

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. 260, MAGGIO 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 La cucina è (di nuovo) finita?
(Giovanni Ballarini)

FOCUS

- 5 La crisi del classico menu del ristorante
(Paolo Petroni)

CULTURA & RICERCA

- 6 Conosciamo le nostre radici
- 8 Contemporaneità della tradizione
(Fiammetta Fadda)
- 10 Il profumo intenso della liquirizia
(Elio Palombi)
- 12 Meditazioni su un piatto piemontese
(Paoletta Picco)
- 13 Tartufo per diletto
(Roberto Bonati)
- 15 I maccheroni alla molinara
(Giuseppe Fioritoni)
- 17 Le origini della costoletta alla milanese
(Eugenio Clivio)
- 19 La cucina povera di Eduardo
(Claudio Novelli)



L'ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA

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

- 20 Bianco, rosso e nero
(Renzo Pellati)
- 28 Il paesaggio della gola
(Roberto Robazza)
- 29 I pantagruelici banchetti delle corti estensi
(Sandro Bellei)
- 31 Andar per masserie
(Luigi Altobella)



In copertina: elaborazione grafica di un particolare dell'opera "Piatto con ciliegie" di Giovanna Garzoni (Ascoli Piceno, 1600 - Roma, 1670) esposta presso la Galleria Palatina, Palazzo Pitti, Firenze

- 33 Ciceri e tria
(Tiziana Centonze)
- 34 Tappi per vini in bottiglia
(Nicola Barbera)
- 36 Il sanguinaccio anemico
(Mario de Simone)

I NOSTRI CONVEGNI

- 22 Carte in tavola
(Aldo E. Tammaro)
- 24 Scegliere il cibo giusto
(Ugo Bellesi)
- 26 Gastronomia e Sport
(Maria Cristina Carbonelli di Letino)

SICUREZZA & QUALITÀ

- 37 I salmoni evasi
(Gabriele Gasparro)

LE RUBRICHE

- 5 Accademici in primo piano
- 7 Calendario accademico
- 21 Le Ricette d'Autore
- 38 In libreria
- 39 Dalle Delegazioni
- 53 Vita dell'Accademia
- 75 Carnet degli Accademici
- 78 International Summary



In copertina appare un **Codice QR** o **QR Code**, cioè uno di quei codici a barre con la forma quadrata che possono essere letti tramite le fotocamere dei cellulari e degli smartphone Android e iPhone. Quando trovate un QR Code potrete usare un'applicazione del vostro iPhone o smartphone con la fotocamera per **deco-dificarlo** 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.

I PREMI 2014 DELL'ACCADEMIA

XXVI PREMIO "DINO VILLANI"

Carla Vibani, Azienda Agricola "La Schirata", Limana (Belluno) *per il Formaggio di capra Gran Gessato della Schirata*
Pietro Paolo Martinelli, Azienda Agricola Martinelli, Farindola (Pescara) *per il Pecorino di Farindola*
Luca Verdecchia, L'Amaretto di Guarcino, Guarcino (Frosinone) *per l'Amaretto di Guarcino*
Mauro Sandrino Marovelli, Marovelli Mauro & C. snc, Vibbiana (Lucca) *per il Formaggio Verrucchio*
Claudio Papa, Dolceamaro srl "Confetti e cioccolato Papa", Monteroduni (Isernia) *per i Confetti di mandorla e cioccolato alla frutta*
Ruggero Reggiani, Prosciutto di Bassiano SaS, Bassiano (Latina) *per il Prosciutto Reggiani di Bassiano*
Giovannibattista Guarini, Azienda Agraria Duca Carlo Guarini, Scorrano (Lecce) *per la Passata di pomodoro giallo*
Domenico Emilio Lodigiani, Azienda Agricola Fratelli Lodigiani, Santo Stefano Lodigiano (Lodi) *per il Salamino Sanfioranetto*
Paolo Bargilli, Cialde di Montecatini di Bargilli & C. srl, Massa e Cozzile (Pistoia) *per le Cialde di Montecatini Bargilli*
Francesco Pandolfini, Antonio Mattei Biscottificio srl, Prato *per i Biscotti di Prato alle mandorle*
Vincenzo Di Pasquale, Pasticceria Giovanni Di Pasquale, Ragusa *per i Mucatoli*
Mario Greco, M. Greco srl, Montecorice (Salerno) *per i Cantuccini ai fichi*
Stefano Curto, Azienda Agricola Ponte Vecchio s. s., Vidor (Treviso) *per il Formaggio di malga Mariech Monte Cesen*
Franco Gonnelli, Macelleria Franco Gonnelli, Vaggio di Reggello (Firenze) *per la Finocchiona sbriciolona*
Giuseppe Ferroni, Il Ghiandaio, Pieve S. Stefano (Arezzo) *per la Salsiccia sotto crusca*

PREMIO "MENU LUIGI VOLPICELLI"

per la realizzazione di menu gastronomici ed artistici
Delegazione di Alessandria, Delegazione dell'Alto Milanese, Delegazione di Biella,
Delegazione di Bologna dei Bentivoglio, Delegazione di Caltagirone, Delegazione di Chieti,
Delegazione di Città del Messico, Delegazione di Cortina d'Ampezzo, Delegazione di Cremona, Delegazione di Pordenone,
Delegazione di Ragusa, Delegazione di Roma Eur, Delegazione di Terni, Delegazione di Toronto,
Delegazione di Treviso, Delegazione di Vicenza, Delegazione di Vigevano e della Lomellina

DIPLOMA DI "CUCINA ECCELLENTE"

"Il Portico" di Nuoro di Graziano Ladu e Vania Tolu
"Antica Osteria Cera" di Lughetto di Campagna Lupia (Venezia) della famiglia Cera
"Galli" di Roncade (Treviso) della famiglia Pasin

DIPLOMA DI "BUONA CUCINA"

"D. O. C." di Borgo Verezzi (Savona) della famiglia Alberelli
"Hermitage" di Villanova d'Albenga (Savona) di Nino Barbera
"Al dente" di Beirut (Libano) della Société Hotelière Da Vinci
"Vino e Cucina" di Den Haag (Paesi Bassi) di Angelo e Roberto Barbagallo
"Damiani e Rossi Trattoria al mare" di Porto San Giorgio (Fermo) di Aurelio Damiani
"La Capanna di Eraclio" di Ponte Vicini di Codigoro (Ferrara) di Maria Grazia e Pierluigi Soncini
"Oliviero" di Firenze di Francesco Altomare
"Enoteca Toscana" di Città del Guatemala (Guatemala) di Leonardo Nardini
"L'Elfo" di Capracotta (Isernia) di Michele Sozio
"Tinello" di Londra (Regno Unito) di Giorgio Locatelli
"L'Anima" di Londra (Regno Unito) di Francesco Mazzei
"Il Capriccio" di Whippany New Jersey (Stati Uniti d'America) di Antonio Grande
"Le Contrade" di Piandimeleto (Pesaro - Urbino) della famiglia Rivi
"V. Beny" di Pisa di Damiano Lazzerini e Sandra Biagiotti
"Gino" di Marina di Pisa (Pisa) della famiglia Iacomelli
"Villa Monica" di Prata (Pordenone) di Sergio Franco
"Casa De Carli" di Praga (Repubblica Ceca) di Matteo De Carli
"Alloro" di Rio de Janeiro (Brasile) dell'Hotel Windsor Atlântica
"Molteni" di Adria (Rovigo) della famiglia Molteni
"La Ciccia" di San Francisco (Stati Uniti d'America) di Massimiliano Conti e Lorella Degan
"Otto ristorante" di Singapore (Singapore)
"Piermarini" di Ferentillo (Terni) della famiglia Piermarini
"Menegaldo" di Roncade (Treviso) di Gianfranco Menegaldo e Bertilla Fregonese
"L'Acquolina" di Terranuova Bracciolini (Arezzo) di Paolo Tizzanini
"Hostaria Ceccotoccamì" di Incisa Valdarno (Firenze) di David Boni e Fabrizio Giusti

IV PREMIO "GIOVANNI NUVOLETTI"

per la valorizzazione della Buona Tavola tradizionale regionale
Luciano Alessandri del ristorante "Pernambucco" di Albenga (Savona)
Dany Khairallah del ristorante "La Tavolina" di Beirut (Libano)
Ristorante Tassi di Bondeno (Ferrara)
IPSSAR Pietro d'Abano di Abano Terme (Padova)
Antonio Morabito del ristorante "Golf San Isidro" di Città del Guatemala (Guatemala)
Giuliano Pacini del ristorante "La Buca di Sant'Antonio" di Lucca
Giovanni Ciuffo del ristorante "Hostaria dei Bù e Bei" di Montevideo (Uruguay)
Flavio Cerioni del ristorante "Alla Lanterna" di Metaurilia di Fano (Pesaro - Urbino)
Ubaldo Alzetta Presidente del Consorzio Produttori Pitina di Montereale Valcellina (Pordenone)
Riccardo Lucque imprenditore nel settore della ristorazione italiana di Praga (Repubblica Ceca)
Anna Lucia e João Carlos Aleixo ristoratori di Rio de Janeiro (Brasile)
Biba Caggiano del ristorante "Biba" di Sacramento (Stati Uniti d'America)
Salvatore Criscuolo del ristorante "Calajanara Restaurant" di Conca dei Marini (Salerno)
Elizabeth Willmott e Marco Ceri del ristorante "Il Mulino di Ferrai" di Reggello (Firenze)
Pro Loco di Scorzè (Venezia)
Istituto Alberghiero E. Maggia di Stresa (Verbania)

XXX PREMIO "ETTORE PEPE"

per l'intensa attività culturale 2013
Delegazione di Albenga e del Ponente Ligure



La cucina è (di nuovo) finita?

Il troppo di tutto oggi uccide la cucina che, in una società "liquida", ha perso la sua centralità.

DI GIOVANNI BALLARINI
Presidente dell'Accademia

Cari Accademici, oggi, ancora una volta, uno spettro si aggira per l'Europa e il mondo intero. Non è quello di un'altra ideologia sociale o politica, ma è quello della fine della cucina.

Già tante altre volte annunciata nel passato, la fine o la morte della cucina proprio oggi non sembrerebbe possibile, considerando la pirotecnica esplosione della multiforme gastronomia che ha invaso tutti i mezzi di comunicazione e contaminato ogni manifestazione artistica.

Tuttavia, proprio questa esplosione è il segnale di una fine, molto più preoccupante di quella che, nel cambiamento sociale ed economico del secondo dopoguerra, indusse Orio Vergani a lanciare il grido d'allarme "la cucina italiana muore".

La cucina postmoderna, della quale stiamo vedendo le scosse confuse che

ne fanno temere una fine, si è elevata a un rango superiore delle precedenti, divenendo degna della stessa considerazione delle altre arti umane, arrivando a interessare all'alta cucina anche la cultura alimentare di massa. Inoltre, la cucina postmoderna è riuscita a prendere coscienza, ma soprattutto ad esprimere ed esternare un'ampia gamma di esigenze sociali, consce e inconscie.

Malgrado questi indubbi pregi, la cucina postmoderna, che ha preso il posto dell'ormai tramontata cucina borghese moderna, rischia oggi la capitolazione, nonostante la sua apparente vitalità manifestata nel rapido sorgere e diffondersi di movimenti gastroculturali e nell'altrettanta loro rapida scomparsa.

Considerando soltanto i Paesi del mondo occidentale, nei quali più si è radicata l'alta cucina, durante la seconda metà del XX e l'inizio del presente XXI secolo, dopo la ben nota *nouvelle cuisine*, sono da segnalare i movimenti gastroculturali e le scuole di cucina che s'ispirano al Perfezionismo, Concettualismo, Naturalismo, Mediterranismo, Tecnoemozionale, senza dimenticare e sottovalutare le influenze cinesi, nipponiche e di altre culture asiatiche, con lo sviluppo delle nuove gastronomie scandinave e, fuori dall'Europa, neolatine e soprattutto brasiliane.

Restando in Italia, sono da rilevare due tendenze che si stanno formando, presentandosi in modi diversi, e in particolare le cucine alternative della cultura giovanile con la *cucina mainstream* e la *retromania alimentare*.

Come esiste il fenomeno della musi-

ca *mainstream*, si sta formando anche una *cucina mainstream* di largo consumo, commerciale e di tendenza, secondo le mutevoli stagioni del costume e delle mode. Essa comprende generi culinari che riscuotono un seguito notevole soprattutto giovanile o giovanilistico, e si sta sostituendo alla cucina popolare tradizionale e regionale, trovando riferimento soprattutto nella cultura dei media e dell'industria della ristorazione collettiva. Una cucina da non confondere con la cucina popolare, frutto di un'autentica elaborazione culturale proveniente dal basso, fuori da schemi e logiche commerciali, spesso tramandata nelle forme della tradizione familiare.

Con la *retromania alimentare* oggi si tende a valorizzare tutto ciò che sa di passato, più o meno antico, anche di pochi decenni come il *vintage*, proponendo gusti *rétro* nei quali s'inseriscono anche cibi industriali dell'immediato ultimo dopoguerra, ma soprattutto s'interpretano, spesso disinvoltamente, cibi, piatti, preparazioni, menu della tradizione. Una via oggi seguita e diffusa soprattutto dall'industria agroalimentare e della grande distribuzione.

A questo punto arriviamo alla contemporaneità, quando la cucina sembrerebbe non essere mai stata così viva. Eppure forse non è così, dopo quanto sopra accennato.

Almeno quattro sono i pericoli che emergono in maniera netta nella cucina odierna.

L'offerta alimentare di una cucina



mainstream e d'alta gastronomia è talmente grande, e al tempo stesso mutevole, che rende impossibile al consumatore di oggi, in pratica privo della guida della tradizione, di orientarsi nel presente della cucina. Considerando anche il tradimento nascosto nella *retromania alimentare*.

La cultura industriale elimina le differenze, tutti i sapori si standardizzano, si allineano e si appiattiscono. Allo stesso modo, attraverso molte strade e vie diverse, grazie alle tecnologie, tutti possono credere di creare una nuova cucina, indipendentemente da ogni precedente tradizione, in una cucina della cultura liquida.

La mondializzazione alimentare e culturale induce alla incorporazione degli elementi caratterizzanti i diversi generi culinari. Non si tratta soltanto d'infinita variazioni di *cucina fusion*, ma d'appropriazioni rapide, se non immediate, ben diverse da quelle lente e meditate, che nel passato avevano, per esempio, permesso alle cucine regionali italiane d'assimilare alimenti quali la patata e il pomodoro.

L'ultimo pericolo, il più esiziale, è la globalizzazione dell'informazione. *Internet succhierà via tutti i contenuti creativi del mondo*, ha scritto David

Byrne su "The Guardian" dell'11 ottobre 2013, e il divismo gastronomico, la spettacolarizzazione alimentare, il citazionismo sempre più esasperato, l'invasione comunicativa, il sovraffollamento degli chef che continuamente sono costretti a mutare le loro proposte, rendono sempre più difficile anche l'emergere di nuovi paradigmi di cucina che abbiano un minimo di stabilità. L'abbondanza, o meglio la sovrabbondanza dell'offerta, che ha già annientato la tradizione, sta ora uccidendo la cucina e rimarrà (forse) solo un'alimentazione "liquida" tutta a disposizione per tutti, in una nuova Cucina di Babele.

C'è troppo di tutto?

Eravamo stati abituati a pensare alla cucina come ad una tradizione in continua evoluzione, attraverso una costante innovazione, con la nostra Accademia che ha lo scopo di tutelare le tradizioni della cucina italiana, di cui promuove e favorisce il miglioramento.

Forse un ciclo, quello della cucina moderna e postmoderna, è finito sotto i colpi di un nuovo modo di comunicare e di trasmettere i valori sociali e simbolici in una società.

La cucina non è finita, ma è finito un certo tipo di centralità.

Eravamo cresciuti in un mondo nel quale la cucina tradizionale era anche la grande narrazione di una società e di un tempo. Le ricette e le regole culinarie spiegavano il mondo e lo interpretavano, come la letteratura e il teatro, e poi il cinema. Ora questo è un ricordo lontano. Quando in Italia si diffusero le pizzerie dove operava il pizzaiolo, era stretto il collegamento culturale con una cucina, Napoli e le bufale del territorio, ma quando arriva l'hamburger in un locale che non ha più alcun riferimento con un qualsiasi tipo di cucina, inizia lo smantellamento di ogni tradizione e riferimento territoriale.

Siamo di fronte a un salto evolutivo e antropologico di proporzioni immense, del quale non ci rendiamo conto e non comprendiamo le conseguenze. Potremmo dire che "una" cucina è finita, quella che abbiamo conosciuto nel secolo scorso, ma ora ve ne è un'altra.

La storia, anche in alimentazione e in cucina, non torna mai indietro e primo compito di un'Accademia è quello di studiare, e per quanto possibile interpretare, il fenomeno della nuova cucina di una società "liquida".

GIOVANNI BALLARINI

See English text page 78



Ai lettori.

Desidero informare gli Accademici che dal luglio scorso Francesco Ricciardi ha deciso di non occuparsi più delle nostre pubblicazioni, volendosi dedicare ad altre iniziative che richiedono la sua più completa attenzione.

Con rammarico dunque, ma nel rispetto della sua scelta, a lui vanno i miei personali auguri insieme ai ringraziamenti del Consiglio di Presidenza e dell'Accademia tutta per il grande e qualificato lavoro svolto nel corso di molti anni a favore della nostra Istituzione, e per aver dato vita a pubblicazioni di prestigio.

Francesco però continuerà ad essere dei nostri e, da Accademico di lungo corso quale è, potrà sempre essere per noi un punto di riferimento, sia per le attività accademiche sia per eventuali iniziative che si dovessero in futuro intraprendere.

GIOVANNI BALLARINI

La crisi del classico menu del ristorante

Anche in Italia, spesso, non si ordina più un pranzo completo, dall'antipasto al dolce. Sta al cuoco, tuttavia, rendere completo un piatto.

DI PAOLO PETRONI

Segretario Generale dell'Accademia

Una lettera che è giunta in Accademia ci pone il problema, in verità annoso, della suddivisione delle portate in tavola e quindi della stesura di un menu, sia in casa sia al ristorante. Chiunque oggi scriva un libro di cucina parte dagli antipasti, poi prosegue con i primi, i secondi, i contorni e i dolci. Molto semplice, anche troppo. Non sempre infatti è agevole distinguere tra queste portate, specialmente oggi che vanno di moda i piatti unici. Un tempo, nei grandi pranzi rinascimentali, la suddivisione era diversa, essenzialmente si fondava sui piatti freddi (di credenza) e quelli caldi (di cucina). Successivamente, nella grande cucina francese, tutti i piatti erano, sin dall'inizio, disposti in bella mostra sul tavolo, quindi ognuno sceglieva l'ordine che più preferiva, un po' come oggi accade nella cucina cinese. Poi la situazione si complicò e i menu furono molto articolati, difficili da comprendere, da specialisti: *potage, hors d'oeuvre* (fuori dall'opera), *entrées, relevés, entremets* (caldi e freddi), *rôts, salade, fromage, desserts*. Anche in Italia, nell'Ottocento, si usava la stessa suddivisione, con alcuni termini tradotti.

L'Artusi adottò una suddivisione talmente complessa da rendere ardua la ricerca di una ricetta: minestre in brodo, asciutte e di magro, principii, salse, uova, paste e pastelle, ripieni, fritti, tramessi, umidi, rinfreddi, erbaggi e legumi, piatti di pesce, arrostiti, pasticceria, torte e dolci al cucchiaino, siropi, conserve, gelati. Oggi, come si è visto, tutto è

molto più semplice, ma in effetti i problemi restano. Ci sono dei piatti, come il famoso cacciucco, che non si sa se considerare una minestra di pesce o un secondo. E altri esempi di difficile catalogazione non mancano: il risotto con le quaglie, il risotto con l'ossobuco, lo sformato con le rigaglie, un gran piatto di pesce crudo, gli spaghetti con l'astice e così via.

Negli Stati Uniti le cose sono più semplici: si comincia con una zuppa o un'insalata, a scelta del cliente (spesso questa portata è compresa nel prezzo), poi segue sempre un piatto unico di carne o pesce con adeguati contorni in dosi abbondanti. Anche in Francia, mancando la pasta, è tutto più facile: il pasto si fonda sul piatto forte. Si sarà compreso come, in Italia, siano la pasta o il riso a complicare il menu. Ormai quasi nessuno ordina più antipasto, primo e secondo (a tale proposito sarebbe opportuno che anche nei pranzi accademici le portate fossero ridotte, mentre resistono riunioni conviviali con aperitivo rinforzato, antipasto, due primi e due secondi, con conseguenti drammatici tempi biblici del servizio). Soprattutto i nostri ristoratori dovrebbero comprendere che un piatto si serve completo: il servire a parte il contorno per far lievitare il conto è una politica che oggi non paga più. È il cuoco che deve fare l'abbinamento, seguendo non solo il buon gusto, ma anche qualche regola di educazione alimentare.

See English text page 78

ACCADEMICI IN PRIMO PIANO

L'Accademico di Modena **Sandro Bellei** ha ricevuto dall'Unicef il Premio Ragno d'Oro per il giornalismo.

L'Accademico di Lucca **Francesco Bovenzi** ha ricevuto dall'"American College of Cardiology" il riconoscimento attribuito a quei cardiologi che, nel mondo, abbiano dimostrato un autorevole e continuativo profilo culturale in campo scientifico.

L'Accademico di Lucca **Raffaele Domenici** è stato eletto Presidente del Rotary Club Lucca.

L'Accademico di Reggio Emilia **Franco Mazza** è stato nominato Cavaliere di Gran Croce dell'Ordine Equestre del Santo Sepolcro di Gerusalemme.



Conosciamo le nostre radici

Noterelle sull'Accademia delle origini.



Fondata nel 1953, quale era all'inizio la nostra Accademia? A oltre sessanta anni non è facile avere testimonianze orali, ma abbiamo a disposizione alcune lettere di Orio Vergani, e soprattutto il primo Carnet del 1955, quelli del 1958-1959, quando Orio Vergani era ancora vivo, e poi altri, come quello del 1977-1979, che coprono i primi venticinque anni dell'Accademia.

Dai primi *documenti*, che contengono lo STATUTO e un REGOLAMENTO, si possono ottenere precisi riferimenti che permettono interessanti considerazioni su alcuni aspetti a volte curiosi, altre volte che suscitano incertezze. Senza considerare tutta la struttura, vediamo alcuni elementi, iniziando dagli scopi dell'Accademia, per poi passare ad altri aspetti organizzativi.

Scopi dell'Accademia Italiana della Cucina - Lo Statuto del 1955 (Art.1) indica i seguenti scopi, ancora di completa attualità:

- a) difendere le tradizioni della cucina italiana e incoraggiarne il miglioramento;
- b) segnalare al pubblico locali ed esercizi che offrono la garanzia di una buona e caratteristica cucina italiana;
- c) conferire riconoscimenti a tutti coloro che favoriscono il raggiungimento degli scopi perseguiti dall'Accademia;
- d) prendere e incoraggiare iniziative di qualunque genere che contribuiscano alla valorizzazione e al miglioramento della cucina italiana e della mensa in genere.

Corpo Accademico - Nel 1955 è definito che "Il Corpo Accademico, che ha sede a Milano, è nazionale e unitario. È formato dai Soci Accademici Fondatori i quali potranno aggregare per cooptazione persone che rappresentano sodalizi, gruppi ed Enti, e che aderiscono a titolo personale" (Art.4).

Il Corpo Accademico, costituito dagli Accademici Fondatori (in numero di tredici), trova un'importante precisazione quando, nello Statuto del 1977-1979 (Art. 4), si dice che "Ne fanno parte di diritto i soci fondatori del sodalizio, i quali potranno aggregare per cooptazione singoli Accademici sino al numero massimo di trenta, che rappresenta il plenum del Corpo Accademico".

Per i primi decenni di vita della nostra Accademia, ben chiaro era il concetto di *Corpo Accademico*, che ancora vive in gran parte di altre accademie italiane ed estere, dove è costituito da un piccolo numero di accademici (da qualche decina a poche centinaia).

Il Corpo Accademico, formato solo per cooptazione, non per elezione, era in pratica l'Accademia. Il numero di trenta membri non si discostava molto da quello che ancora vige in diverse altre accademie, anche gastronomiche, di diversi Paesi che aderiscono all'*Académie Internationale de la Gastronomie*.

Questo non esclude che già fin dall'inizio, accanto al Corpo Accademico, vi siano i Delegati con i quali si costituisce l'Assemblea.

Assemblea - "Il Corpo Accademico in unione con i Delegati delle sezioni locali costituisce l'Assemblea" recita l'Art. 7 del-



lo Statuto del 1955 ed è l'Assemblea che nomina il Presidente, il Cancelliere, il Tesoriere e due consiglieri (Art. 6). Anche in seguito, 1977 - 1979, è il Corpo Accademico dei trenta, che, in assemblea plenaria, nomina un Consiglio di Presidenza portato a nove membri. Solo in seguito vi sarà un maggiore coinvolgimento dell'Assemblea che continua a eleggere il Presidente, ma anche i membri elettivi della Consulta Accademica, che, a sua volta, tra i suoi membri elegge i componenti del Consiglio di Presidenza. Una condizione, quest'ultima, che con ogni evidenza deriva dal fatto che la Consulta Accademica ha sostituito il Corpo Accademico.

Delegazioni - L'Accademia si può af-

fermare che nasca con le Delegazioni, diverse delle quali costituite già nel 1954, e lo Statuto del 1955 (Art. 5) statuisce che "Il Corpo Accademico provvederà alle nomine dei Delegati nei vari centri". In modo analogo, all'Art. 7, si prevede la presenza dei Delegati per costituire l'Assemblea. Le Delegazioni sono regolamentate e, nel Regolamento del biennio 1977 - 1979 (Art. 1), si dice che "Le Delegazioni costituite dall'Accademia Italiana della Cucina, nei vari centri della penisola ai sensi dell'articolo 5 dello Statuto, sono rette da un Delegato responsabile, il quale - salvo diversa determinazione del Consiglio di Presidenza - dura in carica tre anni, è in ogni momento revocabile e può essere riconfermato".

Fin dagli inizi, il Delegato è quindi di stretta nomina del Consiglio di Presidenza, revocabile e rinominabile, per periodi di tre anni.

Accademici - Diversamente da altre Accademie che distinguono gli Accademici del Corpo accademico dagli Accademici corrispondenti o straordinari (fuori dall'ordo degli Accademici ordinari), nella nostra Accademia vi è una sola categoria accademica, come risulta, per esempio, nel Regolamento del biennio 1977 - 1979 che, all'Art. 1, precisa che "Gli iscritti a ciascuna Delegazione devono essere almeno sei e hanno il diritto alla qualifica di Accademico".

See International Summary page 78

CALENDARIO DELLE MANIFESTAZIONI ACCADEMICHE 2014

MAGGIO

16 - 17 maggio - **Grand Hotel - Rimini**
Forum dei Delegati e Assemblea Straordinaria

21 maggio - **Praga**
Consegna Premio "Giovanni Nuvoletti" e "Diploma di Buona Cucina" presso l'Ambasciata d'Italia a Praga

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 - **Alcamo-Castellammare del Golfo**
"Alimentazione e salute: le regole di una buona cucina ed i suoi benefici per la persona"

24 maggio - **Bologna, Bologna dei Bentivoglio, Bologna-San Luca**
Convegno "La cucina tradizionale oggi e il falso nei suoi piatti"

31 maggio - **Isernia, Hong Kong e Accademia dei Georgofili (sezione Sud-Est)**
Giornata di studio "Infinite gocce d'oro"

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 giugno - **Vicenza**
Sessantennale della Delegazione

18 - 22 giugno - **Siracusa**
Convegno "La cucina in Sicilia ai tempi della dominazione araba"

21 giugno - **Treviso**
Sessantennale della Delegazione

27-28 giugno - **Isernia**
Convegno "Allium cepa. Guizzar di pesce"

28 giugno - **Novara, Pavia, Vigevano e della Lomellina**
Giornata dedicata al riso: "Riso, allegria in tavola"

SETTEMBRE

6 settembre - **Asti**
Convegno "La cucina piemontese dell'Unità d'Italia: grandi chef del tempo. Riflessi sulla cucina moderna"

13 settembre - **Coordinamento Territoriale Marche**
49ª edizione Premio Verdicchio d'Oro "Vino e cucina: un perfetto connubio nella storia antica e moderna"

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"

OTTOBRE

4 ottobre - **Tigullio**
Cinquantennale della Delegazione

10 ottobre - **Maremma-Presidi**
Convegno "Incontro Italia-Francia: affinità e differenze tra le due grandi cucine"

16 ottobre - **Cena ecumenica**
"La Cucina del riso"

16 ottobre - **La Spezia**
2ª edizione "Premio Delegazione della Spezia" per Istituto Alberghiero Ipsar "G. Casini"

16 ottobre - **Pisa**
7ª edizione "Premio Delegazione di Pisa" per Istituto Alberghiero Ipsar "G. Matteotti" di Pisa



Contemporaneità della tradizione

Perché lasciare lo stesso nome a un classico, se lo si interpreta in maniera personale?

DI FIAMMETTA FADDA
Accademica di Milano



Il punto è: ha diritto di chiamarsi “minestrone di verdura alla milanese” una portata che si presenta così: al centro della fondina l’insieme vegetale canonico, vale a dire carote, patate, cavolo, riso, però quasi croccante anziché ben cotto e acconciato in forma cilindrica; poi, versata al momento, un’acqua di pomodoro rosea e acidula appena tiepida.

Il piatto, servito come primo alla cena accademica di Milano primigenita al “Daniel”, il ristorante in zona Brera aperto di recente da Daniel Canzian, responsabile dall’apertura e, fino a

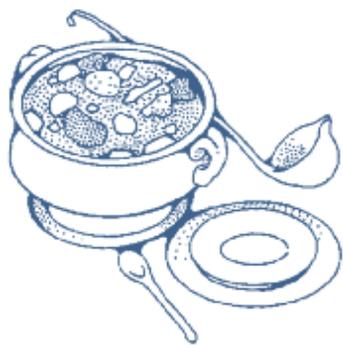
qualche mese fa, della cucina di Gualtiero Marchesi al “Marchesino” in Piazza della Scala, ha suscitato un certo scalpore tra i commensali. Perché, per i paradigmi accademici, lasciare lo stesso nome a un classico, se lo si interpreta in maniera personale, è un affronto teorico e pratico. Teorico perché è come ammainare una bandiera gastronomica che sventola orgogliosa da secoli; pratico perché uno legge “minestrone alla milanese”, pregustandone il sapore e la consistenza, e invece arriva un piatto “altro”. Per un tradizionalista intransigente potrebbe persino essere una valida ragione per mandarlo indietro. Però sarebbe un vero peccato, perché è una creazione gastronomica gradevolissima; e anche un’ingiustizia perché il cuoco ha chiosato il minestrone con la scritta “versione contemporanea”.

E non è finita: Daniel sottotitola il suo

locale con la frase “Cucina italiana contemporanea”. Ora, secondo l’Accademia non esiste la “cucina italiana” ma i dialetti gastronomici regionali, tra l’altro oggi in grande spolvero anche perché, dopo anni di rivisitazioni e di cucina creativa, per una fascia di giovani buongustai i sapori più nuovi sono quelli più vecchi. Ricchi di storia, ma mai provati nella loro versione originale. Tuttavia è vero che ci sono piatti che fanno ormai parte di un patrimonio nazionale, che si muove da Nord a Sud e viceversa senza perdere in fragranza e maestria d’esecuzione. Si può dire, insomma, che “oggi l’Italia è una per lingua e palato”, come afferma Allan Bay, curatore per Ponte alle Grazie della collana di libri di cucina, nel suo ponderoso volume delle 1135 ricette “che fanno l’Italia”.

Daniel Canzian comunque, accogliendo con garbo veneto la benevola ramanzina, ha spiegato la genesi della ricetta: la croccantezza delle verdure deriva dall’acquisita regola di non stracuocere i vegetali che in questo caso sono, alla maniera introdotta da Gualtiero Marchesi, trattati separatamente per conservarne intatta la personalità gustativa. L’acqua di pomodoro, invece, è un consiglio di Michel Troigros, del quale Daniel si considera allievo e alla cui gloriosa famiglia spetta il merito di aver inaugurato nel proprio locale, a Roanne, la *nouvelle cuisine*. In fondo un tocco francese nella città dove ha sostato Napoleone Bonaparte non disdice.

D’altra parte Daniel Canzian può permettersi di improvvisare sulla tradizione perché la conosce e l’ha praticata



a fondo: la sua confidenza con i fornelli ha avuto inizio nel ristorante dei genitori a Conegliano Veneto, per proseguire alla “Dolada” di Pieve d’Alpago, al “Tivoli” di Cortina e al “Gellius” di Oderzo prima di approdare all’“Albereta” da Gualtiero Marchesi. Adesso, a soli 33 anni, è padrone di se stesso e ha maturato uno stile personale.

Il provocatorio minestrone, infatti, era stato preceduto da una tazzina di limpido “brodo di gallina al profumo d’agrumi”, *comfort food* lombardo reso contemporaneo dalla nota aromatica delle scorze di arancia, e da un “coregone in saltimbocca”, pesce di lago pregiato, molto amato in queste zone prima di venir detronizzato da quello di mare. Pertinente anche l’abbinamento regionale con un Lugana Cadoiera 2013. Poi è arrivato il “maialino di latte croccante, verze e mele cotte”: non, attenzione, l’imperante guancia cotta a bassa temperatura, ma un bel pezzo di maialino arrostito al momento, con le verze croccanti e le renette che portavano una benvenuta nota acidula. Il Pinot Nero 2009 di Vallarom combinava a meraviglia.

Tutto, dal grigio senza orpelli delle pareti alla descrizione dei piatti, scanditi solo dalla sequenza degli ingredienti in uno stile apparentemente semplice ma pieno di idee; dai cuochi che servono anche in sala, all’abbondanza di ottime etichette al bicchiere, fino alla possibilità di portare con sé la propria bottiglia e farsela servire pagando un “diritto di tappo”. Infine grandi applausi per il dolce: un’insolita panna cotta bicolore, gialla al dragoncello e rosa al rabarbaro, stesa sul piatto in un disegno yin/yang.

A volte è vero che “il bello è il buono”.

See International Summary page 78

MINISTRONE TIEPIDO ALLA MILANESE (versione invernale)

Ingredienti: 250 g di broccoli, 250 g di cavolo romanesco, 250 g di cavolfiori, 150 g di cipolla, 250 g di carote, 250 g di patate, 250 g di sedano, 250 g di cavolfiore viola, 200 g di acqua di pomodoro, 50 g di ceci cotti, 30 g di parmigiano a scaglie, prezzemolo, 50 g di riso integrale cotto, 30 g di farro cotto, 1 kg di pomodori molto maturi.

Preparazione: Per l’acqua di pomodoro: frullare i pomodori, passare il ricavato al setaccio fine, lasciare decantare per una notte in un boccale. La polpa salirà in superficie. Eliminarla e usare l’acqua ottenuta. Per il minestrone: pelare le carote, il sedano e le patate, lavarli e tagliarli a concassé. Lavare i cavolfiori, i broccoli e il cavolo romanesco, con l’aiuto di uno spelucchino togliere tutti i gambi e dividerli in piccoli ciuffi pari alla concassé di verdure. Pelare la cipolla, tagliarla a concassé e farla imbiondire in una casseruola. Cuocere a vapore tutti i cavoli per pochissimi minuti mantendoli croccanti. Saltare in padella a fuoco vivace sedano, patate e carote.

In casseruola cuocere separatamente ceci, farro e riso integrale. Scaldare l’acqua di pomodoro, unire ancora caldi i due tipi di cereali, le verdure bollite e quelle cotte in padella. Aggiustare di sale. Con l’aiuto di uno stampino posizionare le verdure all’interno di un piatto fondo. Cospargere la parte superiore delle verdure con le foglie di prezzemolo e qualche scaglia di parmigiano. Riempire una teiera di acqua al pomodoro, servire a tavola il piatto di verdure versando davanti al commensale l’acqua di pomodoro calda.





Il profumo intenso della liquirizia

La gamma dei prodotti spazia dal semplice bastoncino di legno grezzo, alle liquirizie pure dal profumo naturale o con aggiunta di aroma di anice o di menta.

DI ELIO PALOMBI
Delegato di Napoli-Capri



Un turbinio di ricordi si affaccia alla mente nell'evocare i profumi connessi alla liquirizia, alla sua radice lignea da succhiare, ai purissimi grani spezzati, alle stringhe, alle forme di animali, ai rombetti, alle favette alla menta, ai sassolini, ai senatori alla violetta, alle morette all'arancia, ai mitici assabesi.

La migliore qualità della liquirizia si trova in Calabria, dove lungo il litorale, sui dirupi, crescono spontanee delle piantine, il cui nome scientifico è *Glycyrrhiza glabra*, dai fiori azzurrognoli e dalle radici lunghe, contorte e profondissime, talmente infestanti da non consentire altre colture.

La storia della sua lavorazione è molto antica ed è legata alle vicende di alcune famiglie feudatarie calabresi, come la famiglia Amarelli che, nel 1731, fondò in Rossano un "concio" per la lavorazione della liquirizia. L'abate De Saint Non, attento osservatore di tradizioni e consuetudini locali, nel suo *Voyage pittoresque* così ne descrive la produzione: "Si cava la radica di questa pianta in autunno, si mette in fascina come i nostri sarmenti di vigna in inverno, dopo d'averla fatta immollare qualche tempo nell'acqua per farle rendere il suo verde: si mette in un trogolo tondo nel quale una mola pesante e dentata la pesta fino a ridurla come una stoppa; allora vien buttata in una caldaia di acqua bollente, da dove non vien tolta che per essere spremuta, come olio, dentro una cassa, o pancone. Si versa il liquido in una caldaia, e vi si fa bollire poi fino a che ha acquistato abbastanza consistenza per esser ridotta in tavolette, o in bastoncini".

Soltanto ai primi del Novecento la lavorazione della liquirizia venne ammodernata con due caldaie a vapore destinate, rispettivamente, a preparare la pasta di radice e ad estrarne il succo, mentre una pompa a motore da 200 atmosfere metteva in azione i torchi idraulici per comprimere di nuovo la pasta e ricavarne altro liquido. Oggi, con le moderne tecnologie, la lavorazione ha inizio con la pulizia delle radici, che vengono poi passate in una macchina tritratrice da cui escono sfilacciate. Le radici vengono poi introdotte in una pressa alla cui base si trova una serie di filtri che gli operai chiamano "caffettiere". E difatti il principio per l'estrazione è proprio quello, perché un getto continuo di acqua bollente ne estrae il succo che, mano a mano, passa in altri "pentoloni" dai quali esce sempre più concentrato. Fino all'ultima vasca dove arriva un succo bollente color "tonaca di frate", per poi passare in una specie di piccola mola aperta, onde consentire che l'ossidazione modifichi il colore da verde-marrone a nero, dove viene girato continuamente fino a diventare solido. E qui subentra il maestro liquiriziano, figura unica e insostituibile, capace di stabilire l'esatto "punto" di solidificazione della pasta. Solo una grandissima esperienza, che si tramanda da secoli da padre in figlio, può riuscire a far comprendere, malgrado le quotidiane variazioni atmosferiche, il momento in cui la pasta ha raggiunto la consistenza ottimale. Per cogliere il punto di fine cottura, racconta un maestro liquiriziano, occorre accertare che "la pasta deve essere morbida ma



non troppo, non si deve attaccare alle palette. Non si possono stabilire i tempi meccanicamente: il punto di cottura cambia a seconda dell'umidità dell'aria, quindi d'inverno occorre più tempo. Solo a mano si fa la liquirizia di qualità. Io sto vicino alla conca tutto il giorno, fino alla sera. Poi la mattina seguente riaccendiamo, la liquirizia ha bisogno di riposare la notte, e vediamo a che punto sta".

La pasta densa, scura, e profumata viene poi portata alle forme desiderate attraverso una serie di macchinari, senza trascurare un ultimo procedimento, la lucidatura, che avviene con l'impiego di forti getti di vapore acqueo, senza aggiunta di alcuna sostanza chimica. Segue la fase del raffreddamento se il prodotto finale è la liquirizia pura. Un lungo serpente di liquirizia viene fatto scorrere sui binari di un macchinario ed essiccato in forno.

Al termine del ciclo di lavorazione della durata di cinque-sei giorni, le liquirizie sono pronte per essere confezionate. Per ottenere la liquirizia gommosa o aromatizzata, alla pasta, una volta cotta, viene aggiunta la gomma arabica, o altri aromi naturali, tutti mediterranei e scelti per la loro appartenenza alla Calabria: la violetta dei boschi silani, le arance della Piana di Sibari, la mentuccia e l'anice selvatico della macchia mediterranea. Infine, la serie di prodotti di liquirizia confettata, dal classico "bianconero" al ricercatissimo "sassolino dello Ionio". Vi sono poi prodotti più fantasiosi, sempre a base di liquirizia, che possono spaziare dal liquore alla birra e alla grappa, dal cioccolato alla marmellata, dai biscotti ai torroncini.

In cucina la liquirizia va usata con parsimonia e intelligenza, trattandosi di un sapore forte che si abbina sia col dolce sia col salato. Con le olive nere

e le noci, la polvere di liquirizia può essere usata per condire il salmone leggermente affumicato, o, in abbinamento alla colatura di alici, per condire i gamberi crudi. Nel dolce è più facile

l'utilizzo, come nel caso della schiuma di liquirizia che si sposa con la salsa di semi d'anice, riproducendo così l'effetto del confettino bianconero.

See *International Summary* page 78

UN FRUTTO IN ESTINZIONE

Il gelso nero, originario della Persia, fu il primo ad essere conosciuto nel Mediterraneo e in Italia, apprezzato per i suoi frutti, già nell'antichità classica. Il gelso bianco invece, originario dell'Estremo Oriente, fu conosciuto in Europa molto più tardi, forse nel XII secolo, o ancora dopo. Ebbe però maggiore importanza e perciò più rapida diffusione, perché legato al baco da seta, allevato con le sue foglie, come in Cina. Marco Polo, infatti, aveva riferito: "Quivi si fa molta seta, perocché vi ha molte more di gelsi, e molti vermini che la fanno".

Secondo la leggenda di Piramo e Tisbe, le more di gelso, nate bianche, sono diventate rosse perché Piramo, credendo la sposa uccisa dalla leonessa, si tolse la vita ai piedi di un gelso facendo schizzare sull'albero il suo sangue, che rese i frutti vermigli.

Il Mattioli afferma che "i gelsi bianchi, copiosamente presenti in Italia, nutrono i vermini che fanno la seta".

Decenni addietro, nelle nostre piccole aree agricole di campagna (le vignarelle), coltivate a frutta e ortaggi per la famiglia, solitamente campeggiava un maestoso gelso rosso che ricordiamo per la bontà delle more e per le macchie rosse quasi indelebili, sulle mani e sui vestiti.

Le more, di rovo in particolare, oltre a fornire ottime marmellate e gelatine, bevande, sciropi, decorazioni di torte, sono indicate per curare mal di

gola, abbassamenti di voce, catarro bronchiale, angina e affezioni polmonari. Per questi disturbi si prendono 2-3 cucchiari al giorno di sciroppo ottenuto con more non ancora giunte a piena maturazione, che vanno spremute, e al succo ottenuto va aggiunto egual peso di zucchero. Si mette il tutto a bollire finché non acquisti



consistenza sciropposa e quindi si conserva in recipiente a chiusura ermetica. Si ottiene buona efficacia anche mangiando il frutto naturale o ricorrendo al decotto. Tra i costituenti maggiori della mora, ricordiamo: acido isocitrico, malico, zuccheri, pectina, vitamina A, C, sali minerali, gomma, olio essenziale battericida.

Le more di rovo si raccoglievano a settembre, si diceva "andare a more di macchia". I frutti si portavano a un centro di raccolta industriale che ne ricavava un "liquore di more" a 20° cui si aggiungeva un infuso di ciliegie per aumentarne la gradevolezza. (Amedeo Santarelli)



Meditazioni su un piatto piemontese

Dal vitello tonnato al “tonno vitellato” dello chef Cannavacciuolo, questa preparazione scatena le più diverse fantasie di esecuzione.

DI PAOLETTA PICCO
Delegata di Torino Lingotto



Di vitello tonnato si parla da decenni, almeno da quella ricetta del celebre Artusi (che lo ha sdoganato da piatto di risulta per nobilitarlo ad antipasto). Ma, antipasto caldo o freddo? Anche qui ci sarebbe da discutere. Sia caldo sia freddo, dicono i “vitello tonnato lovers” che qualche anno fa hanno letteralmente invaso il blog con ricette, consigli e ovazioni a quello che è uno dei piatti più gettonati in Piemonte.

Ne parliamo per questo ma anche perché gli Accademici di Torino Lingotto, trovandosi al desco dei Vicina, ristoranti dal 1908, hanno ceduto al sublime fassone in salsa tonnata.

Partiamo dall’inizio: sebbene il nome “vitell tonnè” faccia pensare ad una sua ascendenza francese, il piatto è italiano, anzi piemontese. In Piemonte ne rivendicano la paternità sia Alba sia Ga-

ressio. Nato come piatto povero, dove la carne, anche non pregevolissima (non osiamo dire riciclata), nappata con la salsa, si sarebbe presentata bene, la sua esecuzione rischia davvero di dividere. Nel tempo, infatti, la ricetta ha subito continue evoluzioni: si è aggiunta la maionese alla salsa, si è aggiunto il tonno alla maionese. La vera salsa tonnata non prevederebbe, invece, la maionese ma...tant’è. Ci sono quelli che preparano la salsa a mo’ di maionese con il tonno, le acciughe, i capperi, i tuorli sodi; c’è chi aggiunge il tonno alla maionese unendovi poi le acciughe, i capperi e una spruzzata di limone; c’è chi aggiunge alla salsa anche un po’ di senape. Qualcuno sostituisce i tuorli sodi con quelli freschi. C’è poi Davide Scabin del “Combal. Zero” di Rivoli che unisce il tonno alla carne durante la cottura del vitello e per la salsa frulla il sugo di cottura del fassone. C’è Antonino Cannavacciuolo di “Villa Crespi”, a Orta San Giulio, il quale, scoperto il vitello tonnato quando si è trasferito in Piemonte, nel 1989, lo ha rielaborato inserendolo in carta col nome di “tonno vitellato” e lo serve con la maionese. E in effetti

è il pesce e non la carne a diventare protagonista del piatto, mentre il vitello diventa salsa.

Il vitello tonnato ha scatenato, quindi, e scatena le fantasie più perverse. Anche in Inghilterra, dove Jamie Olivier, uno degli chef più noti, nel suo ristorante a Londra, lo serve non solo come antipasto, ma spesso come piatto unico e per la sua esecuzione raccomanda di marinare la carne di vitello almeno una notte nel vino bianco con salvia e alloro per farla bollire successivamente nella sua marinatura.

A dispetto delle diverse ricette, oggi vi è un’unica certezza. La carne da usare per preparare un buon vitello tonnato non deve essere di risulta ma nobile ed eccellente. E veniamo quindi al fassone gustato a “Casa Vicina” a Torino dagli Accademici di Torino Lingotto, cucinato da Claudio e Anna Vicina. La carne arriva da un’azienda di Cuneo; la salsa tonnata è fatta secondo la ricetta della nonna, che affonda le sue radici ad inizio Novecento e prevede l’aggiunta di tonno alla maionese senza capperi né uovo.

C’è tuttavia una differenza fondamentale che si percepisce guardando l’impiattamento: le fette di fassone, rosee, freschissime, insistono sulla salsa. Quest’ultima infatti non serve a nappare bensì ad amalgamarsi con la carne al momento del suo taglio nel piatto. È la proposta del ristorante per un vitello tonnato nuovo, contemporaneo, che privilegia l’eccellenza del fassone e lo nobilita a carne che si lascia solo accompagnare e affiancare dalla salsa.

See International Summary page 78



Tartufaio per diletto

Tutto quanto (o quasi) un cercatore di tartufi deve conoscere per non incorrere in pesanti sanzioni.

DI ROBERTO BONATI
Accademico di Lecco



Ritrovamenti di tartufi nella loro più vasta accezione avvengono in svariate parti del mondo; sono molti e ben distribuiti gli areali che custodiscono gelosamente spore preziose che, in un magico esempio di collaborazione con alberi vocati (simbiosi sì, parassitismo no), danno origine a uno dei prodotti naturali più misteriosi. Una sessantina sono le specie di *tuber* classificate, di cui venticinque sono presenti anche in Italia: solo nove sono commestibili e di queste solo sei trovano spazio sulla tavola.

Uno solo, però, è ritenuto il tartufo per eccellenza; gli esperti lo classificano *Tuber Magnatum Pico* e i buongustai lo consumano ordinando semplicemente tartufo bianco pregiato. Motivo di riflessione e di compiacimento patrio è l'esclusività territoriale in cui questo si rinviene e che tale privilegio si manifesta - a grandi linee - nei colli della dorsale

appenninica a partire dalla Basilicata fino al Molise e poi su su, in modo intermittente, fino all'Oltrepò Pavese, quindi nel Monferrato e nelle Langhe. Lasciando agli antichi il dubbio che l'origine dei tartufi fosse celeste perché indotta da tuoni, fulmini e piogge autunnali, noi abbiamo la certezza che, a parte qualche ritrovamento in Istria, solo in Italia si alloca il *Tuber Magnatum Pico*.

Di tale esclusività erano ben consci i regnanti piemontesi. Ambite erano le partecipazioni alle feste di Casa Savoia allorché diventava tradizione interrompere le danze a serata avanzata per degustare il pregiato quanto improponibile - fuori dal Regno - risotto di mezzanotte... "avec les truffes, naturellement"!

La generosità di Vittorio Amedeo II e di Carlo Emanuele III giunse a donare (su esplicita richiesta, ah!) prima a Luigi XV e poi al Duca di Cumberland, cani e





tecnica langhirola volti a garantire l'approvvigionamento "sotto casa" del profumato tubero. Purtroppo (si fa per dire) anche valenti "trifulau" non riuscirono a scovare alcunché di interessante né in Francia né in Gran Bretagna.

Il consumo di tale prelibatezza rimane, anche ai giorni nostri (anzi specialmente ai giorni nostri), occasionale; è sufficiente digitare su un normale motore di ricerca web le parole "borsa tartufi" per decidere fino a che punto il nostro sfizio è appagabile o meno.

Tuttavia questa non è l'unica via percorribile; in fin dei conti il prezioso tubero è un prodotto naturale che ha scelto di privilegiare il suolo nostrano e quindi perché non andare alla radice... della questione? La legge n. 752 del 16 dicembre 1985, che dispone in materia di raccolta, coltivazione e commercio dei tartufi freschi o conservati destinati al consumo, all'art. 3 recita: "La raccolta dei tartufi è libera nei boschi e nei

terreni non coltivati". Ebbene sì, la raccolta dei tartufi è regolamentata da una normativa quadro che indica i comportamenti fondamentali cui attenersi, lasciando poi alle regioni le varianti dettate dalle consuetudini e dalle tradizioni. Resta il fatto che se la ricerca è libera non significa debba essere indisciplinata: essa è sottoposta all'osservanza di alcune regole la cui trasgressione è fonte di sanzioni amministrative e pecuniarie, sempre che non si incorra in reati più gravi previsti dal Codice Penale. Lo spirito della legge, attraverso i suoi 20 articoli, mira a tutelare la salute dei consumatori e l'integrità del territorio, bene prezioso e mai sufficientemente preservato. Per questo, prima di cominciare a vagare nei boschi, è indispensabile frequentare un corso, normalmente articolato in più lezioni e istituito dagli assessorati provinciali dell'agricoltura; l'esame finale porterà al conseguimento di un tesserino, condizione *sine qua non*, che attesta l'abilitazione alla raccolta in tutte le regioni del territorio nazionale (art. 5 comma 1).

La figura del tartufaio è legata indissolubilmente all'inseparabile cagnetto (art. 5 comma 7), le cui abilità non sono certificate automaticamente dall'appartenenza ad una razza piuttosto che un'altra: "Il miglior cane da trifola è quello che la trova" amava dire un saggio cercatore, con buona pace del

Lagotto Romagnolo ritenuto il "professionista" tra tutte le razze utilizzate.

Al fine di garantire un'azione garbata che non sia di nocimento allo strato di terreno all'interno del quale si sviluppa il processo evolutivo del prezioso fungo, la legge indica esplicitamente come debba essere effettuata la ricerca e quali operazioni siano vietate: pur non facendone esplicita menzione, dalle indicazioni dell'art. 5 si evince chiaramente che è vietato l'utilizzo di suini: l'azione indiscriminata e sarchiante del grifo porterebbe alla distruzione di radichette e micorrize, miceli e tartufi immaturi. In Italia, quindi, dal 1985 non è consentito l'ausilio del maiale; per vederne uno che opera in piena legittimità occorre andare in Francia: lì è ancora permesso. Confortati anche dalla legge, che ci obbliga alla collaborazione con un elegante cagnetto e non con un ingombrante suino possiamo ora dedicarci alla ricerca. Dobbiamo solo procurarci l'attrezzo adatto allo scavo (il vanghetto o vanghella) e consultare il calendario di raccolta (art. 6 comma 3 e 4) ben sapendo che: "I tartufi destinati al consumo da freschi devono appartenere ad uno dei seguenti generi e specie, rimanendo vietato il commercio di qualsiasi altro tipo"; segue l'elenco di nove tartufi (art. 2 comma 1). Buona ricerca!

ROBERTO BONATI

See International Summary page 78

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 Marenghi" 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.



I maccheroni alla molinara

Preparazione di un piatto della tradizione popolare abruzzese legato alla storia degli antichi mugnai e mastri pastai.

DI GIUSEPPE FIORITONI
Delegato di Pescara



“**L**i maccheroni alla molinara” sono uno dei tanti esempi della cucina popolare abruzzese, espressione di antiche tecniche e antichi sapori destinati ad estinguersi.

Semola di grano, di farina integrale di grano tenero macinato al mulino, acqua e sale sono gli ingredienti di base dell'impasto di questi succulenti maccheroni tirati a mano, lunghi, spessi, irregolari, pieni, del diametro di 7-8 mm, che esaltano condimenti semplici o sughi saporiti, come il ragù di carni miste, oppure il ragù di pancetta e guanciale di maiale soffritti in tegame con cipolla tritata, salvia, prezzemolo, salsa di pomodoro o di carne di papera, manzo e agnello castrato, con l'aggiunta di peperoncino e, per chi lo desidera, abbondante pecorino grattugiato.

La lavorazione è complessa e richiede mani sapienti ed esperte che, l'una di fronte all'altra, sappiano infilarsi nel foro dell'impasto per lavorarlo circolarmente a formare un anello che si assottiglia e si allunga progressivamente fino a ottenere un lunghissimo maccherone, che poi va tagliato nella lunghezza voluta.

L'Abruzzo è terra antica di pasta e di pastai che fonda la sua fama sull'impiego di materie prime di altissima qualità, ossia acqua purissima, grano selezionato e tecniche artigianali originali.

L'origine della pasta alla molinara è controversa e si collega anche alla storia della regione. Secondo gli storici di gastronomia abruzzese, la paternità di questo gustosissimo piatto spetterebbe a Bisenti, un ameno centro dell'alta





Valle del fiume Fino, nel territorio teramano governato sin dalla fine del XII secolo dagli Acquaviva, che avevano possedimenti feudali nella parte settentrionale dell'Abruzzo. Intorno al 1340, proprio nella valle del Fino, i nobili Acquaviva impiantarono mulini a palmenti, costituiti da due macine di pietra, una fissa e una rotante, che sfruttavano l'energia idraulica del fiume. I mugnai della zona, a fine giornata, utilizzavano la farina rimasta nelle macine per preparare un pasto semplice e genuino che li rificillasse dalle fatiche. Inventarono così "li maccherone alla molinara", un cordone di pasta largo un dito e lungo come una matassa di lana, lavorato unicamente con le mani.

Nel suo libro *Abruzzo in cucina* (Ed. Costantini, Pescara, 1978), Luigi Braccili racconta che lo straordinario piatto venne introdotto nelle mense della corte di Roberto d'Angiò, per mano del medico e scienziato Bartolomeo da Bisenti che godeva della particolare stima e considerazione del re e della regina Sancia d'Aragona.

Oltre alla tradizione della valle del Fino vi è quella dei mugnai di Paglieta e del Basso Sangro, che nei secoli trascorsi macinavano il frumento nei tipici mulini a palmenti. La tradizione popolare, tramandata nei secoli di generazione in generazione, racconta che anche in questi territori i mugnai preparavano la tipica pasta fatta solo di acqua e farina, delicatamente lavorata a mano in una interminabile matassa continua. Il condimento allora era quasi sempre aglio, olio e peperoncino; altre volte il sugo del pesce pescato nel canale del mulino e, quando c'era, il ragù di carne.

Oggi esistono ancora rari testimoni di questa antica tecnica di preparazione destinata ad estinguersi. Nicola Di Lallo, mugnaio e mastro pastaio di Paglieta, ha appreso l'arte di lavorare il grano e la farina dall'esperienza tramandata da quattro generazioni di "mastri mugnai". Egli impasta solo farina di tipo 0 del grano tenero Bolero ed è capace di filare una lunga matassa



di maccheroni alla molinara, in un cordone sottile, morbido, umido, elastico e poroso, fatto solo di farina e acqua che può misurare anche decine di metri senza interrompersi. La pasta viene lavorata, esclusivamente a mano con movimento circolare e costante; il cordone man mano si allunga e diventa più sottile fino a raggiungere il diametro di meno di un centimetro; la sapiente aggiunta di farina durante la lavorazione impedisce al maccherone di ammassarsi. La lavorazione è lunga e faticosa e può durare anche dalle 4 alle 5 ore per un impasto utile a fare pasta per 25 persone. Nicola prepara la sua matassa di pasta su una lunga tavola di legno e la serve, sempre sulla stessa tavola, condita con un gustosissimo sugo di pecora. Insieme vengono serviti morbidi involtini che hanno perduto l'odore forte e penetrante della pecora attraverso una lunga e lenta cottura profumata con aromi e verdure. Il maestro pastaio lavora la sua pasta solo a domicilio. Si porta dietro tutta l'attrezzatura, compresa la pentola che deve essere rigorosamente di rame. La pasta deve cuocere rapidamente e va scolata, condita e servita direttamente sul legno della

spianatoia. Oggi questa tecnica antica e originale sta scomparendo e, nella zona del Sangro, Nicola Di Lallo ne è rimasto l'unico testimone.

Nella zona vestina, i maccheroni alla molinara si possono gustare anche al ristorante la "Bilancia", situato in località Passo Cordone. È un antico locale gestito da oltre trent'anni da Sergio di Zio e dalla moglie Antonietta, abilissima cuoca, noto per la possibilità di gustare antichi piatti abruzzesi preparati con materie prime genuine, a volte provenienti dall'orto coltivato direttamente o da un'accorta ricerca di antichi e ormai desueti ortaggi, insieme a carni e salumi di qualità. Antonietta Marrone è il mastro pastaio di questo ristorante che utilizza una miscela di farine, un po' di grano tenero e semola di grano, impastate fino ad ottenere una massa omogenea. Anche lei, con una sua tecnica originale, inizia la lavorazione formando un buco al centro con il dito indice. Il buco deve essere allargato in modo da poter inserire una mano all'interno e iniziare la manipolazione finale. La lavorazione consiste nell'ottenere un cordone del diametro di circa 7-8 mm che va lavorato con la semola e raccolto tra le mani come una matassa, della lunghezza di alcune decine di metri. La pasta cuoce in acqua salata per circa 15 minuti e viene condita e ripassata in padella con un soffritto di aglio in olio d'oliva cui si aggiunge, prima di spegnere il fuoco, il peperone secco dolce (bastardone o ferfellone).

Sempre nella zona vestina oggi la tradizione della pasta, lavorata con i polpastrelli delle dita, è proposta dalla ristorazione e dai pastai del territorio compreso fra Elice e Città Sant'Angelo come pasta alla mugnaia. Questo ottimo piatto, tuttavia, è solo una reinterpretazione dell'antica ricetta de "li maccherone alla molinara", dalla quale si discosta etimologicamente e dal punto di vista gastronomico, conservando pochi punti di contatto con l'originale antenato.

GIUSEPPE FIORITONI

See International Summary page 78



Le origini della costoletta alla milanese

È nata prima la versione italiana o quella austriaca? Le origini di entrambe sono probabilmente borghesi e relativamente recenti, e ognuna delle due popolazioni ha dato il suo contributo per rendere la ricetta come è oggi.

DI EUGENIO CLIVIO

Accademico di Monaco di Baviera



Heinz Dieter Pohl, l'aneddoto di cui sopra è privo di fondamento, dato che, tra l'altro, non esiste alcun documento che confermi l'esistenza di un conte Attems o di un carteggio tra quest'ultimo e Radetzky. Sempre secondo lo studioso, non sarebbe stato logico cambiare il nome della ricetta da costoletta alla milanese a *Wiener Schnitzel*, poiché in Austria vi era l'uso di adottare le ricette straniere mantenendo la

loro denominazione originale, come per esempio nel caso del *gulyás*, lo spezzatino ungherese, che in Austria assunse la denominazione, quasi invariata, di *gulasch*. La presenza di una ricetta identica a quella della *Wiener Schnitzel*, in un libro di cucina austriaco pubblicato intorno al 1798, il *Kleines österreichisches Kochbuch*, sembrerebbe confermare in pieno la tesi del filologo viennese, dato che Radetzky andò a Milano, per la prima volta, ben 50 anni dopo la pubblicazione del testo austriaco.

Dal dicembre del 2013, presso l'Archivio Capitolare di S. Ambrogio a Milano, è possibile consultare un documento del 1148 che riporta la lista delle vivande offerte dall'abate di S. Ambrogio a una delegazione di canonici, in occasione della festa di S. Satiro e nel quale viene fatta menzione, per la prima volta, dei *lombolos cum panitio*. Per molti si tratterebbe della prova in-

confutabile dell'origine meneghina della costoletta.

Lo storico Pietro Verri, tuttavia, cita lo stesso documento nella sua *Storia di Milano* (1783) ma precisa che: "verso la fine del capo sesto, ho ricordato un altro pranzo, preteso un secolo prima, da altri canonici, i quali chiedevano 'lombulos con panitio'; ora si trattava 'cum panitiis'. Potevano forse essere pagnottelle più fini, di mero fiore di farina apprestata sul finir della mensa". Insomma, i fatidici due passi avanti e quattro indietro...

L'idea di cospargere la carne di pane grattugiato pare, nonostante tutto, sia italiana e non, come suggerisce il testo austriaco *Das grosse Sacher-Kochbuch*, di origine arabo-spagnola. Maestro Martino, nel suo *Libro de arte coquinaria* (1467 circa), insegna: "Per fare bello arrosto (...) piglia un pane bianco, et grattugialo menuto, et con esso pane mescola tanto sale quanto te pare necessario per lo arrosto; poi gitta questa mescolanza de pane et de sale sopra lo arrosto in modo che ne vadi in ogni loco; poi dalli una bona calda de foco, facendolo voltar presto; et in questo modo haverai el tuo arrosto bello et colorito".

Al contrario, sia nel *Kitab al-tabikh* (Libro di cucina) di Muhammad bin Hasan al-Baghdadi, sia nel *Kitab al-tabikh fi-l-Maghrib wa-l-Andalus* (Libro di cucina maghrebina e andalusa), risalenti, rispettivamente, all'XI e al XIII secolo, e che costituiscono la base della cucina medio-orientale e arabo-andalusa, viene fatto un uso del pangrattato decisamente diverso. La ricetta più vicina alla nostra costoletta, riportata

Parlano della costoletta alla milanese (o cotoletta, come direbbero altri) è oramai praticamente inevitabile affrontare l'annosa questione della sua parentela, reale o presunta, con la cugina austriaca, la *Wiener Schnitzel*. L'attribuzione di una parentela tra la costoletta alla milanese e la concorrente d'oltralpe è dovuta a un aneddoto storico riferito dallo scrittore e giornalista Felice Cunsolo che, nella sua *Guida Gastronomica d'Italia*, del 1969 (pubblicata in Germania nel 1971 con il titolo *Italien tafelt*), parla di un rapporto scritto dal feldmaresciallo Radetzky al conte Attems, aiutante di campo di Francesco Giuseppe e, in particolare, delle note riportate al margine dello stesso, dove il Radetzky riferisce di aver assaggiato la costoletta meneghina e di averla trovata squisita. Secondo il filologo austriaco



nel *Kitab al tabikh fi-l-Maghrib wa-l-Andalus* è probabilmente il *sikbâj* di vitello, una specie di spezzatino, ricoperto, una volta cotto, di uovo sbattuto crudo mescolato a farina e pangrattato. Infine, dato che l'egemonia aragonese in Italia inizia dalla pace di Cateau-Cambrésis, un'eventuale influenza spagnola sulla cucina lombarda può esserci realisticamente stata solo a partire dal 1559. Sperando che i fautori del primato della "cutelèta" non me ne vogliano, devo purtroppo precisare che la ricetta della *Gebachene Schnitzeln* (in italiano fettina impanata) riportata nel *Kleines österreichisches Kochbuch*, risulta in effetti la prima di cui si abbia traccia (una sorpresa altrettanto spiacevole la si avrebbe se si volesse scoprire chi sia l'inventore dei ravioli, ma questa è un'altra storia...). La prima ricetta italiana la troviamo invece in un testo del 1826, *Il cuoco senza pretese ossia la cucina facile ed economica* di Antonio Odescalchi.

Concludendo: sia la costoletta alla milanese sia la *Wienschnitzel* sono preparate con carne di vitello, sono ricoperte da pane bianco grattugiato, e vengono di norma fritte nel burro. Le origini della "viennese" così come quelle della "milanese" sono probabilmente borghesi e relativamente recenti, dato il tipo e i tagli di carne, l'uso di resti di pane bianco e infine il fatto che entrambe costituiscono una porzione di carne relativamente piccola e che deve essere sottoposta ad una cottura veloce e delicata, tipica della cucina casalinga. Inoltre, secondo alcune teorie, l'impanatura costituirebbe l'imitazione borghese di una pratica piuttosto dispendiosa, che si diffuse tra i nobili nel XV secolo: il consumo di cibi ricoperti da un sottile strato d'oro.

Sembrerebbe quindi, che gli italiani siano stati gli inventori della crosta di pane sulla carne, gli austriaci i primi a friggere una fettina di coscia di vitello in una crosta di pangrattato e uovo e, di nuovo gli italiani, i primi a farlo con una costoletta di vitello.

EUGENIO CLIVIO

See *International Summary* page 78

BENESSERE CON TÈ ROSSO E CAFFÈ

Non sempre le bevande come il tè e il caffè hanno avuto l'approvazione dei medici e la convinzione dei salutisti. Eccitanti, irritanti, colpevoli di malesseri e malattie del corpo e della mente. Tuttavia anche per questi due alimenti è arrivata l'assoluzione, con qualche novità in più da tenere presente.

Intanto, per la bevanda più bistrattata, il caffè, sono arrivati i primi risultati scientifici più che positivi. Li hanno pubblicati i ricercatori dell'Istituto Mario Negri di Milano. Contenendo caffeina, un energizzante, si può ben dire che sia la migliore bevanda per far lavorare il cervello, perché stimolando la concentrazione, aiuta a restare svegli. Per questo è indicata nei casi di studio, di guida dell'auto e in tutti i contesti in cui è richiesta una super attività cerebrale. I migliori risultati arrivano dopo circa mezz'ora dal consumo di una tazzina. Inoltre il caffè è consigliabile in molti altri casi, per esempio nella depressione: l'Università di Harvard ha dimostrato che il rischio diminuisce del 15% bevendo anche solo due tazzine al giorno. E che con tre, il cervello degli anziani acquista nuova vivacità, preservando la memoria. Da Londra arriva anche la notizia della capacità di calmare gli attacchi di asma, agendo come un blando broncodilatatore, e dal Giappone, invece, che una tazza di caffè al giorno riduce del 20% il rischio di avere un ictus. Ma come, e il cuore? Non abbiamo sentito dire per anni che il caffè è nocivo al nostro organo più vitale? Ebbene, non ci sarebbe nessun legame fra il consumo moderato della bevanda e il rischio di infarto. Sempre che non si sia forti fumatori e, oltretutto, sedentari: a questo punto, aggiungere anche numerosi caffè nell'arco della giornata può portare a conseguenze pericolose. E poi ci sono gli antiossidanti, un'alta concentrazione di polifenoli che garantisce una buona azione anti-age, e uno "scudo" nei confronti di diverse malattie. I maggiori consumatori di caffè sono nel Nord Europa, dove la bevanda calda è più lunga che ristretta, e contiene quindi anche più caffeina. Come negli USA, anche in Germania e in Scandinavia, si usa prepararlo in contenitori appositi da un litro, per consumarlo nell'arco della giornata. Con o senza zucchero? I veri intenditori lo vogliono amaro, perché in questa maniera ne apprezzano meglio gli aromi e i profumi delle diverse qualità.

Passiamo al tè rosso, anche se è improprio chiamarlo così. Il suo vero nome è "rooibos", ed è una bevanda sudafricana che sta conoscendo il suo grande momento di successo. È molto simile al tè, anche come sapore, ma in più ha un intenso aroma di nocciola. Non ha caffeina e tannini, e quindi può essere bevuto tranquillamente al posto di una tisana serale, anzi è anche un ottimo digestivo che svolge un'azione benefica su stomaco e intestino. Inoltre, è molto ricco di flavonoidi, ben 9 tipi; contiene antiossidanti, enzimi che combattono i radicali liberi, e poi calcio, zinco e vitamina C che lo rendono ideale, nel periodo invernale, per aiutare il sistema immunitario.

Come prepararlo? Un cucchiaino (3 grammi) in una tazza di acqua bollente, si attendono 6-8 minuti, poi si filtra. In genere non occorre zuccherare perché ha un gusto naturalmente dolce, ma è un sapore cui occorre abituarsi. Ne esiste anche una versione verde.

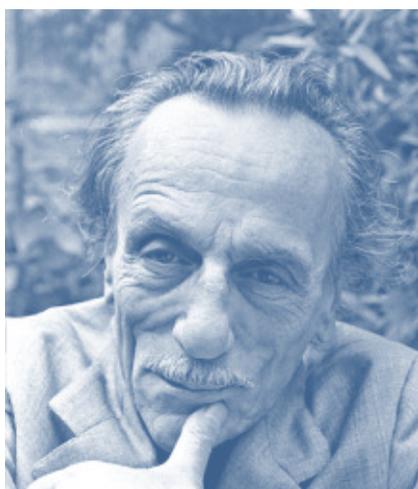
(Luisa Benedetti Poma)



La cucina povera di Eduardo

Ascetica morigeratezza, per non dire evangelica povertà, degli spaghetti del grande artista.

DI CLAUDIO NOVELLI
Accademico di Napoli-Capri



“Io sostengo che i piatti più squisiti sono dovuti all’inventiva del popolo. Non sono forse i maccheroni, le pizze, le patate, i fagioli, le verdure a vantare l’onore della più abbondante e svariata collezione di salse? È lo stomaco del popolo - che è stomaco sano - che ha inventato le cento maniere per condire i maccheroni”. Con queste parole, nel 1940, Eduardo De Filippo, dalle colonne della “Domenica del Corriere”, in un articolo che si inseriva nella serie “memorie di artisti” e dal divertito titolo “La cucina appetitosa è una trovata dei poveri”, esortava gli italiani a una cucina semplice, poco o nulla condita, povera e a dir suo gustosa. Eduardo si considerava un amante dei sapori semplici ed essenziali e non faceva salti mortali per il cibo. Aveva una grande abilità in cucina, per quella schietta, familiare, un poco per la naturale inclinazione dei napoletani verso Gasterea, un poco per legittima difesa o meglio per istinto di conservazione, essendo all’epoca sposato con una giovane americana, Dorothy Pennington, che aveva poca dimestichezza con le tecniche e i cibi del vecchio continente. Come al solito la verità è più semplice e disadorna: aveva imparato la cucina povera napoletana da sua nonna Concetta, che era costretta a mille espedienti per soddisfare l’appetito di una famiglia “ricca di guai e poverissima di denari”. “Nel suo modo di cucinare e in quello di mangiare in compagnia non c’era niente di sciatto o di casuale, al contrario sottintendeva un rituale puntiglioso attraverso cui cercava di creare un’armonia di sapori primigeni in cucina, e a tavola, una comunione di piaceri nell’atto vitale

di sostentarsi (...). Era sì goloso, ma senza sfrenatezza. Non dimenticava mai di essere nato povero”. Queste parole di sua moglie Isabella sono il perfetto corollario alla ricetta degli “spaghetti alla De Filippo” che Eduardo spiega ai lettori alla fine dell’articolo: “Prendete un etto di pomodoro in conserva e fatelo bollire appena un istante in casseruola senza dimenticare di aggiungere un pizzico di sale. Fate cuocere a parte gli spaghetti al dente e quando li avrete scodellati a tavola (qui viene il bello) conditeli con due o tre cucchiaini di pomodoro, un cucchiaino di olio fino di oliva crudo, una foglia di basilico e una spruzzatina di limone. Mischiate, mangiate e poi telefonate subito per ringraziarmi. Il piatto può essere completato con uno spicchio d’aglio crudo, ma non è indispensabile”. Non soddisfatto dalla morigeratezza della ricetta, prosegue sulla via dell’austerità e conclude l’articolo con una “Ricetta sopraffina”. “Metete nella padella del burro e lasciatelo sciogliere a fuoco lento. Aggiungete alcune cucchiaini d’olio e di pan grattugiato fino a che prenda il colore dell’oro (a questo punto sacrificate un bicchiere di vino). Versate poi sugli spaghetti che avrete cotto a parte e vi leccerete le dita”.

Per strano che possa sembrare, questi spaghetti sono veramente gustosi e di rapida esecuzione. Forse un paio di piccoli accorgimenti: nei primi, cuocere la conserva qualche minuto in più con un poco d’acqua, correggendo l’acidità con una punta di zucchero. Ai secondi, aggiungere un cucchiaino di provolone dolce grattugiato.

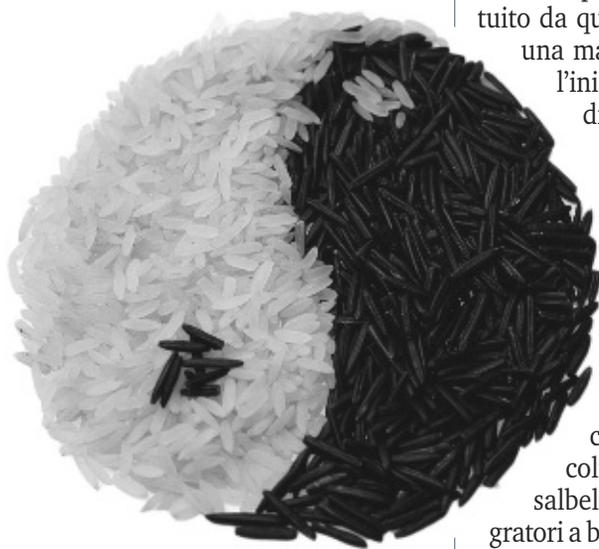
See International Summary page 78



Bianco, rosso e nero

Gusteremo sempre di più i risi colorati?

DI RENZO PELLATI
Accademico di Torino
Centro Studi "F. Marengli"



I chicchi di riso che utilizziamo in cucina da secoli sono di colore bianco, ma oggi troviamo in tavola anche i chicchi neri e rossi. Non si tratta di prodotti sottoposti a strane colorazioni inventate per soddisfare il desiderio di novità: sono cereali di antica tradizione, destinati a conquistare un numero sempre maggiore di consumatori, perché appartengono ai *functional food*, i cosiddetti cibi funzionali, dotati di effetti benefici sul nostro organismo.

Il riso pigmentato di rosso è una specie presente da millenni soprattutto nell'Africa Occidentale. Questo cereale era così largamente coltivato che i marinai europei chiamarono "Costa del Riso" la regione che va dal Senegal alla Costa d'Avorio. Oltre un terzo degli schiavi portati nel Nuovo Mondo provenivano dalla Costa del Riso e coltivarono poi quello rosso come il

loro cibo preferito. In seguito fu sostituito da quello asiatico, perché dava una maggior resa. Solamente all'inizio del XX secolo i botanici dimostrarono che il riso africano (*Oryza glaberrima*) è una specie unica e distinta da quella asiatica (*Oryza sativa*). Il colore rosso del rivestimento è ricco di polifenoli dotati di attività antiossidante paragonabile a quella della vite. In Italia è conosciuto come riso "Ermes". Viene coltivato nel Novarese, a Casalbeltrame. Ci sono anche integratori a base di riso rosso fermentato (grazie all'azione del lievito *monascus purpureus*) come rimedio per ridurre il colesterolo.

Anche il riso nero è conosciuto da millenni. In Cina era coltivato esclusivamente per l'imperatore e la sua corte, perché era ritenuta una specialità di particolare valore nutritivo. In realtà presenta quantità apprezzabili di sali minerali, ma soprattutto è elevato il contenuto di antociani (i pigmenti che danno la colorazione al pericarpo) che sono molecole dotate di potere antiossidante, quindi preposte alla difesa del nostro organismo.

Un'altra caratteristica dei risi pigmentati è l'aroma che sprigionano durante la cottura per la presenza di composti organici (esteri) che profumano di pane appena sfornato. Ovviamente il riso rosso e quello nero richiedono una tecnica culinaria diversa (paragonabile al riso bianco integrale), con un maggior tempo di cottura.

Il riso nero più conosciuto in Italia è il riso "Venere", una varietà recente, realizzata nel 1997, e coltivata principalmente nelle province di Vercelli e Novara, ottenuta dall'incrocio di una varietà asiatica (che in Italia era inadatta al clima) con varietà nostrane. Il nome fa riferimento al pianeta, alla dea dell'amore e alla mitica Josephine Baker.

Esiste anche un riso verde (detto riso selvatico - specie *Zizania aquatica*), originario del Canada e presente negli Stati Uniti. Sprigiona un intenso odore di tè e di erbe aromatiche. Si gusta in brodo, abbinandolo alla selvaggina o al pesce. In Italia, per ora, non è facilmente reperibile.

Come mai, nel nostro Paese, utilizziamo quasi esclusivamente le varietà di riso dal chicco bianco, del tipo *japonica* a granella corta (Carnaroli, Arborio, Baldo, Vialone), mentre il tipo *indica* è tipico delle varietà orientali, come il "basmati"?

Oltre alle conoscenze algebriche, matematiche e filosofiche, siamo debitori agli Arabi anche per il riso, perché ancora una volta dobbiamo ammettere che cibo e cultura viaggiano assieme. La storia ci dice che, quando gli Arabi (grazie al contatto con l'Impero bizantino diventarono studiosi e ricercatori) vennero in Italia, portarono nelle terre che abitarono anche la coltura del chicco bianco, che sopravvive ancora oggi. In particolare gli Arabi divennero gli intermediari fra l'Oriente e i Paesi del Mediterraneo, favorendo la diffusione di tecniche di coltivazione e di irrigazione.

In Spagna il riso arrivò con i "Mori" e



ci sono buone documentazioni che ne confermano l'arrivo anche in Sicilia e in altre zone dell'Italia del Sud; però la risicoltura si è sviluppata in modo intensivo nell'Italia Settentrionale a partire dal XV secolo. Le uniche preparazioni gastronomiche del Sud, ancora sopravvissute, sono le arancine siciliane e il "sartù" di Napoli, le quali non sono indice di popolarità di questo cereale: i veri "risotti" all'italiana, apprezzati da tutti gli chef, sono tuttora presenti nella cucina del Nord. La grande diffusione della coltura del riso nelle classiche province (Vercelli, Novara, Pavia), che ci consentono di essere al primo posto in Europa per la coltivazione di questo cereale, si è avuta dopo la costruzione del canale voluto da Camillo Benso di Cavour.

Prima di diventare un alimento base della dieta comune, il riso in Italia era considerato una spezia (riservata alle classi sociali privilegiate: era di costo elevato), un medicamento capace di risolvere affezioni gastriche e intestinali: si utilizzava anche macinato per preparare il "bianco mangiare" unitamente alle mandorle.

Ancora oggi molti ricordano il "riso in bianco" prescritto dal medico come terapia in caso di patologie a carico dell'apparato gastroenterico. I pediatri apprezzano questo cereale dato che è facilmente digeribile e assimilabile, in quanto povero di cellulosa. Infatti tuttora si consiglia alle mamme di diluire il latte ai bambini già nel primo trimestre di vita, anziché con acqua, con mucillagine di riso (cioè l'acqua proveniente dal riso bollito) perché i granuli di amido hanno dimensioni molto piccole (circa 10 micron) rispetto a quelli di altri cereali.

La diffusione del riso ormai è consolidata, però i consumi sono piuttosto scarsi: 5,6 kg annui pro capite (abbiamo una predilezione per la pasta: 28 kg). In futuro i risi colorati permetteranno di associare ai piaceri della tavola anche un'attività di prevenzione che ci aiuterà a mantenere una buona salute.

See International Summary page 78

LE RICETTE D'AUTORE

COSÌ SI FA MINESTRA DI FAVE

Prendile, lavale bene in acqua calda e lasciale così tutta una notte. Poi falle bollire in acqua fresca, tritale bene e aggiungi vino bianco. Condisci con cipolla, olio d'oliva o burro, e poco zafferano. E sarà buono per i chierici vaganti e i pellegrini.

GIOVANNI BORKENHEIM
da "Registro di cucina" (1430)

MINESTRA DI FAVE FRESCHE

Togli la buccia alle fave aiutandoti con acqua calda, come si fa per le mandorle; poi mettile al fuoco in una pentola con brodo grasso e carne salata. Non appena ti sembreranno quasi cotte, aggiungi prezzemolo e menta tritati. Nella stessa maniera si possono cucinare anche i legumi che non è possibile sbucciare come la fava.

BARTOLOMEO SACCHI (detto "IL PLATINA")
da "De honesta voluptate et valetudine" (1474)

FAVE TENERE CON LA SCORZA

Prendete della fava con le teghe, che siano tenere, levategli il filo che porta in mezzo con il suo spuntone, che tiene in cima, come si farebbe a' fagioletti, da poi fate bollire l'acqua in una cazzaruola, e lessatele con sale; quando saranno alquanto arrivate di cottura, levatele, e fatele scolare in un crivello; queste si possono friggere di grasso, e di magro, infarinate come il pesce, e mandatele in tavola calde. Si fanno in umido per un piatto di entremet, prendendo una cazzaruola con battuto di lardo, che non sia rancido; mettete in esso battuto majorana, erbetta, uno spicchio di aglio, mettetelo in una cazzaruola, quale metterete al fornello; quando sarà distrutto metteteci le scafe di fava, che avrete lessate; fatele bene incorporare: di poi vi metterete un buon ramajolo di sugo, o pure di buon brodo di tegame, e fategli prendere buon gusto, con pepe dolce, e che sia salato poco, e quando lo dovete mandare in tavola, vi metterete formaggio parmigiano grattato, e due rossi d'ovi sbattuti.

ANTONIO NEBBIA
da "Il cuoco maceratese" (1779)

DELLE FAVE

Le fave fresche sono dell'istesso uso dei piselli e ceci. Secche si possono servire come i ceci. La solita maniera è di formare pottaggio in olio; specialmente se si frangono, condendole con olio, foglie d'alloro e pepe.

VINCENZO CORRADO
da "Il cuoco galante" (1786)

FAVE ALLA POLLASTRINA

Messa in una casseruola un'oncia di burro con un cucchiaino di farina a sfriggolare un istante, aggiungivi un bicchiere di brodo e un ramoscello di santoreggia, poi gèttavi 12 oncie di fave, e, dopo un leggier bollimento di un'ora, versavi due gialli d'uovo diguazzati con poca panna (fior di latte) e una noce di burro, e servi.

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



Carte in tavola

Alla Biblioteca Nazionale Braidense di Milano, un affollato convegno ha tenuto a battesimo l'inaugurazione della mostra dedicata alla storia dei menu e della loro presentazione grafica.

DI ALDO E. TAMMARO
Accademico di Milano Brera

Nell'ambito del progetto "Dalla terra alla tavola, vita in cucina" promosso dalla Braidense in associazione alla Sovrintendenza per i Beni Archeologici della Lombardia, all'Archivio di Stato di Milano, all'Associazione BiblioLavoro, alla Fondazione Isec e all'Accademia Italiana della Cucina, si è svolto un affollato convegno dedicato all'inaugurazione della mostra "Carte in tavola". La mostra propone al pubblico un interessante itinerario nel variopinto mondo dei menu e della loro presentazione grafica, frutto della fantasia di ignoti autori, degli stessi ristoratori o della capacità espressiva di artisti contemporanei; fra questi ultimi troviamo Piero Manzoni, Alberto Savinio, Marino Marini, Pablo Picasso e molti altri. Il catalogo della

mostra, a cura di Gianfranco Schialvino e Adriano Benzi (Accademico di Alessandria), contiene una ricca documentazione grafica dei menu più significativi e di molte etichette per vini.

Il convegno è stato aperto da Andrea De Pasquale, direttore della Braidense, che ha salutato i relatori e il pubblico, che comprendeva anche i rappresentanti di diverse Delegazioni dell'Accademia. La parola è quindi passata al moderatore Gianni Fossati, che ha

ricordato come il tema dei menu sia stato oggetto di un articolo apparso recentemente su "Civiltà della Tavola", nonché di due libri pubblicati dall'Accademia e come sia rimasto poi famoso nella storia il menu stilato in occasione delle nozze fra Gian Galeazzo Sforza e Isabella d'Aragona (1488): alcuni dei tanti motivi per cui, nell'ambito di un approccio culturale ed estetico al mondo della tavola e del cibo, i menu sono da considerare tutt'altro che un "materiale minore".

Andrea Kerbaker, professore di progetti culturali all'Università Cattolica di Milano, ha tratteggiato l'immagine dell'Italia come curioso paese caratterizzato da una certa tendenza alla commistione fra arte, cultura e aspetti apparentemente più venali del vivere quotidiano, come appunto la cucina. Valgano alcuni esempi, come quello del ristoratore toscano che, volendo aprire un esercizio a Milano e avendo trovato i locali in via Leopardi, ha chiamato il suo locale "L'infinito" e quello del ristorante milanese di via Manzoni, chiamato "Don Lisander" dalla trasposizione meneghina del nome del grande romanziere. E ancora: la poesia del Leopardi dedicata alla minestra; il premio letterario Bagutta, primo in Italia e fondato da Orio Vergani, che si svolge nella famosa trattoria cui è intitolato; le squisite performance musicali di Gualtiero Marchesi e, cambiando campo, gli aeroporti intitolati a colonne della cultura nazionale, come Catullo (Verona), Leonardo da Vinci (Roma) e altri, mentre i "cugini" francesi non hanno trovato di meglio che intitolare il loro maggiore scalo



Gianfranco Schialvino, Gianni Fossati, Gualtiero Marchesi, Andrea Kerbaker.



ad un militare e politico, come Charles de Gaulle.

Il menu è l'immagine dell'oste, ha sostenuto, nel suo intervento, Gualtiero Marchesi, soprattutto in un paese più di osterie che di grande cucina, come l'Italia. Il maestro ha proseguito ricordando l'esistenza, presso la biblioteca del Castello Sforzesco di Milano, di una sezione dedicata ai menu dei ristoranti milanesi. La stessa sua figlia è autrice di copertine di menu, nonché di segnaposto ed etichette per i vini. La cucina deve essere guidata dal buon senso; sulla tavola tutto, compresi i vini, deve ispirarsi alla semplicità, in modo che il commensale possa capire quello che mangia e beve.

Gianfranco Schialvino, dopo il ringraziamento ad Adriano Benzi, ha rievocato la figura di Domenico Musci, originale collezionista di menu e di insegne di negozi.

Al convegno ha presenziato anche il Presidente dell'Accademia, Giovanni Ballarini, che è stato invitato dal moderatore a pronunciarsi sull'argomento. Quello della mostra, ha detto, più che un catalogo è un libro dei sogni, da tenere non sul comodino, ma di fianco alla poltrona, per poterne godere con un po' di cioccolato fondente e un bicchierino di Cognac. Alcuni richiami al passato sono tristi, come l'immagine della tessera annonaria bellica, che a modo suo è una lista di vivande, ma non bisogna dimenticare il presente e il futuro, che dobbiamo costruire su solide basi ma senza scordare l'importanza dei sogni.

Dopo la conclusione del convegno, molti si sono soffermati ad ammirare e commentare il materiale esposto, che ha continuato a svelare aspetti degni del più approfondito interesse.

See *International Summary* page 78

I DONATORI DELLA BIBLIOTECA NAZIONALE "GIUSEPPE DELL'OSSO"

Piero Bava - Delegato di Asti

"A casa di... Le ricette d'na vota" di Donatella Clinanti
(Asti: Tipografia Astese, 2013)

Alberto Cabrio - Accademico di Biella

"La cucina rustica regionale: Italia settentrionale" di Luigi Carnacina e Luigi Veronelli (Milano: Rizzoli, 1974)

Mimmo D'Alessio - Consigliere di Presidenza e Delegato di Chieti

"Dentro la pentola la capra gongola" di Francesco Galiffa (2012)

Rosa Lella Motolese - Delegata della Valle d'Itria

"Il peperoncino in tavola" della Delegazione della Valle d'Itria (2014)

Maria Pacini Fazzi Editore

"Cucinare il riso. Risotti e dolci" di Neva Finucci
(Lucca: Maria Pacini Fazzi Editore, 2014)

Massimo Percotto - Delegato di Udine

"Dal campo al boccale: la birra ritorna in Friuli" a cura di Massimo Percotto
(Udine: Forum, 2014)

Paolo Petroni - Segretario Generale

"Conegliano e Valdobbiadene. Prosecco Superiore" di Andrea Zanfi
(s. l.: S e B Editori, 2012)

"Il paesaggio della gola. La creazione di un gusto" a cura di Giorgio Baldo
(San Donà di Piave: Edizioni Colorama, 2014)



La Delegazione di Venezia

ha donato il preziosissimo e raro:
"Trattato della natura de' cibi et del bere, del sig. Baldassare Pisanelli... Nel quale non solo tutte le virtù, & i utij di quelli minutamente si palesano; ma anco i rimedij per correggere i loro difetti copiosamente s'insegnano: tanto nell'apparecchiarli per l'uso, quanto nell'ordinare il modo di riceverli" pubblicato in Venezia presso Gio. Alberti nel 1586.



Scegliere il cibo giusto

Tre convegni su questa tematica, organizzati dalla Delegazione di Macerata per il trentennale della sua fondazione.

DI UGO BELLESI
Delegato di Macerata



A volte ci sorprendiamo a sopravvalutare il lato edonistico del cibo mentre in altre circostanze concentriamo la nostra attenzione soprattutto sull'aspetto socio-economico degli alimenti, partendo dall'agricoltura per arrivare all'industria di trasformazione. E più spesso ancora ci soffermiamo solo sulle tipicità e sulle eccellenze dei prodotti e sulla loro tradizione. Tuttavia, nel far ciò, dimentichiamo che il cibo, fin dall'antichità, è stato molto apprezzato anche per l'apporto che può dare alla salute dell'uomo.

Partendo da questi concetti la Delegazione di Macerata, nel celebrare il suo trentesimo anno di vita, ha organizzato tre convegni per approfondire, con la partecipazione di illustri relatori, l'importanza della scelta del cibo e quindi dei prodotti che più possano contribuire al benessere fisico. È così che dopo aver dedicato il primo convegno di Matelica alla "Eticità e qualità dei prodotti alimentari", il secondo appuntamento di Tolentino ha avuto per argomento: "Una sana alimentazione per una vita di benessere".

Il terzo e ultimo convegno, svoltosi nel salone dell'Ordine provinciale dei medici di Macerata, ha affrontato il tema "La cucina e la salute". Ha fatto gli onori di casa il presidente dell'Ordine dei medici professor Americo Sbriccoli, mentre Mauro Magagnini, Coordinatore Territoriale delle Marche, ha portato il saluto di tutte le Delegazioni della regione. Il Vice Delegato

di Macerata, Sergio Branciarì, dopo aver spiegato il significato di "nutraceutica" (nuova scienza che studia gli alimenti che possono avere, grazie ai loro principi attivi, un riscontro benefico sulla salute perché possono prevenire molte gravi malattie), ha presentato gli oratori e le relazioni in programma.

Ha quindi aperto i lavori il Delegato di Macerata Ugo Bellesi, che ha brevemente tracciato l'attività e le iniziative più significative realizzate dalla Delegazione maceratese nei suoi 30 anni di vita.

La prima relazione è stata svolta dal professor Tommaso Lucchetti, docente di Storia della gastronomia e dell'arte conviviale, sul tema "Storia di una gastronomia medica", che gli ha consentito di spaziare, in felice sintesi, da Ippocrate a Galeno, dalla Scuola medica salernitana a Santa Ildegarda, dal Platina a Baldassarre Pisanello, da Vincenzo Corrado a Pellegrino Artusi e da Ada Boni a Petronilla, per sottolineare come in tutte le epoche si sia tenuta presente l'importanza di certi alimenti per stare in buona salute.

L'Accademico Gabriele Marchegiani, specialista in Medicina interna e gastroenterologia, già direttore della Divisione di medicina interna dell'ospedale di Macerata, ha affrontato il tema "Alimentazione e benessere". In particolare ha spiegato che i pomodori svolgono azione preventiva del cancro della prostata; il pesce, con gli omega 3, è in grado di prevenire sia il cancro (seno, colon, prostata) sia le malattie cardiovascolari; i semi di lino proteggono dal cancro del seno e della pro-



stata; aglio e cipolla sono in grado di bloccare le nitrosamine (cancerogene); i funghi giapponesi riducono del 50% i tumori di colon e stomaco. I cavoli e le crocifere, come broccoli e cavolfiori, sono una barriera anticancro alla vescica, al seno, al polmone, al colon e alla prostata. Molte spezie e piante aromatizzanti hanno proprietà anticancro, antinfiammatorie e antimicrobiche; la curcuma e lo zenzero bloccano la Cox-2. Menta, timo, maggiorana, origano, basilico e rosmarino bloccano alcuni oncogeni. Lo yogurt è ricco di probiotici che svolgono importanti funzioni; il cioccolato fondente è ricchissimo di polifenoli, potenti antiossidanti. Lamponi, fragole e frutti di bosco hanno proprietà antiossidanti e antiangiogeniche. Le arance hanno vitamina C e oltre 200 tipi di polifenoli efficaci a prevenire i tumori dell'esofago e dello stomaco. Un bicchiere di vino rosso al giorno è efficace contro le malattie cardiovascolari e contro la degenerazione delle funzioni cerebrali.

“Disturbi della memoria, come difendersi a tavola” è stato il tema affrontato dal professor Francesco Amenta, docente alla Scuola di scienze del farmaco e prodotti della salute dell'Università di Camerino e presidente della Fon-

dazione Cirm. Egli ha esordito sottolineando che la carenza di iodio influisce sul gene della memoria e sulla tiroide, per cui è necessario assumere diversi nutrienti e prodotti iodati che incrementino la memorizzazione e la buona circolazione vascolare. Tutto ciò aiuta anche a combattere l'alzheimer. Quindi si è soffermato ad illustrare le proprietà di alcuni alimenti come il succo d'uva, il succo di pompelmo, il sesamo, i semi di zucca, le noci, i fagioli, i cereali integrali, i datteri, i fichi secchi, le banane, i mirtilli, gli spinaci, il cioccolato fondente sopra il 70%, il vino, il tè, e tutti i prodotti che contengono gli omega 3. L'oratore ha raccomandato di seguire la dieta mediterranea ma in particolare di svolgere attività fisica perché lo sport stimola la mente.

Ha chiuso il convegno il Consigliere

Nazionale dell'Accademia, Mimmo D'Alessio, che ha portato il saluto del Presidente Giovanni Ballarini, e ha sottolineato che “il progresso degli anni del boom economico ha favorito la sedentarietà incentivata da una pubblicità ingannevole, e che troppi chef hanno una preparazione limitata. La filiera del gusto è cambiata e c'è l'invasione del latte in polvere, degli omogeneizzati, delle merendine, del *fast food* e del kebab. I tesori della cucina italiana stanno scomparendo per colpa della globalizzazione, delle contraffazioni e delle nuove mode alimentari che coinvolgono i giovani”. “Noi Accademici - ha concluso - dobbiamo continuare ad essere le sentinelle del buongusto, proponendo menu equilibrati e una sana alimentazione con prodotti italiani”.

See International Summary page 78

INDIRIZZI DI POSTA ELETTRONICA

e-mail per il Presidente:

presidente@accademia1953.it

e-mail per il Segretario generale:

segretariogenerale@accademia1953.it

e-mail per la Segreteria nazionale

e redazione milanese della rivista:

segreteria@accademia1953.it

e-mail per la redazione romana della rivista:

redazione@accademia1953.it

e-mail per la Biblioteca nazionale “Giuseppe Dell’Osso”:

biblioteca@accademia1953.it

Ricordiamo che l'Accademia ha un proprio sito Internet:

www.accademia1953.it

da cui è possibile anche consultare e scaricare, in formato Pdf, tutti i numeri dell'anno in corso e quelli dell'anno precedente, di “Civiltà della Tavola” in italiano e in inglese.



Gastronomia e Sport

Nella splendida cornice del paesaggio che circonda Capracotta, la Delegazione di Isernia ha coniugato cucina e vocazione sciistica del territorio.

DI MARIA CRISTINA CARBONELLI DI LETINO
Accademica di Isernia

Sui banchetti dei libri usati, a Firenze, un molisano ritrovò, anni fa, il menu originale del pranzo di fondazione dello Sci Club di Capracotta del 19 febbraio 1914. Sono passati cento anni e il paese festeggia l'anniversario della nascita di questo Club, fra i primi d'Italia, con varie manifestazioni che mostrano lo sviluppo di Capracotta come stazione sciistica e gli alti livelli raggiunti, tanto da essere scelta per ospitare i Campionati Mondiali di Sci di fondo. Le sue piste sono meravigliose e si snodano tra i faggi dove



il sole filtra specchiandosi sulla neve, dove il vento ricama sui rami frange di ghiaccio, dove ci si abbandona sciando all'abbraccio del paesaggio. "Paesaggio da cartolina" lo ha definito il Presidente Giovanni Ballarini che ha accettato di partecipare a questa suggestiva ricorrenza in un incontro-convegno dove è stata trattata la gastronomia connessa allo sport, e non solo.

Le pietanze del pranzo dell'inaugurazione, descritte dall'antico menu, hanno incuriosito, fornendo un intrigante spunto per ripeterle nella riunione conviviale a chiusura della giornata.

La strada per Capracotta è già un'emozione, il magnifico paesaggio varia salendo, dai lussureggianti boschi di quercia, al sottobosco pulito e luminoso dei faggi, agli abeti maestosi, fino alle ariose distese brulle da cui lo sguardo spazia dai monti molisani delle Mainarde, ai monti della Maiella sul versante abruzzese. Splendida cornice che valorizza questo paese come un quadro prezioso!

Quadro che acquista una particolare suggestione con la neve.

Riuniti nella sala polifunzionale di Capracotta, con un pubblico molto numeroso, sensibile e fiero di quanto può esaltare il valore del proprio paese, onorati dalla presenza del Presidente dell'Accademia, del Presidente della Regione Molise Paolo Frattura, con il Sindaco Accademico Antonio Monaco, il Presidente dello Sci Club, l'Accademico Michele Conti, e del Presidente del Comitato Sci di fondo Capracotta 2014 Agostino Angelaccio, e il relatore Nicola Iacovone, ha avuto inizio il convegno su Gastronomia e Sport.

I temi trattati sono molti e interessanti. Una brillante, ricca esposizione da parte di tutti, i cui piacevoli, variati argomenti arricchiscono e coinvolgono il numeroso pubblico.

Si parla dell'ambiente, determinante per la qualità dei prodotti alimentari; dei vantaggi della filiera corta, e della "dieta mediterranea" dichiarata dal 2010 Patrimonio dell'umanità. Si entra poi nel tema del convegno sull'importanza di una nutrizione adatta allo sport, sottolineando come un'alimentazione errata possa compromettere il rendimento di un atleta. Così viene illustrata la migliore dieta per gli sportivi, in base al dispendio energetico delle varie discipline, e qui il discorso si allarga al beneficio del moto, perché nella nostra società, si mangia troppo e ci si muove poco, e questo impedisce di mantenere un peso ideale che aiuterebbe a tutelarsi da molti tipi di malattie, e prevenirle.

La gastronomia è l'arte di manipolare; l'innovazione recupera la tradizione su



cui obbligatoriamente deve basarsi per non snaturarsi; si guarda all'oggi, dove il mangiar sano è, e deve continuare ad essere, una ricerca continua di prodotti vicini, legati al territorio, e di quanto esso possa offrire in qualità e varietà. Uno sguardo poi ad un ieri lontanissimo, al valore che sempre, nel percorso umano, ha avuto il cibo, e al significato del simposio, quando per i filosofi greci l'uomo era il centro di tutto, fino all'antica civiltà romana e al cibo dei gladiatori, massima rappresentanza a Roma degli atleti più forti.

La caccia, con cui prima l'uomo si procurava il cibo, è vista come esempio e come 'sport', perché unendo l'esercizio fisico alla ricerca della preda da portare poi a casa per arricchire la tavola, fa del movimento del corpo il simbolo di una vita sana.

Una buona dieta deve diventare uno stile di vita, evitando gli abusi, per conservare il peso ideale con giusto equili-

brio fra vitamine e minerali, con una varietà di cibi che contengano tutto quanto necessario al benessere, anche nel modo di essere cucinati.

Viene ricordato il ritrovamento del menu per il pranzo inaugurale dello Sci Club, l'ottima ospitalità che sempre Capracotta sa offrire, la certezza della qualità della sua cucina, come dimostrano ben quattro sue ricette tipiche presenti fra quelle che la Delegazione di Isernia ha codificato e depositato alla Camera di commercio.

A conclusione, si può affermare che una buona alimentazione e una gastronomia di successo nascono dall'individuare le risorse di un territorio e dal riuscire a valorizzarle, esaltando ancora la filiera corta e i prodotti locali di qualità.

Un piacevole, applaudito e festoso finale viene offerto dal coro con una gradita esibizione di canti inediti e di alcuni fra i più noti del repertorio classico,

mentre l'attore Giampaolo D'Uva, ha letto il brano: "Passeggiata a Prato Gentile" di F. Ciampitti.

Una conclusione brillante per un momento culturale variato e interessante, seguito da una breve visita alla sede dello Sci Club, che racconta la sua storia con una ricca esposizione di foto, riconoscimenti, coppe e medaglie, e poi dalla riunione conviviale al ristorante "Il Ginepro". Numerosi i commensali ai tavoli arricchiti da composizioni di rami di abete, mandarini, noci, mele limoncelle, una rara qualità antica e profumata, e tutti con la curiosità della riproposizione delle pietanze del menu del 1914! Il doppio menu unisce così la nascita e il centenario dello Sci Club e i piatti, ricalcando una consolidata tradizione, sono apprezzati per l'accurata realizzazione. Una giornata piacevole che ha unito cultura, convivialità e amore per lo sport, in uno scenario maestoso.

See International Summary page 78

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.

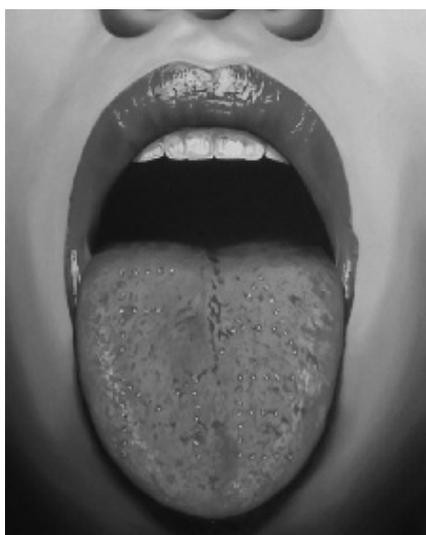
Ogni numero della rivista viene impaginato il mese precedente a quello riportato in copertina, in modo che arrivi agli Accademici nella data prevista. Ne tengano conto coloro che desiderano inviare un articolo con un preciso riferimento temporale.



Il paesaggio della gola

Originale mostra organizzata dal Museo del Paesaggio di Torre di Mosto (Venezia) in collaborazione con il Centro Studi Territoriale del Veneto.

DI ROBERTO ROBAZZA
Accademico di Treviso



L'idea informatrice della manifestazione nasce dall'assunto che la natura è (tra l'altro) paesaggio, produzione alimentare e arte. Quindi perché non mettere a confronto "letteratura" gastronomica con "letteratura" paesaggistica inserendole in un contesto costituito da opere d'arte coerenti con l'argomento? Impostazione non facile da realizzare, ma ecco ciò che ne è nato. Il visitatore trova in una sala dieci annualità (dal 1980 al 1990) di due riviste, casualmente coeve: "La Gola" e "FMR". La prima, forse, la più "colta" rivista di enogastronomia mai edita in Italia, la seconda considerata la più bella rivista del paesaggio italiano. Le due riviste "dialogano" tra loro quando il visitatore, sfogliando l'una, "La Gola", per esempio, e individuati argomenti di particolare interesse, che possono essere i più vari, cerca e trova nella

rivista gemellata, il "paesaggio" nel quale l'oggetto di questi contenuti si è sviluppato ed è stato coltivato. Quindi, una volta "letto" un articolo di Roberto Naldi sui prodotti e sulla cucina di Romagna, il visitatore trova, su "FMR", i dolci panorami dei colli di Bertinoro e Predappio e l'architettura del Castello di Dozza. Così, una volta individuato un intervento di Giuseppe Maffioli sulle "cucine" delle ville venete, può "assaporare" su "FMR" un servizio sull'immenso patrimonio architettonico della campagna veneziana, e ancora, un articolo sul "pesto" sarà contrappuntato dalle struggenti fotografie di una Riviera ligure come forse non vediamo più, e così via.

Date le "firme" che frequentarono "La Gola", ne ricordo solo alcune come Paolo Volponi, Alberto Capatti, Antonio Piccinardi, Umberto Eco e ancora Sanguineti, De Seta, Viviani, Leonetti, Raboni, Veronelli, Maffioli, il lettore può muoversi in un ambito spazio-temporale quasi senza limiti. O meglio, avendo come limite gli orari della mostra.

Sorprendente vedere come questo percorso desti curiosità e interesse nei visitatori, una volta resi edotti del "meccanismo", e come capannelli di persone attendano pazientemente di scoprire il riscontro gastronomico di un paesaggio o, in alternativa, quello paesaggistico di un vino piuttosto che di un salume. Le opere di questa mostra sono una riscoperta della "natura morta", in

quanto rappresentazione di qualcosa avulso dal suo habitat naturale: sia frutto, fiore o animale. Ma "non poco viva". Essa infatti rivive come splendido complemento di quel "cibo intellettuale" attraverso colori e forme stilizzate e rivisitate dalla genialità degli artisti. Per cui questa "natura morta" diventa essa stessa cibo e riprende, appunto, "vita".

In questa ambientazione della mostra lo chef diventa l'artista. Ognuno ha la sua ricetta, la sua specialità: all'essenzialità dei "beccaccini" di De Pisis, fa da contrappunto la spettralità del pesce di Kirnoga e così via... per tutti gli altri, numerosi e importanti come Cobianco, Springolo, Varagnola, Torelli, Scarpa, Borsato, Lotto, Balest, Delanuy, Arkady, Giani Sartor, solo per citarne

alcuni. Tuttavia, nell'impostare la mostra, si è voluto dare spazio ad un fotografo, Paolo Spigariol, che ha fatto dei prodotti "dell'orto veneto" (dal radicchio di Treviso, alle "castraure" di Sant'Erasmus, all'uva prosecco) oggetti di culto, ritraendoli su uno sfondo costruito con la specifica terra in cui allignano al meglio, attraverso l'impiego di strumenti e tec-

niche sofisticati: dall'antico al moderno, dalla lettura alla visione nelle diverse manifestazioni dell'arte.

La mostra rimarrà aperta fino al 18 maggio presso i locali del "Museo del Paesaggio", Torre di Mosto, località Boccafossa.

See International Summary page 78





I pantagruelici banchetti delle corti estensi

Attraverso la lettura dei testi dell'epoca, ci rendiamo conto dell'abbondanza, certamente eccessiva, della tavola dei signori di Modena.

DI SANDRO BELLEI
Accademico di Modena



Preteso che la città della Ghirlandina può gareggiare con qualsiasi altra città italiana per il primato dell'eccellenza gastronomica, è curioso leggere il menu cucinato per un pranzo e una cena che il pittore cremonese Jacopo Galliani, nell'estate del 1538, offrì ad alcuni amici nella sua villa di Marzaglia, nei pressi della capitale del Ducato. Ai due pantagruelici banchetti partecipò senz'altro qualche personaggio della corte di Ercole II, nipote di Cesare Borgia, se non lo stesso duca in persona. Per il pranzo erano previste tre portate e per la cena addirittura quattro.

Del primo facevano parte: "insalata de latuca, fior de borazene, dragon con altre erbe gentile, cedro e lingua de bò, carne de manzo salata e ravnelli". Della seconda "pulesini con la rete, teste di capretto dorate, pipioni in guazeto, coradele in minestra, peti de capreti, polastri arosto, polpete in guazeto, caponi alesò, pasteli de marine, potagio, capretto arosto, sperbentino, manzare de pasta, fegati de caponi e torta bianca". Della terza "insalata de limoni, testa de vitelo, petto de vitelo, ofele, pasteli de manzo, pasteli sapore morelo, aceto, carne de manzo alesò, salami, testa de vitelo con limon, manzar de pasta, olivoti, potagio, torteli ala milanese, lasagne ala francese e torta de rodea". Infine, per riempire l'ultimo posto a disposizione nello stomaco, arrivarono in tavola i componenti di quello che oggi chiamiamo dessert: "lactemele, zaldoni, zonzeta, fava fresca, formazo, sparsi, tarufole, rodea fritta, mascarbini de mandola, vermicelli, confezione di messer Vincenzo,

zeladina giala, zeladina morela, pere in saba con anexi, cedro confetto, confetion de zucaharo e acqua alemanna". Alla sera, invece di accontentarsi di una minestrina leggera, questi inveterati ghiottoni s'abbuffarono di nuovo, facendo arrivare in tavola ben quattro portate. Se pensiamo che questi menu erano definiti "popolari" dal padrone di casa, possiamo renderci conto quali fossero le imbandigioni che allietavano le mense ducali, ovviamente ancora più ridondanti. Gli stessi pittori che ritrassero opulente nature morte per i duchi di Modena ne hanno dato conferma, dipingendo enormi cucine con imponenti strumenti di rame, stoviglie, bottiglie, erbaggi, storioni, polli, conigli, selvaggine, colombi, tacchini, fagiani, pesci strani. Alessandro Muratori ci ha tramandato puntuali descrizioni di imbandigioni e di feste, così come Lodovico Vedriani, Giovan Battista Spaccini e Tommasino Lancillotto, che con le loro testimonianze hanno permesso di ricostruire, con approssimativa certezza di vero, la gastronomia ducale dell'epoca.

Le mense erano allietate da piante odorose su cui svolazzavano uccelletti trattenuti da fili invisibili. Qualche volta, sulle tavole imbandite facevano bella mostra enormi coppe di cristallo, in cui guazzavano pesci policromi e talora leprotti vivi. Cani e gatti si rincorrevano fra le tavole, mentre bianche colombe tubavano su appositi trespoli dorati e cesellati. Sulle tovaglie candide di lini e tele olandesi, dominavano candelabri bronzei, coppe di prezioso metallo lavorate a opera damaschina, graziosi vetri di Murano, porcellane. Qua e là,



cesti argentei di frutta opulente, cestelli di rame e di peltro incisi, contenenti “bibite in diaccio”. Ed ecco l'imbandigione, su enormi vassoi d'oro e d'argento, portati alti da agili donzelli fra il tintinnio dei cristalli, l'arpeggiare dei liuti e lo stornellare dei cantori. Innanzi ai nostri occhi attoniti di spettatori del XXI secolo, sfilano sulle illustrazioni dell'epoca le infinite portate: statuine di marzapane, confetterie, tartufi, ostriche, insalate grandi, lavorate in rilievo con diverse fantasie di animali, fatte di frutta candite e di cedro, insalate di lattuga e di carote, “littere de radici, coscie di bue al forno, manzare da festa, polpete e pipioni in guaceto, tortellini in brodo, pollastri arrosto, fegato alla genovese, pere in saba con anici, zeladine, latte miele con cialdoni, bombete di riso e timballo di macharoni, castelli di rape, rudea in umido con salsicce e zamponi, muraglie di limoni, prosciutti, capretti, zampetti di suino lessato, salami, zuppa dorata, zuppa

inglese, arenghe, alici, cappari in aceto, olive in salamoia, caviale, tarantello, acetosa, minestra imperiale e napoletana”. Era poi la volta di fiori e altre preparazioni candite, pasticci di selvaggina a forma di statue celebri, “mortadella di Cremona, cervellata di Milano, pasticci di fasani, cacio di Piacenza, trippe alla trevigiana, storione del Ferrarese, pavoni rivestiti e adornati, lamprede di Binasco, paste genovesi, tordi di Perugia, anguille di Bolsena annegate nella Vernaccia, poi arrostate secondo il palato di Martino II papa, quaglie di Lombardia e agnelli”. Erano molto in uso anche le spezie. Era stato il senese Nicolò dei Salimbeni a introdurre in cucina, già nel XIII secolo, l'uso dei chiodi di garofano, del pepe, della cannella, della noce moscata, dell'aglio, della cipolla soffritta, del benzoino, dei fiori di borragine, del ginepro, dell'alloro e del macis. Molte volte le acque profumate erano unite all'arrosto, alla selvaggina e al

pesce con lo zucchero e il miele all'arrosto. I brodi e le zuppe erano carichi di spezie forti e persino la polvere d'oro era usata per ringiovanire gli stomaci. Almeno, così allora si credeva. Tutti questi alimenti piccanti stimolavano la sete e allora ecco i vini, che si distinguevano in “salubri, stomacali, cordiali, gagliardi, mezzani e deboli”. I preferiti erano i Lambruschi locali, l'Albana, il Sangiovese, il Chianti, il Chiarello di San Terenzio, la Vernaccia di Lodi, il Montepulciano, l'Aleatico, il Saluzzo, il Barbera, il Gattinara e il Candia. I duchi estensi allietavano il termine delle mense con vini bianchi, spumanti e ghiacciati, torte, confetterie, gelati e alchermes, i cui profluvii - dedicati a papa Leone X - erano stati riprodotti da una ricetta, affidata ai muri di un convento orvietano, che consigliava di sciogliere in un cocktail di acqua e alcol la polvere delle ali di una cocciniglia araba, chiamata “al-qirmiz”.

Queste opulente mense non potevano che procurare malanni, come la gotta e gli acidi urici dei duchi Alfonso IV e del figlio Francesco II, l'uricemia di Francesco I con relativa litiasi renale e le turbe epatiche di Rinaldo I. Soltanto sul finire del XVII secolo, finalmente, l'arte culinaria, anche nelle corti dei nobili regnanti, abbandonò l'eccessiva abbondanza, variegata e complicatissima, per cedere il passo a una più salubre, delicata e gustosa maniera di preparare le vivande.

SANDRO BELLEI

See International Summary page 78

IL PIATTO D'ARGENTO DELL'ACCADEMIA



È in silver plate, in formato grande ed elegante e reca inciso, sul fondo, il 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).



Andar per masserie

Sono diverse, quelle pugliesi, che offrono una gastronomia fatta di ingredienti e sapori semplici, oltre alla riscoperta di abitudini dimenticate, come fare il pane in casa o la pasta fresca.

DI LUIGI ALTABELLA
Delegato di Foggia-Lucera



Con il termine “masserie” si intendono aziende agricole rurali, un tempo condotte da un “massaro” secondo un contratto di colonia parziaria con il proprietario che di solito abitava in città, ma poteva anche risiedere nella stessa masseria. Sono diffuse in quasi tutta l'Italia meridionale (Irpinia, basso Sannio, Basilicata, Calabria settentrionale), ma soprattutto in Puglia e la loro nascita si fa risalire fra il XVI e il XVII secolo, quando i dominatori spagnoli concedevano ai nobili del Regno delle Due Sicilie la licenza di ripopolamento di vaste aree abbandonate e incolte (la cosiddetta colonizzazione baronale). Ancor oggi in Puglia, e soprattutto nelle zone di tradizionale uso agricolo, è possibile incontrare queste costruzioni di notevole volume ed estensione, spesso in abbandono, ma sempre più frequentemente restaurate e riutilizzate

come aziende agrituristiche. Oggi, quindi, queste strutture sono il luogo ideale per assaporare i prodotti della terra pugliese stando immersi nella natura e respirando aria buona.

Rappresentano una valida alternativa per i pranzi, o anche per i fine settimana fuori porta, sia le bianche

masserie del Salento, sia quelle più rustiche del Nord barese e del Foggiano, dove il recupero delle tradizioni, l'artigianato ormai quasi dimenticato in città, l'arte che caratterizza questa regione in bilico fra Oriente e Occidente, infine la gastronomia fatta di ingredienti e sapori semplici, concorrono tutti a determinare una giusta e accogliente atmosfera. Come si è detto, alcune masserie si sono trasformate in agriturismo, con annesso ristorante, per accogliere ospiti in tutte le stagioni; altre hanno puntato sul lusso, per cui è possibile, dietro le mura antiche di queste aziende rurali, trovare piscine e centri benessere che conciliano la buona cucina con altre offerte molto apprezzate.

A proposito di cucina, ciascuna masseria si distingue per prodotti locali. Prima di tutto, grazie ai vigneti quasi sempre presenti nell'agro circostante le strutture, il vino di qualità, che in Puglia va dagli ottimi vini di Castel del Monte, agli splendidi bianchi di Locorotondo e Martina Franca e, scendendo più giù, agli ormai famosi rosati del Salento. In alcuni casi si può assi-

stere alla lavorazione casearia, semplice ma sempre interessante. Soprattutto si potrà vedere come si producono i latticini (in particolare quelli di bufala), la ricotta che si forma dopo aver fatto ricuocere (da cui il termine ricotta) il siero eliminato dopo la formazione del caglio e, infine, il caciocavallo (termine derivato dal turco *gagawal*), formaggio a pasta dura, tipico di quasi tutta l'Italia meridionale, fatto con latte di mucca, semiscremato e confezionato in caratteristiche forme a pera. Degno di essere ricordato è il caciocavallo podolico del Gargano, ricavato dal latte di mucche di razza podolica che, pur essendo a scarsa lattazione, ne producono uno particolare dal quale si confezionano caciocavalli eccezionali.

Interessante è anche riscoprire la storia dell'olio, prodotto in Puglia fin dall'epoca pre-messapica. Molte masserie della regione custodiscono ancora le tracce di antichi frantoi collocati sotto terra e letteralmente scavati nella roccia e nel tufo. Da oltre duemila anni, infatti, l'olivo ha trovato il suo habitat ideale nel territorio pugliese, che oggi è tutto un grande uliveto che produce il 2/5 dell'olio italiano grazie agli oltre quaranta milioni di alberi presenti.

In alcune masserie si può imparare a ritornare a quelle realtà che prima erano determinate dalla necessità e dalla scarsità di mezzi: per esempio, si può imparare a fare il pane in casa, un'abitudine ormai dimenticata, che in queste strutture è possibile sperimentare anche grazie alla presenza di forni a legna che notoriamente ren-



dono il risultato più gustoso. In cucina si scopre anche come fare la pasta fresca, che da sempre in Puglia si sposa alle verdure: famose le orecchiette baresi con le cime di rapa, ma anche altri tipi di pasta fresca come i troccoli alla foggiana che sono una variazione dei maccheroni alla chitarra abruzzesi. Questi sono nati nel periodo della transumanza, quando i pastori provenienti dall'Abruzzo per trascorrere in Puglia, con le greggi, il periodo invernale, non potendo portare con sé le pesanti chitarre di legno per fare questa pasta, si inventarono sul posto un matterello dentato chiamato troccolo (da cui il nome alla pasta) che tagliava la sfoglia in listelli un po' più spessi degli originali maccheroni alla chitarra.



Inoltre, sempre in queste strutture, si può imparare a realizzare semplici prodotti da forno come alcuni tipi di taralli, i cosiddetti scaldatelli, che ancor oggi esprimono la tradizione contadina. Impastati con olio e vino, un tempo erano appannaggio delle classi più umili, ma oggi sono diventati ricercati prodotti dietetici in quanto privi di burro e grassi animali.

In conclusione, c'è davvero l'imbarazzo della scelta: basta navigare sul web per scegliere la struttura ideale per i propri gusti. Ci sono masserie a misura di bambino, altre capaci di soddisfare ogni adulto. In alcuni casi sono diventate una meta anche per molti stranieri che qui giungono dopo aver effettuato ricerche per trovare ciò che più possa soddisfare il desiderio di regalarsi qualche giorno di serenità. In definitiva, le masserie pugliesi possono rappresentare un percorso che andrebbe fatto, per respirare i profumi della storia, non solo in estate, periodo in cui la regione è in vetta alle classifiche del turismo, ma anche in altre stagioni.

LUIGI ALTOBELLA

See International Summary page 78

DOVE OSANO LE RANE

I principi su cui si fonda la biodinamica furono formulati dall'austriaco Rudolf Steiner, il fondatore dell'antroposofia, una concezione dell'uomo e del mondo che, negli anni Venti, aveva portato un rinnovamento in diversi campi, agricoltura compresa. Steiner tenne otto lezioni a un gruppo di agricoltori, dove il tema centrale era la salute della terra e il mantenimento e l'accrescimento della fertilità per migliorare la qualità degli alimenti destinati a nutrire l'uomo.

La visita della Delegazione di Monza e Brianza alle "Cascine Orsine" di Bereguardo ha offerto l'occasione per conoscere una realtà impegnata a produrre secondo natura. Questa speciale azienda agricola, all'interno del Parco del Ticino, è un luogo magico, dove gracidano ancora le rane, quelle che, negli anni Settanta, quando in maggio si utilizzavano i diserbanti nelle risaie, morivano e il silenzio cancellava il loro allegro gracidare.

In questa azienda si promuove un'agricoltura di produzioni diverse: riso, mais, grano, segale, orzo, farro, piselli, patate, ortaggi, foraggi. La produzione è interamente biodinamica, e non viene utilizzata alcuna sostanza chimica: vengono adottate tecniche, come la rotazione delle colture, che permettono di salvaguardare la fertilità dei terreni; viene praticato il sovescio (concimazione verde) per migliorare la fertilità del suolo. La concimazione è eseguita unicamente con il letame; la stalla è impostata sulla stabulazione libera a favore quindi della buona salute del bestiame. Il letame viene fatto maturare con la paglia, attivato con i preparati biodinamici a base di composti vegetali introdotti al suo interno. Il profondo legame con la natura e il completo rispetto dei suoi ritmi portano, con l'agricoltura biodinamica, a gestire il terreno seguendo i cicli cosmici e lunari e utilizzando il calendario delle semine.

Curioso vedere nelle stalle mucche con le corna: il metodo biodinamico ne prevede il mantenimento e una recente ricerca tedesca dimostra come queste influenzino il sistema digestivo dell'animale ed esistano differenze qualitative del latte di mucche con e senza corna. Molta attenzione quindi anche al benessere degli animali, che riposano in stalle con paglia, utilizzata poi per il letame e quindi per la fertilità dei terreni.

Per la biodinamica importante è anche l'utilizzo del cornoletame: il letame viene messo in un corno di mucca, sotterrato per sei mesi, passati i quali all'interno si troverà humus allo stato puro, inodore, pronto per essere miscelato in piccolissima quantità con acqua che viene poi dinamizzata e distribuita sul suolo agricolo, consentendo di migliorare notevolmente la fertilità e la vitalità del terreno. Nella preparazione primaverile viene aggiunto silice, quarzo macinato, per migliorare tutto quello che ha a che fare con le qualità organolettiche e nutritive dei prodotti agricoli e aumentare la resistenza delle piante. "Una unità biologica, dove vivono in equilibrio terra, vegetazione, animali e uomini". (Elena Colombo)



Ciceri e tria

Ricetta povera ma sostanziosa, legata alla tradizione salentina originariamente per il giorno di San Giuseppe.

DI TIZIANA CENTONZE
Accademica di Pisa



È una pasta e ceci. Il nome tria deriva dall'arabo *itryah*, e significa pasta fritta/secca, che gli Arabi usavano friggere nel grasso animale così da conservarla durante i viaggi nel deserto. Anche oggi, la popolazione araba continua a mangiare i ceci sotto forma di purè, insieme a pasta fritta simile a sottili tagliatelle (*hummus*). Il primo arabo che ne diffuse l'uso fu Abu Abd Allah Muhammad Al-Idrisi, geografo al servizio di re Ruggero II di Sicilia, nel XII secolo, anche se il piatto è già citato da Orazio nelle sue *Satire* (35 a.C.). L'influenza araba in terra salentina risale ai secoli VIII e IX al tempo delle prime invasioni.

La coltivazione dei ceci ha origine in Turchia, nell'età del bronzo, e il loro nome deriva dal greco *kikus*: forza. I ceci, in salentino, sono chiamati ciceri, dal latino *cicer aretinum*, in quanto

la loro forma ricordava la testa di un ariete.

Questo è un piatto completo dal punto di vista nutrizionale. I ceci sono infatti un'ottima fonte di proteine vegetali e amminoacidi essenziali (lisina, treonina, valina e triptofano) e abbinati ai cereali, che invece sono ricchi di amminoacidi solforati, costituiscono una miscela proteica il cui valore biologico è paragonabile a quello delle proteine animali.

Contengono proteine (20%), grassi (6%), la maggior parte insaturi e carboidrati (50%), invece non contengono glutine, quindi sono ideali per i celiaci. Inoltre, sono presenti folati, vitamine del gruppo B (indispensabili nella prevenzione dell'anemia) e magnesio, che facilita l'assorbimento della vitamina B.

Numerosi studi hanno dimostrato che un'alimentazione ricca in cereali e le-

gumi, in aggiunta a ortaggi e frutta, svolge un'alta azione antiossidante e protegge dalla comparsa di numerose malattie diffuse nei Paesi sviluppati, in particolare diverse forme di tumore, malattie cardiovascolari, dell'apparato digerente e di quello respiratorio. Cereali e legumi, inoltre, rappresentano buone fonti di fibra alimentare, importante per la regolazione di diverse funzioni fisiologiche dell'organismo.

I cereali forniscono energia "a lento rilascio" che dà al corpo un senso di sazietà prolungata. I ceci sono i legumi più coltivati al mondo, dopo soia e fagioli; in cucina generalmente si usano secchi in minestre e zuppe, ridotti in farina per focacce tipiche e per l'alto contenuto in proteine e per il costo accessibile, sono chiamati la "carne dei poveri".

See International Summary page 78

LA RICETTA

Ingredienti: 100 g di farina 00, 200 g di farina di semola, 300 g di ceci secchi, 1 cipolla, 1 spicchio di aglio, 1 gambo di sedano, una foglia d'alloro, 2 o 3 pomodorini, olio d'oliva, sale, pepe.

Preparazione: Tenere a bagno i ceci per 12 ore, cuocerli in acqua abbondante con le verdure. Lavorare la semola e la farina con acqua tiepida salata, creando un impasto liscio e farlo riposare per una mezz'ora avvolto nella pellicola. Stendere l'impasto con il mattarello e ricavare delle tagliatelle di 5-6 cm di lunghezza. Un terzo della pasta (tria) verrà fritta in olio d'oliva mentre la restante verrà lessata nel liquido di cottura dei ceci. Unire alla pasta lessata i ceci e la pasta fritta. Cuocere ancora per pochissimi minuti e servire con pepe.



Tappi per vini in bottiglia

I cosiddetti “turaccioli” favoriscono la migliore conservazione e l’evoluzione, nel tempo, del vino imbottigliato. Sono inoltre indispensabili per gli spumanti. Oggi, però, c’è chi la pensa diversamente.

DI NICOLA BARBERA
Accademico di Milano Duomo

La tradizione vuole che un buon vino debba avere un buon tappo di sughero, ma una recente legge ha cancellato la regola che prevedeva, per la chiusura delle bottiglie di “grandi vini Docg”, l’uso solo di tappi di sughero: i turaccioli. Ai tradizionalisti, sostenitori che solo il sughero garantisca classe e durata di un buon vino (la capacità del sughero di trattenere l’ossigeno e di garantire una perfetta tenuta elastica favorisce la migliore conservazione e l’evoluzione nel tempo del vino imbottigliato), si contrappongono (non da oggi) anche grandi vignaioli italiani “innovatori”. Essi sostengono che altri tappi come, per esempio, quelli a chiusura a vite, cioè avvitati, (utilizzati per il vino destinato alle compagnie aeree e anche da molti produttori esteri quali Argentina, Nuova Zelanda e Australia), non

solo eliminano il rischio che il vino, una volta aperta la bottiglia, “sappia di tappo”, ma consentono anche l’impiego di un minore quantitativo di solfiti. Va anche detto che queste nuove “capsule” sono diverse da quelle usate decenni fa per i bottiglioni: sono tecnologiche ed è possibile applicare, in alcuni casi, anche un sistema anti contraffazione. Su circa 20 miliardi di bottiglie ad uso enologico, prodotte ogni anno, quasi il 20% ha questo tipo di chiusura.

Altri tipi di tappi sono quelli sintetici al silicone (con un “cappello” liscio e il corpo a vite) e quelli in vetro: il corpo è di vetro con un anello di tenuta, sotto la testa, di materiale plastico (di solito Pec); i tappi in vetro sono, ovviamente anche riciclabili.

Da sottolineare un aspetto ecologico, non secondario: i tappi che non utiliz-



zano il sughero, indirettamente procurano un danno non indifferente alle foreste di sugheri (un gioiello di biodiversità mediterranea) in quanto, ogni volta (ogni 10-12 anni) che da una quercia da sughero viene asportata la corteccia, questa si riforma e, nel farlo, assorbe anidride carbonica da tre a cinque volte di più rispetto alle querce da cui non è stata tolta.

In generale, il sughero è l'isolante ecologico per eccellenza perché, oltre ad essere elastico, impermeabile, galleggiante, è anche un ottimo isolante termico e acustico; è facilmente riciclabile e per di più non brucia facilmente e non emette elementi tossici in caso d'incendio.

Il mercato principale del sughero è quello per la fabbricazione dei turaccioli per vini in bottiglia di qualità, ed è indispensabile per i vini spumanti. Infatti, è interessante sapere che i tappi "a fungo", tipici per gli spumanti, sono inizialmente cilindrici, con diametro leggermente superiore a quello del collo della bottiglia; questi vengono inseriti per circa la metà della loro lunghezza e sottoposti, meccanicamente, a due tipi di compressione: una radiale e una verticale, bloccando la parte che fuoriesce dal collo della bottiglia, con un gabbietta metallica alla prevista "gola" in rilievo del collo della bottiglia stessa in modo da impedire al tappo di uscire. Così imbrigliato, sotto la pressione della fermentazione, il tappo assume la tipica forma "a fungo".

Il tipo di sughero più pregiato è quello ricavato dalla quercia da sughero (*Quercus suber*) o sughera; queste querce possono raggiungere 20 metri d'altezza e hanno una vita media di 250-300 anni. La sughera, da tempi remoti, cresce spontanea nel bacino mediterraneo, specie in Sardegna e il sughero sardo è ritenuto il migliore al mondo. Per gli spumanti e per i vini di pregio delle migliori cantine, c'è la possibilità di tracciabilità fino alla foresta di origine, in quanto non c'è un sughero uguale all'altro. Sulle alture della Gallura, il paese di Calangianus, a circa 40 km da Olbia, è il centro italiano più importante (circa

il 95% della produzione e della lavorazione nazionale); nelle 200 fabbriche viene lavorato anche sughero proveniente dalla Toscana, dalla Corsica, dal Portogallo e dal Marocco.

Va ricordato che a Calangianus c'è anche un interessante Museo del sughero e, come curiosità, che nelle vicine foreste esistono i due alberi più antichi d'Europa: due olivastri, rispettivamente di 3500 e 2500 anni.

Il sughero è l'intonaco più antico al mondo, come testimoniano le capanne nuragiche di Teti (Nuoro), dove con esso venivano riempiti gli interstizi delle pareti e dove sono state ritrovate anfore sigillate col sughero. Anche i Fenici e i Romani conoscevano bene le proprietà del sughero sardo che adoperavano per la chiusura delle anfore vinarie.

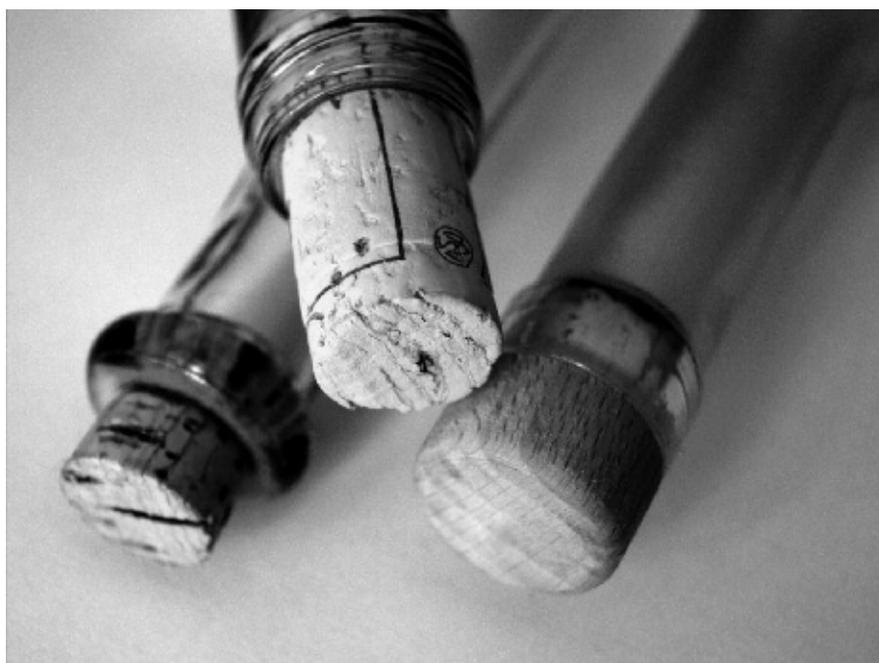
Nel 1851 arrivarono in Gallura i Francesi, per approvvigionarsi del sughero grezzo, che poi veniva lavorato in Francia per la fabbricazione dei tappi da Champagne. Questo fino a quando, agli inizi del Novecento, un intraprendente calangianese (Marco Corda) non andò in Francia a imparare la lavorazione del sughero, così l'"oro morbido" restò in Sardegna.

La prima decorticazione, per ricavare

il sughero, va effettuata in estate (perché col caldo la corteccia si stacca meglio) quando la pianta ha 25-30 anni e una circonferenza non inferiore a 60 centimetri; operazione che, come detto, potrà essere ripetuta solo dopo 10-12 anni. Dopo l'opera dei "bucatori" (che a colpi sapienti di accetta staccano il sughero dal tronco), il sughero viene lasciato un anno esposto al sole e alle intemperie, poi è bollito, selezionato, essiccato e in fine lavorato. Il vero tappo in sughero naturale è quello mono pezzo, che viene ricavato direttamente dalla corteccia con due sistemi: il più antico, detto "per quadrettatura". In questo caso, la corteccia viene tagliata nella lunghezza che si vuole dare al tappo (normalmente da 40 a 60 millimetri) e poi tagliata a quadretti; quindi le quattro "pareti" vengono rifilate, con vari macchinari, per ridurlo cilindrico e col diametro desiderato.

L'altro sistema, più moderno, detto "per fustellatura" si ottiene, dopo il taglio come il precedente, ma con un diametro di un millimetro maggiore, tramite una fustella (un cilindro in acciaio, cavo e affilato) che genera il semilavorato cilindrico che diventerà tappo al termine della finitura.

See International Summary page 78

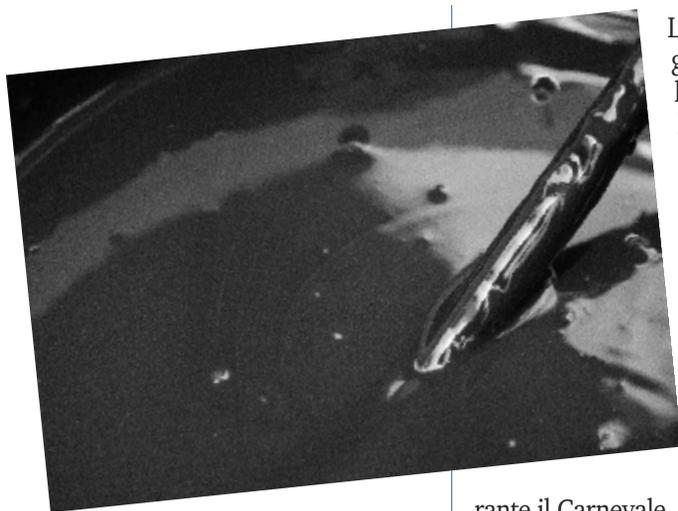




Il sanguinaccio anemico

In una cucina dove spesso si trovano “piatti senza”, ecco una preparazione senza sangue, che tuttavia conserva il nome dell’antico dolce.

DI MARIO DE SIMONE
Delegato di Avellino



Per proibizione biblica, gli Ebrei non possono cibarsi con il sangue. Nel Levitico 17.10 Iddio manifesta il suo disgusto per chi mangia il sangue, spirito vitale, e promette di sterminarlo. In contrapposizione al dettato giudaico, i non Ebrei celebravano il tripudio di sangue nelle loro pietanze con numerosi sanguinacci e vari migliacci. Tuttavia, in tempi recenti, per una legge sanitaria del 1992, in Italia è proibito l'uso del sangue a scopo alimentare. Tutto quello che aveva attinenza con il sangue di maiale, nelle innumerevoli varietà della cucina nazionale, si chiamava sanguinaccio. Comunque, mentre nel Settentrione era invalsa la tradizione di preparare piatti salati, nel Meridione con lo stesso ingrediente si ottenevano preparazioni dolci. Il nostro sanguinaccio, infatti, era un dolce a base di sangue di maiale, cioccolata, latte e zucchero, reso cremoso dalla fecola di patate.

La tradizione del sanguinaccio risale all'epoca degli antichi Romani, che lo chiamavano *botellus* e lo consumavano sotto forma di insaccato. Come è noto, in gastronomia le consuetudini sono più forti della legge e la proibizione non impedisce di consumare questa deliziosa crema durante il Carnevale. Gli anziani, memori delle drammatiche traversie alimentari dell'ultima guerra, hanno escogitato un rimedio. Come a quei tempi, quando il caffè era preparato con la cicoria e la buccia di arancia, oggi preparano il sanguinaccio senza il sangue. Senza voler reclutare le vicissitudini dell'ultima guerra, dobbiamo ricordare che in nessun'altra cucina come in quella nostrana troviamo “piatti senza”. Il sanguinaccio senza sangue si accomuna agli spaghetti alle vongole fuggite (fuggite) e ai maccheroni al sugo finto, alle pappardelle alla falsa carbonara e a tante altre ricette che la fantasia e lo spirito di adattamento della gente del Sud hanno elargito. Il marchese Gian Battista Del Tufo, nobile napoletano del XVI secolo, in un suo scritto in versi, ci tramanda che il sanguinaccio era addensato con il riso e che era un insaccato e, malgrado fosse passato un secolo dalla scoperta dell'America e dall'arrivo in Europa del cioccolato, ai suoi tempi nel sanguinaccio questo ingrediente non si aggiungeva ancora. Finalmente, Vincenzo Corrado, coordinatore dei servizi di bocca

del principe imperiale di Francavilla, prescrisse l'aggiunta del cioccolato e la ricetta fu pubblicata ne *Il Cuoco Galante*, uscito a Napoli nel 1778. Oltre al cioccolato, al latte, allo zucchero, alla panna e ai canditi, la ricetta prevedeva l'aggiunta di cervello di maiale, mentre, come addensante, al posto della farina, il Corrado suggeriva l'uso di mostaccioli sbriciolati. Con quest'impasto si riempivano delle budella sottili e si ottenevano delle salsicce dolci che poi si cuocevano in vario modo. Nel corso dei secoli il sanguinaccio campano ha dunque subito molti cambiamenti. La maggiore differenza tra il piatto del tempo del Regno delle Due Sicilie e quello moderno è che da insaccato denso è diventato una preparazione cremosa, con prevalente sapore di cioccolato, e che da pietanza natalizia è diventata preparazione da consumarsi a Carnevale. L'ultima variante è arrivata con le disposizioni legislative e siamo al sanguinaccio vegetariano o, se preferite, al sanguinaccio anemico. Si scioglie l'amido di riso in un po' d'acqua intiepidita; a secco si mischiano lo zucchero e il cacao amaro. A freddo si prepara una crema versando in acqua, un poco per volta, il cacao e lo zucchero, aggiungendo infine l'acqua contenente l'amido. Quando il composto sarà ben amalgamato, si riscalda a fuoco lento aggiungendo il cioccolato fondente a pezzetti e una noce di burro, e facendo attenzione a non formare grumi. Si toglie dal fuoco quando si è raggiunta la consistenza stabilita. Dopo aver aggiunto vanillina e cannella, si continua a girare finché non si è intiepidito.

See *International Summary* page 78

See *International Summary* page 78



I salmoni evasi

Sono frequenti le evasioni in massa dei salmoni allevati che, essendo più aggressivi rispetto a quelli selvaggi, minacciano l'integrità e la varietà genetica delle specie esistenti.

DI **GABRIELE GASPARRO**
Delegato di Roma



Il salmone, fino a non molti anni fa, era una prelibatezza riservata ai menu dei buongustai. Ora quest'ottimo prodotto ittico fresco, congelato o affumicato è sempre più presente in commercio. Abbordabile come prezzo, e gradito dal consumatore. Merito della grande industria dell'allevamento che è riuscita a realizzare una grande produzione con un'intensa rete di distribuzione e di commercio.

Ricordiamo che il salmone, "in origine", è un pesce proveniente dai mari freddi del Nord. Un pesce migratore che vive la giovinezza nelle acque dolci dei fiumi, per scendere poi al mare, da dove risale nei fiumi per la riproduzione.

Questo andare su e giù fa la carne compatta per il continuo movimento. Ed è evidente che, al gusto, la differenza rispetto a quello allevato è notevole. Il salmone di allevamento vive in grandi vasche, nutrito con mangime immesso

automaticamente, in uno spazio limitato si muove poco e ingrassa velocemente. In alcuni casi si agitano artificialmente le acque per dare al pesce la sensazione della corrente per farlo muovere di più. Generalmente le specie allevate sono geneticamente modificate e qui nasce il problema per le frequenti "evasioni" in massa che i salmoni allevati fanno, uscendo dalle vasche e scorrazzando in mare aperto dove incontrano i loro fratelli liberi. Si verificano quindi preoccupanti squilibri quando gli "allevati" s'incontrano con i branchi selvatici, minacciandone l'integrità genetica e la stessa sopravvivenza. I salmoni allevati sono molto più aggressivi rispetto a quelli selvatici, crescono più in fretta e sono meno capaci di contrastare i predatori naturali e le malattie. In un primo momento, dopo la fuga dalle gabbie, i pesci riescono a riprodursi in maniera meno efficiente rispetto agli altri, ma nel tempo si adattano, minacciando così l'integrità e la varietà genetica delle specie esistenti, e rischiando di introdurre tratti genetici meno desiderabili. Il dato è considerato particolarmente preoccupante se si pensa che in alcuni fiumi delle zone dove ci sono più allevamenti, per esempio in Norvegia, i salmoni fuggiti dalle vasche sono ormai stabilmente sopra il 50% del totale.

CHEF PRIME DONNE

Anni fa, i ragazzi sognavano di diventare medici o avvocati e, i più avventurosi, piloti; oggi la professione di cuoco, una volta meno ambita, è quella che traina il loro interesse. La bianca

casacca dello chef attira i giovani, complice la nuova immagine del "maestro di cucina". Non più panciuti e baffuti cuochi nascosti in cucine piene di vapori, dalle grosse mani gonfie per il troppo star vicino al calore delle pentole. Ora lo chef è un personaggio con un suo stile personale, un atteggiamento accattivante che lo fa sembrare più una persona dello spettacolo che un uomo delle pentole. I più in vista sono vere e proprie star televisive. Quest'anno i giovani che si sono iscritti agli Istituti alberghieri sono più di cinquantamila, mentre negli anni scorsi non raggiungevano i ventimila. Certo non tutti diverranno chef, altri prenderanno le strade dell'ospitalità, ma è un dato di fatto che la professione del cuoco attrae e non solo perché esiste un notevole mercato che richiede questo personale, ma anche perché dà prestigio e immagine. Non tutti arriveranno in televisione o sulle copertine delle riviste più note, per indicare nuove filosofie del gusto. Fatto sta che l'importanza dell'immagine dei grandi chef li induce a fare da sponsor nelle comunicazioni pubblicitarie a volte "perdendo il senso della misura" promuovendo le "patatine fritte" o le famose polpette di origine americana. Molti anni fa conobbi un grande chef, quando ancora i cuochi non uscivano dall'ombra delle cucine. Era stato cuoco nei grandi alberghi, nelle sontuose navi che solcavano gli oceani, aveva curato la cucina dello Scià di Persia, del Maresciallo Montgomery e di altri personaggi. Gli chiesi quale fosse la prima qualità per divenire un grande chef. Mi rispose "l'umiltà".

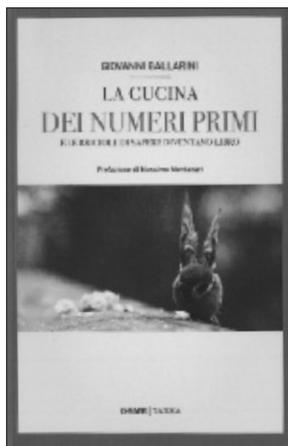


LA CUCINA DEI NUMERI PRIMI

di Giovanni Ballarini

Lit Edizioni- Orme Tarka
www.ormebooks.it
€ 17,50

“I numeri primi sono divisibili soltanto per 1 o per se stessi. Se ne stanno al loro posto nell’infinita serie di numeri naturali...ci si imbatte in numeri primi sempre più isolati...”. Così Paolo Giordano scrive nel suo *La solitudine dei numeri primi* libro che ha avuto grande testimonianza al Campiello, allo Strega e che è divenuto film. Appare, da questo titolo, una naturale creatività dell’autore Giovanni Ballarini, gastronomo profondo, dalla cultura originale, un titolo che è espressione di un’identità collettiva in questo mondo. Quale la ragione per costruire un libro che, con l’intelligenza e cultura che gli è universalmente riconosciuta, Massimo Montanari, nella prefazione, ha definito un insieme di briciole del sapere che “... si trasformano in torta... briciole di un pensiero fervido, che legge, ascolta, riflette, annota”? Perché il cibo, i modi di cucinarlo e di consumarlo possono narrare un paese quanto le approfondite cronache storiche, dato che la cucina è un fatto sociale e culturale, è appartenenza ad un mondo, è ricordo e rappresenta la nostra identità come null’altro.



E se è vero che queste cucine “postmoderne” hanno rivoluzionato le nostre pietanze e stravolto abitudini alimentari, dall’altra parte sulle nostre tavole resistono ancora, uguali a se stessi da secoli, preparazioni, strumenti, abitudini.

Questo libro allora, prendendo come spunto cose, abitudini, piatti, usanze, ci fa percorrere un viaggio a volte millenario, a volte contemporaneo, fra antropologia e storia del costume, nei mutamenti del modo di nutrirci, figli dell’evoluzione della società. Ne è esempio proprio il capitolo della “cucina dei numeri primi” che ci porta nel mondo del bollito, delle variazioni del consumo nel tempo, dei fenomeni sociali nell’uso delle carni, dei numeri primi relativi alle qualità (da 1 a 7 del Gran Bollito Piemontese), delle salse, dei contorni.

Sono oltre 70 i temi trattati con piacevolezza, profonda cultura, con un linguaggio semplice nel quale non si avverte sfoggio di sapere ma desiderio di dare informazione.

Perché, ci si chiede: “San Francesco era vegetariano”? Come mai “Acqua di pozzo, erba cruda e donna nuda uccidono l’uomo”? Che dubbio assale l’autore se si domanda “Il formaggio parmigiano è di Parma”? Temi, tutti, che forniscono informazioni, notizie, profondità di sapere, lontana dalle tendenze, un insieme di capisaldi della nostra cultura gastronomica.

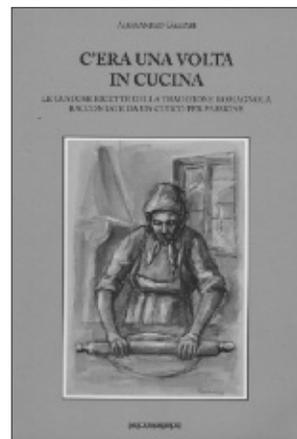
Poiché la cucina tradizionale rimane una grande narrazione della società e del tempo, e l’Accademia Italiana della Cucina ha il preciso scopo di tutelare questo patrimonio, che il Presidente dell’Accademia lo faccia con un volume agile, piacevole eppure profondo nei contenuti, appare come la logica prosecuzione di un compito che si è dato e che, anche noi Accademici dobbiamo sentire come primaria nostra finalità. (Alfredo Pelle)

C’ERA UNA VOLTA IN CUCINA

di Alessandro Gaspari

CartaCanta Editore
www.cartacantaeditore.it
€ 15,00

Mescolando “chiacchiere, ricette, fatterelli di carattere vario”, l’autore vuole affermare la validità delle buone cose fatte in casa, di una cucina saporita e molto localizzata: quella romagnola. Non si tratta, quindi, solo di un manuale di ricette, ma dell’omaggio di un “cuoco per passione” alla lentezza ai fornelli, tra farina, sfoglia, ripieni, grigliate, zuppe inglesi e ricordi di vita vissuta. Un libro non solo da leg-



gere, ma da sperimentare, che invita anche le giovani generazioni a imparare l’arte culinaria casalinga e a valorizzare l’uso dei prodotti del territorio.

LO SCAFFALE DELLE DELEGAZIONI



 UDINE

DAL CAMPO AL BOCCALE: LA BIRRA RITORNA IN FRIULI

a cura di Massimo Percotto

Forum-Editrice Universitaria
Udinese - Udine
www.forumeditrice.it
€ 10,00

“Senza dimenticare la lunga storia della birra, è interessante rilevare che tra tutte le bevande fermentate, essa ha una particolare connotazione antropologica, urbana e maschile”, così il Presidente Giovanni Ballarini mette in rilievo la differenza di questa bevanda con il vino, “agricolo, contadino e strettamente legato alla terra e alla famiglia”, nel suo intervento conclusivo del convegno organizzato dalla Delegazione di Udine. L’interessante pubblicazione riporta, infatti, le relazioni dedicate alla cultura della birra in Friuli, una cultura che ha radici antiche ma an-

che interessanti legami con l’attualità. Dalle aziende storiche, ai microbirrifici e alle piccole birrerie che svolgono, sul territorio, un compito soprattutto qualitativo, alla birra come ingrediente di alcuni piatti che acquistano così aromi insoliti. Dalla pubblicità di ieri e di oggi, che segue il linguaggio e le tendenze stilistiche dei vari periodi storici, al rapporto vino-birra. E qui torniamo a quanto si diceva all’inizio: “non una lotta o una guerra, ma una felice alleanza”.





PIEMONTE

ASTI

FESTEGGIATI I SESSANTA ANNI

La Delegazione ha celebrato il 60° genetliaco con un evento che ha avuto luogo presso il ristorante "Cascinalenuovo". Alla presenza del Presidente Giovanni Ballarini e di illustri Accademici provenienti da molte Delegazioni italiane, nonché della quasi totalità degli Accademici astigiani, capitanati dal Delegato Piero Bava, è stato presentato il volume *A casa di... le ricette d'na vota* scritto da Donatella Clinanti e illustrato da Antonio Guarene. Il volume si articola in due parti. Nella prima, 37 Accademici (rappresentati da Guarene come farfalle che recano una forchetta) hanno composto un menu con le loro sei ricette della memoria, arricchendole con commenti e note di vita vissuta; nella seconda, si snodano, in 14 capitoli, i momenti salienti della vita della Delegazione, accompagnati non solo da ricette, ma da cenni storici e biografici. Alle ricette e agli autori sono state abbinare vignette, fotografie vecchie e nuove, lettere autografe, con il risultato di un'opera corale, dai colori allegri, venati dalla lieve malinconia dei ricordi. L'autrice ha voluto dedicare l'opera a Giovanni Gorla "vate della cucina, incomparabile maestro, ma soprattutto, grande amico" e la prima copia è stata offerta alla moglie Rita. Dopo la presentazione, un ricco banchetto, elaborato dai Simposiarchi con lo chef Walter Ferretto, ricreava l'atmosfera degli anni Cinquanta: un alternarsi di piatti della tradizione con altri leggermente rivisitati e reinterpretati, con un sorprendente risultato dal punto di vista gastronomico. Come sempre, la Delegazione ha voluto dimostrare che cultu-

ra e buona cucina non solo convivono felicemente, ma sono anche un'accoppiata vincente. (Donatella Clinanti)

AGNOLOTTI IN TUTTE LE SALSE

È tradizione, nei paesi del Monferrato, festeggiare Carnevale con gli agnolotti e le frittelle (fricieu), naturalmente in allegra compagnia. Per godere l'atmosfera di una volta, il martedì grasso, un gruppetto di Accademici, riuniti dal Consultore Alloero, si è trovato nel paesino di Cortiglione; qui, in una semplice ma linda trattoria di campa-

gna, "Da Quinto", hanno gustato una lauta agnolottata. Dopo un po' di carne cruda a fettine e uno sformatino di verdure, ecco il trionfale protagonista della serata, presentato con vari condimenti. Prima col sugo d'arrosto, poi col ragù, quindi in brodo di carne e gran finale... a bagno nel Barbera! Un assaggio di ravioli di ricotta ed erbe ha concluso la degustazione. La meraviglia di questi agnolotti sta nel fatto che non ce n'era uno eguale all'altro, segno di un attento lavoro manuale. Il ripieno di quelli di carne era piacevolmente ruvido e granuloso e permetteva di distinguere i vari ingredienti, privo

di quell'antipatico "molliccio" sintomo di frullatore. Un dolcino per finire, caffè e digestivo... poi il conto! Tutto quel ben di Dio, abbondantemente inaffiato dal Barbera della casa è costato 20 euro! Incredibile, al giorno d'oggi. Sicuramente gli Accademici torneranno e troveranno senza dubbio qualche altra piacevole sorpresa. Questi locali non sono sulle guide ma è una gioia scoprirli e farli conoscere. (P. B.)

BIELLA

UNA SERATA PIENA DI NUMERI PREZIOSI

È la prima visita ufficiale che la Delegazione dedica al ristorante "Al Venti", rinomato per la carne e molto frequentato dai biellesi, nonostante il difficile periodo economico. Il titolare Gigi Ghedini si è reso molto disponibile nell'accogliere gli Accademici e ha dato il meglio riservando per loro tutto il locale. Il *leit-motif* del menu è stato la carne. Unica eccezione, il buffet di aperitivo a base di *finger food* di pesce e mini schiacciate, altro *must* del ristorante. A tavola, gli Accademici hanno gustato un tris di tartare; un'insolita paletta di Coggiola tiepida, accompagnata da un tortino di polenta soffiata e crema al parmigiano; una chateaubriand di fassone con salsa bernese. Ovviamente il dessert ha avuto come base altri ingredienti: fragole con quenelle di ricotta e panna.



INDICE DELLE RUBRICHE

DALLE DELEGAZIONI	<i>pagina</i> 39
VITA DELL'ACCADEMIA	53
Valle d'Aosta, Piemonte	53
Liguria	55
Lombardia	56
Trentino - Alto Adige	58
Veneto, Friuli - Venezia Giulia	59
Emilia Romagna	60
Toscana	62
Marche	64
Umbria	65
Lazio	66
Abruzzo	67
Campania, Puglia	68
Calabria	69
Sicilia	70
Sardegna, Europa	71
Nel mondo	73
CARNET DEGLI ACCADEMICI	75

***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.*



Con la consulenza preziosa dell'Accademico sommelier Aquili, i vini sono stati accuratamente scelti tra un Valentino Brut Riserva Elena 2009 dell'azienda agricola Rocche dei Manzoni e un eccezionale Chianti Classico 2011 dell'azienda agricola Isole e Olena, il cui proprietario è di origine biellese. Il dessert è stato abbinato ad un'ottima Malvasia del Delegato di Asti Piero Bava: Malvasia Rosetta di Castelnuovo Don Bosco.

La serata si è conclusa con la consegna, da parte del Delegato Carlo Greppi, dei nuovi distintivi per gli Accademici con quarant'anni di Accademia e i riconoscimenti per quelli con 35 e 25 anni di appartenenza. Ha inoltre letto un'affettuosa lettera del Presidente Giovanni Ballarini a lui dedicata per i suoi 53 anni di partecipazione accademica. (Marialuisa Bertotto)

PINEROLO

**MENU ISPIRATO
ALLA CUCINA AMERICANA**

La riunione conviviale del mese della cultura è stata organizzata all'Istituto Alberghiero della città "Arturo Prever", con il quale la collaborazione della Delegazione è molto intensa. Relatore della serata, l'Amba-

sciatore Guido Nicosia, esperto di questioni geopolitiche, storico e profondo conoscitore dell'evoluzione delle abitudini enogastronomiche. L'Ambasciatore ha spiegato come la scoperta dell'America abbia modificato il modo di mangiare in Europa; quali fossero i cibi più diffusi nel Medioevo e quale sia stata l'influenza di tutto ciò sul sistema economico del tempo. Il menu, preparato con grande maestria da un insegnante della scuola, aiutato dai suoi allievi (hanno collaborato all'ottima riuscita della serata gli insegnanti di sala e i rispettivi studenti), era ispirato alla cucina americana. Aperitivo con stuzzichini (con prodotti sudamericani) e Frozen Caribe (Ron, succo di lime, triple sec, malibu, ghiaccio); ceviche con guacamole (pesce marinato nel lime e guarnito con salsa a base di avocado); gnocchetti di yuca al pomodoro e pimento (gnocchi preparati con una radice chiamata anche manioca, leggermente piccanti); assado (carne di vitello arrostita, con salsa chimichurri) con riso bianco e patate viola in purea; tris di dolci al cioccolato, piccola pasticceria. I vini in abbinamento: Brut Bersano, Sauvignon Blanc; El Emperador (Chile); Cabernet Sauvignon; Western Celler (California), Moscato d'Asti (St. Stefano Belbo). (Alberto Negro)



LIGURIA

ALBENGA E DEL PONENTE
LIGURE

**LA TERRA CHE AFFASCINÒ
L'ESPLORATORE**

La riunione conviviale, presso l'"Osteria Colla Micheri", ha permesso agli Accademici di ascoltare la seconda ospite dell'anno, per proseguire nel cammino di conoscenza delle donne "poetesse, sante e navigatrici", che raccontano delle loro esperienze gastronomiche, nell'immenso mosaico di incomparabile bellezza della cucina italiana. Marianne Heyerdhal, artista contemporanea e figlia del grande esploratore e navigatore Thor, norvegese di nascita e di famiglia, ma italiana di adozione e di residenza, ha raccontato la scoperta dei buoni, semplici piatti del territorio ligure per lei e per i suoi cari, giunti molti anni fa dal Paese dei fiordi. Il padre Thor acquistò una casa seicentesca a Colla Micheri, tra Laigueglia e Andora, e per lui fu rifugio dopo i suoi viaggi intorno al mondo e luogo dove ideare nuove avventure e nuove scoperte. Vigne, uliveti, frutteti e orti di proprietà gli permisero di apprezzare la semplicità e la bontà di quei prodotti che ancora oggi sono la base e il vanto della cucina del Ponente albenganese, terra divisa tra le colline e il mare, come Colla Micheri, da cui Heyerdhal, con il Kon Tiki, attraversò il mare portando con sé il profumo delle erbe aromatiche e le olive locali, da cui viene prodotto ottimo olio, sono state le protagoniste della riunione conviviale, molto apprezzata dalla signora Marianne e da tutti gli Accademici. Un luogo da non dimenticare lun-



go la strada dei buoni cibi e dei buoni vini e oli liguri. (Roberto Pirino)

GENOVA

**LA STORIA E LA TAVOLA
DIALOGANO**

La Delegazione ha onorato l'appuntamento dedicato alla cultura della tavola con un'interessante relazione sulla *mise en table*, tenuta dalla dottoressa Farida Simonetti, direttrice della Galleria Nazionale di palazzo Spinola di Genova, nella cornice dei suoi magnifici ambienti.

Dopo la cena, servita in una delle sale del circolo artistico Tunnel, la relatrice, proiettando immagini di grande efficacia, ha illustrato l'evoluzione, nel corso di tre secoli, del modo di preparare la tavola. Partendo dal 1600, ha messo in evidenza come l'apparecchiatura privilegiasse più l'aspetto sontuoso del cibo che non quello delle stoviglie, limitate ad una teoria di piatti già colmi di vivande all'ingresso dei commensali, dai quali questi si servivano con le proprie mani. Una stampa inglese dello stesso periodo mostra come i commensali si avvicendino alla mensa in turni successivi in base al loro prestigio sociale e come la lunga tavola imbandita sia sovrastata da due tribune sulle quali si accalca una schiera di esclusi, ammessi solo ad assistere all'evento. In queste occasioni il convitato principale, il sovrano, si trova isolato ad una tavola sopraelevata e separata da una balaustra, che sottolinea la sacralità della figura regale. Nel secolo successivo, il banchetto continua ad essere paradigma della società, tuttavia vi sono importanti novità nel servizio: per conservare il calore, i cibi vengono serviti in raffinati conte-



nitori per lo più d'argento, che acquisteranno un'importanza estetica sempre maggiore e contribuiranno ad accrescere l'effetto luminoso dei candela-bri; aumenta la presenza delle posate e inizia l'utilizzo del tovagliolo che sostituisce brocca e bacile per la pulizia delle mani. Dalla fine del 1700, le vivande viaggiano dalla cucina alla mensa su piatti che raggiungono ciascun convitato e la tavola rischia di spogliarsi di tutti quegli elementi, vivande e contenitori, che in precedenza l'hanno resa spettacolare. Per colmare questo vuoto si orna il centro tavola con apparati scenografici spesso realizzati in metallo dorato, guarniti in modo vario. L'occupazione napoletonica vede la spoliazione sistematica dell'argenteria delle più ricche famiglie genovesi; la Restaurazione segna in parte il ritorno all'antico splendore, ma i nuovi argenti vengono affiancati da una produzione in ceramica secondo il gusto francese, al quale i sovrani sabaudi si ispirano. Al termine della relazione, complimenti all'auto-revole relatrice. (Paola Massa)

GENOVA EST

I BISSO

Il ristorante "O Vittorio" (la "o" in dialetto genovese si legge "u") di Recco, ha una data di nascita: il 14 marzo 1860. Quel giorno, Gio Buono Bisso chiese e ottenne un mutuo per aprire un'osteria alla buona. Ci si consumavano cibi locali semplici e saporiti e vino rosso portato dal vicino Piemonte. Il figlio Vittorio Emanuele Bisso (che dette il nome al locale) si trasferì nell'attuale sede, il cosiddetto "Chioso del Vastato", sulla riva sinistra del torrente Recco, nel 1909. Eravamo nella cosiddetta "Belle Epoque" e Recco diventava un centro d'attrazione gastronomica, per via delle focaccette con il for-

maggio, i "pansoti" con la salsa di noci, i ripieni di verdure e il pesce cucinato in mille modi. Dopo Vittorio, fu la volta del figlio Luigi che potenziò il locale facendone un'attrazione gastronomica. Da quarant'anni sul locale regnano i gemelli Gianni e Vittorio Bisso e già sono pronte nuove generazioni. La storia dei Bisso è stata narrata recentemente nel bel volumetto *Da o Vittorio* del giovane gastronomo Renzo Tebano, edito da De Ferrari con una colta prefazione di Paolo Lingua. Il volumetto è stato presentato al ristorante "O Vittorio" nel corso d'un'allegria cena della Delegazione, alla presenza oltre che del Delegato Guglielmo Valobra anche della Delegata di Genova, Paola Massa e del Delegato del Tigullio, Giggio Cirilli. C'erano anche personalità politiche, della cultura e del giornalismo. Renzo Tebano e Paolo Lingua, Coordinatore Territoriale della Liguria, hanno illustrato la storia, ripercorrendo anche la complessa vicenda di Recco "capitale gastronomica" del Levante ligure dal dopoguerra.

Serata piacevolissima, in un locale strapieno, dove i due autori e i gemelli hanno intrattenu-to con storie irresistibili, mentre, tra i tavoli, la cucina, in stato di grazia, sfornava focaccia con il formaggio, ripieni, frittini, pansoti in salsa di noci, pesce al sale fiammeggiante, nonché infinite dolcezze, compresi i canestrelli e le paste frolle. (Paolo Lingua)

TIGULLIO

FESTEGGIAMENTI PER MOLTI ANNIVERSARI

La Delegazione che, quest'anno, festeggia il 50° della sua fondazione, ha consegnato il riconoscimento dell'appartenenza ultraquarantennale (rappresentato da un bel di-

stintivo, impreziosito da un brillante Swarovski) a tre suoi Accademici che sono stati infaticabili promotori delle attività in tutti questi anni. Durante la riunione conviviale, la campana ha suonato per festeggiare David Bixio, per tanti anni Delegato, Consultore Nazionale e ora Delegato onorario, Tito Fontana, Consultore della Delegazione, e Giancarlo Sparacio. I numerosi partecipanti hanno espresso le loro felicitazioni ai tre Accademici, che hanno ringraziato riportando alcuni ricordi personali. "Sono stati 40 anni spesi bene e il nostro gruppo, formato da persone di spessore e intelligenti, è diventato sempre più coeso. I progetti per l'avvenire li lasciamo, fiduciosi, alle nuove leve", ha affermato, fra l'altro David Bixio. (Giorgio Cirilli)

LOMBARDIA

ALTO MILANESE, MILANO
DUOMO, VARESE

BRUSCITI E CIBI STORICI, TRA CUI LE RANE DI BARTOLOMEO SCAPPI

Le tre Delegazioni hanno realizzato una serata congiunta all'insegna della tradizione "bustocca" e della sua cultura alimentare tramandata nel tempo dapprima oralmente e poi, dopo la fondazione del Magistero dei Bruscelli, anche con pubblicazioni e filmati. L'intento della riunione conviviale, pienamente centrata, è stato quello di trasmettere sia agli Accademici sia ai loro graditi ospiti, la conoscenza di quei piatti di antica tradizione che hanno caratterizzato un periodo storico-culturale povero ma certamente ricco di contenuti e non dimenticato. Alla cena hanno altresì pre-

senziato due ospiti d'eccezione che sono riusciti a sottolineare l'aspetto culturale del-

l'evento: la scrittrice Ketty Magni, che ha pubblicato un romanzo incentrato sulla figura di Bartolomeo Scappi, ed Ernani Ferrario, il Gran Maestro del Magistero dei Bruscelli da Busti Grandi (Busto Arsizio).

Ketty Magni ha raccontato il filo conduttore e la trama del suo libro *Il cuoco del Papa* arricchendo con aneddoti la propria esposizione; Ferrario ha ripercorso brevemente la storia della fondazione del Magistero, l'evoluzione di questa associazione sino al suo incontro con l'Accademia che ha consentito di depositare, con atto notarile, la ricetta ufficiale dei "brusciti".

Naturalmente, attorno a questo piatto principe della serata, sono stati presi in considerazione altri cibi storici quali la fedeghina, i mondeghili e il salame prealpino. L'aggancio al libro di Ketty Magni sono state invece le rane fritte, uno dei piatti preferiti da Bartolomeo Scappi che, insieme ad altre numerose ricette, sono citate nel libro.

I tre Delegati non hanno fatto mancare i loro interventi suscitando interesse e attenzione. I commensali, riuniti numerosi, al termine, hanno attribuito un caloroso e meritatissimo applauso allo chef Marco Colombo dell'"Osteria dei Peccatori" di Gallarate, che ha ospitato la riunione conviviale.

BERGAMO

I GIOVANI BRILLANO

I "giovani" sono ben tre fra i 31 Accademici bergamaschi che, insieme, hanno compiuto i 50 anni di fedeltà e ai quali è stato appuntato il prestigioso distintivo con brillante (ecco





il perché del titolo) da Gianni Fossati, Consigliere di Presidenza e Segretario della Consulta Nazionale.

A questi tre amici si è unito il Vice Delegato che ha ricevuto il distintivo dei 35 anni di servizio: non brilla, ma è comunque un raro onore il potersene fregiare.

Serata davvero eccezionale con la regia, in cucina, dello chef ormai notissimo, non solo agli Accademici, Chicco Coria che ha condotto per anni la Nazionale cuochi e che oggi, solo per gli amici, organizza, con il suo staff, cene di alto livello. Gli Accademici erano ospiti al centralissimo “Cappello d’Oro” con un servizio curato e veloce. Ma a parte il menu pasquale, particolarmente apprezzato in un’atmosfera di convivialità e amicizia che si è venuta a creare, il discorso di Gianni Fossati è stata una *lectio magistralis* sugli obiettivi accademici tesi alla cultura della tavola che, collegata con le più prestigiose Accademie e organismi internazionali, promuove la conoscenza della cucina italiana nel mondo.

A questo proposito, si è parlato anche dell’Expo ormai prossimo.

I “giovani” premiati sono stati: Bonaventura Grumelli Pedrocchi, Delegato onorario, il quale ha retto la Delegazione per lunghi anni e che ha donato agli Accademici un raro libro che raccoglie le copertine dei menu delle riunioni conviviali organizzate dall’indimenticabile Fosco Provvedi. Il secondo, rappresentato nell’occasione dalla moglie, poiché assente giustificato, era Giorgio Invernizzi che ha inviato un suo saluto denso di ricordi e di ironici accenni. Il terzo “giovane”, era Marcantonio Solari, che ha raccontato quando, giovanissimo, è diventato Accademico. Al suono della campana tanti Accademici si sono intrattenuti per approfondire i temi gastronomici e istituzionali trattati nel corso della serata.

(Lucio Piombi)

CREMONA

RICORDO DEI CANTARELLI

La serata dedicata alla cultura ha avuto grande rilievo per la folta presenza di Accademici (era presente anche il Delegato

di Salsomaggiore) e per l’interessante presentazione, da parte degli autori, del volume, promosso dalla Delegazione di Parma, dedicato a *I Cantarelli - Storia e mito della cucina Italiana*. Alberto Salarelli, dell’Università di Parma, ha fatto riflettere sul segno che Mirella e Giuseppe, i mitici ristoratori di Samboseto, hanno lasciato nell’immaginario e nella pratica della gastronomia italiana. Ha reso omaggio ad una grande coppia di ristoratori che scelse di non abbandonare la bottega di famiglia per trasformarla in un luogo di delizia (ricco di grandi vini, di distillati famosi) e per gustare, nel retro, una cucina eccellente, attenta alle materie prime, ma anche al bilanciamento dei sapori, con maniacale accuratezza e incredibile perfezionismo. Altra interessante considerazione è stata fatta circa la singolare concomitanza che vide iniziare l’attività del ristorante di Sanboseto nel 1953, nello stesso anno in cui nasceva l’Accademia, e perfetta fu la sintonia nel segno di una riscoperta dei piatti caratteristici e tradizionali contro la progressiva standardizzazione del

gusto italiano. È seguito l’intervento di Giorgio Orlandini, Accademico di Parma e ispiratore del libro, che ha narrato tanti episodi, cui ha assistito personalmente, sull’attività dei Cantarelli di cui era amico e mentore. Nelle piccole stanze, calde e accoglienti, dove si riunivano i vecchi contadini per giocare a carte gustando fette di squisito culatello tra un bicchiere e l’altro di vini locali, si vedevano artisti, scrittori, attori famosi, imprenditori, raffinati buongustai attratti dagli incomparabili piatti cucinati da Mirella, dalle straordinarie carte dei vini, dalle emozioni che il locale sapeva evocare. L’interesse e l’attenzione sono stati tangibili anche perché molti cremonesi hanno conosciuto, frequentato e apprezzato i Cantarelli.

(Carla Spotti)

MILANO DUOMO

UNA NUOVA STELLA A MILANO?

Fulvio Siccardi una stella ce l’aveva di già, nel suo nativo Piemonte che, con il passar degli anni, cominciava ad andargli un po’ stretto: quindi, come capita a tanti, ha optato per il gran salto nella metropoli. Già la location aiuta: l’Hotel Magna Pars di via Forcella 6, frutto di una recente, apprezzabilissima ristrutturazione tutta da vedere. All’interno, il ristorante “Da Noi In”, moderno e accogliente al tempo stesso, con ampi spazi e, una volta tanto, ridotti problemi di insonorizzazione. Fulvio Siccardi, che fa capolino dalle cucine a vista che si apprezzano arrivando nel locale, ci mette del suo, e molto. Per la Delegazione ha preparato un salmone affumicato in casa e insalata russa con giardiniera, seguito da uno dei suoi piatti più interessanti, l’uovo in gabbia con crema di latte e grana padano





al tartufo, piatto, questo, che ha suscitato notevole gradimento. Seguivano dei tagliolini al coltello con pomodorini datterini e verdure stagionali e, piatto forte, una coppa di cinta senese caramellata al miele e zafferano croco e smilace, indivia belga scottata. Concludeva la serata un piatto dal nome creativo, “Il caffè è servito”, un tris di bunet, tiramisù e crème brûlée, invitante già dalla presentazione. Ad accompagnare la cena, un calice di Prosecco JeJo Bisol e un Morellino di Scansano Orto alle Monache.

Ci sono serate in cui tutto sembra andare per il verso giusto: dalla compagnia, non solo milanese ma anche da Torino e Londra, all’ambiente; dai piatti in tavola all’allegria: quella “Da Noi In” è stata, a detta di tutti, una di queste, degna del ricordo accademico. Merito anche e soprattutto di Fulvio Siccardi che in cucina ha dimostrato di essere molto abile e, elemento da non trascurare, ha lasciato trasparire tutta la sua passione anche nelle chiacchiere del dopo cena. (Andrea Cesari de Maria)

VENETO

TREVISO

ANTICA RICETTA RECUPERATA: “RISI E TOCHI”

La Delegazione ha vissuto una “giornata della cultura” particolarmente importante e articolata. Il riso, tema del 2014, ne è stato il protagonista. Gli Accademici sono stati guidati, nella visita alla risaia “La Fagiana” in Eraclea, dove il tito-

lare e il direttore hanno illustrato i processi di coltivazione e lavorazione del riso in un’azienda artigianale specializzata nella produzione del “superfino Carnaroli”: il re dei risi da risotto. Qui il riso non viene sbiancato completamente, per mantenerne il più possibile integre le caratteristiche gastronomiche ed è confezionato in piccole quantità, senza essere brillato, come fanno invece i produttori industriali che lavorano quantità imponenti di prodotto. Subito dopo, gli Accademici sono stati “iniziati” alla degustazione dei “risi e tochi” dai membri dell’omonima confraternita. “Risi e tochi” è un’antica ricetta recuperata da un gruppo di ristoratori buongustai, legati alle tradizioni del territorio, che la propongono nel rigoroso rispetto di una secolare consuetudine. Essi allestiscono, su richiesta, nei locali dell’antica cantina “Ca’ Corniani” (fondata nel 1851 nel comune di Caorle), dei pranzi imperniati su questo straordinario piatto composto da un pollo in umido tagliato a pezzi (tochi) e, verso fine cottura, completato col riso (rigorosamente superfino Carnaroli) e “tirato” a perfetta mantecatura con l’aggiunta finale di formaggio parmigiano grattugiato. La particolarità è, appunto, che tutto il pollo (a pezzi e con le ossa) compone il piatto, collo, zampe e interiora compresi: una vera delizia.

Questi due appuntamenti hanno concluso, in modo interessante e goloso, una “giornata della cultura” iniziata all’insegna dell’arte: agli Accademici trevigiani è stata concessa una pre-view della mostra “Il pae-



saggio della gola - la costruzione di un gusto” organizzata dal Museo del Paesaggio di Torre di Mosto in collaborazione col Centro Studi Territoriale del Veneto, dove sono state esposte importanti opere pittoriche e fotografiche (tutte aventi come tema la gastronomia) che hanno fatto da cornice al confronto di due riviste: “La Gola” e “FMR”, consultabili per i rimandi ai diversi paesaggi dei prodotti alimentari. (Teresa Perissinotto Vendramel e Roberto Robazza)

VENEZIA MESTRE

RIUNIONE CONVIVIALE DI PRIMAVERA

Valter Anese, titolare del ristorante “Ae do paanche” di Gai di Gruaro, ha accolto gli Accademici con grande professionalità e cortesia presentando il “console del Veneto gran maestro enogastronomo e sommelier” Sergio Pellizzon dell’Aies. Scelta quanto mai indovinata, avendo deciso la Delegazione di iniziare la riunione conviviale con una lezione, tenuta dall’Accademico Giuseppe Zerbo, sulle coordinate fondamentali per un corretto approccio alla cultura del vino. La *lectio brevis* di Bepi Zerbo, integrata da alcune riflessioni del maestro Pellizzon, ha avuto pratica sperimentazione, durante la riunione conviviale, con l’analisi e la valutazione critica dei diversi vini che i Simposiarchi Carlo Caoduro e Pietro Schiavon avevano inserito nel menu. Con lo chef Valter Anese i Simposiarchi hanno proposto un’ampia scelta di piatti preparati secondo la tradizione marinara dell’alto Adriatico (in particolare) e dell’entroterra, nel rispetto rigoroso della stagionalità dei prodotti. Un menu che ha fatto scoprire una delle più interessanti realtà enogastronomiche del Veneto Orientale. Dopo il

saluto di benvenuto, nell’ampio parco di cui dispone il locale, gli Accademici si sono accomodati in una sala accogliente, calda e silenziosa, allietata dalla vista della cucina in cui fa sfoggio un fogher pronto per le cotture alla griglia di pesci, carni e crostacei.

Piccola crudità di pesce di rara bontà e freschezza (scampi, mazzancolle, carpaccio di branzino, tartara di tonno), polenta a specchio con calamaretti e zottoli e un trionfo di capesante, canestrelli e capelunghe alla griglia che hanno messo in evidenza la ricchezza e il valore del mercato ittico di Caorle, al quale il ristorante si approvvigiona. A seguire risottino mantecato con vongole “poverasse” al profumo di Prosecco e paccheri di Gragnano con alici e bottarga. Sin qui il vino di accompagnamento è stato un’ottima Ribolla gialla spumantizzata della Cantina Toblar di Nimis. Per secondo, una scaloppa di scorfano con olive e capperi e filettino di San Pietro al limone con asparagi lardellati e spinacina fresca, accompagnati da una corposa Malvasia della Cantina Toni Bigai di Lison Pramaggiore. Sorbetto alla mela verde al Calvados e scoppiettante finale con biscotti e croccante della casa con uno zabaione al Ramandolo di rara bontà. Durante l’intero banchetto, interventi mirati del Delegato e di Michela Dal Borgo con riferimenti storici e culturali suggeriti dalla ricchezza dei vini e dei piatti. (Ettore Bonalberti)

FRULI - VENEZIA GIULIA

PORDENONE

IL RISO DEL DELTA E I VINI DELLE GRAVE

Serata dedicata al tema dell’anno, con l’intervento di Silvano Peruch, responsabile commer-



ziale dell'azienda agricola Zangirolami, che dal 1960 opera nel campo del riso. Peruch ha presentato fatti e curiosità sulla coltivazione e sulle successive fasi di lavorazione necessarie per portare il cereale in cucina: alimento dalle proprietà nutrizionali elevate, ricco di carboidrati, vitamine, sali minerali e proteine vegetali e positivamente privo di glutine. Questo cereale, ha raccontato, arrivò in Italia nel XV secolo, inizialmente in Lombardia, ed è famoso un documento del 1475 nel quale Galeazzo Maria Sforza dona un sacco di sementi ai duchi di Ferrara. Da allora la risicoltura ha decollato. Camillo Benso, conte di Cavour, è stato il padre della risaia: capendo le potenzialità della coltivazione per risolvere il problema delle carestie, promosse una serie di opere agricole e idrauliche creando un comprensorio irriguo che ancor oggi è il cuore della risicoltura nazionale. La coltivazione si è poi espansa anche a numerose altre aree vocate, tra le quali quella del Delta del Po. La denominazione "riso del delta del Po Igp" è riferita al frutto del riso appartenente al tipo "Japonica", gruppo superfino delle varietà Carnaroli, Volano, Baldo e Arborio. Presenta un chicco grande, cristallino, compatto, con un elevato tenore proteico e può essere bianco o integrale. Ha un'elevata capa-

cià di assorbimento, una bassa perdita di amido, e un'elevata qualità che determinano una buona resistenza durante la cottura. Esso, inoltre, presenta una particolare sapidità e un aroma che permettono di distinguerlo da quello prodotto in zone non salmastre.

La serata è stata accompagnata dai vini della Cantina Antonutti, con sede a Colloredo di Prato (UD) e con i vigneti a Barbeano (PN), nelle Grave del Friuli, vasta pianura aspra, magra e sassosa, ideale per la vite, ben nutrita da un suolo calcareo e geneticamente predisposta ad attecchire in ambienti difficili. Sono stati particolarmente apprezzati il Prosecco, originato da uve Glera coltivate nelle Grave e quindi tipicamente e originariamente friulano, e il Sauvignon, giallo paglierino di bella lucentezza e di ottima persistenza aromatica, ideale per gli antipasti. (Luigi Campello)

EMILIA ROMAGNA

BOLOGNA DEI BENTIVOGLIO

A TAVOLA CON I NOBILI BOLOGNESI DEL CINQUECENTO

Per la riunione conviviale del "mese della cultura", la Consulta della Delegazione, nell'affascinante atmosfera della seicentesca Villa Baldi Sassoli, ha or-

ganizzato, con il "Banchetto dei Bentivoglio", la rievocazione storica di cosa e come mangiavano i nobili bolognesi del 1500. Gli Accademici, seduti attorno a tavole elegantemente preparate e adeguatamente allestite, hanno potuto rivivere, accompagnati dall'abile guida dello chef Claudio Cavallotti, che ha presentato in successione i singoli piatti, i particolari sapori, aromi e profumi che si respiravano nelle sale e nelle cucine dello sfarzoso Palazzo dei Bentivoglio, nel momento del massimo splendore del casato, prima della rivolta del popolo. Lo chef, esperto e riconosciuto maestro nella ricerca e nello studio dei piatti del passato, e per questo, definito il "cuoco della storia", con la sua brigata di cucina, ha preparato un menu rinascimentale, dove la cultura storico rievocativa dei piatti elaborati e presentati, ha avuto un vero trionfale riscontro. Il banchetto si è aperto con un bicchiere di un vino cordiale; il primo servizio di cucina sono state le "strazatelle servite con l'agliata", precedute da un trionfante fagiano impiumato; come secondo servizio di cucina è stato servito un "pastello di carne e selvaggina". Il primo servizio di credenza consisteva nei "finocchi dolci con l'agresto chiaro"; come secondo servizio di credenza, in tavola è arrivata la "genestrata servita con zucchero", e come terzo e ultimo piatto di credenza, la "dolce torta di biancomagnare". I piatti sono stati singolarmente e ampiamente presentati con la loro storia, l'identificazione delle origini e dettagliate notazioni. Con la massima soddisfazione degli organizzatori, dei partecipanti

e dello stesso chef, la serata, anche per l'ambientazione, è stata una tra le più apprezzate degli ultimi anni, un vero tributo e trionfo della cultura. (Tito Trombacco)

IMOLA

TORTELLINI E ALTRE STORIE

Buoni, veramente buoni, questi tortellini. Parola del Gran Prevosto della "Dotta Confraternita del Tortellino" di Bologna nel commentare i tortellini in brodo messi in tavola nel ristorante imolese "Da Noi Osteria e Vini" nel corso della riunione conviviale della Delegazione. Al centro della serata, la presentazione di un pregevole libro scritto da Marilena Lelli, *Tortellini e altre storie: dal '68 ai fornelli*, con gli interventi, oltre che dell'autrice, dei giornalisti Lisa Bellocchi e Roberto Zalamani, e del Gran Prevosto Marino Ragazzini. Partendo da un ricettario di famiglia, il libro racconta la storia della protagonista che da ragazzina decide di contestare la società anche attraverso la decisione di non imparare a cucinare. Una scelta, questa, che, per le madri e le nonne di allora, sempre amorevolmente dedite ai fornelli, appare in tutto e per tutto rivoluzionaria. "Questo libro - ha spiegato Marilena - vuole raccogliere tutte le ricette della mia famiglia e collegarle a determinate feste o a particolari momenti della storia recente". E ancora: "le donne di una volta non avevano sempre la fortuna di poter studiare, spesso non trovavano le parole per dirlo ma, attraverso la silenziosa e quotidiana preparazione del cibo, esprimevano il loro amore". Nella suggestiva cornice del locale, dove è da ammirare un pozzo romano del 300 a.C., oltre ai tortellini in brodo è stata apprezzata anche una consistente farafona al forno con Marsala e ginopro. In aper-





tura, il Delegato Antonio Gaddoni ha presentato tre nuove Accademiche: Matilde Giulia Balducci, Arianna Crosio e Gloria Santandrea. (Antonio Gaddoni)

RICCIONE-CATTOLICA

LA DIFFERENZA TRA NORMALITÀ ED ECCELLENZA

Gli Accademici della Delegazione hanno organizzato una riunione conviviale presso uno dei migliori ristoranti italiani, "Uliassi" di Senigallia. La serata, alla quale ha partecipato il Delegato di Ancona, Pietro Aresta, è stata piacevolissima: ambiente sobrio ed elegante, ottimo servizio, presentazione puntuale ed esauriente delle varie portate e, soprattutto, piatti originali e perfetti, frutto della ricerca e dell'estro del blasonato chef che, alla fine del servizio, si è intrattenuto piacevolmente con gli Accademici. Uliassi ha risposto ai numerosi quesiti illustrando l'origine delle sue preparazioni, frutto di selezionate materie prime e di una sperimentazione effettuata annualmente, durante il periodo di chiusura del locale, con tutti i suoi collaboratori. Serata, oltre che piacevole, molto interessante, a tu per tu con un grande chef, durante la quale sono emersi i valori umani e professionali che hanno dato la misura della differenza, in cucina come in ogni altra attività, fra la normalità e l'eccellenza. (Massimo Mancini)

TOSCANA

FIRENZE

CONSEGNA DEL DIPLOMA DI BUONA CUCINA A "OLIVIERO"

Serata della cultura accademica di grande interesse quella celebrata dalla Delegazione al ristorante "Oliviero", con un se-



guitissimo intervento del Delegato onorario Paolo Petroni sul tema "La mela tra mito e realtà". Con la sua consueta abilità oratoria e la profonda conoscenza della materia, il Segretario Generale ha condotto gli Accademici in un viaggio serio dalle origini del mondo ai nostri giorni, illustrando poi, ad un uditorio estremamente attento e interessato, le caratteristiche e le specificità di questo prodotto. Ha avuto successivamente luogo la riunione conviviale accademica imperniata sulla tradizione del bollito. Dopo una stracciatella, unanimemente giudicata eccezionale, è stato servito un bollito ottimo, caldo e ben assortito, con manzo morbido e grasso, cotechino, lingua, testina, gallina e lampredotto, il tutto accompagnato dalle salse tradizionali (salsa verde, maionese, rafano, mostarda piccante) e dal purè. A conclusione della cena, insieme alle tradizionali frittelle di San Giuseppe, il patron del locale, Francesco Altomare, ha voluto sorprendere gli Accademici portando in sala una macchina per il gelato e preparando davanti ai loro occhi un apprezzatissimo gelato di crema.

Al termine della serata, il Delegato Roberto Ariani, assieme a Paolo Petroni, ha consegnato a Francesco Altomare il Diploma di Buona Cucina, recentemen-

te concesso a testimonianza dell'impegno costantemente profuso per mantenere alto il livello di professionalità e salvaguardare i valori tipici della cucina, coniugando la qualità con la tradizione.

VALDARNO FIORENTINO

LA PASTA: UN PIATTO SENZA TEMPO

Nella storia della gastronomia italiana, la pasta rappresenta il piatto per eccellenza. Un alimento che con le sue caratteristiche nutritive, insieme ai sughi che lo accompagnano, ha contribuito alla crescita e allo sviluppo di intere generazioni di italiani. La Delegazione ha voluto dedicare a questo splendido piatto la riunione conviviale della cultura. La scelta è caduta su un ristorante delle colline filinesi, dove il proprietario e chef, Claudio Piantini, ha saputo interpretare e gestire un menu certamente inusuale ma ricco di tradizioni. Quattro sono stati i piatti di pasta presentati: dai classici "spaghetti alla carbonara", piatto laziale, con spaghetti ottenuti dalla semola di grano duro del cultivar Senatore Cappelli, per andare ai "testaroli di Pontremoli", semplice miscela di acqua e farina, conditi con il vero pesto alla genovese (quello ori-

ginale, anche con fagiolini e patate), per poi scendere in Puglia, dove le "orecchiette con le cime di rapa", piatto povero ma completo, hanno rappresentato la storia di un'importante e antica colonia della Magna Grecia. Infine, il piatto di pasta fresca più famoso d'Italia, le "tagliatelle al ragù bolognese" che rappresentano l'essenza stessa del concetto di "pasta" all'emiliana. La serata è stata anche caratterizzata dall'aspetto culturale, con più interventi: il Delegato ha raccontato storia ed etimologia della pasta, sia fresca sia secca, dalle origini ai nostri giorni, addentrandosi anche nelle tradizioni e nelle caratteristiche di alcuni tipi e formati più noti in Italia. Il Vice Delegato Gianni Gerini ha raccontato la storia degli spaghetti alla carbonara e quella delle orecchiette. Ancora Ruggero Larco si è addentrato nel racconto sui testaroli e le tagliatelle e sulle tradizioni dei rispettivi sughi. La serata, piacevole oltre che interessante, si è aperta con un antipasto di "coccole" fritte e soppresata di cinta senese, cui sono seguiti i piatti di pasta. Poi una gradevole "insalata" di scaglie di caprino stagionato con germoglio di cavolo nero e un'ottima bavarese al profumo di arance. Infine c'è stato il riconoscimento al bravo chef Claudio Piantini e al suo staff, consistito nella consegna da parte del Delegato del piatto in silver plate dell'Accademia. (Ruggero Larco)

VALDELSA FIORENTINA

LA CIVILTÀ DELLA TAVOLA NELL'ANTICA ROMA

Si è tenuta al "Bistrot Rosmarino" di Castelfiorentino la riunione conviviale dedicata alla cultura. La Delegazione ha scelto di affrontare il tema proponendo una serata dal titolo "Antichi Romani a Firenze: quello che hanno lasciato in cu-



cina". Nasce dunque l'idea di ricercare i sapori degli antichi Romani riproponendoli adeguatamente rivisti, attraverso il lavoro dello chef Giancarlo Alaia, per renderli gustosi ai palati di oggi. Gli Accademici hanno gustato e commentato, secondo le relative schede storiche, piatti come il *moretum* (crostini di pecorino e ricotta), il *laganum* (pasta di grano saraceno e ceci), l'arrosto di maiale e carote fritte in salsa di ostriche e un flan di latte di mucca e capra speziato con pepe e zenzero. I Simposiarchi Stefano Casini e Antonella Bensi hanno spiegato che l'idea di questa cena è nata da uno studio su alcune ricette risalenti alla cucina fiorentina quando Firenze era colonia romana. Una cucina molto parca e frugale, che si fondava essenzialmente sul *pulmentum*, orzo cotto nel brodo, e sulla *puls*, una sorta di polenta a base di farro, miglio e fecola di patate. Sulle tavole dei contadini non mancavano zuppe di ortiche, ghiande, lucertole, e anche topi; ai banchetti dei ricchi abbondavano arrostiti, cacciagione pesci e verdure.

Serata importante, anche per l'ingresso ufficiale nella Delegazione di un nuovo membro, Roberto Bandinelli. Numerosi gli ospiti tra i quali il Delegato di Pisa, Coordinatore Territoriale della Toscana Ovest, Franco Milli, che ha ricordato come

la convivialità e la cultura siano i binari fondamentali che guidano l'Accademia verso un percorso tracciato, che inizia con la storia dell'uomo e prosegue all'infinito.

VOLTERRA
E VERSILIA STORICA

LA CACCIAGIONE NELLA LETTERATURA

La Delegazione ha invitato gli Accademici della Versilia Storica a degustare un pranzo a base di caccia presso il ristorante albergo "Villa Nencini". Ingredienti a km 0, visto che tutta la selvaggina è stata cacciata nei boschi e nella campagna volterrana. Meravigliosi gli antipasti dove gli insaccati sono stati fatti nell'inverno dallo chef e dalle donne di cucina; buoni la pappardella alla lepore e il cinghiale, e ottimo, vista l'estrema difficoltà del piatto, il daino in dolce e forte fatto con cioccolato fondente, canditi, uvetta, pinoli e scorza d'arancia. Da ricordare anche la crostata di fichi fatta in casa e servita tiepida e buono l'abbinamento dei vini. Durante il pranzo, la dottoressa Brunella Michelotti ha tenuto una breve ma piacevolissima conversazione sulla cacciagione nella letteratura. Ha parlato della cena di Nasidieno (Orazio) e di quella di Trimalcione (Petronio), in

cui le portate si susseguivano a non finire come se la cena fosse una rappresentazione teatrale. Molto più essenziale era la cucina del Trecento, almeno in Toscana, come dimostrano le novelle del Boccaccio nei personaggi di Federigo degli Alberighi e di Chichibio.

La Delegata della Versilia Storica ha parlato degli animali che popolano il Parco naturalistico delle Apuane, mostrando interessanti foto gentilmente messe a disposizione dalla direzione del parco alla quale va il ringraziamento della Delegazione. Un pranzo ottimo, pervaso da un grande spirito d'amicizia accademica. (Maurizio Luperi)

MARCHE

FERMO

MENU D'ARTISTA PER IL DECENNALE DELLA DELEGAZIONE

Il menu, come noi lo conosciamo, fiorisce intorno al 1810, quando il servizio alla francese (vivande tutte già presenti a tavola) viene sostituito dal servizio alla russa (le varie portate si susseguono) e diviene necessario uno strumento che aiuti i commensali ad orientarsi su cosa verrà loro servito. Nel tempo, questa lista di vivande si è trasformata in un oggetto d'arte importante: ironici, informali, nobili o da trattoria, arricchiti dalle illustrazioni di grandi artisti di cui portano la firma, i menu diventano testimoni di grandi convivi della storia, oggetti di culto e da collezione. Per celebrare i dieci anni dalla fondazione, la Delegazione ha invitato dodici tra gli artisti più rappresentativi del panorama pittorico della provincia ad accompagnare i convivi del 2014 con altrettanti menu illustrati, uno per ogni mese dell'anno. Gli artisti sono stati invitati a trarre ispirazione, per la propria opera, dalla

figura del cuoco, custode dell'arte della trasformazione dei cibi, "inventore" di tecniche e abbinamenti, ma anche portatore di memoria e tradizioni. Ogni autore, invitato al convivio relativo al proprio menu, ne illustra il senso e le tecniche. Le opere originali dei "Menu d'Autore" saranno esposte in una mostra collettiva, evento conclusivo del decennale, che si svolgerà nel mese di dicembre in collaborazione con il Comune di Fermo. L'iniziativa ha ottenuto il patrocinio della Provincia di Fermo ed è realizzata in collaborazione con il Centro Studi Osvaldo Licini. Gli artisti: Vivianne Bou Kheir, Agostino Cartuccia, Sauro Cecchi, Grazia Cicchinè, Raffaele Iommi, Cristina Lanotte, Sandro Pazzi, Ciro Stajano, Piero Principi, Marilena Sutura, Teo Tini, Corrado Virgili. (Carla Chiaramoni)

MACERATA

LA FESTA DEL MAIALE

Quest'anno la Delegazione ha voluto rinverdire un'antica tradizione: quella di dedicare una giornata alla "festa del maiale" per ricordare che questo animale, per intere generazioni, ha sfamato i nostri antenati permettendo loro di superare le dure invernate quando la fame si faceva sentire veramente. La riuscitissima manifestazione si è svolta nell'agriturismo "I Valeriani" di Macerata dove i locali adatti e la disponibilità del titolari hanno consentito di sezionare una mezzena di maiale e quindi di preparare i vari insaccati. Protagonista impareggiabile di questo lavoro è stato l'Accademico Adelfino Mattiacci che ha indossato per un giorno i panni del norcino. Hanno partecipato alla sua esibizione non solo numerosi Accademici ma anche gli amici di altre due associazioni maceratesi: il Kiwanis e l'associazione



culturale “Le Casette”, che con entusiasmo hanno contribuito al successo dell’iniziativa. Ha illustrato le varie fasi della lavorazione del maiale un altro Accademico maceratese, Italo Trapè, che ha spiegato anche l’evoluzione nella confezione dei salumi della nostra tradizione. Sia Mattiacci sia Trapè hanno risposto alle numerose domande e richieste di spiegazioni sulle percentuali di grasso e sugli ingredienti utilizzati per aromatizzare salsicce, ciuscicoli, coppa di testa, guanciale, pancetta e così via. Nello stesso agriturismo in cui si è svolta la manifestazione è stata poi consumata la cena, ovviamente tutta a base di carne di maiale. Ma non si è trattato soltanto di un evento mangereccio perché all’amico Cesare Angeletti, noto studioso delle tradizioni locali e soprattutto della civiltà contadina, era stato affidato il compito di illustrare l’importanza del maiale in una famiglia di mezzadri; di spiegare quali salumi si dovessero consumare prima e quali (come il prosciutto) conservare per l’anno successivo; di ricordare che la polenta costituiva quasi sempre il pasto quotidiano.

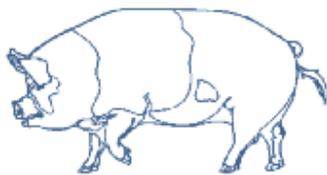
(Ugo Bellesi)

UMBRIA

GUBBIO

NORCINI D’ECCEZIONE

Allevato con metodi tradizionali, macellato, scuoiato, “conciato”, cotto e... mangiato: il tutto nello spazio di poche centinaia di metri. A Km 0, così si usa dire oggi. Stiamo parlando del maiale che la Delegazione anche quest’anno (undicesima volta consecutiva) ha voluto “conciare” in proprio, secondo le antiche usanze della campagna eugubina, con norcini d’eccezione gli Accademici Giovanni B. Pauselli e Fausto Marionni. Ad ospitare la concia è sta-



to, nell’amena collina prospiciente Gubbio, l’ospitalissimo complesso del “Faro Rosso” con i premurosi titolari (i fratelli Urbani). Del maiale nulla o quasi è andato perduto, nemmeno le parti meno nobili (mussetto, zampetti, orecchie, cotiche, grasso e magro, trippa, ossi, coda) che sono finite in un sapientissimo pentolone a bollire ore e ore, dapprima con tutti gli odori possibili e poi con una quantità davvero industriale di finocchietto selvatico, e continuamente “schiumato” per realizzare quella “roba cotta” che era e, sebbene in disuso, ancora è un piatto tipico della tradizione gastronomica eugubina. Piatto semplice, anche se lungo nella preparazione, che va servito caldissimo con aggiunta di sale e pepe. Definire “ricco” e abbondante il menu della cena, è giudizio estremamente riduttivo, con l’aggiunta non prevista dell’antipasto di brustengo e salumi offerti dai fratelli Urbani. Si sono gustate anche tagliatelle (tirate a mano dalla signora Rita) e rigatoni conditi con un magnifico sugo. Dopo un assaggio di trippa e padellaccia è stata la volta di un’immensa graticolata: costarelle, bracirole, bistecchine, grasso e magro, fegatelli, salsicce, mazzafegati dolci, il tutto accompagnato da vini umbri bianco e rosso.

PERUGIA

IL PRANZO DEI BOLLITI

In un’atmosfera particolarmente festosa e cordiale, la Delegazione ha abbinato alla riunione conviviale dedicata al “pranzo dei bolliti” l’assegnazione di at-

testati e distintivi a quattro Accademici per i significativi traguardi di appartenenza. La riunione conviviale si è svolta al ristorante “Fortebraccio” dell’hotel Plaza di Perugia, dove lo chef Gianfranco Ceccarelli ha realizzato il menu proposto dal Simposiarca Mario Davighi.

Dopo aver salutato gli Accademici e i graditi ospiti, il Delegato Massimo Alberti ha ricordato che i “bolliti” sono entrati nella tradizione del territorio umbro pur riconoscendo che questo piatto vanta tradizioni ben più radicate nel Nord Italia. Sono stati quindi serviti: cappelletti in brodo su sfoglia all’uovo sottile, stesa a mano, con ripieno di carne, di maiale e di pollo. La cottura del ripieno è avvenuta insieme a sedano, carote e cipolla, il tutto macinato e condito con parmigiano, tuorlo d’uovo e un pizzico di noce moscata. I tagli dei bolliti, con cotture separate in acqua con carote, sedano e cipolla e qualche grano di pepe nero, sono stati serviti a buffet su un carrello riscaldato e tagliati al momento. Particolare attenzione è stata riservata alla preparazione delle salse: ben riuscite la salsa verde, la maionese fatta in casa e la mostarda di frutta. Alcuni Accademici hanno rilevato il non perfetto abbinamento del vino rosso proposto con la pietanza.

Al termine della riunione conviviale, l’Accademico Elmo Mannarino ha consegnato a Utilio Nasini l’attestato e il distintivo di 25 anni di Accademia, mentre il Delegato onorario Renato Palumbo ha consegnato il distintivo dei 35 anni ad Adriano Crispolti. È toccato quindi al Delegato Massimo Alberti abbellire la giacca sia di Giorgio Milletti con il distintivo di 35 anni di appartenenza sia di Angelo Meneghini con quello dei 44 anni. A ciascuno dei quattro iscritti è stata consegnata una targa personalizzata con indicati gli

anni di appartenenza all’Accademia, proseguendo con i festeggiamenti organizzati in loro onore dagli Accademici della Delegazione. Al termine, un caloroso applauso allo chef che ha saputo ben interpretare il compito affidatogli. L’iniziativa è stata ampiamente riportata anche dalla stampa locale. (Massimo Alberti)

TERNI

RIUNIONE CONVIVIALE COL PEPERONCINO

Da qualche anno il Delegato affida la riunione conviviale di marzo, mese dedicato alla “cultura”, agli Accademici Montalbano e Pegoraro, che hanno proposto i temi più vari trattati in maniera simpatica ed effervescente, anche dal punto di vista grafico, in una pubblicazione distribuita al termine della riunione conviviale. Dal 2012 i due Accademici hanno proposto tre argomenti sui vegetali che hanno rivoluzionato non solo la tavola ma anche l’economia del pianeta: il *Solanum tuberosum*, la patata, il *Solanum lycopersicum*, il pomodoro e infine, quest’anno, il *Solanum Capsicum*, il peperoncino. E al “mondo affascinante e variegato del peperoncino” è stato anche ispirato il menu della riunione conviviale, realizzato dallo chef Alessandro Vetturini nell’ambiente totalmente ristrutturato del “Gulliver”, ristorante nel centro storico della città. (Guido Schiaroli)

ABRUZZO

TERAMO

NON LA SOLITA MINESTRA

A Teramo, città rigorosamente improntata alla tradizione, un po’ conservatrice, la presenza di un locale di cucina creativa forse era necessaria e anche



una visita dell'Accademia era d'obbligo. Il timore di una critica da parte dei soliti irriducibili, abituati ad una cucina tradizionale, in specie se si parla di cucina del pesce, era forte ed è stato sottolineato dal Delegato, in maniera simpatica, nel discorso di apertura. E la riunione conviviale, dal tema provocatorio, "non la solita minestra" è iniziata con una sorta di scetticismo misto a curiosità, dettati anche dalla raffinata eleganza del locale. Nel susseguirsi delle portate del menu degustazione, studiato dal Simposiarca con lo chef, dubbi e timori sono stati presto accantonati. Un solo antipasto, molto coreografico, ove una croccante frittura di mazzancolle sveltava sopra una purea di fave, con zucchine disidratate, è stato sufficiente per connotare il livello elevato della cucina. Sicuramente il piatto *clou* è stato il risotto con zucca, scampi e nocciole, che oltre alla presentazione, sempre molto curata, era più che perfetto nella cottura e nel gusto, talmente buono da oscurare il resto delle portate, peraltro sempre molto seducenti. Il secondo primo, tagliolini al nero di seppia, con burrata, vongole e scampi era certamente ottimo, dal gusto particolare per l'insolito abbinamento pesce e formaggio, ma forse si sarebbe dovuto servire prima del risotto! Un cenno particolare al dessert, una rivisitazione di un noto gelato di produzione industriale, un pinguino artigianale con crema di pistacchi, rigorosamente di Bronte, rivestito da cioccolato bianco: è stata una degna conclusione di una cena di elevato livello ed è per molti rimasto, assieme al risotto, memorabile. Se è giusto il rispetto della tradizione, è altrettanto corretto conoscere e, come in questo caso, apprezzare le nuove tendenze, i nuovi sapori. Alessandro, il giovane e promettente chef, a fine serata, ha

presentato la sua cucina, ispirata all'innovazione, e dettata dalla sua curiosità creativa pur nel rispetto della cucina mediterranea. (Roberto Ripani)

MOLISE

CAMPOBASSO

CARNEVALE MAGICO

Apertura e chiusura del Carnevale della Delegazione a casa del nuovo socio Nicola Tamilia, giornalista, che si diletta anche a fare il prestigiatore. Nik Nak, questo il suo nome d'arte, ha messo a disposizione la taverna della sua villa per ospitare, tra maschere, giochi, musica e illusioni, gli Accademici e trascorrere lietamente alcune ore spensierate. Molto graditi anche gli omaggi realizzati con l'antica tecnica del chiacchierino dalle mani di Emanuela, fidanzata del generoso ospite: degli orecchini di vari colori per le signore.

Il menu che hanno sottolineato i due eventi dell'inizio e della fine del Carnevale, naturalmente, sono stati ispirati a questa festa: a tema molisano il primo, a tema campano, che tante analogie ha con il Molise, il secondo. In entrambi i casi, il catering è stato affidato ad un esperto del settore, Roberto D'Elisiis, che ha proposto, per la prima riunione conviviale, i classici "cavatelli e carne e puorche", la storica pasta molisana condita con ragù di maiale a base di "tracchiulle", salsiccia e lombo di maiale farcito; per secondo piatto, oltre alla saporita carne del ragù, sono state servite salsicce e patate. Nell'ultimo sabato prima della Quaresima, invece, il tema napoletano è stato interpretato con un antipasto di assaggi di "gattò" di patate, timballo di zite e parmigiana di melanzane. La classica "lasagna di Carnevale" al ragù ha preceduto l'arrostato alla "genovese", con con-



torno di peperoncini fritti. Nelle due le occasioni, i dolci tipici del periodo, frittelle e "finto sanguinaccio", hanno concluso il simposio. Menzione particolare per la performance del Consultore Carlo Santaniello, di origini campane, che si è esibito in un gustoso e piccante (per restare nella terminologia gastronomica) monologo del maestro Giovanni Capurro, ai più noto per essere stato l'autore del testo di "O sole mio". (Bruna Benevento).

CAMPANIA

AVELLINO

UNA PIAZZETTA CHIAMATA "ACCADEMIA"

Più di cento bambini della scuola elementare di Vallesaccarda, con i grembiolini blu, stringevano la bandierina tri-

colore. Cantavano l'inno di Mameli e gli Accademici ascoltavano commossi. E come non essere emozionati di fronte al fatto che, in Campania, una piazza è stata intitolata all'Accademia? Quindi è arrivato il momento dei discorsi ufficiali. In ordine hanno parlato il Sindaco, professor Pagliarulo, il prefetto di Avellino dottor Sessa, la preside della scuola alberghiera professoressa Cipriano, il Presidente Giovanni Ballarini e infine il Delegato di Avellino Mario de Simone, che ha fatto dono all'Ipssar di una copia ad olio su tela della "Cena in Emmaus" del Caravaggio insieme ad alcuni libri e ai guidoncini accademici. Come ha affermato scherzosamente il Presidente Ballarini, quando abbiamo finito di usare la bocca per parlare, l'abbiamo utilizzata per assaporare il pranzo preparato ottimamente dagli allievi nella luminosa sala da pranzo dell'Istituto alberghiero prospiciente la piazzetta "Accademia Italiana della Cucina".

Lode al sindaco di Vallesaccarda che, per primo in Campania, ha dato un tangibile riconoscimento della realtà della nostra Istituzione culturale con la toponomastica della sua cittadina. (Mario de Simone)





NAPOLI-CAPRI

PREMIO "MATILDE SERAO"

Per la sesta edizione del premio dedicato alla grande giornalista e scrittrice, gli Accademici si sono riuniti al nuovissimo "Opera Caffè" del Teatro San Carlo. Quest'anno la Delegazione, presieduta da Elio Palombi, ha deciso di assegnare il riconoscimento biennale alla giornalista e scrittrice partenopea Santa Di Salvo, che dalle pagine de "Il Mattino" e in quelle delle sue apprezzate guide enogastronomiche continua a raccontare i saperi e i sapori del Sud con lo stesso impegno e la stessa passione che segnarono le pagine della grande Matilde Serao, alla quale il premio è intestato. La Serao fu pioniera di tutto il giornalismo italiano e non solo di quello femminile, e fu in assoluto la prima donna ad aver fondato e diretto un quotidiano, "Il Mattino", per l'appunto. La serata è stata introdotta dagli Accademici D'Ajello e Novelli con una magistrale lettura di un famoso scritto giovanile della Serao, splendido inno dedicato alla decima Musa, Gasteria. La giornalista Titti Marrone ha poi illustrato, con sincere e affettuose parole, il profilo professionale e umano di Santa Di Salvo, gioiosamente sommersa dai complimenti e dalle manifestazioni di stima e di affetto.

All'incontro ha fatto seguito un cocktail renforcé, più che altro un pretesto per mostrare agli Accademici i livelli di raffina-

tezza raggiunti dalla "Scaturchio" che, tra le svariate attività di ristorazione e catering, provvede anche alle bouvette dei foyer del San Carlo. Alle tradizionali, ma squisite, tartine assortite, ai rotolini alle erbe aromatiche, alle geniali sfogliatelline rustiche farcite di ricotta e salame e di salsiccia e friarielli hanno fatto seguito cestinetti di feta e olive, bigné con gamberi, deliziose polpettine al limone e, serviti in divertenti contenitori trasparenti, una innovativa julienne di calamari con verdure, a fianco dei più tradizionali totani e patate e dei tocchetti di parmigiana di melanzane. La pasticceria, fiore all'occhiello di Scaturchio, ha coronato il successo di una serata all'insegna della cultura e del buon gusto in cucina. (Claudio Novelli)

PUGLIA

BARI E ALTAMURA

UNA DOMENICA IN MASSERIA

La proficua collaborazione tra le due Delegazioni ha permesso di organizzare un interessante incontro sul tema dei prodotti della Murgia. In un clima di grande cordialità, l'incontro si è svolto nella suggestiva cornice della masseria "Il Casale", azienda agrituristica della famiglia Stacca Falagario, situata sulla strada che va da Altramura a Santeramo. Il dottor Piero Scalera, esperto fitologo, ha tenuto una brillante e

dotta conversazione sulle proprietà scientifiche e organolettiche delle piante spontanee e degli ortaggi autoctoni: dagli asparagi al finocchietto selvatico, dalle diverse specie di cardi alle melanzane. Quindi ha ripercorso la storia della tradizione culinaria del territorio, con particolare riferimento a un'antichissima preparazione che prende origine dalle consuetudini alimentari dei pastori della transumanza: "u' cutturidde" di agnello con le erbe selvatiche. Il pranzo preparato dalla signora Lilla Stacca, valente cuoca, ha saputo valorizzare le materie prime prodotte in masseria, attraverso piatti che hanno soddisfatto i commensali per i loro sapori veraci e ormai quasi introvabili. (Vincenzo Rizzi)

LECCE

I PRODOTTI ITALIANI FRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE

In occasione della riunione conviviale dedicata alla cultura, gli Accademici della Delegazione hanno ascoltato l'interessante relazione del giovane imprenditore Luigi Seracca Guerrieri, responsabile marketing dell'azienda Castello Monaci, eccellente realtà del territorio. L'argomento è stato "Fra tradizione e innovazione i nostri prodotti cambiano volto. Olio e vino al passo con l'Europa". Tradizione intesa come rispetto orgoglioso delle proprie origini; innovazione, ossia modifica di quanto fatto in passato, attraverso nuove risorse produttive, tecniche, di marketing e sociali. L'innovazione - ha proseguito il relatore - è sicuramente sviluppo, ma può costituire anche un appiattimento, una banalizzazione delle differenze. Il vino, per esempio, deve parlare in dialetto, deve raccontare il famoso terroir, come dicono i francesi, la combinazione tra terreno, clima e sape-

re umano. Il vino deve rappresentare la propria tradizione, la propria filosofia, il proprio stile e questo può essere modificabile con l'innovazione ma non deve mai essere stravolto. Un esempio di innovazione sbagliata, secondo Seracca Guerrieri, è stato l'utilizzo smodato del barrique, che, sebbene abbia certamente dato maggiore longevità al vino, ha coperto alcune caratteristiche determinanti dei vitigni, spesso appiattendolo e banalizzando il gusto. L'innovazione esasperata la vogliono quelli che non hanno tradizione; l'innovazione positiva riguarda invece l'intervento, con nuovi mezzi, per correggere gli errori o i problemi strutturali della tradizione. Un esempio è dato dal differente trattamento del vitigno autoctono salentino della Verdecia. Questo vitigno, lavorato a contatto con l'ossigeno (in ossidazione), perde tutti i profumi volatili già in fermentazione e arriva ad un vino neutro, piatto, quasi insapore, tanto è vero che veniva utilizzato dalla Martini per il Vermut. Con l'innovazione si è scoperto che, lavorando in riduzione dall'ossigeno (quindi senza alcuna ossidazione), riusciva a mantenere i profumi delicati di fieno falciato e di agrumi che oggi ne fanno un stupendo bianco. La forza dei salentini, ha concluso l'oratore, è proteggere i vitigni storici (il Primitivo, il Negramaro, la Verdecia) magari aiutandoli, con l'innovazione, ad essere più riconoscibili dal consumatore, puliti e autentici.

SICILIA

CALTAGIRONE

MENU, SPECCHIO DELLA SOCIETÀ

Il convivio al ristorante "Le Roi", locale di recente apertura che la Delegazione ha scelto per il suo incontro mensile, è



stato aperto dall'interessante relazione della Simposiarca Carmelina Lo Giudice, la quale, prima di spiegare ai commensali la scelta delle portate, ha voluto brevemente ripercorrere la storia del menu, ricordando che il cartoncino sui tavoli rappresenta la straordinaria testimonianza dell'evoluzione della cultura della tavola, e segna il passaggio tra il servizio alla francese e il servizio alla russa. Da allora il menu rappresenta la più valida testimonianza di come il convivio sia specchio della società ed esprima le trasformazioni storiche della cultura gastronomica. In particolare - ha sottolineato la Simposiarca - il menu deve avere un senso, esplicitare la filosofia e l'identità di un ristorante. In quest'ottica il menu proposto si è rigorosamente attenuto ai cibi di mare, nell'intento di sdoganare il preconetto che in un territorio dell'entroterra non possa affermarsi una cucina a base di pesce. Dopo l'aperitivo, è stato presentato il ricco antipasto di fantasie di mare, seguito da due primi piatti: spaghetti alla chitarra alla pescatora e Carnaroli al nero di seppia. Filetti di rombo al cartoccio come secondo piatto, con contorno di verdure arcobaleno. A chiusura, sorbetto al lime e macedonia di frutta di stagione. Attenta la scelta del vino risolta con l'Igt Sicilia In-

zolia e Chardonnay "Cusumano Angibè" delle Cantine Cusumano di Partinico. Nel lodevole sforzo di offrire un menu ricco e variegato, è tuttavia mancato alle pietanze proposte un proprio carattere, necessario a imprimere a questo nuovo locale una sua identità. (Colomba Cicirata)

SEMEL IN ANNO

Recita l'antico adagio latino: *Semel in anno licet insanire*, in virtù di quella saggezza che riteneva, per l'equilibrio della mente e del corpo, che fosse dato anche un tempo nel quale sovvertire le regole. Anche la Delegazione ha voluto restituire al periodo dell'anno dedicato al Carnevale un po' della spensieratezza dei tempi passati quando, nelle case, parenti e amici trascorrevano piacevolmente il tempo con le "nvinagghie", gli indovinelli. Con questa antica forma di intrattenimento, su proposta dell'Accademica Mariella Amoroso, è stato rallegrato il convivio del martedì grasso. A condurre la gara di indovinelli l'attore Orazio Alba, che insieme alle ballerine e acrobate Claudia e Cristina, interpretando la potente carica espressiva del dialetto siciliano, ha fatto sì che semplici indovinelli si trasformassero in performances dal sapore sur-

reale. Nella sala dell'Hotel Villa Sturzo, sulle tavole ornate da tulipani, confetti colorati ed eleganti mascherine, i commensali hanno fatto a gara per trovare la soluzione delle nvinagghie, molte delle quali dedicate al cibo.

Con sapiente ritmo, agli indovinelli si sono alternate le portate di un menu tutto carsalesco: dopo un ricco antipasto con "uovo di Carnevale", focaccia con scarola e mozzarella in carrozza, largo al maiale: pasta cinque buchi al ragù di maiale e, per secondo, stinco, salsiccia e costine con purea di mele e purea di patate. Hanno composto l'ottimo dessert dolci tradizionali come il buccellato di Palermo (cuddura ripiena di mandorle, noci, uva passa, arancia candita, zuccata), il sanguinaccio e le immancabili chiacchiere. Il tutto accompagnato da un buon vino frappato che ha dato profana benedizione alla bella serata. (C. C.)

ENNA

TRA L'ETNA E IL MARE

La Delegazione ha dedicato una serata conviviale all'Etna, "a Muntagna", come viene amorevolmente chiamata dai siciliani, e al mare con cui il maestoso vulcano combatte l'eterna guerra di confini. Vini di alta qualità, pescato di giornata e dolci tipici hanno quindi guarnito la tavola del ristorante "Tiffany", da oltre venti anni nel centro storico di Enna. Ospite d'eccezione Pucci Giuffrida, titolare dell'azienda vinicola "Al Cantàra", appassionato cultore di poesia siciliana di ogni tempo e raffinato produttore di vini Etna Doc, ottenuti da vitigni autoctoni, Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio e Caricante, sapientemente coltivati sulle splendide pendici del vulcano. Vini eccellenti, impreziositi dall'etichetta in lingua siciliana: "o scuru o scu-

ru", "luci luci", "amuri di fimmina e amuri di matri", "lu disiu", introdotti ognuno dal produttore, che ha anche risvegliato la *vis poetica* dei molti Accademici, recitando versi che avevano ispirato il vino e la sua etichetta. Una gara poetica d'altri tempi, che ha coinvolto, tra gli altri, anche Giovanni Vella, oste bizzoso, per l'occasione scopertosi poeta dialettale ermetico. Le pietanze hanno rispecchiato tutta la generosità del mare siciliano: "masculini di magghia", "gamberi di nassa", "sparacanaci" e seppioline fritte, "ripiddu nivicatu", una monumentale ricciola di sedici chilogrammi, cotta intera al forno a pietra, cannoli di ricotta, "cudduredde" al miele e fichidindia già fuori stagione.

I commenti ispirati di Toti Tuddisco e gli apprezzamenti del Delegato Ugo Serra hanno concluso la serata.

MARSALA E PALERMO MONDELLO

I NEMICI NON MANGIANO INSIEME

Su cibo e religione sono saldi e antichi i legami nella vita dei popoli. Se n'è parlato in un incontro promosso dalle due Delegazioni, nelle sale dell'Ente Mostra, a Marsala. Applaudite le riflessioni di monsignor Domenico Mogavero, vescovo di Mazara del Vallo, che ha proposto spunti di alto significato storico e teologico, e dell'Accademico Girolamo Cusimano, Presidente della Scuola di scienze umanistiche e beni culturali dell'Università di Palermo. Adele Sorrentino, Consulatore di Palermo Mondello, che ha coordinato gli interventi, ha citato "Civiltà della Tavola" che di recente ha commentato come tante cuoche calcolassero i tempi di cottura secondo la durata delle loro preghiere e litanie. Davvero una curiosità più che mai in tema. Sulla convi-



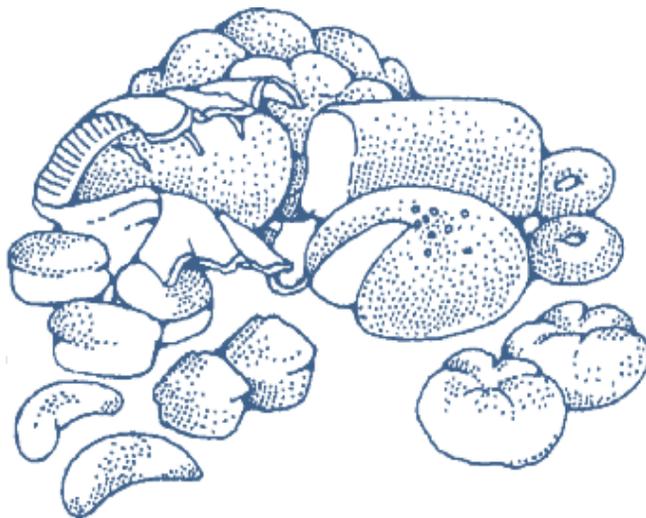
vialità, il vescovo Mogavero ha ricordato che “i nemici non mangiano insieme”, mentre l'Accademico Cusimano ha valutato il rapporto tra popoli e tradizioni e la multietnicità e l'interculturalità di prescrizioni e privazioni, per esempio nell'ebraismo e nell'islamismo, a fronte dell'attuale sostanziale permissività dei cattolici. I lavori sono stati aperti da Antonella Cassata, Delegata di Marsala, che ha infine accolto i partecipanti, fra i quali Beniamino Macaluso, Direttore del Centro Studi per la Sicilia Occidentale, nel ristorante “Ju paramanà” per una colazione con un eccellente cous cous di pesce e altre stuzzicanti pietanze e dolci rigorosamente targati Sicilia. Il saluto di Mario Ursino, Consigliere di Presidenza, responsabile per il Sud e le isole, è stato portato dalla Coordinatrice della Sicilia Occidentale, Cinzia Militello di Castagna, che si è congratulata per l'iniziativa. Antonio Ravidà, Delegato di Palermo Mondello, chiudendo l'incontro che aveva programmato da tempo, ha consegnato al vescovo Mogavero una copia del volume *La cucina delle festività religiose* edito dall'Accademia.

MESSINA

MENU ANTONELLIANI

La città di Messina ha dedicato l'edizione 2014 della “Notte della cultura”, ad Antonello da Messina, uno dei grandi maestri del Quattrocento italiano. Al pittore, nato in riva allo Stretto, si è ispirato anche un evento gastronomico offerto tra gli appuntamenti in calendario. Sono stati proposti da quindici ristoranti del territorio dei “menu antonelliani”, ricostruiti da ricettari dal XIV fino al XVIII secolo e contraddistinti da quattro diversi colori, legati ad altrettante opere di Antonello. Maurice Aymard ed Hen-

ri Bresc, storici della Sicilia medievale e moderna, hanno messo in luce nei loro studi che la struttura di un convivio sulle tavole siciliane, tra XIV e XVIII secolo, era scandita da antipasto, minestra, pasto e postpasto. Non esistono, o comunque non sono emerse in maniera sistematica, fonti dirette che consentano di stabilire come fossero preparate le diverse pietanze e dunque come fosse strutturato in concreto un pranzo intorno alla metà del XV secolo a Messina o in Sicilia. Per la proposta offerta dall'evento antonelliano, si è quindi scelto un regime alimentare generale, facendo riferimento ai ricettari d'epoca tardo medievale e primo rinascimentale: il *Liber de coquina*, redatto nella corte napoletana agli inizi del Trecento e di probabile derivazione da un testo precedente scritto presso la corte di Federico II in Sicilia; il *Libro della cucina* del cosiddetto Anonimo toscano della fine del XIV secolo; e ancora un manoscritto senese di fine Trecento ripreso poi, tra XIV e XV secolo, a Bologna; il *De arte coquinaria* di Martino de Rossi, del XV secolo. Un cammino storico che influenzò certamente il percorso artistico di Antonello, che prende avvio nel vivace clima culturale della corte aragonese di Napoli. Influenze artistiche sono emerse dalle proposte gastronomiche, interpretate dagli chef e offerte da quattro menu articolati secondo altrettante proposte cromatiche. Il verde: torta di erbe; minestra di erbe fresche; pesce in agrodolce; mele del paradiso servite su pan persò. Il rosso: civieri d'uova; lasagne lievitate alle spezie e al formaggio; capretto arrosto in salsa dorata; frittelle da imperatore. Il viola: torta d'agli; gnocchi di formaggio fresco; spiedo di carni miste con salsa di prugne e agliata; pere sciropate. L'azzurro: zanzarelli; brodetto saraceno; pollo al finocchio;



budino di frutta secca. I piatti hanno anticipato la visita culturale al museo regionale di Messina ove due opere di Antonello fanno parte delle collezioni permanenti.
(Attilio Borda Bossana)

SIRACUSA

LA MELA FRA MITO E REALTÀ

Un simposio partecipato, quello dedicato alla cultura, presso il ristorante “Il Porticciolo” in Ortigia, durante il quale il Delegato Angelo Tamburini ha dato il benvenuto ad una nuova Accademica: Grazia Figura Ciccirella. A seguire, due valorosi Accademici, Vittorio Pianese e Arturo Linguanti, hanno ricevuto il diploma di appartenenza venticinquennale all'Accademia e il distintivo d'argento. Nel prosieguo, la Simposiaria Rosalia Sorce, Consultore della Delegazione, ha trattato, con apprezzato taglio scientifico, letterario, storico e gastronomico, il tema “La mela fra mito e realtà” contestualizzandolo sia nell'elaborazione delle pietanze servite in tavola sia nell'osservazione di ben 25 tipologie dal vivo. La mela, da sempre, accompagna la storia dell'umanità: da Adamo ed Eva, al famoso giudizio di Paride con la mela d'oro; da Guglielmo Tell, a Isaac Newton.

Essendo un frutto che cresce ovunque, anche in condizioni climatiche molto rigide, è un vero e proprio farmaco naturale e un valido alleato nella prevenzione di patologie, poiché non contiene grassi né proteine e apporta pochissimi zuccheri e calorie. Gli acidi citrico e malico, presenti anch'essi nella mela, contribuiscono al benessere dell'organismo, favorendo la digestione e mantenendo inalterata l'acidità dell'apparato digerente. Le sue virtù, tuttavia, non sono esaurite: infatti è anche il frutto più indicato per i diabetici, poiché contiene il fruttosio, che viene metabolizzato senza il ricorso all'insulina, e una percentuale di fibre, tra cui la pectina, sostanza che aiuta a tenere sotto controllo la glicemia, rallentando l'assorbimento degli zuccheri. A livello gastronomico, con la mela si può fare veramente qualsiasi piatto, al punto che si potrebbe organizzare un intero pranzo, dall'antipasto al dolce, utilizzando questo frutto come base. Si presta sia per ricette salate sia per i classici dolci; accompagna tutto, dal formaggio al risotto, alle carni, alla macedonia, per finire con la tradizionale torta o crostata. Dopo l'interessante relazione, è stata servita l'ottima cena: piatti tipici della cucina siracusana a base di pesce freschissimo. Molto apprezzate dagli Acca-



demici sia la decorazione sia l'armonia del gusto dei piatti in tavola. Il patron Gianpiero Sproviero ha ricevuto, con gli chef Salerno e Soltane e la maître Ratzicova, il ben meritato guidoncino e la vetrofania, insieme a un grande applauso. (Angelo Tamburini)

LA GARA DEI DOLCI

I presupposti che fosse un incontro ricco di "dolcezza" c'erano tutti, ma la partecipazione corale delle socie, con numerose e artistiche preparazioni artigianali, ha reso la "Gara dei dolci" un vero evento culturale e gastronomico. La manifestazione ha avuto luogo in un noto ristorante siracusano ed è iniziata con il benvenuto della Presidente regionale Sicilia-Orientale di Federcasalinghe, Iole Bellei Capodicasa, che ha ringraziato per la numerosa partecipazione, prima di dare la parola al Delegato di Siracusa Angelo Tamburini per la presentazione di un breve prologo culturale sui dolci, molto apprezzato e seguito dall'attento e partecipe uditorio. "Il prodotto dolce più antico, conosciuto dall'uomo, è il miele, come testimonia il graffito rupestre del Cacciatore di miele nella cueva dell'Arana vicino Valencia (7000 a.C. circa). Il miele ibleo, d'altro canto, fu celebrato tra i migliori nell'antichità classica e ritenuto degno di gareggiare con quello del monte Imetto in Grecia. Altro prodotto non così antico come il miele, ma sicuramente più economico, è il mosto cotto. Per celebrare le feste, i Romani, come già i Greci, utilizzavano focacce e ciambelle dolcificate con frutta e vino e insaporite anche con formaggio fresco di pecora. Quando nel XV secolo lo zucchero, in poco tempo, soppianta il miele, si elaborano le prime ricette della frutta confettata, delle marmellate e soprattutto dei marzapani. E

parlando di marzapane, non si possono non ricordare i pregiati dolci preparati dalle suore di Santa Maria della Martorana di Palermo, che realizzarono per il Papa un improbabile albero stracolmo di mele, pere, susine e tanti altri frutti, tutti di marzapane! Anche i torroni divennero famosi in quel periodo e sempre per il particolare gradimento delle mandorle". A seguire è stata servita la cena: un menu semplice ed essenziale, per mantenere al centro dell'attenzione proprio i dolci. La giuria della "Gara dei dolci", formata da Angelo Tamburini, dalla professoressa Franca Mandanici per il "Club del Fornello" di Siracusa e dal professor Francesco Fichera dell'Istituto alberghiero "Federico II di Svevia" di Siracusa, ha operato valutando l'aspetto estetico, le caratteristiche organolettiche e l'armonia del gusto dei dolci preparati dalle concorrenti. La manifestazione si è conclusa con la degustazione delle numerose opere artigianali realizzate per l'occasione, che hanno ripercorso le ricette tradizionali familiari e del territorio. (A. T.)



EUROPA

SVIZZERA

SVIZZERA ITALIANA

TUTTO SULLA POLENTA

Un vanto dell'Accademia è anche quello di riportare alla memoria ricordi gastronomici del passato o segnalare vivande locali dei diversi territori, che rischiano di perdersi. Il Delegato Paolo Grandi ha scelto di con-

durre gli Accademici a Morbio Inferiore, per assaggiare, al ristorante "Lattecaldo", la polenta con i suoi diversi accompagnamenti. Approfittando di una giornata primaverile, il pranzo è stato preceduto da una visita al vivaio cantonale. Il sindaco di Breggia, Giuseppe Tettamanti, ha illustrato come il cibo base di queste regioni, la castagna, sia poi stato sostituito dal grano turco, anche a causa di una malattia che ha decimato i castagni. Nella zona, il granturco è noto anche come granone, carlon, meliga ed è usato soprattutto per la polenta, il cui nome deriva dall'antica *puls* romana, una miscuglio di farine varie (orzo, avena e altre), cibo delle legioni. Oggi la polenta, che nell'Ottocento è stata la base dell'alimentazione dei poveri nel Nord Italia, è divenuta quasi una specialità locale, da gustarsi nei vari grotti con gli accompagnamenti più svariati: carni in umido, formaggi, pesce. Al ristorante, Mario Vegni, noto ristoratore toscano, ha predisposto il seguente menu: polenta con brasato, insaccati vari, luganighetta e cipolla, interessanti formaggi, tra i quali uno stupendo zincarlin. Tutto preceduto da salumi tipici della locale macelleria di Angelo Valsagiaco e seguito da un dessert. Con quale vino accompagnare un pranzo così eterogeneo? Un ottimo Merlot del Ticino di Guido Brivio. La polenta può variare di sapore a seconda della qualità e della macinatura e su questo argomento ha parlato la signora Irene Petraglio, responsabile del mulino di Bruzella. La conversazione, durante il pranzo, è stata vivace grazie a svariati interventi come quello del nuovo Ambasciatore d'Italia, Cosimo Risi, gradito ospite e membro dell'Accademia. Questo incontro ha mostrato, ancora una volta, quanto sia versatile la cucina italiana, che, come in questo caso, è

capace di creare infinite variazioni su un tema di base povero, ma non per questo meno gustoso, come la polenta. (Sussy Errera)



NEL MONDO

CINA

HONG KONG

IL VALORE DELLA CONDIVISIONE DEL CIBO

L'idea della riunione conviviale è nata con lo spirito di voler rivivere la condivisione del cibo, a tavola, in casa, come avveniva in un monastero. L'excurus storico ha riportato gli Accademici all'origine della tradizione monastica, ripercorrendo i dettami dello stesso San Benedetto che fu uno dei primi ad introdurre delle regole sia per il consumo del cibo sia per il comportamento da osservare durante i pasti. L'utilizzo di prodotti provenienti dalle proprie coltivazioni e allevamenti, la varietà dettata dalla stagionalità, la semplicità delle preparazioni, ma soprattutto la condivisione del pasto con la propria comunità di riferimento (famiglia e confratelli) sono i cardini della tradizione. Il menu preparato da "Casa Oschetti-Private chef" prevedeva: carpaccio di pesce spada affumicato; spaghetti con bottarga sarda; brasato di guance di manzo con pere, pane all'uvetta e crema di ceci; torta al cioccolato, accompagnati dai vini: Bergamasca Incrocio Manzoni 2012 Igt; Valcalepio Bianco 2012 Doc; Valcalepio Rosso 2010 Doc (tutti dell'azienda Cavalli).



VALLE D'AOSTA

MONTEROSA

18 febbraio 2014

Ristorante "Les Caves" di Ezio Straccini, in cucina Ezio Straccini. ●Via Roma 99, Donnas (Aosta); ☎012/5185298; lescaves99@gmail.com; coperti 200. ●Parcheggio comodo; ferie fine giugno-inizio luglio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,3; prezzo fino a 35 €; carte accettate Cartasì/Visa/MasterCard/Diners.

Le vivande servite: sformatino di ricotta e mascarpone su crema di lattuga; gnocchi di castagne con salsa di spinaci, borragine, ortiche e fontina; viandòn al Muscat di Chambave; capocollo di maiale con indivia belga brasata e patate fondenti; semifreddo al torroncino; salsa al limone.

I vini in tavola: Magie spumante brut rosé; Barmet Nebbiolo Doc 2012 (entrambi Caves Cooperatives de Donnas).

Commenti: Dopo la visita alle Caves Cooperatives de Donnas, gli Accademici, guidati dalla Simposiarca Teresa Charles, sono saliti al ristorante della cooperativa, oggi guidato dallo chef Ezio Straccini. Dal fresco della cantina all'accogliente calore della sala con caminetto acceso per una cena servita con cura e rapidità, gustando i piatti del territorio. Dappri-

ma un piatto fresco e saporito, uno sformatino di ricotta e mascarpone su crema di lattuga; poi un piatto che esalta il territorio di Donnas, circondato da vigne e da secolari castagni: gnocchi di castagne, con salsa di spinaci, borragine, ortiche e fontina, piatto ruspante e raffinato nello stesso tempo. A seguire un secondo interessante, la rivisitazione di un piatto popolare: il viandòn al Muscat di Chambave, capocollo di maiale tagliato a dadini e servito con ottima indivia belga e patate fondenti. Infine, un dessert accattivante. Ottimo lo spumante brut rosé Magie.



PIEMONTE

ALBA LANGHE

21 marzo 2014

Trattoria "Dai Bercau". ●Via Beato Galfré, Verduno (Cuneo); ☎0172/470243; info@bercau.it, www.bercau.it; coperti 100+80 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie settimana di Ferragosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: frittatine e salumi; fritto misto alla piemontese; bunet.

I vini in tavola: Brut (Grimaldi); Chardonnay 2012; Pelaverga 2013 (entrambi Cadia).

Commenti: l'accoglienza di Massimo Bergamin in sala e la cucina curata da Gianni Cauda hanno deliziato gli Accademici langaroli che hanno voluto riunirsi il primo giorno di primavera festeggiando con uno dei più tipici menu del territorio: il fritto misto alla piemontese. Ben interpretato da Gianni, con ottime scelte delle materie prime e grandi vini. Simposiarca il Consultore Marco Asola.

ASTI

14 febbraio 2014

Ristorante "Angolo del Beato" di Antonio Campagna. ●Vicolo Cavalleri 2, Asti; ☎0141/531668; coperti 40. ●Parcheggio incustodito; ferie da definire; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7; prezzo € 50.

Le vivande servite: crostini di salsiccia di Bra e tranci di pizza; insalata di carciofi con petali di petto d'anatra; cipolla ripiena al forno; orecchiette con cime di rapa; orecchiette con pomodoro e pecorino; capretto di Langa al forno con patate; crema di "seirass" con pere Martine cotte al vino.

I vini in tavola: Primosecolo (Giulio Cocchi Spumanti); Chardonnay (Jermann); Dolcetto d'Alba (Chionetti); Moscato d'Asti (Dogliotti).

Commenti: La riunione conviviale per soli Accademici ha avuto luogo in un locale del centro storico, dove una famiglia di origini pugliesi propone un menu prettamente piemontese, con qualche accenno alla cucina natia. Dopo una chiacchierata con cui il Delegato ha ripercorso i momenti salienti dell'anno trascorso, accennando ai progetti futuri, è stato distribuito l'opuscolo "A tavola non si invecchia" scritto da Mimmo D'Alesio, Consigliere di Presidenza. A un sobrio aperitivo è seguita una piacevole insalatina in cui ben si equilibravano i sapori del carciofo con quello dell'anatra. Le orecchiette sono risultate più felici nella versione che prevedeva le cime di rapa. Interessante il dessert. Veramente buoni i vini, scelti con cura dal Simposiarca Capelletto. Prezzo ai limiti di sicurezza. Serata riuscita per l'alta partecipazione e per lo spirito goliardico.

ASTI

6 marzo 2014

Ristorante "Cascinalenuovo" della famiglia Ferretto. ●Statale Asti-Alba 15, Isola (Asti); ☎0141/958166, fax 0141/958828; coperti 80+50 (al-

l'aperto). ●Parcheggio incustodito, sufficiente; ferie da definire; giorno di chiusura domenica sera. ●Valutazione 8; prezzo € 60.

Le vivande servite: aperitivo con zuppetta di trippa, cipolla al sale ripiena, semolino e salsiccia fritti, paté d'anatra su panbrioche, delizie di patate; Fassona secondo l'interpretazione dello chef Walter; ravioli ripieni di "seirass" e carciofi insaporiti nel burro ai profumi dell'orto; vellutata di zucca e porri; muscolo di manzetta crogiolato con verdurine e purea di patate; finanziaria; zuppa inglese; scorzette di agrumi candite; brutti e buoni; gianduiotti casalinghi fatti dallo chef.

I vini in tavola: AltaLanga, Bianc 'd Bianc millesimato 2004 (Giulio Cocchi Spumanti); Chardonnay, Casot Dan Vian 2013 (Scaiola); Grignolino del Monferrato Casalese, Bricco del Bosco 2012 (Accornero); Barbera del Monferrato Superiore (Le Cave di Uviglie); Asti Spumante, La Selvatica (Romano Dogliotti).

Commenti: Tutti gli Accademici con consorti si sono riuniti per festeggiare il 60° dell'Accademia e l'uscita del libro di Donatella Clinanti (Vice Delegata) con illustrazioni di Antonio Guarene (Accademico onorario). Il libro intitolato *A casa di... le ricette d'na vota* è una raccolta di ricette di famiglia di ciascun Accademico astigiano, che scavano nella memoria di più generazioni, correlate da aneddoti e ricordi personali. Era presente il Presidente Giovanni Ballarini che, come sempre, ha illuminato con le sue sapienti parole. Presenti il direttore del Centro Studi Piemonte Isabella Cocito e Accademici di Novara, Ivrea, Torino e Vercelli. Superba la cena eseguita con maestria dallo chef Walter Ferretto.

BIELLA

18 marzo 2014

Ristorante "Al Venti" di Pier Luigi Ghedini, in cucina Nicolò Racanelli. ●Via Vignetto 20, Biella; ☎015/20079, cell. 393/33338710; alventiristorante@gmail.com, www.alvneti.it; coperti 100. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tris di tartare in fantasia; romagnola accompagnata da capperi naturali, Fassone piemontese con un uovo di quaglia, presentato in un nido di fieno, e chianina





PIEMONTE segue

toscana con una delicata salsa al formaggio e la sua chip; paletta di Coggiola tiepida con tortino di polenta soffiata e crema al parmigiano; chateaubriand di fassone con salsa bernese; coulis di fragole e quenelle di panna e ricotta.

I vini in tavola: Valentino Brut Riserva Elena 2009 (Rocche dei Manzoni); Chianti Classico 2011 (Isole e Olena); Malvasia Rosetta di Castelnuovo Don Bosco (Bava).

Commenti: Convivio nato da un'idea dell'Accademico Franco Poma nel provare un ristorante da anni noto per le schiacciate e la cucina alla pietra e ora, sotto la gestione di Gigi Ghedini, tempio della carne. Gigi si è mostrato premuroso ed entusiasta nell'accogliere gli Accademici in un ambiente curato. Ricco l'aperitivo e sorprendente, per l'interpretazione, la paletta servita a torre con il tortino di polenta. Anche la chateaubriand con la sua salsa bernese ha incantato i commensali, come il dessert per la sua freschezza. I vini, scelti dall'ampia selezione del locale, sono stati tutti all'altezza per eleganza, equilibrio e profumi, in particolare il famoso Chianti di Paolo De Marchi. Serata molto piacevole anche coadiuvata da un servizio in sala attento e veloce.

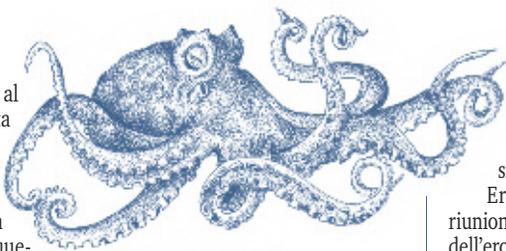
CUNEO-SALUZZO 7 marzo 2014

Ristorante "Rosso Rubino" di Roberto Eandi. ●Piazza G. Marconi 2, Dronero (Cuneo); ☎017/1905678, anche fax; coperti 30. ●Parcheggio incustodito; ferie 15 giorni a febbraio e 15 giorni a novembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,75; prezzo € 40.

Le vivande servite: polpo brasato su purea di castagne; acciughe in beccafico; risotto mantecato alla Nino Bergese; coq au vin; soufflé ai marroni con salsa alla vaniglia.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene extradry (La Vi Canevel); Gavi del comune di Gavi 2012 (La Battistina); Bonarda dell'Oltrepò Pavese 2012 (Guerci).

Commenti: Riunione conviviale organizzata dall'Accademico Franco Bottero. Il ristorante è piccolo ma molto caldo e accogliente; l'unica nota negativa è l'acustica. Il giovane chef Roberto, dopo gli studi all'alberghiero, ha affinato la sua tecnica nei migliori ristoranti specializzati nella cucina di pesce, abbinandola alla tra-



dizione piemontese. Ecco quindi il polpo brasato su purea di castagne: ottimo incontro di sapori mare e monti con un polpo che si scioglieva in bocca. Buonissimo e cotto al punto giusto il risotto mantecato, che ha avuto un'altissima votazione. Ben cotto e morbido il coq au vin accompagnato da verdure miste. Il dessert era buono ma, forse, dopo una cena così impegnativa ci sarebbe voluto un dolce più leggero. Molto gradita la piccola pasticceria che ha accompagnato il caffè: vi erano cinque tipi di pasticcini, uno migliore dell'altro. Ottimo il Prosecco servito sia come aperitivo sia nel corso del pasto; graditissima anche la Bonarda leggera e profumata.

IVREA 21 febbraio 2014

Ristorante "La Mugnaia" di Elisa Campa, in cucina Marco Rossi. ●Via Arduino 53, Ivrea (Torino); ☎012/540530; info@mugnaia.com, www.mugnaia.com; coperti 40. ●Parcheggio zona pedonale; giorno di chiusura sempre a pranzo. ●Valutazione 7,7; prezzo € 35; carte accettate tutte.

Le vivande servite: amouse bouche: gambero rosso in pasta kataifi con emulsione di piselli alla menta; trancetto di baccalà confit con crema di porri e lime; "bar sport - quattro assaggi piemontesi": battuta di fassone al Castelmagno erborinato, girello cotto a bassa temperatura con tonnata all'antica, fonduta di raschera, parmigiano croccante e "caviale" di tartufo nero, biscotto alle nocciole e acciughe con tartrà di topinambur; risotto al Carrema riserva con salsa di midollo e polvere di caffè (Carnaroli "Acquerello" invecchiato un anno, della tenuta Colombara); cosciotto di maialino di latte cotto nel fieno della Valchiusella; semifreddo al gianduia con salsa al pistacchio; crème caramel alla liquirizia; martin sec al vino rosso e spezie; crumble di pasta di meliga con caramello al Barolo chinato.

I vini in tavola: Erbaluce spumante brut metodo classico, riserva 2009 (Orsolani); Tai rosso "Riveselle" Colli Berici Doc 2012 (Piovene Porto Godi); Valpolicella ripasso Doc "Campo dei ciliegi" 2010 (Latium Morini).

Commenti: Nel Carnevale di Ivrea, la Mugnaia è il personaggio principale, assieme alla figura del Generale.

Era naturale organizzare una riunione nel locale che porta il nome dell'eroina e che ha cambiato gestione con due giovani alla conduzione: Elisa Campa sommelier e Marco Rossi in cucina. Caratteristica di questa gestione è la volontà di ricercare continuamente nuove proposte (con qualche ripetizione) con un forte radicamento nella tradizione piemontese in generale e canavesana in particolare. Va segnalato anche l'approccio all'aspetto, con l'ispirazione ai grandi maestri del passato e contemporanei. Il menu, scelto dalla Simposiarca Laura Salvetti, è un buon esempio di equilibrio tra innovazione e tradizione. Particolarmente graditi il trancetto di baccalà e il cosciotto di maialino. Validi la selezione dei vini. Complimenti finali del Delegato.

NOVARA 19 febbraio 2014

Ristorante "Mastro Ciliegia" di Riccardo Balbo. ●Via Alcarotti 6/b, Novara; ☎0321/442107, fax 0321/512797; coperti 30. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; ferie seconda e terza settimana di agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo € 45.

Le vivande servite: frittelle di baccalà e di carciofi; insalata tiepida di stoccafisso con olive, capperi, pomodori e patate; mezzi paccheri con sugo di stocco; stoccafisso accomodato alla genovese con patate, olive, pinoli e funghi; tortino di limone con crema al limone di Sorrento.

I vini in tavola: Franciacorta Docg Brut Rosé (Il Mosnel); Vermentino di Sardegna biologico (azienda agricola Meloni); Côtes du Rhône Rosé (Guigale); Grignolino Monferrato Casalese Doc (Marco Canato).

Commenti: La prima riunione conviviale del nuovo anno ha proposto agli Accademici novaresi una dotta e ghiotta esplorazione alla riscoperta - e per taluni alla scoperta - d'un grande protagonista della storia gastro-



nomic italiana: lo stoccafisso. Dopo una meticolosa, tenace e fruttuosa ricerca d'un prodotto di zona d'eccellenza e grazie alla disponibilità del patron Riccardo Balbo, gli Accademici hanno incontrato lo stoccafisso in varie e squisite declinazioni. Corale è stato il plauso alla versatile valenza dello chef Pasquale Scarmozzino che ha affrontato, con encomiabile entusiasmo, un insolito cimento, ottenendo risultati apprezzati da tutti. La soddisfazione è stata tale e tanta da aver indotto anche i più scettici a rivedere drasticamente i loro giudizi un po' snob su quello che, per taluno, era fin qui il misterioso "pesce veloce del Baltico".

TORINO 6 marzo 2014

Ristorante "Berbel" di Fe. Di s.r.l., in cucina Nico Di Tarsia. ●Via San Domenico 33 b, Torino; ☎011/4366778; ristoberbel@liver.it, www.berbel.it; coperti 50+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie settimana centrale di agosto; giorno di chiusura sabato a pranzo e domenica. ●Valutazione 8; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: Parma Dop con panbrioche e pomodoro; San Daniele Dop con lasagna al forno; crudo di Cuneo Dop con club sandwich; Boses Dop con millefoglie di parmigiana; Norcia Igp con la piadina; cinta senese Dop di Paolo Parisi con quaglia ripiena; Pata Negra con minestrina di seppie; sorbetto al melone bianco, yogurt e polvere di prosciutto.

I vini in tavola: Lambrusco di Sorbara Doc Leclisse (Paltrinieri); Grchetto di Civitella d'Agliano Igt Poggio della Costa (Mottura); Brachetto d'Acqui Doc Niades (Cascina Garitina).

Commenti: Cena della cultura all'insegna della scoperta o riscoperta del prosciutto crudo e del suo utilizzo nella cucina tradizionale. Particolarmente degni di nota il club sandwich e la minestrina di seppie, ottimo il dessert. Servizio attento e puntuale. Un'occasione ghiotta per mettere alla prova un ristorante torinese che merita di essere annoverato tra i migliori della città.

TORINO LINGOTTO 25 febbraio 2014

Ristorante "Casa Vicina" di Stefano Claudio Vicina, in cucina Claudio e Anna. ●Corso Nizza 224, Torino; ☎011/19506840, fax 011/19406895;



casavicina@libero.it, www.casavicina.it; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie variabili in agosto; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 7,75; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte tranne Diners.

Le vivande servite: girello di fassone in salsa tonnata; gnocchi di patate al filo; rotolo di coniglio in sfoglia con purea di finocchi (con riduzione alle erbe fini e contorni); torrone al cucchiaino; gelatina di pere al Moscato; zabaiglione caldo con gelato al gianduia.

I vini in tavola: Dolcetto Diano d'Alba (azienda Gigi Rosso); Pelaverga Basadone (Castello di Verduno); Malvasia di Casorzo (azienda Accornero).

Commenti: Atmosfera elegante, luci soffuse, servizio attento e celere hanno siglato una serata conviviale che ha visto la ripresa dell'attività 2014 all'insegna della cordialità e dell'eccellenza. In sala Stefano Vicina, solerte e rigoroso. In cucina Claudio Vicina e la moglie Anna che hanno saputo stupire i commensali con un'attenzione raffinata ai dettagli (anche nel déjà vu, la bagna caoda in bicchiere, sempre suggestiva). I Simposiarchi, Valter Cantino (Vice Delegato che ha intrattenuto i commensali sul Pelaverga), Sergio Bonziglia (neoconsulatore) e il giovane Alessandro Giachino hanno supervisionato con attenzione. A cura della Delegata Paoletta Picco un breve divertissement sul vitello tonnato modulato dai Vicina in modo moderno e nuovo. Decisamente apprezzato.



LIGURIA

**ALBENGA
E DEL PONENTE LIGURE**
6 febbraio 2014

Ristorante "Cantina du Peccau" di Anna Noberasco, in cucina Anna Noberasco. ●Piazza Gollo 15, Cisano Sul Neva (Savona); ☎0182/595071; coperti 25. ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura sempre a pranzo e lunedì, martedì, mercoledì. ●Valutazione 7; prezzo fino a 35 €; carte accettate nessuna.



Le vivande servite: focaccia al formaggio, prete, cipolle ripiene, acciughe ripiene, salsa marò; formaggetta e rape di Caprauna; lasagne ai carciofi; ravioli al ragù di coniglio in casseruola; cima con salsa verde; crème caramel; panna cotta.

I vini in tavola: Pigato Riviera Ligure di Ponente Doc 2012; Vermentino; Granaccia (Cantina Noberasco, Cisano Sul Neva).

Commenti: Una tipica osteria ligure, a due passi dalla chiesa parrocchiale, nel centro storico di un bel paese dell'entroterra di Albenga, ha accolto gli Accademici. Il Delegato Roberto Pirino ha illustrato il programma culturale del 2014 dedicato alle donne, poetesse, sante, navigatrici, che hanno consacrato la loro vita alla cultura e alla valorizzazione della buona cucina italiana. I piatti sono stati apprezzati dagli Accademici: molto buoni i ravioli e la cima. Servizio simpatico e semplice, come essere accolti in una cantina ligure, con piatti della tradizione ben eseguiti e con vino locale.

**ALBENGA
E DEL PONENTE LIGURE**
26 febbraio 2014

Ristorante "Osteria Colla Micheri" di Davide Lanfredi, in cucina Davide Lanfredi. ●Località Colla Micheri 13, Andora (Savona); ☎0182/499590, cell. 338/8767870; coperti 35. ●Parcheggio comodo; ferie novembre; giorno di chiusura sempre a pranzo e martedì. ●Valutazione 7; prezzo fino a 35 €; carte accettate American Express/CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: panissa, pizza focaccia, torta verde e frittelle di carciofi; spaghetti carciofi e gamberi; ravioli di borragine; tortino di orate; arrosto di vitello alle olive; tortino al cioccolato; crostata con marmellata di frutta locale.

I vini in tavola: Dolcetto d'Alba Doc 2011; Barbera d'Alba Doc 2011 (azienda Giovanni Prandi, Diano d'Alba).

Commenti: Tra vigne e uliveti l'Osteria di Colla Micheri accoglie i

viandanti in uno dei luoghi più belli della Riviera di Ponente. Locale rustico, arredato con semplicità, con cucina semplice e tipica, ha proposto agli Accademici un menu che è stato apprezzato da tutti. Molto buoni gli antipasti e i ravioli; buoni gli spaghetti e il tortino di orate; buono ma poco saporito l'arrosto. Anche i dolci sono stati graditi. Vini piemontesi per ideale unione con la regione le cui strade verso il mare portavano prodotti da scambiare con le terre liguri. Servizio cortese e familiare. Durante la serata gli Accademici hanno ascoltato i ricordi di Marianne Heyerdhal, artista di fama e figlia del navigatore Thor, che aveva scelto Colla Micheri come rifugio e ripartenza per nuove esplorazioni. Una bella serata in un caratteristico locale ligure.

GENOVA EST
18 febbraio 2014

Ristorante "La Piedigrotta da Carmine e Antonio" di Carmine e Antonio Vaccaro. ●Via A. Gianelli, 29E/r, Genova; ☎010/3200561, fax 010/3200601; coperti 90. ●Parcheggio incustodito; ferie una settimana a Ferragosto e una settimana a febbraio; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8,5; prezzo € 60.

Le vivande servite: aperitivo con friscu; misto di crostacei alla catalana; linguine con gallinella; pescato del giorno con patate e carciofi; carrello dei dolci della casa.

I vini in tavola: Prosecco (Fos Marai); Sylvaner (Abbazia di Novacella).

Commenti: Questo locale interpreta magistralmente sia la buona tradizione della cucina ligure sia quella campana. Talvolta riesce a far convivere nei suoi piatti entrambe le tradizioni



con risultati veramente convincenti. Il fatto poi che ogni mattina i titolari del ristorante, Carmine e Antonio, si rechino personalmente al porticciolo di Camogli per scegliere il pescato della notte, per servirlo a tavola in giornata, rende questo locale uno dei migliori del territorio compreso tra Genova e il Golfo Paradiso. Così, come per le visite passate, è difficile dire quale sia stato il piatto più apprezzato, perché tutti hanno sfiorato la massima votazione. Uno per tutti il misto di crostacei alla catalana, antipasto veramente gustosissimo.



RIVIERA DEI FIORI
14 febbraio 2014

Ristorante "La Femme" di Roberto Rollino. ●Via C. Battisti 58, San Bartolomeo al Mare (Imperia); ☎0183/493125; coperti 40. ●Parcheggio incustodito; ferie novembre; giorno di chiusura lunedì e martedì (solo in inverno). ●Valutazione 8; prezzo € 45.

Le vivande servite: aperitivo di benvenuto con frittiture in tempura; insalata di lingua di vitello con julienne di verdure ed erbe con salsa all'aceto; tagliolini fatti in casa con ragù di fegatini e salvia; trippa centopelli in rosso con fagioli di Conio; medaglione di zucca e nocciolo.

I vini in tavola: Prosecco Valdobbiadene; Ormeasco della Riviera Ligure di Ponente (Lupi); Rossese Superiore di Dolceacqua.

Commenti: Roberto, giovane ma affermato chef, titolare del ristorante che ha recentemente cambiato la sua location da Diano Marina a San Bartolomeo, sistemandosi a bordo piscina con vista sul Santuario della Madonna della Rovere, accoglie la Delegazione con proposte alternative, su cui spicca l'insalata di lingua per la sua morbidezza e un gusto sopraffino. Più che un antipasto, merita il titolo di super piatto della serata. A seguire, i tagliolini con fegatini in buona evidenza, e poi la trippa, delicata e gustosa, cucinata lentamente per conservare la struttura senza perdere consistenza. Infine, un dessert "della casa": medaglioni di zucca trombetta d'Albenga passati al forno



LIGURIA segue



e poi marinati alcuni giorni in sciroppo di zucchero e anice, con "fasciatura" in crema di nocciole. Tra i vini, ha ottenuto notevole successo l'Ormeasco Lupi.

RIVIERA DEI FIORI
7 marzo 2014

Ristorante "Il Giardino del Gusto" di Emanuele Donaliso. ● Piazza XX Settembre 6c, Ventimiglia (Imperia); ☎328/5781597; coperti 25. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; ferie ultima settimana di maggio e prima di giugno; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,5; prezzo € 60.

Le vivande servite: insalatina di astice e semi di zucca con avocado e mango; pescatrice in scaglie di mandorla su vellutata di asparagi allo zafferano; tagliolini al cacao guanaja con calamari e pistacchio di Bronte; tortellone farcito con rombo e broccolotti con crudolata di pomodoro, basilico e porro croccante; filetto di orata farcito con zucchine con Colonnata e fontina dolce su mantecato di carciofi e patate; tuille di cioccolata e clementine.

I vini in tavola: Spumante Berlucchi; Grillo (D'Incanto Fattorie Azzolino); Chardonnay (La Tunella).

Commenti: Il giovane gestore ha lanciato la sua sfida in un piccolo locale di Ventimiglia che ha chiamato "Il Giardino del Gusto", ma che in realtà è una bomboniera. Basta un'occhiata al ricco (forse anche troppo) menu per rendersi conto dell'impegno, e basta un assaggio per capire che i piatti sono vere e proprie opere d'arte. D'altronde il motto del ristorante è una frase di Bertold Brecht: "Tutte le arti contribuiscono all'arte più grande di tutte: quella di vivere". La successione dei piatti è stata un crescendo di delicatezza e armonia, conclusosi con un filetto d'orata semplicemente sublime. Adeguata la scelta dei vini.

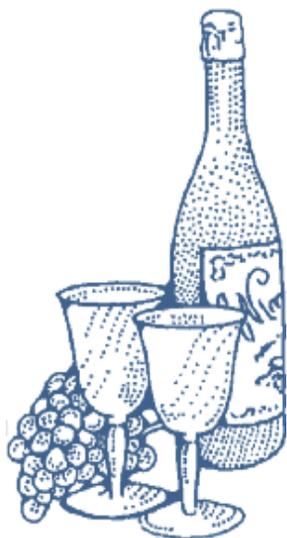
TIGULLIO
14 marzo 2014

Ristorante "Delfino Verde" di Bruno Sanna & C. snc, in cucina M. Farah e B. Sanna. ● Piazza Milano 13, Cavi di Lavagna (Genova); ☎0185/307087, cell. 328/2925979; coperti 60. ●Parcheggio comodo; ferie novembre; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: misto mare alla Delfino Verde: insalata di mare tiepida, salmone affumicato, tonno affumicato con pomodoro e cipolla, gamberi marinati, sopsressata di polpo, spada affumicato; ravioli di asparagi con gamberi; penne agli scampi; pesce morone alla ligure con patate, olive e pinoli; torta di mele della casa; sorbetto al limone.

I vini in tavola: Bianco di Custoza Doc (Cantina di Castelnuovo del Garda).

Commenti: La riunione conviviale è stata l'occasione per consegnare agli Accademici, con oltre 40 anni di iscrizione, il distintivo con brillante, in riconoscimento dell'impegno e del contributo fornito in tanti anni di at-



tiva presenza nella Delegazione. Il locale trae nome da una goletta e ha iniziato la sua attività nel 1952. Posto di fronte al mare, propone una cucina prevalentemente di pesce di mare fresco, con il pescato del vicino porto di Lavagna. Il ricco e abbondante menu ha permesso di apprezzare i piatti tradizionali del territorio sapientemente cucinati e ben presentati. Il vino ben si è accompagnato ai piatti. L'accoglienza e l'ambiente caratteristico hanno fatto da piacevole cornice alla serata; se mai un appunto è da fare, questo riguarda la tempistica, giustificata però da piatti fatti al momento.



LOMBARDIA

ALTO MANTOVANO E GARDA BRESCIANO
25 febbraio 2014

Ristorante "La Goccia" di Michele Bonazzoli. ● Via Montonale 13, Desenzano del Garda (Brescia); ☎030/9103194; www.lagocciatrattoria.it, lagocciatrattoria@yahoo.it; coperti 60+30 (all'aperto). ●Parcheggio incustodito; ferie 15 giorni a giugno e 15 giorni a novembre; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,35; prezzo € 50; carte accettate tutte.

Le vivande servite: carpaccio di polpo in salsa di agrumi, gambero imperiale con scaglie di mandorle, capesante e fragole; tagliolini all'astice spolpato; rosa di branzino in crosta di pane; slambrot.

I vini in tavola: Lugana Doc "Montonal" (Montonale dei f.lli Girelli).

Commenti: Lo stabile era già noto, in zona, dall'anteguerra. I proprietari e lo chef Giuseppe Argentieri, che hanno riaperto il locale nel 2011, hanno scelto una cucina di pesce di mare con note di fantasia, non tralasciando, però, le ricette di carne e del territorio. La serata si è svolta piacevolmente, allietata dall'affabilità dei proprietari e dalle interessanti proposte della cucina. Una menzione va al branzino in crosta di pane con funghi e al dolce "slambrot" che, nel dialetto locale, significa "cosa o per-

sona di poco conto", che il maître ha in menu già da tempo e per il quale utilizza frutti di bosco, che, flambati al tavolo e accompagnati con gelato alla vaniglia, sono stati molto apprezzati. Nel corso della serata sono stati accolti due nuovi Accademici.

ALTO MILANESE
27 febbraio 2014

Ristorante "Scudiero di Gjoka Elida". ●Via Fabio Filzi 13, San Giorgio Su Legnano (Milano); ☎0331/407245; coperti 80. ●Parcheggio scomodo; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,9; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: antipasto di salumi (pancetta, coppa, lardo, salame tipo toscano, salame Santa Lucia); risotto con le frattaglie; coniglio, cappone e faraona ripieni; patate al forno; sorbetto.

I vini in tavola: Bonarda Doc 2012 Tre Castelli.

Commenti: Per la riunione conviviale gli Accademici hanno scelto una piccola azienda che alleva suini e che ha sperimentato anche la produzione di salumi in proprio. I titolari, Angelo e Andrea Leva, hanno illustrato i salumi con particolare attenzione alla coppa, al lardo e alla pancetta che, molto apprezzati dai commensali, hanno dato adito a domande e chiarimenti. Attraverso un filmato realizzato dal Delegato, si è assistito all'abilità nel dissossare coniglio, faraona e cappone che, ripieni, sono stati serviti come secondo. Tonino ha poi realizzato con cura un ottimo risotto con le frattaglie degli animali dissossati. Al termine della bellissima serata gli applausi sono stati meritatissimi.

CREMONA
20 febbraio 2014

Ristorante "Agriturismo San Carlo" di Maria Sara Bonoldi. ●Piazza Martiri della Libertà 22, Pieve Terzagni-Pescarolo ed Uniti (Cremona); ☎0372/830352; coperti 60. ●Parcheggio incustodito; ferie gennaio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,65; prezzo € 30; accogliente, caratteristico.

Le vivande servite: salumi padani con verdure in agrodolce; polentina farcita; torta salata alle verdure; tortelli di provolone e tarassaco al burro e salvia; manzo tiepido scaloppato al pepe verde; pere al forno con gelato alla crema.



I vini in tavola: Friulano; Merlot; vini sfusi della casa.

Commenti: L'agriturismo è stato ricavato in un'antica canonica nella campagna cremonese, gestito da due sorelle che si alternano al servizio fra i tavoli e da un giovane cuoco che propone ricette locali rivisitate. Come benvenuto sono state servite delle squisite polpettine calde e dei crostini con salse di produzione propria; a seguire dei salumi di buona qualità. Il primo piatto gustoso e delicato; il manzo tenero e saporito. Ha riscosso meno successo il dolce, in quanto le pere sono state servite fredde e il gelato non era ben mantecato. Da segnalare l'abbondanza delle porzioni e il servizio veloce e molto cortese delle titolari. Il menu cambia a seconda della stagione e predilige materie prime di buona qualità. E consigliamo di visitarlo anche nella stagione estiva perché dispone di un giardino dove è possibile pranzare.

LARIANA

27 febbraio 2014

Ristorante "Cantuccio" di Mauro Elli, in cucina Mauro Elli. ● Via Dante 36, Albavilla (Como); ☎031/628736; www.mauroelli.com; coperti 35 +10 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie gennaio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,2; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: pancetta croccante, bresaola del Masanti, stobbia e tartufo nero; raviolini in brodo; cassoeuola in tre versioni e polenta; budino ai nocciolini di Canzo; rusumada; piccola pasticceria.

I vini in tavola: Franciacorta brut (Bredasole); Barbera d'Alba (cascina Chicco); Piemonte Brachetto (Rovero).

Commenti: Ancora una volta Mauro Elli ha voluto sfidare il giudizio degli Accademici, proponendo la sua cucina brianzola: tradizione e rispetto dei prodotti, uniti a curiosità e leggerezza nuove. Ne è uscita una deliziosa pancetta resa croccante con pane tostato e nocchie, che bene ha preceduto una stobbia, naturalmente povera, arricchita da tartufo nero. Deliziosi i raviolini in brodo che hanno preceduto il piatto più atteso, il più famoso della rustica cucina brianzola: la cassoeuola. Elli le ha voluto affiancare una versione con carne di coniglio e una realizzata con polpo. Un accostamento azzardato, vera eresia per i tradizionalisti, ricco di profumi e sapori inattesi: ottimo e impreveduto. Conclusione leggera e rispettosa con il budino ai nocciolini di Canzo e una nostalgica rusumada, rustico dolce simile al più nobile zabaione. Bene, come sempre, e con inevitabile approvazione anche da parte dei nostalgici più scettici.

LECCO

8 marzo 2014

Ristorante "Agriturismo Due Soli" di Liliana Bergamini. ● Via Cavallotto 2, Primaluna, Cortabbio (Lecco); ☎0341/981475; coperti 40. ●Parcheggio sufficiente; ferie tra gennaio e febbraio; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 6,8; prezzo € 32.

Le vivande servite: bresaola, salame di capra, pancetta, formaggi freschi di capra, verdure in agrodolce; tagliatelle al ragù di capra; capretto arrostito con patate; filetto di maiale farcito; formaggio del Lario; chiacchiere.

I vini in tavola: Ruché di Castagnole Monferrato Docg (az. agr. Pierfrancesco Gatto, Costigliole d'Asti).

Commenti: L'azienda agricola "Due Soli" è dedicata prevalentemente all'allevamento caprino e il menu è stato concepito al fine di valorizzare le materie prime prodotte: carne e latte. Le portate sono state varie e abbondanti: agli immancabili salumi, ai primi caprini della stagione prodotti con cagliata lattica, alle verdure coltivate in proprio nel rispetto dei tempi e dei modi "naturali" e al filetto di maiale sono state preferite le tagliatelle al ragù di capra che la cuoca Liliana Bergamini ha preparato secondo metodo e passione antica. Da segnalare la degustazione del "triangolo del Lario" un formaggio caprino a latte crudo, pressoché introvabile. Curioso l'abbinamento cibo-vino che il Simposiarca Roberto Bonati ha voluto affidare al Ruché, un rosso piemontese di sicuro interesse.

MILANO BRERA

20 febbraio 2014

Ristorante "Stravagario Bistrot" di Michele Faravelli, in cucina Domenico Albanese e Giorgio Gandolfo. ● Via Garigliano 3, Milano; ☎02/66801622, anche fax; info@stravagariobistrot.it, www.stravagariobistrot.it; coperti 50. ●Parcheggio scomodo; ferie agosto; giorno di chiusura sabato a pranzo e domenica. ●Valutazione 7,6; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate Cartasi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: insalata di tonno fresco da mattanza panato alle erbe su alcove di songino; strigoli di grano duro, con melange di crostacei; involtini di pesce spada fresco, steccato alla siciliana, con patate novelle cubettate; torta al cioccolato fondente e gelato al pistacchio.

I vini in tavola: Goldmuskateller Doc 2012 (Vigneti delle Dolomiti, Colterzio).

Commenti: L'accoglienza del patron Michele Faravelli, di storica famiglia legata alla macellazione bovina, è calda e piena di passione, presentando una personale cucina "stravagante" (per l'appunto il nome è d'ispirazione al poeta Pablo Neruda) che spazia dal mare alla terra. La cena si è ispirata alla Sicilia, con pietanze a base di pesce fresco. Un evento che ha avuto una grande partecipazione anche con un folto numero di Accademici di Crema con il nuovo Delegato Sergio Fiori. I commensali hanno potuto constatare l'ottimo rapporto qualità-prezzo, iniziando con l'aperitivo di polpettine di cernia degustate al banco, continuando con

l'antipasto di tonno fresco di mattanza e piatti a seguire abbondanti e gustosi. Alcune note originali, come la particolarità dell'abbinamento inconsueto del Moscato Giallo secco di Colterenzio (proveniente, geograficamente, dall'estremo opposto rispetto alla Sicilia) ottimo e "stravagante", in perfetto stile della serata.

PAVIA

24 febbraio 2014

Ristorante "Swimland Restaurant Caffé - Campus Aquae". ● Strada Cascinazza 29, Pavia; ☎0382/383617; www.campusaquae.it; coperti 80. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; ferie sempre aperto; giorno di chiusura sempre aperto. ●Valutazione 6,6; prezzo € 30.

Le vivande servite: torta salata con speck e scamorza, insalata di gamberetti e granchio con mele e rucola, bresaola con scaglie di grana; risotto leggero ai carciofi freschi e mantecato alla crescenza; filetto d'orata alla ligure con frutti di mare e pomodorini; insalata mista e patate al forno; panna cotta alla vaniglia con gelatina di fragole e salsa ai lamponi.

I vini in tavola: Vino dell'Oltrepò Pavese bianco e rosso.

Commenti: Cena presso il ristorante di un centro sportivo, dotato anche di sale per riunioni e convegni. Antipasto abbondante, un po' banali il granchio e i gamberetti; buono e di giusta cottura il risotto, mentre i frutti di mare che accompagnavano il filetto come guarnitura erano troppo asciutti; discreto il dessert. Apprezzabile che sia stato servito un trancio di pizza in omaggio tra antipasto e primo. La professoressa Cristina Cordoni (corso di Laurea in Scienze della Natura) ha illustrato uno spin-off dell'Università di Pavia sul fungo shiitake (*lentinula edodes*), il secondo micete commestibile più coltivato al mondo, ottimo anche per il riso.

VARESE

28 marzo 2014

Ristorante "Boecc" di Daniele Cecconi. ● Via Mazzini 17, Saronno (Varese); ☎02/9623227; ristoranteboecc@gmail.com; coperti 35. ●Parcheggio insufficiente; ferie agosto; giorno di chiusura sabato a mezzogiorno e domenica. ●Valutazione 7,43; prezzo € 40.

Le vivande servite: degustazione di salumi umbri: lonzino, prosciutto,



LOMBARDIA segue

salame di cinghiale, guanciaie; torta al formaggio (una grossa forma di pane contenente gruviera, grana e pecorino in parti uguali) e uova (10 per ogni kg di farina); torta al testo; crostoni con fegatini; frittata con pasta di tartufo nero; stringozzi al sugo di anatra; coniglio in porchetta con carciofi e patate; rocciatà d'Assisi.

I vini in tavola: Grechetto 2010; Elcione 2010 (tenuta Vitalonga).

Commenti: L'idea di organizzare una cena umbra, considerate le origini perugine dello chef, è stata apprezzata da tutti per l'originalità dei piatti, a partire dalla torta al formaggio. Particolari le tagliatelline che a Perugia si chiamano "stringozzi", che hanno la caratteristica di essere un po' insipidi per contrastare perfettamente con il sugo d'anatra dal sapore molto deciso. Abbastanza apprezzato il coniglio ma, molto di più il dolce che, simile allo strudel tirolese, si differenzia da quest'ultimo per la presenza di molta frutta secca e fresca tritata finemente.

**VIGEVANO
DELLA LOMELLINA**
28 febbraio 2014

Ristorante "Agostino Campari" di Agostino, Giancarla, Chiara e Laberto Campari. ●Via Novara 81, Abbiategrasso (Milano); ☎ 02/9420329; chi.campari@gmail.com, www.ago-stinocampari.com; coperti 70+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie tre settimane ad agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate Cartasi/Visa/MasterCard/Diners.

Le vivande servite: antipasti tipici; ravioli di pasta fresca con ripieno di carne in brodo; ricco bollito misto con cappello del prete, punta di vitello e ammenicoli, accompagnato da mostarde varie e salse; semifreddo allo zabaione e salsa di caramello.

I vini in tavola: Franciacorta Satin Conti di Provaglio; Barbera Doc Poggio Marino 2011 (az. marchese Adorno di Retorbido); Moscato O.P. (az. Verdi di Canneto Pavese).

Commenti: Una serata fredda, un locale accogliente ed ecco l'occasione per stappare con gli amici una bottiglia di Barbera giovane, per ac-



compagnare un opulento, profumato, fumante bollito molto amato da chi di cucina se ne intende, anche se un po' bistrattato dalle diete, ma sempre un gran bel mangiare.

Nell'attesa, la signora Chiara ha preparato un assaggio di salumi e delicati ravioli in brodo per essere pronti per il gran carrello delle carni e degli ammenicoli, con profumi che ricordano il pranzo della domenica; e le salse... un coro di sapori e di colori. I vini rispettosi dei cibi. Una piacevole serata che ha gratificato la professionalità della famiglia Campari con un grande applauso.

VOGHERA-OLTREPÒ PAVESE
28 febbraio 2014

Ristorante "Locanda Antica" di Paolo Arpesella. ●Via Mazza 53, Loc. Genestrello, Montebello della Battaglia (Pavia); ☎ 339/5481363; coperti 40. ●Parcheggio comodo; ferie settembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7; prezzo € 30.

Le vivande servite: salame, lardo, coppa, prosciutto crudo, insalata russa, insalata di nervetti; giardiniera; cipollotti in agrodolce; agnolotti asciutti e in brodo; pollo alla cacciatora; coppa di maiale arrosto con contorni di stagione; torta pere e cioccolato; crostata di mele.

I vini in tavola: Riesling "Quadro di Mezzo" (Anteo); Croatina (Risi Maria Cristina); Bonarda "Bria" (Bellaria); Moscato "Finigeto" (Aldo Della Valle).

Commenti: Serata piacevole e divertente per gli Accademici, in questo locale semplice e senza pretese, gestito dalla famiglia Arpesella con



competenza e simpatia, tanto da avere quasi sempre il tutto esaurito. Anche in tale occasione Paolo Arpesella non si è smentito, prodigandosi per realizzare questa riunione conviviale con cibi semplici ma eseguiti con estrema cura e rispetto delle tradizioni locali. Buoni i salumi, e gli antipasti in genere, e gli agnolotti sembravano proprio quelli che preparavano a casa le nostre nonne. Tra i secondi, la coppa di maiale arrosto era semplicemente fantastica: morbida, saporita e veramente gustosa. Anche il pollo alla cacciatora non era male, soprattutto insolito trovarlo al ristorante. Molto gradite le torte, anche se dopo un simile pasto erano forse di troppo, ma la gola sicuramente è stata soddisfatta. Gradevoli i vini in abbinamento. Ottimo il rapporto qualità-prezzo.



TRENTINO - ALTO ADIGE

BOLZANO
20 febbraio 2014

Ristorante "Lunas Restaurant Lounge" della famiglia Ebnicher. ●Via Piave 15, Bolzano; ☎ 0471/980001, anche fax; restaurant@restaurant-lunas.com, www.restaurant-lunas.com; coperti 80+60 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,6; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: flan di formaggio di montagna con speck su insalata valeriana; gnocchi di castagne con ricotta affumicata e salvia; ossibuchi di vitello con riso alle erbe e carciofi; sformato alle pere con salsa di vaniglia.

I vini in tavola: Arunda Brut metodo classico; Pinot Bianco Schulthauer 2012 (Cantina San Michele Appiano); Merlot Spitz 2011 (Griesbauerhof, Bolzano).

Commenti: Il ristorante è situato nella zona pedonale e centralissima di Bolzano, all'interno del Park Hotel Mondschein Luna. Nella bellissima, antica stube è stata servita con cortesia una gustosa cena. Particolare e

ben riuscito l'accostamento degli ottimi gnocchi di castagne con la ricotta affumicata; teneri e saporiti gli ossibuchi con un buon riso cotto a puntino alle erbe e carciofi, buona la rivisitazione di un dolce di mele della tradizione lo "Scheiterhaufen", questa volta confezionato con le pere. Ottimi vini e molto interessante il confronto tra il Pinot Bianco Schulthauer 2012 e quello 2013 non ancora imbottigliato ma che uno dei Simposiari è riuscito a procurare.

TRENTO
26 febbraio 2014

Ristorante "Duo" di Elvis e Mauro Valandro. ●Via Torre Vanga 14, Trento; ☎ 0461/1594461; contact@duoristorante.it; coperti 40. ●Parcheggio difficile; giorno di chiusura sabato e domenica a mezzogiorno. ●Valutazione 7,66; prezzo € 50.

Le vivande servite: stuzzichini; salmerino affumicato in casa, indivia belga agrodolce, maionese al rafano; tagliolini al tartufo nero e formaggio stravecchio di malga; punta di vitello al forno, cavolo nero, nocciole e purea di sedano rapa; torta di carota e mandorle, agrumi, crema di ricotta e salsa di uvetta e Rum.

I vini in tavola: Trento Doc Perlè (Ferrari); Falkenstein Riesling 2012; Cembra cantina di Montagna Pinot Nero Vigna di Saosent 2011; Salizzoni Moscato Giallo Castel Beseno 2012.

Commenti: L'impegno del giovane Simposiarca Massimiliano a Prato, affiancato dal collega "esperto" Mario Basile, ha dato vita a una piacevolissima serata. È stato servito un menu frutto di una cucina non tradizionale, che non cerca effetti gratuiti e che merita attenzione. Se, dopo un gradevole salmerino affumicato come antipasto, i tagliolini al tartufo si sono rivelati un gran piatto, la carne, per la sua cottura lenta, adesso in uso nei ristoranti per ragioni pratiche, ha suscitato un'amabile diatriba fra i convitati. Una cottura diversa dà risultati e sapori diversi cui forse non si è ancora abituati. Scherzose discussioni a parte, la serata si è rivelata un'esperienza positiva, sia per l'ottima accoglienza di Elvis Valandro, sia per la consolidata professionalità in cucina del fratello Mauro. Valutazione finale positiva anche per la serietà dimostrata in ogni momento della serata. Graditi ospiti Ottokar Polasek, Coordinatore Territoriale dell'Alto Adige, e il neo Delegato di Merano Raul Ragazzi.



VENETO

ALTO VICENTINO
6 marzo 2014

Ristorante "El Coq" di Lorenzo Cogo, in cucina Lorenzo Cogo. ●Via Cané 11, Marano Vicentino (Vicenza); ☎0445/1886367, fax 0445/1886358; ristorante@elcoq.com, www.elcoq.com; coperti 20/25. ●Parcheggio comodo; giorno di chiusura domenica e la sera dal martedì al sabato. ●Valutazione 7,5; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate American Express/Cartasi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: focaccia calda con prosciutto cotto "Branchi", insalata mista "El Coq", tacos di mais Marano, crème fraiche agli spinaci e germogli di alfa alfa, acquario, chips di trippa di baccalà, battuta di merluzzo e peperone agrodolce, uovo poché, purea di champignon, spinaci e crescione; risotto alla senape e Bitter; costata di rubia gallega con verdure saltate; gelato allo yogurt e agrumi di stagione; caprese al cioccolato, gelato alla mandorla e caramello salato.

I vini in tavola: Breganze spumante Vespaiolo extra dry Doc; Breganze Vespaiolo savardo superiore Doc 2013; Breganze Cabernet riserva Kilò Doc 2010; Dolce "Colline di San Giorgio" Igt 2012 (tutti Cantina Beato Bartolomeo).

Commenti: Per festeggiare la giornata della cultura, la Delegazione, Simposiarca Nazzareno Leonardi, ha organizzato una serata all'insegna di

piatti che sapevano di "nuovo", relatore Alfredo Pelle del Centro Studi "F. Marengi". Dopo una breve introduzione sui piatti da parte del giovane chef Lorenzo Cogo, la serata è stata all'insegna delle sensazioni personali. L'esperienza è stata molteplice e varia. Molta curiosità hanno suscitato l'acquario, dal sapore esotico, il tacos messicano con note zuccherine, ma realizzato con il mais di Marano; buono l'uovo poché, purea di champignon, spinaci e crescione. Azzardato il risotto con senape e Bitter dal gusto disarmonico. Buona la costata della rubia gallega (bovino di origini spagnole). Di effetto i due dessert, almeno dal punto di vista visivo. La serata si è conclusa con la consegna della vetrofania e di una pubblicazione dell'Accademia al giovane cuoco.

CORTINA D'AMPEZZO
20 marzo 2014

Ristorante "El Camineto" della famiglia Melon. ●Località Rumerlo 1 Cortina d'Ampezzo, (Belluno); ☎043/64432; info@ilmeloncino.it, www.ilmeloncino.it; coperti 100+150 (in terrazza). ●Parcheggio sufficiente; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,5; prezzo € 60.

Le vivande servite: crostini di baccalà "della Lina", code di scampi fritti; gamberi di fiume in guazzetto con polentina bianca; spinacini appena scottati con capesante in crosta di sesamo; baccalà all'ampezzana; raviolo aperto al nero di seppia con carciofi e scampi; risotto "acquarello di rane"; frittura di paranza con insalata novelle; tris di sorbetti.

I vini in tavola: Prosecco Riserva del fondatore (Merotto); Gambellara Ca' Fischele 2012 (Dal Maso); Pinot Grigio 2012 Le Vigne (Zamò).

Commenti: La serata, dedicata alla Quaresima, ha riscontrato una gran-

de partecipazione di Accademici, amici e ospiti speciali come Giuliano Relja e Mara Rondi, Delegato e Accademica di Trieste, in un meraviglioso ristorante che regala fin dall'arrivo in parcheggio viste panoramiche delle splendide montagne. La riunione conviviale è iniziata con degli aperitivi serviti in piedi, i deliziosi crostini di baccalà "della Lina" e le code di scampi fritte accompagnate da un ottimo Prosecco Riserva, a seguire ai tavoli altre prelibatezze. Apprezzati anche i primi, l'ottimo raviolo aperto al nero di seppia con carciofi e scampi, il risotto "acquarello di rane". Deliziosa, poi, la frittura di paranza con insalate novelle. L'eccellente tris di sorbetti ha concluso in armonia questo concerto di sapori, colori e forme. L'applauso caloroso ha testimoniato ai gestori, allo chef e ai Simposiari, al Delegato Luigino Grasselli e a Rolando Pellegrino, la riuscita di questa indimenticabile serata.

VERONA
27 febbraio 2014

Trattoria "Alla Ruota" di Elda Cipriani & C., in cucina Renza e Odilla. ●Via Proale 6, Mazzano di Nerar (Verona); ☎045/7525606, anche fax; trattoria-allaruota@gmail.com, www.trattoria-allaruota.it; coperti 100+80 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 25 dicembre-9 gennaio e 10-25 giugno; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 7,7; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: insalata di gallina "la grisa"; crema di zucca; tortelli all'Amarone; contorni al carrello; coscetta di coniglio all'Amarone; frittelle e dolci di credenza.

I vini in tavola: Franciacorta Brut Saten (Betella); Soave 2012 (Tenuta Sant'Antonio); Valpolicella Superiore 2010 (Speri); Recioto della casa.

Commenti: La cena si è svolta in un ambiente molto confortevole e accogliente. Il servizio al tavolo, di carattere superiore. Uno splendido percorso culinario, culminato con la consegna, da parte del Delegato, del piatto in silver.



FRIULI - VENEZIA GIULIA

GORIZIA
14 marzo 2014

Ristorante "Osteria La Mariuta" di Tiziano Boriani. ●Via Duca d'Aosta 16, Ronchi dei Legionari (Gorizia); ☎0481/777689; coperti 60/70. ●Parcheggio comodo; giorno di chiusura mercoledì sera e giovedì. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €.

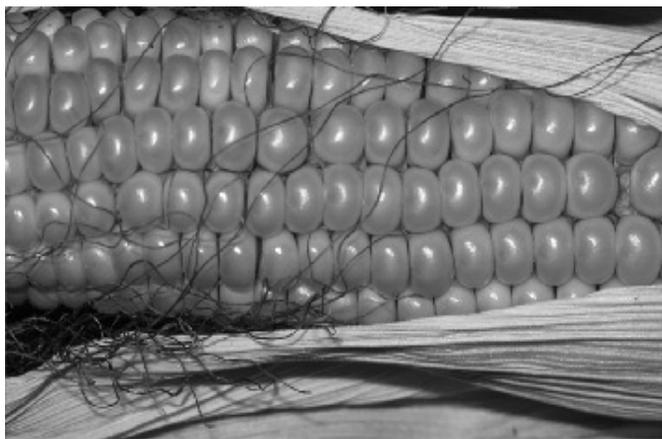
Le vivande servite: antipasti freddi: scampi crudi, coda di rospo, salmone, mousse di branzino su crostino, gamberi e asparagi con salsa all'uovo, polpo con patate, olive e peperoni; antipasti caldi: crostini con pesce spada scottato, cappellunche (cannolicchi) alla griglia, capesante alla griglia, calamari con radicchio di Treviso e balsamico, canestrelli gratinati, frittura di zottoli (piccoli calamaretti); risotto ai frutti di mare; sorbetto; bicchierini di cioccolato ripieni di cherry "Sangue Morlacco" Luxardo.

I vini in tavola: Prosecco e bianco della casa.

Commenti: Si è trattato della prima serata voluta dal neo Delegato Roberto Zottar, per saggiare una serie di locali che, pur non risultando tra quelli abitualmente recensiti dalla critica gastronomica, sono ugualmente ben radicati nel territorio, spesso con una lunga tradizione alle spalle e con un notevole successo di pubblico. Per la cena si è condivisa la proposta di un carosello di antipasti freddi e caldi, tutti a base di pesce, crostacei e molluschi freschissimi e preparati a dovere. Ormai rari e sapori gli zottoli fritti, mentre il risotto si è distinto per la ragguardevole quantità e sapidità dei frutti di mare. A ricordo della piacevole serata, al giovane ed entusiasta titolare Tiziano Boriani è stato consegnato il guidoncino dell'Accademia.

MUGGIA-CAPODISTRIA
6 febbraio 2014

Ristorante "Lido" della famiglia Suraci. ●Via Cesare Battisti 22/a, Muggia (Trieste); ☎040/273338; coperti





FRIULI - VENEZIA GIULIA segue

230. ●Parcheggio incustodito; ferie 2-15 gennaio, 15 giorni ad agosto; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 8; prezzo € 50.

Le vivande servite: tartare di salmone con salsa tartara; petto di faraona freddo in salsa tartara; lasagne al salmone; casarecci al sugo di faraona e rucola; salmone padellato al pepe verde; rotolo di faraona ripiena; chifeletti di patate; carrello di verdure di stagione; macedonia con gelato.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene; Tocai Russiz Superiore; Cabernet franc (Zamparo), Moscato di Momiano d'Istria.

Commenti: La serata ha visto una nutrita partecipazione di Accademici. Il menu era dedicato al salmone e alla gallina faraona. Ottima la cucina, che, mantenendo i canoni classici, ha saputo esaltare i sapori sia del pesce sia della carne. In particolare è stato molto apprezzato il pasticcio di lasagne al salmone, la tartare di salmone con salsa tartara, così come il petto di faraona servito freddo come antipasto. Ottimi i vini, perfetto l'abbinamento. La serata si è conclusa, tra la soddisfazione generale, con un allegro brindisi e un augurio di buon proseguimento dell'attività accademica.

PORDENONE

7 febbraio 2014

Ristorante "Casa Gialla" di Franco e Loris Cadamuro. ●Via Fornaci 86, Prata (Pordenone); ☎0434/621152, anche fax; coperti 70+130 +100 (all'aperto). ●Parcheggio interno; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,02; prezzo € 40.

Le vivande servite: cono con tempura di radicchio; cestino di frico croccante con polentina morbida e radicchio di Treviso marinato e formaggio di fossa; risotto alla braccioniera; reale di vitello in crosta di pane al forno con composta di mele e patata al cartoccio; tiramisù della casa a base di crema allo zabaione e panna montata; frittelle, crostoli e pinza friulana.

I vini in tavola: Prosecco (Colleveto, Colloredo di Prato); Sauvignon; Friulano Doc; Cabernet Doc (tutti Cantine Antonutti).

Commenti: Cucina tradizionale collegata ad un agriturismo con prodotti del territorio. Un'ampia sala acco-

gliente, calda e luminosa ha messo subito a proprio agio gli Accademici. Nell'anno dedicato al riso e con un risotto nel menu, dopo il benvenuto del Delegato, un rappresentante dell'azienda Zangirolami di Ferrara, fornitore della serata, ha illustrato la produzione e le qualità di quest'alimento che sta diventando una bandiera delle specialità gastronomiche italiane. Dopo due antipasti, entrambi con il radicchio del territorio, con un gradimento sufficiente, sono stati molto apprezzati il risotto alla braccioniera (con ragù di carne di selvaggina) e la reale di vitello in crosta di pane al forno con composta di mele e patata al cartoccio. Deludenti i dessert. Graditi i vini, particolarmente il Prosecco, prodotto in Friuli, e il Sauvignon, ben strutturato, che si accoppiava bene agli antipasti. Servizio cortese e attento, ma decisamente troppo lento.

UDINE

7 marzo 2014

Ristorante "Hotel Ristorante Campiello". ●Via Nazionale 40, San Giovanni al Natisono (Udine); ☎0432/757910, fax 0432/757426; info@ristorantecampiello.it, www.ristorantecampiello.it; coperti 60+40 nell'attigua osteria. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie gennaio; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8,2; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: buffet di benvenuto con acquadelle fritte e crostino con salmone, stoccafisso mantecato e polenta di Trussio, insalata di stoccafisso con sformatino di puntarelle, capperi di Salina e olio nuovo, degustazione di aringa; mezzi paccheri con sarde e finocchietto; baccalà di black cod con passata di mele, senape e menta; sorbetto ai frutti di bosco, distillati Nonino.

I vini in tavola: Blanc de Blanc spumante (Puiatti), Traminer 2011 (G. Dorigo), Pinot Grigio 2012 (le Vigne di Zamò), Sauvignon 2010 (le Vigne del Malina).

Commenti: Serata con numerosi ospiti convenuti per il passaggio della campana e per la presentazione del libro *Dal campo al boccale: la birra ritorna in Friuli*, pubblicato dalla Delegazione e illustrato dal Delegato uscente. Il gestore ha interpretato magistralmente il tema proposto dal Simposiarca Andrea Cudini: le pietanze della tradizione di Quaresima. Particolarmente gradite le portate di baccalà e aringa servite come antipa-

sto e molto apprezzata la pasta con le sarde, in versione leggermente rivisitata senza snaturarne le origini. Ottimo abbinamento con i grandi vini bianchi del Collio Friulano. Disponibilità e cortesia del titolare ed efficienza del servizio hanno coronato una riuscitissima serata. Presenti i Delegati di altre province e gli autori della pubblicazione.



EMILIA ROMAGNA

CERVIA - MILANO MARITTIMA
20 febbraio 2014

Ristorante "CàMi" di Milena Zanfini e Vincenzo Cammerucci, in cucina Vincenzo Cammerucci. ●Via Argine sinistro 84, Lido di Savio (Ravenna); ☎0544/949250, anche fax; info@camiaagriturismo.it, www.camiaagriturismo.it; coperti 100+100 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie variabili a novembre e febbraio; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate Cartasi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: crema di cavolfiore con lumachini di mare; triglie con cime di rapa e pistacchi; agnolotti con lenticchie, calamari e cavolo nero; carciofi ripieni di rombo; ventresca di tonno; biscotto al cioccolato e spezie con gelato allo zenzero.

I vini in tavola: Dogheria (Podere dei Nespoli), Sherry (Pedro Ximénez).

Commenti: A pochi minuti da Milano Marittima, lungo l'argine sinistro del fiume Savio, il locale, accogliente e apprezzabile in particolar modo



nella stagione estiva, offre spazio e tranquillità nel verde della campagna romagnola. La cucina mette in risalto sapori e tipicità a volte sorprendenti. Piatti ben presentati e curati nella forma; gradevole il bianco consigliato e servito durante la serata. Quella di Cammerucci, è una cucina che utilizza, nella loro stagionalità, materie prime di produzione propria alle quali poi abbina pesce e carne altrettanto di qualità. Ottima serata e buoni i consensi manifestati dagli Accademici.

FAENZA
25 febbraio 2014

Ristorante "Controvento". ●Via Cittadini 17, Faenza (Ravenna); ☎0546/621455; coperti 160+60 (all'aperto). ●Parcheggio interno, comodo, incustodito; ferie 15 giorni in agosto; giorno di chiusura lunedì (sabato a pranzo aperto solo su prenotazione). ●Valutazione 7,46; prezzo € 32.

Le vivande servite: mini burger di salmone, squacquerone, insalata e pomino; baccalà mantecato, crema di cannellini con peperoni alla menta, mandorle e chips di mais al nero di seppia; lune piene con carbonara di taleggio, zucchine, pancetta stufata e vellutata ai porcini; filetto di maialino allo yogurt e cannella con salsa di pere; patate mantecate all'arancia; broccolo romano; tortino al cioccolato e caffè, sedano candito e gelato al cumino.

I vini in tavola: Brut Cuvée Divina (Progettivini); Soave Classico San Michele 2012 (Cà Rugate); Ordelaffo Sangiovese di Romagna 2012 (Cantina Calonga).

Commenti: La riunione conviviale, curata dal Simposiarca Giorgio Ballanti, ha proposto un menu giocato sull'equilibrio fra la tradizione e l'innovazione, ben interpretato dallo chef Stefano Dall'Osso, il quale vanta una lunga esperienza nei ristoranti del territorio. Tradizione rispettata dalla qualità delle materie prime e innovazione portata dalle tecniche di cucina, quali, fra tutte, la cottura prolungata a bassa temperatura sotto vuoto. Il menu è il risultato di questo equilibrio, con particolare menzione per il graditissimo baccalà mantecato e il tenero filetto di maialino, entrambi apprezzati per l'integrità dei sapori. Qualche perplessità hanno destato le lune piene, il cui ripieno di "carbonara di taleggio" non ha avuto il consenso di tutti. Molto valido il goloso dessert. Attenta la



cura e la presentazione dei piatti. Discreti i vini. Buono il servizio. Locali moderni, originali e accoglienti.

FERRARA 10 febbraio 2014

Ristorante "Raccano" di Laura Cavicchio e figli, in cucina Laura Cavicchio. ●Piazzetta Sant'Anna 9, Ferrara; ☎053/21825685, cell. 349/5069356; info@ristoranteraccano.it, www.ristoranteraccano.it; coperti 80. ●Parcheggio comodo; ferie da definire; giorno di chiusura giovedì. ●Valutazione 7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: crostini di fegatini di pollo alle erbe aromatiche (alla Messisbugo); uovo con porcini alla brace; risottino alla pilota; bigoli al sugo d'anatra; faraona in salsa peverata; zuppa inglese.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene Brut (Colesel); Grand Cuvée Bianca Millesimata 2008 (Villa Rinaldi); Blauburgunder 2012 Doc (Hofstatter).

Commenti: La riunione conviviale amministrativa della Delegazione si è tenuta in questo bel ristorante, nel centro storico e precisamente nella

restaurata Piazzetta S. Anna, sede pure della Cella del Tasso, meta di turismo culturale, nei tempi recenti e passati. Lo chef Laura Cavicchio con la supervisione del Simposiarca Giorgio Piacentini, un menu pieno di riferimenti storici e di "sapori passati". Una bella serata, conclusasi con i complimenti del nutrito numero di Accademici al Delegato Luca Padovani, per le numerose iniziative proposte per l'attività futura della Delegazione e a Giorgio Piacentini per lo studio sulle origini della zuppa inglese.

FORLÌ 20 febbraio 2014

Ristorante "Nasse" di Le Nasse srl, in cucina Antonio Brunello. ●Via Roma 32, Forlimpopoli (Forlì-Cesena); ☎0543/744177; lenasseforlimpopoli@gmail.com, www.ristorantelenasse.it; coperti 60+45 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie prime due settimane di agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tartare di tonno su battuta di patate vitelotte, capesante su crema di zafferano, zuppetta di mol-

fettini con seppia, gamberi e calamari; risottino al granchio reale; sformatino di branzino in concassea di melanzane e zucchine; assaggio di baccalà al formaggio di fossa e miele; cheesecake al limone con fondente ai pistacchi.

I vini in tavola: Greco di Tufo "Cutizzi" (Feudi di San Gregorio); Passito di Pantelleria (Salvatore Murana).

Commenti: La cena, allestita dai Simposiarchi Claudio Simoni e Loris Campani è stata di ottimo livello. Particolare la tartare di tonno su letto di patate vitelotte che forse prevalevano per sapore sul tonno; delicata la crema di zafferano con capesante. Fantastica la zuppetta di molfettini (pasta fatta a mano e tagliata in pezzetti piccolissimi) e perfetta la cottura del risotto: piatti al vertice dei voti assieme allo sformatino di branzino, originale e di ottimo sapore. Lo chef ha fatto assaggiare un piatto non compreso nel menu: baccalà su letto di formaggio di fossa e miele, veramente ardito con sapori molto decisi che ha suscitato pareri contrastanti. Buono il cheesecake, ma forse un po' pesante in una cena di pesce. Gradevole il Greco di Tufo scelto come unico vino e ottimo il Passito. Veloce e preciso il servizio. L'ottima serata si è conclusa parlando del menu e della realizzazione dei piatti con lo chef Antonio Brunello cui il Delegato Edgardo Zagnoli ha consegnato il piatto accademico. Buono il rapporto qualità-prezzo.

LUGO DI ROMAGNA 27 febbraio 2014

Ristorante "Ustereja di du Butò" di Andrea Pini, in cucina Andrea Pini. ●Via Fioroni 11, Solarolo (Ravenna); ☎0546/51109, fax 0546/51364; info@dubuto.com, www.dubuto.com; coperti 50+25 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì e sabato a mezzogiorno. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: stuzzichino di benvenuto; crema di topinambur con code di mazzancolle in pasta "kataifi" e pesto di pomodori secchi; crepsella di ceci con triglie e broccoli; filetti di rombo in rete con cicoria e pancetta; sfogliatina calda alla crema con fragole.

I vini in tavola: Ribolla gialla Spumante Butussi Igp 2013; Müller Thurgau Maso Villa Warth Doc 2012 (Cantina Francesco Moser); Collio Friulano "Ronco dei Folo" Doc 2012 (Cantina Folonacio).

Commenti: La Delegazione è tornata in questo locale, rilevando che la qualità dei piatti si mantiene nel tempo. Interessante e simpatico il confronto con il maestro di cucina Andrea Pini che ha risposto alle diverse domande, pareri e suggerimenti rivolti dagli Accademici. Da segnalare la crema di topinambur con mazzancolle in pasta "kataifi" e pesto di pomodori secchi che è stato indicato come il piatto di vera eccellenza.

MODENA 17 marzo 2014

Ristorante "Vecchia Pirri" di Raul Belantani. ●Via Prampolini 8, Modena; ☎059/235324, anche fax; coperti 240. ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 6,91; prezzo € 32.

Le vivande servite: tortino di parmigiano reggiano (24 mesi) con crema di porri; tortelloni di ricotta e spinaci con burro e salvia; ravioli di zucca conditi con noce moscata; cotoletta alla bolognese; patate arrosto; tiramisù.

I vini in tavola: Lambrusco Premium (Chiari); Sangiovese Aulente (San Patrignano); Pignoletto frizzante (Podere Riosto).

Commenti: Ristorante molto amato dai giovani con una lista di piatti non ampia ma curata nella qualità. Il tortino di parmigiano è stato apprezzato da tutti. Anche i primi hanno riportato una buona votazione. La cotoletta alla bolognese è stata il piatto migliore anche se giustamente alcuni Accademici hanno giudicato il nome non corretto per la mancanza del prosciutto. Contorni e dolce nella norma. I vini hanno ricevuto una buona votazione e sono stati giudicati in buon abbinamento al cibo. Durante la cena sono stati consegnati due diplomi per i 25 anni di appartenenza all'Accademia a Sandro Bellei noto scrittore di gastronomia e a Umberto Borelli che ha pubblicato lo scorso anno un libro sui "modi di dire" modenesi. Una serata allegra che ha confermato la capacità dell'Accademia di creare amicizia intorno alla tavola.

PARMA TERRE ALTE 13 febbraio 2014

Ristorante "Fuori Porta" di Ciro Sorrentino, in cucina Ciro Sorrentino. ●Via Nazionale 33, Stradella di Collecchio (Parma); ☎0521/804473; in-



EMILIA ROMAGNA segue

fo@fuoriportaparma.it, www.fuoriportaparma.it; coperti 40. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; ferie dal 31 dicembre al 6 gennaio; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8; prezzo € 45; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tempura di mazzancolle; calamari nazionali ripieni con scarola in zimino; chitarina all'astice con carciofi; trancio di pesce all'isolana; torta caprese con crema al limoncino.

I vini in tavola: Vermentino di Gallura Canayli (Cantina Gallura Soc. Coop. Agricola).

Commenti: La Delegazione ha fatto visita a questa nuova realtà della ristorazione, sulla via che porta al mare. E sapore di mare è quello che il giovane chef Ciro Sorrentino ha sottoposto al giudizio degli Accademici. Tutti i piatti si sono contraddistinti per la leggerezza, l'eleganza e l'equilibrio della preparazione, capaci di esaltare la buona qualità della materia prima. Molto cortese e attento il servizio, curato dalla moglie del proprietario, Annamaria. Unico neo, forse, una certa lentezza tra una portata e l'altra, peraltro, ampiamente giustificabile. Le qualità della cucina valgono certamente anche qualche minuto in più, da dedicare alla buona compagnia, fattore non meno importante dello star bene a tavola.

RIMINI

18 febbraio 2014

Ristorante "Terrae Maris" di Gaetano Callà, in cucina Gaetano Callà. ●Viale Toscanelli 138, Viserba di Rimini (Rimini); ☎0541/732931, cell 335/6911494; coperti 70. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,4; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: fantasia del pescato del giorno; maltagliati della nonna ai frutti di mare; zuppetta del pescatore; paranza in frittura; delizie di Carnevale.

I vini in tavola: assaggi di vini delle aziende: Tenuta del Monsignore, (San Giovanni in Marignano) e Agriturismo Torre del Poggio, (Poggio San Martino, Saludecio), appartenenti al Consorzio "Strada dei Vini e dei Sapori dei Colli di Rimini".

Commenti: Il locale è stato messo gentilmente a disposizione nel giorno di chiusura, così il cavalier Callà ha potuto commentare ogni portata.



La serata è stata dedicata al "pesce povero", anche se tutti gli Accademici erano concordi sul fatto che il menu servito fosse "ricco". Lo dimostra anche il punteggio raggiunto dalla votazione. Le portate sono state preparate in modo eccellente, utilizzando ingredienti e pesce del territorio. I vini sono stati magistralmente abbinati alle portate. Un ringraziamento ai Simposiari Giuliano Ioni e Fernando Santucci per l'interessante serata, che ha insegnato a tutti come il pesce povero e genuino dell'Adriatico possa trasformarsi, con fantasia e mani sapienti, in preparazioni che non hanno nulla da invidiare a quelle a base di pesce raffinato e costoso.



TOSCANA

COSTA DEGLI ETRUSCHI

28 febbraio 2014

Ristorante "Osteria San Michele" di Debora Pullini e Michele Vigliotti, in cucina Michele Vigliotti. ●Via Vecchia Aurelia 199, Donoratico (Livorno); ☎0565/774478; www.osteriasanmichele.it; coperti 30+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; giorno di chiusura lunedì (in inverno); a pranzo dal lunedì al venerdì (in estate). ●Valutazione 8,5; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate Cartasi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: polpettina di cavolo nero, cestino di parmigiano reggiano con insalatina di carciofi violetti, seppie in zimino di bietole; tortiglioni di kamut con pomodori secchi e stracciatella pugliese; tagliatelle di matt con ragù di baccalà e zucca al timo limonato; petto d'anatra al balsamico con cime di rapa e fichi secchi di Carmignano; dolce al cioccolato; liquore Amarancia (Premiata Fabbrica Emilio Borsi).

I vini in tavola: Prosecco Superiore di Valdobbiadene 2012 Millesimato Dry "il Roggio"; Lunare 2012 (azienda agricola Ceralti); Valente 2011 (Podere Il Castellaccio).

Commenti: Locale curato, intimo, accogliente, nel quale l'ospite si sente sempre gradito. Il menu riscopre sapori tradizionali, con un pizzico di innovazione, con note di personalità nella preparazione e un'accurata selezione e ricerca delle materie prime. La passione e la professionalità si rispecchiano nelle portate preparate al momento, legate alla stagionalità dei prodotti. I commensali hanno apprezzato anche alcuni particolari come il servire le portate in piatti appositamente riscaldati. Buoni gli abbinamenti cibo-vino, con piacevoli "intromissioni" dello chef, a corollario delle pietanze. In conclusione, un ritrovo caratterizzato dall'armonia tra convivialità, ospitalità e buona cucina, nel quale vengono serviti menu di carne, pesce e anche vegetariani.

COSTA DEGLI ETRUSCHI

22 marzo 2014

Ristorante "Osteria I' Ciocio" di Fabrizio Caponi e Deanna Bezzini, in cucina Fabrizio Caponi. ●Piazza dei Giudici 1, Suvereto (Livorno); ☎0565/829947, cell. 3383143777; info@osteriadisuvereto.it; coperti 60. ●Parcheggio zona pedonale; giorno di chiusura lunedì (in inverno). ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: miscellanea di campo primaverile con trilogia di frutta secca alla vinagrette di senape integrale; pâté di fagianella con burro all'arancia e pan brioche; acquacotta di primavera con uovo di quaglia poché; gnocchetti di zucca con gocce di pecorino erborinato e granella di cacao; piccione al tegame con sformatino di miglio e verdure al finocchietto selvatico; pera al vino Aleatico farcita con ricotta speziata; biscotto campigliese e salsa cioccolata.

I vini in tavola: Shiny rosé (Gualdo del Re); Assiolo (Rigoli); Molisso (Muratori); Aleatico passito (Bulicella).



Commenti: La riunione conviviale della cultura si è svolta in un locale aperto in un antico e ben ristrutturato frantoio, nel cuore del suggestivo borgo medievale di Suvereto. Il menu della serata ha seguito la relazione sul tema "Dall'arte dei Medici alla tavola quotidiana", proponendo portate ispirate ai dipinti di nature morte della collezione medica. Molto apprezzato è stato l'antipasto con pâté di fagianella, burro all'arancia e pan brioche, che ha suscitato entusiastiche sensazioni al palato. Al pari l'acquacotta e il piccione, cotto a bassa temperatura, sono stati piatti accolti con favore dai commensali. Leggermente non in linea con il resto delle pietanze è stata la resa degli gnocchetti di zucca, anche con sincera ammissione dello chef. Ottimo il servizio e buono l'abbinamento con i vini. Ad arricchire ulteriormente la serata è stato l'ingresso di due nuove Accademiche.

FIRENZE

19 marzo 2014

Ristorante "Oliviero" di Francesco Altomare, in cucina Francesco Altomare. ●Via delle Terme 51/r, Firenze; ☎055/212421, fax 055/2302407; olivioristorante@interfree.it, www.ristoranteoliviero.com; coperti 85. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie agosto; chiuso la sera, giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate American Express/Cartasi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: sformatino di carciofi con fonduta al pecorino; stracciatella; gran carrello dei bolliti con le sue classiche salse e pure; frittelle di San Giuseppe.

I vini in tavola: Lambrusco Giuseppe Verdi (Cantine Ceci).

Commenti: Serata della cultura accademica, di grande interesse, caratterizzata da un intervento del Delegato onorario Paolo Petroni sul tema "La mela tra mito e realtà". La riunione conviviale ha poi avuto come filo conduttore la tradizione del bollito. Dopo una stracciatella unanimemente giudicata eccezionale, è stato servito un bollito, ottimo e ben assortito. Il Delegato, al termine della serata ha consegnato al ristorante "Oliviero" il Diploma di Buona Cucina.

LIVORNO

27 febbraio 2014

Ristorante "Miramare" di Miramare s.r.l. ●Via del Littorale 220, Livorno;



☎0586/580402, fax 0586/1980123, cell 392/9152870; ristorante@miramarevillaggio.com, www.miramareristorante.it; coperti 100+100 (all'aperto in estate). ●Parcheggio privato, riservato, attiguo; ferie tra gennaio e febbraio; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 7,6; prezzo € 38.

Le vivande servite: bouquet di asparagi e salmone marinato in casa in salsa mousseline al caviale; spaghetti freschi alla chitarra con cozze, zucchine e tegola di parmigiano; risotto Acquerello con polpa di baccalà e radicchi amari di campo; trancio di branzino ai sapori di fine inverno; budino di riso scomposto e montato con fragole caramellate e riduzione di balsamico; fantasie tradizionali di Carnevale (frittelle di riso, cenci,...).

I vini in tavola: Satrio Chardonnay, Sauvignon, Trebbiano 2012 (Casale del Giglio, La Ferriere); Pari del Gatto Rosso di Toscana Igt 2012 (Torre a Cenaia, Cenaia); Passito della cantina del ristorante.

Commenti: Accogliendo l'invito del Delegato Sergio Gristina, il Simposiarca Gianfranco Porrà ha organizzato una riunione conviviale, nel corso della quale lo chef Stefano Russo, coi suoi aiutanti, ha potuto presentare una cucina creativa, dai contenuti gradevoli, non disancorata dai criteri di qualità, profumi e odori della tradizione, che ha ricevuto vivi apprezzamenti. Nel corso della conversazione accademica, lo stesso Simposiarca, prendendo spunto dai giovedì grasso, nel quale la riunione conviviale si stava celebrando, ha svolto una breve relazione sui dolci del Carnevale a Livorno, prendendo ispirazione dai libri di cucina dell'Accademica Franca Torsellini Chiavaccini.

MAREMMA-GROSSETO 14 marzo 2014

Ristorante "Osteria il Braciere" di Gianni Ansaldo. ●Località Marrucheti 2, Marrucheti-Campagnatico (Grosseto); ☎0564/998322; coperti 80. ●Parcheggio incustodito; ferie fine giugno-inizio luglio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,3; prezzo € 30.

Le vivande servite: spiedini fantasia; involtini di asparagi e mascarpone; crostini con scamorza e aceto balsamico; sformatino di gorgonzola e pere; cestini di parmigiano con funghi e patate; fesa di vitello e finocchi; tortelli alla marruchetana al ragù e al burro e salvia; carne di cinta senese alla brace; tagliata di carne bovina alla brace con rucola e scaglie di parmigiano; tagliata di carne bovina alla brace con funghi porcini; patate al forno; insalata di campo; dolci al carrello.

I vini in tavola: Prosecco Valdobbiadene; Don Manini Montecucco Doc (azienda agricola La Casetta).

Commenti: Il locale, sulle colline vicine a Grosseto, è semplice e accogliente, con un'unica sala da pranzo caratterizzata dal braciere acceso sul quale vengono cotte le carni. Dopo un invito al desco con Prosecco di Valdobbiadene e spiedini assortiti, ha preso la parola il Simposiarca Luciano Lupetti che da agronomo ha brevemente descritto il territorio circostante e, per rimarcare la vocazione, ha letto alcune pagine del libro di Ignazio Malenotti *Manuale del pecoraio* edito nel 1832, suscitando notevole interesse. Passando al menu, gli antipasti sono stati tutti di buona fattura con opportuni e indovinati accostamenti; buono il primo,

anche se forse poteva essere meglio curata la pasta dei tortelli; eccellente la "passerella" della carne alla brace: varie e assortite le tagliate molto apprezzate. Ottimo l'assortimento dei dessert. Il servizio è stato svolto con professionalità.

MUGELLO 22 febbraio 2014

Ristorante "Locanda di San Barnaba" della famiglia Barducci, in cucina Lorenzo e Francesca Barducci. ●Viale J. F. Kennedy 15, Scarperia (Firenze); ☎055/8430384, anche fax; info@locandasanbarnaba.com, www.locandasanbarnaba.com; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: assaggi di farinata con le leghe in terrina e frita; torta Manfreda su crostino di pane bianco profumato al Vin Santo; carabaccia; acquerello varietà Carnaroli sul colombaccio; fritto della locanda con pollo; bracirole; verdure; coniglio ripieno con salsa al morbido Baccioti; ciambelline di patate e africani.

I vini in tavola: Greto alla Macchia (Podere Fortuna); Volano Igt Toscana (Il Molino di Grace); Passito "Dolce Peccato" (Torre a Cenaia); Vin Santo (Dreolino, Rufina).

Commenti: Ristorante familiare: la giovane coppia Barducci in cucina e i genitori in sala. Ammirabile la passione di Francesca che mostra una cultura gastronomica eccezionale. La capacità di tutti a relazionarsi con i clienti è notevole e ciò rende piacevole la riunione conviviale insieme alla qualità delle pietanze. Ambiente particolarmente curato anche nei dettagli con uno stile leggermente retrò. Prezzo adeguato alla qualità.

PISA 18 febbraio 2014

Osteria Enoteca "La Mescita" di Monica Sementa La Mescita s.r.l. ●Via Domenico Cavalca 2, Pisa; ☎050/957019; coperti 48. ●Parcheggio scomodo; ferie una settimana a metà agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo € 40; accogliente, caratteristico.

Le vivande servite: filetti di pesce azzurro (sugarello, ricciola) marinati all'aceto di mele e profumo di arance; cacciuccino d'arselle su crostino di pane di Montegemoli; paccheri alla trabaccolara; seppie e carciofi; pe-

scato del giorno (ombrine/spigole) al forno con verdure di stagione; sorbetto agli agrumi.

I vini in tavola: Steccaia (Vermentino e Sauvignon) (Podere La Regola, Montescudaio - Pisa).

Commenti: La Delegazione alla "ricerca di antichi sapori" è ritornata in uno dei più "vecchi" esercizi di ristorazione della città, luogo di sosta e ristoro già all'inizio del 1900. Oggi si presenta come "osteria - enoteca" e propone una cucina toscana, o meglio pisana, moderatamente rivisitata, legata ai prodotti del territorio secondo la stagionalità. Vengono proposti piatti di mare e di terra. È stato servito, in questa occasione, un menu di mare. Non è stato possibile l'approvvigionamento di pesce azzurro uno dei temi del menu: in sostituzione orate, spigole e saraghi. Gli Accademici hanno molto apprezzato tutte le portate come testimoniato dall'elevata valutazione; particolarmente graditi gli ottimi secondi. Piacevole il vino e il suo abbinamento.

SIENA VALDELSA 4 marzo 2014

Ristorante "Sopra le Mura" di Leopoldo Palazzo s.r.l. ●Via Gracco del Secco 113, Colle di Val d'Elsa (Siena); ☎0577/923675, fax 0577/924467; info@palazzosanlorenzo.it, www.palazzosanlorenzo.it; coperti 100. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: budino di cavolo romanesco con crema cotta al pecorino di fossa e nocciole tritate; risotto ai carciofi morelli e pecorino toscano; caserecce di pasta fresca al ragù saporito toscano; brasato di vitello in salsa chiantigiana; timballino ai tre risi (Venere, Carnaroli e Basmati); sfogliatella con crema di riso al latte e coulis di frutti di bosco.

I vini in tavola: Chianti Classico Docg 2011 (Monteguelfo Castellina in Chianti).

Commenti: La riunione conviviale si è svolta nel ristorante creato nella suggestiva ex chiesa del Palazzo San Lorenzo, di recente ristrutturazione, nella parte alta e più antica di Colle di Val d'Elsa. Gli Accademici e i loro ospiti hanno trovato un ambiente ben curato, molta cortesia e disponibilità dall'attento personale di sala e un menu gustoso e ben allestito. Su indicazione della Delegazione erano





TOSCANA segue



state inserite portate a base di riso, in linea con il tema accademico dell'anno, con risultati più che soddisfacenti. In particolare è apparso suggestivo nella presentazione il timballino con i tre risi, tra i quali quello di varietà Venera, ricco di fibra e di antiossidanti, una volta riservato agli imperatori cinesi e ora coltivato anche in Italia, che, con il suo pericarpo nero, conferiva alla preparazione una connotazione cromatica d'effetto.

VALDARNO ARETINO
19 febbraio 2014

Ristorante "Il Cipresso" della famiglia Cioni, in cucina Gabriele Cioni. ●Via Alcide de Gasperi 28, Loro Ciuffena (Arezzo); ☎055/9172067; coperti 80. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,8; prezzo fino a 35 €; carte accettate Cartasì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: salumi del Casentino, crostini al cavolo nero, crostini neri toscani, crostini al lardo, pecorino con mostarda di peperoni, zuppetta di zolfini e cavolo nero; pappardelle fatte in casa al sugo antico; arrosto girato cotto al fuoco di legna; patate della Rocca fritte con la salvia; gelato di propria produzione.

I vini in tavola: Gattorosso Igt (azienda agricola Sagona).

Commenti: I Cioni gestiscono questo ristorante da oltre quaranta anni ed è sicuramente quello, nella zona, che da più tempo viene gestito dalla stessa famiglia. Il Cipresso è anche uno dei pochi ristoranti che propone ancora nei giorni di maggiore affluenza il tradizionale arrosto girato, ed è stato questo il piatto al centro della riunione conviviale. Non c'è modo più semplice e più antico di cuocere la carne! Un girarrosto che

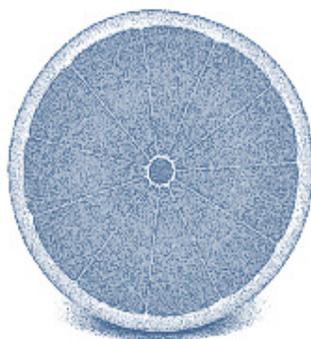
va, il fuoco del camino che riscalda e cuoce, i profumi che si disperdono nell'aria. Un piatto inimitabile, unico. Gli Accademici lo hanno gustato esprimendo giudizi positivi anche sulle altre portate, semplici e ben preparate. Il Delegato Roberto Vasari ha consegnato allo chef il guidoncino e il piatto dell'Accademia.

VALDARNO FIORENTINO
21 marzo 2014

Ristorante "Chef Claudio" di Claudio Piantini, in cucina Claudio Piantini. ●Via San Martino 20, Figline e Incisa Valdarno (Firenze); ☎055/951112 anche fax; coperti 28+12 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie 15 giorni a novembre; giorno di chiusura a pranzo. ●Valutazione 7,6; prezzo fino a 35 €; carte accettate Cartasì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: coccole fritte e soppresata di cinta senese; spaghetti alla carbonara; testaroli di Pontremoli al pesto; orecchiette alle cime di rapa; tagliatelle al ragù alla bolognese; germogli di cavolo nero su caprino stagionato; bavarese con arance.

I vini in tavola: Chardonnay Anchersona 2010 (San Felice); Chianti Classico Docg Castello d'Albola 2008 (Le Ellere).



Commenti: per il mese della cultura il tema scelto è stato "la pasta, un piatto senza tempo" con 4 eccellenze della cucina italiana, dalla pasta fresca a quella secca: spaghetti, testaroli, orecchiette e tagliatelle. E naturalmente l'abbinamento dei sughi: carbonara, pesto alla genovese, cime di rapa e ragù bolognese. La serata è stata aperta da un intervento del Delegato Ruggero Larco che ha raccontato l'origine storica ed etimologica della pasta. Poi il Vice Delegato Gianni Gerini è entrato nel merito della carbonara e delle orecchiette, mentre ancora il Delegato ha parlato dei testaroli e delle tagliatelle. La piacevole serata si è conclusa con la consegna del piatto accademico al bravo chef Claudio Piantini che ha saputo interpretare le ricette in modo classico e più che gradevole.

VALDELSA FIORENTINA
12 marzo 2014

Ristorante "Bistrot Rosmarino" di Giancarlo Alaia. ●Via Roosevelt, 1/a Castelfiorentino (Firenze); ☎0571/629606; info@rosmarinobistrot.it, www.rosmarinobistrot.it; coperti 50. ●Parcheggio comodo; chiuso a pranzo, giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,6; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: "moretum" crostini di pecorino e ricotta; "laganum" pasta di grano saraceno e ceci; arrosto di maiale; carote fritte e salsa di pesce; flan latte, miele, uova e pepe; vin concio.

I vini in tavola: Rosso toscano, bianco toscano.

Commenti: La soddisfazione del Delegato Alessandro Signorini per una serata molto partecipata, ricca di ospiti, di cultura, di gusto e che ha visto, tra l'altro, l'ingresso di un nuovo Accademico, si è concentrata in poche parole di gratitudine verso la brigata di cucina e in una riflessione per-



sonale riguardo all'importanza di tramandare nel futuro la tradizione italiana vera e genuina che da sempre rende la dieta mediterranea una delle alimentazioni più sane al mondo.



MARCHE

ANCONA
14 febbraio 2014

Ristorante "Da Raul" di Maria Paola Ballarini, in cucina Maria Paola Ballarini. ●Via Mura Orientali 3, Jesi (Ancona); ☎0731/207461, anche fax; coperti 64. ●Parcheggio comodo; giorno di chiusura lunedì e domenica sera. ●Valutazione 7,8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: antipasto tradizionale di Raul: affettati, formaggi, sott'oli vari; ciabattoni alla carbonara; polenta con sugo antico; stinco al forno; maialino al finocchio al forno; crema di Raul e bacio.

I vini in tavola: Lacrima di Morro D'Alba; Verdicchio dei Castelli di Jesi (azienda "Quota 33" di Morro d'Alba); Passito Cingulum (Cantina "Colognola").

Commenti: La serata è stata particolare per il San Valentino e il ristorante, in corso di trasferimento dalla vecchia sede (La Pianella di Serra San Quirico) a Jesi, ha aperto in anteprima solo per la Delegazione. Le pietanze, ispirate alla più schietta tradizione della cucina di Raul, sono state di buon livello, anche se hanno un po' risentito delle nuove attrezzature utilizzate per la prima volta, ma sicuramente accettabili. I giorni successivi all'apertura ufficiale il livello è cresciuto e in modo notevole. Bravi sia Raul sia la figlia Maria Paola per l'entusiasmo che stanno mostrando.

FERMO
7 marzo 2014

Ristorante "I Piceni" di Giampiero Giammarini, in cucina Giampiero Giammarini. ●Piazza M. Savini 1, Ortezzano (Fermo); ☎0734/778000, anche fax; locandaipiceni@virgilio.it,



www.locandaipiceni.it ● **Parcheggio comodo; ferie 1 settimana a ottobre, 3 settimane tra gennaio e febbraio; giorno di chiusura martedì; chiuso sempre a pranzo tranne festivi e prefestivi** ● Valutazione 8,3; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: aperitivo con praline di baccalà, millefoglie di baccalà mantecato e patate croccanti con cipolle caramellate, tiramisù di baccalà con spuma di patate, tempura di baccalà, carciofi e broccoli; lasagnetta di baccalà e verdure in bianco; spaghetti al ragù di baccalà; trancio di baccalà al vapore con olio novello e prezzemolo su crema di ceci e crackers al rosmarino; semifreddo al Mistrà con salsa d'orzo.

I vini in tavola: Madreperla Spumante Gran Cuvée metodo classico Vigna Novali Castelli di Jesi; Verdicchio Doc riserva classico; Tordiruta Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc passito (tutti dell'azienda Terre Cortesi Moncaro).

Commenti: Riuscitissima la prima riunione conviviale dell'anno del decennale, organizzata dal Simposiarca Cristofaro La Corte, in un ristorante dell'entroterra, punto di riferimento per chi voglia degustare i prodotti del territorio e apprezzare una grande professionalità. "Baccalà, variazione sul tema" il titolo della cena, incentrata su un unico prodotto, trattato dallo chef Giammarini con diverse tecniche di cottura (dalla mantecatura alla tempura) nel massimo rispetto per la materia prima, alzando ogni volta l'asticella del gradimento. Su tutti, particolarmente gradito il tiramisù di baccalà. Buono l'abbinamento con i vini, illustrati dall'enologo Giuliano D'Ignazi. Menu d'autore firmato da Corrado Virgili, da oltre 15 anni nel settore della computer grafica, candidato due volte al "David di Donatello".

 **MACERATA**
28 febbraio 2014

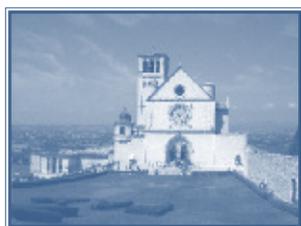
Ristorante "Valeriani" di Orietta e Franco Valeriani, in cucina Orietta Valeriani. ● Contrada Valle 5, Macera-

ta; ☎0733/270130; coperti 80. ● **Parcheggio privato del ristorante, comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì.** ● Valutazione 7; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: polenta con crostini e salsicce; tagliatelle al ragù; grigliata di bistecche, costarelle e salsicce; tagliata di carne di maiale; frittura mista; patate arrosto e insalata mista; dolci di Carnevale.

I vini in tavola: Bianco dei Colli Maceratesi; Rosso Piceno (entrambi Valeriani); vino cotto; amari e distillati Varnelli.

Commenti: I Simposiarchi Sergio Branciarri e Pierpaolo Simonelli hanno voluto dedicare questo incontro accademico alla cultura del maiale, coinvolgendo in tale iniziativa anche il Kiwanis Club di Macerata e l'associazione culturale "Le Casette". La parte culturale dell'evento è stata affidata al professor Cesare Angeletti, cultore delle tradizioni marchigiane, il quale ha descritto sapientemente la tradizione della macellazione del maiale. Per quanto riguarda il menu ovviamente è stato dedicato tutto alla carne di suino. In particolare sono stati apprezzati l'antipasto a base di polenta con salsicce e le tagliatelle, ma anche gli altri piatti sono stati molto graditi. Efficiente e tempestivo il servizio ai tavoli.



UMBRIA

 **FOLIGNO**
18 febbraio 2014

Ristorante "Osteria delle Botti" di Livio Fancelli e Stella Campana. ● Via Garibaldi 53/55, Foligno (Perugia); ☎0742/344464, anche fax; coperti 50. ● **Parcheggio incustodito; ferie prima decade di agosto; giorno di chiusura martedì e domenica a pranzo.** ● Valutazione 6,5; prezzo € 25.

Le vivande servite: aperitivo umbro; vellutata di risina di Spello; polenta croccante con baccalà; raviolo ripieno di coda alla vaccinara con il suo sugo; gnocconi di patata ripieni di ricotta, pecorino e sugo all'amatri-

ciana; faraona leccata con patata al forno ripiena di broccolo romanesco; selezione di dolci di Carnevale.

I vini in tavola: Bianco (Cantina Marco Donati); Rosso d'Arquata (Cantina Adanti); Moscato (Cantina Aversa).

Commenti: Livio Fancelli riparte nella sua avventura gastronomica da Foligno, con un locale modaiolo frequentato soprattutto da giovani. Livio non ha dimenticato la storia della sua famiglia e cerca di offrire anche piatti di cucina creativa e di qualità: non male i suoi ravioli ripieni di coda alla vaccinara, ma anche la vellutata del particolare fagiolino di Spello, la risina. Buona l'offerta dalla cantina; onesto il conto.

 **FOLIGNO**
25 marzo 2014

Ristorante "Botteguccia dei Vecchi Sapori". ● Via Adriatica 149, Località Casermette, Colfiorito, Foligno (Perugia); ☎Cell. 349/3440350; coperti 40+20 (all'aperto). ● **Parcheggio comodo; giorno di chiusura mercoledì.** ● Valutazione 7; prezzo fino a 35 €.

Le vivande servite: pâté di pollo e crostini, bruschettine, ricotta vaccina di Colfiorito; mozzarella di Colfiorito all'olio aromatizzato al bergamotto, ciauscolo, vellutata di rape rosse, frittatina con topinambur, lumache alle erbe e peperoncino, fagioli bianchi di Spagna con le cotiche; vermicelli con gli asparagi di bosco; gnocchetti di pasta di pane al pomodoro e basilico; castrato di Colfiorito in umido; zuppa inglese.

I vini in tavola: Trebbiano Spoletino (Cantina Perticato); San Martino Marche Rosso Igp (Cantina Cù Cù).

Commenti: Piccola, accogliente trattoria/osteria, sulla strada di transito tra l'Umbria e le Marche, nell'alto-

piano di Colfiorito. Territorio di prodotti di grande qualità, che i titolari, marito e moglie, selezionano con accuratezza: i latticini, tra cui spicca una stupenda ricotta e i salumi. La Delegazione ha apprezzato molto le varie portate di entrata, con particolare menzione alla ricotta, al ciauscolo e alle morbidissime cotiche; gradito il castrato in umido. Commenti meno unanimi sui primi, soprattutto sugli gnocchetti. La Delegazione ha festeggiato la nuova Accademica Paola Ronzini e la consegna della pergamena e del distintivo d'argento dei 25 anni di Accademia a Ciro Trabalza.

 **PERUGIA**
27 febbraio 2014

Ristorante "Il Postale" della famiglia Capaccioni. ● Strada Montevile 3, Perugia; ☎075/5724214, fax 075/5716277; info@castellomontevile.it; coperti 40. ● **Parcheggio privato non custodito; ferie dal 7 gennaio al 10 febbraio; giorno di chiusura mai.** ● Valutazione 8,5; prezzo € 40.

Le vivande servite: aperitivo con pane integrale croccante con burro mantecato con formaggio caprino e salmone marinato in casa all'aneto; crema di parmigiano e wafers con gocce di aceto balsamico; zuppetta di lenticchie con trancio di baccalà al pino mugo; puttanesca di baccalà e cavolo nero; triangolo di pasta in variazione di carciofi con schiuma di latte di capra; collo di maialino glassato con cavolo croccante; crescionda spoletina con zabaione al Nocino; piccola pasticceria.

I vini in tavola: Grechetto Monterone Doc 2012; Carpaneto Igt 2010 (entrambi Castello di Magione).

Commenti: Il Delegato Massimo Alberti ha presentato lo chef Marco Bistarelli che, in collaborazione con la Simposiarca Maria Letizia Quattro-





UMBRIA segue



cecere Miletti, ha illustrato il menu molto gradito e apprezzato. Ben presentato e gustoso il primo piatto costituito dalla zuppeta di lenticchie. Ottima la composizione e presentazione dei triangoli di pasta all'uovo farciti con ricotta di pecora e fondi di carciofi, adagiati su una crema di carciofi guarnita con schiuma di latte di capra, che ha reso armonico tutto il piatto. Rigorosamente autoctoni i vini, prodotti nella tenuta di Magione dell'Ordine dei Cavalieri di Malta. La serata si è piacevolmente conclusa con i saluti del Delegato e un caloroso applauso rivolto allo chef Bistarelli e alla sua cucina.

TERNI

26 febbraio 2014

Ristorante "M.E.T. Bistrò" di Claudio Sidoti, in cucina Francesco Capparoni e Claudio Sidoti. ●Via Armellini 1, Terni; ☎ 0744/422520; coperti 50+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: caponatina di Gioiosa Marea; pasta e fagioli; cinghiale stufato in dolce forte; contorni: patata e rapa; crostata di visciole; crostata di pere cotogne.

I vini in tavola: Matteo Furlani Brut Interrotto Nature n.m. (Vattaro); Trebbiano d'Abruzzo "Lucanto" 2012 (Torre Raone, Loreto Aprutino); Chianti classico 2009 Podere Scheggiola (La Scheggiola, Castelnuovo Berardenga); Moscato d'Asti (Vallebelbo, S. Stefano Belbo).

Commenti: Riunione conviviale dedicata all' "olio nuovo". I Simposiar-

chi Gianpiero Benedetti e Michele Vino hanno organizzato anche un piccolo banco d'assaggio degli oli della passata stagione. Maurizio Liorni, agronomo ed esperto assaggiatore, ha svolto la relazione su "Tecniche di degustazione dell'olio, oli umbri raccolta 2013" e guidato gli Accademici nell'assaggio di tre oli umbri di gran pregio. Menu "di casa", come lo ha definito lo chef Francesco Copparoni che insieme a Claudio Sidoti ha preparato i piatti. A quest'ultimo, siciliano, si deve la gustosa caponatina, servita in monoporzione; segue la pasta e fagioli densa e resa più sapida da una striscia di pancetta croccante al punto giusto. Piatto forte il cinghiale in dolce forte, del quale, dopo la presentazione di Michele Vino, lo chef Francesco illustra la sua personale esecuzione senza aceto. Il dolce forte è un'antica preparazione toscana rinascimentale, basata, nella salsa, di: cioccolato, canditi, pinoli, uvetta e aceto.

TERNI

12 marzo 2014

Ristorante "Gulliver" di Alessandro Vetturini e Patrick Fumini, in cucina Alessandro Vetturini. ●Via Sant'Alò 10, Terni; ☎ 0744/407693; coperti 60+60 (all'aperto). ●Parcheggio comodo nelle vicinanze; ferie 15 giorni intorno a Ferragosto; giorno di chiusura domenica e lunedì a pranzo. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €.

Le vivande servite: crocchette di patate e pancetta nostrale con crema di peperoni arrostiti profumata al peperoncino; ravioli ripieni di amatriciana su fonduta di pecorino di fossa; goulash di agnello con polenta grigliata; tarte di cioccolato fondente con purea di pere.

I vini in tavola: Agnolo 2012 Colli del Trasimeno bianco; Empireo 2009 Colli del Trasimeno rosso (entrambi

azienda Pucciarella Villa di Magione); Marsala Superiore Targa Florio Riserva 1840 Semisecco 2001 (Cantine Florio).

Commenti: La riunione conviviale della cultura ha avuto come protagonisti Vincenzo Montalbano e Pietro Pegoraro. Al mondo affascinante e variegato del peperoncino è ispirato il menu della serata che segue la relazione dei Simposiari: "Un amore piccante- Dissertazioni sul peperoncino". Si inizia con le crocchette di patate, frittura eseguita in padella e non in friggitrice, con olio buono, che rende il tutto fragrante e digeribile. Seguono i grandi ravioli ripieni di una "tranquilla" amatriciana su fonduta di pecorino di fossa molto giovane; ottima la farcia, qualcosa da dire sulla cottura della pur ottima pasta, troppo grande e quindi troppo spessa ai bordi per il contenuto. Spezzatino di agnello, trattato alla maniera del goulash con salsa di cottura densa. Ottimo il cioccolato fondente che ricopre la tarte adagiata su una purea di pere. Complimenti per la scelta del Marsala. In cucina Alessandro Vetturini, in sala Patrick Fumini, coppia professionale, simpatica e disponibile al dialogo.



LAZIO

CIOCIARIA

15 febbraio 2014

Ristorante "La Vignola" di Luca Federici. ●Via Vignola snc, Ceprano (Frosinone); ☎ 0775/914048, cell. 329/4705049; coperti 100. ●Par-

cheggio privato custodito; ferie variabili; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,49; prezzo € 40.

Le vivande servite: fritti vegetali; tagliere di formaggio e salumi; bocconcini di bufala; crostini all'olio ciociaro; crema di fagioli con profumi di bosco e pecorino; raviolo di ricotta e noci al gran cacio di Morolo; tonnarello con carciofi e guanciale croccante; pollo al Cesanese con radicchio e patate speziate; chantilly con scaglie di fondente; pasticceria secca assortita "Regina".

I vini in tavola: Brut di Passerina Casal Cervino (azienda agricola Emme); Passerina del Frusinate; Cesanese del Piglio Herculius (entrambi Coletti Conti); Spumante Rosso dolce (Casal Cervino, azienda agricola Emma).

Commenti: Buona partecipazione di Accademici e ospiti per questa riuscita riunione conviviale. Prima della colazione, Pio Roffi Isabelli, al suo debutto da Simposiarca, ha tenuto un'interessante breve relazione, illustrando il menu e le origini del ristorante, spiegandone il nome, i luoghi e la storia di Ceprano. Gustose e gradite entrées hanno accompagnato l'aperitivo con diversi tipi di pane. Originale la crema di fagioli con profumi di bosco e pecorino. Molto buono il pollo al Cesanese con radicchio e patate speziate. Bene abbinati i vini. Ottimo il dolce. L'ambiente bello e accogliente. Servizio professionale e disponibile. Buono il rapporto qualità-prezzo. Riunione conviviale organizzata con cura e competenza nella ricerca dei piatti del territorio.

LATINA

7 marzo 2014

Ristorante "La Catena-Sermoneta" dei fratelli Macera. ●Via della Catena 1, Borgo Tufette-Sermoneta (Latina); ☎ 0773/319119, fax 0773/318524; ristorante@lacatena.it, www.lacatena.it; coperti 400. ●Parcheggio ampio custodito; ferie 1°-15 novembre e 1°-15 gennaio; giorno di chiusura lunedì sera e mercoledì. ●Valutazione 7,5; prezzo € 37.

Le vivande servite: tartine, rustici e Prosecco; antipasto misto di mare; calamarata al ragù di pesce spada; risotto mele e gamberi; filetto di orata; patate al forno e insalatina agli agrumi; fantasia di frutta; dolce della casa.

I vini in tavola: Riflessi bianco Igt (Vinicola S. Andrea); Castore Igt (Cincinnato, Cori).





Commenti: Immerso nel verde di uno splendido giardino, con laghetti e ruscelli, dove scorrono le acque trasparenti delle vicine sorgenti sulfuree, il ristorante prende il nome dalla "catena" che sbarrava la via romana vecchia, la quale veniva rimossa solo dopo il pagamento di una gabella di pedaggio. Ampia ed erudita la relazione dell'Accademico Chizzoni che, oltre agli aspetti storici e leggendari del luogo, ha ricordato il motivo della scelta del menu di pesce, ricorrendo al primo venerdì di Quaresima. Unanime apprezzamento per la qualità dei piatti, in particolare per il risotto e la composizione di frutta tagliata con dolce.

ROMA APPIA 21 febbraio 2014

Ristorante "Paradiso terrestre" della famiglia Mario Consolini e Annita Quaglietti. ●Via delle Capannelle 142, Roma; ☎06/72900324-06/72900285, fax 06/72900490; info@ristoranteparadisoterrestre.com; coperti 500+200 (all'aperto). ●Parcheggio custodito, sufficiente; ferie agosto; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8; prezzo € 40.

Le vivande servite: antipasto (fantasia di affettati, mozzarelline di bufala, crostino mozzarella e alici); fettuccine a mano al ragù di lepre; riso con punte di asparagi; straccetti con rucola e pachino; patate al forno; carrello dei dolci.

I vini in tavola: Falanghina; Chianti.

Commenti: In un'accogliente saletta riservata, attorno ad un tavolo imperiale, si sono riuniti gli Accademici per la consueta riunione conviviale

del tesseramento. Un caldo e sfizioso aperitivo ha aperto la serata, seguito da un classico antipasto di affettati accompagnato da un caldo crostino di mozzarelle e alici. Buone le fettuccine fatte a mano davanti ai commensali e condite con il ragù di lepre; eccellenti e apprezzatissimo il riso agli asparagi. Classici gli straccetti alla rucola. Gli Accademici si sono divertiti nello scegliere ognuno il dolce preferito, tra quelli della casa, preparato all'istante. Buoni i vini e ben abbinati.

ROMA AURELIA 19 febbraio 2014

Ristorante "Osteria Pistoia" di Alessandro Pistoia. ●Piazza Madonna della Sallette 13/14, Roma; ☎06/58203381; coperti 40. ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8,5; prezzo € 35.

Le vivande servite: polentina al cremoso di spinaci; tarte tatin di cipolla su uno specchio di fonduta al grana e gelato al gorgonzola; tagliolino all'uovo con tartufo nero, crema d'uovo e guanciale; filetto di maiale ripieno di cicoria in salsa di mela verde e anice stellato con dadini di patate al forno; semifreddo alla crema con granella di nocciola e zest di limone e arancia.

I vini in tavola: Primitivo di Manduria 2012 (Fonte Frontini); Chardonnay Brut "Vallerenza" (Terre da Vino, Calamandranza).

Commenti: La Delegazione ha svolto la "riunione conviviale invernale" con un menu, concordato dalla Simposiarca Tina Kern con il giovane patron Alessandro Pistoia, in cui su una base tradizionalmente romana si innesta

una creatività raffinata e attenta alla qualità degli ingredienti. Ne è esempio il primo piatto, intelligente variante alla classica "carbonara": il guanciale di Serrone è tagliato più sottile e ammorbidito con la crema per evitare che sovrasti l'aroma del tartufo. Per l'antipasto, una tarte tatin di cipolla, ricetta agrodolce con un particolare abbinamento con il gelato al gorgonzola. Originale anche il croccante filetto di maiale ripieno di cicoria, servito con una salsa di anice stellato il cui forte sapore viene sapientemente attenuato dalla mela verde. Buono il semifreddo. Premuroso e puntuale il servizio, che ha ben contribuito alla riuscita della serata, conclusa con il ringraziamento del Delegato Guerra a tutto il personale.

ROMA OLGIATA SABAZIA-CASSIA 20 febbraio 2014

Ristorante "Atlas Coelestis" di Cristiano Iacobelli. ●Via Malcesine 41, Roma; ☎06/35072243; coperti 70+60 (in terrazza). ●Parcheggio incustodito; ferie una settimana a gennaio, tre settimane ad agosto; giorno di chiusura lunedì e domenica sera. ●Valutazione 8,5; prezzo € 60.

Le vivande servite: parmentier di patate, porri e zafferano con estratto idroalcolico di genziana; tagliolini di grano saraceno, patate viola, verza e toma d'alpeggio; gnocchi di patate con ragù di fassona e porcini; stinco di vitello con polenta di patate; soffice di mascarpone al caffè, cioccoriso, ribes e sambuca.

I vini in tavola: Il Corno 2012 (Tenuta La Pazzaglia); Volgente 2010 (azienda agricola Mazziotti).

Commenti: Un'altra piacevole serata in un ristorante all'interno di un birrifico artigianale. Apprezzato il ricco menu, sapientemente curato nell'esecuzione dallo chef Cristiano. Servizio pronto e attento da parte dei ragazzi di sala diretti da Cristina. L'Accademico Consultore Claudio Saporetto, noto assiriologo, ha parlato, suscitando grande interesse, di un banchetto al tempo degli Assiri, descrivendo anche l'enorme quantità e varietà delle vivande servite. Un voto ben meritato.

VITERBO 26 febbraio 2014

Ristorante "Scorfano della Pentolaccia". ●Via di San Pellegrino 90, Viterbo; ☎377/9779169; info@loscorfano.it, www.loscorfano.it; coperti 70+70 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie variabili; chiuso a pranzo, giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,17; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: polipetti affogati e frittino misto; orecchiette broccoli, seppie e vongole veraci; ombriña al sale; millefoglie.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene; Sauvignon (Cantina Caprioglio).

Commenti: La Delegazione si è recata alla "succursale pesce" del noto ristorante viterbese "La Pentolaccia", già visitato e apprezzato per la cucina del territorio. Favorevole esperienza: molto lodata la qualità del pescato e la sua fattura, specie nell'antipasto e nella splendida ombriña al sale, perfettamente cotta e servita con olio di ottima qualità. Opaco il primo, non ben legato nei suoi elementi, peraltro singolarmente validi. Un po' deludente il dolce; discreti i vini; gradito il servizio accurato e professionale. Favorevole il rapporto qualità-prezzo.



ABRUZZO

ATRI 2 marzo 2014

Ristorante "Manetta" di Marco Manetta, in cucina Marco Manetta. ●Via Somalia 15, Roseto degli Abruzzi (Teramo); ☎085/8941292; cell. 347/8353277; coperti 70. ●Parcheggio zona pedonale; ferie dicembre. ●Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: insalata di polpo, antipasti crudi (calamaretti, tonno con olive taggiasche e capperi, gamberi rossi, gobbetta agli agrumi, carpaccio di spigola con semi di zucca tostati); antipasti caldi (gamberi e calamaretti al vapore, scampi bolliti); calamarata con sogliola, scampi, zucca e mandorle tostate; fusilloro Verrigni con vongole, alici e puntarelle; degustazione dello chef (mousse ceci e rucoletta con rana pe-



ABRUZZO segue



scatrice, mazzancolla con composta di pompelmo, sogliola con zucca e lardo di Colonnata, seppiolina piccante con il suo nero); rana pescatrice al cartoccio e verdure croccanti; sorbetto; torta casereccia.

I vini in tavola: Trebbiano Doc (Lidia e Amato).

Commenti: Un pranzo o una cena da Manetta è sempre un'esperienza. Pesce freschissimo, preparato in modo da esaltare la materia prima. Buone le intuizioni culinarie con accostamenti giusti, mai troppo arditi, che educano il palato. Inutile fare un elenco dei piatti migliori, tutti armonici e con ingredienti ben calibrati; se proprio si vuole trovare il pelo nell'uovo forse nel fusilloro si sentiva troppo l'alice. Ottimo il dolce: una "pizza dolce" con il sapore antico, bagnata nel modo giusto. Servizio puntuale e curato ma un po' lento: tutto è cucinato al momento, vale la pena attendere. Il convivio è stato preceduto da una relazione del dottore Marco Rascente sui rapporti tra alimentazione e salute.

PESCARA ATERNUM

21 febbraio 2014

Ristorante "Acqua Pazza" di Ernesto Vianello. ●Via Italica 94, Pescara; ☎085/4514470, cell. 346/3147942; paola.cetrullo@rete8.it; coperti 35+24 (all'esterno). ●Parcheggio comodo; ferie variabili in agosto; giorno di chiusura sabato e domenica a pranzo. ●Valutazione 7; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: spadellata di carciofi e scampi; piccante di totanetti; sogliole alle verdure di stagione; bucatino con alici fresche e peperone dolce; coda di rospo all'acqua pazza; gelato al pistacchio.

I vini in tavola: Rosè della Cantina Talamonti.

Commenti: La riunione conviviale si è tenuta in un locale con una decina di tavoli e i cui arredi richiamano la tradizione marinara. Il tema, illustrato dal Simposiarca Accademico Gerardo Rasetti, "sapori dell'Adriatico", è stato brillantemente tradotto in un menu della tradizione dei pe-

scatori locali. I cibi sono stati preparati con semplicità e gusto, valorizzando in modo autentico la freschezza della materia prima. Apprezzati in modo particolare gli antipasti e gradevole è risultato l'abbinamento con il vino. Prima del servizio a tavola, in un clima amichevole, il Delegato Paolo Fornarola ha consegnato il distintivo dedicato agli Accademici con oltre quaranta anni di attività agli amici Franco Benini e Carmelo Paolucci Pepe. Ad essi un ringraziamento e un augurio.

TERAMO

27 febbraio 2014

Ristorante "Cipria di Mare" di Alessandro De Antoniis. ●Via Badia 30 Teramo; ☎0861/411988; info@ristorantecipriadimare.com; coperti 40. ●Parcheggio incustodito; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,5; prezzo € 45.

Le vivande servite: tempura di mazzancolle, zucchine essiccate, spuma di fave bianche; risotto con scampi, zucca e noccioline; tagliolini nero con scampi, stracciata di bufala e bottarga; souvliaiki di pescatrice; pavè di lenticchie e salsa curcuma; magnum Sicily.

I vini in tavola: Blanc de Blancs Henkell; bianco colline teatine Igt Villa Gemma (azienda Masciarelli).

Commenti: "Creativa, curiosa, mediterranea", così Alessandro, il giovane chef, ha definito la sua cucina, a conclusione della riunione conviviale "non la solita minestra". La visita dell'Accademia in un locale che esula un po' dalla tradizione era d'obbligo e ne è certamente valsa la pena. Coreografiche e gustose sono state le mazzancolle servite su una purea di fave, ma il risotto ha indubbiamente stupito gli Accademici e gli ospiti, con i suoi colori e soprattutto con i suoi sapori delicati. Buono anche il tagliolino nero, con l'insolito accostamento di burrata e pesce e, come succede spesso dopo due ottimi primi, il secondo piatto, pur non inferiore per qualità e preparazione, perde sicuramente interesse. Il menu degustazione si è concluso con un dessert che ha deliziato i golosi: la rivisitazione di un gelato di produzione industriale con cioccolato bianco e crema di pistacchi

di Bronte: perfetto! Cambiare sapori e fare esperienze gastronomiche innovative ogni tanto non guasta.



CAMPANIA

NAPOLI

26 febbraio 2014

Ristorante "Gorizia" di Antonio Grasso. ●Via Albino Albini 18-20, Napoli; ☎081/5604642, anche fax; coperti 140+80 (all'esterno). ●Ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5; prezzo € 30.

Le vivande servite: lasagna napoletana; braciola della tradizione napoletana; friarielli piccanti; sanguinaccio con chiacchiere.

I vini in tavola: Rubrato dei Feudi di S. Gregorio.

Commenti: Il Delegato Vincenzo del Genio ha intrattenuto gli Accademici sul piatto protagonista della serata: la lasagna (che a Napoli viene preparata per il Carnevale), riferendo numerosi aneddoti, la storia delle origini, le differenziazioni tra le varie lasagne italiane, e infine ha dato la ricetta "canonica" della vera lasagna napoletana. Gli Accademici hanno gustato e approvato la preparazione di questo piatto tipico. La braciola era decisamente napoletana, sia nelle dimensioni sia nel gusto. Gustoso il contorno dei friarielli, resi piccanti, nella giusta misura, dalla mano maestra dello chef. Ottimo il vino. Le chiacchiere (di dimensioni un po' troppo grosse) con sanguinaccio, hanno chiuso in dolcezza la riunione conviviale.

SALERNO

5 marzo 2014

Ristorante "Osteria del Taglio" di Keiro s.r.l., in cucina Domenico Vicinanza. ●Vicolo Ruggi d'Aragona 10/12, Salerno;

☎089/9243333, cell. 333/9942122; info@osteriadeltaglio.it, www.osteriadeltaglio.it; coperti 28/32. ●Parcheggio zona pedonale; ferie agosto. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate Cartasì/Visa/MasterCard/Diners.

Le vivande servite: insalatina di arance, cipollotti e alici di Cetara; vellutata di ceci di Cicerale con polpo e rosmarino; raviolo di scarola con uvetta e pinoli in guazzetto di gamberi rossi; risotto con triglie, lattuga e salsa di agrumi canditi; millefoglie di bandiera con variazione di zucchine e mozzarella di bufala; tortino ai semi di papavero con salsa al mascarpone.

I vini in tavola: Asprinio di Aversa (Grotte del sole); Fiano (Tenuta Vicario); Fiano di MilaVuolo, Phasis 2011 (Tenute del Fasanella); Moscato d'autunno (Saracco).

Commenti: Una splendida serata che ha visto gli Accademici riuniti nel raffinato e accogliente ristorante sito nel centro storico della città. Il convivio si è svolto in serenità e allegria e ha salutato l'ingresso nella Delegazione di tre nuovi Accademici. A curare il menu è stato il Simposiarca Marcello Fasano, attento ad una scelta misurata di sapori e a un abbinamento indovinato dei vini. Curato e puntuale il servizio. La cena si è conclusa con il saluto del Delegato, i complimenti allo chef e la consegna del guidoncino ai simpatici Pinella e Ciccio.



PUGLIA

BRINDISI

9 febbraio 2014

Ristorante "Osteria del vicioletto" di Giovanni Dell'Atti, in cucina Giovanni Dell'Atti. ●Vico quercia 1, Mesagne (Brindisi); ☎0831/1720678; www.osteriadelvicoletto.it; coperti 30. ●Parcheggio zona pedonale; ferie novembre; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7; prezzo fino a 35 €; carte accettate Cartasì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: flan di carciofi con insalatina in crudité; fonduta di



parmigiano e carciofi fritti; consommé di carciofi con margherite ai gamberi rossi di Gallipoli e carciofi in bellavista; risotto ai carciofi; carré di agnello con carciofi, lampascioni e patate; frutta di stagione; pastiera di carciofi.

I vini in tavola: Sfuso locale; Domiziano (Cantina Caforio).

Commenti: Pranzo monotematico svolto in un'osteria caratteristica del centro storico di Mesagne. Centrale è stata la preparazione in tutte le portate del prodotto principe della zona: il carciofo, in particolare nella sua varietà brindisina. La Consultrice Clara Suma ha suggerito al cuoco i piatti; ciò anche per le conoscenze ereditate dal padre, autore tra l'altro di un libro dedicato al carciofo, ripresentato nell'occasione. Le pietanze sono state valutate positivamente per la preparazione e anche per la presentazione non usuale per un'osteria. Servizio celere e accurato.

 **FOGGIA-LUCERA**
26 febbraio 2014

Ristorante "Terzo millennio" di Terzo-millennio s.r.l. ●Via G. De Petra 71-79, Foggia; ☎0881/686689; coperti 40. ●Parcheggio incustodito; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 6; prezzo € 40.

Le vivande servite: caprese; gnocchi alla sorrentina; tagliata di angus; verdure grigliate; tiramisù.

I vini in tavola: Rosato del Salento 2013 (Cantine Castello Monaci, Salice Salentino).

Commenti: Una riunione conviviale tenuta in armonia e allegria grazie alla partecipazione di numerosi Accademici. Buona, ma non eccellente, la realizzazione del menu caratterizzato da un buon piatto di gnocchi alla sorrentina mentre non perfettamente riuscita è risultata la tagliata di angus, bruciata fuori e mal cotta e piuttosto asciutta all'interno. Inoltre tutti i convenuti hanno trovato non equo il rapporto qualità-prezzo, il che ha determinato una valutazione appena sufficiente. La cena si è conclusa con la promessa di tornare in questo ristorante per dare una seconda possibilità.

 **GARGANO**
17 febbraio 2014

Ristorante "La Garganica" di Caterina Ferri. ●Corso Matino 243, Mattinata (Foggia); ☎0884/550664, cell.

339/3943687; coperti 70. ●Parcheggio incustodito; ferie gennaio; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,4; prezzo € 35.

Le vivande servite: antipasto di mare tradizionale; orecchiette con scampi e rucola; cavatelli con asparagi selvatici e caciocotta; spigola, scampo e gamberone gratinati; crostata di ricotta e cioccolato; crostata di frutta.

I vini in tavola: Matinum, Trebbiano Puglia Igt bianco (azienda agricola Armillotta, Mattinata); Gelso Nero, Nero di Troia Puglia Igt rosso (azienda agricola Podere29, Margherita di Savoia).

Commenti: Prima di iniziare, il Delegato ha presentato due nuovi Accademici, Pio Ercolino-Germano e Fortuna dei Nobili. Il locale è stato scelto per la sua cucina marinara, semplice e con pesce freschissimo e materie prime di qualità. Dopo aver apprezzato il ricco antipasto, si è passati a due primi realizzati con rucola spontanea e asparagi selvatici, che hanno dato una nota particolare al binomio terra-mare. L'insolita gratinatura del pesce è stata molto gradita e la perfetta cottura ha lasciato ancora il profumo del mare. Le crostate, pur nella loro semplicità, sono state molto apprezzate. Per i vini, tutti del territorio, molto gradevole il bianco, e superlativo il rosso. L'ambiente accogliente e il servizio, efficiente e cortese, hanno contribuito a creare un clima sereno e a decretare il successo della serata. Lo chef si è intrattenuto fornendo notizie interessanti ed esaurienti in risposta ai quesiti posti dagli Accademici, dimostrando passione e meritando l'applauso finale.

 **VALLE D'ITRIA**
9 marzo 2014

Ristorante "La forchetta golosa" di Alberto Montanaro. ●Via Mottola 46, Martina Franca (Taranto); ☎349/3037241; coperti 90. ●Parcheggio nelle vicinanze, incustodito; ferie variabili; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7; prezzo fino a 35 €.

Le vivande servite: salumi e formaggi martinesi; baccalà in tempura con peperoncino e salsa guacamole; friggittelli al forno ripieni di tonno e peperoncino; zuppetta piccante di cicerchie con finocchietto selvatico; orecchiette alle cime di rapa con acciuga e pane soffritto; maiale al peperoncino con salsa al Primitivo e

patate al forno; fantasia di frutta; mousse al cioccolato con peperoncino e salsa ai frutti di bosco.

I vini in tavola: Primitivo di Martina Franca in caraffa.

Commenti: Al tocco della campana la Delegata Rosa Lella Motolese ha salutato i Delegati di Brindisi e di Manduria, gli Accademici, i numerosi ospiti e ha passato la parola all'Accademico Leo Lucarella che ha tenuto una dettagliata relazione sul peperoncino, dalle sue origini, alla sua diffusione, ai suoi pregi e virtù e infine al suo trionfo in tavola. Naturalmente le portate erano tutte improntate sul tema della riunione conviviale, ossia il peperoncino. Il giovane chef, nella realizzazione del menu, fuori dal quotidiano, ha evidenziato buona volontà e discreta tecnica innovativa. La migliore votazione è stata assegnata "al baccalà in tempura" e al dessert. Ben riuscita la riunione, resa ancor più piacevole dalla cordialità instaurata tra gli Accademici e gli ospiti.



CALABRIA

 **CROTONE**
23 febbraio 2014

Ristorante "La figlia di Annibale" di Sondra Arena. ●Via E. Di Bartolo 20/22, Crotone; ☎0962/903082, anche fax; coperti 40. ●Parcheggio sufficiente; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo € 30.

Le vivande servite: carpaccio di gamberi ovata; tortino di carciofi con triglie sfilettate; tagliatelle al ragù di cernia; cernia arrosto con composta di cipolle di Tropea; insalata di finocchi con arance; verdure selvatiche in padella; cestini di agrumi; frutta esotica; "pittanchiusa" (dolce tipico di Isola di Capo Rizzuto).

I vini in tavola: Vino rosso (Tenuta Iuzzolini, Cirò Marina).

Commenti: Piacevolissimo incontro conviviale alla scoperta dei sapori di un ristorante di recentissima apertura, molto curato negli ambienti. Sul-



le tavole, vestite rigorosamente di bianco per dare maggiore risalto al cromatismo dei cibi, si sono susseguite le varie pietanze, tutte a base di pesce freschissimo, per il piacere della vista e del gusto dei numerosi commensali, Accademici e loro ospiti. Molto buono il tortino di triglie e carciofi; veramente ottima la cernia con la composta di cipolle di Tropea. In relazione a tutti gli elementi di valutazione presi in considerazione, con qualche correzione di rotta, il locale può classificarsi in futuro tra i migliori nel panorama della ristorazione nella provincia.

 **REGGIO CALABRIA**
14 marzo 2014

Ristorante "Bistrot15" di Giovanni Cavallaro, in cucina Giovanni Cavallaro. ●Via Nazionale, Traversa E 15, Pellarò di Reggio Calabria; ☎0965/350341, cell. 329/2975709; bistrot15pellaro@virgilio.it; coperti 28. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì (inverno). ●Valutazione 7,7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: gambero di nassa su fettina di mela Smith, crudo di gambero rosso, julienne di calamaretti crudi con arancia, finocchio e finocchietto selvatico; tartare di palamita con sale affumicato su misto di risi integrali; tartare di spigola con riso Basmati e sale al limone; involtino di spatola alla scorzetta di lime; totano farcito con crema di asparagi; palamita al pesto di agrumi in pasta kataifi; fagottino di pasta fillo con ripieno di pesce e pistacchio guarnito con marmellata di cipolla di Tropea; bocconcino di palamita in crosta di mollica di pinoli; polpo stufato su patata con salsa di porro e sedano; risotto agli scampi e zafferano; mupo (pezzogna) e luvero al forno, all'olio biologico; tortino caldo al cioccolato bianco e vaniglia.

I vini in tavola: Cirò bianco Igt 2012 (Cantina Iuzzolini).

Commenti: La riunione conviviale è stata dedicata al mese della cultura gastronomica, visitando un ristorante aperto tre anni or sono da un ge-



CALABRIA segue

store-chef autodidatta, ispirato dalla passione per la gastronomia, maturata in giro per il mondo. La trattazione dell'argomento "riso in Calabria", è stata affidata al Direttore del Centro Studi Territoriale Michele Salazar, che ha evidenziato come la Calabria (in particolare, la zona paludosa di Sibari) sia stata fra le prime in Italia, dopo la Sicilia, ad accogliere, nell'VIII secolo, la coltivazione del nuovo cereale portato dagli arabi. Le poche ricette locali risentono fortemente delle influenze siciliane e campane (arancini e timballo, per esempio), non essendoci una tradizione consolidata. La riunione conviviale ha suscitato l'interesse degli Accademici per la raffinatezza delle preparazioni, alcune assolutamente originali. Un incoraggiamento allo chef a continuare sulla strada intrapresa, utilizzando ingredienti a "Km 0" e tanta passione!



SICILIA

CALTANISSETTA
22 febbraio 2014

Ristorante "Al vecchio pozzo" di Siller Pilato, in cucina Siller Pilato. ●Via T. Tamburini 63/65, Caltanissetta; ☎0934/20306, cell. 338/3647551; www.ristorantealvecchiopozzo.com; coperti 50+25 (all'esterno). ●Parcheggio zona pedonale; ferie agosto; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: farfalla di primo sale gratinato, con cuore di caponata di carciofi; ali di broccoletti con vellutata di zucca gialla; gramigna con finocchietti selvatici; cosciotto di agnello ripieno; arista di maiale stecata agli asparagi; timballino di purea di patate con mandorle e noccioline; spuma di ricotta; mousse di noci e cannella.

I vini in tavola: Sirah Igt Masseria del Feudo.

Commenti: Serata conviviale divertente, vivacizzata da un test che è stato compilato da tutti i commensali. Il tema della serata era "la fisiognomica dolciaria moderna". Secondo Fabrizio

Mangoni, autore del libro *Dolciperone* (Guida Editori), ad ogni tipo di dolce corrispondono un carattere e un modo di amare. Simpatico tema proposto e introdotto da Marcella Natale; la lettura dell'esito del test e i relativi profili è stata affidata a Pierluigi Assennato. Gradita la presenza del Delegato di Aosta Luigi Alessandro. Le pietanze sono state complessivamente apprezzate seppur con qualche perplessità. Ottimo uso dei prodotti locali ma non valorizzati al massimo, confusione culturale. Apprezzati il primo piatto, il timballino e i dolci.

CANICATTI
16 febbraio 2014

Ristorante "Buon Gusto 2" di Carmelo Iacolino. ●Via Cristoforo Colombo 27, Porto Empedocle (Agrigento); ☎0922/535037, fax 0922/535057; coperti 60+30 (all'aperto). ●Parcheggio incustodito, sufficiente; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,5; prezzo € 30.

Le vivande servite: fagottino di verza con pâté di merluzzo; parmigiana di pesce spada; caponata di tonno; gamberetto marinato; baccalà castellato su purea di patate; barchetta di triglia al finocchietto selvatico; caramellino di pesce affumicato al gorgonzola; fritto di calamaretti con verdure dell'orto croccanti; spaghetti con patelle e uova di canocchia; pere cotte al Nero d'Avola; tortino di mele; crema alla vaniglia.

I vini in tavola: Charme di Sicilia bianco 2013 (Cantine Firriato Paceco); Bianco di Morgante 2012 (Cantine Morgante Grotte).

Commenti: In un ristorante ubicato nel centro storico di Porto Empedocle, si è svolto il convivio dedicato alla cucina dell'"amore", organizzato dalla Simposiarca Cettina Calabrò Milazzo. I piatti a base di pesce freschissimo, realizzati con ingredienti di ottima qualità, sono stati presentati e commentati da un bravissimo cameriere. A ogni pietanza è stato sapientemente abbinato un vino diverso. Riunione conviviale riuscitissima che ha catturato il consenso unanime degli Accademici.

ENNA
8 marzo 2014

Ristorante "Tiffany" di Giovanni Vella. ●Via Roma 467, Enna; ☎0935/501368; coperti 50+20 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo;

ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35€; carte accettate Cartasì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: misto di sparacanesi; maschulini di magghia e calamaricchi ccu aranci di Sicilia; ripiddu nivicatu; ricciola al profumo di montagna; patate prezzemolate; frutta; ravioli di ricotta.

I vini in tavola: Occhi di ciumi; O Scuru O Scuru; Lu disiu (tutti dell'azienda Al Cantàra).

Commenti: Piacevole serata dedicata al vino e alla poesia del grande scrittore siciliano Nino Martoglio. I piatti della serata, tutti a base di pesce, hanno voluto ricordare i luoghi dove è nato, vissuto e morto il grande scrittore. Gli antipasti a base del pescato di giornata sono stati graditi da tutti gli Accademici. Il "ripiddu nivicatu", risotto tipico di Catania con nero di seppia, pomodoro e ricotta fresca, pur con qualche imperfezione nella presentazione, è stato apprezzato quasi da tutti. Buona la ricciola. Particolarmente graditi i fichindina fuori stagione e i ravioli di ricotta. La serata si è chiusa con un caloroso applauso al dottor Pucci Giuffrida per i suoi ottimi vini, le cui etichette sono ispirate alla poesia di Martoglio.

MESSINA
27 febbraio 2014

Ristorante "Krihé-BrewPub", Ristopub di Krihé sas, in cucina Paolo Puglisi Allegra. ●Via degli Amici 2, Messina; ☎090/2400794; www.krihe.it; coperti 200. ●Parcheggio pubblico; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,2; prezzo € 40.

Le vivande servite: tempura di verdure e frivolezze di sfoglia; antipasti a buffet: salsicette alla frutta; assaggi di wurstel con crauti e cipollata; bocconcini di manzo con noci e cipolla in agrodolce; affumicato di carne con salsa tartara; saccottini di tuma in pasta filo con miele e scorza di agrumi; mini caciocavallo in sfoglia con marmellata di cipolla; fagottini di bresaola con ripieno di mousse di caprino; caponatina di melanzane e mele verdi in bocconcini di pane; sformatino di melanzane e ricotta con vellutata di pomodoro; gnocchetti con fonduta di formaggio alla birra con pere e noci; coscia di maiale alla birra cotta al forno con cipolline caramellate e tortino di patate e funghi.

Commenti: La birra è stata la protagonista della riuscita riunione convi-



viale. Il Delegato ha tenuto a precisare che, nonostante il nome, il locale è un vero e proprio ristorante e ha invitato il maestro birraio Silvio Gulino a illustrare le fasi di preparazione della birra Krihé, il nome greco del grano d'orzo da cui, dopo sapiente tostatura, nasce la birra. La birra bionda, nera e rossa, ha accompagnato le vivande e ha costituito l'elemento caratterizzante la preparazione dell'arrosto di coscia di maiale, molto apprezzato, e degli gnocchetti che non hanno però raccolto unanimità di pareri. Gli Accademici sono stati, alla fine, concordi nella valutazione altamente positiva della cucina, che si è espressa con grande fantasia e risultati nella preparazione dei variegati antipasti. Un coro di consensi è stato ottenuto dalla inappuntabile tempura di verdure, calda, leggera, saporita e croccante e, come sottolineato dal Delegato, dall'elemento menu.

SIRACUSA
11 marzo 2014

Ristorante "Il Porticciolo" di Giampiero Sproviero. ●Via Trento 22, Ortigia (Siracusa); ☎0931/61914, cell. 333/7635203; ilporticciolo@registerpec.it, www.ristoranteilporticciolo.it; coperti 90+30 (in veranda). ●Parcheggio nei pressi custodito; ferie 15 giorni a novembre; giorno di chiusura martedì e 24 dicembre a cena. ●Valutazione 7,7; prezzo € 35.

Le vivande servite: antipasto dello Jonio (seppiolina di scoglio grigliata, caponata di pesce spada, beccafico azzurro con mela dell'Etna); bucatino alla siracusana (acciughe e mollica); casereccia ai frutti di mare; tonno rosso scottato (con sale pestato ai sette pepi: cubebe, pimento, giamaicano, rosa, verde, bianco e nero) e ristretto di mela; insalata di mela e



gherigli di noce degli Iblei; carosello dolce (torta di mela, parfait di mandorla, saccottino delizioso, tocchetti di torrone di pistacchio di Bronte e di mandorla di Avola).

I vini in tavola: Pretiosa Albanello 2012 Igt Sicilia; Fanus Nero d'Avola, Sirah 2012 Igt Sicilia; Saliens Spumante dolce da uve Moscato 2012 Igt Sicilia (Enofanusa s.r.l. - Antiche Cantine Gulino, Siracusa).

Commenti: Un simposio partecipato quello di marzo durante il quale il Delegato Angelo Tamburini ha dato il benvenuto alla nuova Accademia Grazia Figura Ciccirella; a seguire, gli Accademici Vittorio Pianese e Arturo Linguanti hanno ricevuto il Diploma di appartenenza venticinquennale all'Accademia e il distintivo d'argento. Momenti di gioia condivisa hanno motivato un collettivo brindisi augurale. La Simposiarca Rosalia Sorce, Consultore della Delegazione, ha trattato, con apprezzato taglio scientifico, storico e gastronomico il tema "La mela fra mito e realtà" contestualizzandolo sia nell'elaborazione delle pietanze servite in tavola sia nell'osservazione di ben 25 tipologie dal vivo. Molto apprezzate la decorazione e l'armonia del gusto dei piatti serviti; vino d'eccezione l'antico Albanello Pretiosa, (il cui vitigno rivive dopo secoli). Il patron Gianpiero Sproviero ha ricevuto, con gli chef Salerno e Soltane e la maître Ratzicova, il ben meritato guidoncino e la vetrofania accademica.



SARDEGNA

CAGLIARI
26 febbraio 2014

Ristorante "Corso Dodici" di Marco Severino. ●Corso Vittorio Emanuele 12, Cagliari; ☎070/0991988; coperti 50. ●Parcheggio incustodito; giorno di chiusura domenica a pranzo. ●Valutazione 7,5; prezzo € 30; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tortino di patate e ricotta con filante di scamorza fumé e radicchio al balsamico; patate (di Quartu) fritte; spaghetti alla chi-

tarra (di pasta fresca) con cacio e pepe; gnocchi di patate con fave, guanciale e pecorino; calamaro arrosto ripieno di ricotta e carciofi; millefoglie con crema chantilly con gocce di cioccolato e cascata di lamponi.

I vini in tavola: Monica di Villasiemus; Bianco amabile di Soleminis.

Commenti: Locale interessante, ideato e gestito da giovani tra i venti e trenta anni. Atmosfera simpatica e piacevole, nonostante gli spazi ridotti. Validato il servizio all'aperto nelle belle giornate. Servizio veloce; pietanze ben presentate; ottimi i dolci. Il voto esprime uno stimolo per i giovani gestori, affinché continuino il loro percorso di miglioramento.



EUROPA

BELGIO

BRUXELLES
11 febbraio 2014

Ristorante "Osteria bolognese" di Giacomo Toschi. ●Rue de la Paix 49, Bruxelles; ☎02/6085154, cell. 0488/804603; info@osteriabolognese.be, www.osteriabolognese.be; coperti 26. ●Parcheggio scomodo; ferie agosto; giorno di chiusura sabato a pranzo e domenica. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: tagliere bolognese di salumi e formaggi della tradizione con crescentine fritte; tagliatelle al ragù; cotoletta petroniana; radicchio alla piastra; patate al forno alla bolognese; frittelle con uvette e mandorle e saba Gaggioli; salame di cioccolato; mascarpone con amarene Fabbri.

I vini in tavola: Pignoletto dei Colli Bolognesi, Brut Doc (Gaggioli); Il Rosso Bologna (Cabernet Sauvignon e Merlot) 2012 Doc Colli Bolognesi; Bonzarone, (Cabernet Sauvignon) 2009, Doc Colli Bolognesi; Sauvignon Blanc Passito (tutti Tenuta Bonzara).

Commenti: Vera e genuina cucina bolognese, unica a Bruxelles. Tutti i prodotti arrivano settimanalmente

da Bologna. Il cuoco Valentin, spagnolo di Valencia e figlio d'arte, si è formato professionalmente a Bologna e cucina nel rispetto fedele della tradizione della cucina bolognese.

GERMANIA

MONACO DI BAVIERA
14 marzo 2014

Ristorante "Sarfat Vini Naturali" di Stefano Sarfati. ●Kazmairstrasse 28, Monaco di Baviera (Germania); ☎089/45237867; coperti 40. ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,5; prezzo € 59.

Le vivande servite: cotechino e mortadella di fegato con verza e mostarda mantovana di mele; risotto alla milanese; cotoletta alla milanese; crema di mascarpone e sbrisolona.

I vini in tavola: Barbera del Monferato (Cascina Tavijn, Scurzolengo); Moscato d'Asti (Cascina di Carussin, San Marzano Oliveto).

Commenti: Stefano Sarfati ha esportato a Monaco, un anno fa, il suo concetto di "fare cucina con prodotti artigianali abbinati a vini naturali" e ha aperto, nel brulicante quartiere Westend di Monaco, un locale di architettura minimalista. Le sue cene a tema del lunedì sera sono un apprezzato punto d'incontro culinario. I Consulteri Borello e Clivio hanno concordato un menu lombardo, eseguito con bravura dalla cucina con prodotti artigianali importati dalla Lombardia. Il Simposiarca Borello, che ha anche preparato e offerto l'aperitivo a base di mandorle salate abbinato all'aprezzatissimo Vermouth del suo concittadino astigiano Vergano, ha spiegato il progetto e le basi chimiche di "Vin Natur". Eugenio Clivio ha presentato interessanti risultati di una sua ricerca da rare fonti bibliografiche, sulle origini della co(s)toletta milanese. L'ospite Visentin ha tenuto una relazione sulle origini del riso del risotto alla milanese.

PAESI BASSI

DEN HAAG-SCHEVENINGEN
15 febbraio 2014

Ristorante "Vino e Cucina" di Roberto e Angelo Barbagallo, in cucina Angelo Barbagallo. ●Parkstraat 37, Den Haag; ☎317/03605939; postmaster@vinoecucina.nl, www.vinoecucina.nl; co-

perti 46. ●Parcheggio comodo; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate Cartasi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: burrata su cavolo nero; lasagnette con salsa di scampi e zafferano; cotolette di agnello impanato con nocciole e salsa al Marsala; filetto di branzino con salsa di arance sanguinelle; tartufini ripieni di crema con sorbetto al frutto della passione.

I vini in tavola: Falanghina del Sannio Doc, 2012 (Feudi di San Gregorio); San Vincenzo, Igt 2013 (Cantina Anselmi); Leone d'Almerita Terre Siciliane Igt, 2012, (Tasca d'Almerita); Vino Nobile di Montepulciano Docg, 2010 (Polizziano).

Commenti: Nello stile del locale, i fratelli Barbagallo sono riusciti a presentare in modo curato una cena ben preparata, con piatti che affondano le loro radici nelle tradizioni italiane, senza rinunciare a proporre qualche accostamento inedito. In un locale gremito sono riusciti a mantenere un servizio attento e discreto. La burrata, servita su un letto di cavolo nero sbollentato e rapidamente saltato in padella ad alta temperatura, non ha mancato di suscitare sia l'apprezzamento degli ingredienti (arrivava freschissima dall'Italia) sia le disquisizioni sul modo in cui le due tradizioni sono state "fuse". Ben apprezzate le lasagnette, fatte in casa e cotte a punto, servite con una deliziosa salsa di scampi allo zafferano. Ottime le cotolette di agnello al Marsala, cui un'impanatura di granuli di nocciola ha conferito un tocco di squisita originalità. Apprezzato anche il piatto di pesce: una salsa alle arance sanguinelle ha saputo conferire al filetto di branzino un gusto insolito e delicato. Sempre in crescendo i vini.

PORTOGALLO

LISBONA
21 febbraio 2014

Ristorante "Gulli ristorante" di Luigi Gautero. ●Rua Fernandes Tomás 1, Cascais; ☎021/4836905; coperti 160 + 80 (all'aperto). ●Parcheggio sufficiente; giorno di chiusura Natale. ●Valutazione 7,5; prezzo € 30.

Le vivande servite: carpaccio di manzo con funghi chiodini e tartufo bianco; declinazione di verdure grigliate in "bagna cauda"; raviolo di ricotta di pecora e pistacchi su mousse di broccoli; panzerotto di capesante



PORTOGALLO segue

con emulsione di burro, limetta e menta su bisque di gamberi; roast beef al rosmarino e sale con patatine novelle al forno; zabaglione di Prosecco alla cannella.

I vini in tavola: Vermentino bianco; Nero d'Avola.

Commenti: Serata accogliente con degustazione di piatti d'origine o influenza piemontese (lo chef è piemontese). Il fascino della riunione conviviale è stato conferito anche dal bellissimo paesaggio della "baia" di Cascais, noto luogo turistico sul mare vicinissimo Lisbona.

REPUBBLICA DI SAN MARINO

 **SAN MARINO**
22 marzo 2014

Ristorante "St. Jacques" di Antonio Telesca. ●Via XXV Marzo 9, Domagnano (San Marino); ☎338/5683145; coperti 30. ●Parcheggio incustodito; ferie agosto; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8; prezzo € 35.

Le vivande servite: insalata di mare con pinzimonio; salmone marinato con finocchietto selvatico; tonno agrodolce con julienne di cavolo rosso e mostarda di mele cotogne; alici con cipolla di Tropea; carpaccio di pesce spada al profumo di timo; cappellaccio ripieno di branzino con salmone e pomodori secchi; ricciola al forno con carciofi, pomodorini, patate, julienne di insalata di stagione; cassatina St. Jacques.

I vini in tavola: Pinot Grigio Doc (Torre dei Vescovi - Vicenza); Prosecco Doc (La Marca - Treviso).

Commenti: Il Delegato ha presentato la riedizione del saggio di Egidio



Belisardi, pubblicato nel 1972, dedicato a *La Cucina Sammarinese nella Tradizione*. Le contaminazioni intervenute nella cucina tradizionale sammarinese, dovute prevalentemente all'influenza del turismo internazionale che ne ha ibridato alcune peculiari caratteristiche, sono state oggetto di una dotta conversazione fra i commensali. Il Delegato ha, infine, lanciato un appello affinché ci si adoperi nelle sedi opportune per la conservazione delle qualità indiscusse della cucina locale. Al titolare del rinnovato ristorante, che, con coraggio, propone piatti della tradizione locale abbinati a quelli della cucina più propriamente del Sud, un sincero incoraggiamento a continuare su questa strada dove due culture s'incontrano nell'intento di valorizzarne la cucina. Ospiti, il Direttore della Radio Televisione di Stato della Repubblica di San Marino dottor Carlo Romeo e la dottoressa Paola Colombini, già Cancelliere Capo del Tribunale di San Marino.

SPAGNA

 **BARCELONA**
18 febbraio 2014

Ristorante "Xemei" di Massimo e Stefano Colombo. ●Paseo Exposicion 85, Barcellona; ☎935535140; coperti 50/80. ●Parcheggio custodito, scomodo; ferie 24-25 dicembre; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,5; prezzo € 35.

Le vivande servite: baccalà mantecato, sardina en saor e alici marinata; sepioline della Barceloneta alla piastra con polenta biancoverla; canestrelli al dragoncello al forno; risotto di radicchio tardivo trevigiano e brodo di canocchie; calamaro ripieno di carciofi e amaretto; tiramisù e strudel di mele.

I vini in tavola: Prosecco Naturale (Costaldila); Sharis; Vertigo (entrambi Livio Felluga); Moscato (Luigi Bera).

Commenti: Ottima cena all'insegna del gusto e del piacere, tanto per i palati quanto per gli animi. La maestria dello chef Max, veneziano doc, è stata apprezzata nel saper ben coniugare la tradizione gastronomica delle terre del Nord-Est con grande originalità e capacità di rinnovamento. Complici della buona riuscita della serata anche un servizio attento e un'atmosfera accogliente. I più tipici antipasti di mare veneziani sono stati presentati in modo raffinato e con tonalità delicate, nulla togliendo all'intensità del loro autentico sapore di Adriatico. Armonioso e gustoso il connubio di terra e mare nel risotto al radicchio di Treviso, cotto alla perfezione, in brodo di cicale di mare, con rispetto alla stagionalità degli ingredienti. Altrettanto buono il calamaro ripieno ai carciofi, un peccato di gola nel già ricco e abbondante menu. Due dessert storici, alleggeriti dal tocco moderno dello chef, hanno completato l'ottimo giudizio complessivo.

 **BARCELONA**
11 marzo 2014

Ristorante "ZeroZero39" di Umberto e Simone Bufalieri. ●Calle Laforja 130, Barcellona; ☎935276914; coperti 40. ●Parcheggio incustodito; ferie agosto; giorno di chiusura domenica, lunedì sera e sabato a pranzo. ●Valutazione 7,5; prezzo € 30.

Le vivande servite: focaccia con mortadella, bruschetta al pomodoro, mini caprese; sauté di cozze; spaghetti alle vongole; tagliata di manzo al profumo di tartufo bianco; tiramisù.

I vini in tavola: Prosecco Valdo; Grillo; Nero d'Avola (entrambi Cantina Feudo Arancio Sicilia).

Commenti: Una serata molto piacevole e una buona cena sono state la cornice ideale dell'emozionante momento della consegna dei diplomi per i 25 anni di appartenenza a Ele-

na Suma, Manel Duran e Marino Gariboldi. La loro felicità si è trasmessa a tutti i partecipanti tra brindisi e applausi sinceri. I due giovani chef, Pietro Aceto e Paola Ginelli, hanno accolto con un tradizionale aperitivo in piedi, nota di rilievo a una gustosa focaccia con la classica mortadella di Bologna. La cena era composta da un succulento sauté di cozze, una spaghettonata alle vongole particolarmente saporita e una tagliata di manzo ben cotta, anche se la nota di profumo del tartufo bianco non ha risaltato molto. A conclusione, un classico e apprezzato tiramisù. Due vini siciliani, un ottimo bianco Grillo e un buon Nero d'Avola, come accompagnamento alle portate. Il giudizio unanime è stato buono.

 **MADRID**
12 febbraio 2014

Ristorante "A Vanvera" di Luigi Bertaccini. ●Calle Zurbarano 85, Madrid; ☎91 8256688; coperti 32. ●Parcheggio custodito; ferie agosto; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,9; prezzo € 30.

Le vivande servite: parmigiana di melanzane con guarnizione di gelato al parmigiano accompagnato dalla tipica focaccia del ristorante; piadina MiMa con formaggio squacquerone, prosciutto crudo e rucola; strozzapreti salsiccia e piselli; tagliata di manzo con grana e rucola; salame di cioccolata di Luigi con gelato di frutti rossi.

I vini in tavola: Prosecco Foss Marai; Montepagano 2008, Montepulciano D'Abruzzo Doc; Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc (Casal di Serra).

Commenti: È valse la pena visitare questo ristorante esordiente che ha proposto una cena più che apprezzabile predisposta dal Simposiarca Giorgio Guidatri, romagnolo Doc. Il neo-Accademico ha anche informato che dall'anno scorso è in funzione il "Consorzio di tutela e promozione" della piadina. Lo chef e proprietario Luigi Bertaccini ha proposto una parmigiana di melanzane accompagnandola con un gelato al parmigiano che ha dato un tocco di originalità molto apprezzato. La piadina, seppur ottima nella farcitura, è arrivata in tavola tiepida. A seguire un saporito piatto di strozzapreti fatti mano e cotti alla perfezione, con una generosa salsa di salsiccia e piselli. La tagliata di manzo ha messo tutti d'accordo sia per l'elevata qualità della carne sia per il punto di

UN TAPPO IN ORO E DIAMANTI

È stato progettato a Vicenza il tappo più costoso al mondo: il suo valore si avvicina ai 40 mila euro. Si tratta di un tappo per le bottiglie di vino e nasce dall'esperienza dell'azienda Labrenta, che da oltre 40 anni produce chiusure per il beverage, e dalle mani dei gioiellieri Peroni & Paris, rappresentanti della tradizione orafa che ha fatto la storia di questo angolo del Veneto. È in oro Au 750 e diamanti: un'opera d'arte del peso di 250 grammi. Disegnato da Gianni Tagliapietra, contitolare di Labrenta, è stato reso un gioiello dalla raffinata lavorazione operata dagli orafi di Dueville (VI) che hanno posizionato uno ad uno i 569 diamanti. Questo monile "da stappare" è già stato realizzato in diverse forme, anche in argento e brillanti, per chi non vuole rinunciare a un brindisi davvero speciale.



cottura. Proposta originale anche per il dolce. Buono l'accostamento dei vini. Ottimo il servizio nonostante il numero elevato di commensali. La professionalità e la passione dello chef, sono stati premiati con un lungo applauso.

UNGHERIA

 **BUDAPEST**
20 marzo 2014

Ristorante "Gresham Four Seasons" dell'Hotel Four Seasons Palace, in cucina Leonardo di Clemente. ● Széchenyi István tér 5-6, Budapest; ☎36/12686000, fax 12685000; greshamrestaurant.budapest@fourseasons.com; coperti 60 + 24 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,7; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: stuzzichini di apertura, baccalà mantecato all'olio extravergine d'oliva con marmellata di cipolle rosse di Acquaviva e uvetta; risotto allo zafferano e limone con gamberi e calamari; branzino in pasta filo con spaghetti di verdure alla salvia e salsa alle mandorle di Torrito; cassata semifreddo con salsa al limoncello.

I vini in tavola: Spumante Brut Riserva del Nonno (Bosca); Chardonnay, Barrique 2010 Bataapáti; Tüzök Pince, Kékfrankos 2008 Szent Gaál pince; Moscato Solio Loazzolo Doc (Isolabella).

Commenti: Per gli Accademici è stata la prima visita al ristorante annesso all'hotel. Per celebrare i "primi" 25 anni di appartenenza all'Accademia del Delegato Alberto Tibaldi, erano presenti S.E l'Ambasciatore d'Italia, Accademico onorario, che gentilmente ha appuntato il distintivo d'argento al festeggiato, e S.E il Nunzio Apostolico che ha impartito la sua benedizione. Simposiarca l'Accademico Luigi Terzo Bosca, che ha magistralmente condotto la serata e, con una breve relazione, ha introdotto gli Accademici nel mondo dei vini con le "bollicine". La preparazione dei piatti, la qualità dei vini e il servizio impeccabile hanno contribuito al clima festoso della serata. La soddisfazione di numerosi commensali si è espressa con un caloroso applauso allo chef



Leonardo di Clemente. Con l'occasione sono stati presentati due nuovi Accademici: Carlo De Astis e Vincenzo Lionetti.



NEL MONDO

BRASILE

 **SAN PAOLO**
25 febbraio 2014

Ristorante "Felice e Maria" di Massimo Ferrari. ●Rua Hélio Povia 45/65, San Paolo; ☎011/38492504; feliceemaria@feliceemaria.com.br; coperti 32. ●Parcheggio custodito; ferie mai; giorno di chiusura sempre aperto su prenotazione. ●Valutazione 8,2; prezzo € 66; raffinato, elegante, accogliente.

Le vivande servite: insalata tiepida di mare; spaghetti alla chitarra con melanzane, pomodoro e basilico; filetto di manzo in salsa di funghi e zafferano con verdure di stagione; torta di mele e gelato alla vaniglia; cioccolato freddo al Marsala.

I vini in tavola: Verdicchio dei Castellei di Jesi Doc 2012 (Fazi Battaglia); Chianti Classico Doc Gallo Nero 2009 (Fattoria di Valiano); Brachetto d'Acqui Scarlatto (Gancia).

Commenti: L'anno commemorativo del 30° anniversario della Delegazione è cominciato con una cena molto particolare, all'interno dell'elegante "Laboratorio Gastronomico" di Massimo Ferrari, da sempre riferimento della cucina italiana in Brasile. "Massimo" era il nome del suo ristorante, per anni quello di maggior prestigio a San Paolo, dove sono state realizzate importanti riunioni conviviali. Al nuovo spazio "Felice e Maria" (in onore ai suoi genitori), in una sala riservata con la cucina integrata, Massimo e i suoi cuochi hanno preparato piatti di notevole qualità come l'insalata con frutti di mare freschissimi e gli spaghetti alla chitarra arrivati a tavola in temperatura e cottura perfette. Ac-

compagnato dagli applausi degli Accademici, Ferrari ha ricevuto dalla Simposiarca Angela Freitas una targa di riconoscenza della Delegazione per il lavoro svolto durante questi trent'anni di presenza dell'Accademia a San Paolo.

CINA

 **PECHINO**
21 marzo 2012

Ristorante "Mio" Four Seasons Hotel di Marco Calenzo, in cucina Marco Calenzo. ●N. 48 Iang Ma Qiao Road, Chaoyang District 100125, Pechino; ☎+8610/56958888, fax 8610/56958889. ●Parcheggio custodito; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo € 93.

Le vivande servite: polenta bianca morbida con seppioline al nero; trilogia di baccalà: insalata, alla vicentina, crocchetta al tartufo; sgombro in saor; sorbetto al limone e Moscato; risi e bisi; bollito misto con salsa verde e pearà; tiramisù in chiave moderna, cuore fondente, spugna alla nocciola e gelato al caffè bianco; crostatina calda di pasta frolla e lamponi dello chef Giancarlo Perbellini.

I vini in tavola: Giallo Oro Valdobbiadene Docg (Ruggeri); Soave Classico Doc (Coffele); Valpolicella Superiore Doc (Zenato).

Commenti: La regione Veneto è stato il tema conduttore dell'incontro. L'Accademico Sergio Bertasi, Simposiarca della riunione conviviale, ha aperto la serata con un'introduzione dedicata alla storia e alle tradizioni della cucina veneziana. Il Simposiarca ha illustrato le origini di tutte le portate e degli ingredienti principali nel pieno spirito dell'Accademia.

 **SHANGHAI**
27 febbraio 2014

Ristorante "Corso Como 10", in cucina Corrado Michelazzo. ●1717 West Nanjing Road, Shanghai; ☎21 62861072; coperti 70. ●Ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,52; prezzo € 93.

Le vivande servite: zupizza; carpaccio di gamberi rossi all'arancia rossa; peperoni in bagna calda; lumache in vigna; chitarrine al cacciucco con calamaretti al profumo di Bbq; saltimbocca alla romana; crema di Cogne con biscotti.

I vini in tavola: Pinot Grigio 2012 (Alturis); Barbera d'Asti 2011 (Fiulot Prunotto); Valpolicella Superiore 2010 (Zenato); Verduzzo 2012 (Alturis).

Commenti: Il menu, molto elaborato, ha portato i commensali in "giro per l'Italia culinaria" con ricette regionali rivisitate in chiave moderna. Si è passati dalla Campania alla Sicilia con gli antipasti, tutti buonissimi, si vuole però evidenziare le lumache in vigna cucinate con pastella e adagiate su salsa di verdure. Per il primo gli Accademici si sono trasferiti in Toscana con la chitarrine al cacciucco con calamaretti al profumo di Bbq. La carne del saltimbocca alla romana era molto ben cotta e ha completato una cena tra le migliori della Delegazione. Per concludere, si è andati in Valle d'Aosta con la crema di Cogne con biscotti importati dall'Italia per l'occasione, molto ben preparata e dall'ottimo gusto.

REPUBBLICA DOMINICANA

 **SANTO DOMINGO**
25 febbraio 2014

Ristorante "L'Ombretta" di Fabio Tedeschi. ●Av. Bolivar 506, Santo Domingo; ☎809/4767659; coperti 24. ●Parcheggio incustodito; ferie mai; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,7; prezzo 35 €.

Le vivande servite: terrina di fegato d'anatra con cipolle caramellate; bigoli al ragù d'anatra e faraona; stracotto di manzo con polenta; sossole di Carnevale.

I vini in tavola: Prosecco Vigneti del Fol, Extra Dry (Bisol); Valpolicella Classico Doc, 2012; Valpolicella Superiore Doc, Ripasso, 2012 (entrambi Accordini).

Commenti: Molto apprezzato l'antipasto consistente in una terrina lavorata a mousse con una salsa di cipolle caramellate molto ben realizzata, seguito da buonissimi bigoli caserecci con ragù d'anatra e faraona. Il piatto forte era costituito da un ottimo stracotto di manzo, morbidissimo, su una polentina, molto ben presentati seguito dalle sossole di Carnevale (chiacchiere o crostoli, secondo le regioni) leggerissime e friabilissime. Il tutto in un ambiente semplice ma decoroso, con un ottimo servizio, un eccellente rapporto qualità-prezzo, vini di buona qualità in buon abbinamento con i cibi. La cucina ha dimostrato di essere all'al-



REPUBBLICA DOMINICANA segue

tezza delle esigenze dei palati italiani in un paese dove, troppo frequentemente, le nostre ricette sono tropicalizzate, a volte, al punto da non essere riconoscibili. La generale buona impressione è un voto di fiducia e un invito a Fabio per continuare la nobile impresa di far conoscere le nostre tradizioni culinarie all'estero.

STATI UNITI

HOUSTON-TEXAS
13 marzo 2014

Ristorante "Coppa" di Cooper - Clark ●5555 Washington Avenue, Houston; ☎713/4264260; coperti 200+50 (all'esterno). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura domenica a pranzo. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard/American Express.

Le vivande servite: burrata italiana; insalata di coppa; spaghetti alla carbonara; pesce del golfo con verdure; zepole con salsa di cioccolato e lamponi.

I vini in tavola: Prosecco Valdobbiadene; Gavi di Gavi (Franco Fiorina); Gamay (Grosjean); Vin Santo.

Commenti: Ristorante piacevole, con forno a legna e cucina italiana sfiziosa con elementi tradizionali. Il piatto della casa sono gli spaghetti alla carbonara. Delicatissimo il fritto misto con originale presentazione di limone e basilico. La riunione conviviale ha avuto l'apprezzamento dei tantissimi Accademici intervenuti. Il gestore del ristorante ha curato personalmente l'accoglienza, permettendo una serata rilassante e gastronomicamente valida. Fra gli ospiti, Dominic e Kim Palmieri, responsabili di importanti attività del Rodeo Texano.

NEW YORK SOHO
25 febbraio 2014

Ristorante "Incognito Bistro" di Adriana Moretti e Paolo Montana, in cucina Paolo Montana. ●30 W 18th Street New York; ☎212/4141231; www.incognitobistro.com; coperti 90. ●Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,7; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tartare di salmone; risotto con ragù di cinghiale; tournedos di manzo con funghi; panna cotta con mirtillo.

I vini in tavola: Prosecco; Vermentino sardo; Montepulciano d'Abruzzo.

Commenti: Una bella scoperta. Tutti i piatti erano assolutamente deliziosi. I numerosi Accademici hanno soprattutto gradito il risotto con il ragù di cinghiale, preparato con ottimi ingredienti, tutti importati dall'Italia. Il servizio cordiale e attento; l'ambiente ampio e accogliente sotto la vigile sorveglianza della gentile padrona di casa Adriana Moretti. Alcuni commenti, non concordi, sui tournedos ai funghi, per taluni troppo cremosi, per altri mancanti del sapore dei funghi. Tutti unanimi per l'ottima panna cotta. Molti gli ospiti d'onore tra cui il Cavaliere di Gran Croce Lucio Caputo e l'Arcivescovo Francis Chullikatt. Ottima la presentazione del Simposiarca Federico Tozzi. Come sempre la serata si è conclusa con il suono della campana tra gli applausi degli ospiti.

NEW YORK SOHO
24 marzo 2014

Ristorante "Da Silvano" di Silvano Marchetto, in cucina Silvano Marchetto. ●260, 6th Avenue, New York; ☎212/9822343; www.dasilvano.com; coperti 120+30 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: polpo con olive e patate; risotto con gorgonzola e radicchio; cinghiale con polenta; bavarese al caffè.

I vini in tavola: Prosecco; Falanghina 2012 (masseria Frattasi); Chianti Colli Senesi (Il Garrulo).

Commenti: I numerosi Accademici e

ospiti si sono riuniti in uno dei ristoranti toscani più rinomati di Manhattan, aperto nel 1975, e dove si incontrano personalità del mondo dello spettacolo. La cena, appositamente preparata dal proprietario e chef Silvano Marchetto, ha riscosso particolare successo. Molto apprezzato l'antipasto di polpo con patate che è stato seguito da un risotto al gorgonzola e radicchio leggermente contestato da alcuni puristi che lo avrebbero preferito con meno gorgonzola, però delizioso e ben preparato. Il secondo ha visto come protagonista un piatto tipicamente toscano: lo stufato di cinghiale con polenta, apprezzato all'unanimità. Per concludere la sontuosa cena, è stata servita una bavarese al caffè. Ottimo il Chianti Colli Senesi. Un particolare grazie alla Simposiarca della serata Ruthann Granito che ha meravigliosamente organizzato l'evento.

SAN FRANCISCO
13 marzo 2014

Ristorante "Ristobar" di Gary Rulli, in cucina Michele Belotti e Gary Rulli. ●2300 Chestnut Street, San Francisco; ☎415/9236464; www.ristobar.com; coperti 80+50 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie giorno del Ringraziamento; giorno di chiusura lunedì e sempre a pranzo. ●Valutazione 8,5; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: antipasto misto: battuta di carne con uovo di quaglia, bruschetta con pesto e mozzarella di bufala, burrata di Andria con rucola e olive; tartare di tonno con avocado e pomodoro; casoncelli di Bergamo al burro e salvia; tagliatelle al ragù di coniglio; agnolotti piemontesi con ridotto di vitello; budino di panettone, zepole.

I vini in tavola: N.V. Jeio Brut Prosecco, "Lighea" Zibibbo 2012 (Donnafugata); Barbera d'Alba 2012 (Massolino); Moscato d'Asti 2009 (Braidà).

Commenti: La saletta privata del ristorante, che ricorda la cambusa delle imbarcazioni di una volta, ha fatto da cornice all'appuntamento "culturale" della Delegazione. Calorosa l'accoglienza dal proprietario/master pastry chef (il primo americano invitato nel 2009 a far parte dell'Accademia italiana dei maestri pasticci) Gary Rulli e dal cuoco Michele Belotti, un giovane talento di provenienza bergamasca. La Simposiarca, Amelia Antonucci, ha illustrato brevemente gli eventi legati al mondo cinematografico italiano in città. Dal

lato gastronomico, i "casoncelli di Bergamo" hanno ottenuto il massimo del punteggio da tutti i commensali e l'abbinamento con il Barbera di Massolino è stato particolarmente gradito. Squisita la battuta di carne con uovo di quaglia e micro insalatina che ha evidenziato la felice scelta delle materie prime alla base del successo del ristorante. Servizio molto premuroso e curato.

URUGUAY

MONTEVIDEO
22 febbraio 2014

Ristorante "Lincanto" di Luciano Fantoni ed Elisabetta Maserati. ●F. Siera y La Palma, Punta del Este; ☎42493939; coperti 150. ●Parcheggio incustodito; ferie 2 maggio-10 luglio; giorno di chiusura lunedì e mercoledì. ●Valutazione 8,7; prezzo € 55.

Le vivande servite: bruschetta di mortadella, crostini di polenta e funghi, spiedini di prosciutto e melone; brodetto alla romagnola; degustazione di: tagliatelle al prosciutto, tortelloni al pesto, spaghetti aglio, olio, peperoncino; degustazione di: cotolette alla bolognese con pisellini, cosciotto d'agnello al forno con patate al rosmarino, filetto al balsamico e parmigiano con pavé di patate alla crema.

I vini in tavola: Prosecco (Ruggeri); Pinot Grigio (Allegrini); Sangiovese (Placido Banfi); Malbec Doc (Luigi Bosca).

Commenti: Alla fine dell'estate australe, a Punta del Este, rinomata stazione balneare atlantica uruguayana, la Delegazione ha visitato l'accogliente ristorante gestito da oltre 5 anni, con efficienza e passione, da Luciano Fantoni ed Elisabetta Maserati, con ampia esperienza gastronomica. I commensali hanno degustato piatti della cucina emiliano-romagnola. Nell'occasione, l'ex Ambasciatore d'Italia Guido Scalici, fondatore nel 2008 della Delegazione, assiduo "turista" in Uruguay, ha partecipato al convivio complimentandosi con il Delegato Manuel Ascer per il lavoro svolto. La Delegazione è stata onorata dalla presenza dell'attuale Ambasciatore d'Italia in Uruguay, Vincenzo Palladino, che ha espresso il suo parere positivo, sia sulla cucina del ristorante, sia sull'attività che svolge la Delegazione. Il menu, preparato sotto la guida del Simposiarca Emanuele Scalici, ha avuto l'unanime voto di eccellenza.





NUOVI ACCADEMICI

PIEMONTE

Novara

Maurizio Baroli
Roberto Degiorgi
Mariella Vozzi

LOMBARDIA

Alto Mantovano e Garda Bresciano

Amedeo Maria Corso
Renato Dal Cero

Crema

Filiberto Fayer
Giulio Mosconi

Lecco

Remo Lelli

Milano

Allegra Betti van der Noot

Monza e Brianza

Graziella Bogliun
Valeria Gatti Tagliabue
Rosalba Velli Saletti

Vallecamonica

Paola Pezzotti

TRENTINO ALTO ADIGE

Merano

Kurt Berger

VENETO

Belluno-Feltre-Cadore

Tiziano De Toffol
Luca Pierobon
Salvatore Sciortino

Cortina d'Ampezzo

Gaia Di Gallo
Antonella Marani

Eugania-Basso Padovano

Osvaldo Buzzaccarini

EMILIA ROMAGNA

Bologna

Gianluca Alberti
Cristina Bragaglia
Marco Cariani
Gabriele Forni
Salvatore Gagliardi
Claudia Nardi

Bologna-San Luca

Mauro Cassanelli
Atos Cavazza
Alessandra Gallina Cappelloni
Anna Guidotti Cassanelli
Paolo Alberto Pagani
Filippo Sgubbi

Borgo Val di Tarò

Antonietta Draghi Serpagli

Carpi-Correggio

Giuliano Andreoli

Castel S.Pietro-Firenzeuola

Giorgio Dall'Osso

Cesena

Francesco Capozzi
Achille Franchini
Deniz Ugolini
Stefano Valzania

Faenza

Vittorio Argnani
Fabrizio Zoli

Forlì

Gianluca Ramilli

Imola

Massimiliano Bendandi

Lugo di Romagna

Giovanni Corelli Grappadelli
Fabio Monducci

Reggio Emilia

Mario Immucci
Marcella Mastropietro

Riccione-Cattolica

Giorgio Grassi

Rimini

Amalia Maggioli

TOSCANA

Arezzo

Vanna Franceschini

Elba

Catalina Schezzini

Empoli

Enrico Bausi

Firenze

Sandra Ciofini Innocenti

Valdelsa Fiorentina

Alessandro Ciampalini

Valdichiana-Valdorcia Sud

Glauco Dei
Claudio Marcello Rossi

Versilia Storica

Roberto Guastini

LAZIO

Rieti

Claudia Francia

Roma

Tiziana Tafani

Viterbo

Maria Ausilia Mencaraglia

ABRUZZO

Pescara

Patrizia Accorsi
Vinicio Cardone
Massimo Di Cintio
Antonio Marsilio
Giampaolo Sciarretta

Pescara Aternum

Arcadio Damiani
Giorgio D'Orazio



Sulmona

Umberto Di Pillo
Armando Di Rienzo
Gianni Febbo
Patrizio Giammarco
Alessandro Margiotta
Giuliana Silvestri
Gabriele Susi

CAMPANIA

Napoli

Mariarosaria Iannuzzi Tortori

Penisola Sorrentina

Alberto Lezzi

PUGLIA

Foggia

Gianfranco Sacco

Lecce

Antonella Caracciolo di Sarteano

SICILIA

Caltagirone

Marta Bellissima
Maria Giovanna Bertolami
Maria Cammarata
Maria Teresa Comite
Mario Paglia

Catania

Giuseppe La Rosa
Maurizio Pettinato

SARDEGNA

Nuoro

Michele Pigliaru

BRASILE

San Paolo Sud

Salvador Messina

CANADA

Toronto-Ontario

Rosaria Giorgi

CILE

Santiago del Cile

Marco Ricci (Accademico onorario)

CINA

Guangdong

Emanuele Michi
Gianluca Zoppa

GRANDUCATO DEL LUSSEMBURGO

Lussemburgo

Bruno Agostini
Enrico Gorla

ROMANIA

Bucarest

Giulio Bertola
Alessandro Pitotti
Sebastian-Florin Popescu

SINGAPORE-MALAYSIA-INDONESIA

Singapore-Malaysia-Indonesia

Paolo Crudele (Accademico onorario)

SPAGNA

Madrid

Arturo Colon
Roger Ruiz Moral

STATI UNITI

Houston-Texas

James Doyle
Sandra Timte

TURCHIA

Istanbul

Mete Ekin

VARIAZIONE INCARICHI

LOMBARDIA

Pavia

Vice Delegato
Ezio Barbieri
Consultore
Cesare Turri

VENETO

Vicenza

Consultore - Segretario - Tesoriere
Franco Zuffellato
Consultore
Fabrizio Tabanelli

EMILIA ROMAGNA

Faenza

Vice Delegato
Gualtiero Menicucci
Consultore - Segretario - Tesoriere
Danilo Tozzi
Consultori
Piergiorgio Ballanti
Giorgiomaria Cicognani
Fortunato Luciano Ligresti
Giovanni Zauli

LAZIO

Latina

Consultori
Pietro Allotta
Ernesto Narciso

SICILIA

Palermo Mondello

Delegato
Giuseppe Barresi



SARDEGNA

Nuoro

Consultore

Francesco Logias

POLONIA

Varsavia

Delegato

Cristiano Pinzauti

Vice Delegato

Anna Monika Iwaszkiewicz

Consultore - Segretario

Tessa Capponi Borawska

Consultore - Tesoriere

Sabrina Molinaro

Consultori

Antonio Carvelli

Massimo Mazzini

Anna Weigt Pavoni

ROMANIA

Bucarest

Delegato

Luigi Zaccagnini

Vice Delegato

Stefano Burani

Consultore - Segretario

Maurizio Sambataro

Consultore - Tesoriere

Domenico Pisano

Consultori

Giulio Bertola

Carmen Dragan

Alessandro Romei

STATI UNITI

Silicon Valley

Delegato

Carla Anisman

Vice Delegato

Mario Fusco

Consultore - Segretario

Paolo Barettoni

Consultore - Tesoriere

Alberto Zaffuto

Consultore

Marco Romanini

UNGHERIA

Budapest

Consultore

Luigiterzo Bosca

TRASFERIMENTI

LOMBARDIA

Milano Brera

Giuseppe Allocca

(da Maremma - Grosseto)

Milano Duomo

Domenico Jerardi

(da Milano Navigli)

EMILIA ROMAGNA

Bologna-San Luca

Angelo Tranfaglia

(da Bologna)

REGNO UNITO

Londra

Vittorio Mirt

(da Trapani)

NON SONO PIÙ TRA NOI

PIEMONTE

Torino

Giuseppe Heer

VENETO

Verona

Antonio Peretti

EMILIA ROMAGNA

Bologna-San Luca

Giuliano Busi

Aureliano Valentini

UMBRIA

Valli dell'Alto Tevere

Michele Corsini

AUSTRALIA

Sydney

Renzo Franceschini

SVIZZERA

Svizzera Italiana

Alberto Lurà



Aggiornamenti a cura di

Carmen Soga

Ilenia Callegaro

Marina Palena



DEAR ACADEMICIANS ...

see page 3

THE DEATH (ONCE AGAIN) OF CUISINE

Dear Academicians, today a specter is once again lurking around Europe and the entire world. It is not a question of yet another social or political ideology, but rather one of the death of cuisine. The end, or death, of cuisine has been predicted so many times in the past; however today's death knell seems unlikely considering the pyrotechnical explosion of the multi-form gastronomy that has invaded all forms of mass communication and contaminated any and all artistic expression. This very explosion is signaling the death of something far more worrisome than that which, during the social and economic changes in the post-World War II era, led Orio Vergani to raise the alarm that "Italian cuisine is dying".

Postmodern cuisine, which is undergoing some confusing tremors that may lead some to believe the end is near, has been elevated to a higher status than its predecessors. It is deemed worthy of the same consideration as other human arts, raising mass nutrition to the level of "haute cuisine". In addition, postmodern cuisine has managed not only to elicit, but also express and externalize a vast gamut of social needs, both conscious and unconscious. These undeniable assets and its apparent vitality notwithstanding, today's postmodern cuisine, which has replaced the now-eclipsed modern bourgeois cuisine, may surrender itself in the face of the rapid growth and diffusion of other cultural and gastronomic movements and their equally rapid disappearance. If we consider only the countries of the western world in which "haute cuisine" is most deeply rooted, during the second half of the 20th century and beginning of the current 21st century, in addition to the well known *nouvelle cuisine* movement we have witnessed the rise and fall of cultural and gastronomic movements that have inspired such "isms" as Perfectionism, Conceptualism, Naturalism, Mediterraneanism and even Techo-Emotionalism. We must not forget or underestimate the influence of Chinese, Japanese and other Asian cultures, along with the development of new Scandinavian gastronomies and, outside of Europe, neo-Latin ones, especially Brazilian.

In Italy we must examine two developing tendencies that are presenting themselves in

different ways, in particular the youth inspired alternative cuisines such as *mainstream cuisine and the nutritional craze for everything "retro"*.

Just as today we have the phenomenon of mainstream music, a sort of mainstream cuisine is developing, based on mass consumption, commercialization, and passing fads according to the changing whims of habits and fashion. This includes culinary genres that have a large youth or youth-oriented following. They are replacing traditional and regional popular cuisine and are gaining a foothold thanks to the media and collective restaurant industry. This trend should not be confused with a "popular cuisine", that is the fruit of an authentic cultural reality that originates with the lower social classes and is not influenced by business schemes or commercial interests, and which is passed along in the form of family traditions. Today's nutritional nostalgia craze tends to place value on everything that smacks of the past, distant or recent, as in the passion for "vintage" items. This desire for "retro" flavors includes the industrialized foods of the immediate post-war period, but it especially it refers to an interpretation, often rather casual, of traditional foods, dishes, recipes and menus. This is a path that has been followed and encouraged by the agro-nutritional industry and its large scale distribution. This brings us to our current time, when cuisine has never seemed more alive and vibrant. But considering what I have indicated above, that is not the case. There are at least four threats that can be identified in present day cuisine. The nutritional offerings of *mainstream cuisine and haute cuisine* are so broad, and at the same time so mutable, that today's consumer, lacking the practical guidance provided by tradition, is essentially unable to get his culinary bearings in today's world. There is a betrayal hidden behind this nutritional nostalgia craze.

Industrial cuisine eliminates differences; all flavors are standardized, aligned and flattened. Simultaneously, thanks to many different paths and technological developments everyone has come to believe that they can create a new cuisine that is independent from all preceding traditions. It is cuisine born of our fluid culture.

Nutritional and cultural globalization leads to the incorporation of elements that characterize many different cultures. More than simply the infinite types of *fusion* cuisine, this also includes their rapid if not immediate expropriation. This is a different process from the slow and measured one of the past which allowed for the Italian regional cuisines to assimilate such products as the potato and the tomato. The final, and most deadly threat is the globalization of information. David Byrne wrote in the October 11, 2013 issue of *The Guardian* that "The Internet will soon suck up all the creative content of the world". And the gastronomic fan worship, the culinary theatricality, the exasperating obsession with citations, the communication invasion and the chef population explosion that requires them to constantly modify their dishes makes the emergence of even minimally stable new culinary paradigms increasing difficult. The abundance, or better yet the over abundance of choices that has already annihilated tradition is now killing cuisine. All that remains will be (perhaps) a "fluid" kind of nutrition that is available to all, in a sort of new Cuisine of Babel. Is there too much of everything available?

At one time we were accustomed to thinking of cuisine as traditions in a process of continual evolution through a process of constant innovation. It was and is the Academy's job to protect the traditions of Italian cuisine as well as to promote and improve them.

Perhaps the cycle of modern and post-modern cuisine has come to an end under the onslaught of new means of communication and transmitting the social and symbolic values of a society. Cuisine is not dead, but a certain type of centrality is finished.

We grew up in a world in which traditional cuisine was the equivalent of a grand narrative of a society and a time. Recipes and culinary rules explained and interpreted the world, just as did literature, theater, and later the cinema. Now all that is but a distant memory. Back in the days when Italian pizzerias were owned and run by the pizza maker himself there was a close cultural connection with Naples, its cows and its territory. With the arrival of the hamburger in an establishment that no longer is associated with any particular cuisine, we witnessed the beginning of the dismantlement of any and all regional reference or tradition. We are facing an evolutionary and anthropological leap of immense proportions of which we are not even aware nor do we understand its consequences. We could



say that “one” cuisine is finished - that of the last century, and another has begun. Even in nutrition and cuisine history does not go backward. It is the task of the Academy to study, and to the extent possible, interpret the phenomenon of a new cuisine in a “fluid” society.

GIOVANNI BALLARINI

FOCUS

THE RESTAURANT'S CLASSIC MENU IS IN A CRISIS

see page 5

A letter that came recently to the Academy has raised the persisting problem of how to distribute the courses that come to the table and thereby of how to prepare a menu, both at home and in a restaurant. Anybody who writes a cookbook today starts off with the antipasti, then goes on to the second courses, the side dishes and the dessert. It seems so simple, perhaps too simple. In fact, it is not easy to distinguish between these courses, especially at a time when single dishes are fashionable. There was a time, in the great banquets of the Renaissance, when the distribution was different, as it encompassed dishes (straight from the cupboard) and hot dishes (from the kitchen). Subsequently, in the grand French cuisine, from the outset all dishes were exhibited on the table, and each guest chose them in the order that he or she preferred, not unlike the custom of Chinese cuisine. Eventually, things became a bit more complicated and the menus were compiled by specialists, in a complex fashion that was difficult to understand: hors d'oeuvres, entrées, relevés, entremets (hot and cold), rots, salade, fromage, desserts. The same subdivision was adopted in Italy, with proper translations.

Artusi adopted a subdivision that was complex to the point of complicating the search for a recipe: soups in broth, pasta and lean meat, sauces, eggs, batter, fried and stuffed foods, stewed and cold meats, vegetables and legumes, fish courses, roast beef, pastry, pies and spooned desserts, syrups, preserves, and ice creams. Today, things have become simpler but the problems are still there. There are dishes, such as the famous “cacciucco”, that we cannot classify as a fish soup or a second course. There are other examples of difficult classification: risotto with quails, risotto ossobuco, soufflé with giblets, a big plate of raw fish, spaghetti with lobster sauce and so on.

Things are simpler in the United States: the

meal starts with a soup or a salad, chosen by the customer (at times this serving is included in the price of the meal). A single dish of meat or fish follows with abundant portions of side dishes. In France as well, lacking pasta, things are easy: the meal is based upon one strong dish. This will explain why in Italy pasta or rice messes up the menu. These days people do not order antipasto, first courses and second courses (by the way, it would be opportune for academic dinners as well to be confined to fewer servings). Notwithstanding, there are academic convivia that feature strong aperitifs, two first courses, two second courses, which entails biblical slowness in the service. Our restaurateurs should understand that a dish must be complete. Serving the side dishes apart in order to spike the bill is a losing policy. The chef is responsible for the correct mix, by following not only good taste but also a few rules of alimentary education.

PAOLO PETRONI

GETTING IN TOUCH WITH OUR ROOTS

see page 6

What was our Academy like at the time of its founding in 1953? By perusing some of Orio Vergani's letters and the early Academic Notebooks, we can learn about some organizational aspects of the Academy that are still in effect today.

WHAT'S IN A NAME?

see page 8

Why use the original name for a classic dish if it is prepared to according one's own personal preferences? Milan Academician Fiametta Fadda poses this question after the Milan Delegation was served “Milanese-style vegetable minestrone” at a convivial dinner. Isn't such a description a bit excessive?

THE INTENSE PERFUME OF LICORICE

see page 10

The scent of licorice overwhelms the mind with a whirl of memories. The products associated with it range from simple licorice sticks to flavored liqueurs. Naples-Capri Delegate Elio Palombi describes the history and the uses of the root of the licorice plant.

MEDITATIONS ON A PIEDMONTESE DISH

see page 12

People have been talking about vitello ton-

nato for decades; at the very least since the famous Artusi first published his recipe. From vitello tonnato to chef Cannavaciuolo's tonno vitellato this dish has unleashed many imaginative variations. Turin Lingotto Delegate Paoletta Picco lists several of these original recipes that all have one thing in common: the veal must be from an excellent quality cut of loin.

HUNTING AS A HOBBY

see page 13

Because of its cost, the consumption of this elegant and luscious tuber is reserved for special occasions. As Lecco Academician Roberto Bonati explains, since it is a product that can be found in nature, aficionados can go straight to the source to hunt for truffles, providing they respect the norms regarding their cultivation and harvesting.

MILLERS' MACCHERONI

see page 15

“Li maccarune alla molinare” constitute just one of the many examples of the popular cuisine of Abruzzo that are made with ancient methods and flavors that are on the verge of extinction. Pescara Delegate Giuseppe Fioritoni describes the ingredients and preparation of this traditional dish.

THE ORIGINS OF VEAL ALLA MILANESE

see page 17

Munich, Germany Academician Eugenio Clivio discusses veal alla Milanese and tackles the age old question of its actual or presumed relationship with its Austrian cousin Wienerschnitzel. Both dishes are most likely of middle class origin and are relatively recent. The people on both sides of the Alps have contributed to the creation of the dish as we know it today.

EDUARDO'S HUMBLE FOOD

see page 19

The great author and actor Eduardo De Filippo was known to be a lover of simple and fundamental food who was also a skilled cook. Naples-Capri Academician Claudio Novelli brings back two recipes for spaghetti “alla De Filippo” that were published in the *Domenica del Corriere* in 1940. Both are delicious dishes.

**RED, WHITE AND BLACK***see page 20*

Today it is increasingly like that we can even find on our plates grains of red and black rice. These are not artificially colored products but are traditional ancient grains that are credited with several beneficial health properties. Turin Academician and member of the "Franco Marenghi" Study Center, Renzo Pellati, describes the origins and benefits of these colorful varieties of rice.

CARDS ON THE TABLE*see page 22*

As part of the project From the Earth to the Table: Life in the Kitchen held at the Braidense National Library in Milan, a well attended conference was held to inaugurate this exhibit dedicated to the history of menus and their graphic representation.

CHOOSING THE RIGHT FOOD*see page 24*

As part of its 30th anniversary celebration the Macerata Delegation organized three conferences examining the importance of making good food choices that can contribute to our physical wellbeing. A number of illustrious speakers participated.

GASTRONOMY AND SPORT*see page 26*

In the splendid setting of the countryside around Capracotta, the Isernia Delegation brought together the area's culinary and skiing traditions in a conference dedicated to gastronomy and sport.

THE LANDSCAPE OF THE APPETITE*see page 28*

The Landscape Museum in Torre di Mosto (Venice) in collaboration with the Regional Study Center of the Veneto is hosting an original exhibition. Treviso Academician Roberto Robazza explains that the works included constitute a true rediscovery of "still life".

THE EXTRAVAGANT BANQUETS OF THE ESTE COURT*see page 29*

By examining the literature and paintings of the era we can gain an understanding

of the excessive gastronomic extravagance of the Court of the Este dukes. As Modena Academician Sandro Bellei informs us, even the table decorations were opulent and plants and live animals including fish and birds were also incorporated.

MASSERIE: THE FARM INNS OF APULIA*see page 31*

The term "masserie" refers to rural farm-inns that were once run by a single masaro or farmer. Foggia-Lucera Delegate Luigi Altobella demonstrates that this system is particularly widespread in Apulia. They offer simple foods made with basic local ingredients in addition to the revival of lost arts such as homemade bread and fresh pasta making.

CICERI AND TRIA*see page 33*

Pisa Academician Tiziana Centonze describes the origins of this dish as well as its nutritional properties. It is a humble but substantial recipe based on pasta and chickpeas that is closely associated with the gastronomic traditions of Salento. The dish was originally prepared to celebrate the feast of St. Joseph.

UNCORKING THE WINE*see page 34*

Traditionally a fine wine required a natural cork. But a recent law struck down the natural cork requirement. The natural cork stoppers encourage the preservation and aging of wine over time. However not everyone is in agreement.

ANEMIC SANGUINACCIO*see page 36*

Originally sanguinaccio was a dessert made with pig's blood, chocolate, milk and sugar emulsified with potato starch. But a 1992 Italian law prohibited the culinary use of blood. Thus, explains Avellino Delegate Mario de Simone, these days the popular Carnival sweet sanguinaccio is prepared entirely without blood, rendering it somewhat anemic.

Translator

NICOLA LEA FURLAN

Summarized

FEDERICA GUERCIOTTI

MAGGIO 2014 / N. 260

DIRETTORE RESPONSABILE
GIOVANNI BALLARINI**COORDINAMENTO REDAZIONALE**
SILVIA DE LORENZO**PROGETTO GRAFICO E IMPAGINAZIONE**
SIMONA MONGIU

IN QUESTO NUMERO SCRITTI E RICETTE DI
Luigi Altobella, Giovanni Ballarini,
Nicola Barbera, Sandro Bellei, Ugo Bellesi,
Luisa Benedetti Poma, Roberto Bonati,
Maria Cristina Carbonelli di Letino,
Tiziana Centonze, Eugenio Clivio,
Elena Colombo, Silvia De Lorenzo,
Mario de Simone, Fiammetta Fadda,
Giuseppe Fioritoni, Gabriele Gasparro,
Claudio Novelli, Elio Palombi,
Renzo Pellati, Paolo Petroni,
Paoletta Picco, Roberto Robazza,
Amedeo Santarelli, Aldo E. Tammaro.

**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