsa un impasto di acqua farina e lievito, si trovano al suo interno. Non esiste una regola aurea: a seconda delle scuole di pensiero, ormai una per ogni coppia di mani che lo preparano, variano ingredienti, quantità e modo di disporli al suo interno: già fatto trovare sulla tavola e destinato ad essere sbocconcellato durante tutto il pasto, gli si affiancano fave fresche e ricotta, anch'esse di primaverile freschezza.

A ben vedere, in entrambi i casi, la ricotta, i pezzetti di cedro o di zucca canditi o i ciccioli, il salame, il formaggio e le uova sode vi sono interrati come fossero semi destinati a fiorire in primavera, quando appunto cade la Pasqua.

See *International Summary* page 70

PASTIERA

Ingredienti: (per 10 persone): per la pasta frolla: 400 g di farina bianca, 4 tuorli d'uovo, 200 g di zucchero, 100 g di strutto, 100 g di burro, buccia di limone grattugiata. Per il grano: 230 g di grano bagnato, due noci di strutto, una bustina e mezzo di vanillina, buccia di mezza arancia, 6 dl di latte. Per il ripieno: 320 g di ricotta, 230 g di zucchero, 4 tuorli d'uovo, 3 chiare d'uovo, 2 fialette di acqua di fiori d'arancio, 100 g di canditi, cannella; occorre inoltre una teglia (ruoto) molto bassa di ferro da 28 cm di diametro e 4 cm di altezza, per pasticceria.

Preparazione: Il giorno prima, cuocere il grano nel latte, lo zucchero, lo strutto, la vaniglia e la buccia d'arancia, a fuoco basso per alcune ore finché il tutto diventi cremoso e il grano sia morbido. Preparare la pasta frolla e lasciarla riposare almeno un'ora. Tagliare a pezzettini i frutti canditi. In una terrina amalgamare la ricotta con lo zucchero, aggiungendo poi un tuorlo per volta, l'acqua di fiori d'arancio (una fialetta) e la cannella. Unirvi il grano e i frutti canditi. Mescolare. Ungere il ruoto, foderarlo con due terzi della pasta frolla alta 2 mm. Battere a neve i bianchi d'uovo e unirli al composto, e quando tutto sarà amalgamato, verificare se c'è abbastanza acqua di fiori d'arancio. In caso contrario aggiungerne (nel cuocere, il profumo in parte svanisce). Versare il composto nel ruoto, pareggiarlo e metterlo sul fuoco. Su di una carta oleata, spianare il resto della pasta frolla in un rettangolo lungo quanto il diametro del ruoto. Segnare poi con un coltello tante strisce larghe 2 cm. Seguendo quindi il segno della



sta, tagliare a strisce anche la carta oleata lasciandovi sopra quella di pasta. Prendere ora una striscia e, rivoltandola, piazzarla al centro della torta dove il diametro è maggiore. Togliere delicatamente la carta. Porre le altre strisce parallelamente

ad ognuno dei lati di quella centrale. Disporre quindi le successive allo stesso modo ma per traverso, formando così delle losanghe. Infornare a 150° finché lo stecchino non uscirà asciutto e la pasta non sarà colorita. Lasciar raffreddare e cospargere di zucchero a velo. La pastiera migliora se lasciata per 3 o più giorni incartata a temperatura ambiente.



Quando si dice limone...

È così profumato e versatile che non se ne può fare a meno.

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



Iversi di Goethe, "Conosci tu il paese dove fioriscono i limoni?", sono divenuti l'immagine stessa della nostalgia e, a rinfrancarci da questa tristezza, c'è Paolo Conte che, col suo "gelato al limon, vero limon..." canta della "sensualità delle vite disperate" e ci riporta alla vita d'oggi. E che il limone, come gli agrumi in genere, sia considerato un grande dono della natura, inaspettato e conosciuto solo con grande ritardo nell'orologio delle conoscenze umane, lo sintetizza il fatto che, in Sicilia, nessuno parla di agrumeti. Nessuno si dichiara proprietario di un agrumeto, tutti parlano di avere un "giardino", perché è, questa, l'immagine dell'eleganza, della bellezza, della serenità, anche del gusto estetico e artistico. Chi di noi non è rimasto colpito dalla bellezza dell'azzurro e del giallo nelle terrecotte invetriate di Luca della Rob-

bia? In quelle Madonne azzurre che sono racchiuse da una ghirlanda di alloro intervallata dal giallo di limoni, solari nel loro colore, c'è la grande cultura del Rinascimento. E guardate il caso: gli agrumi nascono e vivono dove la terra è benigna, dove l'atmosfera è festosa, dove il profumo dei loro fiori, le zagare (cioè "le splendenti"), richiama il paradiso terrestre.

Sono spicchi di sole, gli agrumi, che accendono le giornate fredde dell'inverno in quei giardini lussureggianti che gli Arabi ci hanno portato. Vennero dall'Oriente, a ondate successive, come pacifici invasori, questi alberi, e si impadronirono del mondo. Tali sempreverdi dall'aspetto raffinato, sono talmente perfetti da portare insieme foglie, fiori, frutti acerbi e frutti maturi. Mostrano la circolarità del tempo, la ricorrenza eterna e rappresentano il simbolo dell'eterna giovinezza nel loro perpetuo rifiorire.

"Tutto in questi alberi incanta gli occhi, soddisfa l'odorato, eccita il gusto e nutre il lusso e le arti", scriveva alla fine del 1700 il Gallezio, facendo credere che fossero presenti da noi da molti secoli. Nulla di più falso: gli agrumi sono stati per millenni segregati nelle loro terre d'origine seguendo, molto lentamente, il cammino del sole dalla Persia alla Palestina mentre l'uomo scopriva, altrettanto lentamente, le vere bontà di questi frutti che, per secoli, sono stati apprezzati solo per le loro virtù igieniche e curative.

Crescevano allo stato spontaneo e selvatico in India, in Cina, in Malesia, in

Giappone. Nelle valli dell'Indo hanno trovato tracce di agrumi, in scavi databili 2500 anni a.C. Da noi, nel Mediterraneo, si affacciarono lentamente, prima il cedro e poi il limone, solo attorno al IV secolo a.C., e ne parla il grande naturalista Teofrasto di Atene nella sua *Storia delle Piante*, chiamandoli "pomo di Media" o "pomo di Persia". E vennero utilizzati, soprattutto, per motivi ornamentali, per l'armonia delle forme, per abbellire giardini, per la fragranza delle loro foglie e fiori, ignorandone quasi totalmente il valore alimentare. Ma l'efficacia degli estratti aromatici, la capacità di profumare le stanze e le vesti, il valore del dono, se portati nei paesi al Nord a delizia delle case dei ricchi, erano conosciute da sempre.

Tuttavia, il grande sviluppo nell'utilizzo risale all'età imperiale romana, quando ne parlano Trimalcione e Apicio, che ne consiglia l'uso per togliere l'afrore del maiale.

Se ne trova presenza, inaspettatamente, negli scavi effettuati nel 1951 a Pompei, dove si rinvenne la "casa del frutteto" con numerose decorazioni parietali di limoni. Ma furono gli Arabi e le Crociate che diffusero da noi l'uso di questi agrumi che popoleranno i giardini. Ad Amalfi, in una chiesetta, vi è un affresco di quel periodo con un ramo con tre limoni, e lo stemma della città viene simboleggiato da una donna con in mano un'arancia (così come lo è nella francese Orange).

Inghiottito dalle tenebre barbariche, il limone viene completamente dimenticato finché, come dicevo, la conquista araba del Mediterraneo non lo fece ri-



comparire. Divenne un business per l'Andalusia, per la Sicilia e per gli amalfitani che impiantarono "giardini" a tappeto nella loro costiera, in quei terrazzamenti sospesi fra cielo e mare. Ne nacque una specie di mito per gli scrittori del Grand Tour, quelli che hanno illustrato le bellezze d'Italia fra il Seicento e la fine del Settecento, facendo dei colorati giardini di Sorrento, di Amalfi, della Conca d'Oro, l'immagine stessa della solarità mediterranea.

E che il limone sia una panacea universale, un gusto jolly, è facile da provare: dove trovate un frutto che è capace di guarire le malattie come lo scorbutico (era usatissimo dai marinai), di scolorire i capelli, di trasformarsi in liquore, dar freschezza ai cibi, ridurre l'annerimento della frutta, disinfettare le ferite, sfiammare la gola, "cuocere" i cibi a freddo con la marinatura, impreziosire dolci, fare marmellate?

Dove trovare un prodotto che va bene, dalla maionese alla scaloppina, dal sorbetto alla torta? È talmente entrato nel parlare della gente che "limonare", al Nord, vuol dire "pomiciare". E sembra che questo termine sia stato mutuato dalla vecchia abitudine dei commercianti milanesi che vendevano i limoni due alla volta: due, proprio come i fidanzatini...

Insomma il limone si usa dappertutto e sempre con grande piacere. Anche sul fritto, di pesce o di carne? Qui la fettina di limone spremuta tende a vanificare il lavoro del cuoco nella ricerca di una cottura asciutta e croccante. Ma pochi cuochi sanno sottrarsi alle abitudini radicate e accompagnano il fritto con il limone...

Io, con molta discrezione, lo sposto in un angolo del piatto e lo lascio lì.

See International Summary page 70

LE RICETTE D'AUTORE

GELATINA AL LIMONE

Allestite due oncie di colla per gelatine e, lasciatala raffreddare, spremi in un bolo, o vaso conformato a foggia di globetto, il sugo da dieci limoni, che passerai alla tela; ed, aggiuntolo alla gelatina, mettila su ghiaccio, e lasciala stare tre ore, tempo assegnato perché bene la gelatina si rappigli. All'atto di servire, tuffa la forma in acqua tiepida, rovescia su piatto, e reca a tavola all'istante.

FRANCESCO CHAPUSOT
da "La vera cucina casalinga", (1851)

LESSO IN MARINATA

Nell'olio mettete prezzemolo, scalogni e uno spicchio d'aglio, il tutto ben trito. Aggiungete, volendo, erbucce odorose e il sugo di mezzo limone, sale e pepe. In questa marinata, immergete il lesso in fette e per mezz'ora o più lasciatele bene penetrarsi del condimento, rivolgendole qualche volta se occorre. Dopo, mettetele in graticola, bagnandole col resto della marinata e servitele con fette di limone a parte.

OLINDO GUERRINI
da "L'arte di utilizzare gli avanzi", (1916)

PER FAR PROFUMI

Piglierai un limone grattugiato intiero, e lo porterai in un vaso benissimo vetriato, con acqua di fior di cedro; vi aggiungerai mezz'oncia di legno aloè, due ottave di canfora, quindici grani di muschio, dieci di ambra, tre ottave di sandali bianchi aggiustati, altre tre di vessiche di muschio, tagliate in pezzetti, sei grani di zibetto disfatto con la suddetta acqua, e turando bene il vaso, lo farai stare per otto giorni al sole, e tenendo una caldajola della profumiera, piena d'acqua comune, le darai fuoco, e vi farai cadere tre ottave del licore del suddetto vaso, che ne vedrai spirare fragranza soavissima.

ANTONIO LATINI
da "Lo Scalco alla moderna" (1692)

PIATTO DI CIPOLLE RIPIENE

Togliete alle cipolle il cattivo di sotto e di sopra, levategli li fili, ma non le radete tanto verso le radiche, tanto che stiano bene uniti li primi contorni di esse; lessatele, ma non tanto cotte, fatele scolare, poi levategli il di dentro, prendete una mollica di pane, bagnatela con latte, o brodo di pesce, spremetela, e ponetela in un piatto; prendete due rossi di uova lessate, due oncie di parmigiano, cinque amandorle abbrustolite affinate bene, sale, e speziaria dolce, due garofoli pesti, e due rossi di uova sbattuti, fate la composizione mischiandola bene, empiteci le cipolle, infarinatetele, poi indoratele e frigatele, ponetele poi in una cazzaruola con un buon cazzaruolo di colli di pesce, fatele arrivare a cottura, poneteci un poco di colletta, sugo di limone e rasatura di esso; cavatele con diligenza, aggiustatele nel piatto, e sopra gettateli la composizione, e mandatele in tavola.

ANTONIO NEBBIA
da "Il cuoco maceratese", (1786)



Dacci oggi il nostro pane

Un alimento così semplice e così essenziale, oggi sottovalutato anche sulle tavole dei ristoranti.

DI NAZZARENO ACQUISTUCCI
Delegato di Treviso-Alta Marca



Questa richiesta fa parte della preghiera che i cristiani rivolgono al Signore e sebbene il riferimento al pane sia solo simbolico, è indubbio che questo alimento abbia sempre espresso sacralità per tutte le religioni. Nello scorrere dei secoli, l'uomo è riuscito a selezionare i vari cereali, come l'orzo, il miglio, la segale, l'avena, il farro e li ha utilizzati tutti per produrre il pane con l'acqua e i grassi. Esso ha sempre rappresentato l'alimento indispensabile per sopravvivere. Attraverso selezioni successive, con il farro e poi con il frumento, a partire dai Romani, sono state prodotte cultivar che oggi esprimono farine di grano per fare dell'ottimo pane e per tante altre utilizzazioni in cucina.

Oggi, nella stragrande maggioranza di casi, il pane viene cotto in forni elettrici a riscaldamento indiretto, con la fonte

di calore fuori dal forno. I pochi forni a legna rimasti sono di quei panettieri che credono ancora nella diversa qualità del prodotto ottenuto. Occorre però sapere che, per utilizzare bene il forno a legna, ci vuole molta esperienza. In esso, l'amido è reso più digeribile perché

degradato, con il calore, a destrine e zuccheri. Le calorie sviluppate dal fuoco a legna valorizzano maggiormente il sapore del pane, così come quello di altri cibi. Naturalmente ciò è valido se il pane ha subito la fermentazione acido-lattica attraverso il lievito naturale o lievito madre.

Nel terzo millennio molte cose sono cambiate. Anche la panificazione. Con la vita frenetica che ha velocizzato tutto, molti panificatori scelgono la strada più semplice, che è quella di abbreviare i tempi utilizzando lievito di birra che produce una fermentazione alcolica. La differenza tra la fermentazione alcolica e quella acido-lattica è sostanziale, perché i batteri lattici sono in grado di caratterizzare il sapore, l'odore, la conservabilità del pane e soprattutto la sua digeribilità, in quanto liberano composti facilmente assimilabili dall'organismo. La fermentazione con lievito naturale, e una farina di pregio chiamata anche farina forte o Manitoba, proveniente dall'America del Nord e dal Canada, ri-

chiede tempi lunghi: mediamente 24 ore ad una temperatura di circa 18° C. Per ridurre ancora i tempi di panificazione, ci si affida anche a prodotti surgelati che poi passano in forno ma, ahimé, con risultati che non danno fragranza e sapori giusti e che al momento dell'uso si sbriciolano facilmente e induriscono molto rapidamente.

Ormai, spesso, il pane sulla tavola del ristorante non richiama affatto le sensazioni migliori fissate nella nostra memoria. Lo si scopre freddo, tagliato in modo approssimativo, che si sbriciola facilmente e senza alcun profumo. Eppure appena ci si siede a tavola esso dovrebbe stimolare subito gli appetiti migliori del buongustaio e predisporlo bene per gustare quanto è offerto sul menu.

Il cestino del pane dovrebbe essere il primo biglietto da visita di un buon ristoratore, perché racchiude significati sacri dove impastare con l'acqua è simbolo di fertilità, simbolo di vita

che si rinnova. Non casualmente il lievito madre si mantiene indefinitamente togliendone una parte dall'impasto del giorno, per utilizzarlo come lievito in quello successivo e così via.

È auspicabile, perciò, che i ristoratori, quelli sensibili che conoscono il valore del pane, arricchiscano i loro locali con pani degni di questo nome, servendosi di fornai che conoscono il mestiere oppure producendolo in proprio con quantità necessarie a soddisfare la clientela. Esso si abbina a tutti i "mangiari", con il risultato di soddisfare l'appetito in modo più completo e appagante.

See International Summary page 70

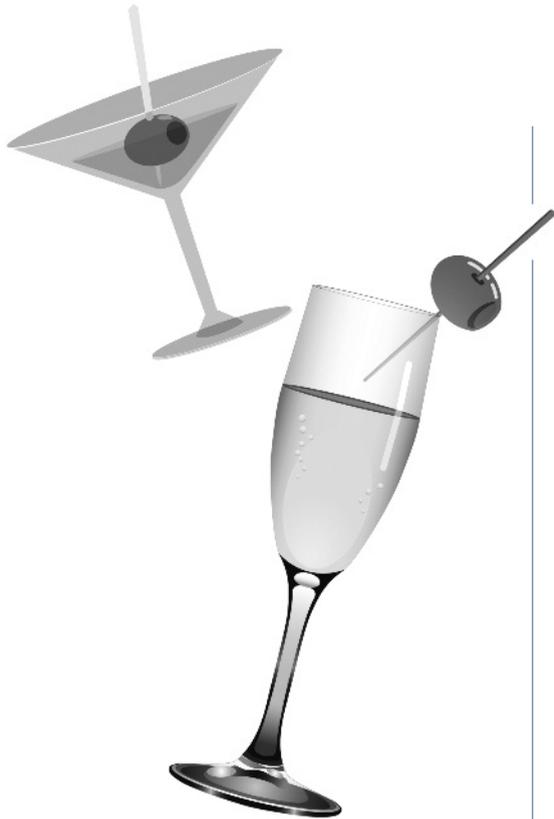




L'aperitivo, come e perché

Fin dall'antichità, gli amanti della buona tavola hanno ritenuto utile iniziare il pasto con qualche cosa che "apra" la digestione: un "aperitivo".

DI PUBLIO VIOLA
Delegato di Roma Appia



Compito dell'apparato digerente è quello di trasformare gli alimenti, cioè composti chimicamente complessi, in composti semplici che possano essere facilmente assorbiti e quindi utilizzati per le normali esigenze metaboliche. Per questo motivo l'organismo si avvale di alcune attività del sistema digerente che intervengono al momento opportuno, come gli enzimi posti nella saliva, nello stomaco e nel pancreas, e la stimolazione della colecisti con deflusso della bile nel duodeno. Tali meccanismi digestivi, inattivi durante il digiuno, vengono stimolati al momento dell'introduzione del cibo, e, come si può comprendere, la digestione degli alimenti avviene tanto più facilmente, quanto maggiore sarà l'efficienza (e quindi la funzionalità) di dette attività enzimatiche e non enzimatiche, che stimolano l'organismo in siti diversi (salivari, gastro-epatici e anche neurologici). I fattori che intervengono nella stimolazione dell'apparato digerente sono numerosi, e, tra questi, un posto rilevante viene occupato dalle caratteristiche organolettiche che possiede di per se stesso l'alimento, come l'aroma e il sapore di un cibo, senza escludere la componente visiva. L'organismo utilizza tutti i cinque sensi nell'apprezzamento del cibo, ma possiede soprattutto uno sviluppato senso dell'odorato e del gusto che si oppongono a tutto ciò che è insapore, inodore e incolore, agendo in questa maniera anche in senso protettivo nei confronti dell'organismo, in quanto il cattivo odore e il cattivo sapore conducono al rifiuto di alimenti alterati e/o dannosi per la salute.

La stimolazione di tali attività sensoriali appare utile specialmente all'inizio del pasto, quando l'apparato digerente inizia ad attivare e quindi a svolgere le sue normali funzioni, ed è questo il motivo per il quale, fin dall'antichità, gli amanti della buona tavola hanno ritenuto utile iniziare il pasto con un qualche cosa che prepari la digestione, "aprendo" favorevolmente il sistema digestivo: un qualche cosa, cioè, che sia "aperitivo".

In questo senso, per quanto concerne l'attivazione fisiologica degli stimoli digestivi, particolare importanza viene attribuita a qualcosa che viene assunto prima del pasto, come un alcolico di grado non elevato, associato o meno ad un componente di sapore leggermente amaro, che stimoli i recettori gustativi del palato, i quali, attraverso la via del nervo vago trasmettono l'impulso agli organi interni, effetto che viene appunto favorito dalla contemporanea associazione del sapore amaro con l'alcool, che, oltre ad agire direttamente sul gusto, viene rapidamente assorbito e determina indirettamente, a livello ematico, la liberazione di particolari ormoni, quali la gastrina e la secretina, che stimolano l'attività dei succhi gastrici.

L'assunzione pertanto di un alcolico moderato, aromatizzato e lievemente amaro come il Vermouth, può esercitare un effetto positivo sulla digestione degli alimenti che poi verranno assunti, preparando l'apparato digerente a svolgere le sue funzioni. Tale effetto stimolante era ben conosciuto fin dai tempi più antichi, tanto è vero che Ippocrate aveva preparato una bevanda



a base di vino, nel quale lasciava macerare fiori del dittamo e dell'artemisia (o assenzio). Una ricetta che arrivò fino a Roma, e che fu ulteriormente migliorata con il ginepro e altre erbe. La stimolazione dell'attività digestiva da parte dell'aperitivo, e quindi dell'appagamento del gusto, non va perciò sottovalutata in quanto, ripetiamo, questa stimolazione determina un'attivazione favorevole dell'apparato digerente. Naturalmente anche un pasto gradito, successivamente assunto, grazie al suo sapore, agisce come determinante di una buona funzionalità degli organi digestivi, ma appare comunque sempre importante considerare, accanto all'attività specifica degli alimenti che verranno successivamente presentati, l'opportunità dell'azione iniziale di stimolo esercitata dall'aperitivo. La sua specifica azione, oltre alla componente psicologica che non va sottovalutata, va perciò considerata come un requisito fisiologico, ancor prima che piacevole, poiché conduce ad un pasto più gradito e meglio digerito, anche se è però sempre importante ricordare che "appagamento del gusto" e "buona digestione" non significano una "elevata introduzione di cibo", ma solo il soddisfacimento delle giuste esigenze del palato.

A conclusione di quanto esposto, va rilevato però che, molto spesso, insieme all'amaro alcolico servito come aperitivo, negli incontri conviviali si usa servire anche prodotti vari quali tartine, frittini, focacce assortite e altro. Tali prodotti, indubbiamente gradevoli, determinano un appagamento dello stomaco, il quale però, una volta appagato, finisce con l'apprezzare meno i piatti successivamente presentati, anche se di alto valore gastronomico, creando alla fine un senso di pesantezza.

Lascio comunque a ciascuno la facoltà di decidere sulla scelta e sull'opportunità di un buon aperitivo, e mi limito ad augurare a tutti buon appetito e buona digestione.

DI PUBLIO VIOLA

See International Summary page 70

UN BANCHETTO DELL'EPOCA IMPERIALE

"Come è andata la cena del ricco Nisidieno? Infatti io ti ho cercato e mi fu detto che stavi a bere fin da mezzogiorno". - "È così, in vita mia mai stato meglio!" - "E dimmi se non ti dispiace, quale antipasto ha placato i morsi della pancia". - "Ci fu dapprima un cinghiale della Lucania catturato con lo scirocco leggero, come diceva il simposiarca: per contorno rapette piccanti, lattuga, ravanelli capaci di stuzzicare uno stomaco debole, raperonzoli, salsa di pesce, feccia di vino di Coos. Finite queste cose, un ragazzo con la tunica legata in cintola pulì la mensa con un panno rosso villosa e un altro raccolse tutto quanto potesse essere caduto a terra e dar fastidio ai commensali, ed ecco, con l'incedere di una vergine greca ai riti di Cerere, farsi avanti il nero Hidaspe che recava il Cecubo e Alcone con un vino di Chio non mescolato con acqua di mare. A questo punto il padrone fa: "Se preferisci far portare in tavola l'Albano o il Falerno, Mecenate, abbiamo entrambi!" - "Quisquilie da ricchi! Ma chi c'era con te, Fundanio, bramo sapere!" - "Sul primo letto del triclinio c'ero io e vicino a me Visco Turino e in mezzo se ricordo Vario; sul secondo c'era Mecenate con Sevilio Balatrone e Vibidio che s'era portato come scorta; sul terzo letto il padrone di casa stava fra Nomentano e Porcio, un buffone capace di inghiottire con gesti ridicoli tutte le pietanze insieme; Nomentano era destinato a segnalarmi col dito qualche pietanza che ci fosse sfuggita. Infatti il resto della ciurma, intendo noi, abbiamo mangiato uccelli, frutti di mare, pesci, che avevano un gusto completamente diverso da quello che era il loro sapore naturale, come per esempio scoprii quando mi fece assaggiare interiora di pesce passero e di rombo con un sapore che non avevo mai gustato. Di lì a poco [il padrone] mi indicò le mele dolci che diventano rosse se si colgono con la luna calante. Quanto ciò sia importante te lo puoi far dire meglio da lui. A questo punto Vibidio dice a Balatrone: "Noi se non si beve alla disperata, moriremo invendicati!" e chiede calici più grandi. Allora il pallore si diffuse sul viso dell'anfitrione, che niente temeva di più dei forti bevitori sia perché diventano maldicenti senza ritegno sia perché le libagioni ottundono un palato raffinato. Vibidio e Balatrone versano i vini in tazzoni di Alife, imitati dagli altri, solo i convitati del terzo letto si astennero dal toccare la brocca a terra. Viene portato un piatto con una murena distesa fra gamberetti che nuotavano nell'intingolo. Dice a tal proposito il padrone: "Questa è stata presa che era gravida, dopo il parto la sua carne sarebbe stata meno buona. Questa salsa è una miscela di olio di Venafro raccolto dalla prima torchiatura, garum di sgombri della Spagna, vino invecchiato di cinque anni aggiunto mentre è in cottura, (dopo la cottura riguardo al vino di Chio non ce n'è di migliori), pepe bianco, non senza aceto di quello che inacidisce il vino di Metimna. Io per primo insegnai a cuocervi dentro le verdi ruchette e le enule amarognole e Curtillo i ricci di mare ma senza lavarli perché ritiene che sia migliore il succo che si ricava da questi gusci di mare"... "torna Nasidieno che ha cambiato aspetto come uno che con l'ingegno pensa di correggere la malasorte e dietro arrivano i servi che portavano un grande vassoio in cui erano contenuti pezzi di gru cosparsi di molto sale e impanati, fegato di oca bianca ingrassata con fichi, spezzato di spalle di lepri senza i lombi, che, a dire di Nasidieno, sono molto più saporiti. E ancora vedemmo arrivare merli rosolati e piccioni selvatici senza la parte di dietro, tutte cose prelibate..."

(Orazio, Satira VIII - traduzione dell'Accademico Giovanni Errico)



Le lasagne attraverso i secoli

In un lontano passato, erano usate come semplice sfoglia di contenimento di un ripieno, dolce o salato. La ricetta attuale delle lasagne è depositata presso la Camera di commercio di Bologna.

BY RUGGERO LARCO

Delegate of Valdarno Fiorentino



Quando si scrivono i risultati di una ricerca storica ed etimologica è logico procedere dai tempi passati verso l'oggi. Invece per questo particolare e raffinato piatto della tradizione emiliana e quindi italiana farò l'opposto: dai nostri tempi a quelli dei nostri progenitori Romani e Greci. Dire cosa siano le lasagne è superfluo, basta verificare la ricetta, depositata nel 2003 presso la Camera di commercio di Bologna (Lasagne verdi alla bolognese), dalla Delegazione di Bologna-San Luca. Ma da dove arriva, o meglio, che origine ha questo prelibato

piatto? La ricetta delle lasagne, come oggi le intendiamo, è relativamente recente, prevedendo anche l'uso del pomodoro, quale ingrediente del ragù, che ovviamente è sulle tavole italiane, in uso corrente, dalla fine del 1700. La ricetta prevede, inoltre, un impasto sottilmente tirato di pasta all'uovo, variamente condita, con più strati intercalati di sfoglia e di riempimento, costituito questo dal ragù e dalla besciamella, originaria nella ricetta base della famiglia de' Medici, portata oltralpe da Caterina, pronipote di Lorenzo il Magnifico, ma il cui nome attuale ha

LASAGNE VERDI ALLA BOLOGNESE

Ingredienti (per 6 persone): per le lasagne: 400 g di farina bianca, due uova, 250 g di spinaci, besciamella, burro, formaggio grattugiato. Per il sugo: mezza cipolla affettata, una carota tritata, una costa di sedano tritata, 30 g di burro, 200 g di carne di manzo tritata, 150 g di carne di maiale tritata, 100 g di fegatini di pollo, un bicchiere di salsa di pomodoro, pepe, sale.

Preparazione: Soffriggere le verdure nel burro, unire le carni e i fegatini e rosolare per qualche minuto. Aggiungere poi la salsa di pomodoro, pepe e sale. Preparare la sfoglia impastando la farina, le uova e gli spinaci lessati e passati al setaccio, ritagliare in quadrati larghi e far riposare. Lessare le lasagne e scolarle sopra un canovaccio. Imburrare una teglia e riempirla con strati alternati di lasagne, ragù, formaggio grattugiato e besciamella e ripetere fino a esaurimento degli ingredienti. Coprire con besciamella e fiocchetti di burro. Cuocere in forno a medio calore (160°) per circa trenta minuti, sino a quando la superficie non sarà dorata.



origine nella Francia del re Sole, intorno, o poco oltre, la metà del XVII secolo.

Altrimenti, la

lasagna veniva usata come sfoglia di contenimento, o contenimento e copertura, di torte o pasticci. Alberto Alvisi, cuoco emiliano del cardinale Chiaramonti, futuro papa Pio VII, ci fornisce una ricetta di “Budino di lasagne di ove naturali”, il cui amalgama viene versato sopra le lasagne che coprono il fondo dello stampo. Maestro Martino da Como, nel suo *Libro de arte coquinaria*, della fine del XV secolo, scrive relativamente ai “Maccheroni romaneschi”: “Piglia la farina che sia bella, distemperala e fa la pasta un pocho più grossa che quella delle lasagne...”, quindi ci dice chiaramente come viene fatta la sfoglia per la lasagna, di cui è chiaro il concetto, ma non ci dà ricette specifiche. Del resto anche le lasagne sono entrate nella “letteratura”, quella antica, come altri prodotti e alimenti, e personaggi quali Boccaccio, Jacopone da Todi e l’irriverente Cecco Angiolieri non ne fanno mistero. Se poi facciamo un salto nella loro epoca, possiamo vedere cosa suggerisce un anonimo autore, di cui faccio una libera traduzione dell’italiano volgare: “Se tu vuoi fare lasagne di quaresima, fai le lasagne e mettile a cuocere, prendi le nocchie (o noci, *nox*) sgusciate, ben pestate e macinate, e mettile dentro le lasagne e guardale dal fumo; e quando vanno in tavola, scodella e polverizza con zucchero”. Anche in questo caso, la lasagna è intesa come semplice sfoglia di contenimento di un ripieno come l’intendeva l’Alvisi.

Visto che stiamo andando a ritroso nel tempo, non possiamo dimenticare che la prima ricetta ben dettagliata delle lasagne (anche con lo strumento per mangiarle) è già presente nei Ricettari di Federico II (circa 1250). Vediamo ora la proposta di Marco Gavio Apicio nel suo *De re coquinaria* intorno al 30 d.C.: *Patinam Apicianam sic facies*, “Così

farai la Torta di Apicio”. Gli ingredienti sono la tetta di scrofa, la polpa di pesce e di pollo, i beccafichi e i tordi. Il tutto tagliato *diligenter*. Poi si devono sbattere le uova nell’olio, si fa un pesto, nel mortaio, di pepe e ligustico (sorta di finocchio selvatico), si stempera con garum e vino passito, e si mette a cuocere con l’amido (con funzione di addensante). Intanto si sono fatte cuocere tutte le carni. Una volta cotte, si uniscono all’impasto e in una pentola (*caccabus*) si alternano le sfoglie di pasta, *laganum*, con ramaioli del sugo. Si copre il tutto con una sfoglia di pasta, si insaporisce con pepe e si cuoce. Ecco le nostre lasagne realizzate duemila anni fa, anche se credo che il nostro ragù sia molto più gradito al palato dell’uomo del XXI secolo. Da notare che la sfoglia viene messa cruda nella pentola, e non precotta. Si è visto dunque che Apicio chiama la sfoglia *laganum*, letteralmente “frittella”, ma ha lo stesso significato di *tractum* che significa “sfoglia (di pa-

sta)” [Calonghi Badellino, Dizionario Latino - Italiano]. Ma l’origine etimologica non è latina bensì greca, e deriva da *lagànon*, larga e sottile focaccia, da cui *elkùein lagànon*, equivalente del latino *tractum*, [Rocci, Vocabolario Greco - Italiano]. Non condivido invece l’etimologia (ma da alcuni accettata) dal greco *làsana*, latino *lasànum*, nonostante la forte assonanza al nostro vocabolo, perché il significato, sia in greco sia in latino, è quello di tripode da cucina, ossia quella struttura che, posta sopra al fuoco, reggeva il pentolo, cioè il *caccabus* di Apicio, da non confondersi quindi con il recipiente stesso.

Dunque la lasagna, un nome quasi mistico per la gastronomia, un piatto moderno, saporito, famoso in tutto il mondo, come moltissimi dei piatti italiani ha origine antica, importante e storicamente ricostruibile. Valorizziamolo noi e non facciamocelo copiare.

See International Summary page 70



ACCADEMICI IN PRIMO PIANO

Patrizia Bergese Bogliolo, Accademica di Asti, è stata nominata Presidente dell’Inner Wheel Club per l’anno 2014/15.

L’Accademico **Umberto Cabini** della Delegazione di Crema è stato nominato Presidente dell’Associazione Industriali della provincia di Cremona.

L’Accademica onoraria della Delegazione di Trieste, **Fulvia Costantinides**, è stata nominata Vice Presidente del Circolo della Stampa di Trieste.

In occasione del Carnevale di Venezia 2014, l’Accademico di Treviso **Paolo Trevisi** ha curato, per il teatro La Fenice di Venezia, la regia dell’opera “Il Campiello” di Ermanno Wolf-Ferrari.



Giovani in cucina

La Delegazione dell'Accademia e MangiaGioca si sono ritrovate insieme, a Villa Severi, per il secondo convegno "I giovani e le tradizioni della cucina italiana".

DI GIOVANNA MORETTI
Delegata di Arezzo



La riscoperta delle risorse agroalimentari trasmesse ai giovani va nella direzione della protezione della nostra salute e di quella del pianeta. I prodotti tipici del territorio salvaguardano la biodiversità e forniscono all'organismo tutti i nutrienti fondamentali. La Delegazione di Arezzo e l'Associazione nutrizionale MangiaGioca, per sottolineare l'importanza di tutelare le risorse agroalimentari e di trasmettere ai giovani la nostra cultura gastronomica, hanno messo in evidenza due aspetti: ambiente e alimentazione.

Dopo l'introduzione della Delegata Giovanna Moretti, che si è soffermata sulle finalità del convegno, è intervenuto l'Accademico Alfredo Pelle, Direttore del Centro Studi Toscana, che ha parlato dei piatti della memoria nell'evoluzione degli stili di vita e nell'evoluzione alimentare. La dottoressa Maria Grazia Sestini, garante dell'infanzia e dell'adolescenza alla Regione Toscana, ha parlato dell'importanza di trasmettere ai giovani i principi di una sana alimentazione. La dottoressa Tiziana Giovenali, rappresentante dell'Ufficio scolastico Regione Toscana e Provincia, ha fatto un interessante *excursus* sul servizio mensa nelle scuole italiane. Il dottor Giampiero Marotta, ottimo comunicatore, ha focalizzato il suo intervento sul tema dell'importanza dei prodotti a filiera corta da utilizzare e far conoscere nelle scuole. Il dottor Renzo Paradisi ha parlato sulla necessità del rispetto dei parametri di igiene pubblica legati all'alimentazione. Il Delegato onorario Roberto Doretta, Coordinatore Territoriale

Toscana Est, ha condiviso l'importanza di trasmettere ai giovani i temi fondamentali dell'Accademia, tenendo conto dell'evoluzione alimentare della società. La nutrizionista dottoressa Lia Rossi Prospero, Presidente dell'Associazione MangiaGioca ha concluso i lavori.

Ospite del convegno la dottoressa Lucia De Robertis, consigliere della regione toscana, che ha espresso apprezzamento per una iniziativa che sposa così bene la tradizione alimentare toscana con le esigenze di nuovi stili di vita.

Mentre si svolgeva il convegno, nella grande cucina attigua, i bambini delle quinte elementari del Convitto nazionale Vittorio Emanuele II di Arezzo, preparavano un menu, degustato alla fine dei lavori, a base dei prodotti della vallata del Casentino, coadiuvati dal presidente dell'Associazione Cuochi di Arezzo, Roberto Lodovichi.

I genitori dei bambini e gli ospiti hanno potuto apprezzare crostini di cavolo nero e di fagioli; polenta al sugo di funghi; straccetti fatti a mano al sugo di carne; involtini di maiale in crosta; fegatelli; rape saltate, patate al cartoccio e dolci fatti con farina di castagne tipici del Casentino.

La seconda edizione di questa manifestazione ha riscosso così tanto successo per lo spessore culturale dei temi trattati dai relatori del convegno, da far sì che questo appuntamento annuale con le scuole diventi ormai una consuetudine della Delegazione di Arezzo e di MangiaGioca. L'evento è stato trasmesso dalle tv locali.

See International Summary page 70



La cucina mitteleuropea in Friuli

Le guerre, le occupazioni, le migrazioni, la convivenza con popoli stranieri, generano, anche dal punto di vista gastronomico, uno scambio di abitudini.

DI ANTONIETTA STROILI
Accademica di Udine



Dopo la lunga dominazione di Venezia, il breve passaggio dei francesi e infine l'appartenenza agli austro-ungarici, anche il cibo del territorio si adatta a qualche limitazione, aggiunta e cambiamento. Ed è appunto dopo il Congresso di Vienna (1815), quando il Friuli è definitivamente assegnato all'Austria, che si manifesta ed evidenzia l'influenza mitteleuropea, anche su ciò che riguarda la cucina friulana. Non più i fasti che la Serenissima proponeva nei suoi banchetti - del resto sempre meno chiassosi qui in Friuli - ma una cucina sobria, che rivela un momento buio della nostra storia nel "passaggio di proprietà", e un adattamento ai costumi dei nuovi occupanti. Scrive il Maffioli: "Diminui il numero di quelli che mangiavano il bollito e crebbe il numero di quelli che si nutrivano di polenta". Venezia era entrata con prepotenza anche in cucina,

portando ricette e usanze provenienti soprattutto da Paesi con cui aveva rapporti commerciali. Piatti che presto si integrano fino a far parte delle tradizioni locali così da essere considerati tipici friulani. Una mini-globalizzazione *ante litteram*, che si diffonde con rapidità nei paesi governati da Venezia, arricchendo il mangiare friulano, a volte limitato e monotono. Alla "civiltà veneta" subentra quella "mitteleuropea", con le sue proposte austriache, ungheresi, boeme, slave. Un esempio di coesistenza è dato dal più noto e diffuso aperitivo, ancora oggi presente in Friuli e in parte nel Veneto: lo "spritz". Si racconta, infatti, che le truppe austro-ungariche, pur apprezzandolo molto, trovassero il nostro vino troppo forte, tanto da allungarlo con acqua di Seltz e più tardi anche aggiungendovi una buccia di limone. Nelle proposte più elaborate e raffinate, Venezia dettava legge con le sue spezie e le sue golosità, dopo, si inserì anche Vienna, soprattutto con le sue carni, i suoi dolci e la birra. Restando sempre fedeli alle loro minestre, che i friulani amano in modo particolare, di prepotenza entra l'uso della patata anche nella preparazione degli gnocchi. Piatto asciutto di origine boema, che diventerà, sul finire del XIX secolo, tra le pietanze predilette non solo in Friuli ma anche nelle altre cucine regionali. Nella regione, li chiamavano "macarons" e generalmente venivano conditi con "ont" (burro cotto chiarificato), salvia e "scuete fumade" (ricotta affumicata). Di importazione anche la versione dolce, che li vuole ripieni di albicocche o susine e zuccherati. Trionfa il gulasch che da zuppa magiara diventa un celebre stufato

nelle sue varie versioni: "golas" a Trieste e Gorizia, a Udine rimane gulasch. Lo accompagnano gli "knödel", gnocchi di pane o le patate "kipfel". Che dire poi della "wienerschnitzel"? In Friuli è la costoletta alla milanese, rigorosamente di vitello con l'osso e cotta nel burro; senza osso e di carne di maiale fritta nello strutto, l'austriaca. Su questo piatto rimarrà sempre il dubbio se nel Lombardo-Veneto arrivò con Radetzky o se il "maresciallo", cui era piaciuto particolarmente, se ne fosse impadronito per trasferirlo a Vienna e farlo diventare specialità austriaca. Alle salsicce locali si affiancano i vari "würstel"; al dolce e delicato prosciutto lo speck, alla brovada i crauti. Da Vienna, considerata nell'Ottocento la capitale del pane, arrivano le delicate "kaisersmehl", ossia le rosette, il cui nome si riferisce a quello del panettiere che le confezionava. Trieste e Gorizia, più che Udine, amano la convivenza con i cibi dell'Impero austro-ungarico, tuttavia, anche il Friuli ne adatterà alcuni, soprattutto con la nascita dei birrifici e delle birrerie, dove si servono ancora i piatti della tradizione germanica, votati più alla birra che non al vino. Nella tradizione friulana, parlare di dolci non è cosa facile, perché in realtà non ve ne sono molti, anzi pochi. A parte la gubana, i più importanti arrivano dall'Austria, sia per la vicinanza dei confini, sia durante il periodo di occupazione. I krapfen, le palacincine, il presnitz, gli schmarren, le schnitte e gli strudel di mele o di ricotta fanno ancora parte dei dessert friulani; da Vienna abbiamo la Sachertorte, dall'Ungheria la Rigojancsi o Torta imperiale.

See International Summary page 70



Pasqua con i cibi della Passione

Nella settimana che precede la festa, si rispetta un religioso cordoglio, durante il quale le donne impastano la farina per preparare il pane e i dolci pasquali.

DI ADRIANA LIGUORI PROTO
Delegata di Crotona



Nella Calabria aspra e amara, ma straordinariamente bella e attraente nella varietà dei suoi panorami, la Pasqua arriva con le sue suggestioni di fede a rinnovare nel cuore degli uomini e dei credenti gioie e speranze. Nei paesini e villaggi appollaiati sulle colline e distesi pigramente lungo le marine dello Ionio e del Tirreno, dal lunedì Santo alla domenica di Resurrezione, è tutto un susseguirsi di processioni, di riti, di rappresentazioni sacre che echeggiano i momenti più salienti della Passione di Cristo. Veramente singolare è la processione dei “vattienti”, che si svolge a Nocera Terinese, durante la quale uomini seminudi percorrono le strade del paese battendosi per penitenza e con foga le cosce e i polpacci con un “cardo aculeato”, irto di punte di vetro, fino a far sgorgare per terra copiosi rivoli di sangue. Oltre alle rappresen-

tazioni degli episodi più significativi della Sacra Passione, per tutto il periodo della Settimana Santa, in alcuni paesini e villaggi interni della regione, si rispetta un rigoroso silenzio e religioso cordoglio: le donne non si pettinano, si vestono di nero e osservano un digiuno penitenziale molto rigoroso, l'unica cosa che è permessa loro di fare è quella di impastare la farina per preparare il pane e i dolci pasquali. Le case contadine in Calabria, a Pasqua, profumano di pane.

“La presenza del pane sulla tavola ha significato votivo nel ricordo della discesa del sovrannaturale, arcano prodigio della germinazione del grano, ricordo del pane azzimo, perpetuato dalla Cristianità” (C.G. Valli). Finite le processioni e il lungo digiuno quaresimale, finalmente, in un tripudio di campane, esplose la gloria piena della Pasqua. Questa festa, al di là delle più radicate motivazioni religiose e liturgiche, è legata al primo risvegliarsi della natura. Fin dalle più lontane origini era evento di significativo richiamo agreste e motivo di ringraziamento e d'offerta sacrale delle primizie dei campi e degli orti. Questi frutti primaticci - tra cui si contemplano quelli indicati nell'Antico Testamento - sono oggi prerogativa nel grande pranzo della domenica di Pasqua, con una serie di squisite pietanze. Oggi, come allora, ritroviamo sulle tavole i cibi “sacrali”: le spighe di grano tramutate in pane, le erbe, le uova, l'agnello, irrinunciabili e caratteristici alimenti di questa festa. L'uovo in particolare, pregno di significati simbolici, richiama

il processo di rinnovamento della vita e della natura, l'essenza stessa della primavera, la fertilità della terra, la speranza del futuro. Altro cibo pasquale per eccellenza, è l'agnello, simbolica vittima dei riti gastronomici, secondo l'invito biblico; “si prenda un agnello, sia ovino o caprino, maschio, di un anno, che non abbia difetti...”. L'agnello, al tempo di Israele, doveva essere arrostito e andava consumato per intero, senza spezzare le ossa e perciò se ne facevano partecipi parenti e amici. Ma la grande attrazione e suggestione gastronomica pasquale sono i dolci! All'annuncio festoso della Resurrezione di Cristo, al suono squillante delle campane si unisce il frastuono e l'allegria dei ragazzi che finalmente possono gustare le “cuzzupe”, le ciambelle pasquali decorate di uova e confettini di zucchero colorato che, secondo un'antichissima usanza, si scambiano in segno di augurio tra i fidanzati. Questi dolci hanno la forma di cuori, colombe, trecce, cestini, e il numero delle uova che vengono inserite in ciascuna “cuzzupa”, trattenute da striscioline di pasta prima di essere infornate, ha un particolare significato: “Sija, mu staju cu tia” (Sei, affinché io stia con te); “Uotto, mu hiura comu a menta all'ortu” (otto, che tu fiorisca come la menta nell'orto). Sarà per il fiorire della primavera, sarà per quel vago “desio di caldo” (lo diceva Tommaso Campanella), sarà perché l'anima si sente purificata e leggera, a Pasqua in ogni cuore fiorisce una strana e incontentabile felicità. Non a caso si dice: sei contento come una Pasqua!

See International Summary page 70



La tradizione di cucina

Solo attraverso un processo di ripensamento dei ricchi giacimenti culturali di cucina, la tradizione può rimanere attiva e stimolante.

DI DONATO PASQUARIELLO
Accademico di Roma Appia



La lettura del saggio *Franz Kafka. Per il decennale della morte*, pubblicato nel 1934 dal filosofo Walter Benjamin, mi offre lo spunto per tornare ad alcune considerazioni sulla tradizione di cucina. Nel saggio, l'autore focalizza il rapporto di Kafka con la tradizione dell'ebraismo e il connesso problema, a quel tempo fortemente avvertito, del superamento dell'oblio in cui essa sembrava essere caduta. In altri lavori Benjamin ha così modo di esprimersi sul tema: "Siamo diventati poveri. Abbiamo ceduto un pezzo dopo l'altro dell'eredità umana... per riceverne in anticipo la monetina dell'attuale", soffermandosi, di riflesso, sul tramonto della capacità di scambiare esperienze e sulla povertà dell'esperienza comunicabile.

Quanto richiamato consente di procedere ad una prima riflessione sulla situazione delle "tradizioni di cucina", in ispecie di quelle relative al nostro Paese, nell'odierna realtà sociale: non ci troviamo certamente in una situazione di "oblio", anche se questo rischio si corre per gran parte di esse, quanto invece di vaghezza e confusione delle esperienze tramandateci dal nostro passato generazionale e culturale in materia. A determinare questo stato di confusione contribuisce senz'altro la divulgazione, spesso frammentaria, e non sempre del tutto in linea con la tradizione, assicurata ai temi di cucina dai media e dai new media, con una tendenza alla "spettacolarizzazione" piuttosto che ai contenuti sostanziali. Sulla spinta del crescente interesse

del pubblico, articoli, siti web e trasmissioni televisive, in cui "esperti" di turno pontificano, quasi sempre con interpretazioni e visioni del tutto singolari e personali, fanno infatti registrare una crescente invasione di campo non sempre facilmente fronteggiabile dagli utenti. Se da un lato, ciò garantisce una certa propagazione, parcellizzata e non sistematica, delle cose di cucina a livello di mero senso comune, dall'altro genera, soprattutto nei veri conoscitori o comunque in quelli che mostrano reale interesse alla materia, non poche incertezze nei principi e nei contenuti effettivi, con il rischio, tutt'altro che ipotetico, di diffondere visioni distorte o comunque lontane dal vero spirito delle esperienze di cucina consegnateci dal passato.

È ben vero che la cucina del nostro Paese si basa su schemi e pratiche consolidate nel tempo, la cui effettiva conoscenza offre limitati spazi alle interpretazioni estemporanee; inoltre i fondamentali che la guidano sono codificati in diversi trattati o manuali storicamente affermatasi - basti citare, tra gli altri, quello celebre dell'Artusi - che rappresentano inequivoci e puntuali riferimenti per i pochi che vogliono avvicinarsi con serietà alla materia. È altrettanto vero, peraltro, che la "cultura di cucina", per sua natura comunque bisognevole di costante aggiornamento, deve fare i conti con le forme e gli stili di vita oggi adottati da larghi strati sociali, che non lasciano sufficienti spazio e tempo agli adempimenti quotidiani sul piano della concreta traduzione pratica. È innegabile che alcune pietanze di fondamentale



importanza non sono più proponibili nelle forme originarie, in quanto incompatibili con l'infernale accelerazione dei ritmi di vita; le stesse materie prime, ove si escludano quelle costituenti specificità o prodotti di nicchia mantenuti lodevolmente in vita grazie all'azione e alla passione di pochi operatori, non sono più assimilabili a quelle del passato per originalità, autenticità e qualità intrinseche.

Non si può disconoscere poi l'apporto della tecnologia, che negli ultimi decenni ha pesantemente investito nell'automazione dei processi di cucina, che impone adeguamenti continui alle soluzioni offerte, dal trattamento delle materie prime alle modalità di impasto sino alla cottura e alle stesse tecniche di presentazione. Anche qui si è alla continua ricerca di sapienti equilibri tra ortodossia e innovazione, allo scopo di stare al passo dei tempi senza disconoscere l'eredità del passato. La forza di attrazione del patrimonio culturale di cucina, dipendente dal suo grado di coerenza con le modificazioni di contesto conseguenti ai citati fattori di trasformazione sociale, è tale da richiedere decisivi interventi in vista del mantenimento, nella memoria collettiva delle comunità, di accettabili livelli di sensibilizzazione ai valori della tradizione e dei relativi significati simbolici e identitari.

In un contesto così articolato e indegguante, un ruolo a mio parere insostituibile, per certi versi compensativo rispetto a quello domestico-familiare, viene oggi svolto dalla ristorazione, o almeno da quella parte di essa più sensibile ai valori della tradizione, che non manca di proporre nei menu giornalieri, in versioni sia pure variamente interpretate, una molteplicità di pietanze di stampo sostanzialmente canonico. Per esempio, sono diversi, nella città di Roma e nell'intero Lazio, i ristoranti che contemplano nella loro offerta giornaliera piatti dell'autentica tradizione romana, quali, in ispecie, quelli incentrati sulle materie meno nobili del "quinto quarto". Viene offerta così la possibilità, ad una potenziale

platea di clienti, di avvicinarsi ad una buona cucina con piatti della tradizione ben confezionati e presentati, a prezzi generalmente accettabili. Altro aspetto da non sottovalutare è il contributo che detti esercizi assicurano per il mantenimento del patrimonio di conoscenze e di pratiche ereditato dal passato, fungendo anche da attivi laboratori di formazione professionale per gli addetti che intendono impossessarsi di quelle pratiche per poi propagarle, in prospettiva, ad altre realtà di lavoro del settore.

Una situazione del genere - da sottoporre a periodica verifica anche alla luce della progressiva affermazione sia di nuove mode alimentari presso le giovani generazioni, sempre più sensibili a gusti di portata "global" lontani da quelli sperimentabili nelle case e nei ristoranti più tradizionali, sia delle pratiche di altre tradizioni importate a seguito del massiccio afflusso migratorio nel nostro Paese - impone una seria riflessione sulla "trasmissibilità" e sulla "comunicazione" della nostra autentica tradizione enogastronomica. Per essere agevolmente veicolabile, la tradizione deve essere ben visibile nei suoi elementi costitutivi, cioè conoscibile negli effettivi contenuti di verità - da far emergere dalla palude informativa innanzi citata - e traducibile da qualsivoglia utente sul piano esperienziale. È da porre in altri termini il problema, per molti versi analogo a quello sentito da Kafka, di cosa comunicare, con quali forme e modalità, alla platea di soggetti sociali, in primo luogo a quelli appartenenti alle generazioni più giovani. Un doveroso studio approfondito di ciò che ci è pervenuto dal passato, analizzato nel contesto storico d'origine, permette pure di vivificare quelle soluzioni di cucina che, alla luce della modernità, vengono percepite alla stregua di mere impalcature vuote, se non come veri e propri "relitti". Solo attraverso un processo di ripensamento dei ricchi giacimenti culturali di cucina, la tradizione può permanere attiva e stimolante entro l'intero suo perimetro, o almeno nelle



parti fondamentali, sì da conferire alle soluzioni storicamente affermatesi ritrovati e attuali universi di senso.

Nel caso della nostra cucina sussiste indubbiamente un problema di sistematicità delle fonti, come raccolta ragionata dei principi basilari che, aggiornati alla luce delle innovazioni "accettabili" per la loro sostanziale coerenza ai principi stessi, possa formare oggetto di agevole comunicazione alle nuove generazioni senza tema di false o distorte interpretazioni. In questo ambito il compito potrebbe ben continuare ad essere efficacemente assolto dalla nostra Accademia lungo le vie sperimentate con l'organizzazione del Ricettario, con la Guida dei ristoranti, con la pubblicazione periodica della nostra Rivista culturale e, da ultimo, con le edizioni aggiornate de "Le buone tavole della tradizione". È da continuare, infine, al caso intensificandolo, il rapporto della nostra Istituzione con i più validi esercizi di ristorazione, che vale ad incentivarne, anche mediante i formali riconoscimenti dell'Accademia, gli sforzi profusi in direzione dei valori della tradizione e della cucina territoriale, con particolare attenzione alla ricerca e all'utilizzo di prodotti locali stagionali e di qualità. Lo stesso discorso vale, ovviamente, anche per gli esercizi che all'estero si impegnano con obiettive maggiori difficoltà, in ispecie per quanto concerne il reperimento di materie prime idonee, per la conoscenza e la diffusione del meglio della cucina regionale italiana.

See International Summary page 70



Le proibizioni della Quaresima

La cucina di magro, detta anche di precetto, divenne una sorta di viatico per l'anima, affinò le tecniche culinarie e i cibi divennero puri e beatificanti.

DI MARIO DE SIMONE
Delegato di Avellino



Almeno in teoria, per i cristiani, non dovrebbero esistere cibi permessi e cibi proibiti e le restrizioni alimentari dovrebbero essere disposte solo per penitenza: tutti i cibi sono uguali, ma, di tanto in tanto,

bisogna fare penitenza. Nei primi secoli dell'era cristiana, per agevolare lo spirito a mantenersi casto, fu sostenuta la "penitenza della carne". Inoltre, nel Concilio di Laodicea, del 336, si cominciò a dissuadere le "agapi". Si trattava di copiose cene in onore dei defunti, cui partecipavano i cristiani seguendo le antiche tradizioni ereditate dalla religione pagana. I padri conciliari suggerirono ai fedeli di spendere il danaro con offerte al "Signore".

Nell'VIII secolo, le offerte facoltative divennero obbligatorie con il decreto di Carlo Magno, del 779, che istituì le "decime". Un altro editto dello stesso imperatore infliggeva la pena di morte a chi, disobbedendo ai precetti della Chiesa, mangiava carne nei giorni proibiti. Per tutto il Medioevo, e fino al 1491, i giorni proibiti e di penitenza erano tutti i venerdì, i giorni di vigilia e di Quaresima. Le penitenze alimentari consistevano nel non consumare latte, formaggio e uova. Per la carne, la penitenza era più rigorosa perché il suo consumo era proibito non solo nei suddetti giorni, ma anche il sabato, e tale interdizione rimase in vigore anche dopo il 1491.

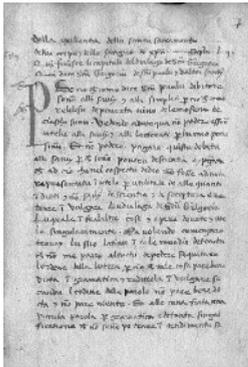
Per fortuna, in Irpinia, gli editti di Carlo

Magno non avevano alcun potere perché qui comandavano i Longobardi. Anche in epoche successive, nel Principato di Benevento e nel Regno di Napoli, chi poteva permetterselo, pagando una certa somma alla Chiesa, riusciva ad ottenere la "lettera della carne" che era una dispensa dal precetto.

Pertanto le proibizioni alimentari della Chiesa non erano uguali per tutti e anche per questo furono contestate. Diresse le proteste Martin Lutero che, nel 1517, dichiarò che non si poteva supplire alla mancanza di fede con le penitenze alimentari e, negando l'infallibilità dei Concili, sconvolse le dottrine ecclesiali. Dopo un quarto di secolo, la Chiesa di Roma corse ai ripari con il Concilio di Trento, indetto da Paolo III nel 1545 e chiuso nel 1563. A Trento fu definita la Riforma della Chiesa (Controriforma) in contrasto alle dottrine del Calvinismo e del Luteranesimo (Riforma protestante). Con la Controriforma, le regole alimentari divennero molto più severe perché imposero rigidi freni a feste e banchetti. La Chiesa rielaborò una serie di precetti severi come non mai. E si ritornò al mangiar di magro, all'astinenza, ai digiuni. Nel famoso quadro di Pieter Brugel, la Quaresima è simboleggiata da una donna anziana e rinsecchita su di un carro trainato da una monaca e da un prete.

La cucina di magro, detta anche di precetto, divenne una sorta di viatico per l'anima, affinò le tecniche culinarie e i cibi divennero puri e beatificanti.

Gli obblighi d'astinenza dalla carne favorirono altrove il consumo del pesce fresco. Per motivi geografici, in Irpinia e in tutte le zone interne, il pesce fresco



scarseggiava e costava moltissimo. Ci sovrviene a questo proposito un episodio narrato nei *Dialoghi* da San Gregorio Magno: “un gio-

vane contadino del Sannio, dove i pesci li avevano sentiti rammentare, ma non li avevano mai visti, era burlato dai suoi commensali perché, nonostante la mancanza del pesce, osservava l’astinenza dalla carne. Lo scherno ebbe termine quando, prodigiosamente, dall’acqua da bere contenuta in un tino spuntò un pesce così grande da bastare per il mangiare di tutto quel giorno”.

Visto che il pesce fresco costava moltissimo, si fece uso del pesce conservato con l’affumicatura, come il salmone e le anguille, o con la salatura, come le aringhe e le alici.

Un padre conciliare svedese, Olao Magno, con un’operazione di marketing *ante litteram*, scrisse un libricino, *Historia delle genti e della natura delle cose settentrionali* nel quale parlò dei prodotti del suo paese e in particolare di un pesce detto merlusia, essiccato ai venti freddi, senza essere salato e che normalmente era venduto a “li mercanti germani o barattato con panni, cervogia, grano, legna ed altro”. Ne scaturiva un alimento perfetto, che trovò largo uso in Italia dove prese il nome di stoccafisso e, in alcune zone del Meridione, stocco. Questo pesce secco non si deteriorava, si trasportava come fosse legna ed era rimesso a nuovo dopo una bella maz-zolatura per ammorbidirlo e un lungo bagno in acqua corrente.

Nell’Italia settentrionale, in particolare nell’area appartenuta alla Repubblica di Venezia, dove fu inizialmente introdotto, lo stoccafisso ha assunto il nome di baccalà, tanto che il rinomato baccalà alla vicentina è in effetti preparato con lo stoccafisso; in Sicilia e in Calabria viene invece chiamato stocco o pesce stocco (piscistoccu).

See *International Summary* page 70

RICETTE DI MAGRO

BISCOTTI QUARESIMALI

Ingredienti: 250 g di nocciole sgusciate, 100 g di farina, 100 g di zucchero, una punta di cucchiaino di cannella in polvere, un chiodo di garofano pestato, una presa di noce moscata in polvere, un pizzico di pepe bianco in polvere, 30 g di cedro e scorzette di arancia candite, un uovo per impastare e un uovo per spennellare.

Preparazione: Mettere a tostare nel forno caldo, per circa cinque minuti, le nocciole, poi pestatene soltanto la metà. Sul tavoliere mettete la farina, lo zucchero, gli odori e le nocciole, sia quelle pestate sia quelle intere, e i canditi finemente tritati; amalgamare con l’uovo, fino ad ottenere un impasto piuttosto solido. Farne delle strisce larghe quattro centimetri e lunghe circa sette centimetri, dello spessore di due centimetri. Collocarle sulla placca unta del forno, quindi spennellarle con l’uovo messo da parte. Infornare per circa 10 minuti a temperatura media. Togliere la placca dal forno e aspettare dieci minuti che i bastoncini si stiepidiscano prima di tagliarli trasversalmente in modo da ottenere dei biscotti dello spessore di circa un centimetro. Introdurre di nuovo i biscotti nel forno e cuocerli a temperatura moderata per circa 20 minuti.

Servire con Passito di Pantelleria a temperatura ambiente.

BACCALÀ, CAPPERI E OLIVE



Ingredienti: 800 g di baccalà, un bicchiere di vino bianco secco, 100 g di olive nere, 2 acciughe, capperi, una cipolla, due cucchiai di olio d’oliva, sale.

Preparazione: Pulire, diliscare e tritare le acciughe; metterle in un tegame con due cucchiai d’olio e porle sul fuoco a fiamma bassa. Quando sono disciolte, mescolare con un cucchiaio di legno e unire la cipolla tritata. Dopo alcuni minuti, adagiare nel recipiente i pezzi sgocciolati di baccalà e lasciarli insaporire 5 minuti per parte. Versare il vino bianco secco, aggiungere i capperi e le olive nere tritati grossolanamente. Regolare eventualmente il sale. Lasciare sobbollire il baccalà in questo sugo per circa 10-15 minuti mescolando di tanto in tanto e servirlo subito caldo.



La cucina degli insetti

Anche se persino la FAO afferma con autorevolezza che mangiare insetti fa molto bene, sarà difficile che la nostra cultura gastronomica accetti queste stramberie. O no?

DI LUCIO PIOMBI
Delegato di Bergamo



Cucina mediterranea, ricette del grande Artusi, il quinto quarto, il sushi, le cucine di tutto il mondo (indiana, vietnamita, cinese, messicana): tutti concetti superati? La cucina della nonna con le sue varie specialità di casa nostra, da Cortina a Marsala, sta passando di moda? Speriamo proprio di no.

Sta di fatto che, nel mondo, oggi, si aprono ristoranti e tavole calde dove si mangiano unicamente insetti. Non è una novità e già la stampa specializzata ne ha parlato. È però dura, per noi Accademici, accettare questi tipi di novità, e Orio Vergani, con il suo piatto preferito del piccione torresano, che gustava alla trattoria Ballotta, forse si sta, come si suol dire, rivoltando nella tomba.

All'inizio dell'anno scorso, il primo ristorante entomofago è stato aperto in California, a Santa Monica, ma, subito, Londra si è allineata, e poi Berlino e l'Olanda, e persino la FAO afferma con autorevolezza che mangiare insetti fa molto bene. È facile allevarli, si riproducono velocemente, costano poco e al mondo sono 2.000 le specie commestibili. Anche Milano si sta adeguando, ma sarà difficile che la nostra cultura gastronomica accetti queste stramberie.

È vero che, come afferma il nostro Presidente, "per comprendere una società nella sua unità e nel suo insieme bisogna studiare le forme fondamentali del suo pensiero" e il modo in cui tutti i giorni un popolo si alimenta, ma siamo pronti noi, cultori della civiltà della tavola del XXI secolo, ad accettare un pranzo, dall'antipasto al dolce, a base

solo di insetti? Tanto vale approfondire l'argomento fin da ora senza troppo "storcere il naso o la bocca".

Tornando alla FAO, organizzazione delle Nazioni Unite, afferma che, nel mondo, quasi due miliardi di persone mangiano insetti anche per combattere l'obesità ed aiutare l'ambiente. Da 5 anni nel museo bergamasco "E. Caffi" in città alta, sono esposti come reperti e presentati come stuzzichini da aperitivo, alcuni insetti che sembrano già pronti per essere serviti in vassoietti formati da frammenti di canne di bambù e gli spiedini di grilli vengono abitualmente venduti nel Nord asiatico anche come cibo di strada.

Sarebbe interessante approfondire, come curiosità, gli aspetti nutrizionali degli insetti, che possono fornire proteine, fibre, energia, lipidi e, oltre ad essere digeribilissimi, sembra che abbiano una funzione benefica sulla salute umana; sarebbero, insomma, alimenti nutraceutici associando componenti nutrizionali selezionati a proprietà curative.

Non è certo in questa sede che potremo dilungarci su tali concetti, ma si arriverà prima o poi a far sì che la ragione prevalga sul nostro attuale logico disgusto? Sarà anche vero che famosi nutrizionisti sostengono che si potranno, con l'entomofagia, combattere allergie, rischi microbiologici, parassitari e tossicità varie, ma questo tipo di cucina sarà ignorato dai più. Essa resterà un panorama esotico e servirà solo per destare curiosità anche se, a settembre dell'anno scorso, a Modena, nell'ambito di una due giorni dedicata alla sicurezza alimentare, si è parlato di ricette



a base di coleotteri, bruchi, cavallette, api, formiche, locuste, grilli e spaghetti alle termiti. È vero che il famoso formaggio sardo assai pregiato e ricercato, il “manzu”, in realtà è formato solo da vermicciattoli, ma resterà una curiosità anche se l’Alchermes della zuppa inglese è colorato da estratti di *Dactylopius coccus*.

Invertebrati volanti e striscianti saranno pur di casa in ristoranti, oltre che di Londra e Parigi, anche di Nizza e nella vicina Svizzera, ma la nostra tradizione culinaria non verrà scalzata dagli insetti. Non saremo certo noi a fare “un grosso balzo culturale” e superare la repulsione dovuta alle generali con-

vinzioni che gli insetti vengono associati a sporcizia e malattia e ciò anche se un noto studioso come Jean Baptiste de Panafien, nel suo libro *Les insectes nourriront-ils la planète?*, espone questa possibilità.

Non diamo retta ai sostenitori della cucina entomofaga e lasciamoci solo sfuggire qualche sorriso davanti a ricette di questo tipo: involtini di *Rhynchophorus ferrugineus* avvolti in foglie di sago e arrostiti sulla brace; formiche honey-pot dalle dimensioni di un chicco d’uva che vengono consumate crude in Australia o tostate come le noccioline; uova di formica giganti, chiamate “caviale di insetti”, servite fritte nel

burro in Messico; cimici, ricche di vitamina B, che, depurate in acqua calda, vengono accompagnate a peperoncini nei tacos in Venezuela; tarantole fritte vendute dai banchetti, per strada, in Cambogia; termiti dal sapore di carote fritte in olio; bruchi saltati in padella e potremmo continuare a lungo con altre decine di piatti che farebbero solo rabbrivire.

Ma lasciamo queste “prelibatezze” ad altre popolazioni e gustiamoci la nostra polenta fumante con gli “strinun”, una buona pizza Margherita o un piatto di spaghetti al pomodoro e basilico. Con buona pace della cucina degli insetti.

See International Summary page 70

ISTRUZIONI PER LA COLLABORAZIONE ALLA RIVISTA

La collaborazione degli Accademici alla loro rivista, oltre che gradita, è indispensabile. Ma occorre che gli Accademici tengano presenti alcune norme essenziali, affinché i loro scritti, frutto di passione e impegno, trovino rapida ed esauriente pubblicazione.

● **Testi degli articoli:** è necessario che i testi vengano inviati per via elettronica, in formato word (no pdf) utilizzando questo indirizzo e-mail:

redazione@accademia1953.it

● **Lunghezza dei testi:** importante che i testi abbiano una lunghezza compresa tra i 4.000 e i 6.000 caratteri (spazi inclusi): in questo modo si eviteranno tagli fastidiosi per chi li deve effettuare quanto per chi li subisce. Qualsiasi computer prevede il conteggio delle battute.

● **Rubrica “Dalle Delegazioni”:** al fine di agevolarne la lettura, contenere gli articoli nella lunghezza massima di 2500 caratteri spazi inclusi.

● **Schede delle riunioni conviviali:** vanno inviate in Segreteria (segreteria@accademia1953.it). È altrettanto

importante che nella compilazione delle schede, per le “Note e commenti”, venga rispettato il limite di 800 caratteri (massimo 1000) spazi inclusi, onde evitare anche in questo caso dolorosi tagli. Le schede giunte in Segreteria oltre il limite di 30 giorni verranno cestinate.

● Si prega inoltre di non inviare relazioni di riunioni conviviali tenute al di fuori del territorio della propria Delegazione, o di quelle effettuate in casa degli Accademici, o che comunque non si sono svolte nei ristoranti o negli esercizi pubblici, in quanto non verranno pubblicate.

● Osservando queste semplici norme si potrà avere la ragionevole certezza di una rapida e testuale pubblicazione. La Direzione della rivista si riserva, ovviamente, i necessari controlli, l’eventuale revisione dei testi e la possibilità di pubblicarli secondo gli spazi disponibili.

Ogni numero della rivista viene impaginato il mese precedente a quello riportato in copertina, in modo che arrivi agli Accademici nella data prevista. Ne tengano conto coloro che desiderano inviare un articolo con un preciso riferimento temporale.

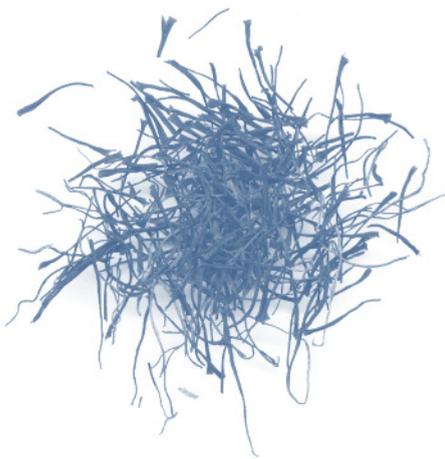
CULTURA & RICERCA	
6	La rivincita del lupino di mare (Vincenzo del Genio)
7	Cucina tra natura e cultura (Donato Pasquariello)
25	Una spezia umile e poco utilizzata (Claudio Di Veroli)
26	Il risotto di Verdi (Angelo Tamburini)
28	La Persicata (Marco Nonato)



Le fiere di Lanciano e il commercio dello zafferano

Diversi documenti del 1500 ribadiscono l'importanza della città come centro del commercio della preziosa spezia.

DI GIANNI DI GIACOMO
Accademico di Chieti



La città di Lanciano (*Anxanum*) è stata, con le sue fiere, le antiche *nundinae* romane, importante riferimento per il commercio regionale, nazionale e internazionale. Negli antichi statuti di Lanciano si può leggere: “si svolgevano due volte l'anno ed erano dette di maggio e di agosto perché si inauguravano il 31 dei rispettivi mesi e si prolungavano fino al 15 di giugno e al 15 di settembre”. Nel tempo, queste fiere si erano a tal punto dilungate, occupando tutto l'anno, che, nel Vocabolario della Crusca del 1612, alla voce “Fiera”, per indicare la lentezza di un individuo, si legge: “non giungeresti a tempo neppure alla fiera di Lanciano che dura un anno e tre dì”. Lanciano era favorita, per le sue fiere, dalla sua collocazione strategica, crocevia di itinerari che proseguivano verso l'alta valle del Sangro e di là discendevano verso la Campania, itinerari già utilizzati dai Romani prima in funzione antisantifica, e poi come vie di penetrazione nell'Italia meridionale adriatica. La città di *Anxanum* è, in effetti, menzionata negli “Itinerari” dell'età imperiale, e cioè nella *Tabula Peutingeriana* e nell'*Itinerarium Antonini* dove si fa riferimento ad un ponte costruito dall'imperatore Diocleziano nel III d.C. che doveva consentire di oltrepassare, lungo tale itinerario, il fosso della Pietrosa collegando il centro urbano della città *Anxanum* all'area delle fiere. La prima fonte storica relativa alle fiere di Lanciano è l'immunità che dichiarava libere da imposizioni fiscali le merci di ogni genere, importate dalla terraferma, concessa dall'imperatore svevo Federico II, nel 1212. Furono inoltre esentate da

tasse le merci provenienti dal porto di Ortona, cui Lanciano era legata da particolari accordi per lo svolgimento di comuni traffici marittimi.

Nel 1540, a Lanciano si approvò un “Regolamento delle Fiere” riportato nei manoscritti del Bocache. In questo regolamento, al capitolo “Delli Vendivicoli forestieri”, leggiamo: “tutti li forestieri che vorranno vendere Zafferano, Pepe e ‘merci’ per la Città [probabilmente per merci si voleva intendere merci simili e cioè altre spezie, ndr], debbano avere prima licenza in scriptis dal Sindaco, e poi andare per la Città vendendo, con pagare di detta Licenza per ogni bolletta grani tre”. E a seguire: “quale bolletta duri dal principio della fiera di maggio sino alla fiera di agosto e per tutto il mese di settembre, e da quello in poi sino alla fiera di maggio”. In pratica da maggio a maggio. Appare evidente, quindi, l'attenzione nelle fiere di Lanciano per il commercio dello zafferano.

Lo zafferano, considerato una delle spezie più preziose dai Romani, era richiesto per molteplici usi: come colorante, in cosmetica (medicamento della pelle, del cuoio capelluto, per irrobustire i capelli e renderli più brillanti). Era usato contro le malattie degli occhi, dello stomaco, in quelle infettive e nel mal di mare. Era utilizzato come antiputrefattivo per la conservazione della carne e del pesce (come nella scapece) e infine, a tutt'oggi, come prezioso ingrediente nelle più svariate ricette di cucina.

La pianta dello zafferano aveva trovato in Abruzzo, e in particolare nell'altopiano aquilano, condizioni favorevoli di clima e di suolo per la sua coltivazione. L'Aquila, esportatrice di zafferano fin dal



1300, era divenuta una piazza commerciale di primaria importanza, raggiungendo il massimo sviluppo nel corso del 1500. Dalle ricerche del Mussoni, risulta che veneziani, genovesi e, più importanti di tutti per volume di acquisti, i tedeschi avevano costituito propri consolati a L'Aquila per acquistare la spezia sul posto di produzione, ma anche per imporre il prezzo e quindi per convenienza. Ed è stata appunto la convenienza che, verso la fine del 1500, ha fatto dirottare in modo clamoroso i commercianti tedeschi dal mercato d'origine alle fiere di Lanciano. L'Aquila regolava con speciali statuti l'ammasso e il commercio dello zafferano e se n'era arrogata il monopolio fino al punto di pretendere anche l'esclusiva della vendita. Per questo motivo si era anche obbligata a garantirne la purezza, mediante il marchio della città con il quale il magistrato, a ciò deputato, sigillava i sacchetti nei quali era racchiusa la droga dopo che era stata sottoposta al vaglio dei revisori. Ne conseguiva l'obbligo di acquistare la preziosa merce a sacco chiuso. A un certo punto però, e precisamente verso la metà del 1500, il rigoglioso commercio dello zafferano nella città de L'Aquila venne ad essere turbato da due fattori: dal fisco e dalle adulterazioni.

Le grandi ditte tedesche presenti nei luoghi di produzione, essendo i maggiori acquirenti, imponevano il prezzo dello zafferano, ma a ciò si contrapponevano le istituzioni, che facevano gravare il prodotto di tasse sempre più alte, e i produttori escogitavano le frodi più impensate. Queste, in particolare, furono il motivo della protesta degli acquirenti che, quando videro che non vi era soluzione, abbandonarono il mercato tradizionale, che poi era quello di produzione, per recarsi, o meglio, fermarsi a

Lanciano. Questa piazza, oltre ad avere il privilegio della franchigia, era conveniente per altri punti di vista: era vicino alla costa, facilitando il trasporto via mare con maggior sicurezza visto che le strade di terra, specie nel 1500, erano infestate dai briganti. A Lanciano, inoltre, lo zafferano era sottoposto al pagamento di un solo grana a libbra per *jus statere* a norma dello statuto cittadino, e di dieci grana a libbra alla Regia Camera, quando nel 1554 fu istituita questa tassa di esportazione. I commercianti, poi, a Lanciano non erano obbligati, come a L'Aquila, a comprare a sacco chiuso. Il sigillo aquilano avrebbe dovuto proteggere la merce da ogni impurità ma, senza la possibilità del controllo, finì per nascondere la frode. Non potendo in altro modo sottrarsi all'obbligo del sacco sigillato, i compratori lo fecero spostandosi a Lanciano. In verità quelli chiamati "zafferani" (produttori, mediatori e compratori) non trovarono in Lanciano una piazza totalmente nuova.

L'aromatica spezia vi era stata sempre presente, come afferma Bartolomeo Pasi nel suo *Taripha de pexi e misure corrispondenti per tuto il mondo* (Venezia, 1503): "Da Lanzano se trase per Venezia zafran pellame e altre robe". Il commercio dello zafferano era già presente, dunque, e questo veniva venduto e contrattato nel corso delle due fiere annuali dove, forestieri nazionali ed esteri venivano accolti con tutte le agevolazioni che la piazza franca offriva. Esiste, naturalmente, oltre a quelli già citati, una quantità di altri documenti, dal 1503 al 1597, dai quali è possibile verificare quali fossero i nomi e la provenienza dei personaggi, tutti importanti, che frequentavano le fiere di Lanciano per i loro commerci, compreso quello dello zafferano. Documenti che ribadiscono l'importanza di Lanciano come centro di una grande varietà di commerci tra cui anche lo zafferano ha avuto il suo spazio.

See International Summary page 70

TORINO INCONTRA MONTMARTRE

La splendida "Villa della Regina", voluta nel 1615 dal cardinale Maurizio di Savoia, e divenuta poi residenza estiva delle regali consorti sabaude, è tornata alla sua antica bellezza dopo un accurato lavoro di restauro. Patrimonio dell'Umanità Unesco, è ora un altro gioiello che risplende sulla collina torinese. A sua cornice, oltre all'imponente giardino, spicca il suo vigneto, oggetto anch'esso di un importante recupero curato dall'azienda agricola Balbiano di Andezeno (TO), dal 2009 produttrice di un vino Freisa che nel 2011 ha ottenuto la Doc, prima e unica di Torino, con la menzione "Vigna Villa della Regina". Unico vigneto in Italia situato all'interno di una grande città, è uno dei tre in Europa, assieme a quelli di Montmartre a Parigi e di Grinzing a Vienna. I vigneti urbani d'Europa sono beni culturali da valorizzare. In questa prospettiva si colloca l'iniziativa per il gemellaggio tra il vigneto di Villa della Regina e il Clos della Confrérie de Montmartre, che vedrà la sua ufficializzazione la prossima estate. La sinergia tra Torino e Parigi ha come obiettivo lo scambio culturale e la promozione turistica dei territori. La Villa della Regina è sicuramente una sede di interesse dove convergono tanti mondi, dall'arte al vino e al giardino, e rappresenta senz'altro un unicum nella città di Torino. (Elisabetta Cocito)



La Pasqua nella cucina regionale

Le ricette tradizionali delle preparazioni di alcune regioni italiane.

DAGLI ITINERARI DI CULTURA GASTRONOMICA
“LA CUCINA DELLE FESTIVITÀ RELIGIOSE”

Valle d'Aosta TORTA DI PASQUA

Ingredienti: 1,3 kg di erbe primaverili di giardino e selvatiche dei prati, 500 g di farina di mais oppure di farina integrale di segale di montagna, 200 g di farina bianca, 4 uova intere, 3 salsicce valdostane piccole (di bovino e lardo) da cuocere, 100 g di lardo, 100 g di burro di panna, mezza cipolla, 700 ml di latte intero, sale.

Preparazione: Iniziare la preparazione della torta la sera prima di Pasqua. Tagliare la cipolla a fettine sottili, il lardo a piccoli pezzi e farli dorare nel burro. Disponerli sul fondo di una grande casseruola (cocotte) di ghisa oppure in una grande pirofila da forno. Aggiungere le erbe sbollentate e le uova intere sbattute col latte. Di seguito unire le due farine mescolate e il sale. Amalgamare bene tutti gli ingredienti e all'ultimo incorporare le salsicce al centro del composto. Lasciar riposare. Il giorno dopo (a Pasqua), mettere il recipiente nel forno caldo (180°) e lasciar cuocere per circa 2 ore sorvegliando la rosolatura.

Piemonte FRITTATA ROGNOSA

Ingredienti: 120 g di salame “d’la dujia” (salame crudo tenuto morbido da uno strutto di strutto), 5 uova, 2 cucchiaini di parmigiano reggiano grattugiato, sale e pepe.

Preparazione: Sbattere le uova con il sale, il pepe e il formaggio grattugiato. Sbriciolare il salame, soffriggerlo in padella e aggiungere il composto. Mescolare bene, cuocere come per una normale frittata, capovolgere la e ultimare la cottura.



Liguria CIMA

Ingredienti: carne di vitello: 800 g di pancia, 150 g di polpa, 50 g di poppa, 50 g di cervello, un’animella, un granello, 100 g di schienali, 8 uova, 200 g di piselli, 2 cucchiaini di pinoli, parmigiano grattugiato, maggiorana, uno spicchio d’aglio, una cipolla, una carota, una costa di sedano, olio extravergine d’oliva, vino bianco secco, sale.

Preparazione: Cucire bene la pancia di vitello, in modo da formare una sacca rettangolare. In una casseruola far rosolare in olio e cipolla la polpa di vitello, la poppa, l’animella e il granello tagliati a dadi e, quando saranno dorati, irrorarli col vino bianco. Sbollentare il cervello e gli schienali; spellarli, tagliarli a dadi e porli in una terrina, insieme alle altre carni. Aggiungere le uova sbattute, il parmigiano, i piselli, i pinoli, la maggiorana e l’aglio tritato fine, salare e amalgamare bene. Riempire con il composto la sacca e cucirla completamente. Avvolgerla in un telo o in una garza e legarla con spago per gli alimenti. Immergere la cima nell’acqua salata tiepida, insaporita con carota, sedano e cipolla. Durante la cottura bucare la sacca più volte con uno spillone, per evitare che possa scoppiare. Far bollire per due ore. A cottura ultimata, mettere la cima a raffreddare su un piatto e porvi sopra un altro piatto con un grosso peso. Servire fredda, tagliata a fette di circa un centimetro.

Friuli-Venezia Giulia LIS FULIS

(La ricetta varia di famiglia in famiglia)

Ingredienti: 1,5 kg di pane grattugiato, 750 g di uvetta zibibbo, 350 g di zucchero, 250 g di formaggio (forte) grattugiato, 200 g di lardo soffritto (senza ciccio- li), 7 uova, bucce grattugiate di due arance e un limone, una presa di cannella e chiodo di garofano, sale.

Preparazione: Tostare leggermente il pane e mescolarlo con tutti gli ingredienti, ammorbidendo l’impasto con l’acqua di cottura del prosciutto. Confezionare dei grossi gnocchi allungati, che vanno leggermente infarinati e cotti nell’acqua del prosciutto, a fuoco lento, per 10 minuti.



Toscana TORTA DI RISO CARRARINA

Ingredienti: 150 g di riso, 500 g di zucchero, 15 uova, un litro di latte, un bicchierino di anice, la scorza grattugiata di un limone, 2 cucchiaini di farina bianca, burro per la teglia, sale.

Preparazione: Bollire il riso in abbondante acqua salata per 5 minuti. Lavorare bene le uova con lo zucchero e il sale e aggiungerli lentamente, sempre mescolando, il latte e la scorza di limone. Ungere con il burro il fondo e le pareti di una teglia da forno e cospargerli con la farina. Sistemare il riso sul fondo e coprirlo con l’impasto di latte e uova. Cuocere in forno medio (180°) per circa 50 minuti.



Marche CRESCIA DI PASQUA

Ingredienti: 1 kg di farina, 6 uova, 150 g di burro o di strutto, olio, 150 g di parmigiano grattugiato, 100 g di pecorino grattugiato e a dadini, 100 g di lievito di birra sciolto in un po' d'acqua calda, sale, pepe macinato.

Preparazione: Impastare tutti gli ingredienti e aggiungere dei dadini di pecorino. Sistemare l'impasto in un recipiente a forma cilindrica, spennellare con un tuorlo d'uovo sbattuto e far lievitare per circa un'ora in luogo caldo. Infornare a fuoco moderato per circa due ore.



Umbria CORATELLA D'AGNELLO

Ingredienti: fegato, milza, cuore, budella, cipolla, finocchio fresco, salvia, olio extravergine d'oliva, pepe, sale, vino bianco.

Preparazione: Tagliare le interiora in pezzi non molto piccoli, intrecciare le budella più piccole e tagliare le più grandi a striscioline. Sbollentare il tutto per un attimo. Mettere in un tegame olio, sale, pepe, cipolla, finocchio fresco e salvia. Appena la cipolla prende colore, mettere la coratella, cuocere qualche minuto e poi annaffiare con vino bianco secco da far evaporare. Aggiungere ancora un poco di cipolla tagliata sottile e portare a cottura a fuoco basso.



Lazio PIZZA RICRESCIUTA DI PASQUA

Ingredienti: 1 kg di farina, 8 uova intere, un cucchiaio di cannella, 300 g di ricotta, la buccia grattugiata di 2 limoni, sale.

Preparazione: Su una spianatoia impastare tutti gli ingredienti e, quando la pasta diviene elastica, staccarla dalla tavola e adagiarla su una teglia dai bordi circa il doppio dell'altezza della pasta. Lasciarla lievitare per circa 10 ore e poi infornarla al giusto calore.

re. Cuocerlo in un tegame con acqua, olio e vino bianco e aggiungere infine foglioline di maggiorana e un pizzico di pepe.



Molise PIA

(Pizza rustica pasquale)

Ingredienti: 1 kg di grano (oppure 4 barattoli di grano non zuccherato, precotto), 200 g di sugna, 200 g tra salsiccia secca e prosciutto crudo sminuzzati, 200 g di formaggio primo sale tagliato a cubetti, 8 uova intere, 200 g tra formaggio pecorino e parmigiano reggiano grattugiati, un pizzico di pepe, sale.

Preparazione: Sminuzzare il grano pestandolo nel mortaio (pila), passarlo al setaccio a maglia larga e tenerlo a bagno per una notte. Portare a cottura, in acqua che superi di poco il livello del grano, assieme alla sugna e al sale. Scolare e lasciar raffreddare. (È possibile evitare il procedimento di cottura del grano usando le confezioni in barattolo). Aggiungere in successione: il formaggio primo sale, la

Abruzzo MAZZARELLE ALLA TERAMANA

Sono involtini di interiora di agnello avvolti su foglie di indivia. Aprire, nel senso della lunghezza, le budella dell'agnello, lavarle e sciacquarle accuratamente (una pulizia completa si ottiene infarinandole e strizzandole nella farina per almeno tre volte). Una volta pulite, procedere a un ulteriore lavaggio con acqua e aceto. Fare a listarelle la coratella, sciacquandola e salandola insieme alle budella. Avvolgere la coratella dentro le foglie di indivia dopo aver condito le interiora dell'agnello con cipolla, aglio e prezzemolo. Legare l'involentino così ottenuto con le budella e metterlo a scola-



salsiccia e il prosciutto, il pepe. Sbattere le uova con i formaggi grattugiati e incorporare all'impasto. La consistenza dovrà risultare cremosa. Versare il composto in più teglie di media dimensione e infornare a 180° fino a evidente coloritura della superficie. Si serve calda o tiepida.



Basilicata "VRODETTO" PASQUALE

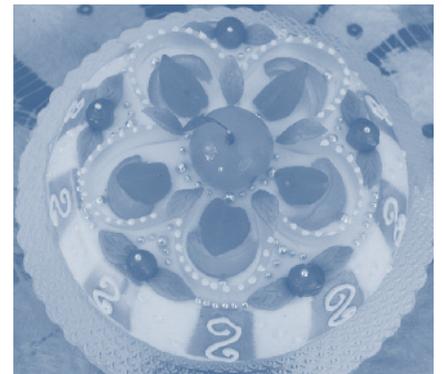
Ingredienti: ½ bicchiere di olio extravergine d'oliva, 1 kg di carne di agnello, una cipolla, 500 g di pomodori pelati, 1 kg di cardi selvatici (o asparagi di bosco o altra verdura simile), 12 uova, formaggio pecorino grattugiato, prezzemolo, sale.

Preparazione: Soffriggere l'agnello disossato con olio e cipolla; a metà cottura aggiungere i pelati, quindi, a cottura ultimata, unire i cardi (o altra verdura) lessati a parte e farli ben insaporire con la carne. Intanto frullare le uova con il formaggio, il prezzemolo e il sale. Trasferire la carne e la verdura in un ruoto (teglia da forno per lo più circolare), coprire con il composto di uova e infornare a 180°. Aspettare che le uova si siano rassodate bene prima di servire. La dimensione del ruoto darà lo spessore del brodetto.

Puglia SCARCELLA DI PASQUA

Ingredienti: (per 6 persone): ½ kg di farina, 150 g di zucchero, un uovo, 100 g di olio extravergine di oliva, 100 g di latte, buccia grattugiata di un limone, mezza bustina di lievito in polvere. Per la guarnizione: 200 g di zucchero a velo, un albume, due uova intere, qualche goccia di succo di limone, confettini colorati.

Preparazione: Mescolare la farina con il lievito e disporla a fontana sulla spianatoia, aggiungere lo zucchero e la buccia di limone. Porre al centro l'olio, l'uovo e un poco di latte tiepido. Impastare delicatamente, eventualmente aggiungendo ancora latte. Lavorare la pasta per una decina di minuti. Dividerla in tre parti, lavorarla fino ad ottenere dei cilindri e intrecciarli. Con la treccia formare un ciambellone e porlo in una teglia da forno unta. Poggiare due uova col guscio, premendo fino a che non si inseriscono nella pasta. Cuocere in forno a 180° per un'ora scarsa, fino a che la pasta appare dorata. Togliere dalla teglia e raffreddare. Preparare una glassa mescolando in una terrina l'albume e il succo di limone e aggiungendo lo zucchero a velo poco per volta, mescolando ed evitando che si formino grumi. L'impasto deve risultare denso ma scorrevole. Stenderlo uniformemente sulla "scarcella", senza però ricoprire le due uova; prima che la glassa si rapprenda definitivamente, cospargere con i confettini colorati.



Sicilia CASSATA SICILIANA

Ingredienti: gelatina di albicocche, pan di Spagna, glassa di zucchero colorata al verde pistacchio, frutta candita per decorare. Per il ripieno: 1 kg di ricotta dolce, 370 g di zucchero, due bicchieri di liquore dolce (preferibilmente Maraschino), 80 g di cioccolata a pezzetti, 100 g di canditi a dadolini.

Preparazione: Foderare una tortiera con una carta oleata, sul fondo e sui bordi; ungere la carta abbondantemente con gelatina di albicocche (farà da adesivo) e quindi foderare con un sottile strato di fette di pan di Spagna. Farcire con crema di ricotta, ottenuta lavorando molto la ricotta con tutti gli altri ingredienti. Una volta farcita e livellata in superficie, coprire con un disco di pan di Spagna, e far freddare per un paio d'ore. Porre sulla cassata un disco di cartone di diametro maggiore e capovolgerla; eliminare la carta oleata, aggiustare i bordi aiutandosi con altra gelatina di albicocche. Coprire la superficie e i bordi con glassa di zucchero colorata al verde pistacchio, decorare con frutta candita intera, e riporre in frigorifero per 1-2 ore prima di servire.





La celiachia: una malattia sociale

Benché l'intolleranza si manifesti spesso nei bambini piccoli, accade anche che compaia inaspettatamente in età adulta, come conseguenza di qualche evento stressante.

DI SANDRO BELLEI
Accademico di Modena



Essere celiaci nel Paese della pasta e della pizza non è poi così semplice. Le stime dicono che in Italia l'intolleranza permanente al glutine riguarda una persona ogni 100, anche se ufficialmente i casi diagnosticati risultano essere meno, perché molto spesso questa patologia non è immediatamente riconosciuta, soprattutto negli adulti. Il glutine è una sostanza proteica che si trova nei cereali più comunemente usati, come l'avena, il frumento, il farro, il kamut, l'orzo, la segale, la spelta e il triticale. L'unico modo efficace per curarsi in caso di celiachia è non mangiarli! Addirittura, non basta escluderli dalla propria dieta, ma bisogna fare attenzione a evitare che anche piccolissime tracce di farina possano restare sui piatti, sulle stoviglie o sugli alimenti: una minima assunzione può già causare danni al celiaco.

Per fortuna, il nostro è anche il Paese della dieta mediterranea e quindi incoraggia il consumo di pesce e verdure, che sono le numerose e gustose alternative alimentari del celiaco. È necessario, tuttavia, impegnarsi di continuo in uno sforzo di comunicazione per divulgare una corretta educazione alimentare in materia. Benché l'intolleranza si manifesti spesso nei bambini piccoli, poco dopo l'introduzione degli alimenti incriminati, succede anche che la celiachia compaia inaspettatamente in età adulta, come conseguenza di qualche evento stressante (gravidezze, interventi chirurgici, infezioni intestinali). Per questa ragione l'Associazione Italiana Celiachia s'impegna a organizzare iniziative di divulgazione, anche nelle scuole, perché, attraverso i bambini, il messaggio raggiunga le famiglie.

Dal luglio del 2005, per la legge italiana la celiachia è considerata una malattia sociale, già da diversi anni non più annoverabile tra le malattie rare. A scatenare gli effetti tossici nel celiaco è la prolamina, una frazione proteica del glutine, che causa gravi danni alla mucosa intestinale. In realtà, ci sono anche dei cereali ammessi, per esempio il riso, il mais e il grano saraceno in chicchi, il miglio e la quinoa in semi, la manioca. Sono vietati alimenti molto di moda in questo periodo: il bulgur (quindi il tabulé), il kamut, il frik (grano verde egiziano), il greunkern (grano verde greco, altrimenti detto spelta), il farro e il monococco. Sono proibiti, quindi, il seitan e il cous cous. Per contrastare, è bene segnalare anche gli alimenti che sono naturalmente privi di glutine e quindi assimilabili senza alcun problema. Fra i cereali, le farine e i tuberi: il riso, il mais, il miglio, il grano saraceno, la patata, la manioca, l'amaranto, il sorgo, la quinoa. Tutti i tipi di frutta (fresca, secca, essiccata o scioppata), tutti i tipi di verdura (fresca, congelata, surgelata ecc.) anche conservata (sott'olio, sott'aceto, sotto sale ecc.), tutti i legumi. Fra il latte e i suoi derivati: il latte, lo yogurt, i formaggi, la panna. Tutti i tipi di carne e pesce fresco, congelato, surgelato, al naturale, sott'olio, sotto sale ecc; i grassi di origine animale, il burro, il lardo, lo strutto; i grassi di origine vegetale, gli oli vegetali (da preferire l'olio extravergine di oliva). Tutti gli zuccheri (saccarosio, destrosio, fruttosio ecc.), il miele, i succhi di frutta non addizionati, le bevande gassate, il caffè e il vino.

See International Summary page 70



A proposito del Parmigiano Reggiano

Riceviamo una lettera dal Delegato onorario Cesare Corradini, che volentieri pubblichiamo insieme alla risposta di Paolo Petroni.

Caro Segretario Generale, mi riferisco al tuo articolo "Aiuto! Non si sa più come chiamare il parmigiano!", pubblicato sul n. 258 marzo 2014, della nostra rivista "Civiltà della Tavola".

Questo articolo ha sollevato un sicuro interesse a Reggio Emilia, patria indiscussa del formaggio Parmigiano Reggiano, cui certamente non può essere attribuito quanto scritto nel titolo dell'articolo in questione, tanto che la Consulta della Delegazione di Reggio Emilia mi ha dato l'incarico di inviare una precisazione da pubblicare sulla stessa rivista.

Ho accettato questa incombenza essendo membro del "Comitato di Salvaguardia", organo del Comitato che garantisce la qualità del Parmigiano Reggiano, in rappresentanza della FIL-IDF (Federazione Internazionale di Latteria) di cui sono stato per molti anni presidente della Sezione Italiana e in cui attualmente rivesto l'incarico di presidente onorario.

Innanzitutto preciso che il nome corretto del prodotto è "Parmigiano Reggiano", che risale alla convenzione di Stresa del 1951, organizzata con il patrocinio della Federazione Internazionale di Latteria. In quell'occasione ebbero il riconoscimento ufficiale i formaggi: Parmigiano Reggiano, Grana Padano, Gorgonzola, Pecorino Romano, Pecorino Siciliano, Fontina e Formadzo della Valle d'Aosta. Tutti questi prodotti ebbero l'approvazione di tipicità dello Stato Italiano con decreti del 1955, cui seguirono i rico-

noscimenti Dop, Denominazione di Origine Protetta, nella legislazione europea. Questo riconoscimento ha permesso diversi interventi legislativi per escludere dal mercato prodotti di imitazione anche se limitati ai paesi europei, legislazione che impedisce di usare i termini "parmigiano" o "reggiano" isolatamente. Era quindi giusto, nel caso del titolo del tuo articolo, parlare di Parmigiano Reggiano, ribadisco vero nome del formaggio, e non solo di parmigiano.

Questo argomento è stato anche discusso di fronte all'Accademia dei Georgofili, nella "lettura" che tenni a Firenze il 30 ottobre 2009, a conseguenza della quale mi fu riconosciuta l'appartenenza alla stessa prestigiosa Accademia.

Tra le altre cose, in quella occasione, precisai anche quanto segue: *Nella produzione del Parmigiano Reggiano, nella cui tecnologia l'ultima variazione sostanziale è stata l'introduzione dell'innesto naturale (siero innesto) alla fine dell'Ottocento, si continuano ad usare caldaie in rame, perché questo metallo permette una trasmissione del calore idonea a rispettare i tempi corretti in ogni operazione di caldaia, cosa più difficile con i moderni caseificatori in acciaio, ora adottati per molti formaggi. La meccanizzazione delle operazioni di caseificio è così limitata ad alcune operazioni quale il perfezionamento della rottura della cagliata iniziata sempre manualmente, e in qualche raro caso, l'estrazione della stessa.*

Invece, i magazzini di stagionatura sono

ormai ambienti a temperatura e umidità condizionate, fatto che ha permesso di rivedere il disciplinare che non prevede più di coprire il periodo di stagionatura con "due estati", essendo ora possibile limitare la stagionatura a 18 mesi. Parimenti, tutte le operazioni di pulizia e movimentazione delle forme sono state automatizzate.

D'altra parte il Parmigiano Reggiano ha conservato nei secoli la sua tradizionalità come dimostrano le sue immutate caratteristiche sensoriali e d'uso. Ricordiamo che Boccaccio, nel Decamerone (Giornata VIII, novella 3; 1347-1348), scrive che "nella contrada di Bengodi, tra altre meraviglie ... eravi una montagna tutta di formaggio parmigiano grattugiato, sopra la quale stavan genti che niuna altra cosa facevano che far maccheroni e ravioli e cuocerli in brodo di capponi, e poi gli gittavan quindi giù, e chi più ne pigliava più se n'aveva"; ...anche oggi il principale impiego gastronomico di questo formaggio non è diverso.

Questa considerazione mi pare sufficiente a ribadire il ruolo di questo formaggio nella cucina italiana di oggi, che inizia anche ad apprezzarlo come formaggio da pasto in funzione di vari tempi di stagionatura.

Ringrazio fin d'ora per l'attenzione che vorrai porre alla presente e resto a tua disposizione per quanto riterrai necessario.

Cordialmente
Cesare Corradini

Ringrazio il Delegato onorario di Reggio Emilia, Cesare Corradini, per il suo interessante e informato intervento che precisa alcuni importanti aspetti della questione legata al Parmigiano Reggiano. Tuttavia esso non smentisce quanto riportato nel mio Focus (dove è

scritto chiaramente che il Parmigiano non esiste ed esiste solo il Parmigiano Reggiano). Ma poi si parlava anche di altro. Il contenuto del mio articolo, con ogni evidenza, voleva esprimere un generico paradosso legato ai nomi tecnici e ai nomi comuni. (P.P.)



Ortaggi al supermercato

Le verdure già pronte nelle buste di plastica fanno risparmiare tempo, ma a scapito della qualità; come pure i prodotti semilavorati usati nei ristoranti che presentano menu troppo lunghi.

DI GABRIELE GASPARRO
Delegato di Roma



Il tempo è poco ed è molto pratico aprire la busta d'insalata, pulita e fresca, già tagliata, condirla e portarla in tavola. Si acquista al volo al supermercato, senza valutarne il costo, notevolmente superiore a quello dello stesso prodotto sfuso. La diffusione del consumo dei confezionati ha però spesso fatto pensare ai problemi che potrebbero derivare per la qualità. È certo che i vegetali, una volta tagliati, perdono rapidamente le vitamine e presto si afflosciano per la perdita dell'acqua. L'Inran (Istituto nazionale di ricerca per gli alimenti e la nutrizione) stima addirittura che il contenuto in antiossidanti si riduca del 50% nei prodotti tagliati e imbustati. Nella preparazione delle verdure in busta, il lavaggio è fatto dall'azienda produttrice secondo criteri interni: non esiste, infatti, al momento, una norma che definisca la carica microbica

consentita sul prodotto finito. Si spera che tale pulizia sia effettuata sempre molto accuratamente, poiché alcune infezioni, derivate dalla salmonella o da altri elementi patogeni, sono in agguato.

I prodotti pronti all'uso sono certamente comodi, ma oltre ad essere inferiori in termini di qualità, hanno un notevole costo rispetto ai freschi. Costo anche in termini ambientali, per il potere energetico necessario alla loro produzione e per le confezioni di plastica che si aggiungono all'enorme quantità di rifiuti che produciamo ogni giorno.

È evidente che queste considerazioni non potranno farci rinunciare alla comodità del prodotto pronto. Comunque, per l'acquisto dovremmo attenerci ad alcune raccomandazioni nello scegliere confezioni con scadenza lontana di almeno tre o quattro giorni. Ciò significherebbe che il prodotto è di recente preparazione. È meglio scegliere buste non rigonfie o appannate e preferire quelle senza tracce di liquido sul fondo. A casa riporre subito la confezione in frigorifero e, una volta aperta la busta, consumare il prodotto il più presto possibile. Inoltre, anche se l'etichetta dichiara che il prodotto è stato lavato, è sempre meglio risciacquarlo ancora, per diminuire un'eventuale carica batterica residua.

A questo punto è necessario chiedersi se non sia meglio acquistare il prodotto sfuso, pagandolo molto meno e con la possibilità di scelta fra i vari rivenditori e una qualità certamente migliore.

IL MENU DEL RISTORANTE

Gli Accademici sanno che, se il menu presentato dal ristorante contiene una lunghissima lista di pietanze, c'è da rimanere un po' perplessi. Infatti, si ha ragione di dubitare sulla possibilità di avere una così larga offerta che abbia i requisiti della freschezza della preparazione. In verità ci può essere il supporto del congelatore, vera dispensa di pietanze e condimenti già pronti per il consumo dopo una breve sosta nel forno a microonde, oppure, e il caso è frequentissimo, del ricorso a preparazioni industriali di prodotti semilavorati.

In Francia, il consumatore da qualche tempo paventava tali possibilità, tanto che il Parlamento francese ha approvato la norma che obbligherà i ristoranti a specificare sul menu se un piatto è fatto in casa da materie prime, o se contiene prodotti semilavorati di origine industriale. L'espressione da usare sul menu sarà *fait maison* e verrà abbinata ad un logo. Così un purè di patate potrà avere il logo *fait maison* solo se ottenuto da patate vere e non da farina di patate; lo stesso discorso varrà per altre preparazioni come salse, dolci e così via.

Dovremmo anche noi prendere in considerazione tale norma che, oltre a rispondere a un'esigenza di trasparenza nei confronti del consumatore, valorizzerebbe la professionalità del ristorante e darebbe un valore aggiunto al prestigio della nostra cucina.



I DONATORI DELLA BIBLIOTECA NAZIONALE "GIUSEPPE DELL'OSSO"

Giovanni Ballarini - Presidente

- "De coquina" di Aldo Bertoluzza (Trento: U.C.T., 1988)
 "Padelle, non gavette!: Immaginario gastronomico dal lager di Wietzendorf" di Fedele Carriero e Michele Morelli (Isernia: Cosmo Iannone, 2011)
 "Cominciando da Arcestrato: Il mare in tavola nella provincia di Messina: denominazioni dialettali e gastronomia" di Carlo Catanzaro (Delegazione di Messina, 2010)
 "Le donne, i cavalieri, l'armi, gli amori, e... la cucina ferrarese" di Giuseppe Longhi (Bologna-Roma-Milano: Calderini, 1979)
 "Arte cucina vino" di Michele Florentino (Dosson di Casier: Matteo Editore, s.a.)
 "Il pesce povero: ricchezza in cucina" (Livorno: Debate, 2007)
 "In cucina con Gigi Caresia" (Calliano: Manfrini, 1981)
 "La cucina riminese tra terra e mare" di Michele Marziani e Piero Meldini (Rimini: Panozzo Editore, c2005)
 "Puglia in tavola: le ricette della tradizione" di Nicola Sbisà (Bari: Adda, 2004)
 "Breviario della buona cucina bolognese" di Gianni Paglia (Bologna: Ed. Calderini, 1959)
 "Romagna gastronomica" di Corrado Contoli (Bologna: Ed. Calderini, 1963)
 "A tavola dal Lario alla Brianza" a cura di Franco Soldaini (Como - Lecco: La provincia, c1997)
 "Cucinare con classe: menu, ricette, consigli e suggerimenti per cene raffinate" di Tito Trombacco (Bologna: Atesa editrice, c2006)

"..Sapere di sapori.!" di Gualtiero Marchesi (Venezia: Mondadori, c2000)

"Il panforte: un dolce che dura nel tempo" di Alberto Scarampi di Pruney (Siena: Betti Editrice, 2007)
 "Pesci e frutti di mare" (s.l.: Time-life books, 1983)
 "Tracce di Petronilla nei ricettari delle famiglie molisane" a cura di Anna Maria Lombardi (Delegazione di Campobasso, s. d.)

Carlotta Benedetti Scandizzo e Daniela Maniscalco - Accademiche di Lussemburgo

"Questo l'ha fatto il mio bimbo!" di Daniela Maniscalco e Carlotta Benedetti (Milano: Terre di mezzo, 2012)

Mario Boeri - Delegato di Santo Domingo

"Gastronomía dominicana: Historia del sabor criollo" di Marcio Veloz Maggiolo e Hugo Tolentino Dipp (Santo Domingo: Codetel, 2007)

Bianca Rosa Gremmo Zumaglini - Accademica di Biella

"Le confetture e le marmellate di nonna Bianca Rosa" di Bianca Rosa Gremmo Zumaglini (Torino: Graphot, 2013)

Chiriotti Editore

"Manuale della panificazione italiana" di Teresio Busnelli (Pinerolo: Chiriotti, 2014)
 "Arte e virtù del mangiare" di Fernando Tateo e Gennaro Vitto (Pinerolo: Chiriotti, 2013)
 "Tradizione in evoluzione. Arte e scienza in pasticceria" di Leonardo Di Carlo (Pinerolo: Chiriotti, 2013)
 "Variazioni su cioccolato e confetteria" di Eliseo Tonti (Pinerolo: Chiriotti, 2012)

CÙSCUSU

di Paolo Salerno

Edizioni Trapani Welcome
 info@trapaniwelcome.it
 € 14,00

Già nel 1931, la Guida del Touring Club consigliava "di gustare a Trapani il tradizionale cùscusu": solo una questione geografica? Quando e perché Trapani ha avuto una possibilità in più, rispetto alle altre città siciliane, di conoscere questa preparazione? Chi volesse approfondire il tema, potrebbe andare direttamente alle ultime pagine di

questo interessante libro, ma perderebbe il gusto, la bellezza e la sapienza che la tradizione ha consegnato ai trapanesi, che ancora oggi ne sono i custodi, della preparazione del cùscusu. La ricetta infatti è descritta passo passo dall'autore, nell'intento di tutelarla, perché questo piatto, nonostante la sua notorietà, rischia di diventare un pallido ricordo di quello che un tempo si assaporava in famiglia. "Realizzare il cùscusu è un'operazione più laboriosa che difficile" e la vera difficoltà si riduce "a contrastare l'ineffabile tendenza della se-

mola a trasformarsi in semolino", ma ad iniziare proprio dalla qualità della semola, passando per le fasi più delicate di preparazione, vale la pena seguire le indicazioni puntuali che illustrano procedimenti, utensili, quantità, tempi e tanto altro ancora.



Precisazione

Nel numero di dicembre della rivista, nell'articolo a pag. 9, mancava il riferimento bibliografico relativo al ricettario di Teofilo Barla: Teofilo Barla, *Il confetturiere, l'alchimista, il cuciniere piemontese di Real Casa Savoia* - a cura di Giancarlo Roversi - Editore Arnaldo Forni, Sala Bolognese (BO), 2011



PIEMONTE

BIELLA

UN'ESPERIENZA POSITIVA

La Delegazione si è ritrovata, per il primo convivio dell'anno, in una vecchia e tradizionale trattoria: l'"Alta Italia", che ha cambiato gestione di recente. Il nuovo proprietario, Pietro Calcagno, patron del ristorante "La Lira", lo ha rinnovato con gusto mantenendo, però, il piacevole stile retrò e i cibi basati su prodotti naturali e di eccellenza del territorio. Il locale è dato in gestione al giovane ed entusiasta chef Claudio Cinalli che, forte della sua esperienza, ha accolto gli Accademici con un ricco buffet di aperitivo, appagante vista e gusto, e ha proseguito con ricette originali. Durante la serata, si è parlato delle iniziative accademiche e il Delegato ha concluso, interpretando anche il pensiero degli Accademici, con il compiacimento per aver trovato un locale dove si è mangiato bene, visto che, a Biella, l'offerta dei ristoranti non è molto felice.

VERBANO-CUSIO-OSSOLA

UN LOCALE CHE HA DELUSO LE ASPETTATIVE

Sull'onda di un riconoscimento appena conseguito da Mas-similiano Celeste, chef del ristorante "Il Portale", gli Accademici della Delegazione si sono recati a Pallanza, in riva al lago Maggiore, per verificare nuovamente questo locale. Meritevole di essere presente, sin dalla prima edizione, nella guida delle Buone Tavole, ha tuttavia dimostrato nel tempo di avere un'interpretazione più libera e ampia della cucina, più frequentemente distinta dalla tradizione. Hanno ribadito questo indirizzo, nel loro complesso, le ricette proposte dal cuoco, descritte come: zup-

petta di porri e patate con polpettine di lavarello alle mandorle; cannelloni gratinati di gardon con chips e crema di topinambur e caviale di trota; baccalà al vapore con crema di polenta bianca, sauté di radicchio e castagne, confit di zucca. La richiesta di un menu panoramico ma leggero nelle quantità ha fatto sottovalutare la necessità di una percezione chiara e netta degli ingredienti, di cui sono sfuggiti i sapori a causa della presenza di sole tracce di alcuni di essi. Accenni di aromi che fanno pensare più agli *amuse-bouche* che non a piatti portanti di una cena. Per il mantenimento della re-

putazione e della qualità dell'esercizio - da parte di qualsiasi osservatore - sembra necessario, più che opportuno, sviluppare la preparazione del personale di servizio in sala che dovrà svolgere molte più funzioni, compresa quella dell'accoglienza, che non potrà prescindere da un bicchiere di benvenuto servito con intelligente garbo.

La professionalità del cuoco è in grado di considerare meglio ogni aspetto della tavola e delle collaborazioni, complementi la cui carenza viene sempre più avvertita nella ristorazione contemporanea.

(Pier Carlo Lincio)

VERCELLI

CONVIVIO DELL'OCA

Ospiti del rustico e accogliente ristorante "Cuuc" dell'albergo San Michele di Mortara, gli Accademici della Delegazione hanno voluto ripetere la riuscitissima esperienza dell'anno precedente, dedicando la serata alla regina della Lomellina: l'oca. Sulla tavola sono sfilate tutte le più tradizionali interpretazioni dei piatti a base di carne del bianco pennuto. Dopo gli eccellenti patè, serviti in duplice versione (davvero notevole il torcione, leggermente aromatizzato alla cannella) e accompagnati da una fragrante focaccia ai ciccioli d'oca, si è passati ad un trionfo di stagionati e insaccati, fra i quali hanno meritato una menzione particolare il marbré e la galantina, impeccabili per equilibrio e consistenza. Poi, il risotto Carnaroli con polpa di salame d'oca di Mortara Igp, fagiolini dell'occhio e bonarda, rivisitazione (originale e ben riuscita) della classica panissa vercellese, apprezzata per delicatezza ed equilibrio di sapori. Non è mancata, quindi, la classica oca con le verze, ben accompagnata dalla polenta rustica al cucchiaino. Il Prosecco per l'aperitivo, una leggera Bonarda e poi un più robusto Barbaresco del 2005 hanno degnamente accompagnato il menu, con grande soddisfazione di tutti. Infine, un encomio al Delegato Marco Ciocca, che ha realizzato e proiettato, prima della cena, uno spiritoso quanto sorprendente documentario.



INDICE DELLE RUBRICHE

DALLE DELEGAZIONI	<i>pagina 35</i>
VITA DELL'ACCADEMIA	46
Valle d'Aosta, Piemonte	46
Liguria, Lombardia	47
Trentino - Alto Adige, Veneto	49
Friuli - Venezia Giulia, Emilia Romagna	51
Toscana	53
Marche	56
Umbria, Lazio	57
Abruzzo	59
Molise	60
Campania	61
Puglia, Calabria, Sicilia	62
Sardegna	63
Europa	64
Nel mondo	66
CARNET DEGLI ACCADEMICI	68

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

**LOMBARDIA**MILANO DUOMO
E MILANO NAVIGLI**LA TRADIZIONE
DELLA CASSOEULA CONTINUA**

Per oltre un decennio, le due Delegazioni avevano celebrato il rito della cassoeula alle porte di Milano, una domenica di gennaio a mezzogiorno. Era giusto, dopo molti anni, provare a cambiare, anche per verificare le differenti modalità di approccio ad uno dei piatti più milanesi possibili: la cassoeula. La scelta era quasi obbligata: l'Antica Hostaria la Rampina di San Giuliano Milanese, locale storico del 1500, già sede di uno stallazzo, gestito da quarant'anni dalla famiglia Gagliardi. Ampi locali, accoglienti, in grado di ospitare comodamente gli oltre 90 convenuti. Dopo un aperitivo a base di straordinarie chips di zucca, un poker di antipasti apriva il pranzo: crostini di lardo affumicato e miele, terrina d'anatra e pistacchi, tortino con formaggio e cotechino con fonduta. Un'insalatina di songino, melagrana, arancia candita e cappone, seguito dal solito bicchierino di grappa, preparavano lo stomaco alla cassoeula, come di consueto accompagnata dalla polenta. Inevitabile il confronto con le

tante cassoeule precedenti, con successivo dibattito in sala con Lino Gagliardi, sempre disponibile. Ben variata la composizione delle carni, con possibilità di farsi servire dal "pentolone" quelle parti di maiale di cui non si aveva avuto a sufficienza, da rivedere invece le verze, non sufficientemente cotte e in quantitativo da potenziare. La cassoeula stessa, di ottimo gusto al palato, era un po' troppo brodosa, "sbrodo lenta" come si dice in milanese, con necessità quindi di "tirare" un po' di più il sugo. Tutti errori veniali questi, facilmente correggibili, che comunque non hanno inficiato il giudizio positivo degli Accademici.

Uno splendido zola con scaglie di grana lodigiano preparava il gran finale di un pranzo ben riuscito, con un ottimo zabaione, molto apprezzato.

(Andrea Cesari de Maria)

VOGHERA-OLTREPÒ PAVESE**LA SERATA
DELLA BAGNA CAÖDA**

A grande richiesta, anche quest'anno Celestina Fois, moglie dell'Accademico Giorgio, ha detto sì! E ancora una volta si è consumata la grande bagna caöda degli Accademici vogheresi. L'evento si è svolto nel salone del circolo "Il Ritrovo" di

Voghera, con un gran numero di partecipanti e ha riscosso l'entusiastico apprezzamento di tutti.

Dopo i preparativi cominciati il giorno prima (ovviamente alcuni Accademici hanno prestato il loro aiuto) con la spesa, la sbucciatura dell'aglio (circa 70 teste!), il lavaggio delle verdure, la cottura di alcune di esse, la preparazione vera e propria della "bagna", finalmente si è dato inizio alla cena con un semplicissimo antipasto costituito da buon salame, coppa e pancetta, e poi il via: sono comparsi trionfi di peperoni rossi e gialli, sedani, cardi, topinambur, rape rosse, scarola, carciofi, verdure cotte, seguite dalla polenta abbrustolita e dalla carne cruda. Ancora una volta anche Alma Zucchi, moglie dell'Accademico Mario, ha pensato al dessert preparando una enorme, delicata e squisita torta al cioccolato ricoperta di panna montata e fragole, vera delizia per gli occhi e per il palato. Non contenta, ha preparato anche un'altrettanto grande e fantastica meringata, cui nessuno è riuscito a resistere, e una stupenda crostata di sottilissima pasta frolla ripiena di confettura e scorze di arance candite da lei stessa. Un grazie di cuore ad Alma e Celestina per il loro entusiasmo e la loro disponibilità.

(Umberto Guarnaschelli)

VENETO

PADOVA

OMAGGIO ALLA "REGINA"

Anche quest'anno, la riunione conviviale dedicata alla cucina della cacciagione è stata gradita e apprezzata. A tavola, all'ormai irrinunciabile "risotto ai tordi", specialità esclusiva della trattoria "Da Iseo", a Treponti di Teolo, ai piedi dei colli Euganei, si è aggiunto lo spiedo della "regina della caccia":

la beccaccia, per un tuffo nei sapori più tradizionali e più unici che questa cucina possa offrire.

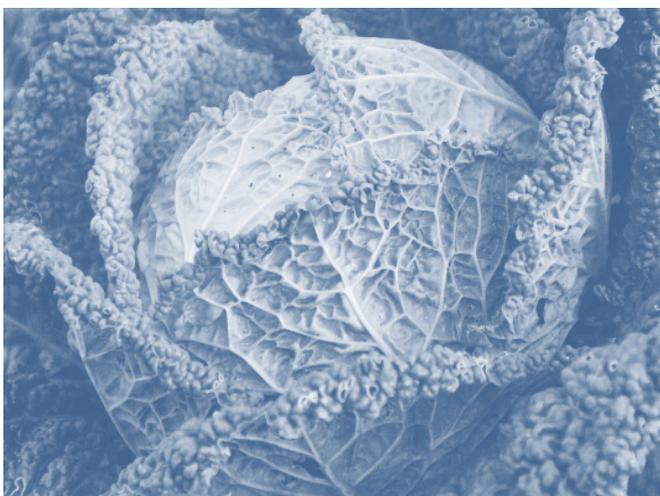
Anfitrione della serata, Giorgio Agugiario, Accademico e cacciatore, che, con un carniere ricco di beccacce, ha dimostrato tutta la sua perizia venatoria e la sua ospitalità "d'altri tempi". La serata è stata arricchita dalla presenza di Severino Sani, Vice Presidente Vicario e di Luigi Padovani, Delegato di Ferrara; dall'ufficializzazione del trasferimento a Padova di Carlo Coppola Libetta; dall'ingresso in Accademia di Ida Salvagnini Rossi e di Francesco Bisantis, e dalla consegna del diploma dei 25 anni di Accademia a Coriolana Rizzi Passadore.

Lo Champagne Ruinart rosé, abbinato al culatello di Zibello e a varie verdure fritte; il Ripassa Zenato 2010, l'Amarone Massimago (anteprima 2010) e il Picolit Cormons per accompagnare una pera cotta al profumo di cannella, a dir poco memorabile, nonché un gradevolissimo fritto di Carnevato, sono stati la più appropriata cornice di una serata che sarà difficile dimenticare.

(Cesare Bisantis)

ROVIGO-ADRIA-CHIOGGIA**IL PRANZO DEGLI OSSI**

Nella vita delle campagne, i giorni successivi alla macellazione casalinga del maiale erano giorni di festa non solo per le famiglie, ovviamente numerose, ma anche per i vicini e gli amici che partecipavano alla maratona gastronomica che accompagnava le fasi della lavorazione. Erano principalmente le parti più delicate e deperibili che venivano consumate per prime: il sangue, preparato con la cipolla; il fegato, magari avvolto nel "radesò" (omento); lo stomaco (o trippino) con cui si preparava uno





squisito risotto e, soprattutto, il “pisto”, ossia il composto macinato con cui venivano prodotti i salami. Questo, schiacciato e avvolto nella carta da macellaio, si cuoceva lentamente sulla brace del focolare e venivano preparati il ragù con cui condire le tagliatelle e il soffritto per il risotto. Alla fine della lavorazione, oltre ai prodotti da conservare e stagionare per essere usati nei mesi successivi, cosa restava? Gli ossi. E così il pranzo o la cena degli ossi, bolliti e cosparsi di sale grosso e accompagnati dal cren, costituiva la fine della festa.

Per onorare queste tradizioni la Delegazione si è affidata all'agriturismo “Le Clementine” di Badia Polesine, una bella casa di campagna sotto gli argini dell'Adige. Qui la signora Luciana Vallese con il marito Beppe hanno allestito un pranzo in cui, oltre ai salumi di casa e alla minestra di fagioli, i grandi protagonisti sono stati proprio gli ossi che, assieme a zampetti e orecchie, hanno costituito il piatto forte del convivio e hanno suscitato grande entusiasmo. Certo questi erano ossi da “siori”, con ancora attaccata una cospicua quantità di carne e di grasso, ma il gusto era quello giusto e ha fatto riscoprire, agli Accademici e ai loro ospiti, il piacere di assaporare, nella sua semplicità, la carne di maiale bollita e servita fumante. Tributati quindi i doverosi applausi ai bravi gestori di questo agriturismo, il Delegato Giorgio Golfetti, dopo breve consultazione con i commensali soddisfatti, ha stabilito che questo appuntamento con il maiale diventi una tappa fissa. (Giorgio Golfetti)



VENEZIA

LA CITTÀ NEL PIATTO

Numerosi Accademici della Delegation hanno partecipato all'incontro presso il ristorante “Antico Martini”, in Campo San Fantin, in un clima di festa e cordialità, caratteristico delle circostanze importanti. Occorre dir subito che l'attesa non è stata delusa; il ristorante è rimasto simile, nel tempo, all'ambiente che la memoria riconosce: semplice ed elegante. Ai piaceri del palato e dell'olfatto, garantiti dai vari piatti, si è intrecciato l'ascolto di una brillante oratrice, Enrica Rocca, autrice del volume: *Venezia nel piatto. Ma che piatto!* (Marsilio, Venezia, 2013), cui è stato attribuito il “Gourmand World Cookbooks Award 2013”, premio internazionale dedicato ai libri di cucina, come migliore libro italiano del settore.

Enrica Rocca ha tenuto ben desta l'attenzione, con un discorso vivace e preciso, mescolando consigli basati sull'esperienza e annotazioni, tali da evidenziare una profonda conoscenza dell'arte culinaria. Inizia con una specie di grido di dispiacere per tanti cibi e merendine preconfezionate, quando, invece, occorrerebbe tornare a ciò che è buono, alla cucina popolare, essenziale ma non povera. Il modello rimane, appunto, la cucina veneziana, ricca di spezie e di aromi, capace di far sintesi di ciò che proveniva da tutto il mondo, cercando sempre i profumi più stuzzicanti e gradevoli.

Si profila dunque un'intensa valorizzazione della tradizione di Venezia: non solo i cibi, ma anche il vetro, le gemme, i tessuti e i profumi. Naturalmente, senza indulgere in dettagli troppo tecnici, la relatrice si è soffermata, con efficace comunicativa, sui nutrimenti più sani e genuini, mostrando anche l'equivoco di quei cibi troppo



economici che nasconderebbero, in verità, una scadente qualità. Netto, invece, l'invito a non fermarsi sulle solite parti delle carni, o sui consueti tipi di pesce, per allargare la scelta a qualità e ad aspetti spesso trascurati, aggiungendo magari quel sale, o quelle spezie che possono conferire smalto e freschezza ai cibi prescelti.

Infine, la Delegata Rosa Maria Lo Torto ha ricordato il sostanzioso carnet che attende i soci, che hanno potuto pregustare una serie di eventi, finalizzati alla maggior gloria di Venezia, ma anche a una sempre più profonda conoscenza del valore autentico del cibo, che significa vita, salute ed energia. (Giuseppe Goisis)

VENEZIA MESTRE

RIUNIONE CONVIVIALE DELLA CACCIA

La “Locanda da Vito”, di Lughetto di Campagna Lupia (VE), è il luogo privilegiato per l'annuale riunione conviviale della caccia, sempre molto attesa dagli Accademici.

È il momento in cui s'intende celebrare il rito della cacciagione di valle, cibo privilegiato della cucina veneziana, avendo tra i soci l'amico Ugo Ticozzi, esperto cacciatore di valle.

Una fortuna doppia, perché Ugo, “cacciatore naturalista”, non mangia i prodotti delle sue battute: li conserva per la cena della Delegation. Vito, titolare della locanda che ha ricevuto il Diploma di Buona Cucina, li trasforma in ineguagliabili piatti per la gioia dei cultori della cucina della caccia. Quest'anno è toccato agli immancabili “mazorini” (germani) e alle “sarsagne” (alzavole) alle quali si sono aggiunte alcune oche selvatiche. Riunione conviviale specialissima, dunque, come sempre organizzata dai Simposiari Franco Zorzet e Carmine Guadagno, annunciata da un accattivante cartoncino-menu, opera dell'Accademico Gianfranco Comelato, con la riproduzione di una scena di cucina di un dipinto fiammingo.

I trentasette invitati sono stati accolti da calde polpette di carne, radicchio e castraure fritte e, sedutisi a tavola, dagli immancabili crostoni di selvaggina. Non è stato difficile per Franco Zorzet presentare il menu che da anni fa parte di un'attesa sempre ben appagata, ed è stato piacevole ascoltare Ugo Ticozzi sulle modalità della caccia nel rispetto rigoroso delle regole. Intelligente l'analisi delle caratteristiche organolettiche e nutrizionali delle diverse specie, tenuta da Carmine Guadagno, con ampia descrizione del-



l'accurata scelta dei vini. Tutto ciò in attesa dell'immane "risotto di folaga", una specialità rara che Vito sa rendere unica. Azzardata, ma pienamente risuscita, la scelta del vino in abbinamento, decisa dai Simposiarchi: un Moscato secco Sirio delle cantine Vignalta di Arquà Petrarca.

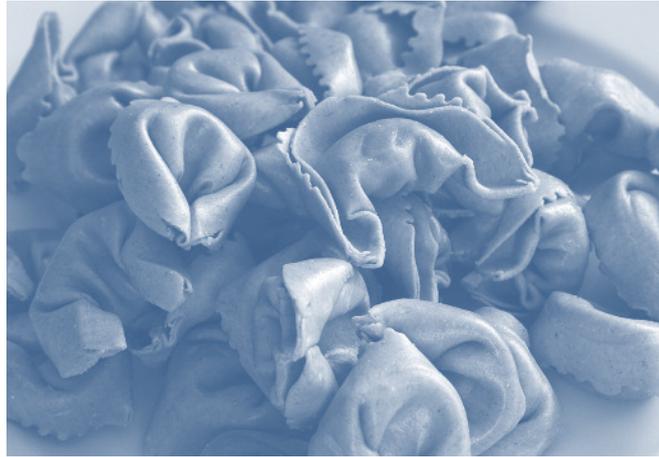
Trionfo dei secondi con il germano reale e le alzavole al forno con ripieno, con i contorni di patate e verze, cui è seguita la degustazione di una prelibatissima oca selvatica in umido con polenta, con un ottimo nero d'Avola delle cantine Cusmano di Partinico. Sgroppino sgrassante alla liquirizia e, infine, crema frita e frittelle di Carnevale accompagnate dall'immane Moscato dolce Fior d'Arancio della Cantine Tremonte. Applauso caloroso alla brigata di cucina, con Vito e signora, e l'impeccabile maître Stefano. (Ettore Bonalberti)

FRIULI-VENEZIA GIULIA

GORIZIA

PASSAGGIO DELLA CAMPANA

Si è svolta, presso la "Locanda Borgo Colmello" di Farra d'Isonzo, la cerimonia del passaggio della campana della Delegazione da Alessandro Culot, che l'ha retta per un decennio, a Roberto Zottar. Alla serata, preceduta da una visita al vicino Museo di documentazione della civiltà contadina friulana, hanno partecipato numerosi ospiti, dal Segretario Generale Paolo Petroni, ai Delegati di Trieste Giuliano Relja, di Udine Massimo Percotto, di Pordenone Stefano Zanolin, al Coordinatore Territoriale Renzo Mattioni e al Direttore del Centro Studi Territoriale Giorgio Viel. Dopo un breve commiato dall'incarico da parte di Alessandro Culot, cui è stata consegnata una targa in segno di ringraziamento per il suo



impegno profuso in questi anni, il neo Delegato Zottar ha tracciato un sintetico programma della futura attività della Delegazione isontina.

La cena, incentrata sulla pregiatissima rosa di Gorizia, è stata anche l'occasione per festeggiare i 50 anni di appartenenza all'Accademia di Mario del Torre, Delegato onorario, che ha ricevuto il distintivo accademico, una targa e una rara bottiglia di Chateaufort di 50 anni. All'Accademico Giorgio Rizzato, anch'egli già Delegato, è stato appuntato da Paolo Petroni il distintivo per i 25 anni di associazione, ricevendo pure una pergamena. Un riconoscimento è andato anche al dottor Miani, che è stato uno dei fondatori della Delegazione.

Paolo Petroni ha sottolineato che l'Accademia è una grande famiglia, dove ogni Accademico, ovunque vada, trova sempre calorosa accoglienza. Si tratta di un'associazione che ha sì 60 anni di vita, ma che è più che mai giovane nello spirito: chi vi appartiene apprezza il passato, ma è comunque proiettato al futuro. Gli studi accademici fanno sì che si conoscano le tradizioni culinarie del nostro Paese, per migliorarle. Il Segretario Generale ha concluso il suo intervento ringraziando in particolare Renzo Mattioni, Giorgio Viel e tutti i Delegati della regione per l'eccellente attività svolta. (Stefano Piccoli)

EMILIA ROMAGNA

BOLOGNA E BOLOGNA - SAN LUCA

TORTELLINI TAKE AWAY

Nella splendida cornice di Palazzo Isolani, nel cuore di Bologna, le due Delegazioni si sono date appuntamento per una riunione conviviale "sperimentale". Cambiano i tempi, cambia la società e anche il modo di mangiare e di stare a tavola. Per questo, oltre 140 tra Accademici (anche da Riccione!) e amici, si sono ritrovati alla riunione conviviale "tortellino take away". Si è voluto provare a vedere se i tortellini (e altri piatti bolognesi), che sono quelli della tradizione e che tali devono rimanere, possano essere gustati anche in maniera diversa, e possano rappresentare una valida alternativa al panino o al fast food. I ragazzi de "Il Tortellino" di via Cesare Battisti, una giovane, dinamica e innovativa realtà imprenditoriale della città, hanno aiutato in questo. Le portate sono state servite in bicchieri/contenitori termici da asporto. Assaggi di tortellini in brodo, tortelloni burro e salvia e tagliatelle al ragù sono stati serviti in barattolini termici che ne avrebbero consentito il consumo anche seduti sul divano di casa propria, così come in giro per i portici della città. L'impressione gene-

rale è stata che il prodotto fosse, tutto considerato, più che soddisfacente e che, in particolare, tortellini in brodo e tortelloni si prestino bene a tale modalità di degustazione, mentre un po' meno le tagliatelle al ragù che forse scontano il problema della distribuzione del condimento nel recipiente. Positivo il riscontro della cotoletta, ovviamente in bocconcini, e particolarmente delle polpettine con piselli e anche del mascarpone con scaglie di cioccolato e del mini crème caramel che bene si sono adattati al barattolino termico. La qualità delle pietanze e l'alto numero dei partecipanti hanno purtroppo creato qualche problema di attesa, ma ciò è comprensibile data la novità dell'evento. Nota di particolare apprezzamento va poi al Pignoletto frizzante e al Barbera dell'Azienda Tizzano che hanno ben coronato le pietanze. Nel corso della serata, Marino Razzini, Gran prevosto della dotta Confraternita del Tortellino, e Roberto Zalambani, Consulatore di Bologna, hanno presentato il libro di Marilena Lelli, *Tortellini e altre storie, dal '68 ai fornelli*. Gli Accademici e gli ospiti hanno elaborato un breve questionario in cui veniva richiesto di manifestare le proprie abitudini alimentari: potrà contribuire a un piccolo ma significativo spaccato di alcuni aspetti della nuova civiltà della tavola anzi, meglio, della cucina senza tavola! (Maurizio Campiverdi e Guido Mascioli)

FAENZA

TUTTO SUL MAIALE

Gli Accademici della Delegazione si sono ritrovati presso il "Circolo Campagnolo" di Pieve Cesato, nella campagna faentina, per partecipare alla tradizionale sezionatura e insaccatura delle carni del maiale. Nell'occasione, agli Accademi-



ci faentini si sono uniti i soci dell'associazione culturale "Il Fiasco", attiva a Faenza sin dal 1846.

La scelta di questa riunione conviviale "attiva", magistralmente coordinata dagli scalchi Giovanni Montevicchi e Tiziano Rondinini, è nata dall'esigenza degli Accademici di salvaguardare non solo le varie produzioni tipiche, ma soprattutto gli usi e i costumi alimentari, con le loro ricette, collegati alla cucina del maiale che rischiano di essere eliminati dall'invasione industrializzazione che sta aggredendo la cucina italiana, rendendola anonima e disperdendone le tradizioni. In questa occasione, un suino della pregiata e quasi estinta razza autoctona "Bastianella", macellato il giorno prima, è stato sezionato e preparato per la produzione artigianale da parte di esperti norcini. Da questi gli Accademici hanno potuto apprendere direttamente la difficile arte della preparazione di salumi, salsicce, ciccioli e coppa di testa. Il suino di razza Bastianella, è un meticcio fra la pura razza Mora Romagnola e la razza inglese Yorkshire, introdotta nel 1886 nel circondario di Faenza. Il pregio della razza meticciosa Bastianella risiede nella combinazione delle migliori qualità delle carni delle due razze di origine, per la Mora, sapore e tenerezza delle parti magre, edibilità e pregio delle parti grasse; per la Yorkshire: produttività, peso considerevole, facilità di allevamento e adattabilità. Alla prima parte "didattica", è seguito un pranzo a base di carne di maiale cucinata alla brace (salame, salsicce, ciccioli, bracirole, fegatelli nella rete, costolette) e terminato con un prelibato dessert (latte brulé) preparato dalle signore del Circolo Campagnolo. Il pranzo, accompagnato da un buono Chardonnay della cantina Balducci e da un Torre di Oriolo rosso della

cantina Poderi Morini, è stato arricchito nei contenuti dagli interventi del giornalista e studioso di cultura romagnola Giuseppe Sangiorgi e dalla proiezione di alcune foto del giornalista Antonio Veca, autore di un libro sui "ciccioli", che ritrae i momenti della cattura e della macellazione del maiale "vissuta" nella campagna romagnola. (Giovanni Zauli)

TOSCANA

LUNIGIANA

IL FALÒ DI SAN GEMINIANO

Ogni anno, per la festa di San Geminiano, la Delegazione si rende partecipe dell'antica tradizione pontremolese e organizza una riunione conviviale in onore del Patrono di Pontremoli. Accademici e ospiti si incontrano sempre prima della cena per seguire i festeggiamenti sacri e profani: il pontificale in cattedrale e il falò sul torrente Verde. L'attesa per il falò è sempre lunga, e quando si sentono, alla fine della messa, suonare le campane, i fuochisti accendono il fuoco che illumina e riscalda in un attimo tutto l'ambiente e dà vita a uno spettacolo emozionante. Dopo, gli Accademici e gli ospiti, tra cui la Delegata della Spezia, Marinella Curre Caporusco, si sono ritrovati al ristorante, seduti ad una tavola imperiale, per accogliere con simpatia i nuovi Accademici: Angela Magnotta, Antonello Colameo, Gianni Parenti e Marco Poi. Durante la serata, il Consulatore Giuseppe Benelli ha intrattenuto i commensali con un'appassionante relazione sulla tradizione della sfida tra i due rioni, San Nicolò e San Geminiano, elogiando la grande bravura dei fuochisti nell'accendere e bruciare i due falò anche in condizioni meteo così avverse come quest'anno. A fine serata, è intervenuto il

Sindaco di Pontremoli, professoressa Lucia Baracchini, accompagnata dal Sottosegretario di Stato alla Giustizia, dottor Cosimo Maria Ferri, per portare il saluto istituzionale e personale alla Delegazione. (Ragna Engelbergs)

PISA VALDERA

DA "LA CECCA" SI FA ANCHE LA SPESA

Riunione onniviale in un locale sui primi contrafforti collinari tra Pisa e Lucca. Il ristorante "La Cecca" deve il suo nome alla fondatrice, Francesca Baldassarri, alla quale è succeduto, attuale gestore, il figlio, nel segno di una tradizione che perdura e, insieme, si rinnova. Con la presenza, ovvia quanto gradita, del Delegato di Lucca, Alessandro Caturegli, si è gustata una cucina rigorosamente del territorio, basata su ottime materie prime, già legata un tempo a ranocchi, anguille, salumi e formaggi e ora basata su elaborazioni dei piatti più famosi della Lucchesia e della regione. Ricco aperitivo, con stuzzichini di vario tipo: dai salumi, eccellenti, prodotti da piccoli "artigiani" della zona, ai formaggi e ai mieli, fino a tortini di verdure e polpettine di carne fritte. A tavola, crepelle di bufala e melanzane, ravioli al cavolo nero (ecco la tradizione) con pomodori e pinoli (ecco l'innovazione) e, a

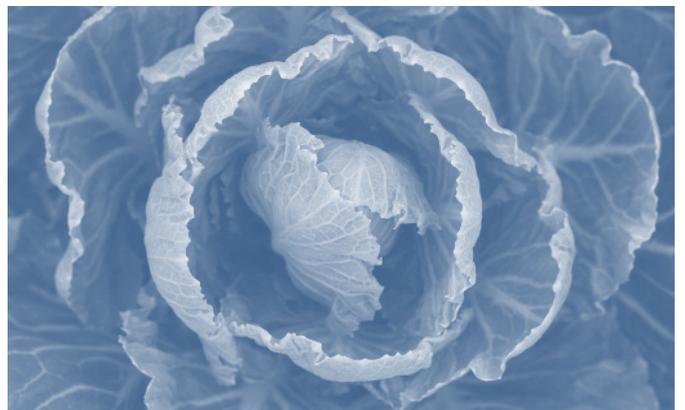


seguire, un leggerissimo, croccante, perfetto fritto di terra, con polli e conigli non di batteria. A conferma di quanto il locale affondi le sue radici nel territorio e sia parte della vita quotidiana delle popolazioni locali, il negozio di alimentari fondato dalla "Cecca" è tutt'ora attivo. In una sala attigua al ristorante, infatti, gli abitanti del paese si recano quotidianamente a fare la spesa, trovando gli stessi eccellenti prodotti che vengono serviti a tavola, nelle accoglienti sale, d'inverno, e nei bellissimi spazi esterni, nella stagione calda. (Giampaolo Ladu)

VALDARNO FIORENTINO

SUCCESSO DEL GRAN FRITTO MISTO

La Delegazione ha scelto un ristorante strategicamente ubicato all'uscita di Incisa-Reggello dell'Autosole. L'assidua frequentazione di clienti che arrivano da tutta Italia, e non solo, ha portato i gestori ad individuare un menu tipico del territorio fiorentino, dagli affettati alle grigliate e naturalmente





alla bistecca. L'abile Simposiarca Francesco Corsico ha saputo scegliere alcuni piatti tradizionali ma che un po' meno frequentemente si trovano sulle tavole dei ristoranti del luogo: dalla vellutata di zucca al fagottino di ragù di cinta senese, fino al piatto forte, il gran fritto misto, che con le sue carni e le sue verdure ha avuto un successo non indifferente. E cosa più importante, il fritto è arrivato caldo, con le verdure inserite in sacchetti di carta gialla per mantenere il calore e assorbire l'eccedenza di olio, di oliva, naturalmente. Il tutto servito con cura e attenzione da un personale preparato, gentile e cortese. Del resto, sin dall'aperitivo di benvenuto a base di Prosecco e listarelle di schiacciata con lardo caldo fuso, si era capito che la serata avrebbe preso una buona piega. L'ambiente, tipico degli edifici rurali toscani, con la sala dal soffitto in travi di legno a vista e "scempiato" in cotto, è già indice di calda accoglienza. La serata, che si è svolta attorno a un tavolo con apparecchiatura all'imperiale, è stata allietata, oltre che dalla presenza di ospiti e di un rappresentante della Delegazione di Firenze, Giancarlo Giuliani, dalla consegna delle insegne accademiche, da parte del Delegato, a due nuovi soci: Assia Olivieri e Francesco Checcagliani. Alla fine della più che piacevole serata, il Delegato Ruggero Larco ha consegnato il guidoncino al rappresentante della famiglia Giusti-Vannetti, quale riconoscimento al loro lavoro di ristoratori.

PIATTO FORTE: LA SCOTTIGLIA CASENTINESE

Eccellente riunione conviviale nel Comune di Reggello in località Vaggio, a Il Mulino di Ferraia, di origini cinquecentesche, sapientemente arredato con mobili di antiquariato e in



cui, il fuoco nel grande caminetto, contribuisce a dare un'atmosfera di calda familiarità. I proprietari, Elizabeth Willmoth e Marco Ceri, con la loro passione per la ricerca dei piatti del territorio, offrono una varietà di ricette semplici ma sapientemente realizzate dalla stessa Elizabeth, con una cura particolare anche per i dolci, i quali risentono, gradevolmente, dell'origine inglese della cuoca. Per questa serata, che vuole inaugurare, per la Delegazione, un nuovo ciclo di cene a tema sui piatti tradizionali della cucina toscana, è stato individuato un menu di grande interesse e di elevato successo: dagli antipasti, gustati in "grotta", a base di formaggi, sino al piatto forte, la scottiglia casentinese, di "penna", sapientemente cucinata in un enorme tegame di coccio con i profumi e i sapori di anatre, piccioni, polli, coniglio e maiale, il tutto "affogato" in un saporitissimo intingolo per ammorbidire le fette di pane toscano abbrustolite che guarnivano i piatti. Per concludere, un dolce estremamente delicato. Alla più che piacevole serata, ha partecipato Roberto Doretti, Coordinatore Territoriale della Toscana Est, insieme al Consultore della Valdinievole Cesare Dami. Ospiti, inoltre, il Presidente della pro loco di Reggello Sonia Becattini, con il suo vice. La serata si è svolta in una piacevole atmosfera familiare, con i commensali seduti intorno al grande tavolo a forma di corona circolare. Il menu è stato illustrato dal Delegato Ruggero Larco e dal Tesoriere Sandro Fusari, mentre, al termine della saporita cena, Roberto Doretti ha commentato la sera-

ta con parole di lode nei confronti del locale e dei suoi gestori. Il Delegato ha offerto un ricordo della Delegazione a Elizabeth e a Marco, e un riconoscimento personalizzato a Roberto Doretti e Sonia Becattini. (Ruggero Larco)

VALDELSA FIORENTINA

CUOCHI PER UN GIORNO

Si è tenuta presso l'agriturismo "Poderi Arcangelo", a San Gimignano, la serata "Cuochi per un giorno", in cui una brigata di cucina, costituita da Accademici della Delegazione, ha sfidato ai fornelli un'altra brigata di cucina costituita da rotariani del Club Valdelsa. La giuria, composta da Giuseppina Pizzolato, titolare Italian Cooking School Certaldo, Giuliano Ghelli, pittore e Marco Nebbiai, Istituto Enriquez Castelfiorentino, ha decretato la vittoria degli Accademici i quali hanno devoluto il premio in denaro in beneficenza. La serata, ideata dal Delegato Alessandro Signorini, è subito accettata con entusiasmo da Pietro Arrigoni, Presidente del Rotary Club Valdelsa, ha visto

l'elaborazione di piatti gustosi, legati ai prodotti del territorio, e anche a quelli del Carnevale. Grande spirito di collaborazione tra i colleghi di brigata e un po' di sana competizione sono stati gli ingredienti più importanti per costruire una serata dal sapore speciale. Il Coordinatore Territoriale Franco Milli si è detto onorato di aver partecipato ad una cena così particolare, che ha dimostrato come da una semplice idea possa scaturire una serata in cui la cultura, il sociale e la convivialità s'incontrano per unirsi nel piacere di stare insieme. (Alessandro Signorini)

MARCHE

PESARO-URBINO

IL PIACERE DEL GUSTO DOLCE NELLA STORIA

Nel corso di una riunione conviviale e alla presenza del Coordinatore Territoriale delle Marche Mauro Magagnini, del Delegato di Ancona, Pietro Aresta, del Delegato di Pesaro-Urbino, Floro Bisello, e con la partecipazione del Consigliere Regionale e Presidente dell'As-





sam (Agenzia per i servizi nel settore agroalimentare delle Marche) dottor Gianluca Carrabs e numerosi Accademici e ospiti, è stato presentato il libro *Il Dolce, il piacere del gusto nella storia*. Ne sono autori il professor Ettore Franca, docente di Tecnologia degli alimenti presso l'Università degli Studi di Urbino, e il giornalista dottor Alfredo Taracchini Antonaros, i quali hanno illustrato l'opera che racconta come, nel corso dei millenni, la dolcezza abbia assunto un significato fortemente simbolico. È un lungo percorso che va dall'assaggio dei frutti, alla scoperta del miele e dell'allevamento delle api, passando per la mitica manna e lo zucchero di canna, fino a giungere alla barbabietola, e, più recentemente, alle nuove frontiere chimiche e naturali della dolcezza. Dolce diventa così ogni sensazione appagante che dona piacere e, in qualche modo, riesce a gratificarci. (Floro Bisello)

UMBRIA

PERUGIA

MENU RICCO DI FANTASIA E OTTIMO NELLA QUALITÀ

La riunione conviviale a "km 0" è stata realizzata per esaltare i prodotti tipici della regione umbra e si è svolta in una cordiale atmosfera di amicizia e cordialità, presso il ristorante "Il Postale" a Perugia. All'inizio della serata, il Delegato Massimo Alberti ha presentato i graditi ospiti: il professor Rino

Napoli primario di clinica ortopedica, il professor Mario Tomassini dermatologo, la dottoressa Susanna Badii, direttrice da 30 anni, ad Arezzo, di una scuola di cucina.

Con la Simposiarca Maria Letizia Quattrocere Miletti e la collaborazione del Segretario Massimo Moscatelli, si è predisposto un menu sapientemente realizzato dallo chef Marco Bistarelli, da 16 anni stella Michelin e allievo di Gualtiero Marchesi. Il pranzo, che ha ricevuto unanimi consensi, è risultato ricco di fantasia, ottimo nella qualità e ben presentato nelle varie portate. Si è iniziato con un aperitivo con pane integrale croccante, burro mantecato al formaggio caprino e salmone all'aneto; a seguire, crema di parmigiano e wafer con gocce di aceto balsamico; rocher di fegatini di pollo con nocchie tostate e sandwich di pane al latte con crema di broccoletti freschi.

Il primo piatto, "zuppetta di lenticchie con trancio di baccalà", è stato preparato con guanciale di maiale stagionato, un bouquet aromatico, "lomo di baccalà" cotto al forno con estratto di pino mugò e con cavolo nero fritto. Ottimo il "triangolo di pasta in variazione di carciofi", con pasta all'uovo farcita con ricotta di pecora.

Le capacità professionali dello chef Bistarelli si sono manifestate anche nel piatto di carne: un trancio di capocollo di suino cotto a bassa temperatura per 10 ore, sigillato, sottovuoto, arrostito e glassato con fondo bruno di vitello. Come dessert, una crescianda spoletina rivisitata, dolce di tempi passati, all'epoca realizzata con recupero di dispensa (biscotti, amaretti e cioccolato) e presentato con zabaione al nocino. La riunione conviviale si è conclusa con un caloroso applauso allo chef e a tutto il personale, cordiale e cortese. (Massimo Alberti)

SPOLETO

CUCINA PUGLIESE CASALINGA

L'Accademico Francesco Peruccio ricerca con passione e sapienza i prodotti della sua Puglia, e torna volentieri al suo paese d'origine; Loredana, sua moglie, è anche lei una donna del Sud, e porta con sé tutti gli entusiasmi, le ansie e la capacità di sopportazione di quelle terre. Se si uniscono sapientemente questi ingredienti, si otterrà, come è avvenuto per gli Accademici della Delegazione, un convivio di amicizia. Nella loro casa, Francesco e Loredana hanno offerto una piacevole "dissertazione estemporanea sulla cucina pugliese". Citare l'elenco delle portate inaridisce le fragranze, ma bisogna menzionare la focaccia pugliese e le sfoglie di carciofi fritti, le eccezionali orecchiette con le cime di rapa, un agnello al forno che si scioglieva in bocca, e poi i fichi secchi macerati nel San Marzano e come dessert il bocconotto di crema e amarene; vini Primitivo e Negramaro, ovviamente. E il pomeriggio trascorre sereno tra chiacchiere e ricordi del passato: il dolce e il salato della vita! (Giuseppe Benedetti del Rio)

TERNI

L'EVOLUZIONE DELLA CUCINA

Una lunga cavalcata nella storia, dalla nascita dei sistemi di cottura dell'uomo preistorico ai nostri giorni: da Roma e Apicio a Maestro Martino, da François Pierre de la Varenne "il padre della gastronomia moderna" a Francesco Procope il padre del gelato, all'Artusi, ad Escoffier, a Marinetti e la cucina futurista, per finire con la cucina molecolare e quella concettuale, non dimenticando Gualtiero Marchesi: "La cucina è una scienza, sta al cuoco farla diventare

un'arte". Conversazione, che ha coinvolto qualche migliaio di anni, tenuta dal Vice Delegato Mario Guerra, gustata dagli Accademici nel più giovane dei locali ternani "Cucinaa-Progetto gastronomico", dove opera lo chef stellato Marco Gubbiotti, selezionato ad hoc dai Simposiari Federico Carli e Giuseppe Malvetani. (Guido Schiaroli)

L'OLIO NUOVO

Riunione conviviale dedicata alla degustazione degli oli prodotti nell'anno precedente: difetti soprattutto dovuti all'andamento climatico, ad eventuali malattie delle piante, alla presenza di insetti come la mosca olearia; i pregi derivano dal "terroir", ossia dal suolo dove è coltivato l'ulivo, dai sistemi di raccolta, dalla molitura. Conversazione introduttiva del dottor Maurizio Liorni, agronomo ed esperto assaggiatore, che ha aggiornato gli Accademici sulle tecniche di degustazione e ha guidato poi l'assaggio di tre oli provenienti da aree della regione particolarmente vocate. Primo olio, da un cultivar particolare, il "San Feliciano", molitura e commercializzazione dell'azienda Decimi di Spoleto; seguono due oli provenienti dallo stesso cultivar, il "Moraiolo", il primo dell'azienda Viola da S. Eraclio - Foligno, l'altro, spoletino, dell'azienda Decimi. Il dottor Liorni ha guidato molto bene





l'assaggio, stimolando gli Accademici al riconoscimento prima dei profumi sprigionati dall'olio, poi delle sensazioni gustative, infine sugli abbinamenti gastronomici consigliati.

I Simposiarchi Giampiero Benedetti e Michele Vito hanno curato tavola e menu; in cucina Francesco Copparoni, scuola umbra, ha presentato il rinascimentale cinghiale in dolceforte, e Claudio Sidoti, scuola siciliana, ha portato in tavola la caponatina di Gioiosa Marea. In copertina, il Delegato ha voluto "Uliveto" (1889) di Vincent Van Gogh, dal Kroller Muller di Otterlo, una commovente "antica anima" di un uliveto mediterraneo fatta di verdi, gialli e blu. (G. S.)



senza dubbio rovinato dalla presenza di un cattivo attore, così come, per lo chef, quella di un cattivo cuoco e di un cattivo servizio. Al convivio, ogni commensale ha trovato al proprio posto il menu, o meglio, il copione con immagini di film in cui il cibo ha svolto un suo ruolo e non sempre di semplice comparsa. Ospite speciale è stato l'attore Gianfranco D'Angelo, cultore della buona tavola e autore di un libro dal titolo *Mangia tardi*. La riunione conviviale si è aperta con i saluti del Delegato Pubblio Viola che ha lasciato poi la parola alla Simposiarca per la presentazione del menu. Barbara D'Egidio ha intrattenuto inoltre gli ospiti con una breve relazione dal titolo "Il cibo non è una semplice comparsa". Il pranzo è iniziato con un ricco antipasto, tra cui spiccavano l'uovo al tartufo, i ceci con i porcini e la "cazzarola alla Mario", un carpaccio dalla ricetta segreta, servito con scaglie di parmigiano e fettine di carciofi. Nell'attesa del maialino in bellavista, cotto al forno a legna, gli ospiti si sono accomodati nel giardino, dove Mario Maroncelli, in virtù della presenza del tartufo in alcune pietanze, ha organizzato con il suo cane, un lagotto romagnolo di nome Pupa, un'esibizione di ricerca del prezioso alimento. Al ritorno in sala, si è proseguito con il secondo e con i golosi dolci, il tutto accompagnato dalla voce di uno stornellatore. La serata si è conclusa con un brindisi e con l'augurio del Delegato di riorganizzare al più presto un'altra allegra serata che ha unito cultura e convivialità.



LAZIO

ROMA APPIA
E ROMA CASTELLI

GLI CHEF, REGISTI IN CUCINA

L'Accademica Barbara D'Egidio ha organizzato una riunione conviviale che ha visto la partecipazione di numerosi Accademici delle Delegazioni di Roma Aurelia, con il Delegato Giovan Battista Guerra, di Roma Eur, di Roma Castelli e di Roma Nomentana. I locali che hanno accolto l'allegra comitiva sono stati quelli del ristorante pizza club "I Maroncio", nato nel 1990, gestito dall'intera famiglia Maroncelli, che è riuscita a farlo diventare meta degli amanti della buona tavola, e di tanti personaggi del mondo dello spettacolo. Non a caso il tema scelto dalla Simposiarca è stato "Cinema e Cucina" pensando ad un parallelismo tra i registi e gli chef. Entrambi devono infatti dirigere altre persone per ottenere la perfetta riuscita dell'opera. Il buon lavoro del regista sarebbe

ABRUZZO

ATRI

LA CUCINA DELL'AMORE, L'AMORE DELLA CUCINA

Su proposta del Delegato Antonio Moscianese, gli Accademici della Delegazione si sono ritrovati il giorno di San Valentino al ristorante "Il Borgo Braceria" a Pineto. Tema della serata, una riflessione sul matrimonio, vista anche la presenza di molte coppie unite da più di trent'anni. Ne è risultato che l'affetto, la stima, lo spirito di sopportazione, la pazienza, il rispetto reciproco sono ingredienti indispensabili che, ben amalgamati, rendono il matrimonio un legame per la vita. Un notevole amore per la cucina è stato dimostrato da Stefano, gestore del ristorante, grande intenditore di carni, che ha offerto esaurienti spiegazioni sul luogo di provenienza e sulla tipologia di allevamento. Ottima infatti la tagliata di scottona, tenera e saporita. Interessanti gli antipasti e, tra i primi, soprattutto la chitarrina allo Shropshire. Buono, ma scontato, il tortino con il cuore di cioccolato. (Candida Sulpizi)

CHIETI

LA DIVERSITÀ CHE NON DIVIDE

Dove non è ancora arrivata la politica è stata l'Accademia a segnare i problemi e le incongruenze di una divisione amministrativa, quella tra Abruzzo e Molise, che, fino al 1963, erano un'unica regione. Il merito va alle Delegazioni di Chieti e Isernia che hanno voluto intraprendere un viaggio, tutto gastronomico, che ha avuto come avvio, non senza provocazione, il narare del "Tratturo interrotto". Con incontri a cadenza semestrale, le due Delegazioni hanno messo al centro di intense

giornate di studio e di esperienze gastronomiche temi importanti. La sede prescelta per l'incontro conclusivo, è stato il Palace Hotel di Vasto. Dopo il saluto di benvenuto del Presidente del Consiglio comunale di Vasto, Peppino Forte, ci sono state le ampie riflessioni dei rappresentanti politici regionali sugli eventi storici e sull'esperienza vissuta in questo mezzo secolo appena passato. La parte accademica è stata introdotta dal Delegato di Chieti, Mimmo D'Alessio, che ha brevemente narrato l'ideazione e il concreto svolgimento del triennio di studi e di incontri. Sono stati i due Coordinatori Territoriali, Giovanna Maria Maj per il Molise e Paolo Fornarola per l'Abruzzo, ad affrontare i temi legati ai prodotti e alle preparazioni gastronomiche che hanno segnato le tappe del percorso compiuto, evidenziando comunanze e particolarità emerse in questa lunga e bellissima esperienza culturale e gastronomica. A conferire impareggiabile spessore culturale alla manifestazione è stata la *lectio magistralis* del Presidente Giovanni Ballarini, che ha affascinato il folto uditorio parlando di "Identità regionale e paesaggi gastronomici".

Prima della riunione conviviale, curata con eccellente passione dalla Delegazione di Chieti, con il positivo e puntuale concorso di quella di Isernia, tutti hanno potuto fare un primo viaggio gastronomico, grazie all'esposizione dei migliori prodotti tipici delle due regioni, allestita negli ampi saloni del Palace Hotel: dal semplice ma inarrivabile pane e olio, fino ai confetti, passando per specialità casearie e insaccati, con la possibilità di abbinare una grande varietà di vini e spumanti. A dominare questa parentesi, sono stati comunque la porchetta di Nicola Genobile, che ha voluto essere presente anche come addetto al taglio e alla porzionatura del succulento



to arrosto e, soprattutto, il cacciavalle stagionato vent'anni ma freschissimo "campione del mondo" dell'Accademico Franco Di Nucci.

Profumi, sapori, cultura dei prodotti, arte gastronomica e un'antica passione sempre viva tengono unite Abruzzo e Molise, una fortuna per tutti. (Maurizio Adezio)

TERAMO

PRANZO DOMENICALE

Riunione conviviale domenicale, presso il ristorante "Il Mulino" di Teramo, dal tema in apparenza scontato: "La cucina teramana classica", ma, come ha detto il Delegato nel discorso introduttivo, voleva essere una sorta di provocazione per una valutazione della ristorazione locale. Il Simposiarca Sergio Gagliano si è adoperato nel ricordo dei tempi andati e dei pranzi domenicali di famiglia che hanno suscitato antiche memorie. Dopo un aperitivo a base di spumante e di caldissimi fritti, ospiti e Accademici si sono accomodati in piacevole tavolo imperiale per degustare in maniera, se vogliamo, un po' "critica" questo pranzo domenicale al ristorante. La sequenza degli antipasti ha visto, oltre ai classici salumi e formaggi locali, piatti non tutti della tradizione teramana. La carne al forno (a legna, s'intende!), agnello e pollo, l'ha fatta da padrona: arrosto ineccepibile, carni gustose, (ruspante il pollo, giovane l'agnello) servite in abbondanza e molto gradite. Loreto Calcagni, giovane gestore del ristorante, con qualche accortezza in più, promette bene! (Roberto Ripani)



CALABRIA

CROTONE

IL BACIO DEL PANE

Nel salone delle conferenze del Grand Hotel "Lido degli Scogli" di Crotona, si è svolto un incontro con lo scrittore calabrese, Carmine Abate (premio Campiello 2012) che ha presentato il suo ultimo romanzo *Il Bacio del Pane* in versione di spettacolo letterario-musicale. Lo straordinario evento culturale, nuovo nel suo genere, è stato organizzato dalla Delegazione per iniziativa della Delegata, Adriana Liguori Proto, che si è avvalsa della collaborazione delle associazioni cittadine, Fidapa e Inner Weel. Davanti ad un pubblico numeroso e qualificato, tra cui diverse personalità istituzionali della Regione Calabria e della Provincia di Crotona, Carmine Abate ha recitato alcuni brani del suo romanzo, edito da Mondadori, interloquendo con tre musicisti di chiara fama, Checco Pallone, Enzo Maccherato e Cataldo Perri, che hanno eseguito musiche dal netto sapore mediterraneo, con strumenti come la chitarra battente, la fisarmonica e il tamburello, fortemente legati alla cultura del folklore calabrese. *Il Bacio del pane* è un romanzo ottimamente strutturato che evoca ricordi, sensazioni, emozioni. Il pubblico è stato coinvolto e interessato alle vicende narrate in uno stile sapientemente efficace e lirico. Durante la manifestazione, particolarmente significativi sono stati gli interventi degli assessori alla Cultura della Regione Calabria, Mario Caligiuri e della Provincia di Crotona, Giovanni Capocasale. Il pregevole evento culturale si è splendidamente concluso con una cena in onore dello scrittore calabrese e, naturalmente, il protagonista principe del banchetto accademico è stato il pane,

simbolo, dono e meraviglia della nostra mensa. (Adriana Liguori Proto)

REGGIO CALABRIA

LA FESTA DELLE FRITTOLE

Con la partecipazione di numerosi Accademici messinesi e vibonesi (guidati dai Delegati Antonio Barresi ed Ernestina Pasquale) e di numerosi ospiti, è stata celebrata la tradizionale "festa delle frittelle" nella quale i giovani gestori dell'agriturismo "Antiche Terre" di Contrada Gornelle, sull'Aspromonte reggino (i coniugi Polimeni), hanno profuso il meglio delle loro capacità, integrandole a quella del "frittolaro" tradizionale. Dopo gli antipasti di salumi calabresi, fra i quali particolarmente significativi la 'nduja, la gelatina all'aceto, le uova strapazzate con i "curcuci", i broccoletti calabresi saltati in padella, i pomodori secchi sottolio "ncugnetati" (conservati per la "maturatione" in caratteristici contenitori in ceramica, sotto la pressione di pesanti pietre levigate, poggiate su dischi di legno), sono state consumate le "frittelle". Queste sono le parti del maiale residue dall'utilizzo "nobile" della preparazione dei salumi (capiccolli, sopressate ecc.), cotte in grandi caldaie di rame stagnato (oggi, spesso, in acciaio inossidabile) nel loro stesso grasso, a fuoco riflesso, lentissimo (8 ore!) dalle mani esperte del "frittolaro" (macellaio e chef). La scelta dei tempi, in funzione del taglio, è determinante per la buona riuscita della preparazione, che sempre coinvolge molte decine di ospiti, per cui il fallimento della corretta cottura sarebbe una catastrofe. Il consumo delle frittelle è stato alleggerito da insalate di finocchi, di cipolla e arance, che hanno consentito di affrontare gli arrostiti di fegato avvolto nell'omento (velo),



aromatizzato con l'alloro e delle salsicce aromatizzate con il finocchietto selvatico. Il sanguinaccio, dolce al cucchiaio, ha concluso la riunione conviviale. Alcune delle particolari tradizionali preparazioni sono state offerte da Accademiche, alle quali è stato tributato il corale plauso dei convenuti. (Roberto Cuzzocrea)

SICILIA

CALTAGIRONE

AGGIUNGI UN POSTO A TAVOLA

Se la civiltà di un popolo si misura dalla capacità di rapportarsi e di integrare armonicamente le singole individualità, comprese quelle apparentemente eterodosse, ma in realtà potenzialmente capaci di arricchire con la loro diversità una realtà altrimenti statica e ripetitiva, il progetto socio-riabilitativo e di integrazione sociale, realizzato dall'Unità operativa di riabilitazione di Santo Pietro con la Delegazione dell'Accademia, ha ottenuto il risultato sperato. Il presupposto iniziale, che vede la tavola come uno dei luoghi privilegiati dell'incontro, della relazione e del dialogo, ha portato pertanto alla realizzazione di un pranzo, come occasione per "incrementare le capacità di integrazione socio relazionale degli ospiti della Cta (Comunità Terapeutica Assistita), stimolando le loro competenze pratiche e teoriche attraverso la collaborazione attiva al progetto nelle sue varie fasi". Con il coinvolgimento di uten-



ti, familiari e operatori, è stato quindi organizzato, nella sede della Cta, un pranzo, il cui menu corrispondeva alla collocazione territoriale della struttura, all'interno della Riserva del Bosco di Santo Pietro, e alla stagione, con i suoi prodotti e le sue usanze. Come antipasti, le celebri "scaccie" ragusane, gelatina di maiale, salsiccia affumicata stagionata, ricotta di pecora calda appena giunta dalle vicine "mandre". Per primo, "cavateddi" tirati a mano con un sontuoso ragù di maiale, e, per secondo, salsiccia arrostita su una brace di legni di bosco, tra cui il mirto e l'alloro, e la saporitissima carne di maiale utilizzata per il sugo. I contorni: la zucca invernale "arruscicata" e un'insalata siciliana di stagione. Torte e cotognate, tra i dessert. Un produttore locale ha offerto un piacevole e naturale vino rosso. Da evidenziare il fondamentale apporto dei familiari, che hanno portato sulla tavola il gusto unico e insuperabile delle preparazioni cucinarie domestiche.

L'apparecchiatura delle tavole è stata una componente essenziale del pranzo, grazie al laboratorio di creatività condotto dall'arterapeuta Innocenzo Carbone, volontario in servizio alla Cta, dalla tecnica della riabilitazione, signora Scala, e dall'assistente sociale, signora Bevilacqua: tovaglie, piatti, posate, centritavola floreali, con piante ed essenze del bosco, hanno contribuito a creare un'atmosfera decisamente elegante, piacevole e calda, distante anni luce dallo stereotipo dell'istituzione ospedaliera. (Domenico Amoroso)

anno della sua fondazione, con un primo convegno sul grano duro siciliano, tenuto a Petralia Soprana, paese fondato dai Sicani e diventato, nel 254 a.C., uno dei principali fornitori di grano dell'Impero romano. Il paese conserva la struttura urbanistica medievale, con stradine che si snodano tra palazzi nobiliari e antiche chiese.

Accolti dal Sindaco, dottor Pietro Macaluso, gli Accademici hanno visitato il centro storico, la chiesa madre dei SS. Apostoli Pietro e Paolo, e la chiesa di S. Maria di Loreto, edificata sui resti del castello e impreziosita da due campanili con cuspidi policrome.

Ai lavori, presieduti da Beniamino Macaluso, Direttore del Centro Studi Territoriale della Sicilia Occidentale, hanno contribuito il professor Pietro Columba, ordinario di Economia agraria, e il dottor Giuseppe Di Sclafani, responsabile nazionale area gastroenterologica della Simg, illustrando gli aspetti sanitari, organizzativi e commerciali dell'attuale produzione cerealicola siciliana.

Nella trattoria "Da Salvatore", l'Accademico Claudio Cangenmi, Simposiarca della riunione conviviale, dopo aver salutato gli ospiti e il Delegato di Alcamo Liborio Cruciatà, ha elencato le portate iniziali (frittata di ricotta fresca con mentuccia, caponata di melanzane in bianco, cavolo cappuccio e zucca rossa al forno, cardì al forno), i primi: lo sminuzzo fresco della zuppa con lenticchie e finocchietti selvatici e la pasta in zucca rossa insaporita con salsiccia. La pasta è prodotta con farina di Timilia,

antico grano duro siciliano, digeribilissimo per il basso indice di glutine, coltivato nei campi di "Terre Frumentarie",

Associazione di produttori che, svolgendo un prezioso lavoro di salvaguardia delle biodiversità, sta recuperando i grani a rischio di estinzione. Cangenmi ha illustrato, poi, la preparazione del "cosciotto abbottonato", che richiede abilità e pazienza artigianale nel disossare la carne e nella fase di cottura in forno, durante la quale il cosciotto, steccato con fette di pecorino, insaporito con aglio e irrorato con vino bianco, viene spesso ruotato e bagnato con brodo vegetale. Tagliato a fette, è stato servito con una spolverata di caciocavallo fresco. La degustazione dei piatti, tutti accomunati dal motto "non c'è futuro senza tradizione", accompagnata da un onesto vino rosso in brocca, ha raccolto il plauso di tutti gli Accademici e degli ospiti. (Maddalena Ficano)

zioso lavoro di salvaguardia delle biodiversità, sta recuperando i grani a rischio di estinzione. Cangenmi ha illustrato, poi, la preparazione del "cosciotto abbottonato", che richiede abilità e pazienza artigianale nel disossare la carne e nella fase di cottura in forno, durante la quale il cosciotto, steccato con fette di pecorino, insaporito con aglio e irrorato con vino bianco, viene spesso ruotato e bagnato con brodo vegetale. Tagliato a fette, è stato servito con una spolverata di caciocavallo fresco. La degustazione dei piatti, tutti accomunati dal motto "non c'è futuro senza tradizione", accompagnata da un onesto vino rosso in brocca, ha raccolto il plauso di tutti gli Accademici e degli ospiti. (Maddalena Ficano)

GELA E RAGUSA

NELLA "CITTÀ DELL'OLIO"

Un tipico paesaggio d'inverno, addolcito dal candore dei mandorli in fiore, ha fatto da cornice all'incontro con gli Accademici ragusani che, con grande cortesia e disponibilità, hanno ospitato quelli di Gela nel loro territorio, per una piacevole visita culturale nella "città dell'olio", come è denominata Chiamamonte Gulfi a seguito del riconoscimento della Dop Monti Iblei, per la sua produzione di olio di oliva di alta qualità. Dopo la visita al Santuario della Beata Vergine Maria di Gulfi che ingloba una struttura paleocristiana, entrati in città, ecco il complesso museale sito nel palazzo Montesano, dove, al pianterreno, è allestito il museo dell'olio, in cui è possibile ammirare tutti gli antichi utensili per la produzione olivicola.

Dopo una breve passeggiata nel centro storico, gli Accademici si sono recati al museo del ricamo e dello sfilato siciliano con più di duecento preziosi e

rari pezzi, tra asciugamani, tende e tovaglie.

Il pranzo presso lo storico ristorante "Majore", famoso per il rispetto delle regole tradizionali della cottura del maiale, ha consentito di apprezzare una serie di deliziose pietanze della cucina ragusana. L'antipasto, composto da un'ottima gelatina di maiale, salumi di produzione propria, olive e cipolline, è stato apprezzato, insieme agli ottimi primi piatti: trofie ai funghi, ravioli di ricotta con sugo di maiale, risotto con pomodoro e salsiccia. L'atteso secondo piatto, la famosa "costata ripiena", è stato all'altezza della sua fama, deliziando il palato dei commensali. Un profumato vino rosso di produzione locale ha rallegrato il pranzo che si è concluso con apprezzati dolci: cannoli di ricotta e parfait di mandorle.

La cordiale e reciproca simpatia degli Accademici delle due Delegazioni ha garantito una piacevole conversazione, consentendo confronti di natura culinaria e non solo e, soprattutto, gettando le basi per una futura e proficua collaborazione con conseguente invito a Gela per un'altrettanto gradevole riunione conviviale. (Ina Ciotta)



EUROPA

REGNO UNITO

LONDRA

UNA SERATA CON OSPITI ILLUSTRI

Il Simposiarca Enrico Dupré, con l'attento aiuto del Consulatore Giuseppe D'Anna, ha stu-



CEFULÙ

CONVEGNO SUL GRANO DURO SICILIANO

La Delegazione ha iniziato le attività correlate alla ricorrenza del decimo



diato la serata in uno dei più blasonati ristoranti italiani a Londra: "Avista", all'interno dell'hotel Millennium. Numerosi gli ospiti, tra i quali il Console Generale a Londra, Massimiliano Mazzanti, l'Accademico onorario Antonio Caprarica, la Delegata di Città del Messico Marilena Moneta e molti Accademici.

L'head chef Michele, con il suo staff, e l'ottimo direttore di sala Po hanno servito un ricco aperitivo a base di frittini di verdura e bruschettine con baccalà alla vicentina. La scelta del menu si è basata poi su un'ottima burrata di Andria con pomodorini datterini e su uno squisito risotto al taleggio e radicchio trevisano che è stato ampiamente apprezzato. Piacevole il merluzzo su un letto di pomodori pachino, arricchito da capperi e crostini. Michele ha infine preparato un ottimo semifreddo alla nocciola con salsa alla liquirizia. I vini, studiati piatto per piatto, sono stati apprezzati, in particolare il Ciu Ciu organico e il bianco Dettori.



NEL MONDO

STATI UNITI

VIRGINIA

CENA DEDICATA ALLA CUCINA PIEMONTESE

Dopo alcuni tentativi andati a vuoto, a causa del maltempo, la Delegazione è finalmente riuscita a festeggiare il nuovo anno nel tradizionale pranzo di gala svoltosi presso l'antico e prestigioso Country Club di Winchester. La riunione convi-



viale è stata dedicata alla cucina piemontese e ha segnato un altro eccellente risultato della Delegazione nell'opera di divulgazione della cucina regionale italiana tra gli chef americani pronti a rispondere all'appello di cucinare secondo quei canoni. Questa volta è toccato ad un giovane chef, John Calder, che aveva avuto modo di accostarsi alla cucina italiana in un vecchio ristorante della sua natia Cincinnati. John è un fervido ammiratore della cucina italiana avendo osservato come "ogni regione preserva i suoi gusti tradizionali con differenti ingredienti". Ha svolto il compito di portare in tavola piatti tradizionali del Piemonte con un entusiasmo che gli è valso il caldo plauso dei commensali e della Simposiarca della serata, Carole Fox. Un'altra Accademica, Carol Flax, ha presentato artistiche fotografie del Piemonte, e in modo particolare dei suoi vigneti, con la proiezione di immagini da lei stessa scattate durante un recente viaggio.

I piatti in tavola erano: bagna cauda con verdure fresche e pane casareccio, formaggi taleggio e robiola; insalata di nocciole e rucola con condimento balsamico ai fichi; tajarin con salsa al tartufo bianco; costolette di vitello con salvia e vino bianco, polenta al gorgonzola con burro e parmigiano, cardi all'olio di oliva, aglio e maggiorana; cioccolati al tartufo. I vini in tavola erano di accompagnamento perfetto

per la cucina piemontese: Prosecco superiore di Valdobbiadene, Canella; Arneis, Pio Cesare 2012; Barbera, Mazzoni 2009, con limoncello e liquore al caffè per chiudere.

Seppure in ritardo, l'anno della Delegazione è cominciato brillantemente.

UNA VALUTAZIONE DEGLI ALIMENTI "ITALIAN SOUNDING"

La Delegazione ha tenuto un'originale riunione conviviale scegliendo un tema di ricerca e discussione suggerito dall'attuale predominio della cucina italiana in America, non soltanto per il successo dei ristoranti italiani, ma per il fenomeno industriale collegato alla gastronomia italiana. I supermercati americani propongono quantità e varietà impressionanti di prodotti gastronomici che, purtroppo, sono solo in piccola parte importati dall'Italia. Gli alimenti "Italian sounding" sono ormai assai diffusi e la loro popolarità è dovuta sia alla disponibilità dei classici della cucina italiana sia ai prezzi vantaggiosi. La Delegazione ha voluto valutare la qualità e la diffusione di alimenti freschi, refrigerati e congelati nel grande mercato delle catene di ipermercati che permettono di mangiare all'italiana anche dove non esistono negozi di prodotti italiani importati. In Virginia, fatta eccezione per pochi centri urbani, l'unica maniera di "mangiare italiano" è appunto quella di fare la spesa nei supermercati dove, comunque, è possibile trovare anche prodotti importati dall'Italia, come l'olio d'oliva toscano Igp, ottimi aceti balsamici, o numerose varietà di pasta prodotte in Italia. I pomodori pelati San Marzano vengono offerti a prezzi inferiori a quelli italiani. Per tutto il re-

sto, la grande provincia deve arrangiarsi con i prodotti "Italian sounding": negli Stati Uniti la protezione di prodotti originali italiani è praticamente inesistente. Questo fenomeno ha indotto gli Accademici della Delegazione ad organizzare una riunione conviviale con "alimenti italiani made in USA" e a valutare ciascuno di essi. Tra i formaggi, sono stati valutati gli "oriundi" di fontina, gorgonzola, asiago, provolone, parmigiano e mozzarella. Il voto più alto, 4,2 (in una scala da 1 a 5), è andato all'asiago prodotto da Belgioioso. Tra i salami, l'ha fatta da padrone il salame calabrese della Olli, con il punteggio di 4,6. Il prosciutto della succursale americana della Citterio ha riscosso un eccellente 3,8. Le paste fresche non hanno brillato: la migliore è risultata quella dei ravioli di spinaci e mozzarella della ditta Pasta Prima con il punteggio di 3,2. Quanto al pane, il migliore punteggio è andato alla focaccia al formaggio di Alberto (3,8) seguito dalla pizza Margherita di Palermo's. Tra i dessert, il primato è toccato al gelato di pistacchio della Talenti (3,5), seguito dal tiramisù (3,2) della Costco. Simposiarca della serata è stato il Delegato Marino de Medici, ma l'intero merito della riuscita riunione conviviale è della moglie Nicola Lea che ha fatto gli acquisti e apprestato la tavola con le indicazioni di provenienza e di costo dei cibi. Non solo, ma ha elargito consigli su dove e come acquistare prodotti alimentari "Italian sounding". Un consiglio su tutti: leggere attentamente le etichette. I simboli dell'Unione Europea sono una preziosa indicazione della genuinità dei prodotti importati, mentre la presenza di origano, che gli americani considerano una prova dell'italianità del prodotto, è un brutto segno. (mdm)



VALLE D'AOSTA

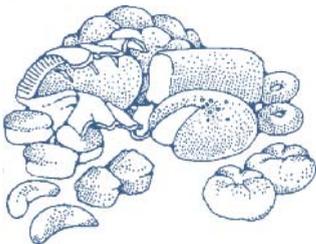
MONTEROSA
24 gennaio 2014

Trattoria "Bistrot La Bonne Etape" di Paolo e Margherita Vai, in cucina Paolo Vai. ●Loc. Surpian, 73, Saint Marcel (Aosta); ☎0165/768767, cell. 347/6668882; info@labonneetape.it, www.labonneetape.it; coperti 60. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,4; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: stuzzichino dello chef con calice di spumante; insalatina di foie gras con pan brioche; tagliolini aglio, olio e peperoncino in salsa al reggiano; petto di faraona farcito su pure alle erbe; bicerin piemontese; tiramisù valdostano.

I vini in tavola: Spumante Brut Thora (Michel Vallet); Gewürztraminer Grapillon (Feudo di San Maurizio); Gamay Doc (L'Atoueyo di Serrailon Fernanda).

Commenti: La riunione organizzata dal Consultore Renzo Carlotto ha visto una nutrita presenza di Accademici. Deliziosa l'insalatina di foie gras marinato in maniera sublime da Paolo Vai, con l'impiego di erbe aromatiche e agrumi. Ottimo l'abbinamento con il Gewürztraminer Grapillon dall'intenso bouquet floreale. Una piacevole scoperta sono stati i tagliolini in aglio, olio e peperoncino mantecati con salsa al reggiano, dal profumo intenso e dal sapore leggero. Delicato il petto di faraona farcito con ripieno di salsicetta, cotto al forno e servito scaloppato su pure di patate coltivate sul territorio. La serata è terminata con una relazione dal titolo "il pane e i suoi derivati" tenuta da Christian Trione, giovane panificatore valdostano, attento uti-



lizzatore di prodotti naturali e del territorio che, con semplicità e chiarezza, ha introdotto gli Accademici nel mondo fantastico del pane e dei suoi derivati facendo degustare alcuni dei suoi prodotti: pain des vignes, ghittonne e crétohlen.



PIEMONTE

ALESSANDRIA
31 gennaio 2014

Trattoria "Losanna" di Francesco Barberis detto Scarpetta, in cucina Francesco Barberis. ●Via San Rocco 36, Masio (Alessandria); ☎0131/799525, fax 0131/799074; coperti 60. ●Ferie 2 settimane a febbraio e luglio; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: piccoli stuzzichini, focaccia alla genovese, salumi; sformato di cardi gobbi di Nizza e fonduta di toma; gran bollito con pian costato, muscolo, coda, lingua, testina, cotichino e capponne, con bagnetto rosso e verde, salsa tonnata alla senape, mostarda di Voghera in quantità; scodella di brodo con piccoli ravioli di carne; degustazione di formaggi Montebore con cugnà; pera madernassa caramellata al Moscato; crema di gelato.

I vini in tavola: Marego brut; Grignolino Bricco del bosco (Accornero); Barbera del Monferrato (Forti del Vento); Moscato di Strevi La Scrapona (Marenco).

Commenti: Gli Accademici hanno risposto in buon numero, malgrado il maltempo e le recenti nevicate, e hanno avuto l'occasione di apprezzare il sontuoso bollito misto preparato da Franco Barberis e tutti gli altri cibi serviti con sveltezza e generosità dai maître Franco e Andrea. Il menu messo a punto dal Consultore Morandi, che ha svolto anche la funzione di Simposiarca, è risultato ottimo. Particolarmente apprezzati gli stuzzichini, in cui primeggiavano la focaccia alla genovese e dell'ottimo salame locale, seguiti dallo sformato di cardi gobbi con una delicata fondu-

ta. Si è poi passati direttamente ai vari tagli di bollito portati in sala direttamente da Franco Barberis con le salsine di rito. Accompagnati da vini rossi interessanti, questi piatti hanno fatto trascorrere agli Accademici una riunione conviviale veramente eccellente, che ricorda la classe e l'affidabilità di uno dei veri ristoratori della provincia.

ASTI
22 gennaio 2014

Ristorante "Laura's". ●Via Cavour 106, Asti; ☎014/134371; info@ristorantehotelpalio.com, www.hotelpalio.com; coperti 45. ●Parcheggio sufficiente; ferie 1 settimana a Natale e una a Ferragosto; giorno di chiusura a mezzogiorno e domenica sera. ●Valutazione 7,5; prezzo € 40.

Le vivande servite: uovo di quaglia fritto su crema di erbe; vitello tonnato o tonno di gallina o ravioloni ripieni di parmigiano o vellutata di finocchi e zafferano; trippa in umido o cosciotto d'anatra arrosto o guanciotte brasate; selezione dei dessert della casa.

I vini in tavola: assaggi dalla cantina del locale.

Commenti: Felice prova di ristorante del dopo Consulta. In un hotel elegante e centrale si può gustare una selezione di piatti della tradizione e del territorio con una punta di innovazione e di rivisitazione. Veramente eccellenti i ravioli e i secondi, migliorabili il vitello tonnato e la vellutata. Ottimi i dolci, in particolare il semifreddo allo zabaglione. Servizio attento e ben orchestrato dal titolare, Luca Mogliotti. La carta dei vini è già buona e in via di arricchimento. Prezzo equo, nella speranza che resti così!

BIELLA
4 febbraio 2014

Ristorante "Alta Italia" di Pietro Calcano, in cucina Claudio Cinalli. ●Via Crosa 9, Biella; ☎015/0154269; info@ristorantealtaitalia.it, www.ristorantealtaitalia.it; coperti 50-55. ●Parcheggio comodo; ferie da definirsi; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: aperitivo a buffet; tartare di fassone piemontese impanata con pane di farro croccante ma non cucinata, con misticanza di campo; riso Carnaroli della Baraggia biellese e vercellese Dop mante-

cato con mele antiche di Occhieppo Inferiore candite alla melissa e formaggio caprino; guanciaie di vitello brasate al vino Orbello e il suo contorno; cocotte di frutta.

I vini in tavola: Cremant de Bourgogne, Timorasso Derthona (Walter Massa); Orbello 2011 (Cantine Sella); Asti Spumante La Selvatica (La Caudrina).

Commenti: La serata è iniziata con un ricco, accattivante, gustoso buffet di aperitivo. A tavola è stato servito un risotto che, nonostante la giusta cottura e mantecatura, ha ottenuto qualche parere discorde per il gusto dolciastro dato dalle mele. Superbo il guanciaie per la sua cottura perfetta, mostosità e morbidezza. Giudizio altrettanto positivo per la crema catalana con frutta fresca presentata con zucchero caramellato filante. Buono l'abbinamento dei vini con qualche critica per l'Orbello servito dopo un Timorasso molto potente. È stata una serata piacevole alla presenza di quasi tutti gli Accademici.

CUNEO - SALUZZO
17 gennaio 2014

Ristorante "L'Ostu 'd na volta" di Giuseppe e Francesco Demichelis. ●Via Muratori 18, Savigliano (Cuneo); ☎0172/31617, cell. 347/0133407; coperti 40. ●Parcheggio incustodito; ferie ultime due settimane di agosto; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●prezzo € 30; famigliare, accogliente.

Le vivande servite: tortino di porri di Cervere e patate della Bisalta con fonduta al raschera; risotto ai carciofi viola della Sicilia; scamone di fassone alle cipolle di Montoro e Barolo chinato Capellano; patate al forno; mousse di cioccolato e torrone.

I vini in tavola: Brut Lessini (Durello Marcato); Verduno Pelaverga "Speciale" 2012 (Fratelli Alessandria); Fior d'uva (Buffa).

Commenti: La Consulta si è riunita in questa ottima trattoria condotta con attenzione dalla famiglia Demichelis. In un ambiente rilassante e familiare, gli Accademici hanno gustato piatti semplici ma preparati con cura, utilizzando prodotti di primissima qualità. Il riso, per esempio, è un Vialone nano della riseria De Tacchi; anche i formaggi sono forniti da piccoli produttori; la carne proviene da una famosa macelleria del paese, mentre il cioccolato è Venchi, e non



ha bisogno di presentazione. I Consulitori hanno gradito in particolare lo scamone di fassone, morbidissimo e dal gusto delicato. Degno di nota il risotto cotto e condito al punto giusto. Molto apprezzato il Pelaverga che ha accompagnato bene tutte le portate.

CUNEO - SALUZZO
7 febbraio 2014

Osteria "La Torre" di Marco e Gabriele Falco. ●Via dell'Ospedale 22, Cherasco (Cuneo); ☎0172/488458, anche fax; coperti 40. ●Parcheggio incustodito; ferie 2 settimane in estate e due in inverno; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,9; prezzo € 40; tradizionale, familiare, accogliente.

Le vivande servite: insalata russa; piatto del cavolo con bagna cauda; assaggio di zuppa di lumache con costine verdi; tajarin al sugo di feगतini alla langarola; vitello in crosta di pane; verdure glassate; zuppa inglese al Rum.

I vini in tavola: Nebbiolo (famiglia Oddero, La Morra); Roero Arneis 2012 (Deltetto); Moscato.

Commenti: Il ristorante è gestito dai fratelli Falco: Marco in cucina e Gabriele in sala. Da poco si sono trasferiti in questa sede dagli interni confortevoli, in cui spiccano il caldo parquet e le pareti chiare alternate a quelle con mattoni a vista. La cucina è quella tipica di Langa, classica, tradizionale ma con un tocco di inventiva. Il menu è stato molto apprezzato; notevole successo ha avuto la zuppa di lumache, servite in un brodo leggero su un crostone di pane e accompagnate da costine verdi: un modo diverso di gustare le lumache. Altro successo è stato il piatto del cavolo con bagna cauda: vari tipi di cavoli, cavolfiori, cimone, cavoletti di Bruxelles, broccoli, accompagnati da una

bagna cauda leggerissima e delicata. Il dolce è stato un ritorno al classico: zuppa inglese come gli Accademici non mangiavano da tempo. Tutte le materie prime sono a "Km 0" e anche il pane è di produzione propria.

PINEROLO
11 febbraio 2014

Ristorante "Ciabot" di Lorena Fenu & C snc, in cucina Mauro Agù. ●Via Costa 7, Roletto (Torino); ☎0121/542132, anche fax, cell.335/6079674; ristorante@ciabot@libero.it; coperti 55 + 12 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 15-31 luglio; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 7; prezzo da 36 a 45€; carte accettate Cartasì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: caramella di pasta fillo al baccalà su fonduta di peperoni al perno; cardo gobbo in olio di cottura, crema di acciughe e patata di montagna soffriata e chips di topinambur; fettucine colorate al ragù di salsiccia e lenticchie; medaglione di faraona alle erbe di campo, toma del lait brusc e salsa di mandorle al Cognac; frittelle di mele e prugne in tempura; tortino tiepido di vaniglia, salsa di zucca e spuma di caki.

I vini in tavola: Malvasia Blanc de Lissart (Le Marie); Nebbiolo Langhe (Ettore Germano); Brachetto d'Asti (Vinchio e Vaglio).

Commenti: Il locale ha un'unica, accogliente sala, per l'occasione riservata agli Accademici. Dopo l'aperitivo con alcuni stuzzichini (degnò di nota quello a base di merluzzo), lo chef, con il Simposiarca Silvio Falco, ha proposto una cena caratterizzata da una certa ironia: il primo antipasto ha infatti immediatamente proiettato i commensali nel clima del Carnevale. Molto apprezzati il dessert e i vini. Nel complesso, è stata una cena molto equilibrata, che ha tenuto conto della stagionalità dei prodotti; alcuni piatti hanno sicuramente rivelato la buona tecnica e la professionalità del cuoco, coadiuvato in cucina dalla figlia Alessandra e in sala dalla moglie Lorena. Dopo l'ultima portata sono state servite delle ottime bugie tiepide.

TORINO
4 febbraio 2014

Ristorante "Tre Galline" di Riccardo Deglioli, in cucina Andrea Chiuni. ●Via Bellezia 37, Torino; ☎011/4366553; info@3galline.it, www.3galline.it; co-

perti 82. ●Parcheggio comodo; ferie seconda settimana di gennaio; giorno di chiusura domenica e sempre a mezzogiorno. ●Valutazione 7,2; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: ricotta fresca fatta in casa con mistanza di verdure di stagione cotte e crude; coscia di coniglio su crema di cannellini, foie gras e insalata di carciofi; risotto alle erbe con fonduta di robiola di capra; stracotto di guancia al vino Nebbiolo; savoiardo al caffè con mousse al mascarpone e cacao.

I vini in tavola: Favorita; Langhe Nebbiolo (entrambi Cascina Chicco).

Commenti: La riunione conviviale si è tenuta in questo storico ristorante cittadino all'insegna della tradizione rivisitata in chiave moderna. Prendendo spunto da un recente articolo del Presidente Giovanni Ballarini sul fenomeno dei "foodblogger", lo chef ha realizzato piatti classici della cucina piemontese attingendo le materie prime sia dal vicino mercato di Porta Palazzo sia dal "nuovo mercato" in rete. Molto apprezzata la ricottina fresca fatta in casa; particolare la cottura dello stracotto che pur essendo tenerissimo ad alcuni è parso un po' troppo slegato dalla sua salsa. La serata si è conclusa con l'intervento di una giornalista attiva nel settore enogastronomico, che ha intrattenuto gli Accademici parlando del fenomeno sociale dei "foodblogger" che in rete si scambiano idee, esperienze e ricette.



LIGURIA

TIGULLIO
7 febbraio 2014

Ristorante "Marchin" di Adriana Graffigna. ●Via M. Ginocchio 201, Borgonovo Ligure (Genova); ☎0185/336097, anche fax; coperti 80. ●Parcheggio sufficiente in prossimità, incustodito; ferie novembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo € 35; trattoria accogliente.

Le vivande servite: antipasto di salumi e insalata russa; ravioli della casa al ragù; taglierini al sugo di funghi

; fritto misto all'italiana; cima alla genovese; stoccafisso in umido con patate "stocco"; meringata; panna cotta; macedonia; ananas; gelato alla crema.

I vini in tavola: Dolcetto d'Alba Doc (Pier Giorgio Savigliano).

Commenti: Numerosi Accademici e ospiti si sono ritrovati in Valle Sturla dove i punti di sosta erano anche le vecchie trattorie. "Marchin" ne rappresenta un tipico esempio, con la sua storia plurisecolare in cui si è mantenuta una tradizione familiare di piatti tipici. I ravioli ne sono stati un eccellente esempio. Dopo un gustoso antipasto di salumi di grande qualità e insalata russa casalinga, sono stati serviti i ravioli al ragù, risultati degni delle loro fama. Sono seguiti i gustosi taglierini al sugo di funghi. Nella seconda portata sono stati predisposti un fritto misto all'italiana di ottima fattura, la tradizionale cima, molto delicata, e infine un assaggio, tipico del venerdì: lo "stocco con patate". Generale l'apprezzamento. Ha fatto seguito un'ampia scelta di dessert. Tutto è stato servito con attenzione e cura; la scelta dei vini è stata adeguata; più che soddisfacente il rapporto qualità-prezzo.



LOMBARDIA

ALTO MANTOVANO E GARDA BRESCIANO
29 gennaio 2014

Ristorante "Alla corte dei Bicchi" di Mari- lena Peverada. ●Via Guidizzolo 10, Cavriana (Mantova); ☎0376/815024; info@allacortedeibicchi.it, www.allacortedeibicchi.it; coperti 80. ●Parcheggio incustodito, ampio; ferie due settimane in agosto; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,23; prezzo € 40; carte accettate tutte.

Le vivande servite: aperitivo di benvenuto con stuzzicherie della corte; uovo croccante con fonduta di pecorino e semi di papavero; tortello amaro di Castelgoffredo con burro versato e salvia; maialino di latte in cinque diverse cotture; torta delle rose "Amelia" con crema inglese; sbrisolona dei Bicchi.





LOMBARDIA segue

I vini in tavola: Lugana classico Doc; Garda Cabernet Doc (entrambi Cantina Bulgarini).

Commenti: La Delegazione si è ritrovata in un ristorante di recente apertura, in un vecchio casale ben ristrutturato. Il menu si è rifatto alla tradizione dell'Alto Mantovano, liberamente rivisitato dal giovane ed entusiasta chef Fabrizio Bicchierai (appena ventiquattrenne), che ha illustrato le singole portate e si è poi gradevolmente intrattenuto con gli Accademici, insieme al fratello, che si occupa della pasticceria e alla madre, titolare del locale e coadiuvante in cucina. Tra le portate, particolarmente gradito l'uovo croccante con fonduta di pecorino e semi di papavero, servito come antipasto, ma un apprezzamento generale è andato alla cucina, tenendo conto che, data la giovane età dei componenti, la squadra si presenta molto promettente. Curato l'ambiente, corretto l'abbinamento dei vini, buono il rapporto qualità-prezzo.

ALTO MILANESE

28 gennaio 2014

Ristorante "La Casa dei Golosi" di Luigi Luraghi. ●Via Cesare Battisti 21, Parabiago (Milano); ☎0331/1531980; coperti 70. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; ferie agosto; giorno di chiusura martedì e domenica sera. ●Valutazione 7,4; prezzo € 30; familiare, accogliente.

Le vivande servite: prosciutto crudo, coppa, salame nostrano, pancetta; insalata di nervetti e cipollotto; insalata russa; bruschetti (sottaceti); cassoeula con polenta; polenta morbida con fonduta al Castelmagno; torta al cioccolato e pere al Moscato.

I vini in tavola: Bonarda dell'Oltrepò Pavese Doc (Cantina Poggio del Gufo Reale).

Commenti: La Delegazione è tornata a trovare Gigi e Barbara dopo il loro trasloco. Quale miglior banco di prova se non la tradizionalissima cassoeula di fine inverno con le verze ancora croccanti? Ecco allora proposto un classico menu da gustare, avendone l'opportunità, davanti ad un caminetto acceso, con un gruppo di commensali che sappiano esaltare il piacere della convivialità. A parte il caminetto, è stato tutto rispettato e la cena è scivolata, unitamente alla programmazione accademica per il nuovo anno, fino al dolce. Soddisfazione pressoché unanime è stata espressa per le vivande, con unica nota decisamente stonata riferita alla polenta, che non è stata all'altezza delle altre pietanze preparate dallo chef e patron Gigi. A conclusione della serata, il Delegato ha consegnato allo chef una pubblicazione dell'Accademia a ricordo della serata.

BERGAMO

6 febbraio 2014

Ristorante dell'Albergo "La Torre" dei Fratelli Pavesi. ●Piazza Cavour 26, Trescore Balneario (Bergamo); ☎035/941365, fax 035/940889; coperti 100. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; ferie primi cinque giorni di gennaio; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 7,99; prezzo € 40; elegante, tradizionale, storico.

Le vivande servite: sfogliatine assortite calde e pizzette; assaggi di pâté di cacciagione e bocconcini di salame nostrano e cotechino caldo; risotto tipico con battuta di manzo sfumato al Marsala e mantecato all'uovo e parmigiano; piccoli "capun"

alla carne e alle verdure in cacio fondente al profumo di tartufo nero; zabaione tradizionale caldo con "saltasò" e "fretole".

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene (Vigne di Alice, Treviso); Valcalepio rosso 2009 selezione della Torre (Tenuta Castello); Moscato bianco passito (Thomas di Pedrinis, Carobbio degli Angeli).

Commenti: Serata piacevolissima, in un'atmosfera di calda amicizia che ha accolto quattro nuovi Accademici, con il conferimento del distintivo per i 35 anni di appartenenza al Vice Delegato Paolo Fuzier. Apprezzato intervento di uno storico d'eccezione, il professor Mario Sigismondi che ha ricordato come uno dei più grandi pittori del 500 Lorenzo Lotto, si sia diffuso a ritrarre i piatti tipici dell'epoca. L'originale risotto è stato apprezzato e molti hanno fatto il bis, ma il piatto tipico che ha strappato gli applausi è stato il secondo: semplici involtini di verza cucinati con maestria. In chiusura, un raro zabaione al Marsala, passione del Delegato onorario, che ha ottenuto voti molto alti. Cucina del territorio con creatività e ricerca; estrema cortesia dei gestori e disponibilità dello chef, sommerso di quesiti e complimenti.

LECCO

8 febbraio 2014

Ristorante "Da Lorenzo" di Lorenzo Krecich. ●Via Sirtori 1, Lecco; ☎0341/272327; coperti 35. ●Parcheggio incustodito; ferie mai; giorno di chiusura domenica e lunedì. ●Valutazione 6,8; prezzo € 60; familiare.

Le vivande servite: bis di tartare di pesce; burrata e scampi al vapore; ravioli di cernia allo scoglio; alici fritte farcite con provola affumicata su letto di pomodori e melanzane saltate; scrematura con pere cotte, aceto balsamico e caramello.

I vini in tavola: Fiano di Avellino; Greco di Tufo (entrambi Mastroberardino).

Commenti: Riunione conviviale che anticipa l'agognata estate con la cucina di mare di Lorenzo, proprietario di un motopeschereccio in Friuli con cui si approvvigiona di pescato fresco, accompagnata dai prodotti a base di latte di bufala campana di un caseificio del Salernitano vicino Paestum. Accostamento un po' azzardato e di difficile interpretazione, quasi

provocatorio, ma che alla fine, con i giusti accorgimenti, ha ottenuto un risultato apprezzabile soprattutto per l'alta qualità dei prodotti utilizzati. Hanno riscosso grande successo i ravioli di cernia allo scoglio, la cui caratteristica sta nella sfoglia del raviolo impastata con farina di grano duro del Salento e una miscela di albume d'uovo e latte di bufala che rende la pasta impermeabile all'acqua bollente in cottura, preservando perfettamente integro il delicato ripieno a base di cernia del Tirreno pescata a Sapri. Unico neo della serata il servizio troppo lento e approssimativo.

MANTOVA

13 febbraio 2014

Ristorante "Osteria al 31" di Vladimiro Ferreira. ●Via Guglielmo Marconi 31, Buscoido (Curtatone); ☎037/64810; coperti 70. ●Parcheggio comodo, incustodito; ferie la prima settimana di gennaio e la seconda quindicina di agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo € 25-30; moderato, accogliente.

Le vivande servite: antipasto della casa (culaccia di Langhirano, pancetta mantovana in asse, spalla cotta di San Secondo, polenta fritta, gnocco fritto, ciccioli, gras pistà); sorbir d'agnoli; bolliti misti (lingua fresca e salmistrata, cappello del prete, testina di vitello, gallina ripiena, cotechino mantovano); pearà, salsa verde, mostarda, purea di patate, verdure lessate; dolci di Carnevale.

I vini in tavola: Cabernet (Tenuta Maddalena di Volta Mantovana, Colli Morenici); Lambrusco Osteria 31 (Antica Cantina Tirelli, Gualtieri).

Commenti: Gradevole incontro con un nuovo ingresso nel panorama della ristorazione: patron Vladimiro, di radici brasiliane, in sala con Ileana Salemi; Maurizio Marchi e Daniele Braga in cucina. Menu di linea mantovana ma con trasgressioni emiliane nell'antipasto. Per il resto, tradizione rispettata nel classico gras pistà sulla polenta fritta, nei ciccioli e nel sorbir d'agnoli, sia pure sposato ad un Lambrusco emiliano. I ciccioli hanno aperto un dibattito sulla traduzione in grépole del dialetto mantovano, derivazione dal tedesco grieben. Trionfo dei bolliti, con il tocco distintivo e apprezzato della lingua salmistrata e del cotechino mantovano. Altro sconfinamento, la veronesissima pearà. Dessert precocemente carnevalesco con i tortellini dolci ripieni e con le lattughe. Giudizio complessivo





senz'altro positivo, vini compresi. Valore aggiunto alla qualità delle carni, il rapporto diretto dell'Osteria con la macelleria buscoldese di Ivano Bracciolini, da una filiera tutta locale.

**SABBIONETA-
TERRE DESTRA OGLIO**
20 febbraio 2014

Ristorante "Caol Ila" di Bruno Favagrossa. ●Vicolo Quartierino 10, Viadana (Mantova); ☎328/1853075; bruno-bass@hotmail.it, www.osteriacaoila.it; coperti 40. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,2; prezzo fino a 35 €; carte accettate Cartasì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: culaccia di Langhirano 24 mesi, salame mantovano, giardiniera; bomba di riso con piccione; agnoli in brodo; sfogliatina con crema pasticciara; frutti di bosco e riduzione di Lambrusco.



I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene extra dry (Carmarina); Lambrusco rosè (Breda); Barbera Oltrepò Pavese 2010 (La Genesia); Passito di Malvasia di Candia (Breda).

Commenti: Il locale ha recentemente cambiato gestione e quindi la Delegazione ha deciso di verificare la qualità della cucina. Tra gli antipasti, buona la culaccia e in particolare il salame di produzione artigianale. Un po' troppo salata la giardiniera di accompagnamento. Tra i primi, ottima la bomba di riso con piccione, ricetta di origine emiliana, e qui eseguita in modo lodevole e per la quale parecchi Accademici hanno richiesto un bis. Gli agnoli in brodo non sono stati apprezzati perché non erano di qualità e il brodo era insipido e senza sapore. Molto buono il dolce, per la bontà e l'equilibrio dell'insieme, presentato in modo coreografico ed elegante. Buoni i vini, molto gradevole il Passito. Rapporto qualità-prezzo discutibile.

VARESE
9 gennaio 2014

Ristorante "Harlequin Bistro" di Riccardo e Agostina. ●Via Matteotti 11, Casciago (Varese); ☎0332/1574950; coperti 25. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; ferie 15 gennaio-5 febbraio

e parte di agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,9; prezzo € 45; raffinato.

Le vivande servite: carpaccio di sedano rapa cotto in pasta di sale, olio al limone, noci e aneto fresco; porro brasato con emulsione al latticello e maggiorana; lasagna di grano saraceno, zucca, salsa di formaggella e gelato al girasole; pescato del giorno, crudo e cotto di finocchio, olive taggiasche croccanti; petto d'anatra cotto a bassa temperatura, purè di patate La Ratte e aglio dolce, olio di nocciole, polvere di porcini; ananas; salsa al cocco e pompelmo; gelato al tè verde matcha.

I vini in tavola: Ribolla Gialla (Muzic); Rosso Veronese Ripasso Campo Fiorin (Masi); Vinsanto.

Commenti: È un ristorante nato da poco, ma tutti ne parlano perché viene proposta una cucina molto ricercata e di grande qualità. I titolari, Riccardo in cucina e la compagna Agostina in sala, aiutati dai due fratelli di Riccardo, sanno veramente coccolare i loro clienti. La conduzione familiare è il segreto del successo che ha però il problema dei posti limitati. Difficile dire quale piatto abbia colpito maggiormente perché un po' tutte le portate sono state ad alto livello, dai due antipasti composti da sedano rapa e porro e cioè due verdure povere ma lavorate in modo originalissimo, alle salse e ai purè. Un locale da rivisitare ma... con prenotazione.

**VIGEVANO
E DELLA LOMELLINA**
23 gennaio 2014

Ristorante "Chez Nadi" di Claudio Vighi. ●Corso Torino 57, Vigevano (Pavia); ☎348/5520539; coperti 20. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; ferie ultima settimana di luglio e 2 settimane ad agosto; giorno di chiusura lunedì, martedì, mercoledì e sempre a mezzogiorno. ●Valutazione 7; prezzo € 35.

Le vivande servite: assaggio di salumi, il gioviale, salame d'oca; polenta con mais delle Langhe macinato a pietra accompagnato da brasato di manzo e gorgonzola naturale e dolce; composta di frutta mista.

I vini in tavola: Nebbiolo Langhe Doc 2010 (Nada Fiorenzo di Treiso, Cuneo).

Commenti: È un piccolo locale, 20 coperti, nel retro di una rivendita di alimentari, con una cucina dagli an-

tichi sapori con prodotti di qualità. Carla Fiorino, Accademica e sommelier, ha dissertato sul vino della serata, un Nebbiolo, con una degustazione facile, quasi casalinga, per conoscere, senza errori, i colori, i profumi, gli abbinamenti. È seguito un piatto di salumi tra cui un cotechino con lenticchie e purea di patate viola di origine francese. Quindi, un tagliere con una fumante polenta contornata da un sapido brasato di manzo e da gorgonzola dolce e naturale: qualche perplessità per quest'ultimo. Il vino, un Nebbiolo delle Langhe, era avvolgente per una fredda serata di inverno. Gli Accademici hanno manifestato compiacimento sia per l'introduzione didattica sia per il gran piatto. Nella semplicità, corretto e apprezzato il servizio.



TRENTINO - ALTO ADIGE

BRESSANONE
13 febbraio 2014

Ristorante "Ansitz Strasshof" di Maurizio Basso. ●Via Spinga 2, Rio di Pusteria, (Bolzano); ☎0472/886142, anche fax; coperti 40. ●Parcheggio incustodito, comodo; ferie due settimane in giugno e luglio; giorno di chiusura martedì sera e mercoledì. ●Valutazione 7,9; prezzo € 45; rustico, regionale.

Le vivande servite: antipasto sardo con cestino di pane fatto in casa; risotto con mele golden, sedano e caprino fresco; ossobuco di vitello con triangoli di polenta grigliata, classica taragna di Storo; tortino di pasta frolla alla panna ripiena di riso e crema pasticciara con gelato all'arancia.

I vini in tavola: Franciacorta Brut Docg (Ferghettina); Vermentino Canayili Docg 2012 (Cantina Gallura); Pinot Nero "Mazzon" Doc 2011 (Nals Margreid).

Commenti: Riuscita riunione convivale con importanti ospiti delle vicine Delegazioni, quella organizzata dal Simposiarca Oliver Geier in un'antica tenuta. La cucina ha un'impronta sarda che ha trovato perfetta espressione nell'antipasto, dove importanti prodotti del territorio sono

stati accompagnati da una varietà di pani fatti in casa che ha stupito e conquistato i commensali. Molto apprezzato il delicato risotto, corretto il piatto di carne, elogiato il dessert con il gelato artigianale di ottimo livello. L'alta valutazione rispecchia anche la piacevolezza della serata, l'assoluta correttezza del prezzo e il brio del titolare, il quale ha raccontato la storia delle antiche mura che ospitano il locale.



VENETO

CORTINA D'AMPEZZO
30 gennaio 2014

Ristorante "Al Camin" di Fabio Pompanin. ●Loc. Alverà 99, Cortina d'Ampezzo, (Belluno); ☎0436/862010; info@ristorantealcamin.it; coperti 45+30 (esterno). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mercoledì in bassa stagione. ●Valutazione 7,5; prezzo 50 €; raffinato, accogliente.

Le vivande servite: gelato di ricotta di burrata con mosto cotto e tartufo nero; tortino di radicchio di Treviso con fonduta al gorgonzola; risotto alla cipolla, fave e guanciale; lombatina di cervo in crosta di farro e cereali con rōsti di patate; tortino di grano saraceno con spumone al cioccolato, miele e mandarino.

I vini in tavola: Ferrari Perlé; Sauvignon Voglar (Dipoli); Merlot Gradis'ciutta (Princic); Sherry Pedro Ximenez (Don Zoilo).

Commenti: Serata all'insegna del vero spirito invernale che ha riunito, nonostante la grandiosa nevicata, numerosi Accademici e amici in questo accogliente locale sito poco distante dal centro, sulla strada che porta al Passo Tre Croci e Misurina. Lo chef e sommelier Fabio Pompanin, per l'occasione, ha scelto, assieme alle due Simposiarche Katia Tafner e Liliana Mantione Lanaro, un menu interpretato magistralmente e apprezzato da tutti. Fresco e innovativo gelato di ricotta di burrata con mosto cotto e tartufo nero che ha anticipato l'eccellente antipasto di tor-



VENETO segue

tino di radicchio di Treviso. Magnifico il risotto alla cipolla, fave e guanciale e delizioso il tortino caldo di grano saraceno. L'ottimo livello di tutte le vivande è inoltre stato accompagnato da vini all'altezza, sapientemente scelti dallo chef sommelier che ha gentilmente descritto la sua attenta selezione. Servizio in sala ottimo. Un ristorante che unisce tradizione e creatività in un ambiente caldo e raffinato.

ROVIGO-ADRIA-CHIOGGIA
25 gennaio 2014

Agriturismo "Le Clementine" di Luciana Vallese. ●Via Colombano 1234, Badia Polesine (Rovigo); ☎0425/597029, anche fax; coperti 80. ●Parcheggio comodo; giorno di chiusura dal lunedì al venerdì (aperto solo per gruppi e su prenotazione). ●Valutazione 8; prezzo € 25.

Le vivande servite: salumi (salame, zia, lardello e coppa di testa) con pinza onta; schizoto col radesèlo e sottaceti di casa; maltagliati in brodo di fagioli; bondola giovane con pure di patate; ossi di maiale bolliti con cren e mostarde di frutta; erbe cotte, zucca caramellata; crostoli; frutta di stagione.

I vini in tavola: Friulano 2012; Cabernet Franc 2011 (Emiro Bortolusso).

Commenti: Il convivio d'inverno, dedicato alla cucina del maiale, si è tenuto in questo agriturismo in cui si pratica la cucina della tradizione e del territorio utilizzando principalmente i prodotti dell'azienda familiare. La riuscita del pranzo è stata ottima, ad iniziare dai buoni salumi di casa, seguiti da una straordinaria pasta e fagioli e dalla tradizionale bondola. I veri protagonisti del pranzo sono stati comunque gli ossi di maiale bolliti e serviti fumanti, cosparsi di sale grosso che hanno ricevuto consensi entusiastici. Molto apprezzati anche i contorni, il dessert e i vini e da sottolineare il prezzo pagato per tanta bontà. Dopo il commento finale del Delegato, calorosi e meritati applausi hanno premiato la signora Luciana Vallese e il marito Beppe che da più di vent'anni conducono ottimamente questo locale.

TREVISO
23 gennaio 2014

Ristorante "Le Gourmet" di Angelo Michelin. ●Via 4 novembre 31, Trevignano (Treviso); ☎0423/819974; coperti

45. ●Parcheggio incustodito; ferie 4 settimane ad agosto; giorno di chiusura lunedì e sabato a mezzogiorno. ●Valutazione 7,1; prezzo € 35; famigliare.

Le vivande servite: buffet di benvenuto; insalata di filetto di manzo al profumo di limone e scaglie di formaggio di capra; tortino di ricotta di pecora, radicchio e zucca su fonduta di formaggi leggeri; risotto al ragù di agnello e radicchio tardivo; arrosto di agnello nostrano alle erbe con patate novelle; tagliata di filetto di sorana con involtino di radicchio; cheese cake ai frutti di bosco.



I vini in tavola: Glera Igt; Incrocio Manzoni 6.0.13 Igt 2012; Ludwy rosso Igt 2010; Selva n. 53 Prosecco Docg (tutti Ida Agnoletti, Selva del Montello).

Commenti: Interessante la proposta di ben tre variazioni sul tema dell'anno: due ottimi risotti, ma soprattutto, un gradevole e originale "cestino" di riso con salsiccia, servito tra i piatti di benvenuto. Apprezzabili i due antipasti al tavolo, frutto della professionalità maturata dal cuoco nel corso di importanti esperienze in Italia e all'estero. Più che notevole l'agnello, sia per la cottura sia per la qualità della carne, proveniente da un allevamento della zona. Ottimo il filetto di "sorana" anch'esso proveniente, come la maggior parte degli ingredienti, da aziende a km 0. Buone le guarnizioni di entrambi i secondi. Gradevole il dessert, valida la scelta dei vini. Il locale, "stile anni Settanta", risulta piacevole per i ricordi che suscita; ottima l'accoglienza, puntuale il servizio.

TREVISO
20 febbraio 2014

Ristorante "Basilisco" di Diego Tomasi. ●Via Bison 34, Treviso; ☎0422/541822; ristorantebasilisco@gmail.com, www.ristorantebasilisco.com; coperti 40. ●Parcheggio comodo; ferie due settimane in agosto; giorno di chiusura domenica e lunedì a mezzogiorno. ●Valutazione 6,7; prezzo da 36 a 45€; carte accettate Cartas/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: buffet di benvenuto, mozzarelline di bufala in carozza, crostini in due sapori, focaccia alla tropeana con gamberetti rosa crudi e insalatina; risotto alle erbe spontanee e chips di carré affumicato in casa; filetti di triglie nostrane con carciofi alla Ca' d'oro; dolci carnevaleschi: frittelle, crema frita, crostoli, biscotti di mandorle, crochette di riso ai canditi siciliani.

I vini in tavola: Prosecco superiore Docg (Mongarda - Col San Martin); Manzoni bianco Doc; Carmenere Doc; Manzoni Moscato Igt Veneto (tutti Casa Roma, S. Polo di Piave).

Commenti: La votazione è frutto di una mediazione tra voti molto differenti tra loro: unanime la valutazione sulla bontà dei diversi componenti delle varie portate, ma molto discussi gli abbinamenti. La "focaccina alla tropeana" è stata apprezzata da tutti per il pane alla cipolla e per la freschezza dei gamberetti, ma molto discusso l'abbinamento in quanto non pochi hanno trovato prevaricante la cipolla sulla delicatezza dei crostacei. Altrettanto dicasi per il risotto "alle erbe spontanee" da molti ritenuto una via di mezzo tra una minestra di riso e un risotto "all'onda", il cui gusto è sembrato "soffocato" dalle, pur ottime, chips di carré affumicato. Lo stesso vale per i carciofi che accompagnavano le triglie coprendone il gusto. Buona la selezione dei vini.

TREVISO-ALTA MARCA
30 gennaio 2014

Ristorante "Dal Selvaggio" di Renzo Bruni. ●Via Piadera 3, Vittorio Veneto (Treviso); ☎0438/552467; coperti 40+100 (all'aperto). ●Parcheggio incustodito, sufficiente; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,75; prezzo € 35; famigliare, rustico.

Le vivande servite: radicchio di campo e fagioli; fonduta di formaggio con polenta; musetto con il cren;

crema di porro e patate con frico; raviolo con ripieno di radicchio tardivo e zucca al burro e salvia, mandorle lamellate, granella di amaretto e semi di papavero; bocconcino di guancetta di bue brasata al Merlot con cioccolato fondente e polenta integrale; costata di maialino scaloppata su letto di patate arrostiti; costicina di agnello d'Alpago con panatura di erbe aromatiche; pere al vino rosso glassate al cioccolato con gelato di vaniglia e pistacchi.

I vini in tavola: Prosecco di Piadera Brut Docg (azienda Bruseghin); Vertigo rosso delle Venezie 2010 (Cantina Livio Feluga); Torchiato di Fregogna 2012 (azienda Uliana).

Commenti: La Delegazione si è affidata alle proposte di Renzo Bruni, presentate dal Simposiarca Giovanni Albertin, tutte realizzate con prodotti locali genuini, arricchiti dalla capacità di accostarli opportunamente. E così è stato, a partire dal piatto cult di radici e fasoi conditi con il lardo soffritto, per continuare con la crema di porro e patate ingentilita con sapore di frico e striscioline di cipolla glassata. Anche il raviolo, così ricco di sapori apparentemente distanti fra loro, ha ottenuto il consenso collettivo. Per quanto riguarda le carni, tutte molto tenere e saporite, merita una menzione particolare la guancetta brasata di bue accostata al cioccolato fondente. Come pure è apparsa gradevolissima la costicina cotta ai ferri, impanata e insaporita con le erbe aromatiche. Il dessert, semplice ma ben presentato, è stato la giusta conclusione di questo convivio che ha consentito di conoscere una bella realtà di ristorazione.

TREVISO-ALTA MARCA
21 febbraio 2014

Ristorante "Casa Caldart" di Roberto Bello, in cucina Roberto Bello. ●Via Erizzo 265, Valdobbiadene (Treviso); ☎0423/980333, anche fax; info@risto-





rantecasacaldart.it, www.ristorantecasacaldart.it; coperti 200. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie seconda metà di febbraio e metà di agosto; giorno di chiusura lunedì sera e martedì. ●Valutazione 7,2; prezzo fino a 35€; carte accettate American Express, Cartasì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: radicchio di Treviso pastellato; polpettine di carne fritte; paninetto farcito con porchetta trevigiana; risotto al radicchio e salsiccia; gnocco di patata farcito con morlacco condito con salsa di pomodoro e pancetta; bracioline di maiale Patanegra alla griglia con patate e radicchio ai ferri; radicchio di campo condito con lardo sciolto; frittelle e crostoli.

I vini in tavola: Spumante Glera extra Brut (azienda Graziano Merotto); Incrocio Manzoni Dop 2012; San Carlo Rosso 2008 (entrambi azienda Case Paolin); Cartizze Extra Brut Dog (azienda Vettoretti).

Commenti: Il locale, visitato per la prima volta, non ha deluso le aspettative. Il giovane gestore e chef, animato da sano entusiasmo e molto ricettivo in termini di consigli, ha preparato un menu in linea con la stagionalità, che la Siniscalca Consultrice Fiorella Zovatto ha brillantemente commentato. All'accoglienza, il panetto di porchetta ha lasciato tutti un po' sorpresi perché non in linea con gli assaggi di benvenuto. I primi però, il risotto e lo gnocco, hanno ricevuto una valutazione molto buona per l'equilibrio dei sapori. Anche il secondo, che ha fatto conoscere la carne del maiale iberico, è stato molto apprezzato per la cottura perfetta e per gli abbinamenti dei contorni. Il dolce, in tema con il Carnevale, non ha affatto sfigurato, anche se avrebbe dovuto essere appena fritto. In conclusione, il guidoncino dell'Accademia è stato ampiamente meritato e ha dato una carica ulteriore al giovane gestore. Egli è passato spesso fra i tavoli e ha dimostrato di saper proporre una cucina valida, con buoni prodotti.

VERONA

29 gennaio 2014

Ristorante "Dispensa di Borghetti" della famiglia Borghetti, in cucina Stefano Borghetti. ●Via Valpolicella 47, Verona; ☎045/941045, fax 045/942367; info@hotelborghetti.com, www.hotelborghetti.com; coperti 80. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie primi 10 giorni di gennaio; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7; prezzo da 36 a 45€; carte accettate tutte; ristorante in albergo.

Le vivande servite: polenta e salame; risotto all'Amarone; pastisada de caval e polenta; galani e frittelle.

I vini in tavola: Durello (Marcato); Valpolicella classico Villa Novare (Bertani); Recioto classico della Valpolicella (Manara).

Commenti: Tradizionale riunione conviviale dedicata al bilancio della attività svolte nell'anno precedente. Commenti particolarmente favorevoli hanno riguardato il secondo piatto: la pastisada de caval con polenta. Calda l'accoglienza, ambiente arredato in modo semplice ed essenziale. Gradito ospite il Delegato di Budapest Alberto Tibaldi, con il quale la Delegazione ha approfondito temi legati alla vita dell'Accademia.



FRIULI - VENEZIA GIULIA

GORIZIA

21 febbraio 2014

Ristorante "Locanda Osteria Enoteca Borgo Colmello". ●Via della Grotta 8, Farra d'Isonzo (Gorizia); ☎0481/889013, fax 0481/889810; info@borgocolmello.it, www.borgocolmello.it; coperti 50 + 50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì (in inverno anche la domenica sera e in estate anche sabato a mezzogiorno). ●Valutazione 7,1; prezzo fino a 35€; carte accettate tutte.

Le vivande servite: insalata di pancina di vitello e rosa di Gorizia, con emulsione d'extravergine e salsa verde all'uovo; crema di patate rosse e porro di S. Floriano con gnocchetti di ricotta e rosa di Gorizia; risotto con gamberi rossi e rosa di Gorizia, sfumato allo

Schioppettino; strudel di branzino con rosa di Gorizia stufata; semifreddo al cardamomo con gelatina di rosa di Gorizia e crema alla vaniglia.

I vini in tavola: Ribolla Gialla Brut; Pinot Grigio 2012; Sauvignon Blanc 2012 (tutti Lorenzon I Feudi di Romans - S. Canzian d'Isonzo); Refosco dal Peduncolo Rosso 2010; Verduzzo Friulano (entrambi La Ferula, Staranzano); Hyeronimus spumante (azienda agricola Borc da Vila, Romans d'Isonzo).

Commenti: La serata, dedicata al passaggio della campana dalle mani del Delegato uscente Alessandro Culot a quelle di Roberto Zottar, è stata dedicata alla rosa di Gorizia, un pregiatissimo radicchio rosso delle campagne del capoluogo isontino, che necessita di un particolare ciclo produttivo. Anche se non sono mancate opinioni diverse, l'antipasto di pancina di vitello bollita è stato ben gradito, così come la crema di patate rosse e porro, che però a qualcuno è parso leggermente prevaricante. Note invece meno positive per il risotto, sia per la tipologia di riso impiegato, sia per una certa mancanza di sale: tuttavia il numero dei commensali era elevato e in tali circostanze il risotto si presenta come portata difficile da gestire. Buono lo strudel di branzino, mentre il gradimento è nuovamente sceso un po' per il semifreddo, senza precisa personalità. La cena, accuratamente organizzata dal Simposiarca Rudy Vittori, è però complessivamente ben riuscita.



zo (tutti Doc Friuli Annia dell'azienda agricola Bortolusso, Carlino).

Commenti: La serata, destinata a sviluppare il tema della stagionalità del pesce e in particolare dei molluschi e crostacei dell'Adriatico e della Laguna, ha avuto un'ottima riuscita grazie all'impegno ineguagliabile profuso dal Simposiarca Giampaolo Tosolini e alla disponibilità dei gestori. Nonostante il maltempo dei giorni precedenti, il pescato era freschissimo e cucinato in maniera tradizionale per esaltarne i profumi e i sapori. Molto graditi, da quasi tutti, gli antipasti, qualche critica al riso e alle cappelunghe ai ferri risultate troppo sapide. Un elogio unanime allo spiedino di seppioline e calamaretti. I vini, volutamente scelti tra quelli del territorio, sono risultati graditi e ben abbinati, eccezion fatta per il Verduzzo. Buono il dolce; servizio adeguato.

UDINE

7 febbraio 2014

Trattoria "Alla Laguna-Vedova Raddi" della famiglia Raddi, in cucina Mara Della Ricca. ●Piazza Garibaldi 1, Marano Lagunare, (Udine); ☎0431/67019, fax 0431/640921; vedova_raddi@yahoo.it; coperti 50 + 20 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie tre settimane a novembre; giorno di chiusura domenica sera e lunedì in inverno; lunedì in estate. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45€; carte accettate tutte.

Le vivande servite: fritto misto di benvenuto: cicale di mare, gamberetti di laguna e moscardini all'extravergine del Carso; capesante e canestrelli gratinati; cappelunghe alla piastra; risotto ai frutti di mare; spiedino di seppioline e calamaretti; scorfano al forno con patate; tiramisù; biscottini dello chef.

I vini in tavola: Ribolla gialla; Malvasia; Sauvignon; Friulano; Verduzzo



EMILIA ROMAGNA

**BOLOGNA
DEI BENTIVOGLIO**

7 febbraio 2014

Ristorante "La Terrazza" di Tiziano Zirondelli. ●Via del Parco 20/a, Bologna; ☎051/531330, fax 051/6011055; tiziano@laterrazzanc.191.it; coperti 50. ●Parcheggio scomodo; ferie due settimane centrali di agosto; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8; prezzo € 45.

Le vivande servite: strichetti al ragu di anitra; budino di parmigiano con



EMILIA ROMAGNA segue

salsa al tartufo nero; faraona ripiena con salsa d'uva; semifreddo all'arancia.

I vini in tavola: Bianco Malagò; Cabernet Sauvignon (entrambi Cantine Valiana).

Commenti: Tornare in questo locale, certezza di qualità e di servizio e una cucina tradizionale sempre rinnovata, è un piacere e una sorpresa. Lo chef/titolare Tiziano Zironde, la cui cucina nel tempo si è arricchita anche dei preziosi sapori e profumi del mare, in questa occasione si è superato e ha presentato un menu, ispirato alla tipicità dei piatti locali, di alto gradimento per tutte le proposte. La serata ha visto la partecipazione di dieci nuovi Accademici. L'apertura è stata sotto l'insegna della tradizione, con i graditi stricchetti all'uovo con ragù di anitra; unanime è stato l'apprezzamento per il budino di parmigiano con salsa al tartufo nero. Descrivere l'armonia e l'equilibrio di profumi e sapori della faraona ripiena con salsa d'uva, dove la tradizione è ben amalgamata con l'estro e la fantasia dello chef, è cosa quasi impossibile. Il semifreddo all'arancia, che ha chiuso il convivio, è stato il vero trionfo della serata. Giusti e appropriati gli abbinamenti con i vini dei colli bolognesi.

CARPI-CORREGGIO 12 febbraio 2014

Ristorante "Bella Vita" di Federica Milani e Marinella Catti, in cucina Franca Patrizia. ●Via Achille Grandi 120, Soliera (Modena); ☎059/567406, anche fax; www.ristorantebellavita.eu; coperti 60. ●Parcheggio comodo; ferie 15 giorni centrali di agosto; giorno di chiusura lunedì, martedì e sabato a mezzogiorno. ●Valutazione 7,7; prezzo fino a 35€; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard/Diners.



Le vivande servite: scamorza, miele e pistacchi; misticanza di bruciati pancetta, grana e aceto balsamico; risotto alla zucca e pancetta; grigliata mista con salse fatte in casa; patate al forno; millefoglie; torta barozzi; stracchino della duchessa.

I vini in tavola: Lambrusco Campanone (Lombardini, Novellara).

Commenti: Il ristorante, nel centro di Soliera, risulta un po' anonimo all'esterno, mentre all'ingresso si viene accolti da una sensazione di calore e allegria, che rispecchia l'anima delle proprietarie Federica e Marinella. Il menu scelto dal Simposiarca è legato alla tradizione con qualche leggera innovazione. Buono il risotto alla zucca e pancetta. La scelta del secondo è stata "viziata" dalle "intriganti" modalità di presentazione: la carne viene grigliata in un "accrocchio" denominato "la forza", nel quale i pezzetti di carne sono infilzati e tenuti a temperatura da un cilindro di metallo riscaldato; ne viene portato uno ogni 3/4 commensali. Il piatto, di buona qualità, ha avuto un buon gradimento. Un "trionfo" di dolci ha chiuso la piacevole serata.

CENTO-CITTÀ DEL GUERCINO 4 febbraio 2014

Ristorante "Antica Osteria degli Angeli" di Antonio Bruchi. ●Largo G. Pepoli, 28-30, Sant'Agata Bolognese (Bologna); ☎051/6828401, cell. 3928181815; anticaosteriagliangeli@gmail.com; coperti 35. ●Parcheggio incustodito; ferie variabili; giorno di chiusura dal lunedì al sabato a mezzogiorno, domenica aperto solo su prenotazione. ●Valutazione 7,1; prezzo € 30.

Le vivande servite: bruschettine e salumi; picci cacio e pepe; grigliata

mista di carne con fagioli all'uccelletto e patate al forno; cantuccini con Vinsanto.

I vini in tavola: 'Cisiolo Franciacorta spumante Doc (Villa Grespia); 'Pepe'no' San Gimignano rosso Doc (Rubicini); Vinsanto toscano (Chiappini).

Commenti: Per la riunione conviviale, è stato scelto questo caratteristico locale che, da "antica osteria", si è trasformato ed evoluto nel tempo e, oggi, si può definire moderna osteria-enoteca con cucina. L'attuale gestore, toscano di origine, propone piatti di tale regione. I gustosissimi picci cacio e pepe hanno riscosso i migliori consensi e punteggi. La grigliata, servita su pietra ollare per mantenere la corretta temperatura è stata apprezzata anche per l'abbondanza delle porzioni. Buono il livello dei vini proposti, come si addice ad una seria osteria-enoteca. Buono anche il rapporto complessivo qualità-prezzo.

CESENA 18 gennaio 2014

Ristorante "Ponte Giorgi" di Guglielmo Giorgi. ●Via Togliatti 1945, Mercato Saraceno (Forlì-Cesena); ☎0547/96581, fax 0547/96636; coperti 500. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; ferie mai; giorno di chiusura lunedì sera. ●Valutazione 8; prezzo € 40; tradizionale, accogliente.

Le vivande servite: ciccioli, coppa cotta, mousse di mortadella, frittelle di cervella; salsiccia matta con fagioli; brodo di ossa con monfrigoli; cotechino con verza contadina; carne ai ferri: costole, pancetta, salsiccia, salame e coppa; fegatini con rete e alloro cotti in padella; zuppa inglese con Rosolio; semolino dolce fritto.

I vini in tavola: Prosecco Valdobbiadene Docg Marca oro (Valdo); Lambrusco Reggiano Doc, Pradibosco (Casali); Passito Albana di Romagna Docg, Petrasolaia (Santa Lucia).

Commenti: Una serata dedicata alle carni di maiale, organizzata dal Simposiarca Giancarlo Pettrini, ha avuto come prologo la dimostrazione pratica, condotta da una squadra di valenti norcini, delle tecniche di lavorazione della carne e di preparazione dei prodotti (ciccioli, salsicce, salami), secondo i dettami della tradizione romagnola. Anche la cottura della carne alla griglia ha suscitato grande interesse e partecipazione. Si è quindi passati alla parte conviviale della serata, con la degustazione del menu,



strettamente ispirato al tema. Dopo un ricco assortimento di salumi fra cui spiccavano ciccioli di eccezionale fragranza, le diverse portate, molto apprezzate, erano legate alla tradizione locale. Al termine, un piacevole incontro-confronto con lo chef Guglielmo Giorgi, molto applaudito, cui il Delegato ha consegnato il guidoncino dell'Accademia. La serata si è svolta in un'atmosfera allegra e ha dimostrato come la cucina della carne di maiale sia apprezzata e radicata nella tradizione del territorio.

IMOLA 31 gennaio 2014

Ristorante "Opera Dulcis" di Matteo Coralli e Viviano Vece, in cucina Matteo Coralli. ●Piazza Matteotti 18, Imola (Bologna); ☎0542/24556, cell. 331/6474516; info@operadulcis.it, www.operadulcis.it; coperti 50+70 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35€; carte accettate tutte.

Le vivande servite: aperitivo con rustici e salatini di produzione propria; bocconcini di coniglio su fonduta di parmigiano e misticanza; cappelletti di caciocavallo, crema di carciofi e bruciati; carrè di maialino di latte cotto al forno e patate al rosmarino; dolce dell'Opera.

I vini in tavola: Colbelo extra dry Prosecco Valdobbiadene superiore Docg (Cantina Morotto, Col San Martino); Plebe St. Andrée, Chardonnay Rubicone Igt (Fondo Ca Vecia, Imola); Morana 2010 Sangiovese Igp (azienda agricola il Pratelto di Emilio Placci, Modigliana).

Commenti: Il nuovo ristorante ha accolto gli Accademici nei locali ristrutturati dell'ex anagrafe comunale. A fare gli onori di casa è stato il giovane cuoco Matteo Coralli, formatosi alla scuola francese e in quella del San Domenico. Gli appetizer, con un gustoso crostino con spuma



alla robiola, hanno introdotto il piatto dei bocconcini, ben amalgamato. Gradevole la proposta dei cappelletti di caciocavallo abbinati ai tradizionali bruciati. Tenero e di buon sapore il carré di maialino di latte ben cotto. Molto graditi i dolci a sorpresa, con una foresta nera cremosa alla cioccolato e con una sfogliatina alla mela caramellata con gelato alla crema. Servizio puntuale e cortese. Da rivedere l'acustica che presenta delle criticità. Da visitare la ben fornita cantina dove sono visibili i resti di una strada romana. Plauso finale per la brigata di cucina e per i gestori Matteo e Viviano.

IMOLA

21 febbraio 2014

Trattoria "E Parlamintè" di Raffaele Dal Monte e figli snc, in cucina Raffaele e Massimo Dal Monte. ●Via G. Mameli 33, Imola (Bologna); ☎0542/30144, fax 0542/610206; info@eparlaminte.it, www.eparlaminte.com; coperti 45 + 20 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie 5 settimane tra luglio e agosto, 1 settimana a Capodanno; giorno di chiusura lunedì e domenica sera (in estate anche a mezzogiorno). ●Valutazione 7,8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: zuppetta di cardi e vongole; tagliatelle di castagne al ragù di capriolo; guancia di manzo brasata con schiacciata di patate; cassata ai frutti di bosco.

I vini in tavola: Vigna Rio, Trebbiano di Romagna 2012, Doc (azienda agricola Tremonti, Imola); Sangiovese di Romagna superiore 2012, Doc (Fattoria Monticino Rosso, Imola).

Commenti: In un ambiente che già a fine 1800 ospitò accese discussioni politiche, tanto da essere etichettato col nome di "Parlamintè", quella che era un'antica osteria si è via via rinnovata, pur conservando sia nei piatti sia nell'approccio culturale un deciso legame con i prodotti della terra nella loro stagionalità territoriale. L'approccio iniziale con la zuppetta di cardi e vongole ha ben predisposto

il palato al successivo incontro con le tagliatelle dall'impasto di farine di grano duro e di castagne, il cui amabile sapore ha trovato il giusto contrasto nel ragù di capriolo. Ben equilibrato e col giusto sapore il brasato con tenere fettine di guancia di manzo abbinata ad una deliziosa schiacciata di patate. Chiusura con la cassata ai frutti di bosco. I vini del territorio hanno confermato il loro alto livello. Plauso finale all'intera famiglia Dal Monte dalla tipica ospitalità romagnola. Non è mancato l'abbraccio ai neo Accademici Franco Tampieri e Paolo Billi.

MODENA

20 gennaio 2014

Ristorante "Oreste" di Walter Cantoni. ●Piazza Roma, Modena; ☎059/243324; coperti 60. ●Parcheggio incustodito; ferie agosto; giorno di chiusura mercoledì e domenica sera. ●Valutazione 6,8; prezzo € 50; tradizionale.

Le vivande servite: gnocchini fritti con mortadella, ciccioli, parmigiano reggiano di montagna; tortellini in brodo di gallina riposati all'antica; zampone fresco cotto in casa; fagioli corona stufati; purè di patate; coppa Oreste dal 1936.

I vini in tavola: Chardonnay; Lambrusco di Sorbara; Lambrusco grasparossa di Castelvetro (entrambi azienda agricola Pezzuoli).

Commenti: Era quasi un obbligo per la Delegazione chiudere l'anno di celebrazioni per il suo cinquantenario nel locale dove questa avventura è iniziata. Per tale motivo la partecipazione è stata altissima. Il menu, molto classico, è stato apprezzato, i tortellini in special modo hanno ricevuto l'unanime approvazione. Buono lo zampone, fresco e non precotto, che avrebbe meritato una cottura un po' più lunga. Il dolce è uno dei punti di forza del ristorante e si basa ancora sulla stessa ricetta del 1936. Anche l'estetica del locale, realizzato dall'architetto fiorentino Chiasserini (lo stesso delle Giubbe rosse di Firenze e del Café de Paris di Via Veneto a Roma) è estremamente interessante.

MODENA

17 febbraio 2014

Ristorante "Il Luppulo e l'uva" di Stefano Corghi e Marisa Vaccari. ●Via Staffette Partigiane 31, Modena; ☎059/8638009; coperti 50. ●Parcheggio incustodito; ferie mai; giorno

di chiusura sabato a mezzogiorno e domenica. ●Valutazione 6,68; prezzo € 40; caratteristico.

Le vivande servite: battuta di bianca modenese al coltello con tartufo bianchetto; tagliatelle integrali con verza saltata, patate e formaggio Sorrescia d'alpeggio; gnocchi di patate al salmerino di lago e tartufo bianchetto; tagliata di bianca modenese; insalata tiepida di verdure e patate al forno nel grasso d'oca; biscotti e zuppa inglese.

I vini in tavola: Lambrusco di Sorbara 2011; Franciacorta Simbiotico Brut (f.lli Muratori); Chardonnay 2011 (Vallagarina Vallarom); Esor 2011 (Fondo San Giuseppe, Brisighella); Vermentino nero 2011 (Terenzuola); Moscato liquoroso (Albagna).

Commenti: Locale gestito da giovani per i giovani, che ne stanno consolidando il successo. Questo probabilmente anche per la possibilità di mangiare sia al tavolo, sia al banco, accompagnando un piatto con una delle numerose birre offerte dal locale. La battuta di aperitivo era di carne di alta qualità. Dei due primi sicuramente più apprezzati gli gnocchi di patate al salmerino. La tagliata buona come carne ma un po' anonima. Mediocore il contorno. Buono il dolce. I vini in abbinamento discreti ma troppi. A molti Accademici il locale è piaciuto. Il sopralco, che era stato riservato alla Delegazione, ha facilitato il dialogo e la convivialità. A fine cena, gli Accademici hanno confermato che la scelta del Delegato era stata giusta e la serata positiva.

SALSOMAGGIORE TERME

28 gennaio 2014

Ristorante "Osteria Trattoria del Sole" di Luca Tronci. ●Via Tabiano 76, Santa Margherita - Fidenza (Parma); ☎0524/63131; coperti 70. ●Parcheggio incustodito; ferie dal 6 al 23 agosto e dal 23 al 28 dicembre; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,2; prezzo € 30; rustico, tradizionale.

Le vivande servite: prosciutto crudo, salame, culatello e strolghino con cipolline all'aceto balsamico, carciofini sott'olio, torta frita; panzerotti; tortelli di zucca; arrosto di faraona e anatra con patate e insalata; semifreddo allo zabaglione.

I vini in tavola: Vini locali della casa.

Commenti: Gli Accademici, guidati dal Delegato Roberto Tanzi, hanno

fatto visita a un apprezzato locale che propone una cucina di ispirazione parmigiana, tradizionale, attenta a sapori e cotture. La cuoca Roberta Montecchi ha stupito con la piacevolezza dei primi che trovano la loro massima espressione nella pasta al forno, i "panzerotti", dalla sfoglia sottile e di delicata croccantezza che avvolge un ripieno morbido e profumato, e la succulenza degli arrostiti di giusta consistenza. Di tutto rispetto i salumi, serviti con cipolline all'aceto balsamico, carciofini sott'olio e morbida torta frita. Il semifreddo allo zabaglione, burroso e calorico, è la giusta conclusione di un menu di impostazione classica, così come nelle intenzioni del Simposiarca Angelo Campanini. Sono stati scelti vini della casa, più che adatti ad accompagnare un menu che ha riconfermato la buona fama del locale, gestito con attenta gentilezza da Luca Tronci.



TOSCANA

EMPOLI

12 febbraio 2014

Ristorante "Osteria n° 30". ●Via del Gelsomino 30, Empoli (Firenze); ☎0571/73989. ●Ferie mai; giorno di chiusura domenica e sabato a mezzogiorno. ●Valutazione 7,2; prezzo € 28; tradizionale, famigliare.

Le vivande servite: crostini di fegatini, salsiccia, stracchino, affettati del norcino; maccheroncini al cavolo nero e salsiccia; risotto Carnaroli al colombaccio; ossobuco alla fiorentina con patate al forno e rosmarino; zuppa inglese con meringa; frittelle di riso con crema chantilly.

I vini in tavola: Rosso tavola (Fattoria Dianella).

Commenti: La Delegazione, su proposta della Simposiarca Marta Maffei Gronchi, è tornata a visitare un locale tradizionale del centro storico di Empoli, che ha recentemente visto un cambio di gestione. Il giovane cuoco, Tommaso Freschi, ha curato con passione le diverse portate, tutte tradizionali e dal gusto deciso, con i maccheroncini al cavolo nero e sal-



TOSCANA segue

siccia particolarmente apprezzati. La Simposiarca ha intrattenuto sul tema dell'anno, parlando delle origini del riso in Europa e della sua coltivazione in Italia. La serata, assai piacevole per il clima di sincera amicizia e cordialità, ha visto la partecipazione del Delegato della Valdelsa, Alessandro Signorini, che ha illustrato l'iniziativa, "I P(i)atti della Salute" avviata con la collaborazione della ASL 11 e del quotidiano La Nazione.

FIRENZE 20 febbraio 2014

Trattoria "T Toscano" della Famiglia Valentini, in cucina Fabio Valentini. ●Via Guelfa 70/r, Firenze; ☎055/215475, fax 055/216837; info@itoscano.it, www.itoscano.it; coperti 70. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie agosto; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35€; carte accettate Cartasì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: polpettine di babbo, coccoli e stracchino; ribollita con cavolo nero; risotto Carnaroli ai porri; pollo fritto con aromi e farina di riso; verdure fritte, peposo all'imprunetina con rape; torta di mele.

I vini in tavola: La Cicala (Bibi Gratz).

Commenti: Serata all'insegna del confronto fra il "peposo all'imprunetina" e lo "stufato alla sangiovanese" quella che si è svolta in un'interessante trattoria che prende il proprio nome dal famoso sigaro toscano che veniva prodotto in un'antica manifattura proprio davanti al locale. Gli Accademici, che avevano avuto occasione di provare lo "stufato alla sangiovanese" nel corso della riunione conviviale del mese di gennaio, in un'affollatissima trasferta a San Giovanni Valdarno, hanno avuto la possibilità di confrontarlo con il

"peposo all'imprunetina". Tuttavia se questo era lo scopo principale della serata, molto graditi sono risultati anche gli altri piatti: delle ottime polpette fatte con la ricetta tradizionale, un delicatissimo risotto e un fritto che ha riscosso il generale consenso.

FIRENZE PITTI 24 febbraio 2014

Ristorante "Trattoria Cammillo" di Chiara Masiero. ●Borgo San Jacopo 57/R, Firenze; ☎055/212427, fax 055/212963; cammillo@momax.it; coperti 100. ●Parcheggio scomodo; ferie due settimane a Natale e Capodanno, 4 settimane ad agosto; giorno di chiusura martedì e mercoledì (ottobre-novembre solo il mercoledì). ●Valutazione 7,89; prezzo da 46 a 65€.

Le vivande servite: fettunta con olio nuovo; foie gras d'oca; petti di pollo al curry con riso e mango chutney; tiramisù; frittelle di farina di castagne con mousse di ricotta.

I vini in tavola: Pomino Pinot Nero 2009 Doc (Castello di Pomino - Marchese de' Frescobaldi, Firenze).

Commenti: È dal 1945 che "Cammillo" è condotto dalla stessa famiglia. Pur essendo frequentato da una clientela internazionale, è soprattutto un luogo amato dai fiorentini per aver mantenuto i suoi connotati veri di tradizione e familiarità. Il menu è quasi infinito. La Delegazione oltre agli antipasti, fettunta con olio del "Peraccio" (l'olio del podere di casa, molto buono) e foie gras, anzi, fegato d'oca, visto che gli animali sono toscani e allevati rigorosamente a terra, ha scelto un piatto unico, apprezzato da tutti, ormai difficile da trovare in città: il riso al curry con petti di pollo e mango chutney, rigorosamente fatto in casa da Chiara, la

proprietaria. I piatti sono stati molto graditi da tutti i partecipanti.

LIVORNO 27 gennaio 2014

Ristorante "Naso Mancino" di Fabio Langella. ●Piazza del Luogo Pio 8, Livorno; ☎0586/829172, cell. 338/5687205; coperti 30+25 (esterno). ●Parcheggio pubblico nelle vicinanze; ferie mai; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,33; prezzo € 35.

Le vivande servite: antipasto misto di mare; insalatina di mare calda; sformatino con ricotta di Pienza; paccheri alla fantasia di mare; branzino al forno con verdure; cheesecake.

I vini in tavola: Vermentino Chardonnay "Corte Reale", Toscana Igt 2012 (Benni Fonteblanda, Orbetello); Spumante Martini.

Commenti: Gli Accademici, su invito del Delegato Sergio Gristina, si sono ritrovati di nuovo nel suggestivo quartiere della Venezia, in una trattoria caratteristica, con una vasta sala con alto soffitto e pareti con mattoni faccia a vista, ben arredata, e nota per la vocazione alla cucina di mare, affidata al cuoco Sem Pavoletti. Buona la configurazione della cena e soddisfacente la realizzazione, con particolare approvazione per lo sformatino di mare, dei paccheri conditi con una "fantasia di mare" (molluschi e mitili) e del branzino, molto fresco, al forno. Il Delegato ha intrattenuto i commensali con una breve conversazione accademica sulle abitudini e i costumi, soprattutto alimentari, legati al solstizio d'inverno.

LUCCA 14 gennaio 2014

Ristorante "Giglio" di Lorenzo Stefanini. ●Piazza del Giglio 2, Lucca; ☎0583/494058, fax 0583/496827; info@ristorantegiglio.com; coperti 55 + 50 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; giorno di chiusura martedì e mercoledì a mezzogiorno. ●Valutazione 7,65; prezzo da 36 a 45€; carte accettate American Express/Cartasì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: crema di zucca, crema di barbabietole e formaggio, broccoli e acciughe, alici con burrata su crema di pane; salmone marinato; riso alle alghe soffiate; ravioli di baccalà con porri e pomodorino confit; seppie in zimino con polenta formenton otfofile; ricotta di capra con pere cotte nel vino rosso.



I vini in tavola: Particolare Brut; Bianco di Montecarlo Doc (entrambi tenuta del Buonamico), Rosso colline lucchesi Doc (fattoria Fubbiano).

Commenti: Bellissima cena dedicata alla cucina della salute. Occasione per la presentazione del volume *Nel cuore della cucina lucchese. La salute è servita*, edito dalla Delegazione in collaborazione con l'Associazione Cardio Lucca curata dal Delegato Alessandro Caturegli e dall'Accademico Francesco Bovenzi, Presidente di "Cardio Lucca". Una serata all'insegna del mangiar sano, sapientemente interpretata dagli chef che hanno proposto piatti salutari ma gustosi e originali.

LUNIGIANA 31 gennaio 2014

Ristorante "Ca del Moro" di Stefano Bardini. ●Via Casa Corvi, Pontremoli (Massa-Carrara); ☎0187/830588; coperti 100+120 (esterno). ●Parcheggio comodo; ferie gennaio; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35€; carte accettate Cartasì/Visa/MasterCard/Diners.

Le vivande servite: degustazione di salumi di produzione propria (filetto, mortadella nostrana, pancetta, testa in cassetta, salsiccia) con gli sgabei; cipolline in agrodolce; torta d'erbi; torta di patate e porri; verze ripiene; tordei pontremolesi all'olio extravergine di oliva (azienda agricola "Costa d'Orsola") e formaggio parmigiano; coscia d'agnello di razza zerasca al forno con patate; degustazione di formaggi (azienda agricola "Conti, Barbara"); frittelle di farina di castagne con ricotta nostrana e miele di castagna Dop della Lunigiana.

I vini in tavola: Belmesseri Igt; Tafuri Igt (entrambi azienda agricola La Serra, Vignola di Pontremoli).

Commenti: Il ristorante ha deliziato gli Accademici con un ottimo menu, preparato con cura e professionalità,





usando prodotti della propria azienda agricola. Tutti i piatti sono stati molto apprezzati, da menzionare gli eccellenti salumi confezionati dal signor Bardini seconda l'antica tradizione lunigianese, le delicate verze ripiene e gli irresistibili tordei conditi con un profumato olio extravergine d'oliva. Buono e tenero l'agnello zerasco, cotto alla perfezione. Per fine pasto un'interessante degustazione di vari formaggi di mucca di un piccolo caseificio di Zeri, tutti buoni e le gustose frittelle di farina dolce. Ben abbinati e piacevoli i vini, anch'essi pontremolesi. Di grande risalto la sala ricavata nelle antiche cantine di pietra a volta. Servizio impeccabile, buono il rapporto qualità-prezzo. A fine serata, consegna della vetrofania dal Delegato al signor Bardini, gestore del locale, e meritati applausi per la piacevolissima serata.

MAREMMA-GROSSETO
19 gennaio 2014

Ristorante "L'Aiuole" di Ugo Quattrini. ●Loc. Aiuole - Arcidosso (Grosseto); ☎0564/967300; coperti 80. ●Parcheggio custodito; ferie dal 7 al 20 gennaio; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 7,7; prezzo € 30; tradizionale, accogliente.

Le vivande servite: affettati; crostini misti; bruschette all'olio; polenta di castagne con ricotta e animelle; minestra di fagioli e farro; fiocchi di neve con burro e parmigiano; cappone fritto con verdure grigliate; bocconcini di maialino al Montecucco con pure di patate al tartufo; latte alla portoghese; crostata di fichi.

I vini in tavola: Nostra Vita Rosso di Montalcino (azienda Annibale Parisi).

Commenti: Un locale tipico, un punto di riferimento della zona amiatina, che offre piatti tipici del territorio ben elaborati dalla signora Lionella e serviti con professionalità da Ugo il quale, all'occorrenza, sa consigliare anche un buon vino. Il menu, suggerito dalla stagionalità e dal territorio, comprendeva gli antipasti con ottime bruschette all'olio novello e i tipici crostini e salumi maremmani. Fra i primi, una gustosa polenta di castagne con ricotta e animelle. I

secondi hanno esaltato le peculiarità del territorio con il cappone fritto e verdure di stagione grigliate e con i deliziosi bocconcini di maialino al Montecucco con pure di patate al tartufo. Il tutto accompagnato da un buon vino locale e da un Rosso di Montalcino. Al termine del convivio, dopo il saluto del Delegato Gianmilio Franchini, ha preso la parola il Coordinatore Territoriale Franco Milli, che ha elogiato il locale e la bontà delle pietanze. Simposiarca è stato il Consulatore Luigi Iaselli.

MAREMMA-PRESIDI
23 gennaio 2014

Ristorante "La Sirena" di Luigi Solari. ●Viale Caravaggio 87/89, Porto Ercole (Grosseto); ☎0564/835032; coperti 50+20 (in veranda). ●Parcheggio incustodito, sufficiente; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,5; prezzo €40; tradizionale, famigliare, accogliente.

Le vivande servite: carpaccio di mare, frittelle di tempura, frittelle di bianchetti, involtino mediterraneo, tortino di baccalà; malfatti all'astice con carciofi; gamberoni al sale con macedonia di verdure; mela melba all'amaretto e panna.

I vini in tavola: Müller Thurgau (azienda San Michele Appiano); Vermentino Ligure dei Colli di Luni; Brachetto (Toso).

Commenti: Il locale è da sempre gestito dalla stessa famiglia. Tuttora, il padre aiuta il figlio in cucina. La cucina è ottima, così come la cantina. Le pietanze servite, ognuna accompagnata da un ottimo vino, sono risultate molto buone e ben cucinate, nonché perfettamente presentate. L'apparecchiatura è curata e bella. L'ambiente è semplice e con la bella stagione si può mangiare in veranda. Viene servito soltanto pesce fresco, quindi il menu varia a seconda del pescato. Il giovane cuoco e proprietario, molto preparato, disponibile e professionale, ha introdotto ogni singolo piatto con dettagli circa l'origine delle materie prime usate e i metodi di cottura, coinvolgendo i commensali che sono potuti intervenire con domande.

MONTECATINI TERME-VALDINIEVOLE
7 febbraio 2014

Ristorante "Giuliani" di Marco Giuliani, in cucina Alessandro Giuliani. ●Via Roma 7, Chiesina Uzzanese (Pistoia); ☎057/2411644, cell. 329/6212230; gtr85@live.it; coperti 60 +40 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie 1 settimana in settembre; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,4; prezzo fino a 35€; carte accettate tutte.

Le vivande servite: polpo, rucola e grana; insalatina di totani; astice con tagliolini; orata con carciofi; tiramisù, cheesecake.

I vini in tavola: Vermentino Canayli Docg (Cantina Gallura).

Commenti: Buon esito della riunione conviviale: Accademici e ospiti sono convenuti in buon numero, sfidando l'inclemenza del tempo, e il menu, scelto dal Simposiarca Alberto Pratesi, non ha fatto rimpiangere il tepore domestico. Riprendendo l'esplorazione dei locali del territorio, gli Accademici hanno proposto questo locale a gestione familiare, da tempo noto per la cucina di mare. Ambiente assai semplice, accoglienza e servizio attento nella sala riservata, stimolo al clima caldo e amichevole. Nel menu, dopo i graditi stuzzichini, è stato molto apprezzato l'astice sui tagliolini (visto arrivare, ancor vivo, in mattinata), cotti a puntino per tutti e senza lunga attesa. Ben cucinata l'orata con carciofi ed eccellenti (e bissati) i dolci, di produzione propria. Un'esperienza pienamente positiva, certo da replicare. Al termine, il Delegato Giovannini ha ringraziato l'amico Pratesi e tutti gli intervenuti, annunciando un prossimo arricchimento dei ranghi della Delegazione.

SIENA
13 febbraio 2014

Ristorante "Gli Orti di San Domenico - Albergo Chiusarelli" di Laura Rosi, in cucina Claudio Patella. ●Viale Curtatone 15, Siena; ☎0577/ 288234, fax 0577/224252; info@gliortidisandomenico.com, www.gliortidisandomenico.com; coperti 100+30 (all'aper-

to). ●Parcheggio comodo; ferie gennaio e due settimane fra luglio e agosto; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 6,6; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: fagottino di verza con il suo ripieno; involtino di melanzane al pecorino di Pienza con dadolata di pomodorini; bignè ripieno di scamorza affumicata; ravioli di zucca al burro, salvia e sbriciolata di amaretti; ravioli al gorgonzola e noci con fonduta di pecorino; rollatina di capocollo al rigatino, pecorino e porri con patata soffziata ai broccoli; strudel su letto di crema inglese.

I vini in tavola: Rosso di Montepulciano Doc 2012 (Salchetto).

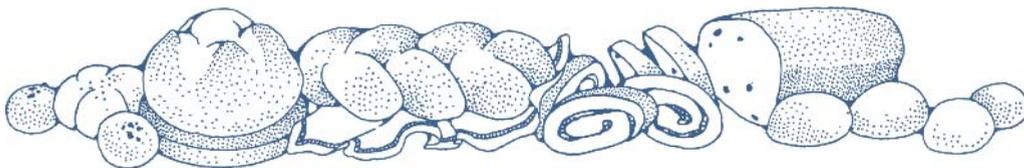
Commenti: La riunione conviviale è stata dedicata ai ripieni, che hanno ottenuto grande successo in tutto il mondo culinario già dal I secolo d.C., come ricordato nel *Satyricon* con la descrizione del banchetto offerto da Trimalcione. Ripiene possono essere le paste: i ravioli, nati in un'osteria fra Liguria e Piemonte, gestita dalla famiglia Ravioli nel XIII secolo; i tortellini, citati nella *Secchia rapita*; come creati dall'oste della locanda Corona di Castel Franco Emilia; gli agnolotti; i pansotti ecc. Numerose poi sono le carni ripiene, quali per esempio il piccione, la cima alla genovese. Ripieni caratterizzano ovviamente molti dessert. Il tema è stato d'ispirazione per la creazione del menu della serata che si è svolta nell'accogliente sala da pranzo di questo storico albergo del centro di Siena.

SIENA VALDELSA
30 gennaio 2014

Ristorante "La Mandragola" di Nicola Bevilacqua, in cucina Alessandra Ferri. ●Via Berignano 58, San Gimignano (Siena); ☎0577/942110, cell. 348/3023766; info@locandamandragola.it, www.locandamandragola.it; coperti 80. ●Parcheggio comodo; ferie gennaio; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8,1; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: pâté del Podestà con fegatini di pollo e tartufo; sufflè di pecorino; pâté d'oca; tortello con carni bianche e tartufo; nastri allo zafferano di San Gimignano; filetto di manzo al mosto di Sangiovese; patate arrosto; semifreddo al croccante di nocciole.

I vini in tavola: Spumante metodo classico millesimato 2008; Vernaccia di San Gimignano Ab Vineia Doni





TOSCANA segue



2011; Rosso Toscano Igt Parietaio 2009 (tutti azienda Falchini, San Gimignano).

Commenti: Il locale si è rivelato una piacevole sorpresa per la qualità del menu e la raffinatezza dell'ambiente, non usuale in una località a prevalente vocazione turistica. L'affabilità del titolare Nicola Bevilacqua, che ha curato personalmente il servizio, e la maestria in cucina dello chef Alessandra Ferri hanno reso la serata estremamente gradevole, testimoniata dal punteggio della valutazione, tra i più alti sinora ottenuti. Particolarmente graditi sono risultati i tortelli al tartufo, con un delicato ripieno di carni bianche, e il filetto di manzo tirato al mosto di Sangiovese, veramente squisito. Gli Accademici hanno giudicato molto positivamente anche l'ottimo rapporto qualità-prezzo.

 **VALDARNO FIORENTINO**
24 gennaio 2014

Ristorante "Osteria de' Giusti" della famiglia Giusti e Vannetti, in cucina Federico Bonazza. ●Piazza Amendola 2, Reggello (Firenze); ☎055/8636754, fax 055/8662818, cell. 349/6705433; info@osteriadegiusti.it, www.osteriadegiusti.it; coperti 90 + 40 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,94; prezzo fino a 35€; carte accettate tutte.

Le vivande servite: crostone di cavolo nero e fagioli; tortino di zucca e formaggio; vellutata di zucca con patate; fagottino con ragù di cinta senese con Pachino, rucola e scaglie di pecorino; gran fritto misto: fettina di manzo, pollo, coniglio, costine di agnello, patate, carciofi, zucchine, melanzane, cipolle, peperoni e fette di pane fritto; crema catalana.

I vini in tavola: Prosecco Igt 2011 (Contra San Felice).

Commenti: Gestito dalle famiglie Giusti e Vannetti, il ristorante offre un menu molto ampio, all'interno del quale il Simposiarca Francesco Corsico ha saputo opportunamente scegliere, rispettando la tradizione ma con un pizzico di novità grazie all'inserimento della vellutata e del fagottino, entrambi molto graditi. Eccellente il "piatto forte", il gran fritto, ricco e abbondante e, cosa da non sottovalutare, arrivato caldo, che da solo ha superato la media dell'otto a testimonianza del suo gradimento. Molto buona la crema catalana. Alla fine della più che piacevole serata, allietata dalla consegna delle insegne a due nuovi Accademici, il Delegato Ruggero Larco ha consegnato al gestore e, idealmente a tutto lo staff, il guidoncino dell'Accademia.

 **VALDARNO FIORENTINO**
21 febbraio 2014

Ristorante "Il Mulino di Ferraia" di Elizabeth Willmott e Marco Ceri, in cucina Elizabeth Willmott. ●Via Ferraia 51A, Loc. Vaggio, Reggello (Firenze); ☎055/8656913, anche fax; elizabeth.willmott@tin.it, www.ilmunodiferraia.com; coperti 32 + 14 (esterno). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura da lunedì a giovedì, aperto solo a cena. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35€; carte accettate Cartasi/Visa/MasterCard/Diners.

Le vivande servite: vassoio di formaggi, pane di castagne imburrito, teleggio e confettura di cotogne; insalata tiepida di farro con verdure saltate; zuppa di verza e ricotta al profumo di acciuga; scottiglia casentinese; cremino all'estratto di arancia con albicocca e brandy.

I vini in tavola: Chianti 2012 (Inalbi).

Commenti: Bella riunione conviviale sul tema i "piatti tipici toscani: la scottiglia casentinese". Volutamente scelto questo splendido ristorante

con il suo ambiente sapientemente arredato. Veramente di alto livello tutti i piatti, estremamente graditi, dall'antipasto al dolce, con il picco massimo (molti 9) al piatto forte: la scottiglia casentinese di "penna". Presente il Coordinatore Territoriale Toscana Est Roberto Doretti che ha manifestamente gradito la serata. Ospiti anche l'Accademico di Montecatini Cesare Dami e il Presidente della pro loco di Reggello Sonia Beccatini. Al termine della piacevole serata, il Delegato Ruggero Larco ha lasciato un ricordo della Delegazione ai gestori e ai gentili ospiti.

 **VALDELSA FIORENTINA**
24 gennaio 2014

Ristorante "O' Sarracino" di Aldo Coppola. ●Via Masini 1/A, Castelfiorentino (Firenze); ☎0571/629467; coperti 80. ●Parcheggio sufficiente; ferie alcuni giorni in agosto; giorno di chiusura mercoledì e giovedì a mezzogiorno. ●Valutazione 7,5; prezzo € 28; accogliente.

Le vivande servite: antipasto di mare; paccheri mazzancolle e vongole; frittura di paranza con calamari e gamberi; insalata verde; babà.

I vini in tavola: Falanghina del Sannio 2012 (Vigne Sannito); Spumante dolce.

Commenti: Moderno, semplice e curato, O' Sarracino propone la vera cucina napoletana con piatti di pesce (speciali le linguine agli scampi) e pizza con mozzarella di bufala. Omaggio alle origini di Aldo Coppola, il titolare che gestisce questo locale con la sua famiglia dal 2005. Serata ricca di Accademici all'insegna della convivialità. Il Simposiarca Vincenzo Tripaldi si è diletto nella esecuzione di alcune caricature di Accademici. Il proprietario ha proposto materie prime provenienti direttamente dal mare della costa; accurati tutti i piatti, in particolar modo gli antipasti e il croccante e fragrante fritto.

 **VOLTERRA**
 **VERSILIA STORICA**
16 febbraio 2014

Albergo Ristorante "Villa Nencini" della famiglia Nencini, in cucina Silvana Nencini. ●Borgo Santo Stefano 55, Volterra (Pisa); ☎0588/86386; info@villanencini.it, www.villanencini.it; coperti 80. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8;

prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: Prosecco con bocconcini di fagiolo croccante; pappardella di lepore; cinghiale in salsa con olive; capriolo in dolce e forte; cipolle al forno e verdure aglio e olio; crostate di fichi.

I vini in tavola: Montescudaio Rosso Le Prode 2012 (Podere La Regola); Chianti Classico Dievole 2010 (Fattoria Dievole).

Commenti: Le due Delegazioni hanno trascorso una domenica sul colle volterrano e gli Accademici hanno degustato una serie di piatti a base di selvaggina. Il pranzo era a base di animali cacciati dal ristorante, famoso cacciatore di Volterra. Le pietanze sono state molto apprezzate, corretto l'abbinamento con i vini. Ambiente caratteristico, personale di sala molto gentile.



MARCHE

 **ASCOLI PICENO**
21 febbraio 2014

Ristorante "Enoteca Kursaal" di Lucio Se-stili. ●Via L. Mercantini 53, Ascoli Piceno; ☎0736/253140, fax 0736/247792; coperti 90. ●Parcheggio incustodito; ferie una settimana ad agosto; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,5; prezzo € 35; tradizionale, famigliare.

Le vivande servite: olive fritte e tartine all'aglio; coratina di agnello; lonzino della casa; zuppa di farro; tagliatelle della tradizione; pollo e agnello "ncip nciap"; cicoria in padella; ciambellone e vino cotto; dolce al cucchiaino.

I vini in tavola: "Chicca" Passerina (Pantaleone); Rosso Piceno (Garofoli); Rosso Piceno superiore (Damiani).

Commenti: Il Simposiarca Franco Lucidi ha scelto questo locale che ha segnato la storia della ristorazione cittadina. Gli Accademici sono rimasti soddisfatti per la caratteristica e, soprattutto, tradizionale cucina ascolana, proposta e personalmente



curata da Lucio Sestili. A cominciare dalla "coratina di agnello" e la "zuppa di farro", ma particolarmente, dalle "tagliatelle della tradizione" che hanno conquistato tutti, per il loro spessore che ha ben assorbito l'incomparabile ragù del condimento. Lo chef ha anche spiegato alla platea la rigorosa osservanza dei canoni della tradizionale ristorazione ascolana. Da segnalare la presenza di un giovane panificatore, Daniele Ciabattini, il quale ha piacevolmente intrattenuto sui vari tipi di grano, di coltivazione e di preparazione del pane.



UMBRIA

GUBBIO

25 gennaio 2014

Ristorante "dei Consoli" di Francesca Faccenda. ●Via dei Consoli 59, Gubbio (Perugia); ☎0759/220639, fax 0759/273335; coperti 80. ●Parcheggio in zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8; prezzo €25; tradizionale, accogliente, caratteristico.

Le vivande servite: panzerotti e prosciutto; cappelletti in brodo; bollito misto con salse; filetto al cartoccio con funghi; patate; delizie di Carnevale.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene; Grechetto dell'Umbria; Montefalco Rosso.

Commenti: L'ubicazione, i locali, l'arredo, la premura e la gentilezza nel servizio e, soprattutto, la qualità della cucina fanno oggi dei Consoli uno tra i migliori ristoranti della zona. La cucina è sempre particolarmente curata con cibi genuini e secondo i migliori dettami della tradizione umbra. La conferma è arrivata con questa riunione conviviale che è stata riservata ai soli Accademici. Tutti, come dimostra anche l'alta votazione finale, sono rimasti soddisfatti per quanto servito in tavola, con particolare riferimento ai cappelletti all'eugubina, cotti in un delizioso brodo. Si aggiunga al tutto un servizio efficiente e discreto e soprattutto il buon rapporto qualità-prezzo.

TERNI

22 gennaio 2014

Ristorante "Cucina" di Sviluppo Cucina srl, in cucina Marco Gubbotti e Roberto D'Alesio. ●Via del Plebiscito 15, Terni; ☎0744/088869, fax 0744/088873; coperti 40/50. ●Parcheggio sufficiente; ferie 1 settimana ad agosto; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8,5; prezzo € 45; particolare.

Le vivande servite: cannolo di tonno crudo e burrata; puntarelle; cape-sante rosolate; guazzetto di lenticchie; zuppa di castagne; uovo poché con colatura di alici, polvere di bruschetta, maionese di finocchi; crudo di chianina; cappelletti di brasato; brodo di scalinata; maialino di latte in cotture diverse (la costoletta cotta a bassa temperatura); panzanella di verdure invernali; cannolo croccante di pistacchi; mousse di cioccolato; piccola pasticceria.

I vini in tavola: Vigna Gatinera brut Alta Langa Docg 2009 (Tenimenti Fontanafredda); Ronco di Corte 2010 (Le vigne di Zamò); Nebbiolo Roero Docg (Santa Vittoria); Picolit 2008 (Jermann).

Commenti: Il Delegato ha chiesto ai due Simposiarchi, Federico Carli e Giuseppe Malvetani, di trovare un locale in sintonia con la relazione del Vice Delegato Mario Guerra "L'evoluzione della cucina". Lo chef Marco Gubbotti si è reso disponibile per una riunione conviviale "tecnica", ossia per soli Accademici. Come seconda entrée sono stati serviti un vecchio piatto della cucina ternana, il guazzetto di lenticchie, la zuppa di castagne e, novità, le freschissime cape-sante appena rosolate. La carne cruda all'albese era cotta nel piatto dal brodo caldissimo, servito da una teiera



bollente, intorno a cappelletti di brasato. Il maialino di latte serve a dimostrare la bontà della cottura a bassa temperatura sia per la costoletta sia per la costoletta croccante servite su un letto di freschissime verdure invernali. Ottima valutazione finale per una lezione di tecnica e di inventiva in cucina.



LAZIO

ROMA

23 gennaio 2014

Ristorante "Terme di Diocleziano", in cucina Viancenzio Giallongo. ●Via del Viminale 3/a, Roma; ☎06/4742184, fax 06/48903083; info@termediodioceziano.it, www.termediodioceziano.it; coperti 200 + 70 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie agosto; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,5; prezzo € 50.

Le vivande servite: aperitivo con stuzzichini di grana, salumi, olive, patatine, frutta e cipolle fritte; tonnellari "cacio e pepe" su crosta di formaggio; filetto in salsa di Barolo; patate al forno; torroncino semifreddo.

I vini in tavola: Spumante Brut "Maximilian I" (Cantine I di Soave, Soave); Frascati Superiore (Casale Valchiesa Frascati, Orvieto); Rosso "Per Pochi" (Le Velette, Orvieto).

Commenti: La tradizionale cena del

"tesseramento" è stata organizzata dal Simposiarca Accademico Giuseppe Florio, in un locale molto particolare perché ricavato nei ruderi di uno dei più importanti siti archeologici della capitale, le Terme di Diocleziano. Gli chef della serata, Vincenzo Gianlongo ed Enzo Fanella, hanno proposto un menu tradizionale, curatissimo nella preparazione, che ha avuto l'unanime consenso degli Accademici. In particolare il famoso piatto romano tonnellari "cacio e pepe", serviti su un'ampia crosta di formaggio, che oltre al gradevole aspetto conferiva un ulteriore insaporimento della pasta calda. Ottimo il filetto in salsa di Barolo. Buoni i vini. Il Simposiarca è stato anche relatore con un brillante e applaudito intervento su Domiziano e le sue Terme che, per estensione, sono le più grandi di Roma e includono monumenti importanti come la Basilica di Santa Maria degli Angeli.

ROMA

20 febbraio 2014

Ristorante "Galleria", in cucina Davide Gianetti. ●Galleria Alberto Sordi 53, Roma; ☎06/85355431, fax 06/85305140; info@galleria.restaurant.it; coperti 70 + 20 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie agosto; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo € 45.

Le vivande servite: focaccine pugliesi, piccole quiche lorraine, chips cacio e pepe, mini arancini, verdure in tempura, piccole mozzarelle in carrozza; riso con carciofi alla romana e pecorino con sfilacci di baccalà confit; paccheri con zucca, stracchino e ciauscolo; maialino di patanegra al girarrosto con patate soffiate al pecorino e senape di pomodoro verde; strudel di mele con gelato di vaniglia bourbon.

I vini in tavola: Valdobbiadene "Montagnole"; Pinot grigio (Peter Zemmer); Negroamaro (Luporato); Greco di bianco.

Commenti: Tradizionale riunione conviviale di Carnevale. In apertura il saluto del Delegato di Roma che ha conferito la nomina di Accademico onorario a Marcello Lumina, alto funzionario dello Stato, amico dell'Accademia e appassionato della cultura della tavola. Gabriele Gasparro ha poi brevemente ricordato la recente improvvisa scomparsa dell'Accademico Massimo Freda. Il menu, scelto dal Simposiarca Giorgio Antonozzi e curato dallo chef Davide



LAZIO segue

Cianetti, è stato graditissimo e apprezzato per la cura della preparazione, per il gusto di proporre la tradizione in forma innovativa. Ottimo il riso con i carciofi e baccalà. Eccezionale il maialino arrosto e infine il dessert, veramente raffinato. Ottimi i vini. Perfetta la *mise en place* e soprattutto l'altissima professionalità del servizio, non molto frequente nella ristorazione romana. In definitiva un'ottima serata che ha soddisfatto pienamente gli Accademici.

 **ROMA APPIA**
 **ROMA CASTELLI**
12 gennaio 2014

Ristorante "I Maroncelli" della famiglia Maroncelli. ●Via di Vermicino 8, Frascati (Roma); ☎ 069/408376, anche fax; coperti 230. ●Parcheggio custodito, sufficiente; ferie metà agosto; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,1; prezzo € 45; tradizionale, famigliare, accogliente, rustico, caratteristico.

Le vivande servite: uovo al tartufo; mortadella alla griglia; provola grigliata; ricotta con crema di castagne; "cazzarola alla Mario"; ceci con porcini; bruschettoni; spaghetti cacio e pepe; gnocchi fatti a mano al ragù di cinghiale; maialino in bellavista con patate; insalata mista; crema chantilly con 1000 foglioline; sorbetto al caffè.

I vini in tavola: Prosecco Veneto; Col di Sasso (Cantine Banfi).

Commenti: La Simposiarca Barbara D'Egidio ha ideato, con i componenti della famiglia Maroncelli, un menu ricco e gustoso. Piacevole l'aperitivo composto da colorate e saporite tartine e gli immancabili fritti di verdure caldi. Sfizioso l'antipasto, composto da portate che hanno riscosso un buon gradimento. Gli spaghetti cacio e pepe hanno ottenuto un alterno ap-

prezzamento. Unanime il plauso per gli gnocchi al ragù di cinghiale, preparati direttamente in sala dalle sapienti e abili mani della signora Vera e cotti espressi. Scenografico il maialino in bellavista cotto al forno a legna. Buoni i dolci e particolarmente apprezzato il sorbetto al caffè. Discreto il vino. Piacevole il brindisi finale.

 **ROMA EUR**
29 gennaio 2014

Ristorante "Moli" di Giuseppe e Piero Zanni. ●Via Rubattino 22, Roma; ☎ 06/57289587; coperti 30. ●Parcheggio scomodo; ferie 12-25 agosto; giorno di chiusura tutti i giorni a mezzogiorno; lunedì intera giornata; domenica sera. ●Valutazione 8; prezzo € 40; accogliente.

Le vivande servite: sformatino di ricotta di pecora con carciofi marinati nell'aceto balsamico, pecorino e melagrana; millefoglie di melanzane alla parmigiana; zuppa alla santé; ravioli di carciofi alla gricia con guanciale abruzzese e sfoglie di pecorino; polpa di maialino di cinta senese marinato al limone con spiedino di pere cotto al forno a bassa temperatura e contorno di cavolfiore all'agro; tiramisù rivisitato.

I vini in tavola: "Capolevole" bianco del Lazio Igp (Marco Carpineti, Cori); "Contado" Aglianico del Molise Doc (Di Majo Norante, Campomarino).

Commenti: I gestori, Giuseppe e Piero Zanni, hanno raccolto, in un breve periodo, consensi di pubblico e di critica. Il menu di terra, selezionato dallo chef e dal Delegato Simposiarca, ha piacevolmente stupito i convenuti che ne hanno apprezzato tutte le portate, a partire dallo sformatino di ricotta fino al tiramisù rivisitato, confezionato in barattolini di vetro mono-

porzione. Piero e Giuseppe hanno voluto regalare una sorpresa: la squisita zuppa alla santé, piatto tipico agnone, che non è facile trovare per la complessità e la lunghezza di preparazione. Il piatto, che di solito è sulle mense familiari in occasione di circostanze particolari, è stato realizzato nel pieno rispetto della ricetta della tradizione, con l'impiego di prodotti del territorio dell'Alto Molise, approvigionati personalmente da Giuseppe ad Agnone. Tale disponibilità e attenzione, unita al genuino entusiasmo con il quale sono stati ospitati i commensali, ha valso ai titolari l'apprezzamento di tutti gli Accademici. Attento e accurato il servizio, appropriata la selezione dei vini.

 **ROMA NOMENTANA**
30 gennaio 2014

Ristorante "Anatra Grassa" di Martina Marascia. ●Via Savoia 58, Roma; ☎ 06/8557736; coperti 40. ●Parcheggio sufficiente; ferie agosto; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8,5; prezzo € 52; raffinato, famigliare.

Le vivande servite: filetto di maialino affumicato in casa con salsa al caffè; crema di zucca alla vaniglia bourbon; bigné al crudo e parmigiano; raviolone alla ricotta seirass, foie gras e pere al Porto; agnello farcito di castagne e verza; semifreddo al croccantino su zuppetta di agrumi e frutti della passione.

I vini in tavola: Cerasuolo d'Abruzzo Superiore Doc 2013 (in anteprima); Montepulciano d'Abruzzo Doc 2013; Montepulciano d'Abruzzo Riserva Doc 2009 (tutti di Praesidium, Prezza).

Commenti: La riunione conviviale ha avuto inizio con il benvenuto del Delegato Alessandro Di Giovanni agli Accademici e ospiti delle Delegazioni di Parigi e Amsterdam, e la presentazione di due nuovi Accademici: Sergio Busetto e Annalisa Menegolli. Il Simposiarca Domenico D'Amario ha poi motivato la scelta del ristorante e illustrato il menu, preparato dalle sapienti mani dello chef Gianfranco Calidonna, che vanta un curriculum di tutto rispetto. Le portate sono state tutte giudicate ottime, con votazioni altissime, in particolare il raviolone e l'agnello farcito che, come ha spiegato lo chef, ha avuto una cottura di ben 18 ore a 66°, prima di essere servito in tavola. Il titolare dell'azienda agricola Praesidium ha illustrato le caratteristiche organolettiche dell'ottimo vino.

 **ROMA NOMENTANA**
 **ROMA EUR**
19 febbraio 2014

Ristorante "Pastificio San Lorenzo" di Alessandro Campanozzi, in cucina Fabio Pecelli. ●Via Tiburtina 196, Roma; ☎ 06/97273519; pastificio-sanlorenzo@pastificiocerere.it, www.pastificiocerere.com/ristorante; coperti 80. ●Parcheggio scomodo; ferie agosto; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5; prezzo da 45 a 65€; carte accettate tutte.

Le vivande servite: sandwich di baccalà, peperoni e caffè; spiedino di gambero in crosta di mais tostato e spuma di parmigiano; bottoncini ripieni di burrata con cozze, pomodoro e prezzemolo; piccante di calamaro ripieno e insalata di sedano croccante; tortino di cioccolato caldo dal cuore morbido con crema di banane e gelatina al Rum.

I vini in tavola: "Aimery" Blanquette de Limoux Aoc (Sieur d'Arques, Limoux); "Rubico"; Lacrima di Morro d'Alba Doc; "Albiano" Verdicchio dei Castelli di Jesi classico Doc (entrambi Marotti Campi, Morro d'Alba).

Commenti: Le due Delegazioni hanno celebrato congiuntamente la riunione conviviale di San Valentino, festa tradizionalmente dedicata agli innamorati, trattando il tema della cucina dell'amore. Simposiarca della serata l'Accademica di Roma Eur Tiziana Marconi. Brillante e spiritosa l'introduzione fatta da Francesca La Gioia, la quale ha saputo trattare con disinvoltura un tema tanto dibattuto e da molti ritenuto spigoloso. La bravura e il talento del giovanissimo chef, Fabio Pecelli, hanno consentito ai numerosi Accademici e ospiti di degustare un menu sapientemente articolato e tutto ispirato alla cucina afrodisiaca, nel quale hanno spiccato, a giudizio dei più, gli antipasti e il dolce. Ottima e appropriata la selezione dei vini e in particolare la proposta della Blanquette de Limoux, l'antesignano di tutti gli Champagne di Francia. Eccellenti il servizio, l'ambiente e il rapporto qualità-prezzo.

 **ROMA VALLE DEL TEVERE-FLAMINIA**
6 febbraio 2014

Trattoria "Bistrot 64". ●Via Guglielmo Calderini 62/64, Roma; ☎ 06/3235531; coperti 40 + 15 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 2 settimane in agosto e la prima settimana di gennaio; giorno di chiusura dome-





nica. ●Valutazione 7; prezzo da 36 a 45€; carte accettate tutte.

Le vivande servite: moscardino rotto con topinambur e salicornia; mortadella di pollo con pistacchio e misticanza; risotto al reggiano di vacche rosse, porri e carciofi; agnolotti di bollito in brodo di gallina e limone; coniglio con datteri, broccolo e salsa cacciatora; mandorle vaniglia e cioccolato bianco.

I vini in tavola: Blanquette de Limoux; Roero Arneis; Rosso Piceno Brecciarolo (Velenosi).

Commenti: Locale semplice ma accogliente, buona conduzione, cucina curata con ricette tradizionali. Ospite il Delegato di Roma Olgiata Sabazia-Cassia, Raffaello Ragagnoli, che ha intrattenuto gli Accademici con un'interessante conferenza sul primato detenuto dall'Italia nel mondo: la pasta. Il Delegato, Antonio Bertani, ha aggiornato sulle attività accademico-culturali. Evento positivo.

VITERBO

29 gennaio 2014

Ristorante "Zaporea" di Luca e Alessandro Telli, in cucina Fidenzio Pellegrini. ●Via dell'Orologio Vecchio 35, Viterbo; ☎389/3263200; info@zaporea.com, www.zaporea.com; coperti 36. ●Parcheggio scomodo; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì; aperto solo a cena. ●Valutazione 7,4; prezzo fino a 35€; carte accettate tutte.

Le vivande servite: zuppetta di fagioli del territorio; aringa affumicata e pane croccante; negatavo di carbonara; baccalà alle due regioni; mousse di crema con noccioline dei monti Cimini.

I vini in tavola: bianco Castello della Sala; Orvieto Docg; Moscato d'Asti.

Commenti: Visita ad un locale "per giovani", definitosi "smart gourmet", perché permette la degustazione di prodotti di qualità a condizioni economiche eque. La riunione conviviale ha avuto un ottimo risultato. Gradito l'antipasto, eccellente il primo (forse una porzione un po' modesta), buona quanto inconsueta fattura del secondo, gradito il dolce. Vini ade-

guati anche nel prezzo. Servizio premuroso e attento, favorevole il rapporto qualità-prezzo.



ABRUZZO

AVEZZANO

31 gennaio 2014

Trattoria "Il Moro" di Rossana Di Gianfilippo. ●Via Strada 43, Luco dei Marsi (L'Aquila); ☎0863/52496; coperti 50. ●Parcheggio privato; ferie 1 settimana a settembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 6,8; prezzo €25; familiare.

Le vivande servite: gnocchetti e ceci; lasagne al forno; raviolo con ricotta; agnello con patate al forno e broccoletti; tiramisù.

I vini in tavola: Indio Montepulciano d'Abruzzo Doc (Cantina Bove).

Commenti: Mai titolo fu più appropriato di quello escogitato dal Delegato e dal Simposiarca Maggi per la riunione conviviale: cena del viandante. Il Simposiarca, infatti, ha richiamato cenni storici ed etimologici sia della transumanza sia del viandante, attraverso il tratturo. È stato scelto un menu semplice per la cui preparazione sono stati utilizzati prodotti tipici locali come i ceci, gli gnocchetti preparati con acqua e farina di grano duro, e l'agnello "marsicano" che ha brucato a oltre 700 m slm. La signora Rossana, con la sua conoscenza e familiare ospitalità, ha accolto i numerosi ospiti nella sua trattoria situata ai bordi del Fucino. Buono il rapporto qualità-prezzo. Al termine, il Delegato ha arricchito il tema parlando di un celebre dipinto del pittore Caspar David Friedrich, "Il Viandante sul mare di nebbia", accostandolo ad una veduta del lago del Fucino prima del prosciugamento.

CHIETI

31 gennaio 2014

Agriturismo "Campoletizia" di Nicola e Liva Piattelli. ●Contrada Elcine 71, Miglianico (Chieti); ☎0871/951225, anche fax; coperti 50. ●Parcheggio in-

custodito, sufficiente; ferie gennaio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo € 25; rustico.

Le vivande servite: crostini di pane dolce di grano solina integrale con pancetta alle erbe; zeppoline alle erbe aromatiche; tortino di patate viola con porri e fonduta di pecorino; frachia di legumi biologici con alici e bastardone; lasagna in brodo di pollo preparata con farina di grano solina; collo di maiale all'arancia; insalata invernale con aceto al mosto cotto; torta di mele miste con crema pasticciera; ciambelline di grano solina al vino Pecorino; cordiale dell'Elcine.

I vini in tavola: Montepulciano e Merlot della casa.

Commenti: Non tutti gli agriturismi sono uguali. Deve essere così per la diversità stessa del territorio e delle sue tradizioni. Nel caso di Campoletizia, troviamo prodotti di una grande e antica azienda, una rete selezionata di produttori di singole specialità dell'intero Abruzzo, sapienza e cura nella preparazione delle vivande da parte di Livia e Nicola Piattelli, giovani, colti, cordiali, coraggiosi. La prova l'hanno data nel corso di una riunione conviviale che è stata magistralmente preparata dall'Accademico Sandro Sonsini. Dal pane dei crostini alle patate viola, dalla frachia alla lasagna di farina solina, con un'attenta sosta proprio all'insalata, freschissima, per arrivare a una deliziosa torta di mele con la sorpresa di un cordiale raro da trovare: è stata una cena dai sapori veri. Vera è stata anche la commozione di tutti al ricordo, fatto dal Delegato Mimmo D'Alessio, di Rosa Valignani D'Amelio, Accademica e donna indimenticabile.

PESCARA

16 gennaio 2014

Ristorante "Adamo" di Giuliana Barbetta e le figlie Francesca ed Enrica Ci-pollone. ●Via Gobetti 34, Pescara; ☎085/4213466, cell. 338/2720851; coperti 50. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; ferie stagionali; giorno di chiusura domenica e lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo €30; familiare, accogliente.

Le vivande servite: pannocchie ripiene e baccalà al sugo rosso con patate; rigatoni con gli scampi; brodetto di pesce alla pescarese; frutta fresca di stagione.

I vini in tavola: Trebbiano d'Abruzzo "Villa Gemma" Doc 2012 (Masciarelli).

Commenti: Nell'attività di monitoraggio dei vari locali siti nel territorio, la Consulta si è riunita in questo localino che ha mantenuto intatta la propria tradizione di cucina marinara pescarese. La signorina Francesca ha servito le varie portate con il sorriso e in modo attento, puntuale e professionale, e la cena si è svolta nella più serena convivialità. I due antipasti sono stati eccellenti, soprattutto il baccalà che merita senz'altro una riunione conviviale specifica. Superlativi sono stati i rigatoni con gli scampi, per i quali la cuoca Giuliana ha ottenuto "Il Rigatone d'oro" da parte del pastificio De Cecco: in effetti, questo piatto merita il massimo riconoscimento per l'armonia dei sapori e la perfezione della cottura della pasta. Il brodetto di pesce, ottimamente preparato, ha confermato il rispetto della tradizione marinara. Perfetto anche il Trebbiano che ha accompagnato egregiamente le pietanze.

PESCARA

17 gennaio 2014

Ristorante "Osteria la Corte" di Creaverenti srl. ●Via Montani snc, Spoltore (Pescara); ☎085/4212102; coperti 80. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; ferie variabili; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8; prezzo € 40; tradizionale, accogliente.

Le vivande servite: insalatina di maialino con emulsione di olio agli agrumi e purè di mela cotta; "cif e cial" di costatine con insalatina di puntarelle e melagrana; risotto con zucca e salsicce al Montepulciano d'Abruzzo; "cubo" di maiale con verza ripassata e giardiniera; tortino di pizza dolce; frutta di stagione.

I vini in tavola: Rosato Doc 2013; Montepulciano d'Abruzzo "Oinos" Doc 2009 (azienda agricola San Lorenzo).

Commenti: Serata dedicata alla tradizionale cucina del maiale e al tesseramento, che ha visto una folta partecipazione di Accademici e ospiti. Dopo l'introduzione del Delegato, Giuseppe Fioritoni, che ha rievocato l'origine dell'accostamento di Sant'Antonio Abate al maialino, il professor Roberto Casaccia ha illustrato l'aspetto nutrizionale della preziosa carne di maiale, sfatando il luogo comune della pericolosità, per la salute umana, della carne suina. Il menu è stato realizzato in modo perfetto, iniziando con la deliziosa insalatina di maialino e un superbo "cif e cial" del-





ABRUZZO segue

la tradizione abruzzese. Ottimo il risotto, e particolarmente apprezzato il "cubo", cioè un "tocco" di carne di maiale tagliato a forma di grosso dado, morbido e profumato. Magnifico il tortino di pizza dolce, imbevuto di liquore e ripieno di crema. I vini, scelti dal Simposiarca Nino Jocca, in perfetta armonia con le pietanze servite, hanno confermato la loro già apprezzata validità. Ottimo il servizio.

PESCARA 27 febbraio 2014

Ristorante "Il Melograno" di Magisa srl di Maurizio Di Pietrantonio. ●Via Teramo 49, Pescara; ☎085/292466 anche fax; ●Parcheggio incustodito, insufficiente; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo € 35; elegante, accogliente.

Le vivande servite: aperitivo caldo di crostini con mozzarelline, acciughe e puntarelle; fiadoncini con Prosecco; antipasto di millefoglie con bieta, patate e tartufo nero locale (raccolto nel Voltigno); ravioli di ricotta con salsa di noci e tartufo nero; assaggio di risotto alle pere e pecorino con riduzione di Montepulciano d'Abruzzo; chitarra alla teramana con sugo di pomodoro e polpettine; costatine d'agnello a scottadito; filetto di vitellino al pepe verde; caciogni saltati in padella; tritico di tiramisù, gianduia con salsa di Ratafià e semifreddo al croccantino di mandorle.

I vini in tavola: Montepulciano d'Abruzzo 2011 Doc (Bosco Nestore).

Commenti: Un bel gruppetto di Accademici, guidati dal Delegato e dal Segretario, hanno, nel quadro del monitoraggio del territorio e della scoperta di nuovi locali, visitato questa nuova realtà, restandone positivamente colpiti. I piatti serviti sono stati tutti molto apprezzati, compresi l'antipasto e i ravioli, esaltati da un profumatissimo tartufo nero del Voltigno. Particolarmente gradito il risotto, anche per il piacevole contrasto tra il dolce delle pere e il salato del pecorino, cui il Montepulciano ha dato non solo un bel colore, ma anche il suo tipico sapore. Inoltre, sia l'agnello sia il filetto sono stati cotti in modo



perfetto, mettendo in risalto l'ottima qualità della materia prima. Molto apprezzato il tritico di dolcetti, accompagnato da due sorprendenti vini Muffato e il mosto dolcetto. Una bella riunione conviviale trascorsa in allegria.

PESCARA ATERNUM 1° febbraio 2014

Ristorante "Il Pomarancio" di Monia e Luca Florio, in cucina Monia Florio. ●Viale dei Pini 33, Cepagatti (Pescara); ☎085/974495, cell. 329/0632078; info@ristoranteilpomarancio.it, www.ristoranteilpomarancio.it; coperti 60+20 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; salamella dolce di gennaio; giorno di chiusura sempre a mezzogiorno e lunedì e martedì. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate Carta-si/Visa/MasterCard/Amex.

Le vivande servite: teramana in un morso; hamburger di salsiccia e verza; bruschetta con ventricina del Teramano; convegno di fiocco di prosciutto, salamella dolce, cicolana piccante, cubo di coppa; culla di pane con zuppa di lenticchie all'arancia e salsiccia di fegato al miele, pecorino di farindola con confettura di rosa canina, spadellata di "cif e cial"; chitarra rossa di "bastardoni" con cime di rapa, salsiccia e mollica croccante; filetto di maialino su letto di "cascigne" con patate croccanti e insalata di valeriana con mele verdi, noci e balsamico; illusioni di sanguinaccio (sanguinaccio "classico" con lingue di gatto e mousse di sanguinaccio); piccola pasticceria.

I vini in tavola: Bollicine rosé "Aster" (Cantina Zaccagnini, Bolognino); Cerasuolo "Rosa-ae" (Torre dei Beati, Loreto Aprutino); Montepulciano d'Abruzzo "Malandrino" (Luigi Cataldi, Madonna di Ofena); Passito rosso "Plaisir" (Cantina Zaccagnini, Bolognino).

Commenti: La riunione conviviale "Dalla luna mancante al piatto presente. Il porco 'eseguito' fra tradizione e innovazione" ha avuto come tema l'esecuzione del maiale, che prelude ad un'altra esecuzione, quella delle sue prelibate risultanze in cucina. Dalla "luna mancante", ossia dal momento giusto (freddo, scuro e propizio), secondo gli Antichi, per uccidere il maiale, al "piatto presente" che nel menu è stato interpretato in chiave "innovativa", tenendo anche conto di quanto non si può più

gustare del maiale (le ricette ottenute col sangue) e di come nel tempo si è affinata la gastronomia abruzzese in merito. Il pranzo è stato curato dal Simposiarca Giorgio D'Orazio che ha tenuto un intervento sulla secolare cultura popolare del maiale in Abruzzo, con richiami e rimandi etnografici e letterari.

SULMONA 7 febbraio 2014

Ristorante "Posta Pacentrana" di Franco Cercone. ●Strada Regionale 487 per Pacentro, Pacentro (L'Aquila); ☎0864/41604; coperti 120. ●Parcheggio custodito; ferie mai; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 8; prezzo €30; raffinato.

Le vivande servite: antipasto con bruschetta, funghi porcini, mozzarelline arrosto; ravioli allo zafferano di Naveli; pappardelle ai funghi porcini e pomodorini; agnello alla brace; insalata verde; patate croccanti; composte di frutta; dolce della nonna composto.

I vini in tavola: Montepulciano-Trebbiano d'Abruzzo (Cantine Farnese).

Commenti: La serata ha visto la partecipazione totale dei soci per il passaggio della campana dalla Delegata Paola Pelino al Delegato Gianni Maria d'Amario. La cerimonia si è svolta alla presenza del Consigliere Nazionale Mimmo D'Alessio, del Coordinatore Territoriale Paolo Fornarola, in una sala riservata con tavola apparecchiata all'imperiale. Al suono della campana è iniziata la cena. I ravioli allo zafferano sono stati il piatto sublime dello chef Franco. Il dessert, rigorosamente fatto in casa era delicato. Peccato per il servizio troppo lento e per il locale non adeguatamente riscaldato.

TERAMO 26 gennaio 2014

Ristorante "Il Mulino" di Loreto Calcajni. ●Via Madonna del Riparo 1, Teramo; ☎0861/252290; coperti 200. ●Parcheggio incustodito; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8; prezzo € 30; rustico.

Le vivande servite: antipasto tradizionale (salumi, formaggi, timballino, parmigiana di melanzane); scrippelle 'mbusse; chitarra teramana; agnello delle colline teramane al forno; pollo alle spezie; patate al forno; insalata capricciosa; pizza dolce.

I vini in tavola: Montepulciano d'Abruzzo (Cataldi Madonna); Moscato Triple "A" (Bera).

Commenti: La riunione conviviale è stata organizzata dal Simposiarca Sergio Gagliano, scegliendo il tema "La cucina teramana classica". Ad accogliere gli Accademici, caldi fritti misti per mitigare una giornata tipicamente invernale. Un breve saluto del Delegato Roberto Ripani dà il via alla sequenza a tavola con un antipasto tradizionale anche se non tutto improntato alla teramanità. A seguire le tipiche scrippelle "mbusse", peccato il brodo un po' freddo: una temperatura più elevata avrebbe sicuramente riscaldato il pomeriggio uggioso. Nel menu classico domenicale non può mancare la "chitarra teramana" con le polpettine, di buona fattura. Ottimo il secondo, con agnello e pollo ruspante cotti al forno a legna. Forse, la pizza dolce era un po' troppo rivisitata. Ottimo il Montepulciano d'Abruzzo.



MOLISE

CAMPOBASSO 2 febbraio 2014

Ristorante "Perbacco" di Giulio Sansone. ●Via Municipio 2, Sant'Angelo Limosano (Campobasso); ☎0874/701888, cell. 340/5345128. ●Parcheggio comodo; ferie Natale e prima settimana di settembre. ●Valutazione 8,1; prezzo € 25.

Le vivande servite: crostini con salame di cervo, con crema di mortadella di cinghiale e con mousse di fegato d'oca; cavatelli al sugo di starnone alla siciliana; starnone con patate alla contadina; tagliatelle al cinghiale in salmi; carne di cinghiale con piselli; tortino caldo di cioccolato con salsa al Baileys.

I vini in tavola: Prosecco e Cabernet Terra degli Osci (Cantina Colle Sereino, Petrella Tiferina).

Commenti: Da anni l'Accademico Renato Eliseo, esperto cacciatore offre la materia prima per un incontro conviviale invernale. La signora Ma-



ria Lacarpi, moglie di Giulio Sansone, titolare di Perbacco, con molta perizia ha preparato i gustosissimi piatti seguendo le ricette suggerite da Renato. Molto graditi i crostini, caldi al punto giusto, in modo da esaltarne sapori e profumi. I cavatelli al sugo di starne hanno riscosso molto successo come le tagliatelle e la carne del cinghiale in salmi. Il tortino di cioccolato dal cuore morbido e caldo ha entusiasmato tutti. L'amico cacciatore ha descritto, con tatto, alcune fasi di caccia, e ha letto un contributo scientifico sulla cacciagione, redatto dall'Accademico Carlo Pedicino. Ad accoglierli all'ingresso dello splendido paese, gli Accademici hanno trovato il Sindaco, dottor Luigi Sansone con la moglie Laura Marone, Accademica, che ha regalato una graziosa cocchinella di ceramica, simbolo del paese. Una serena domenica accademica.

ISERNIA
24 gennaio 2014

Ristorante "Pantagruel" dell'Hotel Europa di Antonio Ionata, in cucina Giulio Margiotta e Nicola De Rosa. ●Viale dei Pentri 79, Isernia; ☎0865/2126086 cell. 337/671746, fax 0865/5413243; info@grandhotel-europa.it, www.grandhotel-europa.it; coperti 60 (altri coperti per banchetti). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35€; carte accettate tutte.

Le vivande servite: orzotto mantecato al Sangiovese con spuma di zucca e parmigiano reggiano; nido di linguine con cime di broccoletti e bottarga di muggine; mignon di filetto di manzo su ristretto di vino Tintilia e miele; purea di cavolfiore su biscotto salato e cannoncino di mais con mousse di ceci; bavarese di ricotta di mucca e arance con ganache di cioccolato caldo e crumble di nocciole tostate.

I vini in tavola: Mea Rosa Rosato Vermentino nero 2012 (Lunae); Moscato d'Asti Docg 2012 tappo raso (Braida).



Commenti: In sala convegni riservata, appuntamento di soli Accademici, fissato per definire le attività dell'anno in corso. Dopo un'ottima coppa di orzo, l'originale presentazione di un menu realizzato con successo in un piatto unico, dove sono riuniti il primo, il secondo e i contorni. Questo piatto, caldo, ricco, colorato, dove tutto è molto buono, velocizza i tempi del servizio, riduce le attese e le spese. Un'idea vincente grazie alla capacità dei cuochi che, per chiudere, hanno servito uno strepitoso dolce profumatissimo agli agrumi.



CAMPANIA

AVELLINO
31 gennaio 2014

Ristorante "Il Cavallino dell'Hotel de la Ville" di Gest. Hotel Italia srl. ●Via Palatucci 20, Avellino; ☎0825/780911, fax 0825/780121; coperti 250. ●Parcheggio comodo e sufficiente; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,5; prezzo € 30; raffinato.

Le vivande servite: calzoncini farciti; ravioli di bufala con i pomodorini di collina di Montecalvo, emulsione al basilico; maialino di razza irpina su passata di ceci; sformatino di patate al rosmarino; dolci artigianali di casa de la Ville.

I vini in tavola: Prosecco Doc (Santoro spa, Santo Stefano Belbo); Terra di Vari Doc (tenuta cavalier Pepe Luogosano, Avellino).

Commenti: Prima della riunione conviviale, riservata ai soli Accademici, è stata ascoltata la relazione del Delegato e approvato il bilancio. Volutamente semplice ma di ottima qualità, la cena servita al tavolo imperiale, nella signorile ambientazione del ristorante. Stuzzicanti i calzoncini imbottiti di ricotta, squisiti i ravioli, gradevolissima la millefoglie e molto gustosi i profiterole. Premuroso e garbato il servizio, ottimo il rapporto qualità-prezzo.



AVELLINO
21 febbraio 2014

Ristorante "Antica Trattoria Martella" di Enrico della Bruna. ●Via Chiesa Conservatorio 10, Avellino; ☎0825/31117, 0825/321223, anche fax; coperti 100. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; ferie due settimane ad agosto; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo € 25; tradizionale.

Le vivande servite: stuzzichini di Martella; lasagne avellinesi; salsicce e tarachelle; patane e pepaine (patate e peperoni sottaceto); sanguinaccio anemico; chiacchiere di Carnevale.

I vini in tavola: Prosecco Dubi (Feudi di San Gregorio Sorbo Serpico); Aglianico della casa; Moscato Regale (Feudi di San Nicolò, Mazara del Vallo).

Commenti: Il locale si è rivelato la scelta adatta per svolgere la tipica riunione conviviale del Carnevale avellinese, sia perché propone pietanze a base di ricette tipiche dell'Irpinia, sia perché è uno dei più antichi come data di fondazione. Prima di dare inizio ai servizi, la consueta conversazione è stata tenuta dal Vice Delegato Francesco Paolo Spagnolo, che ha parlato delle origini e della storia di un dolce tipico del Carnevale avellinese, deliziosa pietanza che, purtroppo, ha subito importanti trasformazioni, tanto che il Delegato Mario de Simone lo ha sagacemente chiamato "sanguinaccio anemico". Le disposizioni igienico-legislative hanno, infatti, vietato l'uso del sangue a scopo alimentare. Le portate sono state all'altezza della buona tradizione del ristorante. Attento e puntuale il servizio, buona la qualità dei vini e discreto il loro accostamento con il cibo. Buono il rapporto qualità-prezzo.

NAPOLI
25 gennaio 2014

Ristorante "La Bifora" di Michele Grande. ●Via Virgilio 210, Bacoli (Napoli) ☎081/8687324, anche fax; coperti 40. ●Parcheggio incustodito; ferie dal 15 agosto al 1° settembre; giorno di chiusura lunedì e a mezzogiorno. ●Valutazione 8,5; prezzo € 48; tradizionale, accogliente.

Le vivande servite: bruschette con pomodorini del piennolo; zuppeta di vongole nostrane; frittura di gamberi di fondale; paccheri alla rana pescatrice e al pesce leccia; triglie al

cartoccio; misto di dolci locali (flan di cioccolato fondente, tortino di panna cotta con il croccante, panna rappresa al limone presentata in barattolino).

I vini in tavola: Falanghina dei Campi Flegrei (Contrada Salandra).

Commenti: La deliziosa bruschetta con i pomodorini del piennolo ha predisposto positivamente il palato, per la freschezza e per il suo profumo. Apprezzata la zuppeta di vongole dal guscio sottile, dette sommacchie, presentata in una coppa un po' profonda con un crostino sottile di pane fatto in casa. I gamberetti di fondale detti zamparelli, pescati con il coppo, erano croccanti e deliziosi oltre che una rarità; la rana pescatrice con il suo sugo si accompagnava ai paccheri nella giusta misura; ottime le triglie al cartoccio per la loro freschezza. Spettacolare il tris di dolci. Il Delegato Vincenzo del Genio si è congratulato con il proprietario Michele Grande e, dopo avergli offerto un dono accademico, lo ha spronato a diventare sempre più... grande.

SALERNO
24 gennaio 2014

Ristorante "Chef for passion" di Carmen Saviano, in cucina Raffaele Rossi ●Via Portacatena 53, Salerno; ☎089/253406 anche fax, cell. 340/1577382; info@chefforpassion.it; coperti 25. ●Parcheggio zona pedonale; ferie agosto; giorno di chiusura domenica sera e lunedì intera giornata. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45€; carte accettate tutte.

Le vivande servite: polpo arrostito su crema di ceci, strudel di pesce, scarola e scamorza, gamberi in pasta kataifi, salmone marinato e mela verde; candele Vicidomini con pomodori secchi, capperi, olive e tonno rosso; maltagliati alla mollica di pane in guazzetto di vongole veraci, sedano, patate e zenzero; filetto di ombrina, tortino di patate e verdure amare; sfera croccante al cioccolato ripiena di mousse alla gianduia.

I vini in tavola: Fiano di Avellino (Mastroberandino).

Commenti: Locale piccolo ma accogliente in cui la grazia della proprietaria Carmen Saviano e l'esperienza dello chef Raffaele Rossi, con il suo staff, costituiscono l'originalità. Il menu è ben articolato e ricco di studiate e gustose proposte; il servizio cortese e



CAMPANIA segue

ben curato. Simposiarca è stata l'Accademica Mariella Di Nome che ha curato la serata con molto interesse ed entusiasmo. A lei, come allo chef e alla giovane proprietaria, l'apprezzamento di tutti. Al termine della riunione, il Delegato ha consegnato alla proprietaria il guidoncino dell'Accademia.



PUGLIA

BARI

14 febbraio 2014

Ristorante "Gambero Rosso" di Francesco Curci. ●Via Piccinni 146-148, Bari; ☎080/5230297, anche fax; coperti 80. ●Ferie mai; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 6; prezzo fino a 35€; carte accettate Cartasi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: baccalà fritto, polpette di sgombro; carpaccio di polpo, tortino di alici con cime di rape, sformato di patate con caciocavallo, purea di fave con seppie al vapore; paccheri con pescatrice e gamberi; orecchiette con pomodori secchi, pinoli e pesto di zucchine; torta di ricotta al limone.

I vini in tavola: Marese Cantine Rivero (Bombino bianco); Violante Cantine Rivero (Nero di Troia).

Commenti: La Delegazione ha voluto provare questo locale situato in pieno centro cittadino, il cui titolare vanta una lunga militanza nel settore della ristorazione. La linea di cucina, semplice e tradizionale, si è fatta apprezzare soprattutto in virtù degli antipasti, tutti preparati al momento e con prodotti di qualità. Meno convincenti, tuttavia, sono sembrate le orecchiette con pomodori secchi e pesto di zucchine per il non perfetto amalgama dei sapori.

FOGGIA

7 febbraio 2014

Ristorante "Osteria della Dogana" di Gianfranco Brescia. ●Via Parisi 91, Foggia; ☎335/6720413; coperti 30. ●Parcheggio incustodito; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 8; prezzo € 30; elegante, accogliente.

Le vivande servite: Prosecco e ricotta con miele di castagno e noci; biscotto di lampascioni con favetta di Carpino all'origano e cipolla rossa; orecchiette di grano arso con foglie miste, patate, alicetta sfrigata e burrata; straccetti di vitello con rucola e canestrato pugliese; millefoglie alla crema e amarena.

I vini in tavola: Chardonnay Puglia Igt 2013; Neprica (Negramaro, Primitivo, Cabernet Sauvignon) Igt 2011; Moscato di Trani Kaloro (tutti Tormaresca, Cantine Antinori).

Commenti: Il menu, concordato dalla Vice Delegata Carmen D'Intino, si è rivelato espressione della cultura e tradizione del territorio, i cui profumi e sapori sono stati ritrovati in ogni piatto proposto dallo chef Gianfranco: dall'originale biscotto alle orecchiette, dagli straccetti alla torta. Indovinati i vini abbinati alle portate. In definitiva, si è sentita la mano di chi unisce, in cucina, scuola ed esperienza, col supporto di materie prime di ottima qualità e, soprattutto, a Km 0. Curata e di classe la presentazione delle vivande. Al termine della serata, il Delegato, a testimonianza della perfetta riuscita del convivio, ha consegnato allo chef-titolare la vetrofania, con la promessa di un prossimo ritorno per apprezzare nuove proposte.



CALABRIA

CATANZARO

26 gennaio 2014

Agriturismo "Valle dei Mandorli" di Gianni Pittelli. ●Via Paoletto 16, Soverato Superiore (Catanzaro); ☎331/4405493; www.agriturismovalledeimandorli.com; coperti 80+40 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 6,3; prezzo fino a 30€; carte accettate tutte.

Le vivande servite: maialata: minestra "maritata"; cotiche; insalata di sottaceti; uova strapazzate con fresulimite; salciccia, fegato, arista; insalata di arance e finocchi; sanguinaccio; crostata di limone, arance e mandarini.

I vini in tavola: Cabernet novello; Passito.

Commenti: Quest'anno la Delegazione ha visitato e degustato il suino nero, razza autoctona della Calabria. L'Accademico Luigi Mazza ha brevemente illustrato la storia e le particolarità di questo maiale, evidenziando che la carne è ricca di Omega 3. Dopo un ricco aperitivo, gli Accademici hanno gustato il maiale preparato molto bene e secondo l'antica tradizione. Il locale gode di una splendida vista e l'ambiente è gradevole, unica pecca il servizio lento e poco professionale.



SICILIA

CALTAGIRONE

7 febbraio 2014

Ristorante "Le Roi" di Giusi Chiarandà. ●Via Fisicara 20G, Caltagirone (Catania); ☎0933/51654, anche fax; coperti 80. ●Giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 6,8; prezzo fino a 35€.

Le vivande servite: fantasie del mare; spaghetti alla chitarra; Carnaroli al nero di seppia; filetti di rombo al cartoccio; giardinetto di verdure arcobaleno; sorbetto al lime; varietà di frutta in coppa.

I vini in tavola: Insolia e Chardonnay, Angimè Igt (Cusumano).

Commenti: Gli Accademici, particolarmente numerosi, sono stati accolti dal ristoratore con cortesia e attenzione. Il locale, pur nella sua essenzialità, è gradevole, luminoso e, per la sua ubicazione, gode di possibilità di parcheggio a tutte le ore. Simposiarca è stata Aline Lo Giudice che, con competenza, dopo aver illustrato le varie portate e le ragioni delle scelte, ha fatto un excursus sull'origine storico-artistica dei menu. La cena, a base di pesce, ha riscosso, come spesso accade, consensi alterni, per cui a giudizi entusiasti, se ne sono affiancati altri alquanto critici, anche nell'intento, che è proprio dell'Accademia, di aiutare il ristoratore nella sua crescita professionale. Puntuale il servizio, con il personale che si è prodigato in attenzioni verso tutti.

CALTANISSETTA

30 gennaio 2014

Ristorante "Vicolo Duomo al Collegio" di Angela Mendola e Aldo Sgarlata, in cucina Angela Mendola. ●Via G. Gravina 7/9, Caltanissetta; ☎0934/680288, cell. 388/1106010; vicoloduomo@hotmail.it; coperti 60. ●Parcheggio zona pedonale; ferie agosto; giorno di chiusura domenica e lunedì a pranzo. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35€; carte accettate tutte.

Le vivande servite: uova in salsa di garon; olive infornate con olio e semi di finocchio di Archestrato; zuppette di lenticchie con timo e aglio; cicoria e carote; gelatina di maiale con uvetta alla Filosseno; broccoli con olio, aceto e colatura di alici; olive con semi di finocchio di Aristofane; ombelico del banchetto (focaccia) con salsa al miele, pepe, prezzemolo, curry, ligustico e colatura di alici; sarde imbottite con mollica di pane e miele; capretto alla Filosseno; moussaka (dalla cucina greca attuale) e focaccine ateniesi con miele e formaggio fresco, interpretate come piccole sfingi (dolce di pasta lievitata nisseno, fritto e poi farcito con ricotta e ricoperto di miele).

I vini in tavola: Vino sfuso locale.

Commenti: Riunione conviviale ben riuscita e apprezzata dagli Accademici e dagli amici dell'Associazione archeologica, realizzata, grazie alla collaborazione con il dottor Nino Anzelmo, con pietanze proposte dall'archeocucina. La cena è stata preceduta da una conferenza del professor Ghilardi sul tema: "A cena con il tiranno. Cibi, pietanze e banchetti nelle colonie greche di Sicilia". Un evento culturale interessante, che ha destato curiosità e piacere al palato e all'intelletto. L'impulso dell'archeocucina e la sapienza di Angela hanno regalato nuovi sapori e sensazioni.

MARSALA

7 febbraio 2014

Ristorante "CaffèMed", in cucina Giuseppe Augusta. ●Lungomare Giuseppe Mazzini 15/17, Mazara del Vallo (Trapani); ☎0923/906547, anche fax, cell. 349/7772424; caffemed@libero.it; coperti 30. ●Parcheggio non custodito; ferie mai. ●Valutazione 7,5; prezzo € 30; carte accettate tutte; ambiente moderno.

Le vivande servite: sarde a linguata; gattuccio in agrodolce; spiedino di spatola; insalata di polpo; cappuccetti fritti; busiatelle con cozze e patelle; involtini di pesce spada e seppioline



ripiene; verdure lesse; composta di frutta; raviolini di ricotta fritti.

I vini in tavola: Bianco (Cantine Di Maria, Gibellina).

Commenti: La riunione conviviale si è svolta in un locale di recente apertura. Il consueto spirito accademico sempre amichevole e la bonomia del Simposiarca Epifanio Barracco che ha spiegato simpaticamente il menu, hanno reso allegra la serata. Le pietanze siciliane, e in particolare mazzaresi, basate sul pesce, sono state apprezzate sebbene si sia esposto direttamente allo chef che il primo piatto, anche se è stato realizzato bene, è sembrato ad alcuni commensali troppo piccante per eccesso di peperoncino. L'ambiente, nel suo stile essenziale di tipo minimalista, l'accoglienza da parte dei gestori e il servizio a tavola sollecito, hanno contribuito anche nella buona riuscita della riunione conviviale.

PALERMO
28 gennaio 2014

Ristorante "Mudu" di Giuseppe Cusimano. ●Via Enrico Albanese 24/26, Palermo; ☎091/6257228, cell. 338/6113947; giuseppe-cusimano@live.com; coperti 80. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura sempre a mezzo-giorno. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35€; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tagliere di prosciutto crudo di Parma; latticini pugliesi (nodini di fior di latte, stracciatella, burrata); pane pizza; terrine pugliesi (gâteau di patate, funghi gratinati, involtini di speck e mozzarella, flan di zucchine, parmigiana pugliese); giro di pizze (bufala e radicchio, pugliese, stracciatella e zucchine); banoffee pie. Birra alla spina.



Commenti: Continuando l'accostamento alle cucine regionali italiane, la Delegazione si è incontrata per una riunione conviviale informale, all'insegna dell'amicizia. Giuseppe Cusimano e la moglie, di origine pugliese, propongono un menu con tipici antipasti e formaggi pugliesi. Il nome del locale "Mudu" è una caratteristica esclamazione barese di stupore. Gli ottimi latticini pugliesi, accompagnati dalle numerose tipiche terrine, hanno riscosso grande successo surclassando le pur buone pizze. Un buon riscontro ha avuto l'insolito dolce a base di banane, panna e cioccolato.

SIRACUSA
29 gennaio 2014

Ristorante "Il Veliero" di Sebastiano Gallo. ●Via Savoia 6, Siracusa; ☎0931/465887; info@ristoranteilveliero.it, www.ristoranteilveliero.it; coperti 70. ●Parcheggio nei pressi, custodito a pagamento; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,2; prezzo € 30; caratteristico, accogliente.

Le vivande servite: tris di mare (gamberetti e alici marinate, insalata di mare, fritturina di paranza); fusilli "Il Veliero" (pescespada, pomodoro secco e finocchio selvatico); grigliata mista dello Jonio; insalata capricciosa; torta di cioccolato e pistacchio.

I vini in tavola: "Fanùs" 2012 Sirah; Nero d'Avola Igt Sicilia; "Don Nuzzo" 2012 Moscato di Siracusa Doc Sicilia (Antiche Cantine Gulino- Siracusa).

Commenti: Il Simposiarca Giuseppe Romano ha proposto uno spaccato storico, scientifico e culturale intenso, sintetico e attuale su: "Gli assoluti benefici della Dieta Mediterranea: Patrimonio dell'Umanità", riscuotendo i ringraziamenti da parte del Delegato Tamburini per l'impegno profuso e un sentito e convinto applauso degli Accademici. Di seguito è stata servita la cena: una sequenza fragrante di pietanze, in cui si fondevano sapientemente essenze e sapori mediterranei e iblei. La consegna del guidoncino e della vetrofania accademiche al proprietario Sebastiano Gallo e al maestro di cucina Roberto Ponso e l'applauso, hanno concluso il simposio d'inverno.



SARDEGNA

CAGLIARI CASTELLO
29 gennaio 2014

Ristorante "Antica Hosteria" di Gran Chef Srl di Antonio Mura. ●Via Cavour 60, Cagliari; ☎070/665870, cell. 342/0038635; granchef@tiscali.it, www.anticahosteria.it; coperti 60 + 30 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8,2; prezzo fino a 35€; carte accettate tutte.

Le vivande servite: polpettine della casa; cannoli di pasta fillo con mousse di caprino e pere; crostini con porcini, gorgonzola e trito di frutta secca; risotto ai cardoncelli con provola, spumante e crosta di formaggio; tournedos alla Rossini; patate turnite e spinaci al burro e parmigiano; bunet della casa.

I vini in tavola: Prosecco (Valmorene); Karel (Cantine di Ferruccio Deiana); Moscato di Cagliari (Cantine di Dolianova).

Commenti: Grazie all'ospitalità calorosa, all'ambiente signorile e all'ottima cucina, il locale, in pieno centro della città, ha confermato ancora una volta la sua grande tradizione in fatto di gusto e ricercatezza delle pietanze. Particolarmente apprezzati sono stati il risotto e i tournedos, entrambi serviti al corretto punto di cottura.

CAGLIARI CASTELLO
26 febbraio 2014

Trattoria "Su Cumbidu", in cucina Sandro Melis e Giovanni Dedoni. ●Via Napoli 13, Cagliari; ☎070/670712, anche fax, cell. 331/9652166; succumbidu@hotmail.it, www.succumbidu.eu; coperti 170 + 30 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: mazzamurru (pietanza certificata), prosciutto crudo di Desulo, salsiccia, mustella campagnola; testa in cassetta del monte Arci, formaggi misti, pecorino sardo di Gavoi, ricotta affumicata di Mea-

na Sardo; casu ageru di Barisardo; fregola di Maracalagonis con porcini; maccaronis de ladu con sugo di pecora di Gergei; pinzimonio; maialletto e vitella arrosto di Gergei; frutta mista di stagione; sebadas; raviolini di ricotta fritti con miele.

I vini in tavola: Vermentino di Sardegna Doc (Sirtanas), Monica Stuni; Cannonau Stilaj (Cantina vigna de Luceri); Moscato di Sardegna.

Commenti: Simpatica serata organizzata presso una tipica trattoria in uno dei quartieri più caratteristici della città, la "Marina". Nel corso della riunione, il notaio ha proceduto alla certificazione della ricetta del mazzamurru. Un piatto tradizionale della cucina povera cagliaritano, nato per il reimpiego degli ingredienti avanzati, che risale addirittura alla seconda metà del XVII secolo (cioè con l'introduzione generalizzata del pomodoro nella cucina sarda). La riunione conviviale si è svolta nel clima amichevole e confortevole che tradizionalmente caratterizza le riunioni della Delegazione. Molto buoni gli antipasti, leggermente al di sotto delle aspettative i primi piatti; apprezzati gli arrosti. Infine ottimo il vino, sia dal punto di vista della qualità sia dell'accostamento.



GALLURA
21 febbraio 2014

Ristorante "Meridiana" di Massimiliano Cinellu, in cucina Emilio Acca. ●Via Pisa 18/20, Olbia (Olbia-Tempio); ☎0789/1840643, cell. 340/6594546; massimocinellu@libero.it; coperti 40. ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 7,75; prezzo da 46 a 65€; carte accettate Cartasì/Visa/Mastercard.



SARDEGNA segue



Le vivande servite: code di gamberi con funghi fioroni; carpaccio di tonno e spada; fritto di calamari e funghi cardarelli; trofie liguri ai ricci e asparagi; rombo cotto al vapore con patate; tortino al cioccolato con le fragole.

I vini in tavola: Prosecco spumante Docg Col di Rocca (Riva di Rocca Susegana); Vermentino di Sardegna Doc Il brillante; Cannonau di Sardegna Doc Lo spigliato (entrambi Cantina Olianias Gergeri); Moscato di Sardegna Doc (Cantina delle vigne di Piero Mancini Olbia).

Commenti: Riunione conviviale organizzata magistralmente dalla Simposiarca Eleonora Dallolio in un accogliente ristorante di nuova apertura, che vede in cucina un affermato professionista della ristorazione, lo chef Emilio Acca. Il Delegato Luigi Collu, dopo aver presentato ai nuovi Accademici Vittoria Marchioni Canu e Gian Comita Ragnedda, ha dato la parola al dottor Sandro Puggioni, titolare di Marecoltura Sardegna, che ha intrattenuto i commensali con una dotta conversazione sugli allevamenti ittici. La Delegazione ha quindi festeggiato l'Accademico Giampaolo Orecchioni per i 25 anni d'appartenenza all'istituzione. Ottimo il giudizio dei commensali sulle originali pietanze, delle quali è stata molto apprezzata la cottura al vapore. Servizio attento e cortese. Ottimo rapporto qualità-prezzo.

 **SASSARI**
31 gennaio 2013

Ristorante "San Martino" di Danilo Nieddu e Domenico Addis. ●Via Enrico Costa 34, Sassari; ☎079/2008037; danilonieddu@libero.it; coperti 45. ●Parcheggio incustodito nei dintorni; ferie

dal 2 al 12 gennaio; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8; prezzo € 40; raffinato ed elegante.

Le vivande servite: quenelle di baccalà mantecato in guazzetto di carciofi e ricci di mare al profumo di finocchietto selvatico; uovo spumoso al tuorlo croccante su crostone di semola e crema di asparagi; lasagnetta di melanzane e ricotta con ragù bianco di capriolo su vellutata di pomodoro pachino; bocconcini di agnello in tempura alle erbe con gâteau di patate rosse e menta; semifreddo al pecorino fresco e miele di castagno con biscotto alle nocciole e vin brûlé.

I vini in tavola: Vermentino di Sardegna 2012; Carignano del Sulcis 2012 (entrambi Cantina Sardinia Wine).

Commenti: La serata conviviale è stata organizzata dall'Accademico Pierluigi Floris. Il locale, a due passi da Piazza d'Italia, occupa uno storico palazzo nel cuore della città. L'ambiente è intimo e riservato. Un servizio di prim'ordine supporta la cucina ricca di estro. Lo chef ha dato prova di grande professionalità, evidenziando perizia nel sapiente abbinamento di profumi e sapori. Capace di soddisfare i palati più raffinati. Il San Martino è un luogo dove la cucina non è solo un fatto materiale, ma anche nutrimento dello spirito.

 **SASSARI**
21 febbraio 2014

Ristorante Trattoria "Due Lanterne". ●Via Mercato 28, Sassari; ☎329/4261706; coperti 50. ●Parcheggio zona a traffico limitato; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,5; prezzo € 25.

Le vivande servite: fave con lardo; favette; melanzane al forno alla sas-

sarese; cordula con piselli; trippa al sugo rosso; salsiccionne con fagioli; coratella con le olive; piedini di agnello; lumache in tegame; lumaconi al sugo e formaggio; fagottini di ricotta flambé.

I vini in tavola: vino rosso della casa.

Commenti: La riunione è stata incentrata sui prodotti della tradizione locale. I due Simposiarchi, Franco Pusceddu e Antonio Fraghi, hanno scelto un menu degustazione incentrato sulle ricette della tradizione sassarese. Sono stati proposti i piatti dell'antica cucina popolare della città, che sono stati apprezzati per la pregevole fattura e la rispondenza allo spirito delle tradizioni familiari. Un cenno particolare per l'ottima qualità della cordula con piselli e per il salsiccionne con fagioli. Allo stesso modo sono stati apprezzati i piatti di lumache e lumaconi. Il vino della casa, pur essendo giovane, è risultato di buona qualità. La serata è stata piacevole, con un ottimo servizio, in un ambiente semplice ma gradevole. Il Delegato ha presentato le attività dell'anno 2014 improntate sulla valorizzazione della cucina e dei prodotti tipici locali, con particolare attenzione per l'olio di oliva e il vino, per i quali verranno organizzati incontri di degustazione.



EUROPA

FRANCIA

 **PARIGI**
20 febbraio 2014

Ristorante "Cherche Midi" di Nello Di Meo, in cucina Franco Gulli. ●22, rue du Cherche Midi, Parigi 6ème; ☎0145482744; contact@lecherchemidi.fr; www.lecherchemidi.fr; coperti 30+12 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,7; prezzo da 36 a 45€; carte accettate Cartasì/Visa/MasterCard/Diners.

Le vivande servite: antipasti di verdure, prosciutto di Langhirano, culatello di Zibello, burrata, mortadella tartufata; spaghetti ai ricci di mare;

pancetta porchettata; dolce di mele.

I vini in tavola: Pinot grigio 2012 (Conti - Brandolini d'Adda); Barbera d'Asti 2011 Vigna Vecchia (Cossetti Clemente e Figli).

Commenti: Riunione conviviale di Carnevale in un tipico bistrot parigino che, dal 1978, serve una cucina italiana di qualità, con un menu basato sui prodotti d'eccellenza. Perfetta la pasta di semola fatta in casa, delicatamente accompagnata da squisiti ricci di mare. Originale e saporita la pancetta porchettata. Deficiente omaggio alla Bella Rosin e alla sua profumata corona di mele. I vini hanno trovato favorevole accoglienza presso gli Accademici anche se hanno un po' appesantito la nota. Servizio celere e attento. Serata brillante, di piacevole convivialità.

GERMANIA

 **MONACO DI BAVIERA**
12 febbraio 2014

Ristorante "Martinelli" di Luca Marotta e Elena Martinelli. ●Wilhelm-Diess-Weg 2, Monaco di Baviera; ☎089/931416; coperti 50. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; ferie mai; giorno di chiusura sabato a mezzogiorno e domenica. ●Valutazione 8; prezzo € 68; raffinato.

Le vivande servite: stuzzichini; insalata di granchio porro; paccheri fatti in casa con ragù alla bolognese, arancia e levistico; punta di vitello e cavoletti di Bruxelles; ananas e finocchio.

I vini in tavola: Prosecco; Sauvignon 2012 (Russolo, San Quirino); Grantrio 2012 (Feudi di San Marzano, San Marzano di San Giuseppe).

Commenti: Per la seconda volta il Simposiarca Gerd Duerre ha scelto questo locale che, anche in tale occasione ha ampiamente dimostrato di meritarsi i tre tempietti nella guida dell'Accademia, presentando un menu elaborato in modo innovativo e impreziosito da aromi esotici. Tra le portate, che hanno ottenuto tutte il pieno gradimento degli Accademici e degli ospiti, degno di nota è risultato il ragù, che ha accompagnato i paccheri fatti in casa, valorizzato dall'aggiunta del levistico e dalla buccia d'arancia, unitamente alla punta di vitello cotta sotto vuoto e a bassa temperatura. L'inusuale dessert, a base di finocchio cotto in sciroppo di



zucchero, con il sorbetto all'ananas e anice, ha sorpreso non poco i commensali per la piacevole nota esotica. Buoni e ben abbinati i vini; ottimo il servizio di sala ben diretto dalla signora Elena.

GRANDUCATO DEL LUSSEMBURGO

LUSSEMBURGO
12 febbraio 2014

Ristorante "Giovanni Rana" in cucina Paolo Artioli. ● Rue du Brill 18-22, Foetz (Lussemburgo); ☎00352/26550191; reservation@rana.lu, www.rana.lu; coperti 150. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica sera. ●Valutazione 8,3; prezzo da 36 a 45€; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tagliere di salumi con gnocco fritto e tigelle; tortellini in brodo di cappone; roselle emiliane; risotto col cotechino; cappello del prete servito con lenticchie e purea di patate; filetto di manzo con aceto balsamico tradizionale di Modena; bensone.

I vini in tavola: Otello Nero di Lambrusco (Cantine Ceci); Lambrusco Grasparsosa (Chiarli).

Commenti: La Delegazione è stata invitata dalla Camera di commercio italo-lussemburghese a collaborare alla realizzazione di un evento dedicato alla cucina modenese. Il menu è stato studiato con lo chef del ristorante Paolo Artioli, il quale, essendo modenese, è riuscito a preparare un menu ricco e molto apprezzato da tutti i partecipanti. La Delegata Maria Cristina Sansone ha tenuto una introduzione interessante e molto seguita sui piatti più tipici di questa ricca provincia e ha sottolineato come la tradizione sia un elemento fondamentale per comprendere appieno tale cucina. Non solo, quindi, prodotti eccellenti ma anche piatti ricchi di storia.

MALTA

MALTA
19 febbraio 2014

Trattoria "Zero Sei" di Fausto e Luisa Soldini, in cucina Giovanni Filetti. ●Old Theatre Street, 75, La Valletta; ☎0356/21222010; info@zeroseimalta.com, www.zeroseimalta.com; coperti 30. ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,61; prezzo € 30; carte accettate tutte.

Le vivande servite: mozzarella in carrozza, suppli, polpettine al sugo, fagioli e salsicce; carbonara; saltimbocca alla romana e carciofi alla romana; crostata di ricotta e amarene.

I vini in tavola: La Petrosa, Cabernet Sauvignon e Sangiovese; Frascati superiore; Malvasia del Lazio; Trebbiano; Greco; Bombino (Conte Zandotti, Nivole); Moscato d'Asti (Michele Chiarlo).

Commenti: La trattoria propone piatti tipici di Roma, come si intuisce dal nome del locale. L'arredo, volutamente semplice, suggerisce la natura godereccia e senza pretese, tipica della cucina romana e l'organizzazione della tavola e del menu sono strettamente legati a questa informalità. A farla da padrone è l'antipasto misto con polpettine cucinate secondo la ricetta della nonna del trattore, mozzarella in carrozza realizzata con fette di pane casereccio e suppli dal cuore di morbida mozzarella. Dulcis in fundo, l'apprezzatissima crostata di ricotta e amarene. Ad accompagnare questa cena così squisitamente romana, oltre agli ottimi vini e al savoir faire dell'oste, i versi della "Vista Teresa" di Trilussa.

PAESI BASSI

UTRECHT
15 febbraio 2014

Ristorante "Da Claudio" di Claudio e Trudy Feboli. ●Via Markt 4, AG Huiszen (Gelderland); ☎026/3258879; www.daclaudio.nl; coperti 90. ●Parcheggio sufficiente; ferie mai; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,5; prezzo € 65; elegante, raffinato.

Le vivande servite: polpetta di capesante e gamberi con crema di peperoni; misto di antipasti: carpaccio tradizionale, vitello tonnato, carpaccio di pesce spada, carpaccio di polpo e mozzarella di bufala; scialatielli freschi di semola con fagiolini, pancetta, asparagi verdi; scampi di riviera con pesto; filetto di manzo con salsa pizzaiola; culurgiones con patate, pecorino sardo e menta; purè di rucola e broccoletti; tris dolce: panna cotta, torta al limone e gelato al basilico.

I vini in tavola: Greco di Tufo Docg 2012 (Mastroberardino); Soave le barche Doc 2010; Mori vecchio trentino rosso riserva 2007 Doc; Diamante d'Almerita 2010.



Commenti: Cena di San Valentino con rose per le signore e una piccola conferenza sulle tradizioni e le origini di questa festa a cura del Simposiarca Aris Spada, che ha dato colore e allegria alla serata. Il gestore, Claudio Feboli, ha di nuovo dimostrato le sue abilità e quelle del suo team di cucina servendo, in modo riguardevole, una cena che ha riscontrato molti pareri favorevoli. Squisite le polpette di gamberi e capesante e la crema di peperoni che le ha accompagnate. Eccezionalmente gustosi gli scialatielli che, per molti Accademici, erano forse la migliore portata della serata. Il filetto era di ottima cottura e qualità, presentato molto bene anche se la tradizionale salsa alla pizzaiola, forse, non faceva troppo onore alla carne. Un tris di dessert, tutti preparati in casa, ha fatto terminare la serata in bellezza dimostrando la professionalità di questo ristoratore e della sua brigata.

REGNO UNITO

LONDRA
19 gennaio 2014

Ristorante "Rocco" di Marco Bissa & Sergio Sbizzera. ●254-260 Old Brompton Road, Londra; ☎020/72592599; coperti 100. ●Parcheggio incustodito, scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,8; prezzo € 45; famigliare, accogliente, rustico.

Le vivande servite: cannolo con caprino; pâté di salmone; pâté di fegato; crostino con salsiccia; focaccia di Recco; salame fresco; cotechino con lenticchie; ravioli di magro; strozzapreti con salsiccia; coscia d'oca con purè di patate e spinaci; torta di panettone con gelato.

I vini in tavola: Arroco, Nero di Troia Igt; Falanghina, Bellalma Igt; Prosecco Bellenda (tutti della Cantina Fujanera di Foggia).

Commenti: Rocco ha aperto nell'agosto del 2012 a South Kensington, una

zona piena di ristoranti allegri che si fanno concorrenza, e in breve tempo è riuscito ad attirare una clientela locale fedele. L'atmosfera è informale e fa pensare a una trattoria milanese, con cibo tradizionale ed enfasi sugli ingredienti naturali. Il ristorante comprende anche un piccolo punto vendita con un assortimento di prodotti tipici italiani. Il menu rifletteva la stagione con una pietanza di cotechino con le lenticchie e una torta fatta con panettone e gelato a strati. La Cantina Fujanera ha provveduto a fornire i vini. La serata si è dimostrata un successo. Gli ospiti hanno particolarmente gradito il ricco assortimento di stuzzichini e focaccia di Recco e il bis di primi (ravioli e strozzapreti).

LONDRA
24 febbraio 2014

Ristorante "Acciuga" di Guglielmo Arnulfo. ●343 Kensington High Street, Londra; ☎020/76033888; coperti 60. ●Parcheggio incustodito; ferie settimana di Ferragosto; giorno di chiusura sabato a mezzogiorno; domenica sera e lunedì. ●Valutazione 7,7; prezzo € 55; elegante, accogliente.

Le vivande servite: focacce e frisciu; cappon magro; chicche all'acciuga; nasello al verde con fagiolini e patate duchesse; millefoglie al pistacchio.

I vini in tavola: Colfondo Prosecco biologico Doc (Casabelfi); Vermentino Colli di Luna Etichetta Grigia, 2012 (Bosoni); Rossese di Dolceacqua Doc, 2012 (Tenuta Anfosso).

Commenti: In un ambiente raffinato e accogliente, il giovane chef Guglielmo Arnulfo propone piatti liguri della tradizione, con inventiva e un tocco di delicatezza. Tradizionali e gustosi i frisciu. Un cappon magro rispettoso degli ingredienti tradizionali viene servito in un bicchierino che gli dà eleganza senza togliere nulla ai sapori veri. L'acciuga mista a briciole di focaccia fa la sua entrata nella salsa del primo piatto di chicche all'acciuga salata, mentre il nasello al verde (una salsina di basilico e prezzemolo), cotto in carta di fata, è contornato da fagiolini verdi e patate duchesse (alcuni commensali avrebbero preferito delle semplici patate al vapore). Il dolce al pistacchio ha avuto grande successo per sapore, consistenza e presentazione. I vini, tutti liguri e ben abbinati al menu, sono stati apprezzati, mentre il Prosecco ha ricevuto complimenti, ma anche riserve. È stata una riunione conviviale più che soddisfacente.



NEL MONDO

AUSTRALIA

 **CANBERRA**
5 gennaio 2014

Ristorante "Bellucci's", in cucina Gabriele Saccardo. ● Corner Launceston & Irving Streets, Woden (Canberra); ☎0061 262821700; www.bellucis.com.au; coperti 120. ●Parcheggio comodo; giorno di chiusura sabato e domenica a mezzogiorno. ●Valutazione 6,5; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: fiori di zuccina con salsa rosa; quaglie con cuscus; arrosto di maiale; pesce barramandi; sorbetto; torta di cioccolato con nocciolo.

I vini in tavola: Prosecco Dal Zotto (Victoria Region); Angullong Pinot Grigio (Orange Region); Torbreck "The Brothie" (Barrosa Valley Region).

Commenti: La cena è stata organizzata per festeggiare il centenario di Canberra, con un gustoso menu multiculturale. Nell'occasione sono stati raccolti dei fondi, e donati al Rotary per le sue attività umanitarie. La serata è stata allietata da un soprano invitato dalla Delegazione; il cibo servito è stato di discreto livello.



LIBANO

 **BEIRUT**
25 febbraio 2014

Ristorante "Al Dente" della Société Hôtelière Da Vinci, in cucina Nicola Offredi. ●Via Abdel Wahab, Beirut; ☎012/02441; coperti 110. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura sabato a mezzogiorno. ●Valutazione 7,9; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: crema di zucca in tazza con amaretti di Saronno sbriciolati; astice cotto al vapore con verdure croccanti e olio al basilico; raviolo farcito di carciofi, menta e pecorino sardo; scaloppa di vitello con melanzana panata, mozzarella, pomodori e rucola; semifreddo di frutta secca e miele servito con salsa all'arancia e vaniglia.

I vini in tavola: Gavi di Gavi, etichetta Nera (La Scolca); Rossj Bass; Sito Moresco (entrambi Gaja).

Commenti: Nicola Offredi, ai fornelli del ristorante da 16 anni, ha preparato un menu eccezionale per la prima serata di gala della stagione. Oltre 90 persone hanno gustato l'astice cotto al vapore, alla perfezione, e servito con verdure croccanti in insalata.

REPUBBLICA DOMINICANA

 **SANTO DOMINGO**
25 gennaio 2014

Ristorante "Da Luca's" di Lisa Perrone e Alessandro Mayda. ● Av. Los Robles, Plaza Buena Vista Norte, La Romana; ☎809/5503401, fax 809/5503; coperti 30+60 (in giardino). ●Parcheggio sufficiente; ferie mai; aperto solo la sera (domenica anche a mezzogiorno). ●Valutazione 7,6; prezzo € 38; familiare.

Le vivande servite: tritico di raviolini fritti; insalata di polpo e patate alla ligure; ravioli di zucca e burrata con salsa di funghi porcini in cestino croccante; minestrone alla genovese; roast-beef di filetto al sale con rucola e pomodorini; tris di dolci della casa.

I vini in tavola: Prosecco "Doc Treviso" (Mionetto); Pinot Noir 2011 (Abbazia di Novacella); Barbera d'Alba 2011 Doc (Borgogno).

Commenti: Il menu era basato in parte su piatti tipici della Liguria: all'inizio un tritico di raviolini fritti seguiti da un'insalata di polpo e patate ben realizzata. Bellissimo il cestino di pasta croccante contenente ravioli di zucca e burrata, con salsa di funghi porcini, che, purtroppo, era un po' troppo saporita nascondendo il sapore del ripieno dei ravioli. Quindi è stato servito un buon minestrone alla genovese che ha sparso il piacevole aroma del basilico, seguito dal roast-beef al sale, molto morbido e al punto giusto di cottura, per poi terminare con un ottimo piatto di dolci con crustoli allo zabaione, un semifreddo e un dolce al limone. I buoni vini, l'ottimo servizio in tavola e un prezzo molto ragionevole hanno contribuito al buon esito del convivio, tanto che il Delegato Mario Boeri, Simposiarca per l'occasione, ha invitato in sala tutto il personale del ristorante, per complimentarsi e ringraziare per aver aperto appositamente il locale all'ora di pranzo.

SINGAPORE-MALAYSIA-INDONESIA

 **SINGAPORE-MALAYSIA-INDONESIA**
30 gennaio 2014

Ristorante "In Italy" di Mario Caramella, in cucina Mario Caramella. ● 38 Graig Road, Singapore; ☎0065/64230918; coperti 52. ●Parcheggio custodito; ferie mai; giorno di chiusura sabato. ●Valutazione 8; prezzo €45/50; accogliente.

Le vivande servite: raspadura; panzanella di aragosta; cous cous di tonno alla trapanese; ravioli di ossobuco; brasato al Barbera (Wagyu beef); soufflé al frutto della passione; caffè e cucchie.

I vini in tavola: Prosecco Brut, (Bottega); Organic Pinot Grigio 2012 (Freewine Selection Arcania); Müller Thurgau 2012; Nebbiolo d'Alba 2009; Barolo Brunate 2006; Moscato D'Asti 2012 (tutti Caramella Selection); Pasito di Pantelleria 2010 (Ben Rye).

Commenti: Lo chef Mario Caramella è stato insignito nel 2012 del Premio Orio Vergani. Passione e creatività sono il suo distinguo. Questa riunione conviviale, tenuta nel suo primo ristorante di proprietà, ne ha confermato l'abilità e la profonda conoscenza della tradizione italiana, che ama reinterpretare in chiave moderna e personale. Tutti i piatti hanno ricevuto riconoscimenti e plauso per qualità e innovazione. Egli è riuscito ancora una volta a sorprendere piacevolmente i suoi ospiti. La riunione conviviale con menu degustazione e ristretta agli Accademici, è stata certamente una di quelle di maggior successo per il mix di tradizione e innovazione. Vini scelti con cura e all'altezza dei piatti.

 **SINGAPORE-MALAYSIA-INDONESIA**
12 febbraio 2014

Ristorante "Otto Ristorante" di Giacomo Pte Ltd, in cucina Michele Pavanello. ●28 Maxwell Road, 01-02 Red Dot Traffic Building, Singapore; ☎65/6227/6819, fax 65/6227/8350; info@ottoristorante.com.sg, www.ottoristorante.com.sg; coperti 80. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura sabato a mezzogiorno e domenica. ●Valutazione 8,5; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate American Express/Cartas/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: coda di aragosta affumicata con purea di topinambur e salsa al vino bianco; tagliolini con gamberi marinati al limone e peperoncino; coda di rospo avvolta in pancetta con vellutata di porri e riduzione al vino rosso; filetto di manzo con salsa al midollo e funghi porcini; meringata alla veneziana con zuppetta tiepida al cioccolato e cuore di pistacchio.

I vini in tavola: Barbaresco Langhe Chardonnay 2011 Doc; Langhe Rosso Villa Martis 2006 Doc (entrambi Marchesi di Gresy, Cuneo).

Commenti: Una realtà di spicco e di elevato valore gastronomico nel panorama della ristorazione italiana a Singapore. Lo chef Michele Pavanello è uno dei punti di riferimento per la categoria. Nell'antipasto, l'aragostella o cicala di mare è stata protagonista con la sua polpa dal gusto delicato, esaltato dalla purea di topinambur e da una cottura a fuoco lento. Originale la presentazione in vasetti di vetro con chiusura ermetica che ne preserva temperatura e aroma. I tagliolini hanno ricordato i sapori tipici



della costiera amalfitana. La coda di rospo e il filetto di manzo si sono distinti per qualità degli ingredienti ed equilibrio dei sapori. Complimenti alla Simposiarca Stefania Scapicchio Fappiano che ha sintetizzato, in una colazione di successo, un momento culturale intenso e ricco di spunti creativi. Menu alla carta, di alta gamma, accolto da consensi perché ha offerto una migliore opportunità per la valutazione del ristorante.

STATI UNITI

 **ATLANTA**
9 febbraio 2014

Ristorante "Trattoria One-41" di Marc Soublette e Thomas Taylor. ●Medlock Bridge Road, Suite A. Johns Creek, Atlanta; ☎01/7704970021. ●Parcheggio incustodito, comodo, sufficiente; giorno di chiusura domenica sera. ●Valutazione 7,8; prezzo € 62, accogliente.

Le vivande servite: carciofi alla griglia con pancetta; polenta gratinata ai funghi; polpo alla griglia con peperoncino e cetrioli; casarecce aglio e olio; costolette d'agnello al Marsala con zucca gialla e cipolline; torta di cioccolato con gelato alla vaniglia.

I vini in tavola: Prosecco Adami; Gavi Araldica; Falanghina Di Paolo Terredora; Nero d'Avola Lamuri.

Commenti: L'accoglienza di Ashley Thomas, che ha gestito personalmente un servizio attento e puntualissimo, assieme all'elegante disposizione del tavolo riservato alla Delegazione, ha "rimediato" alla mancanza di una saletta riservata, consentendo alla serata, guidata dalla Simposiarca Annamaria Baldassarri, di svolgersi in un'atmosfera di tranquilla convivialità. Evidente l'impegno dello chef Marc Soublette che ha proposto piatti delicati e misurati, che hanno riscosso un consenso generale (a parte qualche dibattito sulla presenza di bocconcini di pollo nelle casarecce aglio e olio). Molto apprezzate le costolette d'agnello in una salsa al Marsala dal tono deciso. Ben riuscito l'abbinamento dei vini, in armonica successione di gusto alle diverse portate. Il Vice Delegato Marco Manzini ha intrattenuto con alcune annotazioni storico-gastronomiche sul Marsala e i suoi legami con il

Risorgimento italiano. Nel complesso una serata piacevolmente equilibrata, in un locale certamente da non dimenticare.

 **NEW JERSEY**
4 febbraio 2014

Ristorante "Il Capriccio" di Tony Grande. ●633 Route 10 East, Whippany, New Jersey; ☎01 973/8849176, fax 01 973/2242954; coperti 160. ●Parcheggio custodito; ferie 1-15 luglio; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8,5; prezzo € 72; elegante, accogliente.

Le vivande servite: cocktail di benvenuto; stuzzichini misti; arancini di riso; prosciutto e melone; mozzarella di bufala con pomodorini; orecchiette con passato di pomodoro e pesto; trofie al ragù di coniglio; brasato di manzo al vino rosso con fregula sarda; costoletta di maiale ripieno al forno; cannolo capriccio, piccola pasticceria.

I vini in tavola: Prosecco di Conegliano (Sommariva); Pinot Grigio 2012 (Stella); Chianti Classico 2010 (Villa Petriolo).

Commenti: La Simposiarca Maria Boccaletti Viscoso ha organizzato una serata conviviale in un ristorante molto ben conosciuto e apprezzato dalla Delegazione. Dopo i saluti e la presentazione degli ospiti da parte del Delegato Carlo Porcaro, la Simposiarca ha descritto brevemente il menu preparato con lo chef e proprietario Tony Grande. Come al solito, alla Delegazione è stata assegnata una sala riservata e, dopo il cocktail di benvenuto, si è passati ai piatti preparati per la cena. Eccezionali i primi, accompagnati da un buon Pinot Grigio. I secondi sono stati molto ben presentati e apprezzati. Per finire, è stato servito il cannolo, che ha ricevuto la valutazione più alta da tutti gli Accademici.

 **NEW YORK**
29 gennaio 2014

Ristorante "Gradisca" di Massimo Galeano, in cucina John Creger. ●126 W 13th St, New York; ☎212/691-4886; info@gradiscanyc.com, www.gradiscanyc.com; coperti 113. ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,4; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: piadina con mozzarella e pomodoro; salumi misti; la-

sagne di crespelle alla bolognese; cotoletta alla bolognese; patate viola arrosto al rosmarino; zuppa inglese.

I vini in tavola: Pinot Grigio Mauro Maschio 2012 (Veneto); Montepulciano d'Abruzzo Vallevò 2011 (Abruzzo).

Commenti: Per fare onore alle origini bolognesi del proprietario, è stato scelto un menu con piatti tipici di quella regione. La piadina era buona e friabile, e i salumi ottimi sebbene prodotti da aziende statunitensi. Il primo è stato il piatto più apprezzato, una variazione delle lasagne alla bolognese fatta con crespelle, che hanno dato al piatto una leggerezza inaspettata e allo stesso tempo hanno retto bene alla sostanza del ragù. La cotoletta alla bolognese era un po' asciutta ma saporita. Molto buoni i vini della casa serviti sfusi. Interessante la discussione finale con il maestro di cucina John Creger, che ha messo in evidenza il contrasto tra mantenere la tradizione delle ricette e il desiderio di sperimentare per dare una propria impronta ai piatti. Serata molto piacevole, con servizio attento e accogliente da parte di tutto il personale.

 **SACRAMENTO**
4 febbraio 2014

Pizzeria "Masullo". ●2711 Riverside Blvd, Sacramento; ☎916 443 8929; coperti 34 + 12 (all'aperto). ●Parcheggio limitato e incustodito; giorno di chiusura tutte le domeniche e il sabato a mezzogiorno. ●Valutazione 8; prezzo € 35.

Le vivande servite: misto di salumi e formaggi con frutta fresca e confetture; polpettine e verdure miste; pizza: marinara, pizza Elisa (mozzarella, salame toscano, finocchio, cipolla e pecorino romano), pizza Mustapha (rucola, prosciutto di Parma e grana padano) e pizza Gilda (mozzarella, fontina, olive, cipolle e pesto con aglio, prezzemolo, acciughe); gelato di ciliegia selvatica con biscotti; panna cotta; pudding al cioccolato.

I vini in tavola: Franciacorta Brut 2014 (Contadi Castaldi); Gragnano della Penisola Sorrentina 2012 (Iovine).

Commenti: Questa prima visita ad una pizzeria, da parte della Delegazione, è stata l'occasione per scoprire una tipologia di ristorazione che appartiene alla tradizione italiana da sempre. Si è iniziato con una varietà di antipasti preparati con ingredienti genuini e ben accostati. Le pizze che sono seguite, tutte cotte a forno a legna, sono state preparate con ingre-

dienti freschi e tipici della cucina italiana anche se, a volte, il pizzaiolo si è preso licenze artistiche non proprio autentiche. L'impasto della pizza è sicuramente il più simile a quello napoletano, reperibile nella zona di Sacramento e dintorni. Il vino rosso della Penisola Sorrentina ha accompagnato le pizze perfettamente. A fine pasto, i dolci, molto graditi, hanno offerto la possibilità di assaggiare diverse specialità della casa. Il servizio attento e l'arredamento giovanile del ristorante hanno riscontrato un grande successo anche se l'ambiente è risultato leggermente rumoroso.

 **SAN FRANCISCO**
29 gennaio 2014

Ristorante "Bacco" di Shari Dominici e Vincenzo Cucco. ●737 Diamond Street, San Francisco; ☎415 2824969; www.baccosf.com; coperti 70. ●Parcheggio difficile, su strada; ferie principali festività; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7; prezzo € 75; famiglia-re, accogliente.

Le vivande servite: stuzzichini; bacalà con polenta; rigatoni alla carcerata con salsa di peperoni rossi, piselli e salsiccia; involtino di vitello alla pizzaiola; crostata al limone.

I vini in tavola: Prosecco Gold Label (Ruggeri); Riesling Aristos 2011 (Cantina Valle Isarco); Vernaccia di Serrapetrona 2010 (Quacquarelli); Ceppaiano, 2009 Riserva Violetta; Malvasia delle Lipari 2009, Hauner.

Commenti: Il Delegato e Simposiarca Claudio Tarchi ha scelto un ristorante di provata esperienza e familiare alla maggioranza degli Accademici. La Delegazione è stata accolta, nella bella sala di Bacco, dalla proprietaria Shari Dominici. Il cuoco palermitano, Vincenzo Cucco, che ha appena celebrato il 20° anniversario del ristorante, ha preparato una serie di piatti classici che hanno riscosso molta approvazione. In particolare, i rigatoni alla carcerata hanno avuto il massimo dei voti. Magistrale la presentazione dei vini eseguita da Gabriele Modica, direttore di sala, che aveva scelto 5 uvaggi italiani poco conosciuti nella lontana California. Felice l'abbinamento della Vernaccia di Serrapetrona con la pasta. Modica ha inoltre dato un'erudita spiegazione e dimostrazione di un nuovo strumento, il "coravin", per la conservazione di vino in bottiglia. Gradita la visita a sorpresa dell'importatore di vini Lorenzo Scarpone che ha dato note di colore sulle scelte in tavola.



NUOVI ACCADEMICI

PIEMONTE

Vercelli

Andrea Mattaliano
Sandro Provera
Stefano Pugno
Marco Spassino
Davide Tovo

LIGURIA

La Spezia

Sante Achilli
Daniela Corradini

LOMBARDIA

Milano Brera

Luigi Milanese

Milano Duomo

Piero Bisi

Voghera - Oltrepò Pavese

Marco Jon

VENETO

Treviso - Alta Marca

Assunta Calora
Lorenza Vazzoler

FRIULI - VENEZIA GIULIA

Muggia-Capodistria

Alessandro Patuna

Udine

Fleur Casanova

EMILIA ROMAGNA

Bologna dei Bentivoglio

Maria Anna Alberti Villani
Gianni Gamberini
Caterina Grechi
Roberto Moleterni
Tiziana Oronzo
Paola Osti
Maria Francesca Sassoli
Mariangela Silva Parmeggiani
Beatrice Spagnoli

Carpi - Correggio

Giuseppe Calabria

Imola

Matilde Giulia Balducci
Paolo Billi
Arianna Crosio
Gloria Santandrea

Lugo di Romagna

Andrea Preti
Vittorio Rivalta

TOSCANA

Costa degli Etruschi

Laura Bertini
Barbara Golini
Hannelore Jürgens Aloisio

Empoli

Ilaria Lotti

Mugello

Sabrina Nuti

Pistoia

Massimiliano Cecchi
Lorenzo Gori

Valdelsa Fiorentina

Roberto Bandinelli

LAZIO

Roma

Francesco Freda

ABRUZZO

Avezzano

Arianna Fiasca

CAMPANIA

Salerno

Marcello Fasano
Vincenza Polino
Elvira Ragni

CALABRIA

Catanzaro

Massimo Bitonti
Francesca Maria Previti De Pace

SICILIA

Siracusa

Grazia Figura

SARDEGNA

Gallura

Gian Comita Ragnedda

CILE

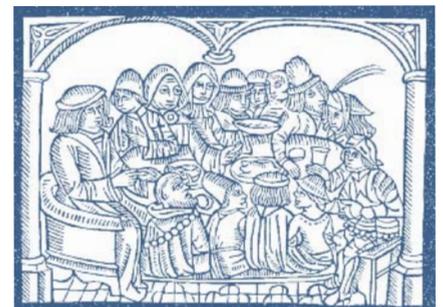
Santiago del Cile

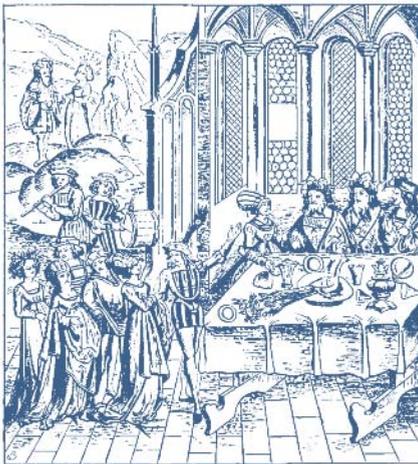
Susanna Roccatagliata

CINA

Hong Kong

Andrea Croci
Cristiano Maestrini





FRANCIA

Parigi
Michel Branlard

MESSICO

Città del Messico
Manfredi Carnevale

PRINCIPATO DI MONACO

Monaco
Alessandro Giuliani

SPAGNA

Barcellona
Alma Camposampiero
Vanessa Forlanelli

VARIAZIONE INCARICHI

SARDEGNA

Coordinatore Territoriale
Maria Gabriella Guiso

TRASFERIMENTI

VENETO

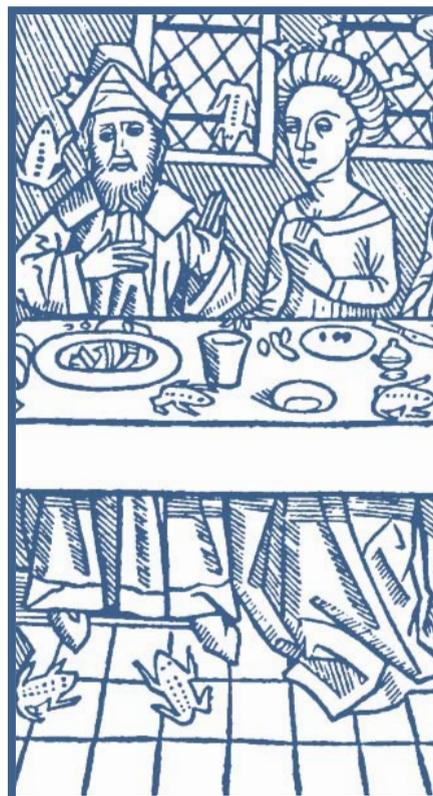
Padova
Carlo Coppola Libetta
(da Milano Duomo)

EMILIA ROMAGNA

Faenza
Giuseppe Moriello
(da Lugo di Romagna)

PAESI BASSI

Amsterdam-Leiden
Roberto Maria Pattumelli
(da Londra)



NON SONO PIÙ TRA NOI

PIEMONTE

Cuneo - Saluzzo
Roberto Martino

Torino
Gianandrea Carabelli

AUSTRALIA

Sydney
Renzo Franceschini

BRASILE

San Paolo
Achille Marco Marmioli

SVIZZERA

Suisse Romande
Alessandro Bracone

Aggiornamenti a cura di
Carmen Soga
Ilenia Callegaro
Marina Palena



DEAR ACADEMICIANS ...

*see page 3***THE ACADEMY
AND THE NEW GASTRONOMIC DISCOURSE**

Dear Academicians, throughout the overwhelming and tumultuous change that society, as well as our cuisine and gastronomy, is undergoing, there are mutations and trends that are at the same time worrisome, amazing and sometimes curious.

In spite of this, however, we only occasionally become aware of the profound changes that are taking place in the gastronomic discourse on cuisine in Italy.

Gastronomic discourse is an expression that has been in use for quite some time to indicate the vast and complicated complex of phenomena and ideas that have to do with the role and meaning of food. In addition to food the gastronomic discourse must refer to the process of deconstruction that can bring to light specific elements, often expressed unconsciously through a kind of jargon, with which it is possible to reconstruct a discourse of social identity that varies with time and differs from place to place.

Many modern-day nutritional worries do not directly depend on food, but rather on changes in the gastronomic discourse, in which we no longer have the reassuring knowledge that came from traditions that are in the process of disappearing.

As elsewhere, the gastronomic discourse in Italy is changing. Above all, new paradigms and derivations are emerging that are creating a new discourse. The study and interpretation of the gastronomic discourse is an area of great interest to Academicians because it enables us to deepen the subtle but still tenacious relationship that gastronomy shares with the other human arts.

Within the limited confines of this essay it is helpful to emphasize some of the most important elements that are intervening in the creation of a new Italian gastronomic discourse. *Nutrition is a social, and therefore cultural, human activity.* Feeding mankind is an agricultural activity, it is said, that points to food and its origins. And without underestimating this dimension, we also tend to forget that *nutrition is a social, and therefore cultural activity* that is even broader, given all its conscious and unconscious aspects. In

this social dimension, nutritional activity plays a variety of roles. Among them, we must include those that are associated with the *gastronomic landscape* that for several years now has become of interest to the industrial food production industry and that give a new dimension to nutritional characteristics.

Through a bidirectional process, in *gastronomic landscapes*, nutrition plays an important identifying role through cultural references to food. We must not forget that, also in the case of the European Union, the word *landscape* refers to a territory as it is perceived by its inhabitants. Its character derives from the actions of human and/or natural forces and their inter-relationships. For this interaction between the environment and the human population as well, the landscape becomes a guarantee of nutrition, which carries the qualitative and cultural identity of the landscape itself. Nutritional transformations and their uses, i.e., cuisine and gastronomy, also are part of the portrait of the landscape itself. We should bear in mind that Italy was the first, and perhaps the only nation to include the protection of this landscape in its Constitution (Art. 9).

Gastronomy is part of the cultural patrimony. This is a relatively recent concept that was born out of Academia and therefore deserves a closer look. Our Academy was founded with the goal of protecting the traditions of Italian cuisine, and traditions are part of our cultural patrimony. This concept was crystal clear to our founders. Led by Orio Vergani, they were truly prophets in a society where consumerism was beginning to spread, with positive economic results. For example, one need only recall the difficulties that were encountered with the opening of European markets. Italy and some other Mediterranean countries tried to maintain and spread the idea to northern European nations where a purely economic view of prices prevails that food has a cultural value. Similarly, even today there are many problems with an international commerce system that favors industrialized cuisine and gastronomy, especially in terms of production and distri-

bution. Our Academy has played an important role as a participant in the new gastronomic discourse through its mission of spreading awareness of cuisine as a part of culture, as demonstrated by the fact that since 2003 the Italian Academy of Cuisine has been considered a Cultural Institution of the Italian Republic.

On the international scene, the International Academy of Gastronomy (to which we belong) has played a leading role in the defense of cuisine and gastronomy as a part of culture. They helped bring about a March 12, 2014 European Parliament Resolution on *European Gastronomic Patrimony: Cultural and Educational Aspects*. In this Resolution the Deputies ask that the variety and quality of local and regional European culinary traditions be protected as part of our common cultural patrimony.

The new gastronomic discourse that is currently being developed must confront the growing influence by other cuisines. For example, just as in the distant past Arab influence contributed to the creation of a new Italian gastronomic (and linguistic) discourse we should consider the new culinary influences not simply as dangers but rather as instruments for an evolution, and even improvement, of our traditions when they are included in a gastronomic discourse that is not only lively but most of all coherent and with solid roots in our preceding social experiences. Our Academy cannot remain indifferent to a new, and at the same time ancient discourse on traditions. An Academy cannot be simply a place of nostalgia for lost customs but it should, in the broadest sense, be a place of critical research and cultural participation in a process that is not only inevitable but also over the centuries if not millennia has led to the construction of the gastronomic landscapes and gastronomic discourses that we identify with tradition: it is a fire to be kept alive and fed, not merely the cold ashes of the past.

GIOVANNI BALLARINI

FOCUS**THE FOUNDATION DATE OF A
RESTAURANT: A LOST DISTINCTION***see page 5*

Just adjacent to the Academy of the Georgofili in Florence there is an old and celebrated trattoria by the name of "Antico Fattore"



(which gave its name to a coveted literary prize). The sign proclaims “Since 1865”, the year when Florence became the capital of Italy. The date signifies that the restaurant has been on that site for many years, the custodial place of Florentine gastronomic traditions. It is just one example of how the foundation date of a restaurant was something to boast about, and if the management belonged to the same family, so much the better. It was a token of security, the reassuring guarantee of good cuisine. I know a trattoria that changes its name every generation: it opened as the trattoria “Carola”, then it became “Nunzia” (the first child), and today is “Luciana”. In a few years it will reappear as “Gaia”. Yet it is the same management that runs it, the same family. A family tradition that should signify a love for the good table. Does the foundation date carry a certain luster? A reason for being? From what we see today, it does not look like it. The great chefs, the names that are known through the media sparkle like lightning. Someone will recall the “Trigabolo” restaurant in Argenta, a mecca for the gourmets of the 80s. The chef was one of the great pioneers of Italian cuisine, Igles Corelli, who had in kitchen the young Bruno Barbieri and Italo Bassi, the chef of “Pinchiotti”. The temple closed for a number of reasons. Corelli opened the “Locanda della Tamerice” in Ostellato. This restaurant closed as well and moved to Pescaia at “Atman”. This too shut its doors and reopened in not too far away Lamporecchio. Other examples: Fabio Baldassarre is said to be leaving “Unico”, the Milanese restaurant beloved by VIPs on the top of a skyscraper, to find a new shelter in a hotel. Antonio Guida of “Il Pellicano” seems also heading for Milan. Filippo La Mantia is still looking for a satisfactory venue. Paolo Lopriore has left “Il Canto” in Certosa of Maggiano and even the great Marchesi is about to transfer his kitchen by leaving “L’Albereta”. In sum, the restaurant counts for nothing, what counts is the gallivanting chef. Genius, we all know, is not easily satisfied. It looks for new life experiences, new stimuli. He who does not find them closes shop; others find them by moving by following atmospheric economic interests that years ago were not imaginable. Today in Italy, but especially around the world (and in the rich emerging countries), the great capitals seek a chef with stars around whom they wish to build a venue. We say this with a certain angst but the reality is that a chef with a Michelin star

can command a bill up to 150 euros per person; a chef with two stars can reach up to 250 euros, and a three star chef can exceed 300 euros. This explains why the great hotels in the world are looking for starred chefs, who know that very well and command star prices. When they cannot move, they “sign” their menus and become virtual chefs. Unfortunately, there is a whole world of clients who fall for such glitter. The new place attracts people, it becomes trendy, fashionable, the latest name brand, just like a garment. So much for the foundation date of the restaurant, for tradition and continuity. Other times! We can live with that, but the Academicians have different ways to judge!

PAOLO PETRONI

IMPORTANT RECOGNITION FOR GASTRONOMY

see page 6

The Parliament in Strasbourg has approved a Resolution on European gastronomic patrimony: some cultural and educational aspects. A document whose legislative journey was supported by the International Academy of Gastronomy, of which the Italian Academy of Cuisine was a co-founder and is an active participant. The Resolution, above all, emphasizes that gastronomy is part of our identity and is an essential element of the European cultural patrimony and that of EU member states. Among other things, the Resolution affirms that the survival of typical traditional cuisine constitutes a culinary and cultural patrimony that is often threatened by the invasion of standardized foods.

NEAPOLITAN EASTER PASTRIES

see page 8

Naples-Capri Academician Claudio Novelli describes the origins and history of two gastronomic creations that are never absent from Neapolitan tables on Easter Sunday: “casatiello” to nibble on during the meal and “pastiera” for dessert. Grain is a major ingredient in both dishes.

SPEAKING OF LEMONS...

see page 10

Lemons are so aromatic and versatile that we simply cannot do without them. As Apuano

Academician and member of the “F. Marenghi” Study Center explains, this citrus has long been considered to be a gift of nature, a universal panacea and all-purpose ingredient. It can be used as a liquor medicinally, or in the kitchen to enrich both sweet and savory dishes.

OUR DAILY BREAD

see page 12

Bread making has changed over time and today’s frenetic lifestyle has even accelerated the production of bread. Many bakers now opt for brewers’ yeast to decrease rising times rather than old-fashioned “mother” yeast. They utilize electric ovens, or use pre-cooked or frozen products that only require re-heating. All this has influenced the quality of the product, that no longer possesses the fragrance and flavor it once had.

THE HOWS AND WHYS OF THE APERITIVO

see page 13

Since ancient times the lovers of the good table have found it useful to begin a meal with something that “opens” our digestion: an “aperitivo”. It constitutes a moderately alcoholic beverage that has a slightly bitter flavor. Rome-Appia Delegate Publio Viola explains why an “aperitivo” before a meal contributes to gastronomy.

LASAGNE OVER THE CENTURIES

see page 15

Valdarno-Florentino Delegate Ruggero Larco seeks an answer to the questions: Where does lasagna come from? What are its origins? In the distant past this delicious dish was used simply as a pasta container for a sweet or savory filling. The codification of the current recipe was recently registered with the Bologna Chamber of Commerce by the Bologna-San Luca Delegation.

YOUTH IN THE KITCHEN

see page 17

The Arezzo Delegation and the Mangiae-Gioca nutritional association held a conference entitled Youth and Tradition in Italian Cuisine. The event aimed at highlighting the importance of protecting our agricultu-



ral and nutritional resources and passing on gastronomic culture to our youth by focusing on two aspects: the environment and nutrition.

MITTELEUROPEAN CUISINE IN FRIULI

see page 18

War, occupation, migration and coexistence with foreign populations have all contributed to an exchange of customs, including gastronomic ones, in the Friuli region. Udine Academician Antonietta Stroili lists some of the most famous gastronomic dishes of Friuli and describes their origins. The list of desserts is especially extensive.

EASTER AND THE FOODS OF THE PASSION

see page 19

Crotone Delegate Adriana Liguori describes the religious rituals involved in the preparation of Easter foods in Calabria. In some towns the women maintain a rigorous penitential fast, and the only culinary task they may do is the mixing of the dough for bread and Easter sweets. The latter are an important gastronomic attraction on Easter Sunday.

CULINARY TRADITIONS

see page 20

How to Read Franz Kafka, on the Tenth Anniversary of His Death, published in 1934 by the philosopher Walter Benjamin, provides the inspiration for Donato Pasquariello to offer some thoughts on culinary traditions. Tradition can only remain alive and stimulating through a rethinking of the rich cultural origins of cuisine.

LENTEN PROHIBITIONS

see page 22

With the Reform of Trent, the Church reviewed a series of strict precepts. The precept of the avoidance of red meat during Lent became a kind of blessing for the soul, and honed culinary techniques. Food could confer purity and sanctity. Mario de Simone explains why for geographical reasons, fresh fish was scarce and very expensive in Irpinia. Therefore to avoid eating red meat, the people resorted to preserved and smoked fish.

EATING INSECTS

see page 24

There are many restaurants around the world today that only serve insects. This phenomenon is not new, and the press has written extensively about it. Although the Food and Agricultural Organization (FAO) affirms without reservation that eating insects is healthy, Bergamo Delegate Lucio Piombi describes how difficult it would be for our gastronomic culture to accept this eccentricity.

THE FAIRS OF LANCIANO AND THE SAFFRON TRADE

see page 26

With its many fairs, known as *nundinae* in ancient Rome, the city of Landiano was an important reference point for regional, national, and international commerce. Numerous documents dating back to the 1500s demonstrate the city's importance as a commercial center for the saffron trade. Chieti Academician Gianni Di Giacomo lists the merits, uses, and virtues of this precious spice.

EASTER IN REGIONAL CUISINE

see page 28

From the Gastronomic Cultural Itineraries Series, The Cuisine of Religious Festivals presents some traditional Easter recipes from both northern and southern Italian regions. From the "Easter Cake" of Valle d'Aosta to Sicilian cassata.

THE SOCIAL PROBLEMS OF CELIAC DISEASE

see page 31

Celiacs is not an easy disease to live with in the land of pizza and pasta. Modena Academician Sandro Bellei enumerates the forbidden foods, but also provides a detailed list of those that are permitted.

Translator

NICOLA LEA FURLAN

Summarized

FEDERICA GUERCIOTTI

DIRETTORE RESPONSABILE
GIOVANNI BALLARINI

COORDINAMENTO REDAZIONALE
SILVIA DE LORENZO

PROGETTO GRAFICO E IMPAGINAZIONE
SIMONA MONGIU

IN QUESTO NUMERO SCRITTI E RICETTE DI
Nazzareno Acquistucci, Giovanni Ballarini,
Sandro Bellei, Elisabetta Cocito,
Mario de Simone, Gianni Di Giacomo,
Giovanni Errico, Gabriele Gasparro,
Ruggero Larco, Adriana Liguori Proto,
Giovanna Moretti, Claudio Novelli,
Donato Pasquariello, Alfredo Pelle,
Paolo Petroni, Lucio Piombi,
Antonietta Stroili, Publio Viola.



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