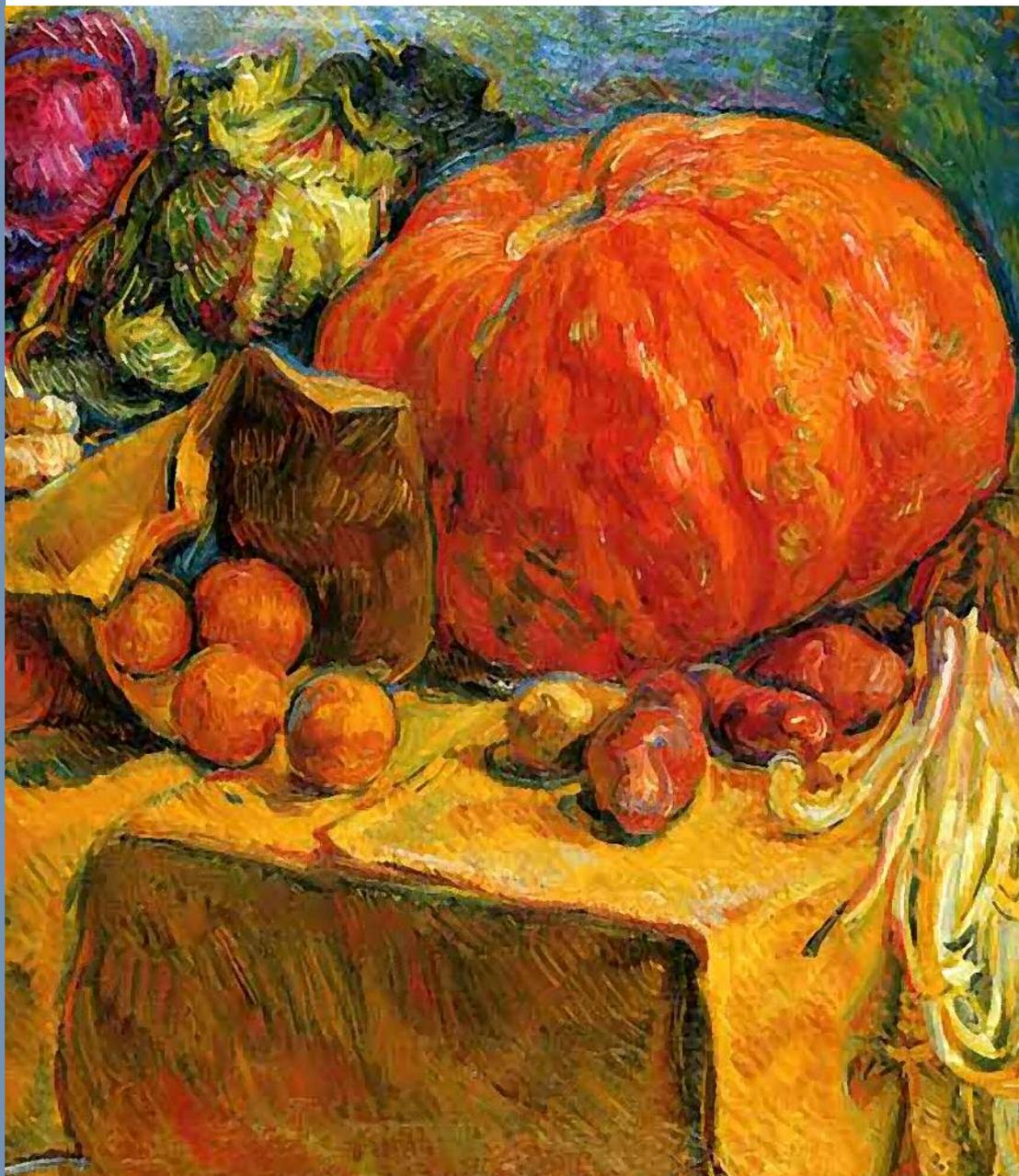


CIVILTÀ DELLA TAVOLA

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. 265, NOVEMBRE 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 Un'Accademia per costruire il futuro
(Giovanni Ballarini)

FOCUS

- 5 Nei menu dei ristoranti la trasparenza è un optional
(Paolo Petroni)

CONSULTA ACCADEMICA

- 6 Riunione della Consulta a Napoli
(Silvia De Lorenzo)

CULTURA & RICERCA

- 8 Una festa per la bagna cauda
(Donatella Clinanti)
- 9 Il cibo dei morti
(Gianni Di Giacomo)
- 11 Deliziosi profumi del bosco
(Nicola Barbera)
- 13 Amedeo Pettini, cuoco del re e del popolo
(Elisabetta Cocito)
- 16 Preziose carni avicole
(Sandro Bellei)
- 19 Il senso storico delle tradizioni di cucina
(Donato Pasquariello)
- 21 Libiamo ne' lieti calici
(Giuliano Relja)
- 23 Zuppe di pane nel Friuli
(Antonietta Stroili)
- 25 Gastronomia di tradizione e lessico vernacolare
(Pino Jubatti)

**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.

- 27 L'oro verde della tavola
(Ruggero Larco)
- 29 Gente di padule
(Giovanni Franceschi)
- 31 Bergamo capitale dei formaggi Dop
(Lucio Piombi)
- 32 Nelle tradizioni popolari della Murgia
(Vittorio Marzi)



In copertina: Elaborazione grafica di un particolare di natura morta con zucca gigante e frutta (1902-1903) di Nicolas Tarkhoff esposta al Musée du Petit Palais - Ginevra.

- 34 Le vecchie osterie di Campobasso
(Carlo Pedicino)
- 36 Il povero cibo degli uomini di frontiera
(Alberto Cipriani)
- 38 Pasta di Napoli con patate
(Claudio Novelli)
- 40 La cucina scaramantica
(Adriana Liguori Proto)
- 42 Sembra facile fare una buona pizza napoletana!
(Clotilde Costa Manno)
- 44 La Focaccia di Recco
(Vittorio Stewens)
- 45 Musica e cucina
(Savino Sardella)

I NOSTRI CONVEGNI

- 17 Il 49° Verdicchio d'Oro
(Mauro Magagnini)

SICUREZZA & QUALITÀ

- 47 Ingredienti dei piatti pronti
(Gabriele Gasparro)

LE RUBRICHE

- 4 Calendario accademico
- 22 Accademici in primo piano
- 37 Le ricette d'Autore
- 48 In libreria
- 49 Dalle Delegazioni
- 57 Vita dell'Accademia
- 68 Carnet degli Accademici
- 70 International Summary



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

I DELEGATI IN ITALIA (CENTRO E SUD - ISOLE)

- TOSCANA** Giuseppe Marrani (Apuana) ● Giovanna Moretti (Arezzo) ● Maria Gloria Nannini (Costa degli Etruschi) ● Rossana Galletti (Elba) ● Marta Ghezzi (Empoli) ● Roberto Ariani (Firenze) ● Massimo Lucchesi (Firenze Pitti) ● Giovanni Battista Santini (Garfagnana-Val di Serchio) ● Sergio Gristina (Livorno) ● Alessandro Caturegli (Lucca) ● Ezio Tomellini (Lunigiana) ● Gianemilio Franchini (Maremma-Grosseto) ● Italia Baldi La Banca (Maremma-Presidi) ● Alessandro Giovannini (Montecatini Terme-Valdinievole) ● Adriano Borgioli (Mugello) ● Franco Milli (Pisa) ● Giampaolo Ladu (Pisa Valdera) ● Maurizio Giacometti (Pistoia) ● Giampiero Nigro (Prato) ● Alberto Scarampi di Pruney di Levice (Siena) ● Alessandro Tamagnini (Siena Valdelsa) ● Roberto Vasarri (Valdarno Aretino) ● Ruggero Larco (Valdarno Fiorentino) ● Alessandro Signorini (Valdelsa Fiorentina) ● Giorgio Ciacci (Valdichiana-Valdorcia Sud) ● Anna Ricci Pinucci (Versilia Storica) ● Paola Casucci (Viareggio Versilia) ● Maurizio Luperi (Volterra)
- MARCHE** Pietro Aresta (Ancona) ● Sandro Marani (Ancona-Riviera del Conero) ● Andrea Gentili (Ascoli Piceno) ● Carla Chiaramoni (Fermo) ● Ugo Bellesi (Macerata) ● Floro Bisello (Pesaro-Urbino)
- UMBRIA** Marcello Ronconi (Foligno) ● Paola Biraschi (Gubbio) ● Luigi Antonio Barberani (Orvieto) ● Massimo Alberti (Perugia) ● Giuseppe Benedetti Del Rio (Spoleto) ● Guido Schiaroli (Terni) ● Vittorio Landi (Valli dell'Alto Tevere)
- LAZIO** Carlo Marsella (Ciociaria-Frosinone) ● Massimo Borghetti (Civitavecchia) ● Giuseppe Orlandi (Formia-Gaeta) ● Benedetto Prandi (Latina) ● Francesco Maria Palomba (Rieti) ● Giuseppe Gabriele Gasparro (Roma) ● Publio Viola (Roma Appia) ● Giovan Battista Guerra (Roma Aurelia) ● Tullio Nicola Sorrentino (Roma Castelli) ● Claudio Nacca (Roma Eur) ● Alessandro Di Giovanni (Roma Nomentana) ● Raffaello Ragagnini (Roma Olgiata Sabazia-Cassia) ● Antonio Bertani (Roma Valle del Tevere-Flaminia) ● Fabio Ludovisi (Viterbo)
- ABRUZZO** Antonio Moscianese Santori (Atri) ● Franco Santellocco Gargano (Avezzano) ● Mimmo D'Alessio (Chieti) ● Demetrio Moretti (L'Aquila) ● Giuseppe Fioritoni (Pescara) ● Domenico Russi (Pescara Aternum) ● Giovanni Maria D'Amario (Sulmona) ● Roberto Ripani (Teramo)
- MOLISE** Anna Maria Lombardi (Campobasso) ● Giovanna Maria Maj (Isernia) ● Italo Sciarretta (Termoli)
- CAMPANIA** Mario de Simone (Avellino) ● Emilia Pati Chica (Benevento) ● Aldo Antonio Cobianchi (Caserta) ● Vincenzo Del Genio (Napoli) ● Elio Palombi (Napoli-Capri) ● Giuseppe de Martino (Nola) ● Sergio Corbino (Penisola Sorrentina) ● Giuseppe Anastasio (Salerno)
- PUGLIA** Immacolata Portoghese Stigliano (Altamura) ● Vincenzo Rizzi (Bari) ● Alessandro Corso (Brindisi) ● Antonio Giorgino (Castel del Monte) ● Delegato in attesa di nomina (Foggia) ● Luigi Altobella (Foggia-Lucera) ● Saverio de Girolamo (Gargano) ● Susanna Mariani Sangiovanni (Lecce) ● Arcangelo Gabriele Liguori (Manduria) ● Domenico Rana (Taranto) ● Rosa Lella Motolese (Valle d'Itria)
- BASILICATA** Antonio Masella (Pollino-Policastro) ● Anna Paola Vergari (Potenza) ● Giustino Donofrio (Vulture)
- CALABRIA** Rosanna Muscolo Nicotera (Catanzaro) ● Francesco Menichini (Cosenza) ● Adriana Liguori Proto (Crotona) ● Concetta Maria Princi Lupini (Reggio Calabria) ● Ernestina Pasquale (Vibo Valentia)
- SICILIA** Liborio Cruciatà (Alcamo-Castellammare del Golfo) ● Gaetana Bartoli Gravina (Caltagirone) ● Cinzia Militello di Castagna (Caltanissetta) ● Rosa Cartella (Canicattì) ● Gianclaudio Tribulato (Catania) ● Francesca Ferreri Dell'Anguilla (Catania Est) ● Nicola Nocilla (Cefalù) ● Ugo Serra (Enna) ● Antonino Cancelliere (Etnea) ● Concetta Battaglia (Gela) ● Antonella Bonventre Cassata (Marsala) ● Antonio Barresi (Messina) ● Carlo Ottaviano (Modica) ● Lucio Messina (Palermo) ● Giuseppe Barresi (Palermo Mondello) ● Vittorio Sartorio (Ragusa) ● Angelo Giaramita (Sciacca) ● Angelo Tamburini (Siracusa) ● Ignazio Aversa (Trapani) ● Agatina Trigona Frigintini di Cannicarao (Val di Noto)
- SARDEGNA** Francesco Flumene (Alghero) ● Mariangela Pinna Coiana (Cagliari) ● Maria Gabriella Nardi (Cagliari Castello) ● Luigi Collu (Gallura) ● Maria Gabriella Guiso (Nuoro) ● Carmen Rita Caddeo (Nuoro-Ogliastra) ● Riccardo Fantacci (Oristano) ● Pasquale Porcu (Sassari)



Un'Accademia per costruire il futuro

L'Accademia, per sua natura, è un'élite che deve contribuire alla costruzione di un futuro identitario.

DI GIOVANNI BALLARINI
Presidente dell'Accademia

Cari Accademici, affrontare i problemi del momento con i sistemi del passato, quasi inevitabilmente, porta a un insuccesso. È una costante della storia, che i conflitti sono perduti dai generali che li combattono con i metodi, e soprattutto con le idee, che avevano avuto successo nelle guerre precedenti, e sono state invece vinte dai comandanti che hanno innovato tattiche di combattimento e soprattutto nuove strategie di guerra. Nonostante la storia sia maestra di vita, la trappola di affrontare il presente e di progettare il futuro con la sola esperienza del passato è particolarmente grave in tempi di terremoti sociali, e soprattutto di rapidi cambiamenti, come quelli che stiamo vivendo. Anche in alimentazione, cucina e gastronomia, pensare di resuscitare un passato irrimediabilmente perduto, come ogni idea di restaurazione, è as-

solutamente irrealista e lo dimostrano - tra i tanti esempi - gli alimenti che hanno successo solo perché si sono evoluti. Significativo è l'esempio dei vini di molte regioni italiane, che hanno raggiunto e mantengono un indubbio successo attraverso una continua innovazione produttiva che ne esalta qualità e tipicità, e che non era presente in modo altrettanto evidente solo un secolo o qualche decennio fa.

Affrontare l'attualità e costruire il futuro con idee e metodi nuovi è compito delle élite, che hanno successo solo se a stretto contatto con la società di cui fanno parte. Tornando alla metafora della guerra, il generale vincente non è solo geniale, ma è quello che, in prima fila, guida il proprio esercito, e non si limita a studiare le carte del campo di battaglia nelle retrovie.

Pensieri che mi sono maturati visitando le numerose Delegazioni che in questi ultimi tempi hanno raggiunto i sessanta, cinquanta e quaranta anni di fondazione, spesso cercando di celebrare l'anniversario nella trattoria o nel ristorante della prima o delle prime riunioni conviviali.

Spesso il locale è scomparso e, se esiste, è abissale la differenza tra quello che era e quello che è divenuto, come è profondamente mutato il rapporto tra l'élite dei fondatori e la popolazione che oggi frequenta i ristoranti.

Tale rilevante cambiamento, pur nella sua complessità, merita un cenno in questo breve scritto, in relazione anche alla richiesta di una maggiore visibilità della nostra Accademia.

Quando fu fondata, l'élite dei nostri Ac-

cademici era inserita in una società nella quale le distanze e le separazioni sociali non erano forti come le attuali. In proposito basta pensare alla situazione della ristorazione. Molte erano le trattorie di buon livello che interpretavano la cultura culinaria territoriale. Allo stesso tempo, i prezzi tra una buona trattoria e un rinomato ristorante non avevano la distanza che ora vi è tra un locale di ristorazione rapida (dieci euro) e un ristorante di qualità (centocinquanta euro). Senza sottovalutare la sempre maggiore riduzione di ristoranti di categoria intermedia di buon livello e con un buon rapporto qualità-prezzo.

Tra i locali d'alta élite e la ristorazione popolare, oggi, vi è una progressiva divaricazione, che si associa a una diversità sociale, in misura quasi tragica, accentuata dalla sempre più forte separazione tra le classi d'età, e diverso è il modo di vedere la tradizione tra i *senex* e i *puer*, come categorie intese da James Hillman.

A questo punto bisogna chiedersi quale sia il ruolo di un'élite, come è, o dovrebbe essere, la nostra Accademia, alla stessa stregua di ogni altra Accademia degna di tale nome.

Non una domanda retorica, ma pratica, perché è qui, a parere di chi scrive, che si pone la risposta alla domanda di maggiore "visibilità" della nostra Accademia che, senza essere pessimisti, sembra destare sempre meno interesse in una società frantumata e nella quale le élite sono quasi scomparse, se non rifiutate, e sostituite da sistemi tecnoindustriali che agiscono con estrema invadenza e rapidità.



Una domanda che non può qui avere una risposta esauriente, ma essere soltanto un tema di esame e meditazione, in una società, l'attuale, che sempre meno legge ed elabora pensieri, ma sempre più guarda e accoglie supinamente slogan preconfezionati.

Per essere visibili, sia pure con difficoltà, è necessario avere idee con le quali interpretare l'odierna condizione alimentare, e contribuire alla costruzione di una cultura alimentare, e soprattutto gastronomica, nel solco delle tradizioni italiane, e soprattutto di quanto elaborato dalla grande cucina borghese. Una cucina, questa, che ha espresso la nostra Accademia e che nel secolo scorso, iniziando dai tempi di Pellegrino Artusi, aveva costruito un canone critico che oggi volge al termine.

Nel nostro tempo, soprattutto per un domani che come élite abbiamo il dovere di contribuire a costruire, è necessario avere un canone critico della cucina italiana, che non è soltanto la pur necessaria raccolta di ricette, che interpretano l'odierna tradizione della cucina italiana.

La nostra Accademia, o meglio i nostri Accademici, sono una élite capace di costruire un futuro, iniziando da una seria e approfondita discussione sulla Questione Alimentare Italiana in tutti i suoi aspetti?

Una discussione che deve iniziare dalla ancora non adeguatamente esaminata e valutata Questione Gastronomica Italiana, nella quale la critica gastronomica (che non è il "mi piace", "non mi piace" e tanto meno "ma mia madre

lo faceva così") ha un ruolo fondamentale e necessario per ottenere risultati che, per il loro valore intrinseco, danno la visibilità da molti invocata. In una società come l'attuale, quale visibilità ci si attende dalla notizia che un gruppo di persone ha premiato un ristorante, che per prezzo o capienza pochi potranno frequentare, o che in uno sperduto monastero è stato trovato un quaderno di cucina di qualche secolo fa?

Sistemi vecchi, adatti solo per perdere la moderna guerra che invece ci deve vedere coinvolti nella Questione Gastronomica Italiana, dove la formazione, più che l'informazione, è l'inevitabile strada da percorrere con idee nuove.

GIOVANNI BALLARINI

See English text page 70



CALENDARIO DELLE MANIFESTAZIONI ACCADEMICHE 2014

NOVEMBRE

15 novembre - **Caltagirone**
Convegno "La salute nel piatto"

15 novembre - **Garfagnana - Val di Serchio**
Premiazione concorso "Garfagnana a km zero: valorizzare il prodotto tipico - la pecora bianca garfagnina"

15 novembre - **Muggia-Capodistria**
Convegno "Tradizione e figura di S. Martino in Istria"

21 novembre - **Imola**
Convegno "Gli orti fra nutrimento e medicina"

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

25 novembre - **Vallecamonica**
Decennale della Delegazione
Convegno "A che cosa serve la gastronomia?"

DICEMBRE

11-13 dicembre - **Siena**
Cinquantennale della Delegazione
Convegno "Dall'affresco del Buon-governo alla riscoperta della cinta"

Nei menu dei ristoranti la trasparenza è un optional

Diminutivi, vezzeggiativi, le liste delle vivande sono spesso una fiera delle vanità. Le informazioni veramente importanti su ciò che si mangia vengono di solito ignorate.

DI PAOLO PETRONI
Segretario Generale dell'Accademia

I menu dei ristoranti più quotati (vogliamo dire, con orribile parola, “stellati”?) riportano oggi un’impressionante specifica degli ingredienti usati. Più che la definizione di un piatto talvolta sono delle vere e proprie ricette, con sovrabbondanza di aggettivi e luoghi di provenienza. Qualche anno fa si era iniziato con poche commendevoli precisazioni quali “lardo di Colonnata”, “fagioli di Lamon”, “pistacchi di Bronte”, e così via. Oggi si indica il tipo di pasta, dove viene fatta, che grano si usa; il pomodorino per la guarnizione ha sempre un nome e una provenienza, il capperò è immancabilmente di Pantelleria, le acciughe, ovviamente, sono del Mar Cantabrico, il tonno è di Favignana. Il tutto, naturalmente, anche se impiegato in dosi minuscole, fa lievitare i prezzi. Peccato che quando si va al sodo le informazioni latitano. I funghi porcini, splendidamente esposti, da dove vengono? Silenzio e mistero! A parte il fatto che quei funghi restano intonsi in esposizione man mano che i clienti mangiano (in cucina hanno sovente ben altro materiale da impiegare), sarebbe importante sapere se sono dei nostri boschi o se sono importati, privi di sapore, da lontani Paesi. Stesso discorso vale per i preziosi tartufi. Ma il vero dramma è quando si

arriva al pesce! Acquistarlo è già un problema per il consumatore, che si ritrova sul bancone il nome scientifico in latino (oltre quello commerciale) e la zona di pesca FAO 37. Ma cos’è la zona di pesca FAO 37? Mistero: bell’aiuto per chi compra il pesce. Al ristorante il buio è completo. La legge lo obbliga solo a dichiarare se sia surgelato o meno, e alcuni mettono un asterisco con scritto: “in caso di mancanza di pesce fresco potrebbe essere surgelato”. Ma che bravi! Anche ammesso che sia pesce fresco, nessuno specifica se è di allevamento o pescato, e, in caso di allevamento, da quale Paese proviene? Un conto è un pesce allevato in Turchia e un altro quello allevato in mare ad Orbetello. Ancora più grave è, però, il silenzio sulla provenienza dei crostacei. I gamberi rossi, i gamberetti, i gamberoni possono avere le più disparate provenienze, alcune inaccettabili per i modi di allevamento e di lavorazione. Possiamo anche non essere interessati a sapere da dove venga un’acciuga sott’olio, ma dobbiamo essere molto interessati a sincerarci da dove venga quel gambero che magari mangiamo crudo. Perché non c’è trasparenza quando si parla di pesce e, al contrario, ce n’è se si parla di capperi?

See English text page 70





Riunione della Consulta a Napoli

La bellezza dei luoghi, la valorizzazione della cucina partenopea.

Una partecipata e intensa Consulta Accademica con molti annunci importanti.

DI SILVIA DE LORENZO



e di una richiesta di preparazioni veloci. Ciò porta a una cucina fatta di cibi da “assemblare”, una sorta di “cucina Ikea”, dove componenti già pronti vengono resi fruibili nell’arco dei 30-35 minuti giornalieri dedicati alla cucina. L’industria si è sostituita alla famiglia, e la cucina parlata si è sostituita a quella cucinata.

Ecco, quindi, la necessità di nuove regole per una cucina concreta (gastronomia non significa proprio regola dello stomaco?), dove una ricetta prescindere dalla pura e semplice preparazione del cibo, ma sia sistema, stile di vita, territorio, e soprattutto partecipazione, dove il pensiero si confronti tra passato, presente e futuro, e dove la cultura e non la spettacolarizzazione sia la base delle regole, anche innovative, che permettano alle cucine regionali di confluire nel flusso della cucina perenne. Una cucina che, come insegna il passato, sia capace di rinnovare la tradizione. La stessa vitalità dell’Accademia, oggi, ne indica la strada: la nostra Istituzione ha messo in atto, proprio attraverso la cultura e sempre nuove regole, un sistema che sia al passo con i tempi che cambiano, pur rimanendo sostanzialmente la stessa. Un lavoro realizzato attraverso decisioni collegiali, e soprattutto, e qui ritorna la parola fondamentale del discorso del Presidente, sulla “partecipazione” di tutti gli Accademici ad un insieme di iniziative culturali (vedi le Guide, il Ricettario, la Rivista, i volumi di Cultura Gastronomica diffusi gratuitamente anche on line) che hanno fatto sì che l’Accademia, al contrario di molte altre, sia sempre viva e vitale, in linea con i tempi che cambiano.



È proprio nell’ambito della novità nella continuità, che il Presidente Ballarini fa un annuncio importante: conformemente all’articolo 20, comma 1 del Regolamento accademico, **il Consiglio di Presidenza**, nella riunione del giorno precedente, **ha indicato, ai fini dell’elezione alla carica di Presidente dell’Accademia, l’Accademico Paolo Petroni, attualmente Segretario Generale**. I Consultori e i Coordinatori Territoriali presenti accolgono la notizia con un caloroso applauso.

Nel dirsi felice di questa indicazione, il Presidente Ballarini propone, inoltre, la cooptazione a membri della Consulta accademica, in base all’articolo 13 comma 1 dello Statuto, degli Accademici Renzo Mattioni, attuale Coordinatore Territoriale del Friuli-Venezia Giulia e di Mario Ursino, attualmente Consultore eletto, al posto di Aurelio Pappalardo e Giuseppe Di Lenardo che viene nominato membro dell’Albo d’Onore. La Consulta approva all’unanimità.

È quindi la volta del Segretario Generale Paolo Petroni che esordisce, anche con una certa commozione, ringraziando il Consiglio di Presidenza per l’indica-

In apertura dei lavori della Consulta, il Presidente Giovanni Ballarini sottolinea che la cena di benvenuto, predisposta dal Delegato di Napoli, Vincenzo del Genio, la sera precedente, è stata un perfetto esempio di come era la cucina aristocratica partenopea e di come dovrebbe essere la gastronomia italiana: utilizzo dei prodotti e delle ricette del territorio e valorizzazione di ciò che, invece, sta scomparendo. Stiamo vivendo tempi complicati, prosegue il Presidente, dove i canoni e le regole che guidavano la cucina dell’aristocrazia, confluiti poi in quella borghese, che però oggi si sta sfaldando, non sono quasi più rintracciabili in una cucina della classe media che attualmente manca sempre più di identità.

Paradossalmente, oggi, tutti sono alla ricerca di ricette, e molti inseguono l’innovazione, ma le motivazioni sono piuttosto quelle di una superficiale curiosità



zione a successore di Giovanni Ballarini, con il quale, afferma, ha passato gli anni accademici più belli, nello svolgimento molto impegnativo di importanti iniziative, con uno spirito di collaborazione veramente intenso. Se sarà eletto, prosegue, lavorerà ancora di più al potenziamento dell'immagine e dell'importanza dell'Accademia nel tessuto sociale. Potrà contare su quanto consolidato, vale a dire sulla parte organizzativa (segreteria e redazione) che funziona bene e sulle nuove regole, chiare e valide, di Statuto e Regolamento; rivolge quindi un ringraziamento particolare al Presidente Ballarini il cui consiglio sarà sempre prezioso.

Petroni coglie l'occasione per comunicare che il Consiglio di Presidenza ha deliberato che la prossima **Assemblea Ordinaria dei Delegati si svolgerà il 30 maggio 2015 a Firenze**.

Il Segretario Generale prosegue il suo intervento con un'analisi delle attività svolte e su alcune di quelle da intraprendere. Evidenzia che il numero delle Delegazioni è sostanzialmente costante (un piccolo decremento è dovuto a quelle estere, per le quali si prevedono alcuni interventi migliorativi); ricorda la qualità sia dei contenuti sia della parte grafica del volume sulla cucina del riso e della Guida delle Buone Tavole (quest'ultima pubblicazione verrà inviata ai ristoranti citati, insieme ad una vetrofania e a un espositore da mettere in mostra nel locale). Viste alcune criticità nell'invio dei contributi alle due pubblicazioni, Petroni auspica, inoltre, che esso sia coordinato dai DCST per gli Itinerari di Cultura gastronomica, mentre i CT cureranno quello delle schede per la Guida.

Esprimendo la sua soddisfazione per le iniziative editoriali, Paolo Petroni annuncia che il Consiglio di Presidenza ha scelto, come **tema dell'anno 2015: "I condimenti: sughi e salse della tradizione italiana"**, confermando che sarà estesa anche alle Delegazioni estere

la possibilità, parimenti a quest'anno, di inviare contributi che indichino come, sull'argomento, la nostra cucina possa essere adattata alle esigenze dei Paesi oltre confine.

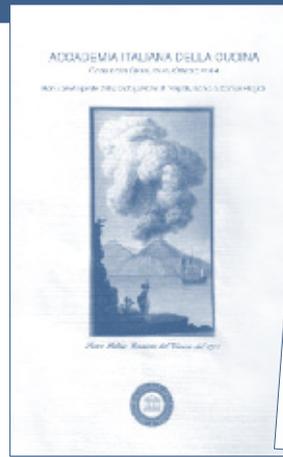
La riunione prosegue con la relazione del Consigliere Giuseppe De Martino (il Tesoriere Roberto Ariani, pur avendo partecipato al Consiglio di Presidenza, non ha potuto essere presente alla sessione della Consulta), il quale, parlando del pre-consuntivo 2014, conferma il raggiungimento dell'obiettivo di consolidamento e mantenimento degli iscritti, mentre, sempre relativamente agli introiti, sottolinea il mancato, anche se previsto, arrivo dei contributi relativi al 5 per mille. Affronta, quindi, le voci di previsione per il 2015, confermando una situazione solida e nessun aumento delle quote associative. Con un breve inciso, Paolo Petroni annuncia lo svolgimento, nel 2016, di un nuovo Forum simile a quello di Rimini, quale evento intermedio tra le Assemblee ordinarie, previste, ormai, come da Statuto, ogni tre anni.



Il Presidente del Collegio dei Revisori dei Conti, Gianni Limberti, legge il parere favorevole del Collegio al bilancio preventivo 2015, quindi il Presidente Ballarini lo pone ai voti. Il bilancio di previsione viene approvato all'unanimità. Alla riunione della Consulta sono presenti molti

Coordinatori Territoriali che intervengono numerosi ad illustrare lo stato dell'arte, i progetti e i programmi volti al miglioramento degli assetti regionali e dei rapporti con le diverse Delegazioni del territorio, anche in funzione di alcune criticità. A questo proposito, il Segretario Generale annuncia un censimento accurato e puntuale dei territori di pertinenza delle Delegazioni, i cui confini, per molte di esse, risalgono alla fondazione dell'Accademia o comunque a molti anni or sono.

Il Presidente Ballarini chiude la riunione



rispondendo alla domanda posta da Giovanna Maj (CT del Molise) sulla partecipazione, tramite il bellissimo libro sulla Cucina del Riso, all'Expo 2015. Escludendo una presenza diretta, ma mettendo a disposizione di enti, istituzioni e partner diversi il patrimonio culturale dell'Accademia, il Presidente ricorda, a questo proposito, il protocollo d'intesa firmato con Confagricoltura, per l'attivazione di una serie di iniziative congiunte, dirette allo studio dei problemi della gastronomia e della civiltà della tavola.

L'intensa mattinata si conclude con un pranzo di lavoro tutto napoletano, presso la Trattoria Pizzeria "Fresco", con diversi tipi di pizza (deliziosa quella con friarielli e salsicce) e il fritto "cafone".

Ancora una sorpresa attende gli ospiti: la visita guidata, nel tardo pomeriggio, al Complesso monumentale Donnaregina, splendido connubio di gotico e barocco, prima della cena di gala. Questa si svolge nello stesso Museo Diocesano, nell'affrescata sala "Solimena", dove un tempo era il coro della chiesa delle Clarisse. Il menu, predisposto dalla Delegazione di Napoli, vede, ancora una volta, protagonista la cucina aristocratica della città, con uno scenografico timballo flammand (cerino di bucatini) presentato in tavola, appunto, con una fiamma al centro, e i fricandocini del monsù Francesco, cuoco della nobile famiglia Pavanocci, oltre ai dolci e ai vini del territorio.

Il Presidente Ballarini, nel ringraziare il Delegato di Napoli per l'ospitalità e l'organizzazione, sintetizza con una parola - perfezione - l'ottima scelta ed esecuzione delle pietanze, il luogo splendido e la convivialità che caratterizza l'atmosfera ai tavoli.

See International Summary page 70



Una festa per la bagna cauda

Per celebrare un piatto di origine contadina, che va gustato in compagnia.

DI DONATELLA CLINANTI
Accademica di Asti



La “bagna cauda” è, senza dubbio, il piatto più rappresentativo e coreografico della gastronomia astigiana. Ai primordi si trattava di un intingolo fatto con l’olio degli uliveti del territorio (è ampiamente documentata una produzione di olio di oliva nel Piemonte meridionale fino a buona parte del XVIII secolo e ne resta traccia in un toponimo, come il comune di San Marzano Oliveto), supportato, per i meno abbienti, dall’olio di noci e insaporito da una ricca dose di aglio. In seguito, grazie agli “anciuare” o “anciué” (acciuagai), che percorrevano la “via del sale” con i loro tipici carri trainati da cavalli o buoi, attraverso i passi delle Alpi Marittime, si aggiunsero le acciughe. La comunità festeggiava attingendo con verdure o grosse fette dure di pane di pasta, dette “grissie”, dai pentoloni di rame stagnato in cui sobbolliva l’intingolo, mentre, nelle famiglie, dalle prime

brume di settembre fino ai primordi della primavera, c’era sul fuoco un tegame con la bagna sempre pronta all’uso, poiché, man mano che un ingrediente mancava, veniva immediatamente aggiunto per non interrompere questa catena del sapore.

La Delegazione è solita celebrare tale rito condividendolo con la grande famiglia accademica. Non c’è più il contenitore unico, ma tanti tegamini di terracotta con un foro sotto per inserire una candela onde mantenerli caldi. Nella lingua piemontese sono detti “fojòt”, mentre il pentolone “dian”. Quindi, oltre che stagionale e corale, è diventato un piatto rituale. “Sono questi elementi che la rendono non solo un piatto robusto e goloso, ma un’occasione unica di fraternizzazione e allegria”, così scrisse Giovanni Gorla. Esiste una ricetta canonica depositata presso il notaio, riportata a parte, anche

se, per venire incontro alle esigenze della vita sociale odierna, vi sono ricette con l’aglio cotto nel latte o, addirittura senza, dette “eretiche”. Quella “atea” è invece una sorta di pinzimonio.

L’associazione “Astigiani” ha creato l’“ABCD” (Asti Bagna Cauda Day), che si può ironicamente pronunciare “Bagna Cauda d’aj” ossia, di aglio (“aj” in lingua). Ad Asti, e in provincia, oltre 50 ristoratori allestiscono, per 3 giorni (dal 21 al 23 novembre), grandi tavolate, nei loro locali e in cantine storiche riaperte per l’occasione, per servire questo gustoso intingolo. Perché, sia ben chiaro, due sono le regole da rispettare: gustarla in tanti, perché è un piatto che fa tristezza mangiarlo da soli e con “le gambe sotto il tavolo”. La bagna ha bisogno dei suoi tempi e dei suoi spazi, delle sue soste e delle sue meditazioni, sempre con un buon bicchiere di Barbera appena spillato a portata di mano.

See International Summary page 70

LA RICETTA

(Registrata in Asti il 7.2.2005)

Ingredienti (per 12 persone): 12 teste d’aglio, 6 bicchieri da vino di olio extravergine, 1 bicchierino di olio di noci, 600 g di acciughe rosse di Spagna.

Preparazione: Tagliare a fettine l’aglio, preventivamente svestito e privato del germoglio e metterlo in un tegame di coccio; aggiungere 1 bicchiere d’olio e iniziare la cottura a fuoco bassissimo, sempre mescolando. Fare attenzione che non prenda colore; aggiungere le acciughe dissalate, diliscate, lavate in acqua e vino rosso e ben asciugate. Coprire con il restante olio e cuocere, sempre a fuoco basso, per 30 minuti, badando che non frigga. Al termine della cottura, si potrà aggiungere, se piace un sapore più morbido, un pezzo di burro freschissimo. Versare nei “fojòt” preriscaldati e accompagnarla con le seguenti verdure. Crude: cardi gobbi di Nizza, topinambur, cuori di cavolo bianco, indivia, scarola, peperoni freschi e sotto graspa, cipollotti crudi in quartati e immersi nel Barbera. Cotte: barbabietole rosse, patate lesse, cipolle al forno, zucca frita e peperoni arrostiti. È tradizione raccogliere alla fine lo “spesso” della bagna, strapazzandovi un uovo freschissimo.



Il cibo dei morti

I legumi, così come tutti i semi, erano connessi al mondo dell'oltretomba. Offrire fave ai morti significava augurare loro una rapida e felice rinascita.

DI GIANNI DI GIACOMO
Accademico di Chieti



La credenza che i morti abbiano bisogno di nutrirsi è diffusa in tutto il mondo. Il cibo è simbolo, metafora, lavoro, ma soprattutto festa. Non facciamo dunque difficoltà a credere che sia proprio attraverso il cibo che si possa instaurare un nuovo e duraturo dialogo con i propri morti. Durante i culti istituiti per i defunti, chi resta in vita prepara delle ricette speciali: si tratta di cibo che stabilisce un legame biunivoco perché, consumato dai vivi li nutre, ma nutre anche i defunti salvando le loro anime.

Il culto dei morti e la festa dei defunti sono un retaggio molto antico, comune anche alle nostre tradizioni. Basta rifarsi a qualsiasi calendario rituale contadino per capire l'importanza di due feste basilari per l'Occidente cristiano: Ognissanti e la commemorazione dei defunti. Ambedue, infatti, cadono nel cuore dell'autunno, periodo in cui, finita una stagione agraria, ne inizia un'altra. Il grano è stato appena seminato, è "sceso negli inferi", nel cuore della terra e comincia il suo lento cammino verso la futura germinazione. Banchettare sulle tombe, oppure offrire cibo ai morti è una delle pratiche spirituali più vecchie del mondo, esattamente come il culto stesso dei defunti. Nell'antica Roma, tra gli Etruschi, i Greci e in tutto il Mediterraneo, l'offerta di cibo era legata a doppio filo alla ritualità funerea e non semplicemente come tributo alla "fame" delle anime: i cibi venivano preparati e presentati secondo un iter ben preciso. Per esempio, durante i *Lemuria* di maggio (feste funebri romane), il capofamiglia si metteva al centro della stanza comune

e per nove volte lanciava dietro di sé una manciata di fagioli neri, ripetendo una *jacula* atta a congedare gli spiriti che in occasione delle feste erano tornati tra i vivi. A febbraio, si celebravano i *manes*, spiriti dei defunti, e l'offerta era costituita da una ricca varietà di cibi: grano, sale, olio, vino, latte, miele e sangue di vitelli e maiali. Infine si bruciavano i baccelli delle fave e tutti i parenti banchettavano sulle tombe dei cari. Stesso banchetto rituale si ripeteva durante il giorno chiamato *Feralia* (ossia l'ultimo giorno di festa dei *Parentalia*, feste dedicate ai propri avi): tutta la famiglia si recava sulle tombe dei defunti, mangiava su queste i cibi preparati in casa e pregava affinché i dipartiti stessero bene.

La sera della vigilia della ricorrenza dei defunti (la notte tra il 1° e il 2 novembre), si attua tutta una serie di comportamenti collegati a cibi da con-

FAVE DEI MORTI

Ingredienti: 400 g di mandorle dolci, 100 g di mandorle amare, ½ kg di zucchero, 3 uova intere, latte, un pizzico di vaniglia.

Preparazione: Impastare le mandorle macinate con tutti gli altri ingredienti fino ad ottenere un composto omogeneo e sodo. Ricavare tanti gnocchetti, arrotolarli sul palmo delle mani e schiacciarli tra l'indice e il pollice. Collocare le fave così ottenute in una teglia preventivamente unta e ricoperta con carta oleata. Infornare per 20-25 minuti a 140-150°.



sumarsi ritualmente: mangiare e pregare, quindi, senza, tuttavia, quella valenza conviviale, familiare e sociale che il cibo possiede, anche se questo si può offrire ai vicini di casa, ai parenti, agli amici.

In Abruzzo, oltre all'usanza di lasciare il tavolo da pranzo apparecchiato, si lasciano dei lumini accesi alla finestra, tanti quante sono le anime care, e si mandano a dormire i bimbi con un cartoccio di fave dolci e confetti come simbolo di legame tra le generazioni passate e quelle presenti. Nell'immaginario collettivo arcaico, i legumi, così come tutti i semi, erano connessi alla sfera ctonia, al mondo dell'oltretomba. Le fave, la melagrana e i "semi" erano particolarmente graditi alle anime dei defunti, come anche noci, nocciole, mandorle e castagne, possedendo in sé tutta la potenza della vita: se vengono essiccati anche dopo molti anni, se ripiantati a terra, ritornano alla vita. Il seme, dunque, rappresenta il ciclo morte-rinascita-vita e gli uomini, proprio come i defunti, cibandosi di "semi", entrano a far parte di questo ciclo. Offrire ai morti fave significava augurare loro una rapida e felice rinascita.

Ancora oggi, in alcune plaghe rurali, fave e ceci sono il classico cibo del giorno dei morti. I rari ceci neri sono i protagonisti della cisrà monferrina, come dello zemino savonese. In Irpinia, il 2 novembre, le famiglie benestanti erano solite distribuire ai meno abbienti una zuppa di ceci bolliti. Nel Nord-Est, la cosiddetta "minestra dei morti" consisteva in una zuppa di fagioli ben cotti, conditi con grasso di maiale. Nel Piacentino, il cibo dei morti per antonomasia erano le castagne, pelate e bollite con semi di finocchio e costituivano la classica cena dei defunti. L'offerta di cibo va fatta risalire alla credenza secondo la quale, nel giorno della loro festa, i defunti ritornerebbero tra i vivi per dividerne la mensa.



"Ceci cotti per l'anima dei morti" era la triste litania che frotte di poveri cristi, armati di cucchiaini e scodelle, intonavano dinanzi alle case dei signorotti. A Venezia, i monaci dei conventi erano soliti preparare una zuppa di fave da distribuire ai poveri nei primi giorni di novembre. Anche nel Modenese, la "limòsna de i mort" per antonomasia erano le fave bollite. Questo legume, infatti, dall'Egitto alla Grecia, da Roma all'India, fino al lontano Perù, è sempre stato protagonista di antichissimi riti funerari.

I dolci sono probabilmente il cibo rituale più usato in tutte le tradizioni

per commemorare il giorno dei morti. Ogni regione presenta dolci tipici che richiamano la celebrazione. Oltre al grano cotto, quelli più usati sono biscotti di consistenza più o meno dura, spesso a base di farina, zucchero, spezie varie, mandorle, cioccolato, marmellate, frutta candita, albumi e pinoli, chiamati in genere "fave dei morti" o "fave dolci". In Lombardia, si chiamano "ossa da mordere" e in Veneto, Toscana e Sicilia "ossa di morto". Tipico di questo periodo è anche "il pane dei morti", con preparazioni differenti nelle varie regioni: a base di biscotti sbriciolati, cioccolato e uvetta in Lombardia, con pepe in Toscana, a forma di mani incrociate in Sicilia e, sempre in Sicilia, oltre al grano cotto e alle ossa di morto si preparano anche i "pupi di zucchero" (pupi di zucchero), statuette a forma di pupi siciliani, la frutta di Martorana, dolci di mandorle a forma di frutta. In Campania si è soliti preparare il "torrone dei morti", morbido e a base di cioccolato, che alcuni chiamano "morticelli".

GIANNI DI GIACOMO

See *International Summary page 70*

LA ZUPPA DEI MORTI

Ingredienti (per 6 persone): 800 g di cavolo verza, 2 lt di brodo di carne, 300 g di pane raffermo, 150 g di salsiccia, 100 g di grana grattugiato, olio, burro, sale, spezie, 1 spicchio d'aglio, cipolle.

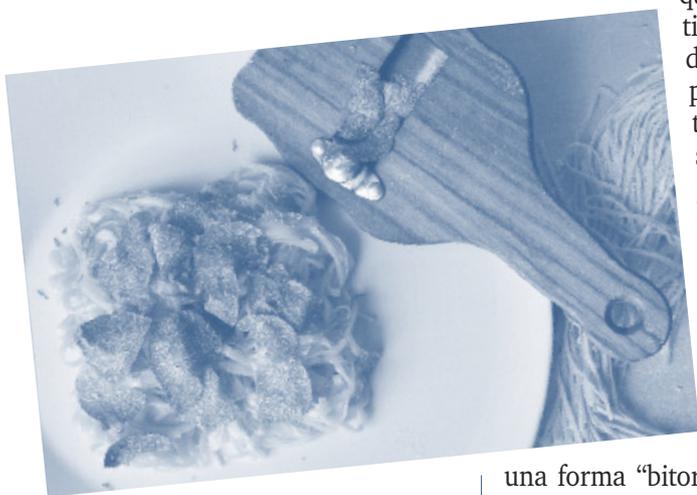
Preparazione: Mondare il cavolo delle coste e farlo bollire in acqua salata. In un altro tegame cuocere la salsiccia sbriciolata e le cipolle, scolando il grasso in eccedenza. Sistemare in un recipiente di cottura (originariamente di terracotta) fette di pane raffermo di buona consistenza, alternandole con le foglie di cavolo bollite tagliate grossolanamente, la salsiccia cotta e abbondante formaggio parmigiano, formando più strati. Coprire di brodo, dare un bollore e poi lasciar cuocere a fiamma bassa (in piemontese: "mitonè" dal termine francese "mitonner" = cuocere a lungo a fuoco lento). Lasciar riposare una ventina di minuti prima di servire. Come in molte ricette di un tempo esistono variazioni per quanto riguarda alcuni ingredienti, per esempio lardo anziché salsiccia, toma più disponibile anziché grana.



Deliziosi profumi del bosco

Araba fenice della gastronomia internazionale, utopia dei sensi, il tartufo bianco è essenzialmente profumo e, solo dopo, anche gusto (Carlo Cracco).

DI NICOLA BARBERA
Accademico di Milano Duomo



al forte odore, caratteristico solo quando il tartufo è maturo, in grado di attirare qualche animale selvatico che, nel tentativo di dissotterrarlo, ne propaga le spore. Il tartufo bianco si presenta ricoperto da un peridio esterno liscio o rugoso, a seconda del tipo di terreno più o meno compatto (un terreno morbido favorisce una crescita a forma di patata irregolare e uno duro e pietroso

una forma "bitorzoluta") e di colore oca-pallido; il peridio racchiude una polpa, *gleba*, piuttosto soda, di colore grigio rosato, percorsa da sottili venature bianche. Il tartufo nero ha forma tondeggianta e lobata, è ricoperto da fitte protuberanze, dette "verruche", di colore nero brunastro come la polpa, anche questa con venature bianche. Delle 25 specie di tartufi presenti in Italia, nove sono commestibili, ma soltanto due sono pregiate: il tartufo bianco pregiato (*tuber magnatum Pico*): il termine *magnatum* indica "per magnati", cioè costoso, e *Pico* si riferisce al piemontese Vittorio Pico, il primo studioso che si occupò della classificazione dei tartufi; il tartufo nero pregiato (*tuber melanosporum* o tartufo nero invernale). Queste due specie sono seguite, qualitativamente a distanza, da altre due: il tartufo nero estivo (*tuber aestivum* o tartufo scorzone) e il tartufo bianchetto o marzolino (*tuber Borchii*).

L'Italia, con una produzione di circa 500 tonnellate/anno è la prima al mondo, seguita da Francia e Spagna. Le regioni italiane tradizionalmente più "tartufigene" sono: per i bianchi, il Piemonte, con la famosa varietà di Alba; le Marche, con Acqualagna (Pesaro-Urbino) e la Toscana con San Miniato (Pisa); per quelli neri, l'Umbria, con la zona di Norcia.

Il tartufo era conosciuto già nell'antichità, e le prime testimonianze (1700-1600 a.C.) lo fanno risalire ai Sumeri. I Romani erano grandi estimatori dei tartufi (*tuber terrae*), ma di qualità scadente, e il *tuber magnatum Pico* non entrò mai nelle mense dei nobili romani, nonostante l'imperatore (per solo 80 giorni: prima acclamato e poi ucciso dai suoi pretoriani!) Publio Elvio Pertinace (126 -193) fosse un albese. Marco Gavio Apicio (I secolo d.C.), nel suo *De re coquinaria* (pervenutoci in un rifacimento del IV secolo), menziona 6 ricette al tartufo. Successivamente, il tartufo fu trascurato e solo nel Rinascimento iniziò una inarrestabile ascesa gastronomica, prima in Francia (XIV e XV secolo), col tartufo nero e poi in Italia, con quello bianco. Nel 1700, il tartufo bianco piemontese era considerato una prelibatezza da tutte le corti europee e la ricerca dei tartufi divenne un divertimento di palazzo. In particolare, i sovrani italiani Vittorio Amedeo II e Carlo Emanuele III organizzarono vere e proprie battute di raccolta, invitando sovrani e personalità a parteciparvi, e utilizzando per la ricerca dei cani, molto più eleganti dei tradizionali maialini (i quali sono inoltre più difficili da addestrare a

I tartufi sono funghi ipogei, ossia sotterranei e simbiotici, che vivono, cioè, in simbiosi con le radici di vegetali. Il tartufo, letteralmente *terrae tufer*, significa "escrescenza del terreno". Perché un tartufo possa svilupparsi, occorre che le spore (cellule della riproduzione) e le ife (lunghi filamenti analoghi a quelli dei funghi) incontrino le radici di un albero "tartufigeno" (querce, lecci, roveri, salici, tigli, pioppi, noccioli), in condizioni ambientali idonee per trovare gli zuccheri necessari al suo nutrimento e sviluppo, in un tempo che va da quattro a dodici anni! I tartufi, che finora non sono coltivabili, crescono spontaneamente e la riproduzione è affidata, da una parte, alle spore di precedenti tartufi e, dall'altra,



non mangiarli, una volta individuati, e per di più sono devastanti per il terreno e per le spore).

Vale la pena menzionare che, nel 1831, un naturalista dell'orto botanico di Pavia, Carlo Vittadini, pubblicò a Milano la *Monografia Tuberacearum*, che gettò le basi della idnologia (dal greco *hydnon* tubero, tartufo), la scienza che si occupa dello studio dei funghi ipogei.

La raccolta può essere effettuata solo nei periodi autorizzati dall'Amministrazione Provinciale e avviene principalmente tra ottobre e febbraio. Anche se il tartufo, per gustarne appieno sapore e profumo, andrebbe consumato il più presto possibile, si può conservare per alcuni giorni, avvolgendolo, senza asportarne il terriccio, in tovaglioli di panno o di carta porosa e ponendolo in frigorifero in un contenitore. I tovaglioli vanno sostituiti ogni giorno, controllando che la consistenza soda del tartufo non accenni a diventare "gommosa": in questo caso va consumato immediatamente.

La pulizia dei tartufi va effettuata solo pochi minuti prima dell'uso, utilizzando uno spazzolino, eventualmente sotto un getto di acqua fredda e asciugandoli subito.

In cucina il tartufo bianco si usa esclusivamente crudo, tagliandolo, al momento del consumo, a lamelle sottili con l'apposito strumento. Ottimo soprattutto su piatti caldi, che ne esaltano l'aroma: pasta fresca come i famosi "tajarin" (tagliolini tagliati a "fettuccine" finissime) al burro; risotti; fonduta di fontina; uova "in tegamino", ma anche su piatti freddi: carpaccio di carne cruda (all'albese); insalata di funghi (ovuli e porcini). Il tartufo nero, in prevalenza, si adopera dopo una breve cottura, tagliato a scaglie o a pezzettini: nei risotti alla parmigiana; nei patè; nei "vol-au-vent"; nelle millefoglie; oppure aggiunto a semplici condimenti (aglio, olio e timo) e saltati in padella come per i tipici "strangozzi" umbri (il nome deriva da "strenghè", stringhe di pasta lunga a sezione quadrata o rettangolare).

NICOLA BARBERA

See International Summary page 70

IL FUNGO DELICIOSUS

"Guardati da li selvategghi funghi che son di mal nutrimento come si mangiano per gli umori di putrefazione neri e sanguigni". Così, alla fine del 1500, sentenziava il frate cuciniere di un convento francescano della Toscana, a proposito dei funghi che secernono un lattice rossiccio, e tra i quali figura quel "Lactarius" che Linneo descrisse ufficialmente nel secondo volume della sua "Species Plantarum", nel 1753, dandogli il nome di "Agaricus deliciosus".

Insieme ad un'altra ottantina di specie, molte spontanee in Europa e in Italia, distinguibili per il colore del lattice che può essere bianco, rosso, arancione o violetto, venne inserito nel genere "Lactarius" dal celebre micologo svedese Elias Magnus Fries.

Lo stesso Fries, nel 1838, per caratterizzarne la buona commestibilità, volle poi includerlo nella sezione Dapetes, comprendente dieci specie distinte, tutte simbiotiche delle aghifoglie, tutte con lattice colorato: arancio, carota, rosso vino, oppure rosso sangue, come il "Lactarius sanguifluus", il "Lactarius salmonicolor" e il "Lactarius semisanguifluus", per citare i più apprezzati gastronomicamente.

Il "L. deliciosus" (L.: Fr.) S.F. Gray si riconosce per il cappello (5-15 cm) convesso, poi depresso, carnoso, arancio ocra fino all'arancio bruno, non brillante, zonato. Le lamelle, fitte, arancio vivo, si macchiano leggermente di verde alla frattura. Il gambo è cilindrico, farcito e presto cavo, con colore al cappello e decorato da scrobicoli scuri. Carne compatta e cassante (alla rottura non si sfilaccia ma si spacca in modo netto), di sapore mite o leggermente amarognolo, odore fruttato gradevole. Viene considerato positivamente dai nutrizionisti per la presenza di un complesso di polisaccaridi-proteine, facilmente assimilabile (ben 17 le specie di aminoacidi presenti!), e per le calorie fornite (paragonabili, e anche superiori, alla carne di vitello).

Conosciuto nelle varie regioni italiane con i nomi di fungo dal pin, sanguin, lapacendo buono, rosito, apitino, lardaru sanguigno, è utilizzato fresco (ottimo alla griglia con prezzemolo, aglio, parmigiano e pane grattugiato), sott'olio o in salamoia. Ma il suo apprezzamento è decisamente più elevato in altri Paesi. A cominciare dalla Spagna, dove "patatas y niscalos" costituisce la versione più popolare dello stufato con patate e chorizo (salsiccia di maiale speziata) de La Rioja, o dalla Svezia dove si prepara la tipica zuppa "svampsoppa" (a base di porcini e lattari). In Finlandia, il "L. deliciosus" trifolato è l'ottimo contorno da abbinare alla "lapin poron kylmäsavuliha", la tipica carne affumicata Dop di renna.

Quando sente pronunciare la frase "Vyatskie ryzhiki" (funghi lattari di Vjatka), ogni buongustaio russo inizia ad avere l'acquolina in bocca: secondo un metodo unico e arcaico, il "L. deliciosus" viene inserito in piccole botti, precedentemente sterilizzate e aromatizzate con ginepro, alternando strati di fungo cosparsi di sale grosso. I funghi, che subiscono un processo di fermentazione lattica nel loro succo, assumendo un sapore molto originale, vengono di solito consumati come antipasto, accompagnati da Vodka. (Giancarlo Burri)



Amedeo Pettini, cuoco del re e del popolo

Un precursore che ha colto le potenzialità delle innovazioni tecnologiche, prevedendo gli sviluppi della cucina in relazione all'evoluzione del contesto socioeconomico.

DI ELISABETTA COCITO
Accademica di Torino

Il suo nome è sconosciuto anche a molti cultori della cucina. Si tratta di un cuoco che ha lavorato a casa Savoia sotto Vittorio Emanuele III e che è stato di fatto cancellato dalla storia, molto probabilmente a causa del suo allineamento al fascismo. Fu un brillante e acuto osservatore dei suoi tempi, profondo conoscitore della cucina, che merita di essere ricordato come cuoco e soprattutto per la sua fertile attività di divulgatore.

È merito di un testo inedito del compianto Accademico Domenico Musci (*Il cuoco del re - Vita e ricette di Amedeo Pettini*, Ed. Ananke), consegnato recentemente alle stampe grazie all'interessamento delle Delegazioni e del Centro Studi del Piemonte, l'aver fatto rivivere il valore e l'attualità di questo singolare personaggio, il cui lascito sarebbe andato

probabilmente perduto.

Amedeo Pettini nasce a Firenze nel 1865, viene assunto nel 1881 come apprendista nelle regie cucine di Roma, su segnalazione del padre che vi lavorava, e successivamente destinato a Napoli al servizio del principe ereditario, il futuro re Vittorio Emanuele III. Dopo il servizio militare, viene assegnato agli uffici di bocca di Roma, nominato pasticciere nel 1904, sotto capocuoco nel 1906 e capocuoco nel 1926. Nel 1932 viene collocato a ri-

posò. Nel corso della sua carriera, gli vengono assegnate molte onorificenze. Importanti per la sua formazione professionale furono le trasferte all'estero, al seguito della corte, che gli diedero occasione di contattare colleghi stranieri da cui trasse spunti e ricette che arricchirono le sue conoscenze di cucina internazionale. La sua grande esperienza, il prestigioso titolo di cuoco reale, la capacità dialettica e la facilità di scrittura gli hanno consentito di emergere e diventare un importante riferimento per cuochi e massaie del suo tempo.

“Non basta che uno valga per quello che sa, se gli altri non sanno di lui”. Aveva capito tutto: gratificante essere cuoco reale ma non basta. Bisogna farsi conoscere fuori dalla corte. Inizia



nel 1905 scrivendo sul periodico "Il Messaggero della Cucina" dove viene notato dal Cougnet, autore de *L'Arte Cucinaria in Italia*, con cui avvierà una preziosa collaborazione.

La sua pubblicazione di maggior successo è *Il Manuale di Cucina e Pasticceria*, del 1914, che rappresenta un interessante spaccato dell'epoca. L'ultimo capitolo, dedicato alla cucina casalinga, segna una svolta significativa, in quanto prevede un allargamento delle sue proposte, originariamente di impostazione elitaria, verso una classe più ampia, quella borghese e popolare.

Questo orientamento sarà ancora più evidente nella seconda edizione del 1923 che, non a caso, titola *Il Manuale di Cucina e Pasticceria per Tutti*. Nel suo ruolo di divulgatore sarà abilissimo nell'utilizzare tutti i mezzi di comunicazione dell'epoca: carta stampata e radio. Collaborerà con molte riviste e giornali (tra cui la "Gazzetta del Popolo" di Torino) con rubriche personali, illustrando ricette e suggerendo rimedi in un ideale dialogo con le lettrici. Condurrà anche una rubrica radiofonica: il suo primo intervento tratta in particolare del Marsala come degno sostituto del Madera. Tra tutte, la collaborazione più prestigiosa e continuativa è sicuramente quella con la rivista mensile "La Cucina Italiana", fondata nel 1929 e pubblicata tuttora con successo, su cui scrisse fin dal primo numero. La sua rubrica era intitolata "Il responso dell'Oracolo" rinominata poi "L'Articolo del Maestro". La lunga collaborazione, durata quasi quindici anni, mette in evidenza la sua grande esperienza, l'orgogliosa appartenenza di categoria, la grande conoscenza di prodotti, cotture, attrezzature, le sue approfondite nozioni di igiene e salute. Oggi Pettini sarebbe un *testimonial*,



avrebbe una pagina facebook e condurrebbe probabilmente un programma televisivo di cucina. Nessuno come lui è stato sensibile al richiamo pubblicitario. Sono molte le aziende, soprattutto italiane, che furono reclamate nei suoi articoli e ricette, la maggior parte favorite in quanto fornitrici della Real Casa, una garanzia per i loro prodotti; tra queste, Francesco Cinzano di Torino, il liquore Strega, la casa Venchi, la ditta Leone. In modo esplicito e senza camuffamenti, Pettini privilegiava i prodotti della Knorr (la tapioca, la crema di riso, la crema di mais) definendoli "il risultato di perfetti procedimenti di lavorazione". È epoca di autarchia e di ristrettezze: certamente egli trae profitto dalla pub-



blicità, ma veicola nel contempo un forte messaggio sociale rivolto alle massaie: "comprate, comprate italiano, contribuite alla crescita delle emergenti industrie alimentari nazionali". Numerosi sono i suoi ricettari pubblicitari destinati a tutte le famiglie, anche a quelle che, non disponendo di un libro di cucina, venivano così consigliate e indirizzate all'acquisto dei prodotti dell'industria.

Si segnalano in particolare il Ricettario Bertolini (1934), quelli della Smalteria e metallurgia veneta di Bassano del Grappa (1934) e dello Stabilimento Torinese Alimenti Concentrati (1936). Tra tutti, spicca il Ricettario Carli (1935) tuttora in distribuzione. Nel presentarlo, faceva un elogio generale dell'olio e delle sue proprietà, ricordando come il finissimo olio d'oliva regnasse incontrastato sulla stessa mensa reale e avesse consentito alla

regina Margherita di imbandire sontuose merende con piatti tipici italiani tali da occultare i *five o'clock tea* più lussuosi.

Al centro dell'attenzione di Pettini c'è sempre la donna, che rappresenta il suo costante e naturale interlocutore. La donna è la dirigente di famiglia che deve prendere atto dei progressi dell'industria alimentare per una cucina rapida ed economica. La brava massaia saprà cucinare con le erbe, con improvvisazione e velocità; introdurrà sempre alme-

no una conserva nella preparazione del cibo con vantaggi economici, di velocità e di sapore garantito, e soprattutto saprà riutilizzare gli scarti (frattaglie, bucce di patate). Su questo tema, in particolare, Pettini propone



interessanti e gradevoli ricette. Nella sua opera principale, *Il Manuale di Cucina e Pasticceria*, e soprattutto nella seconda edizione del 1923, emerge la sua capacità di cogliere tutte le potenzialità legate alle innovazioni tecnologiche e di intravedere gli sviluppi della cucina in relazione all'evoluzione del contesto socioeconomico che si veniva delineando. Da abile professionista coglie l'importanza e i vantaggi dell'uso dell'elettricità, in particolare la salubrità (con gli apparecchi elettrici non si avranno cattivi odori e pericoli che frammenti di legna o carbone cadano nel cibo), oltre all'innegabile vantaggio di una cottura costante e della riduzione dei tempi senza l'affanno di una continua sorveglianza. Pettini suggerisce anche di cambiare il pentolame in funzione dell'avvento delle cucine elettriche e consiglia il futuro oggetto del desiderio delle massaie: la pirofila Ginori, che porta in cucina luce, leggerezza e design, oltre agli innegabili vantaggi pratici (passa direttamente dal fuoco alla tavola). L'imperativo è ridurre i tempi. Le cotture eterne diventano un ricordo e le conserve sono caldamente raccomandate, così come i brodi istantanei, possibilmente Liebig. Non a caso, nelle immagini delle cucine dell'epoca, compare quasi sempre l'orologio, un messaggio chiaro e inequivocabile sull'esigenza di praticità e velocizzazione in cucina. È un anticipatore dei tempi



quando consiglia meno carne nella dieta e pasti frugali, brevi cotture degli ortaggi per non disperderne le proprietà; quando raccomanda una diminuzione delle portate e fornisce ampie indicazioni sulla compilazione dello spartito, che deve costituire un tutto organico e avere una sequenza logica, in cui varietà, sostanza e bellezza siano equamente distribuite. Importante è l'equilibrio dei sapori nel dosaggio delle spezie e degli aromi. Per Pettini la cucina è come la musica: tutti i toni si

devono fondere in uno solo. Chiaro segno di modernità e attualità è il suo costante assillo per l'igiene. Nel 1915 pubblica *L'igiene nella cucina con copioso ricettario pratico*, dove azzarda un confronto tra medico e cuoco, ricordando come la salute dipenda anche da una corretta alimentazione.

È un anticipatore quando propone ricette adatte ai diversi tipi di fruitori: per l'atleta, l'artista, il sedentario, la puerpera, la donna in menopausa. Nel 1910 pubblica *Come cucinare ai bambini, ai deboli e convalescenti*. Fornisce anche consigli di cucina agli scapoli, agli studenti e agli operai lontani da casa, suggerendo ricette monoporzioni di facile esecuzione, con ingredienti semplici e poco costosi.

Altri spunti e proposte, che si allacciano a tematiche attuali, riguardano: la conversione di giardini pubblici cittadini incolti in orti, la salvaguardia e il rilancio di colture dimenticate (pistacchio, mandorle), lo spreco alimentare in cucina e sulla mensa, l'utilizzo dei prodotti locali (chilometro zero).

L'autore è anche proiettato verso un futuro per allora fantastico ma sicuramente profetico: prevede un lontano avvenire con una mensa imbandita di sole pillole alimentari. Di pillole alimentari si vagheggia da molto tempo a fasi alterne, ma è recente l'annuncio di una importante multinazionale che si dichiara pronta per la produzione di una sorta di "nanopasto" che apporterebbe, in un'unica soluzione, il corretto fabbisogno giornaliero di nutrienti.

Infine, in un altro articolo, il nostro immagina, deplorandolo, un futuro in cui "dopo la cucina in polvere, verrà quella in gas, verrà l'etere nutritivo, faremo manicaretti gassosi".

Chissà se Ferran Adrià ha mai letto Pettini.

ELISABETTA COCITO

See *International Summary* page 70





Preziose carni avicole

I polli e i capponi ruspanti della cultura contadina non sono scomparsi: continuano a essere allevati a terra, liberi di muoversi, dalle aziende agricole del territorio per rispondere alle esigenze di rusticità e di gustosità delle carni.

DI SANDRO BELLEI
Accademico di Modena



Gia nell'antichità, il pollo era considerato un prodotto di lusso. Compare sulle tavole dei patrizi romani ed è citato nelle ricette di Apicio e nei trattati gastronomici di Catone e Columella. Sulle tavole dei ceti più abbienti, però, arriva soltanto nei momenti di festa. Il pollame è una fonte inesauribile: regala le preziose uova, costituisce materiale fondamentale per ottenere un ottimo brodo, fornisce carni prelibate che possono essere lessate o arrostate, diventare un goloso ripieno o un appetitoso contenitore (compreso il troppe volte negletto collo) da riempire con altre carni. Il pollo, opportunamente castrato, per potergli permettere di ingrassare a dovere, si trasforma in cappone, un alimento ancora più raro e ricco del semplice pollo, da gustarsi in particolare nelle grandi occasioni. Il cappone è un prodotto tipico delle

province intorno al "Grande Fiume", nei cui terreni golenali trova l'alimento naturale di cui ha bisogno per ingrassare adeguatamente. Ideale per il brodo (che un tempo si riteneva possedesse virtù taumaturgiche per ritemperare a 360 gradi chi era debilitato da una malattia), la carne di cappone è particolarmente versatile, delicata e gustosa anche per la preparazione di tanti piatti prelibati. Tutte le famiglie che hanno governato questi territori, gli Estensi di Modena e Reggio, i Gonzaga di Mantova, i Farnese di Parma, essendo noti buongustai, hanno sempre apprezzato la tenerezza e il sapore della carne di cappone. Lo dimostra, infatti, l'attenzione posta nella descrizione di tante ricette che Bartolomeo Stefani illustra in *L'arte di ben cucinare*. Il cuoco dei signori di Mantova mostrava già la raffinatezza di preferire i capponi di campagna rispetto a quelli di allevamento.

La carne avicola è tra le più magre in assoluto e nei pochi grassi che contiene è bassissima la quantità di colesterolo. Sono notevoli, invece, le quantità di sali minerali (zinco, ferro, potassio) e di vitamine (B₂, B₁₂); per contro, questa carne magra presenta una minima quantità di sodio. In più, le carni bianche possiedono un alto valore dietetico e conservano pressoché inalterati, anche dopo la cottura, i loro valori nutritivi, rimanendo tenere e digeribili.

I polli e i capponi ruspanti, che un tempo razzolavano sulle aie delle famiglie contadine, non sono scomparsi, ma continuano a essere allevati dalle aziende agricole e agrituristiche dell'intera Bassa padana, di qua e di là

dal Po. Le condizioni in cui questi animali crescono differiscono notevolmente dalla produzione industriale. I pennuti sono allevati a terra, liberi di muoversi in appositi recinti per pascolo esterno, in modo da sviluppare l'agilità e la muscolatura, riducendo il rischio di accumulare dei grassi. Ogni animale, infatti, ha a disposizione almeno 12 mq di terreno. L'alimentazione, oltre all'erba fresca, consiste soprattutto in cereali, attentamente selezionati e controllati. Il pollo rurale non assume alcuna sostanza tesa a stimolarne la crescita. Tali accorgimenti consentono di ottenere un prodotto genuino, di eccellente qualità, le cui carni sono migliori rispetto a quelle provenienti dagli allevamenti industriali. I capponi, che richiedono dai sette ai nove mesi per raggiungere la maturità, sono ottenuti attraverso la castrazione chirurgica e non chimica. A ucciderli, secondo un'antica tradizione contadina, sono sempre state le donne, abilissime nel tirare il collo ai pennuti, ma senza farli soffrire. Agli uomini spetta lo stesso compito, ma per le oche e i tacchini, pennuti più robusti. Pollo e cappone rurali ruspanti sono il risultato dell'incrocio tra razze rustiche medio-pesanti: Label, Robusta, Robusta maculata. A differenza di altre, che puntano solo alla produttività, razze come New Hampshire, Rhode Island, Ermellinata di Rovigo, White America e Plymouth Rock barrata possiedono caratteristiche create e selezionate per rispondere alle esigenze di rusticità e di gustosità delle carni.

See International Summary page 70



Il 49° Verdicchio d'Oro

In vista del cinquantenario, la manifestazione ha dimostrato ancora una volta la sua vitalità nel promuovere i valori culturali e umani della terra marchigiana.

DI MAURO MAGAGNINI
Delegato onorario di Ancona



La manifestazione del Verdicchio d'Oro, che si svolge a Staffolo in provincia di Ancona, a pochissimi chilometri da Jesi, organizzata dalla Delegazione e dal Comune di Staffolo, è quest'anno giunta alla sua 49ª edizione e si avvicina quindi al grande evento del cinquantenario.

Un evento che in questa nuova e riuscita edizione è stato dai più evocato come momento celebrativo non solo dell'assiduità dell'Accademia e del Comune di Staffolo all'impegno (sono pochissime le manifestazioni che durano così a lungo) ma anche del concretizzarsi e rafforzarsi del grande rilancio del Verdicchio e dei valori culturali e umani di questa terra marchigiana.

Sia l'Accademia, così come incoraggiato e sostenuto dal Presidente Giovanni Ballarini e dal Coordinatore Territoriale Mauro Magagnini, sia il Sindaco di Staffolo, la dinamica professoressa Patrizia Rosini, hanno promesso per la prossima faticosa edizione un bel salto in avanti nell'organizzare eventi o manifestazioni culturali connesse e con la partecipazione di tanti premiati delle precedenti edizioni.

Anche quest'anno la manifestazione è perfettamente riuscita con la partecipazione di tanti Accademici provenienti non solo dalle Marche ma anche da molte altre regioni.

Come al solito tutto ha avuto inizio con la visita al Comune di Staffolo e il saluto, ai premiati e ai relatori, del Sindaco, del Coordinatore Magagnini e del Presidente Ballarini, nella bella sala consiliare. Dopo questa breve cerimonia, tutti gli intervenuti sono stati

ospiti della cantina "Trecastelli", dove la famiglia Palpacelli ha offerto una splendida riunione conviviale con salumi, formaggi e i tradizionali vincisgrassi di pura fattura "casareccia", che hanno raccolto l'entusiasmo di tutti; un elogio in particolare alle cuoche, madre e figlia, che così bene rispettano e mantengono le tradizioni locali. Prima della riunione conviviale, il giovane titolare della cantina ha illustrato la sua produzione: vini bianchi, ovviamente il Verdicchio, e rossi, Rosso Piceno e Montepulciano con Merlot, non mancando di fare un breve *excursus* sulla produzione di quest'anno. Nonostante le grandi piogge estive, visto il buon tempo di settembre, la produzione ha recuperato non solo in quantità ma soprattutto in qualità; ciò anche frutto della cura continua e instancabile che i vari produttori dedicano all'uva durante la sua maturazione, nel corso dei mesi.

Il giorno seguente, dopo il tradizionale ingresso, nella piazza, dei premiati al fianco del Sindaco e il piccolo ma apprezzatissimo saggio di un gruppo folcloristico locale, tutti si sono recati verso il luogo del convegno, la collegiata San Francesco, accompagnati dall'inno di Mameli eseguito dalla banda composta da giovani musicanti e vanto del paese.

Il tema del convegno quest'anno è stato "Vino e Cucina: un perfetto connubio nella storia antica e moderna". Un tema molto ampio e impegnativo, che ha visto i relatori esporre i loro interventi da vari punti di vista.

Alberto Capatti, uno dei premiati, membro del CSFM, già rettore del-



l'Università di Pollenza e ora capo del Comitato Scientifico Artusi, ha illustrato come nel tempo il connubio tra vino e cucina non sia sempre stato valido e corretto e anche oggi vi sono, nella ristorazione, molte note stonate nell'abbinare il vino ai vari piatti.

Lo storico Tommaso Lucchetti ha brillantemente spaziato nella storia antica, con aneddoti e considerazioni sulle prime esperienze di abbinamento; le sue citazioni storiche sono sempre interessanti.

L'Accademico Marco Zanasi, dell'Università di Tor Vergata di Roma, ha svolto uno splendido *excursus* sulla storia del vino, e sui significati divini e pagani che lo hanno visto non solo come bevanda ma anche come elemento simbolico.

La professoressa Elena Piatti, anch'essa premiata, docente della Nutrizione all'Università di Urbino, ha, con grande efficacia, illustrato tutti gli aspetti salutistici del rapporto cibo-vino, con particolare risalto agli aspetti calorici e nutrizionali di un bere razionale e morigerato.

Il terzo premiato, lo chef Moreno Cedroni, ha, con particolare efficacia, illustrato il suo percorso professionale, con il passaggio dal vino al cibo della mamma; da quello spesso fatto in fretta e senza cultura o entusiasmo, a quanto oggi fa nel suo ristorante stellato dopo tanti anni di studio. Ha parlato di visite presso i vari templi della cucina e di continua ricerca sempre nel segno dei prodotti a chilometro zero, rivalutati e spesso magicamente abbinati; non è mancato, ovviamente, il suo grande apprezzamento per il Verdicchio, che onora quasi sempre la sua cucina di pesce.

La relazione dell'Accademico Benelli è stata come al solito entusiasmante, e ha avuto come tema il declino della cultura, il poco saper stare a tavola in un mondo che, sempre più, dimentica i valori della tradizione e del sapere.

Il commento conclusivo del Presidente Ballarini ha toccato gli aspetti più interessanti delle relazioni, evidenziando anche il ruolo dell'Accademia nel cer-

LA RICCHEZZA DELLE AREE LACUSTRI

Nell'ambito della "15th World Lake Conference", che ha avuto l'alto patronato del Presidente della Repubblica e il patrocinio di numerosi enti pubblici e istituzioni scientifiche nazionali e internazionali, la Delegazione di Perugia è stata invitata a partecipare alla conferenza multidisciplinare riguardante la gestione, la conservazione e il recupero delle aree lacustri.

All'apertura dei lavori, il professor Lucio Ubertini, Presidente del Comitato organizzatore, ha ringraziato il Segretario Generale Paolo Petroni per la sua presenza, mentre il Delegato Massimo Alberti ha ricordato il conferimento all'Accademia del titolo di "Istituzione culturale". Ha sottolineato, inoltre, l'interesse alle produzioni (cioè il pescato) che si possono ottenere dalle acque lacustri sia in quantità e qualità, sia dal punto di vista nutrizionale per un'alimentazione sostenibile. Un interesse che coinvolge e si estende anche alle coltivazioni arboree, per effetto dei microclimi determinati, appunto, dagli invasi lacustri.

È seguita l'interessante relazione di Giuseppe Fatati, Direttore del Centro Studi Territoriale umbro e Presidente dell'ADI (Associazione italiana di Dietetica e nutrizione clinica), sull'alimentazione sostenibile, prendendo lo spunto anche dai pesci tipici della regione (anguilla, trota, persico), ricordando l'esperienza dei pescatori della Valnerina, del lago Trasimeno e del lago di Bolsena.

Sono seguite le relazioni di Barbara Paolini, Accademica di Siena, su "Il pesce d'acqua dolce alla cucina di Caterina dei Medici"; di Sergio Letotta su "Alimentazione moderna: non solo pesce di mare" e di Isabella Dalla Ragione su "Archeologia arborea in riva ai laghi".

Il Segretario Generale Paolo Petroni ha tratto le conclusioni del convegno soffermandosi, tra l'altro, su come le caratteristiche commerciali del pesce al dettaglio, con la sola indicazione del nome, dell'area di pesca e della scadenza, tutelino, di fatto, il produttore e non il consumatore. Anche per il congelato, nell'etichettatura, risulta la scadenza ma non la data di pesca. Ha fatto osservare, inoltre, come, nei menu dei ristoranti, la differenza tra un piatto di pesce fresco e uno congelato sia data solo dalla presenza di un asterisco, senza ulteriori indicazioni, su come e dove il pesce sia stato allevato. È evidente, ha concluso, come il commercio del pesce possa facilmente prestarsi a frodi e da qui la necessità di un'attenta azione di sorveglianza anche da parte dell'Accademia. (Massimo Alberti)

care di mantenere viva e valida la civiltà della tavola. Sono seguite le tre premiazioni con le motivazioni lette da Magagnini e un piccolo premio alla famiglia Palpacelli per la grande professionalità dimostrata, la sera prima del convegno, nel preparare i cibi della tradizione marchigiana, abbinati a splendidi vini.

Il tradizionale convivio accademico,

che si è svolto nella bella cornice del bed and breakfast "La Ciminiera", con i piatti della cucina locale (non sono mancate le tradizionali tagliatelle e gli animali da cortile cotti al forno con patate), ha concluso con grande cordialità la manifestazione, con un arrivederci al cinquantesimo "Verdicchio d'Oro".

MAURO MAGAGNINI

See International Summary page 70



Il senso storico delle tradizioni di cucina

La conoscenza della dimensione storica di una pietanza consente di posizionarla nel tempo, di far luce sul suo ruolo nel passato e su quello che è tuttora in grado di rivestire.

DI DONATO PASQUARIELLO
Accademico di Roma Appia



Le tradizioni in generale, comprese quelle di cucina, aiutano non poco a vivere con sicurezza la quotidianità; compendiando passate esperienze di vita, esse valgono a inscrivere, entro affidabili binari, comportamenti individuali e sociali, e a conferire certezza di risultato all'azione. Seguire una tradizione significa, infatti, reiterare abitudini ampiamente validate dal comune esercizio quotidiano; la prevedibilità di cause ed effetti, oltre ad infondere sicurezza all'azione individuale e collettiva, ne detta al tempo stesso possibilità, limiti e confini operativi.

Di norma le tradizioni vengono acquisite in modo quasi automatico, spesso inconscio e senza il minimo di riflessione critica: agiamo in un certo modo per il solo fatto che altri, prima di noi, hanno vissuto situazioni analoghe e adottato medesime decisioni. L'adesione a una siffatta concezione di vita può causare, peraltro, eccessiva dipendenza dalle tradizioni, quando cioè intese alla stregua di schemi e modelli prefissati, da seguire in modo pressoché obbligato nelle diverse ricorrenze.

Qualsiasi tradizione deve essere invece padroneggiata in tutti i possibili risvolti e assimilata attraverso approfondimenti e verifiche personali, allo scopo di comprenderne pienamente portata, forme e possibilità di articolazione nonché il "senso storico". Quest'ultimo, muovendo dal significato originario di una tradizione e dal successivo atteggiarsi nel tempo, consente, in un certo senso, di riportare il presente al passato, facendo sì che la tradizione stessa divenga parte viva e integrante del personale

patrimonio culturale: il passato viene a trovare continuo rinnovamento nel presente, così come quest'ultimo riceve supporto e validazione dal passato. La consapevolezza di questo importante legame costituisce pure una condizione per procedere, eventualmente, ad opportune modifiche, al verificarsi di determinate circostanze, partendo dall'ovvio presupposto che è lecito cambiare solo ciò di cui si possiede piena cognizione.

L'acquisizione del senso storico implica, in particolare, conoscenza delle condizioni di insorgenza della tradizione, delle cause e del contesto di espressione, delle circostanze della sua affermazione e del suo consolidamento presso la comunità o presso quelle di successiva propagazione, nonché di ogni modificazione intervenuta. Più concretamente, il "senso storico" contribuisce a definire l'appartenenza della tradizione ad un più o meno remoto passato, determinandone sia la precisa collocazione temporale e spaziale, e nel contempo il grado di effettiva validità nel presente, sia la forza di penetrazione e di radicamento nel tessuto sociale.

L'acquisizione del "senso storico" costituisce, in ogni caso, precipuo dovere dell'abitatore del presente riguardo alle tradizioni consegnategli dalle generazioni precedenti, condizione indispensabile perché esse non vengano acriticamente seguite come semplici rituali o, ancor peggio, volubili mode importate per emulazione di comportamenti altrui. L'opportuna riflessione sul senso storico, così come su ogni altro elemento implicito, fa sì che la tradizione possa essere integralmente consegnata al

futuro, quanto meno negli stessi termini di ricevimento, ossia oculatamente modificata in dipendenza delle dinamiche intanto registratesi nel contesto storico-sociologico della comunità.

Nell'ambito di uno stesso campo e di una definita comunità, geografica o professionale, val bene considerare le tradizioni come elementi di un vero e proprio "sistema", e ciò pure nel caso specifico dell'alimentazione e della gastronomia. All'interno del "sistema" è anche possibile enucleare sottosistemi sufficientemente omogenei e coerenti, caratterizzati, in analogia ad una "rete di Indra", da una molteplicità di rapporti di varia natura, leganti contestualmente un'occorrenza a tutte quante le altre. Ciascun "sistema" riflette, pertanto, una sua organizzazione interna, articolata secondo un certo ordine, conseguente alla naturale stratificazione e al consolidamento delle singole tradizioni nel loro divenire storico. Tale ordine, quantunque caratterizzato da un'oggettività di fondo, può apparire diverso agli occhi del singolo percettore, sulla scorta di personali visioni e valutazioni, ma risulta in ogni caso completo quanto a consistenza, confluentovi tutto il passato che ha trovato rinnovamento nel presente. La comprensione delle ragioni del rinvenimento di una tradizione nell'alveo proprio del passato e della sua contestuale permanenza nel presente appare fondamentale per una piena e convinta adesione ad essa. Tutte le tradizioni coesistono simultaneamente secondo l'ordine determinatosi, benché risultino sempre suscettibili di aggiornate riconfigurazioni al presentarsi di modifiche di una certa significatività. L'introduzione di una nuova "tradizione", la completa eliminazione o modifiche significative di quelle esistenti impongono, infatti, un riassetto dell'ordine realizzato nonché dei rapporti che ne erano derivati; il conseguente processo di riequilibrio richiede necessariamente del tempo prima che il "sistema", così rinnovato,



diventi oggetto di comune riferimento. La comprensione del senso storico di una tradizione di cucina, in particolare, consente di avere cognizione del contesto in cui si è originata, degli eventi che l'hanno storicamente determinata, delle circostanze che ne hanno favorito l'affermazione, delle motivazioni alla base dell'utilizzo di specifiche materie prime e ingredienti, nonché delle peculiari modalità di cucina che ne hanno validato nel tempo la preparazione. Ne consegue l'individuazione, non solo dei fattori di successo di una determinata pietanza della tradizione, ma anche degli accettabili gradi di libertà che - anche alla luce dell'evoluzione del contesto sociale in termini di stili e forme di vita, dello strumentario tecnologico e del gusto collettivo - sono attualmente lasciati agli operatori delle comunità professionali o familiari, comprese le possibilità di sostituzione o di integrazione di materie prime e ingredienti, nonché di trattamento, pur nel sostanziale rispetto dello spirito della tradizione stessa.

La conoscenza della dimensione storica di una pietanza consente di posizionarla nel tempo, conferendole precisi riferimenti tesi a far luce sul ruolo che essa ha rivestito nel passato e su quello che essa è tuttora in grado di rivestire, nonché sul suo variabile significato nel sistema di alimentazione della comunità. La comprensione poi dell'ordine di "sistema", e dei rapporti intercorrenti con le altre tradizioni di cucina, si rivela essenziale per comprendere il significato odierno di una determinata pietanza,

anche per ciò che concerne gli aspetti di carattere simbolico, l'eventuale appartenenza ad una o più famiglie di preparati, con le possibili interpretazioni territoriali derivate dalla disponibilità di ingredienti e condimenti, dalle prassi di preparazione localmente affermatesi e dalle diverse sensibilità di gusto prevalenti nella comunità. Proprio il gusto, in quanto strettamente dipendente dalle caratteristiche della popolazione, assume valenza domi-

nante nel processo di acquisizione, affermazione e propagazione della tradizione nel tempo e nello spazio.

Il possesso del senso storico equivale, quindi, a delineare il percorso nel tempo di una pietanza, in uno con quello della "famiglia" di appartenenza. Una riflessione critica siffatta, estesa a tutto il variegato universo delle tradizioni di cucina italiane, aiuta a capire le motivazioni circa: le interrelazioni sussistenti tra le diverse macro-aree gastronomiche in cui è possibile suddividere il nostro Paese; le aree di reciproca influenza, anche di altri Paesi di confine, nella creazione di talune pietanze; l'estrema differenziazione territoriale per effetto di significative variazioni nella strutturazione e nella preparazione; il rapporto di appartenenza a "famiglie" omogenee, aventi specifici campi di influenza e di attrazione. Questo interessante tessuto informativo può attribuire pure significato ai fenomeni di convergenza, integrazione e semplificazione che hanno interessato i comportamenti di cucina e il gusto comune a seguito del processo di unificazione del Paese.

La complessità delle dinamiche contrassegnanti i rapporti tra cucine locali, regionali e interregionali potrebbe, in definitiva, trovare illuminanti soluzioni esplicative proprio dall'inquadramento storico del variegato panorama delle molteplici tradizioni, che nel tempo hanno interessato le popolazioni della Penisola.

DONATO PASQUARIELLO

See International Summary page 70



Libiamo ne' lieti calici

Etimologia, storia, usanze e galateo di un gesto tanto naturale, quanto controverso, come un brindisi.

DI GIULIANO RELJA
Delegato di Trieste

Così canta Alfredo, nel celebre duetto con Violetta, nella *Traviata* di Giuseppe Verdi, inneggiando ai dolci fremiti dell'amore. Sono tanti e diversi i motivi e le occasioni per brindare allegramente insieme. In una vecchia edizione dell'*Enciclopedia Italiana Treccani*, datata 1930, alla voce brindisi si legge: "L'uso d'invitare a bere o di bere alla salute di commensali presenti o assenti non può non essere collegato, alle sue origini, con l'altro di bere o comunque di offrire del vino in onore degli dei, vedi libazione".

Nelle religioni antiche, la libazione era l'offerta sacrificale, alle divinità, di sostanze liquide, per lo più vino, versato sugli altari o per terra. Successivamente, ha assunto il significato più prosaico di bevuta, in genere abbondante, di vino o altri alcolici. Nell'antica civiltà greca, il brindisi, che iniziava con quello in onore di Dioniso, dio del vino, era frequente, ed è citato già nei poemi omerici: lo fa Nestore alla salute di Ma-

caone ferito; Odisseo in onore di Achille; lo fanno i Proci prima della gara con l'arco di Ulisse. Dalla Grecia l'usanza passò a Roma, dove Cicerone la chiamò "*bibere graeco more*". Diversi autori, tra cui Plauto e Marziale, ne descrivono i riti e le varie formule di augurio, *prosit* tra tutte, con il significato di "giovì, faccia bene, sia di vantaggio". Ovidio, nell'*Ars amandi*, ne racconta uno molto particolare, indirizzato al gentil sesso: l'ospite, dopo aver bevuto, intingeva il dito nel vino prima di porgere la coppa alla festeggiata, e con il dito tracciava il suo nome sulla tavola. Dopo un lungo periodo di declino, il brindare ritorna in auge nei conviti rinascimentali, ma non incontra l'approvazione di tutti e monsignor Giovanni Della Casa, nel suo celebre *Galateo, ovvero de' costumi*, nel 1558, scrive: "Lo invitare a bere, la qual usanza, sì come non nostra, noi nominiamo con vocabolo forestiero, cioè far brindisi, è verso di sé biasimevole e nelle nostre contrade non è ancora venuto in uso, sì che egli non si dee





fare; e se altri inviterà te, potrai agevolmente non accettar lo invito...". Etimologicamente, brindisi deriva dalla formula tedesca *bring dir's*, che significa "lo porto a te", "lo offro a te", trasformata poi dagli spagnoli nel termine *brindis*. Sono pochi i rituali collettivi così diffusi in tutto il mondo, con il caratteristico gesto del sollevare il bicchiere pieno prima di bere alla salute, unito alle tante e diverse esclamazioni augurali di accompagnamento. Alla salute, prosit, auguri, cin-cin, quelle più frequenti nel nostro Paese. *Cin-cin*, che significa "prego-prego", importato dai marinai di ritorno dai viaggi in Cina, ha incontrato largo favore e diffusione probabilmente anche per l'assonanza tra l'esclamazione pronunciata e il suono prodotto dal contatto dei bicchieri. Ma qui si tocca un tasto dolente e controverso. Se i rigidi precetti di chiusura totale all'usanza del brindisi, dettati da monsignor Della Casa, sono superati da tempo, si apre un nuovo problema di etichetta: se sia lecito o meno battere i bicchieri tra loro e farli tintinnare. Siamo nel 1895, e Camilla Buffoni Zappa, nel suo *Come si vive nella buona Società: brevi norme del bel vivere*, scrive: "Per brindisi, se trattasi di pranzi ufficiali bisogna alzarsi in piedi. Non è di buon genere il tocco dei bicchieri. Per far brindisi si alza il bicchiere fissando la persona a cui si vuol brindare... Ciò facendo si resta seduti se il pranzo è privato, oppure se il brindisi è fatto da persona a persona in modo affatto incidentale e particolare. Ma ci si alza tutti in piedi quando si tratta di un pranzo di importanza". Il tocco dei bicchieri, per l'autrice, è comunque bandito. Ed è questa la linea seguita dalla maggior parte dei manuali di buone maniere a tavola successivi, fino a quelli più recenti. Sono molto pochi quelli che concedono qualche piccola deroga: "toccare i bicchieri non è proprio necessario", "si può solo accennare a toccarli", "in qualche occasione informale si possono toccare delicatamente o solo sfiorare", "se qualcuno dei presenti avanza il proprio bicchiere verso il vostro, non è corretto ritrarsi ma si può tintinnare, con garbo,

di buon grado". E gli astemi come si devono comportare? Ai tempi degli antichi Romani chi non si univa al brindisi finale lasciava spontaneamente la sala o veniva invitato a farlo. I galatei odierni consigliano, per cortesia, di avvicinare il bicchiere alle labbra e accennare ad un sorso.

Il brindisi è una tradizione irrinunciabile nel corso di festeggiamenti, ricorrenze e celebrazioni, ma anche di comuni riunioni conviviali, un gesto che suscita partecipazione, suggella e consacra amicizie e legami. Se le sue regole nelle occasioni ufficiali, specie in presenza di numerosi invitati, sembrano ben codificate e consolidate, una maggiore indulgenza potrebbe es-

sere riservata agli incontri più semplici e informali, tra famigliari, conoscenti e gruppi di amici. Perché rinunciare, in questi casi, al festoso e cristallino tocco dei bicchieri che apporta gioia, vivacità e allegria, rinforza il concetto di unione e il piacere dello stare assieme? Oltre alla vista, al gusto e all'olfatto, anche il senso dell'udito sarà gradevolmente coinvolto e stimolato. Cosa sarebbe poi, in un romantico incontro a due, un tacito e complice brindisi all'amore senza il sottile tintinnio dei bicchieri che si toccano, mentre gli occhi si guardano? Anche Alfredo e Violetta sarebbero d'accordo.

GIULIANO RELJA

See *International Summary* page 70



ACCADEMICI IN PRIMO PIANO

Il Presidente dell'Accademia, **Giovanni Ballarini**, ha ricevuto, per il *Bancarella della Cucina 2014*, il premio *Baldassarre Molossi*.

L'Accademico di Siracusa, **Giovanbattista Bufardecì**, è stato nominato, dal Consiglio dei Ministri, componente laico del Consiglio di Giustizia amministrativa per la Regione siciliana.

L'Accademica di Enna, **Graziella Cerina Puleo**, è stata nominata Presidente del *Lions Club* di Enna per l'anno 2014/2015.

La Delegata della Spezia, **Marinella Curre Caporuscio**, ha ricevuto il premio "Donne Leader Spezzine 2014", "per la valorizzazione del territorio quale ambasciatrice della città della Spezia".

L'Accademico di Sulmona, **Giovanni Davini**, è stato insignito dal Coni della stella d'argento per meriti sportivi.

L'Accademico di Ragusa, **Carmelo Iacono**, è stato nominato Direttore Generale dell'Azienda Sanitaria provinciale di Caltanissetta.

L'Accademico di Roma, **Alessandro Pini**, già Capitano di Vascello, è stato promosso *Contrammiraglio*.

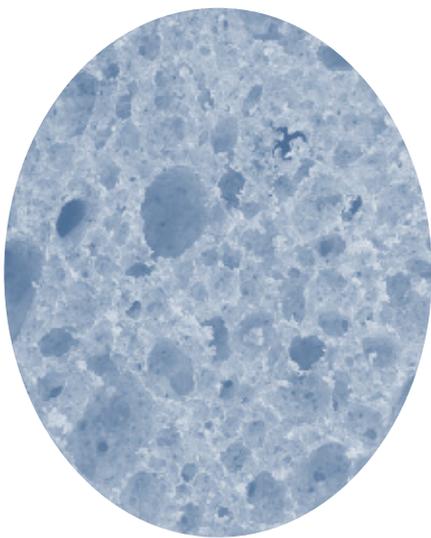
L'Accademico di Roma Olgiata Sabazia-Cassia, **Claudio Saporetti**, ha vinto il premio "Le Muse" 2014, per la *Musa della Storia*.



Zuppe di pane nel Friuli

Riportano ai tempi in cui si utilizzava e ci si accontentava di quello che si aveva.

DI ANTONIETTA STROILI
Accademica di Udine



Parlare di “panàde” (panata), “pan bulît” (pancotto) e “sope de pan” (zuppa di pane), oggi quasi scomparsi dalle nostre mense, come piatti tipici friulani non è esatto: ogni regione d’Italia ha la sua zuppa e lungo e impossibile sarebbe farne l’elenco. Si differenziano tra loro per la qualità del pane con cui vengono preparate, per il condimento, per la proporzione degli ingredienti, per l’aggiunta o meno di aromi (pepe, noce moscata, cannella) e sapori (alloro, semi di finocchio, cumino) e per il modo di cucinarle: a caldo, in un soffritto, o con olio crudo a cottura ultimata, o soltanto con burro in un brodo di carne, o semplicemente in acqua. Per quel che riguarda il passato, ne abbiamo testimonianza nei ricettari del Platina, Messisbugo, Scappi e Stefani, limitandoci a quelli con radici venete.

Tutte le minestre a base di pane hanno origini remote. Una volta se ne conoscevano diverse varietà: oltre alla panata e al pangrattato erano di uso comune il *panlavato* (Boccaccio), la *mollicarola*, il *pancotto*, la zuppa *lova*, il *panunto*, la *panatella*, il *pandorato*, i *passatelli*. Col pane grattugiato si preparavano anche gli gnocchi. La qualità del pane, necessariamente secco o rafferma, è di notevole importanza per la riuscita della zuppa, meglio se quello a lievitazione naturale. Va ricordato, inoltre, che per una buona minestra di pane, ci vuole la pentola di coccio e pane rafferma non condito.

Difficile stabilire l’età e la provenienza di questi piatti remotissimi: nascono con la storia del pane, considerato sacro e simbolo di vita, sacralità oggi scom-

parsa assieme al suo primo significato. In alcuni luoghi del Friuli il pane veniva fatto tre volte all’anno: per Natale, per Pasqua e quando si uccideva il maiale. Quello dei contadini non si conservava nella *madia* (“*panarie*”), dove si tenevano le farine di grano e di mais, ma, diviso fra le donne che componevano la numerosa famiglia e rinchiuso in una federa del corredo “*intimele*”, veniva appeso ad una trave del soffitto della camera da letto.

Il lievito naturale usato aiutava il pane a mantenersi abbastanza fresco per lungo tempo; la stanza al primo piano, meno umida, lo proteggeva da muffe e da furti familiari, così che, anche rafferma ma ancora integro e presente, potesse essere riutilizzato. Custodito gelosamente, e distribuito con parsimonia, era trasformato in zuppe dense e fumanti. Mai gettato via e, se qualche pezzo non poteva essere utilizzato, prima di destinarlo agli animali da cortile, veniva baciato. Il pane era sacro.

Tenendo presente che il pane in Friuli costituiva un lusso riservato alle feste o ai malanni, un tempo la “*panàde*” era l’alimento dato alla puerpera, la “*panadele*” il primo pasto per i bambini dopo lo svezzamento, per i malati, i vecchi, gli sdentati e, secondo a chi era destinata, c’era l’aggiunta di latte o brodo, burro, formaggio grattugiato, uova o zucchero per renderla più sostanziosa.

Piatto semplicissimo nella sua preparazione, più o meno nutriente per gli ingredienti, può diventare raffinato data la sua gustosità. Mi riferisco alla “*panàde cul crostul*”, zuppa cotta in forno fino a formare una leggera cro-

sticina sulla superficie o a quella preparata con il pane grattugiato e gratinata. Per la “sopis di pan” tutto è più semplice: una zuppa veloce, fatta con fette di pane raffermo sulle quali viene versato brodo bollente. E, a proposito di questo piatto, ricordo un piccolo ma divertente episodio.

Siamo negli anni Cinquanta: il generale Eisenhower, in visita militare in Friuli, è ospite a Persereano nella villa di Giuliana Florio, luogo considerato ideale perché vicino alla città, ma nello stesso tempo isolato, prestigioso e carico di storia. Per l'occasione, viene mobilitata anche l'immane e impareggiabile Rosalia, allora e per molti anni ancora, cuoca delle grandi occasioni e delle grandi famiglie. Secondo

il suo racconto dell'avvenimento, alla descrizione dei piatti preparati per la visita dell'illustre ospite, le viene chiesto, da una donnina presente, se fra le tante buone cose, avesse preparato anche una “buine sope di pan” par “viarzi e scialdai il stòmi al siôr” (per aprire e scaldare lo stomaco al signore). Nella cucina popolare, una minestra, sia pure di pane, era considerata un buon inizio di pranzo. Certo al generale, futuro Presidente degli Stati Uniti, la “panàde” non fu offerta: resterà così sempre il dubbio se l'avrebbe gradita o meno. Comunque sia, in un'epoca di benessere abbastanza diffuso, con tendenze alimentari multietniche, perché disconoscere i piatti della nostra parsimonia passata? Minestre consi-

derate modeste, vecchie, ormai a torto dimenticate, potrebbero essere riproposte con qualche modifica o aggiunta che, però, non ne distorca l'essenza originale. Le zuppe e le minestre hanno sempre rappresentato la base dell'alimentazione per le popolazioni più povere, ma apprezzate anche dalle classi abbienti, pur considerandole piatto da consumare in famiglia, non con gli ospiti.

C'è un po' di nostalgia nel parlare di queste pietanze “in disuso”, che riportano a tempi in cui si utilizzava e ci si accontentava di quello che si aveva. È il discorso dei sapori perduti o, meglio, dimenticati, che però si possono ritrovare.

ANTONIETTA STROILI

See International Summary page 70

ISTRUZIONI PER LA COLLABORAZIONE ALLA RIVISTA

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

● **Testi degli articoli:** è necessario che i testi vengano inviati per via elettronica, in formato word (no pdf) utilizzando questo indirizzo e-mail: redazione@accademia1953.it

● **Lunghezza dei testi:** importante che i testi abbiano una lunghezza compresa tra i 3.500 e i 7.000 caratteri (spazi inclusi): in questo modo si eviteranno tagli fastidiosi per chi li deve effettuare quanto per chi li subisce. Qualsiasi computer prevede il conteggio delle battute.

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

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

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

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

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

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

CULTURA & RICERCA	
6	La rivincita del lupino di mare (Vincenzo del Genio)
25	Una spezia umile e poco utilizzata (Claudio Di Veroli)
26	Il risotto di Verdi (Angelo Tamburini)



Gastronomia di tradizione e lessico vernacolare

Cento e cento ghiottonerie di bocca e di lingua.

DI PINO JUBATTI
Accademico di Chieti



Con questo intervento intendiamo riprendere un vecchio tema di grande attualità, spesso aggirato a causa dei contenuti fortemente impegnativi, ancorché coinvolgenti: il dialetto in cucina. E, precisiamo, alla larga dal voler rinfocolare speciose dispute attorno alle “inesistenti” cucine regionali di cui, ahimè, continua la devastante alluvione bibliografico-editoriale d’ultima generazione: esse, infatti, risiedono solamente *in pectore scriptorum* e appaiono quanto meno induttive - peraltro, in modo piuttosto disorganico, come ha già stabilito la critica di settore -, dal momento che riassumono ricette e modalità appartenenti a tavole locali, non sempre propriamente elitarie, ma di sicuro con il maggior peso territoriale.

Sicché, prendendo spunto da un recente scritto apparso sulla rivista e recante nel titolo stesso un lemma di chiaro riferimento al lessico dialettale, le *moèche*, i prelibati “granchi nudi” di laguna (il cui etimo “veneziano” sarebbe assai intrigante decodificare, fino alla sua esemplare deformazione fonetica e ai traslati, ma lo spazio non ce lo concede che in breve: *mollécca*, *molléca*, *moléca*, *moéca*), è il caso di fare il punto d’occasione estensiva; un fermo immagine linguistico, si direbbe, che - proprio nella prospettiva lunga delle cucine locali menzionate - annulla ogni pur ragionevole malinteso geografico-culinario, in fatto di prodotti e specificità d’area circoscritta. Nell’inimitabile forma linguistica di specie (leggi: impossibilità a duplicarne morfologia in altro e diverso idio-

ma), infatti, il lessico dialettale stabilisce il marchio verbale e scritto di definizione irripetibile, per ogni individualità gastronomica. Esso comporta, inoltre, il valore associato della sua subitanea identificazione, per la gioia immediata di ogni tipo di commensale e non soltanto del privilegiato *gourmet* autoctono, esternando, infine - per ciascun singolo lemma o sintagma nominale - una pregnanza semantica del tutto insostituibile, che il convenzionale dizionario linguistico di riferimento (nondimeno, arrivato molto tempo dopo le parlate dialettali!) non potrà mai restituire se non in forma decisamente scialba.

Insomma, per capirci, la meneghina *büséca* - così individuata nel vernacolo milanese - non potrà mai, in nessun modo, essere tradotta con una banale espressione del tipo *zuppa d’interiora*, né andare confusa con il *lampredotto* fiorentino, o con la romana *trippa*, men che meno con il *centupezzi* reggino; e in tal modo identificando, nel più sensoriale dei contesti ambientali, quel gustoso trattamento gastronomico di talune *entrailles* da quinto quarto (ci viene in mente l’antica definizione napoletana, *’e zandraglie*); astenendosi, peraltro, dall’entrare nel merito delle proprietà organolettiche di ognuna di quelle leccornie. Anche se l’intento precipuo dell’autore è il testimoniato proposito di auspicare l’estensione dichiarata del lessico dialettale su scala globale (già messo in atto nella compilazione del testo ufficiale relativo al disciplinare di riconoscimento del brodetto alla vastese, ottenuto di recente). Quest’ultimo occasionale inciso ci sol-



lecita vivamente: infatti, circa l'argomento brodetto ci avvenne per dovere di documentazione, qualche anno addietro, di riferirne la grande dilatazione - non soltanto "adriatica" -, giusto in chiave lessicografica di gergo: dal "vastese e personale" *vrudátte a la uaštareúle*, al fanese *brudèt*; dal termolese *vrédette* al cattolichino *brudèt ad pès*; dal giulianovese *vrédotte* al veneziano *broéto*; dal sambenedettese *vrudètte* al triestino *brodéto*, per finire...oltre mare, con *bortheto*, *kakavià* e *psari paki*; mai escluse tutte le altre illustri varianti linguistiche, rispettosamente a parte. Qui, tuttavia, va detto che la chiacchierata potrebbe complicarsi se, dal puro aspetto semantico, si volesse scendere all'analisi di quei necessari contenuti eduli e ai loro confronti zonali: significando che non è nostra intenzione proporre un ruvido intervento tecnico-dottrinario, di duplice scientificità. In particolare, se ci frullasse l'uzzolo di invadere qualche altra categoria, decisamente prolifica al riguardo, ameremmo riproporre in dettaglio quei familiari termini, perché "hàccene più di millanta...": infatti, a quella del tutto incidentale di poc'anzi, perché non alternare almeno - e per esempio -, quella dei *cibi di strada* op-

pure l'altra dei prodotti *tipici, di nicchia, delle feste, di pasticceria* e via dicendo? Sicché, limitando giocoforza il richiamo a pochi modelli, tuttavia conclamati nel tempo, perché dall'uso ininterrotto essi sono assurti a degnissime "voci di lessicografia ufficiale" (una sorta di *Talismano della Dialettalità*), desideriamo rammentare che alcuni di quegli appassionanti casi - i quali corroborano onorevolmente la non impossibile lusinga divulgativa dell'autore che, per dirla con l'Accademia, si evidenzia quasi come "necessità del canone gastronomico identitario" -, sono apparsi proprio tra queste pagine: dove fu la volta del *mazzamurru*, il pancotto cagliaritano al pomodoro e formaggio pecorino; dei *manai*, il piatto povero della Bassa padovana; dei *cicieri* e *tria* salentini; della *paniscia*, il dibattuto *recipe* novarese (è il caso di citare la "variante" *panissa*, come rivendicazione di patria vercellese?...o genovese o, addirittura, comasca?...ma che non è qui, *repetita juvant*, la sortita di puntualizzare); del *tortél dól*s colornese; dei *vincisgrassi* tolentinati; delle *ciammajiche nghi la mentucce*, il piatto di lumache al sugo del Vastese; dei *mundeghili*, la polpetta "di recupero" milanese; della *pupazza* frascatana, il dolce propiziatorio al miele, raffigurante una "pupa" con tre mammelle; di *sfincione* e *pani cà méusa* palermitani... Per tacere di *casatiello*, *pàccheri* e *cicinielli* napoletani... e cento e cento altre ghiottonerie, di bocca e di lingua. Ai quali, l'autore non può rinunciare ad aggiungere qualche breve citazione inerente a "gioielli" di casa sua, in attesa degli onori della rivista, o da essi già goduti: la *névole* di Ortona, quel duttile cartoccio di impasto eseguito con farina e mosto cotto, che anni addietro fu sospinto - con qualche sua giustificata riluttanza circa il concetto di tradizione - davanti al notaio, per codificarne la ricetta non proprio vetusta: quasi una storia dispettosamente parallela a quella delle *sise de le mòneche*, il controverso dolciume di Guardiagrele; li *maccarùne a la mulinàre*, la singolare pasta filata di Pa-

glieta (e Teramo), della quale è stato caricato sul social un memorabile video antropologico ("La Molinara, una lezione - You Tube"), tutto da gustare; la storica *scapéce* di Vasto, dalla quattro-cinquecentesca nobile ascendenza e la *pizz' e ffujje*, piatto povero di contadina prelibatezza; la *cicerchiàte*, torta multicolore di consumo carnevalesco - peraltro di area estensiva non solo chietina -, composta da infinite pallottoline dolci, soffritte. Assieme agli inediti: li *frascarille*, piatto povero a base di semplice farina "gocciolata", di Ari; l'altra ricetta contadina - oramai assurta a manicaretto d'élite territoriale - denominata *pallòtte cásce e óve*; la rinomata salsiccia bianca di collina locale, detta la *'nnujje*, come li *'ndurcinille*, involtini costituiti da budellini d'ovino attorcigliati; *lu cangaróne*, insolito insaccato artigianale a ripieno composito, di Tuffino; le *scrippèlle*, sorta di grossi maccheroni di pasta da pane, fritti e zuccherati; *caggiune* e *caggiunette* ripieni, tipici dolciumi natalizi; la *vin-driscèine* di Guilmi, il noto insaccato a palla, composto da pregiate carni suine con peperoncino rosso. E ancora, gli *strozaccazzùne* vastesi, coriacei dolcetti fatti con la raschiatura (detta la *'ndrum-màppele*) di madia; la *scrucchiàte*, conserva di uva nera (con i semi degli acini) antinomica della *mustàrde* (la stessa confettura ma senza quei semi) di Lentella; le *sagne appezzate* di Castiglione Messer Marino, lasagnacce rusticali condite con greve sugo d'insaccato; la *panàrda*, non solo aquilana: gli attributi, i contenuti e i significati della quale andrebbero puntualizzati diffusamente sotto l'aspetto culinario, ma pure dal punto di vista ineludibilmente antropologico.

Per concludere con il suggerimento-auspicio d'inizio, ad allargare questo fascinoso uso popolare, codificandolo non già per il solo, e ognora malinteso, nostalgico richiamo di un elaborato d'altri tempi, bensì per l'affermarsi di un vocabolario vero e proprio di tipicità riconosciute... in parola.

PINO JUBATTI

See *International Summary* page 70



L'oro verde della tavola

Nel Chianti, dove la coltivazione degli olivi risale al tempo degli Etruschi, si produce l'olio extravergine Chianti Classico Dop, ma per molti altri oli c'è una normativa che non tutela il consumatore.

DI RUGGERO LARCO

Delegato del Valdarno Fiorentino

Sono tremila anni che questo splendido prodotto, ottenuto dalla spremitura delle olive, allieta le nostre tavole e dà sapore ai piatti, ricoprendo un ruolo fondamentale nella cucina e dimostrandosi oggi uno dei punti di forza dei nostri prodotti tradizionali non solo riconosciuti nel mondo, ma purtroppo anche copiati e falsificati. Da quanto tempo e chi iniziò a spremere le olive per ottenere il prezioso “succo”? La colomba che porta il ramoscello d'olivo, a testimoniare la fine del diluvio universale, è sintomatica dell'antichità della pianta. E storicamente sappiamo che, nella valle del Nilo, la coltivazione dell'olivo venne introdotta durante il Nuovo Regno (1500 a.C.), anche se l'olio non fu mai troppo usato dagli antichi Egizi che prediligevano altri condimenti.

Sembra che la tradizione di coltivare l'olivo selvatico, *oleaster*, in olivo domestico, *olea europaea*, sia attribuibile alle popolazioni della Siria, e da lì si trasmise in Asia Minore (tracce di olive furono trovate a Troia, come ci racconta Schliemann), e quindi in Grecia. E qui molti e fiorenti erano gli oliveti, in particolare nell'Attica e nella pianura presso Atene. Per loro l'olio era l'*ἔλαιον*, *èlaion*, il cui uso non era però limitato alla sola alimentazione ma anche alla cura del corpo. La tradizione della coltivazione dell'olivo nella nostra Penisola è quindi ovvia: dalla Grecia fu portata nelle regioni del Sud Italia, nelle colonie della Magna Grecia, in particolare nelle zone vicino Sibari e Taranto. E poi, pian piano, la coltura si è diffusa in tutta quella parte di Penisola in cui il clima ne permette la coltivazione, ossia sino alla Liguria e alla Toscana,





dove peraltro gli Etruschi già si erano dati ad una sorta di olivicoltura. Plinio, nella sua monumentale *Naturalis historia*, libro XV, §VIII, racconta dell'olio e scrive "... *principatum in hoc quoque bono obtinuit Italia e toto orbe, maxime agro Venafrano*", ossia "anche in questo prodotto l'Italia ottenne il primato in tutto il mondo, principalmente nel territorio di Venafrò [comune del Molise]". Dunque, una tradizione italiana che risale ai nostri progenitori, che, nonostante le tecniche certamente meno raffinate di oggi, avevano però a disposizione il prezioso condimento, come racconta anche Apicio.

La raccolta delle olive avveniva in tempi diversi in funzione dell'uso. C'era una prima raccolta, da acerbe, per conservarle e spremerle a tempo debito per avere un olio ancora gradevole, perché, essendo ottenuto da una spremitura molto grezza, tendeva a fare molto "fondo" e quindi a prendere un sapore non piacevole e a deteriorarsi

in tempi abbastanza brevi, il così detto *oleum conditum*, cioè rancido. C'era anche la raccolta, quella più importante, al giusto punto di maturazione dei frutti, per avere un olio fresco, ottimale e saporito, detto *oleum viride*. Da allora le cose sono cambiate nella frangitura, ma diciamo subito che sono cambiate in maniera sostanziale in questi ultimi trenta-quaranta anni. Il tradizionale frantoio a macine era per i Romani e per i Greci l'unico conosciuto, che si distingueva dai nostri del dopoguerra solo perché la forza motrice non era più data dagli animali ma dall'elettricità, e la separazione dell'olio dall'acqua era ottenuta non più per decantazione ma con apposite centrifughe. Per arrivare ai nostri moderni frantoi a "caldo" o a "martelli" ci sono voluti 2000 anni. In Toscana, e in particolare nel Chianti e nella zona di Reggello, l'olio oggi ricopre un'importante fascia di reddito per molti olivicoltori, essendo anche rite-

nuto in assoluto uno degli oli più interessanti sotto il profilo organolettico. In particolare nel Chianti, dove la coltivazione risale al tempo degli Etruschi, tale olio oggi viene classificato come Extravergine Chianti Classico Dop e con questa denominazione si intende unicamente quello che si ottiene dalla spremitura delle olive di un ben definito territorio, colte direttamente dalla pianta, e lavorate secondo un preciso disciplinare.

Nel Chianti si coltivavano principalmente tre qualità di olivi (oggi vi sono molti altri cultivar): Frantoio, che dà un olio molto pregiato e fine; Leccino, con un'aromaticità più intensa; Moraiolo, che dà un olio con un sapore più robusto. I tre tipi di olive sono spremuti assieme per ottenere un olio equilibrato (per il Dop i tre cultivar insieme almeno in ragione dell'80%), di un bel verde intenso dopo la frangitura, più chiaro nel tempo, profumo intenso e gusto deciso. A questo proposito, ossia sulla classificazione dell'olio, si potrebbe e si dovrebbe fare un lungo discorso, anche polemico, nei confronti di coloro i quali stabiliscono le regole internazionali di classificazione. Ma basti affermare che al di là della classificazione Dop, che garantisce la qualità, la lavorazione e definisce e delimita le zone di produzione, sugli oli c'è una normativa che definire selvaggia è dire poco: poiché non tutela il consumatore. Basti sapere che: un olio, le cui olive possono arrivare e arrivano da tutto il mondo, ma che viene lavorato in Italia, può fregiarsi del titolo di olio extravergine italiano! Quindi, prima di farvi una fettunta, leggete bene sulla bottiglia l'etichetta, perché potreste facilmente condire il vostro pregiato pane con olio ottenuto da olive greche piuttosto che cilene, con tutto il rispetto per quei due Paesi, ma se permettete mi piacerebbe, invece, sapere che se l'olio è italiano lo è perché anche le olive sono italiane, e se sono di un altro Paese può andare bene lo stesso purché però lo si sappia.

RUGGERO LARCO

See International Summary page 70



Gente di padule

Modi di vita e alimentazione delle famiglie che abitavano la principale area umida interna della Toscana, un tempo risorsa economica, culturale, scientifica.

DI GIOVANNI FRANCESCHI

Studioso dell'ambiente e delle tradizioni



Il padule di Fucecchio (padule appunto, come si dice in Toscana, non palude) è un'area depressa anche geograficamente, perché la sua altezza è mediamente di 14 m sul livello del mare, che si trova a circa 40 km. Ciò significa che il deflusso completo delle acque verso l'Arno è impossibile, e ancor più lo era in passato, tanto che ancora nel 1500 si definiva lago, alimentato dalle acque di un vasto bacino imbrifero, che va dalle Pizzorne alla Macchia Antonini al Montalbano a Nord e ad Ovest, mentre a Occidente è delimitato dai rilievi della Cerbaie. Successivamente, con le "colmate", cioè con l'apporto dei detriti trasportati dai corsi d'acqua e con le opere di bonifica, la superficie si è ristretta e la profondità è diminuita. Cessato ormai da decenni l'interesse all'acquisizione di suolo agricolo, l'estensione si è fissata in circa 1800

ettari. Fin dall'epoca dei Medici, venuta meno la funzione difensiva, il padule acquisì una notevole rilevanza nell'economia del Granducato: le attività che furono allora stimulate e regolamentate erano il taglio delle erbe, la pesca, la caccia e le attività industriali insediate sull'allora emissario del padule, l'Usciana, di cui sfruttavano le acque come forza motrice.

Tali attività sono perdurate fino alla metà del secolo passato, per quanto diminuite in seguito al drastico spopolamento della zona. Ancora pochi decenni fa le famiglie rimaste vivevano in abitazioni concesse in uso gratuito dai proprietari a compenso dell'essere "guardie di padule", senz'altra retribuzione. Le guardie, dunque, vivevano con ciò che il padule dava, e amministravano il taglio delle erbe, la caccia e la pesca per conto del proprietario, traendone anche un utile proprio, mai, è ovvio, molto consistente.

La vegetazione spontanea della zona era quantitativamente imponente, di molto superiore a quella dei terreni asciutti: consiste essenzialmente nella "cannella" o cannuccia (*phragmites australis*), che ogni anno veniva falciata. La canna e le erbe che crescevano alla base erano dette "pattume", la parte meno pregiata, ma non inutile del raccolto: essa infatti veniva usata come lettiera nell'allevamento del bestiame, molto diffuso nella bassa Valdinevole, in luogo della paglia, di cui c'era scarsa disponibilità, dato che i terreni, soggetti ad allagamenti, non si prestavano alla coltivazione del grano. Insieme al pattume, sul suolo un po' meno umido, cresceva il sarellò

(*carex cespitosa*), una pianta a foglie lunghe oltre il metro, laminari, strette e taglienti. Il sarellò era usato per rivestire le seggiole che si trovavano in tutte le case modeste. Oggetto di raccolta era pure la sala, una pianta con infiorescenze a spiga e foglie lunghe, con la quale si fabbricava il rivestimento dei fiaschi, prodotti nell'Empolese e in Valdelsa, e usati per il Chianti fino agli anni Sessanta.

Altra risorsa importante del padule era la pesca, molto redditizia fin dal tempo dei Medici, praticata in forme rimaste immutate per secoli. Durante il riflusso, si sbarrava il corso dei fossi con una struttura di canne, lasciando un varco, in corrispondenza del quale si poneva una rete a forma di tronco di cono, chiamata "arella", per catturare il pesce che si muoveva da e verso l'Arno. Probabilmente da questa ha tratto nome Massarella, che prima (almeno fino al 1860) si chiamava Massa Piscatoria. Le specie pescate erano lucci, tinche e anguille, che avevano ampio mercato. Dato che in padule si svolgeva la riproduzione e la prima fase di crescita, si consumava il cosiddetto "novellame", ossia lucci di piccola taglia; i rari esemplari più grandi finivano come regali o omaggi. Un'altra produzione erano i ranocchi, catturati in modo tutto particolare: in primavera, durante il periodo della fregola, si andava in due su un barchino, uno lo spingeva, e l'altro afferrava con le mani le bestiole, abbagliate dal lume a carburo, e le gettava in una cesta alle sue spalle. Veniva poi il lavoro di preparazione per il consumo: si spel-



lavano, si toglievano testa e parte degli arti, quindi si aprivano per eliminare le interiora, specie la cistifellea, ma non il fegato e le uova; una volta “accosciati” erano pronti per la cottura. Immane, qualunque fosse il modo di cucinarli (umido, risotto, minestrina) era il puleggio, un’erba che assomiglia alla maggiorana nell’aspetto e alla menta nel gusto. Oggi, purtroppo, di questa ricca fauna è rimasta solo l’anguilla, che trova in padule abbondante cibo nel gambero della Louisiana, vero responsabile della scomparsa di molte specie animali e vegetali.

La caccia era, ai fini del reddito, del tutto marginale: una folaga, una gallinella o un’alzavola, per fare un umido o condire una polenta, non mancavano, ma di commercializzare le prede non si parlava.

Gli alimenti citati venivano cucinati prima di tutto in umido, che è il modo in cui essi “rendono di più”; ma una caratteristica essenziale derivava dalla mancanza di olio, che il padule ovviamente non produceva; qualcuno se lo procurava barattando i propri prodotti, in genere era, però, un ingrediente piuttosto raro. Per insaporire le preparazioni si usava, prima dell’avvento del pomodoro, l’agresto, ottenuto raccogliendo e lasciando fermentare i

grappolini d’uva cresciuti sulle “femminelle” delle piante. Molto spesso ci si limitava ad usare l’aceto, che in queste zone non mancava mai, in quanto i vini di bassissima gradazione, durante la stagione calda, andavano in accensione (“spunto”). Quando il pomodoro si diffuse, si pensò di usarlo tutto l’anno, trasformato in conserva: non esistendo ancora in Italia tappi a corona o vasi di vetro ermetici che consentissero la bollitura, i pomodori venivano bolliti a lungo in un paiolo scoperto, sicché perdessero acqua e si concentrassero; ne risultava una massa piuttosto densa, che veniva abbondantemente salata e poi posta a essiccare al sole e al vento su una tavola da pane, infine riposta in vasetti, coperta da un filo d’olio; un cucchiaino del preparato era base eccellente per gli umidi. A tal fine si usava anche olio, magari rifritto, ma più spesso grasso suino, visto che quasi in ogni famiglia si allevava un maiale: in primo luogo si consumava lo strutto dei tegami in cui s’erano cotti fegatelli e magroni (arista); poi si metteva mano allo strutto vero e proprio; infine toccava alle mezzane, cioè al lardo salato, conservato nelle cantine: lo si affettava, si batteva col pestalardo e si usava per il soffritto. Non si praticava la cottura sulla gratel-

la, perché con essa il cibo si impoverisce di grasso e umori e, per le stesse ragioni, il girarrosto era in uso solo nelle famiglie benestanti.

Molto diffuse e consumate, provenienti dalle campagne limitrofe, erano le rape, nella varietà da foraggio, diversa da quelle da radice e da fiore in uso in altre parti d’Italia; si coglieva solo qualche foglia interna, chiara e delicata, in cui la pianta concentra le sostanze nutritive e minerali, per abbassare il punto di congelamento e resistere al freddo; a gennaio si raccoglievano le infiorescenze (gallonzoli), cotte nel paiolo e poi strizzate a formare delle palle; si consumavano saltate in padella con un po’ di grasso o, talvolta, anche scondite, se non c’era altro.

Come già accennato, la produzione di grano era piuttosto scarsa, e, analogamente ad altre regioni italiane, si ricorreva alla farina di mais sotto forma di polenta: a testimonianza della sua ampia diffusione, basti ricordare che, nel primo Novecento, il Comune di Ponte Buggianese istituì una mensa per i pellagrosi.

Di quest’ambiente naturale, e dei modi di vita che imponeva, oggi è rimasto ben poco: le bonifiche, la scomparsa di molte specie e delle attività connesse, l’abbandono da parte della popolazione hanno letteralmente spopolato il padule, in cui continuano a svernare migliaia di uccelli acquatici: la sua sopravvivenza resta affidata alle provvidenze pubbliche, previste per le zone umide. Per la sua conservazione sembra, però, si muova una nuova consapevolezza per i paesaggi naturali, come mostra l’adesione dell’Italia alla Convenzione di Ramsar, che riconosce “le funzioni ecologiche fondamentali delle zone umide come regolatori del regime delle acque e come habitat di una flora e di una fauna caratteristiche, ...nella convinzione che le zone umide costituiscono una risorsa di grande valore economico, culturale, scientifico e ricreativo, la cui perdita sarebbe irreparabile”.

GIOVANNI FRANCESCHI

See International Summary page 70



Bergamo capitale dei formaggi Dop

In arrivo forse la decima denominazione d'origine, relativa alla produzione casearia della Val Serina.

DI LUCIO PIOMBI
Delegato di Bergamo



Molti Accademici hanno apprezzato la pubblicazione degli atti del convegno organizzato a Bergamo, tempo fa, sui suoi nove formaggi tipici (formai de mut, taleggio, bitto, grana padano, gongorzola, quartirolo lombardo, salva cremasco, provolone Valpadana e strachitunt), prodotti, anche se non esclusivamente, in terra orobica e ai quali è stata concessa dall'Unione Europea la Dop. Nessuna provincia italiana ha il primato di produrre ben nove formaggi con la denominazione d'origine. Altri noti manufatti caseari, comunque, come il Branzi, l'agri e vari tipi di formaggelle sono molto diffusi e apprezzati. Ora c'è una novità, che è probabilmente frutto dei pascoli particolarmente rigogliosi e ricchi della terra bergamasca e dell'abilità dei mandriani, dei pastori e dei casari che in Lombardia vengono chiamati "bergamini". Per loro, la tran-

sumanza, alla guida delle mandrie che imbrattavano strade e campi, non era certamente folklore; formavano, in realtà, una comunità viaggiante con carri, familiari, asinelli e cavalli e per secoli la loro figura rappresentava l'anello di collegamento fra montagna e pianura; si sentivano i depositari di una civiltà nomade. Tornando alla novità, è stato recentemente ufficializzato il marchio relativo alla produzione casearia della Val Serina; è stato presentato nel corso di uno storico concorso caseario che si svolge tutti gli anni nel paese che dà il nome alla valle, il cui inizio risale agli anni Trenta del secolo scorso.

Detto marchio riproduce, in un tondo, al centro, una grande stella alpina atornata da una corona ad otto punte con le iniziali F.V.S. (formaggi di Val Serina). Questo formaggio tipico, dotato di un formale disciplinare, viene prodotto in soli sette comuni della valle, tutti posti ad una altezza minima di 600 m: Serina, Oltre il Colle, Cornalba, Costa Serina, Algua, Bracca e Aviatico. Si ricava, solo nel corso dei mesi estivi, da latte vaccino intero e crudo, munto da mucche di razza bruno-alpina, alimentate soprattutto a base di foraggio o di farinacei non insilati.

Il disciplinare, approvato da un folto numero di esperti, è preciso e articolato e prevede: almeno 45 giorni di stagionatura in locali sufficientemente umidi, freschi (con una temperatura che non superi i 13°) e con poca luce; una conformazione cilindrica con scalzo diritto o leggermente convesso e le forme con un peso fra i 4 e i 7 kg cadauna. Inizialmente verrà prodotto solo in sei aziende casearie storiche, ma poi sarà lavorato

in numerosi altri caseifici. Nel corso del citato concorso caseario, si è svolto anche un convegno dal titolo "Voglia di agricoltura" e si è anticipata la volontà di iniziare le pratiche per ottenere la Dop, che sarebbe la decima in Provincia di Bergamo. È quindi nato un consorzio che intende legare questa produzione al turismo e con il marchio rafforza l'identificazione dell'F.V.S. sul mercato nazionale e internazionale. La Val Serina si dipana dalla più nota Val Brembana e questo nuovo prodotto si aggiunge ai formaggi locali come il taleggio, il Branzi, lo strachitunt, il formai de mut; è un territorio turisticamente molto apprezzato, poiché verdissimo e ricco di passeggiate con panorami affascinanti. Sono note e gradite le sue acque particolarmente pure e leggere e l'intera valle merita una visita anche di un lungo fine settimana. A questo punto mi sia concesso di suggerire un intero menu a base di F.V.S. Antipasto: crostoni di polenta di mais spinato di Gandino brevemente arrostiti con sopra una fetta sottile di F.V.S. e una punta di pesto al centro; abbinamento: Valcalepio rosso giovane. Primo piatto: pizzoccheri (con tre formaggi: Branzi, bitto e F.V.S.); abbinamento: Inferno della confinante Valtellina. Secondo: due sottili fettine di carne di vitello che racchiudono una fetta di F.V.S., il tutto impanato e cotto (poco e a fuoco basso) in burro di casera; abbinamento: Valcalepio rosso barricato. Dolce: quadratini di F.V.S. con due mesi di stagionatura, con miele di robinia o, con tre mesi di stagionatura, con miele di castagno; abbinamento: Moscato di Scanzo.

See International Summary page 70



Nelle tradizioni popolari della Murgia

La ricchezza della cucina del territorio è legata alle carni d'agnello, ai formaggi e alle erbe di campo della cultura pastorale.

DI VITTORIO MARZI
Accademico di Bari

Iprofondi e rapidi mutamenti, che hanno caratterizzato l'agricoltura pugliese, a partire dalla seconda metà del secolo appena trascorso, sia per le cospicue opere di bonifica e di trasformazione fondiaria, sia per la rapida evoluzione della situazione socio-economica, hanno interrotto l'antica tradizione della pastorizia, che interessava non solo la vasta pianura del Tavoliere, dove le greggi venivano sospinte dai monti al piano per trascorrere i mesi invernali, ma anche tutta l'area della collina murgiana.

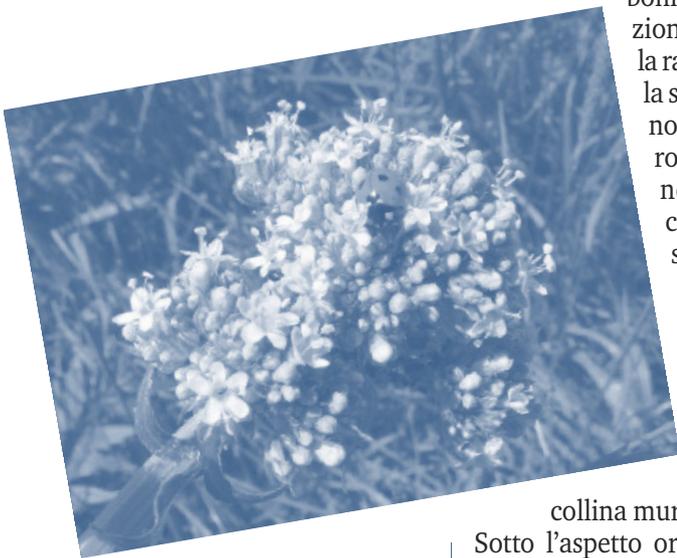
Sotto l'aspetto orografico la Murgia può definirsi "la spina dorsale della Puglia", costituita dal poderoso basamento calcareo, che, iniziando dal confine con la pianura foggiana, si estende dalle province di Barletta-Trani a quelle di Bari, di Brindisi, proseguendo verso le "Terre salentine" e di Taranto, degradando rapidamente dopo Mottola verso la pianura ionica. Il termine "Murgia" deriverebbe dal latino *murex* (roccia ripida affiorante), da cui il nome Muro di alcuni paesi, Muro Lucano, Muro Leccese; secondo altre ipotesi, il nome deriverebbe dalla popolazione ausonica dei Morgeti, stabilitasi in questa area nell'età del bronzo (2000 a.C.).

La presenza dell'uomo da tempo memorabile ha fortemente antropiz-

zato il territorio, che a causa dell'eccessivo disboscamento mostra i segni di un forte processo erosivo. Di conseguenza, tutto il paesaggio è un continuo alternarsi di ampie macchie di vegetazione spontanea di tipo mediterraneo, incolti sassosi, pascoli, ma anche estesa cerealicoltura, in particolare frumento, grano duro, oliveti, vigneti, mandorleti, residui boschivi di querce. Tutto il territorio si caratterizza per le diverse forme erosive, quali gravine, doline e lame e per la presenza di grandi centri abitati, borghi, contrade, masserie, stazzi, testimonianza di una rilevante attività economica, attualmente diversificata per la presenza di settori artigianali e industriali, ma con alterne vicende per ricorrenti crisi di mercato.

In questo contesto, nel passato, la pecora "altamura" era presente nelle province di Bari e Foggia, nota per le ottime caratteristiche della lana per materasso, per il giusto equilibrio tra vello e sottovello ed era stata oggetto di approfonditi studi sul latte, sull'agnello, sull'alimentazione, sulla riproduzione. Si stimava che dei quattro fondamentali prodotti dell'impresa armentaria, lana, carne, formaggi, pelli, nella scala del reddito della masseria, la lana dava un apporto della metà, la carne un terzo, il formaggio il rimanente. Nel tempo, questi rapporti si sono modificati, per la situazione mondiale della lana, con conseguente riduzione dell'allevamento ovino.

Alla grande tradizione pastorale è legata la ricchezza della cucina della Murgia, i cui ingredienti semplici, ma ricchi di sapori, odori e colori sono,





infatti, di terre di pastori solitari e saggi, che hanno saputo utilizzare le numerose piante spontanee presenti nel pascolo polifitico nella preparazione di minestre con la presenza di carne di agnello. Tipico della tradizione è il “cutturidde” dalle diverse versioni locali, in cui sono presenti saporite erbe di campo, borragine, crescione, acetosella, ruchetta, senapone, cicoriella, finocchietto, bietolina, sivone, cardoncello, cotte in un brodo di agnello. Sono le cosiddette “misticanze” o “erbe mischiate” che le contadine trovavano e raccoglievano sul posto di lavoro, nei brevi intervalli, senza fare troppe distinzioni, ma cercando di equilibrare i sapori, dolce, piccante, amaro. Le donne che riuscivano a raccogliere più erbe del loro fabbisogno vendevano il superfluo. Le minestre di erbe erano utilizzate per la preparazione del “pancotto” per rendere più saporito il pane raffermo, che i pastori portavano nei loro spostamenti, da cui il detto “inzuppare il pane”.

Certamente, l'allevamento al pascolo naturale, ricco di erbe pabulari, e la modalità dell'allevamento allo stato brado fanno sì che la carne dell'agnello sia il principale richiamo dei buongustai nei numerosi agriturismo, sorti sulla Murgia.

Ormai l'agnello si trova per tutto l'anno, anche se è maggiormente richiesto nelle festività di Natale e Pasqua. Il piatto tipico è l'arrosto di agnello tagliato a pezzi, infilato nello spiedo e cotto sulla brace con cipolla e pomo-

doro. Differenti sono i modi nella preparazione dell'agnello al forno con le patate tagliate a tocchetti, funghi cardoncelli, lampascioni, cipolle affettate, aromatizza con aglio, prezzemolo, sale, pepe, origano, sempre con aggiunta finale di ottimo olio di oliva extravergine. Anche la testina di agnello, divisa a metà nel senso della lunghezza, è una leccornia per intenditori.

Diversi e rinomati sono i piatti che si ottengono dalle “frattaglie” (fegato, cuore, polmoni, milza, trippa, animelle), vere delizie del palato, nati dall'estro contadino, abituato a utilizzare tutto l'animale ed evitare gli sprechi. Tipici sono gli “gnumiriddi”, una specie di involtini, ottenuti dalle budella ben pulite, che avvolgono pezzetti di frattaglie, infilzati negli spiedi e cotti sulla brace, il piatto forte delle sagre paesane al richiamo dialettale del venditore: “Tam che cutt, a mangì vene u ghueste a paghì vene la susta” (già è cotto, a mangiare viene il piacere, ma a pagare viene il dispiacere). Più rari e prelibati sono gli involtini a base di animelle (timo), ovviamente per la quantità limitata nell'agnello. Una prelibatezza è il “marro”, una specie di polpettone costituito dall'omento (rete) su cui si versa un composto di varie frattaglie, pezzetti di fegato, cuore, polmone, con aggiunta di uova, formaggi, pane grattugiato, aglio a pezzettini, pepe e prezzemolo, avvolto, condito con olio extravergine di oliva, sale e pepe, legato con budella e messo a cuocere

nel forno a 200 °C per più di un'ora, servito con contorni di lampascioni e patate. Una cura particolare richiedono gli involtini di trippa, preparati dopo un accurato lavaggio. Un piatto forte è la carne di pecora, tipicamente dei pastori, di cui si conoscono le diverse modalità di cottura prolungata, con aggiunta di erbe di campo profumate e di ortaggi, come la classica “pecora alla rezzàule” preparata in un'anfora di terracotta (rezzàule).

Se i piatti a base di agnello sono la principale caratteristica della cucina della Murgia, non è da dimenticare la bontà dei formaggi, vanto della millenaria esperienza dei pastori.

“Il latte delle pecore è eccellente, ricco di panna e profumato per la quantità di timo e altre erbe aromatiche mangiate dagli animali”, scriveva una giornalista inglese, J. Ross, nel suo viaggio in Puglia nell'Ottocento. “Il massaro delle pecore, ovvero il pastore, fa col latte una specie di quagliata asciutta che si chiama ricotta e che diventa deliziosa mischiata con il miele. Io credo che meriterebbe le lodi di un poeta. La ricotta marzotica, fatta nel marzo e salata, si mantiene benissimo sino all'estate, e rassomiglia un poco ai piccoli formaggi di Normandia”.

L'importanza dell'alimentazione degli ovini al pascolo era ben nota nell'Italia meridionale fin dai tempi della transumanza. Il formaggio migliore era naturalmente quello prodotto con il latte delle pasture primaverili, in particolare modo in montagna, come nel detto “legna e formaggio nel mese di maggio”. Anche per l'agnello la differenza tra “vernerecci”, “cordeschi”, “primaticci” stava ad indicare differenti qualità delle carni in funzione delle condizioni ottimali di allevamento. La disponibilità di pasture tenere e abbondanti, l'aria fresca di montagna e le acque limpide sono i presupposti della qualità dei prodotti, confermati da recenti studi sulla composizione dei pascoli e la ricchezza di essenze aromatiche, quali timo, menta, origano, santoreggia, salvia.

See International Summary page 70



Le vecchie osterie di Campobasso

Un mondo di piccole storie e tipici mangiari, perduti nel secolo "breve".

DI CARLO PEDICINO
Accademico di Campobasso



Le osterie a Campobasso, meglio conosciute come "cantine", caratterizzano il tessuto sociale della città e rappresentano, sino agli anni Sessanta-Settanta dello scorso secolo, punti di accoglienza e ristorazione per i forestieri, provenienti da paesi vicini e lontani, e luogo ove incontrarsi la sera, per i campobassani, dopo una giornata di lavoro.

Ai primi del secolo scorso erano localizzate soprattutto nel centro storico e, in parte, lungo le strade che dal centro della città portavano verso la periferia. Alla cantina si andava per comprare il vino da portare a casa ma, più frequentemente, si restava a bere in compagnia degli amici, la sera, sino a tarda ora, giocando a carte. I vincitori del gioco comandavano la bottiglia del vino, in un rituale ludico meglio conosciuto come "passatella" ove si dividevano il vino e concedevano ai restanti giocatori, secondo regole complicate e tramandate oralmente, parte del bere o meno. L'ingresso delle cantine, dagli anni Venti in poi, con l'avvento della corrente elettrica, era illuminato da deboli lampadine protette da un piccolo piatto smaltato bianco. Ciò le distingueva dalle insegne luminose di più eleganti caffetterie e bar che già durante il fascismo comparivano numerose nel centro murattiano.

Nelle cantine era possibile mangiare qualcosa, a volte veri pasti completi, comunque non mancavano mai i biscotti secchi all'olio (cosiddetti taralli, fermati da asticelle sospese alle travi di legno dei solai), le alici "salate" (conservate in salamoia in piccole botti di legno o grossi contenitori di latta),

le olive, i lupini e tutto ciò che, con abbondanti quantità di sale o peperoncino, facesse aumentare la sete degli avventori.

Vale la pena ricordare, anche se oggi sono scomparse, alcune di queste osterie, e ricostruire, attraverso quello che vi si mangiava, un po' di storia delle abitudini alimentari della città.

La cantina "Man'cretta" era situata fuori le mura del borgo medievale, accanto ai "pignatari" (antiche botteghe artigiane ove si realizzavano vasi e tegami in terracotta); doveva il suo nome al soprannome dell'oste, Franceschino Fracassi, forse derivato dalle mani callose e screpolate del padre Giovanni, che di mestiere faceva il contadino. In questa osteria, siamo già dopo i primi anni del 1900, oltre al vino, si poteva ordinare uno spuntino di pane, prosciutto e formaggio (na 'ncatenata) o mangiare carne di pecora e di agnello (molto spesso portati dai clienti stessi della cantina).

Più sopra, accanto alla chiesa di S. Antonio, sorgeva l'osteria di "Aciniell", gestita da Michele Paolini. Questi valorizzò, insieme al vino e alla birra, la "caponata", un'insalata di biscotti secchi rustici ammollati in acqua, arricchita con pomodori freschi, sedani, olive, olio d'oliva, uova sode e, successivamente nel dopoguerra, con carne o tonno in scatola.

In via Ziccardi salutarono l'inizio del nuovo secolo due vecchie osterie: "Prusciuttiel" e "Serone", frequentate dagli abitanti della zona, che potevano trovare, insieme al vino, le saporite pizze al pomodoro preparate nel vicino forno di Palazzo a Porta Mancini.



Al Fondaco della Farina vendeva il vino, di fronte alla fontana, negli anni Venti, “Zi’ Pippinella la Cantenera”. L’attività si svolgeva in uno stanzone male illuminato, con una decina di tavoli. Vi si potevano mangiare il soffritto di interiora di vitello, spaghetti conditi con aglio e peperoncino in olio bollente (aglie-e-uoglie), peperoni fritti e bere vino. Nella strettoia che dalla piazzetta del Fondaco portava a S. Antonio Abate, si poteva incontrare, fuori la porta del suo piccolo locale terraneo, sempre negli anni Venti, “Angiulina la trippara” specializzata in vendita di trippa cotta e “allulr”, da mangiare sul posto o da portare a casa. Gli allulr, piatto per stomaci forti e di altri tempi, venivano preparati con trippa di agnello, tagliata e cucita a formare delle piccole sacche grandi quanto un’arancia, riempite con un impasto di uova sbattute, fegatelli e coratelle di agnello, formaggio grattugiato, mollica di pane e, successivamente, lessati in brodo.

In Via Firenze, spesso capitava di mangiare, nell’osteria di “Pietro”, nel dopoguerra, pesce di fiume (trote, cavdani, barbi, gamberi) consegnato da clienti/pescatori, servito fritto o alla brace e, caso unico, cosce di rane in salsa di pomodoro.

“Capuzzell, turciniell e saucicc’ e patane” (e “grandijni” lessi, d’estate) costituivano il menu nobile di Carmignuccio Villani alla “Turretta”, locale più raffinato.

Giova sottolineare che Mirabello e Ferrazzano davano i natali alla maggior parte degli osti (o cantinieri)



operanti a Campobasso nella prima metà del Novecento, forse per la diffusa coltivazione della vite in questi contadi e la migliore qualità nella vinificazione.

Da Bagnoli del Trigno proveniva un altro mitico oste di Campobasso: Cecchino Cerone. Cecchino, che di professione faceva il barbiere, poi, stanco di “barba e capelli”, aprì, insieme alla moglie Emma Vitale, un locale disposto su due livelli. La cucina era costituita da un piccolo locale buio ricavato sulle scale che collegavano il piano terra, dove si beveva il vino, alla “sala” al piano superiore, una stanza appena un po’ più grande, ove si potevano gustare spaghetti “aglie-e-uoglie, capuz-

zelle e patane, turciniell, curatelle”. Quando si entrava nella cantina di Cecchino, in genere, si veniva accolti dalla signora Emma al grido di “n’ ci sta niente”, come a dire andate via perché non ho nulla da offrirvi. A questo punto il copione prevedeva l’entrata in scena del marito che, a mezza voce, cominciava a elencare le rimanenze in cucina, iniziando dalla mitica “fettina”. Questa osteria, particolarmente famosa a Campobasso, visse una seconda giovinezza negli anni Settanta, e restò aperta sino agli inizi degli anni Ottanta quando, per sopraggiunti limiti d’età dei proprietari, chiuse definitivamente i battenti.

See International Summary 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).



Il povero cibo degli uomini di frontiera

Le castagne erano l'alimento base di coloro che "emigravano" in Maremma per fare i carbonai.

DI ALBERTO CIPRIANI

Presidente dell'Università del Tempo libero di Pistoia

Qualche anno fa, la Società pistoiese di storia patria e il Gruppo di Studi Alta Valle del Reno organizzarono un convegno su percezione e realtà, in senso storico, del confine appenninico, che, infatti,

può esser visto come una frontiera storica, amministrativa, politica, linguistica e anche gastronomica.

Fin dall'antichità classica, ci fu diversità di cibo fra il mondo originariamente romano e quello "barbaro" (qual era l'oltre Appennino, fino alle guerre liguri), soprattutto nei condimenti, nei fondi di cottura. Noi con-

diamo con l'olio,

scriveva Plinio (e intendeva noi Romani); gli altri - i barbari - con il grasso o il burro. Ma nei paesi subito a Sud e a Nord del crinale, cioè in quelli ancora toscani o già emiliani, non c'erano grandi differenze gastronomiche, perché in tutti esisteva la *koiné* della castagna.

L'Appennino è stato per secoli la zona dove sono cresciuti, curati, coltivati i castagneti; assolutamente necessari nei paesi dove - com'è il titolo di un noto libro - "finisce il pane". Per secoli, dall'età romana, all'alto e basso Medioevo, al periodo rinascimentale, ducale e granducale prima mediceo e poi lorenesse, e oltre. Infatti, bandi,

regolamenti, usi civici disciplinavano i boschi e la raccolta delle castagne, costituenti quasi l'unico alimento dei montanini, i quali, al più, cedevano un po' di castagne o di farina per acquisire qualche altra indispensabile cosa. Le durissime condizioni delle popolazioni montane, ancora alla fine del Settecento, furono riscontrate dal Vescovo di Pistoia e Prato, Scipione de' Ricci, che, nelle sue memorie, racconta di un viaggio da lui compiuto e della decisione di dotare la parte montanina della diocesi con diverse parrocchie. Centri religiosi, certo; ma anche di aggregazione sociale: in località Orsigna il Vescovo dovette far erigere, di lato alla costruzione ecclesiastica, una stanza apposita dove "i popolani potessero nell'inverno asciugarsi dalla neve prima di entrare in chiesa". Una specie di circolino parrocchiale, dunque.

La castagna, la cui monofagia non ha - com'è noto - i difetti di quella maidica, poteva in quei poveri luoghi dar sollievo alle famiglie più indigenti. Un noto detto toscano dice che il cardo, o riccio, contiene tre, a volte quattro castagne: una per il proprietario, una per i raccoglitori, l'altra per i poveri e l'ultima, se c'è, per le bestioline del bosco. Secondo una diffusa leggenda, un avaro possidente, che volle tenerle tutte per sé, vide per suo castigo l'intero raccolto andato a male. E il padre Pietro Contrucci, letterato e autore di un famoso testo (1839) sul compartimento pistoiese, testimoniò che quando Pietro Leopoldo, in adempimento delle sue politiche liberistiche, tolse gli usi civici di ruspo e di rumo nei castagneti to-





scani, mise alla fame i più poveri. Una vedova, egli racconta, si uccise per la vergogna di essere stata vista raccogliere poche castagne in un terreno altrui. Prima, per antica e consolidata consuetudine, sarebbe stato suo diritto farlo, dopo la prima raccolta disposta dal proprietario.

Del resto, nell'epoca fascista, il castagneto costituiva il principale mezzo di sostentamento della montagna; ne ha trattato Arrigo Serpieri, in un saggio uscito sulla rivista "Storialocale", relativo all'indagine che fu fatta dall'allora Sottosegretario all'Agricoltura sulle condizioni economiche e sociali dei paesi appenninici. Le sei famiglie pistoiesi, prese come campione, dettero dimostrazione della difficile vita che conducevano e del ruolo primario che per esse avevano la produzione e il consumo di castagne.

Dunque, nella "frontiera" maremmana, gli "emigranti" arrivavano all'inizio dell'inverno, si trattenevano fino alla primavera, abitavano spesso in una capanna di frasche, mangiavano polenta dolce o necci con un po' di formaggio. Si può, a questo riguardo, ricordare il racconto di Renato Fucini, tratto da *Le veglie di Neri* e intitolato appunto *Vanno in Maremma*, dove si descrive una misera famiglia, padre, madre e due ragazzi, che in una gelida giornata decembrina battevano la strada per andar fino a Talamone, a fare i carbonai: portando seco un sacchetto di castagne e qualche neccio.

La civiltà del castagno ha anche prodotto molti proverbi e detti comuni, che hanno raccolto e tramandato la saggezza popolare. Per esempio, quello rivolto al montanino e allusivo al suo cibo più che modesto, "Che tu mugoli o 'n tu mugoli, pan di legno e vin di nuvoli"; quello riferito alla frangitura delle castagne, "Val meno d'una castagna", di un tipo da poco; "Vento libeccio, né pane né neccio", perché fa seccare i frutti; "San Simone (28 ottobre) vien con la pertica e il bastone", insomma è l'ora di bacchiare le castagne.

See International Summary page 70



LE RICETTE D'AUTORE

UTILITÀ DELLE CASTAGNE

Quando si cuocono su le bragie perdono la ventosità e fermano il vomito, quando si digeriscono bene fanno buono e molto nutrimento, col zucchero giovano a i colerici e col mele ai flemmatici. Non si cuocano nella padella sopra la fiamma, perché da quel fumo acquistano una qualità soffocante, ma prima su le bragie e poi sotto le ceneri calde si sepeliscano per un pezzo.

BALDASSARRE PISANELLI
da "Trattato sulla natura de' cibi", 1611

CASTAGNE CANDITE

Prendete delle mondine ben cotte senza la guscia e mettetele con zucchero, un mezzo bicchiere d'acqua e fatele stare sopra a piccolo fuoco acciocché il zucchero si stringa, un poco di cedrone grattato e quando siete per servirvene, spolverate del zucchero.

ANONIMO REGGIANO
da "Libro contenente la maniera di cucinare", 1750 circa

DELLE CASTAGNE

Con le castagne si fanno salse sopra volatili salvatici. Cotte in brodo si servono in frittura dorate, o in pastetta. Cotte in zucchero si servono intiere, o pure peste se ne fan torte. Ridotte le castagne in farina se ne fa polenta, o pure budin con sangue di porco. Cotte sotto le braci si servono con salsa d'olio e sugo di limone.

VINCENZO CORRADO
da "Il cuoco galante", 1736

ZUPPA DI MARRONI

Dibuccia 24 marroni; gettali in una casseruola con grosso quanto un uovo di burro; friggili sinché la seconda buccia si levi; ritirala acciò i marroni sieno ben mondi; aggiungivi un quarto di litro d'acqua, un po' di sale, e un pizzico di zucchero per togliere l'acrimonia del frutto; fa bollir lento i tuoi marroni insino a tenerezza, poi passali per setaccio: aggiungivi un litro di brodo e fa cuoce adagio un dieci minuti; metti nella zuppiera quattro manciate di pane tagliato a dadicciuoli della grossezza di un dito, fritti al burro e servi fumante.

FRANCESCO CHAPUSOT
da "La vera cucina casalinga", 1851



Pasta di Napoli con patate

Una preparazione, apparentemente così comune e tradizionale, che, invece, è comparsa molto tardi nei ricettari.

DI CLAUDIO NOVELLI
Accademico di Napoli-Capri

È un bel dire quando si parla di ricetta storica, di cucina degli antenati, di antica cucina tradizionale e così via. Ma storica quanto; quanto antica, e, per antica, cosa s'intende? Tradizionale per chi? Qualcosa di cui noi, ormai non più tanto ragazzi, eravamo ghiotti da bambini? Qualcosa che per pura pigrizia o per (provvidenziale) mancanza di tempo non viene più preparato nelle case? Mi sono posto questa domanda per un ennesimo piatto che suole lasciare assolutamente di stucco anglosassoni e scandinavi, usi ad apporti proteici ai limiti della gotta. Ricetta che potremmo certamente definire non aristocratica, data l'oscurità della sua nascita, ma proletario conforto alla quotidiana sopravvivenza e che, come le sue conso-

relle, doveva obbedire alle sacre leggi della semplicità, della velocità di esecuzione e del risparmio.

Ha il raro pregio di essere il nostro carboidrato più carboidrato, il paradosso ideologico meridionale che tanto intrigava Trotzki, indeciso se patate e grano andassero utilizzati per la preparazione della Vodka, senza la quale addio rivoluzione, o destinati a sfamare il popolo affamato. Infatti, dalle nostre parti, la solanacea contadina e gentile

già si accoppiava con la "munnezzaglia" sottoproletaria, ossia con il fondo di quelle confezioni da venti chili di maccheroni che, inevitabilmente, giungevano massaccate dalla disinvoltata cura con la quale i sacchi venivano precipitati al suolo da svogliate spalle di garzone e che ricevevano il colpo di grazia dalla "cucchiara" del salumiere, e che venivano quindi vendute ad un prezzo notevolmente inferiore. Esse andavano ad aggiungersi a fine, o a metà, se non addirittura in cottura, a quelle patate che, con poco lardo, sedano, cipolla e talvolta qualche pomodoro, bollivano allegramente sul fuoco. La ricetta non è riportata da nessun manuale di cucina, nonostante Parmentier e il nostro Vincenzo Corrado si siano spesi moltissimo in favore della patata: anzi il Corrado, nel suo *Trattato delle Patate*, ne elenca ben 54 preparazioni, tra le quali, la capostipite del nostro gattò, che può essere semplice, o ripieno con salpicco di prosciutto, fegatelli, animelle e funghi. Illustre assente, però, la pasta e patate; certo, piatto troppo umile per arrivare alla gloria di un manuale, anche se nella seconda metà dell'Ottocento, unitamente all'affermarsi della borghesia, cominciano a diffondersi manuali di cucina "familiare", di tutti i giorni, dove dietro i fornelli non c'è un'intera brigata di cucina bensì una donna sola, sia essa cuoca o padrona o serva tuttodfare, e che a tavola non si discuta del nuovo assetto dell'Europa bensì dei risultati dei figli a scuola. La pasta e patate è, tuttavia, ancora troppo povera, e poi non compare nemmeno lontanamente tra le tantissime ricette





di vitto pitagorico. Enrico Alliata, duca di Salaparuta, nella sua *Cucina vegetariana e naturismo crudo* (Hoepli, 1930) elenca 41 preparazioni con le patate. Ci sono poi minestre di cavolfiore, di verza, di fagioli, zucca, zucchine e zucchette, sedani, rape e navoni, nelle quali il Sud e il Nord sostituiranno, con l'andar del tempo, al pane secco, rispettivamente, pasta e riso. Anche se per altri autori, meno salutisti dell'Alliata, rappresentano quasi una fonte d'imbarazzo, e vengono presentate come cucina per gli stomaci deboli, per malati e convalescenti, momentaneamente segregati in un limbo gastronomico in attesa di pasticci, arrostiti e stufati, di carni e selvaggine.

In ogni caso non si parla di pasta e patate. Chi l'avrà inventata allora? Le donne, naturalmente! E nel caso specifico viene curiosamente menzionata per la prima volta su un almanacco Bompiani del 1896, alla pagina 226, dove, nel *Calendario del gastronomo*, al secondo paragrafo, "Distinte di colazioni di grasso e di magro per ogni mese dell'anno", il primo pranzo di magro del mese di gennaio si apre con "Pasta di Napoli con patate". Dato se non sorprendente, quantomeno stuzzicante, questa "distinta" è composta da una altrettanto distinta signora torinese, Luisa Pacchiotti vedova Pomba, di quel Pomba editore e fondatore della UTET, e qui pubblicata per gentile concessione dell'autrice e dell'Unione Tipografica Editrice Torinese, alla quale tanto debbono tutti gli appassionati lettori. La distinta era infatti comparsa un paio d'anni prima su "Il giornale delle donne", pubblicazione quindici-



nale di "istruzione, passatempo e moralità" (1869-1924) da essa editata.

Ma per quante ulteriori ricerche abbia fatto, la ricetta compare per la prima volta nella *Raccolta di ricette di cucina Cirio* (Portici 1952, pag. 19), sotto la dicitura: "Minestra di pasta e patate". Viene preparata in un modo diverso, più complicato di quanto non si usi fare oggi: "In tre lt d'acqua cuocete 4-5 patate tagliate a grossi dadi. Dopo 5 minuti di bollore, aggiungete 3 sottili fette di lardo fresco, una presa di sale e pepe, ½ spicchio d'aglio. In un tegame fate soffriggere in 30 gr. di burro una cipollina novella e qualche foglia di basilico, e versate nella pentola. A questo punto mettete nel brodo gr. 300 di ditali rigati (pasta Vera Napoli Cirio) e appena essi siano a mezza

cottura aggiungete il contenuto di una scatola da gr. 300 di Super Pomodoro Pelati Cirio e lasciate ancora bollire per 10 minuti, prima di togliere e servire con formaggio".

Nel 1965, Jeanne Carola, nella sua *Cucina Napoletana*, ne dà la versione sulla quale sono fiorite tutte le variazioni attuali. È da quel giorno, infatti, che si sono scatenate guerre cittadine, di quartiere o addirittura condominiali, liti familiari, faide interminabili su quale sia, o debba essere, la vera, corretta preparazione della pasta e patate. Ad aggiungere confusione a già tanto *vexata et irrisolta quaestio*, oggi, se si clicca, su Google, "pasta e patate", nel giro di quattro decimi di secondo, si avranno 691.000 risposte.

See International Summary page 70





La cucina scaramantica

Lumache, animali da cortile, erbe mangerecce, peperoncino e frattaglie entrano in riti e simbolismi che hanno dato origine al cibo contro il malocchio.

DI ADRIANA LIGUORI PROTO
Delegata di Crotona

La cucina contro il malocchio è espressione di una radicata tradizione culinaria del territorio, e di una cultura che trae probabilmente origine dalla scienza magico pitagorica e dalle antiche culture animistiche dei popoli orientali che hanno abitato la terra di Calabria, genti particolarmente sensibili al fascino della magia e dell'irreale.

Una sacerdotessa dei riti scaramantici, vissuta fino a pochi anni or sono, di nome Gertrude, meglio conosciuta come "la maga della Pescheria" (rione popolare della Crotona antica), godeva, in tutto quel vecchio borgo, del privilegio di avere lo straordinario potere di allontanare con le sue formule magiche ogni maleficio dalle persone che ne fossero colpite. Alta, solenne,

quasi ieratica nella sua lunga veste nera, con i capelli raccolti in un fazzoletto dietro la nuca, Gertrude regalava speranze, illusioni, e forse anche sogni a chi ricorreva a lei per essere liberato dalle insidie del malocchio e dall'invidia della gente. Questa mitica donna crotonese, che abitava in un vicolo del centro storico della città, cupo e misterioso come l'antro della sibilla cumana, celebrava solitamente i suoi riti scaramantici nell'angolo più remoto della sua casa. Figure sacre e amuleti erano gli elementi del suo rituale in cui si concentravano poteri e capacità taumaturgiche, se non anche terapeutiche, visto che molti ritenevano di essere guariti da insidiosi malanni. Questa strana combinazione di sacro e di pagano è propria della cultura popolare





del Sud dell'Italia, dove si ritiene che l'associazione dei due culti dia forza alla credenza e orientamento alle sue azioni. Emblematiche di questa combinazione sono alcune feste religiose patronali che si celebrano in Calabria, dove sopravvivono ritualità pagane pre-gne di magia e di suggestione. Ne cito una per tutte, che si svolge nel mese di maggio a Cirò Marina, in provincia di Crotone, in onore di San Cataldo, patrono di quella città. Elemento singolare è che durante la processione fa bella mostra di sé un magnifico gallo, ornato di lustrini, nastri colorati e campanelli. Approfondendo la ricerca nel tessuto storico delle tradizioni popolari locali, dominato da venerati fetici, è emerso che il rito del gallo si svolgeva già nel tempio di Apollinis Alaios a Krimisa, antica colonia della Magna Grecia (l'attuale Cirò).

Il gallo per eccellenza entra in riti, miti e simbolismi religiosi, fin dalle più remote antichità, quale antagonista dei demoni. In virtù del suo canto mattutino, che sembra evocare il sole, ha la funzione di scacciare le tenebre.

Nell'antichità classica il gallo era associato ad Esculapio (Asclepio) che gli attribuiva addirittura poteri di guarigione.

Per la sua esuberanza sessuale trova posto, inoltre, nei riti di fertilità, mentre nella tradizione iconografica viene raffigurato come simbolo di vigilanza e di combattività; sulle tombe, invece, simboleggia la resurrezione.

Questi straordinari poteri scaramantici e taumaturgici attribuiti al gallo, e anche ad altri animali da cortile, e ad alcune erbe mangerecce, hanno certamente dato origine al cibo contro il malocchio. Si tratta di ricette definite magiche, a base di selvaggina (simbolo

di ricchezza e potere); di lumache (in quanto portatrici di corna, e quindi con evidenti attributi di scongiuro); di cipolla, peperoncino rosso (detto anche "cornetto" o "cornicello"), di aglio, ritenuto nella magia bianca un potente antidoto contro il malocchio; di arance, considerate, nella credenza popolare, custodi della luce del sole, e perciò propiziatrici di salute e bellezza.

Tuttavia il cibo più eletto contro il malocchio, che figura nei ricettari della cucina popolare del Sud Italia, è quello a base di frattaglie: il fegato, il cuore, i polmoni e le budella dell'agnello, del gallo e del maiale, in cui gli antichi divinavano il futuro, occupano un posto importante nella sfera della magia: cibarsene è un modo per proteggersi dalle influenze negative. Nel ricettario della cucina popolare crotonese, per esempio, la "stighiolata" è un potente intruglio di frattaglie di agnello contro il malocchio. Queste, dopo essere state accuratamente pulite, si soffriggono, ridotte in piccoli pezzi, in una comoda padella con olio e aromi vari. Le budelline, invece, lasciate in acqua e limone per qualche ora, si arrotolano su piccoli rametti di origano e si fanno bollire in acqua salata. Si aggiungono quindi alle altre frattaglie, si spruzza il tutto con il vino rosso, e quando l'intingolo risulta rappreso nei suoi umori, si aggiungono

il pomodoro e il peperoncino rosso piccante. Si sala, e, se necessario, si aggiunge alle frattaglie altra acqua calda fino al completamento della loro cottura. Anche il "morzeddru" figura nei ricettari delle popolane di Crotone come cibo scaramantico. Per i braccianti agricoli e i contadini calabresi era la colazione che consumavano in ciambelle di pane di grano durante la pausa del lavoro dei campi.

Sulla iattura del malocchio è fiorita una ricca e divertente letteratura. Artisti, commediografi, scrittori, poeti e filosofi, come De Filippo, Totò, Scarpetta, De Crescenzo, Benedetto Croce, e perfino il giurista Nicola Valletta, hanno diffusamente scritto e parlato del malocchio. Un tempo, in alcune città del Sud Italia esisteva addirittura la figura dell'"incenseriere", cioè colui che aveva il compito di girare per le case e i negozi e di bruciare l'incenso per allontanare la malasorte.

Di fronte a certe credenze che popolano lo spazio, il tempo e la fantasia della nostra gente, intraducibili in pensiero cosciente, ci troviamo quasi stupefatti e increduli, ma in questa povera quotidianità esistenziale in cui i bisogni, talvolta, restano solo desideri, il cuore ritorna bambino, e ha ancora voglia di favole, di sogni, di magie.

See International Summary page 70

"MORZEDDRU"

(TRIPPA AL PEPERONCINO)

Ingredienti (per 6 persone): 2 kg di trippa di vitello, 1 rametto di origano, 1 peperoncino rosso piccante, olio, strutto, salsa di pomodoro, sale, sedano, alloro.

Preparazione: Procurare dal macellaio la trippa già pulita; dopo averla tagliata a pezzi e lavata sotto l'acqua corrente ripetutamente, lessarla in una grossa pentola con sedano e qualche foglia di alloro. A cottura avvenuta, tagliare la trippa in striscioline sottili, ponendola poi in un tegame a soffriggere con olio, strutto, origano e il peperoncino rosso piccante; completare, infine, con la salsa di pomodoro. Aggiungere all'intingolo, di tanto in tanto, l'acqua necessaria, salare con moderazione e lasciare addensare il sugo a fuoco lento. Le frattaglie, a cottura ultimata, dovranno risultare morbide e ben intrise della salsetta di pomodoro.



Sembra facile fare una buona pizza napoletana!

“Chesta ricetta antica se chiamma margherita, chella ca è nata a Napule quase cientanne fa”.

DI CLOTILDE COSTA MANNO
Accademica di Castel del Monte

La pizza ha una storia lunga, complessa e incerta. La derivazione del nome, la data in cui questo è stato per la prima volta formulato, sono avvolti nel mistero. Forse risale al latino volgare di Gaeta, nel 927, o appare in un contratto di locazione redatto a Sulmona nel lontano 31 gennaio 1201, con il nome storpiato di pitta.

Nell'antichità la pizza era una pasta usata per verificare la temperatura del forno da pareti del fornaio e solo in seguito divenne un piatto per poveri; era venduta in strada ma non fu mai considerata come una ricetta di cucina. Era condita con salsa bianca, in seguito sostituita con olio di oliva e formaggi vari.

L'esatta sequenza con cui le focacce medievali divennero i piatti popolari del Novecento, non è completamente

nota. La pizza, che è una focaccia, e quindi pane, deriva evidentemente da prodotti analoghi, diffusi sin dall'antichità nelle loro diverse varianti, più o meno appiattiti, ai quali venivano aggiunti svariati tipi di condimento.

Per vedere comparire finalmente la pizza, come oggi siamo abituati a riconoscerla, bisogna aspettare molto tempo, così come molto tempo ci è voluto per gustare gli spaghetti al pomodoro, perché, come è noto, questa preziosa pianta fu introdotta in Europa in seguito alla scoperta dell'America.

A tal proposito c'è una simpatica poesia napoletana che dà senso al condimento della pizza al pomodoro: “Cu l'aglio l'uoglio e arecate oppure a pummarola pare na cosa facile fà a pizza. È na parola. N'ce vo na pasta morbida, s'addà sapé nfurnà o gusto e chi a prepara per nun ve 'ntossucà. A





pizza è nata a Napule ma poche in do' mestiere ve ponn rà u piacere e farvela mangià. Sultanto don Michele che è fino pasticciere ve fa na pizza morbida ca v fa consulà”.

Alla fine del Cinquecento, i napoletani inventarono una pizza soffice chiamata “mastunicola”, preparata con basilico, strutto, formaggio e pepe. In seguito si diffuse la pizza detta “ai cicinielli”, ossia con minutaglia di pesce.

Si cominciò ad apprezzare l'unione tra la pasta e il pomodoro soltanto alla metà del Settecento, sia tra i più poveri sia tra i nobili, compresi i sovrani borbonici.

Nell'anno 1843 sedevano sul trono di Napoli il re Ferdinando e la sua seconda moglie Maria Teresa; erano stanchi di mangiare i soliti cibi delle reali cucine e venne loro voglia di mangiare qualcosa di diverso: chiesero così delle pizze, le stesse che si vendevano agli angoli delle strade.

Da quel giorno, per soddisfare il capriccio dei sovrani, fu approntato nella reggia di Caserta un forno e fu fatto venire un pizzaiolo.

Già nel 1830 un certo Riccion, nel libro *Napoli contorni e dintorni*, aveva scritto di una pizza con pomodoro, mozzarella e basilico. Lentamente la focaccia di origine popolare, condita con pomodoro, si diffuse in tutte le classi sociali e in tutte le regioni italiane. Con essa anche i locali specializzati nella preparazione della pizza, dapprima probabilmente forni, poi in seguito trattorie e pizzerie.

Il successo della pizza conquistò anche i sovrani di casa Savoia, e, nell'estate del 1889, accadde un celebre episodio. Il re Umberto I, con la regina Margherita, trascorsero l'estate a Napoli, nella reggia di Capodimonte, per fare atto di presenza nell'antico Regno delle Due Sicilie. La regina era incuriosita dalla pizza, che non aveva mai mangiato, e di cui forse aveva sentito par-



lare da qualche scrittore o artista ammesso a corte. Non potendo andare lei direttamente in pizzeria, la pizzeria andò da lei. Fu chiamato il più rinomato pizzaiolo del tempo, Raffaele Esposito, titolare del locale “Pietro il pizzaiolo”, che si trovava alla salita S. Anna, una traversa di via Chiaia. Don Raffaele, utilizzando i forni delle cucine reali e assistito dalla moglie Rosa, preparò una pizza speciale con pomodoro, mozzarella e basilico, i colori della bandiera italiana che entusiasmò in particolare la regina Margherita e non solo per motivi patriottici.

Don Raffaele colse al volo l'occasione e diede alla pizza il nome della regina. Il giorno dopo la mise in lista nel suo locale ed ebbe, come si può immaginare, innumerevoli richieste.

Sin dal principio del Novecento, la pizza e le pizzerie rimangono un fenomeno prettamente napoletano e gradualmente italiano. Poi, sull'onda dell'immigrazione, iniziarono a diffondersi all'estero e soltanto dopo la Seconda guerra mondiale, adeguandosi ai gusti dei vari Paesi, diventano un fenomeno mondiale. Gli italiani emigrati all'estero hanno fatto conoscere, apprezzare e anche modificare la pizza nel mondo. Oggi ormai anche i cuochi di diverse nazionalità sono diventati esperti pizzaioli, per i quali esiste anche un campionato mondiale dove misurarsi. Il giro d'affari legato alla pizza è molto rilevante nel mondo, al punto che al-

cuni abili imprenditori hanno costruito intorno alla pizza grandi fortune.

I napoletani prendono molto seriamente la loro pizza. I puristi, come nella famosa pizzeria “da Michele” in via C. Sersale, sostengono che esistono solo due tipi di pizze: la marinara e la margherita. All'ingresso del locale è affissa questa poesia: “A quando sta 'u benessere a ggente pense a spennere e mo pure o chiù povero o siente e cumannà Voglio una pizza a vongole chiena e i

fungette e cozze che con gamberetti e ostriche d'o mare e sta città. Al centro poi ci voglio un'uovo detto alla cocca e con liquore Stok l'avita annaffià. Quanne sentenne st'ordine ce vene can a stizza. Pensano ma sti pizze songo papocchie o che? Ca se rispetta a regola facenne a vera pizza chella ca è nata a Napule quase ciantanne fa. Chesta ricetta antica se chiamma margherita; ca quanno è fatta a arte po ghi nant'a nu re. Perciò nun e cercate sti pizze complicate ca fanne male a sacca e o stommaco pati” (Da quando c'è il benessere, la gente pensa a spendere e adesso anche il più povero senti ordinare: Voglio una pizza piena di vongole e i funghetti e cozze con gamberetti e ostriche del mare di questa città. Al centro poi ci voglio un uovo alla coque e dovete annaffiarla con il liquore Stock. Quando ho sentito questa ordinazione mi venne una gran stizza, pensando: ma queste pizze che intrugli sono? Qui si rispetta la regola facendo la vera pizza, quella che è nata a Napoli quasi cent'anni fa. Questa ricetta antica si chiama margherita, che quando è fatta a regola d'arte può essere presentata a un re. Perciò non cercate queste pizze complicate che fanno male al portafoglio e fanno soffrire lo stomaco).

È proprio da come è fatta la pizza, in particolare quella margherita, che si capisce la caratura della pizzeria.

See International Summary page 70



La Focaccia di Recco

Tra le specialità tipiche della cucina ligure, una preparazione semplice negli ingredienti, eppure così difficile da riprodurre.

DI VITTORIO STEWENS
Accademico di Città del Messico

La notorietà di questa città ha da tempo varcato i confini nazionali, un fatto dovuto in buona parte a quella prelibatezza chiamata Focaccia “col” formaggio (quelle definite “al” formaggio sono altre versioni “non autorizzate”, spesso neanche lontane parenti, che sono fiorite fuori Recco sull’onda del successo dell’originale).

Si narra che questo prodotto esisteva già all’epoca della terza Crociata. “Era la Pentecoste di rose dell’anno 1189... la cappella dell’Abbazia di San Fruttuoso accoglieva i crociati liguri per un solenne Te Deum prima della partenza della flotta per la Terra Santa ... Sulle bianche tovaglie di lino ricamate facevano bella vista i piatti di peltro e di rame, zuppieri di ceramica e di coccio colme di ogni bendidio: pagnotte di farro e orzo impastate con miele, fichi secchi e zibibbo, carpione di

pesce, agliata, olive e una focaccia di semola e di giuncata appena rappresa” (la focaccia col formaggio).

La ricerca su testi storici venne presentata, nel 1997, dal Consorzio Recco Gastronomica alorché fu registrato il marchio “Autentica Focaccia col Formaggio di Recco”, una difesa voluta per il continuo e incontrollato sviluppo della diffusione di questa specialità gastronomica senza alcuna regola precisa.

Recco è una cittadina che sotto il profilo dalla ristorazione ha pochi eguali in Italia, basti pensare che lì, su diecimila abitanti, l’offerta della ristorazione è superiore ai tremila coperti. Si narra, inoltre, che, in tempi lontanissimi, la popolazione recchese si rifugiava nell’immediato entroterra per sfuggire alle incursioni dei Saraceni. Grazie alla possibilità di disporre di olio, formaggetta e farina, cuocendo la pasta ripiena di formaggio su una pietra d’ardesia, venne “inventato” quel prodotto gastronomico. Alla fine dell’Ottocento, aprirono a Recco le prime trattorie con cucina, e a quel tempo la focaccia col formaggio veniva proposta nel periodo della celebrazione dei morti. La tradizione della focaccia continua nel tempo, ma solo dagli inizi del Novecento viene proposta d’abitudine non più in occasione di quella ricorrenza. Negli anni Cinquanta, con l’arrivo dei primi turisti, si comprende che il futuro di Recco si sarebbe basato su quello che oggi viene ormai chiamato “turismo di gola” e dieci anni dopo, ebbe luogo la prima festa della



focaccia col formaggio, in cui lavorarono insieme ristoratori e fornai dell’intera città. Nel 1983 la focaccia col formaggio esce dai confini cittadini e raggiunge Germerlmg in Germania. Di successo in successo, grazie alla sempre più stretta collaborazione tra i ristoratori che promuovono le “serate gastronomiche recchesi”, nasce il “Consorzio Recco Gastronomica”, che oggi partecipa a molte manifestazioni internazionali. Dopo lunghi anni di lavoro, il Consorzio ha ottenuto il riconoscimento definitivo con l’Igp, anche da parte dell’Unione Europea, per la “Focaccia di Recco col formaggio”, prodotta nei comuni di Recco, Avegno, Sori e Camogli.

Si tratta di una preparazione semplice, con pochi ingredienti, eppure così difficile da riprodurre. Farina, formaggio fresco, olio extravergine, acqua e sale e, in più, la manualità e la naturalezza con la quale i focacciai del luogo tirano le sfoglie, veri e propri veli che a vederli ci si chiede come facciano a maneggiarli senza romperli.

See International Summary page 70



Musica e cucina

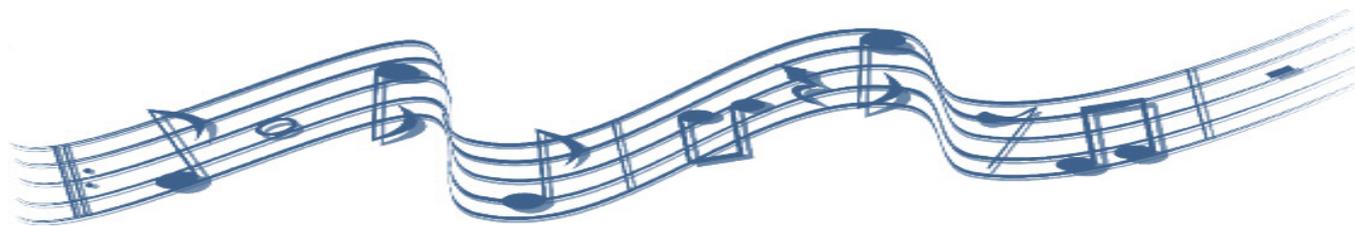
Grandi compositori del passato hanno saputo coniugare la cultura sublime della musica con quella della buona tavola.

DI SAVINO SARDELLA
Accademico di Pisa

L'appetito è per lo stomaco quello che l'amore è per il cuore": questa famosa frase di Gioacchino Rossini mi ha indotto a ricercare aneddoti nella vita di altri grandi compositori del passato, che potessero testimoniare come la passione per la musica, e per il melodramma in particolare, andasse di pari passo con quella per la buona tavola. L'illustre maestro gode buona compagnia: Verdi, Donizetti, Mascagni, Puccini, indulgevano spesso ai piaceri della tavola, specialmente dopo aver raggiunto la notorietà e il benessere. Si cimentavano essi stessi nella preparazione di piatti più o meno raffinati, che sono noti con il loro nome o ad essi sono stati intitolati da grandi cuochi del passato: i maccheroni alla Rossini, la torta alla Donizetti, il risotto

alla Verdi, solo per citarne alcuni. Giuseppe Verdi, definito da Giuseppe Giacomini "un goloso raffinato" aveva una sana passione per la cucina domestica, per i prodotti della sua terra, la pianura piacentina e parmense, come emerge dal ricettario ritrovato a Villa S. Agata e dal carteggio epistolare con varie personalità dell'epoca. Era sempre alla ricerca di un vero cuoco, non di un grande cuoco ma di un vero manipolatore di cibi. Era solito dire: "di tiranni in casa basto io solo e so ben la fatica che io mi costo!". Famosa è la caricatura di Melchiorre Delfico che ritrae il maestro con il grembiule da cucina e in mano una casseruola fumante di maccheroni o di risotto allo zafferano. Verdi era solito descrivere con dovizia di particolari le sue ricette preferite, come la spalla cotta di S. Secondo, la





minestra alla Verdi, con polpette di patate fritte e servite con brodo di pollo o di tacchino e un po' di sugo di carne, o la suprema di cappone, con petti di cappone rosolati con burro, bagnati con spumante e guarniti con lamelle di tartufo e flan di zucchine. E che dire di Gioacchino Rossini che era solito ripetere: "non conosco un lavoro migliore del mangiare"? Faceva arrivare da ogni parte i migliori prodotti per la sua tavola, come il tartufo di Acqualagna. Famosi sono l'insalata alla Rossini con mostarda, limone, pepe, sale, olio e naturalmente tartufo e i tournedos sulla cui origine si sono intrecciati esilaranti aneddoti.

Nella Biblioteca Laurenziana di Firenze è custodito un documento nel quale sono riportati gli abbinamenti tra i vini e le pietanze, secondo Rossini: il Madera per i salumi, il Bordeaux per il fritto, il Reno per il pasticcio freddo, lo champagne per l'arrosto, l'Aleatico e la Lacrima per frutta e formaggi. Uno degli aneddoti più conosciuti narra di quando Rossini, a tavola con

Donizetti, accortosi che il suo ospite era di pessimo umore, fece preparare dal suo cuoco un dolce semplice ma gustoso: così nacque la torta alla Donizetti con burro, zucchero, uova, farina, fecola, canditi, Maraschino, vaniglia, zucchero a velo.

Un altro grande della musica, amante della buona cucina, è stato Giacomo Puccini, che era solito riunire gli amici, scrittori e artisti, in una bettola a Torre del Lago. Indulgeva spesso ai piaceri della tavola, dopo le battute di caccia sul lago di Massaciuccoli o nelle riserve di amici, friggendo pernici, fagiani ar-



rosto e creando piatti tipici come la pasta sulle anguille o le aringhe con i ravanelli. Amava concludere i pasti con mandarini, vino frizzante e latte alla portoghese. Era particolarmente ghiotto di un tipico piatto toscano come i fagioli cotti al fiasco, tanto che con la scusa di andare a trovare suor Angelica, la sorella più anziana,

monaca in un convento di Lucca, si fermava a mangiare nel refettorio e gustava così il suo piatto prelibato, ben cucinato dalle pie monache.

SAVINO SARDELLA

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.



Ingredienti dei piatti pronti

Avere poco tempo da dedicare alla cucina non implica il fatto che si debba sorvolare anche sulla qualità e sulla sicurezza di ciò che si mangia.

DI GABRIELE GASPARRO
Delegato di Roma



Il poco tempo disponibile induce spesso a fare affidamento, soprattutto per il pranzo, a piatti pronti o semi cucinati. Numerose e variegate sono le offerte che si allineano nei banchi frigoriferi e negli scaffali dei supermercati: lasagne, polpette, crocchette, wurstel, salsicce e preparati vari. Molti prodotti trasformati a base di carne. Da dove viene quella carne? In tutti questi casi non c'è l'obbligo di indicarne l'origine sulla confezione. I consumatori non sanno nulla, quindi, sulla provenienza della carne che trovano nel piatto e spesso sono preoccupati di fare affidamento su prodotti lavorati con carni di dubbia provenienza o di cavallo, come accaduto di recente. Le norme europee per ora impongono l'indicazione dell'origine solo per le carni bovine fresche. Nell'etichetta deve essere riportato il Paese di nascita, di allevamento e di macellazione

dell'animale. Da alcuni mesi, anche sulle confezioni delle carni suine, ovine, caprine e del pollame, compare il Paese di allevamento e di macellazione, ma non quello di origine.

Le organizzazioni europee dei consumatori, al riguardo, stanno attivandosi affinché venga fatta chiarezza in merito, con precise norme anche per i preparati a base di carne, con adeguate misure, inoltre, contro l'abuso di antibiotici negli allevamenti. In proposito si stanno avviando campagne informative e di pressione perché si dia sicurezza e fiducia ai consumatori e adeguata garanzia alla loro salute.

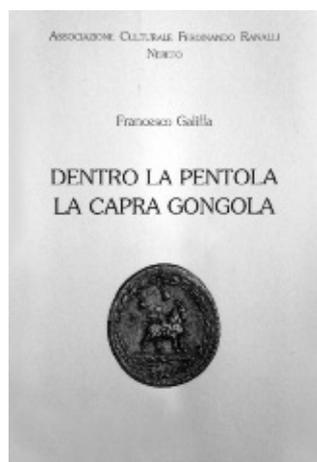
L'INSIDIA NEL FRIGO

Secondo i dati ufficiali dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare (Efsa), ogni anno più di quarantamila persone contraggono una malattia d'origine alimentare. L'Italia si classifica al secondo posto per numero di focolai segnalati e, stando al nostro Ministero della Sanità, le malattie d'origine alimentare che più ci colpiscono sono quelle provocate da salmonelle. L'Organizzazione Mondiale della Sanità (Oms) stima che, nei soli Paesi industrializzati come il nostro, circa il 30% della popolazione sia vittima ogni anno di una tossinfezione alimentare. Quasi sempre queste infezioni si contraggono nei consumi casalinghi, per non aver avuto attenzione a quanto si prepara, a come lo si cucina e, soprattutto, a come lo si conserva. E qui entra in scena il principale "amico" della cucina: il frigorifero. L'insidia

è nei suoi scomparti. Le più frequenti contaminazioni avvengono proprio nelle celle dove conserviamo le verdure e la carne. Porre gli alimenti nel frigo non significa che non avvengano fenomeni pericolosi per la salute come la presenza di lieviti, muffe e microrganismi patogeni. Altri pericoli possono derivare da una non accurata pulizia di oggetti come gli apriscatole, i frullatori, gli utensili in legno. Ciò è stato ampiamente dimostrato da una ricerca, svolta l'anno scorso, da un'organizzazione americana, la Nsf International, che è partita da un dato allarmante: negli Usa il 21% delle intossicazioni alimentari deriva da alimenti conservati e cucinati in casa. Si è scoperto, analizzando le cucine di molte famiglie, che tanti sono gli oggetti contaminati. Oltre al frigo, praticamente tutti gli oggetti di cucina, i contenitori in plastica per cibi, le spazzole e le spugnette per lavare lavelli e piani di cucina, ecc. Tutti sono portatori occulti d'infezioni. La pratica e il buon senso sono i migliori consiglieri, ma la fretta e la disattenzione non devono far dimenticare alcune norme elementari. Lavare sempre le mani prima e dopo aver toccato alimenti crudi. Se si hanno ferite o lesioni alle mani, usare i guanti. Gli amici dell'uomo, cani e gatti, lontani dalla cucina, possono trasportare microrganismi dannosi. Gli utensili e le superfici dove si preparano i cibi, siano sempre puliti. Nel frigo, conservare il cibo in contenitori ermeticamente chiusi e separati per genere alimentare. Lo scatolame aperto va in frigo e fare attenzione che i cibi sottolio siano sempre coperti dall'olio.

**DENTRO LA PENTOLA
LA CAPRA GONGOLA**di *Francesco Galiffa*Associazione Culturale
"Ferdinando Ranalli"
Arti Grafiche Picene,
Maltignano (AP)
Fuori commercio

L'autore, ricercatore nel campo dell'antropologia, della gastronomia contadina e delle consuetudini alimentari, mette la capra "sulla panca" e ne illustra tutte le caratteristiche, i prodotti e, soprattutto, l'impiego della carne nell'alimentazione, con la descrizione delle tante maniere in cui questa può essere preparata, lavorata, cucinata, conservata e, naturalmente, gustata. L'interessante volume porta il lettore attraverso mitologia e storia, leggende e usi gastronomici su questo prezioso e vivace animale, simbolo di fecondità e di indipendenza, mai gregaria come, invece, la pecora. E dopo aver dedicato un omaggio alla gustosa preparazione della capra alla neretese, che annovera estimatori dell'Abruzzo, delle Marche e di altre località le più disparate, dà spazio anche a molte altre ricette regionali, ma anche estere, cercan-



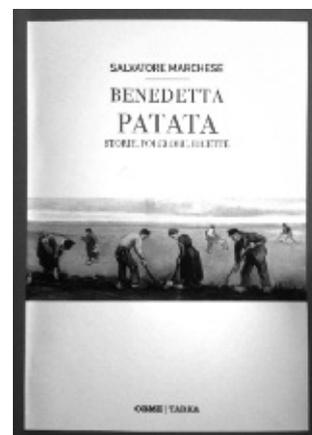
do di "ricomporre una geografia dei gusti", che vari popoli hanno saputo tirar fuori da una carne, come quella di capra, che è da annoverare tra le più pregiate per qualità fisiologiche e nutritive, perché è povera di colesterolo e ha poche calorie.

BENEDETTA PATATAdi *Salvatore Marchese*Orme-Tarka
www.ormebooks.it
€ 14,90

Nel 1793, ai parroci del dominio della Serenissima Repubblica di Genova venne fatto recapitare un manualetto a stampa per fornire precise

istruzioni riguardanti la coltivazione delle patate, fino a quel momento utilizzate quale foraggio per le bestie. La patata doveva diventare cibo per gli uomini e le istruzioni agrarie, contenute nel testo, erano accompagnate da vere e proprie ricette. Fino ad oggi, nessuno aveva parlato o scritto dell'invito rivolto ai sacerdoti liguri. Salvatore Marchese ne ha recuperato un esemplare che è stato arricchito di curiosità, storie e oltre 250 ricette anche di grandi chef. Nel libro, già pubblicato in prima edizione nel 1999, sono stati inseriti nuovi capitoli, come quello dedicato alla patata viola, o quello rivolto al mondo occitano e valdese, oltre a ricette con riferimenti alla tradizione ebraica.

Suddivise in ordine di portata, le ricette sono quelle di specialità della tradizione regionale italiana, ma anche alcune storiche di grandi cuochi del passato, dal Vialardi a Chapusot, a Escoffier, arricchite da ricordi, approfondimenti letterari e notizie sugli usi del territorio.

**DONATORI DELLA BIBLIOTECA NAZIONALE
"GIUSEPPE DELL'OSSO"****Bruno Balti - Accademico di Lodi**

"Profumi e sapori antichi: Storia, curiosità e ricette della cucina lodigiana" di Angelo Stroppa
(Lodi: PMP Edizioni, 2014)

Mauro Frascisco - Delegato di Torino

"Educare al (buon) gusto: tra sapore, piacere e sapere" a cura di Franco Bochicchio
(Napoli: Giapeto editore, 2013)

Delegazione di Macerata

"L'Artusi: La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene" di Pellegrino Artusi
(A. Vallardi, 1983)

"La buona cucina casalinga: 1000 ricette di Frate Indovino"

(Perugia: Edizioni Frate Indovino, 1984)

"Frijenno magnanno" (Napoli: Edizioni Tur-sport, 1976)

"Riso e risotti" di Lorenza Stucchi (Milano: Fabbri Editori, 1973)



"Le conserve" di Angelo Sarzio (Milano: Fabbri Editori, 1976)

"Soufflés, sformati, polpettoni" di Armanda Capader (Milano: Fabbri Editori, 1973)

"Formaggi cotti e crudi" e "Vitello cento sapori" di Giuliana Bonomo (Roma: Curcio, 1976)

Società Editrice Il Ponte Vecchio

"Caro vecchio porco ti voglio bene: La tradizione del maiale in Romagna"

di Graziano Pozzetto

(Cesena: Società Editrice Il Ponte Vecchio, 2014)



PIEMONTE

ASTI

A BRUSASCO CULTURA E BUONA CUCINA

La Delegazione ha organizzato un convegno su "La cucina piemontese dell'Unità d'Italia. Grandi cuochi del tempo: riflessi sulla cucina moderna", nella suggestiva cornice del castello di Brusasco.

Erano presenti il Presidente Giovanni Ballarini e moltissimi fra Delegati e Accademici provenienti anche da Delegazioni lontane. Un fantastico buffet di dolci era stato allestito, quale benvenuto, sulla terrazza. A seguire, l'inizio dei lavori del convegno, che voleva rendere omaggio ad alcuni importanti cuochi reali, attraverso le relazioni di un gruppo di Accademici.

Nel salone ottocentesco del castello, il Delegato Piero Bava ha dato il benvenuto, seguito dal Vice Sindaco Gianni Arietti che ha fornito alcune informazioni sul luogo. Il Coordinatore Territoriale Mauro Frascisco ha quindi presentato gli oratori.

Giorgio Lozia, del Centro Studi Territoriale, ha parlato su "Viarelli: a tavola con i Savoia"; quindi, Renzo Pellati, membro del CSFM, ha svolto la sua relazione "I consigli di Chapusot riportati ai giorni nostri". Elisabetta Cocito, DCST del Piemonte, ha ricordato "Amedeo Pettini. Cuoco di corte e cuoco del popolo", mentre Mario Tuccillo, CT del Piemonte area Est, ha narrato "Teofilo Barla. Splendore e miseria di un maître pâtissier". Il Delegato di Ciriè, Franco Gerardi, ha commemorato l'Accademico Domenico Musci e ha presentato il suo libro postumo *Il cuoco del re*.

Il Presidente Ballarini ha tratto le conclusioni, esprimendo parole di apprezzamento per il lavoro compiuto e commentando con soddisfazione il fatto che i relatori fossero tutti



Accademici, evento che succede molto raramente.

È seguito un lauto aperitivo nel parco, in cui comparivano alcune elaborazioni tratte da ricette dei cuochi dei re. Parti-

colarmente interessanti la "Carne farcita alla Delfina" e le "Acciughe in corona".

A mensa, nella limonaia, sono stati serviti "Agnolotti al forno con brodo ristretto", "Lattata

di funghi", "Zuppa dell'ortolano", "Punch romano al Calvados", "Faraona lardellata con uvetta", "Zabaione al Moscato con paste di meliga e biscottini di Novara" e "Sorbetto di fichi". Il risultato, nonostante i sapori di alcune portate un po' lontani dalla cucina attuale, è stato molto soddisfacente e i commensali hanno allegramente bizzato.

Questo è il risultato: buona cucina e cultura non solo possono coesistere, ma se ne vanno tranquillamente a braccetto!

Un grazie alla famiglia Violi per il grande e intelligente entusiasmo con cui ha risposto all'ardua chiamata della Delegazione. (Donatella Clinanti)

INDICE DELLE RUBRICHE

DALLE DELEGAZIONI	<i>pagina 49</i>
VITA DELL'ACCADEMIA	57
Liguria, Lombardia, Trentino - Alto Adige	57
Veneto	58
Friuli - Venezia Giulia	59
Emilia Romagna	60
Toscana	61
Marche, Abruzzo	63
Campania	64
Puglia, Basilicata, Calabria, Sicilia	65
Europa	66
Nel mondo	67
CARNET DEGLI ACCADEMICI	68

Ai Delegati: ricordiamo che i "commenti" delle riunioni conviviali devono essere contenuti in 800 (massimo 1000) caratteri, spazi inclusi.

I testi della rubrica "Dalle Delegazioni" non devono superare i 2500 caratteri.

PINEROLO

CINQUANT'ANNI DOPO

Dalla dieta seguita dai monaci al menu servito a corte, nell'ambito delle funzioni in memoria dei defunti, dalle caratteristiche del sale da cucina alle conseguenze, sull'organismo, dello zucchero. E tanto altro. Al convegno "Dalla cucina medievale al cibo postmoderno", organizzato dalla Delegazione per il cinquantesimo anniversario della sua fondazione, lo storico Rinaldo Merlone, in una sala gremita, ha tracciato in maniera avvincente i confini della gastronomia nei secoli passati, mentre Alessia Ciancio, gastroenterologa, ha sfatato alcuni miti (primo tra tutti, quello relativo all'uso del sale) e chiarito gli effetti di una sostanza di uso comune come lo zucchero. In chiusura dei lavori, allietato dal coffee break preparato dagli insegnanti e dagli studenti dell'Istituto Alberghiero "Prever" di Pinerolo, Mario Ursino, componente del Consiglio di Presidenza, ha fornito un quadro ricco di suggestioni della realtà siciliana.

Al convegno è seguita la cena



di gala, allestita al Museo del Gusto di Frossasco, unica realtà di questo genere in Italia. Nelle sale espositive è stato servito un aperitivo ispirato ai primi anni Settanta, offerto e preparato dal CFIQ - Consorzio per la Formazione, l'Innovazione e la Qualità - che ha curato anche il servizio di sala. Per la preparazione della cena, servita nel salone, sono stati coinvolti alcuni chef di tre ristoranti del Pinerolese, ognuno rappresentativo di una realtà diversa. Christian Milone ha preparato un vitello tonnato e una piccola insalata russa, antipasti ispirati agli anni Ottanta; Adriano Mesa si è cimentato con un raviolone ripieno di juncà, ispirato agli anni Novanta. Per secondo, Fabrizio Finotti e Giancarlo Piltza hanno preparato uno stracotto di stampro contemporaneo. Infine, il dessert. Raffaello Murisengo ha confezionato una torta Zurigo seguendo la ricetta originale elaborata dal genio del grande pasticciere di Pinerolo Giuseppe Castino, il quale l'aveva inventata per assecondare un desiderio espresso dalla principessa Jolanda di Savoia.



Nell'ambito dei festeggiamenti, la Delegazione ha allestito, nei locali della Atl di Pinerolo, una mostra dei menu serviti negli ultimi dieci lustri nei ristoranti del Pinerolese. (Alberto Negro)

LIGURIA

ALBENGA
E DEL PONENTE LIGURE

TRA TERRA E MARE

Riunione conviviale che ha visto gli Accademici al ristorante "Internazionale" di Albenga, un locale sul mare, con una veranda lambita dalle onde, ben arredata sui toni del bianco e dell'azzurro, con un servizio simpatico ed efficiente e piatti semplici della cucina ligure, tra terra e acqua. Un giusto equilibrio tra verdure ed erbe aromatiche della piana di Albenga e i pesci del suo mare ha dato luogo a piatti ben riusciti. Gli Accademici hanno anche potuto ascoltare alcune considerazioni del Delegato sull'evoluzione delle preparazioni nei ristoranti di spiaggia, con apertura in prevalenza stagionale, e soprattutto i racconti della scrittrice Sandra Berriolo, che ha illustrato il suo bel libro sul basilico di alcuni anni fa, e altri libri di argomento albanese, in particolare sulla



cucina di casa. Il suo *Mangiamo pane e olio* ha raccontato gli anni Sessanta e Settanta, la cucina semplice, il buon prodotto non artefatto, la capacità di accontentarsi di poco e di essere ugualmente felici. La sua simpatia e arguzia hanno interessato gli Accademici che hanno apprezzato la serata sia per la parte culturale sia per quella gastronomica. (Roberto Pirino)

LOMBARDIA

CREMONA

**L'ENTUSIASMO
DEI NUOVI ACCADEMICI**

Affollata prima riunione conviviale dopo l'estate presso il ristorante "Satèn" di Piadena, recentemente aperto da Maurizio Ceresini, una vecchia conoscenza accademica da quando reggeva "La casetta rossa" a San Giovanni in Croce, che in cucina si è avvalso della collaborazione del fratello Silvio, chef di grande esperienza. Il ristorante è specializzato in piatti di mare e il menu proposto ha soddisfatto pienamente le aspettative. Ricco l'aperitivo con scampi, gamberoni, ostriche, tartine al salmone, pesciolino e verdure fritte; molto gustoso l'antipasto: crema di zucca con gamberi arrostiti. A seguire: risotto Satèn con capezzante e timo; filetto d'ombrina

con tortino di carote e patate al forno; semifreddo al caffè da una ricetta del maestro pasticciere Fulvio Scolari. Vini ottimi: Alnè millesimato (Cantine Todaro); Rosè brut (Cantina azienda agricola Bosco); Gewürztraminer (Cantina Martin & Shoen). Un applauso convinto ai fratelli Ceresini: ottime le materie prime, sapiente la loro preparazione.

Tema della serata, l'accoglienza di tre nuovi Accademici. Nel porgere loro il benvenuto, il Delegato ha colto l'occasione per presentare la Delegazione, di cui ci si appresta a festeggiare il cinquantesimo di fondazione, e i Consultori che lo affiancano nell'attività. Ha poi sollecitato la lettura di Statuto e Regolamento, aggiornati. I festeggiati, come prassi impone, hanno offerto in dono alla Biblioteca "Giuseppe Dell'Osso" un libro di cucina a testimonianza delle motivazioni che li hanno spinti ad aderire all'Accademia.

VENETO

CORTINA D'AMPEZZO

**LA CUCINA DEGLI AVANZI
DURANTE LA GRANDE GUERRA**

In occasione del centenario dall'inizio della Prima guerra mondiale, Cortina d'Ampezzo ha creato numerosi appuntamenti per ricordare la chiama-

IMPORTANTE

Ricordiamo che, anche **nella Rubrica "Dalle Delegazioni"**, non saranno pubblicate relazioni di riunioni conviviali tenute fuori del territorio della propria Delegazione, o di quelle effettuate in casa degli Accademici, a meno che non si siano svolte in occasione di un evento importante.

Ricordiamo, inoltre, di **non inserire**, nei contributi da pubblicare nella stessa Rubrica, **l'elenco delle vivande e dei vini**, per i quali va utilizzata la scheda apposita, relativa alle riunioni conviviali.



ta alle armi dei suoi giovani soldati, con appuntamenti letterari, mostre e proiezioni di film. Anche la Delegazione ha organizzato una cena sul tema "1914: il mondo sull'orlo dell'abisso", nella suggestiva cornice del ristorante "Rifugio Ospitale" di Cortina. La serata, progettata in collaborazione con gli Amici del Festival e Accademia Dino Ciani, ha visto le Simposiarche, Silvana Savaris Grasselli e Katia Tafner Ghedina, cimentarsi nella ricerca di particolari piatti che fossero tratti dalle opere di tre grandi scrittori, testimoni della Grande Guerra: Carlo Emilio Gadda, Robert Musil e Paul Thomas Mann. Piatti che venivano reinventati, il giorno dopo, con gli avanzi, come, per esempio, i rebecchini di polenta. "Si fanno con la polenta avanzata dal giorno prima, che si taglia in fettine di forma rettangolare di uguale misura, che si accoppiano a due a due farcendole in mezzo con un po' di formaggio morbido, quindi si friggono in olio bollente (in quegli anni di guerra si usava lo strutto) e si mangiano caldi. In base alle dimensioni possono anche rappresentare un appagante secondo piatto, preceduto, a quel tempo, da una zuppa vegetale", ha spiegato il giornalista enogastronomico Giampiero Rorato, ospite d'eccezione. Rorato ha inoltre entusiasmato

con il racconto del Prosecco e delle sue antiche origini. Da civiltà ormai scomparse e dalle poche testimonianze, si sa che, nell'VIII secolo, le viti di "Pucino", alias di Prosecco, sono giunte in Italia dal Carso e che, con l'espansione della Serenissima Repubblica di Venezia, fu incentivata anche la coltivazione della vite.

Applausi per la riuscita della serata da parte anche dei numerosi Accademici di altre Delegazioni. Un caloroso abbraccio a Roberto Pappacena, che coi suoi favolosi 91 anni, ha voluto salutare l'Accademia, gratificato da una bella lettera del Presidente Giovanni Ballarini e del Segretario Generale Paolo Petroni, unitamente ad un significativo omaggio accademico.

(Katia Tafner Ghedina)

TREVISO-ALTA MARCA

LA DELEGAZIONE DI MILANO DUOMO A TREVISO

L'incontro con altre Delegazioni è un'iniziativa che viene inserita in programma puntualmente ogni anno, perché consente agli Accademici di scambiare esperienze gastronomiche molto utili e arricchire le proprie conoscenze. L'occasione della visita si è concretizzata con tre giorni di *full immer-*

sion nel territorio trevigiano. Il folto gruppo di Milano Duomo ha iniziato la sua esperienza con la cucina trevigiana in un locale che sa interpretare al meglio le qualità del pesce dell'Adriatico, acquistato direttamente dai pescatori, e che recentemente ha ricevuto il Diploma di Buona Cucina. I canestrelli fritti in scorza (conchiglia), i gamberetti di laguna e il risotto di scampi e "pevarasse" (vongole nostrane) sono state prelibatezze molto apprezzate. Il gruppo ha poi seguito un programma di visite culturali che lo hanno portato, nei tre giorni di permanenza, da Treviso a Castelfranco Veneto, passando dagli affreschi di Ludovico Pozzoferrato, nel palazzetto del Monte di Pietà reso disponibile per la circostanza, al Museo di Santa Caterina per gli affreschi di Tommaso da Modena, per finire alla casa di Giorgione dove erano esposti gli affreschi del Veronese recuperati in ville venete ora scomparse.

Naturalmente era compresa una visita per le vie della vecchia Treviso, per ammirare i corsi d'acqua che l'attraversano e alcune case affrescate (*domus pictae*). Visita anche all'abbazia cistercense di Follina e a una cantina caratteristica di quel luogo, a conduzione familiare, dove i vini Prosecco e Verdiso si esprimono al meglio.

Gli altri appuntamenti conviviali hanno privilegiato i piatti cult del territorio, come lo spiedo misto, preparato nel locale "Dei Mazzeri" (Follina), insignito del Diploma di Buona Cucina e inserito nella guida *Le Buone Tavole della Tradizione*, e i bigoli (spaghettoni di pasta fresca fatti con il torchio) con il sugo di anatra, proposti l'ultimo giorno insieme ai funghi barboni (*pes caprae*), molto apprezzati dagli Accademici meneghini, presso il ristorante "Fior" (Castelfranco Veneto), accreditato di quattro tempie. Atmosfera improntata alla

massima cordialità, tra i componenti delle due Delegazioni, in tutti gli incontri conviviali e l'auspicio, da parte dei Delegati, di uno scambio della visita in occasione dell'EXPO di Milano, che si preannuncia, almeno per la parte gastronomica che interessa l'Accademia, come un'occasione da non perdere.

(Nazzareno Acquistucci).

VENEZIA

CIBO DI LAGUNA A BURANO

La Delegazione ha concluso i festeggiamenti del suo sessantennale, celebrato alcuni mesi fa in Biblioteca Marciana, con un convivio improntato all'amicizia e alla simpatia, nel segno della tradizione e della buona tavola lagunare. La riunione conviviale si è svolta presso la trattoria da "Romano", a Burano, dove peraltro il sodalizio trovò il naturale terreno di coltura e di origine, come - su concreta documentazione reperita mediante ricerche presso la trattoria stessa - ha ricordato la Delegata Rosa Maria Rossomando Lo Torto.

La suggestione dello storico locale, aperto nel 1920 da Angelo Barbaro e condotto dal 1936 fino al 1964 dal figlio Romano, oste illuminato che sosteneva l'arte e la cultura della buona cucina, l'affabilità della famiglia che, attraverso le generazioni, ha proseguito l'attività (mantenendo l'impegno di un alto livello gastronomico), e la giovialità e l'entusiasmo degli Accademici hanno determinato il successo dell'incontro, incentrato sulla degustazione del cibo di laguna, in omaggio a Venezia e all'isola, che Orio Vergani aveva eletto a suo rifugio ideale.

Il pesce è stato ovviamente il protagonista del menu, e un ben di Dio di pescato, freschissimo e sapientemente preparato, è giunto in tavola, dove se-





devano anche Accademici di Treviso-Alta Marca, il Vice Delegato di Padova Edmondo Matter, e Alfredo Pelle, Segretario del Centro Studi "F. Marenghi".

Canoce e latticini di seppia, garusoli e polpi, cozze e vongole, sarde in saor e polentina bianca hanno anticipato il risotto di gò, cui il locale deve la fama, ormai codificato dalla letteratura gastronomica secondo la ricetta di Romano, che non enfatizza il sapore del pesce e conferisce delicatezza al piatto con un'accorta mantecatura. Ha fatto seguito una ricca grigliata di branzini, mazzancolle e bisato, cotta sulla brace di profumati legni, si da garantire morbidezza e gusto delle carni. Dopo una fresca e tenera insalatina di stagione, i biscotti dall'inconfondibile forma ad "esse", i bussolai da intingere in vin dolce, hanno concluso questo itinerario culinario, tipico della trattoria, che ebbe già in passato molti illustri estimatori.

(Rosa Maria Rossomando Lo Torto)

FRIULI - VENEZIA GIULIA

TRIESTE

A TUTTA BIRRA!

Il convivio della Delegazione, che si è svolto presso la caratteristica birreria "Bunker" di Aurisina, è stato dedicato alla birra di alta qualità e ai suoi abbinamenti con il cibo.

Consuetudine antica, quella dei triestini, di fermarsi a fare merenda al buffet oppure in birreria, con piatti della tradizione del centro Europa e delle terre confinanti, e un buon boccale di birra in mano oppure uno "stiefel" (stivale), dalla forma del bicchiere che conteneva "la bionda". La serata è stata introdotta dal Delegato Giuliano Relja, che ha parlato della fondazione della birreria



Dreher di Trieste, la prima "Fabbrica per la Birra in Trieste", creata nel 1865 da un gruppo di imprenditori locali e rilevata, alcuni anni dopo, da Anton Dreher, discendente della famosa famiglia di birrai boemi. Il Simposiarca Giulio Stagni ha parlato delle storiche birrerie triestine, tra le quali, la Monteverde, l'Antico Giardino Rossetti, Alle Gatte, all'Acquedotto, il Cervo d'Oro, Scala d'Oro e soprattutto della mitica Taverna Dreher, ricavata da un ampio deposito del birrifico, con imponenti colonne e volte di pietra. Molto appetitosi erano i cibi serviti, che offrivano una vasta scelta di salumi, salicce e crauti, accompagnati da gnocchi di pane.

La riunione conviviale ha fatto rivivere agli Accademici una serata alla maniera della "Taverna Dreher" e il titolare, Danjel Lovrecic, ha guidato gli intervenuti in un interessante itinerario del gusto, tra i diversi tipi di birra, tutti ampiamente descritti nelle loro differenti caratteristiche e i loro abbinamenti ai sapori di una genuina cucina casalinga. Danjel, uno degli otto ambasciatori della Heineken Italia, si avvale di uno staff dinamico e qualificato, inclusi due master di spillatura, le cui tecniche sono state illustrate, e di sua madre Darja, perno della cucina. Dopo la triestinissima Dreher, gli Accademici hanno degustato birre tedesche, belghe e francesi, abbinate a piatti della tradizione, tra cui la ljubljanska (carne

di maiale alla lubianese, panata e frita, ripiena di formaggio e prosciutto), costine di birra arrostiti su un letto di senape, e altre prelibatezze di mitteleuropea memoria. *Dulcis in fundo*, un meraviglioso tiramisù con il savoiardo inzuppato nella birra trappista scura, la stessa che ha accompagnato il dessert. (Mara Rondi)

EMILIA ROMAGNA

IMOLA, BOLOGNA DEI BENTIVOGLIO, CASTEL S. PIETRO-FIRENZUOLA

LA TAVOLA, GRANDE MEZZO DI DIALOGO

I piatti e le ricette nella cucina di fine Settecento del cuoco Alberto Alvisi al servizio del Vescovo di Imola, Cardinale Gregorio Barnaba Chiaramonti, divenuto Papa Pio VII.

"La convivialità è uno degli aspetti belli della vita, guardandosi, però, sempre dagli eccessi". È con questo iniziale saluto del Vescovo, Monsignor Tommaso Ghirelli, che è iniziata, a Monte del Re (Dozza), la rivisitazione delle ricette del cuoco Alvisi, maestro di cucina, che curò, dal 1785 al 1800, la cucina imolese del Cardinale Chiaramonti. Un ritorno ad un passato tutto sommato "recente", testimoniato dalle parole di Andrea Ferri, appassionato cultore della storia ecclesiastica, autore, tra l'altro, del libro *La*

porpora e la tiara, nonché responsabile dell'Archivio storico diocesano. Così, attorno alla tavola, si sono ritrovate tre Delegazioni per rivivere un particolare periodo storico. Lo spunto è arrivato da un libro, *Eminenza, il pranzo è servito*, scritto trent'anni fa, a due mani, da Aureliano Bassani e Giancarlo Roversi, dove sono raccolte le ricette dell'Alvisi con un "corpus culinario, fatto apposta per la gente comune, per le azzore romagnole appena un po' acculturate, grazie al suo linguaggio semplice e privo della spocchia dei trattatisti gastronomici". E a sperimentare il ricettario è stato lo staff dello chef Umberto Cavina, partendo con un bignè fritto salato, una crocchetta di ricotta e mandorle, un crostino di fegatelli e, a seguire, un assaggio di cappelletti alla bolognese, con magoni fritti e crema di cipolle, e di maccheroni appasticciati con ragù bianco di vitello. Un personaggio "versatile" il Chiaramonti, ha spiegato Ferri, il quale prese parte al processo che portò alla condanna di Giuseppe Balsamo, detto Cagliostro, ma che non volle privarsi della conoscenza degli alfieri dell'illuminismo culturale con l'acquisto, da parte della mensa vescovile, dell'Enciclopedia di Diderot e D'Alembert. Il ricettario di Alvisi, trovato nell'Archivio arcivescovile di Bologna, riporta cinquanta "piatanze" con l'aggiunta, in





ordine sparso, di altri 24 piatti e di consigli pratici che riguardano, per esempio, i medicinali, le tinture, la conservazione dei cibi, rosoli e liquori. Ben intriso di "romagnolità", l'Alvisi non rinunciò comunque all'influenza francese, come testimonia il ricorso all'uso della balsamella abbinata ai maccheroni, ai cardi in umido, al pasticcio di lasagne in budino e al budino di tortelli. (Antonio Gaddoni)

TOSCANA

VALDARNO FIORENTINO

UN MENU DELL'ANTICO EGITTO

Nello splendido scenario delle colline che guardano il Valdarno Superiore, la Delegazione ha organizzato, presso il Centro culturale "Perlamora", una cena storico-gastronomica che ha avuto per tema le tradizioni culinarie dell'antico Egitto. Tradizioni solo apparentemente lontane dalla nostra cucina perché, come ha spiegato Maria Cristina Guidotti, egittologa di livello internazionale e Direttrice del Museo Egizio di Firenze, in realtà i punti di contatto sono molti. E questa vicinanza è più che evidente dal menu gustato: zuppa di lenticchie su battuto di porri e aglio; focaccia di pane al sesamo con trito di carne bollita, insaporita con profumi antichi; spiedo di volatili con anatra e piccione, ceci bolliti, insalata di lattuga e cetrioli, schiacciata dolce con fichi freschi, insaporita al miele. Una serie di piatti, dunque, che non si allontanano troppo dalle nostre abitudini e che sono stati realizzati in modo eccellente dallo chef Antonio Rivelli, tenendo conto che non aveva a disposizione delle ricette ma solo indicazioni di massima dei prodotti da usare e di un "piatto finito", il tutto desunto, dagli archeologi, da

pitture murali che affrescavano le tombe di faraoni e dignitari. Una ricostruzione filologica che va benissimo finché si scrive o se ne parla, ma che diventa sicuramente più impegnativa quando dalle parole si deve passare ai fatti, anzi ai piatti. La serata ha avuto un notevole successo, grazie agli interventi della Guidotti che, di volta in volta, ha illustrato i singoli piatti, raccontando, inoltre, piccole storie e aneddoti. Erano anche presenti il Coordinatore Territoriale della Toscana Ovest Franco Milli, nonché Delegati e Accademici di altre Delegazioni e numerosi ospiti che hanno così potuto gustare antichi sapori e avere notizie su usi e costumi del nobile popolo che ha vissuto per oltre 3000 anni sulle sponde del Nilo. Nel corso della serata, sono anche state consegnate le insegne a due nuovi Accademici, Alessandra Gola e Marco Giusti, e al termine, il Delegato Ruggero Larco ha ringraziato lo staff di "Perlamora" e, in particolare, lo chef Antonio donandogli il piatto in ceramica personalizzato della Delegazione. Un particolare ringraziamento anche al proprietario e amico Lorenzo Melani, insieme alla moglie Perla, vero *deus ex machina* del centro culturale. (Ruggero Larco)

LAZIO

ROMA, ROMA NONENTANA

SULLE SPONDE DEL TEVERE

Il fiume, pur nascosto e negletto fra gli alti muraglioni che lo delimitano, riveste ancora il suo fascino e varie iniziative cercano di valorizzarne le rive. Una delle più prestigiose è quella di un intraprendente imprenditore romano che ha creato, nei pressi di Ponte Risorgimento, un elegante spazio viaggiante. Una struttura leggera in vetro e metallo, stile

liberty, firmata dall'architetto Giovanni Keiraoui. Ormeggiata in un luogo tranquillo e romantico del vecchio fiume, presenta uno dei più eleganti e raffinati ristoranti della capitale. Una cucina eccellente, condotta dallo chef di fama, Alessandro Vassallo, e un elegante bar con fornitissima enoteca. Un locale che non poteva non richiamare l'attenzione degli Accademici romani. Ecco perché, per la tradizionale riunione conviviale "della ripresa", le due Delegazioni hanno scelto questo ristorante-bar per incontrarsi e trascorrere un'inusuale serata sulle sponde del fiume. Presenti numerosi Accademici, con illustri ospiti, fra i quali i neo Accademici Annalisa Menegoli e l'Ambasciatore Sergio Busetto. Hanno partecipato alla cena anche il Colonnello dei Carabinieri Silvestri, l'Accademico di Miami Ambasciatore Marco Rocca, due graditi ospiti provenienti da Tokyo, l'Accademica June di Schino e l'architetto Roberto Fallani. Simposiarca, il Delegato di Roma Nomentana Alessandro Di Giovanni, che ha illustrato la storia e le caratteristiche dell'originalissimo locale, che rappresenta un interessante esperimento per rivalorizzare le sponde del Tevere, con un'ospitalità di classe e raffinata accoppiata a una cucina di alto livello. Dopo un aperitivo sulla terrazza superiore del galleggiante, dove si trova il bar, nelle due sale inferiori è stato servito un menu di gran classe, molto apprezzato dagli Accademici. Il Delegato e

Coordinatore Territoriale di Roma, Gabriele Gasparro, ha intrattenuto gli ospiti raccontando storie e curiosità della vita del Tevere, con particolare riguardo alla zona dove è ancorato il ristorante, che è stato teatro di avvenimenti tragici e lieti. (G. G.)

ABRUZZO

AVEZZANO

TAGLIACOZZO: CIBO, ARTE E CULTURA

La Delegazione condotta da Franco Santellocco Gargano, per la festa di fine estate, ha dedicato un pomeriggio alla visita del borgo antico di Tagliacozzo, cuore pulsante della città, situato lungo la Tiburtina Valeria a metà tra il mar Tirreno e il mar Adriatico. L'iniziativa ha coinciso con la XIX edizione di Ascanio: "contenitore naturale di cultura, arte e gastronomia" (Ascanio Mari, orfano di Tagliacozzo, fu allievo, collaboratore e amico di Benvenuto Cellini nel XVI secolo). Cicerone d'eccezione lo storico Gaetano Blasetti che ha incantato i convenuti su questa realtà marsicana. Il cammino è iniziato dalla piazza dell'Obelisco, al centro della quale si erge la fontana omonima, un tempo gogna per gli insolventi, oggi punto di aggregazione di giovani e turisti che possono gustare prodotti enogastronomici e ammirare le eleganti logge e le raffinate bifore dei palazzi medievali e rinasci-





mentali circostanti. Queste bellezze, insieme ad un'agricoltura di nicchia e alla produzione di salumi e formaggi, concentrano un turismo naturale generando così una discreta risorsa economica per la città. Nel percorrere le stradine, si ha la fortuna di incrociare altre piazzette, altri palazzi e chiese con portali di rara bellezza.

L'illuminazione con lanterne moderne interrompe una luminosità crepuscolare dei vicoli, diventando un mezzo per valorizzare meglio le vecchie cantine riadattate a botteghe che, nei giorni di "Ascanio", sono particolarmente animate. Per l'occasione, i numerosi piccoli esercizi commerciali tradizionali offrono ai visitatori un'accoglienza speciale, preparando leccornie antiche i cui colori, odori e sapori stimolano a immaginare un passato sicuramente più vero e romantico. Gli Accademici hanno avuto modo di scoprire anche piccoli fondachi che ospitano mostre di pittura e artigianato del ferro, del rame e del legno.

La visita si è conclusa al ristorante "Parigina", per la riunione conviviale serale, durante la quale Blasetti ha continuato la sua dotta conversazione, raccontando aneddoti e fatti legati alla città, all'arte culinaria e ai mestieri, con particolare riferimento al personaggio di Ascanio e alla battaglia di Tagliacozzo dove Carlo D'Angiò, nel 1268, sconfisse il giovane sedicenne Corradino di Svevia. (Gabriele Franciosi)

CAMPANIA

AVELLINO

PREMIAZIONI ACCADEMICHE A VALLESACCARDA

L'appuntamento era in piazzetta "Accademia Italiana della Cucina", dinanzi all'Istituto Professionale di Stato



per l'Enogastronomia e l'ospitalità alberghiera (Ippisar) di Vallesaccarda.

Quasi tutti presenti per un gradito ritorno, dopo che, nell'aprile scorso, la Delegazione aveva partecipato alla cerimonia di intitolazione della piazzetta all'Accademia.

È diventato pressappoco un obbligo sostenere la scuola che si trova nella piazzetta e, per incentivare gli iscritti, la Delegazione ha voluto premiare, con due borse di studio di 500 euro ciascuna coloro che, nel precedente anno scolastico, hanno riportato la migliore votazione. Gerarda Tanga, servizio di sala, e Filomena Ragazzo, servizio di cucina, accompagnate dai genitori, hanno ricevuto, con la borsa di studio, le buste contenenti un biglietto beneaugurante.

Dopo aver consegnato una targa ricordo alla Preside Maria Antonietta Cipriano, il Delegato Mario de Simone ha precisato che le somme finanziate dalla Delegazione devono considerarsi come un viatico per tutti gli iscritti al plesso scolastico,

che è sorto per opera e virtù dell'encomiabile Sindaco Paggiarulo. I meriti indiscutibili dell'alacre amministratore di Vallesaccarda hanno infatti ricevuto l'importante riconoscimento accademico del premio Giovanni Nuvoletti. (Mario de Simone)

PUGLIA

MANDURIA

INCONTRO IN MASSERIA

Gli Accademici Bruno Garofano, Simposiarca della serata, ed Ele Rotelli sono stati promotori, ideatori e realizzatori dell'evento che si è svolto all'interno della masseria "La Corte dei Vescovi", a un paio di chilometri da Manduria. Il ristorante, aperto tutto l'anno, è gestito dai due giovani fratelli, Andrea e Gianluca Lippi, che si sono divisi i compiti di condurre direttamente, uno la cucina e l'altro la sala. Hanno avuto, inoltre, la capacità di sostenere

il loro punto di vista circa il menu e superare più che bene le perplessità degli Accademici su determinati abbinamenti.

Il menu ha previsto, dopo l'aperitivo: orecchiette nere su un letto di purea di fave e pecorino stagionato; scottona in crosta di taralli e mandorle con flan di rape; contorni di puntarelle saltate e crudité; scrigno di fichi, crostata alla crema di fichi d'India e frutta di stagione.

I vini sono stati suggeriti da Bruno, noto enologo e ottimo sommelier: Spumante brut (D'Arapi); Rosato del Salento Igt 2013 Metusco (Palamà); Primitivo di Manduria Doc 2010 (Attanasio). È necessario sottolineare alcuni dettagli: il nero delle orecchiette è stato ottenuto mescolando, nell'impasto, le olive nere snocciolate e macinate (in questo caso Celline), smorzandone l'aroma particolarmente intenso. Il flan è risultato ben morbido e gonfio; lo scrigno di cioccolato non ha riservato sgradite sorprese. Tutte le possibili insidie, nella preparazione dei piatti, sono state professionalmente affrontate e brillantemente superate. Il servizio è stato puntuale e preciso. Il gruppo di Accademici ha espresso un parere favorevole e si è ripromesso di ritornare.

(Arcangelo Gabriele Liguori)

SICILIA

MODICA

TRADIZIONI E NOVITÀ NELLA CUCINA MODICANA

Gli Accademici si sono riuniti presso "Villa Gisana", antica e splendida residenza estiva della famiglia Grimaldi, ove il 22 giugno 1844, in occasione della sua visita in Sicilia, pernottò Ferdinando IV di Borbone.

Il relatore, l'Accademico Francesco Occhipinti, ha intrattenuo piacevolmente gli Accademici e gli ospiti sul tema: "Tradi-



zione, innovazione, novità nella cucina modicana". Dopo aver rimarcato l'importanza della riscoperta di antiche ricette tradizionali, ormai quasi del tutto dimenticate, preparate con prodotti oggi difficilmente reperibili sul mercato, ha riferito come, con la sperimentazione e l'innovazione, la cucina si evolve e si reinterpreta nel solco della tradizione. Ha, infine, sottolineato come da ricette tradizionali nascono, con l'evolversi dei gusti e delle esigenze, delle novità culinarie.

La summa di quanto relazionato è stata mirabilmente posta in essere, anzi in piatto, dal giovane maestro di cucina Costantino Spadaro, il quale, con pietanze magistralmente preparate, ha riscosso l'incondizionato plauso di tutti i commensali.

Per antipasto è stato servito un innovativo arancino, rivisitato su fonduta di formaggio; come primo, due pietanze ormai quasi del tutto scomparse, non solo dalla cucina della ristorazione ma anche da quella casalinga: la "pastratedda", per l'occasione servita con broccolotti e olio di oliva, e il "cuturro", grano duro integrale spezzato, condito con ragù bianco di coda vaccina. Il filetto di maialino (con erbe saltate al profumo di limone e composta di nespole) ha rappresentato la novità, in quanto nella cucina tradizionale modicana, un tempo, il maiale non veniva mai preparato senza la costata. Delizioso anche il dessert. (Carlo Ottaviano)

RAGUSA

VISITA AD UN'IMPORTANTE AZIENDA DEL TERRITORIO

Il Presidente Giovanni Ballarini è stato ospite della Delegazione, in occasione dell'interessante e partecipata visita degli Accademici ragusani alla "Agromonte", una delle più di-

namiche realtà imprenditoriali della provincia iblea, che ha sede a Chiaramonte Gulfi. A partire dagli anni Settanta, la famiglia Arestia mette a frutto l'estrema conoscenza acquisita nel tempo sulle colture tipiche del territorio ibleo, un'area a tradizionale vocazione agricola, dal clima mite. Alla base dello sviluppo della grande azienda di oggi ci sono l'impegno, la dedizione e la creatività di ogni componente. In seguito all'exploit della coltivazione in ambiente protetto (serre) del pomodorino ciliegino e del pomodoro a grappolo, gli Arestia sono voluti andare oltre, sperimentando la parziale essiccazione dei prodotti e la relativa conservazione in olio. Il risultato è che oggi il marchio Agromonte è leader per la produzione dei due tipi di pomodoro semisecco.

Guidato dalla famiglia Arestia al completo, il Presidente Ballarini, accompagnato da Mario Ursino e dagli Accademici ragusani, ha potuto assistere alle varie fasi della lavorazione che, partendo dal pomodoro ciliegino, lo trasforma in salse e patè di ogni tipo. Interessanti anche le tecniche di marketing per presentare il prodotto in maniera innovativa, richiamando le origini siciliane dell'azienda.

Alla fine della visita, un omaggio goloso ha accompagnato gli Accademici, insieme alla

promessa di una futura degustazione in loco. (Vittorio Sartorio)



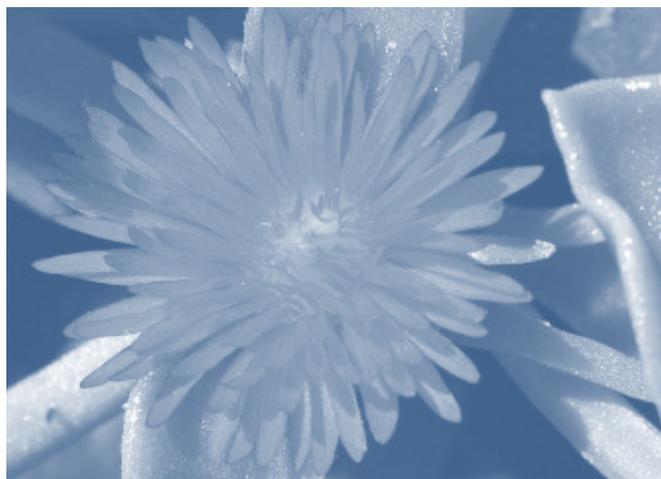
EUROPA

PAESI BASSI

UTRECHT

TRA I "SAPORI" ITALIANI, ANCHE UN GIRO IN LAMBORGHINI

I Simposiarchi Marnix Weusten, Marjolijn Vermande e René Fransman hanno voluto dare un particolare tema culturale alla riunione conviviale: "Il 50° anniversario della fondazione della Lamborghini". Per far "assaggiare" il sapore di questo prestigioso marchio, René si è preso cura di organizzare, prima del pranzo, alcuni giri in Lamborghini lungo un percorso prestabilito, mentre Marjolijn e Marnix hanno curato la parte gastronomica e la scelta della località: l'"Orangerie" di Huis Doorn. Da segnalare, in particolare, che questo castello è stato la residenza



dell'ultimo imperatore tedesco in esilio.

Gli chef del vicino castello Sterkenburg hanno servito un pranzo facendo uso di molti prodotti biologici e locali. Sotto un meraviglioso sole autunnale è stato servito il seguente menu: stuzzichini; gnocchi al ripieno di rape e sgombro affumicato con pesto di erba cristallina; stufato di bavetta di bue Limousine; spuma di cavolfiore, carote biologiche e zucchine grigliate; soufflé di uva, granita di menta e yogurt denso all'olandese; caffè e dolci. Le portate sono state accompagnate dai vini: Conegliano Valdobbiadene Docg Prosecco superiore brut (Al Cavenon); Pinot grigio 2010 (Solander); Chianti superiore 2009 (Villa da Filicaja).

Anche se, forse, non tutto quello che è stato servito era "tipico italiano", l'atmosfera a tavola è stata ottimamente accademica e tipica della convivialità italiana.

SVIZZERA

SUISSE ROMANDE

UN RISOTTO ACCADEMICO PER LA FONDATION POUR GENEVE

Nella residenza di S.E. Ambasciatore Maurizio Serra, rappresentante italiano presso le Nazioni Unite, si è svolta una cena di piatti italiani nel contesto degli incontri sui "Saveurs des cinq Continents" organizzato dal "Cercle International de la Fondation pour Genève". L'Ambasciatrice Eleonora Serra ha chiesto la partecipazione dell'Accademia in qualità d'esperto di riferimento in materia di cultura enogastronomica italiana. La Delegata Sofia Cattani ha raccolto questo invito con entusiasmo, fiera di potere contribuire alla divulgazione del messaggio accademico a tutti i diplomatici e alti esponenti della comunità in-



ternazionale di Ginevra. La "Fondation pour Genève" ha come obiettivo di integrare in maniera dinamica le varie culture che compongono Ginevra, piccola grande città cosmopolita; il suo "Cercle International" ha per missione far conoscere la vita e la società locale ai diplomatici e alti funzionari delle organizzazioni e imprese internazionali. Tra le molteplici attività proposte, c'è anche un viaggio simbolico tra i sapori e i gusti dei cinque continenti. Per l'occasione dedicata all'Italia, in una piacevolissima residenza sono stati accolti una cinquantina di ospiti del "Cercle", cui è stata proposta una vasta scelta di piatti tipici delle varie regioni italiane. Dopo l'aperitivo in terrazza, la Delegata Cattani ha preparato, dal vivo, un risotto al tartufo bianco mostrando tutti i passaggi di questo magnifico piatto che, pur essendo molto conosciuto all'estero, spesso non è realizzato secondo la migliore tradizione. Un pubblico curioso e attento ha seguito la realizzazione del piatto, ponendo molte domande, riguardanti la produzione del riso, non sapendo che l'Italia è il primo e il più qualificato produttore europeo. La Presidente del "Cercle International", Madame Florence Notter, grande apprezzatrice dell'Italia, ha elogiato la straordinaria capacità tutta italiana di ricevere in casa, facendo sentire ogni

ospite a proprio agio. I molti diplomatici intervenuti hanno dimostrato grande interesse al ruolo culturale e agli obiettivi dell'Accademia. Ne emerge dunque la considerazione che la sinergia tra Corpo Diplomatico e Accademia è fondamentale per la divulgazione del messaggio positivo della cultura enogastronomica italiana oltre confine. L'Expo 2015 è stata al centro di numerose conversazioni e molte domande sono state poste sulla forma di partecipazione dell'Accademia all'interno della manifestazione. (Sofia Cattani)

SVIZZERA ITALIANA

CENA DI CACCIA, VARIA E SAPORITA

Autunno, tempo di sole dolce e di profumi speziati in cucina e in tavola. La ripresa delle attività è stata quanto mai favorevole, con un assai appropriato menu venatorio al ristorante "Cacciatori" di Cademario, fornito di una bella veranda al limitare del bosco. Andrea ed Elisabetta Erni, che gestiscono il locale, si sono distinti con un'eccellente cena iniziata con una delicata terrina di lepre, che raramente si trova sulle tavole della zona, dove, solitamente, si preferiscono altri tipi di caccia. Il menu era centrato sulla celebre

sella di capriolo, servita con tutti gli accompagnamenti d'obbligo. Va detto subito che è stato un vero successo: difficile gustare una carne più tenera, più delicata e perfetta come punto di cottura. Complimenti allo chef! Il dessert era un'ottima mousse di due cioccolati con il bonet piemontese. Anche i vini della zona erano stati scelti con cura.

Ad illustrare i molteplici aspetti della caccia vera e propria, erano presenti due graditi ospiti: Edo de Bernardis, esperto cacciatore e membro del Comitato centrale della Federazione cacciatori ticinesi, e il dottor Marco Viglezio, Vice Presidente cantonale. Entrambi hanno reso molto più chiare le idee sulla caccia, che oggi è regolamentata in modo razionale per mantenere il giusto livello della fauna dei nostri boschi. Viglezio è anche esperto di cucina venatoria e ne ha parlato in maniera assai interessante, mostrando quante varietà di piatti sani e saporiti si possano ricavare dalla selvaggina, oltre al solito salmì. Un ringraziamento al Delegato e ai Simposiarchi che lo hanno assistito in questo ottimo e promettente inizio di stagione. (Sussy Errera)



Buona Cucina ad uno dei migliori, se non il migliore, ristoranti visitati dalla Delegazione: "Il Capriccio". All'inizio della riunione conviviale, dopo l'introduzione dei numerosi ospiti, il Delegato Carlo Porcaro ha sottolineato l'importanza di questo premio che è stato assegnato quest'anno solo a due locali negli Stati Uniti: il ristorante "La Ciccia" di San Francisco e il ristorante "Il Capriccio" di Whippany, New Jersey. Al tavolo di rappresentanza erano seduti anche gli ospiti d'onore: il Delegato di New York Soho, Berardo Paradiso, e il proprietario del ristorante, Antonio Grande. Dopo i brevi cenni introduttivi, il Delegato ha chiesto a Paradiso, quale membro della Consulta Nazionale, di consegnare ufficialmente il Diploma di Buona Cucina al proprietario e chef Grande, il quale, ringraziando per questo ambito onore, ha brevemente ricordato la sua carriera, da cuoco di bordo sui transatlantici italiani, ad oggi. Si è poi proseguito con un pranzo degno dell'occasione: dai vari antipasti, al risotto con i funghi porcini, allo stracotto di manzo, per finire con lo special dessert: il "cannolo Capriccio", giudicato indimenticabile da tutti gli Accademici, che, alla fine della serata, si sono sinceramente congratulati con il proprietario. (Carlo Porcaro)



NEL MONDO

STATI UNITI D'AMERICA

NEW JERSEY

CONSEGNA DEL DIPLOMA DI BUONA CUCINA

Una speciale riunione della Delegazione si è tenuta per consegnare il Diploma di



LIGURIA

**ALBENGA
E DEL PONENTE LIGURE**

31 luglio 2014

Ristorante "Internazionale" di Lodovico e Massimo Zanelli, in cucina Lucia Opalio. ●Lungomare Andrea Doria, Albenga (Savona); ☎0182/5444463; coperti 45. ●Parcheggio comodo; ferie novembre-aprile; giorno di chiusura mai in stagione. ●Valutazione 7,2; prezzo 35 €.

Le vivande servite: zuppetta di cozze alle aromatiche liguri; seppie saltate con olive taggiasche e patate; maltagliati con le vongole e le zucchine trombette di Albenga; polpo in padella con patate e fagiolini pelandrui; crostata di due farine alla frutta; panna cotta allo zenzero; tortino di cioccolato.

I vini in tavola: Prosecco superiore (Foss Marai).

Commenti: Una bella serata di fine luglio ha permesso agli Accademici di apprezzare la cucina semplice e ben eseguita di un ristorante sul mare. Tra i piatti da segnalare, le seppie in umido e i maltagliati di pasta fresca con zucchine di Albenga. Ben presenti le erbe aromatiche, che la cuoca ha scelto come caratteristica delle sue ricette. Servizio semplice e cordiale. Nel complesso, una buona cucina locale con prodotti freschi e ben preparati. Ospite della serata

Sandra Berriolo, scrittrice e giornalista locale, autrice di un bellissimo libro sul basilico, che ha raccontato ricordi e tradizioni albenganesi, molto apprezzate dagli Accademici.



LOMBARDIA

BERGAMO

17 settembre 2014

Ristorante "Mas-ci" dell'Albergo Commercio di Clusone della Famiglia Barzasi. ●Piazza Paradiso 1, Clusone (Bergamo); ☎0346/21267, anche fax; coperti 90. ●Parcheggio sufficiente; ferie tre settimane a giugno, una settimana a ottobre o novembre; giorno di chiusura giovedì. ●Valutazione 7,9; prezzo 35 €.

Le vivande servite: crostoni ai funghi porcini freschi e robiola bergamasca; tartine calde alla cipolla dolce; fagottini di sfoglia ripieni alla trevisana; risotto alla crema di ortica e lardo di Colonna orobico; scaloppa di petto d'anatra in doratura con pistacchi, melanzane al pomodoro e basilico con fagiolini al burro; cuore di sfoglia con crema chantilly; fresca di bosco con squisita di fragole; rialzo di composta di frutta fresca e gelato.

I vini in tavola: L'Armand Langhe Doc; Moscato d'Asti (entrambi Luigi Oddero e Figli, La Morra).

Commenti: La città di Clusone, importante e noto centro turistico del-



l'alta Val Seriana ai piedi della Presolana, ha accolto numerosi Accademici, con le loro eleganti signore, in una frizzante ma calda e bella serata di fine estate. L'hotel "Commercio", posto di fronte ad una splendida chiesa medievale, è un albergo gestito da oltre 85 anni dalla stessa famiglia, che ha un ristorante "da non perdere". Piatti abbondanti e originali, presentati con un gusto da artista e accattivanti, prodotti di prima scelta soprattutto locali e di alta qualità cucinati da un giovane, simpatico e disponibilissimo chef davvero bravo. Il dessert era superbo e la carta dei vini eccezionale e, cosa rara, con prezzi contenuti ed equi.

**VIGEVANO
E DELLA LOMELLINA**

11 settembre 2014

Ristorante "Da Carla" di Carlo Diamante, Pinuccia e Roberto Bologna, in cucina Pinuccia Bologna. ●Frazione Molino d'Isella, Gambolò (Pavia); ☎0381/641002, fax 0381/641779, cell. 366/1687575; info@trattoriadacarla.com, www.trattoriadacarla.com; coperti 70+30 (all'aperto) ●Parcheggio comodo; ferie 15-30 agosto; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: canapè allo speck e al prosciutto; crostini di toma di Roccaverano; cotechino nostrano; polenta con gorgonzola dolce; prugne avvolte nel bacon; tonno crudo e mela verde; salmone affumicato; frittatine di erbe aromatiche; risotto mantecato al crescione e ragù di rane; carrè di maialino al forno e laccato al miele con castagne e cipolle caramellate; assaggio di rane fritte; tagliata di frutta con gelato al limone.

I vini in tavola: Prosecco millesimato (Bellussi); Pinot nero Igp 2013 (Cà di Frara, Mornico Losana); Bonarda Oltrepò Pavese Doc 2013 (Faravelli, Santa Maria della Versa); Moscato Oltrepò Pavese Doc 2013 (Anteo, Rocca de Giorgi).

Commenti: Nel cuore del Parco del Ticino, un'osteria del 1936, diventata trattoria nel 1996, propone una cucina tipica della Lomellina e offre la possibilità di passeggiate in bicicletta lungo il Ticino. In una serata di tarda estate, gli Accademici sono stati accolti in veranda con una dovizia di piccole cose calde e fredde: rimarranno nella memoria i canapè, i crostini di toma di Roccaverano, il salmone affumicato, le frittatine di erbe aromatiche. Molto apprezzato il risotto: ottima la cottura e delicato il ragù di rane; delicato anche il maialino cotto al forno e laccato al miele. I vini sono stati bene accompagnati ai piatti. Buono il rapporto tra servizio, qualità e prezzo. Sempre brava la signora Pinuccia.



TRENTINO - ALTO ADIGE

BRESSANONE

25 settembre 2014

Ristorante "Berghotel Schlemmer" di Alex Slemmer. ●Plancios 294/5, Eores - Bressanone (Bolzano); ☎0472/521306, fax 0472/521236; coperti 60+40. ●Parcheggio comodo, privato; ferie inizio aprile-fine giugno; metà ottobre-metà dicembre; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5; prezzo 64 €.

Le vivande servite: pane alle olive fatto in casa; alici marinate fatte in casa; risotto ai funghi porcini freschi dai boschi d'intorno; medaglione di cervo in salsa alle prugne con purè di patate al sedano; seadas.

I vini in tavola: Vermentino di Sardegna Costamolino Doc (Argiolas); Valpolicella superiore Ripasso Doc (Acini Ameni).

Commenti: In un paesaggio magico di fronte alle Dolomiti, il Simposiarca Matteo Valdemarin ha organizzato un'insolita riunione conviviale, caratterizzata da un connubio tra cucina sarda e sudtirolese, che si è rivelato prodigo di soddisfazioni. Le alici e il risotto, grazie anche a una fortunata ricerca nei boschi nella stessa mattina, sono stati giudicati a livello di eccellenza, mentre il cervo, accompagnato da una salsa straordinaria,





TRENTINO - ALTO ADIGE segue

ha fornito materia di discussione per la cottura, per alcuni troppo particolare. Il dolce tipico sardo, ripieno di pecorino fresco, ha stupito i più. Il locale è solitamente destinato a sfamare voraci sciatori ed escursionisti ma, grazie alla particolare strada intrapresa, alla ricerca della qualità, dai gestori Alex e Sonja e dal cuoco Gino, ha riscosso pieno apprezzamento. La serata si è conclusa, tra gli applausi, con la consegna del piatto dell'Accademia.

MERANO

11 settembre 2014

Ristorante "Roberts Stube" di Robert Steiner, in cucina Robert Steiner. ●Via Monte San Zeno 14, Merano (Bolzano); ☎cell. 338/8055956; robert@brennercom.net, www.roberts-stube.it; coperti 30. ●Parcheggio incustodito; ferie non definite; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8,4; prezzo 50 €.

Le vivande servite: carne cruda battuta al coltello; zuppa al vino bianco con crostini di Ur-Paarl; Ur-Paarl spatzlen con carne secca della razza grigio alpina; tagliata La Granda su groestl di porcini; agnello della Val di Funes al forno; tortino di ricotta con vaniglia selvatica su salsa di albicocche; gelato al nocino.

I vini in tavola: Primipassi 2013 Doc (Tenuta Diavoleto); Cinerino 2012 Doc (Marziano Abbona); A Mare 2012 Doc (Tenuta Diavoleto).

Commenti: Robert Steiner è un bravo chef, da tempo ben conosciuto in zona. Da qualche mese ha rilevato una caratteristica cantina, l'ha resa suggestiva e ha pensato a una cucina

che esaltasse appieno la sua esperienza e le sue inclinazioni. Il menu che ha servito prevede l'uso intelligente e poca manipolazione delle materie prime, tutte di ottima qualità, e porzioni generose ad un prezzo onesto. Gli Accademici hanno assaggiato la carne cruda La Granda, battuta al coltello, da anni un suo cavallo di battaglia, seguita da sostanziosi spatzlen con ripieno di carne.

L'agnello della Val di Funes ha suscitato un insolito entusiasmo fra gli Accademici: finalmente un deciso sapore di agnello ma lavorato e ingentilito come lo si trova in ristoranti molto più blasonati. Ottimo l'abbinamento con i vini; preciso il servizio. Davvero un ottimo locale, da consigliare.



VENETO

ALTO VICENTINO

18 settembre 2014

Ristorante "Trattoria dalla Santa" di Rosanna Sella e C. snc, in cucina Rosanna Sella e Daniela Dal Molin. ●Via Piazza 46, Vicenza; ☎0445/714223, cell. 347/0511159; lorymamma@yahoo.it; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie dal 9 al 15 settembre; giorno di chiusura lunedì sera e martedì. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: sopressa locale; formaggi del caseificio di Posina (formaggi caprini e di latte vaccino, sia freschi sia stagionati) con marmellate dell'agriturismo Giglio Rosso; polenta con funghi; gnocchi della Santa con tre sughi classici: burro e salvia, pomodoro, ragù di carne; ossobuco di vitello al forno con fagioli stufati; verze in tegame; fasole viola del diavolo bollite; torta di fagioli; torta di mele; crostata di frutti di bosco.

I vini in tavola: Phileo brut Spumante Oltrepò Pavese Doc 2012 (Tenuta il Bosco); Soave Classico Doc 2012 (Sartori, Negrar di Valpolicella); Cicogna Merlot dei Colli Berici Doc 2010 (Cavazza, Montebello Vicentino); Dindarello 2013 (Maculan, Breganze).

Commenti: La serata era dedicata alla fine dell'estate. Si è iniziato con una degustazione di prodotti locali, il tutto accompagnato da un bicchiere di spumante brut. Il Delegato e il Simposiarca Pierangelo Bertoldo hanno introdotto il tema della serata e spiegato i vari piatti e i vini. Gli gnocchi di patate locali fatti in casa erano di buona fattura e molto gustosi, visto l'abbinamento con i classici sughi della trattoria. Un tritico di torte fatte in casa ha chiuso degnamente la serata. Ottimo l'abbinamento tra piatto e vino anche perché si trattava di prodotti della tradizione del territorio. La serata si è conclusa con la consegna di alcuni volumi editi dall'Accademia ai gestori del locale.

CORTINA D'AMPEZZO

10 agosto 2014

Ristorante "Rifugio Ospitale" della famiglia Alverà. ●Località Ospitale 1, Cortina d'Ampezzo (Belluno); ☎0436/4585; info@ristoranteospitale.it, www.ristoranteospitale.com; coperti 100. ●Parcheggio incustodito; ferie maggio; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo 50 €; carte accettate Visa/MasterCard, Diners.

Le vivande servite: rebecchini di polenta; fritto della disperazione; polpetta di carne in scatola; frittata alla Montagna Incantata; risotto patrio; lesagnetes con coste d'argento e ricotta; arrosto di vitello alla Montagna Incantata con patate saltate; una montagna di piccoli krapfen.

I vini in tavola: Prosecco, all'antica col fondo, Valdobbiadene (Riva de Milan); Refosco (Ronco Vieri); Soè (Case Paolin).



Commenti: "1914: il mondo sull'orlo dell'abisso" è stato il titolo della serata che ha riunito gli Accademici nella suggestiva cornice del ristorante. Per aprire la serata, era stata allestita una grande tavolata centrale ove, accanto ad alcuni cimeli storici, come borracce, gavette, un fornellino scaldavivande e un mini set di posate, erano posti gli antipasti che hanno voluto ricordare la semplicità dei poveri piatti d'un tempo, tra farine bianche e mais, insaporite con quel che vi era, spesso qualche erba comune, come la salvia per il fritto. Il risotto patrio di Carlo Emilio Gadda, ricetta tratta da *Il gatto selvatico*, ha riscosso un vero successo per la perfetta cottura data dallo chef di casa, Renzo, e per il suo gusto. Ben eseguite anche le lesagnetes. Tanto scenico quanto succulento e morbido l'arrosto di vitello. I piccoli krapfen piacciono sempre a tutti. Applausi per la riuscita della serata da parte anche dei numerosi Accademici ospiti di altre Delegazioni.

ROVIGO-ADRIA-CHIOGGIA

19 settembre 2014

Ristorante "Ocaro" della famiglia Pavanati. ●Via Case Ocaro 1, Località Polesine Camerini, Porto Tolle (Rovigo); ☎0462/383248, anche fax; pavsapa@hotmail.it, www.ristoranteocaro.it; coperti 180. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie gennaio; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: buffet aperitivo (sardoni ripieni, polpette di tonno in umido, bianchetti fritti, bianchetti in "saore", pizzette); sopressa di polpo su letto di patate; tagliata di tonno in crosta di sesamo; "garusoli" (murici) in umido; cappellacci di dentice con ricotta e zucca; grigliata (anguilla, sogliole, capesante, gamberoni); anguilla in umido; storione alle giug-





giole; sorbetto di frutta; sfoglia al cioccolato con pera candita e pere al cioccolato.

I vini in tavola: Prosecco brut Millesimato 2013 (S. Giuseppe); Soave 2012 (Corte Giacobbe); Lugana 2012 (Ca' dei Frati); Valpolicella 2013 (Cantina di Soave); Passito di Pantelleria (Pellegrino).

Commenti: La prima visita della Delegazione a questo ristorante, situato nel cuore del Delta del Po, ha avuto un esito decisamente positivo. Il locale, ristrutturato nel 2004, è ottimamente condotto dai vari componenti della famiglia fin dal 1995 e propone una cucina marinara del territorio, con una vena creativa e l'impiego di prodotti locali di ottima qualità. Tutti i piatti provati hanno ricevuto alte valutazioni, a cominciare dallo splendido buffet di aperitivo per finire con il buon dessert, con particolare gradimento per le saporite preparazioni in umido, per i cappellacci e per i pesci alla griglia. Di ottimo livello anche i vini e molto apprezzato il rapporto qualità-prezzo. Applausi finali, ampiamente meritati, hanno accompagnato la consegna ai gestori del guidoncino dell'Accademia.

 **TREVISO**

25 settembre 2014

Ristorante "Antica Trattoria Agnoletti" di Massimo, Marialucia, Andrea e Fabio Bonetto, in cucina Massimo e Marialucia Bonetto. ●Via della Vittoria 190, Giavera del Montello (Treviso); ☎0422/776009; info@agnolettiristorante.it, www.agnolettiristorante.it; coperti 70+30 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura martedì e mercoledì. ●Valutazione 7,3; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard, Diners.

Le vivande servite: crostini di lardo stagionato; lombo di maiale affumicato con funghi marinati; insalatina di pere, noci e scaglie di formaggio ubriaco; risotto con ragù di fagianella e verdure; spezzatino d'asina con polenta e "misto" di funghi trifolati; carpaccio di ananas fresco; semifreddo menta e liquorizia con salsa al cioccolato.

I vini in tavola: Glera Igt Colli Trevigiani (Ida Agnoletti, Volpago del Montello); Bianco dei Colli Trevigiani Doc; Rosso dei Colli Trevigiani Doc (entrambi Gregoletto, Premaor di Miane); Moscato fior d'arancio dei Colli Euganei Doc (Caneva dei Biasio, Riese Pio X).



Commenti: Trattoria storica della provincia, gestita dalla famiglia Agnoletti fino ad una quindicina d'anni fa, ma che non ha cambiato impostazione: la proposta è sempre quella di una cucina tradizionale legata al territorio e alle stagioni. Interessanti e "genuini" il lardo e il lombo di maiale affumicato in casa, così come di buona qualità il formaggio ubriaco. Il discorso si è evoluto positivamente col proseguire delle portate e il risotto di fagianella è risultato decisamente apprezzabile e lo spezzatino d'asina assolutamente encomiabile così come il contorno; discreto il dessert. I vini, pur accettabili, non all'altezza della cucina. Buono e cortese il servizio.

 **TREVISO-ALTA MARCA**

 **MILANO DUOMO**

27 settembre 2014

Ristorante "Dai Mazzeri" di Vito e Mauro Mazzeri, in cucina Vito Mazzeri. ●Via Pallade 18, Follina (Treviso); ☎0438/971255, anche fax; info@osteriadaimazzeri.com, www.osteriadaimazzeri.com; coperti 70+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie dal 15 febbraio al 1° marzo e dal 10 al 20 luglio; giorno di chiusura lunedì e martedì a pranzo. ●Valutazione 7,8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate American Express, CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: crostini caldi misti; zuppa di funghi misti; spiedo d'Alta Marca; contorni misti di stagione; sorbetto alla melagrana; tortino di pere e cioccolato.

I vini in tavola: Prosecco Doc brut Casa Vittorino; Mina 2013 Colli di Conegliano bianco Docg; Croder 2011 Colli di Conegliano Rosso Docg; Fervo 2011 Refrontolo Passito Docg (tutti Cantina Astoria).

Commenti: La riunione conviviale ha avuto un'importanza particolare per la presenza della Delegazione di Milano Duomo, ed è stato scelto, per la circostanza, un menu che rispecchiasse il territorio pedemontano. La zuppa di funghi misti e lo spiedo d'Alta Marca hanno rappresentato i due piatti cult del luogo e la Simposiarca, la Vice Delegata Marisa Fontanin, li ha commentati e spiegati per la loro specificità non riscontrabile facilmente in altri luoghi. La zuppa, fatta con molte varietà nobili di funghi, è stata veramente saporita e armonica. Lo spiedo, poi, non è stato inferiore alle attese: ben cotto ma molto tenero e ricco di sapori. Nel corso della serata, c'è stato l'intervento dell'enologo Roberto Sandrin, della Cantina Astoria, che ha commentato i vini offerti a tavola. Una serata interessante per la presenza di due campane, trascorsa all'insegna della pura convivialità tra Accademici che hanno subito trovato l'intesa della cultura della tavola.

 **VERONA**
 **MANTOVA**

18 settembre 2014

Ristorante "Caprini" della famiglia Caprini, in cucina Davide Bonaldi e Pierina Caprini. ●Via Zanotti 9, Torbe di Negrar della Valpolicella (Verona); ☎045/7500511; info@trattoriacaprini.it, www.trattoriacaprini.it; coperti 90+25 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: paparelle in brodo con fegatini; lasagnette con finferli e porcini; capretto al forno con patate e catalogna; pissota con l'uva e gelato alla vaniglia.

I vini in tavola: Prosecco naturale (Pat del Colmel); Novarè, Corvina

(Bertani); Recioto della Valpolicella (La Giuva).

Commenti: Il convivio di settembre ha avuto come filo conduttore il sentimento di particolare amicizia tra due Delegazioni: Verona e Mantova. L'incontro si è tenuto in una trattoria storica della Valpolicella, il cui avvio risale ai primissimi anni del Novecento. La proposta gastronomica è fortemente legata ai valori e sapori del territorio. Il menu, curato dal Simposiarca Emanuele Battaglia, ha riscontrato un plauso unanime. Particolarmente apprezzati sono stati le "finissime" paparelle in brodo con i fegatini e il capretto al forno. Sapori d'altri tempi.



FRIULI - VENEZIA GIULIA

 **UDINE**

20 settembre 2014

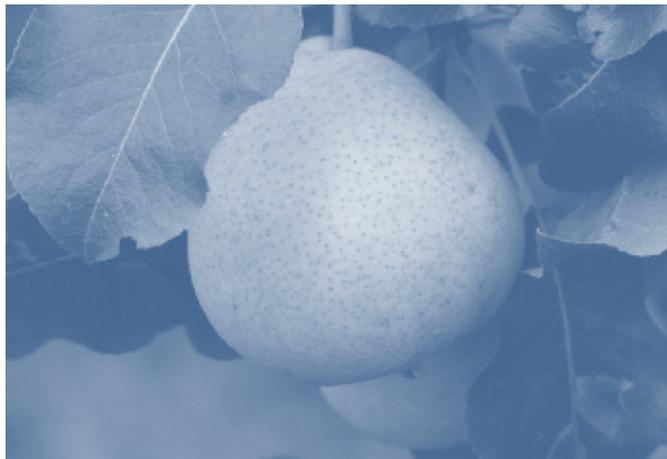
Ristorante "Sport Hotel Bellavista" della Soc. Kra.mo srl, in cucina Renato D'Aronco e Stefano Rosenwirth. ●Via Sella 61, Camporosso -Tarvisio (Udine); ☎0428/653901, fax 0428/653910; hotbellavista2008@libero.it, www.sporthotelbellavista.com; coperti 50+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,2; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: funghi e polpettine fritte; verdurine dell'orto pastellate; polentina tiepida con formaggio Montasio e porcini; zuppa del





FRIULI - VENEZIA GIULIA segue



Menu; guancialetti in umido con polenta di prima macina, funghi trifolati e formaggio di malga; strudel di mele.

I vini in tavola: Ribolla Gialla spumante (Teresa Raiz); Friulano (Marsarotti); Cabernet Sauvignon (La Tunella).

Commenti: Ritrovo all'insegna dei funghi a tavola, in una stagione particolarmente propizia per la raccolta, soprattutto nella zona della Val Canale. Grazie anche alle indicazioni del Simposiarca Piero Vidoni, lo chef ha interpretato in maniera egregia il tema, esaltando la qualità della materia prima con preparazioni classiche ma molto curate. I piatti che hanno riscosso maggior successo sono stati la zuppa con i finferli e il tenero guancialetto di manzo. Corretto l'abbinamento con i vini e puntuale il servizio. Ottima la grappa di perette selvatiche, servita a fine pasto con lo strudel. Un comodo viaggio in pullman e una giornata soleggiata, con temperatura mite, hanno coronato la buona riuscita della riunione conviviale.



EMILIA ROMAGNA

BOLOGNA
17 settembre 2014

Ristorante Agriturismo "Corte d'Aibo" di Enrico Paternò. ●Via Marzatore 15, Località Monteveglio, Valsamoggia (Bologna); ☎051/832583, anche

fax; coperti 120. ●Parcheggio sufficiente; ferie dal 23 dicembre al 1° febbraio; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 7,7; prezzo 35 €.

Le vivande servite: flan di spinaci con crema di parmigiano reggiano biologico di montagna; giardiniera del nostro orto con coppa d'estate; spaghetti della casa con tartufo nero e nocciole; rosette al forno all'emiliana; rollé di faraona farcito con le loro uve; filettini di maiale con Barbera e scalogno; patate al forno, finocchi in padella e fagiolini saltati; dolci della casa: crostata di albicocche e di amarene; torta Barozzi al cioccolato; semifreddo di pere allo zenzero.

I vini in tavola: Spumante brut rosé; Pignoletto frizzante Doc; Pignoletto classico Montefreddo Doc; Cabernet Sauvignon Le Borre Doc (tutti Corte d'Aibo).

Commenti: Prima che arrivi l'inverno, la Delegazione continua il monitoraggio del territorio straccittadino con la visita a questo agriturismo, sulle colline tra Bologna e Modena. Si tratta di un'azienda vitivinicola (certificata per la produzione di vino biologico), con struttura ricettiva e ristorante. Bellissimo parco con laghetto e ambiente rustico, con ampia veranda, nella quale è stata ospitata la Delegazione. Staff giovane ed en-



tusiasta, che ha dato buona prova di sé sia in cucina sia in sala. Molto graditi anche i vini di loro produzione. La visita alla cantina, nella quale era in corso la spremitura dell'uva appena vendemmiata, ha coronato una serata conviviale davvero piacevole sotto tutti i punti di vista, grazie anche all'impegno profuso dal Simposiarca e Consulatore Nicola Pinardi.

BORGHO VAL DITARO
20 settembre 2014

Ristorante "Vecchi Ricordi", in cucina Paolo Iasoni. ●Via Fondovalle 10, Località Ghiare di Berceto, Berceto (Parma); ☎0525/620030; coperti 70. ●Parcheggio scomodo; ferie dal 15 al 28 febbraio; giorno di chiusura giovedì e venerdì a pranzo. ●Valutazione 7,12; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: insalata di porcini; tortelli di patate ai funghi, tagliolini al sugo di porcini; porcini fritti; tagliata con porcini; torta ai frutti di bosco.

I vini in tavola: Lambrusco del casale e Malvasia dei colli di Parma (Cantina Amadei); Morellino di Scansano (Campagna Gello).

Commenti: La riunione conviviale, indetta in occasione della sagra del fungo porcino, ha avuto come tema "Sapori di bosco, funghi che passione". Il Simposiarca Pier Luigi Fedele ha intrattenuto i numerosi commentari con interessanti argomenti sia sulla biologia dei funghi - in particolare del porcino - sia sulle contraffazioni del prodotto Igp. Ospiti la Delegata di La Spezia, la Delegata della Versilia Storica, il Delegato di Parma Terre Alte e Accademici della Delegazione di Alessandria. Le portate hanno riscosso vivo consenso da parte degli Accademici, che hanno apprezzato particolarmente i tagliolini al sugo di porcini e il fritto di funghi. Una riunione conviviale piacevole per il clima di amicizia. Bravo il cuoco Paolo per la corretta preparazione dei piatti e l'adeguato abbinamento dei vini. Buono il servizio. Giusto il rapporto qualità-prezzo.

CENTO-CITTÀ DEL GUERCINO
14 settembre 2014

Ristorante "Il Fagiano" di Gesta srl. ●Via Comunale 89/91, Settepolesini - Bondeno (Ferrara); ☎0532/886520; locandailfagiano@vodafone.it; coperti 70. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; ferie prima settimana di ago-



sto; giorno di chiusura sabato a pranzo, domenica, lunedì e martedì. ●Valutazione 7; prezzo 35 €.

Le vivande servite: insalata di fagiolo con arancio e julienne di finocchio; lasagna vegetariana; petto di fagiano con guanciale affumicato, salsa al Porto e nocciole; patate al forno; tenerina al cioccolato con crema inglese; semifreddo al caffè con crema di nocciole.

I vini in tavola: Bianco Zarda Spumante brut (Zarda); Monte de Toni Soave classico Doc (Stefanini); Friulano Doc (Borgo Malgreto); Cabernet Sauvignon/Merlot (Zarda); Colle Cavaliere Montepulciano d'Abruzzo (Cantina Tollo).

Commenti: La Delegazione ha ripreso la propria attività, dopo l'interruzione estiva, in questo locale derivato dalla recente completa ristrutturazione di una vecchia osteria per realizzare un ambiente armonioso e accogliente. Molto gradito è stato l'aperitivo di benvenuto. Buoni commenti e punteggi per il petto di fagiano, ben fatto e gustoso all'assaggio. Positivi consensi anche per i dolci di corretta preparazione e presentazione. Servizio, condotto in sala da Matteo Bonora, attento, puntuale e disponibile. Corretto il rapporto qualità-prezzo. Nel corso del convivio, il Delegato ha proposto una conversazione sul tema dell'uso delle schede di valutazione.

FERRARA
27 luglio 2014

Ristorante "Pericle" della famiglia Cazzola, in cucina Simona Cazzola. ●Via dei Mille 203, Porto Garibaldi (Ferrara); ☎0533/327314, fax 0533/674081; info@ristorantepericle.it; www.ristorantepericle.it; coperti 80-180+50 (all'aperto). ●Ferie novembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,4; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: piccoli hamburger di tonno; filetto di rombo al pepe verde; mazzancolle al lardo di Co-



lonnata; risotto bianco alla marinara; canestrelli, cozze, capesante e cannolicchi gratinati; soaso e anguilla ai ferri; piccolo dessert della casa.

I vini in tavola: Prosecco brut (Col Vetoraz); Friulano 2013 (Cantine Bastianich); Rosso del Bosco (Cantine Mattarelli).

Commenti: La riunione conviviale, organizzata dal Simposiarca Gianni Fusaroli, è iniziata al tramonto con un gradevole aperitivo in piedi sulla terrazza del ristorante, che gode di una suggestiva vista mare. Sempre sulla terrazza, è stata elegantemente allestita la cena che si è svolta in una particolare atmosfera, piacevolmente accarezzata dalla brezza marina. La cucina, prevalentemente tipica marinara e della tradizione, è stata di buon livello, così come il servizio ai tavoli. Gli Accademici e i vari ospiti hanno apprezzato in modo particolare il soaso e l'anguilla, cotti in modo perfetto, mentre vi è stata qualche critica agli hamburger di tonno. Il Delegato ha chiuso la serata presentando la famiglia Cazzola e l'allegria brigata di cucina.

RAVENNA ROMEA 24 settembre 2014

Ristorante "La Capannina" di Milco Bertagna e Laura Guidi, in cucina Irvin Zannoni. ●Via Casalborsetti 181, Casal Borsetti (Ravenna); ☎0544/445071, fax 0544/442169; info@lacapanninacasalborsetti.it, www.lacapanninacasalborsetti.it; coperti 60. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì, martedì a pranzo. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: salmone affumicato; cannolicchi a scottadito; calamari alla plancha con patate, pancetta e olio al prezzemolo; lasagnetta di tonno e ricciola; scaloppa di rombo con champignon allo zenzero e salsa alla salvia; fritto di calamaretti e verdure; gelato "fantasia dello chef".

I vini in tavola: Brut Rosé non filtrato, Rosa x Emy, (Mattarelli); Sicilia bianco Valcanzjria Igt 2012 (Gulfi); Pecorino d'Abruzzo, Giocheremo con i fiori Doc 2013 (Torre dei Beati).

Commenti: Ristorante di solo pesce, a 100 metri dal mare, con un lato a tutta vetrata con vista sul porto canale. In sala Pietro Raggi ha accolto e seguito gli Accademici con bravura e cordialità, illustrando ogni piatto che lo chef Irvin Zannoni aveva preparato. I vini sono stati ben scelti in una



carta composta da oltre 200 etichette di ottimo livello. La ricerca e l'uso di prodotti del territorio, il pescato dell'Adriatico, insieme all'entusiasmo e alla giovane età, sia dei titolari sia di tutto lo staff, lo rende un ristorante da seguire molto attentamente. La sorpresa, per aver riservato il locale alla sola Delegazione, senza una specifica richiesta, ha facilitato il dialogo e la convivialità. Il prezzo è parso congruo. Con l'applauso al Delegato a fine serata, si è voluto manifestare l'apprezzamento di tutti per la sua scelta. Ottima serata conviviale.



TOSCANA

FIRENZE 25 settembre 2014

Ristorante "Antico Fattore" di Angelo Lucia, Alessio e Giacomo, in cucina Marco del Re. ●Via Lambertesca 1/3r, Firenze; ☎055/288975, fax 055/283341; info@anticofattore.it, www.anticofattore.it; coperti 65. ●Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: selezione di affettati: prosciutto di pecora, prosciutto del Pratomagno, capocollo, culatello e salame con i fichi; pasta e fagioli; maltagliati al ragù bianco; stracotto di campanello con fagioli e spinaci; schiacciata con l'uva.

I vini in tavola: Nobile di Montepulciano (Torcalvano); Libaio Chardonnay (Ruffino).

Commenti: Riunione conviviale in uno storico locale, che, dal 1865, tramanda le ricette dei migliori piatti della cucina fiorentina e toscana. Nelle sue salette mangiavano pittori e poeti, scultori e musicisti, giornalisti e critici. Un ristorante, ancor oggi, frequentato sia da "forestieri" (come vengono chiamati i turisti a Firenze) sia da un'affezionata clientela di fiorentini. Il menu è stato particolarmente apprezzato dagli Accademici: dopo un'interessante selezione di salumi (alcuni dei quali abbastanza inusuali), un'equilibratissima pasta e fagioli e degli ottimi maltagliati al ragù bianco. Il piatto maggiormente apprezzato è stato lo stracotto di campanello con i fagioli e gli spinaci che ha ricevuto la votazione più alta. Ottima anche la schiacciata con l'uva, preparata secondo tradizione con una particolare varietà di uva: il Canaiolo.

FIRENZE PISTI 30 settembre 2014

Ristorante "Rinuccio 1180" di La Badia srl, in cucina Matia Barciulli e Matteo Gambi. ●Via Cassia per Siena 133, San Casciano in Val di Pesa (Firenze); ☎055/2359720; rinuccio@antinorichianticlassico.it, www.antinorichianticlassico.it; coperti 80+40 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie tra Natale e l'Epifania; giorno di chiusura domenica ad agosto e sempre a cena. ●Valutazione 8,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: coccoli e olive al forno; piccolo gnudo di ricotta e caprino su crema di ceci e zucca con nocciole salate; ravioli di pasta fre-

sca al Sangiovese farciti con coniglio su salsa alla cacciatora; maialino al forno con succo d'uva, funghi finferli e castagne; crostatina di fichi su zaibone di Muffato della Sala.

I vini in tavola: Montenisa cuvée speciale; Cervaro della Sala 2012; Chianti Classico gran riserva Badia a Passignano 2009; Tignanello 2011; Muffato della Sala 2008 (tutti Antinori).

Commenti: La mastodontica struttura della cantina di Antinori al Bargino ha ospitato la riunione conviviale svoltasi al ristorante adagiato proprio sul tetto della stessa. Tema della cena, visto il periodo dell'anno e il luogo, non poteva che essere "Il vino a tavola". Dopo aver gustato l'antipasto servito in Vinsantaia, il Delegato Massimo Lucchesi ha introdotto la serata presentando l'amministratore delegato di Antinori, dottor Renzo Cotarella, che ha brevemente raccontato la filosofia dell'azienda e del vino Antinori e anche come si è arrivati alla costruzione della nuova cantina. I piatti, tutti legati al tema, hanno piacevolmente incuriosito il palato degli Accademici, in particolare lo gnudo e il maialino. Ottimo l'abbinamento con i vini, preciso e cortese il servizio.

PISA 27 luglio 2014

Ristorante "Fuorionda" di Boccadarno Marine Service. ●Via Barbolani, Pisa; ☎345/7909234; ristorante@portodipisa.it; coperti 40+25 (all'aperto). ●Parcheggio incustodito, sufficiente; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,15; prezzo 45 €.

Le vivande servite: aperitivo di benvenuto con acciughe fritte e piccolo assaggio di salmone marinato al cumino con finocchio e salmorecc; capesante con pancetta croccante su dadolata di peperoni; risotto con melanzane, calamari e origano; maccheroncini ai frutti di mare sgusciati, con tritico di pomodoro; gamberi in





TOSCANA segue



pasta kataifi con salsa tzatziki e puré aromatizzato al sedano; sorbetto all'ananas e Grand Marnier; crema fredda di ricotta e mascarpone con salsa di fragole fresche e lime.

I vini in tavola: Franciacorta Simbiotico (senza solfiti) (Tenuta Villa Crespia Muratori, Adro); Montecucco Doc Cuccallegro (Piandibugnano, Seggiano); Pelike Fiano del Sannio (Tenuta Oppido Animea Arcipelago Muratori, Altavilla Irpina); Langhe Doc Arneis Blancé (Ceretto, Alba); Costamolinos Vermentino di Sardegna Doc (Argiolas); Chardonnay Doc Friuli Isonzo (I Feudi di Romans-Lorenzon, San Canzian d'Isonzo); Regina di Felicità Moscato d'Asti (Cascina Baricchi, Cuneo).

Commenti: Suggestivamente inserito nel nuovo porto turistico di Marina di Pisa, il locale festeggiava nell'occasione il suo primo anno di attività. La cucina non disdegna variazioni alle tradizioni; serve prevalentemente piatti di pesce con attenzione al pescato e proponendo ricette talvolta insolite; è prestata grande attenzione a tutte le materie prime. I piatti hanno ottenuto un elevato gradimento, sostanzialmente uniforme, come attestato dal punteggio ottenuto. Da ricordare gli eccellenti "stuzzichini" dell'aperitivo con i successivi antipasti, seguiti dai gamberi in pasta kataifi. Ottima la crema fredda di ricotta e mascarpone. Splendida la degustazione di vini proposta e scelta dalla direzione del locale. Grande cortesia e disponibilità di tutto il personale che ha affrontato la serata con molto interesse ed entusiasmo. Complimenti alla direttrice Pamela Pasqualino e al nuovo cuoco, Alessandro Morelli.

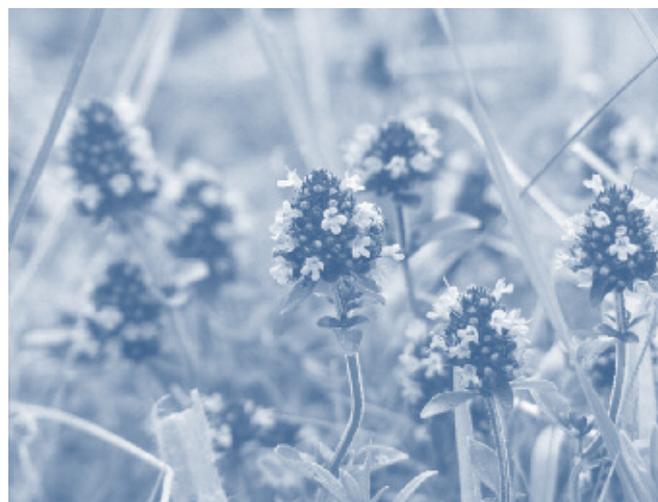
SIENA VALDELSA
23 settembre 2014

Ristorante "Colombaio" di Mariva Benucci, in cucina Maurizio Bardotti. ●Strada Provinciale 27, Casole d'Elsa (Siena); ☎0577/948453, fax 0577/949900; info@ilcolombaio.it, www.ilcolombaio.it; coperti 40. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 31 ottobre-15 marzo; giorno di chiusura lunedì e martedì a pranzo. ●Valutazione 7,7; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: pâté di fegatini toscani su composta di mela verde e fave di cacao tostate; uovo, tartufo e spinacini su fonduta di pecorino; risotto al blu, lavanda e verdure glassate; maialino cotto a bassa temperatura con pesca e timo; zuppetta di fragole, aceto balsamico e cioccolato.

I vini in tavola: Vermentino 2013 (Russo Val di Cornia); Gajola 2011 Sangiovese e Canaiolo (Carpineto, Greve in Chianti); Vinsanto.

Commenti: In questo elegante e "stellato" locale, la proprietaria Mariva Benucci ha accolto gli Accademici con grande affabilità, facendo assistere, al giovane ed esperto chef Maurizio Bardotti, un raffinato menu gourmet. I numerosi Accademici e i loro ospiti hanno molto apprezzato la fantasia espressa dalla cucina nelle varie portate con l'impiego di ingredienti di eccelsa qualità, in particolare il delicato antipasto e l'ottimo dolce. Puntuale e accurato si è dimostrato il servizio, molto accogliente l'ambiente e impeccabile la "mise



en place". Al termine, la valutazione ha stabilito un punteggio decisamente alto rispetto alle solite medie, a dimostrazione dell'elevato livello di ristorazione raggiunto dal locale.

VALDARNO FIORENTINO
24 settembre 2014

Ristorante "Perlamora" di Lorenzo Melani, in cucina Antonio Rivelli. ●Via GOLFONAI 29, Località Pavelli, Figline e Incisa Valdarno (Firenze); ☎055/951904, cell. 333/1807447; info@perlamora.it, www.perlamora.it; coperti 150+80 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: zuppa di lenticchie su battuto di porri e aglio; focaccia di pane al sesamo con trito di carne bollita; spiedo di volatili con anatra e piccione, ceci bolliti e insalata di lattuga e cetrioli; schiacciata dolce con fichi freschi insaporita con anice e miele.

I vini in tavola: Terre di Pavelli 2012.

Commenti: Serata all'insegna della storia della gastronomia: una cena dell'antico Egitto. Apparentemente un tema lontano nello spazio e nel tempo ma, in realtà, come ha spiegato la relatrice Maria Cristina Guidotti, egittologa e Direttrice del Museo Egizio di Firenze, molto simile per tradizioni e abitudini alla nostra attuale cucina, come del resto si può capire leggendo il menu. Alla serata, molto riuscita, hanno partecipato il Coordinatore Territoriale della Toscana Ovest, Franco Milli; Delegati e Accademici di altre Delegazioni e numerosi ospiti. Al termine della sera-



ta, il Delegato Ruggero Larco ha offerto un piatto personalizzato al bravo chef Antonio Rivelli.

VALDELSA FIORENTINA
EMPOLI
10 settembre 2014

Trattoria "Il Rosmarino" di Elisa Francini e Francesco Ferretti, in cucina Francesco Ferretti. ●Via Castelfalfi, Montaione (Firenze); ☎057/1891000, fax 057/1891001; info@castelfalfi.it, www.castelfalfi.it/sapori/rosmarino; coperti 60+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie gennaio; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 6,8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: antipasto al rosmarino; risotto zucca e salsiccia al Chianti di Castelfalfi; maialino di latte in porchetta cotto nel forno a legna, servito con patate calalinghe; torta della nonna.

I vini in tavola: Vernaccia San Gimignano Docg 2013 (Fontaleoni); Cerchiaia Docg 2013 (Tenuta Castelfalfi); Il Gobbo Nero Igt 2011 (La Pieve); Vinsanto.

Commenti: Il saluto del Delegato Alessandro Signorini, insieme alla presentazione degli ospiti e ai ringraziamenti della Delegata di Empoli Marta Ghezzi, hanno aperto una serata all'insegna della cucina toscana, con qualche punta di enogastronomia umbra, dovuta alle origini dello chef Francesco Ferretti. Simposiarca Pietro Arrigoni. Fervida e profonda la riflessione del Coordinatore Territoriale Franco Milli che ha ripercorso la storia dell'enogastronomia nei tempi moderni, partendo da Artusi fino ad arrivare alla contemporaneità della cucina molecolare. Altrettanto accattivante il discorso del Consultore nazionale Franco Cocco, volto a stimolare gli Accademici verso una consapevolezza sempre maggiore del mangiar bene, del mangiar sano e verso uno stile di vita dedito alla convivialità. Servizio molto lento. Forse non tanto adatto il tipo di riso adoperato. Non apprezzato il maialino servito freddo. Ottima la torta della nonna. Vini ben abbinati.



MARCHE

 **ASCOLI PICENO**
26 settembre 2014

Ristorante "Hotel Sporting", in cucina Gabriele Paolini. ●Via Paganini 23, San Benedetto del Tronto (Ascoli Piceno); ☎0735/656545, fax 0735/60875, cell. 320/4395333; info@hsportng.com, www.hsportng.it; coperti 120. ●Parcheggio privato del ristorante, comodo; ferie dal 15 settembre al 15 aprile; giorno di chiusura domenica sera. ●Valutazione 8,1; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: antipasti crudi; scampi, ostriche, cannelli; marinati: salmone e carciofi; al vapore: scampi, pannocchie; caldi: trippa di coda di rospo; tortino di melanzane con alici, sogliola al guazzetto; linguine alla marinara con cannelli; frittura di paranza; sorbetto al limone con foglia di menta.

I vini in tavola: Passerina Evoè; Marche Rosato (entrambi Cantina Ciu' Ciu').

Commenti: La riunione conviviale, organizzata in occasione della riapertura della pesca in Adriatico, è stata, per tal motivo, titolata "Arjète a 'mmare" (ritornate al mare, ritornate a pescare) e ha, ovviamente, avuto come tema la cucina del pesce. È per tale ragione che il Simposiarca, l'Accademico Vittorio Ricci, ha proposto questo ristorante il cui chef, Gabriele Paolini, è di comprovata

esperienza, e il titolare, Nino Capriotti, figlio d'arte - la madre Pasqua Spinuzzi, detta "Lina", è nota nel territorio per le sue famose ricette di pesce - con la consorte Marcella, sono cresciuti professionalmente nel culto della cucina tradizionale sambenedettese. Gli Accademici hanno piacevolmente gradito le varie squisite portate; in particolare, tra gli antipasti, quelli caldi, e il singolare primo piatto dal sapore di mare che ha soddisfatto anche i palati più raffinati. I vini della Cantina Ciu' Ciu' hanno deliziosamente accompagnato le varie portate.

 **MACERATA**
15 settembre 2014

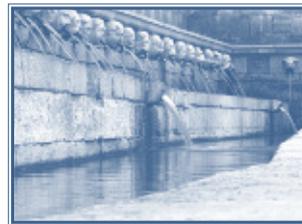
Ristorante "Luma" di Giovanni e Luisa Bartolini, in cucina Giovanni Bartolini. ●Via Bruscantini 1, Montecosaro (Macerata); ☎0733/222273, cell. 338/4553532; info@laluma.it, www.laluma.it; coperti 60+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie gennaio; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard, Diners.

Le vivande servite: terrina di coniglio allo specchio; bresaola con pesca saturnia; sfera di mozzarella con prosciutto, pesca e cozze; ravioli con cuore di burrata, mortadella e pesca saturnia; petto di quaglia, pesca saturnia e visciole spiritose; pesca saturnia al latte di mandorle

I vini in tavola: Blink Igt Marche rosato brut; Colle Quanto 2011; Robbione 2008 (tutti Cantina Colli di Serrapetrona).

Commenti: Tutti gli anni, alcuni dei migliori ristoranti della provincia vengono chiamati a cimentarsi nella preparazione di piatti a base di pesca saturnia, frutto tipico dell'area com-

presa tra Montecosaro e Montegrano. Quest'anno, lo chef Giovanni Bartolini ha preparato un menu estremamente impegnativo che è stato molto apprezzato. I punteggi più alti sono andati alla terrina di coniglio, ai ravioli e al petto di quaglia. Ottimo il dolce. Indovinati gli abbinamenti con i vini e molto professionale il servizio ai tavoli. La parte culturale è stata affidata al dottor Marco Eleuteri che ha illustrato le caratteristiche della pesca saturnia.



ABRUZZO

 **AVEZZANO**
31 agosto 2014

Ristorante "Parigina" di Gabriella Morgante, in cucina Annalisa Valente. ●Via Molini 1, Tagliacozzo (L'Aquila); ☎0863/68333, anche fax, cell. 328/7458342; parigina_parigina@hotmail.it, www.osteriaparigina.it; coperti 70+70 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie settembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,3; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: risotto porcini e zafferano; chitarra con speck, rucola e pachino; agnello in crosta di pane con sminuzzata di verdure; patate al forno; torta millefoglie con crema pasticciera.

I vini in tavola: Montepulciano d'Abruzzo Noemo (Cantina de Fucino); Pecorino delle colline pescaresi Igt; Spumante Casanova brut.

Commenti: Centro storico della città; all'aperto, su terrazze naturali che seguono il pendio del colle, luci soffuse, acqua zampillante dalle aperture rocciose, gorgoglio dei ruscelli circostanti e clima gradevole con qualche grado di umidità in più: questa è stata l'atmosfera che ha accolto gli Accademici nella riunione conviviale di fine estate. Il Delegato Franco Santellocco Gargano e lo storico Gaetano Blasetti hanno simpaticamente duettato e arricchito la serata intrattenendo gli Accademici sull'orafa Ascanio Mari (1524), sulla battaglia di Tagliacozzo (1268) dove Carlo d'Angiò sconfisse il giovane

Corradino di Svevia e su altri interessanti aneddoti legati alla città, ai suoi abitanti e alla gastronomia. Il Simposiarca Alceste Anzini ha scelto un menu in linea con il bizzarro clima del 2014. L'impegno della signora Gabriella per accontentare gli ospiti ha dato un buon risultato. Il piatto più gradito e più votato è stato l'agnello in crosta.

 **PESCARA**
18 settembre 2014

Ristorante "Bleufin" di Bleufin srl. ●Viale Regina Elena 37, Pescara; ☎085/27863; coperti 160. ●Parcheggio incustodito; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7; prezzo 40 €.

Le vivande servite: salmone agrumato e rucola su crostino; pagliette di calamari crudi; scampi al lime; pesce spada in carpione; sgombrini con fagioli e cipollina fresca; insalatina di mare variopinta; cozze tarantine con crostone; gnocchi alla pescatora e pomodoro fresco; tagliatella al tritico di mare; ombrina alla greca.

I vini in tavola: Trebbiano d'Abruzzo Doc 2013 (Cantina Colle Moro).

Commenti: È stata una riunione conviviale riservata ai soli Accademici e postulanti, in cui il Delegato ha illustrato le recenti modifiche allo Statuto e al Regolamento e ha, anche, illustrato un ampio e dettagliato programma delle attività previste per l'ultimo scorcio del 2014, nonché per il primo semestre 2015. Il convivio si è svolto in una simpatica atmosfera amicale, con un servizio assai attento e preciso. Le pietanze sono state molto apprezzate; tra gli antipasti, spiccavano il salmone e il crudo. Di ottimo livello i due primi, anche per l'impiego di pesce freschissimo, nonché per le paste debitamente prodotte in casa, come ha sottolineato lo chef Claudio Sabatini. Superla-





ABRUZZO segue

tiva è stata, infine, l'ombrina morbida e fragrante, cucinata in modo encomiabile. Ottimo il Trebbiano che ha splendidamente accompagnato le varie pietanze.

SULMONA 21 settembre 2014

Ristorante "Gregorio" di Gregorio Rotolo, in cucina Maria Rosaria Rotolo. ●Località Leprata, Scanno (L'Aquila); ☎0864/576043, fax 0864/576075, cell. 348/2886912; info@vallescannese.com, www.vallescannese.com; coperti 100. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: antipasti di prosciutto, lonza, formaggio marcatto, mozzarelle, caprini; tortello al sugo semplice; gnocchi di patate viola con ricotta secca grattugiata; agnello in salsa rosa; agnello alla brace; contorni di stagione; crostata di crema con marmellata.

I vini in tavola: Bianco e rosso biologici, della casa.

Commenti: Il tradizionale pranzo di fine estate si è svolto nella stupenda località montana di Scanno con ospiti gli Accademici della Delegazione di Avezzano. Convivio organizzato dai Simposiarchi Patrizio Giammarco e Armando Di Rienzo, preceduto dalla visita a quella che è considerata la città degli orafi. L'Accademico Armando Di Rienzo ha condotto una visita nei suoi laboratori di oreficeria, sorti nel 1810, mostrando l'arte orafa dei suoi avi e le splendide realizzazioni moderne, regalando alla fine un prezioso omaggio. A pranzo,

abbondanti gli antipasti. I due primi hanno soddisfatto tutti, in particolare gli gnocchi di patate viola. Di gusto deciso l'agnello, nelle due versioni in umido e alla brace. Ottima la crostata di crema con marmellata e, per finire, il Simposiarca Patrizio Giammarco ha offerto abbondanti dolci tipici di Scanno. Ottimo il rapporto qualità-prezzo e complimenti allo staff di Gregorio che ha sapientemente coniugato e selezionato i piatti rigorosamente bio.



CAMPANIA

AVELLINO 21 settembre 2014

Ristorante "Minicuccio" di Ristorante Minicuccio srl. ●Via Santa Marta 24/26, Vallesaccarda (Avellino); ☎0827/97030, fax 0827/97454; info@minicuccio.com, www.minicuccio.com; coperti 350. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo 30 €.

Le vivande servite: zuppa di fagioli con l'origano; minestra "acchiattizza" (verdure dei campi); pizza di granturco, peperoni ripieni, zuppa di cicchie; fagiolini a zuppa; ciambotta; "tr'hill" con i broccoli; ravioli di ricotta; agnello al forno con patate; pancetta di agnello ripiena; coniglio alla cacciatora, capocollo "Minicuc-



cio"; caciocavallo podolico di maggio; insalata mista; peperoni con briciole di pane; pizza di ricotta dolce; taralli con zucchero.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene; Fiano Montesele; Aglianico della casa.

Commenti: Il Delegato Mario de Simone, consegnando il premio Giovanni Nuvoletti al professor Francesco Pagliarulo, ha affermato che il suo riconoscimento è ampiamente meritato sia come ristoratore, essendo l'antesignano dell'antica tradizione gastronomica irpina, sia come Sindaco, avendo trasformato il suo paese da piccola frazione in un centro di sicura attrazione nel campo del turismo gastronomico e dando origine alla sezione dell'Ippisar di Vallesaccarda. Nella sala superiore, sono stati allestiti tre tavoli imperiali riservati agli Accademici. Su un quarto tavolo, al centro dell'ampia e luminosa sala, sono state messe a disposizione le numerosissime specialità gastronomiche, molte delle quali originali, per essere frutto dell'accurata ricerca storico-culturale del gestore. Tutte hanno incontrato il gusto dei commensali; maggiore delle altre, anzi superlativa, è stata l'accoglienza per la zuppa di fagioli con l'origano.

NAPOLI 28 settembre 2014

Ristorante "Napoli 1820" di Rosario Izzo. ●Viale Antonio Gramsci 11, Napoli; ☎081/668770; coperti 40+30 (all'aperto). ●Parcheggio incustodito; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7; prezzo 30 €.

Le vivande servite: fritturina del golfo, totanelli di Sorrento, alici locali, fritturina italiana, focaccia della casa; paccheri alla S. Lucia e mezza-

nelli alla genovese; pezzogna con patate; insalata capricciosa e verdura di stagione; tagliata di frutta.

I vini in tavola: Aglianico e Falanghina.

Commenti: Lo chef Rosario Izzo, noto a Napoli per le sue capacità culinarie, offre un'ottima cucina tradizionale partenopea e il suo fiore all'occhiello sono le pizze di vario gusto e grandezza, fino a prepararne una con una grande bordura, il cosiddetto cornicione, ripieno di vari ingredienti. Per l'ottimo antipasto, focaccia della casa e fritturina italiana, veramente gustosa; i totanelli di Sorrento, le alici e la fritturina del golfo erano croccanti al punto giusto e squisiti. I paccheri alla S. Lucia e i mezzanelli alla genovese sono stati molto apprezzati. Non così per il secondo, non all'altezza delle altre pietanze, che ha riscosso un giudizio negativo da parte degli Accademici. Apprezzato, invece, in chiusura della serata, con molte battute di mano, il discorso su "I Borbone e il vino" del Simposiarca Agostino Catuogno (gran Cancelliere dell'Enhobby club, confraternita dei "Borbone").

PENISOLA SORRENTINA 6 settembre 2014

Ristorante "Quattro Passi" di Antonio e Rita Mellino snc. ●Via Vespucci 13/N, Nerano, Massalubrense (Napoli); ☎081/8082800, anche fax; info@ristorantequattropassi.com, www.ristorantequattropassi.com; coperti 40. ●Parcheggio sufficiente; ferie dal 1° novembre al 15 marzo; giorno di chiusura martedì e mercoledì sera (in inverno). ●Valutazione 8,5; prezzo 65 €.

Le vivande servite: antipasto di sfi-zi, pizze, pizzette, fritturine miste di terra e di mare; paccheri di Gragna-





no al ragù di coccio (gallinella) e scorfano; riso Carnaroli profumato al limone con zucchine, fiorilli, scampi; tempura di pesce e verdura con salsa agrodolce; crostatina calda all'arancia con gelato di vaniglia; piccola pasticceria.

I vini in tavola: Falanghina spumante; Greco di Tufo L'Ariella; Passito RoccoRoce (tutti Vinosia, Patemopoli).

Commenti: Antonio e Rita Mellino, con grande semplicità, nel pieno rispetto degli ingredienti naturali del luogo e dei prodotti del mare della marina di Massalubrense, hanno consentito agli Accademici di godere di una gustosa riunione conviviale. Ottimo l'aperitivo, servito nel giardino, che da solo già bastava come lauto pranzo. Molto buoni i primi, il secondo e i dolci. Veloce il servizio sotto gli sguardi vigili di Antonio e Rita che si trasferiranno a Londra, a Mayfair, in Dover Street, per dare anche lì uno sguardo al nuovo "Quattro Passi" di recente inaugurato e diretto dal maggiore dei due figli Raffaele. Al termine, applauditi le brigate di cucina, di sala e i due coniugi, cui è stato consegnato il guidoncino dell'Accademia.



PUGLIA



BARI
21 settembre 2014

Ristorante "Villa Italia", in cucina Rocco Netti. ●Km 17,5 SS 100, Casamassima (Bari); ☎080/6977105, anche fax; coperti 150. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: salmone marinato al coriandolo; rotolini di sogliola; insalata di mare tiepida; tandoori di carne; paccheri con rana pescatrice e scaglie di ricotta marzotica; risotto alla parmigiana di melanzane; composta di frutta fresca con perla di gelato in cialda croccante.

I vini in tavola: Chardonnay (Leone de Castris); Negroamaro (Cantina Due Palme).

Commenti: Bella giornata trascorsa dalla Delegazione in questo ristorante. L'amenità de hors, tra ampi prati verdi, ha fatto da magnifica cornice ad un pranzo delicato e raffinato, con piatti dai freschi aromi (come il salmone marinato, i rotolini di sogliola, l'insalata di mare e il risotto) e un servizio di impeccabile professionalità. La riunione conviviale è stata anche l'occasione per dare il benvenuto ufficiale alla nuova Accademia Grazia Andidero.



BASILICATA

POLLINO-POLICASTRO
29 agosto 2014

Ristorante "Lanterna Verde" di Salvatore Ruggiero, in cucina Salvatore Ruggiero. ●Piazza del Popolo 22, Trecchina (Potenza); ☎0973/826216, cell. 368/999450; salvatore.ruggiero50@alice.it, www.lanterna-verde.it; coperti 70. ●Parcheggio scomodo; ferie una settimana a metà settembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,77; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: antipasto misto (focacce, salumi, formaggi, fiori di zucca ripieni, crocchette di melanzane, verdure pastellate, frittatine); tagliatelle alla treccinese con castagne, salsiccia, pomodorini, cipolla di Tropea e funghi porcini; cingoli (sorta di cavatelli a 5 dita di semola e acqua) con peperoni cruschi di Senise



e tocchetti di pane fritto, ceci e ricotta salata; coniglio alla mediterranea; agnello alle erbe aromatiche a scottadito; fagiolini all'aglio e menta; parmigiana di melanzane; panzerottini con crema di castagne e miele aromatizzati alla cannella e limone.

I vini in tavola: Aglianico del Vulture della casa (Cantina Candida, Ripacandida).

Commenti: A Trecchina, paese di montagna, situato a pochi chilometri da Maratea e circondato da meravigliosi boschi di castagno, in una serata di fine estate, l'Accademico Vito Mancusi, Simposiarca, ha dapprima intrattenuto gli Accademici raccontando della castagna che qui la fa da padrona. Successivamente, ha illustrato il menu concordato con Salvatore, cuoco e patron del simpatico ristorante e, per finire, ha visto gli Accademici soddisfatti. Ottimi la cucina e i prodotti; sapori decisi, lucani, della terra, anzi dell'orto: peperoni, funghi, pomodori, fagiolini, cipolle e con il dolce. Una cena eccellente, che i numerosi e felici Accademici ricorderanno.



CALABRIA



CROTONE
21 settembre 2014

Ristorante "Nove Zero Due" di Simone Buscema. ●Viale Gramsci, Crotona;

☎0962/29637, fax 0962/931161, cell. 331/4354109; coperti 80. ●Parcheggio sufficiente; ferie dal 1° al 15 ottobre; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €.

Le vivande servite: polpettine di baccalà con crema di pomodorini all'anice stellato; zuppetta di fagioli neri con gamberi bianchi e crostini di pane raffermo; triglie lardellate ripiene di verdure; risottino mantecato alla cicoria selvatica con guarnizione di seppia; rombo al forno con patate e olive nere; semifreddo al torroncino con glassa di cioccolato a specchio e oro.

I vini in tavola: Pecorello (Ippolito 1845).

Commenti: Serata conviviale altamente propositiva sia sul piano culturale sia gastronomico. Gli Accademici, dopo la pausa estiva, si sono riuniti nel ristorante di recentissima apertura per una cena nella bella veranda con un'incantevole vista sul mare. Il giovane maestro di cucina, Emanuele Strigaro, si è reso interprete di una cucina marinara alquanto originale, proponendo ai numerosi commensali un menu raffinato ed elegante, elaborato con saggezza e creatività. Tra le vivande, particolarmente graditi al gusto gli antipasti che, per la loro complessa realizzazione, hanno meritato nella votazione un giudizio ottimo. Molto buono anche il risotto realizzato con il riso di Sibari, scelto dal cuoco quale anteprima del tema della cena ecumenica. Dulcis in fundo il dessert, una deliziosa golosità al cioccolato da mangiare anche con gli occhi!



SICILIA



RAGUSA
11 settembre 2014

Ristorante "Atmosphere-Villa San Bartolo" della famiglia Trombatore, in cucina Marco Failla. ●Contrada San Bartolo s.n., Ragusa; ☎093/21846049, cell. 339/3841323; info@villasanbartolo.it, www.villasanbartolo.it; coperti 280+300 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; gior-



SICILIA segue

no di chiusura mai. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: risotto mantecato alle seppioline con carpaccio di polpo e chips di zucchine croccanti; semifreddo cioccolato e vaniglia, pistacchio caramellato e fragola.

I vini in tavola: Sullicenti-Insolia; Sirah (entrambi Terre di Giurfo); Franciacorta Docg-extra brut (La Montina).

Commenti: Riuscitissima riunione conviviale in onore del Presidente Giovanni Ballarini, in visita alla Delegazione. Location di grande effetto e bellezza. Dopo un aperitivo all'americana e gli antipasti a buffet, il menu è risultato equilibrato e ben realizzato dalla brigata di cucina, con piatti del territorio e pesce di ottimo livello. Il Presidente Ballarini, accompagnato da Mario Ursino,



Consigliere di Presidenza, ha magistralmente parlato dello stato della cucina in Italia. Al termine della cena, il patron, insieme allo chef, il giovane e talentuoso Marco Failla, e alla brigata di cucina, hanno ricevuto dalle mani del Presidente una medaglia dell'Accademia. Applausi alla Simposiarca Marilina Barresi per l'ottima organizzazione dell'evento.



EUROPA

FRANCIA

PARIGI

16 settembre 2014

Ristorante "Emporio Armani Caffè" di Massimo Mori, in cucina Federico Cattoni. ●149 Boulevard Saint-Germain, Parigi; ☎0033/0145486215; www.massimomori.net; coperti 50+30 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 25-26 dicembre, 1°-2 gennaio; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,81; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Curiosità

COTTURA IN LAVAPIATTI

Nelle cucine dei grandi cuochi, ma ora anche in quelle industriali, si diffondono tecniche di cottura che si basano sull'esclusione dell'ossigeno, o sottovuoto, in particolari sacchetti, a temperature molto precise e non troppo elevate (tra i 60 e i 90°) e tempi prolungati, di molte ore. In questo modo gli alimenti esprimono tutti i loro sapori e aromi. Sistemi solo d'alta cucina e industriali?

Questo tipo di cottura si può fare anche in casa, usando la comune... lavastoviglie.

Il cibo, con i suoi condimenti, è messo in barattoli di vetro con coperchio metallico, di solito usati per le marmellate, avendo l'avvertenza di riempirli completamente e quindi senza aria, o quasi. I barattoli sono messi nella lavastoviglie di casa, programmando il ciclo di lavaggio alla temperatura voluta, in genere quella più alta (75-80°), senza risciacquo e asciugatura.

Quando la lavastoviglie ha terminato il ciclo (in generale due ore e mezzo-tre), si estraggono i vasetti e il gioco è fatto. Con alcune prove e un poco di esperienza e, per esempio, eseguendo due cicli, l'alta tecnica di cucina entra in casa a basso prezzo! (G.B.)



Le vivande servite: lavarello in carpione alla moda di Como; vellutata di cavolfiore, caviale di Venezia Gaveri; risotto di Vialone nano del presidio "Grumolo delle Abbadesse", porcini e formaggio Valtaleggio; coscia d'anatra in conserva; purè di patate ratte al burro di malga e rosmarino; semifreddo di ricotta, miele di Sicilia e pinoli; scelta di grappe al carrello.

I vini in tavola: Capichera Riserva speciale 2006 (Capichera); Pactio Fertuna, Sangiovese-Merlot 2010 (Tenuta Fertuna).

Commenti: Per il convivio di rientro in città, la Delegazione si è ritrovata in uno dei più eleganti ristoranti parigini. Gli Accademici e i loro ospiti hanno molto apprezzato il menu, a gustosa connotazione lombardo-veneta, dello chef Federico Cattoni. Grande raffinatezza nelle preparazioni, elaborate con prodotti d'eccezione provenienti dai presidi transalpini. Aerea la vellutata di cavolfiore associata al caviale di Venezia, immacolati i porcini esaltati dal Vialone nano. Menzione speciale per i vini: dal Capichera sardo, in perfetta armonia con pesce e caviale, al Pactio Fertuna associato a risotto e anatra. Molto apprezzata la scelta di grandi grappe. La Delegata ha brevemente relazionato gli Accademici sulle visite compiute durante l'estate alle Delegazioni di Milano e Monza.

coperti 120+60 (all'aperto). ●Parcheggio sufficiente, scomodo; ferie 3-5 giorni a Natale; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,74; prezzo 55 €.

Le vivande servite: stuzzichini; duetto di carpaccio di mare; panzerotti con formaggio di capra insaporiti al limone; orecchiette con sugo di salsiccia alla siciliana; pesce spada alla griglia; cinghiale alla toscana con polenta; bocconcini al pistacchio; dolce della signora Gaby.

I vini in tavola: Lugana 2012; Custozza Riserva Superiore 2013; Primitivo 83, 2012; Benaco Bresciano Rebo, 2012.

Commenti: Una serata alla scoperta di un nuovo ristorante a Bensberg, nei dintorni di Colonia. I Simposiarchi Enrica Pautasso e Antonio da Costa-Coelho hanno composto un menu molto interessante. Il secondo chef, Vincenzo Tarara, ha sorpreso con piatti saporiti; da menzionare soprattutto le orecchiette con sugo di salsiccia alla siciliana. Tenero e saporito il cinghiale con la polenta fatta arrostita. Ottimi i vini, così come il premuroso servizio. Un ambiente simpatico e familiare nonostante le dimensioni del ristorante ai piedi di un bel castello in una zona pedonale.

SVIZZERA

SVIZZERA ITALIANA

9 settembre 2014

Ristorante "Cacciatori" di Andrea ed Elisabetta Erni, in cucina Andrea Erni. ●6936 Cademario (Ticino); ☎0041/916052236; info@hotelcacciatori.ch, www.hotelcacciaotir.ch; coperti 50+35 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie dal 1°

GERMANIA

COLONIA

19 settembre 2014

Ristorante "Italia" di Bruno Valentino. ●Schloßstrasse 62, Bergisch Gladbach-Bensberg (Colonia); ☎02204/54646;



novembre al 31 marzo; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: terrina di lepore con mirtili rossi e fichi; insalata di sedano; sella di capriolo con guarnizione classica e spätzle al burro; duo di mousse al cioccolato con bunet.

I vini in tavola: Merlot del Ticino, vinificato in bianco, 2012 (M. Rudolph); Merlot rosso Belcantoni 2011 (Famiglia Klausener).

Commenti: Situato a 800 metri d'altezza, in un contesto di boschi e selvaggina, il ristorante da due generazioni mantiene inalterata la fama del nome, cioè quello di essere uno dei migliori ristoranti di selvaggina del Cantone. Molto apprezzata la sella di capriolo guarnita di tutti i classici contorni tipici della regione. Molto graditi anche gli ospiti. Applauso alla grande professionalità svizzera dello chef Andrea Erni.

UNGHERIA

 **BUDAPEST**
18 settembre 2014

Ristorante "Pizzeria La Botte". ●Vaci Utca 72, Budapest; ☎0036/12350320; info@labotte.hu, www.labotte.hu; coperti 70+60 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 6,7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: tranci di pizza vari serviti in degustazione; ravioloni con ripieno di agnello in salsa delicata con lamelle di tartufo fresco estivo; maialino di latte porchettato al finocchietto selvatico; patate novelle al forno con rosmarino e aglio affumicato; zucchine trifolate al profumo di timo; torta gelato sette veli.

I vini in tavola: Prosecco di benvenuto (Astoria); Montepulciano d'Abruzzo.

Commenti: La riunione conviviale di fine estate è stata anticipata per avere l'occasione di salutare l'Accademico Claudio Ponzo che si trasferirà a Copenhagen. Il ristorante è di recente apertura e mai visitato dalla Delegazione, anche se gli chef italiani sono due vecchie conoscenze: Fabio Buciol e Luca Mottarlini, rientrati a Budapest dopo un periodo fuori dal Paese. Il locale, a valenza tipicamente turistica, serve sia un menu italiano sia ungherese. Il menu, tipico di una trat-

toria italiana, ha soddisfatto sufficientemente i commensali che sono stati particolarmente sorpresi dalla presentazione del maialino di latte porchettato, intero e servito in sala. Una menzione meritano i ravioloni di agnello in salsa al tartufo fresco.



NEL MONDO

BRASILE

 **SAN PAOLO SUD**
7 settembre 2014

Ristorante "FeedFood" di Victor Vasconcelos. ●Rua Artur de Azevedo 517, San Paolo; ☎011/43057727; coperti 80. ●Parcheggio custodito; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 6; prezzo 40 €.

Le vivande servite: formaggio di capra fuso con pera in salsa piccante; stracotto al Barolo con polenta cremosa; meringata di nutella con croccante di Negresco e mela.

I vini in tavola: Villa Cardeto 2010 (Villa Cardeto, Sferacavallo); Il Trullo Primitivo 2009.

Commenti: Il ristorante, all'interno di un piccolo centro commerciale, è installato in un grande giardino interamente coperto di vetro e simpaticamente illuminato. Ottimo l'antipasto. Non altrettanto lo stracotto con polenta: non essendo stato utilizzato il

vino Barolo ma un vino rosso non identificato, si è completamente perso quell'aroma unico del brasato e probabilmente anche la marinatura non è stata sufficiente. Il servizio è stato semplice ma non sufficiente a soddisfare gli Accademici e i numerosi altri avventori, creando un clima confuso. Un ambiente molto gradevole, un rapporto qualità-prezzo ottimo ma ci si sarebbe aspettato di più quanto a preparazione dei cibi e al servizio.

EMIRATI ARABI UNITI

 **DUBAI**
7 settembre 2014

Ristorante "Alta Badia" di Jumeirah Group, in cucina Claudio Melis. ●Jumeirah Emirates Towers, level 50, Dubai; ☎04/3198771; claudio.melis@jumeirah.com, www.jumeirah.com; coperti 80. ●Parcheggio comodo; ferie Ramadan; giorno di chiusura sabato e venerdì a pranzo. ●Valutazione 8; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: riso soffiato; arancini di riso; bruschetta di risoni; crema di asparagi bianchi e finferli; ravioli di piselli con caprino e gamberi rossi; gelato al mio e croccantino di riso; millefoglie di guancia di manzo e purea di fave (cottura 36 ore); albicocche con mascarpone e nocciola croccante.

I vini in tavola: Prosecco (Nino Franco); Remole Bianco 2012 (Frescobaldi); Barbera d'Alba 2011 (Enrico Serafino).

Commenti: Bellissima cena al cinquantesimo piano delle Emirates Towers con vista incredibile sulla città. Come sempre, lo chef Melis ha saputo coordinare un menu da "ritorno dalle vacanze" molto buono, con un accen-

no al tema dell'anno. Eccellenti i ravioli di piselli con pasta di riso, molto buona e tenerissima la guancia di manzo a cottura lenta. Vini adeguati alle portate, con un particolare accento al Barbera. La serata ha permesso di ritrovarsi dopo un lungo periodo estivo con delle bellissime novità.

MESSICO

 **CITTÀ DEL MESSICO**
10 settembre 2014

Trattoria "Mercato" di Vito Armandi, in cucina Marco Frontani. ●Campeche 367, Colonia Condesa, Città del Messico; ☎055/52116608; donvito197@hotmail.com; coperti 100. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 6,3; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate American Express, CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: bruschetta classica al pomodoro; pizza margherita; carpaccio di polipo; pasta alla carbonara; dentice alla siracusana; filetto quattro stagioni; panna cotta.

I vini in tavola: Prosecco Fili Doc (Sacchetto); Primitivo Igt, 2011 (Borgo Cipressi).

Commenti: I Simposiarchi Marilena Moneta Caglio e Dino Pagliai hanno presentato le origini e la storia degli spaghetti alla carbonara. Durante il convivio gli Accademici hanno potuto provare questo piatto preparato dallo chef romano Marco Frontani. L'Ambasciatore Alessandro Busacca ha consegnato il Premio Luigi Volpicelli al Vice Delegato Enrique Gilaridi. Sono state apprezzate la bruschetta al pomodoro e la pizza margherita. La Delegazione augura al ristorante il miglior successo e lo incentiva a continuare a utilizzare solo ingredienti originali.





NUOVI ACCADEMICI

PIEMONTE

Torino
Attilio Ferrari

LIGURIA

La Spezia
Paola Bazzani

VENETO

Verona
Antonella Mazzucco

EMILIA ROMAGNA

Cervia-Milano Marittima
Massimo Riva

TOSCANA

Firenze
Laura Marini
Fabrizio Volpe

Valdarno Aretino
Hans Peter Kreuth

Viareggio Versilia
Massimo Baccolini

MARCHE

Ascoli Piceno
Paolo Settembri

UMBRIA

Spoletto
Adriano Farinelli

Valli dell'Alto Tevere
Luigi Merendelli

LAZIO

Roma Aurelia
Gaetano Gabriele Caprino

ABRUZZO

Teramo
Franco Lucchese

GUATEMALA

Guatemala
Rafael Menendez Zanuncini
Davide Romeo
Angelo Telò

VARIAZIONI INCARICHI

LOMBARDIA

Bergamo
Consultore
Marco Setti

LAZIO

Latina
Consultori
Claudio Francia
Giancarlo Travagliati

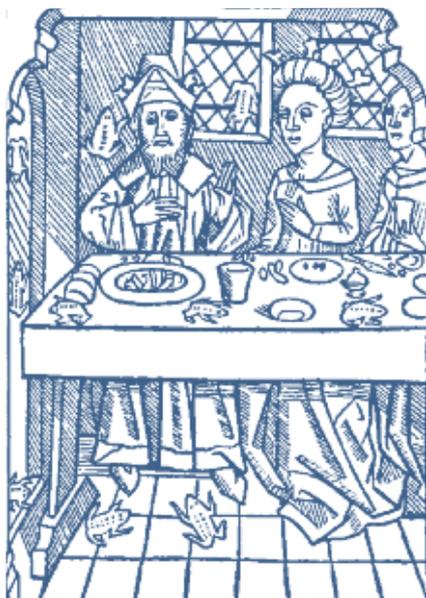
EMIRATI ARABI UNITI

Dubai
Consultore-Segretario
Stefano Ferretti
Consultore-Tesoriere
Matteo Pozzetti

TURCHIA

Istanbul
Delegato
Aldo Kaslowski
Vice Delegato
Enrico Boari
Consultore - Segretario
Nicola Longo-Dente
Consultore - Tesoriere
Livio Manzini
Consultore
Metek Ekin





TRASFERIMENTI

TOSCANA

Livorno

Pierfrancesco Galante
(da Pordenone)

LAZIO

Roma Nomentana

Pasquale D'Avino
(da Praga)

REGNO UNITO

Londra

Giorgio Mandelli
(da New York Soho)

NON SONO PIÙ TRA NOI

LIGURIA

La Spezia

Domenico Bevilacqua

LOMBARDIA

Milano Brera

Dino Fenzi

EMILIA ROMAGNA

Bologna dei Bentivoglio

Francesco Forchielli

LAZIO

Latina

Carlo Alberto Melegari

PUGLIA

Foggia

Renzo Scarabello

SICILIA

Catania

Giuseppe Mirone
Concetto Trombetta

Ragusa

Pina Pantaleone

Val di Noto

Enrico Giunta

BRASILE

San Paolo

Raffaele Veschi

REGNO UNITO

Londra

Carlo Missaglia

Aggiornamenti a cura di

Carmen Soga

Ilenia Callegaro

Marina Palena





DEAR ACADEMICIANS ...

*see page 3***BUILDING AN ACADEMY FOR THE FUTURE**

Dear Academicians, trying to solve modern problems with the solutions of the past inevitably leads to failure. It is an historical fact that conflicts led by generals using methods, and especially ideas, that were successful in preceding wars will always be lost, while commanders using innovative tactics and above all military strategies usually emerge victorious. In spite of the fact that history is life's best teacher, the danger of falling into the trap of tackling the problems of the present and planning for the future using only past experience is especially grave during times of social upheaval and especially of rapid change such as we are currently experiencing.

As is true in any attempt at restoration, hoping to revive an irremediably lost past is absolutely unrealistic even in the areas of nutrition, cuisine and gastronomy. This is demonstrated by the fact that foods have been successful over time only because they have evolved. The example of many Italian regions is illustrative: they have achieved and maintained their unparalleled success through constant innovations in production that enhance their uniqueness and quality. Most of these innovations were not nearly so evident a few decades or even centuries ago.

Tackling the problems of today and building a future with new ideas and methods is a task for an elite group, but they can meet with success if they are not in close contact and harmony with the society of which they are a part. Once again turning to the war metaphor, a victorious general must not only be brilliant, but he must be at the front lines of his army. He cannot simply sit in the background and consult maps of the battlefield. These are the thoughts that have come to me after visiting the many Delegations that have recently celebrated forty, fifty, and even sixty years of existence, often celebrating the anniversary in the very restaurant where they held their first convivial meetings.

But in many instances that restaurant no longer exists, or if it does there is an abyss between what it once was and what it is today, just as the relationship between the elite founders and the current patrons has also changed radically. This revealing change in all its com-

plexity merits a mention in this brief essay as it also regards the demand for a greater visibility on the part of the Academy.

At its inception, the elite founders of our Academy belonged to a society in which social distances and separations were not as marked as they are today. One needs only consider the restaurant world. There were many good quality trattorias that specialized in local cuisine. At the same time, the difference in cost of a meal at a decent trattoria and a renown restaurant was nowhere near as great as that of a modern fast food establishment (10 euros) and a high quality restaurant (150 euros). Not to mention the dwindling number of intermediately priced restaurants that have a good cost-quality ratio.

Today there is a growing divide between elite and popular restaurants that is associated with social diversity that is almost tragically accentuated by an increasing division between old and young. We now have a different way of interpreting the tradition of senex and puer as interpreted by James Hillman.

At this point one must ask the practical as well as rhetorical question of what is the role of the elites, and hence what is, or what should be, that of our Academy - or any academy worthy of the name. In the opinion of this writer, it is herein that we will find the answer to the question of a greater "visibility" for our Academy which, without being overly pessimistic, seems to be eliciting less interest in a fragmented society from which the elites have all but disappeared, if not retired, to be replaced by extremely invasive and fast moving technological systems. This is a question that cannot be exhaustively answered here, but it is a subject to be examined and pondered in a society such as ours that decreasingly reads or develops original ideas and instead supinely accepts pre-packaged slogans.

Although it is a difficult task, to increase visibility it is necessary to have appropriate ideas for interpreting modern day nutrition, and to contribute to the construction of a nutritional, and above all gastronomic, culture within the scope of Italian traditions, especially those set forth by the famous traditional cuisine of the bourgeoisie. This is the cuisine that our Academy has represented and that, starting with

Pellegrino Artusi in the last century, has established a critical set of principles that we continue to represent. As an elite group today we have the duty to contribute to the gastronomic creations of tomorrow. We must maintain a set of principles for Italian cuisine that goes beyond merely collecting recipes to include interpreting the modern day traditions of Italian cuisine. Is our Academy - or better still, are our Academicians, an elite group capable of building a future, beginning with a more serious and deeper discussion of the "Italian Nutritional Question" in all its aspects? Such a discussion must start with the still insufficiently studied and evaluated "Italian Gastronomic Question" in which gastronomic criticism (which does not mean "I like this" or "I don't like that", much less "my mother did it this way") plays a fundamental and essential role in providing results that intrinsically provide some much touted "visibility".

In a society such as our current one, what sort of visibility can be achieved by announcing that a group of persons has given an award to a certain restaurant that, owing to its price or capacity is frequented by relatively few people, or that a centuries-old culinary notebook has been discovered in some remote monastery? Old systems and strategies will only lose in the modern war that involves us in the "Italian Gastronomic Question" where formation, rather than information, is the only path toward new ideas.

GIOVANNI BALLARINI

FOCUS**TRANSPARENCY IS OPTIONAL
IN RESTAURANT MENUS***see page 5*

The menus of ranking restaurants (must we use that terrible term "star studded"?) offer an impressive specification of the ingredients used. More than the definition of a dish one finds substantive recipes accompanied by plenty of adjectives and places of origin. A few years ago the custom began of providing praiseworthy information such as "Colonnata lard", "Lamon beans", "Bronte pistachios" and so forth. Nowadays, the type of pasta is described, the grain used is specified, the tomatoes for garnishing always have a name and a place of origin: capers are unequivocally from Pantelleria, sardines are obviously from the Bay of Biscay and tuna comes from Favignana. All this information about ingre-



dients, even though used in miniscule doses, causes the price to go up. Too bad that when we consider real content, the information is lacking. Where do the beautifully displayed porcini mushrooms come from? Silence and mystery. Apart from the fact that those mushrooms remain pristine in the exhibition case as the customers eat (the cooks have something else, quite different, to work with in the kitchen), it would be important for us to know if they were harvested in our woods or are a tasteless variety imported from far away countries. The same question applies to our precious truffles.

The real drama, however, arises over fish. Buying fish is already a problem for the consumer who finds it on the vendor's counter with the Latin scientific name (beside the commercial one) and a reference to the fishing zone FAO 37. What on earth is the fishing zone FAO 37? It's a mystery -- so much for an informative label for the fish buyer. Complete darkness reigns in the restaurant. The law compels the owner to specify whether the fish served was frozen or not. Nonetheless, some insert an asterisk that indicates: "in case of unavailability of fresh fish, it could be previously frozen". Very clever! Even granting that the fish is fresh, nobody tells us if it was fished or came from aquaculture, and in the latter case, the country where it was farm raised. A fish raised in a sea pond in Orbetello, Italy, is quite different from a fish farmed in a pond in Turkey. The greatest sin is silence about the provenance of crustaceans. Red Shrimps, small shrimps and prawns may come from disparate places, some of which are unacceptable for their cultivation and processing methods. We might not care where anchovies in oil are from, but we are very interested in knowing where the shrimp that we are eating raw come from. Why there is no transparency when we talk fish but total transparency when we talk capers?

PAOLO PETRONI

MEETING OF THE ACADEMIC COUNCIL IN NAPLES

see page 6

An intense meeting of the Academic Council produced many important announcements: The President's Council (in accordance with Article 10.2 of the By-Laws) has selected current Secretary General Paolo Petroni as the president-to-be of the Academy. The Council also decided that the next Regular Assembly of Delegates will take place May 30, 2015 in

Florence. Lastly, it has chosen the theme of the year for 2015: *The condiments: traditional Italian sauces and gravies.*

A HOLIDAY JUST FOR BAGNA CAUDA

see page 8

The "Astigiani" Association has created an ABCD - Asti Bagna Cauda Day. Over the course of three days in Asti and its province, over 50 restaurants will set up tables in their establishments and in historic wine cellars offering this delicious dip. There are two rules that must be followed, according to Asti Academician Donatella Clinanti: enjoy it in a large group, and keep both feet on the floor.

THE FOOD OF THE DEAD

see page 9

Chieti Academician Gianni Di Giacomo describes some of the popular rituals associated with the Day of the Dead across Italy. Legumes, like other seeds and pods, were associated with the world beyond the grave. Offerings of fava beans were often used to wish the dead a quick and happy rebirth.

THE PRECIOUS PERFUME FROM THE WOODS

see page 11

Truffles are essentially underground mushrooms. There are twenty-five varieties in Italy, nine of which are edible and two of which are considered extremely valuable: the precious white truffle and the black truffle. Milan-Duomo Academician Nicola Barbera describes their characteristics and culinary uses.

AMEDEO PETTINI, CHEF OF THE KING AND THE PEOPLE

see page 13

Amedeo Pettini, chef to the house of Savoy was one of his era's most brilliant observers who believed in technological innovations, predicting their culinary development in relation to the evolution of the socioeconomic context. An unedited publication of the late Academician Domenico Musci revives our interest in this singular personage.

PRECIOUS POULTRY

see page 16

Even in ancient times chicken was considered a luxury product. Poultry is an inexhaustible source of eggs and provides a tasty meat and makes excellent broth. Even today it is possible to find free-ranging chickens and capons in response to a growing demand for flavorful and healthy meat.

THE 49th VERDICCHIO D'ORO EXPO

see page 17

The 49th annual wine exhibition of the Verdicchio d'Oro (Golden Verdicchio) that takes place in Staffolo brings us one year closer to its grand 50th anniversary celebration. Once again the event demonstrated the area's vitality in promoting the human and cultural values of the Marche region.

THE HISTORICAL MEANING OF CULINARY TRADITION

see page 19

All traditions, including culinary ones, are very important in helping us have a sense of security in our daily lives, according to Rom Appia Academician Donato Pasquariello. Understanding the historical dimension of a food or dish enables us to locate it in time and to delve into its role in both the past and the present.

LET US RAISE A GLASS

see page 21

There are many and varied reasons and occasions for a collective toast. Trieste Delegate Giuliano Relja explains the etymology, history, customs and manners associated with this natural but occasionally controversial gesture.

BREAD SOUPS OF THE FRIULI

see page 23

Every Italian region has its own soup and a list of them would be far too long to catalogue, affirms Udine Academician Antonietta Stroili. Soups differ in their use of bread, seasonings, recipe proportions and the addition (or not) of herbs and spices as well as they way in which they are cooked.

TRADITIONAL GASTRONOMY AND THE VERNACULAR LEXICON

see page 25

The use of dialect in cuisine is an ancient subject that is also very current. But it is often circumvented owing to the complexity of the subject matter. Chieti Academician Pino Jubbati analyzes some dialectical terms used gastronomically, such as *moèche* (soft shell crabs) and *büséca* (Milanese tripe).

GREEN GOLD ON THE TABLE

see page 27

Oil obtained from the crushing of olives has graced our tables for almost three thousand years, and it still plays a fundamental role in our cuisine. Valdarno Fiorentino Delegate



Ruggero Larco presents a brief history of the olive tree, focusing on its cultivation in the Chianti region that dates back to the times of the Etruscans.

INHABITANTS OF THE MARSHLANDS

see page 29

Environment and tradition scholar Giovanni Franceschi describes the lifestyles and nutritional habits of the residents of the wetlands in the interior of Tuscany around Fucecchio that once constituted an important economic, cultural and scientific resource. Very little is left today of this natural environment and the lifestyle it imposed.

BERGAMO: CAPITAL OF DOP CHEESE

see page 31

Bergamo Delegate Lucio Piombi affirms that no other Italian region can boast the primacy of producing nine different Dop cheeses (furmai de mut, taleggio, bitto, grana padano, gorgonzola, quartirolo, salva cremasco, Valpadana provolone and strachitunt). In addition, the trademark recognizing the dairy products of Val Serina was recently made official.

POPULAR TRADITIONS OF MURGIA

see page 32

Bari Academician Vittorio Marzi demonstrates how a great pastoral tradition has contributed to the richness of the cuisine of Murgia. Its ingredients are simple, but rich in flavor, aroma and color. Above all the area's cuisine is tied to lamb, cheese and the herbs that grow wild in the pasturelands.

THE OLD INNS OF CAMPOBASSO

see page 34

The inns of Campobasso, better known as "cantinas" are an important element in the city's social fabric, and since the 1860s and 1870s have represented welcoming havens of food and rest for foreign travelers, as well as evening meeting places for the local people. Campobasso Academician Carlo Pedicino describes a world of tales and food that has been lost in time.

THE HUMBLE FOOD OF THE BORDER MEN

see page 36

For centuries the Apennine mountains have been a area where chestnuts were cultivated and revered. Considered essential in this "land of no bread", chestnuts were a major source of food for the poorest families. As President of the Continuing Education University

of Pistoia Alberto Cipriani explains, they also constituted the fundamental food of the "carbonari" that migrated to the Maremma.

NEAPOLITAN PASTA WITH POTATOES

see page 38

This traditional recipe that is simple and easy to prepare was a late addition to cookbooks. In her 1965 *Cucina Napoletana*, Jeanne Carola provided the version upon which all the other current variations are based. After the publication of this book, family and neighborhood civil wars erupted over the proper preparation of pasta with potatoes.

GOOD LUCK CUISINE

see page 40

Cuisine designed to ward off bad luck is part of a well rooted local culinary tradition, affirms Crotone Delegate Adriana Liguori Proto. It is a product of a culture with origins in the Pythagoric science and ancient animistic rituals of the eastern populations that passed through Calabria.

SO MAKING A NEAPOLITAN PIZZA LOOKS EASY?

see page 42

Pizza has a long, complex and uncertain history. The origin of the name and the date it was first prepared are shrouded in mystery. Neapolitans take their pizza very seriously, and purists maintain that there are only two kinds: marinara and margherita.

FOCACCIA FROM RECCO

see page 44

Among the many specialties of Ligurian cuisine is a recipe made with simple ingredients that is difficult to reproduce. Mexico City Academician Vittorio Stewens describes the origins and history of this bread that they say has existed since the time of the Third Crusade.

MUSIC AND CUISINE

see page 45

Pisa Academician Savino Sardella uncovered some anecdotes from the lives of the great composers of the past that demonstrate how a passion for music, especially musical drama, goes hand in hand with that for good food. Verdi, Donizetti, Mascagni, Puccini and Rossini all are associated with dishes that were named after them.

Translator: NICOLA LEA FURLAN
Summarized: FEDERICA GUERCIOTTI

DIRETTORE RESPONSABILE
GIOVANNI BALLARINI

COORDINAMENTO REDAZIONALE
SILVIA DE LORENZO

PROGETTO GRAFICO E IMPAGINAZIONE
SIMONA MONGU

IN QUESTO NUMERO SCRITTI E RICETTE DI
Massimo Alberti, Giovanni Ballarini,
Nicola Barbera, Sandro Bellei,
Giancarlo Burri, Alberto Cipriani,
Donatella Clinanti, Elisabetta Cocito,
Clotilde Costa Manno, Silvia De Lorenzo,
Gianni Di Giacomo, Giovanni Franceschi,
Gabriele Gasparro, Pino Jubatti,
Ruggero Larco, Adriana Liguori Proto,
Mauro Magagnini, Vittorio Marzi,
Claudio Novelli, Donato Pasquariello,
Carlo Pedicino, Paolo Petroni, Lucio Piombi,
Giuliano Relja, Savino Sardella,
Vittorio Stewens, Antonietta Stroili.



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