

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. 261, GIUGNO 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 Italiani analfabeti a tavola
(Giovanni Ballarini)

FOCUS

- 5 La tutela della salute
è affidata a troppi Enti
senza coordinamento
(Paolo Petroni)

ASSEMBLEA STRAORDINARIA

- 6 Un Forum che ha superato
l'immaginazione
(Silvia De Lorenzo)

CULTURA & RICERCA

- 8 Elogio del miele
(Alberto Gamaleri
Calleri Gamondi)
- 9 Principi con la corazza
(Alfredo Pelle)
- 11 Il cerino di bucatini
(Vincenzo del Genio)



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.

- 18 Le lumache di San Giovanni
(Roberto Dottarelli)
- 20 Il "moretto" di Brisighella
(Danilo Tozzi)
- 21 Il riso di Sibari
(Rosario Branda)



In copertina: elaborazione grafica di un particolare dell'opera "Natura morta con cesto di frutta su piano in marmo" di Van Aelst Willem (1650).

I NOSTRI CONVEGNI

- 13 Gli italiani amano ancora
la buona tavola?
(Luigi Bussolino)
- 15 Lo zafferano di Campiglia
(Marinella Curre
Caporuscio)
- 17 La cucina tradizionale
è viva!
(Maria Luisa Mora)

SICUREZZA & QUALITÀ

- 23 Quando la pasta è buona
(Gabriele Gasparro)

LE RUBRICHE

- 4 Calendario accademico
- 10 Accademici in primo piano
- 24 Gazzetta ufficiale
- 25 Dalle Delegazioni
- 42 Vita dell'Accademia
- 67 Carnet degli Accademici
- 70 International Summary



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



CENTRO STUDI "FRANCO MARENGHI"

PRESIDENTE

Paolo Petroni

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

DIRETTORI CENTRI STUDI TERRITORIALI

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



Italiani analfabeti a tavola

L'analfabetismo alimentare è una piaga dell'odierna società italiana e deve essere argomento di studio da parte dell'Accademia.

DI GIOVANNI BALLARINI
Presidente dell'Accademia

Cari Accademici, l'alfabetizzazione alimentare è un argomento che pare di scarso rilievo e al quale pochi s'interessano, se non per lamentarsi d'una incultura, dilagante in Italia, sul cibo, in cucina e sulla tavola.

Secondo una definizione ampiamente condivisa, una persona è alfabetizzata quando ha conoscenze e competenze essenziali che gli consentono di impegnarsi nelle attività con le quali operare pienamente nel suo gruppo e nella sua comunità. Molteplici sono i modelli di alfabetizzazione, dando una particolare rilevanza all'approccio funzionale. Analfabeti, di conseguenza, sono coloro incapaci di "leggere" e "scrivere" e, soprattutto, che non capiscono e operano non sapendo quello che fanno in un particolare ambito, divenendo quindi analfabeti funzionali.

Anche in cucina e a tavola, un partico-

lare rilievo hanno gli analfabeti funzionali. In una parola coloro che, pur facendo cucina anche con tecniche appropriate, e apprezzando i sapori di una buona tavola, non sanno perché, non hanno coscienza di quello che compiono e soprattutto sono più o meno completamente estranei ai significati e ai valori culturali del cibo, delle sue trasformazioni e usi. In altre parole sono al di fuori di una civiltà della tavola.

Pur non esistendo, in Italia, precise e dettagliate ricerche sul grado di alfabetizzazione alimentare, a ogni piè sospinto emergono elementi che testimoniano come nel nostro Paese l'ignoranza alimentare sia molto elevata e che sul cibo e sulla cucina vi siano idee assolutamente fantasiose. Non altrimenti si può spiegare il dilagare e il successo di diete e di modelli alimentari i più irreali. Sullo stesso piano va posta l'incapacità di gran parte della popolazione che vive in Italia (non solo italiani) di capire i diversi tipi di etichette, per un analfabetismo funzionale, mentre l'unico dato che rimane comprensibile è quello del prezzo.

Oggi, in Italia, prevale un paesaggio culturale dell'alimentazione e della tavola dove domina un'ignoranza che alimenta la produzione di idee fantasiose sull'origine e la natura degli alimenti, sulla struttura e i significati culturali dell'alimentazione e dove imperversa la grande superficialità con la quale si leggono e si accettano idee estranee al proprio immaginario infantile.

In modo analogo, senza sminuire il fenomeno dei prodotti tradizionali e la ricerca di luoghi delle tradizioni ali-

mentari, non bisogna nascondersi il vasto e apparentemente irrefrenabile dilagare delle falsificazioni, non solo degli alimenti, quanto del loro significato e utilizzo, spesso mascherato in fenomeni di *vintage* alimentare o di cucina del territorio.

La condizione ora accennata sembra contrastare con l'idea, se non con il ritornello, di un'Italia delle buone cucine della tradizione, dimenticando, o facendo finta di dimenticare, la scomparsa del ruolo stesso delle tradizioni che, con la loro autorevolezza, avevano una funzione di alfabetizzazione.

Un tempo prevaleva un'alfabetizzazione alimentare di tipo familiare, a livello della predominante società contadina e di quella borghese, di tipo privato e non pubblico (*ad populum*). Parecchio, se non tutto, inizia a cambiare con l'unificazione del Regno d'Italia e se molti hanno esaltato il ruolo e il successo del libro di Pellegrino Artusi, non è stata sufficientemente rimarcata la sua funzione di alfabetizzazione alimentare della nuova classe borghese che si andava formando, mentre la nuova classe sociale urbana, che nasce nella seconda metà del XX secolo, diviene campo aperto di un profondo analfabetismo alimentare, improvvisa piaga endemica della nuova società italiana.

Nello stesso periodo nasce e si diffonde l'idea di un'educazione alimentare con la convinzione di un'alfabetizzazione basata su due poli culturali, impostati su due percorsi tra loro diversi: il polo "medicale" e il polo "territoriale". Si parla di diete e di prodotti del territorio, spesso a chilometri zero e via dicendo.



I due poli di cultura educativa alimentare sono tra loro scollegati, per le scelte degli alimenti e per il loro uso, in un bipolarismo che provoca dubbi e incertezze, e atteggiamenti di sfiducia, favoriti anche dai mezzi di comunicazione che tendono a spettacolarizzare le informazioni e non a creare una vera alfabetizzazione funzionale. Inoltre, non ci si rende conto che l'analfabetismo alimentare è solo uno degli altri analfabetismi, e non di scarso peso, che nel XXI secolo percorrono la società italiana.

Allo stesso modo si sottovaluta che la cultura alimentare si fonda su strumenti di conoscenza e su esperienze con pratiche e norme, interne ed esterne, e dinamismi sociali e storici che la percorrono e la modificano,

tutti parte integrante della storia italiana. Su questa linea, si deve comprendere il ruolo quasi inesistente che ha un'eventuale, ma talvolta evocata, educazione alimentare da sviluppare nelle scuole con un'ipotizzata ora d'insegnamento, come pure il ruolo prevalentemente tecnico e professionale e non culturale della gran parte delle scuole di cucina pubbliche (Istituti Alberghieri ecc.) e private. Una comprensione storica dell'analfabetismo alimentare non è un'operazione semplice, partendo dalle sue radici, perché si riferisce a una popolazione che vive in Italia e che, in sostanza, è pluralista e al tempo stesso non ha gli strumenti per affrontarlo, intervenire e trovare vie d'uscita.

L'analfabetismo alimentare è una piaga

dell'odierna società italiana, non diversamente da altri analfabetismi, ma è particolarmente grave in una società "calda" in rapida evoluzione, e in un contesto nel quale l'Italia si trova a vivere su più fronti: della mondializzazione; di una Unione Europea con libera circolazione delle persone con i loro costumi e abitudini alimentari e degli alimenti; di sempre nuovi arrivi di popolazioni con propri linguaggi, religioni e idee alimentari.

Mai come in questo momento il fenomeno degli italiani analfabeti a tavola deve essere argomento di studio da parte dell'Accademia Italiana della Cucina, anche con la sua rivista *Civiltà della Tavola*.

GIOVANNI BALLARINI

See English text page 70



CALENDARIO DELLE MANIFESTAZIONI ACCADEMICHE 2014

GIUGNO

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

21 giugno - **Siracusa**
Convegno "La 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**
Convegno "La cucina del riso"

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"

26-27 settembre - **Foggia**
Cinquantennale della Delegazione
Convegno "Transumanar m'è dolce: la transumanza in Capitanata"

OTTOBRE

4 ottobre - **Tigullio**
Cinquantennale della Delegazione

11 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"

NOVEMBRE

22 novembre - **Milano Navigli**
Decennale della Delegazione
Convegno "Filosofia della cucina, estetica della tavola: un unico mondo, in divenire"

La tutela della salute è affidata a troppi Enti senza coordinamento

Le leggi e i numerosi guardiani della salute sarebbero in grado di difenderci dalle contraffazioni, peccato che operino senza sinergie.

DI PAOLO PETRONI
Segretario Generale dell'Accademia

Non passa giorno che giornali e televisioni ci parlino di frodi alimentari perpetrate da industrie e piccole aziende italiane. Con effetti devastanti per la nostra immagine e il nostro commercio verso l'estero. I prodotti prediletti dai truffatori sono l'olio d'oliva, la mozzarella e i formaggi in genere, i vini e i pesci. È recente l'articolo pubblicato dal New York Times, con il titolo "Il suicidio dell'extravergine - L'adulterazione dell'olio di oliva italiano" che illustra, con una serie di 15 disegni, la produzione nazionale di extravergine come un covo di truffatori protetti dal potere politico. Le adulterazioni messe in atto sono molto spesso difficili da scoprire, la chimica e la fisica aiutano più i malintenzionati che i controllori, i quali sono davvero tanti e tante sono le leggi che ci "proteggono". Oggi, tra leggi europee e leggi nazionali sembrerebbe di essere davvero al sicuro. Attualmente siamo tutelati da un incredibile numero di guardiani della salute.

Al primo posto ci viene in mente il Comando Carabinieri per la Tutela della Salute che si articola in 38 Nuclei Antisofisticazioni e Sanità (NAS): un migliaio di carabinieri con i poteri degli Ispettori Sanitari che, se pur bravissimi, faticano a seguire il grande numero di controlli cui devono far fronte in tutti quei luoghi ove vi è produzione, somministrazione, deposito o vendita di prodotti destinati all'alimentazione umana. Restando nell'ambito dell'Arma, ci sono poi il Comando Carabinieri per la Tutela dell'Ambiente, per le Politiche Agricole e Alimentari e per la Tutela del Lavoro, alle dipendenze funzionali dai rispettivi Ministeri: Salute, Ambiente, Politiche Agricole, Lavoro. Ecco poi che ci sono il

Corpo Forestale dello Stato (che si occupa anche di oli, macellazione e altro, e quindi non solo di foreste), le Capitanerie di Porto (che operano anche sui monti purché lì si venda pesce), le Aziende Sanitarie locali con i loro servizi veterinari, l'Agenzia delle Dogane (controlla con propri laboratori di analisi i prodotti movimentati nei flussi di importazione ed esportazione), la Guardia di Finanza, la Polizia Annonaria (cioè Polizia Municipale addetta ai controlli negli esercizi commerciali e sui mercati per garantire la regolarità delle licenze commerciali e l'osservanza degli obblighi di legge relativi ad esposizione dei prezzi di vendita e prescrizioni igienico-sanitarie). Per non parlare dei controlli dei Consorzi dei prodotti Igp e Dop, della Grande Distribuzione Organizzata e delle Associazioni dei Consumatori. C'è di tutto e di più. Anche se a nostro parere basterebbe, il più delle volte, un controllo dei documenti di acquisto delle materie prime e delle vendite dei prodotti finiti per scoprire il palese inganno. Purtroppo, il grande problema è che manca il coordinamento. Ogni Ente lavora per conto proprio, l'uno all'insaputa dell'altro. Non esiste un'Autorità nazionale indipendente verso la quale confluiscono tutte le informazioni che fanno capo ai singoli Ministeri. Funzioni e compiti sovrapposti e non coordinati. Un povero negoziante o uno sfortunato ristoratore o un piccolo produttore potrebbe subire, in teoria, controlli quotidiani da una decina di ispettori diversi, sempre con lo stesso obiettivo: tutelare la nostra salute. Ci viene in mente Cicerone che diceva: "Summum ius, summa iniuria", cioè "somma giustizia, somma ingiustizia".

See English text page 70

IL PIATTO D'ARGENTO DELL'ACCADEMIA



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



Un Forum che ha superato l'immaginazione

Due importanti eventi, l'Assemblea Straordinaria e il Forum dei Delegati, espressione della vivacità culturale all'interno dell'Accademia.

DI SILVIA DE LORENZO

Immaginiamo una sala convegni gremita dalla prima all'ultima fila di poltrone, dove 182 Delegati provenienti da tutto il mondo, che finora si conoscevano soltanto per nome, si incontrano, si scambiano idee ed esperienze. E poi immaginiamo delle riunioni conviviali, tra cui la cena di gala, animate dalle voci, dai sorrisi di simpatia, da mille conversazioni diverse di oltre trecento persone che, sedute intorno ai grandi tavoli tondi, celebrano insieme un avvenimento conviviale veramente corale, con gioia, soddisfazione e piacere di stare insieme. E ora, apriamo gli occhi, perché questa è stata la realtà di un incontro, quello del Forum dei Delegati, che ha superato di gran lunga anche l'immaginazione.

Nella sala congressi del Grand Hotel di Rimini, inizia, dopo la cena di benvenuto della sera prima, l'Assemblea Straordinaria dei Delegati, chiamati ad approvare le proposte di variazio-

ne degli articoli dello Statuto, esaminate e approvate preventivamente dalla Consulta accademica.

Il Presidente Giovanni Ballarini rivolge innanzitutto un saluto ai Delegati, molti dei quali provenienti dall'estero, e un ringraziamento per una così numerosa partecipazione, segno di un forte senso di appartenenza e della volontà di essere sempre più parte attiva nelle iniziative dell'Accademia, prima fra tutte quella di rinnovare e adeguare, senza snaturarli, i principi fondanti del Sodalizio.

Dopo la lettura di tutti gli articoli del nuovo Statuto da parte del notaio Giovanni Santagata, prendono la parola, con appassionati interventi, Ettore Bonalberti (Venezia Mestre), Luigino Grasselli (Cortina), Mauro Frascisco (Torino), Cesare Bisantis (Padova), Roberto Pirino (Albenga e del Ponente Ligure), Vincenzo del Genio (Napoli), Pietro Aresta (Ancona) e conclude Cettina Princi Lupini





(dove lavora Carnacina) e chiede il piatto più costoso. Si vede portare due uova. Arriva, quindi, Carnacina per spiegare che le due uova che ha gustato rappresentano il patrimonio di conoscenze di tutto lo staff, che va dalla scelta dell'alimento a quella del te-

game, dal metodo di cottura a come presentare il piatto e così via. Anche nella preparazione di due uova ci sono tutte le conoscenze e la cultura dell'alta cucina. Ecco, è questo che l'Accademia studia, conclude il Presidente: gli aspetti culturali che sono dietro ad ogni preparazione gastronomica.

Questo tema viene ripreso dal Segretario Generale Paolo Petroni, nel sottolineare l'importanza del Forum dei Delegati, che arricchisce, attraverso il contributo di tutti, i contenuti e l'autorevolezza dell'Accademia. Vivacità, scambio di idee, domande,

(Reggio Calabria), che riassume l'atmosfera della riunione, mettendo in evidenza la passione che riunisce gli Accademici come in una grande famiglia, fucina di idee e iniziative a salvaguardia di un patrimonio immenso, il tutto in un ambiente allegro e vivace. Per chiamata nominale da parte del notaio, lo Statuto viene approvato all'unanimità.

Il Forum dei Delegati inizia con la "parabola del giovane gastronomo" che il Presidente Ballarini racconta per rispondere a chi chiede cosa faccia l'Accademia. Un giovane gastronomo (forse Veronelli?) appena laureato in filosofia, si reca al Savoy

approfondimenti, esperienze in Italia e all'estero. I temi sui quali verte il Forum sono molteplici e vengono illustrati da diversi relatori: Roberto Ariani chiarisce tutto ciò che c'è da sapere sulla gestione amministrativa della Delegazio-

ne; ruoli, compiti e attività all'interno della Delegazione sono presentati da Severino Sani. Qual è il modo migliore per organizzare una riunione conviviale per far sì che ogni incontro diventi un evento? Quali le regole degli inviti, dei posti a tavola, dell'abbigliamento? Mimmo d'Alessio affronta anche i compiti e le modalità dell'organizzazione dei convegni.

Perché la Guida ai Ristoranti dell'Accademia è così importante rispetto alle guide cartacee blasonate? E perché è così importante per la visibilità dell'Accademia stessa? Alfredo Pelle ne mette in evidenza l'aggiornamento in tempo reale e sottolinea gli elevati numeri relativi alla sua consultazione su internet, cellulari e smartphone: una vetrina dell'Accademia nel mondo. E a proposito del sito internet, ecco che Sara Benincasa ne illustra le novità e le modalità di accesso diretto e riservato da parte dei Delegati, dove la comunicazione interna si velocizza e si semplifica.

Una giornata intensa, attiva, dinamica, costruttiva, che sottolinea l'energia e la voglia di fare che animano i Delegati dell'Accademia. Un'energia che si completa con un'allegria convivialità nel corso della serata di gala "Terra & Mare" al ristorante "Dolce Vita" del Grand Hotel Rimini e dove l'ottima cena si conclude con i saluti del Presidente Ballarini ai partecipanti, giunti così numerosi da tutto il mondo, e i ringraziamenti allo chef Claudio Di Bernardo e al suo staff, con la consegna della medaglia di Orio Vergani.

See International Summary page 70





Elogio del miele

Simbolo di buon augurio e prosperità, è un alimento che si fa apprezzare sia per la bontà sia per l'efficacia salutistica.

DI ALBERTO GAMALERI CALLERI GAMONDI
Accademico di Alessandria



La natura così splendida e ricca di doni per l'uomo, lo fu, maggiormente, con i fiori: ne dipinse la corolla con i più variegati colori, dotandoli altresì di soavi profumi, ma versò anche nei loro calici stille di nettare profumato e dolcissimo. Non paga, creò un'altra meraviglia: l'ape, con lo scopo di poter fecondare i fiori; di raccogliergli esuberanti umori e di poterli convertire in soavissimo miele. A dimostrazione di quanta importanza, sia i Greci sia i Latini, riservassero alla produzione del miele e alla conservazione delle api, basti pensare a quanto racconta Plinio, il quale affermava che il custode delle arnie doveva essere persona "casta e pura". Filisco di Taso racconta, inoltre, che, per osservare le api al lavoro, egli si recava, ogni mattina, dopo "essersi purificato", nella foresta, munito di vanga e coperto il corpo con un vestito di "fo-

glie di mirto" (quasi svolgesse un rito di purificazione!).

La storia, pertanto, ci testimonia, non solamente quanta importanza quei popoli riservassero all'apicoltura, ma, altresì, con quanto amore e avvedutezza, tenessero al frutto prodotto: il miele. Il suo consumo, infatti, era talmente abbondante che, non essendo sufficiente al fabbisogno, i Romani lo imponevano quale tributo ai popoli vinti in battaglia. Inoltre, il miele era considerato quale "dono" da offrire agli dei. Ogni inizio d'anno, se ne offriva loro una certa quantità, in segno di "prosperità".

La premurosa massaia, ogni mattina, per la durata di un mese, offriva agli sposi novelli una tazza di latte e miele, in segno di "buon augurio" (da questa antica usanza romana, deriva il fatto di chiamare *luna di miele* il primo mese di matrimonio).

Gli antichi ritenevano il miele efficace per combattere ogni sorta di malattia. Esso era spesso considerato una panacea universale. Unito in impasto con il succo di viole, si riteneva, infatti, utile per la pulizia dei denti; per allontanare il dolore e, dopo averlo a lungo masticato, per spezzarli, onde poterli, poi, estrarre più facilmente. Altro rimedio con "funzione astringente", a beneficio dell'intestino, era costituito da un impasto semiliquido di miele, disciolto con allume nell'aceto. Il miele aiutava, altresì, l'estetica del capo. I calvi usavano, al fine di far ricrescere un poco i capelli, un impasto composto di miele e di cenere di aglio bruciato, da spargere, con cura, sopra il cuoio capelluto, onde poter ripristinare l'antica capigliatura. Altresì, l'alo-

pecia si curava, nell'antica dermatologia, impastando miele, pelle di vipera, passata al mortaio, e sterco di topo.

La medicina naturale, ritenendo il miele un cibo sano e nutriente se usato con moderazione, lo considera utile per curare le malattie broncorespiratorie. La medicina contemporanea ripropone l'uso del miele anche con funzione estetico-dermatologica.

Raccolto dalle api da quasi tutte le tipologie di fiori, il miele origina un succo dolce e profumato, secreto da ghiandolette definite dai botanici nettaree, da cui l'etimo "nettare". Esso è composto di zucchero cristallizzabile, di alcuni acidi, di sostanze balsamiche e aromatiche e d'albumina in poca quantità. Sono presenti: carbonio, idrogeno, ossigeno e minime parti di azoto. La sua potenzialità dolcificante non è di molto inferiore allo zucchero (meno del 20%).

Un consiglio per i suoi estimatori: "deve essere sempre 'ben salivato' al fine di poterne apprezzare sia la bontà sia l'efficacia salutistica" e, se farete uso del miele invece dello zucchero, provederete meglio alla salute dello stomaco e del pancreas.

See International Summary page 70





Principi con la corazza

Così sono considerati dai buongustai i crostacei e, fra loro, il “granchio reale”.

DI ALFREDO PELLE
Accademico apuano
Centro Studi “F. Marenghi”



Da poco tempo, non più di quaranta anni, quando i russi lo introdussero nel mare di Barents e iniziò a diffondersi senza controllo, si è appropriato del regno non l'aragosta ma “Sua Maestà il Granchio Reale”, originario dei paesi scandinavi.

Coste frastagliate, paesaggi rocciosi che si affacciano sui fiordi a picco sul mare, un mare scontroso, dalle acque freddissime che accoglie anche le acque dolci e pure di numerosi ghiacciai, in un insieme di natura incontaminata. E il mare è ricco e vitale per astici, gamberi, granchi che in queste acque, dalle basse temperature e dalla varia salinità, crescono lentamente mantenendo carni sode, turgide e saporite.

Sua Maestà raggiunge facilmente i 4 kg di peso e ha la polpa, molto dolce, concentrata nelle chele e nelle lunghe zampe, il che permette una serie di preparazioni molto variegata: lessato, accompagnato con burro fuso ove intingerlo, arrostito, brasato, fritto. Cosa, quest'ultima, che, nel nostro piccolo, noi facciamo con le *moeche* e le *masanete*, con tutto il mondo dei *molecanti*, e che nel Maryland fanno con i *blue crabs*, più grossi e fritti nel burro con salse a lato.

Era il 1222 quando il Doge Zani propose di trasferire la capitale della Serenissima fuori dalla laguna, in terra ferma, perché in laguna crescevano solo... “cappe, granzi e pésseti ménu-di”. E trecento anni dopo, Bartolomeo Scappi ci dà una ricetta per “fare pasticci di granchi teneri in cassa”. Del resto, la consuetudine dei veneziani con questo granchio è dimostrata dal-

l'esistenza, a Venezia, della “Fondamenta de Cao Molecca”.

E l'aragosta? Come negare a questo crostaceo una dignità che solo il mare di Sardegna rende eccezionale. Altre arrivano dai mari africani, da Cuba, ma non hanno la dignità gastronomica di quella sarda, hanno minore sapidità e carni più stoppose. Già, perché la sapidità e la consistenza dell'aragosta sarda derivano dal pascolo, dal nutrimento, oltre che dalle caratteristiche genetiche, trovato in fondali di scoglio in un mare eccellente. Una pesca che non supera i 300 quintali all'anno.

Esiste una “catalana”, ad Alghero, nata dal modo che avevano i pescatori di fare un piatto in barca: veniva bollita e condita con una salsa di pomodoro e cipolla, unici ingredienti che a bordo potevano facilmente stare per cucinare velocemente gli esemplari che nella pesca rimanevano rovinati dalle reti ed erano invendibili.

Del resto anche per noi il pasto non è mai abbondante con le aragoste: si mangia il 30% scarso del suo peso. Di più: le aragoste che pesano oltre i due chilogrammi sono troppo vecchie e, di conseguenza, stoppose.

Un'altra particolarità è che hanno l'organo riproduttore da un lato e le femmine si riconoscono perché, sotto la coda, hanno una doppia fila di alette che servono a trattenere le uova. Quelle del Mediterraneo (Sicilia, Sardegna, Spagna), che si riconoscono perché hanno delle macchie chiare sul carapace che non hanno quelle atlantiche o cubane, vivono fino a 200 mt di profondità, mangiando pesciolini, piccoli crostacei, erbe e hanno due nemici giurati: il polpo



e la murena. Una femmina fecondata porta fra le 120 mila e le 150 mila uova, vive in media 50 anni e cambia, in gioventù, la corazza anche due volte all'anno, restandone sguarnita per circa 8 giorni. Se pesa 1 kg ha circa 40 anni. Una curiosità: si crede che il termine "aragosta in bellavista" si riferisca all'elegante presentazione del piatto (tagliata a dischetti con copertura di gelatina e verdure), mentre in realtà prende il nome dal castello di Bellevue, in Francia, dove la marchesa di Pompadour presentò a Luigi XIV, il Re Sole, per la prima volta l'aragosta così preparata! Mangiamole pure con tranquillità: hanno solo 86 calorie ogni 100 grammi!

Tuttavia credo che sia un altro crostaceo quello che ha in sé una contraddizione incredibile: il gambero. Cammina indietro, ma il balzo in avanti che ha fatto sulle nostre tavole è immenso. Dalle microscopiche *schie* della laguna veneta ai poderosi *carabineros* argentini, dalle mazzancolle ai gamberoni, i gamberi sono divenuti protagonisti di mille ricette, soprattutto estive.

Pochi altri alimenti possono vantare, oltre al dono dell'ubiquità geografica - si pescano ovunque, dalla Norvegia alla Polinesia - anche quella gastronomica. Li troviamo sulle tartine, nei tramezzini, nelle torte salate, nei risotti, nelle innumerevoli zuppe di mare, nelle paste calde e fredde. È versatile quanto è gastronomicamente duttile: arrosto, bollito, grigliato, al forno, saltato, stufato, marinato, crudo, fritto, al vapore, infilzato sullo spiedino, annegato nella salsa rosa.

Insomma mi viene in mente il film *Forrest Gump* quando il protagonista (Tom Hanks) dichiara: "Coi gamberi puoi fare tutto" e inizia a diventare ricco pescandoli. E in un mercato che ne consuma 2,5 mld di chilogrammi all'anno, la principale società è la *Bubba Gump Shrimp Company* che ha, per immagine, un gamberetto sorridente con il cilindro in testa!

E la richiesta è tale che neppure gli insipidi gamberetti d'allevamento riescono a placare la domanda, in un mare di gamberi sgusciati o senza

testa, surgelati o precotti. Meno male che, di fronte, sta lo scampo, con la sua carne setosa, la freschezza che lo legittima nell'esser mangiato crudo, con un cenno di sale messo il più tardi possibile, meglio se a tavola.

Il piccolo crostaceo abita tutti i mari del mondo e anche i fiumi d'acqua pulita, non cercando più di tanto profondità e fondali bui, anche se la corazza lo difende dalla pressione dell'acqua. Ma la pesca praticata con le reti a strascico sta distruggendo l'ecosistema marino: per ogni chilo di gamberi pescato si portano in superficie cinque chili di

altre specie marine e organismi, e la percentuale si quadruplica nei mari tropicali. Risultato: si depauperano i fondali e si crea un irreversibile impoverimento dei piccoli pescatori.

La Comunità Europea ha letteralmente allargato le maglie imponendo così il dimezzamento del pescato.

Insomma pochi ma buoni, quelli dei nostri fondali: accompagniamoli con delle bollicine e se li volete immergere nella maionese mi raccomando: poco limone!

ALFREDO PELLE

See *International Summary* page 70



ACCADEMICI IN PRIMO PIANO

L'Accademica di Monaco di Baviera, **Annamaria Andretta**, è stata nominata Commendatore dell'Ordine della Stella d'Italia.

L'Accademico di Parma, **Giovanni Ballarini**, ha ricevuto il Premio "Giovanni Rebora" alla carriera.

L'Accademico di Monaco di Baviera, **Roberto Cecchini**, è stato nominato Cavaliere dell'Ordine della Stella d'Italia.

L'Accademico di Merano, **Dario Dal Medico**, è stato nominato Presidente dei Lions Club Merano - Meran Maiense per l'anno sociale 2014-2015.

L'Accademica di Roma, **Carla Delfino**, è stata nominata Vice Presidente dell'Aidda (Associazione imprenditrici e donne dirigenti d'azienda).

L'Accademico di Avellino, **Armando De Matteis**, è stato nominato Cavaliere del Lavoro.

L'Accademico di Eugania-Basso Padovano, **Angelo Masso**, è stato nominato Commendatore dal Presidente della Repubblica.

L'Accademica di Ragusa, **Cettina Raniolo**, è stata nominata Presidente del Lions Club Ragusa Host per l'anno sociale 2014-2015.

L'Accademico di Isernia, **Mario Stasi**, è stato eletto Sindaco di Macchia d'Isernia.

L'Accademico di Asti, **Pierluigi Visconti**, è stato insignito dell'"Urdin d'la pera" per l'impegno verso la comunità astigiana.



Il cerino di bucatini

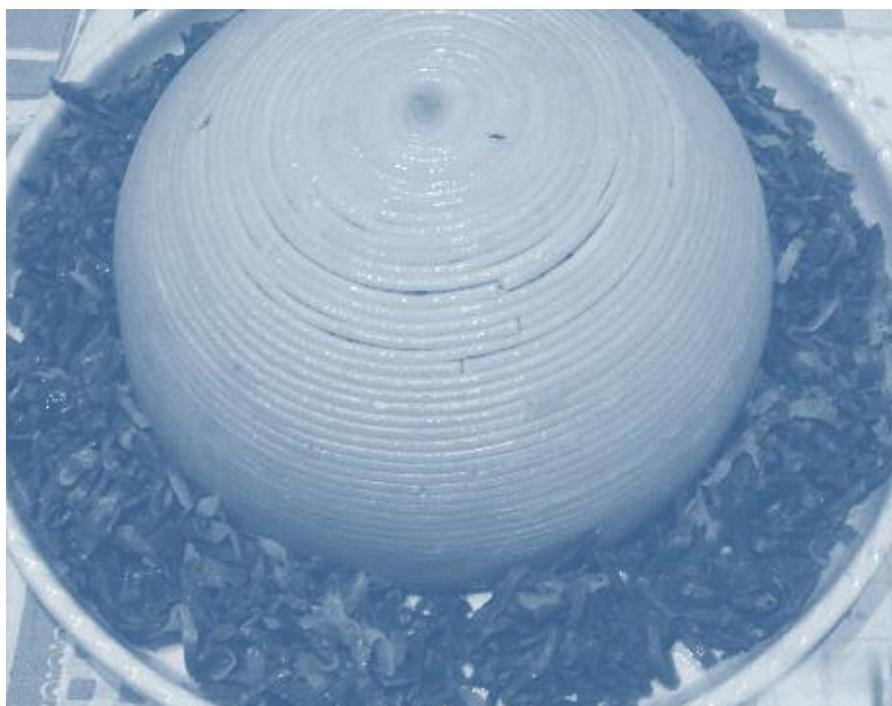
Detto anche “timballo flammand”, questo piatto, caratterizzato da un’armonia di sapori, veniva acceso al momento di servirlo in tavola.

DI VINCENZO DEL GENIO
Delegato di Napoli

Mi permetto di segnalare la ricetta storica di uno dei piatti più raffinati della cucina “aristocratica” partenopea, elaborato dai cuochi di corte di Maria Carolina, moglie di Ferdinando IV di Borbone: il “timballo flammand”, ribattezzato, “cerino di bucatini” dalla rivista “Panorama”, così come riferito da Franco Santasilia di Torpino nel suo *La cucina aristocratica napoletana* (1987).

Si tratta, come dice il nome, di un timballo di bucatini, che presenta la caratteristica peculiare e unica, nel panorama della cucina meridionale, di essere “fiammante”: quando viene servito in tavola, cioè, presenta al centro una fiamma (appunto, il “ce-

rino”). Da una tradizione orale, peraltro, risulta che al posto del “cerino” era utilizzato un guscio d’uovo riempito di alcol, che veniva acceso al momento di servire in tavola. Ritengo veritiera quest’ultima versione, per l’effetto scenografico molto più *flamboyant* rispetto a quello del cerino. Immaginate la scena: un grande salone reale, con tavola riccamente imbandita, con i valletti che portano, innalzata sopra le teste, una pietanza che fumiga, al modo del Vesuvio! Doveva essere il più bel piatto della corte borbonica, e quindi, d’Europa. Non si dimentichi che, all’epoca, Napoli era, culturalmente e per sfarzo, tra le più importate capitali europee, dotata della Reggia di Caserta, para-





gonabile a quella di Versailles. Non è assolutamente un piatto di semplice realizzazione, e avrei potuto anche eliminare alcuni passaggi della ricetta (tratta dal citato libro di Santasilia di Torpino), ma spero che cuochi e semplici lettori interessati vogliano cimentarsi nell'impresa. È un piatto eccellente e di grande effetto, realizzato

in una totale armonia di sapori e che fa onore alla cucina meridionale.

Concludo con una vecchia asserzione: per costruire il futuro, è indispensabile valorizzare il passato, o, per dirla con il poeta: il futuro ha un cuore antico.

VINCENZO DEL GENIO

See *International Summary* page 70

LA RICETTA

Ingredienti (per 10 persone): 750 g di bucatini grossi ("perciatelli"), 70 g di burro (per lo stampo). Per la farcia: 700 g di petti di pollo, puliti e spellati, mezzo litro di besciamella molto densa, due cucchiaini di parmigiano grattugiato, tre tuorli d'uovo, un pizzico di noce moscata, sale, pepe. Per il ripieno: 500 g di funghi champignons, 40 g di tartufo nero, 150 g di carne di vitello ben macinata, un uovo intero, 60 g di parmigiano grattugiato, 60 g di burro, farina, 150 g di prosciutto cotto magro, 150 g di lingua salmistrata, un petto di pollo, un bicchiere di Marsala secco, pepe. Per il sugo: 600 g di polpa di manzo, 500 g di ossa e cartilagine di carretto, 2 cipolle medie, 1 carota, 1 costa di sedano, 2 dl di olio extravergine di oliva, 75 g di farina, 50 g di burro, sale.

Preparazione: Con la polpa di manzo, le ossa, le cipolle, la carota, il sedano, l'olio, e il sale, preparare un classico sugo di carne; successivamente, con la farina e il burro, mescolati insieme sul fuoco, preparare un "roux" bianco con il quale addensare il sugo di carne. Per il ripieno, preparare prima di tutto le polpettine con il vitello macinato, l'uovo intero, il parmigiano grattugiato, il sale e il pepe. Ogni polpettina, del diametro di circa 1,5 cm, andrà leggermente infarinata. Friggere nel burro le polpettine e conservarle. Cuocere i funghi, con un po' di burro, in una padella coperta e a fuoco moderato. Evaporata l'acqua di vegetazione, rosolarli con mezzo bicchiere di Marsala. Cuocere in padella a fuoco vivo il petto di pollo, con un cucchiaio di olio e, a fine rosolatura, bagnarlo con mezzo bicchiere di Marsala fino all'evaporazione. Tagliare a listarelle i funghi, il petto di pollo, la lingua salmistrata, il tartufo nero e il prosciutto cotto. In una casseruola, riscaldare il sugo di carne preparato e addensato in precedenza, e unirvi le polpettine, gli ingredienti tagliati a listarelle e mescolare per 5 minuti a fuoco lento. Per la farcia, preparare mezzo litro di besciamella molto densa e farla riposare fino al raffreddamento. Tritare due volte i petti di pollo e impastarli successivamente in una ciotola con la besciamella, il parmigiano, i tre tuorli d'uovo, la noce moscata, sale e pepe. Per preparare, infine, il timballo, munirsi di uno stampo semisferico (una zuppiera) del diametro di 20 cm circa e dell'altezza di 12 cm circa e imburrarlo generosamente all'interno. Cuocere i bucatini in abbondante acqua salata, scolarli dopo 5 minuti di cottura e distenderli su un panno. Foderare lo stampo con i bucatini inserendoli uno ad uno, iniziando dal fondo dello stampo (al centro) e avvolgendo a spirale su se stesso il primo bucatino; continuare la spirale accostando di testa bucatino dopo bucatino, fino a raggiungere il bordo dello stampo. Abbondante burro a portata di mano faciliterà l'operazione di foderatura. Rivestire, poi, lo strato di bucatini con la farcia di pollo, che costituirà la struttura portante del timballo. Tagliare tutti i bucatini rimasti a lunghezza di 4-5 cm e mescolarli bene in una ciotola con il ripieno preparato in precedenza. Riempire, infine, il timballo con il composto ottenuto. Preparare un recipiente capace di accogliere lo stampo rovesciato a bagnomaria e cuocere il tutto in forno riscaldato per circa un'ora. Estrarre il timballo dal forno, rovesciarlo sul piatto di portata, lasciarlo riposare per qualche minuto, e infine, sformarlo con delicatezza prima di servirlo. Guarnire il tutto con le listarelle di prosciutto, lingua salmistrata e tartufo nero conservate in precedenza.



Gli italiani amano ancora la buona tavola?

Su questo tema la Delegazione di Alessandria ha organizzato un convegno a Tortona, che ha spaziato dalle contraffazioni alimentari ai pranzi degli astronauti.

DI LUIGI BUSSOLINO
Delegato di Alessandria



Il titolo si rifaceva ad un'approfondita analisi svolta dall'Accademia, attraverso i suoi Delegati in Italia e nel mondo, tesa a capire quali siano oggi i rapporti degli italiani con la "buona tavola", che rappresenta uno degli aspetti essenziali della nostra civiltà. Il Delegato Luigi Bussolino, organizzatore e moderatore del convegno, al quale hanno partecipato anche il Presidente Giovanni Ballarini e il Segretario Generale Paolo Petroni, ha iniziato ricordando i numerosi episodi di allarmi alimentari che si sono verificati nel corso degli anni, come quello della "mucca pazza", della diossina nei vari alimenti, delle mozzarelle blu, del famigerato vino al metanolo. Eventi tragici che sicuramente hanno influito sulla decisione degli italiani di porre molta attenzione a quello che acquistavano, ma che, soprattutto, hanno influito notevolmente sui consumi di carne bovina, formaggi e vini. Ha poi portato l'attenzione sulle varie decisioni della Comunità europea che, ultimamente, oltre ad aver raddoppiato il contenuto limite accettabile di diossina nei cibi, ha cominciato ad inanellare una serie di leggi veramente sfavorevoli agli alimenti prodotti in Italia, quali bibite alla frutta senza una percentuale base del frutto dichiarato (vedi le aranciate senza succo d'arancia); prodotti alla caseina senza aver visto il latte in origine; cioccolata senza il burro di cacao ecc., per non parlare delle notevoli quantità di "parmesan" e "bontazola" che vengono venduti in Europa a consumatori ignari della storia e della reale provenienza di tale prodotto. A questo proposito, è stata infine ri-

cordata la notizia della fondazione, in Cina, di una città col nome di Parma. Probabilmente con questo nome ci sono altre città nel mondo (per esempio negli Stati Uniti, quelle fondate da emigrati italiani), e anche se vogliamo pensare che la scelta del nome Parma, in Cina, sia un omaggio alla bontà dei salumi ivi prodotti, può sorgere il sospetto che si tratti di un tentativo di bassa lega per spacciare prodotti locali come provenienti dall'Italia.

Il Sindaco di Tortona, dottor Berruti, è poi intervenuto sottolineando i problemi dei suoi concittadini come consumatori.

A fronte di questa partenza iniziale sulle paure dei consumatori italiani, il Presidente Ballarini ha tenuto un brillante intervento sulla cucina, prima come questione sociale e poi come comunicazione, passando per libri, televisione, spettacoli e chef, sicuramente capaci, ma sovraesposti come grandi personaggi o attori per la loro continua presenza in video. Importante è stata poi l'analisi della cucina "familiare" e dei problemi sociali legati al suo divenire: oggi, nella famiglia, gli stili di vita sono cambiati, ed essa ha assunto molteplici forme di aggregazione con problematiche totalmente diverse dal passato, a partire dall'alimentazione fino alla convivialità. Nell'attuale società, inoltre, c'è anche da considerare, e non sottovalutare, la presenza di differenti etnie nel Bel Paese con le loro usanze e cucine lontane dalla nostra, ma che, con il tempo, hanno incominciato ad influenzare quella italiana, per i diversi prodotti, gusti e abitudini (vedi kebab e falafel).



Il Presidente ha presentato poi le risultanze dello studio sulla nostra cucina come gastronomia e convivialità, eseguito in occasione del 60° anniversario della fondazione dell'Accademia e rappresentato nel libro *La cucina italiana oggi. Identità, disincanto e amore*, edito dall'Accademia.

Si sono poi susseguiti al microfono il Capitano dei Carabinieri Giraud, facente parte del gruppo NAS (Nucleo Antisofisticazioni), che ha parlato della sua meritoria organizzazione continuamente a caccia di falsificazioni e adulterazioni degli alimenti a danno dei cittadini, con dettagli sui loro sistemi organizzativi e operativi.

L'avvocato Silvio Bolloli del Foro di Alessandria e Giudice a Novara, ha presentato e discusso la legislazione relativa alla produzione e commercializzazione degli alimenti. Il dottor Luigi Prati, noto medico a Tortona, ha illustrato le varie allergie e intolleranze al cibo che sono apparse ultimamente, quasi una "vendetta" del cibo nei confronti dei suoi consumatori.

Ad alleggerire l'atmosfera, anche in vista dell'approssimarsi del mezzogiorno, è stato poi Luigino Bruni, giornalista e gastronomo, autore di molti libri sulla cucina del territorio, che ha fatto un excursus sulle eccellenze alimentari della provincia alessandrina e in particolare di Tortona, con le sue profumate fragoline, i salami e i formaggi della Val Curone, oltre ai tipici agnolotti al sugo d'arrosto e ai dolci tipo "amaretti" e "baci di dama" dove concorrono, oltre alla cioccolata che può essere considerato un prodotto locale, l'uso di mandorle e nocciole tipiche piemontesi.

Uno sguardo al futuro è stato poi offerto dal Delegato Bussolino e dalla dottoressa Lilly Ravagnolo che hanno parlato del cibo degli astronauti nello spazio, ricordando l'intervento dell'Accademia nella preparazione di un pranzo "all'italiana" offerto agli astronauti della missione Shuttle STS 120 dall'italiano Nespoli che ha portato in



orbita sette primi piatti e, come dessert, i "ricci d'angelo", delicati dolcetti alle mandorle della pasticceria Fiasconaro di Monreale. In particolare la dottoressa Ravagnolo, che si occupa delle missioni degli astronauti italiani e quindi anche della loro alimentazione, ha spiegato come vivono e mangiano gli astronauti nello spazio e ha presentato un interessante filmato sulla vita quotidiana dell'ultimo astronauta italiano Parmitano, che preparava il proprio pranzo,

con prodotti di aziende italiane, mentre era in orbita attorno alla Terra.

Il tempo è trascorso in fretta, e così il Segretario Generale Paolo Petroni, dopo aver sintetizzato i vari interventi, ha ribadito le precauzioni che il consumatore italiano deve prendere per scegliere il meglio che offre il mercato alimentare, ponendo anche l'accento sull'attenzione da dare alle etichette, importanti ma non sempre così chiare.

Le conclusioni del convegno sono state poi tratte al ristorante "Girarrosto Aurora" della famiglia Cerchi, nota stirpe di ristoratori, che ha fatto dimenticare i problemi appena presentati e discussi, con un ottimo pranzo di qualità, che ha risposto da solo alla domanda "Gli italiani amano ancora la buona tavola?". Sì, l'amano e grazie a Dio ci sono luoghi dove la trovano ancora.

LUIGI BUSSOLINO

See International Summary page 70

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

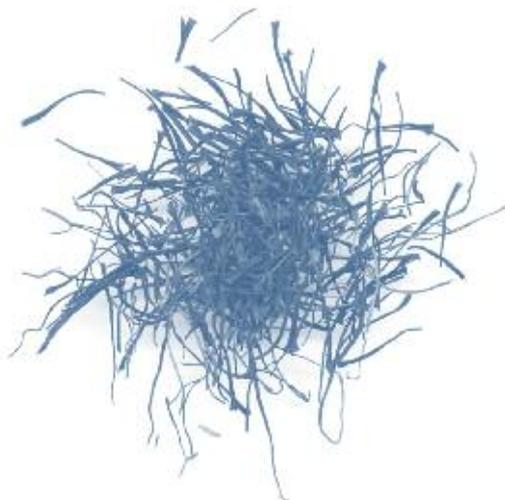
da cui è possibile anche consultare e scaricare, in formato Pdf, tutti i numeri dell'anno in corso e quelli dell'anno precedente, di "Civiltà della Tavola" in italiano e in inglese.



Lo zafferano di Campiglia

La riscoperta dello zafferano in chiave gastronomica e il collegamento tra la sua coltivazione e il territorio delle Cinque Terre, dove si trova Campiglia, sono stati i temi del convegno organizzato dalla Delegazione della Spezia.

DI MARINELLA CURRE CAPORUSCIO
Delegata della Spezia



Il convegno, tenutosi nella sala “Marmorì” della Camera di Commercio, ha avuto come co-organizzatrice la Delegazione spezzina del FAI e il patrocinio del Comune, della Provincia e dell’Ente Parco Nazionale delle Cinque Terre. I lavori sono stati aperti dalla Delegata Marinella Curre Caporuscio, che ha sottolineato come la valorizzazione del territorio e delle sue produzioni corrisponda alle indicazioni che vengono dall’Accademia e rappresenti una qualificazione sempre più accurata, come dimostrano le iniziative svoltesi negli ultimi anni, del lavoro della Delegazione, il cui territorio di riferimento comprende l’intera provincia della Spezia, con ben tre parchi naturali al suo interno: oltre al Parco Nazionale delle Cinque Terre ci sono infatti i Parchi regionali di Montemarcello-Magra e di Porto Venere e delle sue isole.

Marco Cerliani e Pier Paolo Bracco dell’“Associazione Campiglia” hanno presentato la storia e le caratteristiche della nuova realtà di produzione

dello zafferano, sorta ormai da diversi anni a Campiglia, frazione collinare del comune della Spezia, che costituisce l’estrema propaggine del Parco delle Cinque Terre. A Campiglia lo zafferano viene coltivato grazie ad un clima particolarmente favorevole e sono già in atto esperienze importanti con altre realtà di produzioni tipiche, quali la birra allo zafferano, realizzata con zafferano di Campiglia e la birra artigianale di Cittareale, nel Reatino, già presentata anche al Salone del gusto di Torino.

Dopo i saluti del Presidente del Parco Cinque Terre Vittorio Alessandro, del Presidente della Camera di commercio Gianfranco Bianchi e del Prefetto Giuseppe Forlani, sono iniziate le relazioni. Egidio Banti, Accademico e componente del Centro Studi Territoriale per la Liguria, ha intrattenuto il numeroso pubblico su storia e mito dello zafferano: una sorta di “storia vagabonda della spezia più seducente al mondo”, come l’ha definita il relatore, parafrasi-





sando un volume della ricercatrice americana Pat Willard. Banti, partendo dalla preistoria per arrivare ai nostri giorni, si è soffermato sui diversi aspetti caratteristici dello zafferano, a cominciare dall'etimologia del nome che sembra indicare, sulla base di radici persiane e arabe, il colore "giallo-rosso" degli stimmi, per poi raccontare episodi curiosi della sua storia, dalla focosa prima notte d'amore di Cleopatra con Giulio Cesare, forse favorita dalle doti afrodisiache di un infuso a base di zafferano, alle guerre medievali tra i Comuni della Val d'Elsa in Toscana, i quali pagavano parte dei debiti contratti, mancando il denaro sufficiente, con partite di zafferano.

Il botanico Piero Bruschi, docente all'Università di Firenze, si è soffermato invece sulle caratteristiche scientifiche del *crocus sativus*, ossia della pianta così denominata da Linneo, che noi conosciamo appunto come pianta dello zafferano. Sono seguiti gli interventi di altri due Accademici spezzini, Fabrizia Pavanetto e Roberto Galli. La prima, esperta in chimica dell'alimentazione,

ha descritto, con il supporto di grafici e diapositive, le caratteristiche chimiche della pianta, dalle quali discendono alcune delle sue note specifiche, comprese quelle nutrizionali e afrodisiache. L'argomento è stato approfondito da Galli, medico gastroenterologo, che ne ha sviscerato gli aspetti terapeutici, conosciuti del resto sin dall'antichità e descritti in numerosi testi della medicina antica, sino alla celeberrima "Scuola di Salerno", che allo zafferano ha dedicato uno dei capitoli della sua "Regola". Infine, l'Accademica e ricercatrice Patrizia Gallotti, sempre con il supporto di diapositive, ha parlato dello "Zafferano nella letteratura", soffermandosi sulle numerosissime "comparse" di queste piante in testi di poesia e di prosa di tutti i tempi, dall'*Iliade* al *Cantico dei Cantici*, dall'*Orlando Furioso* ad opere di Pascoli e D'Annunzio, sino allo scrittore spezzino contemporaneo Maurizio Maggiani, che gli ha dedicato un apposito e-book intitolato appunto *Zafferano*.

Conclusa l'intensa mattinata del convegno, i partecipanti sono saliti a Campiglia, dove il ristorante "La Lampara"

ha presentato una serie di piatti tutti a base di zafferano: una vera "chicca" gastronomica con pochissimi precedenti (anche per l'alto costo del prodotto), come hanno messo in luce la Delegata Curre Caporuscio e il noto chef spezzino Paolo Rigamonti, che ha accettato il compito di commentare i piatti serviti (acciughe sotto sale con olio e origano, frittelle di baccalà allo zafferano, gnocchetti con calamari e zafferano, gamberi in guazzetto allo zafferano, crema di ricotta con zafferano e sciacchetrà). Come aperitivo, è stata proposta una degustazione della già citata birra allo zafferano, presentata dai suoi giovani "inventori" Emanuela Laurenzi e Claudio Lorenzini.

Una visita guidata all'antico mulino a vento di Campiglia, con esposizione di prodotti locali, situato nei pressi dell'abitato dal quale si gode da un lato la vista del golfo della Spezia e dall'altro dell'ampia distesa del mar Ligure, ha concluso una giornata ricca di suggestioni e di spunti di riflessione.

MARINELLA CURRE CAPORUSCIO
See International Summary page 70

L'OLIVO QUERCETANO

L'olivo, e l'olio da esso prodotto, hanno sempre fatto parte delle abitudini di vita quotidiana nella zona geografica che oggi viene comunemente definita "Versilia Storica", per cui la Delegazione ha voluto proporre un convegno dal titolo molto significativo "L'Olivo Quercetano come fulcro della cucina versiliese".

I vari interventi che si sono succeduti, da parte di studiosi, tecnici e ristoratori, hanno posto all'attenzione dei partecipanti tematiche inerenti la storia e la ricerca genetica di una pianta emblema del territorio.

L'olivo Quercetano è stato riconosciuto, anche da recenti studi di genetica molecolare, come varietà distinta tra tutte quelle presenti nel panorama toscano. Esso è presente da almeno 3 secoli nei comuni da Camaiore a Massa e nelle zone della Versilia Storica anche da tempi più antichi, esistendo piante che sicuramente risalgono a oltre 600-700 anni fa. La varietà può definirsi, quindi, a pieno titolo autoctona e l'olio che viene prodotto è un extravergine di olive la cui acidità libera, espressa in acido oleico, è al massimo di 0,8 g per 100 g e con assenza di difetti al panel test.

La relazione si è poi soffermata su aspetti molto piacevoli legati all'uso dell'olio, in tempi recenti, nell'alimentazione e nelle preparazioni di medicamenti poiché, per le popolazioni montane della Versilia Storica, era un prodotto prezioso e basilare per la vita quotidiana.

Dopo la parte tecnico-scientifica e legata alle tradizioni popolari, due giovani ristoratori, Chiara Viani del ristorante "Lorenzo" e Filippo di Bartola dell'omonimo ristorante "Filippo", hanno sottolineato l'importanza di un buon uso dell'olio nella cucina odierna e hanno indicato quanto sia basilare, per la realizzazione dei piatti, l'utilizzo di oli di cui si possa avere più informazioni possibili sulla loro tracciabilità.

Al termine del convegno, il Segretario Generale Paolo Petroni ha sintetizzato i temi presentati, aggiungendo interessanti informazioni e ribadendo l'importanza di un utilizzo appropriato dell'olio nella nostra cucina. (Anna Ricci)



La cucina tradizionale è viva!

Un convegno che ha spaziato tra passato, presente e futuro, per giungere alla conclusione che la tradizione vivrà sempre se arricchita da quelle innovazioni che non la snaturano.

DI MARIA LUISA MORA

Accademica di Cervia-Milano Marittima



Se qualcuno, passando dalle parti del Palace Hotel di Milano Marittima, si fosse chiesto se al titolo del convegno che si stava svolgendo “È[v]viva la cucina tradizionale” fosse da aggiungere un punto interrogativo o uno esclamativo, ascoltando le relazioni e gli interventi, non avrebbe potuto avere dubbi: la cucina tradizionale è viva!

Già nelle prime parole del Presidente Giovanni Ballarini si poteva cogliere il *leit motiv* della serata: la cultura del cibo è insita nell'essenza dell'uomo, ed è ciò che lo distingue dagli altri animali che si nutrono. Che sia dominato dalla parte destra del cervello o da quella sinistra, il rapporto dell'uomo con il cibo produrrà comunque risultati sublimi. E non può esserci conflitto tra innovazione e tradizione, che provenendo entrambe dallo stesso bisogno dell'individuo di crescere ma anche di conservarsi, lasceranno al tempo il compito di mantenere il buono che c'è nel passato e si intravede nel futuro. L'evoluzione è indispensabile per sopravvivere e la selezione è altrettanto importante per adattarsi al progresso. Lo stesso vale per la cucina e per chi, come l'Accademia, ha scelto di occuparsene. E mentre al tavolo dei relatori si susseguivano importanti e dotti interventi, ma anche stimolanti provocazioni e sapide esemplificazioni, a latere, le sapienti e convincenti mani di due esperte azdòre di Casa Artusi, celebravano il rito della preparazione della pasta, nelle molteplici declinazioni della più autentica cucina romagnola. Non basterebbero forse le pagine di questa Rivista per riportare le osservazioni, le ricostruzioni storiche e antropologiche,

gli aneddoti, a volte pieni di nostalgia per una cucina che non c'è più, a volte carichi di sdegno e di rammarico per tradizioni che ormai pochi si ostinano a tener vive. Appelli a non dimenticare cosa è stata e cos'era la cucina fino a qualche anno fa, ma anche a guardare con serenità alla cucina italiana del futuro e alle istituzioni che ne tutelano l'integrità.

Si è passati così dagli interventi di giornalisti e scrittori-gastronomi di fama, come Pietro Caruso e Graziano Pozzetto, alle testimonianze e riflessioni arrivate direttamente da quell'importante istituzione quale è Casa Artusi, attraverso la Vice Presidente Laila Tentoni.

Il tutto supportato dall'esperienza universitaria di Economia e Politica Agraria di Francesco Donati e portato a conclusione dal Segretario Generale Paolo Petroni. La cucina italiana è viva come non mai e la nostra Accademia, preparandosi ad affrontare le imminenti sfide dell'Expo 2015 e della nascente Accademia europea della cucina, non può che esserne testimone.

La serata, impeccabilmente organizzata e curata dal Delegato di Cervia-Milano Marittima Gian Bruno Pollini, ha avuto la conferma pratica delle conclusioni del convegno nella cena magistralmente preparata e servita dallo staff del direttore Alessandro Orzes.

Durante la cena, che ha avuto l'onore della presenza del Presidente Ballarini e del Segretario Generale Petroni, nonché quella del Sindaco di Cervia Roberto Zoffoli, sono stati dati i dovuti riconoscimenti allo chef Roberto Scarpelli e alle brigate di sala e di cucina.

See International Summary page 70



Le lumache di San Giovanni

Un cibo “buono da pensare” per le sue valenze simboliche.

DI ROBERTO DOTTARELLI
Accademico di Roma Castelli



Da qualche anno a Roma si è tornati a celebrare la festa di San Giovanni Battista, il 24 giugno, nel piazzale antistante la basilica omonima. Un tempo, l'area era occupata dalle bancarelle di venditori ambulanti, ma quando si faceva sera, i marciapiedi delle vie circostanti si riempivano di tavolini e numerosi avventori consumavano chili e chili di lumache affogate nel sugo di aglio, olio e pomodoro, impreziositi da qualche foglia di menta. Evidentemente qualcuno ha sentito la nostalgia di quella tradizione che risaliva alla fine del secolo precedente e che, a sua volta, aveva tratto origine dai festeggiamenti che, da almeno un secolo prima, si tenevano nello stesso luogo, in occasione del solstizio d'estate.

Perché alla festa di San Giovanni Battista è stato associato questo piatto, che, in senso stretto, sarebbe un po' fuori stagione, dato che le lumache escono dai loro nascondigli nei periodi piovosi e temperati dell'anno, dunque in primavera e in autunno?

Partiamo dalla festa. Innanzitutto ci sono due feste di San Giovanni. La prima, più famosa, cade il 24 giugno e si riferisce al Battista. La seconda cade il 27 dicembre ed è riferita all'Evangelista.

Non può essere un caso che entrambi i San Giovanni siano festeggiati in prossimità di un solstizio, ed è interessante notare che prima del cristianesimo, ad essere posta in relazione ai due solstizi ci fosse una divinità pagana: Giano bifronte, il dio del passaggio. Scrive Georges Dumézil che ogni passaggio presuppone due luoghi,

quello che si abbandona e quello in cui si entra. Giano risiedeva sulle soglie delle case, presso le porte, e vigilava sulla loro apertura e chiusura (*La religione romana arcaica*, 1977). René Guénon invece ricorda che Giano veniva spesso rappresentato con due chiavi: “queste chiavi sono quelle delle due porte solstiziali, *Janua Coeli* e *Janua Inferni*”. Due accessi che secondo la tradizione permettevano, rispettivamente, di ascendere al cielo, attraverso la “via degli dei” e di discendere sottoterra, attraverso la “via degli antenati” (*Simboli della scienza sacra*, 1975).

Comprendiamo allora come la *Janua Inferni*, che coincide col solstizio d'estate, si caricasse di potenziali valori negativi, visto che per un seppur breve arco di tempo, la porta che metteva in comunicazione il mondo dei viventi con quello dei defunti e delle divinità inferi, rimaneva aperta, sia pur sotto l'occhio vigile di Giano, col rischio, paventato fino ai giorni nostri, che qualche strega, la notte di San Giovanni, potesse eludere “il controllo di Giano” e riuscisse ad aggirarsi per la città.

Perché il piatto tipico della festa di San Giovanni sono le lumache? Questa tradizione ci permette di richiamare l'opposizione tra il “buono da mangiare” di Marvin Harris e il “buono da pensare” di Lévi-Strauss.

Le lumache sono sicuramente un piatto goloso, soprattutto per la “scarpetta” (la raccolta del sugo rimasto nel piatto con uno o più bocconi di “pane sciapo”); perciò si potrebbe rispondere alla precedente domanda che si man-



giano le lumache a San Giovanni perché è stagione e perché le lumache sono buone.

Abbiamo anche ricordato che alla fine di giugno non è più stagione di lumache. La scelta, quindi, deve essere stata influenzata dal fatto che esse sono “buone da pensare” in ragione di due loro peculiarità. Le lumache, infatti, sono dotate

di due elementi simbolici tra loro collegati: le corna e la spirale.

Le corna sono un simbolo lunare e la Luna per molte popolazioni antiche era il “paese dei morti”. Per esempio, in India, Grecia e Iran, le anime dei defunti riposavano sulla Luna in attesa di una reincarnazione (Mircea Eliade,



Trattato di Storia delle Religioni, 1999). Il guscio della chiocciola, invece, rappresenta una spirale. La spirale ha una stretta correlazione con il labirinto. Entrambi questi simboli, per lungo tempo e in un vasto areale, che va dalle regioni mediterranee al Nord Europa, sono stati raffigurati all'esterno

delle tombe per impedire l'uscita di potenze malefiche o tracciati sui muri delle case, per evitare l'ingresso di spiriti maligni.

Per via della compresenza di elementi simbolici in parte richiamanti e in parte in contrasto con l'oltretomba e con gli influssi nefasti ad essa collegati, le chioccioline si prestavano ad essere pensate come alimento in cui gli opposti si neutralizzano, ossia come una sorta di viatico. Cucinarle e mangiarle in quella notte carica di oscuri presagi equivaleva a vaccinarsi e a preservarsi dalla sfortuna e dal malocchio. Peccato non essere più superstiziosi.

See International Summary page 70

IL NESPOLO: UN FRUTTO DIMENTICATO

Quando si parla di nespolo, il riferimento va al “*mespilus germanica*”, vale a dire al nespolo comune, albero a foglie caduche, a fioritura primaverile e dai frutti da raccogliere in ottobre, ancora immaturi e come tali immangiabili in quanto sgradevoli, duri e astringenti. Diventeranno gustosi dopo 2 mesi di permanenza in fruttajo, su un letto di paglia, dove ammaziscono, assumendo sapore gradevole e dolce, in virtù della trasformazione del tannino in zuccheri. Di qui il noto adagio “Col tempo e con la paglia maturano le nespole”.

L'altro nespolo, ugualmente conosciuto in Italia, è l’*“eriobotrya japonica”*, nespolo del Giappone, a foglie persistenti, fioritura autunnale e frutti primaverili, che sono quelli che si degustano in maggio-giugno.

I frutti del nespolo comune sono invece, per quanto detto, dimenticati, anacronistici nella società degli ultimi decenni, ricca di molta frutta buonissima e di facile commercializzazione. Ma in passato, il nespolo si coltivava anche per le sue virtù medicinali, quando suppliva a molti farmaci di sintesi odierni. Da questa pianta, usando foglie, frutti, noccioli e cortecchia, si curavano più mali, tra cui calcoli renali ed emorragie intestinali. Per i primi: una cucchiata di noccioli di nespole fresche cui si mescolava del prezzemolo tritato, 20 g di tuberosa, e una manciata di radici di sambuco. Si faceva bollire il tutto in un litro di acqua lasciando riposare 15 minuti, prendendone, dopo filtrazione, una tazza tre volte al giorno. Per le infiammazioni intestinali, invece: si lavavano 6 nespole non ancora mature e si facevano cuocere in poca acqua. Si schiacciavano leggermente e si dolcificavano col miele. Se ne otteneva un purè che si consumava gradualmente a fine pasto, fino a guarigione. Sempre per le enteriti, si poteva ricorrere a una conserva ottenuta da 1 kg di nespole denocciolate, 800 g di zucchero e 500 g di acqua, facendo bollire per 45 minuti e assumendone ogni giorno la quarta parte. Contro gotta, lombalgie e calcolosi, si consigliava un bicchiere di vino bianco in cui si sono fatti macerare per 24 ore noccioli di nespole pestati (un pugno per litro).

I principali costituenti della nespola vizza (o mezza) sono: zuccheri, acidi organici (citrico, malico, tartarico), vitamine B e C, di cui la vitamina B in ragguardevole presenza (2 g/hg). La nespola era ben nota agli antichi medici greci e latini che ne intuirono “in primis” l'efficacia nella regolazione del flusso intestinale e nel suo effetto diuretico, ribadito anche dalla Scuola Salernitana.

Il primo scrittore latino a parlare del nespolo fu Plinio il Vecchio, nel I secolo della nostra era. I monaci medici dell'alto Medioevo facevano crescere il nespolo nei loro giardini. Santa Ildegarda, nel XII secolo, consigliava la polvere di foglie e di radici contro la febbre, e i frutti per purificare il sangue. Molte applicazioni terapeutiche del nespolo sono rimaste nella medicina popolare contadina sino alla seconda metà del secolo scorso.

Degni di menzione gli esperimenti medici di Mercier, egli stesso, agli inizi del Novecento, guarito da un'enterite con l'uso delle nespole. Questo medico decise allora di introdurre la pianta nel suo servizio ospedaliero ottenendone ottimi risultati.

Ai vari rimedi riportati si può aggiungere, a conclusione, l'uso del nespolo contro il mal di gola, ottenuto all'epoca dal decotto di foglie (50 g/lit). (Amedeo Santarelli)



Il “moretto” di Brisighella

Una qualità di carciofo che si trova solamente in questo territorio e, soprattutto, nei tipici calanchi gessosi ben esposti al sole.

DI **DANILO TOZZI**
Accademico di Faenza



Brisighella (Brisighèla in romagnolo) è un comune della provincia di Ravenna, a pochi chilometri da Faenza.

A livello gastronomico è conosciuta per l'olio Brisighello e per il *Cynara Scolymus* meglio conosciuto come “carciofo moretto”. È una pianta erbacea perenne, provvista di un rizoma sotterraneo dalle cui gemme si sviluppano più fusti. Il fusto, come in tutte le piante “a rosetta”, è molto corto (2-4 cm), mentre lo stelo florale è robusto, cilindrico e carnoso, striato longitudinalmente. Il carciofo non è altro che il bocciolo dell'infiorescenza che si raccoglie immatura, cioè prima che sbocci, nel mese di maggio. I petali, o brattee, nel “moretto” terminano con acute spine di colore giallo. Il terreno preferito è quello siliceo argilloso, tipico dei calanchi, ben esposto al sole. Il “moretto” potrebbe essere definito “autoctono dell'autoctono”. Infatti quello

vero si trova solamente nel comune di Brisighella e, con ancor più precisione, soprattutto nei tipici calanchi gessosi ben esposti al sole. In tali luoghi raggiunge le massime espressioni organolettiche, che ne fanno un prodotto inimitabile, dal sapore autentico e inconfondibile. È una varietà rustica sulla quale non sono stati fatti interventi genetici, diversamente da altre, largamente coltivate nel bacino del Mediterraneo. Ciò ha consentito di mantenere inalterate nel tempo le caratteristiche e gli aromi originari.

Le condizioni ambientali e di coltura delle carciofaie devono essere quelle tradizionali e caratteristiche della zona; i sestri di impianto devono essere quelli atti a non modificare le caratteristiche del bozzolo florale. L'impianto deve essere effettuato per via vegetativa, prelevando da piante madri di carciofo un numero variabile (massimo 20) di getti vegetativi.

La raccolta dei carciofi viene effettuata nel periodo primaverile, a mano, e preferibilmente nelle ore mattutine.

Il “moretto” di Brisighella, all'atto dell'immissione al consumo fresco, deve rispondere alle seguenti caratteristiche: colore viola con riflessi dorati; aspetto di ortaggio fresco turgido che, spezzato, presenta una rottura del bocciolo florale cristallina e non stopposa, con spine giallo nere ben formate e rigide; sapore con leggera sensazione di amaro carciofo-cardato, tipica dei carciofi non selezionati, e freschezza sellerina (sedano). Il “moretto” si mangia crudo o leggermente lessato, condito con sale e olio, preferibilmente con l'olio “Brisighello”, col quale si sposa molto bene, in quanto i due prodotti hanno una base aromatica

comune. Nel “Brisighello”, infatti, il consumatore avverte con chiarezza, fra i vari sentori, i profumi e i gusti del carciofo verde.

Il carciofo è importante nella dieta degli anemici, perché ha un altissimo contenuto di ferro, così come gli spinaci. Giova agli stitici per il grande contenuto di cellulosa, entrando a far parte delle diete ad alto residuo.

È utile ai diabetici per il bassissimo contenuto di zuccheri: sono presenti l'inulina e la mannite che però vengono bruciati molto più facilmente del glucosio e dello zucchero comune. Le foglie, che sono molto amare, usate in decotti o tinture, facilitano la secrezione della bile, eludendo i fattori stimolanti la produzione di calcoli biliari. Proprio le foglie del carciofo sono la base per la produzione di tutti gli amari: fino agli anni Trenta del secolo scorso, venivano tagliate dopo il raccolto, fatte essiccare, imballate e spedite in Germania per la produzione di amari.

Sono molte e gustose le ricette che si possono realizzare utilizzando il carciofo moretto: capesante arrostiti su crudità di moretto e olio di Brisighella; tagliolini, calamari e moretto; mezzelune con moretto e formaggio di fossa; insalatina di moretto con caprino in parmigiano croccante; tagliatelle al ragù di agnello sul moretto all'aceto balsamico; strudel al moretto; crespelle ripiene di cuori di moretto; cappelli di prete con ripieno di moretto e ricotta.

Per celebrare questo prodotto, nel mese di maggio (il secondo e terzo week-end), proprio a Brisighella, prende vita la “Sagra del carciofo moretto”.

See International Summary page 70



Il riso di Sibari

Un microclima particolare lo preserva da malattie fungine senza bisogno di trattamenti anticrittogamici.

DI ROSARIO BRANDA
Accademico di Cosenza



Il riso è arrivato in Italia nel 250 d.C. passando dal Sud, quando gli Arabi dall'Egitto lo portarono in Sicilia. L'ipotesi più accreditata è che abbiano tentato di acclimatarlo a Siracusa, nella piana di Lentini, e in Calabria nei pressi di Sibari. Ma è solo dopo le bonifiche che la risicoltura si diffuse, quando risultò necessario rendere produttivi i terreni salmastri della piana che l'eccessiva salinità rendeva inadatti all'agricoltura. L'utilizzo ottimale si ebbe solo dopo la Seconda guerra mondiale, quando si diede avvio alle prime vere sperimentazioni per stabilire quali tipologie di riso fossero più adatte ad essere coltivate. Si cominciò con il Carnaroli che veniva venduto, sotto forma di risone o riso grezzo, alle grandi riserie del Nord Italia. La risicoltura nella Piana di Sibari coinvolge oggi alcune realtà agricole eccellenti per una produzione totale di oltre 15mila quin-

tali tra riso e risone. L'intensità del sole e la temperatura mite consentono alla spiga di raggiungere una maturazione completa. La vicinanza al mare permette, grazie alla salsedine, di creare un microclima particolarissimo che non consente lo sviluppo di malattie fungine e assicura alle spighe di arrivare alla maturità senza bisogno di trattamenti anticrittogamici. Le sementi, per la maggior parte autoprodotte, hanno un potere germinativo elevatissimo; inoltre, il ricorso a rotazioni colturali, abbassa sensibilmente le infestazioni di malerbe e ciò consente di minimizzare l'utilizzo di diserbanti. Per ottenere un elevato standard qualitativo, la meticolosità del processo produttivo è estremamente importante in ogni suo aspetto. Se si pensa che il riso colto dalla piantina non è commestibile, è facilmente comprensibile quale rilevanza rivesta la fase di lavorazione.

RISO INTEGRALE DI SIBARI CON ASPARAGI, FAVETTE E COLATURA DI ALICI DI CETARA

Ingredienti: 400 g di riso integrale di Sibari, 20 fave, due mazzi di asparagi, 1 peperoncino verde, un cucchiaio di colatura di alici di Cetara, olio extravergine di oliva, una cipolla rossa di Tropea, 30 g di pecorino crotonese stagionato.

Preparazione: Mentre il riso bolle in pentola, preparare un soffritto di cipolla tagliata finemente; aggiungere a seguire favette, asparagi e infine il peperoncino. Fare insaporire il tutto quasi fino alla tostatura della cipolla. Prenderne per tre quarti, passare al frullatore e rimettere in cottura. Aggiungere il riso cotto per una decina di minuti, poi la colatura di alici (che sostituisce il sale) e infine il pecorino crotonese grattugiato. Mantecare a caldo per un paio di minuti.



Poiché il chicco è circondato da una serie di strati, è necessario effettuare due operazioni principali: la sgusciatura e la sbiancatura. Le macchine che lavorano il riso di Sibari sono a basso regime di velocità proprio per salvaguardare le sostanze più preziose per l'organismo. Dopo la fase di sbramatura e tre passaggi di sbiancatura, si passa alla selezione ottica e infine al confezionamento: prevalentemente sottovuoto e senza uso di conservanti. La semina avviene nel mese di maggio, i campi vengono inondata con acqua potabile a scorrimento e sulle varietà biologiche non vengono impiegati diserbanti in tutto l'arco della produzione. La raccolta avviene tra settembre e novembre quando il riso giunge ad una maturità ottimale, con chicchi pienamente sviluppati e possibilità di asciugare e maturare nei campi per assumere sapore pieno e caratteristico. Dopo la raccolta, il riso viene trasferito nell'essiccatoio per rimuovere l'umidità e prepararlo per la lavorazione.

Tra le varietà prodotte, si distinguono: il riso Carnaroli, ricco di amilosio, sostanza che contribuisce a rendere consistente il chicco. Possiede un perfetto equilibrio tra buona capacità di assorbimento e poca perdita di amido che ne garantisce un'ottima tenuta di cot-



tura. Diventa così un riso eccellente, particolarmente apprezzato dai grandi chef, indicato per risotti e piatti pregiati. Il riso Carnaroli di Sibari è particolare perché qui le caratteristiche del terreno e del microclima sono le più favorevoli a questo tipo di coltivazione. La terra, argillosa e ricca di limo, mantiene intatta la ricchezza. Una volta raccolto, il riso è poi trattato con una tecnica antica, la pilatura a pietra. In questo modo i chicchi non vengono stressati da una lavorazione con metallo, che li riscalderebbe troppo e ne altererebbe la struttura. Come se il riso fosse un vino di pregio, si prevede la stagionatura di un anno. Questa particolare cura è un'assoluta novità e permette di eliminare completamente l'umidità in eccesso presente nel chicco dopo la pilatura. In tal modo, gli amidi del riso sono del tutto asciutti e durante la cottura e la mantecatura sono gradualmente rilasciati: è a loro che si deve quella perfetta

cremosità che è una delle caratteristiche principali dell'amato risotto. Il risultato finale di questo lungo processo è un riso dai chicchi corposi, con un retrogusto dolce, che tiene la cottura e assorbe bene i condimenti.

Il riso Arborio è un prodotto molto conosciuto e apprezzato per le sue caratteristiche. Ha chicchi grandi e perlati che au-

mentano di volume durante la cottura. Ha una resa elevata e un particolare comportamento in cottura: durante la preparazione, infatti, i granelli cuociono perfettamente e in maniera uniforme ma mantengono al dente il nucleo centrale ricco di amido. È perfetto per i risotti o qualsiasi preparazione di riso asciutto.

Il Gange si presta per la preparazione di piatti unici a base di carne e di pesce, ma può essere utilizzato anche come contorno e nelle insalate.

Il Nerone è un riso integrale dal colore viola scuro, quasi nero, con un gusto particolarissimo e un profumo di pane appena sfornato. La colorazione è naturale perché il pericarpo, la pellicola più esterna, ha il colore dell'ebano. Originario della Cina dove fino al 1800 veniva coltivato solo per l'Imperatore e la sua corte.

ROSARIO BRANDA

See International Summary page 70

CENA ECUMENICA 2014



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



Quando la pasta è buona

Sono diversi gli elementi, tutti da non sottovalutare, che garantiscono la qualità della pasta.

DI GABRIELE GASPARRO
Delegato di Roma



Noi italiani siamo dei grandi mangiatori di pasta: ne consumiamo ogni anno circa 30 chili a testa. Un alimento principe gustoso, fantasioso, dalle mille e mille interpretazioni. Come si fa a riconoscere la qualità nella pasta? Tanto per cominciare gli elementi nutritivi debbono mantenersi anche dopo la cottura. Quindi la bollitura deve raggiungere la parte interna del prodotto.

La professoressa Ambrogina Pagani, docente di Tecnologia dei cereali presso l'Università di Milano, spiega che il tempo di cottura ottimale corrisponde al momento in cui la parte centrale, chiamata in gergo animella, si idrata, perdendo il colore biancastro.

La quantità d'acqua rispetto alla quantità di pasta dà risultati differenti. In media, come raccomandava anche Secondino Freda, 100 grammi di pasta devono cuocere in un litro d'acqua.

Comunque il riferimento più sicuro è il tempo di cottura consigliato dal produttore, indicato sulla confezione, naturalmente adattato al gusto di chi vuole la pasta più o meno "al dente".

Quali sono i parametri da valutare leggendo sull'etichetta i valori nutrizionali e l'elenco degli ingredienti? Prima di tutto la quantità di proteine il cui contenuto minimo deve essere del 10,5% (11,5% per la pasta di semola integrale). Se tale contenuto di proteine supera il 13,5%, siamo in presenza di un'ottima pasta di semola. La trafilatura migliore è realizzata con trafile di bronzo e questo trattamento in genere viene anche mostrato sulla confezione. Il consumatore può inoltre valutare l'aspetto dell'acqua di cottura, che deve essere il più possibile limpido. Questo significa che la pasta non ha perso molto amido e proteine.

Un altro elemento che garantisce la qualità della pasta è la temperatura di essiccazione, che normalmente non è indicata in etichetta, ma che deve raggiungere il 12,5% di umidità massima come prescritto dalla norma. È un elemento importante, in grado di influenzare sia le caratteristiche fisiche come il colore, sia quelle nutrizionali, con ripercussioni anche sul comportamento durante la cottura. Questo è tutto ciò che più e meno riguarda la cottura. Altro importantissimo elemento è il condimento, e qui la fantasia e la tradizione si scatenano. Vincenzo Buonassisi, che scrisse molto sulla pasta, asseriva "non è esagerato dire che nell'universo della cucina c'è un'immensa galassia che è quella della pastasciutta".

I CANI ALLA RISCOSSA

Da anni ormai i cani hanno i loro cibi, igienicamente sicuri e vitaminizzati, e in vendita in tutti i supermercati. Proliferano gli esercizi che curano la "toilet-tatura" dei cani e recentemente anche le ferrovie hanno deciso di accoglierli e rimuovere i divieti che non consentivano la loro presenza nei vagoni.

Mancava il ristorante, quasi sempre precluso al fedele amico dell'uomo. La Fipe (Federazione italiana pubblici servizi) con un recente comunicato ha fatto cadere, dopo gli hotel, l'antico tabù. L'accesso agli oltre sei milioni di cani italiani sarà liberalizzato anche in bar, gelaterie e pubblici esercizi. Con il Ministero della Salute, la Fipe ha edito un *Manuale di corretta prassi operativa per la ristorazione, gastronomia e pasticceria* che afferma non esserci più motivi igienico-sanitari che impediscono ai cani di accedere nei pubblici esercizi, naturalmente controllati dai proprietari e muniti di museruola. Anche le amministrazioni comunali non potranno prendere decisioni per limitare la circolazione degli animali nei pubblici esercizi.

C'è un limite, però, ed è quello della volontà del proprietario dell'esercizio che può anche ritenere inopportuna la presenza di animali nel suo locale. Il cartello "Io resto fuori", con il simpatico disegno del cagnolino che pazientemente attende, potrà ancora apparire sulla soglia dei ristoranti. C'è, comunque, da precisare che i supermercati non rientrano nella categoria dei pubblici esercizi, e i cani, quindi, devono aspettare fuori.



Il mazzamurru

Per tutelare e tramandare la ricetta dell'antica pietanza, che in lingua italiana sarebbe "Pancotto al pomodoro e formaggio pecorino".

La Delegazione di Cagliari Castello ha depositato la ricetta ufficiale del "mazzamurru", che, per molti cagliaritari, è stato il piatto principale, spesso unico, nel dopoguerra. Pane duro e pomodori sono gli ingredienti principali. Moddizzosu, civraxiu o coccoi sono i tipi di pane più indicati, purché siano raffermi. La ricetta originaria prevede che vengano bagnati nel latte ma, secondo la versione più povera, è sufficiente farlo con l'acqua salata. Finora il mazzamurru viveva solo nei ricordi degli anziani; adesso questo piatto tipico è stato codificato, così potrà essere conosciuto anche dai più giovani: una ricetta semplice e immediata, nel pieno rispetto della tradizione.

LA RICETTA DEL MAZZAMURRU

(RICETTA TIPICA DEPOSITATA CON ATTO NOTARILE)

Ingredienti (per 6 persone): 600 g di pane raffermo di semola, o farina e semola, e lievito vivo naturale (cotto in forno a legna) dei tipi moddizzosu o civraxiu, 600 ml di latte o, in una variante "povera", acqua salata. Per il condimento: 600 g di conserva fresca di pomodoro o di pomodori freschi privati della buccia, 1 dl di olio d'oliva extravergine sardo, uno spicchio d'aglio, una piccola cipolla, tre foglie di basilico, sale, 150 g di pecorino sardo Dop, fresco o stagionato, grattugiato al momento.

Preparazione: Tagliare il pane raffermo in fette spesse un centimetro e inzupparle nel latte o nell'acqua salata. Disporre in una teglia unta di strutto, le fette di pane ben sgocciolate e ricoprirle con la salsa e abbondante pecorino grattugiato al momento; ripetere con un secondo strato. Completare con la cottura al forno, a temperatura media, per circa 15 minuti.

I DEPOSITI DELLE DELEGAZIONI DI BOLOGNA

A perenne testimonianza di una tradizione, unica e irripetibile, dell'arte culinaria che affonda le sue radici nel primo Medioevo, la cucina bolognese, per merito del lavoro e dell'impegno profuso nel tempo dalle sue Delegazioni accademiche, ha visto ufficialmente codificate e depositate con atto notarile presso la Camera di commercio di Bologna, le ricette dei suoi piatti più importanti e famosi. Con questa ufficializzazione si è voluto creare un lascito non solo per le future generazioni, ma anche un atto dall'alto valore culturale, essendo l'unica cucina tipica di un territorio che può vantare un così complesso ventaglio di piatti e ricette che coprono tutte le voci di un menu: antipasti, primi, secondi, contorni e dessert.

A tutt'oggi, con il primo deposito fatto nel 1972, sono quindici quelli effettuati con gli atti di ventisette ricette. Partendo dagli antipasti, le ricette depositate riguardano: la galantina di pollo, la spuma di mortadella, gli stecchi fritti, i ciacci lizzanesi; i primi sono: le lasagne verdi, i tortelloni da Vigilia o di ricotta, le tagliatelle di castagne, il risotto con le rane, la minestra nel sacco. Mentre per i due primi più famosi: i tortellini e le tagliatelle, il deposito riguarda nel primo caso la composizione del vero ripieno bolognese e per le seconde la "misura aurea", cui si abbina la ricetta del ragù classico bolognese. Al momento non è stato ancora possibile depositare quella che è la base dei primi bolognesi: la pasta sfoglia, che è patrimonio comune di tutta l'Emilia Romagna, ma è a Bologna che trova la sua completa utilizzazione, avendo le paste ripiene, le paste farcite e quelle condite. Tra i secondi: il gran bollito misto bolognese, il gran fritto misto bolognese, la cotoletta alla bolognese, il vitello trifolato, il cotechino fasciato, e infine il salmerino del Corno alle Scale. Abbinati a questi piatti i contorni: la salsa verde bolognese, il friggione e il tortino sfornato di patate di Bologna; infine i dessert: il certosino, la torta di riso o degli addobbi, la torta di tagliatelle, la pinza montanara, il pane di San Petronio e gli zuccherini montanari. (Tito Trombacco)



PIEMONTE

ASTI

ANTICHE RICETTE DELLA CUCINA LIGURE

Chissà quante volte gli Accademici sono passati da Masone per andare al mare, senza sapere che, a pochi chilometri dal casello, in località Mele, si trova un'oasi del buon bere e del buon mangiare: il ristorante "Baccicin du Caru". Il patron, Tommaso Bruzzone, un ligure sorridente e collaborativo, appassionato della ricerca di antiche ricette, dei grandi ingredienti e dei vini di nicchia, ha proposto una carrellata di specialità veramente ineccepibile: fave e piselli con primo sale, testa in cassetta nostrana e lingue di suocera; "frisceau" di baccalà, flan di "micci"; torta pasqualina di carciofi e bietole; acciughe all'olio, aglio e organo; gnocchi di patata "quarantina" al pesto; taglierini al ragù di castrato; cima; acciughe panate, ripiene e "alla Maruzza"; torta "pannarello"; canestrelli. A collaborare alla riuscita della riunione conviviale, il "fornaio" Fongo con le sue lingue di suocera e il "beccaio" Fungo con il salame cotto e il filetto baciato, che uniti alle altre specialità del luogo, innaffiate da un buon "Lumassina", hanno creato un aperitivo a sorpresa che è stato un preludio per una riunione conviviale veramente riuscita. La Delegazione tornerà nella stagione dei funghi.

LA MINISTRA AL TOVAGLIOLO

Continuano con successo le uscite "informali" organizzate dalla Delegazione con lo scopo di conoscere delle realtà interessanti sia dal punto di vista gastronomico sia da quello economico. Questa volta gli Accademici sono stati a Cortiglione, alla "Premiata osteria dei fiori", un locale sperduto sulle colline

dove si può gustare una cucina del territorio elaborata con cura e attenzione, a parte qualche fisiologico errore (la temperatura dei piatti). Il menu, oltre ai classici sformato, vitello tonnato e brasato, ha proposto delle interessanti tagliatellone verdi ai carciofi e animelle, e la minestra al tovagliolo. Piatto antichissimo povero e gustoso consiste in una farcia fatta con avanzi di carni, salumi, formaggi e verdure, avvolta in un tovagliolo, lessata, tagliata a dadotti e insaporita nel brodo. Più che bevibile il Barbera sfuso fatto con le uve delle colline del Rocchettese. Il tutto al prezzo di 25 euro. Per quest'autunno la cuoca ha promesso un fritto

misto cucinato "a vista": sarà senz'altro un'esperienza da fare! (Donatella Clinanti)

TORINO LINGOTTO

COSA CAMBIA NEL MONDO DELLA TRADIZIONE IN CUCINA

La riunione conviviale del mese della cultura si è svolta al ristorante "Allegrì" di Rivoli, città che, alle porte di Torino, vanta un interessante patrimonio urbanistico medievale. Gli Accademici, guidati dalla Delegata Paoletta Picco col supporto di Cantino, Fezia e Scevola, Consulitori di larghe vedute,



hanno segnato così un'altra tappa nel cammino di ricerca del contemporaneo nel mondo antico della cucina.

I gusti cambiano; cambiano gli alimenti, sempre gli stessi solo in apparenza perché modificati talvolta anche geneticamente. E cambiano anche le preparazioni e i tempi della tavola. Anche questo ristorante è stato quindi visitato, come ha affermato la Picco, nel "cammino di ricerca di chef e locali che, con una buona cucina, sanno parlare in modo fedele della contemporaneità". Il giovane Federico Allegrì s'è avventurato per questa strada, dopo esperienze all'estero, e, nel locale rilevato e rinnovato da poco, propone scaloppa di foie gras e il piccione con crumble di castagne. È gratificante trovare, nel percorso accademico di ricerca, giovani che, con modestia, ma con capacità, faticano in cucina, per insegnare la differenza tra mangiare e gustare. (Armeno Nardini)

LIGURIA

ALBENGA E DEL PONENTE LIGURE

IL PREMIO VILLANI AI BACI DI ALASSIO

La riunione conviviale della Delegazione, organizzata al ristorante "La Vigna" di Alassio, ha

INDICE DELLE RUBRICHE

DALLE DELEGAZIONI pagina 25

VITA DELL'ACCADEMIA 42

Valle d'Aosta, Piemonte 42

Liguria 43

Lombardia 44

Trentino - Alto Adige 46

Veneto 47

Friuli - Venezia Giulia, Emilia Romagna 49

Toscana 52

Marche 55

Umbria, Lazio 56

Abruzzo 58

Molise, Campania 60

Puglia 61

Basilicata 62

Calabria, Sicilia 63

Europa 64

Nel mondo 65

CARNET DEGLI ACCADEMICI 67

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.



avuto come protagonisti i “baci di Alassio”, vanto dell’arte dolciaria italiana, frutto della fantasia e dell’abilità di Rinaldo Balzola. Questo dolce particolare, con la nocciola tonda gentile delle Langhe e cacao di primissima qualità, da un secolo è la delizia degli ospiti della città, e per essi Gabriele D’Annunzio scrisse il suo aforisma “i dolci della galanteria”. Rinaldo Balzola, già pasticciere presso la Real Casa, suo figlio Pasquale e suo nipote Carlo Maria, con la mamma e i fratelli, hanno reso famoso tale prodotto di eccellenza italiana, e per questo l’Accademia ha conferito il premio intitolato a Dino Villani, che è stato consegnato dal Delegato Roberto Pirino. Un emozionante Carlo Maria Balzola ha ricordato la storia della sua famiglia e la creazione dei baci, che tanta gioia e dolcezza hanno donato a coloro che hanno avuto la fortuna di assaggiarli. Nel corso della stessa serata, Chiara Bordini, titolare dell’“Agrimontana”, insignita a sua volta del premio Villani alcuni anni fa, ha raccontato i ricordi di ricette tradizionali della sua famiglia, che, come quella dei Balzola, ha dedicato la vita alla ricerca della qualità e del buon prodotto italiano a tavola. La buona cena proposta agli Accademici dal capo cuoco Luca Tuveri, ha completato un quadro di armo-

nia a tavola, di amicizia e di sana convivialità.
(Roberto Pirino)

LOMBARDIA

LECCO

**THEO PENATI
E LA CUCINA EVOLUTION**

Il ristorante “Pierino Penati” di Viganò Brianza è da sempre il locale più prestigioso del territorio di competenza della Delegazione, che qui ha celebrato la riunione conviviale di inaugurazione e molti altri interessanti incontri sui temi più disparati. Il Simposiarca, il Vice Delegato Riccardo Balbiani, ha trattato il tema di Expo 2015, che si propone di affrontare il problema della nutrizione per l’uomo, nel rispetto della terra sulla quale vive e dalla quale attinge le sue risorse vitali ma esauribili. La sfida di Expo 2015, basata su un’alimentazione nel contempo buona e sana, è anche la filosofia della “cucina evolution”, che si propone di valorizzare il gusto della cucina tradizionale italiana con una nuova cultura culinaria in cui piacere e benessere, arte e scienza, creatività e tecnologia si incontrano in perfetta armonia. Theo Penati, chef e titolare del ristorante, ha proposto un

menu di cucina evolution, illustrandone i principi e dimostrando concretamente che per stare in salute si può stare bene anche a tavola senza rinunciare ai piatti della tradizione. L’idea è valorizzare il gusto e il piacere della cucina tradizionale italiana per impreziosirla con l’oro dell’anti-aging, per gustare meglio e più a lungo i piaceri della vita. Con l’aiuto di Chiara Manzi, esperta in Nutrizione culinaria in Europa, Theo ha sfatato qualche falso mito. Alcuni esempi: non tutto ciò che è di origine animale fa male e non tutto ciò che è vegetale fa bene (quando sulle etichette leggiamo “grassi vegetali” vuol dire che il produttore ha usato grassi vegetali di scarsa qualità e di origine sconosciuta. Spesso si tratta di olio di palma e di cocco, prevalentemente saturi e raffinati, più nocivi del burro). Meglio le verdure fritte che bollite. Spesso si pensa che per mangiare sano bisogna mangiare tutto bollito. Invece durante la bollitura si disperdono nell’acqua vitamine e minerali, mentre con una frittura a cottura breve l’interno delle verdure non raggiunge temperature alte e quindi si mantengono nell’alimento anche vitamine delicate come la vitamina C. Le patate possono essere un alimento pericoloso, infatti durante la cottura, al forno o fritte, viene prodotta una sostanza potenzialmente cancerogena, l’acrilammide, se diventano marroncine a causa della reazione che avviene fra il glucosio e l’asparagina in esse contenute. (Riccardo Balbiani)

LODI

**GUALTIERO MARCHESI PARLA
DI OLIO E BURRO**

Olio e burro sono due condimenti legati alla quasi totalità delle ricette della cucina italiana, tuttavia è ben nota la distinzione che le cucine regionali

fanno, ammettendo solo uno dei due nelle ricette classiche, generalmente in base a quanto la regione produce. Proprio per parlare della cucina dell’olio e del burro, la Delegazione ha organizzato al ristorante “La Coldana” una riuscita riunione conviviale, che ha visto ampia partecipazione e soddisfazione sia dal punto di vista culturale sia gastronomico. Per contribuire a quest’ultimo aspetto, il co-Simposiarca Mario Beranger ha personalmente portato da Genova trofie e pesto da tutti ritenute eccellenti.

Lodi è al centro di una zona caratterizzata dall’eccellenza nella produzione di burro e altri latticini, per cui per parlare dell’olio, in particolare di quello ligure, è stato invitato Luciano Beranger, Presidente dell’associazione culturale “L’Oro di Taggia”. Ad illustrare invece l’uso di questi due condimenti in cucina era presente Gualtiero Marchesi. La sua è stata una narrazione sull’onda dei ricordi e delle sue innumerevoli esperienze. L’importanza di dosare i condimenti, per non appesantire il piatto, è stata ricordata con le parole della mamma, sua prima maestra in cucina. Frequenti i richiami di Marchesi alla cucina semplice, che combina pochi prodotti e sapori, cercando di preservarne la qualità e il gusto, strada maestra anche per una cucina sana. L’uso in cucina degli oli extravergine deve essere moderato, con attenzione alla provenienza. Il burro è riservato per alcuni usi dove appare insostituibile, innanzitutto nei piatti milanesi, come la costoletta e i risotti. A parlare d’olio con competenza e passione è intervenuto Luciano Beranger, che ha illustrato anche le modalità di assaggio e valutazione degli oli extravergine. Gli Accademici hanno così potuto effettuare una degustazione guidata di due tipi d’olio, imparandone a riconoscere e apprezzare i profumi, nonché la compresenza



dei gusti dolce-amaro, piccante, di erba o carciofo.

Un altro motivo di interesse della serata è stata la consegna del premio Dino Villani al salumificio dei F.lli Lodigiani di Santo Stefano Lodigiano per la riscoperta e produzione del Sanfioranetto, un salamino tipico degli inizi del Novecento, quando nasceva il salumificio Polenghi. Il nome di questo caratteristico salamino derivava proprio dal paese di San Fiorano, sede del primo nucleo industriale. Al termine delle relazioni, i numerosi Accademici e ospiti hanno potuto assaggiare il Sanfioranetto e le olive taggiasche accompagnate da un bicchiere di Prosecco, prima di affrontare la cena che avrebbe efficacemente presentato piatti caratterizzati dalla presenza di olio o burro.

(Federico Maisano)

PAVIA,
VIGEVANO E DELLA LOMELLINA,
VOGHERA-OLTREPÒ PAVESE

COME ANALIZZARE UNA PORTATA

Non si è mai scritto (e fotografato) tanto di cucina come in questa web-era. I siti di cucina, gastronomia e recensioni relative impazzano. A questa ciurma di recensori autonomi non si può non consigliare un testo che cerchi di fornire un metodo per analizzare un pranzo o una cena: *Mangiato bene?* di Roberta Schira (Salani editore, 2014) è una lettura che sia l'appassionato di cucina, sia, soprattutto, chi di cucina vuole scrivere dovrebbe tenere a portata di mano. L'autrice, grazie ai buoni uffici di Giovanni Cannelli (Delegato di Vigevano), ha presentato il suo libro durante una riunione conviviale delle tre Delegazioni pavese presso il ristorante "Ticino", da anni gestito dalla famiglia Chierico, in quel di Carbonara Ticino. Lo scritto scorre agile e l'au-

trice evidenzia in sette punti ciò che dobbiamo tener presente analizzando una portata: *in primis*, gli ingredienti, della cui qualità non si può fare a meno per un piatto di valore. L'epitafio prosegue con l'analisi della tecnica, che regola il progetto del piatto finito, tradizionale o di ricerca che sia. Il terzo punto è il genio, sintesi d'immaginazione e intelletto che, in 30 minuti, ci fanno salire verso il sublime artigianale, ma è un lampo, raro, rarissimo, di creatività e stile personale. L'equilibrio può derivare da vari elementi, fino alla concordanza nella contrapposizione che arriva all'armonia. Il quinto punto è l'atmosfera, coerenza dei particolari in sala e a tavola, dalla luce agli odori. Un ristoratore deve avere un progetto, limitato o grandioso, che valorizzi le peculiarità culturali tramite disciplina e tenacia. Infine, il valore: stabilire se quanto si è pagato per una cena è proporzionale a ciò che si è ricevuto nei punti precedenti, tenendo presente che il valore del cibo è quello che rappresenta, non solo una merce. Alla fine del volume si trova una scheda di valutazione, sulla quale riassumere i giudizi parziali.

La riunione conviviale si è tenuta per celebrare il mese della cultura e il menu è stato stabilito secondo la tradizione. La relatrice ha ricevuto molti ap-

plausi e complimenti per il suo lavoro, rigoroso e denso di riferimenti culturali, ma, contemporaneamente, di lettura molto piacevole. (Danilo Fraticelli)

VENETO

ALTO VICENTINO

LA CUCINA VICENTINA DI CAMPAGNA

La Delegazione ha effettuato una cena tipica di un giorno festivo di una famiglia contadina del Vicentino in primavera. Il Simposiarca Enzo Dalla Valle ha predisposto un buon menu basato sul tema della serata, in una splendida location, un vecchio casale appena restaurato, con oratorio annesso trasformato in saletta convegni. Villa Sorio si trova a Sorio di Gambellara, ed è composta dalla villa padronale del 1500-1600 con annesso stalle e barchessa con fienile ora trasformate in sale da pranzo e sala riunioni, all'interno di un splendido parco. Si inizia con l'aperitivo, davanti al focolare, ove vengono riscaldati salame e polenta, mentre sul tavolo fa bella mostra la soppresa Dop tagliata a coltello con sottaceti della casa, funghi di primavera, pane cotto al forno a legna e ciopa biscotà. Accompagna il tutto un bicchiere di bollicine del territorio Lessi-

ni Durello 60 mesi Millesimato Doc 2007 (azienda agricola Marcato di Roncà). Una volta a tavola, dopo l'introduzione del Simposiarca su storia e natura dei piatti della serata, è stato servito un ottimo risotto ai funghi porcini e tartufo nero dei Colli Berici, al quale è stato abbinato un Lessini Durello 60 mesi Millesimato Doc Metodo Classico Brut 2007 della stessa azienda del precedente. A seguire, il piatto forte della serata: un sontuoso capretto bianco (sul menu era raffigurata l'opera di Rembrandt "Tobia e Anna con il capretto") alla gambellaresa con polenta abbrustolita e verdura dei colli in tecia (crenchene e tarassaco) e cruda (insalatina novella) e subito dopo, prima del dolce, un passaggio di formaggi del territorio, come si usa fare, perché come si dice da queste parti "la bocca non la xe straca se non la sa da vacca" (la bocca non è stanca se non sa di vacca). Ai piatti è stato abbinato un buon vino del territorio: il Cicogna Cabernet dei Colli Berici Doc 2006 (azienda agricola Cavazza - Montebello Vicentino). Infine i dolci: il classico "brasadello" di Gambellara e il "dolce dell'amicizia" con frutta del podere, quest'ultimo di ottima fattura. Ai dolci era abbinato del Vin Santo di Gambellara Doc, di casa Giuseppe Zonin di Gambellara. Quindi, come tradizione vuole, il caffè e dell'ottimo Nocino, detto anche "sgropin". Gli Accademici hanno fatto i complimenti al cuoco, per la buona riuscita della cena, e al padrone di casa, per la splendida ristrutturazione degli ambienti. (Renzo Rizzi)

BELLUNO-FELTRE-CADORE

UN RISTORANTE CHE CONIUGA VECCHI E NUOVI SAPERI

La Delegazione ha consegnato il premio Giovanni Nuvoletti al





ristorante “Alle Codole” di Canale d’Agordo, ristorante-albergo a stretta impronta familiare, in cui la custodia delle tradizioni tramandate dalla mamma Olga, la cucina gestita con mano abile e preparata da Oscar, la passione nella selezione della carta dei vini curata da Diego, decisamente estesa anche oltre i confini nazionali, e il sorriso di Livia che segue con attenzione e cordialità il servizio in sala, costituiscono i punti di forza che hanno fatto crescere in qualità tutto il locale.

L’assegnazione del premio Nuvoletti vuole essere un riconoscimento della bontà dei piatti ma anche del fatto che qui si coniugano il vecchio sapere e la storia con il presente e la sperimentazione gastronomica. La bontà della sua cucina riconcilia con il mondo e con il presente che, nella società di oggi, rischia di diventare sempre più alienante.

EUGANIA-BASSO PADOVANO

CENA DI PRIMAVERA CON MOECHE

Secondo lo storico e Accademico Giampiero Rorato, il lungo e interessante rapporto della civiltà della tavola, in Veneto, con il pesce iniziò quando Antenore, guerriero compagno di Enea, arrivò nel XIII secolo a.C., con un manipolo di Troiani, ad occupare i territori abitati dagli Euganei. Esiste quindi un legame millenario tra la terraferma veneta, e in particolare l’area dei Colli Euganei, e l’utilizzo dei prodotti del mare. Strano ma vero direbbe qualcuno. La Delegazione non poteva certo ignorare questa suggestiva verità, e ha organizzato, in un ristorante di Monselice, “La Parentesi”, una cena di pesce in cui il piatto forte era rappresentato dalle “moeche”. Sono così chiamati dei granchi, nel momento dell’anno in cui (all’inizio della primavera o del-



l’autunno) perdono il loro carapace per adattarsi alla nuova stagione. Le moeche sono una vera delizia specialmente se cucinate fritte. La famiglia Polato, la madre in cucina, il marito e i figli in sala, che gestisce “La Parentesi”, propone la seguente versione: le moeche, dopo un taglio sulla schiena in modo che l’acqua rimasta fuoriesca, vengono impanate e fritte. Queste sono state precedute da un piattino di sarde in saor e di calamaretti fritti. Dopo un’autentica scorpacciata di tenerissime moeche è stato servito un risottino di scampi delizioso e dolcissimo. Un sorbetto al limone e una “rosegota” hanno completato una cena semplice ma gustosissima. Dalla cantina sono arrivati un Cartizze di Valdobbiadene, una Malvasia Istriana e un Fior d’arancio passito Docg.

Alla riunione conviviale ha partecipato anche l’Accademico del Principato di Monaco Stefano Stimamiglio. Tra le due Delegazioni, esistono infatti rapporti consolidati di amicizia culminati, qualche anno fa in un “cooking show” di cucina euganea e padovana svoltosi in uno dei più famosi ristoranti monegaschi.

Al levar delle mense, il Delegato Pietro Fracanzani si è congratulato con tutta la famiglia Polato per la qualità della cucina e del servizio e per la calorosa disponibilità.

VENEZIA MESTRE

RICCA BIODIVERSITÀ DELLA CUCINA VENETA

La Delegazione ha celebrato la riunione conviviale della cultura dedicata a due temi: “Serenissimo pane: produzione e consumo a Venezia dal XVI al VIII secolo” affidato all’Accademica Michela Dal Borgo e “La cucina dei veneti” svolto dal professor Ulderico Bernardi. Michela Dal Borgo ha evidenziato come, fin dalle origini di Venezia, il pane fosse sottoposto a una severa legislazione di controllo. “Di antichissima origine erano gli Ufficiali al frumento che, nel 1349, furono affiancati dal Collegio alle biave (così chiamati genericamente i cereali più diffusi). La vendita al minuto di frumento e altri cereali era effettuata nelle botteghe di proprietà demaniale, affittate, a caro prezzo, a privati cittadini, iscritti alla corporazione dei ‘fonticariis’ (una specie di biavaroli, ma in senso molto lato)”, sottoposti a regole severe. A differenza della maggior parte delle altre arti veneziane, tuttavia, i biavaroli potevano tenere aperte le loro botteghe anche nei giorni festivi “a comodo della povertà”. Insomma anche per questa particolare attività Venezia è stata all’avanguardia nel mondo. Della cucina, o più correttamente “delle cucine venete” ha parlato il professor Bernardi,

sottolineando la particolare biodiversità dell’enogastronomia veneta. Una ricchezza che ha permesso alla regione di potersi fregiare di oltre 20 prodotti Dop e Igp, 25 vini a denominazione Doc e 4 vini a denominazione Docg. La cucina veneta, pur avendo radici profonde e radicate alle produzioni del territorio e rimanendo fortemente ancorata alla cultura contadina, ha saputo amalgamare insieme sapori, spezie e prodotti di molti Paesi lontani raggiunti dalla Serenissima durante i lunghi viaggi, diventando così sempre più tipica e originale.

Vissuta con intensa partecipazione la parte culturale, gli Accademici si sono ritrovati per la riunione conviviale, nel celebre ristorante “Marco Polo” a Mestre. Appassionato da sempre di cucina ed esperto sommelier, Roberto Leonardi, prima chef, poi gestore del locale dal 2000, continua a perfezionare la sua attività e a ricercare proposte inedite e sapori nuovi da accostare ai piatti della tradizione veneta. Menu di stagione, con rispetto assoluto del territorio: baccalà mantecato e code di gamberoni su letto di asparagi bianchi; risotto di scampi e fiori di zucca; filetto di orata agli asparagi e bavarese alla liquirizia. Vino metodo classico del Trentino e Chardonnay di Pramaggiore. Giusto rapporto qualità-prezzo. Un’ottima riunione conviviale vissuta in un clima di calda amicizia. (Ettore Bonalberti)

FRIULI - VENEZIA GIULIA

TRIESTE

LE TRADIZIONI DEL PRANZO DI PASQUA

Incontro conviviale al ristorante “Krizman”, vecchia locanda dell’altipiano carsico, fondata nel lontano 1903, dedicato alle consuetudini e alle tradizioni



del pranzo di Pasqua a Trieste e nel suo circondario. Brillante Simposiarca l'Accademica Vesna Gustin, appassionata studiosa e scrittrice dei costumi gastronomici del Carso triestino. Da ottima cuoca ha voluto anche preparare personalmente due delle pietanze più caratteristiche del periodo pasquale: la gelatina di carne o "ziuca" e la pinza. La gelatina, piatto esclusivo del territorio, che non ha riscontri in altre regioni italiane, si ottiene con la bollitura, prolungata fino a nove ore, di alcuni tagli di carne quali piedini e orecchie di maiale, stinco di manzo, lingua di vitello. A cottura ultimata, le carni, disossate e fatte a pezzetti, vengono poste in piatti individuali con un po' del loro brodo filtrato che, lasciato riposare in luogo fresco, forma la gelatina che le avvolge e ricopre. Si guarnisce con foglie di alloro e, a piacere, con fettine di uova sode. La pinza, soffice dolce di forma arrotondata con tre incisioni sulla sua superficie, di lunga preparazione per le ripetute lievitazioni, che sprigiona aromi di vaniglia, Rum e agrumi, è stata servita, come da tradizione, con la spalletta di maiale. L'abbinamento con questa carne affumicata, brevemente stagionata, bollita e affettata a mano, cosparsa di fiori di finocchio selvatico o di radice di rafano grattugiata, offre un particolare e gradevole contrasto di sapori dolci e salati che, per

molti triestini, fa parte integrante della "memoria" gastronomica del giorno di Pasqua. Piatto centrale l'immane agnello arrostito, proveniente da un vicino allevamento, dove gli animali brucano liberi le profumate e saporite erbe aromatiche dell'altipiano carsico. Tra i contorni, una particolarissima preparazione locale del rafano, dal sapore dolce e leggermente piccante insieme: il cren, grattugiato grosso e cotto per pochi minuti in acqua salata, viene poi passato in un tegame con burro, pan grattato e zucchero, fino a far imbiondire il composto. La Simposiarca ha piacevolmente accompagnato il pranzo con il racconto delle vecchie storie legate alle origini e all'uso dei diversi piatti della tradizione, dei loro metodi di cottura e del loro significato simbolico nella ricorrenza pasquale. (Giuliano Relja)

UDINE

UN DONO APPROPRIATO

Si è svolta presso l'hotel ristorante "Campiello", a San Giovanni al Natisone, la tradizionale cerimonia del passaggio della campana della Delegazione. Il Delegato uscente Renzo Mattioni, dopo aver condotto la compagine udinese per ben 16 anni, ha rivolto un ringraziamento a tutti gli Accademici per l'amicizia e la fiducia dimo-

strategli durante questi tre lustri. Ricoprendo comunque il ruolo di Coordinatore Territoriale del Friuli-Venezia Giulia, Mattioni ha assicurato che continuerà ad operare per rendere sempre più incisive le iniziative accademiche e per mantenere saldi i già cordialissimi rapporti di collaborazione tra le cinque Delegazioni della regione. Il nuovo Delegato, Massimo Percotto, ha rivolto un caloroso saluto, auspicando di riuscire a perseguire l'impegnativa ma soddisfacente serie di iniziative accademiche in atto e di mantenere e allargare l'importante rete di relazioni con le altre associazioni culturali e le istituzioni regionali che si sono dimostrate interessate, sensibili e disponibili verso le attività accademiche. Prima di dare inizio alla riunione conviviale, che verteva sulla pietanze tipiche della Quaresima, non è mancata la consegna al Delegato uscente dell'omaggio di una piccola campana da tavolo in argento, scelto allo scopo di non fargli pesare la mancanza della campana "ufficiale", mantenuta per un così lungo periodo.

Alla cena erano presenti il Direttore del Centro Studi Territoriale Giorgio Viel, i Delegati di Gorizia, Roberto Zottar, di Muggia-Capodistria, Euro Ponte, di Pordenone, Stefano Zanolin, i professori Raffaella Bombi, Vincenzo Orioles e Stefano Buiatti dell'Università degli Studi di Udine. In un momento di pausa è stata presentata, in occasione del mese della cultura, la pubblicazione *Dal campo al boccale: la birra ritorna in Friuli*, curata dalla Delegazione di Udine in collaborazione con l'Università degli Studi e con la Provincia. Il volume racchiude gli atti di un interessante convegno svoltosi a Udine, durante il quale è stata illustrata la storia della produzione della birra nella regione, analizzato il fenomeno della recente crescita dei microbirrifici artigianali e l'interazione della bevanda con

la cucina, in un territorio a prevalente destinazione vinicola. La simpatica e allegra serata si è conclusa con un breve scambio di idee sulle pietanze proposte e con il riconoscimento unanime al gestore per la professionalità e per la competenza dimostrate, con la consegna del piatto dell'Accademia. (Massimo Percotto)

LA DELEGAZIONE ACCOGLIE UN GRUPPO DI STUDIO DANESI

La Delegazione ha accolto, nella splendida cornice di Palazzo Belgrado a Udine, un gruppo di docenti e studenti della Sezione di Italianistica dell'Università di Copenaghen, ospiti del Dipartimento di Scienze Umanistiche dell'Università di Udine e coordinati dai professori Raffaella Bombi e Vincenzo Orioles. Dopo il saluto dell'Assessore per conto del Presidente della Provincia, il Delegato Massimo Percotto ha rivolto il benvenuto al gruppo danese di studiosi della lingua e della cultura italiana, guidato dalla professoressa Maria Cristina Tulliso. Ha ricordato come la cucina di tutti i giorni, così come la lingua parlata, rappresenti uno dei principali aspetti culturali di una Nazione. In essa si possono rispecchiare la storia, l'arte, la scienza e l'evoluzione sociale di un popolo, sia nella condivisione di alcuni valori e principi fondamentali, sia nell'immane diversità geografica che rappresenta un immenso patrimonio frutto di influenze, contaminazioni, apporti di diverse culture e stili di vita. Il Coordinatore Territoriale Renzo Mattioni ha proseguito con un'esauriente relazione sull'evoluzione della cucina italiana e friulana dal XIX secolo ai giorni nostri, intervento che ha suscitato notevole interesse e grande curiosità e ha offerto molti stimoli per ulteriori approfondimenti. Al termine delle relazioni sulle



origini e le evoluzioni della lingua italiana, tenute dai docenti dell'Università, la Delegazione ha voluto "concretizzare" gli interventi offrendo agli ospiti un ricco buffet a base di prodotti tipici italiani e regionali accompagnati da ottimi vini locali. L'apprezzamento è stato superiore alle aspettative, soprattutto da parte degli ospiti più giovani, i quali non hanno potuto fare a meno di esternare il loro entusiasmo degustando il vero prosciutto di San Daniele, tagliato al momento, il "frico" di Montasio, il parmigiano reggiano a scaglie, la polentina morbida condita con la morchia e i funghi, e altre specialità, il tutto sorseggiando un buon bicchiere di Friulano.

Dopo i ringraziamenti per la buona riuscita dell'incontro, il gruppo ha ricevuto in omaggio una serie di pubblicazioni dell'Accademia che verranno utilizzate a scopo didattico dagli studenti dell'Università di Copenaghen. I loro docenti hanno infatti ribadito che in Danimarca c'è uno spiccato interesse verso prodotti italiani di vario genere e in particolare verso quelli enogastronomici; ad essi vengono infatti dedicati particolari spazi di approfondimento. (M. P.)

EMILIA ROMAGNA

BOLOGNA

SEQUENZE DI GOLA

È il titolo di una rassegna cinematografica che si è articolata su 5 appuntamenti settimanali presso il Cinema Rialto di Bologna. La manifestazione ha unito il piacere del cibo, le sue tradizioni e i suoi protagonisti, tut-

te realtà territoriali di valore, a quello della visione di un film a esso dedicato. Si è bevuto vino, si sono gustate pizzette, streghe (tipico prodotto bolognese, variante da forno delle crescentine fritte), focacce, cioccolata e persino tortellini, in versione take-away; in quest'ultima occasione è stato inoltre distribuito un estratto della ricetta registrata e depositata dalla Delegazione di Bologna nel lontano 1974. L'iniziativa è nata dalla collaborazione di tre istituzioni bolognesi: l'Università, rappresentata dal Dipartimento di Sociologia, il Circuito Cinema Bologna e la Delegazione dell'Accademia, con il supporto di Emilbanca, della CNA provinciale e il patrocinio di Exbo. Un'unione che, dalla diversità degli ambiti di provenienza, ha saputo trarre la sua forza, diventando un punto di riferimento culturale per il presente (era una delle attività di avvicinamento a Expo 2015) e per il futuro: l'anno prossimo, infatti, la rassegna verrà riproposta e inserita nel programma di "Bologna City of Food", perfezionando così la formula e gli scambi culturali. Grande soddisfazione degli organizzatori, e in particolare dell'ideatrice della manifestazione Cristina Bragaglia dell'Università di Bologna e recentissima Accademica, che hanno visto crescere costantemente il numero degli spettatori, a conferma del potere di socializzazione che sia il cinema sia la cultura del cibo possiedono.

In apertura di rassegna, le liriche immagini di "Le rupi del vino", documentario di Ermanno Olmi sulle vigne della Valtellina, si sono sposate idealmente alla verve del Pignoletto spumante dell'azienda agricola Tizzano servito dopo la proiezione, mescolando così i commenti al film a quelli sul cibo o sul vino. Si è poi riso con "Emotivi anonimi" sulla passione per il cioccolato e con "Focaccia Blues", storia di un fornaio di

Altamura che sconfigge McDonald's grazie alle sue tipiche focacce pugliesi; ci si è commossi per le vicende del pranzo di fidanzamento allestito da Pupi Avati in "Storia di ragazzi e ragazze"; si è tornati un po' bambini con le immagini di animazione di "Totò sapore e la magica invenzione della pizza", arguta ricostruzione della Napoli del 1700. (Guido Mascioli)

TRA NOVITÀ ED ESPERIENZA

La Delegazione guidata da Guido Mascioli ha consegnato il distintivo con brillante per gli oltre 40 anni di appartenenza all'Accademia a Ivo Galletti e a Franco Bisio. Presente alla cerimonia anche il Consultore nazionale Maurizio Campiverdi che ha recato il saluto del Presidente Giovanni Ballarini e delle autorità accademiche. Nella prestigiosa cornice del Circolo Bononia, ospiti di Ivo Galletti, hanno fatto altresì ingresso in Delegazione anche quattro nuovi Accademici: Claudia Nardi, Marco Cariani, Gabriele Forni e Salvatore Gagliardi. Altri due nuovi Accademici, Cristina Bragaglia e Gianluca Alberti faranno il loro ingresso ufficiale in occasione della prossima riunione conviviale. Sei nuovi Accademici nel 2014 sono certamente il segno della continuità e della vitalità della più antica Delegazione felsinea nonché della validità e dell'apprezzamento che la nostra associazione riscuote. (G. M.)

BOLOGNA DEI BENTIVOGLIO

L'ABITO NON FA IL MONACO

La Delegazione, Simposiarca l'Accademico Giacomo Marlat, si è ritrovata per la riunione conviviale di primavera nel ristorante "Lo Scacco Matto". Il locale è tra i migliori del territorio, per la bravura e la capacità dei fratelli Ferrara, che lo gesti-

scono da anni offrendo un'eccellente cucina lucana, e quella di pesce, preparata dallo chef Mario Ferrara e dalla sua ottima brigata di cucina. Questo ristorante, ben conosciuto e apprezzato dalla Delegazione già in altre occasioni, si è affermato, nel corso degli anni, unicamente per meriti propri, concreti e costanti, sino a diventare uno dei punti di riferimento più qualificati della città, sebbene abbia un aspetto anonimo, un arredamento da trattoria di secondo livello, un'infelice ubicazione (in una stretta via dentro le mura della città), con l'assoluta impossibilità di parcheggio. Nonostante tutto ciò, è sempre molto frequentato, ed è uno dei portabandiera di una cucina regionale tradizionale con rivisitazioni e innovazioni assolutamente equilibrate. Il menu prevedeva un'apertura sfiziosa, risotto al ragu di caccia seguito dalla lombatina di cinghiale ripieno al tartufo nero, servito con un tortino di patate e porri, e, infine, il tortino di cioccolato con sorbetto al mandarino. I piatti erano abbinati al Merlot delle Cantine Botti, mentre il dessert era abbinato ad Ala Marascato. Gli Accademici, con amici e consorti, hanno espresso la loro soddisfazione dando una buona valutazione e attribuendo al ristorante i tre tempietti. (Tito Trombacco)

FAENZA

I SEGRETI DELLA SFOGLINA

Per l'annuale riunione conviviale della cultura, gli Accademici si sono ritrovati presso il ristorante "La Pergola" per condividere e approfondire i segreti della "sfoglia" tirata al mattarello. In Romagna la sfoglia per la pasta al mattarello è utilizzata per la preparazione di tutte le "minestre asciutte", ossia i primi piatti a base di pasta all'uovo, ed è considerata uno



dei capisaldi fondamentali e irrinunciabili della cultura gastronomica del territorio. È proprio per questo che, nel corso della serata, gli Accademici hanno potuto fruire di un “corso pratico” per la preparazione di una perfetta sfoglia. La “lezione”, a cura della signora Ambra Mambelli, autorevole “sfogliana”, autrice di pubblicazioni sul tema e più volte ospite di trasmissioni televisive, ha decisamente appassionato i numerosi Accademici, i quali hanno potuto mettere le mani in pasta, preparando sfoglie per pasta all'uovo con ottimi risultati. Appresi i segreti per la preparazione della sfoglia e approfondito il tema della serata, è seguita una cena a base di antipasti di salumi e piadina, ottimi primi aventi per protagonista la sfoglia al mattarello della signora Mambelli, quali tagliolini in balsamita (una particolare erba spontanea) conditi con crema di parmigiano, e i ravioli all'ortica con salsiccia di mora. Per dessert una buona zuppa inglese. In abbinamento sono stati serviti i vini della Cantina Sociale di Faenza: Campomagnano Chardonnay Rubicone 2013 e Ribesco Sangiovese Superiore Riserva 2011. Servizio preciso, veloce e attento. (Riccardo Vicentini)

IMOLA

L'AGRICOLTURA: MADRE DEI NOSTRI CIBI

Il cibo è salute, crescita, consapevolezza, curiosità e voglia di approfondire, di informarsi, di imparare, per poter scegliere i cibi senza dubbi o incertezze, con la voglia di guardare oltre un'etichetta e la curiosità di sapere cosa siano le filiere produttive. L'atto del mangiare, infatti, è un atto agricolo e l'agricoltura è la madre di tutti i nostri cibi. A sostenerlo è stato l'agronomo Daniele De Leo, animando la serata che la Delegazione ha or-



ganizzato nella “Locanda dell'Agnese” di Castel Guelfo, al confine tra le terre di Romagna e quelle che già odorano della bolognesità emiliana. Non sono mancati accenni sul confronto tra la calda e soffice piadina romagnola e la croccante crescentina fritta emiliana, mentre sul fronte del linguaggio alimentare, vale rammentare che la tigella per i modenesi più che una focaccina (come comunemente intesa) è il contenitore di terracotta per cuocerla. Un altro confronto ha toccato il prosciutto di Parma proveniente dal suino di razza rosa di circa 160 kg (10 milioni e mezzo di cosce prodotte ogni anno) e il salame del suino mora romagnola (assai poco prolifico) ripescato una quindicina d'anni fa quando la riproduzione ripartì dagli ultimi quattro esemplari esistenti. Molti altri gli argomenti dove il passaggio del testimone dalla terra alla tavola ha coinvolto e appassionato gli Accademici nel corso di una riunione conviviale che ha avuto come graditi ospiti la Delegata di Bologna dei Bentivoglio Anna Maria Bonaga col Vice Giorgio Palmeri; il Direttore del Centro Studi dell'Emilia Tito Trombacco, e il Coordinatore Territoriale della Romagna Gianni Carciofi. La serata è stata impreziosita dall'entrata del neo Accademico Massimiliano Bendandi cui il segretario Danilo Grilli ha appuntato sulla giacca il distintivo, in un ap-

plauso corale di benvenuto. (Antonio Gaddoni)

REGGIO EMILIA

GALEOTTO FU IL POLLAIOLO!

Nell'elegante cornice del Circolo Tennis Reggio Emilia, uno dei più prestigiosi d'Italia e già sede di eventi sportivi storici, si è svolta la riunione conviviale della serata annualmente dedicata all'assemblea della Delegazione. Dopo un simpatico e costruttivo dibattito indicativo della vitalità del folto gruppo di Accademici, questi hanno avuto il piacere di degustare un menu rappresentativo della filosofia dello chef Vincenzo Surace e dello chef di sala Domenico Basso: essa si riassume nella passione di proporre piatti ottenuti con prodotti freschi e di stagione selezionando attentamente le materie prime. L'attenta regia, poi, del Simposiarca Rodolfo Bellentani, ha fatto sì che la classe dell'allestimento e l'efficacia del servizio abbiano creato un'atmosfera di alto livello. L'antipasto, di suggestivo impatto visivo, era costituito da una tartelletta di pasta brisè con crema di carciofini e culatello di Zibello, accompagnata da un calice di Cinerino delle Langhe. A seguire, un primo piatto di tagliatelle casecce con ragu di guanciale di vitello servite con un austero Nebbiolo d'Alba, che da un lato

hanno ben testimoniato la passione per la fresca pasta fatta in casa dello chef, e dall'altro hanno scaldato il cuore degli Accademici rievocando i succulenti pranzi della nonna. Concupito per premesse ed estetica, come secondo è stato servito un piatto tipico dei cacciatori di un tempo: un fagottino di petto d'anatra farcito con crema di patate e funghi porcini e olio di tartufo su un castelletto di patate arrostiti. Purtroppo, qui, l'ottimo chef ha dovuto esercitare la sua sapiente arte su petti di volatili coriacei. Si è concluso con una cialda esotica ripiena di frutti di bosco, crema Chantal e scagliette di fondente abbinata a vino passito. Plauso e gratitudine per ospitalità, efficacia nel servizio e scelta di vini, che avrebbero ben giustificato prezzi più alti. Un bravo di incoraggiamento allo chef, a patto che cambi pollaiolo.

TOSCANA

AREZZO

LA CUCINA DELLA TRANSUMANZA

La transumanza, attività secolare che lega pastorizia e latifondo nella ricerca di condizioni favorevoli per le greggi, è profondamente radicata nelle vallate di Arezzo. L'interessamento culturale della Delegazione per tale argomento ebbe inizio due anni fa, quando furono affrontati gli aspetti culinari di questo importante fenomeno che si interseca con l'attività della pastorizia, fattore importante dell'economia della zona. Alla ricerca di pascoli e habitat più favorevoli, si metteva in moto una complessa operazione di trasferimento di animali, attrezzature e provviste alimentari verso la Maremma. Quest'anno, per la riunione conviviale dedicata alla cultura, il cammino è proseguito fino alla Valtiberina. A Sansepolcro, nel



“Circolo delle Civiche Stanze”, storico e affascinoso locale attiguo al teatro cittadino, il professor Dario Casini, insegnante di storia alla Scuola alberghiera di Pieve Santo Stefano e appassionato conoscitore delle culture locali, ha intrattenuto gli Accademici sugli aspetti peculiari della transumanza in Valtiberina, con l’ausilio di documenti d’epoca. Sono emerse diversità tra le due vallate, infatti alle attività tipiche del pastore si aggiungevano attività artigianali di ausilio. Nelle due liste delle vivande del Casentino e della Valtiberina, invece, si è ritrovata una comune base che deriva da abitudini ed economie quasi identiche: le stesse materie prime, la stessa austerità, polenta di farina di grano o farina di castagne, acqua cotta (con ingredienti diversi a seconda di ciò che si trovava lungo il cammino), carni arrostate, verdure cotte sotto la cenere, dolci per lo più a base di farina di castagne o ricotta. Per la serata a Sansepolcro, la cucina era stata affidata alla signora Fernanda Santini che è riuscita ad attualizzare e ingentilire cibi caratteristici di una diversa realtà. Originale l’acqua cotta a base di sole cipolle; molto apprezzati i tagliatini con la pancetta, detti anche “tagliatini con le sorti” perché era la sorte che decideva chi era il fortunato che per ultimo poteva man-

giare il sugo rimasto in fondo alla pentola! Tenera la semplicità del dolce di ricotta, noci e miele. La riunione conviviale ha visto riuniti, oltre alla Delegazione di Arezzo, anche quella umbra delle Valli dell’Alto Tevere con il Delegato Vittorio Landi. Gradita ospite, la professoressa Daniela Frullani, Sindaco di Sansepolcro. Durante la serata è stato dato il benvenuto a due nuovi Accademici: Vanna Franceschini e Luigi Tartarelli. (Giovanna Moretti)

FIRENZE

FESTEGGIATI I 60 ANNI DELLA DELEGAZIONE

Era il 10 aprile del 1954, quando è stata costituita la Delegazione, nel corso di una riunione tra i quattro Soci fondatori: Marino Parenti, letterato e bibliofilo, Umberto Benedetto, affermato regista radiofonico, Enrico Pea, poeta, scrittore, impresario teatrale, ed Enrico Vallecchi, editore in Firenze. La nascita della Delegazione, che all’epoca comprendeva l’intera Toscana, avveniva solo pochi mesi dopo la costituzione dell’Accademia.

La serata celebrativa della Delegazione, oggi guidata da Roberto Ariani, si è svolta nello stesso luogo dove fu fondata, il ristorante “Sabatini” di Firenze, e ha visto la partecipazione del Presidente Giovanni Ballarini, del Segretario Generale e Delegato onorario di Firenze Paolo Petroni e del Vice Presidente Giuseppe De Martino. Erano inoltre presenti il Presidente del Collegio dei Revisori dei Conti, Gianni Limberti, e il Segretario del Centro Studi Franco Marengi e Direttore del Centro Studi Territoriale della Toscana, Alfredo Pelle. Hanno partecipato alla bella serata anche i Delegati delle

Delegazioni confinanti, accompagnati da Roberto Doretti, Coordinatore Territoriale della Toscana Est. In rappresentanza delle Istituzioni, il Presidente del Consiglio Comunale di Firenze, Eugenio Gianì.

Il menu della serata, splendidamente interpretato dallo staff del ristorante, sotto l’attenta guida dei due titolari, Carlo Lazzarini e Claudio Schiavi, ha avuto il suo punto di forza negli “spaghetti alla Sabatini” preparati in sala, alla lampada, per i numerosi ospiti. Dopo i saluti del Delegato e il benvenuto ai nuovi Accademici, sono stati consegnati i distintivi per i 35 anni di appartenenza a Sergio Barghini ed Eligio Masciotta.

Paolo Petroni ha poi rievocato i sessanta anni della Delegazione della quale è socio da quasi quaranta anni, e di cui è stato Delegato per quattordici anni. Eugenio Gianì, nel suo intervento, ha poi rilevato l’importanza storica delle “Accademie” che hanno svolto, nei secoli come adesso, un’importante attività di integrazione, e talvolta di surroga, alle attività delle tradizionali istituzioni universitarie.

Al termine della serata, il Presidente Ballarini, nel corso di un brillante intervento, ha formulato i migliori auguri per la prosecuzione dell’attività della Delegazione e ha brindato alle fortune della nostra Accademia.

A tutti gli intervenuti è stato, infine, consegnato un libro sui sessanta anni della Delegazione e un prezioso ricordo della serata. (Roberto Ariani)

GARFAGNANA-VAL DI SERCHIO

VALORIZZARE LA PECORA BIANCA GARFAGNINA

Dopo una lunga e seria selezione, si è concluso il concorso dedicato alla valorizzazione dei prodotti a km 0 e nello specifico al recupero della pecora bianca garfagnina, organizzato

dalla Delegazione con l’Ippisar di Barga.

Otto terne composte da due cuochi e da un alunno di sala, cui è stata aggiunta una terna speciale per la presenza di alunni con disabilità, si sono misurati nella preparazione di una serie di piatti con la pecora bianca come elemento centrale, ma con la presenza, altrettanto concreta, degli altri prodotti di cui la Garfagnana va fiera e che la rendono apprezzata in tutte le cucine di livello: il pecorino, gli insaccati, il birroldo, il mais ottofile, il farro, la castagna e il fungo.

Con una giuria composta da chef e general manager del “Four Seasons” di Firenze, dal titolare della “Buca di S. Antonio” di Lucca, da due rappresentanti dell’Accademia, le terne si sono espresse al massimo livello, preparando ciascuna gli assaggi per la giuria e un piatto di servizio di cui hanno illustrato le caratteristiche, mentre l’alunno di sala ha preparato al meglio l’apparecchiatura della tavola, un aperitivo di propria invenzione e la presentazione dell’abbinamento del vino al piatto proposto.

Gli studenti hanno preparato cinque primi piatti, tre secondi e un dessert. La giuria ha veramente apprezzato tutte le preparazioni che hanno evidenziato la persistenza della forte tradizione della cucina garfagnina, rivisitata secondo canoni moderni derivati dalla considerazione dell’apporto calorico, della composizione attualizzata, della delicatezza dei sapori. Anche la pecora, la cui carne è sapida e dal gusto piuttosto deciso, opportunamente lavorata, può assurgere a piatto di alto livello alla pari del capretto o dei famosi gigot.

Le tre terne vincitrici prepareranno un pranzo di gala presso l’Istituto Alberghiero di Barga, in novembre, quando si effettuerà la premiazione ufficiale e ripresenteranno ai membri dell’Accademia i piatti vincitori.





LUNIGIANA

**ANTICO E PREZIOSO
BIGONCIO**

La riunione conviviale della cultura si è svolta al "Mulino La Serra", accogliente agriturismo immerso nella verde campagna a pochi passi dal centro storico di Pontremoli. Il mulino, con la sua struttura ancora funzionante che risale al 1400, oggi sapientemente ristrutturato, è stato il luogo ideale per ospitare una serata dedicata ad una vera e propria istituzione pontremolese: il Bigoncio, antico e prezioso vino dolce. Il proprietario dell'agriturismo, Giuseppe Balestra, agricoltore e oste per passione, ha deliziato gli Accademici con un'ottima cena, allietata dal buon vino delle proprie "Cantine Belmesseri", realtà vitivinicola giovane e promettente in Lunigiana, già premiata al Bancarel'Vino. Durante la serata, l'Accademico Riccardo Boggi ha presentato il libro *Gli assassini del Bigoncio* del professor Luciano Bertocchi, opera letteraria che celebra il Bigoncio e la Pontremoli del passato. Presente l'autore del libro, da sempre appassionato di tradizioni locali, che si è dedicato di recente alla narrativa, ispirata a eventi della storia e della gastronomia lunigianese. È intervenuto anche il viticoltore Orazio Benelli, svelando qualche curiosità sul Bigoncio prodotto oggi nel rispetto della tradizione, ma con metodi e tecniche moderne. Ottimo il risultato, come si è potuto constatare assaggiando il Bigoncio nel gioioso brindisi di fine serata. Ha onorato la riunione conviviale ricca di numerosi ospiti, il Sindaco di Pontremoli, professoressa Lucia Baracchini. A fine serata il Delegato ha consegnato la vetrofania al signor Balestra, con meritati applausi sia al bravo oste sia alla regista dell'evento, l'instancabile Vice Delegata. (Ragna Engelbergs).



PISA

IL GUSTO DEL SALE

È stato il Delegato Franco Milli, Coordinatore per la Toscana Ovest, a presentare la riunione conviviale della cultura, presso il ristorante "Hostaria Le Repubbliche Marinare", dopo i saluti ufficiali agli ospiti, il dottor Gianfranco Bernabei, Questore di Pisa e la dottoressa Marilù Chioffalo, Assessore del Comune di Pisa. Soffermandosi brevemente sul tema ispiratore della serata, Milli ha sottolineato che l'evoluzione dell'uomo, da cacciatore per fame a degustatore per piacere, lo ha portato intorno alla mensa non solo per condividere il cibo ma anche per favorire il dialogo, la riflessione e il piacere della socialità, che sono gli aspetti più nobili della cultura del cibo nel tempo. Simposiarca l'Accademico Massimo Lupetti, il quale ha presentato il ristorante, nato nel 1998, e oggi condotto dal proprietario, Giuseppe Di Marcantonio, coadiuvato dalla compagna Grazia e assistito da 2 chef giovani e motivati: Enio Galli e Dulal Hossain. Particolarmente apprezzati e in linea con il tema da celebrare, sono stati alcuni piatti che, oltre alle qualità naturali d'origine sono stati arricchiti nelle loro componenti con elementi di innovazione anche nella presentazione e hanno offerto al Simposiarca

l'occasione per fornire interessanti note di cultura della cucina. Partendo dal sale di Maldon, impiegato nel rotolino di pesce crudo, scoperto dal comandante di una legione romana di stanza appunto a Maldon (Britannia, oggi Essex), e fino alla pasta kataifi, di origine greca e turca, una sorta di capelli d'angelo messa quale rete croccante sulle mazzancolle, ottenuta con pasta liquida fatta colare su un disco metallico ruotante.

A conclusione della serata, il Consultore Gianandrea Paladini ha parlato sul tema "Sale: vita e gusto" e, partendo dai più noti e comuni aforismi, detti e proverbi sul sale, ne ha tracciato vari profili: storico, economico, salutistico e più strettamente culinario, con l'invito a riflettere sulla pregnanza del sale nei vari aspetti della vita. (Bruno Capurso)

VALDELSA FIORENTINA
E VALDARNO ARETINO

VITALITÀ DELL'ACCADEMIA

Presso il ristorante "Lungarno Bistrot" di Firenze, si è svolto un incontro congiunto tra le due Delegazioni, organizzato dai Simposiarchi Marco Mazzoni e Roberto Verdiani. Molti gli ospiti, tra i quali il Prefetto di Firenze Luigi Varratta e il Tesoriere dell'Accademia e Delegato di Firenze Roberto Ariani.

"Molti di voi mi chiedono come va la nostra Accademia - ha commentato Ariani - Ebbene è una delle poche associazioni che continuano ad avere un trend positivo: aumentano i soci e le Delegazioni nel mondo. Siamo l'unica istituzione riconosciuta dalla Repubblica italiana che ha il compito di preservare la buona cucina nel mondo e con questa carica di positività stiamo riuscendo davvero a diffondere il nostro orgoglio culinario a tutti i livelli e in tutti i luoghi". Il menu della serata: carpaccio di cinta senese con pecorino, noci e miele; tortino di carciofi alla fiorentina; mezzi cannelloni al forno ripieni di verdure fresche croccanti con fonduta del Palagiaccio; brasato di guancia di vitello con purè di patate; tarte tatin di mele con gelato di vaniglia. Il tutto accompagnato da: Vermentino di Bolgheri al Tasso Antinori, Chianti classico Poggio reale 2010 (Spalletti).

MARCHE

ASCOLI PICENO

**IN ABRUZZO PER GUSTARE
LE VIRTU'**

La Delegazione, su impulso del Delegato Andrea Gentile e con il lodevole impegno del Simposiarca Paolo Turco che ha curato ogni particolare, si è trasferita nel vicino Abruzzo con grande partecipazione di Accademici e del Delegato onorario di Teramo, Luigi Marini, per degustare le tradizionali "virtù" o "minestra della costa di maggio". Si tratta di un pregevole e saporito piatto, colmo di storia e di misteri, la cui origine si perde nella notte dei tempi. Se la data certa è intorno al 1800, sappiamo che già gli antichi Romani consumavano un piatto che ha molte analogie con l'attuale. Esso trae origine dalla necessità delle contadine del territorio - compreso tra il fiu-



me Fino e il fiume Tronto - di rimuovere dalle loro credenze quanto restava delle riserve alimentari dell'inverno, alla fine del mese di aprile, che segna il termine di un ciclo agrario e l'inizio dell'altro. E dunque, il 1° del mese di maggio, e solo in questo giorno, con tali "avanzi" le donne del territorio teramano preparavano - e tuttora preparano - questo piatto molto nutriente e, nello stesso tempo, delicato e gradevolmente appetitoso.

La riunione conviviale è stata organizzata presso la scuola alberghiera di Giulianova "Venanzio Crocetti", il cui Dirigente scolastico, professoressa Leonilde Maloni, insieme ai docenti, si è prodigata non soltanto nell'impeccabile preparazione del ricco e squisito menu ma anche nel predisporre un'accoglienza, cortese e professionale, di cui hanno dato sfoggio nel servizio tutti gli studenti coinvolti. Particolarmente apprezzati nel menu: le virtù, pietanza regina della riunione conviviale, la rollatina di agnello alle erbe del Gran Sasso, con tortino di indivia, uva sultanina e peperone rosso secco tostato, e il dessert passione alla vaniglia e amarene con cremoso al Ratafià e salsa al cioccolato bianco e Centerba Toro, magistralmente preparato dal professor Dario Tinari,

valente e noto pasticcere. L'Accademico di Ascoli Piceno, Camillo Montori, titolare dell'omonima azienda agricola ubicata in Abruzzo, ha fornito alcuni dei propri pregevoli e ricercati prodotti, quali, in apertura, il Fonte Cupa Brut, quindi, il Cerasuolo d'Abruzzo Fonte Cupa 2013, a seguire il Montepulciano Casa Montori 2011 e, in chiusura, un gustosissimo Vino cotto, riserva particolare della famiglia Montori della Botte 1886.

MACERATA

COME SCEGLIERE IL MENU IDEALE

Le riunioni conviviali sono tanto più piacevoli se al gusto della tavola si aggiunge l'approfondimento culturale. È quanto accaduto per la Delegazione in occasione dell'ultimo appuntamento gastronomico svoltosi a Cingoli, dove si sono avvicendati due abili relatori che con i loro argomenti hanno avvinto l'uditorio.

Il primo intervento è stato dell'Accademico Maurizio Cinelli, che si è assunto l'onere di riassumere e illustrare il volume *La cucina italiana oggi* della collana di cultura gastronomica dell'Accademia. L'oratore si è soffermato a parlare della



tradizione gastronomica, del legame con il territorio e delle implicazioni anche con l'identità per approfondire poi il tema della globalizzazione e del cibo in tempo di crisi. Non ha mancato, ovviamente, di mettere in evidenza gli spunti più interessanti e meritevoli di riflessione della prima parte del volume che reca la firma del Presidente Giovanni Ballarini. La bella pubblicazione è stata poi consegnata a tutti gli Accademici.

Il secondo intervento è stato quello del Direttore del Centro Studi Territoriale delle Marche, l'Accademico Piergiorgio Angelini, che si è soffermato sulla necessità di curare meglio i menu, e quindi la sequenza dei piatti, in occasione delle riunioni conviviali accademiche; in particolare sulla regola di passare da cibi meno impegnativi a quelli più sostanziosi. Di conseguenza, va fatta maggiore attenzione all'abbinamento piatto/vino evitando soprattutto di scegliere un solo tipo di vino per tutta la cena o di accontentarsi di vini scadenti solo per risparmiare qualche euro sul conto finale. La scelta migliore dovrebbe essere quella di avere a disposizione tre tipi di vino perché, anche senza inseguire le grandi etichette, è sempre possibile scegliere, specialmente nelle Marche, dei buoni vini di qualità pagando il giusto. Altro consiglio importante è quello di non farsi imporre il menu dal ristoratore, che tende sempre per principio a "strafare", ma puntare su pochi piatti che sia-

no curati al meglio e con materie prime di qualità. (Ugo Bellesi)

LAZIO

ROMA

INCONTRO AL CIRCOLO UFFICIALI

Gli Accademici di Roma si sono incontrati ancora una volta con i soci del Circolo Ufficiali delle Forze Armate situato nell'elegante palazzina di via XX Settembre. L'occasione è stata uno spettacolo, nel teatro del circolo, della nota attrice Ippolita Baldini, che ha divertito tutti con un brillante, ironico siparietto.

Dopo lo spettacolo, accolti dall'Accademico Consultore generale Antonio Masciullo, gli Accademici hanno avuto modo di gustare un'ottima cena in uno dei saloni del circolo. Un servizio cortese e ineccepibile, una *mise en place* dei tavoli elegante. Un menu ottimo: antipasto di prosciutto di Parma con mozzarelle di bufala; mezze maniche alla carbonara con verdure; rollè di vitello farcito con contorno di piselli; dessert semifreddo alla crema; un ottimo Chianti. Presenti i Delegati di Roma, Roma Appia e Roma Nomentana, Gabriele Gasparro, Publio Viola e Alessandro Di Giovanni, che ancora una volta hanno ringraziato il direttore del circolo, generale Rinaldo Rinaldini, per la cortese disponibilità ad accogliere gli Accademici. (Gabriele Gasparro)

ROMA CASTELLI

TRADIZIONALE CARCIOFOLATA

In armonia con il concetto di apprezzare e valorizzare la cucina tipica del territorio, la Delegazione ha organizzato il consueto, tradizionale incontro annuale, "la carciofolata", presso





“Il Casale della Regina”, prestigioso locale in Velletri, noto per la sua ottima cucina, gestito dalla signora Daniela Morelli, figlia di Benito, chef stellato e patron di “Benito al Bosco” a Velletri.

Una riunione conviviale di alto valore gastronomico, alla quale hanno partecipato anche Accademici delle Delegazioni di Roma Appia, con il Delegato Publio Viola. Sempiosarca il Delegato di Roma Castelli Tullio Sorrentino. Grande successo ha avuto la fantasia di tradizionali stuzzichini offerti prima del pranzo (mozzarella, ricotta, fiori di zucca, borragine, broccoli, zucchine) cui è seguito il carciofo alla matticella, tipica specialità della cucina velletrana: carciofi conditi con aglio fresco, olio extravergine di oliva e mentuccia, cotti sulla brace di sarmenti essiccati delle viti. Si sporcano le mani per tagliare le parti bruciacchiate esterne del carciofo, ma ne vale la pena per gustare la succosa parte centrale, vero burro in bocca. Il pranzo è proseguito con tagliolini con punte di asparagi e fiori di zucca; tortelli di borragine con pomodoro e basilico; agnellino farcito con erbe aromatiche; patate, insalata; millefoglie con crema chantilly e fragoline di bosco; dolcetti velletrani. Il consenso alle pietanze servite è stato per tutti più che positivo. Buona an-

che la selezione dei vini della casa. Durante il convivio, Publio Viola ha tenuto una breve trattazione sul carciofo dal punto di vista storico, salutistico e gastronomico, citando Apicio, celebre gastronomo dell'antica Roma, nonché il celebre cuoco rinascimentale Bartolomeo Scappi. Ha concluso la relazione ricordando che il carciofo, definito da Plinio il Vecchio un ortaggio di lusso, esercita anche un'attività favorevole a livello psicologico per i graditi effetti che conseguono alla sua assunzione, effetti che incrementano l'amicizia. Grazie all'ambiente assai gradevole, all'ottimo pranzo, al servizio molto attento, e alla simpatia tra i convitati, l'incontro accademico, protrattosi fino al tardo pomeriggio, si è concluso in un'atmosfera di amicizia. (Paolo Ermolli)

ABRUZZO

ATRI

CONVIVIO DI PRIMAVERA

La giovane Simposiarca Anna Paola Di Camillo ha organizzato una riunione conviviale, regalando agli Accademici un momento di eleganza e di spessore artistico-culturale, nella splendida cornice di Villa Paris, a Roseto degli Abruzzi. La

struttura, costruita tra la fine del 1800 e l'inizio del 1900, per alterne vicende, dall'originale vocazione a residenza signorile è diventata nel tempo struttura destinata all'accoglienza. Agli inizi del 1900, infatti, sono stati realizzati all'interno dell'area della villa un parco hotel e il collegio Russicum, una colonia dove venivano a soggiornare i frati. Il parco della villa di 14mila mq è ricco di 25 specie arboree protette. In una delle stanze della villa si è svolto il convivio della Delegazione all'insegna della primavera, con un'apparecchiatura degna della cornice. (Candida Sulpizi)

PESCARA

UNA GITA FUORI PORTA

Nel rinnovare la tradizionale riunione conviviale della domenica delle Palme, i Simposiarchi, Rosanna Della Vecchia e Antonio Ruscitti, hanno voluto riproporre la degustazione della squisita cucina teramana, anticipando, in qualche modo, la “gita fuori porta” tipica di questo periodo.

Un folto numero di Accademici, con ospiti e parenti, si è recato in Contrada Selva de' Colli di Mosciano Sant'Angelo, presso il “Country House” di Borgo Spoltino, dove l'ottimo chef Gabriele Marangoni ha realizzato un menu pasquale eccellente, con piatti della cucina teramana, rivisitati in chiave moderna. Dopo aver assistito alla Messa nella Chiesa privata del Borgo stesso, la bella giornata ha consentito di assumere l'aperitivo all'aperto, a base di fritti (di crema e olive ascolane), accompagnati dalla Passerina brut, spumante abruzzese, della Cantina Moncaro. Il Delegato, Giuseppe Fioritoni, ha introdotto il tema pasquale e il dottor Giovanni Tavano ha parlato delle “Origini precristiane della Pasqua”. Si è dato quindi inizio

al fastoso menu ideato dai Simposiarchi, i quali hanno arricchito l'apparecchiatura con centritavola particolarmente raffinati, ideati dalla fantasiosa signora Francesca, moglie del Simposiarca Ruscitti. Dopo il ricco antipasto, costituito da “la fellata” (prosciutto, filetto e salsicciotto teramani, verdure agrodolci e carciofi al Moscato, con pizza di Pasqua e uova sode benedette), e dalle famose mazzarelle teramane, i primi piatti hanno visto il richiamo alla tradizione culinaria di questo territorio con la straciatella in brodo di gallina con indivia e fegatini e con il timballo classico di scrippelle realizzati dallo chef in modo encomiabile.

I secondi piatti non sono stati da meno, prediligendo, come da tradizione, da un lato la carne d'agnello (“cace e ove” e costole fritte), e dall'altro le verdure tipiche della primavera, cicorietta e cascigne di campo e la classica misticanza. Il tutto esaltato dall'ottimo Cerasuolo Vigna me Doc 2012 (Cantina Frentana) e dal Montepulciano d'Abruzzo Plenus Doc 2010 (Cantina M. Palusci). La “pizza doce”, dolce tradizionale della cucina abruzzese, formato da strati di pan di Spagna imbevuto di Alchermes, crema e cioccolato sovrapposti, con lo scambio reciproco degli auguri brindando con lo spumante Moscato rosa Anima della Cantina M. Palusci, ha concluso una riuscitissima riunione conviviale.

TERAMO

DOMENICA IN TRATTORIA

Da “Fedora”, una tipica trattoria di Montorio al Vomano, si è potuto percepire un calore tutto particolare, tanto da poter quasi definire la giornata “una domenica in... famiglia”. Dopo il tocco della campana, il Delegato Roberto Ripani ha sottoli-



neato il ruolo dell'Accademia nella valutazione della ristorazione locale, dei suoi aspetti legati al territorio. Della cucina montoriese, località dell'entroterra teramano, ha parlato, in maniera più dettagliata, un ospite del luogo, il dottor Maurizio Di Giosia, che ben ha definito le differenze tra la cucina montoriese e quella teramana. Terminate le presentazioni, in un clima particolarmente conviviale, familiare e garbatamente animato, vengono serviti gli antipasti: un fumante formaggio fritto con una delicata pastella croccante come benvenuto; a seguire, una gioia per il palato, un tenero spezzatino di agnello in bianco con sottaceti a contrastare la dolcezza della carne, un piatto eccezionale e sicuramente da consigliare. La pasta fatta in casa, con sole acqua e farina, la fa da padrona nei due primi serviti in sequenza: di taglio corto i "tajarill" per i fagioli, di taglio lungo i "pinciarelli" per un composito alla boscaiola, con funghi e salsiccia. Il valzer delle pietanze, ben orchestrato dal Simposiarca Cappelletti, continua con un piatto tipico della trattoria, l'arrosto misto. Bracioline di pancetta di maiale, costatelle di agnello e salsicce, con croccanti patate al forno, hanno ancora deliziato

il palato. Per il secondo, si è abbandonato un buon Cerasuolo Peladi della cantina la Quercia per passare ad un Montepulciano d'Abruzzo, della stessa cantina, ben strutturato e servito a temperatura ambiente. Non poteva mancare a Montorio, in trattoria, la pizza dolce montoriese. Un dolce tradizionale decisamente differente dalla classica pizza dolce teramana: una composta di pan di Spagna bagnata con un misto di liquori e farcitura di crema, pasta di mandorle e marmellata d'uva. Degna conclusione di una giornata trascorsa in piacevole compagnia. Valori e sapori d'un tempo che andrebbero preservati e soprattutto riproposti. Un caloroso applauso è stato riservato alla cuoca Anna che ha saputo regalare agli Accademici una giornata perfetta sotto tutti i punti di vista. (Claudio D'Archivio)

CAMPANIA

NAPOLI

L'ALIMENTAZIONE DELLA LETTURA

Quale sede migliore della Biblioteca Nazionale per celebrare la "cultura" nel mese ad essa dedicato? Considerata da seco-

li culla del sapere, conserva un'enorme quantità di libri, edizioni rare di inestimabile valore, e per questo sede ambita dai cultori di tutte le discipline. Il Delegato Enzo del Genio ha preso contatti con il Direttore dottor Mario Giancaspro, persona di vastissima cultura, e che diffonde il suo sapere con "verve" toccante e contagiosa. Ha tenuto una conversazione su "L'alimentazione della lettura", tema di per se stesso accattivante e di sicuro interesse. Giancaspro ha sottolineato che la cultura passa attraverso il corpo. Ne sono testimonianza i monaci, che con le loro abitudini, rimescolando parole, frasi e letture (fatte durante la refezione), hanno dimostrato il rapporto fra lettura, masticamento e cibo. Tutti elementi che contribuiscono allo sviluppo della civiltà. Questo ripetersi continuo del "rimasticamento" di parole, di movimenti anche durante il lavoro, riporta alla regola benedettina "ora et labora". La cultura passa così per il corpo. Ancora oggi nelle scuole coraniche, la parola sacra è come masticamento e nutrizione. Così, proprio adiacente alla sala "Rari", con i suoi straordinari incunaboli e i primi volumi stampati con la neonata tecnica di stamperia, ancora oggi possiamo...alimentarci. E gli

Accademici, accorsi in gran numero, superando le avversità di una giornata uggiosa, hanno gustato anche un cocktail con appetitosi *finger food*.

PUGLIA

FOGGIA-LUCERA

IL FESTIVAL DEL CIBO DI STRADA

Si è svolto a Foggia, promosso dal Comune, con la collaborazione delle Associazioni Street-food e Diterradimare, il festival del cibo di strada, che ha dato la possibilità ai numerosi visitatori di riscoprire l'antico sapore del mangiare per strada. Nei tre giorni della manifestazione, il centro storico della città è stato animato da chioschi, pulmini itineranti, street art, presentazioni di libri e tavole rotonde con ospiti illustri. Naturalmente ad attirare maggiormente l'attenzione è stato il percorso enogastronomico che ha messo in vetrina le prelibatezze di diverse regioni italiane. Ed ecco che la piadina romagnola, il pastin bellunese, il lampredotto e la trippa toscana si sono incontrati con gli arrostiti abruzzesi, le bombette di Alberobello, le arancine e i cannoli siciliani. In questo incontro, hanno avuto un grande ruolo anche le specialità locali come gli "scagliozzi" (triangoli di polenta fritta), i cosiddetti "torcinelli", i panzerotti e le "pettole". Molto interessante è stata la tavola rotonda sul tema "La cucina italiana on the road" (svoltasi presso il Museo civico), alla quale hanno partecipato Carlo Combi, critico gastronomico e autore della guida *Mangiaroz-*





zo; il foggiano Felice Limosani, curatore delle mostra "Nutrire il pianeta" esposta alla triennale di Milano; Fabio Renzi, Segretario Generale della Fondazione per le qualità italiane e gli chef Peppe Zullo e Mario Ottaviano. (Luigi Altobella).

SICILIA

ALCAMO-CASTELLAMMARE DEL GOLFO E CEFALÙ

UN CONVEGNO SULLA STORIA DELLE TONNARE

Gli Accademici delle due Delegazioni si sono riuniti per celebrare insieme rispettivamente il primo anno e il decennale della fondazione. Erano presenti il Consultore Nazionale Mario Ursino, il Coordinatore Territoriale Cinzia Militello, il Direttore del Centro Studi Sicilia Occidentale Beniamino Macaluso e Antonella Cassata Delegata di Marsala. Gli Accademici sono stati accolti da Liborio Cruciani, Delegato di Alcamo e da Nicolò Coppola, Sindaco di Castellammare, nell'antico castello arabo-normanno dove sono esposti reperti di epoca romana e numerosi attrezzi e mappe della pesca del tonno e dell'ingegneria delle tonnare.

La storia delle tonnare, la loro ubicazione e la loro funzione

sono state illustrate dal professor Internicola che ha relazionato sull'importanza economica delle stesse, precisando come la tecnica di pesca abbia raggiunto la massima funzionalità con gli Arabi, artefici di una mirabile sintesi delle esperienze e della cultura dei pescatori del Mediterraneo. Il dottor Sabella, Direttore del Museo e appassionato uomo di mare, ha illustrato la vita degli uomini delle tonnare, ha parlato delle "sciabiche", imbarcazioni usate già al tempo dei Romani, della mattanza, della tecnica di conservazione per salatura dentro botticelle o "matalocchi", del tonno sott'olio nato nei primi del Novecento nell'industria Florio. Ha lanciato un appassionato allarme sul rischio di estinzione del tonno rosso per i moderni sistemi di pesca tecnologicamente avanzati ma assolutamente non rispettosi della biodiversità. Il convegno è terminato con un prezioso documentario, relitto di una cinematografia in bianco e nero, di grande suggestione per l'eleganza delle riprese, per la drammaticità della pesca e per i canti religiosi che l'accompagnano.

Le Delegazioni si sono poi trasferite presso il ristorante "La Campana" dello chef Giuseppe Bono, diplomatico presso la scuola "Alma" di Parma. Il Sim-

posiarca Nicola Nocilla, Delegato di Cefalù, ha illustrato il menu fornendo informazioni tecniche sulla preparazione del cous-cous e sulle diverse portate quasi tutte a base di tonno, fra cui la tagliata di tonno cotta su basalto dell'Etna, di raffinata preparazione. La riunione conviviale, accompagnata da un buon Grillo Chardonnay Berlinghieri, è terminata con la degustazione della "torta Mirò" (giudicata da tutti uno dei migliori prodotti della pasticceria siciliana che, in una preparazione innovativa, recupera il meglio dell'antica arte dei monaci) e con il sentito apprezzamento degli Accademici e di Mario Ursino per lo chef.

(Maria Rosaria Vetri)

CALTAGIRONE

IL GUSTO DELLA FINANZA

Il convivio è sempre stato luogo d'incontro ideale per il mondo dell'alta finanza dove, tra una portata e l'altra, si potessero prendere decisioni di rilievo internazionale. Questo sotterraneo legame tra il cibo e la finanza è stato l'intrigante tema della conferenza tenuta dal Vice Delegato Domenico Amoroso e dal dottor Salvatore Falcone, Presidente, per la zona del Calatino, dell'ufficio Mediolanum, dal titolo "Il gusto della fi-

nanza", tenutosi all'Hotel Villa Sturzo. Dopo il saluto della Delegata, Amoroso, anche nella sua veste di archeologo, ha ricordato che già nel III millennio a.C. tavolette sumeriche contenevano ordini di pagamento che testimoniano l'adozione di pratiche finanziarie. La vastità dell'Impero romano ha proseguito il dottor Falcone - stimolò il perfezionamento di strumenti finanziari che permettessero l'immateriale circolazione del denaro. L'opulenza creata da speculazioni finanziarie costruì il prestigio di molte famiglie patrizie e decretò l'ascesa politica di molte personalità, come quella di Crasso.

Al lungo periodo di stasi dell'Alto Medioevo, che registra il ritorno a forme arcaiche di scambio, segue la rinascita dei commerci dell'XI secolo e il consolidarsi del *bancherius*, figura i cui tratti si confondono con quelli dell'usuraio. La ricchezza porta potere e prestigio e le famiglie dei Medici o degli Strozzi a Firenze, degli Scrovegni a Padova, per citarne solo alcune, sono anche quelle di grandi mecenati che danno un contributo decisivo alla magnificenza del nostro Rinascimento. Il convivio torna ad essere un incontro di arti, una precisa forma di manifestazione del potere, l'occasione per intrecciare relazioni. Non diversamente, la moderna finanza, anche se in modo più discreto, continua a prediligere la tavola per i suoi incontri. Il banchiere Rothschild si avvale del grande cuoco M. Antoine Carême. Non è un caso che la cinematografia spesso rappresenti l'alta finanza a tavola, e Falcone ha ricordato alcune sequenze dei film "American Psycho" e "Wall Street" che ritraggono un mondo che, con apparente indifferenza, gustando pietanze di alta cucina, decide le sorti dell'economia mondiale. Alla conferenza, su tavole impreziosite da composizioni di fiori e frutta e grandi candelabri d'argen-





to - opera delle Accademiche Concetta Bonomo e Mariella Amoroso - è seguito un raffinato buffet che ha saputo richiamare l'eleganza dei banchetti dell'alta finanza. (Colomba Cicirata)

CAMERA CON ORTO

Il convivio pasquale è stato improntato all'insegna della condivisione. La Delegazione ha voluto quest'anno organizzare il pranzo degli auguri pasquali, occasione anche per la presentazione dei nuovi Accademici, in un luogo certamente bello e accogliente, ma carico anche di significati profondi. "Camera con orto", infatti, non è una semplice struttura agrituristica, ma una cooperativa sociale, un luogo, quindi, dove i protagonisti della vita quotidiana hanno una grande opportunità di affrontare e superare le difficoltà che la vita ha loro riservato. La Cooperativa sociale agricola "Terra Nostra", ha spiegato la Simposiarca Rosellina Saporito, ha constatato le potenzialità offerte dall'agricoltura sociale. L'intreccio che si determina tra dimensione produttiva, dimensione relazionale con le piante, con gli animali, con la natura e quella familiare e comunitaria, ha permesso all'agricoltura di assolvere sempre più ad una funzione sociale. L'agricoltura sociale è un anche uno strumento di riappropriazione, per

l'individuo, del proprio ruolo in società, da un punto di vista professionale, visto che una delle finalità è favorire il reinserimento nel mondo del lavoro attraverso l'acquisizione delle tecniche e delle pratiche agricole. Volendo valorizzare la produzione della cooperativa, il menu proposto è stato caratterizzato da ortaggi di stagione, simboli di prosperità e fortuna: fave e piselli in umido, frittatine di asparagi, frittatine di finocchietti, carciofi fritti, caserecci con crema di carciofi, busiati con ragù di mandorle. Immane l'agnello al forno con patate aromatizzate e, come la tradizione siciliana impone, un invitante buffet di torte assortite. (Rosellina Saporito)



GELA

LA CUCINA DI PEPE CARVALHO

Perché una rassegna gastronomica dal nome "I Fornelli in giallo"? Perché nella più classica letteratura noir si coglie il gusto raffinato da gourmet, l'amore per la cucina, la memoria dei sapori. Nero Wolfe, il protagonista dei gialli di Rex Stout, vive in una bella casa ove non manca un cuoco eccellente che anima

una cucina sofisticata. Hercule Poirot, creatura di Agata Christie, si rammarica per non poter gustare i piaceri della tavola più di tre volte al giorno!

E ovviamente anche il nostro Andrea Camilleri ha avuto successo col suo commissario Salvo Montalbano le cui gesta sono gustosamente infarcite della più saporita cucina siciliana.

Proprio Camilleri è in grande debito artistico nei confronti di Manuel Vázquez Montalbán, l'autore di cui si è parlato in occasione della riunione conviviale della Delegazione, dal quale si è a piene mani ispirato.

La creatura di Montalbán, il detective Pepe Carvalho è un personaggio estremo, dedito a tanti vizi e a curiose abitudini. È di una golosità senza regole né confini: ama ogni genere di cucina. Per lui il cibo è una sorta di quint'essenza del nostro vivere, un dato antropologico, e quindi profondamente culturale. Montalbán spiega in questo modo il rapporto del suo personaggio con la cucina: "Carvalho è gastronomicamente eclettico. Alla base dei suoi gusti sta sempre un elemento essenziale: il palato della memoria. Proprio per questo i suoi gusti fondamentali provengono dalla cucina popolare, povera e immaginaria della Spagna, la cucina di sua nonna". Tuttavia Montalbán tiene a distinguersi dal suo personaggio, così boccia decisamente la "fideuà" che Carvalho prepara in una versione "thailandese": "autentico attentato contro un piatto squisito, che lui trasforma in un bizzarro calcestruzzo composto da grumi di farina di riso e animali di ogni genere, mentre la fideuà degna di tal nome si fa con pasta di grano duro, possibilmente fidelini, e con pochi intrugli". Proprio perché, tuttavia, si tratta di una divertente nuova esperienza del palato, il

Simposiarca, l'Accademico Antonio Gagliano, che, oltre all'interessante relazione sull'argomento, ha anche curato, insieme agli chef Pino e Antonio Marino il menu, ha scelto proprio la versione più trasgressiva della fideuà. Per gli altri piatti, il menu è rimasto fedele alle ricette tradizionali descritte da Montalbán: baccalà al pipì, polpo alla cretese, seppia stufata con olive verdi, e, per finire, il dolce "la goduriosa". Un ringraziamento agli chef per aver accettato di avventurarsi lungo un sentiero a volte impervio.

PALERMO MONDELLO

PASSAGGIO DELLA CAMPANA

Beppe Barresi ha raccolto il testimone da Antonio Ravidà, che ha fondato e poi guidato la Delegazione per un decennio. La cerimonia si è svolta allo "Splendid Hotel La Torre" di Mondello, alla presenza del Segretario Generale e Presidente del Centro Studi "Franco Marenghi", Paolo Petroni, del Consigliere di Presidenza Mario Ursino, della Coordinatrice per la Sicilia Occidentale Cinzia Militello di Castagna e di Beniamino Macaluso, Direttore del Centro Studi Territoriale per la Sicilia Occidentale. Fra i graditi ospiti della serata anche il professore Roberto Lagalla, Magnifico rettore dell'Università di Palermo. La scelta del luogo non è stata casuale. Nelle sale dall'inimitabile vista sul mare di Mondello, è nata infatti, 10 anni fa, la Delegazione, un gruppo destinato a diventare sempre più numeroso e che, oggi, vanta oltre 50 soci. Nel discorso di commiato, Ravidà ha tracciato la storia del sodalizio, ricordando gli appuntamenti che ne hanno segnato la vita culturale, come il divertente "Processo all'hamburger"; gli incontri dedicati a cibo e viaggi





“Mangiare al volo”, “Mangiare in treno” e “Mangiare a bordo”, fino all’ultimo sul tema sempre più attuale di “Cibo e religione”, organizzato a Marsala lo scorso aprile. Il nuovo Delegato, nel ringraziare Ravidà per l’impegno profuso in questi anni, ha assunto l’incarico presentando la nuova Delegazione e affermando di voler operare in continuità.

Ha concluso la serata il vibrante richiamo di Paolo Petroni alla missione dell’Accademia, più che mai in prima linea nella difesa dalle facili spettacolarizzazioni e nella tutela delle tante tradizioni regionali che formano quell’*unicum* che è la gastronomia italiana. E all’insegna della tradizione è stata la cena servita: antipasto di polpo bollito, tipico cibo di strada delle borgate marinare siciliane; verdure in pastella e panelline; pasta con le sarde; tritico del mare con pesce spada in foglia di vite, e il famoso gelato giardinetto, un insieme in cui si sovrappongono, senza fondersi, la fragola, il pistacchio e il limone, da sempre ristoro nelle calde estati palermitane.

SIRACUSA

CONVIVIALITÀ E CIVILTÀ DELLA TAVOLA

La prossimità delle festività pasquali ha visto la Delegazione riunita presso un noto ristorante siracusano proprio sulla vecchia riva d’Ortigia. Un brindisi di benvenuto ha dato l’avvio al simposio gestito dal Delegato Angelo Tamburini il quale ha presentato l’intervento culturale: “Convivialità e Civiltà della Tavola”. Un excursus storico-socio-culturale che, partendo dalle considerazioni di Kant, estimatore della convivialità *ante-litteram*, rievocando poi il dire di Platone (appunto nel *Simposio*), e ancora le indicazioni di Cicerone nel suo *Cato Maior*

de Senectute, ha ricordato anche gli scritti di Ateneo di Naucrati nei *Deipnosophisti (I dotti a banchetto)* in Sicilia, fino a giungere ad Anthèlme Brillant Savarin con la sua opera *Fisiologia del Gusto* e a Barthes che ne fece attenta rilettura, per arrivare a La Breton con *Le saveur du monde: une anthropologie des senses*. Per concludere con il riferimento alle finalità dell’Accademia che, su input del fondatore Orio Vergani, proprio della Civiltà della Tavola fanno bandiera. L’applauso dei numerosi Accademici e alcune riflessioni e considerazioni scaturite durante il pranzo hanno rafforzato la validità del messaggio culturale. Il pranzo, allestito in un unico tavolo imperiale (decorato con i simboli di Pasqua), è stata una sequenza di pietanze ben presentate e ottimamente preparate dal maestro di cucina Sebastiano Gallo; apprezzati i vini in buon abbinamento; attento, cortese e sollecito il servizio. La consegna da parte del Delegato del guidoncino e della vetrofania accademica alla brigata di sala e di cucina ha concluso festosamente il simposio. (Angelo Tamburini)

IN ONORE DELLA PATATA DI SIRACUSA

Un unico grande tavolo, decorato con rami fioriti di buganvillea e i limoni del giardino, ha ricreato, all’azienda agricola biologica “Limoneto”, le atmosfere tipiche delle cene siciliane. Il Delegato Angelo Tamburini ha dato la parola al Simposiarca Giuseppe Malandrino che ha presentato il suo intervento culturale “Cruda, arrosto, oppur lessata... benedetta la Patata!” in un simpatico duetto con la moglie Sandra Rubera, anch’essa medico. Il racconto culturale con l’excursus storico, nutrizionale, gastronomico e medico ha visto emergere una



patata a tratti bistrattata ma anche universalmente benedetta! “Per le sue proprietà nutrizionali, versatilità agronomica e resa produttiva, la patata è la quarta coltura al mondo per estensione, e la più diffusa, dopo il pomodoro, in Italia. Ha una lunga storia da raccontare: è originaria del Sudamerica e la sua diffusione risale a più di 7000 anni fa. In Europa arrivò nella seconda metà del XVI secolo e, in Italia, fu introdotta dai frati carmelitani. Deve la sua fortuna in cucina al francese Parmentier che creò molte pietanze fra cui la famosa crema che porta il suo nome. L’immagine di ‘cibo dei poveri’ è andata cambiando, e oggi la patata è stata completamente rivalutata”. Un meritato applauso per l’efficace relazione, arricchita anche da modi di dire e aforismi. A seguire, l’Accademico Salvatore Giardina, Vice Presidente Nazionale di Confagricoltura, ha integrato l’argomento con gli aspetti della normativa italiana ed europea. “La patata novella delle terre rosse di Siracusa è una varietà coltivata principalmente nelle zone costiere della provincia di Siracusa e una produzione tipica siciliana; come tale è inserita nella lista dei prodotti agroalimentari tradizionali italiani del Mipaf. A livello europeo, tuttavia, meriterebbe e dovrebbe essere più tutelata e anche più valorizzata e promossa”. I sapori della tradizione, ben confezionati dal maestro di cucina Francesco Moscati, hanno coronato la convivialità: antipasto rustico

(caponata, pomodoro secco, salsiccia grigliata; patata di Siracusa al forno; torta rustica di ricotta. In abbinamento, l’ottimo “Lamùri” 2012 Doc Sicilia (Cantina Tasca Conti d’Almerita) e per il dolce “Limoncello Siciliano” (azienda agricola Limoneto - Siracusa). (A. T.)

SARDEGNA

NUORO

PRELIBATEZZE IN TAVOLA AL “S’APPOSENTU”

Gli Accademici di Nuoro hanno avuto l’opportunità di ammirare la dolce, mite Marmilla, che si trova fra i due Campidani di Cagliari e Oristano. Terra di ondulate colline, di campi di frumento, di piantagioni di legumi e cereali, di carciofaie, oliveti e vigneti. Si è giunti al luogo di destinazione, Siddi, dopo aver percorso siti solitari e attraversato paesini quasi fermi nel tempo. Qui trionfa il limone: ogni cortile ha la sua maestosa pianta traboccante di lucidi frutti. Questo è un luogo che fa da epicentro alle antiche vestigia nuragiche di Barumini, e qui ha il suo ristorante, in un’antica maison solida e maestosa, lo chef Roberto Petza, considerato uno degli astri nascenti della ristorazione ita-



liana. Lui si definisce “cuoco per caso” e il suo segreto è semplice: illustrare la cucina di casa, quella di tutti i giorni, coniugando la migliore tradizione con l’innovazione. Ci sono luoghi di ristoro in cui la cucina diventa arte, che deriva dall’amore per la propria terra, dalla ricerca delle più sicure materie prime, dal perfetto connubio fra prodotto, preparazione e cottura. “S’Apposentu”, nome tutto sardo che significa stanza riservata, ha tutti questi requisiti, dove la ricchezza delle pietanze, la varietà degli ingredienti, la perfezione della proposta denotano l’armonia e la sapienza profusa dallo chef e dai suoi collaboratori. Il menu è stato il trionfo dei vini (quattro, diversi per ogni pietanza, custoditi nelle famose e successivamente visitate Cantine Lilliu, un autentico “signore delle vigne”), e l’esaltazione di sapori sinora sconosciuti anche ai palati più sofisticati. L’uovo in camicia con gli asparagi, patate e profumo di tartufo, gli eccellenti raviolini, quasi tortellini con ripieno di carne di bue rosso, il maialino cotto per otto ore a tenue vapore, sono state le prelibatezze portate in tavola.

Una giornata all’insegna dell’amicizia, trascorsa eccezionalmente fuori provincia e organizzata, con l’entusiastico avallo della Delegata Gabriella Guiso e dall’Accademico Fabio Rosas,

non nuovo a queste sorprese, il quale ha saputo coniugare allegria, serietà e singolarità di proposte incentrate sulla buona cucina e sulla schietta convivialità. Alla fine, si esce dalle sale su di un ampio cortile dove si intravede un pollaio esuberante di ben nutriti abitatori. E si indovina l’orto di casa in cui lo chef, ubbidiente alla lezione di Paul Bocuse, sembra dire: “La cucina è quel che ho”. (Gianni Pititu)

LA CUCINA ECCELLENTE DE “IL PORTICO”

Un ambito riconoscimento è stato attribuito al ristorante “Il Portico”, insignito del prestigioso diploma di “Cucina Eccellente 2014”.

È stata la Delegata Gabriella Guiso a consegnare il premio nel corso di una riunione conviviale dei soci del sodalizio. Il ristorante, situato nel cuore della vecchia Nuoro, è gestito dai coniugi Graziano Ladu e Vania Tolu, che approntano menu di variata confezione, prefiggendosi in primo luogo una scelta accurata delle materie prime e, quindi, una preparazione delle pietanze che ne esaltino i sapori. I due chef coniugano alla perfezione la cucina tradizionale e quella più moderna, attingendo alle forti potenzialità delle erbe aromatiche locali, di formaggi e carni del territorio, dei prodotti del mare per offri-

re piatti di indubbio fascino. Il premio dell’Accademia ha riconosciuto l’arte culinaria praticata nel ristorante, la scrupolosa presentazione delle pietanze, l’equilibrato dosaggio delle spezie, la freschezza e genuinità degli ingredienti, i sapori di queste terre sempre preservati, ma anche l’originalità di nuovi apporti per accrescerne il gusto. (Maria Gabriella Guiso)



EUROPA

GERMANIA

FRANCOFORTE

LA VERSIONE TEDESCA DEL RICETTARIO

Scoperta casuale, quella della versione tedesca del ricettario dell’Accademia, *La cucina del Bel Paese*, fra gli scaffali di una libreria specializzata. Un manuale prestigioso, la cui traduzione in tedesco rappresenta il primo strumento qualificante con il quale la nostra Accademia può rendersi più visibile in area germanica. Per tale motivo la Delegazione, in collaborazione con l’Istituto Italiano di Cultura di Francoforte e l’agenzia Porta un libro a cena, ha organizzato un evento per presentare *La Cucina. Die Originale Küche Italiens*, Callwey, 2013. Come si presenta un ricettario? Si è deciso di farlo nel modo più classico, sotto forma di romanzo di cucina, per dirla all’Artusi, iniziando con l’autore, cioè l’Accademia e tutte le Delegazioni del Bel Paese che hanno saputo realizzare questo censimento culinario; la biografia, ossia l’attività che ha distinto la nostra Istituzione sin

dall’anno della sua fondazione; per ultimo la trama: attraverso le ricette il cibo parla e racconta le tradizioni gastronomiche dell’Italia. Ed è così che il pubblico ha capito perché si debba parlare di mostarda di Cremona, di parmigiano reggiano, di mortadella di Bologna, di prosciutto di Parma e di una miriade di altri prodotti e piatti, conosciuti e apprezzati in tutto il mondo. Significativa è apparsa la scelta operata dalla casa editrice tedesca nel mantenere il titolo immutato, *La Cucina*; mentre, attraverso l’aggettivo *Originale* (originale), sembra voler sottolineare due aspetti: il primo l’origine, quindi la provenienza regionale di un piatto; il secondo l’autenticità. Rispetto all’originale italiano, l’edizione tedesca è stata sottoposta ad una “leggera cura dimagrante”. Mancano infatti quelle ricette la cui preparazione contempla l’utilizzazione di tipici prodotti locali difficilmente reperibili all’estero; altre invece sono raccolte nella rubrica “Lokale Tradition” (tradizione locale). Le ricette mantengono il loro nome italiano, e ne viene evidenziata la regione. La serata è stata arricchita dall’intervento della professoressa Christine Ott, dell’Università J.W. Goethe di Francoforte, dedicato a “Cultura gastronomica e identità nazionale italiana”. Come deve concludersi la presentazione di un ricettario se non a tavola? Per tutti i buongustai il locale “InCantina”, presso la cui sala eventi si è svolta la presentazione, ha offerto nel proprio ristorante un menu con ricette tipiche tratte dal volume: crostino alla provatura, agnolotti, fricassea d’agnello ai carciofi, torta alle arance. Così facendo si è realizzata l’idea alla base del ricettario: il voler rendere visibile la ricchezza dei sapori, dei colori, dei profumi, degli ingredienti che continuano a rendere unica nel suo genere la nostra cucina. (Rodolfo Dolce)





SVIZZERA

SVIZZERA ITALIANA

IL CAPRETTO DI SAN VITTORE

Religione, tradizione, gastronomia si ritrovano a tavola alleati, nel periodo pasquale, dove vengono serviti agnelli e capretti. La Delegazione si è recata, per gustare il celebre capretto, nel Grigione italiano, più precisamente a San Vittore. La cena è stata preceduta da un'interessante visita alla Cappella e Rotonda di San Lucio, dove Mauro Zappa, il fotografo, ne ha illustrato architettura e decorazioni.

Dopo i piaceri dello spirito, gli Accademici sono pronti per quelli della tavola, al ristorante "Fagetti" di San Vittore, Canton Grigioni. Del capretto ha parlato, in modo sapiente, l'ingegner Renato Altrocchi, Amministratore delegato della Fela di Cadenazzo, raccontando di come già in pieno inverno si prepara la generazione di questi innocenti animali, affinché siano pronti per la tavola proprio nel periodo pasquale. Particolarmente pregiati quelli di allevamento locale, con capre e capretti che pascolano liberamente fra le montagne, ricche di profumate erbe aromatiche. Il menu era composto da un antipasto, un'insalata e un anodino paté casalingo cui ha fatto seguito il famoso capretto. E qui va detto che, come in altri casi, esistono due scuole gastronomiche. Accade spesso che in cucina certe opinioni divergono fino al punto da creare autentiche correnti, e in certi casi, persino fazioni. Quanto al capretto (o agnello) si discute del modo di cottura: c'è chi lo vuole molto rosolato e chi lo preferisce più succoso, o per dirla con vecchia parola lombarda "più mostos". In questa occasione, era stato preferito il primo modo e la vivanda è giunta in tavola piuttosto asciutta, accompagnata da patate al forno.

A chiusura della cena, un sorbetto alla mela.

Anche questa cena è stata la piacevole occasione di un incontro tra amici, con vivaci e stimolanti conversazioni. (Sussy Errera)



NEL MONDO

CANADA

TORONTO-ONTARIO

GASTRONOMIA ED ENOLOGIA PUGLIESE

Toronto chiama e Bari risponde, per dimostrare che due Delegazioni dell'Accademia, sebbene lontanissime e divise da un oceano, possono collaborare al fine di valorizzare i rispettivi territori. Non a caso la Delegata di Toronto ha invitato il suo omologo pugliese ad un incontro di studio e di degustazione sulla gastronomia regionale. Marisa Bergagnini e Vincenzo Rizzi sono quindi stati i protagonisti di un importante evento che si è svolto nella metropoli canadese, con l'attiva collaborazione dell'Istituto Italiano di Cultura. Rizzi, proprio nella sede del suddetto istituto, ha illustrato, ad un folto pubblico, le origini storiche delle consuetudini alimentari e di alcuni piatti della tradizione pugliese. Il giorno successivo, Bergagnini, con altrettanto successo, ha organizzato una riunione conviviale nel ristorante del prestigioso George Brown College. Chef della serata è stato Peppe Zullo di Orsara di Puglia, famoso per le sue ricerche sui prodotti autoctoni e per l'impiego di materie prime provenienti dall'orto privato. Peppe ha in-

cantato con piatti tipici come i lampascioni fritti con il mosto cotto, il baccalà con i finocchi gratinati, le orecchiette di grano arso con ceci e borragine; fino alla delizia del pasticciotto leccese rivisitato e i biscottini con riduzione di mosto cotto. Tutte le portate sono state degnamente accompagnate dagli eccellenti vini dell'azienda Rivera, fra i quali il Marese, il Salice Salentino e il Falcone.

Presenti con le gentili consorti l'Ambasciatore Italiano in Canada dottor Gian Lorenzo Cornado, e il Console Generale dottor Tullio Guma, oltre alla Reggente dell'Istituto Italiano di Cultura dottoressa Adriana Frisenna, e ai numerosi Accademici e ospiti.

La Delegata Bergagnini ha ringraziato il Delegato di Bari Rizzi per la fattiva collaborazione, e lo chef de cuisine Oliver Li per la sua disponibilità. Applauditissimo Peppe Zullo per aver preparato una deliziosa cena a base di prodotti arrivati dalla Puglia per l'occasione.

La riunione conviviale è stata di grande successo sotto molteplici aspetti, incluso quello didattico. Per gli allievi canadesi del College, che frequentano l'ultimo anno di corso per chef e che hanno collaborato in cucina, ha rappresentato l'irripetibile opportunità di una lezione pratica sulla cucina tradizionale regionale italiana.

(Marisa Bergagnini)

STATI UNITI D'AMERICA

VIRGINIA

GITA ALLA RICERCA DELLA CUCINA DEGLI EMIGRATI

La Delegazione ha sconfinato nella Pennsylvania dopo aver ricevuto il grazioso invito di uno dei suoi Accademici, Richard "Rick" Rizzo, a tenere una riunione conviviale in un ristorante della sua famiglia, vero e proprio monumento del-



la cucina degli emigranti italiani. Il locale si trova a Windber, un piccolo centro nato e sviluppatosi ai piedi delle miniere di carbone dove lavoravano emigrati italiani e polacchi, la cui vita non poteva essere più povera. Qui giunsero molti calabresi, tra i quali il nonno di Rick, Domenico, emigrato nel 1906, che, all'età di 12 anni, era già in miniera. Una sua figlia aprì il ristorante e ancora oggi, a 92 anni, si alza all'alba tutti i giorni per preparare la salsa marinara. La storia della famiglia Rizzo è rappresentativa della travagliata ma risoluta ascesa delle generazioni di emigrati italiani giunti in America con valigie di cartone, pochi stracci e il passaporto rosso. Il ristorante, di grande successo, è gestito dal cugino Dominick. È un tempio della cucina italo-americana che l'Accademia non poteva ignorare. Gli Accademici si sono visti servire una straordinaria trafilata di antipasti, primi, secondi piatti e dolci. Peperoni piccanti con ripieno di salsiccia altrettanto piccante; "scungilli" e calamari alla marinara; lumache al burro e aglio; bruschette varie e pane all'aglio; gamberi avvolti nel prosciutto; lasagna con polpette di manzo; cavatelli ai frutti di mare; spaghetti con salsa bolognese. Per secondo, salsiccie con peperoni; parmigiana di melanzane; tocchi di filetto marinati; cotolette di vitello con pecorino. E infine, "spumoni" (gelato) e "spud" (un dolce a forma di patata, formato da gelato di vaniglia caramellato e ricoperto di cannella e crema, una creazione locale). Tanta abbondanza, inaffiata da un'eccellente varietà di vini italiani, il tutto con un più che ottimo rapporto qualità-prezzo. (Marino de Medici)



VALLE D'AOSTA

MONTEROSA
24 marzo 2014

Ristorante "Da Pierre" della famiglia Bettoni, in cucina Noelle Bettoni. ●Via Martorey 73, Verres (Aosta); ☎0125/929376, anche fax; dapierre@dapierre.it, www.dapierre.it; coperti 60+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,54; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: girandola di grano saraceno al boudin noir con crema di mele agrodolce; agnolotti alla savoiarda; riso carnaroli mantecato al bleu d'Aoste e pere; arrosto di cervo con salsa di mirtili e purea di castagne; mela renetta al forno con zabaione e gelato di crema.

I vini in tavola: Pinot Gris 2012 (Lo Triolet); Fumin 2010 (La Vrille).

Commenti: Menu a chilometro zero per il convivio organizzato dall'Accademica Maria Clara Freydoz presso un ristorante che vanta oltre cinquanta anni di storia ed è caratterizzato da una cucina della tradizione valdostana con influenze savoiarde. Piacevole scoperta la reinterpretazione delle crêpe con il grano saraceno e la pasta di "boudin" come antipasto. Delicati gli agnolotti alla savoiarda con il ripieno di uvetta e di carni miste, conditi con sugo di arrosto, ricetta di Lilliana Colombot. Particolarmente gradito il risotto proposto con pere e bleu d'Aoste. Molto apprezzato anche il cosciotto di cervo cotto in modo che la parte interna resti dorata, accompagnato con una salsa di mirtili preparata secondo una ricetta gelosamente custodita dalla famiglia Bettoni e purea di castagne. Ottima la scelta dei vini: il Pinot Gris, fruttato, con un certo corpo per accompagnare l'antipasto e i primi e il Fumin con un gusto intenso, persistente e

speziato con chiodo di garofano per accompagnare la cacciagione.



PIEMONTE

ALBA-LANGHE
13 aprile 2014

Ristorante "Trattoria Salvetti", in cucina Clelia Salvetti. ●Via Coste 19, Paroldo (Cuneo); ☎0174/789131, anche fax; clelia.salvetti@gmail.com; coperti 30+10 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie prima settimana di giugno; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 9; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: raviole "d'la stiva" e salumi; vitel tonnè alla moda anni Cinquanta; uova ripiene in mezzo alle erbe di campo; torta pasqualina alla maniera delle Langhe; capunet di fine inverno; tajarin alle primule; agnello al limone con rata-tuille; bonet; cavagnin.

I vini in tavola: Scint Poderi Colla 2012; Dolcetto 8 filari Revelli 2013; Barbaresco Produttori 2010; Moscato Cascina Bertolotto 2013, Grappe Marolo.

Commenti: Una domenica primaverile trascorsa nel cuore della Langa più vera per gli Accademici e i loro ospiti, accolti dai proprietari - la moglie Clelia in cucina e il marito in sala - con cortesia, disponibilità e grande professionalità. L'atmosfera di questa trattoria è perfetta per Paroldo, "paese delle masche". Cucina attenta alla tradizione ma innovativa, come si evince dal menu, con soddisfatta pretesa. Ottimo rapporto qualità-prezzo. Simposiarca il dottor Romano Salvetti sul tema: "Le masche in cucina".

ALESSANDRIA
5 aprile 2014

Ristorante "Aurora Girarrosto" di Giorgio Cerchi e famiglia. ●Strada Statale per Genova 13, Tortona (Alessandria); ☎0131/863033; info@auroragirarrosto.com, www.auroragirarrosto.com; coperti 60. ●Parcheggio sufficiente; ferie 15 giorni ad agosto;

giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo € 55.

Le vivande servite: sfogliatina calda con prosciutto al Madera e carciofi; agnolotti tortonesi al sugo di brasato; filetto alla Wellington in crosta con i suoi contorni di stagione; millefoglie con crema al Marsala Stravecchio Florio.

I vini in tavola: Timorasso dei Colli Tortonesi (Mutti); Barbera superiore di Nizza Monferrato; Moscato d'Asti.

Commenti: Dopo il Convegno "Gli italiani amano ancora la buona tavola?" si è svolta una riunione conviviale alla presenza del Presidente Giovanni Ballarini e del Segretario Generale Paolo Petroni che hanno partecipato all'incontro insieme agli oratori, invitati dal Delegato Luigi Bussolino. Per rispondere alla domanda, titolo del convegno, il ristoratore Giorgio Cerchi ha fatto del suo meglio per rendere memorabile la giornata, con una gustosa sfogliatina al prosciutto e carciofi, un ottimo piatto di agnolotti tipici di Tortona e un eccezionale filetto alla Wellington, omaggio alla grande cucina internazionale. Il Presidente Ballarini ha ringraziato Giorgio Cerchi consegnandogli la medaglia di Orio Vergani, come riconoscimento dell'ottimo pranzo e del puntuale servizio. Sono intervenuti anche molti Delegati del Piemonte e Accademici di Asti e Alessandria che hanno assistito in mattinata all'incontro.

CIRIÈ
27 marzo 2014

Ristorante "Cit Galantom" di Tiziana Drovetto. ●Via G. Garibaldi 20, Monasterolo di Cafasse (Torino); ☎389/7894931; citgalantom@gmail.com; coperti 30. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 7,8; prezzo € 40.

Le vivande servite: panzerotti di vitello tonnato alla maniera antica; insalata russa; vellutata di germogli di ortica e riccioli di pane croccante; dorso di coniglio stecato ai fiori di rosmarino; parfait al cioccolato fondente nero e parfait al the verde con coulis di fragole.

I vini in tavola: Albarosa di Poggio Ridente; Moscato d'Asti Ca' de Lion.

Commenti: Interessante riunione conviviale sulle acque minerali, di diverse provenienze e caratteristiche, abbinate ai piatti preparati dal

ristorante che, trasferitosi dall'antica sede di Fiano nell'accogliente locale di Monasterolo di Cafasse, ha preservato la solida tradizione gastronomica di mamma Tiziana in cucina, con l'attento e veloce servizio del figlio Dario. Ecco allora l'acqua Valverde (Monte Rosa - Italia) dai sapori puliti e puri, accompagnare la sapidità, persistente ma equilibrata, del vitello tonnato con salsa priva di maionese. La media durezza, dovuta a una discreta quantità di calcio, della Hildon (Hampshire - Inghilterra), equilibrare i germogli di ortica della vellutata, ricchi di ferro e, infine, l'acqua Chateldon (Auvergne - Francia) che, effervescente e ricchissima di potassio, sodio e fluoro, ha effetti digestivi sul goloso coniglio con salsa bearnese. Appreziate le schede illustrative delle acque fornite agli Accademici.

CUNEO-SALUZZO
10 aprile 2014

Ristorante "Il Bagatto" di Luciano Gaute-ro. ●Via XX Settembre 16, Limone Piemonte (Cuneo); ☎0171/927543; coperti 30. ●Parcheggio incustodito; ferie giugno e novembre; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8,25; prezzo € 45.

Le vivande servite: girello di vitello rosa al forno con salsa tonnata; ravioli della valle di patate e porri su crema di ragù bianco; guancia brasata su salsa di patate ratte e spinaci novelli; cremoso di nocciola glassato e gelato.

I vini in tavola: Roero Arneis 2013 (Vietti); Dolcetto d'Alba 2012 (Bruno Giacosa).

Commenti: Riunione conviviale organizzata dall'Accademico Ferruccio Franza. Il locale è romantico e raffinato, arredato come una baita di montagna, in un ambiente veramente caldo e confortevole. A tavola vengono portati pane e focacce fatti in casa: una volta assaggiati non ti fermeresti più! Il girello con salsa tonnata è un piatto tipico della zona ma raramente viene servito a questo livello: la carne era rosa e tenerissima, morbida e delicata. Il signor Luciano ha spiegato che il girello viene cotto in forno a 50° per 11 ore e il risultato è uno spettacolo per gli occhi e la gola. Ottimi i ravioli fatti in casa, conditi con un ragù bianco delicatissimo. Altro spettacolo la guancia brasata: si scioglieva in bocca. I dolci: hanno riscosso un grande entusiasmo come la piccola pasticceria che accompagnava il caffè. Il servizio è stato mol-





to attento e gentile. A fine pasto lo chef è stato unanimemente applaudito sia per la presentazione dei piatti sia per il loro contenuto.

PINEROLO 11 aprile 2014

Ristorante "D'Andrea" di Marco Roberto e Mara Banchio, in cucina Marco Roberto. ●Via Bagnolo 37, Barge (Cuneo); ☎0175/345735, cell. 333/3216665; www.dandrea.info; coperti 35+60 (all'aperto). ●Parcheeggio privato del ristorante; ferie dal 10 al 25 gennaio; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: aperitivo assortito; terrina di gallina bianca di Saluzzo con coriandoli di verdure e rucola croccante; ricordo di torta pasqualina con fonduta di grana; gnocchi tondi con cuore di toma d'alpeggio saltati in padella con burro e timo; scottadito d'agnello al rosmarino servito su pietra con nido di agretto; charlotte di colomba pasquale con salsa calda al fondente.

I vini in tavola: Brut Cava Reserva Mont Marcal (Leucos Beltramo); Pinerolese rosso 11 Madre (Quagliano Tomatis).

Commenti: La riunione conviviale per soli Accademici, nell'accogliente sala del ristorante è stata molto apprezzata dai commensali. Il menu - Simposiarca la dottoressa Lorella Daghero - ha privilegiato i prodotti del territorio, come la bianca di Saluzzo e la toma, e il tema pasquale: da qui la scelta della rivisitata torta pasqualina e dell'agnello. Ogni piatto servito (soprattutto il secondo antipasto e il primo) si è imposto all'attenzione degli Accademici per la preparazione, spesso complessa, anche se purtroppo il risultato non è stato sempre all'altezza delle aspettative. Ottimo il dessert. Apprezzabile la scelta dei vini pinerolesi, non tutti di grande caratura. Puntuale il servizio in sala, coordinato dalla signora Mara, che con il marito, lo chef Marco Roberto, gestisce il ristorante.

TORINO LINGOTTO 26 marzo 2014

Ristorante "Allegri" di Allegri snc, in cucina Federico Allegri. ●Corso Partigiani d'Italia 116, Rivoli (Torino); ☎011/9536058; ristoanteallegri@gmail.com; coperti 30. ●Parcheeggio comodo; ferie una settimana a

settembre; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: gamberi e calamari alla griglia su salsa di zafferano e in alternativa scaloppa di foie gras con coulis di lampone, composta di cipolla di Tropea e fave di cacao; tortelli d'oca su stracotto di fichi; guancia di patanegra brasata al Moscato e zabaione al Moscato e in alternativa piccione e foie gras e crumble di castagne; sorbetto al frutto della passione; cremino di cioccolato al latte con gelato di nocciola.

I vini in tavola: Franciacorta Brut (La Ferghettina); Timorasso Il Montino 2011 (Colombera); Roero 2011 (Matteo Correggia); Moscato Passito (Morandina).

Commenti: A chi, nel locale rilevato da pochi mesi, vi consumava pizze e birra, il giovane Allegri propone ora le scaloppe di foie gras, che hanno deliziato gli Accademici, la guancia di patanegra, che alcuni avrebbero bissato, e il piccione, ricercato e intrigante. Eccellente il Timorasso per le sue note fiorite con finale in bocca lievemente aromatico; qualche palato fino lo avrebbe meglio abbinato con la guancia di patanegra brasata al Moscato e zabaione, servita invece col Roero, per altro ottimo. Votazione influenzata dall'incoraggiamento che si deve ai giovani: il mezzo punto in più troverà certo il pieno riconoscimento nella prossima visita, perché il buon giorno si vede dal mattino.

VERBANO-CUSIO-OSSOLA 27 marzo 2014

Ristorante "Trattoria Concordia" di Francesca Barengo e Maurizio Damilano, in cucina Sergio Maulini. ●Via San Fabiano 18, Verbania Intra (Verbania); ☎0323/403237; coperti 40. ●Giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,75; prezzo fino a 35 €.

Le vivande servite: carpaccio di trota marinato agli agrumi con pane brioche; vitello "trotato"; millefoglie vegetariana con pomodoro e pesto di rucola; risotto al teleggio con profumo di menta; capretto arrosto con sformato di patate e spinaci; costolettine di agnello alla griglia; bavarese allo zafferano e amaretti.

I vini in tavola: Alta Langa Docg Pas Dosé Contessa Rosa 2007 (Fontanafredda); Roero Arneis Docg Perdaudin 2012 (Angelo Negro); A.A. Doc

Cabernet riserva 2008 (San Michele Appiano); Moscato d'Asti Docg 2012 (Icardi).

Commenti: Piacevolmente ricevuti dai titolari, Accademici e ospiti hanno avuto modo, in avvio di serata, di gustare ottime bollicine in abbinamento ad alcuni gustosi stuzzichini proposti dal cuoco. Passati all'elegante tavolo reale, dopo una breve presentazione da parte del Delegato riguardante il programma dei futuri incontri, si è dato l'avvio alla riunione conviviale durante la quale sia la titolare sia il personale di sala fornivano interessanti notizie su contenuto e preparazione dei piatti. Alcune preparazioni quali il carpaccio di trota, il vitello trotato, parte dei secondi e in particolare la frittura, hanno goduto di un elevato indice di gradimento; mentre la millefoglie vegetariana e il risotto subivano numerose osservazioni che hanno abbassato sensibilmente la valutazione. Apprezzati sono stati anche la professionalità del servizio di sala e la cura della cucina, nella presentazione delle varie decorazioni fatte con verdure. Ottime sia la scelta sia la sequenza dei vini, in felice abbinamento con le portate.



LIGURIA

ALBENGA E DEL PONENTE LIGURE 26 marzo 2014

Ristorante "La Vigna" della famiglia Tuveri, in cucina Luca Tuveri. ●Via Lepanto 1, Frazione Solva, Alassio (Savona); ☎0182/644744, cell. 328/0605881; info@ristlavigna.it, www.lavigna.it; coperti 80+40 (all'aperto). ●Parcheeggio privato del ristorante; ferie febbraio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: panisette e frittelline ai carciofi con salame; tortino di polpo e patate con carciofi accomodato su crema di fave di Albenga con scorzette di limone candito; flan di carciofi con fonduta al tartufo nero, marrone glassato e lardo di patanegra; lasagnetta ai carciofi e pesto



leggero; scaloppa di orata su vellutata di patate e cedro candito; semifreddo ai marroni con salsa al cioccolato Domori.

I vini in tavola: Riviera Ligure di Ponente Vermentino Doc 2012; Riviera Ligure di Ponente Pigato Doc 2012 (Enrico Dario, Bastia di Albenga); Barbera d'Alba Doc 2011 (Cascina Chicco, Diano d'Alba).

Commenti: Il Simposiarca Carlo Maria Balzola ha organizzato con il capo cuoco Luca un bel menu in cui i carciofi e le verdure di Albenga si sono ben abbinati ai frutti canditi del vicino Piemonte. Molto buono il tortino di polpo, buono il flan di carciofi anche se un po' sapido, buone le lasagnette ai carciofi, dai sapori molto delicati, un po' meno riuscita la scaloppa di orata con la vellutata di patate che la rendeva non troppo netta nel sapore. Perfetti gli abbinamenti con la frutta candita e con il marron glacé, che fanno intuire le potenzialità di nuove vie in cucina, nel rispetto dei buoni prodotti della tavola italiana. Buoni i vini, specie il Barbera. Servizio impeccabile e veloce. Al termine della serata, in cui è stata ospite la signora Chiara Bardini, dell'azienda "Agrimontana" di Borgo San Dalmazzo di Cuneo, che ha raccontato dei suoi ricordi di giovane donna imprenditrice piemontese, Carlo Maria Balzola ha ricevuto dal Delegato Roberto Pirino il Premio Villani 2013 per i famosi "baci di Alassio".

GENOVA 4 aprile 2014

Ristorante "Al Veliero" di Elena Parodi e Biagio Peres. ●Via Ponte Calvi 10 r, Genova; ☎010/2465773; coperti 50. ●Parcheeggio comodo, a pagamento; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,1; prezzo € 45.

Le vivande servite: cuculli; acciughe; polpo; cappon magro; spaghetti alla marinara; pasta fresca con gamberi e zucchine; ravioli di magro con sugo di orata e rucola; pescato del giorno alla griglia con contorno di spinaci alla genovese con uvetta e pinoli; torta di pinoli con crema di limone.



LIGURIA segue

I vini in tavola: Vermentino Doc Colli di Luni 2012 (La Colombiera); Moscato Passito di Pantelleria Tanit (azienda Vitivinicola Miceli).

Commenti: Il locale, con una buona tradizione di classica cucina marinara, si trova di fronte al porto antico vicinissimo all'acquario e al Museo del mare. La sala principale, arredata sobriamente, ma purtroppo di modeste dimensioni, ha condizionato la disposizione a tavola dei numerosi commensali. Il giudizio sui diversi piatti non è stato sempre omogeneo: l'antipasto poco definito; il primo piatto un po' carente di acciughe; delicato il polpo con patate mentre il cappon magro si è confermato un piatto difficile da eseguire in porzione. Dei primi a scelta, proposti un po' fuori dell'uso accademico, eccellenti i ravioli di magro; delicata e gustosa la pasta con gamberi e zucchine. Ha fatto seguito un filetto di branzino alla griglia, servito con una doratura particolare: tenue e croccante, gradita da buona parte dei commensali. Semplice ma buona la torta al limone con pinoli. Valida la scelta dei vini; apprezzato, in particolare, il Moscato Passito di Pantelleria.

GENOVA-EST
27 marzo 2014

Ristorante "Ruscin 1893" di Giorgio Costa e Mario Costigliolo. ●Salita Sella 198, Genova - Bavari (Genova); ☎010/3450391; coperti 60. ●Parcheggio sufficiente; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì, martedì e mercoledì a pranzo. ●Valutazione 7,45; prezzo 35 €.

Le vivande servite: panisette e fuggassette; focaccia col formaggio; verdure ripiene; torta di cipolle con maggiorana; torta di verdure con prescinseua; risottino Carnaroli con asparagi e pesto di maggiorana; gran fritto misto all'italiana interpretato con evoluzione di un gusto dal 1893; assortimento di fritti dolci zuccherati.

I vini in tavola: Valdobbiadene Prosecco superiore Rive 2013 (azienda agricola Rebuli); Marzemino 2011 (La-Vis Trentino); Romandolo 2010 vendemmia tardiva (Antonutti).

Commenti: La famiglia che da oltre cento anni è titolare di questo locale è depositaria di ricette di un'ottima cucina ligure e nazionale. Una fra

tutte merita di essere menzionata con lode, perché il fritto misto all'italiana che è stato servito si è confermato veramente all'altezza della fama di questo ristorante. La parte del fritto che contempla

la frutta, il dolce latte e la cioccolata è stata servita quale dessert perché, anche per gli appetiti più grandi, aggiungere un altro piatto alla completa composizione della pietanza sarebbe stato troppo. Anche l'aperitivo è stato molto apprezzato: potrebbe essere considerato come un vero antipasto data la varietà, l'abbondanza e soprattutto la bontà. Molto appropriata

la scelta dei vini, tra i quali il Romandolo in perfetto abbinamento con il dolce.

LA SPEZIA
11 marzo 2014

Ristorante "Bago dalle Corriere" di Luca Bagordo, in cucina Luca Bagordo. ●Piazza Chiodo 6, La Spezia; ☎0187/734694, cell. 340/5148869; luca@libero.it, www.bagodallecorriere.com; coperti 42. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,8; prezzo fino a 35 €.

Le vivande servite: focaccia appena sfornata ai muscoli, mortadella ai pistacchi; mantecato di baccalà, olive nostraline, pinoli, polenta croccante; meschia di mare con cozze, vongole veraci, gamberi al rosmarino; gnocchi di patate fatti a mano con pesto leggero al basilico, scampi e salsa di crostacei; tortino soffice di polenta al cavolo nero; guazzetto di moscardini bianchi nostrani con salsa al parmigiano; trippa di vitello profumata al curry; cremoso di patate, muscoli e gamberi; tortino al cioccolato con cuore cremoso e salsa delicata alla vaniglia.

I vini in tavola: Idiari (azienda agricola Buccianera).

Commenti: Il curioso nome del ristorante deriva dal cognome abbreviato dello chef: (Bago) e unisce il termine "corriere" in quanto la piazza è stata per tanti anni capolinea degli autobus. Si trova in un fondo accuratamente restaurato dove un tempo vi era una pizzeria a taglio, nelle immediate vicinanze dei giardini pubblici e del lungomare. Viene proposta una cucina moderna e crea-

tiva con rivisitazione di piatti locali e tipici della zona, utilizzando pesce fresco locale e carni scelte. Il menu alla carta cambia ogni 20 giorni ed è sempre affiancato ad un menu degustazione.

TIGULLIO
11 aprile 2014

Ristorante "Melograno" di Maurizio Guazzi. ●Via Torrente Barassi 8, Località Borgo, Cavi (Genova); ☎0185/390394, cell. 349/3653944; coperti 80. ●Parcheggio comodo; ferie ottobre; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8,6; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: flan di melanzane su crema di taleggio bergamasco; panna cotta al bagos e capocollo di Norcia; tortino di pasta brisé con salsiccia e salsa al castelmagno; tortelli impastati con le noci, ripieni di fonduta di puzzone di Moena, serviti con radicchio trevigiano e scaglie di ricotta affumicata della Carnia; bocconcini di vitello gratinati con il pastorut (Udine) e pecorino (Fiorone); degustazione di formaggi: bettelmatt, paisentif, pecorino, fossa di sirk, bagoss del Caffaro, pastorut, castelmagno, verzin di pecora e capra accompagnati con salse al vino; torta lemoncurd.

I vini in tavola: Pinot bianco 2004 (Renato Keber); Ronchedone rosso (Ca' Dei Frati); Ecrù di Firriato.

Commenti: La riunione conviviale è stata l'occasione per un apprezzato menu centrato sui formaggi che sono frutto di un'accurata e sapiente ricerca di Maurizio Guazzi, dal 2006 gestore del locale. I prodotti selezionati per la cena provengono da molte regioni italiane e rappresentano eccellenze che sono state sapientemente valorizzate dalle accurate preparazioni che ne hanno esaltato le specificità. Il locale, prossimo al mare, propone anche una cucina prevalentemente di pesce di mare fresco, con il pescato dei vicini porti. L'accoglienza, il servizio di tavola, l'ambiente elegante e sobrio hanno fatto da piacevole cornice alla riunione conviviale che ha suscitato grande soddisfazione e consenso per l'originalità della proposta gastronomica.



LOMBARDIA

BERGAMO
8 aprile 2014

Ristorante "Cappello d'Oro" di Chicco Coria, in cucina Chicco Coria. ●Viale Papa Giovanni XXIII 12, Bergamo; ☎035/2289011; coperti 70. ●Parcheggio custodito; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,2; prezzo € 35.

Le vivande servite: crostini con patanegra; salmone affumicato; salame nostrano di Ardesio; carciofini; polpo condito; risotto con asparagi e Branzi; costine di agnello con patate e carciofi; colomba con mascarpone.

I vini in tavola: Prosecco; Valcalepio riserva.

Commenti: Serata primaverile con enorme partecipazione e con un'atmosfera di particolare convivialità e amicizia e la presenza graditissima, applaudita a lungo, di Bonaventura Grumelli Pedrocca. Delegato onorario. All'amico Nino, che ha praticamente fondato la Delegazione 52 anni fa, è stato appuntato da Gianni Fossati il distintivo con brillante. Il menu è stato egregiamente scelto da Roberto Magri e curato da uno chef d'eccezione: Chicco Coria, che ha saputo privilegiare ingredienti legati alla Pasqua e un risotto davvero indovinato con asparagi e formaggio Branzi. Gli stuzzichini iniziali erano fenomenali. Fossati, nella sua relazione, ha spaziato sui fini culturali dell'Istituzione richiamando l'ormai prossimo Expo. La serata si è conclusa con lo chef come protagonista che ha risposto, con chiarezza e competenza, a decine di domande, tutte molto interessanti: in ciò ha brillato l'Accademica Locchi che tutti sanno abilissima in cucina.

LECCO
5 aprile 2014

Ristorante "Pierino Penati" di Penati Gruppo srl. ●Via XXIV Maggio 36, Viganò, Brianza (Lecco). ☎039/956020, fax 039/9211400; coperti 120+80 (all'aperto). ●Parcheggio custodito, suf-



ficiente; ferie dieci giorni a gennaio, tre settimane ad agosto; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 8; prezzo 70 €.

Le vivande servite: aperitivo di fibra (pinzimonio di verdure cotte nel ghiaccio; insalata di radici e fave con uova di quaglia; pappà al pomodoro in tazza; bulgur con verdure ed erbe aromatiche; parmigiano reggiano bio "Riserva Speciale"; assortimento di pane e grissini rustici alle spezie; verdure di primavera; risotto al peperone rosso, capperi in polvere; black cod in green dress code; yuzu cremoso con riso soffiato croccante.

I vini in tavola: Bollicine Selezione Pierino Penati; Just Molamatta 2011 (Marco Felluga).

Commenti: Interessante riunione conviviale, dove Theo, fresco di Master in "cucina evolution", ha presentato un menu in cui il gusto della cucina tradizionale italiana viene valorizzato nel rispetto di una nuova cultura culinaria in cui piacere e benessere si incontrano in perfetta armonia. L'ospite della serata, Chiara Manzi, esperta in Nutrizione culinaria in Europa, ha illustrato il suo progetto che per stare bene in salute bisogna stare bene anche a tavola, senza rinunciare ai piatti della tradizione. Positivo il giudizio sulle vivande servite, in particolare sul risotto e sul dessert a base di yuzu. La cena è stata preceduta da un ricco e particolare aperitivo di fibra, abbinato a succhi di verdure, acqua di zenzero e bollicine selezione Pierino Penati. La filosofia dell'Expo 2015, basata su un'alimentazione buona e sana è anche quella della "cucina evolution", tema della relazione del Simposiarca, il Vice Delegato Riccardo Balbiani.



LODI 21 marzo 2014

Ristorante "Isola Caprera" di Leonardo Meani. ●Via Isola di Caprera 14, Lodi; ☎0371/421316; info@isolacaprera.com, www.isolacaprera.com; coperti 300+60 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie una settimana dopo l'Epifania e agosto; giorno di chiusura martedì sera e mercoledì. ●Valutazione 7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: torta di cipolle con Kyr; vol-au-vent alla finanziaria; coq au vin; patate machées; crème caramel.

I vini in tavola: La Segreta bianco 2012 (Planeta); Tellus Syrah 2012 (Falesco); Vin Santo (Antinori).

Commenti: Riunione conviviale dedicata alla cucina francese e alle sue influenze sulla cucina italiana, ben illustrata dalle due puntuali relazioni dei Simposiarchi Senna e Moro. Dopo il gradevole aperitivo accompagnato da un buon Kyr, sono stati serviti dei classici vol-au-vent ripieni di un'interessante finanziaria, ricca delle sue frattaglie. Deludente il coq au vin, di corpo assai tenue e gusto un po' acquoso. Molto ben eseguito il crème caramel. Adeguato l'accompagnamento dei vini, anche se il costo complessivo è parso un po' eccessivo per le materie prime utilizzate.

LODI 11 aprile 2014

Ristorante "La Coldana" di Alessandro Ferrandi, in cucina Alessio Ramazzotti. ●Via Privata del Costino, Lodi; ☎0371/431742, fax 0371/436476, cell. 340/4601821; ristorante@lacoldana.it, www.lacoldana.it, coperti 90. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie una settimana a gennaio e una ad agosto; giorno di chiusura giovedì e sabato a pranzo. ●Valutazione 7,4; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: insalata di puntarelle, olive taggiasche e alici; crostino di pane; cicoria scottata; acciughe del mar Cantabrico e burro; trofie al pesto; ravioli di brasato al burro e salvia; manzo all'olio su crema di cottura e bigné salato con spuma di alici; asparagi al burro; grana padano; agnellino pasquale con crema pasticciera o zabaione; cioccolatini all'olio.

I vini in tavola: Prosecco (Ruggeri); Lugana (Cà dei Frati); Dolcetto d'Al-

ba (Elio Altare); Moscato d'Asti (Icardi).

Commenti: Dopo le relazioni e l'aperitivo, i numerosi convenuti hanno affrontato un impegnativo menu che prevedeva alternanza di piatti con olio o burro, in accordo con il tema della serata. Sul fronte olio, molto positive le puntarelle e le trofie al pesto (arrivate fresche da Genova). Sul fronte burro, i ravioli (pur se con un'estranea nota dolce dovuta a mandorle nel ripieno) e l'agnellino di pasta sfoglia, tipico dolce pasquale lodigiano. Ben presentato il manzo all'olio, in fetta spessa, con le verdure di cottura in purea e spuma d'acciughe a parte. Una gradevole curiosità i cioccolatini all'olio. Una prova impegnativa, anche per il giovane cuoco, davanti ad un invitato d'eccezione come Gualtiero Marchesi. Tempi d'attesa un po' lunghi tra le portate.

MANTOVA 3 aprile 2014

Ristorante "Scalco grasso". ●Via Trieste 55, Mantova; ☎349/3747958; info@scalcograsso.it, www.scalcograssomantova.it; coperti 35. ●Parcheggio comodo, non custodito; ferie una settimana a gennaio, tutto luglio; giorno di chiusura domenica sera e lunedì a pranzo. ●Valutazione 7; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: crema Parmen-tier con capesante lardellate e calamari passati in padella; bigoli con gamberoni, roquefort e noci; variazione di piovra; bignolata della casa.

I vini in tavola: Pecorino d'Abruzzo (Villa Cirri); Ribolla Gialla Federico Sgubin.

Commenti: Vanni Righi è un giovane chef formatosi a Mantova con Baffo Ghidetti, poi alla scuola dello stellato Ettore Bocchia e sulle navi da crociera. La sua cucina, fedele alle tradizioni ma impegnata nell'innovazione estrosa, ha animato il dibattito della serata, organizzata dal Simposiarca Carlo Ballarino.

MILANO BRERA 26 marzo 2014

Ristorante "Osteria Caneva" della famiglia Sanna, in cucina Franco Pitzalis. ●Via Cenisio 70, Milano; ☎02/33101352; ●Parcheggio scomodo; ferie agosto; giorno di chiusu-

ra lunedì. ●Valutazione 6,82; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate American Express/CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: prosciutto crudo; carciofi, salamino e pecorino; guanciale; olive e coratella; culurgionis con pomodoro fresco e pecorino; maialino al forno con patate; seadas.

I vini in tavola: Isola dei Nuraghi (Capocaccia); Monica di Sardegna (Perdera); Cannonau (Costera).

Commenti: La serata è stata dedicata ai sapori di Sardegna, complice la provenienza dei ristoratori che, presenti a Milano da più di vent'anni, garantiscono l'autenticità delle pietanze della loro terra, assicurando curatissima materia prima sempre superlativa nelle presentazioni di pesce. Franco Pitzalis, in una cucina pulsan-te, e la figlia Giovanna a presidio di un servizio garbato e solerte, hanno assicurato una piacevolissima serata in cui si sono apprezzati antipasti ispirati alla generosità caratteriale dello chef tra i quali la coratella ha sublimato ogni aspettativa. La delicatezza e l'equilibrio dei sapori dei culurgionis, uniti alla cura e all'attenzione riposta nella preparazione del maialino, hanno consentito di constatare l'esistenza, in terra meneghina, di un sincero angolo di Sardegna.

MONZA E BRIANZA 13 aprile 2014

Ristorante "Camp di Cent Pertigh" di Lorella Bianchi, in cucina Silvano Zappa. ●Via Trento e Trieste 63, Carate Brianza (Monza e Brianza); ☎0362/900331; info@campdicentpertigh.it, www.campdicentpertigh.it; coperti 180+180 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante, comodo; ferie settimana di ferragosto e 15 giorni a gennaio; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,6; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: vasetto di caprino del Camp con olio e pepe; crostione di pane all'uva e salsiccia arrostita; prosciutto d'oca affumicato e crema cotta al teleggio e biscotto al parmigiano; risotto giallo della tradizione in cialda di grana; filetto di manzo alla carbonara; spuma di patate, pepe verde e germoglietti; sorbetto agli agrumi in graticola di zucchero.

I vini in tavola: Chardonnay brut (società agricola Borgo Maragliano); Marzemino del Trentino (azienda agricola Salizzoni).



LOMBARDIA segue

Commenti: "Cent Pertigh" perché un tempo, narra la leggenda, un campo di cento pertiche fu donato alla Chiesa. Successivamente vi sorse una cascina, perfettamente ristrutturata dagli attuali proprietari a partire dal 1998. La cucina, rispettosa della tradizione culinaria del territorio, è curata dallo chef Silvano Zappa che, dopo uno "sfizioso" aperitivo, si è fatto onore con un risotto giallo in cialda di grana. Forse troppo marcata la ripetitiva proposta di formaggio nelle varie portate. Originale il filetto alla carbonara, impreziosito da dadini di pancetta abbrustolita. Infine è riduttivo chiamare "sorbetto" una spumeggiante e fresca nuvola bianca che ha concluso la serata in un'atmosfera di calda convivialità. Un sentito apprezzamento per il relatore, Stefano Pelizzoni, Vicepresidente dell'Istituto alberghiero Ballerini di Seregno, che ha trattato il tema: "Il gusto della necessità nella tradizione alimentare brianzola".

SABBIONETA-TERRE DESTRA OGLIO 27 marzo 2014

Ristorante "Trattoria Zerbini" di Milko Zerbini, in cucina Milko Zerbini. ●Via Don Bellini 7, Casalmaggiore Località Roncadello (Cremona); ☎0375/59327; milko.zerbini.90bb@alice.it; coperti 60+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 7,2; prezzo fino a 35 €; carte accettate American Express/CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: selezione di salumi; giardiniera; insalatina con anatra al sale tiepida; tagliatelle al sugo di anatra; agnoli in brodo; guancialini di maiale arrosto con patate sauté; budino al cioccolato con zabaione caldo.

I vini in tavola: Malvasia frizzante (Cantina Valtidone); Lambrusco dell'Emilia Romagna (Cantina Ariola); Gutturino Colombaia (Cantina Baraccone); Zibibbo (Cantine Pellegrino).

Commenti: Il locale scelto per questa riunione conviviale è una trattoria nota per la sua cucina semplice e aderente alla tradizione. Tra gli antipasti serviti, buoni i salumi e in particolare il salame di produzione artigianale. Buona la giardiniera agrodolce di accompagnamento e molto particolare l'insalatina con fettine di anatra salata tiepida. Tra i primi ottime le tagliatelle fatte in casa con il sugo d'anatra. Sono stati graditi an-

che gli agnoli, serviti, come da tradizione locale, nelle scodelle: il brodo era adeguatamente sapido mentre gli agnoli avrebbero potuto avere una marcia in più. Molto buono il dolce e buoni anche i vini, in particolare il Gutturino. Assai gradevole il passito che ha accompagnato il budino. Locale semplice, a conduzione familiare, con servizio buono e molta cortesia. Rapporto qualità-prezzo buono per la maggioranza degli Accademici.

ALTO MILANESE MILANO DUOMO **VARESE** 24 marzo 2014

Ristorante "Osteria dei Peccatori" di Marco Colombo. ●Via Cristoforo Colombo 39, Gallarate (Varese); ☎0331/777115; osteriadeipeccatori@alice.it; coperti 95. ●Parcheggio incustodito; sufficiente; ferie dal 15 gennaio al 5 febbraio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,62; prezzo € 30.

Le vivande servite: Prosecco con scaglie di grana lodigiano; mondegghili bustocchi; coscette di rane fritte; salamino prealpino varesino; fedeghina; bruscitti bustocchi marinati alla polenta di mais Marano macinata a pietra; amaretti di Gallarate.

I vini in tavola: Prosecco Gigolo (tenuta dell'Oca); Bonarda Oltrepò Pavese Doc vivace (Quaquinari).

Commenti: Partendo da una richiesta della Delegazione di Milano Duomo, è stata organizzata una riunione conviviale della tradizione varesina, o meglio, bustocca, mettendo al centro della cena il piatto tipico di Busti Grandi e cioè i bruscitti (la "1" finale è obbligatoria). Stranamente il locale prescelto non è a Busto bensì a Gallarate perché, più volte, lo chef patron Marco Colombo ha dato prova di grande capacità interpretativa di questo piatto, facile di per sé ma nello stesso tempo complesso per la preparazione che vuole la carne tagliata a punta di coltello, cotta a lungo e a bassa temperatura, con l'aggiunta



"dell'erba bona", vino, aglio ecc. Marzo è il mese della cultura e a suggerire l'aspetto culturale della cena, composta tra l'altro da altre specialità della tradizione come i mondegghili, le coscette di rana e la fedeghina, hanno partecipato il Gran maestro del Magistero dei Brusciotti Ernani Ferrario e la scrittrice Ketty Magni.

VALLECAMONICA 21 marzo 2014

Ristorante "La Sosta dei Sapori" di Federico Bonfanti, in cucina Andrea Bovio. ●Via Nazionale 129, Vezza d'Oglio (Brescia); ☎0364/737028, cell. 348/9758467; lasostadeisapori-vezza@gmail.com; coperti 40-50. ●Parcheggio scomodo; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,2; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: antipasto di salumi misti della Vallecamonica con la zucca al forno; tagliolini con ragu di coniglio; maialino cotto a bassa temperatura su verza croccante; tiramisù agli amaretti.

I vini in tavola: Gewürztraminer Doc (Bellaveder); Gonzalier Igt (Gri-goletti).

Commenti: Locale ristrutturato con gusto, situato sulla strada principale che da Edolo porta verso il passo del Tonale. Lo chef ci sorprende con la zucca cucinata al forno di ottimo gusto e qualità. Ottimo l'abbinamento del maialino con la verza. Buona selezione di vini e salumi.

VARESE 15 aprile 2014

Ristorante "Il Marinaio" di Giorgio Omenetto. ●Via Borghi 3, Cassinetta di Biandronno (Varese); ☎0332/766597; info@ristoranteilmarinaio.it; coperti 80. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo € 45.

Le vivande servite: assaggi caldi (capasanta con crema di formaggio bianco; polpettina croccante di baccalà mantecata al parmigiano; filetto di San Pietro e melanzana alla brace; uovo in camicia croccante e riduzione di Porto rosso e spugnole); spaghetti di Gragnano con polpo e verdure al basilico; pescato del giorno; semifreddo all'amarena.

I vini in tavola: Falanghina "vendemmia tardiva" Doc Campana; Calice di Santelmo (Conti Serristori).

Commenti: Lo chef Giorgio ha proposto dei piatti di un valore altissimo, come la capasanta in crema di formaggio, l'uovo in camicia alla spugnola, voluto assolutamente dai due Simposiarchi della serata Silvano Passera e Carlo Piccinelli, e gli spaghetti con polpo, verdure e un pesto leggerissimo. In sala, i due camerieri organizzati da Giovanni hanno seguito con molta attenzione gli ospiti servendo contemporaneamente le portate e versando in continuazione acqua e vino. E la valutazione parla chiaro. L'unico neo del ristorante è forse l'ambiente un po' chiuso e senza luce diretta che viene però compensato da un arredo sobrio e di buon gusto.



TRENTINO - ALTO ADIGE

BRESSANONE 20 marzo 2014

Ristorante "Kircherhof" della famiglia Noflatscher. ●Albes 12, Bressanone (Bolzano); ☎0472/851005; coperti 40+20. ●Parcheggio comodo; privato; ferie variabili; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 8; prezzo € 50.

Le vivande servite: specialità affumicate dalla cantina (speck stagionato, speck fresco, salamino, pancetta); canederlo di speck nel brodo di manzo; canederlo di grano saraceno con speck e formaggio grigio su fonduta di formaggio di montagna e spinaci freschi; guance di vitello stufate con canederlo alle noci e verdure cotte; canederli di ricotta con papavero e composta di prugne dal nostro maso.

I vini in tavola: Sylvaner Doc (Stiftskellerei Neustift); Magdalener Doc Premstallerhof (Rottensteiner); Pinot Nero Docg Ludwig (Elena Walch); Moscato Rosa (Waldgries).

Commenti: In occasione del suo quarantennale di Accademia, il Simposiarca Spagnoli ha organizzato una riunione conviviale dedicata alla cultura in un locale già visitato dalla Delegazione con ottimi risultati. Il tema del canederlo, piatto principe del territorio, è stato approfondito



in una puntuale relazione e declinato in un menu importante. Massimo apprezzamento per il bis di primi piatti e qualche incertezza nel dessert, dove il gusto predominante del papavero non permetteva l'espressione degli altri sapori. Alla fine la valutazione ha confermato l'eccellente livello raggiunto dal locale e la serata si è svolta con un particolare brio.

MERANO
15 aprile 2014

Ristorante "Miramonti Panorama Restaurant" di Klaus Alber. ●Santa Caterina 14, Avelengo (Bolzano); ☎0473/279335, fax 0473/279337; coperti 30+30 (all'aperto). ●Parcheggio incustodito; sufficiente; ferie dal 10 novembre al 4 dicembre; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,75; prezzo € 65.

Le vivande servite: salmerino alpino marinato al tè nero e suo caviale; crezione selvatico; gelato al sedano rapa e kren; asparagi bianchi; risotto di fregola sarda con asparagi bianchi, silene selvatico e formaggio di malga; agnello nativo al forno con verdure primaverili e patate al Gewürztraminer; variazione di formaggi della latteria Engelhorn di Cluso/Schleis con mostarda di mele cotogne fatta in casa e pane "Schüttelbrot".

I vini in tavola: Franciacorta Alma Cuvee Brut (Bellavista); Sauvignon blanc Reserve 2010 (Marjan Simic); Bordeaux Chateau Pey La Tour 2009 (Vins et Vignobles Dourthe).

Commenti: Serata ottimamente riuscita dall'alto (a 1230 m di altezza) della conca di Merano, egregiamente organizzata dal Simposiarca Maggi. Già dagli stuzzichini, serviti con un Franciacorta alla giusta temperatura, si è intuito come lo chef Massimo Gromel, salito quassù dal Trevigiano, avrebbe sorpreso con le sue invenzioni. E così è stato: fantasia nella preparazione; uso di prodotti di qualità possibilmente del territorio (salmerino; agnello; formaggi di malga; asparagi; erbe); giusta cottura; equilibrio dei sapori anche se con alcuni inserimenti particolari. L'accostamento di vini di pregio ha ulteriormente sottolineato la bontà di quanto proposto. Unanime, anche se con le inevitabili sfumature, il consenso positivo espresso allo chef e alla brigata bianca. La serata è stata resa ancora più interessante dalla presenza della giornalista Aura Nobolo che, con brio, ha presentato il volumentoso *Ricevere con stile*, mentre Aldo

Clementi ha presentato i vini con la consueta passione.

TRENTO
12 aprile 2014

Ristorante "Locanda Alpina" della famiglia Segna. ●Municipio 23, Brez (Trento); ☎046/3874396, fax 046/3873528; info@locandalpina.it, www.locandalpina.it; coperti 40. ●Parcheggio comodo; giorno di chiusura giovedì. ●Valutazione 8; prezzo € 50.

Le vivande servite: la mosa; tortelloni di pasta fresca alla ricotta, asparagi e pomodorini; carré di agnello in crosta di erbe aromatiche; tarassaco pera Martin sec in agrodolce; strudel di mele; torta "de frigoloti".

I vini in tavola: Spumante Cesarini Sforza Trento Doc; Gropello di Revò (Valerio Rizzi, Cloz); Gropello di Revò (Laste rosse, Romallo); Essenzia (Pojer e Sandri, Faedo).

Commenti: Gli Accademici Consultori Lino Furlani e Stefano Hauser hanno organizzato la riunione conviviale del periodo pasquale alla locanda Alpina di Brez, collocata nella parte Nord della Val di Non. In questo paesino tranquillo e molto antico, si possono ammirare stupende dimore storiche. Nella bella e moderna "locanda", gli Accademici hanno gradito l'aperitivo con stuzzicante "entratina" a base di chips di patate, speck, Trentingrana e tortel di patate, che ha subito animato l'atmosfera. Quindi è stato servito un piatto "d'altri tempi": la mosa, una minestra di farina bianca o gialla e latte. Il piatto "povero" ha suscitato vivaci discussioni e ricordi. Molto apprezzati sono stati i tortelloni con ricotta e asparagi. Seguiva uno squisito carré di agnello, ottimamente cotto in crosta di erbe aromatiche. Molto discusso e controverso è stato l'abbinamento dei vini ricavati dall'antico vitigno locale: Gropello.



VENETO

BELLUNO-FELTRE-CADORE
22 marzo 2014

Ristorante "Certosa di Casimiro" di Casimiro e Nadia. ●Località Mis 84, Sospirolo (Belluno); ☎0437/843143, anche fax; coperti 30. ●Parcheggio comodo; ferie 3 settimane a giugno; giorno di chiusura lunedì e martedì e tutti i giorni a pranzo. ●Valutazione 6,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: polentina con corata di capriolo o "fegadet"; sfornato di ricotta con porri; polpettine di bollito con patate; zuppa di cipolle con crostini e formaggio fuso; millefoglie di crespelle; nidi di tagliolini con salsiccia; carciofi e fonduta di Cornia; zuppa di trippa con verze e fagioli; torta di panna cotta al cioccolato e mousse allo zabajone con gelato.

I vini in tavola: Trento brut Antares (Cantina Toblino); bianco Ribolla gigante del Friuli; Merlot dei Colli Orientali del Friuli.



Commenti: Cenare da Casimiro e Nadia riserva insolite sorprese, come quella di escludere i secondi dal menu. Ambiente piccolo e confortevole, con arredi che rimandano alle osterie. La serata coincide con la riunione conviviale della cultura e il Delegato Franco Maria Zambotto ha intrattenuto gli Accademici con i suoi sempre stimolanti approfondimenti enogastronomici. L'Accademico onorario Francesco Piero Franchi, prendendo spunto dal tema della serata "Veneti a tavola nel XVI secolo", ha parlato anche di alcune abitudini gastronomiche del grande pittore Tiziano Vecellio di origine bellunese-cadorina. Antipasti minimalisti; due zuppe, tra i nidi di tagliolini e la millefoglie di crespelle, e per finire la torta che ha risvegliato

tra i commensali i gusti sopiti. Conoscendo la passione di Casimiro per il cibo e la squisitezza dei piatti da lui in genere preparati, ci si aspettava una ricchezza di piacevolzze al palato che invece è stata in gran parte delusa.

ROVIGO-ADRIA-CHIOGGIA
14 marzo 2014

Ristorante "La Sgura" dei fratelli Carisi. ●Fondamenta Marangoni 1295, Chioggia (Venezia); ☎041/403232; coperti 40+60 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo € 40.

Le vivande servite: fritturina di schi-le e marsioni (acquadelle); sardoni "alla garibaldina"; soglioline fritte; zuppa di pesce; spaghetti con le cape-sante; calamari ripieni al forno con patate; dolce della casa "la ciosota".

I vini in tavola: Prosecco; Pinot bianco; Moscato (Cantina Ca' San Vito).

Commenti: La cena, dedicata alla civiltà della tavola e basata sulla cucina tradizionale delle osterie chioggette, si è tenuta in una tipica trattoria che prende il nome dalla barra del timone dei bragozzi. Il menu, scelto dal Simposiarca Giorgio Vianelli, ha riscosso notevole successo e ha ricevuto consensi pressoché unanimi, a partire dall'ottima fritturina servita come aperitivo, per proseguire con gli antipasti; la zuppa e gli originali spaghetti per finire col dolce. Solo i calamari hanno suscitato giudizi discordi mentre sono stati ben graditi i vini così come l'ambiente e il prezzo pagato. Calorosi applausi hanno salutato, alla fine, i gestori del locale e la consegna della vetrofania da parte del Vice Delegato Antonio Giordani. Nel corso della piacevole serata è stato presentato il nuovo Accademico di Chioggia Tommaso Stoppa.

TREVISO
11 aprile 2014

Ristorante "Mille23", in cucina Giulia Mezzalovo. ●Via Schiavonesca Nuova 227, Selva di Volpago del Montello (Treviso); ☎0423/621086, fax 0423/6210085, cell. 366/7164119; ristorante23@libero.it, www.mille23.it; coperti 80. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie una settimana dal 7 gennaio e una dal 16 agosto; giorno di chiusura lunedì e martedì, chiuso sempre a pranzo. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35€; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.



VENETO segue

Le vivande servite: arancini mignon di Carnaroli; fiori di zucchina; asparagi; cipolline novelle in pastella croccante; vellutata di asparagi del Montello; ratatouille d'uovo e riso ermes; noce di capasanta profumata al tartufo; riso Venere e mirepoix di zucchine novelle; gallina in saor con riso integrale e carciofini marinati; risi e bisì: vialone nano e pisellini freschi; gamberoni scottati in padella su letto di riso basmati; gelato espresso; cicchetto di "risi con latte"; mattonella di cioccolato.

I vini in tavola: "Dru el Cru" spumante extra dry Doc Conegliano Valdobbiadene (Drusian, Valdobbiadene); Prosecco Doc Conegliano Valdobbiadene (Nino Franco, Valdobbiadene); Garganega Doc Colli Berici (Lidio Pretto, Barbarano Vicentino); Verdicchio Doc Castelli di Jesi (Fattoria San Lorenzo, Montecarotto); Torcolato Doc Breganze (Ca' Biasi, Breganze).

Commenti: Cena di "studio" tutta, volutamente, imperniata sul riso. Varia l'apertura e degni di nota gli arancini; un po' unte le verdure fritte. Gli antipasti al tavolo: buona la vellutata di asparagi; di sicuro gradimento le "capesante"; interessante, ma di minor carattere, la gallina in "saor". Ottima l'esecuzione del classico "risi e bisì" col vialone nano. Il secondo di gamberoni su riso basmati è stata una felice intuizione anche per l'accompagnamento delle verdure da non perdere. Di qualità i dessert. Ben selezionati i vini e ancor meglio abbinati. Una notevole panoramica di diverse tipologie di riso, tutte ben coniugate con ingredienti che ne sono usciti tutti valorizzati. Brava la giovane cuoca che è riuscita a gestire l'ingrediente principale senza creare "overdose" nei commensali.

TREVISO-ALTA MARCA
28 marzo 2014

Ristorante "Barchessa" di Roberto Breda, in cucina Roberto Breda. ● Via dei Cappellari 2, Gaiarine (Treviso); ☎0434/758475, anche fax; trattoria-barchessa@libero.it; coperti 100. ●Parcheggio comodo; ferie 1°-15 gennaio e prime due settimane di agosto; giorno di chiusura martedì sera e mercoledì. ●Valutazione 7,3; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: sarde in saor; verdure e pescato in tempura; risotto con scampi e bruscandoli; gnocchetti al gransopporro; gallinella al forno con patate, pomodorini e olive; tortino di ricotta e cioccolato fondente.

I vini in tavola: Prosecco extra dry Docg (azienda Canevel); Prosecco Brut Docg (azienda Ca' Bertaldo); Friulano Toh! 2012 Doc (azienda Di Lenardo); Osè Spumante Rosato (azienda Tommasella).

Commenti: Riunione conviviale dedicata alla cultura in un nuovo locale "vocado" per il pesce e gestito da una giovane coppia che ha tanta passione e voglia di far bene. È intervento il dottor Bruzzese, Ispettore per la repressione frodi del Ministero delle Politiche Agricole, che ha illustrato la capillare organizzazione nazionale per la repressione delle frodi alimentari. Il siniscalco segretario Meneguzzi, profondo conoscitore del pesce, ha concordato un menu improntato tutto sul pescato della mattina. Ottime le frittate asciutte e croccanti al punto giusto. Il risotto e gli gnocchetti hanno ottenuto i consensi maggiori sia per la presentazione sia per il sapore. Le gallinelle, di notevole pezzatura, presentate prima della cottura, sono risultate ben cotte, con carne tenera e delicata, anche se i contorni non si sono amalgamati al meglio. Il dessert al cucchiaino, di ottima fattura e presentazione, ha concluso questo incontro conviviale dove si sono apprezzate la professionalità e l'ottima accoglienza dei titolari.

TREVISO-ALTA MARCA
10 aprile 2014

Ristorante "Doro" di Ottavio Da Frè, in cucina Isidoro Da Frè. ●Borgo Rugolo 18, Sarmede (Treviso); ☎0438/959138, cell. 348/2221868; giorgiodafre@online.it; coperti 70. ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 7,7; prezzo fino a 35 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: crostini ai peperoni, ai carciofi, alle olive; polentina con formaggi fusi e funghi misti; crostini alle erbe su pane integrale; frittata di ortiche; frittata coi sciopetti, speck e pancetta; spiedo di pollo, maiale e coniglio con radicchio di campo ed erbe cotte; crostate di marmellate, noci e mandorle.

I vini in tavola: Prosecco Brut Docg; Spumante metodo classico Lelu; Merlot 2010 Doc (tutti azienda Ca' de Mocenigo); Recioto di Soave Docg (azienda Pagani).

Commenti: Incontro di primavera caratterizzato dalle erbe spontanee, che, nel locale scelto, sono state protagoniste attraverso assaggi gusto-

si come crostini caldi e frittatine, che hanno fatto da premessa al vero incontro della serata: lo spiedo di carni miste. L'alimurgo Francesco Da Broi e l'erborista Renzo Cominotto hanno parlato delle erbe officinali e dei loro molteplici usi sia in cucina sia nella farmacopea. Sono stati due interventi particolarmente interessanti che hanno evidenziato come l'uso delle erbe spontanee rappresenti, oltre che una risorsa alimentare, anche il sistema curativo più naturale ed efficace per alcuni malesseri. Lo spiedo, cotto alla perfezione, ha riscosso i consensi di tutti i commensali e ha confermato la fama che il locale ha per questo piatto diventato cult nella pedemontana trevigiana.

VERONA
28 marzo 2014

Ristorante "L'artigliere" di Davide Botta, in cucina Davide Botta. ● Via Boschi 5, Isola della Scala (Verona); ☎045/6630710, anche fax, cell. 392/3400350; trattoria.artigliere@gmail.com, www.artigliere.net; coperti 35+40 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 1°-10 gennaio e 1°-15 agosto; giorno di chiusura martedì sera e mercoledì. ●Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: aperitivo con stuzzichini; uova croccanti con fonduta al puzzone di Moena e tartufo nero; risotto all'estratto di radicchio rosso, gorgonzola liquido e gel di Amarone; baccalà cotto lentamente nell'olio con crema di burrata al limone, pomodorini affumicati e germogli di porro; cannellone ripieno di cioccolato al caramello con sugo di lenticchie al Rum.

I vini in tavola: Blanc de noirs (Monte Saline); Rosso di Montepulciano 2011 (Poliziano); Lugana (Otella).

Commenti: La presenza del Coordinatore Territoriale del Veneto, Renzo Rizzi, ha reso ancor più unica una serata davvero degna di nota. Gli argomenti trattati dal Coordinatore e dal Delegato hanno riscontrato un forte interesse e generato una costruttiva discussione tra i commensali. La visita al museo del riso ha soddisfatto anche la grande curiosità degli Accademici sulle tecniche di lavorazione del pregiato cereale. La cucina dello chef patron Davide Botta ha esaltato la sua capacità di abbinare gli ingredienti con cura ed eleganza. Pietanze della tradizione, rivisitate con grade-

vole e sorprendente inventiva. Mettiere, entusiasmo e profonda cultura dell'ospitalità.

VICENZA
19 marzo 2014

Ristorante "Locanda Benetti" della famiglia Benetti, in cucina Giannina Benetti, Ronald e Rocco. ●Via Roma 62, Costabissara (Vicenza); ☎0444/971052, fax 0444/9700811, cell. 340/2206086; locandabenetti@libero.it, www.locandabenetti.it; coperti 80+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie prime tre settimane di agosto e da Santo Stefano all'Epifania; giorno di chiusura mercoledì e giovedì a pranzo. ●Valutazione 8; prezzo dai 35 ai 40 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: salame nostrano con polenta brustolà, lardo di Patanegra, "corgnoi" (lumache) alla veneta; risotto con i "bruscandoli"; capretto novello al forno; torta di mele. Grappa Riserva 15 anni e Acqua di Cedro (Distillerie Bortolo Nardini).

I vini in tavola: "Romeo" Il Durello del Castello Bellaguardia metodo classico; Gambellara Doc Cà Fiscale 2011 (Dal Maso); Syrah Cigogna Colli Berici Veneto Igt 2011; Gambellara Doc Recioto spumante (entrambi Cavazza); Santa Lucia 2012 (Maculan).

Commenti: La cena dell'equinozio di primavera si è svolta nell'antica trattoria Benetti, a pochi chilometri da Vicenza. La famiglia Benetti, da generazioni, continua a tramandare un'arte culinaria fatta di autentiche ricette vicentine e venete: salumi locali, paste fresche insaporite da condimenti stagionali con piselli, erbe o asparagi, carni da corte, anatra, faraona, coniglio, cacciagione, carni rosse alla griglia, dolcezze di fine pasto fatte in casa. Il siniscalco Luigi Costa ha illustrato i piatti che hanno ottenuto unanime apprezzamento: "corgnoi" lumache alla veneta; risotto con i "bruscandoli", giovani germogli del luppolo che si raccolgono tra le siepi e al margine dei boschi; capretto novello al forno con contorno di patate e "pissacan" (tarassaco) in tecia. Graditi i vini e il servizio.





FRIULI - VENEZIA GIULIA

GORIZIA
14 aprile 2014

Ristorante "Antica Osteria al Sabotino" di Mauro Gubana. ● Via Santa Chiara 4, Gorizia; ☎0481/538111; coperti 35. ●Parcheggio scomodo; ferie variabili; giorno di chiusura da settembre a giugno: lunedì e domenica sera; luglio e agosto: sabato e domenica. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: insalata di polpo; bigoli con le sarde; San Pietro al forno con patate; tortino profumato all'arancia.

I vini in tavola: Vino bianco (Polencig - Cormons).

Commenti: È stata una riunione conviviale voluta dal Delegato per consentire ai soci, non molto numerosi, di scambiarsi gli auguri per la Pasqua e riscoprire una vecchia trattoria del centro cittadino, gestita ormai da diversi anni da Mauro Gubana e da sua moglie. La cucina, così come l'ambiente, è piacevolmente casalinga e improntata prevalentemente sul pesce fresco locale, anche se non mancano le proposte di carne. Essendo un venerdì di Quaresima, il menu è stato interamente a base di pesce, nel pieno rispetto della tradizione, preceduto, per i Consulenti che si sono riuniti prima della cena, da una piacevole frittura di sardoni. Il locale è stato interamente riservato agli Accademici, che hanno apprezzato le attenzioni loro dedicate. Una menzione particolare per i bigoli e il dessert, come testimoniato dalla ragguardevole valutazione assegnata, in rapporto alla tipologia di locale e al prezzo contenuto.

TRIESTE
26 marzo 2014

Ristorante "Antica Trattoria Suban" di Mario Suban. ● Via Comici 2, Trieste; ☎040/54368; coperti 80. ●Parcheggio sufficiente; ferie prime tre settimane di agosto e prima settimana di gen-

naio; giorno di chiusura martedì e lunedì, mercoledì e giovedì a pranzo. ●Valutazione 8,8; prezzo € 45.

Le vivande servite: krapfen con prosciutto e cren; crostini di liptauer con paprica e spuma di cren; costicine di maiale con cren; rolo di lonzino con formaggio grigio e cren; cotto di Trieste in crosta e cren; zuppa di cren con petto d'oca; stinco di maiale a lunga cottura con sformatino di cren; Kaiserschmarren (sminuzzata imperiale) con salsa di cren all'arancia e gelato al mandarino.

I vini in tavola: Prosecco (Collevento); Friulano 2012; Refosco 2011 (entrambi Rodaro); Verduzzo (Roncat).

Commenti: Una volta ancora Mario Suban, coadiuvato in cucina dalla figlia Federica, non ha deluso le attese degli Accademici proponendo un menu in cui, protagonista indiscusso il cren (rafano), hanno trovato un accostamento perfetto tradizione e creatività. I commensali sono rimasti piacevolmente sorpresi dai gustosi antipasti, in particolare dal rolo di lonzino e dal krapfen con prosciutto di Trieste, naturalmente, e cren. La zuppa di cren, creazione di Mario Suban, è stata apprezzata per gusto e delicatezza, mentre lo stinco di maiale ha suscitato l'entusiasmo per la bontà e la perfetta cottura della carne che "si scioglieva in bocca". Indovinato, poi, l'accostamento con lo sformatino di cren. Sorpresa finale il Kaiserschmarren con la salsa di cren all'arancia estremamente equilibrata come, del resto, tutte le pietanze presentate. Mario ha confermato di essere l'ineguagliabile custode della tradizione mitteleuropea nella cucina triestina.

UDINE
12 aprile 2014

Ristorante Matiz "da Otto" di Diego Matiz, in cucina Stefano Buttazzoni e Antonietta Battigelli. ● Via Maria Plozner Mentil 15, Paluzza, Timau (Udine); ☎0433/779002; ristorante-daotto@alice.it, www.ristorantedaotto.it; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura giovedì. ●Valutazione 8,2; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: frico fritto e "varachara" (pestato di lardo); "scultar" (spalla cotta) con cren e focaccia; tortino alle erbe di montagna con fonduta al montasio; "krofn van beec" (cjarsons); capretto al forno con patate e cappucci con cicciole; dolci

al carrello; semifreddo ai pinoli; crostata alle pere e noci; torta al cioccolato; strudel di mele; mirtillo con gelato; bavarese al sambuco.

I vini in tavola: Sauvignon Melaria; Friulano; Cabernet Sauvignon; Ramandolo Docg (azienda Giavitto, Faedis - Udine).

Commenti: Tradizionale trasferta in Carnia per la riunione conviviale dell'olivo, nell'antico borgo di Timau, organizzata da Silvia Marcolini. Come sempre, una calorosa e professionale negligenza da parte del titolare Diego Matiz. Massimo punteggio, all'unanimità, per il capretto da latte, perfettamente arrostito e servito caldo. Ottima valutazione anche per i tipici cjarsons; qualche riserva solo per il tradizionale "scultar" che però era giusto proporre in quanto piatto tipico pasquale del luogo. Vini all'altezza delle pietanze e un variato assortimento di dolci fatti in casa hanno coronato un pranzo piacevole in un locale che rappresenta uno degli ultimi baluardi della cucina tradizionale carnica.



EMILIA ROMAGNA

BOLOGNA
26 marzo 2014

Ristorante "Villa la Torre" di Federica Cesari. ● Via Funo 24, Funo di Argelato (Bologna); ☎051/862407; coperti 140. ●Parcheggio incustodito; ferie 10-20 agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,8; prezzo € 30.

Le vivande servite: antica insalata di cappone alla Stefani; pasticcio di maccheroni degli Estensi; anatra al coppo e rapa rossa in agrodolce; trifle.

I vini in tavola: Pignoletto frizzante Monte Rodano; Rosso Bologna (entrambi Vigneto San Vito).

Commenti: Nel mese della cultura, oltre che partecipare alla rassegna cinematografica "Sequenze di gola", la Delegazione ha organizzato un convivio rinascimentale. Il Simposiarca, il Segretario Pier Giulio Gior-

dani, ha proposto un menu di pietanze dell'epoca commentate e spiegate con le loro ricette da Lamberto Mazzotti (il tutto riportato sul menu in tavola). Interessantissimo l'intervento di Marino Ragazzini, che, con la proiezione di immagini, ha fatto fare agli Accademici un bellissimo viaggio attraverso i modi di mangiare, dai primordi ai nostri giorni. I particolari piatti richiesti alla cucina non hanno evidenziato non solo la disponibilità alla prova, ma anche l'entusiasmo e la professionalità. La serata è stata gradevolissima grazie ai relatori; tutti i piatti sono stati decisamente ben fatti e hanno centrato quel contrasto dolce/salato che le ricette rinascimentali proponevano. Tutto è stato molto gradito, compresi i vini. Ottimo rapporto qualità-prezzo.

BOLOGNA-SAN LUCA
19 marzo 2014

Ristorante dell'"Hotel Calzavecchio" di Calzavecchio srl. ● Via Calzavecchio 1, Casalecchio di Reno (Bologna); ☎051/571226; coperti 180. ●Parcheggio comodo; ferie mai. ●Valutazione 8; prezzo 35 €.

Le vivande servite: tortelli di squacquerone su vellutata di pomodoro; orecchiette casarecce con porri, saliccia e caciocavallo in scaglie; secondi al gran buffet del Calzavecchio; dolci tipici di San Giuseppe.

I vini in tavola: Pignoletto frizzante (Podere Riosto); Sangiovese di Romagna Ca' Grande.

Commenti: Essendo dovere della Delegazione monitorare il territorio, era necessario provare la qualità del ristorante di questo storico albergo, nel centro di Casalecchio di Reno, riportato ai fasti di un tempo, dopo una lunga chiusura, da una nuova e brillante società di gestione. Da rilevare, innanzitutto, la bellezza dell'insieme e l'ottima fruibilità dei grandi spazi a disposizione. La riunione conviviale, come sempre affollata, ha riscosso grande successo. Particolarmente apprezzato il ricco buffet con notevoli proposte di carne, pesce e verdure e il centro tavola finale con un goloso assortimento dei dolci tipici di San Giuseppe provenienti da ogni parte d'Italia. Il servizio è stato attento e veloce. Il Simposiarca Lucio Montone è stato lungamente applaudito. Il Delegato ha intrattenuto gli Accademici sul tema "La storia delle Expo da Londra 1851 a Milano 2015".



EMILIA ROMAGNA segue

BORGHO VAL DI TARO
15 marzo 2014

Ristorante "Il Bacher" della famiglia D'Addetta. ●Località Cattai, Berceto (Parma); ☎ 0525/629093; coperti 150. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; ferie seconda quindicina di febbraio; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,1; prezzo € 35.

Le vivande servite: polpettine di pasta di salame con panatura di sesamo; straccetti di maialino nero all'aceto balsamico con polenta; costine di maiale aromatizzato; salame di maiale nero e rosa con torta fritta; cannelloni con ripieno di verze in ragù di pasta di salame e porri; coscia di maiale nero di Parma in salsa di mele e contorno di patate al rosmarino; cono con mousse di gianduia e crema inglese alla vaniglia.

I vini in tavola: Lambrusco dei Colli di Parma; Malvasia dei Colli Parma; Rosso dei Colli di Luni; Moscato d'Asti.

Commenti: Il menu presentato dal Simposiarca Sergio Ventura ha posto in evidenza come la cucina del territorio, innovativa su prodotti tradizionalmente locali e di stagione, possa gradevolmente abbinarsi creando piatti di piacevole degustazione. Il tema della riunione conviviale, "il maiale nella tradizione dell'Appennino parmense", ha messo in evidenza, in un simpatico excursus storico dall'epoca etrusca a oggi, ricco di aneddoti, l'importanza dell'allevamento del suino e del consumo dei prodotti da esso derivati. Gli antipasti ne hanno dato un'ampia dimostrazione. Apprezzabili, per la delicatezza dei sapori, i cannelloni di verza; deliziosa la mousse di gianduia e crema inglese alla vaniglia. Tutti i piatti sono stati vivamente apprezzati. Buono il vino che ben si è coniugato con le vivande. Soddisfacente il servizio. Corretto il rapporto qualità - prezzo.

CARPI-CORREGGIO
18 marzo 2014

Ristorante "Taverna dei Pico" di Maurizio Bianchini e Mara Goldoni, in cucina Mara Goldoni. ●Via Pico 47, Mirandola (Modena); ☎0535/1900685, cell. 338/7303995; latavernadeipico@gmail.com; coperti 66. ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: insalata del maniscalco; bigoli con ragù di salame;



guiette con patate e spinaci; crostata di marasche.

I vini in tavola: Prosecco Colbello extra dry (azienda Moretto); "Sangiovese Rubbio" (azienda Guarini).

Commenti: La Delegazione continua la visita ai ristoranti situati nella zona del noto sisma. Simposiarca della serata Ermanno Rinaldi, coadiuvato da altri membri della Consulta che avevano già sperimentato in altre occasioni il locale appena restaurato dopo il terremoto. Il Simposiarca ha scelto un menu della tradizione con qualche leggera innovazione. Ottimi i bigoli con ragù di salame. Il secondo, le guiette con patate e spinaci, era praticamente un filetto di manzo delizioso. La relazione del Vice Delegato Luigi Carnevali (Presidente AIS Modena) ha spaziato in modo esemplare sul mondo del vino naturale, coinvolgendo anche l'Accademico Sandro Cavicchioli noto enologo e produttore di vini. La serata si è conclusa con i ringraziamenti allo chef e alla squadra della cucina.

CERVIA-MILANO MARITTIMA
22 marzo 2014

Ristorante "I Venini" di Antonio Bataini, in cucina Roberto Scarpelli. ●Viale 2 giugno 60, Cervia (Ravenna); ☎0544/993618, fax 0544/995301; palace@selecthotels.it, www.palacehotelmilanomarittima.it; coperti 400. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie novembre e gennaio. ●Valutazione 8; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: aperitivo di benvenuto; tonno scottato su pan brioche

con maionese di pistacchi di Bronte; catalana di scampi con emulsione di olio ai pomodori di Pachino essiccati; filettini di sogliola fritti in farina di polenta su pomodoro freddo alla maggiorana; raviolini alle erbe saltati con asparagi di stagione e canocchie nostrane; tritto di mare: mazzancolle al rosmarino e olio dei colli romagnoli; capasanta croccante in tempura con gocce di aceto balsamico; branzino di mare cotto su sale di Cervia con petali di piccadilly e olive taggiasche; semifreddo alla vaniglia e limone di Sorrento in sfoglia, fragole e frutti di bosco al Maraschino; finissima pasticceria.

I vini in tavola: Verdicchio (Umani Ronchi); Traminer (Cormons); Moscato (Cà de Baio).

Commenti: Questa riunione conviviale si è svolta al termine del convegno promosso dalla Delegazione, al quale hanno partecipato illustri ospiti e il vertice di Presidenza. Il menu, proposto dal Direttore Orzes e sapientemente preparato dallo chef Roberto Scarpelli, ha pienamente soddisfatto i commensali. Molto apprezzati il tonno e la catalana e delicati nel sapore i raviolini alle erbe con asparagi e canocchie. Vini all'altezza della situazione. Impeccabile il servizio ai tavoli e molto ben organizzata la brigata di cucina nel preparare le pietanze in tempi ragguardevoli. Al termine del convivio, meriti gli applausi allo chef, accompagnati dalle congratulazioni del Presidente Giovanni Ballarini.

CESENA
26 marzo 2014

Ristorante "Magnolia" di Alberto Faciani. ●Via Trento 31, Cesenatico (Forlì-Cesena); ☎0547/81598, anche fax;

info@magnoliaristorante.it, www.magnoliaristorante.it; coperti 70. ●Parcheggio comodo; giorno di chiusura mercoledì sera e a pranzo dal lunedì al venerdì. ●Valutazione 8,5; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: snacks di benvenuto; seppia con piselli, pane, prezzemolo e calamari; ravioli di ricotta, asparagi e gamberi rossi al limone; branzino con ortaggi verdi e salsa iodata; nuvola al cocco al caffè e passione; piccola pasticceria.

I vini in tavola: Franciacorta Brut Docg (Enrico Gatti); Semplicemente Vino Bellotti Bianco 2012 (Cascina degli ulivi); Trebbiano d'Abruzzo Doc 2010 (Valentini); Dindarello 2013 (Maculan).

Commenti: Nell'ambiente elegante e accogliente del ristorante, la Delegazione si è riunita per la riunione conviviale dedicata all'entrata dei nuovi Accademici e che ha avuto come ospite d'eccezione il Presidente Giovanni Ballarini. Per l'occasione lo chef Alberto Faciani ha proposto un menu particolarmente raffinato, nel segno della creatività e dell'innovazione. Tutti i piatti hanno suscitato curiosità e incontrato generale gradimento degli Accademici e dei loro ospiti, con una menzione speciale ai ravioli di ricotta, asparagi e gamberi rossi al limone. Una cura particolare è stata rivolta alla scelta dei vini, di livello eccellente, perfettamente intonati ai piatti serviti. Momento clou della serata è stata l'ammissione dei nuovi Accademici che, dopo la presentazione dei curricula e la consegna del distintivo, sono stati accolti dal Presidente Giovanni Ballarini e dal Delegato Fantini.

IMOLA
21 marzo 2014

Ristorante "...da noi Osteria... e vini" di D.F.L. srl, Federico Baldisserri, in cucina Luca Galeotti. ●Via Amendola 63, Imola (Bologna); ☎0542/24045, anche fax, cell. 393/2924735; info@danoiosteriaeivini.com, www.danoiosteriaeivini.com; coperti 60+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 15 giorni in agosto; giorno di chiusura sabato a pranzo e domenica. ●Valutazione 7,9; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard/American Express.

Le vivande servite: aperitivo di benvenuto con piccola stuzzicheria (crostini di patè di fegatini di pollo, gnocco fritto con squacquerone, passato verdure e ceci); tartellette al parmigiano.



giano con crema di mortadella; tortellini in brodo; faraona al forno con Marsala e ginepro; assaggi di dolci.

I vini in tavola: Molin, Prosecco Valdobbiadene Docg (Zardetto); Sassobacco, Pignoletto fermo Colli bolognesi Doc (Floriano Cinti); Balitore, Sangiovese di Romagna Doc (Balia).

Commenti: Aperto nel 1986, il ristorante, passato nel 2002 con l'attuale denominazione sotto la gestione della famiglia Baldisserri, conserva intatto un pozzo romano risalente al III secolo a.C. I tortellini tradizionali, in un buon brodo di gallina e manzo, sono stati i protagonisti di una riunione conviviale dedicata a ripercorrere le storie e le ricette della tradizione secondo la neo scrittrice Marilena Lelli. Di buon sapore e ben cotta la faraona al forno rivelatasi un piatto di alto gradimento. In apertura di serata, il Delegato ha dato il benvenuto a tre nuove Accademiche, Matilde Giulia Balducci, Arianna Crosio e Gloria Santandrea.

LUGO DI ROMAGNA
31 marzo 2014

Ristorante "Hotel Ala d'Oro" di Claudio Nostri e Nadia Montuschi, in cucina Giovanni Belletti. ●Corso Matteotti 56, Lugo di Romagna (Ravenna); ☎0545/22388, fax 0545/30509; info@aladoro.it, www.aladoro.it; coperti 250. ●Ferie agosto; giorno di chiusura sabato a pranzo. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €, carte accettate tutte.

Le vivande servite: involtino primo sale e pancetta su crema di broccoli; cappelletti in brodo; filetto di mora romagnola agli asparagi e maggiorana con patate schiacciate allo zafferano; semifreddo alle fragole e meringa.

I vini in tavola: Molin extra dry (Zardetto, Conegliano Valdobbiadene); Calprice Puglia Igp 2012 Sauvignon Blanc, Chardonnay e Fiano (Amastuola, Massafra); 138 Sangiovese superiore Doc 2011 (Tenuta Masselina, Castel Bolognese).

Commenti: Riunione conviviale della cultura che ha visto come relatore Mirco Testi, tecnico valutatore di insaccati e formaggi per un'importante società italiana, che ha presentato il suo lavoro portando gli strumenti del mestiere (aghi di osso di cavallo). Ha intrattenuto gli Accademici e gli ospiti parlando dei prosciutti di Parma e San Daniele: la provenienza

delle loro carni, le differenze di lavorazione, di stagionatura e di packaging anche in vaschetta. Quali sono gli odori caratteristici e l'importanza del territorio e del vento (il marino), le varie parti del prosciutto e le differenze con prodotti come il fiocco. Ha terminato con un rapido ma interessante confronto tra parmigiano reggiano e grana padano. Grande soddisfazione dei partecipanti testimoniata dalle numerose domande.

MODENA
14 aprile 2014

Ristorante "Magnagallo" di Mauro Cappi. ●Via Magnagallo est 7, Campogalliano (Modena); ☎059/528751, fax 059/5221452; coperti 100. ●Parcheggio custodito; ferie mai; giorno di chiusura domenica sera. ●Valutazione 7,42; prezzo € 35.

Le vivande servite: gnocco fritto con prosciutto di Parma, scaglie di parmigiano reggiano con aceto balsamico; maccheroni al pettine con ragù di saliccia; fritto misto all'italiana; crostata, amaretti, torta tipo Barozzi.

I vini in tavola: Lambrusco Grasparossa di Castelvetro (f.lli Roli); Lambrusco di Sorbara (Vezzelli); Trebbiano di Spagna.

Commenti: Serata particolarmente piacevole e gradita. Il ristorante, ben conosciuto per un precedente ristorante gestito per molti anni in altra località del Modenese, ha confermato di saper offrire buona cucina e servizio. Il locale, collocato in posizione strategica all'uscita di Campogalliano dell'autostrada del Brennero, permette una sosta piacevole ai viaggiatori che qui possono scoprire la cucina modenese. Gnocco perfetto, in apertura, con prosciutto e parmigiano di ottima qualità. Molto buoni i maccheroni al pettine prodotti in proprio, con un ottimo ragù. Piatto forte della serata il fritto misto all'italiana con fritto di carne, di verdura, di frutta e di crema, che ha riscosso unanime consenso. Buoni i dolci tradizionali del Modenese. Discreti i vini. Il servizio è stato efficiente e la serata è piaciuta come dimostrato dalla votazione.

REGGIO EMILIA
31 marzo 2014

Ristorante "Officina Gastronomica" di Angelo De Stefano e Vittorio Degoli, in cucina Angelo De Stefano. ●Via Leopoldo Nobili 2/c, Reggio Emilia;

☎0522/434207, anche fax; officina-gastronomica@alice.it, www.officina-gastronomica.re.it; coperti 60-200+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie agosto e festività natalizie; giorno di chiusura sabato a pranzo e domenica. ●Valutazione 6; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard/American Express.

Le vivande servite: insalatina di baccalà con pomodoro secco, olive verdi e cornetti; orecchiette con broccoli, baccalà e cipolla di Tropea; risotto con crema di zucca e baccalà; filetto di baccalà in crosta di mandorle e miele su lettino di patate; duetto di sorbetti.

I vini in tavola: Vermentino Colli di Luni Doc (Giacomelli); Mont Blanc (Chardonnay, Riesling) (Les Crêtes).

Commenti: La riunione conviviale è stata preceduta da un interessante dibattito, svoltosi nella sala convegni dell'hotel, dedicato alla buona tavola tra arte, psicologia e neuroscienze e al bio-psico galateo. Relatori il dottor Gianfranco Marchesi, neurologo dell'Ausl di Reggio Emilia e la dottoressa Valeria Guerra, psicologa. Per quanto riguarda la cena, si è aperto un contraddittorio simpatico e circostanziato fra gli Accademici, divisi tra favorevoli e contrari. L'efficacissimo Simposiarca Vittorio Corradi e lo chef hanno proposto un menu sul filo conduttore del baccalà, dimenticato caposaldo della tradizione reggiana. Il riaffiorare di ricordi di esperienze familiari ha fatto sì che di uno stesso piatto vi fosse chi chiedeva il bis e chi lo contestava, accendendo diatribe validamente argomentate in ogni caso. Vivace agorà ravvivata anche dalle sapienti provocazioni dei due dotti relatori.

RICCIONE-CATTOLICA
12 marzo 2014

Ristorante "Aurora" di Hotel Aurora di Loretta Ciavatta s.a.s.; ●Viale Dante 114, Riccione (Rimini); ☎0541/660938, anche fax; coperti 180. ●Ferie dal 15 al 30 novembre; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,3; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: baccalà mantecato su crostino di mais; spaghetti di baccalà su vellutata di fave fresche e germogli di ravanella; baccalà in umido con patate e pomodorini; cassatina siciliana su crema di latte alla vaniglia.

I vini in tavola: Valdobbiadene Prosecco superiore Docg Brut Canaia (Cantina Perlage, Farra di Soligo); Müller Thurgau Sudtirol Altoadige Doc 2013 (Peter Zemmer s.a.s, Cortina); Blau Burgunder, Pinot nero Sudtirol Altoadige Doc 2011 (Erste, Caldaro).

Commenti: Il ristorante è stato visitato per la prima volta in una serata dedicata al baccalà. In un ambiente molto affollato, la riunione conviviale si è svolta piacevolmente, degustando piatti in una sequenza dal crescente apprezzamento: discreti l'antipasto e gli spaghetti; molto buono il filetto di baccalà; ottimo il baccalà in umido. Buoni i vini, in particolare il Müller Thurgau e il Pinot nero.

RICCIONE-CATTOLICA
28 marzo 2014

Ristorante "Da Fino" di Giorgio e Graziella Casadei, in cucina Fabrizio Fraternali. ●Piazzetta Dante Tosi 1, Ric-





EMILIA ROMAGNA segue



cione (Rimini); ☎0541/658542, fax 0541/645394; info@dafino.it, www.dafino.it; coperti 120. ●Ferie mai; una settimana a dicembre. ●Valutazione 7,9; prezzo da 36 a 45€; carte accettate tutte.

Le vivande servite: piadina e sardoncini; cappasanta arrostita, fagioli e lenticchie; torta di baccalà; ravioli con vongole e cannelli; polentina morbida con calamaretti in guazzetto, mazzancolle al sale; tartelletta di pere e frangipane.

I vini in tavola: Bellenda Prosecco superiore Docg 2013 (Conegliano Valdobbiadene); Roncaglia Albanello Doc 2012 (Fattoria Mancini, Pesaro); Scacco Matto Albana Passito Docg (Fattoria Zerbina, Faenza).

Commenti: La serata riservata ai soli Accademici è risultata sorprendente. La sorpresa, peraltro molto piacevole, è dovuta al fatto che il ristorante, che da sempre propone una cucina a base di pesce secondo i canoni della tradizione romagnola, dopo l'immane piadina farcita (nell'occasione con sardoncini), ha proposto una serie di piatti inattesi: ad una deliziosa cappasanta con fagioli e lenticchie sono seguiti ottimi ravioli, una gustosa polentina con guazzetto di calamaretti, quindi eccellenti mazzancolle al sale e una buona torta di baccalà. Corretto l'abbinamento dei piatti con i vini, fra i quali non può che emergere l'Albana Passito Scacco Matto. Serata molto soddisfacente conclusasi con la conferma che il ristorante comunque continua a proporre anche i suoi piatti tradizionali.

RIMINI 2 aprile 2014

Ristorante "Zaghini" di Valentina e Alessandro Rossi, in cucina Alessandro Rossi. ●Piazza Gramsci 14, Santarcangelo di Romagna (Rimini); ☎0541/626136, fax 0541/625050; coperti 110+110 (all'aperto). ●Ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,1; prezzo fino a 35€; carte accettate tutte (tranne American Express).

Le vivande servite: salumi; tagliatelle al ragù e piselli; cappelletti verdi al formaggio di fossa; agnello al forno; coniglio in porchetta; arrosto

di vitello; carciofi e piselli; rosole e spinaci; patate al forno; crostata; torta di mele; colomba con crema.

I vini in tavola: Scabi, Sangiovese di Romagna Doc; Vivian, Sangiovese di Romagna Igt (entrambi dell'azienda agricola San Valentino, Rimini).

Commenti: Il locale, fondato nel 1895, è uno dei ristoranti storici legato alla tradizionale cucina romagnola. Le tagliatelle sono fra le migliori di tutta la Romagna e hanno attirato negli anni molte celebrità. Valentina e Alessandro Rossi portano avanti la vecchia tradizione del ristorante con impegno ed entusiasmo, raccogliendo il plauso della Delegazione. La riunione conviviale era, quindi, d'obbligo, ottenendo il gradimento degli Accademici come dimostra la votazione. Tutte le portate, nella loro semplicità e con i sapori tradizionali, sono state molto apprezzate, così pure il buon vino Sangiovese che le accompagnava.



TOSCANA

EMPOLI 9 aprile 2014

Ristorante "Papaveri e papere" di Giuliano e Gabriele Mannucci, in cucina Paolo Fiaschi. ●Via Dalmazia 159 d, San Miniato (Pisa); ☎0571/409422, cell. 338/4134368; coperti 50. ●Parccheggio privato del ristorante; ferie 15 giorni tra febbraio e marzo; giorno di chiusura mercoledì in inverno e domenica in estate. ●Valutazione 7,1; prezzo da 36 a 45€; carte accettate American Express/CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: antipasto di tonno e fagioli; seppia con le biette; acciughe fritte; riso con asparagi e pesce azzurro; baccalà e ceci; torta di riso e cocco.

I vini in tavola: Hédoné bianco; Eliana rosso (aziende agricole Cirulli).

Commenti: Il Simposiarca della serata, Alessandro Scappini, ha scelto questo accogliente ristorante situato in aperta campagna nei pressi di San Miniato. Con lo chef Paolo Fiaschi ha predisposto un menu apparentemente semplice, ma di qualità e molto ben curato. Il giudizio dei commensali è stato lusinghiero, con le due portate a base di riso particolarmente gradite; più che buono è stato ritenuto anche il rapporto qualità-prezzo. La serata è stata arricchita da un breve ma efficace intervento del professor Marco Nebbiai, docente dell'Istituto Alberghiero F. Enriques di Castelfiorentino, che ha illustrato le proprietà culinarie delle diverse varietà di riso più consumate in Italia, fornendo anche alcuni preziosi suggerimenti pratici per la migliore utilizzazione dei diversi tipi.

FIRENZE 10 aprile 2014

Ristorante "Sabatini" di Carlo Lazzarini e Claudio Schiavi, in cucina Filippo Lo Monaco e Gerardo Cavaliere. ●Via Panzani 9/A, Firenze; ☎055/282802, cell. 347/3880760; info@ristorantesabatini.it, www.ristorantesabatini.it; coperti 220. ●Ferie agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Prezzo da 46 a 65€; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard/Diners.

Le vivande servite: cocktail di scampi; risotto alla fiorentina con i pisellini freschi di Roveta; assaggio di spaghetti alla Sabatini; costoletta di vitello con punte d'asparagi; assaggio di trippa alla fiorentina; zuppa inglese con Alchermes dell'Officina Farmaceutica di Santa Maria Novella.

I vini in tavola: Cabreo bianco 2011; Nobile di Montepulciano 2010 (entrambi Tenute Folonari); Moscato Naturale Balbi Soprani 2012.

Commenti: Serata di gala in occasione dei 60 anni della Delegazione, alla presenza del Presidente Giovanni Ballarini, del Segretario Generale e Delegato onorario, Paolo Petroni e del Vice presidente Giuseppe De Martino. Una serata in cui, oltre all'importante evento, si è celebrata la buona cucina della tradizione. I piatti, tutti perfetti nella preparazione, hanno ricevuto il plauso unanime degli

Accademici. Una menzione particolare meritano, però, gli spaghetti alla Sabatini, cucinati in sala, alla lampada, con grande maestria e professionalità dai due soci del ristorante, Carlo Lazzarini e Claudio Schiavi e dai loro bravi collaboratori. La serata è terminata con il tradizionale brindisi augurale del Presidente Ballarini.

FIRENZE PISTI 3 aprile 2014

Ristorante "Cibi" di Lirio Mangalaviti e Valentina Mugnaini di Adelante srl, in cucina Boguslaw Pienkoski. ●Via delle Caldaie 12/14 R, Firenze; ☎055/2381729; info@cibifirenze.it, www.cibifirenze.it; coperti 56+12 (all'aperto). ●Parccheggio scomodo; ferie settimana di Ferragosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,91; prezzo fino a 35€; carte accettate tutte.

Le vivande servite: polpette di sedano dorate con fonduta di pecorino di grotta; maltagliati prezzemolati con totani saltati al brandy e bietole; baccalà arrosto con crema di cipolle bianche; mousse di caramello e rosmarino con spuma di cioccolato fondente.

I vini in tavola: Còncori Pinot nero 2011 e 2009 (Podere Còncori, Galliano); Felsina Vin Santo del Chianti Classico Doc (azienda agricola Felsina, Castelnuovo Berardenga).

Commenti: Nuova e interessante apertura, in quel d'Oltrarno fiorentino molto vissuto dalla movida non solo cittadina. Locale multifunzionale perché è ristorante, ma è aperto anche a colazione e per un thè nel pomeriggio; diventa poi una bottega per acquistare oggetti di arredamento vintage oppure una sala per presentazioni di libri. Insomma un punto di aggregazione e incontro. La cucina guarda alla tradizione ma contestualizzata ai giorni nostri; basata su prodotti di stagione e di prima qualità. Del menu sono stati particolarmente graditi i maltagliati con totani saltati; il baccalà e la mousse di rosmarino, molto particolare. Ottimo abbinamento con i vini, con il Pinot Nero veramente molto buono.

GARFAGNANA- VAL DI SERCHIO 25 marzo 2014

Ristorante "Il ponte di Ceserana" di Claudio e Clementina Donati. ●Ponte di Ceserana 16, Fosciandora (Lucca); ☎0583/662005, fax 0583/662052; coperti 30. ●Parccheggio incustodito sufficiente; ferie prima settimana di



dicembre; giorno di chiusura lunedì.
●Valutazione 7,8; prezzo 25 €.

Le vivande servite: gnocchi alla crema di salmone; risotto ai quattro mari; catalana di gamberoni; trota di Casonza alla griglia con patate di montagna alla duchessa; insalata di "erbi"; semifreddo agli amaretti; marscapone.

I vini in tavola: Colle di Lunae Vermentino riserva 2012.

Commenti: La Delegazione è ritornata in questa trattoria le cui origini risalgono al 1800. Il cuoco, dopo varie esperienze in Europa e nei ristoranti della Versilia, si è ritirato in questo angolo natio dove si fa apprezzare per la schiettezza dei piatti, la bontà degli ingredienti naturali non disgiunti da preparazioni di una certa originalità. Sempre gran successo riscuotono gli gnocchetti tricolori alla crema di salmone che appagano occhio e palato; mentre il risotto ai quattro mari rimane ancora da perfezionare. Lo chef ha proposto la catalana di gamberoni in maniera nuova, soprattutto nell'accostamento delle verdure, che è stata apprezzata da tutti. La trota di Casonza (località poco distante), pur sapida, è rimasta piuttosto asciutta data la cottura alla griglia. Il massimo si è raggiunto con il semifreddo agli amaretti: leggero e profumato da frutti di bosco locali. Ottimo il rapporto qualità-prezzo. L'Accademico Ivo Poli ha tenuto una relazione sulla "Pecora bianca garfagnina".

LIVORNO
26 marzo 2014

Ristorante "La persiana" di Alberto Neri. ●Scali Novi Lena 38, Livorno; ☎327/7743863; allapersiana@yahoo.it, www.lapersiana.it; coperti 60+20 (all'aperto). ●Parcheggio pubblico nelle vicinanze; ferie gennaio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,08; prezzo 30 €.

Le vivande servite: puntarelle fresche e alici; spaghetti con frutti di mare e julienne di verdure; filetti di baccalà con carciofi e piselli; ricotta bria'a (ubriaca).

I vini in tavola: Bianco Müller Thurgau 2012; rosso Gewürztraminer 2012 (entrambi azienda Terlaner, Bolzano); Vermentino Emilio Primo Terre del Marchesato 2012 (Livorno).

Commenti: Su invito del Delegato Sergio Gristina, che l'aveva "scoperta" di recente, gli Accademici hanno sperimentato una delle cantine marinare livornesi dedicate alla cucina, scoprendone le caratteristiche rustiche e insieme pregiate: arredamento funzionale; apparecchiatura elegante seppur sobria; cucina appetitosa e vocata alla rivisitazione creativa di alimenti semplici di base (alici, verdure, baccalà, ricotta) accompagnata da una buona scelta di vini. Fra gli ospiti, l'Ammiraglio Roberto Liberi, che per la tradizionale breve conversazione accademica ha presentato il suo libro *Menu di bordo - Il ricettario e la guida pratica per i cuochi della regia marina*.

LUNIGIANA
20 marzo 2014

Agriturismo "Mulino la Serra" della Società Agricola La Serra s.s. ●Via Vignola 4-Casa Corvi, Pontremoli (Massa Carrara); ☎0187/940090, fax 0187/939974, cell. 335/7752116; az.agr.laserra@alice.it, www.mulinolaserre.it, coperti 30. ●Parcheggio privato del ristorante; comodo; ferie gennaio; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: bruschetta con olio extravergine d'oliva; bruschetta alle rigaglie di fagiano; torta d'erbi; torta di patate del Mulino La Serra; verdure di stagione fritte; tagliatelle al sugo di fagiano; bocconcini di cinghiale con pure di patate; amor.

I vini in tavola: Belmesseri Igt Toscana 2011; Tafuri Igt Toscana (azienda agricola La Serra, Vignola di Pontremoli); Bigoncio (Podere Benelli, Oppilo di Pontremoli).

Commenti: Riunione conviviale della cultura dedicata ad una vera istituzione pontremolese: il Bigoncio. Squisiti gli antipasti; fruttato, leggero

e di notevole qualità l'olio extravergine sulla bruschetta; molto gustosa la torta d'erbi; interessante e innovativa la torta di patate; croccanti al punto giusto e asciutte le verdure fritte; ottime le tagliatelle al delicato sugo di fagiano; buoni e teneri i bocconcini di cinghiale perfettamente accompagnati da un cremoso pure di patate. A fine pasto, per brindare col Bagoncio, generosi vassoi di seducenti amor. Perfetto l'abbinamento dei vini delle Cantine Belmesseri; sala molto accogliente; servizio attento e garbato; ottimo il rapporto qualità-prezzo.

MAREMMA-GROSSETO
11 aprile 2014

Ristorante "Locanda del Poderino" di Luciano Sanna. ●SP del Poggiale 131 35, Principina Terra (Grosseto); ☎0564/493493; coperti 50. ●Parcheggio incustodito; ferie gennaio; giorno di chiusura lunedì, martedì, mercoledì. ●Valutazione 7; prezzo € 30.

Le vivande servite: crostini con verdure; formaggio con miele di produzione propria; tagliolini all'uovo freschi con crema di ceci; pici con carcio-



fi; costolette fritte di agnello; agnello alla brace; patate al forno; carciofi fritti; dolce di mele della casa.

I vini in tavola: Vino di produzione propria.

Commenti: Il locale fa parte dell'omonimo agriturismo "Il Poderino", accogliente e intimo, immerso nella campagna maremmana a metà strada tra Grosseto e Marina di Grosseto. Ha una bella piscina, accoglienti camere e appartamenti arredati, ampi spazi all'aperto. Il ristorante offre un menu fisso con cucina tipica toscana semplice e casalinga e vi si può gustare vino e olio di produzione propria. Il menu della serata, concordato con il cuoco dalla Simposiarca Simonetta Carnazzasi, si è discostato da quelli proposti dalla casa che prevedono, per i secondi piatti, gli animali da cortile allevati in azienda, ed è stato inserito l'agnello,





TOSCANA segue

essendo prossime le feste pasquali. Il menu è stato gradito da tutti i partecipanti, sia Accademici sia ospiti, e sono state apprezzate l'ospitalità e la simpatia di Luciano e Donatella.

MONTECATINI TERME- VALDINIEVOLE

14 marzo 2014

Ristorante "Da Marino" di Irene snc, in cucina Cinzia Lucarini. ●Via Provinciale Lucchese 102, Serravalle Pistoiese (Pistoia); ☎0573/51042, cell. 347/4402439; info@trattoriadamarino.com, www.trattoriadamarino.com; coperti 70. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie luglio; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte tranne la Diners.

Le vivande servite: filetto di cinta marinato alle erbe aromatiche; crostino al papero e tartufo bianco; carciofo sfogliato croccante su fonduta di pecorino; gnudi di ricotta di bufala al burro e salvia; ribollita croccante al salto; costata di fiorentina alla griglia; fagioli; patate al forno; spinaci; cialda classica pistoiese alla frutta; piccola pasticceria.

I vini in tavola: Chianti Classico Docg Villa Cafaggio 2010; Fragolino bianco.

Commenti: Per la riunione conviviale curata dall'Accademico Di Vita, gli Accademici tornano in questo locale, tradizionalmente noto per la bistecca ma anche impegnato a rinnovarsi nell'offerta. La discreta partecipazione di Accademici vecchi e nuovi è rimasta invero un po' mortificata da qualche difficoltà logistica: la pre-

senza, infatti, di numerosi altri avventori ha condizionato l'avvio del servizio, per quanto volenteroso, e anche la possibilità di conversazione. L'esito complessivo è stato soddisfacente; ottimo per gli "gnudi" e l'assaggio di lingua brasata al cioccolato; buono per la costata (parsimoniosamente proposta in forma di tagliata) e per gli antipasti (con alcune riserve sull'olio della marinatura della cinta); deludenti, infine, la ribollita e il dessert (per l'infelice scelta della frutta fuori stagione). Buono il Chianti scelto dal Simposiarca. Al termine, il Delegato Giovannini ha presentato due nuovi Accademici.

MONTECATINI TERME- VALDINIEVOLE

12 aprile 2014

Ristorante "Osteria del Vento" di Ma-ma srl, in cucina Marco Violini. ●Piazza Carrara 1, Montecarlo (Lucca); ☎0583/229600, cell. 380/7608037; osteria-delvento@libero.it; coperti 35+30 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie gennaio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: pizzette e terrina di fegatini con pane tostato e gel al mandarino; asparagi, parmigiano e tuorlo marinato; ravioli di patate; acqua di cipolle e polvere di olive; coniglio in porchetta e peperoni dolci; mousse al cioccolato bianco; crumble al cacao e salsa di lamponi.

I vini in tavola: Prosecco Docg (Andreola); Montecarlo bianco Doc (Vigna del Greppo); Montecarlo rosso Doc (Fattoria Enzo Carmignani).

Commenti: Esito molto buono, per partecipazione e "contenuti", della riunione conviviale di Pasqua, organizzata dall'Accademico Giuseppe Dell'Osso, che ha guidato la Delegazione in questo locale, per più aspetti risultato a molti scoperta gradevole. La giovane coppia che lo gestisce da un paio d'anni ha riservato una sala che ha esaltato la convivialità; apparecchiata con misurato minimalismo, con belle stoviglie; accudita con efficiente servizio; solo un po' difettosa d'aerazione e insonorizzazione. Il menu proposto è stato di generale soddisfazione, con un apprezzamento particolare per il secondo e il dessert, davvero ottimi. Rilevata la cura per la presentazione, accattivante per la viva cromia. Buona la proposta di vini del territorio. Il Delegato ha dato la parola all'Accademico Lorenzo Franchini per la conversazione su "Matrimonio con... farro".

PISA

26 marzo 2014

Ristorante "Hostaria Le Repubbliche Marinare" di Giuseppe Di Marcantonio. ●Vicolo del Ricciardi 8, Pisa; ☎050/20506; info@repubblichemarinare.eu, www.repubblichemarinare.eu; coperti 45+20 (all'aperto). ●Parcheggio incustodito; sufficiente; ferie gennaio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,8; prezzo € 35.

Le vivande servite: flûte di Prosecco e stuzzichino a sorpresa; rotolino di pesce crudo con verdure croccanti e sale di Maldon; code di mazzancolle in crosta kataifi su vellutata di ceci; risotto con gamberi, stracchino e arancia; spaghetti alla chitarra pecorino e tartufo; caramella di baccalà in pasta brik con battuto di olive taggiasche; misto di sorbetti al cucchiaino.

I vini in tavola: Trebbiano d'Abruzzo Terre di Poggio (Poggiofiorito); Chianti delle Colline Pisane Buschetto (azienda agricola Gimonda, Terricciola).

Commenti: Viene proposta una cucina tipica marinara della tradizione, con un occhio sempre attento all'innovazione, basata su prodotti di prima scelta e freschissimi. Buona selezione di carni e formaggi locali. La carta dei vini è molto ricca (oltre 800 etichette); analogamente quella dei distillati (oltre 400 etichette). Gli Accademici e gli ospiti hanno molto apprezzato tutti i piatti proposti, esprimendo un'ottima e quasi uniforme valutazione, particolarmente per antipasti e primi. Giudizio positivo per i

vini e il loro abbinamento. Con la consegna di un ricordo al ristoratore, si è conclusa la piacevolissima serata.

SIENA

27 marzo 2014

Ristorante "Porri-One" di Simone Romano, in cucina Ermanno Romano. ●Via del Porrione 28, Siena; ☎0577/221442, anche fax; ristorante-porri_one.it; coperti 40+30 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie novembre; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,65; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: passata di topinambur con pecorino stravecchio, cioccolato amaro e olio; riso al parmigiano con tartufo nero e finto uovo di parmigiano e zafferano; agnello con carciofi su salsa di tuberì e sale affumicato; gelato alla vaniglia con olio extravergine d'oliva e sale Maldon; spuma di mandarino con mango e cialda di mandorle; piccola pasticceria.

I vini in tavola: Chardonnay (Terlano); Rosso di Montalcino (La Fuga); Vendemmia tardiva Poggio dei gelsi (Falesco).

Commenti: La riunione si è svolta presso un locale storico, nelle cui cantine si verificò un importante episodio che il Sostituto Procuratore di Siena, Consigliere di Cassazione dottor Nicola Marini ha ricordato e riportato nel suo libro *Una foto un Delitto - il caso Walter Cimino*, che illustra la vicenda storica dello sfortunato militare che si concluse il 30 giugno 1944. La Simposiarca Serena Capitani ha scelto un menu particolarmente apprezzato dai numerosissimi Accademici, accolti da un provvisto aperitivo in piedi, all'ingresso del locale, in cui la tradizione e i prodotti tipici si componevano per stuzzicare il palato. Particolarmente apprezzati la passata di topinambur per l'accostamento ardito e coraggioso di componenti molto diversi, e il riso al parmigiano, delicato e appetitoso allo stesso tempo.

VALDARNO FIORENTINO

17 aprile 2014

Ristorante "Masaccio" di Vincenzo Caporale e Antonio Borrelli, in cucina Antonio Borrelli. ●Piazza San Pietro a Cascia 13, Reggello (Firenze); ☎055/8667407, cell. 333/4616561; ristorantemasaccio@gmail.com, www.riorantemasaccio.com; coperti 86+90 (all'aperto).





●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,7; prezzo fino a 35 €; carte accettate Carta-Si/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: impepata di cozze; crostini con acciughe marinate; risotto alla crema di scampi; grigliata mista di pesce e gamberoni; patata arrosto; sorbetto al limone.

I vini in tavola: Prosecco; Vernaccia di San Gimignano 2012 (Conti Guicciardini Strozzi).

Commenti: Riunione conviviale in un ristorante che vanta una tradizione ventennale nella cucina del pesce, ubicato accanto alla splendida pieve romanica di Cascia. Il Simposiarca Pietro Milanini, nel rispetto della Settimana Santa, ha proposto un menu all'insegna della semplicità, molto gradito dagli Accademici e dai numerosi ospiti. In particolare l'impepata di cozze come anche il risotto, nonostante la non eccessiva mantecatura, cosa che non ha impedito a molti di fare il bis. Di buon livello la Vernaccia. Attento e più che adeguato il servizio a tavola. Non eccelso il locale in sé, ma è un luogo in cui si va per il cibo e non per l'ambiente. Una serata all'insegna di una grande convivialità al termine della quale il Delegato Ruggero Larco ha consegnato il guidoncino ai titolari in ricordo della piacevole serata.



MARCHE

ANCONA
1° aprile 2014

Ristorante "Vino e Cucina" di Gabriella Scortichini, in cucina Gabriella Scortichini. ●Via XX settembre 54, Staffolo (Ancona); ☎0731/779783, cell. 339/3159002; osteria@vinoecucina.it; coperti 60. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,22; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: polentina condita; cappelletti in brodo; raviolini; tagliatelle; maialino rosmarino e salvia; coniglio in porchetta; faraona aceto, prosciutto e salvia; agnello arrosto; verdure saltate di stagione; patate.



I vini in tavola: Bacco Canestrari; Rosso Piceno Finocchi.

Commenti: Splendida realtà gastronomica dove la tradizione dei piatti marchigiani, e in particolare della zona collinare di Staffolo, vengono esaltati dalla ricerca dei prodotti del luogo di eccellente qualità. La cucina è guidata da Gabriella Scortichini che con entusiasmo e passione coinvolge tutti i collaboratori in una serena armonia che fa bene all'ambiente. Concordi i commensali nel definire i piatti ottimi senza ombra di dubbio. L'intento di preservare i sapori genuini di un tempo è stato realizzato in modo completo. L'eccellente qualità dei piatti, serviti in modo impeccabile con un servizio attento e disponibile, è stata appagante per tutti. La votazione dimostra l'alto gradimento dei piatti, del servizio, della direzione di sala e cucina dell'attentissima Gabriella, alla quale sono andati i ringraziamenti per aver creato e mantenuto ad alto livello la cucina tradizionale del luogo con i prodotti di quella terra. Una serata splendida che ha coniugato tradizione, cultura e bontà dei vini.

ANCONA-RIVIERA DEL CONERO
3 aprile 2014

Ristorante "Osteria della Piazza" di Elis Marchetti e Claudio Bevilacqua, in cucina Elis Marchetti. ●Piazza Ugo Bassi 14, Ancona; ☎071/2814235; info@osteriadellapiazza.com, www.osteriadellapiazza.com; coperti 100. ●Parcheggio comodo; giorno di chiusura sabato e domenica a pranzo. ●Valutazione 7,5; prezzo € 35.

Le vivande servite: prosciutto del Montefeltro "Celli" in cialda croccante al mais; salame di Frattula su crema di carciofi violetti mantecata al pecorino semistagionato; tortino all'uovo con cipolla alla brace su crema di asparagi in brunoise di carote alla

sapa e cialda croccante all'Alchermes; agnello della Marca e spicchi di pera conference al miele di acacia con "rosconi" e favette al guanciale in salsa Salomera di Belvedere; pecorino e caprino "Beltrami"; formaggio di fossa con lonzetta di fico e confetture dell'Osteria con pane a lievitazione naturale, al pomodoro e origano; pizza di formaggio; pizza di Pasqua e gelato con caramello di vino cotto.

I vini in tavola: Bianchetto del Metauro superiore (Casa vinicola Roberto Lucarelli); Rosso Conero San Lorenzo (Casa vinicola Umani e Ronchi).

Commenti: La Consulta della Delegazione ha raccolto la sfida dello chef Elis Marchetti che proponeva una serata della tradizione pasquale con le materie prime tipiche, dedicando ampio spazio all'inventiva. Marchetti ha dimostrato grande conoscenza dei prodotti di nicchia del territorio, proponendo insaccati e formaggi di grandissima qualità: per il reperimento dell'agnello si è rivolto a Gianni Cammertoni, Accademico di Macerata e veterinario del mattatoio, che ha anche intrattenuto i commensali sulla tradizione dell'agnello nel territorio. La scelta degli ingredienti e la presentazione dei piatti sono state decisamente all'altezza delle aspettative: con i prodotti di eccellenza proposti è stato sin troppo facile accontentare anche i palati più esigenti.

ASCOLI PICENO
11 aprile 2014

Ristorante "La Risacca" di Federico Pompei. ●Lungomare Alcide De Gasperi 43, Grottammare (Ascoli Piceno); ☎0735/581003; coperti 40+60 (all'aperto). ●Parcheggio incustodito; ferie dicembre e gennaio; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo € 40.

Le vivande servite: polpo con cipolle; scampi bolliti; alici; salmone; bro-

detto alla sambenedettese; tarallucci; amaretti con caffè del marinaio.

I vini in tavola: Falerio Saladini Pilastris; Passerina Cù Cù.

Commenti: Gli Accademici hanno gradito la riunione conviviale che il Simposiarca, l'Accademico Lino Fava, ha organizzato presso un caratteristico stabilimento balneare ubicato sul lungomare grottammarese, adattato all'interno ad accogliente ristorante. Ancora maggiore è stato il gradimento per il piatto unico formato da un succulento brodetto alla sambenedettese, che si distingue nettamente dalle tante ricette esistenti, soprattutto per la presenza dell'aceto, del peperone verde e rosso, del pomodoro verde, del pane raffermo, oltre ad una deliziosa mescolanza di pesci saporiti seppur non di grandi dimensioni (palombo, razza, mazzolina, rana pescatrice, scorfano, pannocchia, seppie, scampi). Lo chef si è piacevolmente attenuto alla tradizione, regalando il profumo e quel sapore invitante e appetitoso che rende questo piatto tradizionale tra i più apprezzati. Altrettanto gustosi e stuzzicanti i vari antipasti preparati con maestria; in particolare i polpi con cipolle arricchiti da un succulento condimento.

FERMO
13 marzo 2014

Ristorante "Tentacolo" di Marco Fedeli e Astrid Covi, in cucina Astrid Covi. ●Lungomare Gramsci 57, Porto San Giorgio (Fermo); ☎0734/673553; info@ristorantetentacolo.it, www.ristorantetentacolo.it; coperti 60. ●Parcheggio comodo; giorno di chiusura lunedì (in inverno). ●Valutazione 7,3; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: seppioline marinate con verdure croccanti alla citronette e zenzero; polpo cotto a vapore con crema di patate; filetti di sogliola o razza fritti con carciofi e salvia; totani con cicierchia e crostino al rosmarino; frascarelli con vongole, asparagi e zafferano; filetto di rana pescatrice su letto di pioppini e mousse di patate violette; pere cotte nel Rosso Piceno Colle del Buffo e spezie con crema chantilly.

I vini in tavola: Clelia Passerina Brut; Eva Falerio Doc; Alido Passito (tutti Terra Fageto).

Commenti: Visita a un nuovo ristorante, organizzata dal Simposiarca



MARCHE segue

Fabio Torresi. Ambiente accogliente e servizio curato. Astrid Covi ha puntato su stagionalità e tradizione pur non rinunciando a una rivisitazione in chiave moderna dei piatti, caratteristica che contraddistingue le preparazioni del suo locale. Molto apprezzati i frascarelli con il sugo di vongole, un piatto della tradizione ormai introvabile nei ristoranti, valorizzato dall'abbinamento con un sugo classico della cucina di mare, e i totani abbinati alla ciccheria, legume povero, in questi ultimi anni riscoperto. Ospite della serata *Ciro Stajano*, artista che ha realizzato il "menu d'autore" del mese: sullo sfondo l'ombra del vecchio cuoco, custode delle tradizioni del locale, tramandate ai nuovi chef e fatte così vivere negli anni. Terza generazione anche per i responsabili dell'azienda vinicola *Terra Fageto*, i cui vini hanno accompagnato in modo più che adeguato i piatti.

MACERATA
15 marzo 2014

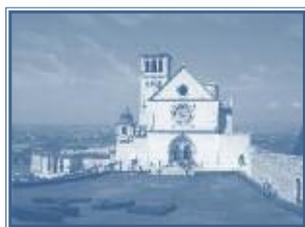
Ristorante "Case" di *Francesca Giosué*, in cucina *Michele Biagiola*. ● *Contrada Mozzavinci 16/17, Macerata*; ☎0733/231897, fax 0733/268911, cell. 335/7257578; info@ristorantelecase.it, www.ristorantelecase.it; coperti 80. ● *Parcheeggio privato; comoda; ferie 7-31 gennaio e 15 giorni a Ferragosto; giorno di chiusura lunedì e a pranzo dal martedì al venerdì.* ● *Valutazione 8,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.*

Le vivande servite: crescita alla griglia con frittata, patate lesse ed erbe strascinate; doppio concentrato di minestrone con gnocchi di polenta arrostiti; passatelli con conserva casareccia, erbe, ricotta e limone grattugiato; castrato con ortaggi, erbe e zenzero; crema alla vaniglia con insalata di fragole e gelato agli agrumi.

I vini in tavola: Falerio 2012; Rosso Piceno 2012 (entrambi Mastro del

Borgo); Moscato d'Asti "Primo Bacio" 2013 (Scagliola).

Commenti: Nella preparazione di questo appuntamento gastronomico, curato dai Simposiarchi *Sergio Branciarì* e *Pierpaolo Simonelli*, lo chef *Michele Biagiola* ha veramente superato se stesso realizzando una serie di piatti molto interessanti, gustosi, ricchi di sapori, che hanno pienamente appagato i commensali che, nella valutazione finale, non hanno lesinato punteggi molto elevati. Interessante l'antipasto sublimato da una frittata sfiziosa. Hanno sorpreso gli gnocchi arrostiti insolitamente immersi nel minestrone. Secondo tradizione i passatelli esaltati da un condimento ricco di umori e sapori. Il piatto più apprezzato è stato comunque il castrato, veramente squisito in una cottura alla perfezione. In chiusura un dessert a strati con crema, fragole e gelato agli agrumi. Non sono mancati, infine, gli ottimi liquori *Varnelli* che accompagnavano il caffè. Indovinato l'abbinamento cibi-vini di una casa vinicola molto valida.



UMBRIA

GUBBIO
26 marzo 2014

Ristorante "La Madia" di *Massimiliano Del Ventura*. ● *Osteria del Gatto 42, Fossato di Vico (Perugia)*; ☎0759/19759, anche fax, coperti 90. ● *Parcheeggio incustodito, sufficiente; ferie da ottobre ad aprile; giorno di chiusura mai.* ● *Valutazione 7,1; prezzo € 35.*

Le vivande servite: alici marine; sorbetto di baccalà; code di gambero in salsa rosa; fritto di calamari; risotto ai frutti di mare; gnocchetti policromi ai gamberi e mascarpone; calamari spadellati; mazzancolle al profumo di porchetta; bocconcino di spada con asparagi; sorbetto della casa e "vecchia".

I vini in tavola: Prosecco (Marsuret); Verdicchio di Matelica.

Commenti: Sapore di mare alle pendici

dell'Appennino umbro-marchigiano. Quanto proposto agli Accademici ha presentato alcuni "alti e bassi" ma con un giudizio complessivamente buono (come dimostra la votazione), anche con un servizio attento e professionale. Come avviene dalla sua fondazione, la Delegazione, nel giorno di "mezza Quaresima", anche quest'anno ha rinnovato l'antica usanza tutta eugubina del "segamo la vecchia". Sono stati in molti a ricercare origini e significati di questa usanza ma a tutt'oggi le certezze sono davvero scarse. La vecchia è un dolce che viene fatto con la stessa pasta della crostata e cotto al forno, ma cambia la forma esterna, in quanto la vecchia ha aspetto antropomorfo, con le parti del "corpo" ben evidenziate con canditi e confettini multicolori, oltre all'uso di marmellata e crema.

VALLI DELL'ALTO TEVERE
23 marzo 2014

Ristorante "Il Casale" di *Mario De Masi*. ● *Località Laghi di Faldo, Montone (Perugia)*; ☎ cell. 388/6521079; coperti 80+40 (all'aperto). ● *Parcheeggio incustodito, sufficiente; ferie mai; giorno di chiusura lunedì.* ● *Valutazione 7,8; prezzo € 35.*

Le vivande servite: polentina con gamberetti; insalata di seppie al "verde"; cozze alla marinara; risotto alla pirata "gran mare"; pennette al sugo di astice; cacciucco alla livornese con spinaci alla parmigiana con misti-canza; fragole al limone.

I vini in tavola: Gewürztraminer; Passerina; Falanghina; Vino Santo della Basilica riserva 2008 (Vittorio Landi).

Commenti: Il Simposiarca *Walter Bonotto*, di origini tirreniche, ha sorpreso la Delegazione con una riunione conviviale dedicata al pesce. Il ristorante, a gestione familiare e a cucina in genere tradizionale, esegue piatti di pesce sotto la guida del capo cuoco *Sergio*, livornese doc, che non poteva far mancare il famoso "cac-

ciucco". Gradita la sequenza di antipasti e di primi piatti e delle altre pietanze, serviti con il cambio del vino al succedersi delle portate. Si è tenuta una relazione sul valore della cucina da parte del Delegato e sulla riunione conviviale da parte del Simposiarca. Brindisi finale "qui bene bibit", con lo straordinario *Vino Santo*.



LAZIO

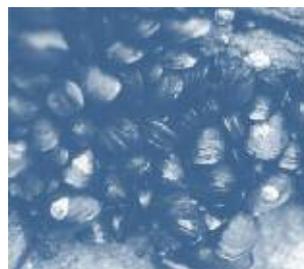
CIOCIARIA
ROMA EUR
12 aprile 2014

Ristorante "La Polledrara" di *Vincenzo D'Amato* e *Francesca Litta*. ● *Località Polledrara, Paliano (Frosinone)*; ☎0775/533277; info@agriturismopolledrara.it; coperti 100+80 (all'aperto). ● *Parcheeggio privato; ferie mai; giorno di chiusura da lunedì a giovedì e la domenica la sera.* ● *Valutazione 7,5; prezzo € 35; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.*

Le vivande servite: pizze cotte al forno a legna; focaccine alle erbe aromatiche; frittini di borragine e salvia; zeppole con broccoli romaneschi; ricottine; scamosciato di pecora e provola di bufala; gnocchi lunghi al ragù di agnello ed erbetto di campo; maialino di cinta senese con patate viola al forno e insalatina di erbe pazze; crostata di ricotta con le visciole.

I vini in tavola: Spumante Romanello Doc extra dry (Fontana Candida, Monteporzio Catone); Passerina del Frusinate Igp (azienda Corte dei Papi, Anagni); Cesanese del Piglio Docg (azienda agricola Colonna, Paliano).

Commenti: Riunione conviviale di Pasqua celebrata in un contesto di grande bellezza, preceduta da una visita alla meravigliosa cripta della cattedrale di Anagni. Menu della tradizione ciociara con i sapori genuini dei prodotti provenienti dall'azienda agricola dei principi Colonna e da aziende biologiche del territorio. Piacevoli gli antipasti, ricchi e variati, serviti all'aperto. Assai graditi gli gnocchi lunghi al ragù d'agnello ed





erbette di campo: una pasta fatta a mano solo con acqua e farina. Molto saporito il maialino di cinta senese, allevato allo stato brado in loco, con patate viola al forno e insalatina di erbe pazze. Ottima la crostata di ricotta con le visciole. Scelta dei vini assai curata con uno splendido Cesanese del Piglio. Simposiarchi: Anna Maria Camerini Floridi della Delegazione della Ciociaria e Claudio Nacca, Delegato di Roma Eur. Il Delegato della Ciociaria Carlo Marsella ha consegnato alla Delegata onoraria Valeria Mancini il diploma dei 25 anni di appartenenza all'Accademia.

CIVITAVECCHIA
24 marzo 2014

Ristorante "Il Gambero Rosso" della famiglia Balzan. ●Via Enrico Toti 3, Civitavecchia (Roma); ☎0766/28984; coperti 40. ●Parcheggio incustodito, scomodo; ferie periodo di Natale; giorno di chiusura giovedì. ●Valutazione 7; prezzo € 35.

Le vivande servite: insalatina di polpo con patate; aliciottino ripieno di bufala; involtino di merluzzo con provola affumicata, pomodorini e basilico; spatola in crosta di patate; mezze maniche napoletane con arzilla e broccolo romano; filetto di sgombro con insalatina di puntarelle con riduzione di pomodorini all'aceto balsamico; carciofi alla menta; millefoglie alla nocciola.

I vini in tavola: Regio Igt Vermentino (azienda agricola Brunni, Fonteblanda Orbetello).

Commenti: La riunione conviviale, organizzata dal Simposiarca Franco Papa, si è svolta presso un locale situato nel centro storico della città. Gli antipasti, per la varietà e la prepa-

razione, hanno ottenuto una buona valutazione così come il primo, che ha ricordato la cucina romana nella fusione tra l'arzilla e il broccolo romanesco. Leggermente più basso il punteggio sullo sgombro che non ha avuto un positivo riscontro. Deludenti il dessert e il servizio poco curato.

RIETI
11 aprile 2014

Ristorante "Da Checco al Calice d'Oro" di Luciano Marinetti. ●Via Marchetti 10, Rieti; ☎0746/204271; info@hotelmiramonti.rieti.it, www.dachecco.it; coperti 150. ●Parcheggio comodo, zona pedonale; ferie 20 luglio - 12 agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: coratella di abbacchio; crostini di milza e di fegatini; mortadella di Amatrice; rigatoni con la pajata; costollette d'agnello fritte con carciofi; pizza di Pasqua.

I vini in tavola: Collevite Cabernet Sauvignon.

Commenti: Cucina, ambiente e servizio ottimi, e cibi oltre la media. An-



che in questa occasione sono stati proposti piatti nel rispetto delle migliori tradizioni, valorizzando i prodotti locali e confermando l'impegno nel mantenere inalterata la qualità del locale.

ROMA
ROMA APPIA
ROMA NOMENTANA
16 aprile 2014

Ristorante "Pappa Reale", in cucina Michele Altavilla. ●Via Salaria 1223, Roma; ☎06/88525000; info@pappareale.net, www.pappareale.net; coperti 150. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5; prezzo € 48; carte accettate tutte.

Le vivande servite: affumicati artigianali; salmone con erba cipollina; arista di maiale con pistacchi e pecorino; carpaccio di manzo con salsa citronette; insalatina di sedano rapa; carote in salsa acida al rafano; fiori di zucca farciti con mozzarella di bufala e alici; focacce cotte alla legna; pane a lievitazione naturale e grissini fatti a mano; riso carnaroli con burrata di Andria con julienne di zucchine e colatura di alici di Cetara; foglie d'ulivo all'amatriciana "fumé"; tagliata cuore reale di manzo "wagyu" alla brace di quercia; radicchio trevigiano grigliato e sfoglie di patate; piccolo babà artigianale agli agrumi con gelato alla crema guarnita con frutti rossi.

I vini in tavola: Franciacorta (Bellavista); Frascati superiore "Poggio Verde"; "Rubillo Cesanese"; "Stillato" di Malvasia puntinata (tutti Pallavincini).

Commenti: Come da tradizione, in occasione della Pasqua, alcune Delegazioni romane si sono riunite per scambiarsi gli auguri. Simposiarca l'Accademica June di Schino. La riunione conviviale si è svolta in un locale che conta una cucina molto attenta alle materie prime di ottima qualità che compongono i piatti curati dal giovane e bravo chef Michele Altavilla. Dopo il saluto di benvenuto del Delegato della Nomentana Alessandro Di Giovanni, il Coordinatore Territoriale Gabriele Gasparro ha insignito della qualifica di Accademico Francesco Freda, figlio del recentemente scomparso Massimo Freda. Numerosi ospiti. Ambiente gradevole, anche se un po' rumoroso; servizio cortese; apparecchiatura perfetta; ottima la cucina. Particolarmente apprezzato il riso; ma il piatto che ha

avuto più successo è stato la tagliata per l'eccezionale qualità della carne e la particolare presentazione. La serata si è conclusa con una digressione sulle uova presentata da June di Schino.

ROMA APPIA
21 marzo 2014

Ristorante "Rinaldo all'Acquedotto" di Rinaldo Di Pasquo. ●Via Appia Nuova 1267, Roma; ☎06/7183910; info@rinaldoallacquedotto.it; coperti 1.100. ●Parcheggio ampio e comodo; ferie 15 giorni a Ferragosto; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8,5; prezzo € 45.

Le vivande servite: tartine di salmone e caviale; rustici caldi; frittura vegetale calda; scaglie di parmigiano; long drinks; prosciutto, lonza, olive; bocconcini di mozzarella; risotto con radicchio e taleggio; fettuccine al cuore di carciofi con pomodoro pachino; contronocce di vitella; patate arrosto; insalata misticanza; ananas al Cointreau; torta Flaminia.

I vini in tavola: Frascati superiore (Conte Zanotti); Albola Chianti; Prosecco "Cormons".

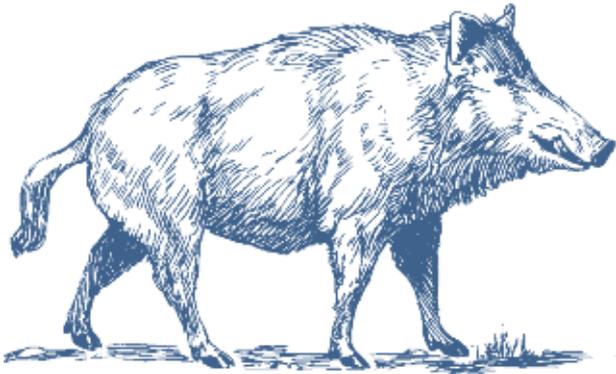
Commenti: Il Delegato Publio Viola ha presentato l'importante serata contrassegnata dall'incontro con gli amici del Rotary Roma Eur. Subito dopo ha preso la parola il Presidente del Rotary, Umberto Frattini, che ha ringraziato con l'auspicio di organizzare altri incontri simili, sottolineando che molti rotariani sono anche Accademici. Il Simposiarca Claudio Di Veroli ha esposto alcune caratteristiche del ristorante e ha spiegato il menu. La cena è risultata eccellente, con le sue raffinate portate. Le fettuccine avevano un gradevole sapore e la contronocce di vitella era condita sapientemente e accompagnata da piacevoli patate arrosto. Da sottolineare il gradimento per la caratteristica torta Flaminia abbellita con il logo dell'Accademia. Unica critica al servizio, non all'altezza del ristorante. L'incontro comunque è stato simpatico e valorizzato da una breve relazione di elevato spessore dell'Accademico Giancarlo Rostirolla sul tema "La musica compagna della nostra vita".

ROMA AURELIA
20 marzo 2014

Ristorante "Hotel Bernini Bristol" della Sina Hotels. ●Piazza Barberini 23, Roma; ☎06/488931; coperti 180.



LAZIO segue



●Parcheggio difficile; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,8; prezzo € 50.

Le vivande servite: crostini con patè di tonno; tonno e pesce spada affumicato con spinaci novelli al dressing di olio e limone; caserecce all'uovo con carbonara di tonno; tagliata di tonno con zest di agrumi siciliani e cavolo rosso marinato all'aceto di Nero d'Avola; patate al pesto di pistacchi di Bronte e tortino di melanzane; biscotto di pere e ricotta con salsa piccante.

I vini in tavola: Prosecco Valdobbiadene; Grillo Igt 2013 (Antonini Ceresa).

Commenti: La serata che ha visto il piacevole incontro tra i rotariani del Club Roma Sud Est e gli Accademici della Delegazione, ha coinciso con la riunione conviviale culturale dedicata al tonno. Dopo il saluto del Presidente del Club, nonché Accademica Ada Passaretta, il Vice Delegato Nicola Delli Santi, Simposiarca del convivio, ha introdotto il tema dell'incontro affidato al nuovo Accademico Giuseppe Rallo. La relazione, che ha toccato gli aspetti storici, culturali e tecnici della pesca del tonno, con diapositive e canti tradizionali, ha avuto un lusinghiero successo. È quindi seguita una cena realizzata con grande professionalità dallo chef Michele Simioli, che ha saputo calibrare la scelta "monotematica" del menu grazie ad una mano felice. Chi si è stupito di fronte ad una "carbonara" di tonno ha dovuto ricredersi: il piatto è stato apprezzato come la tagliata accompagnata da uno squi-



sito cavolo rosso marinato all'aceto di Nero d'Avola. Eccellente il biscotto di pere e ricotta con una delicata e squisita salsa.

ROMA CASTELLI
ROMA EUR
22 marzo 2014

Ristorante "Trattoria dei Cacciatori". ●Via Italo Belardi, 76, Genzano di Roma (Roma); ☎06/9396060; info@trattoria-cacciatori.com; www.trattoria-cacciatori.com; coperti 160. ●Parcheggio scomodo; ferie agosto; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: carpaccio di bisonte e di cervo con bruschettine all'olio extravergine; pappardelle al ragù di cervo; fettuccine alla Diana (con quaglia e olive nere di Cori); braciola di cinghiale; pernice e fagiano alla griglia; contorni misti di stagione (patate al forno, insalatina di campo e cicoria ripassata in padella); selezione di dolci (a scelta: tiramisù; zuppa inglese; panna cotta; torta di ricotta e cioccolato; ecc.).

I vini in tavola: Syrah Igt del Lazio (Cantine Silvestri, Lanuvio); Romanella dei Castelli Romani.

Commenti: La riunione conviviale è stata organizzata dalle due Delegazioni per trattare il tema piuttosto insolito, almeno nel Lazio, della cucina della caccia. Il Simposiarca Lucio Ronzio, Accademico di Roma Eur, ha composto, con Augusto e Mauro Masini, un menu basato su carni nobili e dai sapori delicati. Apprezzati i carpacci di bisonte e di cervo; le pappardelle al ragù di cervo, per l'eccezionale equilibrio dei gusti, e le fettuccine alla Diana, per la loro sapidità. Qualche perplessità per il secondo piatto, in quanto le carni, ancorché ancora calde, sono arrivate in tavola

piuttosto dure e secche. Servizio un po' lento, che però ha concesso al simpatico relatore Paolo Bologna, appassionato cacciatore e gastronomo, di intervallare le portate con ampie descrizioni delle caratteristiche nutrizionali e organolettiche, nonché delle tecniche di caccia e preparazione delle carni utilizzate, dal che è scaturito un interessante dibattito.

ROMA OLGIATA
SABAZIA-CASSIA
ROMA VALLE
DEL TEVERE-FLAMINIA
27 marzo 2014

Ristorante "Il Casale di Tor di Quinto" di Marianna Macedonio. ●Via del Casale di Tor di Quinto 1, Roma; ☎06/3330745; coperti 450. ●Parcheggio incustodito; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì e martedì; a pranzo dal mercoledì al sabato e la domenica a cena. ●Valutazione 8; prezzo € 45.

Le vivande servite: pizzottelle napoletane; frittini vegetali e focaccia scrocchiarella; vellutata di zucchine e bacon croccante; pasta con funghi porcini; portafoglio con spinaci e taglieggi; patate, bacon cipolle di Tropea, pecorino; friarielli ripassati; semifreddo alla nocciola; dolci dello chef.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene superiore Docg cru Rive di Campea millesimato; Perlaia, Colle Picchioni; Moscato d'Asti.

Commenti: Un'altra piacevole conviviale delle due Delegazioni all'interno del borgo che ha assunto la denominazione della medievale Torre di Quinto. Francesco Ricciardi, in qualità di Simposiarca, ha illustrato il menu e le caratteristiche del locale, accogliente e ben diretto da Marianna, attenta e premurosa proprietaria, insieme a Paolo. Applaudita la squadra di cucina e i tre cuochi; efficiente il servizio in sala. Buon rapporto qualità-prezzo; un 8 ben meritato. Giovanni Ghirlanda, Vice Delegato, ha parlato, suscitando grande interesse e apprezzamento, de "la dieta mediterranea alle radici della nostra civiltà".

VITERBO
26 marzo 2014

Ristorante "Dal Sor Francesco" di Daniela Giosuè. ●Via Blera 28, Viterbo; ☎0761/481185, cell. 349/5155719; info@dalsorfrancesco.it, www.dalsorfrancesco.it; coperti 120. ●Parcheggio

comodo; ferie seconda settimana di gennaio e di giugno; giorno di chiusura lunedì, e sempre a pranzo. ●Valutazione 7,66; prezzo fino a 35 €.

Le vivande servite: carpaccio di manzo affumicato all'arancia; crostino di ferlenghi con petto d'oca; carrello di bolliti misti con mostarde, salse e sali vari; millefoglie sbriciolato al piatto.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene (Malibran); Dolcetto d'Alba (Icardi).

Commenti: Si conferma la tradizione di una degustazione di bolliti. Escluso il primo patto per la rilevanza del secondo, si è optato per una scelta di antipasti inconsueti quanto gradevoli; lodevole l'uso del locale fungo ferlengo, poco conosciuto. Il carrello di bolliti ha reso onore al ristorante e ha raccolto il gradimento incondizionato degli Accademici. Ben scelto e di ottima qualità il contorno; buono il dolce. Corretta e apprezzata la scelta dei vini; servizio curato ed efficiente; eccellente il rapporto qualità-prezzo.



ABRUZZO

ATRI
13 aprile 2014

Ristorante "La Collina dei Fichi", in cucina Sara Pagliaroli. ●Via Troiano IV, Bisenti (Teramo); ☎0861/995418, cell. 389/1963221; agriturismoaccolinadeifichi@hotmail.it; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: tagliere di salumi e formaggi; polpettine con carciofi; assaggio di trippa; gnocchetti con funghi e tartufo; ravioli di ricotta; cosciotto di agnello al forno con patate; pizza dolce; frutta di stagione.

I vini in tavola: Cerasuolo; Montepulciano (entrambi Cantina S. Lorenzo, Castilenti).

Commenti: La strada per raggiungere il locale è accidentata, in quanto si



inerpica lungo le pendici delle colline dell'interno della provincia. Lo spettacolo, però, che i luoghi offrono, con un panorama che spazia dalla vista del mare Adriatico alla meravigliosa cornice della catena del Gran Sasso, sarebbe già una ricompensa sufficiente, senza considerare la gioia per il palato offerta dai semplici ma sapientissimi piatti preparati dalle mani di Sara.

AVEZZANO 21 marzo 2014

Ristorante "Mammaròssa osteria contemporanea" di Daniela e Franco Franciosi. ●Via Garibaldi 388, Avezzano (L'Aquila); ☎0863/33250, 0863/1825002, cell. 347/1167474; book@mammarossa.it; coperti 60. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; ferie variabili; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8,2; prezzo € 50.

Le vivande servite: parmigiana cocktail: salsa di datterini arrosto con bufala campana Dop; melanzane affumicate e spuma di parmigiano al basilico; cous cous integrale mantecato al pomodoro con capperi, limone candito, fiori eduli e peperoncino; tortelli con mantecato di baccalà su crema di patate viola di montagna, mandorle tostate e finocchietto selvatico; espressione croccante di maiale appenninico laccato al mosto cotto con composta di mele, zenzero e mistincanza primaverile; granita di passion fruit; millefoglie con crema soffiata al caprino, vaniglia Bourbon, brunoise di fragola, kiwi e jerba buena.

I vini in tavola: Aster bianco (Zaccagnini); Trebbiano; Montepulciano (entrambi Valle Reale).

Commenti: L'Accademico Simposiarca Salvino Vinci ha saputo esprimere alla perfezione la riunione conviviale dedicata alla cultura con una curata organizzazione e un menu innovativo. I fratelli Franciosi, titolari del ristorante, hanno conquistato tutti interpretando il menu con creatività, bravura e un pizzico di spregiudicatezza culinaria tanto che il piatto dedicato al maiale ha raggiunto, per tradizione, innovazione e qualità, la massima valutazione. Ugualmente graditi sono stati i tortelli di baccalà. Buona la scelta dei vini e curato l'abbinamento. Il servizio è stato preciso e puntuale pur nella difficoltà del tardo inizio del convivio. Il Delegato Santelocco ha coinvolto per l'occasione una relatrice "doc" la professoressa Rosaria Pollina, che ha condotto per mano i numerosi commensali

in un virtuale viaggio lungo le rive dell'ex lago del Fucino e del lago di Massaciuccoli con una dotta, appassionante ed esaustiva relazione tra storia, ricordi, leggende e melodie pucciniane.

CHIETI 14 marzo 2014

Ristorante "Cibomatto" di Jean Pierre Soria. ●Via Francesco Crispi 36, Vasto. ☎0873/370625, anche fax; coperti 50. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; ferie prima settimana di novembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo € 30.

Le vivande servite: cartocchetto di pesce fritto senza spine; vellutata di zucca con scampi; calamaretti e olio crudo; guazzetto matto e tubetti; torta alle mele.

I vini in tavola: Spumante Pecorino brut (Cantina sociale San Nicola, Pollutri); Chardonnay "Chiccalè" Igp Terre di Chieti 2013 (Cantina Bottari, Vasto).

Commenti: Un viaggio sorprendente attraverso piatti difficili da trovare perché selezionati con un'attenzione rara. Merito senza dubbio del Simposiarca, Rocco Pasetti, che ha saputo guidare, con cura accademica, la brigata di cucina del ristorante. Il pesce preparato con semplicità e con l'utilizzo di pochi altri elementi, come la zucca gialla, ha dominato senza dover cedere colore e sapore al pomodoro. Una sfida quasi precolombiana, se non ci fosse stata la presenza delle patate. L'abbinamento dei vini ha riservato altre due belle sorprese.

PESCARA 22 marzo 2014

Ristorante "La Bilancia" di Antonietta Marrone. ●Strada Statale 81- Contrada Palazzo 10, Loreto Aprutino (Pescara); ☎085/8289321/2/3, fax 085/8289610; coperti 300. ●Parcheggio incustodito, insufficiente; ferie 20 dicembre-20 gennaio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo € 40.

Le vivande servite: caciattelli e formaggi locali; maccheroni la mulinara di Loreto Aprutino all'aglio, olio e peperone secco dolce (bastardone); maccheroni la mulinara del Sangro al ragù di pecora; involtini di pecora al sugo con mistincanza di verdure e fagioli; coniglio in porchetta con insalata selvatica; dolci artigianali della casa.

I vini in tavola: Trebbiano d'Abruzzo (azienda agricola Valentini); Rosso riserva (azienda agricola Bosco); "Mostocotto".

Commenti: La riunione conviviale dedicata alla cultura ha visto un confronto tra due modalità di confezionare e condire una pasta particolarissima, chiamata a "la mulinara", ma anche a "la mugnaia". Vi sono due versioni: quella che si confeziona nel Vestino, in provincia di Pescara; e quella che si prepara nella vallata del fiume Sangro, in provincia di Chieti. In questo ristorante, l'ottima cuoca Antonietta Marrone ha dato una dimostrazione vivida ai numerosi Accademici che hanno premiato un impegno culinario di notevole livello, gustando la "mulinara" in bianco. Anche l'altro "mastro pastaio" Nicola Di Lallo, venuto dal Sangro, ha mostrato il confezionamento manuale della pasta, condendola con uno splendido ragù di carne di pecora (purtroppo la pasta era troppo cotta). Ottimi i secondi piatti e i contorni. Premiato il Delegato onorario Gaetano Novello per i suoi 45 anni di appartenenza al sodalizio; festeggiato l'ingresso di quattro nuovi Accademici, giovani rinforzi di belle speranze.

PESCARA ATERNUM 30 marzo 2014

Ristorante "La Bandiera" di Marcello e Bruna Spadone, in cucina Marcello, Bruna e Mattia Spadone. ●Contrada Pastini 4, Civitella Casanova (Pescara); ☎085/845219, fax 085/845789; info@labandiera.it, www.labandiera.it; coperti 50. ●Parcheggio privato del ristorante; giorno di chiusura mercoledì e domenica sera. ●Valutazione 8,5; carte accettate tutte.

Le vivande servite: zuppa all'italiana; pesce con salsa di maionese; noce di vitello alla provenzale; flan di tartufi; faraona in crosta; gelato alla crema con biscotti; crostatina alle fragole.

I vini in tavola: Blanquette de Limoux (Guinot); Greco di Tufo (Poggi Reali); Montepulciano d'Abruzzo Nativae (Tenuta Ulisse); Geminio Dop Abruzzo Pasito (Pasetti).

Commenti: Pranzo dedicato a "D'Annunzio, la cucina e la Figlia di Iorio", per una riunione conviviale che ha saputo rievocare, con l'alta gastronomia abruzzese della fami-

glia Spadone, i sapori di un banchetto storico, offerto a Gabriele D'Annunzio a Chieti, la sera del 23 giugno 1904 in occasione della rappresentazione della tragedia "La Figlia di Iorio". Un menu, quello originale, stilato in francese e ispirato alla cucina francese, secondo il gusto gentilizio dell'epoca, che il Simposiarca Arcadio Damiani, alla presenza del Delegato Fornarola e del Consigliere di Presidenza Mimmo D'Alessio, ha presentato ai numerosi commensali nelle sue rinnovate 7 portate quanto più fedeli alla prescrizione di allora (criterio guida anche per la scelta dei vini), dopo aver tenuto un intervento sul rapporto del poeta con il cibo.

SULMONA 29 marzo 2014

Ristorante "Frangìo al Casale" di Giorgio Di Pietro. ●Via San Giuseppe 6, Sulmona (L'Aquila); ☎0864/212773; coperti 130. ●Parcheggio sufficiente; ferie 15 giorni a novembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo € 35.

Le vivande servite: antipasti fantasia; girasoli di fiori di zucca e zafferano; fettucine all'abruzzese; costine di agnello primavera; contorni di stagione; delizia alle mandorle tostate; tagliata di frutta al vassoio.

I vini in tavola: Montepulciano; Trebbiano d'Abruzzo (Cantina Illuminati).

Commenti: Ottimo inizio del nuovo Delegato Gianni Maria D'Amario con la cena di primavera, organizzata nei minimi particolari, nello splendido scenario del nuovo locale seicentesco del ristorante. Serata particolare, con molti ospiti, anche per l'ingresso ufficiale di ben sette nuovi Accademici. Ottima cena, preferita da molti un po' più sobria, vista l'abbondanza degli antipasti e del secondo primo. Molto sfiziosi gli antipasti, in special modo il carpaccio di angus argentino; delicati i girasoli di fiori di zucca e zafferano. Come da tradizione abruzzese e in prossimità della Pasqua, non poteva mancare l'agnello cucinato in modo diverso e più delicato, cioè impanato





ABRUZZO segue



e al forno. Una vera delizia il dolce di mandorle tostate e l'abbondante e varia tagliata di frutta. Un plauso allo chef Giorgio che come sempre si è distinto per bravura e tipicità dei piatti.

TERAMO
23 marzo 2014

Trattoria "Fedora" di Annarita Valentini. ●Corso Valentini 116, Montorio al Vomano (Teramo); ☎0861/598497; coperti 50. ●Parcheggio incustodito; ferie 10 giorni a maggio e settembre; giorno di chiusura giovedì. ●Valutazione 8,5; prezzo € 25.

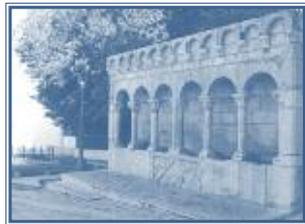
Le vivande servite: formaggio fritto; spezzatino di agnello; "tajarill" e fagioli; pinciarelli alla boscaiola; arrosto misto con patate al forno; insalata; pizza dolce montoriese.

I vini in tavola: Cerasuolo Peladi 2013; Montepulciano d'Abruzzo Peladi 2012 (entrambi dell'azienda agricola La Quercia).

Commenti: "Una domenica in trattoria", il tema della riunione conviviale. Il pranzo, magistralmente organizzato dal Simposiarca Vincenzo Cappelletti, inizia con un delizioso formaggio fritto, fumante e croccante. A seguire, la perla della giornata: uno spezzatino di agnello in bianco con sottaceti, un piatto da raccomandare. In una tipica trattoria non potevano mancare i "tajarill" (pasta preparata con sole acqua e farina) e fagioli, se-



gniti dai pinciarelli, anch'essi una pasta a base di acqua e farina, conditi alla boscaiola. Come secondo, un classico arrosto misto con bracioline deliziose, purtroppo finite subito. A conclusione, il dolce tipico di Montorio, la pizza dolce: una vera leccornia. Così si mangia in questa storica trattoria che merita sicuramente una sosta.



MOLISE

CAMPBASSO
30 marzo 2014

Ristorante "Don Chisciotte" della famiglia Di Scienza. ●Via Colle Serano 5, Campobasso; ☎0874/311244; ●Parcheggio comodo; ferie novembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,8; prezzo € 25/35.

Le vivande servite: tempura di carote e foglie di bietta; sformatino di spinaci; cupola di verza con farcia di formaggio, pinoli e uvetta sultanina; rosa di crêpe con provola e pancetta; cappellacci imbottiti di scamorza affumicata e melanzane conditi con sugo di pomodoro; paccheri al purè di ceci con julienne di zucchine e tartufo; agnello disossato "in porchetta" con insalata di campo e patate al forno; golosone: dolce di pasta sfoglia con crema chantilly e cioccolato fondente.

I vini in tavola: Montepulciano (Alberto Battista); Passito Apianae (Cantina Di Majo Norante, Campomarino).

Commenti: Molto ben riuscita la riunione conviviale di primavera organizzata dai Simposiarchi Raffaele Cicchese e Carmine Crisculi, che hanno curato tutti i particolari. Numerosi gli ospiti e gli Accademici con le famiglie. In cucina, per offrire piatti gustosi e primaverili, i componenti della famiglia Di Scienza. Ricette di famiglia, della tradizione molisana, un po' rivisitate per la presenza degli ortaggi in periodo primaverile, utilizzati una volta solo in estate. Pietanze presentate con eleganza; sapori equilibrati; gradito il tartufo, prezioso e presente in grande quantità e buona qualità nel territorio molisano. Molto atteso l'agnel-

lo disossato presentato intero (flambé), allevato nei pascoli della montagna di Guardiagreia. Il dolce, composto con sottilissima sfoglia sbriciolata amalgamata a leggera crema e cioccolato fondente ha entusiasmato tutti. Il vino offerto dall'Accademico Alberto Battista ha accompagnato con gusto ed equilibrio tutto il pasto. Una bella domenica trascorsa serenamente.

ISERNIA
28 marzo 2014

Ristorante "Pantagruel" di Antonio Ionata, in cucina Giulio Margiotta e Nicola De Rosa. ●Viale dei Pentri 76, Isernia; ☎0865/2126, fax 0865/413243, cell. 337/671746; grandhot@tin.it, www.grandhotel-europa.it; coperti 60. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: vellutata di ceci con straccetti di baccalà e asparagi di campo; cannoncini di crespelle con ripieno di baccalà; passatina di fave e cicoria con tocchetti di baccalà al vapore; tortino di baccalà "arracanato"; charlotte alle fragole; calzoncini con ripieno di crema di ceci e mosto cotto.

I vini in tavola: Fannia Falanghina Terre degli Osci (Cantine di Valerio Campi, Monteroduni).

Commenti: Per la giornata della cultura, un piacevolissimo incontro che, prendendo spunto da un memoriale di guerra, ha saputo dare uno sguardo insolito al valore della gastronomia che, anche soltanto con il potere evocativo, ha aiutato a sopravvivere. Al numero pubblico nella sala riunioni dell'Hotel Europa, viene servito un aperitivo particolarmente ricco e molto gradito: fragranti fritti di stagione, fresche tartine, sfoglie farcite abbondanti e variate. La cena che segue vede protagonista il baccalà. Il cuoco sa presentarlo con gustosi abbinamenti colorati e saporiti che ne esaltano la qualità eccellente e la versatilità. Le pietanze sono meritatamente apprezzate anche per la presentazione molto curata, sottolineate dall'abbinamento con il vino e dal solerte servizio.

TERMOLI
29 marzo 2014

Ristorante "L'Opera" di Roberto Consiglio. ●Via Adriatica 32, Termoli (Campobasso); ☎0875/704547, cell.

345/2608373; coperti 35. ●Parcheggio incustodito; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,7; prezzo € 40.

Le vivande servite: molluschi e crostacei dell'Adriatico crudi; polpo verace e patate al vapore; mini sandwich di tonno rosso al sesamo; cozze ripiene e friggittelli; scesille di pesce di scoglio al pomodoro; pannocchie e scarola; taccozze con crema di ceci e frutti di mare; paella di marisco "alla Roberto"; seppia ripiena con fave e cicoria campestre; razza mollicata alla termolesse; bavarese di ricotta, mosto cotto, pere e croccante di mandorle.

I vini in tavola: "Dajje" rosato di Tintilia Doc (Cantina Cieri).

Commenti: Molto partecipato questo incontro conviviale, ben organizzato dall'Accademica Daniela Battista presso la nota trattoria termolesse a conduzione familiare. Nel menu, le tipiche ricette marinare, sapientemente rivisitate con piccole e indovinate varianti, capaci di esaltare ulteriormente la freschezza e la sapidità dell'ottimo pesce locale. Il giovane ed estroso cuoco Roberto, rifacendosi al prodotto gastronomico dell'anno, ha inserito, con il benessere della Simposiarca, anche una rivisitazione della valenciana "paella de marisco" che, nonostante sia stata realizzata con un buon riso parboiled al posto del classico riso Bomba di Calasparra, ha riscosso grandi consensi. Ottimi gli antipasti; particolarmente apprezzate le taccozze. Interessante la relazione sulla storia della coltura del riso nel basso Molise tenuta dall'Accademica Battista.



CAMPANIA

PENISOLA SORRENTINA
11 aprile 2014

Ristorante "Piazzetta Milù" di Lucia Di Somma s.a.s. ●Corso A. De Gasperi 23, Castellammare di Stabia (Napoli); ☎081/8715779; coperti 55. ●Ferie agosto; giorno di chiusura mercoledì e domenica sera; lunedì a pranzo. ●Valutazione 7,5; prezzo € 40.



Le vivande servite: polpo sulla brace con patate; risotto acquerello allo zafferano e patate; tortelli ripieni di piselli freschi; seppia grigliata e piselli croccanti (crudi); guancia di rana pescatrice su crema di broccoletti; friarielli e provola; babà con crema allo zabaione e frutti di bosco; mandorle caramellate.

I vini in tavola: Prosecco Le Manzane; Falanghina Campi Flegrei da agricoltura biologica (Contrada Salandra).

Commenti: Gli abitanti di Castellammare, abituati ai cibi tradizionali del territorio, sia di terra sia di mare, ma preparati all'antica maniera, hanno accolto di buon grado la cucina "moderna" del nuovo chef del ristorante, Cristoforo Trapani. Prima di tornare in penisola nelle terre natie, ha ampliato le sue esperienze lavorando per alcuni anni nelle cucine del Nord, in ristoranti stellati. Gli Accademici hanno dimostrato di gradire le pietanze servite, illustrate di volta in volta dal Simposiarca Andrea Ruggiero. Buono il servizio ma lenta la successione delle pietanze, ritardata in cucina dall'esiguità dello spazio destinato attualmente alla cottura e alla "finitura" dei singoli piatti. Nel corso della chiusura estiva è già previsto un ampliamento per ovviare all'inconveniente. Al termine della serata, applaudite la brigata di cucina e di sala e consegnato allo chef il guidoncino accademico.



PUGLIA

BRINDISI
23 marzo 2014

Osteria "Casale Ferrovia" di Giuseppe Galeone, in cucina Maria Lanzilotti. ●Via Stazione 1, Carovigno (Brindisi); ☎0831/990025; info@casaleferrovia.it, www.casaleferrovia.it; coperti 35. ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: tortino di carciofi brindisini su fonduta di cacioca-

vallo; zuppa di ceci neri con maltagliati di farina Senatore Cappelli e crostini; pollo ruspante e cicorielle di campagna al pecorino; sporcamosi.

I vini in tavola: Le Lenze Igt Salento rosso (Cantina Valle dell'Asso).

Commenti: Un vecchio oleificio ristrutturato con gusto, ai margini della linea ferroviaria adriatica, è il luogo dove la Delegazione, insieme alla Delegata Rosetta Lella e Accademici della vicina Delegazione della Valle d'Itria, ha fatto visita al "Casale Ferrovia", nuovissimo locale di Giuseppe Galeone. Piccolo preambolo del Delegato che ha tenuto una breve relazione sulla riscoperta dei nuovi vecchi grani come il Senatore Cappelli. Il pranzo ha trovato un quasi unanime apprezzamento per la preparazione dei piatti, per le genuine materie prime e per il sapiente accostamento di antiche ricette locali con il tocco di attualità dovuta. Servizio veloce e premuroso.

FOGGIA
28 marzo 2014

Ristorante "I Tre Archi" di Ilaria Giannini. ●Via della Repubblica 103, Foggia; ☎0881/203257; coperti 80. ●Parcheggio incustodito; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 6,9; prezzo € 35.

Le vivande servite: canapè e pettoline alle alghe; tartare di tonno rosso all'erba cipollina; "chitarrina" allo scoglio in crosta di pane; filetto di orata all'acqua pazza; sorbetto al limone; pan di Spagna, ricotta e pere.

I vini in tavola: Rosa del Duca Doc 2012; Nero puro di Troia Igp 2010 (entrambi Masseria Duca d'Ascoli, Foggia).

Commenti: A pochi metri da uno dei monumenti storici più rappresentativi della città, il ristorante ha accolto con cordialità la Delegazione, offrendo una serie di piatti confezionati con ingredienti genuini ma non apprezzati unanimemente dai convitati. Il pesce, di rigorosa provenienza Manfredoniana e di assoluta freschezza, è stato cucinato in modo semplice. Un tocco di fantasia nella "chitarrina" allo scoglio, arrivata in tavola in crosta di pane cotta nel forno a legna, a ricordare che questo ristorante funge anche da pizzeria. Abbastanza solerte il servizio. Al termine della serata, il Delegato ha consegnato al titolare la vetrofania dell'Accademia, con la promessa di



un ritorno per ulteriore verifica della cucina, considerata la giovane età del locale che, indubbiamente, deve ancora perfezionare tecnica e professionalità.

FOGGIA-LUCERA
21 marzo 2014

Ristorante "Posta alle pecore" di Felice Lauriola. ●Località Mezzana Grande S.P. 18 per Biccari, Lucera (Foggia); ☎cell. 329/5666259; coperti 60. ●Parcheggio custodito; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo € 25.

Le vivande servite: assaggi rustici; trofie con bietole, pomodorini e ricotta dura; agnello a spezzatino con verdure amare; peperoni arraganati, lampascioni e funghi cardarelli; cheesecake ai frutti di bosco; torta al limone; macedonia di frutta con sorbetto.

I vini in tavola: Rosso Montepulciano "Borgo Turruto" 2012 (Foggia - Località Incoronata); Rosoli della casa.

Commenti: Abbastanza ben riuscita questa "cena della cultura" che si è tenuta in occasione della giornata mondiale della poesia. Prima del convivio, il Delegato Luigi Altobella ha tenuto una breve conversazione, molto apprezzata dai convenuti, sul tema "Dal cibo alla poesia" il cui testo è stato successivamente donato a tutti i partecipanti. Ha preso quindi la parola il Simposiarca Pierluigi Pinto che ha illustrato il menu con dovizia di particolari e con interessanti riferimenti storici. Ottima la realizzazione del menu, rigorosamente ispirato alla cucina del territorio. Un po' carente il servizio, per il numero ridotto dei camerieri. La cena si è conclusa con i

complimenti allo chef e la consegna, al gestore, del guidoncino.

GARGANO
BENEVENTO
27 marzo 2014

Ristorante "Palace Hotel San Michele" di V. M. P. srl. ●Via Madonna degli Angeli snc, Monte Sant'Angelo (Foggia); ☎0884/565653, fax 0884/565737; coperti da 90 a 350. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7; prezzo € 30.

Le vivande servite: frittatina di lampascioni; tortino di melanzane; trancio di focaccia ai porri; erbe di campo spadellate; orecchiette al profumo di melanzane e caciocotta; pancotto alla paesana; grigliata mista del territorio con salsiccia, agnello e costatina di suino con patate al rosmarino; caciocavallo podolico alla brace; frutta di stagione; semifreddo al croccantino.

I vini in tavola: Rupicolo Castel del Monte Doc Rosso (azienda vinicola Rivera, Andria).

Commenti: Un'occasione culturale, quale è stato l'incontro "I Longobardi beneventani tra storia e mito" organizzato a Monte Sant'Angelo, ha fatto sì che le Delegazioni di Benevento e del Gargano, unite storicamente e culturalmente, potessero incontrarsi in un clima di amicizia e cordialità, per celebrare "La cultura della Tavola" presso un elegante ristorante. Il convivio è stato un tuffo nella tradizione culinaria locale, con alcune rivisitazioni, senza che, variazioni esagerate, intaccassero il sapore dei pro-



PUGLIA segue



dotti di base. L'atmosfera è stata alquanto piacevole e interessante, anche per le dotte informazioni dell'Accademico Giuseppe Trincucci riguardo alla mucca podolica, alla capra garganica e alla bufala del Tavoliere, spiegandone la provenienza geografico-storica; nonché i prodotti derivati. Ogni piatto è stato approntato e servito con cura meticolosa, accompagnato da una spiegazione accurata della chef riguardo agli ingredienti utilizzati, rigorosamente e tipicamente garganici.

LECCE

4 marzo 2014

Ristorante "Volo" di Anna Rosa Giammaruto. ● Via Guglielmo Paladini 9, Lecce; ☎0832/246815, cell. 338/7547122; coperti 50+40 (all'aperto). ● Parcheggio scomodo; ferie 15-30 gennaio; giorno di chiusura mai. ● Valutazione 8,5; prezzo € 35.

Le vivande servite: soufflé di melanzane; sformatino di patate con caramellato di mele e radicchio; carpaccio di pesce spada marinato al sale rosso; paccheri di Gagnano con vellutata di carciofi e cresta di funghi; stracotto di vitello con spezie al Negroamaro; cavolo rosso caramellato con fichi secchi; millefoglie con crema chantilly e nocciole.

I vini in tavola: Rosso Negroamaro I Fratelli; Rosso Negroamaro Sputafale; Bianco Malvasia 30 Rogge; Rosato Negroamaro Prima Rosa (tutti Cantine Vaglio Massa).

Commenti: Cucina tradizionale, ambiente accogliente e atmosfera calorosa grazie alla squisita proprietaria Anna Rosa. Personale professionale e servizio impeccabile. Piatti curati e originali. Riunione conviviale ben riuscita per l'ottima qualità del cibo e la ricerca del gusto. La serata è stata allietata dall'Accademico Adolfo Colosso che ha intrattenuto i numerosi amici con un'interessante relazione sulle sagre e le feste di paese.

LECCE

28 marzo 2014

Ristorante "Osteria del Pozzo Vecchio" di Adelaide della Monaca. ● Via Silvestro 16, Cavallino (Lecce); ☎0832/611649, anche fax, cell. 335/7718297; coperti 100. ● Parcheggio incustodito; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ● Valutazione 6,5; prezzo € 30.

Le vivande servite: sfizietti vari; antipasti della casa; calamarata di Gagnano alla marinara; maccheroncini mediterranei; tagliata di manzo con patate al forno; frutta; spumone con cioccolato caldo.

I vini in tavola: Prosecco (Fontanafredda); Chardonnay (Cantele); Eloveni (Leone De Castris).

Commenti: Serata piacevole e molto animata grazie anche alla presenza dei giovani che hanno intrattenuto i commensali con una interessante relazione su un argomento attuale: "Tra tradizione e innovazione i nostri prodotti cambiano volto; olio e vino al passo con l'Europa".

**BASILICATA****POLLINO POLICASTRO**

22 marzo 2014

Ristorante "Osteria del tempo perso" di Donato Chiaccio, in cucina Annamaria Perrone. ● Via Mordini 4, Rotonda (Potenza); ☎0973/667255, cell. 328/3517669; coperti 30+6 (all'aperto). ● Parcheggio scomodo; ferie una settimana a settembre; giorno di chiusura mai. ● Valutazione 8,88; prezzo fino a 35 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: ciambotta lucana; zucchine saltate; funghi e peperoni; fagioli poverelli bianchi di Rotonda e vecchiarella (pezzente); melanzane alla griglia; prosciutto di montagna; ricotta fresca; pattuccio (pecorino) primo sale alla griglia; tagliatelle fatte a mano al ragu di pecora in bianco; troccoli con cicoriella e peperoni cruschi; tagliata di pecora su letto di verza; puntine di maiale con peperoni all'aceto; crostata di limoni; crostata di ciliegie; affettato misto di frutta.

I vini in tavola: Primitivo di Manduria della casa.

Commenti: Nel cuore del Parco nazionale del Pollino, marito e moglie, insieme in cucina e nella piccola sala, per raccontare il loro magnifico cucinare fatto di odori e sapori della zona, usando verdure dell'orto: cicorie selvatiche, zucchine saporitissime, fagioli poverelli di Rotonda, una Dop eccezionale; e poi verza, funghi, finocchio, melanzane e peperoni. La pasta tutta fatta in casa: oltre a quella della tradizione lucana, tagliatelle, spaghetti, troccoli con sughi perfetti da non dimenticare. Le carni insolite: una tagliata di pecora della migliore qualità tutto sapore; le puntine di maialino con peperoni all'aceto, un classico della cucina lucana: piatti antichi ma modernissimi. Per finire, le crostate che cambiano ogni giorno, fatte da Annamaria a seconda della frutta fresca trovata al mercato. Andando via c'è già la voglia di ritornare per assaggiare i piatti tralasciati ma dei quali, leggendo il menu, si immaginano già sapori, odori e colori.

VULTURE

16 marzo 2014

Ristorante "Lo Sfizio" di Anna Esposito, in cucina Rocco Pace. ● Frazione Patacca 61, Avigliano (Potenza); ☎0971/85176, cell. 347/1373346; info@losfizio.it, www.losfizio.it; coperti 150. ● Parcheggio scomodo, incustodito; ferie seconda metà di luglio; giorno di chiusura martedì. ● Valutazione 7,5; prezzo € 27.

Le vivande servite: tartara di asinello; bresaola di asinello; salsiccia di asinello; tagliatelle con ragu di asinello; ravioli di baccalà con peperoni cruschi; paccheri all'astice; braciola di asinello al ragu; muscolo di asinello al vapore; costatina di asinello arrostita; dessert.

I vini in tavola: Aglianico del Vulture (Cantine Paternoster, Barile).

Commenti: La specialità e originalità di questo ristorante è costituita dalla sua cucina tematica dei mesi invernali. Il menu mensile, a tema, non esclude la disponibilità di un menu, diciamo così, normale, ricco dei piatti tipici della cucina lucana con pasta fatta in casa, ravioli al baccalà, carne di vitello. La Delegazione è stata attratta dalla curiosità della cucina tematica e non è rimasta affatto delusa. La carne di asinello, servita nelle varie versioni, è stata molto apprezzata per la sua tenerezza e sapidità. La tartara è stata particolarmente gradita. Unico neo del pranzo sono stati i paccheri all'astice conditi con una salsa eccessivamente liquida. Ricco il dessert.

VULTURE

6 aprile 2014

Agriturismo "Il rifugio del pescatore" di Maria Antonietta Giovannazzo. ● Via Fontana Arciprete 6, Pantano di Pignola (Potenza); ☎0971/482227; info@ilrifugiodelpescatore.it; coperti 50. ● Parcheggio comodo, incustodito; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ● Valutazione 8; prezzo € 18.

Le vivande servite: prosciutto crudo; mozzarella; crostini di fagioli di Pantano; crostini di salsiccia e peperoni; manate (pasta fatta in casa e incavata con le mani) condite con salsa di pomodori e purè di fagioli; strascinati (pasta fatta in casa formata da bastoncini di 2-3 cm incavati con le dita) al ragu di salsiccia; trota di lago al cartoccio; agnello alla griglia; crostata con crema di limone.

I vini in tavola: Vino della casa.



Commenti: Circa l'80% delle vivande viene prodotto nei terreni di proprietà dell'agriturismo; questo consente di preparare piatti strettamente legati alle tradizioni, alcune delle quali vanno, purtroppo, scomparendo. Notevole la salsa di pomodoro con la quale vengono condite le manate: una volta pronta, quando bolle ancora, si versano dei pomodorini datterini crudi. Il tutto viene poi messo in barattoli di vetro che vengono adagiati su una spianatoia e ricoperti con una pesante coperta di lana. Questa salsa, che dona alle manate un sapore tutto particolare, è un'antica ricetta lucana, sconosciuta a molti e che ormai è servita in pochissimi locali. Le vivande sono state molto gradite, ad eccezione dell'agnello che era un po' duro. Appreziate la genuinità e la fedeltà alla tradizione e ai sapori del passato senza alcuna interpretazione o variazione. Unico neo la mancanza di una lista dei vini.



CALABRIA

CROTONE
23 marzo 2014

Ristorante "Terramore" di Valerio Riolo. ●Via degli Ulivi 12, Brasimato (Crotone); ☎cell. 329/4614050; coperti 50. ●Parcheggio custodito, sufficiente; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo € 40.

Le vivande servite: "pitta maniata" (focaccia rustica con i ciccioli); polpettine di maiale; petali di patate novelle in crosta croccante; minestra di verdure maritata; "frissurata"; costollette di maiale al finocchietto; fegato al velo; salsiccia al ragù; tortino di carciofi; insalata di finocchi e arance; fragole al sapore di agrumi; sanguinaccio; ciambelline e bignole alle creme.

I vini in tavola: Vino rosso 2013 (azienda Terramore).

Commenti: Ci sono luoghi di ristorazione nel Marchesato di Crotone che hanno il pregio di armonizzare i sapori della loro cucina con le tradizioni contadine del territorio. Il ristorante è uno di questi luoghi, inserito in un'azienda agrituristica gestita con grande passione. La cucina propone antichi piatti re-

cuperati dai ricettari di famiglia, attingendo a piene mani, dai loro orti e dalla loro fattoria, è un autentico supermercato a cielo aperto. La festa conviviale di mezza Quaresima, organizzata nella bella sala da pranzo di questo ristorante, è stata particolarmente suggestiva e di grande interesse gastronomico. Per un giorno, come vuole la tradizione contadina locale, è stato interrotto il digiuno quaresimale con un banchetto dai sapori carnesaleschi. Ottime e ben presentate le varie pietanze tutte a base di maiale: dalla minestra maritata al trionfo delle carni, per finire con il goloso sanguinaccio, sublime sintesi di un convivio accademico perfettamente riuscito.



SICILIA

CALTAGIRONE
13 aprile 2014

Ristorante "Camera con orto" di Andrea Nicosia. ●Contrada Piano San Paolo, Caltagirone (Catania); ☎0933/29539, anche fax; coperti 100. ●Parcheggio privato del ristorante ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €.

Le vivande servite: crostini aromatizzati; mandorle; fave e piselli in umido; frittatine di asparagi e di finocchietti; carciofi fritti; scacce ragusane; busiati con ragù di mandorle; caserecci con crema di cacio e carciofi; agnello al forno; stinco di maiale al forno; patate aromatizzate; frutta di stagione; buffet di dolci; pane della casa; pane con farro.

I vini in tavola: Vino rosso locale.

Commenti: In occasione dello scambio degli auguri pasquali, gli Accademici si sono recati in un agriturismo collegato alla Cooperativa sociale agricola "Terra Nostra", costituita con l'intento di sperimentare percorsi di inclusione sociale per le fasce più deboli e che ha fornito tutti i prodotti occorrenti per la realizzazione del pranzo. Alla presenza del Consigliere di Presidenza Mario Ursino, in questo luogo accogliente e in un clima di affettuosa cordialità, si è proceduto all'ammissione di 5 nuovi Accademici. La Simposiarca Rosellina

Saporito ha tenuto un documentato excursus sui riti della Settimana Santa e relativi cibi consumati tradizionalmente nel territorio. Infine, sono stati gustati i piatti approntati con prodotti genuini e della stagione.

CANICATTI
28 marzo 2014

Ristorante "Zaliclò" di Vincenzo Di Franco. ●Viale della Vittoria 210, Canicattì (Agrigento); ☎0922/853546, anche fax; coperti 70. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; ferie settimana di Ferragosto; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,5; prezzo € 30.

Le vivande servite: crema di ceci con polpo alle ceneri e cozze scoppiate alle erbe aromatiche; perline di riso con gamberi, carciofi e finocchietto di montagna; penne con spatola e broccolotti; filetto di triglia gratinata al pane profumato e crema di crescione; roulade di spatola con crostacei del Mediterraneo; caponatina di verdure al forno; variazione di frutta e dolce.

I vini in tavola: Vino bianco Anthilia (Donnafugata).

Commenti: La giornata della cultura è stata organizzata dalla Delegata Rosetta Cartella e dal Simposiarca Giuseppe Gentile. La docente universitaria di Storia, Gabriella Portalone, ha intrattenuto brillantemente i numerosi Accademici e ospiti con la relazione "La festività di San Giuseppe tra devozione, folklore e gastronomia". Traendo spunto dall'evoluzione storica delle tavolate di San Giuseppe, ha descritto le specificità che le distinguono, tenendo un excursus delle "tavolate di San Giuseppe" che nel Sud dell'Italia, soprattutto nel Salento e in Sicilia, arricchiscono la festività del Santo. La serata è proseguita piacevolmente con un ottimo menu. Elegante e accurata l'apparecchiatura della tavola e molto cortese il personale di sala.

PALERMO
28 marzo 2014

Ristorante "Ballarò di Palazzo Brunaccini" di Pippo Ferraro. ●Vicolo San Michele Arcangelo 24, Palermo; ☎091/586904, fax 091/6116280, cell. 338/1993888; booking@palazzobrunaccini.it, www.palazzobrunaccini.it; coperti 60. ●Parcheggio comodo; ferie mai. ●Valutazione 8,7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tagliatelle di seppia su letto di zucca rossa mari-

nata; strigoli al gambero rosso, zuchinette e granelli di pistacchio; filetto di spigola scottato con verdure e rosa di fillo; millefoglie con crema alla vaniglia e frutta di stagione.

I vini in tavola: Catarratto Tasari (Caruso Minini); Valdobbiadene Prosecco Brut Cà Bertaldo (Bernabei).

Commenti: Palazzo Brunaccini, adiacente al maestoso complesso di Casa Professa e a pochi passi dalla Biblioteca Comunale, è un elegante e accogliente edificio del 1700, recentemente ristrutturato per realizzare un hotel. L'annesso ristorante propone una cucina d'effetto e ricercata che utilizza i prodotti del territorio per servire piatti originali e molto ben presentati. Si tratta di una piacevole novità della ristorazione palermitana. Gli Accademici hanno elogiato e apprezzato il servizio impeccabile, la qualità dei cibi e la presentazione dei piatti, che hanno messo in evidenza la capacità innovativa del cuoco che, tuttavia, potrebbe essere migliorata con un maggiore legame alla tradizione.

RAGUSA
13 aprile 2014

Ristorante "Tocco d'oro" di Nunzio e Barbara Cilia, in cucina Nunzio Cilia. ●Corso Vittorio Emanuele 12, Comiso (Ragusa); ☎0932/968211; info@toccodoro.com, www.toccodoro.com; coperti 80. ●Parcheggio comodo; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: insalatina di seppie, zucchine, gamberi e arancia; machisushi; zuppa di totani ai 5 ce-reali; riso Venere agli scampi; tonno in agrodolce; tempura di verdure; buffet di dolci.

I vini in tavola: Brusio Inzolia; Gabal Nero d'Avola (entrambi Fazio Wines).

Commenti: Piacevole riunione conviviale, ospiti dei coniugi Cilia, vecchie conoscenze della Delegazione. Nuovo il





SICILIA segue



locale ma colaudata la manualità dello chef Nunzio e sempre gentile e di classe l'accoglienza della signora Barbara. Il Delegato Vittorio Sartorio ha salutato i convenuti comunicando l'assegnazione di ben due premi da parte della Presidenza. Il premio Dino Villani assegnato alla pasticceria "Di Pasquale" di Ragusa per i "muca-toli"; il premio Luigi Volpicelli alla Delegazione di Ragusa per gli splendidi menu curati dal Consulatore Vittorio Battaglia. Ha intrattenuto gli ospiti la professoressa Sabrina Cipriani dell'Università di Catania, con una conversazione sul tema "Il territorio nel piatto".

SIRACUSA 13 aprile 2014

Ristorante "Vecchia Riva" di Sebastiano Gallo. ●Via dei Mille 8, Ortigia (Siracusa); ☎0931/468971; coperti 70+50 (all'aperto). ●Parcheggio custodito, a pagamento, nei pressi; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,4; prezzo € 30.

Le vivande servite: mosaico di antipasti di mare (spiedino di gambero panato; insalata dello Jonio; fritto di paranza); risotto del pescatore; busiati "Vecchia Riva"; ombrina alla "matalotta" con patata di Siracusa; dolce pasquale.

I vini in tavola: Sedàra Igp Sicilia 2011 (Cantine Donnafugata); Don Nuzzo Moscato di Siracusa Doc 2012 (Enofanusa-Antiche Cantine Gulino).

Commenti: La prossimità delle festività pasquali ha visto la Delegazione riunita in un unico tavolo imperiale, decorato con i simboli di Pasqua. Un brindisi ha dato l'avvio al simposio gestito dal Delegato Angelo Tamburini, il quale ha presentato l'intervento culturale: "Convivialità e Civiltà della Tavola" con un excursus socio-culturale applaudito dai numerosi Accademici e che ha dato luogo a ulteriori riflessioni e considerazioni durante il pranzo. Questo è stato una sequenza di pietanze ben presentate e ottimamente preparate dal maestro di cucina Sebastiano Gallo; apprezzati i vini in buon abbinamento. La consegna da parte del Delegato del guidoncino e della vetrofania accademica alla brigata di sala e di cucina ha concluso festosamente il simposio.



EUROPA

BELGIO

BRUXELLES 1° aprile 2014

Ristorante "Tutto bene" di Michelangelo&Edith Izzi, in cucina Michelangelo Izzi. ●Rue Josep Stevens 28, Bruxelles; ☎02/5124095; coperti 26. ●Parcheggio scomodo; ferie agosto; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,15; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: stuzzichini con cocktail di Prosecco e frutti rossi; spaghetti alle cozze; ravioli casalinghi ricotta e spinaci; scaloppina alla siciliana con patatine al forno; tiramisù.

I vini in tavola: Prosecco (Coste Petrai); Tartufo, Marrone 2013 (Tenuta La Morra); Frappato, Conte di Matarocco Igt 2012; Moscato siciliano (entrambi Cantine Paolini, Marsala).

Commenti: Il ristorante è stato aperto nel 2011 da Michelangelo Izzi, figlio d'arte (la famiglia ha gestito a Bruxelles un ristorante per 42 anni). La serata è stata piacevole e i cibi serviti di buon livello e preparazione. Tuttavia, condimenti diversi dei piatti avrebbero fornito una sequenza più stuzzicante. Vini piacevoli. La qualità dei cibi è stata apprezzata da tutti i commensali.

FINLANDIA

HELSINKI 3 aprile 2014

Ristorante "Presto" di Royal Ravintolat. ●Eteläesplanadi 14, Helsinki; ☎+3589/61285350, fax+3589/2600059; coperti 250. ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 6,7; prezzo € 90.

Le vivande servite: antipasto misto della casa, mozzarella e affettati; risotto al tartufo; tagliata di angus nero con spinaci; frutta di Presto.

I vini in tavola: Sylvaner 2012 (Abbazia di Novacella, Alto Adige); Nero d'Avola 2012 (Feudo Maccari, Sicilia).

Commenti: La Delegazione ha tenuto la sua riunione conviviale nel più nuovo ristorante italiano a Helsinki. Il posto è grande, con vari piani e molti angoli diversi. Le alte finestre sono verso il più centrale parco della città. C'è anche un Prosecco bar. L'italianità della cucina, però, lascia molto a desiderare. Gli antipasti erano buoni, ma molto comuni. Il risotto era stracotto con pezzi di tartufo dal barattolo. La carne normale, con un contorno un po' povero. La frutta era buona e i vini mediocri, con una lista piuttosto corta. Il ristorante gode di una splendida posizione nel centro della città. Speriamo, che con il tempo, la cucina migliori.

FRANCIA

PARIGI 25 marzo 2014

Ristorante "Les Amis des Messina" di Ignazio Messina. ●204 rue du Faubourg, Saint Antoine (Parigi); ☎0033/143679601; coperti 30. ●Parcheggio incustodito; ferie agosto; giorno di chiusura sabato a pranzo e domenica. ●Valutazione 8,26; prezzo € 55.

Le vivande servite: coppa di Prosecco e sfincione; pani cunzato, caponata, sarde a beccaficu, arancine, panelle; rigatoni alla Norma; involtini di vitello ripieni al forno; patate al forno al rosmarino; calamaro alla griglia al salmoriglio; finocchi al forno; torta di mamma Lina.

I vini in tavola: Etna bianco; Etna rosso (entrambi Graci); Rosso Nero di Lupo (Cos).

Commenti: Riunione conviviale della cultura organizzata dalla Simposiarca Laura Giovenco Garrone, che ha affidato l'intervento cultura-

le all'Accademica Laura Zavan, autrice di numerosi scritti di argomento gastronomico e culinario, ultimo fra questi un saggio sulle tradizioni cucinarie di Venezia, espressione delle molte culture che le hanno influenzate. Di particolare rilievo la prestazione culinaria che ha proposto piatti di autentica tradizione siciliana, elaborati con cura e passione. In perfetta armonia la scelta dei vini, con particolare menzione per il Cos Nero di Lupo. Servizio rapido e premuroso. Grande soddisfazione degli Accademici per la convivialità, la qualità e il contenuto culturale della riunione.

GERMANIA

COLONIA 19 marzo 2014

Ristorante "Luciano". ●Marzellenstrasse 68/70, Colonia; ☎0221/135453, fax 0221/1392070; info@ristorante-luciano.de, www.ristorante-luciano.de; coperti 65+20 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,32; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tris di vitello tonnato; carpaccio di manzo; insalata di pesci di mare; crespelle; filetto di branzino alla griglia; involtini alla cardinale; tiramisù; panna cotta; crème caramel.

I vini in tavola: Prosecco brut (Casa Coller); Pinot Grigio Garganega 2013 (Lenotti); Lugana 2013 (Cà Maiol); Montepulciano d'Abruzzo 2012 (casale vecchio Farnese).

Commenti: Per quest'occasione è stato scelto un locale di lunga tradizione. Fondato nel 1969 da Luciano Falvini, è sempre stato un punto d'incontro importante della città. Molti personaggi famosi hanno visitato questo ristorante e sono rimasti fedeli fino ad oggi. Forse per il suo am-





biente simpatico e accogliente o per il personale di servizio sempre attento e allegro. Oggi lo conduce un nuovo chef Nunzio Frau che continua nella tradizione di Luciano portando qua e là alcuni spunti nuovi. Una serata simpatica, con qualche annotazione da parte della Delegata Maryann Palm sulla cultura e sulle usanze a tavola nei secoli passati. Ospiti il nuovo Console Generale d'Italia a Colonia, il dottor Emilio Lolli e una folta rappresentanza della Delegazione di Düsseldorf con il Delegato Giovanni Cariola.

IRLANDA

 **DUBLINO**
29 marzo 2014

Ristorante "Il Vignardo" di Beresford Hotel IFSC. ●Beresford Hotel, Store Street, Dublino 1; ☎00353/18134700, fax 00353/18558775; info@beresfordhotelifsc.com, www.beresfordhotelifsc.com/en/dining/il-vignardo/; coperti 60 +20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 6; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: insalata caprese; risotto ai funghi e prezzemolo; costolette di maiale con salsa servite con patate arrosto; tiramisù.

I vini in tavola: Sangiovese del Rubicone 2012; Trebbiano del Rubicone 2013 (entrambi Le Altane).

Commenti: La riunione conviviale si è tenuta nell'ambito di una serata italiana di musica e gastronomia organizzata all'interno del prestigioso "Five Lamps Festival 2014" di Dublino. Naturalmente alla Delegazione è stato dato il compito di occuparsi della parte gastronomica. Il Delegato ha approfittato della serata per presentare l'Accademia, le attività e la sua storia con un generale interesse da parte degli intervenuti. Riguardo ai piatti serviti, il comune giudizio è stato che vi fossero spazi per migliorare, ma la valutazione ottenuta è stata sufficiente. Le perplessità mag-



giori sono sorte sulla cottura del riso. Alla serata erano presenti il nuovo Ambasciatore d'Italia in Irlanda Giovanni Adorni Braccesi e alcuni rappresentanti delle Istituzioni italiane locali e della stampa italiana.

SVIZZERA

 **SVIZZERA ITALIANA**
15 marzo 2014

Ristorante "Lattecaldo" di Mario Vegni, in cucina Mario Vegni. ●Via Lattecaldo, Morbio Superiore (ticino); ☎0041/916825056, fax 0041/799344643; lattecaldo@hotmail.com, coperti 40+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €.

Le vivande servite: polenta del mulino di Bruzella (Valle di Muggio) e brasato; polenta e luganighetta; polenta e zincarlin; polenta e formaggini freschi della valle; polenta e gorgonzola; polenta e mortadella di fegato; dolce al cucchiaino della casa.

I vini in tavola: Prà rosso, Merlot del Ticino Doc 2012 (Brivio Vini SA, Vigneti giovani del Sottoceneri).

Commenti: Grande successo per la doppia prima volta della Delegazione: pranzo alle 12,30 di sabato. L'abbinamento della visita alla Valle di Muggio, tutta da scoprire, con la polenta cucinata in diversi modi, sempre con prodotti del territorio, dai salumi, alle carni e formaggi, ha riscontrato l'interesse degli Accademici che si sono iscritti molto numerosi. Presenti anche l'Ambasciatore d'Italia a Berna, Cosimo Risi, Accademico onorario della Delegazione Suisse Romande, e il Presidente del Gran Consiglio Ticinese, Alessandro Del Bufalo. Molto gradita la visita al vivaio forestale cantonale, che si occupa di progetti di risanamento pedemontano. Un'esperienza monotematica da ripetere.



NEL MONDO

BRASILE

 **SAN PAOLO**
31 marzo 2014

Ristorante "Circolo Italiano". ●Avenida São Luiz 50, San Paolo; ☎0055/ 11 31542908; restaurante@circoloitaliano.com.br, www.circoloitaliano.com.br; coperti 170. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura la sera tranne il mercoledì. ●Valutazione 7,6; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: fregola allo zafferano con guazzetto di calamaretti e vongole; risotto mantecato al pecorino, pepe nero e zucchine novelle; spalla d'agnello arrosto con patate e piselli al tegamino; cupolette sarde alle mandorle e vaniglia.

I vini in tavola: Vermentino di Sardegna Doc Villa Solais 2011 (Santadi); Monica di Sardegna Doc Perdera 2010 (Argiolas).

Commenti: Al Circolo Italiano di San Paolo, trent'anni fa, Marco Marmiroli e altri otto esponenti della comunità italiana avevano realizzato la cena di fondazione della Delegazione. Il locale è stato scelto per ricordare questo fatto storico. All'inizio della riunione, un minuto di raccoglimento e tanti applausi all'indimenticabile Marmiroli, che purtroppo è mancato a febbraio. La riunione conviviale è stata dedicata alla cucina sarda, presentata dal Simposiarca Paolo Recordati ed eseguita da Augusto Piras, chef che meglio la inter-

preta in Brasile. Con ottimi prodotti della sua Sardegna, Piras ha preparato piatti apprezzatissimi come la fregola allo zafferano. Luiz Américo Camargo, noto giornalista e scrittore, conclude la serata con un'interessante relazione sull'evoluzione della cucina italiana a San Paolo.

EMIRATI ARABI

 **DUBAI**
16 marzo 2014

Ristorante "Armani" di Armani Hotel, in cucina Alessandro Salvatico. ●Armani Hotel, Burj Khalifa, Dubai; ☎00971/4888388, fax 00971/48883777; dubai@armanihotels.com, www.dubai.armanihotels.com; coperti 120-140. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; chiuso a pranzo. ●Valutazione 7,1; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: capesante scottate in salsa di riso Arborio al nero di seppia con zabaione e sedano rapa; risotto Vialone nano mantecato allo zafferano con fiori eduli e cioccolato; gamberi rosolati accompagnati da riso Carnaroli al salto con carciofi e asparagi; barretta al cioccolato bianco e riso "originario" soffiato con zucca e gelato di riso e cocco.

I vini in tavola: Prosecco Brut (Scavi & Ray); Chardonnay (Tormaresca); Fiano di Avellino (Mastroberardino); Vermentino Costamolino (Argiolas); Passito "Duca di Dolle" (Bisol).

Commenti: La neo costituita Delegazione ha scelto un rinomato ristorante per la cena inaugurale, alla quale era graditissimo ospite il Segretario Generale Paolo Petroni; siniscalche della serata Francesca Caldara e Gaia Moncada Di Paterno. Gli Accademici sono stati accolti da un'atmosfera di discreta eleganza e da un gradevole aperitivo in piedi. Tutti i piatti erano stati elaborati dal cuoco Alessandro Salvatico sul tema del riso, ciascuno con una varietà e una metodologia di preparazione diverse. Particolarmente apprezzati i gamberi rosolati e l'originale dessert. Unica nota dolente, da un punto di vista gastronomico, il risotto che, pur nell'eccezionale accompagnamento di sapori dovuto alla mantecatura allo zafferano, fiori eduli e cioccolato, era troppo cotto. Apprezzati, oltre all'eccellente servizio, i vini: profumati e perfettamente equilibrati nell'abbinamento ai piatti (è difficile a Dubai trovarne una così accurata selezione ad un prezzo corretto). Al termine della serata, il Se-



EMIRATI ARABI segue

gretario Generale ha espresso la sua personale recensione della cena.

REPUBLICA DOMINICANA

SANTO DOMINGO

25 marzo 2014

Ristorante "La Locanda" di Emilio D'Achille. ●Calle Pedro Boeboa 6, Santo Domingo (Distrito Nacional); ☎809/5325989; lalocanda.bellavista@gmail.com; coperti 180. ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,1; prezzo € 35.

Le vivande servite: crostino con crema di lenticchie; tortino di spinaci, provolone e parmigiano su disco di frittata; gnocchetti alla piacentina con salsa di fagioli borlotti; medaglione di filetto con pancetta e rosmarino con noce di risotto al parmigiano; dolcetti assortiti mignon.

I vini in tavola: Chardonnay 2012 (Livio Felluga); Brancaia Tre 2011 (Sangiovese, Merlot e Cabernet Sauvignon) (Brancaia).

Commenti: Per la cena della cultura è stato proposto questo ristorante, aperto nel 2011, il quinto della stessa catena che iniziò l'attività nella Repubblica Dominicana nel 2004. Il Vice Delegato, Simposiarca per l'occasione, Massimo Pellegrino ha illustrato il menu e ha descritto anche la ricetta degli gnocchetti alla piacentina, messa cortesemente a disposizione dalla cuoca Nadia Scaglia, che si è molto prodigata in cucina per soddisfare i commensali. Il crostino con crema di lenticchie e il tortino di spinaci su disco di frittata hanno riscosso un buon successo; un po' meno il piatto storico degli gnocchetti alla piacentina realiz-

zati con farina di mais grigio, sminuiti dal fatto che i fagioli della salsa non fossero morbidi. Gustoso il medaglione di filetto e apprezzati i dolcetti mignon, bandiera della casa che è anche pasticceria. Il risultato è stato leggermente penalizzato dal voto sull'ambiente: agli Accademici è stata riservata la sala che funge da pasticceria e, essendo il ristorante al completo, il servizio ne ha sofferto sensibilmente.

STATI UNITI D'AMERICA

ATLANTA

29 marzo 2014

Ristorante "Veni Vidi Vici". ●41 NW 14th Street, Atlanta; ☎001/4048758424. ●Parcheggio custodito, comodo, sufficiente; giorno di chiusura sabato sera. ●Valutazione 7,8; prezzo € 56.

Le vivande servite: polpo ai ferri; calamari ripieni al forno; carpaccio di ippoglossio; agnolotti di patate al ragù di triglie; arrosto di pesce spada; zabaione caldo; frutta e biscotti.

I vini in tavola: Vette, Sauvignon Blanc (San Leonardo); Fiano d'Avelino (Mastroberardino); Costebianche Chardonnay (Coppo); Vin Santo.

Commenti: Il Simposiarca Marco Manzini ha scelto un ristorante ben conosciuto e sempre gradito alla Delegazione, ospitata in una saletta riservata. Il Delegato Paolo Raugei ha aperto la serata con i saluti di rito e la presentazione degli ospiti, e lo chef Jamie Adams, con la consueta diponibilità e gentilezza, ha presentato, con efficacia, il piatto forte del menu, un filetto di pesce spada, caratterizzato da una cottura particolarmente delicata. Le preferenze dei commensali sono comunque andate, in egual misura, al carpaccio di ippoglossio e al filetto di spada, senza dimenticare gli aperitivi e gli agnolotti gustosamente creativi ed egualmente delicati. Il menu di mare ha poi dato il pretesto al Simposiarca di ritornare sull'argomento delle "carni dimenticate" e delle perplessità sollevate da questo tema nell'ambiente statunitense. Centrato e piacevole l'abbinamento dei vini, per una serata animata e gradevole, accompagnata da un servizio premuroso.

NEW JERSEY

10 marzo 2014

Ristorante "Andrea's Ristorante" di Benedetto Mansueto. ●20 East Pro-

spect Street, Waldwick (New Jersey); ☎001201/6700275, fax 001201/6906699; www.andreasrestaurantnj.com; coperti 120. ●Parcheggio sufficiente; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Prezzo € 62.

Le vivande servite: mozzarella in carrozza; salmone con crostini; farfalle al pesto; gnocchi con porcini; vitello ai 3 funghi; insalata di indivia; salmone al porro e vino bianco; Napoleone dello chef.

I vini in tavola: Prosecco; Pinot grigio; Nero d'Avola 2011 (Altadonna); Rosè Bardolino 2012 (Cesari); Valpolicella Ripasso Classico 2011 (Cesari Mara); Chardonnay 2012 (Antinori); Moscato 2012 (Villa Rosa).

Commenti: Riunione conviviale ben riuscita, in un ristorante di lunga tradizione familiare recentemente rinnovato. Dopo il benvenuto ad Accademici e ospiti, il Delegato Carlo Porcaro ha annunciato la nomina a Vice Delegato di Rod Clemente; a Tesoriere di Ernest DeFazio; a Consultore di John Kelly. Il Simposiarca Ed Johnson ha presentato una breve storia sull'uso della forchetta dall'antichità a oggi. Il proprietario e chef Benedetto Mansueto ha servito con entusiasmo alcuni piatti tipici della sua cucina, bene abbinati con vini eccellenti e bene accolti e giudicati dagli Accademici.

NEW YORK

25 marzo 2014

Ristorante "Via Emilia" di Guglielmo Mattiello, in cucina Guglielmo Mattiello. ●47 E 21st Street, New York; ☎212/5053702; viaemilianyc@gmail.com, www.viaemilianyc.net; coperti 90. ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,2; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: gnocco fritto e tigelle (con salumi); calzagatti (polenta frita con coppa e gorgonzola); tris di paste (tortelloni di zucca, lasagne, ravioli di caprino); cotechino con salsa verde e fagioli al salto; tiramisù al cocco e fragole con aceto balsamico.

I vini in tavola: Lambrusco Reggiano, Ruggine di Nonantola; Nero di Castellanza.

Commenti: Serata iniziata subito bene con lo gnocco fritto e le tigelle serviti caldi con salumi misti. Un grande successo per dei piatti poco conosciuti anche tra gli italiani. Lo

gnocco fritto in particolare, con un sapore leggero che si sposava benissimo con i salumi, ma era ottimo anche da solo. Tra le paste, la preferita è stata la lasagna, con un giusto equilibrio di salsa e besciamella. Il cotechino era delizioso e si scioglieva in bocca e la salsa verde era ottima per smorzare il grasso tipico di questo piatto. Per finire, un tiramisù al cocco e fragole dal sapore inaspettato e fresco, decisamente lontano dal tradizionale, ma molto gradito da tutti. Il servizio è stato attento e disponibile. Nel complesso è stata una bella serata, organizzata dalla Simposiarca Francesca Verga all'insegna della cucina modenese.

SUDAFRICA

JOHANNESBURG

25 marzo 2014

Ristorante "Gema" di Mario Casagrande. ●143 Queen Street, South Kensington Johannesburg (Gauteng); ☎0027/116229716, fax 0027/116158773; coperti 65. ●Parcheggio privato, custodito; ferie dicembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,13; prezzo € 32.

Le vivande servite: melanzane ripiene; bocconcini di polenta e porcini; panizza bianca con e senza aglio; pâté di olive; assaggi di ravioli ricotta e spinaci con salsa di pomodoro; gnocchi burro e salvia; coniglio con polenta e patate arrosto; tiramisù e gelato.

I vini in tavola: Prosecco extra dry (Fantinel); Dolcetto d'Alba Doc (Duchessa Lia); Chianti Classico Dogc (Valiano Poggio Teo).

Commenti: Gli Accademici sono stati accolti dal titolare Mario Casagrande e dalla moglie Laura con grande cordialità in un ambiente familiare, modesto e riservato per l'occasione. Il Simposiarca Elia Pedersoli ha illustrato, unitamente a Mario, il menu della serata. Molto graditi gli antipasti, in particolare i bocconcini di polenta con i funghi porcini; buoni i ravioli e gli gnocchi; un apprezzamento particolare per il coniglio non facile da trovare nei ristoranti italiani in Sudafrica. Un po' lento il servizio e buono il rapporto qualità-prezzo. Gli Accademici si sono poi complimentati con Mario e la moglie Laura per la piacevole serata. Tra gli ospiti il Direttore dell'Istituto Italiano di Cultura presso l'Ambasciata d'Italia di Pretoria Claudio D'Agostini.





NUOVI ACCADEMICI

PIEMONTE

Alba-Langhe

Renata Arnulfo
Pierfranco Bertola

Ivrea

Franco Azzolini
Maurizio Carlo Nicola
Giovanni Peraga

Novara

Marina Orru Portigliotti

LIGURIA

Genova

Manuel Macrí

LOMBARDIA

Alto Milanese

Laura Verri

Bergamo

Luigi Gritti

Mantova

Laura Araldi
Adriano Santi

Milano

Allegra Betti van der Noot
Michela Grandi

Varese

Raffaele Dal Porto
Fabio Martignoni

VENETO

Legnago-Basso Veronese e Polesine Ovest

Paolo Arvedi
Mario Vittorio Balestrieri
Renzo Bighignoli

Treviso

Morena Abiti

EMILIA ROMAGNA

Bologna dei Bentivoglio

Gino Pasotti
Luigi Provaggi

Cervia-Milano Marittima

Matteo Dante Gismondi
Stefano Grandi
Enrico Maria Saviotti
Antonio Venturini

Imola

Gian Mario Sangiorgi

TOSCANA

Empoli

Giovanni Barresi

Montecatini Terme-Valdinievole

Alessandro Brogi
Giuseppe Patani
Leandra Pozza

Versilia Storica

Etsuko Donati

Volterra

Renato Renzulli

MARCHE

Macerata

Gianfranco Dolci
Mara Gasparrini
Alessandro Luciani
Giovanni Passarelli

Pesaro-Urbino

Giulio Lonzi
Alberto Saragoni Lunghi

UMBRIA

Foligno

Paola Renzini

Valli dell'Alto Tevere

Lamberto Bubbolini
Fabio Volpi

LAZIO

Roma

Vittorio Cirotti

Roma Appia

Teresa Patrizia Scialabba

Roma Olgiata Sabazia-Cassia

Domenico Pio Riitano

Roma Valle del Tevere-Flaminia

Giuliana De Maria
Marina Fraticelli





ABRUZZO

Teramo

Alfredo Giugno
Andrea Malatesta
Luciano Rasola

MOLISE

Termoli

Norma Peruzzini

SICILIA

Enna

Giuseppe Anfuso
Rossella Nicoletti
Maria Dolores Vargiu
Andrea Vigiano

Palermo

Adriana Muni



SARDEGNA

Nuoro

Roberto Cesaraccio

AUSTRALIA

Canberra

Marina Zanella

BRASILE

San Paolo Sud

Roberto Delmanto Junior

CINA

Pechino

Dandlo Guido Giacconi
Mariassunta Peci

GERMANIA

Monaco di Baviera

Silvana Humouda

MALTA

Malta

Ramiro Cali-Corleo

OLANDA

Den Haag-Scheveningen

Giuseppe Fiorani

STATI UNITI

New Jersey

Mary Barba
Salvatore Lombardo

San Francisco

Marco Crigna



VARIAZIONE INCARICHI

VENETO

Belluno-Feltre-Cadore

Vice Delegati

Benedetta Carla Pontil Calamina

Marco Arrigoni

Consultore - Segretario

Rosanna De Menech Perera

Consultore - Tesoriere

Antonia Dalla Bernardina Rovala

Consultori

Franco Boscherini

Brenno Dal Pont

Bruna Piva Bosco

Corrado Rubera

EMILIA ROMAGNA

Cervia-Milano Marittima

Consultore - Segretario

Leonardo Tricarico

Consultore

Stelio Gardelli

Riccione-Cattolica

Vice Delegato - Tesoriere

Giovanni Mariani

CINA

Hong Kong

Consultore - Tesoriere

Andrea Croci



TRASFERIMENTI

LOMBARDIA

Milano Navigli
Concetta Xibilia
(da Catania)

VENETO

Rovigo-Adria-Chioggia
Roberto Santagelo
(da Padova)

EMILIA ROMAGNA

Ferrara
Paolo Bonetti
(da Livorno)

TOSCANA

Arezzo
Luigi Tartarelli
(da Valli dell'Alto Tevere)

ARGENTINA

Buenos Aires
Sergio La Verghetta
(da Johannesburg)

NON SONO PIÙ TRA NOI

LOMBARDIA

Mantova
Gaspere Gasparini

TRENTINO - ALTO ADIGE

Trento
Giulio Cristofolini

VENETO

Legnago-Basso Veronese e Polesine Ovest
Orazio Sagramoso

FRIULI - VENEZIA GIULIA

Pordenone
Cosimo Altobelli

TOSCANA

Livorno
Amerigo Cafferata

UMBRIA

Gubbio
Gianfrancesco Chiocci

LAZIO

Latina
Giuseppe Superti

SICILIA

Modica
Anna Maria Ermigiotti

Aggiornamenti a cura di
Carmen Soga
Ilenia Callegaro
Marina Palena





DEAR ACADEMICIANS...

see page 3

ITALIAN ILLITERACY AT THE TABLE

Dear Academicians, nutritional illiteracy is a subject that seems to have little relevance. Few people seem to be interested in it, other than to complain about an increasing lack of culture in cuisine and at the table. According to the widely accepted definition a person is considered illiterate when he or she does not possess the essential knowledge and competence to enable them to participate fully in the activities of their society and their community. There are many varieties of illiteracy, and this in turn makes a functional approach particularly relevant. An illiterate person, therefore, is someone who is unable to “read” or “write”. Above all they do not understand and go about their business without knowing what to do in a given environment, thus rendering them “functionally illiterate”. Functional illiteracy can also refer to cuisine and dining. In a word, it includes those people who, even though they are able to prepare food with the appropriate techniques and can appreciate the flavors of the good table, do not understand why, and they lack background knowledge about what they are doing. The meaning and cultural value, transformation and uses of the foods they create are also more or less completely foreign concepts to them. In other words, they are totally outside the civilization of the table. Even though we do not have precise and detailed research on the level of nutritional illiteracy in Italy, some broader elements have emerged that demonstrate how widespread nutritional illiteracy is in our country, and that there is an abundance of completely bizarre ideas about food and cuisine. There is no other explanation for the popularity and spread of outrageous diets and nutritional models. At the same time we are witnessing the inability of a large portion of the people living in Italy (not just Italians) to understand the information that appears on food labels. This is tantamount to a functional illiteracy, where the only information that people

seem able to comprehend is how much something costs.

In Italy today there is a pervasive cultural landscape regarding nutrition and cuisine that is characterized by ignorance that in turn encourages the creation of bizarre ideas concerning the origin and nature of foods. A great superficiality and childish imagination dominate the way people read about and embrace strange ideas. Similarly, without underestimating the phenomenon of the popularity of traditional products and research about places where traditional foods are produced, we cannot overlook the apparently unstoppable spread of falsification and counterfeit products (and not only foods) or their meaning and use which is often hidden behind claims that they are “vintage” or local foods. The condition I have described seems at odds with the idea, or perhaps the popular refrain, of Italy as a land of good traditional cuisine. We forget or pretend to forget the disappearance of the very role of the traditions themselves that by their own authority served an educational role. At one time there prevailed a kind of localized nutritional illiteracy within a society that was primarily peasant and not bourgeois. This was kept private, or within the family rather than public (*ad populum*). Many things, if not everything, began to change with the unification of the Kingdom of Italy. And while many have exalted the role and success of Pellegrino Artusi’s book, there has been less discussion of its role in the nutritional education of the new bourgeois class that was growing, while the new urban social class that formed during the second half of the 20th century became fertile ground for pervasive nutritional illiteracy - an unanticipated endemic scourge of the new Italian society. During the same period the idea of nutritional education was born and spread with the firm belief that illiteracy was based on two cultural extremes that developed along totally different paths:

the “medical” pole and the “regional” pole. We began to speak of diets and local products, kilometer zero, etc. The two poles of educational nutritional culture are disconnected in terms of the choice of foods and their uses. This results in a sort of social bipolar disorder that leads to doubts and uncertainties, and a lack of consumer confidence that is encouraged by the mass media that tend to theatricalize the information they present and do not help create functional literacy. In addition, we must understand that nutritional illiteracy is just one of many kinds of illiteracy. But it is one that has a strong impact on Italian society in the 21st century. At the same time we must not underestimate the fact that our nutritional culture is based on knowledge and experiences that have customs and norms, both internal and external, and a uniquely Italian social and historical dynamic that pervade and modify it. Along these lines we must understand the almost nonexistent role of an eventual and often evoked nutritional education that may be developed in schools. It foresees a hypothetical hour of instruction similar to the predominantly technical and professional rather than cultural role played by Italian public and private culinary schools such as the Hospitality Institutes.

An historical understanding of nutritional illiteracy is not a simple task. We must begin with its origins, because they reflect a population that lives in Italy and which is substantially pluralistic and at the same time does not possess the tools to address, intervene, and resolve the problem. Nutritional illiteracy is a scourge of modern Italian society. It is just like any form of illiteracy but it is particularly serious in a “warm” society undergoing a rapid evolution and in a multifaceted context in which Italy finds itself today: globalization; a European Union with the free circulation of people with their own customs, nutritional habits and foods; a continuous influx of populations that speak different languages, practice different religions and have different nutritional ideas. Today as never before the phenomenon of Italian illiteracy at the table should be studied by the Italian Academy of Cuisine and its magazine *Civilization of the Table*.

GIOVANNI BALLARINI

**FOCUS****THE PROTECTION OF GOOD HEALTH IS ENTRUSTED TO AN EXCESSIVE NUMBER OF AGENCIES WITH NO COORDINATION***see page 5*

Not a day goes by that newspapers and television programs don't report about food counterfeiting perpetrated by industries and small companies in Italy. This phenomenon has devastating effects on our image and our trade with other countries. The favored products of our counterfeiterers are olive oil, mozzarella and cheeses in general, wine and fish. Recently, the *New York Times* published an article entitled "Extra Virgin Suicide - the Adulteration of Italian Olive Oil", with a series of fifteen vignettes detailing how the production of extra virgin olive oil was in the hands of a group of con men protected by political players. The adulterations that reach the market are often difficult to discover, while chemistry and physics help the con men more than the inspectors. In fact, there are inspectors galore and many laws are supposed to "protect" us. A panoply of national and European laws should make us feel secure. At this time, we should be protected by an incredible number of guardians of our health. On the front lines, we think of the Command of Carabinieri created for the protection of health that comprises 38 Centers for Health and Anti Counterfeiting (NAS, as they are called). Over one thousand Carabinieri - a service branch with police functions - have the mission of Sanitary Inspectors. They are good at what they do but they have a hard time exercising control over all those places that are engaged in the production, distribution, stocking or sale of products that are destined for human consumption.

Among the branches of the Carabinieri police one finds the Carabinieri Command for the Protection of the Environment, for Agricultural and Food Policies and the Protection of Labor, that report to a bunch of ministries such as those for Health, Environment, Agricultural Policies and Labor. In addition, the list includes the Forestry Corps (that oversees not just the woods but oil and butchering), the Harbor Masters (that operate in the mountains as well if fish is sold there), the local sanitary agencies that provide veterinary services as well), the Custom Agency (whose

laboratories control products in the import and export flow), the Fiscal Oversight Agency, the Annonary Police (the Municipal Police that oversees commercial establishments and markets to verify the validity of commercial licenses and the observance of regulations concerning prices and hygienic/sanitary impositions). And that's not all. There are controls entrusted to the Consortia of IGP and DOP products, to the Large Organized Distribution and to the Consumers' Association. The list of controllers never ends. In our modest opinion, most of the time all that would be needed are controls over purchasing documents of raw materials and sales of finished products that would reveal the violations. Unfortunately, there is no coordination. Every agency works by itself, with no knowledge of what is done elsewhere. There is no national autonomous authority to receive all the information produced by the individual ministries. There are functions and missions that overlap with no coordination whatsoever. In theory, a modest shop owner or an unlucky restaurateur or a small producer can be subject to daily controls by a dozen different inspectors acting under the same code: protecting our health. It reminds us of Cicero who said: "*Summum Jus, Summa Iniuria*", that is "too much justice is tantamount of injustice".

PAOLO PETRONI

A FORUM THAT SURPASSED THE IMAGINATION*see page 6*

Two important events recently took place in Rimini that bore witness to the cultural energy operating within the Academy: The Special Assembly and the Delegates' Forum. 182 Delegates from all over the world came together to approve the Academy Statute and share ideas and experiences as well as to enjoy the pleasures of being together.

**ELEGY TO HONEY***see page 8*

Honey is a symbol of good luck and prosperity, explains Alessandria Academician Alberto Gamaleri Calleri Gamondi. It is a food that is appreciated both for its flavor and its health properties. The ancients held apiculture in high esteem and consumed honey in abundance. They also believed it was effective in combatting all sorts of illnesses.

ARMORED PRINCES OF THE SEA*see page 9*

Apuano Academician Alfredo Pelle describes the world of crustaceans, starting with "his majesty the king crab", which originated in the Scandinavian countries. He continues with the Sardinian sea lobster and ends with the widely available shrimp.

MATCHSTICK BUCATINI*see page 11*

Naples Delegate Vincenzo del Genio provides the historical recipe for one of the most refined dishes of aristocratic Neapolitan cuisine. Created by the court chefs of Maria Carolina, wife of the Bourbon King Fernando IV, the "flaming timballo" was rechristened as "Matchstick Bucatini".



**DO ITALIANS STILL HONOR THE GOOD TABLE?***see page 13*

The Alessandria Delegation organized a conference in Tortona that examined such wide ranging themes as food counterfeiting to the food for astronauts. President Giovanni Ballarini and Secretary General Paolo Petroni both participated in the event.

SAFFRON FROM CAMPIGLIA*see page 15*

The gastronomic rediscovery of saffron and the connection between its cultivation and the Cinque Terre region were the subjects of a conference organized by the La Spezia Delegation in collaboration with the FAI and with the sponsorship of the city, the province, and the national park service of the Cinque Terre.

TRADITIONAL CUISINE IS ALIVE AND WELL!*see page 17*

A conference organized by the Delegation of Cervia was held at Milano Marittima near Ravenna. The numerous presentations covered the past, present and future, finally arriving at the conclusion that traditions can



live on forever when they are enriched rather than perverted by innovation.

THE SNAILS OF SAINT JOHN*see page 18*

Rome Castelli Academician Roberto Dottarelli explains that the June 24 Festival of St. John the Baptist has been alive and well in Rome for some time now. The return of the festival has also brought back the typical dish associated with it: snails in a sauce of garlic, onion and tomato flavored with mint leaves.

"MORETTO" ARTICHOKE FROM BRISIGHELLA*see page 20*

Brisighella, a town in the province of Ravenna, is known for its local olive oil and for its brown skinned artichokes (carciofo moretto) that can only be found in the area's well exposed chalky soil.

Faenza Academician Danilo Tozzi describes the characteristics of this vegetable and provides a few of the many delicious recipes for artichokes.

RICE FROM SIBARI*see page 21*

This rice sets a particularly high standard. The intensity of the sun and the area's mild temperatures enable the grains to reach full maturity. Sibari's proximity to the sea and saltiness of the air create a unique microclimate that discourages the growth of fungal diseases.

Translator

NICOLA LEA FURLAN

Summarized

FEDERICA GUERCIOTTI

GIUGNO 2014 / N. 261

DIRETTORE RESPONSABILE
GIOVANNI BALLARINI**COORDINAMENTO REDAZIONALE**
SILVIA DE LORENZO**PROGETTO GRAFICO E IMPAGINAZIONE**
SIMONA MONGIU

IN QUESTO NUMERO SCRITTI E RICETTE DI
Giovanni Ballarini, Rosario Branda,
Luigi Bussolino, Marinella Curte Caporuscio
Silvia De Lorenzo, Vincenzo del Genio,
Roberto Dottarelli,
Alberto Gamaleri Calleri Giamondi,
Gabriele Gasparro, Maria Luisa Mora,
Alfredo Pelle, Paolo Petroni,
Anna Ricci, Amedeo Santarelli,
Danilo Tozzi, Tito Trombaccio.

**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