

# CIVILTÀ DELLA TAVOLA

ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA



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

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



ISSN 1974-2681

N. 266, DICEMBRE 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 Cucina artigianale a Fahrenheit 1111  
(Giovanni Ballarini)

**FOCUS**

- 5 L'iperbolico, talvolta esilarante, linguaggio delle guide  
(Paolo Petroni)

**CULTURA & RICERCA**

- 7 Un dolce natalizio di Caltagirone  
(Maurizio Pedi)
- 9 Eccellente alimento non solo benaugurale  
(Ruggero Larco)
- 11 Dolci e "disobblighi" nei monasteri napoletani  
(Lucio Fino)
- 13 Un cuoco francese diventato piemontese  
(Renzo Pellati)
- 15 Ciclicità del tempo e abitudini alimentari  
(Colomba Cicirata)
- 20 La grande bellezza dell'olio d'oliva  
(Cettina Princi Lupini)
- 22 Cucina rurale  
(Alfredo Pelle)
- 24 Mestieri nuovi e mestieri ritrovati  
(Elisabetta Cocito)

**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.

- 26 Natale: un paradiso di dolcezze  
(Adriana Liguori Proto)
- 28 La professionalità nei servizi di ristorazione  
(Donato Pasquariello)
- 30 Il re dei formaggi  
(Eugenio Menozzi)



In copertina: Elaborazione grafica de "La Madonna dell'Eucarestia" (1470-1472) di Sandro Botticelli, conservato nell'Isabella Stewart Gardner Museum di Boston.

- 32 Piacere del gusto e dell'estetica  
(Maria Attilia Fabbri Dall'Oglio)
- 34 In Nomine Domini e il risotto al radicchio  
(Hilde Catalano Gonzaga Ponti)

**CENTRO STUDI "FRANCO MARENGHI"**

- 6 Una cultura forte per affrontare il futuro  
(Silvia De Lorenzo)

**I NOSTRI CONVEGNI**

- 16 La valutazione dei ristoranti  
(Raoul Ragazzi)
- 18 Patrimonio di natura e sapori  
(Giorgio Viel)

**SICUREZZA & QUALITÀ**

- 37 L'utilizzo del vetro in cucina  
(Gabriele Gasparro)

**LE RUBRICHE**

- 25 Accademici in primo piano
- 33 Le ricette d'autore
- 36 In libreria
- 37 Dalle Delegazioni
- 41 Dalle Delegazioni Ecumenica
- 52 Vita dell'Accademia
- 63 Vita dell'Accademia Ecumenica
- 75 Carnet degli Accademici
- 77 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.

## CONSULTA ACCADEMICA

*Luigi Alessandro*  
*Luigi Altobella*  
*Roberto Ariani*  
Giovanni Ballarini  
Paolo Basili  
*Piero Bava*  
*Marcello Bedogni*  
*Dino Betti van der Noot*  
*Maurizio Campiverdi*  
*Gianni Carciofi*  
Umberto Cenni  
Franco Cocco  
*Sergio Corbino*  
*Marinella Curre Caporuscio*  
Mimmo D'Alessio  
Giuseppe de Martino  
Benito Fiore  
Gianni Fossati  
*Giorgio Golfetti*  
*Paolo R. Grandi*  
Renzo Mattioni  
Maurizio Moreno  
Berardo Paradiso  
Elena Pepe  
Paolo Petroni  
*Concetta Maria Princi Lupini*  
Severino Sani  
*Guido Schiaroli*  
Mario Ursino

## ALBO D'ONORE

Michele Bonino  
Carlos Victor Dana  
Giuseppe Di Lenardo  
Giovanni Goria  
(Vice Presidente Onorario)  
Luigi Marra  
Stelio Nanni  
Antonio W. Santamaura



# Cucina artigianale a Fahrenheit 1111

*Le braci, con il loro calore a 1111 Fahrenheit, sono quasi scomparse dalle case e soprattutto dai ristoranti.*

DI GIOVANNI BALLARINI  
*Presidente dell'Accademia*

**C**ari Accademici, Fahrenheit 1111 o Centigradi 600 è la temperatura alla quale le braci diventano rosse e, con le loro radiazioni infrarosse, cuociono gli alimenti. Una scoperta antichissima, compiuta circa ottocentomila anni fa da ominidi progenitori della nostra specie i quali, dominando il fuoco e usandolo anche per cuocere gli alimenti, con ogni probabilità iniziando dalle carni, aprirono la strada all'avventura umana. Una cottura che, volenti o nolenti, è profondamente inscritta nella costituzione umana e che ogni cultura interpreta a suo modo.

Il fuoco è un indispensabile costituente di ogni cucina e il focolare era presente in ciascun luogo dove si preparava il cibo, dalla più umile capanna alla più grandiosa cucina di ogni sontuoso palazzo. Cuocere e mangiare il cibo cotto, appena preparato, era quasi una regola

e non era ritenuto decente “mangiare una minestra riscaldata”. Purtroppo oggi, sempre più di frequente, consumiamo cibi riscaldati, e nelle case, ma anche nei ristoranti, si sono diffusi i cibi cotti e preparati dalla cucina industriale, riscaldati al momento di essere portati in tavola.

Fahrenheit 1111 è la temperatura di un fuoco che sta scomparendo dalla cucina e ci ricorda *Fahrenheit 451*, il celebre romanzo del 1953, nel quale Ray Bradbury indica la temperatura alla quale bruciano i libri. Due temperature che sono rappresentative di due rivoluzioni culturali.

Per quanto riguarda Fahrenheit 1111, in Francia, che si vanta di essere la patria della gastronomia, su centocinquanta ristoranti, tre quarti usano largamente alimenti industriali, in diverso stadio e grado di preparazione, spesso anche prodotti già finiti e solo da riscaldare al momento d'essere serviti. Anche negli altri ristoranti che dichiarano una “cucina fatta in casa”, si fa largo uso di alimenti da loro stessi preparati in anticipo e rapidamente raffreddati nei sempre più diffusi “abbattitori”. Questo nuovo padrone della cucina moderna raffredda velocemente i cibi cotti, portandoli, in meno di un'ora e mezza, dalla temperatura di cottura a +3° al cuore, che sono poi conservati in frigorifero o surgelati. Una nuova tecnologia, diffusa nelle cucine professionali dei ristoranti e nelle attività commerciali quali gelaterie e pasticcerie, che inizia a propagarsi nelle case con abbattitori per uso domestico.

Non sappiamo quale sia la diffusione

della “ristorazione industriale” in Italia, ma alcuni indizi fanno ritenere che sia molto estesa, almeno come in Francia. Su Internet vi è una varia e dettagliata offerta di prodotti alimentari preparati dall'industria e destinati alla ristorazione. Nello stesso tempo, è facile constatare quanto numerosi siano i ristoranti che, avendo in sala cinquanta o cento persone, presentano una carta dei cibi con dieci antipasti, altrettanti primi, secondi di carne e di pesce, cinque dolci, più altre preparazioni. Una cinquantina di piatti non può essere allestita dalle due o tre persone che lavorano in cucina, a meno che molto non sia già stato preparato in anticipo. Se poi si guardano le cucine a vista - sempre più frequenti nei moderni ristoranti - sovente non si vede altro che una rapida e spesso elegante composizione dei piatti, con cibi che compaiono all'improvviso dai tanti misteriosi “armadi” (frigoriferi, surgelatori, abbattitori, forni riscaldatori ecc.) che coprono la parete sul fondo della cucina.

L'espansione della cucina industriale e l'industrializzazione di quella dei ristoranti trovano giustificazione in due elementi: da una parte, la necessità di avere un'offerta ampia e variata, comprendente spesso alimenti esotici o fuori stagione, e, dall'altra, quella di ridurre i costi diminuendo il numero di chi lavora in cucina.

Per fare una cucina dove il cibo sia preparato al momento, con alimenti il più possibilmente freschi, un ristorante deve, invece, contenere le varietà dei piatti offerti e avere un cospicuo



numero di cuochi, con prezzi molto elevati. In ristoranti di élite, che seguono questa organizzazione, è quasi necessario che il menu sia relativamente ristretto (per esempio l'offerta di un menu degustazione) e soprattutto che in cucina vi sia un cuoco ogni tre o quattro clienti in sala. Il numero di cuochi, più che il costo del cibo, alza il prezzo del pasto a cento, centocinquanta e più Euro.

In Francia si parla di *cuisine faite maison* o cucina "fatta in casa". Lo stesso dovrebbe avvenire in Italia, dove il consumatore avrebbe il diritto di conoscere se il tiramisù o anche il semplice sorbetto siano stati realizzati dal cuoco, o siano prodotti industriali, perfetta-

mente uguali a quelli che può trovare in decine di migliaia di altri locali o sugli scaffali del più vicino supermercato. Non tanto una questione di sicurezza o di qualità - che pure esistono - quanto di correttezza commerciale e di identità del singolo locale.

Anche in Italia, e per i ristoranti, sarebbe necessario operare nella stessa direzione, non dimenticando quanto è stato fatto per le gelaterie. Da qualche tempo, infatti, e con successo, ci si è battuti per il "gelato artigianale", caratterizzato dall'uso di materie prime fresche. Rispetto al "gelato industriale", quello artigianale è solitamente fresco e prodotto dallo stesso rivenditore; ha minor quantità di grassi; minore è

la quantità d'aria. L'Italia è l'unica Nazione al mondo, dove il gelato artigianale copre più della metà del mercato, grazie alla copertura capillare, la storia, la tradizione, l'abitudine del gelato da passeggio e la professionalità degli addetti.

Lo stesso non dovrebbe avvenire per il "ristorante artigianale", dove il cibo è "fatto in casa", con fuoco vivo e diretto, a 1111 Fahrenheit? È quello che stanno facendo alcuni ristoranti che offrono ottimi pasti da scegliere tra poche portate "della casa", che possono variare giorno per giorno, seguendo anche la stagione, e a prezzi contenuti.

**GIOVANNI BALLARINI**

*See English text page 77*



*Il Presidente Giovanni Ballarini, il Consiglio di Presidenza,  
la Segreteria di Milano e la Redazione della rivista  
porgono a tutti gli Accademici in Italia e all'estero  
i più fervidi auguri di*

***Buon Natale  
e felice anno nuovo.***

La Segreteria e la Redazione rimarranno chiuse  
dal 24 dicembre al 6 gennaio

# L'iperbolico, talvolta esilarante, linguaggio delle guide

*Aggettivi enfatici fino all'inverosimile, per dare importanza a ciò che non ne ha, e per fare spettacolo. D'altra parte, enfatico non fa rima proprio con mediatico?*

DI PAOLO PETRONI

Segretario Generale dell'Accademia

L'autunno, come è noto, è il periodo delle guide ai ristoranti. Escono tutte, meno la Michelin che, come è giusto, attende il più possibile per dare un senso al titolo "2015" della guida. Se si esce a ottobre, è chiaro che le schede sono quelle redatte nel 2013 e parzialmente, fino a luglio, nel 2014. A parte i vari criteri di valutazione che ogni guida adotta, quello che colpisce nelle recensioni pubblicate, sia nelle guide sia in articoli giornalistici, sono le aggettivazioni usate per descrivere il locale e i piatti serviti. Finché si rimane nell'ambito delle trattorie e dei locali di medio livello, gli aggettivi restano moderati, normali, privi di emozioni: le porzioni sono "generose", il risotto è ben fatto e mantecato al punto giusto, il pesce è fresco e gustoso, la cottura breve e rispettosa della materia prima, il dolce delicato e godibile, la cantina curata e ben fornita. Quando si sale, invece, verso l'empireo, verso i grandi chef, verso i locali blasonati, verso le ormai celebri e abusate "tre cotture" (oltre al classico piccione, abbiamo anche il polpo,

letto, gli zucchini e persino il finocchio in tre consistenze), allora le iperboli e il lessico alato prendono il sopravvento. Così, davanti ai loro piatti, si resta "ammaliati" dalle "polifonie di sapori" che si presentano con "sagaci rimandi e contrappunti" e "dissonanze apparenti". Il palato resta "rapito" e "inebriato" da una cucina "poliedrica", proposta in un "rutilante caleidoscopio di sapori", ma sempre "elegante e suadente", talvolta "eterea", che "fluttua leggera". Di fronte alle nuove "polveri" di caffè (dappertutto), di polpo, di capperi, e ai "bruciati" di toast, di cenere di cipolla e di ravioli al fumo, si va in estasi con "memorabili", "intriganti", "convincenti" e persino "provocanti" ricordi. Insomma, una summa di "impeccabili cotture", "tecniche ineccepibili", "tripudio di gusti" che davvero descrivono al meglio e con fantasia la nostra cucina di alto livello in grado di proporre "incisive triglie", "esplosivi conigli" assieme a molti altri "piatti iconici", in linea con la "sintassi del gusto".

*See English text page 77*

PS. Il Focus pubblicato nel mese di luglio parlava di un amaro compleanno per nostra pizza Margherita, evidenziando lo scempio che di questo piatto viene fatto sia per gli ingredienti usati sia per le tecniche di preparazione. Una recente puntata della trasmissione televisiva "Report" ha messo a nudo tutti questi problemi enfatizzando, in più, quello della pulizia dei forni e del benzopirene contenuto nelle parti carbonizzate della pasta. Alcuni hanno criticato il servizio, certamente molto pesante, tuttavia, guarda caso, da quel momento tutte le pubblicità (anche delle pizze surgelate) parlano di farine, di lievitazioni di 24 ore, di pomodori italiani e così via. Speriamo davvero che siano segnali di rinascita per il nostro piatto simbolo.

## 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](mailto:segreteria@accademia1953.it)).*



# Una cultura forte per affrontare il futuro

*La presenza alle riunioni del Centro Studi è anche un modo di percepire il livello nazionale del lavoro comune, con un'ottica che va al di là di un singolo territorio.*

DI SILVIA DE LORENZO



L'applauso si leva in sala quando il Presidente Giovanni Ballarini dà l'annuncio che il Consiglio di Presidenza ha indicato, ai fini dell'elezione alla carica di Presidente dell'Accademia, proprio il Presidente del Centro Studi, Paolo Petroni. Un'indicazione saggia, sottolinea, e ben ponderata, che consentirà all'Accademia di proseguire nel suo percorso di convivialità, amicizia, conoscenza e cultura. È una parola, quest'ultima, sulla quale il Presidente si sofferma per indicare il cammino che gli Accademici devono percorrere per approfondire i contenuti di convegni, articoli, contributi ai volumi sviluppando un concetto base, quello della responsabilità scientifica. È necessario dare una base solida a quanto si scrive o si dice, e se Orio Vergani ha voluto tra i fondatori solo uomini di cultura, è perché questi sono capaci di approfondire il proprio sapere, anche at-

traverso i libri. In tempi, come quelli attuali, dove la nostra cultura ne incontra molte altre, è necessario avere solide basi per essere in grado di volgere in modo costruttivo, e senza perdere la nostra identità, ciò che arriva dall'esterno. È quindi compito dell'Accademia, quale Istituzione culturale, sviluppare e approfondire la ricerca scientifica nei singoli territori (definiti dal Presidente piccole patrie) che permette meglio di capire il presente e gli scenari futuri.

Il Presidente del Centro Studi affronta, quindi, gli argomenti all'ordine del giorno, iniziando dalla nuova veste grafica della Guida alle Buone Tavole della Tradizione e comunicando l'invio ai ristoranti recensiti, che hanno accolto l'iniziativa con molto entusiasmo, di un espositore e di una vetrofania con l'indicazione che il locale è un "Buona Tavola". Paolo Petroni annuncia, quindi, il tema dell'anno 2015: "I condimenti: le salse e i sughi che caratterizzano la cucina del territorio". Saranno i DCST a coordinare i contributi della propria regione e a inviarli alla redazione entro il 28 febbraio. Anche quest'anno le Delegazioni estere potranno mandare i loro elaborati. La scelta dell'argomento, precisa Petroni, ha il valore strategico di fondere, nel volume degli Itinerari, identità e cucina e di rappresentare una summa, sull'argomento, della tradizione delle singole regioni. Numerosi gli interventi dei Direttori dei Centri Studi Territoriali, sia ad esprimere la condivisione del tema, sia ad approfondire possibili interpretazioni. Con l'invito ad evitare luoghi comuni ma a concentrarsi sulla tradizione (che evolve) e sul gusto (che deve essere mantenuto) di ogni

singolo territorio, Petroni chiude l'argomento, per parlare, poi, del nuovo Ricettario. Annuncia l'accordo con l'editore Bolis per il nuovo volume che sarà pronto per l'Expo, del quale è prevista anche un'edizione ridotta in inglese.

Viva partecipazione anche per un altro argomento annunciato da Paolo Petroni: la nuova app, per cellulari e tablet, in fase di realizzazione, per scaricare i ristoranti della guida on line. Più di centomila persone la consultano e l'applicazione in uso è ormai obsoleta. Dalla nuova sarà possibile avviare la ricerca per nome, località, piatto, fascia di prezzo, vicinanza, e inserire un locale tra i preferiti. Si potranno, inoltre, formulare commenti su: valutazione (da 0 a 4 tempietti), accoglienza, qualità della cucina, rapporto qualità-prezzo, oltre ad uno libero di 300 caratteri al massimo. I commenti, che saranno comunque vagliati dalla segreteria di Milano, saranno divisi tra quelli degli Accademici (che accederanno con una password) e quelli di utenti esterni (previa registrazione). La riunione volge al termine, ma tra gli interventi finali, Corrado Piccinetti chiede come l'Accademia parteciperà all'Expo. Il Presidente Ballarini, pur escludendo una presenza diretta, ricorda che l'Accademia mette a disposizione di enti, istituzioni e partner diversi il suo patrimonio culturale, potendo dare anche il suo patrocinio alle diverse iniziative regionali.

Il pranzo che segue, nello stesso hotel West Palace Milan, concordato con lo chef Tombolini, presenta un menu di valore, basato su preparazioni tradizionali lombarde, tra cui mondegghili e cassoeùla.

*See International Summary page 77*



# Un dolce natalizio di Caltagirone

*Per preparare i “cuddureddi”, raffinati biscotti di pasta sfoglia merlettata in superficie, era coinvolta tutta la famiglia con mansioni ben precise.*

DI MAURIZIO PEDI  
Accademico di Caltagirone

**P**referisco oviare l'elenco di dolci tipici, con annessa ricetta (buccellato, torrone, nucatoli, mustazzola, cubaita), che la festività del Natale porta nella Sicilia del Calatino.

Questa festa, esclusivamente religiosa, sino alla prima metà del secolo scorso costituiva, nella rievocazione della nascita del bambino Gesù, una rappresentazione di valori immateriali che l'uomo dei luoghi cristiani ha traslato nella gestualità simbolica cucinaria.

La calendarizzazione dell'uso dei cibi, agganciata nel mondo

contadino al calendario liturgico, serviva all'uomo per meglio assaporare, con la bocca e con la gestualità preparatoria, i valori immateriali che più rappresentavano la ricorrenza. La simbologia, dunque, è l'elemento caratterizzante che lega la gastronomia dei luoghi alla rappresentazione dei valori della festività in corso.

I *cuddureddi* sono rappresentativi del Natale a Caltagirone: raffinati dolcetti, alla vista, al gusto e al tatto palatale, di svariate forme (circolari, a ferro di cavallo, numeri, lettere, fiori, ramoscelli), formati da una pasta sfoglia esterna sottile e merlettata nella parte superiore, rimasta bianca anche dopo la cottura in forno e con una lieve maggiore consistenza del lato inferiore, che appare poco più imbrunito dalla cottura. Il merletto lascia trasparire l'impasto interno costituito da miele, vino cotto amalgamato con semola, granella di mandorle abbrustolite e aromatizzato con cannella, chiodi di

garofano e bucce di arance essiccate. I *cuddureddi* necessitavano di una complessa organizzazione preparatoria nei vari gruppi familiari e tutti ne rimanevano coinvolti: dosi degli ingredienti e tempistica dei vari passaggi di preparazione erano appannaggio delle anziane del gruppo; le più efficienti potevano anche occuparsi della preparazione dell'impasto di riempimento. La lavorazione della pasta (farina di semola rimacinata con aggiunta di acqua, sugna e poco zucchero) era compito delle giovani adulte, che dovevano disporre di forza e vigoria. Le stesse donne, il giorno successivo, continuavano con la stesa in sfoglia della pasta e la confezione grezza dei *cuddureddi* con il loro impasto di riempimento. Il manufatto passava poi alle più giovani e agli adolescenti perché, con il sapiente uso delle pinzette, “pizzicassero” la pasta per realizzare il merletto sulla sfoglia. Quest'ultimo compito, a volte, era condiviso “per gioco” con i più piccoli. Di questi e dei nonni anziani era, invece, il compito finale del decoro dei *cuddureddi* con i grani di zucchero e amido colorati: “a diavulina”. Le teglie piene dovevano infine andare al forno, di famiglia o rionale, nel qual caso l'occhio vigile di un uomo era d'uopo.

Omettere il valore simbolico dei *cuddureddi* è quanto di fatto avviene ai nostri giorni, quando, pur di avere a Natale nelle case il dolce tipico, si entra in una delle tante pasticcerie o biscottifici della città per comperare vassoi e ancora vassoi di *cuddureddi* ripieni dei più disparati impasti.

Oggi poche famiglie si riuniscono per



condividere, per riaggregarsi attorno ad una simbolica preparazione in una festa che è rinascita, rifondazione dei rapporti parentali, coinvolgimento di ogni diverso e di ogni ammalato all'interno di un gruppo, donazione gratuita ad un amico o conoscente di un bene ottenuto dal lavoro di un gruppo familiare. La preparazione richiede giorni di condivisione durante i quali si ha l'opportunità gioiosa di limare ruggini, di smussare spigoli nei rapporti parentali, di sovente accumulatisi nell'anno.

Comperare in pasticceria i *cuddureddi*, piuttosto che realizzarli in famiglia, annienta in un sol gesto l'ingrediente essenziale per cui sono nati e vissuti a rappresentare il Natale a Caltagirone. Nella ciclicità temporale, il cibo è il punto antropologico di giunzione nodale, che lega i riti con le esigenze agricole della terra, coniugandole con una testimonianza sacra enucleata dall'esperienza di vita del santo di turno (la *cuccia* con i ceci nel martirio di Santa Lucia il 13 dicembre; le *casatelle* di ricotta a forma di seni, "minuzzi di S. Agata", colte dal martirio della santa). Nell'era contemporanea post-moderna il tempo ciclico si trasforma in un tempo lineare. Le religioni monoteistiche sono riuscite solo in parte nell'intento di inculcare una cultura del tempo lineare nella vita dell'uomo, che dalla vita terrena lo proietta verso una vita eterna nell'aldilà. I due terzi degli uomini del pianeta, oggi, vivono negli agglomerati urbani e la stagionalità dei loro approvvigionamenti alimentari è quasi totalmente persa. Il giorno di festa non rappresenta trasgressione alimentare che esorcizza la fame di tutto l'anno, almeno per un giorno. L'uomo dell'era post-moderna, nel tentativo di intraprendere una nuova strada di libertà, avvia un processo di demitizzazione, iniziando dai simboli. Nelle città, esso si allontana dalla religione popolare legata al territorio, scollegandosi anche dai riti alimentari connessi.

MAURIZIO PEDI

See *International Summary* page 77

## MISTOCCHINE, CIBO POVERO DELLA BOLOGNA GRASSA

L'immagine di una Bologna grassa e dotta è solo parziale e non mancano cibi magri, segno di un'invincibile povertà. Uno di questi è costituito dalle mistocchine, modesto cibo, prevalentemente di strada, di un passato oggi scomparso, in antitesi con le più ricche crescentine. Le mistocchine sono allestite con la povera farina di castagne, anzi con la mistura dei suoi avanzi - da qui la denominazione - e sono cotte sulla pietra o una semplice lastra metallica, scaldate da un fuoco anche di fortuna, cibo di strada e



prevalentemente, se non esclusivamente, invernale. Sono la forma più povera d'uso della già misera farina di castagne.

Se le crescentine e le altre paste di farina fritte dell'Emilia - gnocco reggiano, torta frita parmigiana - sono simbolo di una ricchezza gastronomica collegata al maiale, le mistocchine, come le tigelle della montagna modenese e la piada e piadina romagnola, sono l'intelligente risultato di una povertà che non ha grande disponibilità, di una padella e di un prezioso grasso di frittura, soprattutto suino, un simbolo di povertà invernale, nella quale nasce il Cristo, che trova quasi obbligata presenza nei presepi tradizionali bolognesi dove non deve mancare la mistocchinaia.

Delle venditrici di mistocchine vi è traccia fin dal Seicento, in numerosi bandi e pubblicazioni ufficiali sui quali, a volte, compaiono anche i prezzi. Esse iniziano a offrire il loro prodotto nei mesi freddi, da dicembre fin oltre Carnevale. In genere, si pongono sotto un portico e di fianco a una colonna, con un rudimentale fornello alimentato da carbone di legna e con un paravento per proteggere il fuoco che scalda la piastra per la cottura delle mistocchine, il cui impasto è conservato in un canovaccio e in una cassetta. Di solito la mistocchinaia è vestita di bianco o con un largo grembiule bianco, con un fazzoletto avvolto intorno al capo e porta manicotti di tela bianca dal gomito in giù. Per la fiera di Santa Lucia, dedicata alla vendita delle statuine per i presepi, più d'una prende posto sotto il portico della chiesa dei Servi dove si svolge la fiera. Le mistocchinaie di Bologna sono tanto note che Carlo Goldoni descrive questa figura popolare nella sua commedia "L'imprenditore di Smirne".

Sembra che l'origine della parola derivi dal latino "miscere", mistura di avanzi di castagne ridotti in polvere, ma anche mescolare. In effetti, per prepararle, occorre mischiare acqua e farina, girando con il cucchiaio fino a ottenere un impasto omogeneo. Più che una ricetta, un procedimento. Si versa la farina di castagne su una spianatoia, si aggiunge un pizzico di sale (alcuni vorrebbero anche un poco d'anice), e gradualmente acqua, mescolando dolcemente fino a ottenere un impasto compatto. Si stende la pasta con il mattarello fino a ottenere uno strato di un'altezza di circa mezzo centimetro, e con un bicchiere se ne ricavano dei dischi, le mistocchine. Si lasciano asciugare, si arrostitiscono su una piastra bollente, rigirandole fino a quando la farina non sarà asciutta. (G. B.)



# Eccellente alimento non solo benaugurale

*Le lenticchie, consumate quasi esclusivamente per propiziare fortuna all'inizio di un nuovo anno, sono uno squisito legume nutriente, energetico e anche medicamentoso.*

DI RUGGERO LARCO

*Delegato del Valdarno Fiorentino*

**L**e lenticchie sono oggi prevalentemente usate a Capodanno, quale augurio di prosperità e denaro, grazie alla forma che ricorda un po' le monete. Poi, nel resto dell'anno, finiscono nel dimenticatoio. L'alimento ha, invece, un'origine antichissima e caratteristiche nutrizionali tali da consigliare di essere consumato molto spesso.

Già nel Neolitico, le lenticchie erano uno degli alimenti base per il sostentamento dei nostri proto-antenati, ma senza andare in periodi non documentati, riferiamoci alla Bibbia [Genesi 25 (29)]: Esaù cede il diritto di primogenitura [a Giacobbe]. Dice Esaù al fratello gemello: "Lasciami mangiare un po' di questa minestra rossa, perché io sono sfinito". Giacobbe chiede il diritto di primogenitura, e, ottenutolo, "...diede ad Esaù il pane e la minestra

di lenticchie". Lenticchie rosse, dunque, come quelle dell'antico Egitto, trovate in una tomba risalente alla IV Dinastia, quella di Cheope, costruttore della grande piramide (siamo intorno al 2600 a.C.), e la zuppa di lenticchie era uno dei piatti di base dell'alimentazione non solo del popolino e dei contadini, ma anche dei nobili e dei faraoni. Dall'Egitto al bacino del Mediterraneo e alla Grecia il passo è breve: φακός, *phakòs*, lenticchia, mentre al plurale acquista il significato di *piatto o passato di lenticchie*, da cuocersi nel κόγκος, *cògkos* o *cònkos*, la nostra *conca* o *conchino*, alla toscana. Gustiamoci questo aneddoto: un giorno Diogene [il filosofo che viveva in una botte] stava mangiando un piatto di lenticchie. Passò un ministro dell'imperatore e gli disse: "Ah, Diogene, se imparassi ad essere un po' più sotto-





messo e ad adulare di più l'imperatore, non dovresti mangiare tante lenticchie!". Diogene smise di mangiare, sollevò lo sguardo e rispose: "Povero te, fratello! Se imparassi a mangiare un po' di lenticchie, non dovresti essere così sottomesso e adulare tanto l'imperatore!". Per i latini le lenticchie sono, invece, le *lens-lentis*, o *lenticula* secondo Apicio. Nel suo *De re coquinaria*, Marco Gavio dedica addirittura un capitolo (Liber V, II) a questo legume, ma le ricette risulterebbero per noi immangiabili. Anche nel Corano si trova un riferimento alle lenticchie (Sura II, 61): "... faccia maturare per noi i frutti delle terre, legumi, cetrioli, aglio, lenticchie, cipolle". Da notare che le lenticchie qui non sono assimilate ai legumi, al pari, per esempio, dei ceci e delle fave (i fagioli non c'erano; solo i Vigna, dal nome del botanico italiano, che non appartengono però al gruppo *phaseolus*, ossia quelli introdotti in Europa dopo la scoperta delle Americhe).

Tutto questo però non ci dice perché le lenticchie, oggi, non sono così apprezzate come un tempo. Perché una volta i fagioli, come affermavo poco sopra, non c'erano, e la loro introduzione massiccia, dalla fine del XVIII secolo in poi, ha soppiantato le care vecchie lenticchie; e poi l'abitudine, si sa, fa tendenza. Questo splendido e squisito legume appartiene alla famiglia *Leguminose* o *Papilionate*; la pianta ha un'altezza di 30 o 40 centimetri, con fiori piccoli, a corolla blu o biancastra, raggruppati a due o a tre; i frutti sono baccelli rombici con semi rotondi, schiacciati ed estremamente energetici; il colore varia dal giallo scuro all'arancio, mentre alcune specie presentano una tinta tendente al verdastro. L'Italia è una buona produttrice di lenticchie e i luoghi di maggior produzione sono: Castelluccio di Norcia (lenticchia Igp e Dop), Colfiorito, Santo Stefano di Sessanio, Ustica, Onano, Altamura, Villalba, Ventotene, Rascino, Valle Agricola. Le lenticchie sono considerate un alimento quasi completo perché costituite da carboidrati (51%), pro-



teine (23%), fibre (14%), grassi (1%), acqua (11%). Sono perciò anche molto nutrienti ed energetiche: 100 grammi di prodotto apportano, infatti, 291 kcal. Sono ricche, inoltre, di ferro, magnesio e potassio. Hanno anche moderate proprietà medicamentose: controllano l'anemia grazie al ferro,

l'affaticamento fisico e mentale grazie al potassio, la denutrizione grazie ai carboidrati e alle proteine.

Infine, vorrei proporre un modo, diciamo, nuovo o moderno, di fare una zuppa di lenticchie.

**RUGGERO LARCO**

*See International Summary page 77*

### PASSATO DI LENTICCHIE CON QUENELLE DI FEGATINO DI PICCIONE



*Si fa rosolare della cipolla bianca e poi si uniscono le lenticchie precedentemente ammollate. Si portano a cottura con brodo vegetale, regolando di sale e pepe, per poi frullare il tutto con un mixer. Per la quenelle: in un tegame con cipolla rossa, burro, un ciuffo di salvia, alcune foglie di alloro, sale e pepe, si fanno cuocere i fegatini di piccione fino quasi a disfarsi. Poi si sfumano con del brandy, si eliminano salvia e alloro e si frulla il tutto con il mixer. Si prende l'amalgama con due cucchiaini, si fa la quenelle (cioè una sorta di impasto a forma di fuso) e si deposita al centro del piatto già riempito con la zuppa.*



# Dolci e “disobblighi” nei monasteri napoletani

*Le comunità monastiche erano solite offrire, per le festività e secondo precise tradizioni locali, le proprie specialità dolciarie alle persone influenti della città.*

DI LUCIO FINO

Accademico di Napoli-Capri



Nel 1864, la napoletana Enrichetta Caracciolo dei principi di Forino, ex monaca benedettina, nei suoi celebri *Misteri del chiostro napoletano*, raccontò, tra l'altro, che “la confezione de' dolci è nei monasteri di donne ciò che la focaccia è nell'harem. Ciaschedun monastero ha la sua specialità, ed una particolare rinomanza: questo è famoso per le sfogliatelle, quello per le barchiglie, l'altro per la pasta reale, un altro per i biscottini, per le monacelle, per i mostaccioli, etc. Per una sfogliatella impastata dalle Carmelitane della ‘Croce di Lucca’, il Napoletano di buon gusto rinunzierebbe alle delizie dell'ananasso. Ogni monaca è padrona del forno per fare dolci durante una giornata

intera, la quale comincia dalla mezzanotte del giorno precedente; ma come talora non basta a quell'uffizio un solo dì, la monaca ricorre al secondo e qualche volta al terzo, ragion per cui le povere converse si muoiono di sonno, e parecchie di loro ne cadono malate [...]. Un monaco, che in sul venir della Pasqua faceva il Quaresimale condito di sacra erudizione e di facondia, vide l'uditorio suo scemare di giorno in giorno, e finì col restare in chiesa poco men che solo. Le monache erano occupate a preparare le loro pasticcerie”.

A questo punto occorre una spiegazione sulle specialità meno note sopra indicate. Le barchiglie sono barchette di pasta frolla ripiene di pasta di mandorla mista a cioccolato; le monacelle sono

frittelle di origine calabrese ottenute con la parte bianca delle uova sode, farcite con i tuorli sodi sminuzzati e mischiati a cacao, cannella e uova fresche, poi immersa nello zucchero a velo e nell'albume montato a neve; mentre i mostaccioli sono una sorta di biscotti con miele, di forma romboidale, ricoperti da una glassa di cioccolato: il nome deriva dalla tradizione di aggiungere del mosto alla pasta, per ottenere un sapore più deciso.

Ovviamente, più che al normale consumo interno, la produzione dolciaria delle monache era diretta ad usi sociali e condizionata da certe tradizioni locali: si offrivano dolci, per esempio, in occasione di qualche monacazione, della nomina di una nuova “badessa”, o di qualche funerale alla fine del cosiddetto consuolo (il pranzo “della consolazione” che ancora oggi spesso si offre alla famiglia di un estinto), o quando il Vicario generale celebrava nel monastero una messa cantata, o, ancora, li si regalava, nelle stesse occasioni, alle persone incaricate del “servizio di fuori”, ossia ai medici e ai notai, all'organista, ai giardinieri e agli uomini di fatica.

Nella struttura organizzativa di molte mense monastiche, una voce importante era costituita anche, fin dal XVII





secolo, dai cosiddetti “disobbli-ghi”, ossia dall’insieme di quei prodotti che, in determinati giorni dell’anno, la comunità monastica era solita offrire in dono agli ecclesiastici più importanti, agli esattori e allo “speziale”, alle autorità civili o al “capitano della città”. Spesso si trattava di mostrare riconoscenza per qualche aiuto ricevuto, ma più spesso s’inviavano i “complimenti” anche per una sorta di *captatio benevolentiae*, in vista di qualche richiesta per la concessione di fondi o di autorizzazioni, o per ammansire qualcuno. Per esempio, in un quaderno della seconda metà del Settecento, conservato nell’Archivio del monastero di San Gregorio Armeno, si legge che all’Arcivescovo di Napoli, in occasione del Natale, bisognava donare due scatole di sessanta mostaccioli, mentre, per la festività di San Biagio, i doni dovevano consistere in un tortano di pane “di rotola quattro e mezzo” (un rotolo corrispondeva a 890 grammi circa), pezzi di dolci e una “carafina” di cristallo. Al delegato della città, invece, a Natale, venivano inviati “50 mostaccioli di oncia 4 l’uno e biscotti”; a San Biagio un “tortano di rotola due, spasa di dolci, sei cancellate, sei cotognate e biscottini”; a Carnevale “un bacile di sanguinaccio di un rotolo” e, in occasione del Giovedì santo, “una spasa di dolci”. Anche qui occorre chiarire che il tortano è una tipica torta rustica napoletana, con strutto e pepe, ripiena di uova sode, diversi formaggi e affettati. Le cancellate sono dolcetti di origine abruzzese realizzati con un impasto morbidissimo di uova, farina, latte e zucchero; alcuni cucchiari dell’impasto vengono versati in un ferro caldo detto “cancellata”, poi, aperto il ferro, in un piano si raccoglie un riquadro caldissimo di pasta, successivamente spalmato con marmellata o crema pasticciera.

Da un altro quaderno conservato nello stesso Archivio e dal titolo *Nota della robba che si fanno*, si legge che in occasione del Carnevale bisognava pro-



durre il “sanguinaccio”; che a Pasqua bisognava preparare le “pastiere”; che in primavera per due volte bisognava friggere le “zeppole”; e che per la prima settimana di Quaresima bisognava donare tortani, mostaccioli e sosamelli, dolci, questi ultimi, a forma di S, a base di farina, mandorle, gherigli di noci, scorze di arance e cotto di fichi. Derivano dalle antiche focacce rituali, a base di sesamo e miele, preparate in occasione delle festività in onore di Demetra e Proserpina, divinità dei Misteri Eleusini. Per la festa di S.

Giovanni Battista, bisognava preparare, insieme ai dolci tradizionali, anche dei barattoli con cedro e “coccozzata” (zucca candita), cotognata, pesche gialle, lazzarole (piccoli frutti bianchi o rossi, dalla polpa pastosa e un po’ acida) e pasta di Genova, che si preparava con mandorle, cioccolato, cannella, finocchio, frutta candita e liquore. Analoghi donativi, infine,

erano previsti, per la festa dell’Assunta, per la Pentecoste, per le festività dei morti, o per il Patrono della città.

In definitiva, se è vero che la vita coatta nei monasteri risultò fortemente dolorosa per molte giovani donne delle famiglie patrizie napoletane, tuttavia certamente essa fu mitigata non solo dalla possibilità di condurre un livello di vita prossimo a quello della coeva aristocrazia, ma anche dal continuo impegno speso in cucina.

LUCIO FINO

See *International Summary* page 77

## INDIRIZZI DI POSTA ELETTRONICA

e-mail per il Presidente:

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

e-mail per il Segretario generale:

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

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

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

e-mail per la redazione romana della rivista:

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

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

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

Ricordiamo che l’Accademia ha un proprio sito Internet:

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

da cui è possibile 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.



# Un cuoco francese diventato piemontese

*Francesco Chapusot ha valorizzato la cucina sana, insegnando ad evitare sprechi e sostenendo che “la semplicità delle preparazioni è la base del vitto salutare”.*

DI RENZO PELLATI  
Accademico di Torino  
Centro Studi “F. Marengli”



Nel periodo dell'Unità d'Italia, la cucina francese era considerata ai primi posti nella graduatoria dei consensi internazionali e, di conseguenza, assume particolare importanza l'attività di Francesco Chapusot che mette in primo piano la cucina subalpina. Questo cuoco, infatti, nato nel 1799 a Plombières-les-Dijon, in Francia, esercita l'attività a Torino, come capocuoco dell'ambasciatore inglese presso la corte dei Savoia, per dieci anni (1841-1851), attirando vasti consensi nella borghesia e nell'alta società. Nel corso della sua permanenza a Torino, pubblica 3 libri, tra i quali *La vera cucina casalinga, sana, economica e diletta* (il termine “diletta” faceva parte del linguaggio comune: oggi diremmo sana e igienica), in 3 edizioni: nel 1846 a dispense, poi in volumi, rispettivamente nel 1851 e 1855. Tenuto conto che la popolazione di Torino, a

metà XIX secolo, si aggirava sui 150.000 abitanti, i libri di Chapusot vanno considerati dei veri *best seller*. Il Centro Studi del Piemonte ha favorito la pubblicazione della copia anastatica dell'edizione del 1851 (Daniela Piazza editore) perché questa rivela lo stato delle conoscenze della cucina piemontese, nel periodo risorgimentale, da parte di un autore che ha un'esperienza di 25 anni vissuta fra i fornelli. Bisogna riconoscere che Chapusot è stato anche innovativo, perché ha cercato di valorizzare l'igiene in cucina, le scoperte della scienza (l'impiego delle pentole autoclavi che anticipano quelle a pressione), un fornello multiplo alimentato a legna con forno e serbatoio dell'acqua calda (il putagè o cucina economica), apprezzato ancora ai giorni nostri per il risparmio di combustibile (acqua calda sempre disponibile per le esigenze di cucina). Chapusot si permette di criticare il grande Antonin Carême, accusandolo di essere un cuoco adatto per stupire i borghesi piuttosto che offrire una buona tecnica culinaria: afferma che le ricette proposte nelle sue pubblicazioni mirano, invece, a conservare il vero sapore e l'essenziale virtù dei cibi, i quali vanno corretti, solo quando occorre, con gli opportuni ingredienti e aromi. Sono molto importanti i consigli che Chapusot elargisce nel suo libro: suggerisce, per esempio, la creazione, a Torino, di una scuola di cucina per evitare sprechi e spese inutili. Una brava cuoca deve saper utilizzare anche gli avanzi ed ecco perché Chapusot illustra come cucinare frittelle, *croqui* e *croquette*, *fricandò* (spezzatino).

Per le dosi degli ingredienti si avvale di esempi popolari, corrispondenti a figurazioni reali: il dito, la presa, il pugno. Per il taglio usa confronti con alimenti naturali “dadi grossi come un pisello”; per la quantità di burro suggerisce “un uovo di burro”; per il pane dice: “taglia fette di pane dello spessore di uno scudo da 5 lire”.

Dal punto di vista gastronomico, il libro è ancora attuale per il notevole numero di zuppe e minestre (in brodo, con ortaggi e verdure), di lattate (purèe e passate di legumi e ortaggi), insalate di ogni genere. Quindi il volume può essere ancora utile per fornire idee e suggerimenti agli chef blasonati e alle cuoche domestiche.

Per quanto riguarda l'utilizzo delle verdure, ovviamente, l'opera rivela una scarsa conoscenza del pomodoro, oggi simbolo della dieta mediterranea, ma a quei tempi scarsamente utilizzato (veniva considerato una pianta ornamentale). La “pommarola”, infatti, così come la intendiamo noi, si trova solamente a partire dal 1839 in un manuale di cucina scritto e pubblicato a Napoli da Ippolito Cavalcanti e non poteva certamente essere di largo uso a quei tempi nella cucina torinese. Chapusot chiama il pomodoro “tomatica”, un termine ancora presente nel vernacolo piemontese: deriva dal linguaggio degli indios *tomat*, trasformato poi in *tomate* dai soldati spagnoli.

Sono interessanti anche le ricette relative alle patate, dato che segnano l'ingresso di questo tubero nella cucina della borghesia e dell'aristocrazia dopo le vicende legate agli studi e alle esperienze del farmacista francese Augu-



stine Parmentier (fine XVIII secolo), che hanno sottolineato la validità di questo alimento per vincere la fame. Le cronache torinesi riportano, a tale proposito, che i “pomi di terra” (così, alla francese, erano chiamate le patate) compaiono nel pubblico mercato di Torino, in Piazza delle Erbe, solamente nel novembre del 1803, grazie anche all’opera di divulgazione promossa dall’avvocato-agronomo Giovanni Virginio.

Le ricette a base di carne rappresentano il nucleo principale del testo, ed è un fatto comprensibile, tenuto conto che in passato la carne è sempre stata simbolo di forza e audacia, prerogativa del nobile, abituato alla caccia (una guerra simulata) in cui metteva alla prova la propria capacità di resistenza alla fatica, il proprio coraggio. Oltre al bue e al vitello, sono presentate ricette di tutti gli animali domestici (anitra, cappone, coniglio, tacchino, oca, pollo, agnello, porco), le relative frattaglie (animelle, rognone, cervella, fegato, lingua, trippa, code di bue, cotenne, zampe), la selvaggina (cinghiale, beccaccia, fagiano, lepre, quaglia, pernice, tordi).

I pesci di uso comune sono tutti di acqua dolce (trota, carpa, tinca, luccio, anguilla), anche se c’è da rimaner stupiti per la vasta gamma di pesci di mare oggetto di elaborazioni culinarie (dal tonno al pesce spada, dal rombo alle ostriche), tenendo conto delle distanze e degli scarsi mezzi di refrigerazione esistenti. Il pesce non poteva mancare dal menu settimanale, perché le norme della Chiesa imponevano di mangiare “di magro” al venerdì, per

la vigilia delle numerose festività religiose e durante la Quaresima. E inoltre... bisognava dare spazio anche alle trasgressioni.

La pasta e il riso non sono molto rappresentati: sono descritti solo un piatto di vermicelli e quattro piatti a base di maccheroni di Napoli, definiti i migliori per il loro gusto e “per la loro fermezza non disfacendosi nella cottura”.

Per il riso, inizialmente, commette un errore definendolo un legume (il contenuto delle proteine vegetali negli alimenti era certamente sconosciuto) e non un cereale, utilizzandolo prevalentemente nelle minestre in brodo. Il termine “risotto” (che oggi rappresenta il piatto a base di riso più conosciuto in Italia e all’estero) non è mai citato e questa mancanza è giustificata dal fatto che il riso diventa un piatto largamente utilizzato in Piemonte soltanto dopo la costruzione del canale Cavour (1866), vale a dire quando il generoso apporto di acqua, nella Pianura Padana, consente un grande sviluppo di questa coltivazione e, di conseguenza, un maggior utilizzo nella cucina delle varie fasce sociali.

Secondo i dettami della cucina francese, il condimento ideale è il burro, usato quasi sempre precisando che deve essere fresco “non essendovi cosa più ingrata e malsana del burro forte”. Per questo motivo, in un capitolo dedicato, insegna a conservarlo per alcuni giorni, a salarlo e a chiarificarlo. Consigli specifici sono riservati all’olio “che vuol essere d’olivo e della prima qualità”.

Considerate le premesse e le intenzioni di Chapusot di insegnare una cucina economica, c’è da stupirsi del grande uso di tartufi nelle sue preparazioni: una spiegazione si può dedurre dal fatto che, all’epoca, i tartufi non erano così cari come ai giorni nostri. Inoltre era esteso il pregiudizio, a livello popolare, che i prodotti che crescevano sotto terra erano sotto l’influsso del diavolo, dei fulmini e del tuono e quindi i raccoglitori preferivano venderli che utilizzarli a tavola.

L’impiego dello zucchero era scarso

perché si trattava di una “spezia” costosa: la scoperta del saccarosio nella barbabietola risale solamente al 1747 e, di conseguenza, ai tempi di Chapusot non esistevano ancora in Italia coltivazioni di questo vegetale. Anche i processi di raffinazione non erano certo paragonabili a quelli dei nostri giorni. Comunque il libro illustra deserti interessanti a base di frutta fresca, mandorle, vaniglia, zabajone, meringate, gelatine.

Per ogni piatto Chapusot esprime un giudizio personale, che ovviamente non rispecchia le attuali conoscenze: giudica, per esempio, le tagliatelle al burro “buon piatto, ma pesante”, i carciofi all’olandese “sanissimo anche per i malati”, la pollastra alla villereccia “vivanda perfetta per i palati e per lo stomaco”, il filetto alla provenzale “riparatorio, ma assai riscaldante”.

Il suo libro si caratterizza per un aspetto originale, non riscontrabile in altri testi dell’epoca: traduce in piemontese il nome degli alimenti, degli utensili, dei modi di cucinare. Alcuni esempi: sedano=selar; zuccina=coussot; animelle=lacet; arancia=portugal (le arance erano commercializzate dai portoghesi piuttosto che dai siciliani); cipolline=siolot; guscio d’uovo=greuie; tritare=ciapulè. Così facendo, aiuta a capire le radici storiche dei nostri gusti e delle nostre abitudini alimentari prima di arrivare all’esplosione attuale dei titoli e dei libri pubblicati i quali, in alcuni casi, riescono anche a confondere il lettore sprovvisto.

RENZO PELLATI

See *International Summary* page 77





# Ciclicità del tempo e abitudini alimentari

*I mutamenti stagionali rendono più sensibili alla dimensione sovranaturale, influiscono anche sul corpo che, a propria volta, indirizza il gusto.*

DI COLOMBA CICIRATA  
Accademica di Caltagirone

**L**a consueta festa di Capodanno, prima che i messaggi stereotipati dei mass media, gli incombenti impegni familiari, i preparativi del cenone prendano il sopravvento, può essere un momento di riflessione per cogliere il senso più autentico di questa festa, quando il tempo, nel suo moto perenne, ricomincia a contare i suoi giorni e le sue stagioni. La ciclicità del tempo influisce sul nostro modo di essere e sulle abitudini alimentari. Con lenta intuizione, attraverso l'agricoltura, l'uomo ha saputo interpretare i mutamenti della natura volgendo alle sue necessità vitali. Da questo connubio, sono nati miti e feste religiose collegati proprio ai momenti salienti della natura. Non è un caso che la religione cristiana, rivisitando le feste pagane, abbia scelto di mantenerne le date: i mutamenti stagionali rendono più sensibili alla dimensione

sovranaturale, influiscono anche sul corpo che, a propria volta, indirizza il gusto. La luce e il calore dell'estate offrono frutti succosi che dissetano, ortaggi ricchi di sali minerali. L'inverno induce a nutrirci di cibi proteici come carni e legumi. La primavera, con le sue erbe selvatiche e i primi ortaggi, depura l'organismo preparando alle prossime calure; l'autunno, con frutti amidi e farinacei come noci, castagne, mandorle, permette di accumulare riserve lipidiche per affrontare i rigori dell'inverno. Un'armonia perfetta che, anno dopo anno, ha consolidato quelle abitudini alimentari che oggi chiamiamo cucina tradizionale. Il profondo legame tra la ciclicità del tempo e la cucina non si ferma al solo nutrimento ma incide anche sulla nostra identità. Le esperienze sensoriali dell'infanzia, intimamente legate ad una precisa stagione, restano per sempre il termine di paragone delle esperienze da adulti. L'evoluzione della società e degli stili di vita ha straniato la nostra cucina dalla stagionalità e dal territorio e quel percorso virtuoso che cominciava a farsi strada, qualche decennio fa, anche grazie ai temi lanciati dalla nostra Accademia - valorizzazione delle cucine regionali, stagionalità e qualità dei prodotti - rischia oggi d'interrompersi per la perdurante crisi, non solo economica. Nella società post-moderna, infatti, al tempo circolare tende a sostituirsi quello lineare,



anche in cucina: si assiste ad una continua forzatura del gusto verso un piacere effimero dettato dalla novità, dall'insolito, con l'eliminazione, dunque, del già visto. Questo rischia di farci perdere punti di riferimento consolidati, la sicurezza che infondeva un'alimentazione legata al tempo circolare. Il danno non è di poca misura. Quale perdita, soprattutto per le nuove generazioni che non hanno termini di paragone, quella di non sentire più, attraverso il gusto e gli odori, il tempo che si rinnova!

Senza chiudersi alle innovazioni, fondamentali in cucina come altrove, assecondare di più il ritmo scandito dal tempo, sentire con i sensi, prima che con il calendario, l'avvicinarsi delle stagioni, seguire un'alimentazione attenta alle esigenze che, con il mutare del clima, il nostro organismo richiede è un primo semplice ma fondamentale passo per vincere l'incertezza del nostro tempo. Si tratta in fondo di tornare a chiamare le cose con il loro nome.

*See International Summary page 77*



# La valutazione dei ristoranti

La Delegazione di Merano ha festeggiato il ventesimo anniversario con un convegno sulle principali guide gastronomiche.

DI RAOUL RAGAZZI  
Delegato di Merano



L'articolo 2, comma C dello Statuto dell'Accademia stabilisce che per il conseguimento del suo scopo la nostra Associazione "promuove e favorisce la conoscenza presso la pubblica opinione di quegli esercizi, in Italia e all'estero, che offrono una seria garanzia del rispetto e dell'osservanza della tradizionale e caratteristica cucina nazionale, regionale e locale". Con questo spirito, la Delegazione meranese ha organizzato, nell'ambito dei festeggiamenti per il proprio ventennale, un interessante convegno dal titolo: "La valutazione dei ristoranti secondo le principali guide gastronomiche".

*Se non si ha la pretesa di diventare un cuoco di baldacchino, non credo sia necessario, per riuscire, di nascere con una cazzaruola in capo; basta la passione, molta attenzione e l'avezzarsi precisi: poi scegliete sempre per materia prima roba della più fine, che questa vi farà figurare.*



Si è provato a rispondere alla seguente domanda: "Le principali guide gastronomiche, nel contesto fluido e contraddittorio attuale, che ruolo e autorevolezza hanno? Possono favorire la conoscenza presso la pubblica opinione degli esercizi che propongono una caratteristica cucina nazionale, regionale e locale?".

Noi italiani, tra le tante altre cose, siamo diventati un popolo di esperti gastronomi. Dopo la visita al ristorante, c'è chi si tuffa su Internet e stila la propria personale recensione dandola in pasto a qualche platea. Un vezzo sostitutivo del passaparola, di quella chiacchiera fra amici che fino all'avvento del *world wide web* si limitava

alla cerchia delle proprie conoscenze, mentre ora la critica privata arriva, spesso feroce, ovunque. All'epoca della rete globale tutti possiamo essere giudici, in un *mare magnum* di valutazioni nel quale anche l'Ulisse dal palato più istruito riesce a perdersi. Ecco che a Merano, in una sala gremita di appassionati, s'è cercato di dare una cornice ad un quadro alquanto intricato, dove - non ultimo - a complicare la situazione, ci si mette pure il gusto personale.

La Delegazione ha quindi convocato un "summit", sollecitando chiarezza (in parte manifestata, in parte celata: ma fa parte del gioco) sui criteri di valutazione delle guide gastronomiche, per alcuni vere e proprie "bibbie", cui spesso s'affida la scelta del ristorante o del cuoco al quale commissionare la propria soddisfazione a tavola. Almeno dal punto di vista del gusto e dell'accoglienza, perché il resto dipende sempre da chi siede assieme a te. Al tavolo dei relatori, oltre al Delegato di Merano Raoul Ragazzi, il Segretario Generale Paolo Petroni, Fausto Arrighi, ex direttore della Michelin Italia, l'Accademico Luigi Costa della Guida de "L'Espresso", Eugenio Signoroni direttore della Guida alle Osterie d'Italia di Slow Food e Martin Obermarzoner pluripremiato chef del "Jasmin" dell'hotel Bischofshof di Chiusa (BZ). Si potrebbe dire "amici-nemici", ossia rappresentanti di filosofie diverse ma anche, se si allarga l'obiettivo, concordi su alcune "massime comuni". Le guide, fondamentalmente, cercano, suggeriscono e premiano la cucina "buona". Raffinata e moderna, oppure delle buone tavole della tradizione, tutti



condividono che la differenza, alla fine, la fa il piatto, e il suo contenuto. E mentre la platea, ai racconti di chi le guide le crea, si chiedeva quanto sarebbe bello fare il loro mestiere, puntuale è arrivata la smitizzazione della professione di ispettore gastronomico: si viaggia molto, si sta lontani dalla famiglia, e poi non si è tranquilli quando periodicamente il medico controlla le analisi.

Poi dipende da guida a guida, e ci si perdoni la banalizzazione dovuta a motivi di sinteticità: l'ispettore Michelin (gruppo di pochi eletti) è un dipendente dell'azienda che produce gli pneumatici, ed è un preparato stakanovista dell'assaggio; gli altri sono tutti volontari o *free-lance*. Il collaboratore Espresso (un centinaio) è un appassionato buongustaio; il socio-recensore Slow Food (circa quattrocento) un analista non solo dell'esperienza a tavola, ma di tutta la filiera che guarda anche a sostenibilità ambientale e giustizia sociale. E poi c'è la nostra, la guida *Le Buone Tavole della Tradizione* in cui sono inseriti solo quei locali "che offrono una cucina rispettosa dei valori della tradizione locale (talvolta anche con qualche guizzo di fantasia innovativa), realizzata con ingredienti di prima qualità, servita con cortesia, ad un prezzo equilibrato in rapporto all'ambiente".

E allora di chi dobbiamo fidarci? Ecco che dunque la guida riassume il suo ruolo di "faro", ognuna con la sua stella polare, ma tutte orientate al giusto consiglio. Orientate (si spera) all'onestà intellettuale che è presupposto dell'attendibilità, vero architrave di una guida, secondo le parole di Paolo Petroni. Guardando di sghimbescio a quei grandi cuochi spesso presenti sui media, espressione della grande cucina italiana (tutti, si badi bene, hanno cominciato tra i fornelli), che hanno ceduto un po' troppo alle sirene della tivù e della pubblicità. La conclusione del Segretario Generale: "Attenti ai cuochi di baldacchino", ammoniva già a suo tempo Pellegrino Artusi...

*See International Summary page 77*

## MAGICHE TRASPARENZE

*Questo è il nome del museo di Albenga, che custodisce il famoso "Piatto Blu", risalente al II secolo d.C., ritrovato dall'archeologo Bruno Massabò in un'area della città di notevole importanza. Ma di magiche trasparenze si può anche parlare pensando alla cucina, osservandola attraverso gli occhi dei protagonisti. Di coloro i quali hanno fatto di quest'arte una ragione di vita, portando*



*la cucina italiana ai massimi livelli nel mondo intero. Creando. Scoprendo, o rileggendo le ricette della tradizione, rinnovandole con lo spirito contemporaneo. Luisa Valazza e Renata Santin sono state le protagoniste dell'annuale convegno organizzato dalla Delegazione di Albenga e del Ponente Ligure, che si è svolto nell'antica cornice di Palazzo Oddo. Alla presenza del Vice Sindaco, l'Accademico Riccardo Tomatis, di altre autorità e di un*

*folto pubblico di cittadini e di Accademici, la signora Valazza, capo cuoco e proprietaria del famoso ristorante "Al sorriso" di Soriso, e la signora Santin, direttrice di sala dell'altrettanto famosa "Antica Osteria del Ponte" di Cassinetta di Lugagnano, hanno raccontato, con passione, le loro esperienze, coordinate dal Delegato Roberto Pirino, organizzatore dell'evento. La manifestazione aveva il patrocinio del Presidente dell'Accademia, che ha mandato i suoi saluti.*

*La prima a prendere la parola, dopo una breve introduzione del Delegato, il quale ha espresso il suo pensiero sull'importanza del garbo e dell'eleganza femminile nella storia della tavola, è stata la Santin, che ha raccontato di come la cucina non possa mai fare a meno dello sguardo attento, sensibile e professionale del personale di sala. Il compito di accogliere l'ospite, di accompagnarlo al tavolo, di coglierne i desideri e di trasmetterli alla cucina è un dovere fondamentale da non dimenticare mai. Ha raccontato molti aneddoti, di clienti che ha incontrato nella sua carriera, che hanno chiarito bene l'evoluzione del gusto nel corso degli anni. Un'evoluzione che ha evidenziato anche la Valazza, per la quale l'educazione al gusto e alla buona tavola italiana inizia sin da bambini, e per questo lei dedica particolare attenzione ai giovani, avvicinandoli alla cosiddetta "grande cucina", aiutandoli a comprendere come il palato si formi dall'infanzia, offrendo prodotti di qualità cucinati in modo semplice, rinnovando ricette storiche e creandone di nuove. Una domanda del Delegato sull'estetica dei piatti e sui prodotti con i quali si poteva creare meglio un'immagine bella e buona, ha trovato queste risposte: per la Valazza ed Ezio Santin, il risotto e, senz'altro, il pesce. Per la Santin, le verdure. Sulle forme è stato elogiato il "culurgiones" sardo, che con il suo disegno e la tradizionale chiusura a ricamo è una delle paste fresche più belle d'Italia.*

*Al termine del convegno, la premiazione con il "Piatto Blu" per la Valazza e con la spilla blu per la Santin. Una riunione conviviale, al ristorante "Pernambucco" di Albenga, ha concluso la serata nel modo più bello. (Roberto Pirino)*



# Patrimonio di natura e sapori

*Il convegno sulla gastronomia delle valli pordenonesi e sulla valorizzazione dei loro prodotti ha anticipato quello dedicato alla cucina delle Dolomiti.*

DI GIORGIO VIEL  
Accademico di Pordenone



**L**e Dolomiti friulane, zona tra le più intatte dal punto di vista naturalistico dell'intero arco alpino, sono state componente essenziale per la proclamazione delle Dolomiti "Patrimonio dell'umanità", ha ricordato l'Assessore Giuseppe Verdichizzi nell'introduzione. Organizzato con la Provincia di Pordenone, incluso in una serie di manifestazioni chiamate "Dolomiti days", si è svolto il convegno sulla gastronomia delle valli pordenonesi facenti parte delle Dolomiti friulane. Proposto come una sorta di prologo, un antipasto, al prossimo convegno dedicato alla cucina delle Dolomiti Unesco a Longarone, ha evidenziato Stefano Zanolin, Delegato di Pordenone, il quale ha coordinato gli interventi.

Aprè i lavori Giuseppe Damiani, Direttore di Montagna Leader, con "Dolomiti friulane - Montagna attiva". È in atto un cospicuo sforzo per far diventare

"destinazione turistica" le Dolomiti friulane, montagna vera, natura intatta, come vere e intatte sono le antiche tradizioni e le austere architetture delle case. Un luogo dove, con adeguati

servizi, si possa sfruttare il proprio tempo libero. Una cucina semplice, ricca di fantasia, con contaminazioni provenienti sia da quella veneta sia da quella friulana, che viene accompagnata dai vini Doc delle Grave e da alcuni rari e prelibati autoctoni fra cui Ucelùt, Forgjarin, Sciaglin. Il gusto è sicuramente quello che provoca le sensazioni che rimangono in tasca come dei biglietti da visita/cartolina al ritorno della vacanza. Per creare la destinazione turistica è fondamentale andare oltre il concetto di "campanile". Solo la condivisione di una strategia che porti al passaggio dalla fruizione dei prodotti in modo autonomo (sentieri, percorsi, ecc.) ad un'offerta di esperienze e attività strutturate in modo sistematico farà in modo che il territorio possa diventare importante dal punto di vista turistico.

Una panoramica su quanto si è fatto ieri, su quanto si sta cercando di perpetuare, su quanto si può sviluppare, nella cucina delle valli, nella relazione di Giorgio Viel, Direttore Centro Studi Friuli-Venezia Giulia, sul tema "Montanari di gusto". Cucina povera è la cucina povera di idee, non di ingredienti. E le idee non sono mancate e non mancano. La consuetudine di non sprecare mai nulla, dovuta anche all'isolamento e alle scarse risorse, è stata una spinta per l'ideazione di prodotti che si potessero conservare durante le stagioni critiche. Si sono dovuti ingegnare, gli autoctoni, per darsi, qualche volta, qualcosa che non fosse solo alimento, foraggio per la sopravvivenza. Sono nati così salumi particolari - peta, pitina, brusaule - formaggi



quali il formai talcit, recuperando forme non commercializzabili e asino maturato in salamoia. Senza scordare l'utilizzazione delle rape e delle loro foglie, per provvedere vegetali per l'inverno e le erbe spontanee, alimento alla ripresa primaverile. Prodotti che, assieme ai rinascenti caprini, possono attualmente presentarsi come proposta gastronomica per cultori del gusto.

“Viste da fuori”, le Dolomiti friulane, nella relazione di Roberto Robazza, Direttore Centro Studi Veneto, che ritiene impossibile, per una regione come il Friuli-Venezia Giulia, che conta tra prodotti Dop e Igp una ventina di “eccellenze”, non riuscire ad affermarsi ben fuori dai propri confini con importanti ritorni economici. Lo sforzo fatto per proteggere le tradizioni agroalimentari è giusto trovi meritata soddisfazione e un passo ulteriore è rappresentato da eventi come questo, convegni che pongano in luce le caratteristiche dei vari prodotti e della cucina dei diversi territori, le facciano conoscere ad un pubblico “colto”, al quale i “conservatori originali” della tradizione (la gente del luogo) non sarebbero mai potuti arrivare; poi bisogna riuscire ad avvicinare il grande pubblico: la gente comune, non solo italiana. Importante è che tutte queste iniziative siano coordinate. Oggi assistiamo ad encomiabili (e utilissime) manifestazioni organizzate dagli agricoltori per promuovere i loro



prodotti, da “casari” e “salumai” così come da “vignaioli” per fare altrettanto, ma, per “sfondare”, queste iniziative devono essere sviluppate “insieme”. Si dovrebbe riuscire a proporre il nostro “modello integrato” di alimentazione, regione per regione, ma anche, se del caso, territorio per territorio. Le attrattive per il turista, soprattutto straniero, sono sempre più territorio ed enogastronomia. Chiara Aviani, coordinatore Ecomuseo

regionale delle Dolomiti friulane-Lis Aganis, propone “Pitina prodotto culturale”, un viaggio attraverso le componenti culturali di un prodotto di nicchia, la pitina, salume emblematico del territorio. Un prodotto culturale è il risultato di un progetto, di un processo. I passi per la “valorizzazione” del bene sono: promuovere e commercializzare il prodotto inteso

come frutto culturale e peculiare, nato dai saperi delle comunità; sostenerlo attraverso la rielaborazione di piatti della tradizione, anche in abbinamento con altri sapori tipici; consolidare la rete di rapporti progettuali e collaborativi tra gli attori locali (enti, associazioni e comunità locale); offrire eventi culturali di qualità sia alla popolazione del luogo sia ai potenziali turisti; far conoscere usi e costumi, come pure i luoghi storici e di cultura. Non insegnare, ma raccontare il territorio, il patrimonio e la comunità. Raccontare per far innamorare dei luoghi, per incuriosire, per far ritornare e per tenere viva la memoria dei sa-

peri. Raccontare per far raccontare. A conclusione, Giacomo Urban, Sindaco di Tramonti di Sopra, ringraziando Provincia e Accademia per l'organizzazione dell'evento - il quale sicuramente i comuni montani non possono progettare da soli - ha auspicato che questo tipo di manifestazioni possa diventare itinerante, nella stagione turistica, per offrire agli ospiti di numerose piccole comunità la possibilità di accedere al substrato culturale del territorio visitato.

See International Summary page 77



# La grande bellezza dell'olio d'oliva

*L'uso appropriato, in gastronomia, del frutto del meraviglioso albero d'olivo, non è solo una sapiente scelta di sapori e gusto, ma anche un'oculata valutazione economica di acquisto.*

DI CETTINA PRINCI LUPINI  
Delegata Reggio Calabria

**L'**olivo, dal cui frutto si ricava l'olio, ha un'antica e lunga storia: risale, come varietà silvestre, addirittura all'era terziaria, cioè prima dell'apparizione dell'uomo. Sicché, nella notte dei tempi, l'olio di oliva non ebbe un uso alimentare, esso servì per la sopravvivenza e per renderla più agevole.

Nell'antica Saide, in Egitto, la festa delle lampade era dedicata a Neith, sul cui tempio un'iscrizione la dichiarava madre del Sole. Nella civiltà greca, immediatamente successiva a quella egizia, continua il collegamento olio di oliva-divinità. Atena, che diventerà Minerva presso i Romani, era la dea della sapienza e la sua città, Atene, ebbe quale simbolo principale l'occhio della civetta, l'uccello che vede nel buio. Così come l'occhio dell'intelletto illumina la conoscenza, il prodotto del suo albero, l'olio, annulla materialmente l'oscurità.

Anche l'essenza odorosa, composta da Mosè, era costituita da olio di oliva, mirra, cinnamomo e canna odorosa. Secondo la religione ebraica, tutto ciò che veniva unto con tale olio diventava consacrato e diveniva sacro chiunque lo toccasse. Non su tutti i re si faceva l'unzione, ma solamente sul primo che saliva al trono, annoverato, quindi, tra "gli unti del Signore": l'unzione e la dignità reale divenivano un'unica cosa. Gesù Cristo, indicato come il Messia, è chiamato Kristos, cioè "l'unto del Signore".

Secondo la credenza cristiana, Adamo, prima di morire, ricordando le parole con le quali Dio aveva promesso l'olio della misericordia, mandò il figlio Seth nel paradiso terrestre a prendere, dall'albero del bene e del male, i tre semi da cui nacquero gli alberi del cipresso, del cedro e dell'olivo. La Chiesa cattolica adopera l'olio d'oliva nel battesimo, nella cresima, nell'ordinazione sacer-





dotale e nell'estrema unzione. Si consacravano anche i re: nel capo, per santificarne i pensieri; nel petto, per conferire ardimento; nelle spalle, per renderli pazienti; nel braccio destro, per stamparvi la forza cristiana.

Si consideri che l'olio per l'illuminazione, da cui deriva ancora oggi la denominazione commerciale "lampante" per oli che non siano extravergini, fu usato dalla preistoria fino al XX secolo,

epoca in cui subentrò il petrolio e, come risulta da documenti ufficiali, nel 1894, da Gioia Tauro, furono spediti via mare circa 135 "carichi navali" per Odessa, Taparong, Pietroburgo, Amburgo e Stettino, Glasgow e Hull, Boston e New York, Nizza e Stoccolma, e che, nel 1897, la quantità fornita alla sola Russia fu di 7000 tonnellate (*La Calabria agraria*, ed. Periferia).

Studi anche recenti hanno dimostrato che, per la nostra salute, l'olio d'oliva crudo o riscaldato, è il grasso più indicato per l'alimentazione, non soltanto per il suo aroma e il suo sapore, ma anche per l'insieme delle sue proprietà organolettiche, date dal clima della regione dove viene prodotto, dal terreno dove viene coltivato, dalla varietà colturale (*cultivar*) dell'albero, dai sistemi di raccolta del frutto, da una corretta estrazione. Già l'esame visivo dà un'anticipazione delle caratteristiche: il colore giallo dorato sarà indice di note dolci ed equilibrate, mentre le sfumature verdi o ambrate deporranno verso sentori di clorofilla; potrà essere amaro o dolce, fruttato o speziato, forte o delicato; l'esame olfattivo rivelerà aromi più o meno accentuati di fresco, profumi delicati di erbe, ortaggi o frutta fresca e/o secca; l'esame gustativo confermerà e integrerà le sensazioni precedenti e permetterà un giudizio complessivo e finale.

L'olio extravergine d'oliva, dal *flavour*



particolarmente marcato e dal gusto speziato, servirà a caratterizzare bruschette, crostini, insalatine, contorni di verdure cotte, zuppe di verdure e di legumi, carni rosse e selvaggina; un olio delicato, dolce e maturo e di media intensità, esalterà arrostiti di carni bianche, grigliate di pesci e salse fredde o calde. Altre volte, cotto con le vivande, dovrà "collaborare" con preparazioni e sapori che si esaltino o si integrino a vicenda.

Esistono poi le preparazioni di cibi soffritti, le frittiture e le salse cotte: per esse non è necessario spendere denaro per oli di oliva di eccelse qualità organolettiche e aromatiche. Abituamo, quindi, il consumatore ad usare le virtù del frutto di questo meraviglioso albero, che così bene vegeta nella terra italiana, educandolo verso le innumerevoli qualità commerciali dell'olio di oliva, dal vergine di qualità extra (comunemente detto extravergine), perché ottenuto mediante processi di estrazione meccanici senza ulteriori manipolazioni chimico-fisiche, con un'acidità pari o inferiore a 0,8 g/l e di gusto assolutamente perfetto; alle altre qualità commerciali dell'olio di oliva vergine, che costano di meno e che hanno le medesime virtù che si rinvergono nell'extra, con l'unico difetto di avere un'acidità superiore a 0,8 e inferiore o uguale ai 2 g/l, ma pur sempre migliori degli oli di semi.

Il consumo dell'olio d'oliva vergine

non ha una sua maturità, non esiste un gusto delle caratteristiche degli oli di oliva, né una sufficiente conoscenza e informazione sull'associazione organolettica dei sapori: si dovrebbe creare una cultura della varietà, basata sull'uso di oli di oliva diversi per i diversi abbinamenti olio-piatto. È un luogo comune ritenere che le frittiture con olio di oliva siano più "pesanti" e perciò sia preferibile friggere con olio di semi.

Intanto bisogna precisare

la resistenza al calore degli oli, quelli di semi si degradano oltre i 100 gradi, quelli di oliva oltre i 180, cioè ad una temperatura più alta degli altri e ciò permette una migliore tecnica di frittura; abbondante olio molto caldo (160 gradi circa) determina immediatamente una doratura esterna che impedisce al cibo di impregnarsi di olio. L'offerta commerciale ha un ventaglio di prodotti di qualità e prezzi diversi: l'uso appropriato in gastronomia non è solo una sapiente scelta di sapori e gusto, ma anche un'oculata scelta economica di acquisto del prodotto.

Se la cantina di casa permette una riserva di vini bianchi, rosé, rossi, da usare in ogni circostanza per abbinarli ai cibi secondo sensibilità, gusto, esperienza, perché, parimenti, non tenere una provvista di oli di oliva a disposizione per friggere, per cucinare, per insaporire cibi e manicaretti cotti o crudi?

L'evoluzione del gusto e le competenze gastronomiche insegnano, quindi, che l'uso dell'olio di oliva non deve essere solo quello di "condire", ma anche un piacere per il palato, e che, con un impiego sapiente, esso diventa un simbolo culturale di buon gusto. In tal senso, è auspicabile che, nei ristoranti (si sta appena cominciando), si aggiunga alla lista dei vini anche una lista degli oli: starà poi al buongustaio saper scegliere.

See *International Summary* page 77



# Cucina rurale

*I contadini mangiavano spesso solo quello che producevano. Oggi si torna alla ricerca di piccole produzioni di qualità, in una specie di artigianato agroalimentare, che valorizza il territorio come risorsa inalienabile.*

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

**S**appiamo tutti che la cucina riflette l'insieme delle manifestazioni sociali, economiche e perfino culturali che la società attraversa, ne è l'immagine e ne determina e accompagna il futuro.

Sono passati solo alcuni decenni da quando si viveva, in cucina, una forma di esotismo gastronomico: quello delle tre P (panna, prosciutto, piselli) e delle deprecabili penne alla Vodka. Si cercava una cucina salustica e la pubblicità dell'olio Cuore mostrava un attore che saltava, lieve, una staccionata...

Ora è cambiato il tema e l'alimentazione si interessa

di prodotti biologici, tipici; valorizza il territorio come risorsa inalienabile. Così non è più disdicevole che i giovani vadano a lavorare in campagna, abbandonando quel "nepotismo" che ha vincolato il figlio a seguire l'orma del padre, nell'attività del genitore. Perciò abbiamo, da una parte, la globalizzazione e, dall'altra, la ricerca di valorizzazione di piccole produzioni di qualità in una specie di artigianato agroalimentare.

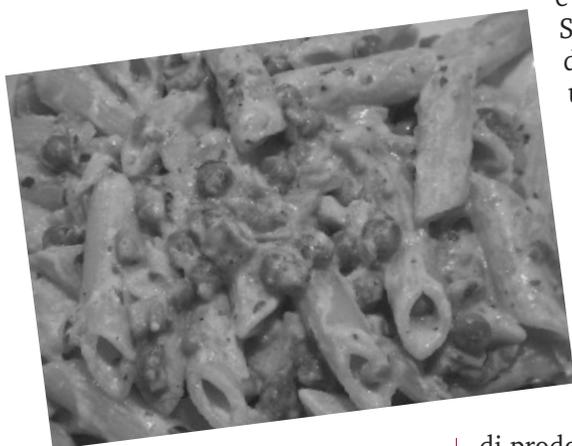
Ugualmente, la stessa convivenza di estremi opposti si ha anche nel cibo, e si ha, da un verso, una linea gastronomica fatta di costruzioni complesse, di accostamenti arditi, di prodotti "nuovi" manipolati dai nuovi "guru" del gusto e, dall'altro verso, si sta cercando una cucina che sia sostenibile, che sia semplice, una cucina che viene definita "modernista" e che sta abbandonando, superandoli, i tre pilastri, i tre canoni

da sempre considerati fondamentali: la cucina tradizionale, quella innovativa e quella creativa.

Si tratta di una cucina che ha un approccio scientifico e dettagliato con le realizzazioni che diventano, così, alla portata di tutti e fornisce i consigli per districarsi nel complesso mondo delle nuove tecniche, attraverso l'uso di procedure sempre semplici. E che le variazioni nel concepire la cucina siano sempre più pressanti e ravvicinate è sotto gli occhi di tutti: abbiamo già dimenticato la *nouvelle cuisine*, la cucina *fusion*, la *tecnocucina* (*molecolare*), tutti fenomeni recenti, ad alto impatto emozionale, e stiamo tornando verso lidi più sicuri.

Sembra di aver del tutto dimenticato i cibi di una civiltà rurale millenaria, di cui oggi restano poche tracce materiali, cancellate da un progresso convulso e spesso feroce, che dalle città si è diffuso anche fra i monti e le vallate, e che ha modificato non solo impianti architettonici e urbanistici secolari, ma anche modi di vivere.

Eppure la civiltà rurale italiana è stata una componente imprescindibile che ha accompagnato la nostra storia, dando continuità e certezza, superando sempre ogni rivolgimento politico, sociale, economico. Per secoli i contadini hanno prodotto, sui loro campi, i beni necessari per vivere, e hanno garantito, generazione dopo generazione, la persistenza non solo degli usi ma di un'identità culturale ferma, che non si è mai modificata, nonostante i cambiamenti politici, l'arrivo dei regimi, delle invasioni. Si è sempre avuta una continuità degli alimenti prodotti, dei





modi per produrli, e di quelli di cucinarli.

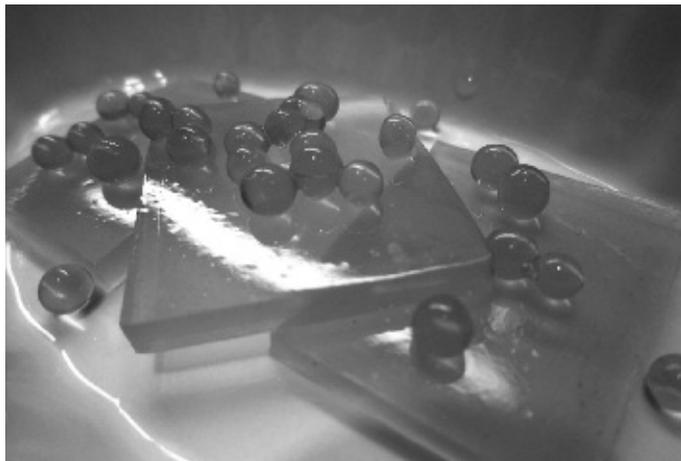
Qui non hanno influito mode o gusti passeggeri, ma la cucina la quale si è, nel tempo, affinata con migliaia di ricette, tutte con una definizione precisa. Dall'alimento più povero e modesto in su, si è riusciti a costruire piatti di buon gusto, con una capacità di inventare che è la stessa che ci ha visto costruire edifici di stupenda bellezza, tele che il mondo ci invidia, marmi che non hanno eguali. Insomma, una capacità creativa senza pari la quale, lontana dalla cucina dei Papi, duchi, potentissimi mercanti e banchieri, ha permesso a classi povere e contadine di dar prova di una grandissima capacità.

La civiltà rurale è durata oltre un millennio e ha permesso, con il suo aspetto sociale ed economico, a generazioni che si sono susseguite, di lavorare, grosso modo, nella stessa maniera e produrre i beni basilari della vita più o meno in modo identico.

È praticamente impossibile enumerare, anche solo per approssimazione, le ricette di questo vastissimo mondo, sia perché alcune restano all'interno di un certo territorio, sia perché altre sono solo nella memoria di poche famiglie o gruppi e sono ormai conservate in ricettari familiari domestici, abbandonati negli armadi.

Per contro, piatti che erano originalmente della cucina rurale sono entrati nelle nostre case e anche nella ristorazione e appartengono a quella che è considerata la memoria collettiva.

Qual è, però, la cucina rurale? Partiamo da una considerazione iniziale. In Italia, oltre a quello rurale, vi erano altri tre stili di cucina. Quella nobile, quella dell'alta borghesia, che tendeva a rivedere in modo meno appariscente la cucina nobile, e quella cittadino-popolare. Vi erano, logicamente, fenomeni di reciproca contaminazione sia dall'alto sia verso l'alto, riconoscendo ad alcuni piatti la variazione



di *status* iniziale. Tuttavia, per quanto riguarda la cucina rurale, un elemento base la identifica e la rende riconoscibile: l'appartenenza delle principali materie prime e degli ingredienti per il condimento al luogo dove la ricetta viene elaborata. Il che non esclude la presenza di alcuni prodotti che sono universalmente acquisiti pur non di pertinenza del territorio: pensate alle acciughe sotto sale, alle aringhe, allo stoccafisso, alle spezie, che pervenivano alla cuoca rurale in scambi tradizionali con i prodotti contadini.

Ingredienti e stili di cottura tipici del luogo li rendevano parte di una tradizione rurale che aveva un'altra caratteristica di base: dei prodotti si usa tutto e si scarta solo ciò che è indispensabile scartare.

Di più: vi è un principio culinario che cerca, per definizione, il massimo della resa, della soddisfazione della fame con il minimo della spesa, della capacità di nutrire al massimo, in modo che proteine, grassi, carboidrati fossero sempre presenti.

Dobbiamo pensare che il ciclo riproduttivo di una comunità rurale, specie se di montagna, con piccole proprietà dalle dimensioni familiari, si fonda su tre elementi costitutivi: il coltivato (quasi sempre non sufficiente), gli animali come risorsa indispensabile nel lavoro dei campi e nel trasporto, oltre che presenza proteica, il bosco come fonte di approvvigionamento di legna-

me e fonte di raccolta di frutti spontanei. Sono state, queste, e ancor più quelle di pianura, generazioni antesignane del sistema produttivo industriale, con una suddivisione razionale del lavoro, con compiti definiti che hanno portato l'agricoltura a divenire "industria agroalimentare".

Rileviamo una tradizione alimentare che privilegia il consumo di verdure e di legumi, al contrario delle po-

polazioni del Nord Europa che privilegiavano, da secoli, la carne. Anche i grandi ricettari dello Scappi, del Platina insegnano con precisione come si condiscono insalate, più o meno sofisticate. Vi è, qui, una continuità culturale con il mondo romano, dove la ricerca dell'estrema varietà di cibi era accompagnata da una presenza costante di piatti a base di lattughe, olive, verdure crude e cotte di ogni genere. La differenza di fondo fra i piatti della civiltà rurale e di quella nobile e cittadina consisteva nella varietà delle verdure: alla nobiltà, aglio, cipolla, cavolo, biette e zucche non erano graditi.

Anche il pane evidenziava differenze non da poco: la civiltà rurale non aveva pane bianco, che rappresentava uno *status* di privilegio, bensì pane fatto con poca o nessuna farina bianca, con spelta, segale e anche con erbe selvatiche macinate.

L'immaginario popolare italiano trovò nel pane bianco l'idea di un riscatto sociale, di una vita di superiore benessere.

Da qui le innumerevoli quantità di pane diverso, varietà che non si trova in altri Paesi europei.

In definitiva, la cucina rurale italiana è la matrice storica del nostro modo di mangiare, legato alla terra, alla semplicità, alle cotture perfette, per trovare il buono là dove solo l'esperienza delle nostre donne poteva trarlo.

See *International Summary* page 77





# Mestieri nuovi e mestieri ritrovati

*Tra personal fooder e cuochi a domicilio, i giovani riscoprono anche la pastorizia e l'agricoltura.*

DI ELISABETTA COCITO  
Accademica di Torino



**È** innegabile che stiamo vivendo un momento particolare della nostra storia, un momento che potremmo definire di insicurezza, fluido e in continuo divenire. Netti contrasti si evidenziano in campo sociale, con riflessi in ogni ambito lavorativo. Se da un lato la crisi ci schiaccia, dall'altro, come sempre nei periodi di difficoltà, è di stimolo alla creatività, alla fantasia, in poche parole al sapersi arrangiare, a volte inventandosi perfino un mestiere. Anche le attività legate al settore gastronomico e alimentare non sfuggono a questa tendenza.

A Torino, due giovani si sono inventate "la colazione a domicilio". Questa viene recapitata a casa all'ora desiderata e comprende sfogliatine, muffin, biscottini e altre sfiziose, preparate con le loro mani ad un prezzo fisso. Pare che tale servizio stia riscuotendo particolare successo da parte dei single o anche

come piacevole sorpresa mattutina al proprio partner. Le ideatrici stanno pensando ad una sorta di *franchising*. Altra figura "nuova" è il *personal fooder*, uno specialista che ritaglia una dieta su misura del cliente, insegnando anche a fare una spesa intelligente e adatta alle proprie esigenze. Altri soggetti propongono, invece, la consegna a domicilio di pranzi interi, variati ogni giorno. Un Progetto interessante è anche quello di un gruppo di produttori di cibo di strada, o meglio, di cibo da asporto: si tratta di realtà consolidate sul territorio, che propongono piatti della tradizione e hanno deciso di fare squadra e proporsi collegialmente agli eventi gastronomici nazionali.

Queste iniziative, figlie dei tempi, ritengo si possano configurare quali tentativi di andare incontro alle nuove esigenze, o forse è meglio dire al nostro

desiderio di poter soddisfare piccoli piaceri a costi tutto sommato non proibitivi.

A queste idee, concettualmente innovative, fa da contraltare la riscoperta di lavori per anni accantonati perché considerati troppo faticosi o poco gratificanti, sia dal punto di vista economico sia sociale. Tra i filari, in periodo di vendemmia, tornano i raccoglitori italiani: in una regione del Nord Italia, un progetto punta ad impiegare disoccupati tra le vigne. Sempre in una città nel Nord, duecento persone si sono presentate per poter accedere a corsi di formazione per i mestieri di panettiere e macellaio. Secondo l'ultima analisi Coldiretti, sono in crescita le aziende agricole condotte da giovani imprenditori (in particolare, uno su dieci di questi si rivolge al mondo del vino). Crescono anche gli iscritti alle Facoltà di Agraria e di questi l'82,5%



trova un posto stabile entro cinque anni. Ricordiamo che, fino a poco tempo fa, i campi erano abbandonati e le piccole aziende agricole disertate dai giovani che preferivano un posto fisso nell'industria.

Colpisce anche leggere che, nelle valli montane del territorio, stanno tornando i pastori. La pastorizia, duro e antico mestiere ormai praticato solo più da anziani o stranieri, sta vivendo una nuova stagione: diversi giovani scelgono quest'attività faticosa e di sacrificio non necessariamente perché in mancanza di alternative, ma per entusiasmo e passione; molti hanno frequentato la scuola di agraria e hanno scelto questa vita senza essere figli di pastori. La transumanza è fatica e soprattutto implica di vivere "dentro" la natura e "fuori" dai propri simili; colpisce sinceramente e positivamente che giovani, anzi giovanissimi, decidano di abbracciare questa attività.

Ha incuriosito e suscitato dibattiti il bando emesso dall'Ente Risi, alcuni mesi or sono, per la ricerca di personale a tempo determinato, eventualmente in possesso del diploma in agraria o, in alternativa, di un'esperienza nel campo risicolo, per attività stagionali di monda, epurazione, raccolta e selezione del riso. Non bastano le macchine agricole, serve l'intervento umano per ripulire le particelle che si seminano ogni anno e per garantire il rinnovo della banca dati del germoplasma, che va mantenuta in purezza. Questo lavoro deve essere necessariamente fatto a mano ed era tipico delle "mondine". Un'attività antica rimasta nella memoria di generazioni, grazie anche alla sua particolare storia e all'iconografia cinematografica, che ha coinvolto in passato molte e molte donne. Oggi, chine sui campi, si vedono

perlopiù solo giovani cinesi abili e avvezze a questa fatica: sarebbe curioso sapere quante giovani italiane hanno risposto al bando dell'Ente Risi.

In conclusione cito, come esempio di esasperazione del fenomeno dei nuovi "lavori", un caso non italiano, ma che, a mio parere, induce a riflettere sul cammino scosceso intrapreso ormai da tempo dall'uomo a danno della natura e sulle sue conseguenze.

Il Sichuan, in Cina, è regione votata all'agricoltura, che vive in particolare sulla produzione di mele e pere, dando così lavoro a moltissime famiglie di contadini. Per moltiplicare i raccolti e aumentare i profitti, sono state irresponsabilmente sparse grandi quantità di fertilizzanti e anticrittogamici tossici che hanno sterminato le api che svolgevano la fondamentale attività di impollinazione. Vittima del proprio agire, l'uomo ha dovuto imparare a sostituirsi alle api per fecondare le piante e, in primavera, gli agricoltori si vedono costretti ad assumere manodopera per assolvere a questo compito. Uomini-ape si arrampicano sugli alberi e, mu-

niti di una piuma di gallina fissata su una canna di bambù, spargono sui fiori stami essiccati e ridotti in polvere. Tenendo presente che uno sciame feconda circa duecento alberi al giorno e un uomo esperto non più di venti, ci si rende conto che è un'impresa al limite del possibile.

Si tratta di un caso estremo ma significativo di come le azioni irresponsabili dell'uomo si ritorcano contro di lui e di come l'uomo, per riparare i danni, debba in modo inadeguato cercare di sostituirsi alla natura. Ulteriore danno derivato da questa vicenda è che i contadini, vedendo così lievitare i costi della loro produzione (per quanto bassa, anche in Cina la manodopera ha un prezzo), vengono indotti a vendere a speculatori immobiliari i loro terreni, favorendo così la cementificazione.

L'auspicio è che in futuro, memori di queste lezioni, si sappia sempre più intraprendere un percorso virtuoso a favore di mestieri atti a valorizzare la natura e non a tentare di sostituirsi ad essa dopo averla massacrata.

*See International Summary page 77*



## ACCADEMICI IN PRIMO PIANO

*L'Accademica di Roma, **Carla Delfino**, ha ricevuto il "Premio Cartier 2014".*

*L'Accademica di Pescara, **Anna Maria di Toro Iannucci Torlontano**, è stata eletta, unica donna, membro della "World Bridge Federation Committee of Honour".*

*L'Accademico di Benevento, **Giovanni Errico**, è stato nominato Presidente onorario del 53° Congresso Nazionale ADOI (Associazione Dermatologi Ospedalieri Italiani).*



# Natale: un paradiso di dolcezze

*Crustoli, crespelle, scaliddri e l'appariscente cicerata, traboccante di miele, sono gli antichissimi dolci natalizi delle genti calabre.*

DI ADRIANA LIGUORI PROTO  
*Delegata di Crotona*

**D**olce e soave è il primo sapore della nostra vita: un sapore caldo e rassicurante che ci è stato trasmesso con amore dal seno materno, e che imprimerà inconsciamente nella nostra mente e nel nostro cuore un'incontenibile voglia di dolcezza. Ed è forse per questa ragione che i dolci, generalmente, esercitano alla vista di ciascuno di noi quel "piacere delizioso" che va al di là del dolce stesso.

Intorno al sentimento intenso e misterioso che ci lega ai dolci, si innesca un insieme di credenze e di culti di valore simbolico, magico-sacrale, che hanno radici lontane. Fin dalle più remote antichità "l'offerta dolce", che si faceva alle divinità durante le feste religiose, era essenzialmente di natura

spirituale, e infatti, in alcune particolari cerimonie, essa preludeva all'estasi e al contatto divino.

Figurativamente, ritroviamo l'elemento dolce splendidamente rappresentato nell'arte sacra di ogni tempo. Il legame tra la Madonna e suo figlio non passa, forse, dal rito naturale di una madre che offre al suo bambino una pappa dolce e rassicurante? E, nella sacra Bibbia, gli elementi essenziali di un dolce nutrimento, fatto di latte e miele, mescolati insieme, non rappresentano, forse, quel binomio alimentare inscindibile con cui Mosè identificava la terra promessa al popolo ebreo, quale simbolo di abbondanza e prosperità? L'alimento-elemento dolce è, dunque, suggestivamente presente in ogni epoca e in ogni tempo, presso tutti i popoli





della terra. Nella più remota antichità, ai dolci realizzati semplicemente con farina e miele venivano attribuite qualità divine. Nell'antico Egitto erano usate, come offerte votive, artistiche pupazze realizzate in pasta dolce, riccamente decorate, di cui alcune sono state ritrovate in perfetto stato di conservazione nelle sepolture infantili. Anche

presso gli Etruschi, i Greci e i Romani si realizzavano biscotti votivi nelle forme più fantasiose, che si collegavano al culto della fertilità: la loro preparazione era riservata a particolari periodi dell'anno, coincidenti con le festività pagane legate ai solstizi e agli equinozi. La caratteristica di essere "biscotti" (cioè cotti due volte), faceva di questi dolci un cibo che poteva essere conservato e consumato a distanza di tempo.

Da queste remote usanze provengono i nostri dolci tradizionali delle feste religiose, quelli che, in virtù di una medesima matrice, sono tuttora presenti nelle consuetudini delle famiglie di ogni regione d'Italia.

Nella ricorrenza del Natale vorrei far assaporare, sia pure virtualmente, i dolci natalizi in uso presso le genti calabre, che sono antichissimi e risalgono quasi tutti al periodo magno-greco.

I "crustoli", dolcetti fatti con farina, vino, zucchero e olio, aromatizzati con cannella e scorzette di agrumi essiccate e polverizzate, sono di matrice romana. Gli antichi Romani, infatti, usavano questo termine per indicare generalmente i dolci e le chicche. Il *crustulum*, diminutivo di *crustum* (ciambellina dolce), era, in epoca classica, il dolce promesso in premio ai bambini in età scolare, perché imparassero i primi elementi della lingua. Nel Medioevo, poi, a contatto con gli Arabi, che onoravano la farina, il miele,



la cannella e il vino nella maggior parte della loro arte dolciaria, si è appreso a manipolare questi prodotti tipicamente mediterranei e mediorientali, e specialmente i crotoniati ne hanno nobilitato la fattura, attribuendo loro un nome romanamente classico. Altro dolce tipico di questa terra, di antica tradizione, è la "crespella". La sua etimologia si rifà al latino *crispus* (crespo). Questi deliziosi dolci, infatti, si presentano increspatis all'esterno.

Molto suggestivi e pregni di significato mistico, sono gli "scaliddri", dolci fatti con farina, zucchero, uova e vino cotto, che prendono questo nome per la loro forma, simboleggiante le scale che sveltano verso il cielo. Racconta la memoria collettiva che l'invenzione di questo dolce, antichissimo e alquanto singolare, si deve ad un'anziana contadina di un piccolo villaggio rurale della Calabria. Pare che la pia donna, nella notte precedente la vigilia di Natale, ebbe in sogno la visione celestiale di una scala, che riproducesse a meraviglia in pasta dolce, forse guidata da una mano divina, ma certamente da quel sentimento di religiosità e di umiltà che ha sempre accompagnato, in ogni azione della vita quotidiana, le genti di questa antica e amata terra.

Un altro dolce bene augurante natalizio è la cosiddetta "cicerata", molto appariscente nella sua forma piramidale, che si ottiene sovrapponendo in vari strati una miriade di cecetti di pasta,

prima fritti nell'olio bollente e successivamente ripassati nel miele. Questi dolcetti, che simboleggiano tante monetine d'oro, sono anche detti, nel dialetto locale, "tariddri" e "turdilli": portarli in dono è un modo per augurare ricchezza, fortuna e felicità.

Le "pitte 'nchiuse", invece, ripiene di uva passa, noci, mandorle, miele, aromatizzate con cannella e bucce di agrumi, appartengono a quei dolci

che in origine, in forme più rudimentali, venivano offerti alle divinità durante le feste agrarie.

A questi antichi dolci natalizi se ne aggiungono tanti altri che variano per forma e sapore da un paese all'altro della regione. La pasticceria natalizia è tutta ispirata da un'intensa spiritualità religiosa: quindi, nel convivio di Natale, imbandito su una tavola resa speciale da quel tocco di amore che aleggia impalpabile, è la forza di una luce interiore a primeggiare.

E allora imbandiamo pure la nostra tavola natalizia di tante "dolcezze", nella speranza che il sentimento ci guidi e ci porti fino alle fonti lontanissime di un culto divenuto caro e familiare, lasciando che tanto l'umile crespella quanto l'appariscente "cicerata" traboccante di miele, al di là dell'effimero piacere gustativo, abbiano l'intrinseco valore spirituale di "offerte dolci" di Natale.

*See International Summary page 77*





# La professionalità nei servizi di ristorazione

*Ambiente confortevole, menu e carta dei vini, che dimostrino un'offerta appropriata e ragionata, rappresentano alcuni degli elementi che denotano la cura del ristoratore.*

DI DONATO PASQUARIELLO  
Accademico di Roma Appia

**N**egli ultimi tempi è dato sempre più osservare come la gestione dei servizi di ristorazione, in generale, lasci spesso a desiderare sotto non pochi profili - come meglio apparirà in appresso - a causa, principalmente, dell'insufficiente professionalità palesata sia nella preparazione e nella presentazione

delle pietanze sia nel disbrigo degli ordinari adempimenti di sala. Nei casi più emblematici, è facile pervenire alla conclusione che i responsabili avrebbero ben potuto utilmente dedicarsi a tante altre attività tranne che a quelle proprie della ristorazione; come è ben noto agli Accademici, queste ultime richie-

dono, infatti, una pluralità di conoscenze gestionali e di cucina, nonché di attenzioni e di sensibilità purtroppo non sempre rinvenibili nella generalità delle persone.

Di seguito, nel formulare talune semplici raccomandazioni, tese a meglio orientare l'individuazione e la valutazione delle situazioni, si richiamano brevemente, senza pretesa di darne esaustiva rappresentazione, alcune delle anomalie più frequentemente riscontrabili nella pratica, tenendo ovviamente fuori da ogni considerazione critica le tante pur esistenti eccellenze,

disseminate lungo il territorio della Penisola, che valgono a mantenere elevato e apprezzato il livello della cucina italiana.

Le condizioni apparenti dell'ambiente di ristorazione, ove trascorrere qualche ora in assoluta spensieratezza per gustare del buon cibo in compagnia di familiari o amici, assumono in genere prioritaria considerazione ai fini della scelta del locale. La prima impressione, determinante per una favorevole predisposizione alla convivialità e all'instaurazione di un rapporto basato sulla fiducia, può ricavarsi da un semplice sguardo d'insieme all'interno dell'esercizio: l'osservazione visiva risulta, infatti, il più delle volte sufficiente per valutare la cura e l'attenzione riservate all'ambiente in termini di ordine, pulizia e confortevolezza. Di solito, a fare la differenza, sono anche piccoli particolari, come la presenza di qualche elemento decorativo o di semplici fiori freschi ad ornamento dei tavoli; determinanti sono naturalmente altri più rilevanti aspetti, quali le generali condizioni di decoro dell'ambiente e il senso di pulizia e di ordine, la cura nella disposizione del tovagliato e delle posate e la qualità del servizio in generale, dall'accoglienza alla presentazione dei piatti, sino alla rassegna del conto. È dato purtroppo riscontrare, oltre ad una diffusa trascuratezza se non indolenza, anche una disposizione dei tavoli e delle sedute non proprio comoda e funzionale, una ristrettezza eccessiva degli spazi, tale da ostacolare anche il corretto espletamento del servizio, una insufficiente areazione di contrasto alla propagazione di odori





indesiderati, l'esposizione diretta a fonti di calore o di refrigerazione, carenze nell'illuminazione del locale, in rapporto alla sua tipologia, e nella dislocazione e funzionalità dei servizi igienici.

Altrettanta attenzione dovrà essere poi riservata al menu e alla carta dei vini, perché le informazioni da essi desumibili possono denotare, oltre che cura nella ricerca delle materie prime, anche la capacità dell'esercizio di offrire, almeno in teoria, sia una cucina soddisfacente, quanto a varietà e qualità delle pietanze, sia una gamma completa in fatto di vini e bevande; tali valutazioni di massima andranno ovviamente rapportate al livello qualitativo del locale e alla potenzialità delle sue prestazioni, nonché ai prezzi mediamente esposti per le varie tipologie di piatti e di vini; per questi ultimi è da valutare, fra l'altro, l'incidenza dei ricarichi rispetto ai prezzi di mercato.

Sempre con riferimento ai contenuti del menu, costituente pur sempre il principale titolo di presentazione del locale e della sua offerta gastronomica, appare in primo luogo necessario dedurre, anche a seguito di più visite e di finalizzate dialettiche con i responsabili e gli addetti alla sala, se le pietanze proposte presentino un nucleo stabile di varia consistenza ossia una sufficiente variabilità, frutto di costante aggiornamento delle soluzioni di cucina e di attenzione alle disponibilità stagionali e territoriali dei prodotti; un esame sommario del documento consente pure di capire se l'offerta quotidiana risulti limitata ovvero sufficientemente articolata, incentrata sulle locali tradizioni gastronomiche o ispirata a cucine di più ampio respiro (interregionale, nazionale o internazionale) o a particolari vocazioni (cacciagione, prodotti del mare o della terra, vegetariana).

Per quanto concerne, in particolare, la lista dei vini, occorre osservare, in rapporto all'offerta di cucina, se vi figurino buoni vini di produzione locale, idonei al conveniente abbinamento

con le pietanze del territorio, e un apprezzabile novero di vini di altre regioni, o Paesi esteri, sempre ben coniugabili con la tipologia di pietanze proposte.

L'ordine di presentazione, la suddivisione in categorie omogenee, geografiche o d'altro tipo, l'indicazione della casa vinicola e dell'annata di produzione rappresentano tutti elementi informativi che denotano cura e sensibilità a tale importante aspetto della complessiva offerta gastronomica.

Sul piano pratico, l'approccio dei sensi con le prime pietanze servite è sufficiente per capire il livello qualitativo della cucina, il grado di aderenza o di difformità delle sue soluzioni in rapporto alle descrizioni proposte, le modalità di interpretazione, ispirate a flessibilità o rigidità, della tipologia di cucina conclamata, le possibili contaminazioni suggerite da mode di vario genere ascrivibili a richieste di una clientela non sempre qualificata: è questo il caso di alcuni locali delle nostre regioni centrali e meridionali i quali, lungi dal proporre piatti legati al territorio o di naturale derivazione dalla cucina mediterranea, indulgono talvolta nella proposizione di sughi o condimenti a base di sostanze cremose, anche di incerta composizione, di chiara estrazione continentale.

Quanto al servizio - a parte la deprecabile prassi di considerarlo come voce di conto propria, in presenza anche di tovagliato a perdere - esso rappresenta, in genere, uno dei punti dolenti delle prestazioni degli esercizi; è il caso di segnalare, fra l'altro, l'incapacità del personale di sala di fornire una sia pur vaga rappresentazione dei piatti proposti e della loro composizione, anche quando esplicitamente richiesto per evitare qualche ingrediente indesiderato, nonché le ricorrenti carenze nelle modalità di portata, non sempre coerenti con una loro ordinata fruizione da parte dei commensali; e ciò in quanto ispirate a incomprensibile lentezza, non sempre giustificata dai ritmi di cucina, tale da pregiudicare la stessa qualità d'origine delle pietanze, ovvero

a frenetica velocità, quasi ci si volesse liberare al più presto della clientela. Del tutto fuori luogo appaiono, poi, gli interventi del gestore o dei collaboratori tesi a magnificare oltre misura un piatto o una preparazione abbastanza comuni, specie quando i commensali sembrano particolarmente presi dalle loro personali conversazioni. Spesso colpisce pure una certa disarmonia nel servizio, nel senso che ciascuna portata non viene servita nello stesso momento ai commensali, in modo cioè da evitare ingiustificati dissallineamenti nel consumo e, peggio ancora, penalizzazioni in danno di donne e bambini.

Essendo tale il quadro, alquanto sommario, delle manchevolezze più frequentemente riscontrabili, appare spontaneo chiedersi quale debba essere il comportamento che un cliente, specie nella peculiare qualità di Accademico, dovrebbe assumere, in ossequio al superiore principio di verità, nell'intento di migliorare lo stato delle cose. Più concretamente, deve egli far finta di niente, evitando di esternare personali impressioni, o innestare invece garbate discussioni intorno ai profili che non lo hanno pienamente soddisfatto, acclearandone dialetticamente le effettive motivazioni? Indubbiamente, in presenza di disservizi evidenti, occorrerebbe, con atteggiamento fermo e nello stesso tempo cortese, far rilevare ai responsabili gli aspetti maggiormente censurabili, esplicitando le proprie motivazioni e suggerendo i correttivi del caso; non si deve per converso far mancare il proprio incoraggiamento verso chi mostra chiara propensione al miglioramento professionale e gestionale.

In definitiva, appare in ogni caso doveroso parlarne liberamente, l'obiettivo ultimo rimanendo quello di offrire una qualificata collaborazione e di cogliere in tal modo l'opportunità di contribuire a veicolare, attraverso accorte e garbate analisi, alcuni dei principi fondamentali a presidio della qualità dei servizi di ristorazione.

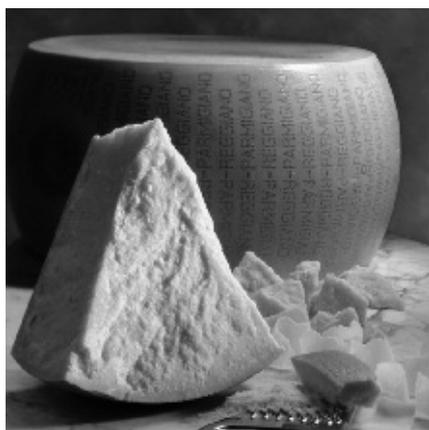
*See International Summary page 77*



# Il re dei formaggi

*Il parmigiano reggiano deve essere chiamato così, come risulta dalla scritta impressa sulla forma al momento della sua nascita.*

DI EUGENIO MENOZZI  
Accademico di Reggio Emilia



**U**n grossolano errore, nel quale spesso cadono esperti cuochi e gourmet, è quello di definire il parmigiano reggiano *tout court* “parmigiano” o, peggio, “grana”. Quest’ultimo è un formaggio a pasta dura, derivante da un procedimento di doppia cottura, prima del latte e poi della cagliata; durante la stagionatura, e grazie alla proteolisi (uno dei tanti fenomeni fermentativi che si verificano durante anche ventiquattro mesi di stagionatura), si formano quei puntini, la grana appunto, che ne caratterizzano la pasta e che solleticano il dente e la lingua di chi lo assapora. I “grana” più noti sono il parmigiano reggiano, il grana padano, il granone lodigiano e il trentingrana. Tutti formaggi sorgenti dalla medesima lavorazione ideata dai monaci benedettini nelle grance situate nel Reggiano; tutti formaggi di pregio ma con caratteri-

stiche, e sapori, nettamente diversi. Per esempio, il latte per produrre il parmigiano reggiano proviene esclusivamente da vacche allevate nella zona di produzione e alimentate solo con fieno e foraggio verde, assolutamente non fermentato; nella lavorazione sono ammessi solamente il caglio e il sale. Sono vietati altri elementi antifermentativi, consentiti, invece, in diversi disciplinari di lavorazione. Perché Boccaccio e altri illustri autori parlano semplicemente di parmigiano? Il fatto è semplice e meriterebbe una lunga disamina, ma semplifico per non tediare.

Le prime forme di parmigiano reggiano nascono, si è detto, nelle grance benedettine nel territorio a Nord della via Emilia, compreso fra Cadé e Pieve Modolena (Reggio Emilia), che era sotto la giurisdizione della “diocesi” di Parma (per usare un termine improprio) e, poiché i prodotti venivano quasi sempre identificati con la zona di provenienza, ecco che il formaggio portato in dono alle varie personalità o indicato negli inventari redatti all’epoca, viene definito parmigiano. E questo con buona pace degli amici bibbianesi, che si onorano di essere la culla del parmigiano reggiano perché, a parte la vocazione principalmente ovina di quelle terre nel 1200, le zone di Montecchio, Bibbiano e S. Polo erano allora sotto la “diocesi” di Reggio Emilia e quindi, per i motivi su riportati, il re dei formaggi si sarebbe chiamato reggiano.

In ogni caso, il parmigiano reggiano deve essere chiamato così, come risulta dalla scritta impressa sulla forma al momento della sua nascita.

È recente la notizia che, grazie ad un commerciante americano, 600 forme di formaggio parmigiano reggiano sono state “aperte” in contemporanea in diversi esercizi negli Stati Uniti, Canada e Gran Bretagna. Questo a dimostrazione che l’eccellente qualità del “re dei formaggi” è riconosciuta forse più all’estero che in Italia.

L’apertura della forma è operazione che richiede una specifica capacità e consente di spaccarla in due metà uguali, dalle quali ricavare poi le “punte” che sono la caratteristica pezzatura del parmigiano reggiano, con un rapporto ottimale fra pasta e crosta, ed è un rito per pochi iniziati.

Usando l’apposito coltello, si segna la metà dello scalzo (la parte laterale tondeggianti della forma), sul quale risultano la dicitura parmigiano reggiano, la matricola del caseificio, mese e anno di produzione e il marchio a fuoco impresso dal Consorzio di Tutela dopo la verifica della qualità della forma. Poi i coltelli con lama a goccia vengono inseriti tutt’intorno nella crosta, con un lieve movimento per farli penetrare quanto basta. L’operazione è ripetuta in più punti fino a che la crosta letteralmente si spacca e la forma si apre in due metà uguali.

Si pone la forma con il “piatto” (la parte piana sulla quale sono scritti, con etichette in caseina, giorno e mese di produzione) in alto e si ripete l’operazione segnando il diametro del piatto e la corrispondente parte sullo scalzo; ancora infilando i coltelli, si procede alla divisione della mezza forma, prima in due parti, poi in tante “punte” del peso di circa due chili cadauna. Questa



pezzatura derivava unicamente dal fatto che ottenere punte più piccole, con il solo uso dei coltelli, era operazione assai ardua e comportava il rischio di un taglio non regolare.

Così tutte le punte risultavano praticamente identiche ed evidenziavano pregi e difetti della forma e le tre facce della punta non risultavano mai lisce e levigate, ma lievemente irregolari e rugose, esponendo bene la “grana” del formaggio. A questo punto, il bravo casaro, sempre usando il coltello per formaggio (lo scavino), staccava una scaglia di grana e la porgeva al cliente per farne apprezzare fragranza e qualità.

Oggi, purtroppo, l'apertura della forma e la divisione in punte viene operata con una macchinetta, pratica ma affatto romantica, che utilizza un semplicissimo filo d'acciaio che, arrotolato su di un asse, esce dal piano di lavoro per avvolgere la forma.

Girando l'apposita manovella, si tira il filo verso il piano ottenendo un taglio dritto che, in più passaggi, divide la forma in tante punte uguali, anche di peso inferiore a quello standard di circa due chilogrammi. Ma sono punte anonime, di serie, piatte, senza personalità, con tutte le facce lisce e levigate e dalle quali risulta difficile staccare una scaglia per l'assaggio.

Grazie quindi a quel commerciante che ha fatto conoscere in diverse Nazioni il rito antico dell'apertura della forma e grazie a tutti coloro che, d'ora in avanti, vorranno chiamare correttamente il “re dei formaggi” con il suo nome: formaggio parmigiano reggiano.

*See International Summary page 77*

## IL PESO DELLA FAMA

*Leggendo alcuni interventi sulla nostra rivista, devo dire che la notorietà di certi prodotti, se da un lato è positiva, anzi gratificante per i territori d'origine, per i produttori e per chi in questi prodotti commercia, d'altro lato può ingenerare confusione nei consumatori appena un po' disattenti. È sicuramente un orgoglio veneto, anzi trevigiano, il “prosecco”, che ormai è diventato lo spumante italiano per eccellenza anche all'estero. È significativo, inoltre, che alle fortune di questo vino abbiano voluto e potuto partecipare quasi tutte le provincie del Veneto e del Friuli-Venezia Giulia; e chi da sempre si è dedicato a questa coltura può ben vantarsene (ma anche un po' preoccuparsene). Allo stesso*



*modo è orgoglio, lombardo questa volta (ma anche un po' veneto e piemontese), il taleggio. Formaggio storico, prodotto con latte vaccino, originario della Val Taleggio (Bergamo), del quale si hanno testimonianze scritte sin dal 1200. Oggi, anche per questo prodotto, la zona cui è consentito l'uso del marchio Dop è più estesa, tanto che, oltre a otto provincie lombarde (Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Lecco, Lodi, Milano, Pavia), comprende anche Novara e Treviso. Così la robiola, altro formaggio antico (il cui nome sembra abbia derivazioni latine), è orgoglio di tutto il Settentrione, dove trova espressioni interessanti con punta d'eccellenza nella robiola di Roccaverano Dop, limitata ad alcuni comuni dell'Astigiano, prodotta con latte caprino e/o misto con vaccino e ovino. E che dire, per concludere, dell'orgoglio molisano-pugliese rappresentato dalla stracciata o stracciatella, quella meraviglia di latte vaccino presente ogni giorno sulle tavole del Molise e della Puglia? Direi che anche per questi, come per tutti gli altri prodotti, è bene non farli migrare dalla loro terra d'origine, per farli approdare a lidi innaturali. La condizione di emigrante non è né facile né comoda e non sempre dà risultati soddisfacenti. Pertanto, lasciamo al Nord-Est il “prosecco”, che non può ottenersi che dalla vinificazione di uve “glera” (mai di uve grillo), e godiamoci invece un qualsiasi spumante, prodotto con qualsiasi uva (anche grillo), e in qualsiasi territorio, che sarà sicuramente ottimo, purché ben “lavorato”. Godiamoci altresì un qualsiasi formaggio “a crosta lavata”, che può essere straordinario anche senza chiamarlo taleggio, soprattutto se prodotto con latte caprino; continuiamo ad allietarci con qualsiasi formaggio a “pasta filata”, ovunque sia prodotto, ma non chiamiamolo stracciatella, bensì col suo “cognome” e non in altro modo. Altrettanto, da ultimo, dicasi per la robiola, questa sì prodotta (anche) con latte caprino, ma, ahimè, ben localizzata territorialmente.*

*Tutto ciò per dire che l'estendere impropriamente le denominazioni, come mi è capitato di leggere, porta nocumento sia ai prodotti originali, sia a quanto prodotto in territori differenti, anche se di qualità; il consumatore infatti, confondendosi, non sarà più in grado di apprezzare né gli uni né gli altri e si finirà col far perdere “mercato” a entrambi. (Roberto Robazza)*



# Piacere del gusto e dell'estetica

*Se nel passato la parte decorativa aveva la prevalenza, oggi il sapore e la presentazione costituiscono l'abbinamento perfetto di una preparazione.*

DI MARIA ATTILIA FABBRI DALL'OGGIO  
Accademica di Roma



L'arrivo delle pietanze in tavola, una alla volta, secondo l'ordine del menu, è sempre un momento di attesa che suscita emozioni e aspettative. Ciò che colpisce è la mutazione delle forme e dei colori; poi si fa forte il desiderio di gustare per soddisfare la curiosità.

In epoche passate, l'attenzione primaria era dedicata alla parte decorativa ed estetica; in secondo piano era considerata quella gustativa. Oggi, anche per noi Accademici, entrambi questi momenti sono posti sullo

stesso piano e hanno la medesima importanza. Purtroppo, però, dobbiamo rilevare che non sempre le pietanze preparate, in questa nostra epoca, così evoluta e ricca di spunti i più diversi, riescono a racchiudere in sé l'equilibrio e l'armonia fra le due componenti. Il nostro è un periodo nel quale si sente pulsare in modo significativo il desiderio creativo di sperimentare vie nuove da parte dei grandi chef, i quali propongono soluzioni che vanno oltre, e percorrono nuove vie del gusto e dell'estetica. Il desiderio di innovare è cosa molto interessante e in ogni epoca ha portato a cambiamenti strutturali che, all'inizio, hanno fatto fatica ad essere compresi, ma i più interessanti, nel tempo, sono stati apprezzati e accettati.

L'innovazione è comprensibile e i cuochi possono avere il piacere di creare tutte le novità che la fantasia suggerisce loro, però, oggi, oltre alla creazione di pietanze innovative, si può notare

anche una tendenza, da parte dei grandi chef, verso la cucina tradizionale, proponendo un ritorno alle origini della tradizione interpretata con gusto moderno. Non sempre tali tentativi riescono con grande successo, in quanto uno dei problemi è l'abbinamento perfetto fra sapore ed estetica.

Andando fra i ristoranti tradizionali di Roma, le pietanze della vera cucina romana, quali paste, carni, pesce, sono amate dai romani e dagli stranieri che le richiedono anche perché hanno acquisito fama internazionale. Un tempo, nei ristoranti tradizionali, comparivano menu ricchi di un notevole numero di vivande tipiche romane, oggi il discorso è più aperto anche verso altre esperienze, e non ci deve sorprendere se vengono offerti: arancini di riso cacio e pepe in crosta di caffè e mandorle; pasta all'amatriciana di pesce con guanciale; trofie alla gricia, liquirizia e broccoletti croccanti, oppure una pietanza insolita come lo gnocco all'amatriciana, realizzato alla terrazza del D.O.M. a Via Giulia, con pane raffermo di Lariano bagnato nel latte, uovo, impastato con guanciale e pecorino, e accompagnato con salsa al pomodoro.

Il panorama della ristorazione romana è profondamente cambiato rispetto al passato, e accanto alle trattorie e ai ristoranti d'élite, si aggiungono le gastronomie di alto livello o quelle più comuni, i bar e le salsamenterie con cucina; la miriade di pizzerie e i supermercati, dove sono sempre presenti i supplì al telefono alla romana, i pomodori col riso, l'insalata di riso. Queste pietanze tipiche sono quelle che ven-



gono inserite, presentate con buon-gusto, anche nei menu di ristoranti frequentati in prevalenza da giovani, in modo che essi, pur vivendo la realtà dei McDonald e delle cucine etniche, possano scoprire e apprezzare queste golosità, caratterizzate da profumi invitanti, da colori vivaci e da sapori ricchi di storia.

Il sapore e l'estetica delle pietanze tradizionali romane affascinano subito al primo colpo d'occhio e permettono anche, a chi conosce questa cucina, di inoltrarsi in giudizi molto analitici; quando, invece, ci si trova di fronte a una pietanza nuova e creativa, l'analisi si fa più complessa. Mi è capitato di gustare, al ristorante dell'hotel Holiday Inn, una, fra le pietanze proposte, che ha suscitato la mia attenzione: soufflé di tagliolini con guazzetto di guanciale e carciofi, così ho cercato di abbinare il giudizio del sapore con l'estetica del piatto. In questo caso ho trovato che lo chef aveva ben combinato i due momenti. La *mise en place* era armoniosa: il colore brunito del soufflé si accostava a quello delicato della salsa, vivacizzata dall'insieme degli elementi quali il verde del basilico, la presenza più scura del colore dei carciofi, i croccanti pezzettini di guanciale e la brunoise di pomodoro. Il sapore era ricco: l'accostamento non era facile, ma ogni componente veniva valorizzato senza sovrapporre gli altri. Solo la presenza della quantità di guanciale, a mio parere, è sembrata un po' predominante. Nel complesso è risultata una pietanza interessante. Ma non tutte le preparazioni culinarie fantasiose, che giungono sulle nostre tavole, hanno queste piacevoli sorprese.

*See International Summary page 77*



## LE RICETTE D'AUTORE

### IL CENONE DI SAN SILVESTRO

*Collatione fatta all'ultimo de decembre a due hore di notte dopo che fu recitata una comedia di Plauto, con quattro servitii, servita a dieci piatti con dieci Scaldi & dieci trincianti.*

#### Primo servizio

*Biscottelli di marzapane in diversi modi; Calicioni di marzapane; Biscotti Pisani con Malvasia in bicchieri; Mostaccioli Napoletani e Romaneschi; Pignoccati freschi; Scorze di melangole condite; Noci muscate condite e altre conditure asciutte; Orecchine piene di biancomangiare; Tortiglioni ripieni alla Lombarda; Geli di piedi di capretto in forma d'ova.*

#### Secondo servizio

*Lingue di bove cotte in vino tagliate a fette; Presciutto allessato & poi sfilato servito con uva passa & zucchero sopra; Pavoni nostrali arrostiti allo spiedo serviti freddi; Olive di Spagna; Uva fresca di più sorte; Sommata cotta in vino tagliata in fette servita con sugo di melangole & zucchero sopra; Cedro tagliato in fette con zucchero e acqua rosa e sale sopra; Pasticci di rufalotto di sei libre per pasticcio cavati dalle casse tagliati in fette; Gelo di piedi di vitella in tazzette di vetro; Fiadoncelli ripieni di medolla di bove, uva passa & zucchero.*

#### Terzo servizio

*Cardi stufati; Cardi crudi serviti con sale & pepe; Pere fiorentine e d'altre sorte; Cascii marzolini di dua libre l'uno spaccati; Cascio Parmigiano in fettucce; Mele rosse & mele appie; Tartufoleli stufati con olio, sugo di melangole & pepe; Tartufoleli crudi serviti con sale & pepe; Marroni arrostiti alle bracie serviti con sale, zucchero & pepe; Neve di latte servita con zucchero sopra; Cialdoni fatti a scartocci; Ciambellette di monache.*

*Levata la tovaglia & data l'acqua alle mani si muteranno salviette candide.*

#### Quarto e ultimo servizio

*Finocchio dolce verde mondo il gambo; Stecchi in piatti con acqua rosa; Mel'ap-pie stufate servite con zucchero sopra; Pere servite con folignata sopra; Conditi e confettioni a beneplacito; Mazzetti di fiori profumati.*

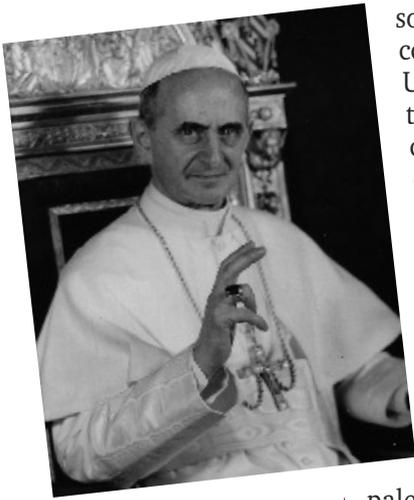
**BARTOLOMEO SCAPPI**  
da "Opera", 1570



# In Nomine Domini e il risotto al radicchio

*Il piatto preferito da Papa Montini, recentemente proclamato Beato.*

DI HILDE CATALANO GONZAGA PONTI  
*Accademica di Roma Valle del Tevere-Flaminia*



Ventuno anni dopo, da quando è stata avviata nella diocesi di Roma la canonizzazione, Paolo VI è stato proclamato Beato.

La solenne cerimonia ha segnato - non a caso - anche la fine dei lavori del Sinodo sulla famiglia, proprio perché il Sinodo dei Vescovi è nato da un'acuta intuizione di Papa Montini che lo indisse, per la prima volta, dopo aver concluso i lavori del Concilio Vaticano II nel 1965, iniziati dal suo predecessore Giovanni XXIII.

Nel suo discorso iniziale sul sagrato di San Pietro, Papa Francesco ha posto l'accento sui pensieri del Beato, le innumerevoli opere di carità fattiva, ripercorrendo varie fasi del suo problematico pontificato (1963-1978), elogiando più volte la sua modernità. Paolo VI ha cambiato - tra l'altro - lo stile e il lessico ecclesiale, rinnovando persino la liturgia: ancora oggi sugli

altari si celebra di fronte ai fedeli, sostituendo il latino nella Messa, con le lingue nazionali moderne.

Un grande pontefice Paolo VI, protagonista del Novecento come pochi, intellettuale profondamente curioso del suo tempo, naturalmente cosmopolita, primo Papa pellegrino nel mondo, eppure attento ai problemi sia sociali sia della chiesa, ha prodotto Encicliche avanzate, mediando con prelati tradizionalisti e progressisti, per poi porsi a confronto con le spinte e i contrasti del '68 (l'abolizione della corte papale, dell'indice dei libri proibiti e tanto altro, fino alla rinuncia al trionfo pontificio, venduto per devolvere il ricavato ai poveri).

*In Nomine Domini* il suo motto cardinalizio, cui rimane sempre fedele e, con una morale rigorosa, nel '68 riafferma l'obbligo del celibato per i sacerdoti. Nell'Enciclica *Humanae Vitae* condanna i metodi contraccettivi e dopo, con una decisione senza precedenti, introduce le donne come uditrici nel Concilio e in posti di responsabilità della curia romana. Proclama proprio due donne dottori della Chiesa: santa Teresa d'Avila e santa Caterina da Siena.

Insomma, un pontefice innovatore, riformista, eppure un uomo schivo, Giovanni Battista Montini, legatissimo alle sue origini, a quelle radici bresciane, cui non rinuncerà mai, che si rifletteranno persino nella quotidianità: ossia nelle sue preferenze alimentari. Paolo VI, a tavola, pur essendo di gusti molto sobri, quando doveva festeggiare

un avvenimento, oppure solennizzare un giorno per lui proprio speciale, lo faceva anche con un piatto di risotto al radicchio, per il quale aveva una particolare predilezione. Un piatto poco comune all'epoca, tanto che questa preparazione non viene citata né dall'Artusi ne *La scienza in cucina e l'arte del mangiar bene* e tanto meno da Ada Boni, ne *Il talismano della felicità*, giusto per riferirsi a due pubblicazioni molto popolari.

Una spiegazione plausibile - quella per la quale propenderebbero anche i familiari - andrebbe ricercata nell'orizzonte quotidiano di Concesio, presso Brescia, dove Giovanni Battista Montini è nato e vissuto per almeno quindici anni, assorbendo probabilmente cultura e tradizioni del Lombardo-Veneto, cui Brescia era stata annessa in alterni periodi. Allora, il radicchio costituiva una verdura assai comune in quel territorio e Paolo VI, nella sua fedeltà di intenti, non si è mai staccato dalle proprie radici, né dalla sua famiglia, tanto da ospitare in Vaticano, per un periodo, la sorella con marito e figli. "Un'esperienza indimenticabile, al di là di ogni immaginazione", ricorda donna Ines. Parla di quelle mezz'ore che Paolo VI strappava sacrificando momenti di riposo o di spiritualità, per passeggiare con la famigliola nei giardini vaticani. Momenti incancellabili. Alla domenica, dopo l'Angelus, tutti intorno al Santo Padre senza convenevoli di sorta, in piedi per una breve e sommessa preghiera, prima che venisse servito in tavola il risotto al radicchio.

*See International Summary page 77*



# L'utilizzo del vetro in cucina

*Dal vino, al tonno, al pesto, i contenitori in vetro assicurano una maggiore sicurezza in relazione ai batteri e agli sbalzi termici.*

DI GABRIELE GASPARRO  
Delegato di Roma



Intintivamente, il consumatore, di fronte alla scelta di vari contenitori (latta, cartone, plastica e altri materiali), preferisce sempre il prodotto conservato nel vetro. Il vino, anche di discreta qualità, proposto in cartoni o addirittura in *bag-box*, ha la sola attrattiva della convenienza del prezzo, rispetto alla bottiglia. La svolta del consumo del vino, del resto, avvenne con l'avvento della bottiglia, che facilitò il passaggio diretto e sicuro dalla cantina del produttore al bicchiere del consumatore. I primi furono gli Inglesi, nel XVII secolo; il diffondersi dall'Inghilterra alla Francia e agli altri Stati europei, rivoluzionò il commercio e agevolò la mescita sulle tavole dei consumatori. Il vetro è sicuro per proteggere il vino e qualsiasi prodotto alimentare. Rispetta il gusto, il sapore e la freschezza del cibo ed è la scelta migliore per il confezionamento

nell'industria alimentare. Più difficili sono con il vetro le contaminazioni dovute al *packaging* e anche la sua trasparenza, che lascia vedere il prodotto, ha un indubbio valore di attrazione e di valutazione. Una recente indagine ha constatato che l'87% dei cittadini europei considera il vetro la migliore scelta per conservare il cibo, e 6 su 10 lo scelgono principalmente per questo motivo. L'Assovetro ha promosso un'iniziativa che ha coinvolto chef, giornalisti e mamme blogger per l'utilizzo del vetro sia nella cucina sia nella scelta dei prodotti alimentari confezionati. Prodotti come il tonno, le acciughe, l'olio, le passate di pomodoro, il pesto, le marmellate, confezionati nel vetro, mantengono freschezza e genuinità. Ciò è dovuto alla "vasocottura" in vetro, una buona tecnica che preserva a lungo e inalterati gli aromi e le vitamine degli ingredienti. Il vetro, anche a lungo, non cede elementi e assicura il riparo dai batteri e dagli sbalzi termici che possono compromettere l'integrità del prodotto.

## GLI ITALIANI AMANO IL POLLO

Secondo una recente indagine della Doxa, la carne di pollo è tra gli alimenti più amati dagli italiani e si colloca, nelle preferenze, al secondo posto dopo la pasta al sugo. È indubbio che nella scelta intervengano molti elementi: facile e sbrigativa la preparazione in cucina, la possibilità di acquistarlo già cotto nelle rosticcerie e, non ultimo, il costo, che è inferiore a tutte le altre carni. L'idea radicata, che ritie-

ne il pollo, prodotto oggi, molto inferiore per proprietà nutritive e gusto rispetto al pollo "ruspante" di una volta, resta nell'immaginario collettivo nonostante la sua erronea convinzione. Oggi, grazie alle moderne tecnologie di allevamento, si ha un prodotto dalle carni con alto valore nutritivo, con contenuto proteico notevole, che si aggiunge alla facile digeribilità, che lo rendono raccomandato a tutte le fasce di consumatori. Il pollo delle nostre nonne, quello che razzolava libero nell'aia, si nutriva di quello che trovava, vermetti, letame e... calcinacci, il tutto in condizioni poco igieniche. Comunque il consumatore, nell'acquisto, deve orientarsi bene nella scelta e preferire il pollo nato, allevato e macellato in Italia, nelle condizioni prescritte dalla legge, il tutto rilevabile dall'etichetta sulla confezione.

Non si può, tuttavia, non considerare il sapore. Il pollo di allevamento ha le carni più tenere, trattandosi in genere di animali giovani, con una minor presenza di tessuto connettivo, è di facile masticazione e digeribilità e particolarmente adatto alla cottura alla griglia, arrostito o in umido. I muscoli della gallina rurale sono più duri e consistenti e quindi più adatti alla bollitura. La popolarità del pollo a tavola è talmente diffusa che non molto tempo fa in una scuola la maestra chiese agli alunni di disegnare degli animali e in particolare un pollo. Quasi tutta la classe presentò un disegno che raffigurava un pollo arrostito, per gli ingenui bambini di città, il pollo con le piume, sgambettante sull'aia, è un essere sconosciuto.

**IL CIBO DEI CHIOSTRI**

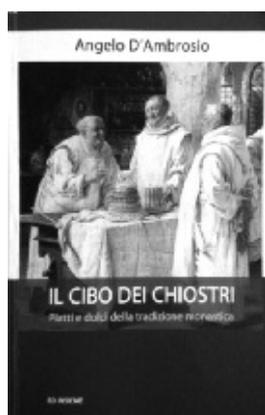
di Angelo D'Ambrosio

ED INSIEME

www.edinsieme.com

€ 15,00

Da alcuni anni proliferano pubblicazioni, ma soprattutto trasmissioni televisive, che trattano, con evidenti fini di promozione turistica e commerciale, itinerari del gusto per assaporare piatti e ricette di monasteri e conventi. Nell'intento di ricondurre il tema dell'alimentazione monastica "in un quadro metodologico e concettuale appropriato", l'autore, con stile chiaro e piacevole, lo depura da contenuti fantasiosi, privi di riferimenti storici e documentati, e propone un'organica panoramica delle tradizioni della cucina monastica dell'età moderna. Una cucina considerata come il *trait-d'union* fra le mense popolar-contadine e quelle della blasonata aristocrazia cittadina, visto che ai conventi accedevano solo giovani ricche e di rango, che erano tuttavia assistite dalle "converse", provenienti, invece, dai ceti popolari. Il cibo smussava le differenze e si arricchiva di esperienze e tradizioni diverse, dando origine ad una gastronomia d'eccellenza, legata



al territorio da antiche consuetudini, che si affinavano ancor più nell'intimità e nella particolare articolazione organizzativa del chiostro. Attraverso, quindi, l'analisi rigorosa delle fonti storiche, la descri-

zione delle regole e dei regimi alimentari, l'autore spazia fra le multiformi e variegata tavole imbandite di alcune comunità religiose italiane. Un capitolo a parte è dedicato agli innumerevoli dolci che in ogni re-

gione si fanno tradizionalmente risalire all'inventiva di monache claustrali. In appendice, ne sono riportate le descrizioni più particolareggiate, insieme a quelle di alcuni piatti tratti dai ricettari conventuali.

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

**Giovanni Ballarini - Presidente**

*"Alimentazione e patologia alimentare darwiniana"* di Giovanni Ballarini

(s. i.: Mattioli, 2005)

*"Antropologia della carnivorità umana dalle religioni fideiste alle religioni laiche"*

di Giovanni Ballarini

(Torino: Tipografia Emilio Bono, 2003)

*"Il cuoco del re: Vita e ricette di Amedeo Pettini"* di Domenico Musci

(Torino: Ananke, 2014)

*"La mia cucina di montagna"*

di Maria Tomasoni Iannotta

(s. i.: Moma Editrice, 2010)

*"Il pane quotidiano del contadino bolognese"*

(Banca Popolare di Milano, 2007)

**Giancarlo Calamai e Mario Moscardi****Accademici di Prato**

*"I piatti del cuore: la cucina degli avanzi: ricette e racconti dalle famiglie toscane"*

con introduzione di Beppe Bigazzi

(Livorno: Debatte, 2009)

*"Notae de coquina"*

di Remo Vannini, Simonetta Stefanini, Roberto Ciancolini

(Prato: Horus, 2002)

**Giuseppe Gabriele Gasparro****Delegato di Roma**

*"Risoromano: la cucina del riso in città e nel Lazio dall'antichità ai giorni nostri"*

Delegazioni di Roma

(Roma: Ricciardi &amp; Associati, 2014)

**Giovanna Maria Maj****Delegata di Isernia**

*"Frutti antichi del Molise: pero, melo, coto-*

*gno e sorbo: sapori e valori da riscoprire"*

di Michele Tanno

(Campobasso: Palladino Editore, 2014)

**Lamberto Pastori****Accademico di Pordenone**

*"Il codice gianduiotto"* di Bruno Gambarotta (Sona: Morganti Editori, 2006)

*"Le mie ricette turche per gli italiani"*

di Ayşegül Türker Zanette

(s. l.: Naonis Edizioni, 2013)

**Anna Ricci Pinucci****Delegata della Versilia Storica**

*"Il riso in Versilia"*

(Delegazione della Versilia Storica, 2014)

**Guido Schiaroli e Giuseppe Fatati****Delegato e Accademico di Terni**

*"Alimentazione e stile di vita nel Medioevo"*

di Giuseppe Fatati, Francesco Fagnani, Nicoletta Proietti (Pisa: Pacini Editore, 2014)

**Riccardo Castaldi**

*"Una famiglia di Romagna: ottanta ricette per cucinare in casa raccolte da Riccardo Ca-*

*staldi"* presentazione

di Giuseppe Belloso

(Ravenna: Danilo

Montanari Editore,

2014)





**PIEMONTE**

VERBANO-CUSIO-OSSOLA

**CUCINA DELL'ORTO E DEI PASCOLI**

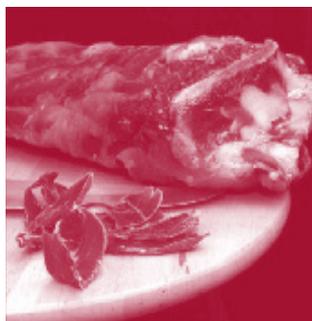
Una serata brumosa in un albergo-rifugio alle pendici del Cistella - cima da cui si controllano sia i quattromila del Cantone Vallese e del Rosa sia le terre lombarde - è stata ravvivata da una collaborazione cuoco-commensali.

La cucina dei prodotti degli orti della Valle Antigorio, ben praticata nel piccolo ristorante inserito fra le Buone Tavole della Tradizione, ha visto il giovane cuoco presentare: carne "secca" di manzo e violino di capra con frittata e tortino di porri; un'elaborazione di ricotta vaccina di Crodo con erbe e aromi; quindi, ha sorpreso con una mini zuppa di cipolle con funzione di intermezzo.

Gli Accademici hanno contribuito con vini friulani e valtellinesi. A tal proposito, si è rilevata e confermata a tavola la preferenza verso alcuni vini bianchi di carattere, quali quelli friulani, ma non solo, per l'abbinamento alla raclette, come avviene usualmente anche nelle vallate svizzere dove domina il Fendant sia con la *fondue* sia con la *raclette*.

I prodotti di terra e d'allevamento di due versanti delle Alpi sono stati gli ingredienti di una cena che ha dato vivacità all'Alpe Foppiano.

(Pier Carlo Lincio)



**LOMBARDIA**

CREMA

**PROTAGONISTA: L'OLIO**

Riunione conviviale esclusivamente accademica "Da Bassano" a Madignano, improntata alla degustazione dell'olio. A Bassano, cuoco e titolare della trattoria, è stato richiesto di abbinare i diversi oli a piatti semplici, così da esaltarne sapori e profumi. Tutto ciò è risultato funzionale alla buona riuscita della serata, grazie alla preziosa collaborazione della dottoressa Roberta Lavarello, appassionata conoscitri-



ce della materia oltre che meticolosa ricercatrice di piccoli interessanti produttori sparsi per l'Italia, che ha fatto del-

l'olio una passione e una professione.

In esordio, si è proceduto con un assaggio di salva-tipico formaggio cremasco - con le tighe-peperoncini lombardi in aceto - per il quale è stato selezionato un Evo Dop Tuscia azienda Colli Etruschi (Blera VT - Lazio). Al successivo salva con le scorzette di arancia è stato abbinato un Monte Guala San Cassiano (Mezzane di Sotto VR - Veneto). Il crudo di verdure, non il tipico pinzimonio ma una varietà di prodotti stagionali tagliati a julienne, è stato accompagnato da un Dop Valli Trapanesi (Titone TP - Sicilia). A seguire, Bassano ha proposto un interessante riso invecchiato oltre sette anni, rigorosamente all'inglese, servito con un 46° Parallelo Frantoio di Riva (Riva del Garda TN - Trentino). La noce di vitello, piatto caratteristico di Bassano, è stato invece proposto con un Leccino Del Carmine (Ancona - Marche), mentre il contorno di patate e capperi era condito con un IN Cetrone (Sonnino LT - Lazio). Per finire, un dessert, rappresentato da un altro classico di Bassano: gelato mantecato alla crema, realizzato per l'occasione con Classico La Meridiana (Puegnago sul Garda BS - Lombardia).

Una serata veramente interessante, soprattutto per le dotte indicazioni via via fornite dalla dottoressa Lavarello, che

**INDICE DELLE RUBRICHE**

**DALLE DELEGAZIONI** ..... pagina 37

**DALLE DELEGAZIONI - ECUMENICA** ..... 41

**VITA DELL'ACCADEMIA** ..... 52

Valle d'Aosta, Piemonte, Liguria, Lombardia ..... 52

Emilia Romagna ..... 53

Toscana, Marche ..... 55

Umbria, Lazio ..... 56

Abruzzo, Campania ..... 57

Puglia, Basilicata, Sicilia ..... 58

Sardegna ..... 59

Europa ..... 60

Nel mondo ..... 61

**VITA DELL'ACCADEMIA - ECUMENICA** ..... 63

Piemonte, Liguria ..... 63

Lombardia, Trentino - Alto Adige, Veneto, ..... 64

Emilia Romagna ..... 65

Toscana ..... 66

Marche ..... 67

Umbria, Lazio ..... 67

Abruzzo, Campania ..... 68

Puglia, Sicilia ..... 69

Sardegna ..... 70

Europa ..... 71

Nel mondo ..... 73

**CARNET DEGLI ACCADEMICI** ..... 75

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



hanno consentito di apprezzare al meglio le virtù e le note caratteristiche di ognuno degli oli proposti.

Unanime il gradimento degli Accademici che, per l'occasione, sono stati chiamati ad esprimere i loro pareri sugli oli protagonisti in abbinamento con le pietanze.

(Sergio Fiori)

## FRIULI - VENEZIA GIULIA

### PORDENONE

#### IL PERDON DEL BACCALÀ

Si è svolto il quinto incontro del Perdon del Baccalà, organizzato dalla Delegazione. In una sala dell'hotel Ongaro di Ghirano, il Simposiarca della serata, Gian Nereo Mazzocco, ha ricordato che in friulano "perdon" ha anche il significato di festa religiosa e che tale termine è stato scelto perché il primo appuntamento avvenne in concomitanza con la festa mariana della Madonna del Rosario. Il "Perdon de la Madone" fu introdotto da Pio V in ringraziamento della vittoria cristiana nella battaglia di Lepanto, alla quale partecipò, con un ruolo di primo piano, Marco Querini, discendente di quel Pietro che per primo portò lo stoccafisso (baccalà) a conoscenza dei territori veneti. Si può così spiegare il legame fra "perdon" e baccalà. Il professor

Giosué Chiaradia, profondo conoscitore delle tradizioni locali, ha poi ampiamente sviluppato, suscitando vivo interesse, il tema dell'uso di questo magnifico prodotto, di facile conservazione, nell'alimentazione umana e il suo ruolo nell'assolvimento delle prescrizioni religiose.

Successivamente, al ristorante "Lo storione", sono stati degustati i piatti proposti dallo chef Giacomo Buzzi. Oltre al tradizionale "baccalà in tecia", molto apprezzato dai commensali, sono stati presentati due piatti innovativi a base di baccalà sotto sale: un antipasto di baccalà in insalata su un letto di cipolle di Cavasso in agrodolce e altre verdure fresche e un primo piatto di tortelloni ripieni di baccalà, conditi con una salsa delicata a base di porro. Al termine della serata, applausi all'autore e commenti sulla preparazione delle gradite pietanze.

(Gian Nereo Mazzocco)

## TOSCANA

### LUCCA

#### NELLA CANTINA DEL BUONAMICO

La Delegazione ha voluto dedicare una riunione conviviale all'approfondimento sul vino, organizzando una visita con cena presso la Tenuta del Buonamico, importante azienda

vinicola situata nel territorio di elezione della produzione lucchese, alle soglie del bellissimo borgo di Montecarlo. Dal 2006 proprietà di Eugenio e Dino Fontana, importanti produttori di olio (qui prodotto di nicchia e di grande qualità con 2000 bottiglie di Olio dei Re, Igp toscano), la storica cantina e la prestigiosa tenuta sono state oggetto di un incisivo ed elegante intervento di *restyling* terminato nel 2008. La tenuta copre un'area di 41 ettari, 36 dei quali con vigneti specializzati.

Un ampio tavolo di benvenuto apparecchiato all'esterno, su una terrazza che si affaccia sulla vallata e sul borgo, ha accolto gli Accademici con formaggi, salumi e crostini di pane e di polenta con funghi e ragù, accompagnati dal Particolare rosè, uno dei prodotti di punta della tenuta, oltre che dai classici Montecarlo bianco e rosso 2013. Prima della cena, l'interessante visita alla cantina, che è anche un ambiente elegante e moderno con piccoli tavoli di degustazione. Montecarlo rosso e Montecarlo bianco le produzioni di punta. Terra di elezione per grandi vini bianchi, a Montecarlo non poteva mancare la produzione di un brut di qualità: lo spumante Particolare Inedito remiere cuvée, Particolare brut rosé e Particolare brut. La parte storica della cantina si apre con la porta dell'Infernotto e conserva sugli scaffali bottiglie antiche di grande valore. L'elegante cena è stata l'occasione per gustare i vini in abbinamento alle portate. Il Rosso Cercatoia 2011 (uno dei vini di fascia alta, insieme al Fortino) ha accompagnato il primo piatto (nidi di rondine farciti ai marroni, con salsa alla fagianella profumata al tartufo) e il secondo (filetto di maialino con mele renette e uva passata con spinaci saltati); mentre la crespella alle castagne

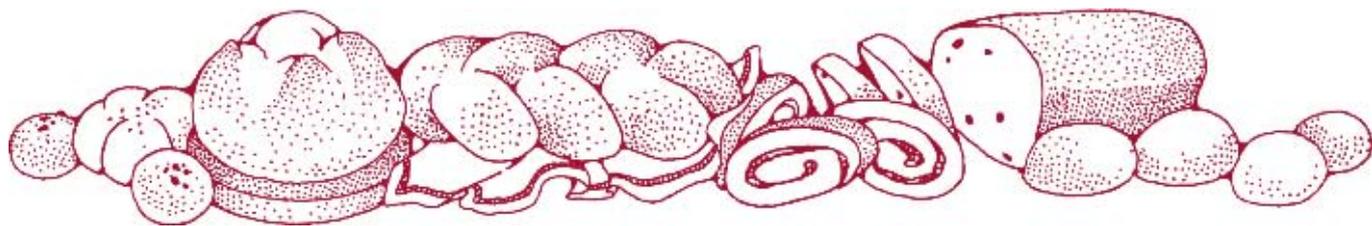
con ricotta di pura pecora e salsa alla vaniglia è stata servita con il raffinato Particolare Inedito brut.

## MONTECATINI TERME-VALDINEVOLE

#### A CENA CON LA REGIA MARINA

Un piccolo gruppo di Accademici ha partecipato ad un'interessante iniziativa nell'ambito della rassegna "Food and book", tenutasi, anche quest'anno, a Montecatini Terme. A complemento di una mostra di menu della Marina Militare, l'Ammiraglio Alessandro Pini, Accademico di Roma, ha tenuto una stimolante conversazione su "Il rancio di bordo: da Noè alla portaerei", un'agile, ma documentata rassegna dei problemi e delle soluzioni relative alla vita di folti gruppi di uomini, costretti in spazi limitati anche per lunghissimi periodi. Dalla navigazione di cabotaggio dell'antichità alle traversate oceaniche dell'età moderna, il problema è rimasto lo stesso: assicurare cibo e bevande sufficienti a sostenere e tenere in forze le "ciurme" (galeotti, buonavoglia, marinai, soldati) imbarcate (si è calcolato un apporto di oltre 3000 kcal). La base della loro alimentazione è rimasta suppergiù costante, con al centro le gallette o biscotto, acqua, vino (di solito cattivo), legumi, formaggio, carne essiccata e, possibilmente, verdure, contro il temuto scorbuto, riducendo l'uso pericoloso del fuoco a qualche rara zuppa. Migliorata invece l'organizzazione dell'approvvigionamento, in cui si distinse Venezia, dove operava un "provveditore del biscotto". Il mutamento epocale nel campo fu la scoperta della conservazione ermetica dei cibi e l'introduzione, a bordo, del frigorifero.





La conversazione è stata vivace e variata da notizie di prima mano (la “prova del rancio”, in cui il Comandante in seconda o l’Ufficiale d’Ispezione assaggia il pasto dell’equipaggio), suscitando vivo interesse. Altrettanto ce n’è stato per la successiva cena storica “A tavola con la Regia Marina”. Lo chef Domenico Maggiore, cuoco della Marina Militare, ha presentato, in parte rivisitati, piatti suggeriti dai menu in mostra: pasticcio di maccheroni alla romana, “pollo sottè al Marengo” (sic), creola di caffè, e dei cannolicchi, di cui il marò Ugo Tognazzi si attribuiva la ricetta. Ogni piatto è stato illustrato dal conferenziere e dallo chef. Al termine applausi per tutti, compresi i ragazzi dell’Istituto Alberghiero di Montecatini, guidati in cucina e in sala dai loro insegnanti.  
(Alessandro Giovannini)

**VALDARNO FIORENTINO**

**CONSEGNATI I PREMI  
DINO VILLANI  
E GIOVANNI NUVOLETTI**

Con una breve cerimonia al “Mulino di Ferraia”, a Reggello (FI), il Delegato Ruggero Larco ha consegnato il premio “Dino Villani” a Franco Gonnelli per la “finocchiona sbriciolona”, l’ottimo salume che la macelleria artigiana di Vaggio annovera tra i suoi più pregiati prodotti. Nella medesima occasione, sono stati premiati anche Elizabeth Willmott e Marco Ceri, gestori del “Mulino di Ferraia”, con l’ambito premio “Gio-

vanni Nuvoletti”, che riconosce l’attenzione e la cura profusi nella ricerca, mantenimento e realizzazione di ricette tradizionali locali, con un uso ben specifico di prodotti del territorio. I premi, di fatto riconosciuti dall’Accademia già in primavera, sono stati consegnati solo in questa occasione perché era in programma una riunione conviviale in cui procedere alla “consegna ufficiale”, adattandosi meglio i prodotti ad un clima invernale. La Delegazione, tuttavia, ha dovuto ripiegare, per il momento, su tale cerimonia perché Elizabeth Willmott e Marco Ceri erano in partenza per l’Inghilterra per promuovere, in un nuovo locale gestito da loro conoscenti a Wimbledon, la cucina italiana e far conoscere le tradizioni locali. Un premio Nuvoletti “in trasferta”, dunque, che non potrà fare che bene alla conoscenza delle abitudini alimentari non solo italiane, ma soprattutto toscane e casentinesi in particolare. Naturalmente la Delegazione non potrà rinunciare all’as-

saggio della sbriciolona, dei tortelli alla farina di castagne con sugo di zucca e salsiccia e men che mai alla scamerita con cavolo nero saltato, per concludere poi con i dolcetti particolari di Elizabeth che, essendo inglese, sapientemente miscela la tradizione italiana con la sua, presentando dessert estremamente interessanti. Dunque una cena solo rimandata, al rientro in Italia dei due premiati, ma che con la cerimonia realizzata in questa occasione, ha intanto consentito loro e a Franco Gonnelli di fregiarsi dei diplomi meritatamente guadagnati.  
(Ruggero Larco)

**ABRUZZO**

**TERAMO**

**DOPO IL FERMO BIOLOGICO**

Il mare Adriatico, dopo il fermo biologico, ha avuto il tempo di ripopolarsi, dando la possibilità al ristorante “La Stracciavocce”, storico locale di Giulianova Lido, di ben figu-

rare nella riunione conviviale ottimamente orchestrata dalla Simposiarca Antonietta De Sanctis Fantozzi. Il termine “stracciavocce” è l’equivalente dialettale della pannocchia (*Squilla mantis*) detta anche “cannocchia”, e fa riferimento alle lesioni prodotte al cavo orale da questo saporito crostaceo.

Il Delegato ha aperto la serata con la presentazione del nuovo Accademico Franco Lucchese, e subito dopo ha ricordato l’Accademico Vincenzo Fantozzi, uno dei decani della Delegazione. È passato poi al tema della serata, il fermo biologico, e ad una riflessione sulle differenti varietà della cucina del pesce esaminate dalla Delegazione nel corso dell’anno. Subito dopo, con un servizio celere e cortese, è iniziata la riunione conviviale. Un tris di antipasti freddi ha dato il benvenuto con una deliziosa insalata di calamari, uno scampo alla catalana e un innovativo sgombrò marinato, servito su un crostino di pane al nero di seppia, che, come tutti gli altri tipi di pane e le paste, è di rigorosa produzione della cuoca. Altra delizia, negli antipasti, è stata la passata di ceci, base non per il classico scampo ma per una squisita gallinella. Ottime anche le seppioline all’arrabbiata, servite in una fumante pentola di coccio. Sarà stato il fermo biologico o la maestria dello chef o un azzecato taglio di pasta, ma, tra i primi, gli straccetti al grano saraceno con i frutti di mare sono stati una vera delizia! Apprezzato anche il vino protagonista della serata, il bian-





co Cococciola, vitigno emergente, della Cantina Farnese, dal gusto più deciso rispetto al classico Trebbiano.

Un lungo applauso ai titolari Fabio e Monia e un ringraziamento alla squisita ospitalità di Antonietta hanno concluso un'ottima riunione conviviale e una piacevolissima serata. (Claudio D'Archivio)

**CAMPANIA**

**SALERNO**

**PREMIO VILLANI ALL'AZIENDA GRECO**

Nell'incantevole e accogliente sala del ristorante "Nettuno" di Paestum, accanto ai famosi templi, si è svolta la riunione conviviale durante la quale è stato consegnato, dal Delegato Giuseppe Anastasio, il premio "Dino Villani" a Mario Greco, titolare dell'azienda dolciaria "Greco Srl", di Fornelli Cilento, per la specialità "cantuccini ai fichi".

Da sempre l'Accademia ritiene che i prodotti alimentari del nostro Paese siano una risorsa inestimabile per la cultura di quest'ultimo e considera doveroso premiare le persone che, con tecniche di produzioni artigianali, apportano dei miglioramenti ai prodotti tipici locali che meritano senz'altro di essere valorizzati e conosciuti.

L'azienda Greco, nata sul finire degli anni Sessanta, diede il via alla produzione artigianale di "fichi secchi" attenendosi, nei minimi dettagli, alle tradizioni e alle classiche ricette tramandate, negli anni, nel Cilento. Oggi l'azienda può offrire un'ampia varietà di prodotti, tutti di elevatissima qualità, in ogni periodo dell'anno. Oltre, infatti, a concentrarsi sul "core business" (e quindi fichi secchi e frutta secca), l'azienda è impegnata nella produzione di cioccolato: oltre ai pralinati, ai bonbon e ad altre delizie rico-



perle al cioccolato, offre anche uova pasquali di straordinaria qualità e fattura.

(Giuseppe Anastasio)

**SICILIA**

**SIRACUSA**

**ERBE AROMATICHE E OLI ESSENZIALI**

Nell'incantevole e pittoresco contesto della trattoria "I Rizzari", nella baia di Brucoli, il Delegato Angelo Tamburini ha dato l'avvio alla riunione conviviale con alcune comunicazioni relative anche al protocollo d'intesa fra l'Accademia e Confagricoltura (le cui basi sono state poste a Siracusa, durante un convegno, dal Presidente Giovanni Ballarini e dal Presidente Confagricoltura Mario Guidi), con l'obiettivo comune di valorizzare il patrimonio gastronomico tradizionale italiano in vista dell'Expo 2015. Tamburini ha poi dato la parola alla Simposiarca, l'Accademica Gaetanelle Bruno, che, con competenza e in maniera brillante, ha presentato una tematica interessante: "Erbe aromatiche e oli essenziali in cucina". "Gli oli essenziali per la cucina - ha esordito - rientrano in quattro categorie principali: erbe aromatiche, spezie, agrumi e fiori; possono essere usati nelle minestre e negli antipasti, nelle marinate e nelle salse, con piatti di carne, con pesce e verdure, nei condimenti per l'insalata e nel pane, nei biscotti, nelle torte, nei dolci e in pasticceria. Gli oli essenziali, come aromatizzanti, vengono usati a goccia e, di fatto, ne

bastano pochissime per ottenere un'aromatizzazione intensa e ricca. La purezza e la delicatezza del sapore ottenuto con gli oli essenziali sono, tuttavia, solo uno dei loro vantaggi. Essi aiutano la digestione della carne e, nonostante il loro valore nutrizionale sia sconosciuto, sono prodotti naturali, potenti e puri: contengono vitamine, sostanze nutrienti e oligoelementi. Forniscono, inoltre, una cura preventiva naturale, grazie alla loro attività antibiotica e farmacologica". Coloroso l'applauso di apprezzamento. Ha fatto seguito, come consuetudine, la cena: fantasia di mare (bruschetta ai ricci e alla buzzonaglia, polpo lesato, formaggio ubriaco, fritturina di paranza); spaccatella al ragù di "cernia dorata"; tonno scottato (con sale affumicato alla quercia); insalata di pomodoro datterino Pachino (con cipolletta e capperi); geli di anguria e di limone di Siracusa, accompagnati dall'Etna bianco Dop Sicilia 2013 dell'azienda Emanuele Scammacca del Murgo di Catania. La sequenza delle pietanze in tavola ha riscosso un lusinghiero gradimento e il Delegato ha consegnato la vetrofania e il guidoncino accademico al maestro di cucina Emanuele Fede e alla maestra di sala Viviana Valente, emozionati e soddisfatti mentre dal mare occhieggiavano le lampare. (Angelo Tamburini)



**EUROPA**

**GRANDUCATO DEL LUSSEMBURGO**

**LUSSEMBURGO**

**ARTE E CUCINA**

Una serata dal sapore speciale, quella organizzata dalla Delegazione.

L'Accademica Carlotta Benedetti ha, infatti, programmato una visita al Mudam, il "Musée d'art moderne Grand-Duc Jean" di Lussemburgo, dedicato all'arte contemporanea, luogo di eccellenza architettonica, progettato dall'architetto Leoh Ming Pei. Uno spazio di ampi, luminosi e arditi volumi e, in altre sue parti, raccolto e quasi intimo.

La ragione di essere al museo per cenare e visitare la mostra dell'artista sudcoreana Lee Bul ha preso spunto dalla riflessione sul fatto che la cucina, così come l'arte, è luogo di passioni che si incontrano e si contrastano, è terreno di prova per assecondare i nostri bisogni primari, è elaborazione di progetti e impulsi creativi che non possono non rifarsi alla tradizione, è tentativo di comunicazione attraverso i sensi. Così come in ciò che mangiamo, infatti, anche nell'arte cerchiamo conforto e consolazione, stimoli e confronti, sorpresa e storia.

In questa serata così diversa dalle solite, stimolante e sensoriale, gli Accademici hanno accolto con piacere l'iniziativa "Mudam's friday night", per combinare arte e cucina con la degustazione, dopo visita della mostra, di un menu preparato dagli chef del "Mudam café" che si ispirano alla tradizione locale. (Maria Cristina Sansone)



## LIGURIA

## GENOVA

## TRA CULTURA ED ECONOMIA

Il riso è certamente un bene che può consentire riflessioni da diversi punti di osservazione. Come alimento, è fondamentale nella nutrizione a livello mondiale, ma con enormi diversità create dalle condizioni di vita sociale, dalle variazioni climatiche, dai costi e dalle abitudini alimentari. Partendo da questa generale considerazione, la Delegazione ha organizzato, per la cena ecumenica svoltasi al ristorante "Giotto" dell'hotel Bristol Palace, un incontro che coniugasse la storia di questo alimento con il suo valore economico, soprattutto in ambito genovese e italiano, e con gli spunti scientifici e culturali che ad esso è possibile connettere. Due elementi di approfondimento: il primo, legato ad una riflessione scientifica sul percorso mondiale e italiano del riso, e il secondo, portando la testimonianza di un produttore legato proprio a Genova. L'argomento è stato introdotto, dopo i saluti del Delegato, dal professor Michele Fino, docente di Diritto alimentare presso l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, che è riuscito a fare compiere ai suoi ascoltatori un lungo viaggio attraverso le diverse parti del mondo che storicamente hanno conosciuto, apprezzato e usato il riso. Partendo dalle lontane origini orientali, si è passati alla sua diffusione, sostanzialmente universale, e si è anche accennato alle differenze tipologiche, fondamentali ai fini della cottura e dell'alimentazione più in generale. In particolare è stato sottolineato come il prodotto italiano, quantitativamente assai inferiore a

quello di altri Paesi, rappresenti in valore monetario ben il 5% del prodotto mondiale esportato, grazie al successo delle specialità gastronomiche nazionali a base di riso italiano. La serata e il tema sono stati, poi, ulteriormente arricchiti dalla testimonianza di un imprenditore-produttore, la cui vicenda personale e familiare (i Preve) è legata proprio a Genova. È in questa città, infatti, che, nel 1856, nasce una delle più antiche riserie industriali italiane, con un primo stabilimento per la lavorazione del risone importato e prodotto finito destinato al Sudamerica: il successo è talmente grande, da convincere i produttori a incentivare le coltivazioni italiane, differenziando le diverse qualità del prodotto. Si impone l'idea di individuarle raffigurate con l'immagine di un animale (gatto, cane, cavallo, gallo) e uno di questi diventa il simbolo più conosciuto del prodotto considerato migliore e rimarrà come testimonianza della sua originalità. (Paola Massa)

## LA SPEZIA

## SECONDA EDIZIONE DEL PREMIO INDETTO DALLA DELEGAZIONE

In occasione della cena ecumenica, è stato attribuito il "Premio A.I.C. - Delegazione

della Spezia", indetto in accordo con l'Istituto Alberghiero "Casini", consegnando un assegno allo studente maggiormente distintosi sia nel corso degli studi, sia nel mettere in pratica, con la realizzazione di un piatto, il tema: "La cucina del riso". La prova pratica è stata valutata tenendo conto, tra l'altro, della complessità e della presentazione del piatto, della descrizione del vino da abbinare, dell'armonia dei sapori. L'importante serata ha visto la partecipazione del Presidente Giovanni Ballarini e ha avuto come protagonisti gli studenti del "Casini". Numerose le autorità, tra cui il Sindaco della Spezia dottor Massimo Federici, la Dirigente dell'Istituto dottoressa Maria Torre, oltre a rappresentanti di altre Delegazioni. Il Prefetto, dottor Giuseppe Forlani, ha sottolineato l'importanza acquisita dall'Istituto Casini, che consente l'ingresso nel mondo del lavoro di diplomati qualificati, e ha evidenziato l'importanza del rapporto con la Delegazione spezzina, attenta a mettere in luce e a stimolare un approccio anche culturale con il mondo della gastronomia del territorio. Vincitrice del premio 2014 è risultata Mihai Andreea, che ha proposto un riso Jasmin con ananas e gamberi, servito, durante la cena, fra gli antipasti. Gli studenti hanno poi fornito informazioni sia sulle tec-

niche di coltura del riso, sia sulle modalità di preparazione dei piatti proposti, tutti con il riso come ingrediente principale. Interessante il risotto al pesto, con gorgonzola e capesante gratinate, e molto particolare l'ombrina con zenzero e riso Venere. Altrettanto particolare il dessert, a base di riso cotto con latte e vaniglia, mantecato con cioccolata bianca e ingentilito con una salsa di pompelmo rosa. I piatti sono stati accompagnati da vini offerti dalle Cantine Ca' Lunae di Paolo Bosoni, presente alla serata. Gli interventi della Dirigente e del Presidente Ballarini hanno sottolineato la responsabilità dell'Istituto nel formare i futuri interpreti del mondo della gastronomia. Inoltre, il Presidente ha ricordato quanto siano importanti non solo la tecnica e la conoscenza, ma la passione, l'intelligenza, l'umiltà e la cultura, caratteristiche che fanno la differenza, se ben amalgamate e dosate, come avviene nei piatti anche i più semplici e apparentemente banali. Il Presidente Ballarini ha quindi consegnato il distintivo alla nuova Accademica Paola Bazzani Marrani, chiedendo poi alla Delegata Marinella Curre Caporuscio di concludere la serata. (Marinella Curre Caporuscio)

## LOMBARDIA

## BERGAMO

## CENA IN CITTÀ ALTA

Nell'elegante cornice del ristorante "Colleoni dell'Angelo", accolti cordialmente dall'amico Pierangelo Cornaro, patron del locale e grande chef, si è svolta l'annuale cena ecumenica. Tema del convivio: il riso e la sua storia; oratore l'Accademico Marco Setti. Nella sua breve ma colta relazione, ha messo in evidenza le





varie tappe della coltura del riso nel mondo, fino all'arrivo in Italia. La sua produzione, soprattutto quella lombarda, lo ha fatto conoscere a livello mondiale grazie alla maestria di grandi cuochi come Gualtiero Marchesi: famosa in tutto il mondo la sua ricetta del risotto allo zafferano con foglia di oro zecchino. Tra i vari tipi di riso, Marchesi propone il riso nero proveniente dalla Persia, con un retrogusto di liquirizia e i suoi poteri afrodisiaci (così racconta la leggenda), che viene proposto con sughi di pesce per creare un effetto cromogustativo. Ultima curiosità raccontata dal relatore è stata la ricetta del risotto allo zafferano narrata dallo scrittore milanese Carlo Emilio Gadda. Presenti quasi tutti gli Accademici bergamaschi e molto applauditi, come ospiti, i Duchi di Piazza Pontida: quello uscente, Agazzi, e quello appena nominato, Morotti. Dietro suggerimento del Delegato Lucio Piombi, la Delegazione collaborerà, grazie alla loro antica e apprezzata associazione che raccoglie centinaia di iscritti e tutela le tradizioni e la "lingua" bergamasca, al perfezionamento e al deposito della ricetta del risotto e "strinù": quest'ultimo è una salamella cotta alla brace, che in tutti i rifugi delle Prealpi orobiche viene abbinata alla polenta fumante.

Grande successo, tanta allegria e soprattutto tanta amicizia. (Anna Marina Bisutti Moretti)

MANTOVA, ALTO MANTOVANO  
E GARDA BRESCIANO,  
SABBIONETA-TERRE DESTRA  
OGLIO, VERONA

### ALL'INSEGNA DELLA TRADIZIONE

La cena ecumenica ha visto riunite, nel nome del riso, quattro Delegazioni, per un'occasione non solo puramente conviviale. Alberto Marengi, figlio dell'indimenticato Presidente Franco, attualmente al vertice dell'Associazione degli Industriali, ha concesso la sede di via Portazzolo all'incontro-dibattito, aperto dal Delegato di Mantova Omero Araldi che, con la Delegata onoraria Cristina Merciai Marengi, ha salutato i Delegati delle altre Delegazioni, dando poi la parola ai relatori.

Tema centrale della giornata considerato da visuali diverse: l'Accademico Renzo Dall'Ara, con le ultime novità della ricerca storica intorno al singolare caso del risotto alla pilòta, esclusivo nell'enclave della sinistra Mincio e che, con testimonianze dal 1600 al 1800, viene accostato al pilao, il pilaf, preparazione tipica del Medio Oriente. Per metodo di cottura, quindi, riso alla pilò-



ta, non risotto. Dibattito sempre aperto tra Mantova e Verona, che in risaia coltivano soprattutto Vialone nano e un po' di Carnaroli.

Raffaella Roncaia, erede dell'antica riseria di Castelbelforte, ha accompagnato gli Accademici nel percorso industriale del riso, dalla terra al consumo, evidenziando i valori qualitativi del prodotto italiano. Infine, l'Accademico di Verona Pietro Canepari, già ordinario di Microbiologia clinica all'Università scaligera, ha analizzato il chicco nei vari profili, nutrizionale e salutistico, con il confronto tra riso integrale e brillante.

Dalla parola al gusto, nel ristorante "al Cigno" del patron Gaetano Martini, impeccabile nella *mise-en-place* di oltre un centinaio di ospiti e, con Sandra in cucina, nel menu tutto-riso, Vialone nano e Carnaroli, provenienti dalle pile Zacchè, Corte Facchina, Campanini, Petazzi, Roncaia, una sintesi storica della pilatura mantovana.

Ecco così, in tavola, misto di funghi con crocchette di riso ad aprire la sequenza del mangiar mantovano più tipico: riso e verze in brodo leggero, un piatto della cucina più povera; risotto con la zucca, di particolare eleganza; riso alla pilòta con pesto di salame accompagnato dalla costina di maiale, il classico "risòt col pontèl" della sinistra Mincio, come lo si fa da Roverbella ad Ostiglia; al dessert, torta di riso della Rina (mamma di Gaetano). I vini: Sauvignon 2013 (Prendina); Lambrusco selezionato da Roberto Negri; rosso 2011

(Vigna del Briccone); Passito Alto Mincio dei Ricchi, adeguati al livello dei cibi serviti.

### VENETO

EUGANIA-BASSO PADOVANO

### IL GUSTO DELLA VITA

Il riso è una pianta cosmopolita che, nel corso dei millenni, si è adattata a condizioni ambientali diverse. Presente tra il Tropic del Cancro e quello del Capricorno, può crescere fino a tremila metri d'altezza. Entrato profondamente nella gastronomia italiana, non avendo un suo aroma o sapore, si sposa con ogni altro cibo o spezia, nobile e popolare. Per la cena ecumenica, il Delegato Pietro Fracanzani, con la consulenza di Lucia Marangon e di tutti i Consultori, ha scelto come *location* l'antica trattoria "da Antenore", gestita dalla famiglia Agnolon, in quel di Torreglia, ai piedi dei Colli Euganei. Il menu della serata: cestino di zucca al prosciutto crudo dolce di Montagnana; risotto ricco alla padovana, quest'ultimo sulla base di una ricetta codificata dall'Accademia; riso con le mandorle, antica ricetta dei Colli Euganei scoperta da Bepo Maffioli; quaglietta ripiena; faraona battuta ai ferri; contorni autunnali; torta di riso e focaccia di riso e, infine, i mitici "sugoi", ossia sughi fatti con il mosto del vino nuovo, farina e castagne. Dalla cantina: Moscato secco, un vino autotono che si sta affermando sempre di più nei gusti dei commensali; rosso Colli Euganei in caraffa e Moscato Fior d'Arancio. In conclusione, un omaggio alla premiata Fabbrica Luxardo che da Zara si trasferì proprio a Torreglia, con il Sangue Morlacco, il ratafià di marasche che il legionario nell'impresa di Fiume, Pietro Luxardo, non faceva mai mancare sulla tavola del comandante Gabriele D'Annunzio.





Nel corso della riunione conviviale, il Delegato ha tenuto una relazione su "Il riso espressione della civiltà del territorio", molto apprezzata per i riferimenti alla coltivazione di questo cereale nel Basso Padovano, dove oggi è pressoché scomparso, con la pubblicazione di alcune lettere inedite di Lucia Mocenigo, figlia di quell'Andrea Memmo che ideò e realizzò il Prato della Valle, una delle piazze più grandi del mondo. Al levar delle mense, applausi per le brigate di cucina e di sala e consegna da parte del Delegato Fracanzani della vretofania dell'Accademia al cuoco Gianni Agnolon. (Pietro Fracanzani)

#### PADOVA

### LA CULTURA METTE TUTTI D'ACCORDO

Organizzare a Padova una cena dedicata al riso è come organizzare a Napoli una riunione conviviale dedicata agli spaghetti. Imprese, entrambe, solo apparentemente facili, perché, dove questi due alimenti sono dominanti e fondamentali della cucina tradizionale o addirittura storica, è difficile trovare un ristorante che possa ottenere un consenso unanime e corale. Nel Padovano, trovare una casa dove non si cucini bene il riso o che non abbia addirittura un proprio modo di prepararlo è assolutamente difficile. Già l'apparentemente semplice concetto di "onda", (risotto all'onda, per intenderci) è oggetto di dispute gastronomiche continue che, alla fine, inevitabilmente, lasciano integre le diverse correnti di pensiero che si contendono la palma della migliore esecuzione!

Ciò premesso, veniamo alla cena ecumenica che si è svolta al ristorante "le Magnolie", in attività da oltre trent'anni, gestito da Giorgio Bertoldi. Sini-



scalchi Maria Pavanato Bandeddioni e Pierpaolo Guarnieri; piatto forte: il risotto al ragù di carni bianche e funghi. Giudizi discordanti e media della votazione: 7. Nessuna meraviglia, le premesse espresse sopra giustificano ampiamente un risultato del genere; viceversa, l'unanimità dei consensi si è avuta nella parte culturale della serata, merito di un dotto *excursus* storico offerto da Pierpaolo Guarnieri e di una lezione universitaria tenuta dalla Consultrice Anna Lante e conclusasi con l'affermazione, scientificamente dimostrata, ma da pochi conosciuta, che del riso "non si butta nulla", a partire dalla pianta fino ai preziosi involucri del chicco.

La distribuzione del bellissimo volume *La cucina del riso*, preceduta da una breve presentazione da parte del Delegato, ha concluso una riunione conviviale che tutti hanno definito una colta e istruttiva pagina di vita accademica.

(Cesare Bisantis)

#### ROVIGO-ADRIA-CHIOGGIA

### CONSEGNA DEL DIPLOMA DI BUONA CUCINA

In concomitanza con la cena ecumenica, tenutasi nello stesso locale, si è effettuata la

consegna del "Diploma di Buona Cucina" al ristorante "Molteni" di Adria. Il prestigioso premio ha rappresentato il giusto riconoscimento alla famiglia Molteni che da quasi un secolo lo gestisce con impegno encomiabile, proponendo una cucina tipica del territorio, sia di mare sia di terra, e che utilizza principalmente gli ottimi prodotti del Delta del Po.

Il ristorante, nato negli anni Venti del secolo scorso come trattoria "alle Barche Rotte" sulla riva del Canalbianco, è poi diventato albergo a tre stelle. Il merito principale dei gestori è proprio quello di aver saputo mantenere la propria identità e le proprie tradizioni pur evolvendo, nel corso degli anni, da semplice e modesta trattoria a ristorante elegante e ben curato, apportando alla cucina i necessari adeguamenti ai gusti odierni, senza stravolgerne le caratteristiche peculiari. Oltre che per la qualità della cucina, curata da Enrico Molteni, e della cantina, seguita dalla sorella Stefania, si è sempre segnalato per la squisita accoglienza, per la cura nel servizio e per un ottimo rapporto qualità-prezzo.

Il Diploma è stato consegnato a Stefania ed Enrico dal Delegato Giorgio Golfetti, tra i meritissimi applausi dei nume-

rosi Accademici e ospiti, a dimostrazione di quanto, in occasione delle visite a questo ristorante, si sentano veramente bene accolti. (Giorgio Golfetti)

#### TREVISO-ALTA MARCA

### CARNAROLI E VIALONE NANO A CONFRONTO

Nel territorio della Marca, il riso è stato un alimento molto usato sia per le minestre sia per i risotti e oggi, in qualsiasi locale, compare sempre nei menu. Ha inoltre costituito un'ottima occasione per mettere a confronto le due cultivar più utilizzate e apprezzate dalla ristorazione e dalle famiglie trevigiane: il Carnaroli e il Vialone nano, con i quali sono stati realizzati due risotti identici, proprio per consentire ai commensali di verificarne personalmente le differenze. Il loro confronto ha messo in evidenza le sia pur minime diversità nella cottura, nell'amido e nell'intensità dei sapori. Nel Vialone nano è stato possibile verificare la sua capacità di amalgamarsi con gli ingredienti e quindi di dare un risultato armonico dei sapori. Nel Carnaroli, che ha la caratteristica di rilasciare meno amido, si è rilevato un minore connubio del riso con gli ingredienti e il risultato è stato quello di aver evidenziato il loro sapore. La serata è stata resa culturalmente interessante con due interventi dedicati al riso. Il primo del professor Ulderico Bernardi, sociologo trevigiano e studioso delle abitudini alimentari del territorio, che ha trattato l'uso del riso nella tradizione veneziana e del suo entroterra, attraverso molti riferimenti storici e letterari. Il secondo del titolare della "Riseria delle Abbadesse", Paolo Pavan, che ha illustrato la sua personale esperienza nella produzione del ri-

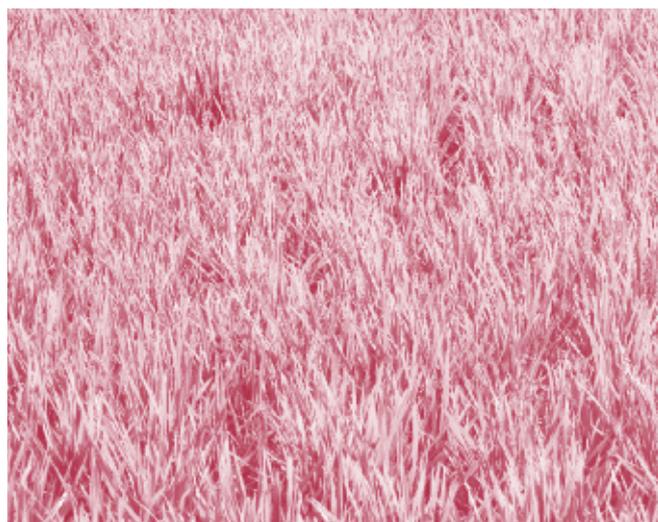


so in una zona che vanta una storia di secoli nella provincia vicentina. È stato interessante conoscere come il sistema di lavorazione si sia modificato nel tempo con l'intervento di una tecnologia tesa ad ottenere cultivar sempre più selezionate per soddisfare le esigenze del mercato. Nella riunione conviviale si è voluto anche rendere omaggio alla migliore tradizione trevigiana che vuole, nella concomitante ricorrenza della festa di San Luca, gustare l'oca arrostita con la variante, però, dell'abbinamento con la purea di mela cotogna anziché con il sedano crudo. Una giusta provocazione proprio per ricordare come la tradizione debba necessariamente essere sempre coniugata con l'innovazione. Al termine, sono stati distribuiti sia un libretto, stampato a cura della Delegazione, con le ricette di riso più tradizionali della cucina trevigiana, sia il Carnaroli e il Vialone nano in confezione da un chilo, della Riseria delle Abbadesse. (Nazzeno Acquistucci)

#### VENEZIA MESTRE

### ESPLORARE DIVERSE CUCINE

Gli incontri con il giovane chef della trattoria "dall'Amelia", dove un gruppo di professionisti veneziani ha raccolto l'eredità del grande Dino Boscarato, hanno portato alla scelta di un menu impegnativo e articolato sulle diverse qualità del nobile cereale. L'idea era quella di esplorare diverse cucine e insieme differenti tipi di riso, tenendo come centrale il risotto, piatto tipicamente italiano che, nel Veneto e nel Veneziano, trova una delle sue più celebri espressioni. Il tema è stato approfondito dai Siniscalchi Ugo Ticozzi e Michela Dal Borgo, sia dal punto di vista storico sia da quello più propriamen-



te della cultura dell'alimentazione e della civiltà della tavola. Assai apprezzato il simpatico saggio editato da Ticozzi sul riso, la storia, le cultivar e la presentazione del menu. Arancini di riso come aperitivo, preparati con riso Originario, come da tradizione antica, accompagnati da piccole verdure pastellate e fritte, un classico dell'aperitivo veneto. Trionfo di antipasti con quattro diverse qualità di riso: quello Venere con speck e gorgonzola; riso Basmati con tachino al curry e mele; riso rosso con gamberi e bisquee; riso Silvestre canadese con salmone affumicato e timo. A seguire, un tris di risotti in cui andava testata l'abilità dello chef Raffaele Dargenio, pugliese doc, alla prova in terra padana, dove il risotto la fa da padrone. Molto apprezzata, per secondo, la paella alla valenciana con riso parabloiled, arricchita di ottimi scampi. Dessert con pastine di riso su letto di crema inglese. Grande spazio, nella serata, ai riferimenti storico culturali, grazie all'Accademica Dal Borgo che ha fatto dono di una copia della *Regolation delle risare et della prohibition di metter à semina di Risi niuna sorte di Terreni buoni per seminarui Formenti*, e di un estratto dal  *dizionario delle arti e de' mestieri*

compilato innanzi da Francesco Grisellini con le notizie relative al riso e alle sue maniere di coltivarlo in Europa, compresa quella riguardante la macchina per mietere il riso, inventata da Egidio Negri, detta "pettine da riso". Insieme ai due apprezzati libri dell'Accademia, sono state distribuite ai commensali confezioni delle diverse qualità di riso utilizzate nella cena e una simpatica pubblicazione dell'Ente nazionale Risi-Milano, del 1953 *Sai cucinare il riso?*. La prova impegnativa di otto portate di riso, in perfetta cottura, è stata superata con piena soddisfazione e sottolineata con un lungo meritato applauso allo chef e ai suoi giovani e appassionati collaboratori. (Ettore Bonalberti)

#### EMILIA ROMAGNA

#### BOLOGNA DEI BENTIVOGLIO

### SIMBOLICO MOMENTO DI COMUNE APPARTENENZA

Per celebrare la cena ecumenica, gli Accademici della Delegazione si sono riuniti in uno dei più noti e qualificati ristoranti di Bologna: "Al Cambio". Già esistente, alla fine del Settecento, come locanda e stazione di posta, og-

gi è un locale moderno e raffinato, accogliente e piacevolmente informale, regno dello chef Max Poggi, che con costante applicazione, ricerca e studio, è da considerare uno dei migliori chef bolognesi, con una cucina legata alla tradizione del territorio e della stagionalità dei prodotti, sapientemente riletta e attualizzata. Il menu, concordato e garantito dall'estro e dalla professionalità di questo affermato chef, aiutato da una brigata di cucina capace e affiatata, si è basato strettamente su piatti legati alla tradizione del riso a Bologna, che, oltre ad essere un vero piacere per l'occhio e per il palato, sono stati in grado di suscitare coinvolgimento ed emozione. Uno squisito, equilibrato e raffinato risotto alle verdure croccanti e gelo di ricotta ha aperto la cena, cui sono seguite le frittelle di riso e mostarda casalinga, ricordo delle frittelle del giorno dopo, uno dei tanti piatti di recupero che le donne bolognesi hanno inventato nel corso dei secoli. Come piatto forte è stato portato in tavola, con un'adeguata presentazione, l'ossobuco con corona di riso gratinato. Il convivio si è concluso con il gelato alle mandorle e sale di Cervia e con la classica e tradizionale torta di riso o torta degli Addobbi, la cui ricetta settecentesca la Delegazione ha depositato alla Camera di Commercio di Bologna, nel 2005. Appropriato l'abbinamento con i vini dei Colli bolognesi delle Cantine Bonzara. Gli Accademici, che con i loro ospiti avevano riempito la sala del ristorante, tutta riservata alla Delegazione, sono stati allietati, tra una portata e l'altra, da appropriati interventi, dopo la presentazione dei singoli piatti da parte dello chef. Il dottor Paolo Lenzi e suo padre, produttori di riso, hanno tenuto una relazione tecnica sulle varie tipologie



prodotte in Italia, con un particolare riferimento alla produzione emiliana, affiancata da aneddoti e ricordi sulle varie fasi di lavorazione fatte, nell'acqua stagnante della risaia, dalle mondine, senza l'ausilio di macchinari. A parità di riso prodotto, allora lavoravano nei loro impianti circa 300 persone che oggi sono ridotte, per la meccanizzazione delle varie fasi, a 25-30. Il Vice Delegato Giorgio Palmeri ha chiuso la riuscitissima serata con una brillante e documentata relazione sulla storia del riso. (Tito Trombacco)

RICCIONE-CATTOLICA, RIMINI, SAN MARINO

### AD OGNI PIATTO IL SUO RISO

La cena ecumenica ha visto riunite, presso l'Istituto Alberghiero "Severo Savioli" di Riccione, le tre Delegazioni. Alla presenza di numerosi Accademici e ospiti, l'Istituto Alberghiero ha organizzato un'interessante riunione conviviale, mettendo all'opera un folto gruppo di professori e numerose classi di studenti delle tre discipline di insegnamento: accoglienza, cucina e servizio di sala.

Molto apprezzato il menu, predisposto dai professori di cucina, con qualche marginale ritocco suggerito dagli Accademici: ogni portata è stata illustrata da uno studente che ha descritto le materie prime e, in particolare, le caratteristiche della tipologia di riso utilizzato, nonché il procedimento seguito nella preparazione; analoga presentazione è stata fatta per i vini proposti in abbinamento ai singoli piatti.

Il menu comprendeva: tartelletta di pasta per patè con riso Baldo, concassea, mozzarella di bufala su coulis di piselli e pomodorino Pachino; risotto Carnaroli al prezzemolo, cozze, conchiglie St. Jacques, gam-

beri, vongole veraci e brunoise di zucca con bisque ai crostacei, erba cipollina e rosa di burro al limone con tulipani di carote; savarin di riso Arborio con ragù di porcini, cialdina di pasta choux e polpettine di carne; tournedos agli spinaci in crosta di fillo e semi di sesamo su zoccolo di Vialone nano con giardinetto di verdure al vapore; cannoli alle mandorle, arance e farina di riso Roma con mousse alla ricotta e mascarpone, pere Abate caramellate al Cointreau su crema ai cachi e chicchi di melagrana con cestino di zucchero colato, ventaglio di fragola e fogliolina di menta. Dalla cantina: Bollicine Savioli (Case Marcosanti); Rebola Doc 2013; Merlot Rubicone Igt 2012 (entrambi Podere delle Rose); Passionato I Calanchi (Cantina Intesa).

Fra una portata e l'altra, il professor Bonfiglio, è intervenuto brevemente con cenni storici sul riso, le sue caratteristiche e le sue proprietà, l'evoluzione degli usi.

Al termine della serata, gli Accademici hanno espresso giudizi molto positivi sui piatti e sui vini, sul servizio e sull'accoglienza, graditi con soddisfazione dalla rappresentante

dell'Istituto professoressa Sensoli, dagli altri professori e dagli studenti nonché dal Provveditore agli Studi della Provincia. Nel corso della serata, si è svolta la cerimonia per l'ingresso di un nuovo Accademico nella Delegazione di Rimini. (Massimo Mancini)

### TOSCANA

VALDARNO FIORENTINO

### PREPARAZIONI RIVISITATE "ALLA TOSCANA"

Un tema molto impegnativo per i toscani, quello sul riso, perché non vantano una cucina tradizionale a base di questo più che versatile cereale. Nonostante ciò, la Delegazione ha potuto offrire agli Accademici e ai numerosi ospiti una più che esaustiva proposta di piatti realizzati con diversi tipi di riso. Si è dovuto "pescare" nelle ricette di altre regioni, ma questo alla fine è stato forse un dato positivo, perché ha permesso di conoscere le tradizioni di altre realtà gastronomiche nel più puro spirito accademico. La serata si è svolta al risto-

rante "Gallo Nero" a Greve in Chianti, e la famiglia Piccini Costa, con gli chef Stefano Catarzi e Alberto Lachi, ha offerto una serie di piatti molto interessanti, ben riusciti e ben presentati. La riunione conviviale è iniziata con una introduzione, da parte del Delegato Ruggero Larco, sulla normativa vigente in Italia riguardo alla provenienza dei risi. Di lì, attraverso la presentazione di alcune confezioni di diversi produttori, si è passati ad una succinta storia del riso con particolare riferimento a quella italiana. Subito dopo, l'Accademica e agronomo Paola Mainardi ha parlato delle caratteristiche nutrizionali del riso e della sua composizione chimica, facendo particolare riferimento alle sue virtù nutritive. La cena si è poi dipanata attraverso la degustazione dei piatti che la Simposiarca Antonella Bizzarri aveva individuato con i ristoratori: dagli arancini siciliani al risotto al nero di seppia, l'unico piatto di tradizione fiorentina, anche secondo la definizione artusiana, per arrivare ad un "tramezzo" con uno sformatino di riso con cavolo nero e salsiccia, molto gradito. Poi un brasato al vino, rivisto in chiave chiantigiana, accompagnato da una sorta di "panissa" rivisitata alla toscana, cioè con riso, fagioli borlotti e profumi vari ha completato i piatti "salati". Il tutto è stato abbinato a vini della zona del Chianti Classico. Il menu si è concluso con un tortino di riso con salsa di pera aromatizzata al vino Chianti che, in alcuni giudizi, ha raggiunto la votazione massima. La bella serata è terminata con il riconoscimento al ristorante, ai proprietari, ai due cuochi e allo staff tutto, con la consegna, da parte del Delegato, di un piatto personalizzato dalla Delegazione. Una copia de *Le Buone Tavole della Tradizione* è stata conse-





gnata al giornalista de "La Nazione" Francesco Querusti, che segue con molta attenzione gli "eventi" della Delegazione. (Ruggero Larco)

VALDICHIANA-  
VALDORCIA SUD

### UN PERCORSO TRA LE CUCINE REGIONALI

La Delegazione, per iniziativa del Delegato, della Consulta e dei Simposiarchi Glauco Dei ed Ettore Falvo, ha celebrato in modo particolare il tema della cena ecumenica, attraverso una serie di collaborazioni.

Le Cantine Dei, a Montepulciano, hanno sostenuto la serata con entusiasmo e vero senso di ospitalità. Gli Accademici le hanno visitate prima della riunione conviviale, potendone ammirare l'integrazione tra tecnologia e rispetto dell'ambiente, studiata nei minimi particolari con un effetto finale straordinario, così come si è potuto anche capire dall'espressione e dalle parole di Maria Caterina, responsabile dell'azienda, che dedica le sue giornate a questa esclusiva attività.

La relazione sul riso è stata affidata a Ettore Falvo, che ha descritto la storia, le caratteristiche e le diverse possibilità di utilizzo di questo alimento. L'interpretazione del tema è stata di Walter Tripodi, del ri-

storante "La Locanda delle Scuderie" - Borgo Dolciano (Chiusi), che ha.... proposto un percorso regionale tra vari tipi di riso. Suppli al telefono e arancini di riso con l'Originario; zuppa di riso, patate e pomodoro con il Fino; il sartù di riso con il Semifino; il risotto al vino Nobile con il Superfino; il pilaf alle piccole verdure e gamberi con il Parboiled e, per finire, la torta di riso alla lucchese. In abbinamento, i vini della Cantina Dei: rosso di Montepulciano 2013, Nobile riserva 2011, Vinsanto.

L'occasione di completa ospitalità ha permesso di dedicare la serata alla beneficenza, offrendo il ricavato all'Adisco, associazione di riferimento della Delegazione.

Tutti gli Accademici, i familiari e gli ospiti hanno apprezzato il menu e il clima di serenità che ha caratterizzato questa occasione.

(Giorgio Ciacci)

### ABRUZZO

CHIETI

### L'INDIMENTICATO PASSAGGIO

Innumerevoli chicchi di riso accompagnano la storia dell'uomo, nell'alimentazione e nella tradizione, ma la loro preziosità può esser ben raccontata facendo vivere emo-

zioni inattese. È quanto ha realizzato la Delegazione nella cena ecumenica, un appuntamento in cui l'argomento è stato trattato con profondità culturale, sapienza gastronomica e cordialità conviviale. Il Delegato Mimmo D'Alessio ha egregiamente governato la manifestazione con il supporto della Consulta. La riunione conviviale è stata aperta dalla relazione del professor Ezio Burri, docente di Cartografia, che ha raccontato, anche attraverso foto d'epoca e rarissime carte, il viaggio del riso in Abruzzo e nella provincia di Chieti in particolare, territorio che, fino al 1927, comprendeva tutto quel che c'era a destra del fiume Pescara, con valli, pianure e, a quel tempo, acquitrini e paludi. L'Accademico Gianni Di Giacomo, subito dopo, si è soffermato per descrivere il positivo contributo portato dalle Delegazioni della regione al volume *La cucina del riso*. Ai numerosi Accademici e ospiti, riuniti attorno a un unico tavolo al ristorante "Novilunio" di Francavilla al Mare, la presentazione dei singoli piatti e dei vini scelti per il menu, ha aperto altrettante e più ampie pagine storiche, raccontate attraverso la descrizione di particolari ricette, ad iniziare da una citazione importante, quella dell'abruzzese Ennio Flaiano, con i "suppli al telefono", per i fili che si stendono caldi dopo il primo morso, narrazione simbolica di quei pasti fuori orario che hanno animato la "Dolce Vita". A tavola, l'Abruzzo gastronomico ha ritrovato il riso con due suoi prodotti che sono unici più che tipici: la "ventricina" e la provola, in un "cappello di riso", la cui larga falda è stata interpretata da una fetta di quel salame tipico del Vastese che il mondo invidia e cerca di imitare. Il riso "accio e patate", in brodo con sedano ("acce" o "lacce" in abruzzese) e

patate, è stato invece il piatto che ha parlato della tradizione casalinga più diffusa nella regione. La storia dell'Abruzzo e della sua tradizione anche gastronomica è stata affidata al "sartù di corte delle due Sicilie", che ha consentito al giovane e brillante Mario Ferrara, chef del ristorante, di fondere le sue origini campane con un'interpretazione moderna e molto apprezzata del sartù napoletano. Il riso Venero, profumato di erbe, ha esaltato l'incontro con un eccellente pollo ruspante alla cacciatora, fino ai croccantini di riso che hanno suggellato l'antico amore di questa terra per il riso, che, transitato come elemento della sua storia agricola, è rimasto e sta crescendo in quella gastronomica. (Maurizio Adezio)

PESCARA

### AL "CAFFÈ LETTERARIO", RICETTE TIPICHE ABRUZZESI

Quasi totale partecipazione degli Accademici, con numerosi ospiti, all'appuntamento con il tema gastronomico dell'anno, che si è tenuto presso il ristorante "Caffè letterario", sito nella zona storica di Pescara, vicino alle antiche prigioni del "Bagno borbonico", in un locale che ostenta una parete verso il fiume, che costituiva un muro perimetrale della fortezza di Pescara.

Il dinamico Delegato Giuseppe Fioritoni e il brillante Simposiarca Franco Spagnuolo, hanno impegnato, per l'occasione, un cuoco d'eccezione, Gabriele Marrangoni, che si è prestato a realizzare diverse ricette tipiche dell'Abruzzo, alcune delle quali sono state pubblicate sull'ultimo volume accademico *La Cucina del Riso*.

Dopo l'interessante introduzione al tema, svolta dal Delegato, il relatore, professor Giacomo De Iulius, ha trattato



brillantemente un argomento inerente a quello della serata: "Storia della risicoltura in Abruzzo", in cui ha illustrato come nella regione, e segnatamente nel Teramano e nella valle del Sangro, la risicoltura sia stata praticata ampiamente fin dalla fine del 1500, per poi venire abbandonata nel 1800 soprattutto per motivi sanitari, giacché si riteneva che gli acquitrini fossero la causa della malaria.

Si è quindi gustato un antipasto di riso integrale con sepioline "scarpetta" e ribes rosso, seguito dalle polpettine di riso con scamorza affumicata in crema di zucca e melagrana, accompagnati da un ottimo Pecorino Doc 2013 della Cantina Frentana. I primi piatti sono stati: minestra di riso Originario con i tondini del Tavo, pomodori S. Marzano e pecorino di Farindola, cui ha fatto seguito un magnifico, e rosso, risotto Carnaroli con radicchio del Fucino, guanciale e Montepulciano d'Abruzzo, ai quali è stato abbinato un discreto Cerasuolo "Tatà" Doc 2013 (Cantina Chiusa Grande). Il secondo piatto non conteneva riso, perché era uno stinco di maiale con tortino di bietole e patate, accompagnato dal Montepulciano d'Abruzzo "S. Michele" Doc 2012 della Cantina Centorame, mentre il dessert ha esaltato questo cereale con una coppa di "riso, latte e zafferano di Navelli" abbinato al Moscato rosa "S. Anna" della Cantina Palusci. (Carlo A. Marsilio)

## TERAMO

### SIMBOLO DI VITA E ABBONDANZA

Il riso non è parte integrante della tradizione gastronomica teramana, eppure la risicoltura è stata importante nell'agricoltura del territorio sino

ai primi decenni del 1900, con massimo sviluppo tra il 1700 e il 1800. È fonte documentata da una recente pubblicazione, *La battaglia del riso*, del professor Giacomo De Iuliis, che della cucina del riso non vi sia la benché minima traccia nella gastronomia locale, a differenza di altre regioni meridionali. Così ha esordito il Delegato Roberto Ripani nel discorso di apertura della riunione conviviale ecumenica. A seguire, la giovane dottoressa Valentina Ponzilli, Coordinatrice ITS Agroalimentare di Teramo, PhD in Scienze degli Alimenti, ha abilmente introdotto e presentato un'interessante relazione sul riso e le sue caratteristiche nutrizionali, partendo dal suo forte valore simbolico. Secondo un'antica leggenda cinese, il Genio Buono, nel vedere i contadini soffrire a causa di una grave carestia, si impietosì e sacrificò tutti i suoi denti, disperdendoli in una palude. Dopo un po' di tempo l'acqua trasformò i denti in semi da cui germogliarono migliaia di piantine di riso: in Oriente prima e in Occidente poi, il riso ha così rappresentato vita e abbondanza, prosperità e fecondità.

La cena si è svolta in due tempi: prima di quella vera e propria, un buffet ricco di antipasti, in gran parte a base di riso, ha permesso di apprezzarne le varie qualità (Basmati, Venere, riso rosso, riso nero), utilizzate come ripieno, quale base per insalate o per gli arancini caldi, di diverse qualità, sempre graditi.

L'ottima brigata di cucina del ristorante "Hotel Cristallo" di Giulianova, riesce sempre a stupire e a non deludere mai: la selezione della qualità degli ingredienti, associata ad un'abilità culinaria più che consolidata, ne fanno uno dei locali di riferimento.

Al termine, alle signore è stato offerto un sacchetto di riso

a ricordo di una serata molto ben congegnata, grazie anche all'impegno e alla collaborazione della Vice Delegata Emilia Di Egidio. (Roberto Ripani)

## CAMPANIA

### NAPOLI

#### PARLANDO DELL'ARISTOCRATICO SARTÙ

Le spighe di *Oryza Sativa* risplendono nei toni verdi delle foglie e quelli gialli delle sue spighe sul frontespizio del magnifico menu, ideato e realizzato dal Vice Delegato Massimo Ricciardi, che gli Accademici hanno trovato sui tavoli del ristorante "Amici miei", dove si è celebrata la cena ecumenica. Sul retro, la famosa foto di Silvana Mangano. Il Delegato Vincenzo del Genio, dopo aver sottolineato l'importanza dell'ecumenismo di questa giornata, ha ricordato che l'Italia è il primo produttore di riso in Europa e che produce risi di qualità eccellenti anche al Sud, per esempio nella piana di Sibari, come ha sottolineato l'Accademica Annamaria Docimo. Sul tema dell'ecumenica si è intrattenuato Leonardo Bianchi, Sempiarca della serata, profondo conoscitore della cucina in

tutte le sue espressioni. Partendo dal viaggio del riso, che è venuto da molto lontano, ripercorrendo le tre direttrici di penetrazione in Europa, Spagna, Italia, Sicilia, ha sottolineato come non sia un caso che proprio queste tre collocazioni geografiche abbiano espresso i tre piatti più noti, che hanno portato il riso sulle grandi tavole. Mentre la pasta, infatti, è un cibo considerato popolare, il riso è classificato, sin dalle origini, come il piatto dei signori, basti pensare al sartù di riso che appartiene alla più nobile e aristocratica cucina napoletana: un grande timballo con un ricco ripieno. Bianchi ne ha elencato tutti i componenti: fegatini di pollo, pancetta, piselli, funghi secchi, salsicce fresche, prosciutto, fior di latte, uova sode e polpettine, ricordando di condire il tutto con un ottimo ragù. Apprezzati i piatti di riso preparati in varie versioni dalla famiglia Baldini: l'insalata di riso ottimamente amalgamata con pomodoro, basilico, scaglie di grana, e i tre risotti: il primo ha coniugato mirabilmente l'amaro dei friarelli (tipico prodotto napoletano) con le salsicce; il secondo ha unito la delicatezza dei fiori di zucca all'aroma dello zafferano; mentre nel terzo il sapore fumé della provola ha esaltato la scarsa sapidità del-





la zucca. Ottime le “palle di riso”, tipico piatto napoletano. Applausi, (come riferisce il giornalista Pasquale Esposito, in un articolo pubblicato su “Il Mattino”), per lo chef e per i titolari del ristorante, cui il Delegato ha consegnato il piatto d'argento e il guidoncino, ricordando che “Amici miei” è da sempre fedele, senza cedimenti, ai piatti della tradizione realizzati con semplicità. (Myriam Cimino)

#### NAPOLI-CAPRI

### UNA SERATA PERFETTA

Splendida la cena ecumenica che la Delegazione, a ranghi pressoché completi, ha celebrato negli accoglienti ed eleganti locali del Circolo Canottieri Napoli, attentamente studiata da Santa Di Salvo, Simposiarca della serata, e magistralmente eseguita dal team di cucina di Guglielmo Campaiola. Dopo un ricco benvenuto a base di arancini, piccoli supplì, crocchette al nero di seppia, piccoli sartù napoletani e tortini al curry con gamberetti, gli Accademici si sono accomodati a tavola, dove, in

rapida successione, grazie ad un servizio perfetto, hanno gustato riso all'insalata con polpo, seppioline e crudité di verdure; risotto alla rana pescatrice; uno squisito riso e verza con pancetta e pecorino di antica tradizione. Tra i motivi del successo, l'utilizzo di una qualità di riso sapientemente invecchiato. Dopo un'interessante e scoppiettante relazione sul tema ecumenico, ad opera del Vice Delegato, l'incontro si è concluso con uno straordinario quanto innovativo tortino di riso con cannella e cacao. Unica concessione agli Accademici più golosi, piccole pavlova alla frutta e cioccolatini al caffè. (Claudio Novelli)

#### SICILIA

#### CALTAGIRONE

### UN CIBO CHE ACCOMUNA LE CUCINE DEL MONDO

La storia del riso è lunga quanto il mondo, ha esordito la Simposiarca Maria Flavia Spadaro nell'introdurre il tema della cena ecumenica. In Sicilia, terra di agrumi e gra-

no, in passato era una pianta molto diffusa, soprattutto nella piana di Catania, dove le zone paludose fornivano condizioni ambientali ottimali allo sviluppo di questa coltivazione, almeno fino agli anni Trenta. Probabilmente, due eventi particolari contribuirono a far abbandonare la coltivazione. Il primo riguarda l'Unità d'Italia: in seguito all'unificazione dello Stato italiano, furono promosse iniziative legislative volte a disincentivare le coltivazioni di riso siciliano a favore delle produzioni dell'Italia settentrionale, alle quali il riso siciliano faceva “concorrenza”. Il secondo, noto come “bonifica integrale”, promosse bonifiche in diverse parti d'Italia e pose fine alla presenza di paludi, che comportavano problemi ambientali e sanitari. Con il riso, la cucina siciliana ha creato uno dei suoi prodotti più tipici: l'arancino (o arancina), una sfera o un cono di riso, del diametro di 8-10 cm, farcito con ragù, poi panato e fritto. Le sue origini sono molto discusse: è un prodotto popolare e risulta difficile trovare riferimenti su fonti storiche che le possano chiarire con

esattezza. Quasi tutte le grandi città dell'isola ne rivendicano la paternità. Nel comprensorio catanese, si sostiene che la forma a cono si debba a un'ispirazione data dall'Etna: tagliandone la punta, esce dall'arancino il vapore che ricorderebbe il fumo, mentre la superficie croccante della panatura e il rosso del contenuto ne rievocherebbero la lava nei suoi due stadi, calda e fredda. Diffuso in tutto il mondo, attraverso l'emigrazione dei siciliani, i quali fondarono rosticcerie nei luoghi in cui si stabilirono, portando con sé i prodotti regionali, gli arancini oggi sono un prodotto tipico della gastronomia siciliana ufficialmente inserito nella lista del Ministero delle Politiche agricole. Proprio con una varietà di gustosi arancini di riso, la Simposiarca ha scelto di aprire il menu. La grande versatilità di questo alimento ha permesso che fosse presente in tutte le portate: risotto al nero di seppia e risotto agli agrumi come primi; timballo di riso con polpettine per secondo e, infine, le classiche crespelle di riso e torta di riso latte e cacao. “Mangia il tuo riso, al resto ci penserà il cielo”, recita un antico proverbio orientale, a sottolineare l'essenzialità e la bontà di questo cibo che accomuna le cucine di tutto il mondo. (Colomba Cicirata)

#### CATANIA

### IL RITORNO DELLA CULTURA DEL RISO IN SICILIA

La cena ecumenica della Delegazione si è svolta nel magnifico e suggestivo patio dell'hotel Katane. Il tema di quest'anno non poteva non toccare, negli Accademici siciliani, corde antiche e nello stesso tempo nuove. Cronologicamente, questo cereale è stato introdotto, prima che nel re-





sto d'Italia, in Sicilia, durante la dominazione araba, diventando il protagonista di una cucina ricca e variegata: arancini, timballi, sartù, risotti, crispelle. La varietà degli alimenti con i quali il riso si è mescolato, fondendosi e colorandosi, ha creato pietanze, sia salate sia dolci, uniche e complete dal punto di vista nutrizionale.

Simposiarca della serata è stata Maria Carmela Vagliasindi che, con un linguaggio chiaro e conciso, ha descritto il grande viaggio "nel tempo e nello spazio" di questa graminacea dal nome riso. A lei va il merito di aver fatto conoscere alla Delegazione il dottor Angelo Manna, giovane imprenditore che si è saputo mettere in gioco riuscendo a tramutare un'intuizione felice in realtà. Con coraggio e passione, è riuscito a lacerare il velo di oblio che era sceso in Sicilia su questa coltura. Fino agli anni Trenta, prima della bonifica integrale di Mussolini, il riso si coltivava con grandi profitti nella piana di Catania e nella zona di Ribera, poi, lentamente, questa coltivazione era scomparsa. Con tenacia e determinazione, il dottor Manna ha dimostrato che è possibile ancora far nascere un riso Arborio siciliano con la tecnica della coltivazione semiasciutta, lasciando, cioè, il terreno sempre umido e mai inondato. Ha dato prova che si può sfidare un mercato globalizzato scommettendo su un eccellente prodotto di nicchia, frutto di una terra che sa ricompensare la tenacia di un'imprenditoria che innova. Il suo riso Arborio di Leonforte rappresenta la vittoria di una scommessa ritenuta impossibile e vinta.

Lo chef Dedé ha proposto un ottimo menu: arancini al ragù dei Nebrodi, risotto Arborio di Leonforte ai funghi porcini dell'Etna, filetto di suino nero farcito di caciocavallo e biette

brasate. Per finire, crespelle di riso al miele di zagare d'arancia "uso benedettini". Ottimo il Cos Frappato della Cantina Cilia e Occhipinti. Cortese e professionale il servizio. È stata una bella e interessante riunione conviviale, con una grande partecipazione di Accademici e ospiti, che ha avuto come protagonista non un riso qualsiasi ma il riso Arborio di Leonforte, prodotto nel territorio, da valorizzare e salvaguardare. (Marina Fichera)

GELA

### ALL'INFLUENZA ARABA NELLE PREPARAZIONI

Si è tenuta presso il ristorante "Ciaramella", la cena ecumenica della Delegazione, nel corso della quale la Delegata Concetta Battaglia, dopo aver salutato e ringraziato Accademici e ospiti, ha presentato il relatore della serata, l'Accademico Giuseppe Gennuso. Dopo aver ricordato il significato dell'evento, che vede tutti gli Accademici virtualmente e spiritualmente uniti in un'unica cena, Gennuso ha parlato sul tema ecumenico dell'anno. Il riso era conosciuto dai Greci e dai Romani, e da questi veniva riconosciuto come una spezia orientale, esotica e talvolta utilizzata per fini terapeutici. In Sicilia non si può ignorare che il riso, durante la dominazione araba, abbia avuto un vasto impiego nella cucina del territorio, che ha raccolto e mantenuto l'eredità di ricette e preparazioni di derivazione araba. Tale influenza è ancora molto evidente nelle pasticcerie, nelle rosticcerie e nei ristoranti, con preparazioni a base di riso, come crocchette, arancine, suppli, timballi e piatti di riso con zafferano.

Il relatore ha poi illustrato le varie caratteristiche del riso e ha concluso affermando che

in vista di "Milano Expo 2015" la Confagricoltura ha voluto come partner l'Accademia per il patrimonio di conoscenze, studi e professionalità che la caratterizzano nella salvaguardia del patrimonio culturale quale quello gastronomico italiano.

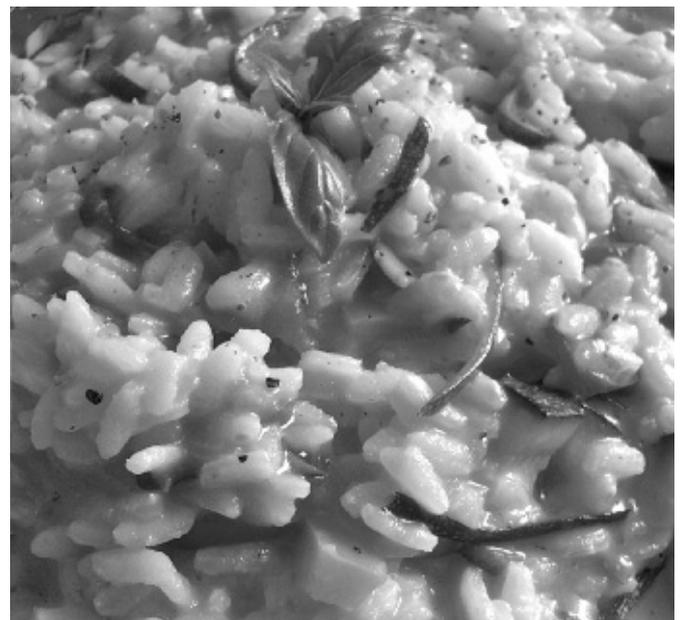
(Giuseppe Gennuso)

MESSINA

### ALL'INSEGNA DELL'INNOVAZIONE

Il Delegato Antonio Barresi ha voluto che la cena ecumenica, molto partecipata, fosse anche connotata dalle relazioni di ospiti qualificati, quali, nella circostanza, il professor Giacomo Dugo, ordinario di Chimica degli Alimenti dell'Ateneo di Messina e la sua collaboratrice, dottoressa Carlotta Crescenti. Il professor Dugo ha esposto una relazione su "Riso, storia, nutrizione ed enogastronomia", scientificamente rigorosa, quanto di piacevole fruizione, arricchita dal contributo della dottoressa Crescenti che ha ripercorso la storia del riso seguendo il filo di una serie di testimonianze che si snodano, sin

dall'epoca greca e romana, dall'estremo Oriente al Mediterraneo, dove il riso veniva apprezzato più per le sue virtù terapeutiche che in qualità di alimento. I relatori hanno infatti sottolineato la tradizionale diffidenza delle popolazioni meridionali ad accettare il riso come ingrediente base della loro cultura gastronomica, fatte salve alcune preparazioni, quale il più famoso e apprezzato cibo di strada, l'arancina, di forma sferica nella Sicilia occidentale, conica nella Sicilia orientale, dove anche il nome subisce un cambiamento di genere, divenendo arancino. Dalle tavole baronali del Regno delle Due Sicilie è giunto poi il sartù, sontuosa elaborazione della materia prima. Grazie ad una mirata e lodevole scelta del Delegato, il buffet preparato dallo chef Giovanni Di Giovanni dell'Associazione Motonautica e Velica Peloritana, ha incluso, oltre ad una serie di ricette tradizionali, come gli arancinetti dell'aperitivo e lo storico sartù con le immanicabili polpettine di carne tritata, una serie di preparazioni innovative o provenienti da altri Paesi, con risultati sicuramente non trascurabili. Preceduti





da una gradevole serie di piccoli antipasti (suppli, crocchette, cozze gratinate sommerse dal riso nella loro conchiglia), una rivisitazione del riso al nero di seppia e un risotto con ortaggi; un'innovativa parmigiana di melanzane con riso, e alcune proposte etniche, quali il riso pilaf con salse esotiche e pollo al curry e il riso Venere con frutti di mare, contaminazione culturale certamente innovativa. Il buffet di dolci ha presentato, tra l'altro, la rivisitazione di dolci di riso tipici della tradizione messinese e catanese, trasformando le sfinci peloritane e le crespelle etnee in deliziose sfogliette fritte di riso, aromatizzate all'arancia, per concludere con il trionfante riso nero al cioccolato della tradizione regionale. (Francesco Trimarchi e Marina Bortoletti)

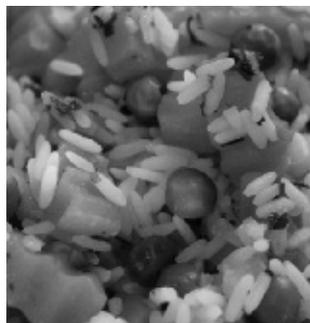
PALERMO MONDELLO,  
PALERMO, CEFALÙ

### RISO PER TRE

La giornata ecumenica ha visto riunite le tre Delegazioni per celebrare la "Cucina del riso". La riunione conviviale si è svolta al Salone Margherita di Mondello, sede della Pupi Inglese Banqueting, società fra le più rinomate della Sicilia, che nasce dalla passione familiare per la cucina e il raffinato piacere del ricevere. La scelta del Delegato Beppe Barresi e della Consulta di Palermo Mondello, non è stata casuale perché, in Sicilia, l'arte di preparare il riso è legata a tradizioni nobili e alto borghesi. Anche le arancine (nel Palermitano assolutamente al femminile, perché la loro forma si rifà alle arance), ormai tanto popolari da divenire quasi cibo di strada, provengono dalle cucine dei monsignori e cuochi delle grandi famiglie aristocratiche. Nella storia

dell'alimentazione siciliana, il riso svolge un ruolo marginale. Il motivo lo ha spiegato bene l'Accademico di Palermo Mondello Girolamo Cusimano, Presidente della Scuola di Scienze umane e del patrimonio culturale dell'Università di Palermo, nel suo intervento d'introduzione alla serata. Il riso percorre le vie del Mediterraneo dall'antichità. Nell'isola, però, il clima caldo ha fatto sì che la sua coltivazione in acquitrini portasse la malaria, facendone progressivamente scomparire la coltivazione. Ecco spiegato perché il riso in Sicilia diviene mano a mano un cibo d'élite.

Dopo il saluto dei tre Delegati, Lucio Messina, che ha ricordato i valori della cena ecumenica, Nicola Nocilla e Beppe Barresi, la Simposiarca Loredana Viola Leone, Vice Delegata di Palermo Mondello, ha illustrato il menu, spiegando perché ogni pietanza servita fosse stata cucinata con uno specifico tipo di riso. Per le arancine con la carne e i suppli, è stato usato il tipo Ribe, mentre per i timballetti di verdure, la varietà riso Rosso Selvaggio mescolato a Vialone nano per favorirne la legatura. Due i risotti serviti, quello marinaro in onore della rinomata località balneare di Mondello, ai frutti di mare (Vialone nano) e quello con la zucca rossa (Carnaroli). I dolci serviti sono stati il "riso del paradiso" (squisito gelato della tradizione siciliana) e il riso nero al cioccolato. Per queste ultime pietanze sono stati



usati rispettivamente il riso Originario e il Vialone nano. Una serata riuscita, che si è svolta all'insegna di una calorosa convivialità, favorita dalla bontà delle pietanze e dal servizio inappuntabile e veloce. (Beppe Barresi)

SIRACUSA

### I PIATTI "ALLA SICILIANA" DI CRISTOFORO DI MESSISBUGO

Al ristorante dell'hotel Relax, nel quartiere Neapolis a Siracusa, il Simposiarca dell'incontro accademico più solenne dell'anno, il Delegato Angelo Tamburini, ha illustrato le peculiarità storiche, gastronomiche e territoriali del riso: "La ricerca storica tramanda che gli Arabi portano in Sicilia il riso ma non la risicoltura. Negli anni dell'occupazione è verosimile che abbiano tentato di acclimatare il riso a Siracusa e nella piana di Lentini. Il risotto alla milanese, infatti, potrebbe avere avuto i suoi natali in Sicilia. Cristoforo di Messisbugo, maestro di casa del cardinale Ippolito d'Este, nel descrivere un banchetto, servito il 16 gennaio 1543 alla corte estense, precisa che il secondo servizio di cucina comprendeva, con i timballi di piccione, di conigli e lepri, in salsa peverada, anche sei piatti di riso alla siciliana con tuorli d'uovo crudi, formaggio grattugiato, pepe, zafferano e l'immane zucchero di tutte le ricette medievali". "È soprattutto la coltivazione del riso, pianta esigente in fabbisogno d'acqua, che induce la realizzazione del ponte-acquedotto Biscari, che divenne meta di scrittori e viaggiatori, anche stranieri. Jean Houel, pittore e architetto francese, dimorando in Sicilia, tra il 1776 e il 1780, avrà modo di osservare l'opera già compiuta e rappresentarla". "A seguire e oltre la metà dell'Ottocen-

to, il riso, cereale a semina primaverile, viene coltivato in quasi tutte le pianure fluviali della Sicilia; centri di produzione sono Lentini, la piana di Catania, i territori del Simeto, Centuripe, Paternò, e ancora Calatabiano, Vittoria e Bivona". Il Delegato ha inoltre ricordato che il riso è stato coltivato con successo in Sicilia poiché fornisce rese elevate e un reddito di molto superiore a quello del frumento, soffermandosi poi su un piatto di derivazione araba, il "risu 'o furnu", un timballo di riso ripieno, al forno, cucinato all'interno della Sicilia. Fra gli ingredienti figurano: uova, pecorino, estratto di pomodoro, ragù di carne, tuma, aglio, zucchero, passolina, pinoli e mollica di pane. Dall'esame di questa ricetta risulta chiara l'influenza del *musaka* arabo-orientale. Ha citato poi un personaggio molto amato, il commissario Montalbano, creato dallo scrittore Andrea Camilleri, che adora gli arancini di riso. La sequenza delle ben confezionate e ben presentate pietanze in tavola, è stata armonica e sollecita, il servizio curato, il clima conviviale sereno e piacevole. (Angelo Tamburini)

SARDEGNA

CAGLIARI CASTELLO

### SERATA CORSARA

Quest'anno la Delegazione si è riunita, per la cena ecumenica, in uno dei ristoranti più tradizionali e prestigiosi di Cagliari: "Dal Corsaro". Da tempo le riunioni conviviali sono improntate all'amicizia e al calore, ne sono prova i numerosi ospiti che normalmente vi partecipano volentieri. Al suono della campana della Delegata Maria Gabriella Nardi, erano presenti, oltre ad un congruo numero di Accademici e amici, anche il



Sindaco di Cagliari, Massimo Zedda e l'Assessore regionale all'agricoltura, dottoressa Elisabetta Falchi.

La Delegata, dopo aver salutato gli ospiti, ha dato la parola proprio al Sindaco che ha voluto ringraziare la Delegazione per l'attività svolta e ha espresso la disponibilità per iniziative e manifestazioni da svolgere congiuntamente, riconoscendo l'alto valore culturale dell'Accademia. Il Consultore Pier Paolo Murgia ha tenuto un'interessante conversazione sulle qualità di riso coltivate in Sardegna e sulle loro caratteristiche. L'ottima e originale cena a base di riso, che lo chef Deidda ha preparato, unita agli eccellenti vini, ha reso ancora più gradevole la riunione conviviale.

Anche gli importanti ospiti sono stati catturati dalla magia della serata, tanto che il Sindaco, perfettamente a suo agio, si è spostato tra i vari tavoli ove si è intrattenuto con tutti gli Accademici. Ma il complimento migliore lo ha fatto alla Delegata al momento dei saluti: nel ringraziarla per l'ospitalità, le ha confessato di aver trascorso una bella serata, più piacevole di quella che normalmente trascorre con i suoi amici.



EUROPA

UNGHERIA

BUDAPEST

### UNA RIUSCITA CENA DI CUCINA ITALIANA

In occasione della cena ecumenica, la Delegazione ha avuto come ospite particolare

il Presidente Giovanni Ballarini che ha nominato Accademico onorario S.E. Alberto Bottari De Castello, Nunzio Apostolico a Budapest. Ha inoltre consegnato le insegne al nuovo Accademico Giulio Marciano. Erano presenti, inoltre, S.E. Maria Assunta Accili, Ambasciatrice d'Italia, e numerosi ospiti americani che seguono con grande interesse le iniziative dell'Accademia, oltre alla dottoressa Livia Forlani, Capo del Centro Servizi Globali della FAO con sede a Budapest, che ha parlato brevemente della Giornata Mondiale dell'Alimentazione, quest'anno concomitante con la riunione conviviale ecumenica. Il tema della cucina del riso, facile all'apparenza, ma al tempo stesso delicato, per non cadere nella banalità, è stato trattato dall'Accademico Andrea Panizza (di origini vercellesi), che ha parlato della cultura del riso e del mondo sociale ad esso connesso. Il menu, elaborato dallo chef e proprietario del ristorante "Fausto's", Fausto di Vora, coadiuvato dallo chef di cucina Giorgio Cavicchiolo e coordinato dal Delegato Alberto Tibaldi come Simposiarca, è stato all'altezza della fama di cui gode questo locale. Come ha giustamente evidenziato il Presidente Ballarini, la realizzazione delle diverse portate ha particolarmente stimolato gli chef a creare piatti con sapori nuovi, con l'utilizzo di materie prime atte a esaltare l'eccellenza della vera "cucina italiana". Una particolare menzione va al servizio in sala, impeccabilmente coordinato dal maestro di sala Gergely Maul. Servizio che, come ha puntualizzato il Presidente, è importante allo stesso modo della preparazione dei piatti per una perfetta riuscita di una riunione conviviale. Il menu prevedeva: bocconcini di riso a scottadito con mozzarella di bufala e stuzzichini

sfiziosi alla Giorgio; involtini con filetto di manzo e verze in letto di crema tartufata al riso; risotto al Barolo e medaglioni di capriolo; guancia di bue al Barolo con rafano e purea di barbabietola; sorbetto di ananas e finocchio; fantasia di cioccolati in cupola e riso soffiato.

Presente alla serata anche la signora Mici Bosca che ha gentilmente offerto i vini in ricordo del marito Accademico. Un caloroso applauso ha coronato l'incontro, quando il Presidente ha consegnato le medaglie di Orio Vergani agli chef, quale riconoscimento per la loro brillante e impeccabile performance.

(Alberto Tibaldi)



NEL MONDO

STATI UNITI D'AMERICA

VIRGINIA

### IN TAVOLA ANCHE IL RISO ROSSO DEL FERRARESE

La cena ecumenica della Delegazione ha portato alla ribalta l'inventiva di uno chef locale, Brian Pellet, che ha nuovamente dato prova del suo eclettismo nel presentare variazioni sull'impiego del riso in cucina. Il menu ha visto in tavola un ottimo risotto con l'aragosta e pomodori sotto aceto, nonché uno sformato di riso saltato con sugo d'anatra, piatti accolti con vivo plauso dagli Accademici e dai loro ospiti. Le frittelle di riso avevano aperto, con una varietà di colori, la presentazione di antipasti che includevano pe-

peroni marinati, olive e verdure grigliate. Anche in questo caso, Pellet aveva offerto ai partecipanti un piatto tutto suo, associandolo ad una ricotta fatta in casa che poi finiva al centro di un vero e proprio interrogatorio da parte degli ospiti. Quello della ricotta italiana è un gusto che gli americani hanno scoperto in tempi recenti, in quanto la loro versione, il cosiddetto *cottage cheese*, prediletto, tra gli altri, dal Presidente Nixon, è tutto meno che saporito. Un eccezionale contorno di riso faceva la sua comparsa in tavola: un assaggio di un riso rosso del Ferrarese, con un sapore storico. Nel 1475 il Duca di Ferrara aveva, infatti, ricevuto in dono dodici sacchi di semi di riso da Galeazzo Maria Sforza, responsabile della diffusione della risicoltura in gran parte della Lombardia. Il riso rosso proveniente da Ferrara, acquistato dal Simposiarca de Medici, viene attualmente coltivato nella zona di Jolanda di Savoia. Il riso impiegato dallo chef era della varietà Arborio, molto diffusa nei mercati americani. L'introduzione del riso italiano negli Stati Uniti ha, tra l'altro, un famoso precedente. Fu infatti Thomas Jefferson a procurarsi semi di riso piemontesi durante un viaggio in Italia, nel 1787, sfidando una severa proibizione contro la loro esportazione. Per concludere, il dolce non poteva che essere una torta di riso con mandorle e agrumi. (Marino de Medici)





**VALLE D'AOSTA**

**MONTEROSA**  
23 settembre 2014

Ristorante "Agriturismo Relais des Reines" di Irma Pellissier, in cucina Irma Pellissier e Marie Ange Vallainc. ●Frazione Vigneroisa 8, Champorcher (Aosta); ☎012/537238, cell. 347/6991494; info@relaisdesreines.it, www.relaisdesreines.it; coperti 60+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,4; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** insalata di mele, noci e sedano; polenta con marmellata di sambuco; quiche di verdure di stagione; salvia fritta; gnocchi con patate e zucca con ragù e fontina; arrosto con patate; gelato con frutti di bosco caldi.

**I vini in tavola:** La Touche 2013; Torrette 2013 (entrambi Maison Anselmet).

**Commenti:** Il locale, a 1400 metri di altitudine, è gestito da una famiglia di allevatori in un ambiente rustico e accogliente, con un servizio impeccabile. La cucina ha offerto i sapori del territorio con caratteri montani a chilometro zero. Il menu, curato dalla Simposiarca Teresa Charles con lo chef Irma Pellissier, ha fatto riscoprire antichi sapori e ingredienti assolutamente genuini. Squisite marmellate con formaggi di produzione della casa hanno accompagnato l'aperitivo. Particolarmente apprezzati gli antipasti, perché inusuali, come la fresca insalata di mele, noci e sedano, la polenta con marmellata di sambuco e la quiche fresca e saporiti-



ta. Successo per gli gnocchi con patate e zucca con ragù e fontina che avevano il sapore perduto di un tempo. Molto gradito, in questa serata montana, tiepida e stellata, il gelato con frutti di bosco caldi. Buono il rapporto qualità-prezzo.



**PIEMONTE**

**CUNEO - SALUZZO**  
26 settembre 2014

"Trattoria dei viaggiatori" di Edoardo Evangelisti. ●Piazza Seyssel 2, Sommariva del Bosco (Cuneo); ☎0172/55659, cell. 348/0917225; coperti 30. ●Parcheggio incustodito; ferie agosto; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,46; prezzo 40 €.

**Le vivande servite:** peperone di Carmagnola al forno con crema di acciughe; cuore di baccalà selvaggio islandese dissalato in Spagna appena scottato e stoccafisso mantecato con olio e olive taggiasche; gnocchi di patate di montagna al prezzemolo con ragù di lumache di Cherasco; coniglio grigio di Carmagnola in tre cotture con semolino dolce; frolla con frutta di stagione con coppa di Marsala classico.

**I vini in tavola:** Barbera (antica Casa vinicola Scarpa, Nizza Monferrato).

**Commenti:** I titolari di questo caratteristico ristorante propongono da quasi 30 anni la vera cucina piemontese attraverso un'accurata selezione delle materie prime, tutte acquistate da artigiani e contadini di fiducia. Il punto di forza sono i primi piatti, tutti fatti a mano nell'attrezzatissima cucina, utilizzando farine biologiche. Il piatto che ha avuto la votazione più alta sono stati gli gnocchi. Molto apprezzati anche gli antipasti,

mentre, per quanto riguarda il coniglio, la votazione è stata generalmente bassa; dei tre modi diversi di cottura, è piaciuto molto quello sottovuoto mentre la coscia è stata giudicata poco cotta e, purtroppo, appena tiepida. Questo disagio è forse da attribuirsi anche al numero di partecipanti superiore ai posti prenotati. Ottimi il servizio e la presentazione dei tavoli. Degna di nota la lista dei vini con etichette di gran qualità. Nel corso della serata sono stati presentati e accolti ufficialmente tre nuovi Accademici.



**LIGURIA**

**ALBENGA  
E DEL PONENTE LIGURE**  
18 settembre 2014

Ristorante "Pernambucco" della famiglia Alessandri, in cucina Nicoletta Pellegrinetti. ●Viale Italia 35, Albenga (Savona); ☎0182/53158, cell. 333/5605655; coperti 40+20 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante, comodo; ferie ottobre; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** aperitivo con verdure di Albenga ripiene; polpette di polpo; acciughe ripiene impanate e fritte; cappon magro; ravioli di pesce e borragini con gamberoni di Oneglia; pescato del giorno al forno con zucchine trombette di Albenga; parfait al Pernambuco.

**I vini in tavola:** Riviera Ligure di Ponente Pigato e Vermentino Doc 2013 (azienda Massimo Alessandri, Ranzo).

**Commenti:** In onore di Luisa Valazza e di Renata Santin, premiate con i simboli ispirati al famoso Piatto Blu di Albenga, una riunione conviviale semplice, con prodotti del territorio,



presentati con eleganza, per esaltarne i profumi e i sapori, che si sono tradotti nei piatti della tradizione che si rinnova giorno per giorno. Come sempre, un successo.



**LOMBARDIA**

**LARIANA**  
25 settembre 2014

Ristorante "Tarantola" di Vittorio Tarantola. ●Via della Resistenza 29, Appiano Gentile (Como); ☎031/930990, fax 031/891101; www.ristorantetarantola.it; coperti 150+50 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante, comodo; ferie 1°-15 gennaio; giorno di chiusura lunedì sera e martedì. ●Valutazione 7,5; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** brandade di merluzzo con pane al nero di seppia; gnocco fritto con prosciutto crudo e burola Marco d'Oggiono; bollito croccante in crosta di pane di segale e salsa verde; battuto di manzo con raspadura, maionese di broccoli e pan gialdi; pan tramvai con pâté allo Zibibbo; panzanella con lavarello in carpione leggero; zuppa con gnocchetti di pane, funghi porcini e finferli; cotechino in crosta di pane con cipolle dolci, zucca gialla e lenticchie chips; focacce al rosmarino e alle olive di Taggia; pan sfogliato; pane di frumento e di segale a lievitazione naturale; tortino di gelato di pane con croccante di pane e cioccolato.

**I vini in tavola:** brut rosé (Radegonda); Sauvignon (Santa Croce); Brigante (Rosso Costa); Zibibbo (Buffa).

**Commenti:** Proseguendo nel percorso della riunione conviviale a tema, la Delegazione ha voluto approfondire quello dell'utilizzazione del pane in cucina. Sfruttando la specifica esperienza dell'Accademico Rocco Lettieri, la scelta è caduta sulla famiglia dei fratelli Tarantola, ristoratori e panificatori pasticciari. Ne è nata una cena ricca di piatti intriganti e stuzzicanti, tutti coniugati col pane. Degni di menzione, fra gli antipasti, la brandade di merluzzo e il "pan tramvai". Incredibilmente leggero il





cotechino in crosta di pane. Il gelato di pane era il degno coronamento di una cena conviviale di ottimo livello e particolarmente stimolante. La presenza di numerosi giovani "aspiranti Accademici" e dell'amico Dino Betti van der Noot, Delegato di Milano, è stata motivo di ulteriore soddisfazione e di speranza per il futuro della Delegazione.

 **LECCO**  
 **MONZA E BRIANZA**  
20 settembre 2014

Ristorante "Osteria dello Strecciolo" di Stefano Riva. ●Via Indipendenza 2, Robbiate (Lecco); ☎039/9281052, anche fax; info@osteriadellostrecciolo.it, www.osteriadellostrecciolo.it; coperti 60. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; ferie due settimane ad agosto; giorno di chiusura lunedì e la domenica sera da settembre a novembre e da gennaio a marzo. ●Valutazione 7,54; prezzo 50 €.

**Le vivande servite:** cappuccino di porcini, tuorlo d'uovo e tartufo nero; guanciale di Robbiate con purea di cipolline all'aceto e pan brioche; ravioli ripieni di taleggio con crema di borlotti alla vaniglia e cardamomo; cosciotto di maialino iberico arrostito con verdure infornate e salsa alla senape; semifera ai tre cioccolati e frutti di bosco.

**I vini in tavola:** Prosecco Daman 2013 (Le Vigne di Alice); Chianti Classico 2010 (Lucignano).

**Commenti:** Riunione conviviale all'insegna dell'amicizia tra le due Delegazioni ancora una volta unite nella scoperta di un interessante locale. In un ambiente accogliente, con personale di sala discreto e cortese, con la regia di Stefania, moglie dello chef e titolare del ristorante, Accademici e ospiti hanno apprezzato il menu concordato dai Simposiarchi della serata, il past Delegato Riccardo Balbiani e il Delegato Claudio Bolla. Plauso unanime al cappuccino di porcini, che ha ottenuto parecchi voti massimi e alla semifera ai tre cioc-

colati. Tutti i piatti sono stati preparati con la massima cura nella ricerca delle materie prime e nella presentazione, caratteristica di Stefano Riva, sempre impegnato nella sperimentazione di piatti nuovi. La serata ha visto l'ingresso ufficiale di un nuovo Accademico, Erminio Annovazzi, che ha sviluppato un'interessante relazione sul panorama dell'alimentazione milanese e che ha donato alla biblioteca dell'Accademia il libro *Nutrire Milano* di Lucia Bisi.

 **SABBIONETA-TERRE DESTRA OGLIO**  
25 settembre 2014

Ristorante "Artegusto" di Ambra Padovan e Giovanni Bergamaschi, in cucina Ambra Padovan. ●Via San Pietro 20, Gazzuolo (Mantova); ☎0376/97901; info@artegustosanpietro, www.artegustosanpietro.it; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie due settimane a gennaio e due a ottobre; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,7; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** grissini stirati a mano con culatello; crostino con marinata wagie; arancini con prosciutto e melone; focaccia di patate con pancetta; verdure in sfoglia; focaccia con pomodorini; sfornato di parmigiana di melanzane; gnocchi di zucca con fonduta di taleggio Oasi del Mincio; filetto di manzetta della contea di Moray al Marsala e ribes con verdure glassate; bignolata alle fragole e pesche.

**I vini in tavola:** Prosecco Naolta (Silvia Fiorini); Fiordiligi Spumante rosé (Quarticello); Vita Grama vino da tavola rosso (Casa Caterina); Fior d'arancio Moscato Giallo (La Costa).

**Commenti:** Un recente intervento di restauro ha trasformato l'antico oratorio quattrocentesco, annesso alla chiesa di San Pietro, in un luogo moderno e accogliente. Giovanni, oltre ad essere l'artefice del restauro, è l'affabulante padrone della sala. In perfetta sintonia con l'ambiente, la cucina di Ambra propone piatti nei quali è sempre presente la tradizione gastronomica del territorio, rivisitata nelle preparazioni e molto curata nella presentazione. La serata è iniziata a buffet, con una ricca proposta di stuzzichini ed è proseguita in tavola con il menu che bene ha espresso la filosofia del locale. Sono stati molto apprezzati gli gnocchi di patate e zucca conditi con la fonduta di taleggio mantovano e il filetto di manzo al Marsala e ribes accompagnato da

verdure di stagione glassate; scenografica la presentazione in tavola del dessert e gustoso il suo assaggio. I vini, di produzione biologica e naturale, sono stati ben abbinati ai piatti. Buono il rapporto qualità-prezzo.

 **VOGHERA-OLTREPÒ PAVESE**  
26 settembre 2014

Ristorante "La Verde Sosta" di Giuseppe e Grazia Mazzzone. ●Località Crocetta, Montecalvo Versiggia (Pavia); ☎0385/99734; coperti 50. ●Parcheggio sulla strada; ferie gennaio; giorno di chiusura lunedì e martedì a pranzo. ●Valutazione 7,3; prezzo 40 €.

**Le vivande servite:** aperitivo con crostini di pane integrale ai funghi di bosco; flan di funghi porcini e parmigiano; funghi porcini in panatura croccanti; risotto classico ai porcini con riso da agricoltura biologica, cotto in brodo ristretto di manzo e mantecatura con burro artigianale; bocconcini di manzo con finferli e porcini con formina di polenta macinata a pietra del mulino Bruciamonti di S. Maria della Versa; mousse al cioccolato "Tainori Repubblica Domenicana" con funghetto di frolla.

**I vini in tavola:** Pinot nero brut "Bosco Longhino" (S. Maria della Versa); rosso "Vigna dei ginepri" (La Sbercia); "La Framboisière" vino ai lamponi (Domaine Faiveley, Côte d'or Francia).

**Commenti:** La Delegazione, da qualche anno, non frequentava questo ristorante e bisogna dire che il ritorno è stato molto gradevole. La simpatia di Grazia e Giuseppe è rimasta invariata, così come la bontà della loro cucina. Un menu tutto funghi, con possibilità di scegliere "alla carta" per gli intolleranti al gustoso vegetale, molto apprezzato. Una menzione

speciale per il risotto: perfetto! Piacevoli i vini ad eccezione di quello ai lamponi servito con il dessert: un buon Moscato, magari passito, dell'Oltrepò sarebbe stato sicuramente preferibile. Ma, come recita la frase diventata famosa in un vecchio film americano, "nessuno è perfetto".



**EMILIA ROMAGNA**

 **CERVIA-MILANO MARITTIMA**  
18 settembre 2014

Ristorante "Da Mario" di Maman Louise Srl di Pier Luisa Minguzzi, in cucina Filippo Campeggiani. ●Via Nazario Sauro 23, Cervia (Ravenna); ☎0544/72035, cell. 331/6414425; info@eventicatering.it, coperti 70+60 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie novembre e gennaio; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 7; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** gran misto di antipasti della casa con specialità locali; passatelli asciutti alle canocchie dell'Adriatico con pendolini e basilico; grigliata mista di pesce nostrano con spiedini e assaggio di fritto con gherigli di noci e cioccolato fuso.

**I vini in tavola:** Prosecco Doc (Foss Marai); Pinot grigio (Cavalier Bertani); Falanghina Igt (Macchialupa); Malvasia Spumante (Medici Ermete).





EMILIA ROMAGNA segue

**Commenti:** La riunione conviviale si è svolta nel Borgomarina di Cervia presso questa struttura assunta in gestione solo da pochi mesi dalla signora Pier Luisa. Accolti con grande entusiasmo, la serata ha avuto inizio con un aperitivo all'aperto per poi proseguire all'interno del locale. Apprezzati gli antipasti e i passatelli asciutti, generosa la grigliata mista di pesce nostrano e molto gradevole il semifreddo a conclusione della cena. Discreto l'abbinamento dei vini ai piatti.

**FORLÌ**

30 settembre 2014

Ristorante "Casa tua da Silvano". ●Viale Cavour 22, Cesenatico (Forlì-Cesena); ☎0547/672429; casa-tua22@gmail.com; coperti 80+70 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie una settimana a gennaio; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 8,6; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** aperitivo con croquette di bianchetti; entrée di cappelletti di pesce in consommé di stupinelli (piccolissimi merluzzetti); carpacci di tonno e ricciola; canocchie e razza al vapore; insalata di carciofi e gamberi; seppioline novelle alla griglia e fritte con pomodoro; calamari gentili sulla carta; lasagne con ragù di mazzola; gelato di crema a piacere.

**I vini in tavola:** Charis di Felluga 2013.

**Commenti:** La cena concordata con il Simposiarca Delegato Edgardo Zagnoli è stata di altissimo livello. Un susseguirsi di assaggi uno migliore

dell'altro, eseguiti con tutte le tecniche di cottura, per finire con le lasagne al forno con ragù di ricciola, scelta ardita sia per il sapore molto deciso sia per la collocazione alla fine del menu, ma comunque un piatto originalissimo che meritava di essere assaggiato. Assolutamente dominante, in tutti i piatti, il sapore del pesce, freschissimo e preparato semplicemente alla romagnola, senza salse o intingoli, proponendo solamente la qualità pescate al momento. Fra i piatti, tutti ottimi, eccellevano i cappelletti in brodo di stupinelli e le sublimi seppioline. Pur essendo il locale al completo, il servizio e la tempistica sono stati perfetti. Alla fine il Delegato, dopo avere discusso con il titolare e la figlia sulla composizione e realizzazione dei piatti, li ha meritatamente premiati con il piatto dell'Accademia.

**IMOLA BOLOGNA  
CASTEL S. PIETRO-  
FIRENZUOLA**

26 settembre 2014

Ristorante "Monte del Re" della Compagnia del Gusto, in cucina Umberto Cavina. ●Via Monte del Re 43, Dozza (Bologna); ☎0542/678556; fax 0542/679566 ristorante@montedelre.it, www.montedelre.it; coperti 420+220 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,2; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** aperitivo con fritto di bigné; cappelletti alla bolognese con magoni fritti e crema di cipolle; maccheroni appasticciati; tonno di lonza al forno con gattò di zucca; pasticcetti di mandorle dolci.



**I vini in tavola:** Pignoletto; Thea bianco; Petrignone (tutti della Cantina Tre Monti, Imola).

**Commenti:** Le Delegazioni hanno animato una riunione conviviale dedicata alle ricette del cuoco Alberto Alvisi che, dal 1785 al 1800, fu al servizio del Cardinal Gregorio Barnaba Chiaramonti, poi divenuto Papa Pio VII. La serata, iniziata con il saluto del Vescovo di Imola monsignor Tommaso Ghirelli, è proseguita con il dottor Andrea Ferri preciso negli interessanti riferimenti ad un periodo storico contrassegnato dalla presenza napoleonica. Con coraggio e bravura, il cuoco Umberto Cavina ha reinterpretato alcune delle ricette dell'Alvisi, riprese dal volume *Eminenza, il pranzo è servito* di Aureliano Bassani e Giancarlo Roversi, proponendole al folto gruppo di Accademici che ha dimostrato di gradire e di apprezzare l'impegno della cucina e l'attento e veloce servizio. I maggiori consensi hanno riguardato i "maccheroni" ben pasticcicati e la tenera "lonza". Ad allietare le pause hanno provveduto il maestro Sergio Grazzini al contrabbasso e la pianista Raffaella Zagni con musiche dal XVII al XX secolo.

**LUGO DI ROMAGNA**

26 settembre 2014

Ristorante "Zambra" di Gabriella Poleselli e Sabrina Baldassarri, in cucina Sabrina Baldassarri. ●Via Villa 63, Lugo (Ravenna); ☎0545/288757, cell. 342/1591803; lazambra@gmail.com; coperti 50+70 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura martedì sera. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** aperitivo a buffet con varietà di salumi; gnocco fritto e piadina; cappellacci al radic-

chio; curzul allo scalogno; grigliata mista di carne (castrato, salsiccia, pancetta e costicine); verdure grigliate e patate al forno; semifreddo al croccante.

**I vini in tavola:** Lambrusco Premium (Cleto Chiarli e figli, Modena); Moma bianco Doc, Trebbiano e Chardonnay; Sangiovese di Romagna (tutti Cantina Umberto Cesari, Castel San Pietro Terme).

**Commenti:** Serata molto piacevole in assoluta libertà, gustando i piatti di questa trattoria nella prima campagna di Lugo. Simpatico confronto tra gli Accademici e le titolari della trattoria, perseguito anche dopo la fine della riunione conviviale.

**LUGO DI ROMAGNA**

6 ottobre 2014

Trattoria "Roberto" di Roberto Dal Pozzo. ●Via Fornace Sopra 5, Massa Lombarda (Ravenna); ☎0545/9712908, fax 0545/978126; coperti 40+40 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie agosto; giorno di chiusura martedì e sabato a pranzo. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** salsiccia passita e pinzimonio; tagliatelle bianche al prosciutto; coniglio e patate arrosto con verdure alla griglia; zuppa inglese.

**I vini in tavola:** Pignoletto frizzante Doppio, Dop 2013; Campo di Mezzo Doc 2013 (entrambi Cantina Tremonti).

**Commenti:** È sempre piacevole una riunione conviviale, solo per Accademici, passata da Roberto, simpatico anfitrione romagnolo che sa intrattenere sulla cucina ma non solo. Gli Accademici hanno apprezzato la





grande qualità dei piatti proposti che, seppure nella loro semplicità, sono stati preparati con materie prime di prim'ordine. Una menzione soprattutto alla zuppa inglese: una vera delizia. Qualche Accademico non si è vergognato di fare bis e tris.

**RICCIONE-CATTOLICA**  
17 settembre 2014

Ristorante "Il Mulino" della Famiglia Lorenzi. ●Via Ponte Conca 1, Misano Adriatico (Rimini); ☎0541/610754, anche fax; info@ristoranteilmulino.com, www.ristoranteilmulino.com; coperti 120. ●Parcheggio comodo; ferie dal 1° gennaio al 14 febbraio; giorno di chiusura mercoledì e giovedì. ●Valutazione 7,8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** cassoncini alle erbe; salame di mora romagnola; tagliatelle ai funghi misti; coscette di pollo disossate e ripiene con pomodori marinati e melanzane al basilico; patate novelle al forno; crema di mascarpone con fichi glassati.

**I vini in tavola:** Franciacorta brut Saten (Borgo la Gallinaccia, Rodengo Saiano); Famous bianco Forlì Igt 2011 (Tenuta San Luca); Pianeta bianco Colli Pesaresi Doc 2013 (Tenuta Carlini, Fiorenzuola di Focara); Monslupus rosso Rubicone Doc 2010 (Tenuta del Monsignore, San Giovanni in Marignano); Albana di Romagna Passito Dogc 2007 (Campanacci, Faenza).

**Commenti:** Alla presenza del relatore, il docente AIS Bruno Piccioni e dell'Accademico di Forlì Loris Camprini, in uno degli eleganti ambienti del ristorante, la serata si è svolta piacevolmente, intervallando le portate con gli interessanti interventi del relatore su nuove Docg, Doc e Dop e

sulla corretta composizione dei menu. Il menu, rispettoso delle regole accademiche sul numero delle portate, è risultato semplice ma ben articolato, con piatti impostati sulle materie prime di stagione. Molto apprezzati le tagliatelle, le coscette di pollo e il dessert. Interessanti i vini e molto valido il loro abbinamento col cibo.



**TOSCANA**

**LIVORNO**  
20 settembre 2014

Ristorante "Caffè Ginori" di Donatella Celegato. ●Via Aurelia 947, Località Castiglioncello, Rosignano Marittimo (Livorno); ☎0586/799055; caffeginori@gmail.com, www.caffeginori.it; coperti 50+200 (all'aperto). ●Parcheggio nelle vicinanze; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,92; prezzo 35 €.

**Le vivande servite:** cozze di Arboorea cotte, con salvia verde; spaghetti di semola nera conditi con gamberi di Sicilia, vongole e bottarga; gamberoni gratinati in salsa di vino bianco; millefoglie con crema e scaglie di cioccolato.

**I vini in tavola:** Bianco Traversa (Traversa); Arneis di Neive, Langhe Doc, 2013.

**Commenti:** Il menu si è rivelato particolarmente equilibrato e altresì

conforme al "protocollo accademico", con una successione di pietanze caratterizzate da una cucina ancorata alla tradizione ma anche vocata ad una oculata modernizzazione, che esalta non solo i sapori fondamentali degli alimenti impiegati ma anche forme e colori, senza cadere in eccessi. Particolarmente apprezzati l'antipasto e il primo; molto gradito anche il millefoglie, adeguatamente guarnito. La conversazione accademica di rito è stata tenuta dal Delegato Sergio Gristina sul tema "L'uomo e...la cozza". Nel corso della serata è stato presentato l'Accademico Pierfrancesco Galante, trasferitosi dalla Delegazione di Pordenone.

**PISA**  
23 settembre 2014

Ristorante "Osteria Bernardo" di Luigi Bernardo, in cucina Carola Calabrese. ●Piazza San Paolo all'Orto 1, Pisa; ☎050/575216; info@osteriabernardo.it, www.osteriabernardo.it; coperti 30+24 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie 1 - 2 settimane a metà agosto e a novembre; giorno di chiusura lunedì e da martedì a venerdì a pranzo. ●Valutazione 8,4; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** involtino di cavolo verza ripieno di patate fondenti al pecorino toscano Dop su crema di pomodoro alla cannella; malfatti di pasta fresca al pesto di Carola; timballo di cavatelli freschi alle melanzane con scamorza, pomodorini, basilico e scaglie di ricotta salata; sella di maialino di latte al forno con scalogni caramellati e insalatina di cavolo rosso con senape dolce; sfogliatina ai fichi con gelato al ginger.

**I vini in tavola:** Tener Spumante brut, Sauvignon e Chardonnay (Banfi Piemonte); Südtiroler Blauburgunder, Pinot nero, 2012 (Cantine Kalltern, Caldaro); Bolgheri rosso, 2011 Poggio ai Ginepri (Tenuta Argenteira, Bolgheri); Passito di Sicilia, 2010 (Cantine Colosi, Gianmoro).

**Commenti:** Ambiente caldo e accogliente, ottima scelta del Simposiarca. Da segnalare, la varietà di materie prime selezionate tra le migliori di stagione, trattate anche con qualche originalità dalla cucina che risente delle influenze rispettivamente delle culture culinarie calabresi e siciliane del proprietario e della cuoca. Molto gustosi e originali gli stuzzichini di aperitivo, ottimi i primi; sapore e cottura perfetta della sella di



maialino. Nel complesso, la riunione ha avuto un risultato gradevole. Serata in linea con lo spirito di convivialità che deve connotare le riunioni accademiche.



**MARCHE**

**FERMO**  
20 settembre 2014

Ristorante "Casa Vecchia" di Luigi Rossi, in cucina Maria Teresa Marinangeli. ●Contrada Aso 11, Lapedona (Fermo); ☎0734/933159, fax 0734/937539; info@casavecchia.it, www.casavecchia.it; coperti 60+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,28; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** galantina con verdure grigliate; olive fritte all'ascolana; uovo in trippa; taccù con le verdure; piccione ripieno; arrotolato di vitello con cicoria e patate ripassate in padella e insalata mista; cantucci e dolci secchi con vino cotto della casa; vino cotto di "Casa Vecchia".

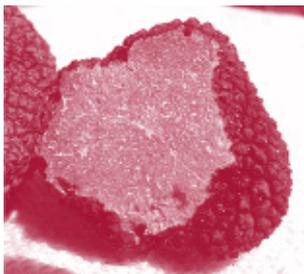
**I vini in tavola:** "Rupe", Rosso Piceno (Cantina Colli Ripani, Ripatransone).

**Commenti:** Serata dedicata alle carni ripiene, organizzata dalla Simposiarca Anna Maria Ciciretti che ha curato anche la relazione introduttiva: un excursus storico sull'utilizzo delle carni nella cucina italiana e specificamente sulle peculiarità loca-





MARCHE segue



li. Per la serata è stato scelto un agriturismo dove la tradizione e la cultura in cucina vengono ancora rispettate, sorto in una dimora mezzadrile che un tempo ospitava una famiglia colonica e la scuola rurale. A rappresentare la tradizione fermana della carne ripiena, due piatti su tutti: la galantina e il piccione ripieno. Quest'ultimo, in particolare, è legato alla "architettura" delle stanze per animali: le case con colombaia di cui ancora restano, nella regione, pregevoli esempi.

**MACERATA**  
27 settembre 2014

Ristorante "Casette" di Fabrizio Fabrizi, in cucina Enza Liberti. ●Via Campobono 26, Fiastra (Macerata); ☎0737/52360, fax 0737/52208, cell. 333/8983017; info@lecasetteagriturismo.com, www.lecasetteagriturismo.com; coperti 80+40 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura martedì (da ottobre ad aprile). ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** coratella, ricotta, formaggio e ciauscolo; stringozzo ai funghi; agnello alla brace; agnello alla cacciatora; dolci della tradizione; caffè e liquori Varnelli.

**I vini in tavola:** Bianco dei colli Maceratesi; Rosso Piceno.

**Commenti:** Il Simposiarca, Francesco Costantini, ha consentito di godere di una giornata splendida in un paesaggio montano ricco di suggestioni. Le emozioni sono continuate a tavola con prodotti gastronomici di prima scelta e a chilometro zero, provenienti tutti dall'agriturismo. Così è stato, per esempio, per la coratella di agnello, come per la ricotta (ancora calda) e i formaggi. Il primo piatto ai funghi è stato molto apprezzato; altrettanto è avvenuto per i due secondi, entrambi a base di carne di agnello di ottima qualità. Tutti hanno voluto conoscere la cuoca, la signora Enza Liberti, con la quale si è

dialogato a lungo sulla scelta di alcuni piatti e sugli ingredienti impiegati per rendere al meglio le sue pietanze. Senza dimenticare l'importanza della materia prima fornita dal marito Fabrizio Fabrizi e dai figli.

**PESARO - URBINO**  
27 settembre 2014

Ristorante "Vecchia Urbino" di Eugenia Ferri, in cucina Eugenia Ferri. ●Via dei Vasari 5, Urbino (Pesaro-Urbino); ☎0722/4447, anche fax, cell. 328/9121452; info@vecchiaurbino.it, www.vercchiaurbino.it; coperti 60. ●Parcheggio zona pedonale; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

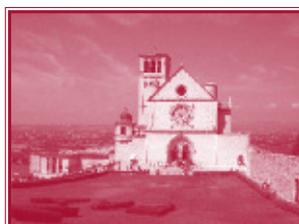
**Le vivande servite:** formaggi e salumi misti locali in abbinamento alle confetture artigianali di produzione propria; spuma di cascotta d'Urbino Dop con tartufo nero; prosciutto di Carpegna Dop e pere; crostino al cannellino e salvia; uovo bavoso al tartufo nero; cappelli del prete alla selvaggina e tartufo nero; polpetta di agnello frita su insalatina di bietola di campo; filetto di maiale alle erbe aromatiche e vellutata di zucca gialla; gelato alla carruba e pasticceria secca.

**I vini in tavola:** Spumante brut Esther (Roberto Lucarelli); D'Oroverde, Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico; D'Ororosso, Rosso Conero Doc (entrambi Fulvia Tombolini); vino da uve stramature SamuFè (Roberto Lucarelli).

**Commenti:** Il ristorante, una piccola oasi nel centro storico, nel Seicento ospitava un granaio. È caratterizzato da lampadari a stella di una forma artistica particolare: la cosiddetta Stella Ducale, un oggetto che è il simbolo



dello spirito rinascimentale di Urbino. Durante la riunione conviviale, incentrata sul tartufo nero (*Tuber Aestivum Vitt.*), si è tenuto l'interessante approfondimento del dottor Gianluca Carrabs. Il Simposiarca Giulio Lonzi ha condotto la serata descrivendo la preparazione delle pietanze indicate nel menu: ottime tutte le materie prime e in particolare il filetto di maiale; indovinata la scelta dei vini dell'azienda Tombolini.



**UMBRIA**

**ORVIETO**  
30 settembre 2014

Ristorante "Corno Rosso" di Luigi Fedeli, in cucina Luigi Fedeli. ●S.S. Baschi-Todi, Località Morrari 190, Baschi (Terni); ☎0744/957138; coperti 150+150 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; giorno di chiusura giovedì. ●Valutazione 8; prezzo 30 €; carte accettate CartaSi, Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** focaccia con prosciutto umbro; suppli con mozzarella; tagliatelle fatte in casa ai funghi porcini; trippa di vitella alla romana; coratella d'agnello; anatra con pistacchio e tartufo; cicoria salata; dolci della casa alla carta.

**I vini in tavola:** Vitiano bianco Umbria Igt (Falesco); Sagraantino di Montefalco Docg (Caprai).



**Commenti:** Il locale, nato nel 1997, ha registrato un costante successo e un'evoluzione nelle strutture, nella cucina e nella professionalità del personale, tanto da far dimenticare di essere anche una rinomata, e sovente affollata, pizzeria. I piatti, ben confezionati, sono stati serviti col giusto ritmo e alla giusta temperatura. La carta dei dolci della casa è stata una sorpresa particolarmente gradita. Vini di ottima qualità.



**LAZIO**

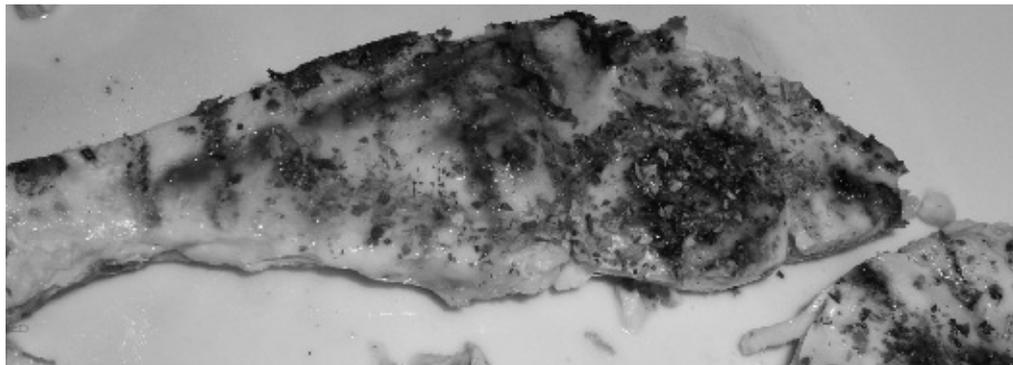
**CIVITAVECCHIA**  
21 settembre 2014

Ristorante "Il Delfino" di Marco Profeta e Anna Calea. ●Via Duca d'Aosta 36, Civitavecchia (Roma); ☎0766/731672; coperti 35. ●Parcheggio incustodito, scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,8; prezzo 35 €.

**Le vivande servite:** fichi con marlin e mosciame di tonno; calamaro alla piastra con balsamico e baccalà in pastella; alici in pastella; strozzapreti alle vongole veraci con pesto di pistacchio e basilico; pacchero, broccolo e cozze con piccadilly e pecorino romano; trancio di pesce spada all'uva; insalatina di verza condita con il "pisto"; torta di ricotta e pere.

**I vini in tavola:** Falanghina del Sannio Doc (azienda Montesole Srl, Montefusco); Rosato di Puglia Castel del Monte Doc (Agrinatura Srl, Andria).

**Commenti:** Il Simposiarca Vincenzo di Sarno ha proposto una visita a questo locale, aperto da alcuni mesi sul lungomare di Civitavecchia e gestito da Marco Profeta. Il locale può accogliere circa 40 persone; la signora Anna, che è la cuoca, ha dimostrato capacità e bravura nella scelta dei tempi di cottura e di preparazione.



Ottimi i due primi ma degno di nota il pacchero abbinato con il broccolo e cozze, sposalizio indovinato tra mare e terra. Buona anche la preparazione e presentazione del pesce spada all'uva.



## ABRUZZO



**ATRI**  
26 giugno 2014

Ristorante "Tosto" di Giovanni Dezio, in cucina Giovanni Dezio. ● Via Angelo Probi 8/10, Atri (Teramo); ☎cell. 324/0842071; giovanni.dezio@hotmail.com; coperti 30. ●Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** pizzette fritte di mais, orzo e yogurt; crema di pomodoro e stracciatella; crema di patate di Avezzano e polvere di funghi porcini; gnocco con zucca e ventricina teramana; fettuccia con broccoli, olive e alici dell'Adriatico; baccalà confit, crema di ceci e cicoria selvatica; crema bruciata alla radice di ginziana.

**I vini in tavola:** Pecorino spumantizzato (Citra); Rosato (San Lorenzo, Castilenti).

**Commenti:** Come al solito, l'Accademico Gaetano Rascente ha stupito i commensali facendo conoscere questa trattoria. Il Simposiarca ha proposto un "viaggio tra due stagioni", transizione virtuale dall'estate all'autunno: dagli ultimi pomodori alle prime zucche. Piatti eleganti, sapori equilibratissimi, dai grissini alla li-

quirizia, al contrasto tra yogurt e cereali delle pizzettine fritte e tra l'acidità della crema di pomodoro e la freschezza della stracciatella. Era difficile non far coprire il sapore dolce della zucca da quello forte della ventricina negli gnocchi e dal sapido delle alici nella fettuccia. Giovanni è riuscito e trovare l'equilibrio necessario senza tradire la tradizione, usando sapori forti di una cucina povera dove ogni ingrediente trova la sua giusta misura. Tutto accompagnato da un servizio pronto e attento. Un plauso a Giovanni e alla sua brigata e un meritato *Ad maiora*.



**CHIETI**  
8 settembre 2014

Ristorante "Il Casolare" di Antonina e Tiziano Cicchitti, in cucina Antonina di Giacomo. ●Via Montupoli Avenna 123, Miglianico (Chieti); ☎0871/959015, anche fax; coperti 250. ●Parcheggio custodito, sufficiente; ferie mai; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,5; prezzo 30 €.

**Le vivande servite:** uovo in purgatorio; crostini con pomodoro e peperoni; pane e olio; noccioline e lupini; zuppa di ceci; sagne e fagioli; arista di maiale alla mentuccia con patate e menta croccante; ciaudella; la Bolla 2014; frutta fresca; pesche e vino.

**I vini in tavola:** Rosato frizzante Alba Rosa; Rosato Igt Colline Teatine, 2013 Alba Rosa (entrambi I Fauri, Chieti); Corfinio (Barattucci - Chieti).

**Commenti:** La riunione conviviale, ottimamente guidata da Mimmo D'Alessio, è stata occasione di intense emozioni. I tanti Accademici e ospiti si sono incontrati nel santuario di San Pantaleone, a Miglianico, per la tradizionale "ribollatura", ma soprattutto per la Messa in memoria di Donna Rosa Valignani, indimenticata Accademica. La riunione conviviale, come tradizione, è poi iniziata

con "lu sdijune" sul belvedere del santuario ed è poi proseguita attorno al fastoso tavolo imperiale allestito sotto le stelle, con un menu curato dal Simposiarca Maurizio Adezio e realizzato egregiamente dallo chef Antonina di Giacomo. Hanno riscosso successo tutti i piatti con una particolare menzione, oltre che per l'uovo in purgatorio, per la Bolla edizione 2014, il dolce appositamente elaborato da Federico Anzellotti, Presidente della Conpait (Pasticcieri d'Italia) abbinato al Corfinio. Il brindisi è stato per Donna Rosa Valignani, una donna straordinaria.



**TERAMO**  
25 settembre 2014

Ristorante "La Stracciavocc" di Fabio Spittilli e Monia Di Carlo. ● Via Trieste 159, Giulianova (Teramo); ☎085/8005326; info@lastracciavocc.it, www.lastracciavocc.it; coperti 70. ●Parcheggio incustodito; ferie variabili; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 8; prezzo 40 €.

**Le vivande servite:** insalata di calamari; scampo alla catalana; sgombero su pane nero; passata di ceci con gallinella; seppioline all'arrabbiata; papalina frita; strozzapreti con sogliola e scampi; straccetti al grano saraceno con frutti di mare; sorbetto al limone; spada arrosto; calamari grigliati; tagliata di frutta; buffet di dolci.

**I vini in tavola:** Casale Vecchio Coccia 2013 Igt (Cantina Farnese).

**Commenti:** La Simposiarca Antonietta De Sanctis Fantozzi ha scelto un menu incentrato sul pescato dell'Adriatico, dopo il fermo biologico. Ottime la gallinella su vellutata di ceci, le piccanti seppioline all'arrabbiata e la papalina frita. Le paste servite erano rigorosamente prodotte dallo chef (come anche le molteplici qualità di pane): gli strozzapre-

ti, dal delicato condimento con sogliola e scampi, e i saporiti straccetti al grano saraceno con frutti di mare hanno preceduto un ottimo pesce spada arrosto e i calamari grigliati. Per concludere, una tagliata di frutta e un valzer di dolci gentilmente offerti e realizzati dalla Simposiarca che, da brava Accademica, si è rivelata anche un'ottima pasticciera.



## CAMPANIA

**SALERNO**  
27 settembre 2014

Ristorante "Nettuno" di Pina Pisani, in cucina Carmine Cafaro e Luigi Naso. ●Via Nettuno 2, Paestum (Salerno); ☎0828/811028, anche fax, cell. 339/4237583; info@ristorantenettuno.com, www.ristorantenettuno.com; coperti 130+80 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie dal 10 novembre al 1° marzo; giorno di chiusura la sera (dall'11 settembre al 31 maggio). ●Valutazione 8,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** seppie in umido su letto di fagioli di Controne; occhi di lupo con pescatrice e fiori di zucca; crespolini; rombo con patate e olive al vino bianco; insalata capricciosa; torta millefoglie.

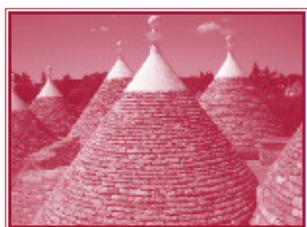
**Commenti:** Nella bellissima sala "bianca", dalla quale si può ammirare una veduta unica dei templi con uno scenario splendido, si è svolta la riunione conviviale durante la quale il signor Mario Greco, di Fornelli Cilento (SA), ha ricevuto il premio Villani per la specialità "cantuccini ai fichi". La prelibata cucina italiana di qualità e di prestigio ha dato la possibilità di gustare piatti collegati diret-





CAMPANIA segue

tamente e tradizionalmente al territorio, che hanno riscosso vivo apprezzamento da parte dei partecipanti. Al termine, il Delegato ha consegnato alla signora Pina Esposito, dinamica e simpatica proprietaria, nonché manager di ottime capacità imprenditoriali, il piatto in silver dell'Accademia e ai due chef, Carmine e Luigi, il classico guidoncino.



**PUGLIA**

**GARGANO**  
25 settembre 2014

Ristorante "Hotel Garden" di Matteo Quitadamo, in cucina Matteo Quitadamo. ●Via Foggia km 3, San Giovanni Rotondo (Foggia); ☎0882/453231, cell. 328/8929556; info@hotel-garden.eu, www.hotel-garden.eu; coperti 150+50 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie gennaio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,4; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard, American Express, Diners.

**Le vivande servite:** turbante di pane con patate e polpo; involtino di verza con julienne di seppia; baccalà fritto con zucca pastellata; bocconcini di melanzana con polpa di pescatrice; sformatino di zucchine con gamberi in cialda di pasta fillo; maccheroncini con vongole, pescatrice, rucola e pomodorini; turbante di dentice farcito con seppie e gamberi; sformatino di patate e julienne di verdure; sorbetto agli agrumi; ananas caramellato.

**I vini in tavola:** Prosecco Doc Millesimato (La Casada, Fossalta di Piave); Messapia, Verdeca, Igt Salento (Leone di Castris, Salice Salentino); Capitolo, Uva di Troia, Igp (Antica Cantina, San Severo).

**Commenti:** Il Simposiarca, Antonio De Bonis, ha organizzato la riunione conviviale scegliendo un ristorante, piacevole per il suo stile e per l'accoglienza, che si caratterizza prevalentemente per le proposte della cucina a base di pesce. Le portate, previste dal menu, sono state apprezzate dagli Accademici e dagli ospiti. In particolare, hanno riscosso unanime consenso i

bocconcini di melanzana e la frittura di baccalà. Molto graditi anche i maccheroncini e il turbante di dentice farcito. Ottima la chiusura con ananas caramellato. In definitiva, è stata una riunione conviviale ben riuscita e terminata con i complimenti allo chef.



**BASILICATA**

**POTENZA**  
19 settembre 2014

Ristorante "Bacco del Grande Albergo" di Enza Tolla. ●Corso 18 Agosto 1860 46, Potenza; ☎0971/410220; coperti 80+30 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie agosto; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** mousse di ricotta con salsiccia; purea di fave con cardoncelli; tocchetti di pecorino e uva; finger food caldi; minestra maritata; ziti con genovese di baccalà; brasato all'Aglianico con schiacciate di patate; selezione di piccoli gelati alla frutta.

**I vini in tavola:** Corte (Paternoster); Aglianico del Vulture Carato Venusio 2011 (Cantine di Venosa).

**Commenti:** "Stelle starlet e adorabili frattaglie", questo il tema della serata svoltasi nella suggestiva cornice della terrazza del Grande Albergo. Il titolo

della serata è stato mutuato dall'omonimo romanzo di Gaetano Cappelli che, ospite, ha narrato, con il suo solito brio e la sua verve, le vicende di Adelchi, il cuoco protagonista del libro e della sua cucina neo-arcaica, ispirata, cioè, alla tradizione ma riletta in chiave moderna. Il menu è stato ispirato proprio alle ricette di Adelchi pubblicate alla fine del libro: una sublime minestra maritata, piatto povero della cucina lucana ma interpretato in maniera assolutamente convincente; gli ziti con la genovese di baccalà, e non poteva mancare l'Aglianico, utilizzato nella preparazione del brasato in versione lucana. Una serata molto piacevole in un contesto incantevole con la presenza di moltissimi Accademici e di graditi ospiti.



**SICILIA**

**ALCAMO-CASTELLAMMARE DEL GOLFO**  
30 settembre 2014

Ristorante "Gole" di S.r.l.s, in cucina Giuseppe Parisi. ●Via Francesco Lentini 9, Calatafimi Segesta (Trapani); ☎cell. 329/1072610; nicolostabile@hotmail.it; coperti 100. ●Parcheggio comodo; ferie settembre; giorno di chiusura lunedì, chiuso sempre a pranzo. ●Valutazione 7,8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** cestino di caponata con zucchine in pastella; invol-

tino di crudo e ananas; involtino di manzo salmistrato; crostino di tumminia al tartufo con lardo di Colonnata; millefoglie di patate ai funghi porcini di Borgotaro; tagliatella alla carruba in ragù di maialino dei Nebrodi e maltagliata di scottona con pistacchi e mandorle; filetto di scottona con patate; degustazione di formaggi nobili a marchio Dop accompagnati da miele locale e marmellata di fichi; parfait al pistacchio.

**I vini in tavola:** Syrah Kaid; Kaid vendemmia tardiva (entrambi azienda agricola Alessandro di Camporeale).

**Commenti:** Una varietà di antipasti tipici della tradizione locale, dalla caponata sino ad arrivare alla degustazione dei formaggi nobili a marchio Dop, conditi con miele e marmellata di fichi, e un ottimo vino Syrah Kaid hanno accompagnato la riunione conviviale. Un ristorante pizzeria gestito da un giovane, Nicolò Stabile, che ha preferito dedicarsi alla cucina e fare della ricercatezza e bontà dei cibi una vera e propria missione. Un menu variegato, dall'antipasto al dolce. Una serie di portate che hanno riscosso successo, in particolare la tagliatella alla carruba e la maltagliata di scottona con pistacchi e mandorle. Serata trascorsa in armonia e amicizia; tutti hanno espresso il gradimento con un applauso, infine, allo chef e al titolare.

**CALTAGIRONE**  
11 settembre 2014

Ristorante "La Ruota" di Giacomo e Roberto Russo. ●Contrada Corvo, Vizzini Scalo (Catania); ☎0933/961820, anche fax; coperti 130+50 (all'aperto). ●Ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,2; prezzo fino a 35 €.

**Le vivande servite:** millefoglie di toma e melanzane; risotto agli asparagi selvatici; gnocchi con pomodorini e burrata; grigliata mista di carne; insalata di rucola e mela; fragole con gelato vaniglia.

**I vini in tavola:** Nero d'Avola Eron (Cantine Pepi).

**Commenti:** Nell'ambito dei compiti istituzionali, la Delegazione di Caltagirone si è recata in un antico ristorante del territorio. Il Simposiarca Domenico Amoroso ha illustrato la storia del locale, sorto tanti anni fa presso uno scalo ferroviario, lontano da centri abitati, come punto di ristoro per i viaggiatori e che si è affer-





mato nella zona migliorando sempre la qualità del cibo, pur mantenendo una cucina tradizionale ma curata nella sostanza e nella forma e che utilizza prodotti locali e stagionali.

 **MODICA**  
5 ottobre 2014

Ristorante "Casale dei Giardini" di Felice Sipione. ●S.P. 50 Ispica-Marza km 1, Ispica (Ragusa); ☎cell. 392/8797521; coperti 120+250 (all'aperto). ●Parcheggio sufficiente; ferie mai; giorno di chiusura nessuno. ●Valutazione 7,5; prezzo 20 €.

**Le vivande servite:** ricotta, formaggio, salsiccia secca, pomodoro secco pastellato, scacce, caponata, marmellata di mela cotogna, pane condito; ravioli di ricotta al sugo di maiale, cavatelli con zucchine; cavatelli e melanzane; lasagne al ragù; lasagne alle verdure; coniglio alla stimpirata; coniglio all'arancia; maialino con verdure dell'orto; gelo al limone; gelo alla mandorla; gelo alla cannella; mostarda.

**I vini in tavola:** Cabernet Sauvignon (Colle Ambra).

**Commenti:** Gli Accademici si sono riuniti nell'agro ispicese, nei locali attualmente adibiti ad agriturismo e una volta alla lavorazione del gelsomino, che veniva coltivato nei terreni circostanti. Sono state servite delle pietanze tradizionali del territorio ibleo, preparate solo con prodotti di stagione. Ottimo il vino di propria produzione. Prima del pranzo, la professoressa Mirella Agnello, moglie del Simposiarca Michelangelo Aprile, ha piacevolmente intrattenuato i commensali conversando con dovizia sul gelsomino, sulle sue origini, i suoi miti, le sue qualità, incantando

i commensali con aneddoti, racconti e poesie.

 **PALERMO**  
30 settembre 2014

Ristorante "Birroteca Spillo" di Alfio Sergio Raciti. ●Cortile San Giovanni degli Eremiti 2, Palermo; ☎091/6524642, cell. 366/3376711; info@spillobirroteca.it, www.spillobirroteca.it; coperti 120+30 (all'aperto). ●Ferie agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,6; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard, Diners.

**Le vivande servite:** arancinette di mini anelletti di pasta; anelli di cipolla con tempura alla birra; chicken sticks; varietà di finger food; fettucine con crema di zucca e menta con pancetta affumicata croccante; filetto di manzo alla birra con patate al forno; birramisù.

**Birre servite:** HB Octoberfestbier 2014 Marzen; Spils; Mc Chouffe.

**Commenti:** Il locale è situato in uno splendido sito, tra la chiesa

arabo-normanna di San Giovanni degli Eremiti e l'oratorio di San Mercurio. Subito dopo avere effettuato la visita guidata dell'oratorio, recentemente restaurato, e degli stucchi del Serpotta, tra i più grandi stuccatori della storia dell'arte, è stato servito, nel cortile all'aperto, il ricco e delizioso aperitivo. Il menu è stato a base di pietanze cucinate con birre artigianali; ottimo il filetto e perfetto nella cottura; il birramisù, gustosa e apprezzata variante del famosissimo dolce, inzuppato anch'esso con la birra, è stato grandemente apprezzato. Il servizio è stato accurato nei tempi e nei modi, sotto l'attento occhio del signor Raciti che ha illustrato le origini delle birre degustate.

 **SIRACUSA**  
30 settembre 2014

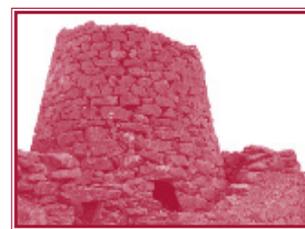
Trattoria "I Rizzari" di Viviana Valente. ●Via Libertà 63, Brucoli - Augusta (Siracusa); ☎0931/982709, anche fax, cell. 328/2754819; coperti 40+75 (all'aperto). ●Parcheggio nei pressi, non custodito; ferie 20 giorni a settembre; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8; prezzo 40 €.

**Le vivande servite:** fantasia di mare (bruschetta ai ricci e alla buzzonaglia, polpo lessato, formaggio ubriaco, fritturina di paranza); spaccatella al ragù di cernia dorata; tonno scottato con sale affumicato alla quercia; insalata di pomodoro datterino Pachino con cipollotta e capperi; geli di anguria e di limone di Siracusa.

**I vini in tavola:** Etna bianco Dop Sicilia 2013 (azienda Emanuele Scammacca del Murgo, Catania).

**Commenti:** Nell'incantevole e pittoresco contesto della baia di Brucoli, il Delegato Angelo Tamburini ha dato

l'avvio all'incontro con alcune comunicazioni accademiche. Ha poi dato la parola alla Simposiarca Gaetanella Bruno che, con competenza e in maniera brillante, ha presentato una tematica intrigante: "Erbe aromatiche e oli essenziali in cucina". L'attenzione corale dei numerosi intervenuti ha dato l'input ad un caloroso applauso e all'apprezzamento del Delegato, che ha ringraziato per il contributo culturale. La sequenza delle pietanze in tavola ha riscosso un lusinghiero gradimento. Il Delegato ha consegnato la vetrofania e il guidoncino accademico al maestro di cucina Emanuele Fede e alla maestra di sala Viviana Valente, emozionati e soddisfatti.



**SARDEGNA**

 **GALLURA**  
27 settembre 2014

Ristorante "Pelican beach restaurant" di Il Pellicano d'oro Srl, in cucina Luciano Porta. ●Via Mare Adriatico 34, Olbia (Olbia-Tempio); ☎0789/39094, fax 0789/398149, cell.342/8002333; f-b@hotelpellicanodoro.it, www.hotelpellicanodoro.it; coperti 60+60 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie ottobre-maggio; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** mojito di gamberi rossi con scaglie di ricotta mustia; bob bon di polpo in tempura di alghe con caviale di melanzana; barchetta di seppia alla soia con verdure all'aceto e bottarga di muggine; riso Carnaroli di Oristano mantecato con frutti di mare e calamaretti perfolgiati; ricciola stufata in guazzetto e schiacciata di patate nostrane; semifreddo di mirto con biscotto al cioccolato e salsa al caffè.

**I vini in tavola:** Brut metodo classico, Gioiamia; Vermentino di Sardegna Doc, Opale; Carignano del Sulcis passito, Forte Rosso (tutti Mesa Cantina vinicola, Sant'Anna Arresi).

**Commenti:** Location elegante e suggestiva, sul mare, di fronte all'isola di Tavolara, curata in modo impeccabile e magistrale dal responsabile del





SARDEGNA segue



ristorante e sommelier Carmine Capellupo. Dopo un piacevole e stuzzicante aperitivo, il Delegato Luigi Colu ha presentato la professoressa Attilia Medda, sommelier e nuova Delegata per la Gallura dell'AIS (Associazione Italiana Sommelier), che ha intrattenuto i commensali con una dotata, competente e apprezzata conversazione sui vini e sui vitigni della Sardegna. Il Simposiarca Massimo Putzu ha relazionato sulla preparazione delle pietanze, ben assortite, proposte dallo chef Luciano Porta, che ha dato prova di passione per la cucina del territorio, unitamente a un'indubbia preparazione tecnica, raggiungendo un ottimo risultato che ha pienamente soddisfatto i commensali.

**SASSARI**

26 settembre 2014

Ristorante "Balla bé". ●Via Usai 8, Sassari; ☎079/4816373; restaurantman@tiscali.it; coperti 60. ●Parcheggio zona pedonale, ztl; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,35; prezzo 40 €; carte accettate Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** tartare di tonno rosso e riso Venere; macedonia di mare; gambero croccante e brunoise di melanzane; vellutata di sedano e calamaretti brasati; fregula agli scampi con zucchine, vongole e fiori di zucca; bocconcini di tonno, pomodorini e menta; scelta di mini cake del pasticciere.

**I vini in tavola:** Vermentino di Gallura (Siddura Spera); Cagnulari "Serra Juales" (Fiori Usini); Passito (Santo Spirito).

**Commenti:** Gli Accademici Franco Pusceddu e Antonio Fraghi hanno scelto un ristorante situato nel cuore del centro storico della città. Il locale, ricavato in un fabbricato storico, si presenta con un aspetto moderno e

raffinato; durante la bella stagione utilizza spazi di un caratteristico cortile interno. Il menu, tipico del locale, è essenzialmente a base di pesce. I piatti più apprezzati sono stati gli antipasti e la fregula, rivisitata in modo singolare. Ottime le mini cake, specialmente quella al pistacchio. Fra i vini, apprezzato il Vermentino di Gallura. Servizio celere e impeccabile.



**EUROPA**

**OLANDA**

**AMSTERDAM-LEIDEN**

12 settembre 2014

Ristorante "Cantina sociale Pane e Tulipani" di Patrizio Fiorini, in cucina Patrizio Fiorini. ●Heereweg 487, 2161 DD Lisse; ☎0252/217066; coperti 40. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 6; prezzo 50 €.

**Le vivande servite:** antipasti misti di stagione caldi e freddi; lasagne al pesto; duo di agnello: agnello in crosta e cotoletta all'aceto balsamico; crostata al limone.

**I vini in tavola:** Prosecco della casa; Roero Arneis, 2013 (tenuta F.lli Povero); Primitivo del Salento, 2013 (Feudi Salentini).

**Commenti:** Patrizio Fiorini, chef e proprietario, è una vecchia conoscenza per molti Accademici: dopo qualche anno lontano dai fornelli, Patrizio ha infatti aperto la Cantina Sociale ne-

gli stessi locali dove precedentemente aveva il ristorante Fiorini, visitato più volte dalla Delegazione. Patrizio si rifà alla storica tradizione delle trattorie italiane, componendo ogni giorno un menu secondo l'offerta del mercato e utilizzando solo prodotti stagionali. I piatti sono generalmente semplici ma genuini e così è stato in questa occasione. Entrambe le preparazioni dell'agnello hanno incontrato il favore degli Accademici. La crostata al limone ha raccolto giudizi particolarmente lusinghieri per la bontà della pasta frolla. Il servizio discreto e attento è stato molto apprezzato.

**POLONIA**

**VARSAVIA**

30 settembre 2014

Ristorante "Strefa" di Olgierd Smialowski. ●Ulica Prozna 9, Varsavia; ☎800/702874; coperti 90. ●Ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,4; prezzo 50 €.

**Le vivande servite:** carpaccio di melone con tartare di tonno; ravioli di zucca e castagne con salsa di penne e polvere di rosmarino; scaloppine di vitello su letto di cicoria e mousse di sedano e vaniglia; zuppa di prugne al mascarpone e gelato al pistacchio.

**I vini in tavola:** Gewürtztraminer Doc (Erste - Neuve); Gavi di Gavi Docg (Masseria dei Carmelitani); Vespa rosso, Colli Orientali del Friuli Doc (Bastianich); Moscato Piemonte Docg (Volpi).

**Commenti:** Il ristorante è ubicato in uno dei pochi angoli della "Varsavia ebraica" che si è salvato dalla distruzione e ripropone l'atmosfera dell'antico quartiere ebraico (la Varsavia descritta dal premio Nobel Isaac

Singer). Il fascino del luogo, la qualità e la presentazione dei cibi, la piacevole riunione tra ospiti illustri e Accademici, il perfetto abbinamento dei vini hanno contribuito al successo della serata.

**REGNO UNITO**

**LONDRA**

27 settembre 2014

Ristorante "Montpeliano" di Antonio Trapani. ●13 Montpelier Street, Londra; ☎020/75890032; www.montpelianorestaurant.com; coperti 80. ●Parcheggio incustodito; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5; prezzo 76 €.

**Le vivande servite:** stuzzichini caldi e freddi con prosciutto di Parma, parmigiano, salame, olive e altre prelibatezze rigorosamente "made in Italy"; melanzane alla parmigiana; duo di ravioli di ricotta burro e salvia e risotto ai funghi porcini; cotoletta alla milanese con rucola e pomodorini accompagnata da un contorno di verdure di stagione; tiramisù.

**I vini in tavola:** Prosecco di Valdobbiadene (Le Manzane); Trebbiano d'Abruzzo 2012 (Campiello); Montepulciano d'Abruzzo 2012 (Riparosso); limoncello di Sorrento "casalingo".

**Commenti:** La cucina del ristorante è molto tradizionale e ricorda il "pranzo della domenica". Il menu rispecchiava fedelmente la tradizione della migliore cucina. La serata è stata aperta dal Delegato che ha presentato questa riunione conviviale anche come una sorta di premio alla carriera per il proprietario Antonio Trapani che da quarant'anni onora la tradizione del nostro Paese. Hanno fatto seguito i commenti della Consultrice Lucille Perricone e del Sim-





posiaria Roberto Castiglioni. Lucille ha ricordato i momenti felici e le occasioni familiari che hanno avuto protagonista il ristorante e Roberto ha descritto il menu con aneddoti che accompagnano l'origine storico-culturale dei piatti serviti.

## SPAGNA

 **BARCELONA**  
17 settembre 2014

Ristorante "Mamarosa Beach" di Elite One Partners sl. ●Passeig Mare Nostrum 19-21, Barcellona; ☎0034/933123586; info@mamarosabeach.com, www.mamarosabeach.com; coperti 180. ●Ferie mai; giorno di chiusura lunedì (da novembre a marzo). ●Valutazione 7; prezzo 30€.

**Le vivande servite:** carpaccio di polpo; focacce bianche e rosse; risotto di pesce; orata al sugo di pomodoro, capperi e olive nere; panna cotta con frutto della passione.

**I vini in tavola:** Aglianico; Greco di Tufo.

**Commenti:** Un ristorante italiano molto in voga, dalla fortunata posizione a "pieds dans l'eau", sotto il famoso Hotel W di Barcellona. Lo start è stato ottimo, con un antipasto com-

posto da carpaccio di polpo saporitamente condito e croccanti focacce bianche e rosse. Buono anche il risotto dal sapore di mare che, purtroppo, eccedeva un po' nelle porzioni e nel tempo di cottura. Meno apprezzato il secondo, sempre di pesce, a causa di un'orata "soffocata" dal forte gusto del sugo di pomodoro, capperi e olive nere. A rianimare e ad addolcire i palati, è arrivata fortunatamente una deliziosa panna cotta con frutto della passione, ben guarnita e presentata. Corretto l'accompagnamento dei vini. Notata una discrepanza tra il livello della location e quello del servizio, frettoloso e un tantino scoordinato. Il giudizio nel complesso è stato discreto.

 **MADRID**  
16 settembre 2014

Ristorante "Da Giuseppina" di Daniela Pau e Ignazio Deias. ●Calle Trafalgar 17, Madrid; ☎914/458539; coperti 36. ●Parcheggio custodito; ferie agosto e settimana santa; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 8; prezzo 30€.

**Le vivande servite:** crocchette di patate con zafferano di Tortora; arancine di riso alla milanese con coda alla vaccinara; baccalà alla vicentina con pane guttiau; malloreddus al ragù di cortile; pollo e coniglio con zaffera-

no di San Gavino; guancia di vitello al vino e pepe nero; dolci di cioccolata e con la melanzana.

**I vini in tavola:** vini sardi di produzione propria.

**Commenti:** La serata è stata organizzata personalmente dal Delegato Maurizio Di Ubaldo per sottolineare il ritorno, nella gastronomia italiana in Spagna, di Ignazio Deias, che per quasi un decennio era stato il principale impresario gastronomico italiano a Madrid. Il gran successo della serata deve essere attribuito ai malloreddus di produzione artigianale, con condimento eccezionale, che merita la definizione di "superbi". Molto apprezzata anche la guancia di vitello al vino e pepe nero. Buoni i vini. Una riunione conviviale simpatica, all'insegna della cucina tradizionale.



## NEL MONDO

### BRASILE

 **SAN PAOLO SUD**  
30 settembre 2014

Ristorante "Loi Ristorantino" di Salvatore Loi e Riccardo Trevisani. ●Rua dott. Melo Alves 674, San Paolo; ☎011/30630977; coperti 80. ●Parcheggio custodito; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,5; prezzo 100€.

**Le vivande servite:** formaggio di capra e crema di noci oppure insalata di mare mediterranea; ravioli alla caprese con salsa di pomodoro confettato oppure risotto senza burro con calamaretti dorati; trancio di scamone; crème caramel al pistacchio oppure bignè con crema di nocciola.

**I vini in tavola:** Prosecco (Casa Bianca); Pinot grigio (Casali Maniago); Seiano bianco Toscana; Chianti classico (Peppoli).

**Commenti:** Lo chef ha un curriculum da fare invidia ai più famosi chef della città. Il menu è stato particolarmente apprezzato per la possibilità di scegliere fra le differenti vivande e per la grande qualità degli ingre-

dienti. Successo dei ravioli alla caprese, oggetto della relazione del Segretario Romano Ghisalberti. Molto buono il dessert. Vini all'altezza della situazione. Al termine del convivio, meritati gli applausi allo chef, a cui il Delegato Giancarlo Affricano ha consegnato il piatto dell'Accademia. Una grande serata e, a detta dei convenuti, una delle migliori organizzate dalla Delegazione.

## CINA

 **SHANGHAI**  
19 settembre 2014

Ristorante "Seve" di Severino Bassani, in cucina Nico Bianchi. ●600 Huashan Lu vicino Wulumuqi Zhong Lu, Shanghai; ☎(0086) 021 6249-3638, anche fax; coperti 70. ●Parcheggio sufficiente; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,22; prezzo 83€.

**Le vivande servite:** capocollo con frittelle e uva; pecorino toscano piastato e fichi; ricotta frita servita su carciofi trifolati e timo; rosette farcite al radicchio e gorgonzola; risotto al vino rosso, provola affumicata e salsiccia; tagliatelle al tartufo nero, pepe e aneto; medaglioni di filetto di maiale serviti con porcini trifolati e salsa al mosto cotto; petto d'anatra al Moscato e arancia servito con radicchio brasato; gelato mandorle e vaniglia su zuppetta di uva.

**I vini in tavola:** Anthilia Igt Sicilia (Donnafugata); Campofiorin Igt (Masi); Barbera d'Asti Superiore, Le Orme, Doc (Michele Chiarlo); Passito Suavisimus Recioto di Soave (Nardello).

**Commenti:** La vendemmia dà sapori più forti e decisi e il ristorante lo sa bene. Lo ha dimostrato agli ospiti con un menu dai molteplici colori, sapori e odori, mai squilibrati e preceduti da ben quattro tipi di antipasto. Tutti i piatti hanno ricordato agli Accademici l'incontaminata campagna italiana con i suoi prodotti genuini. Particolare attenzione è stata prestata, nel corso della serata, alla scelta dei vini, parte fondamentale del pasto sia per chi se ne intende sia per chi semplicemente ama i piaceri della tavola, quelli sani ma corposi. Dai profumi - acclamati a gran voce - dei vini, l'attenzione si è spostata a quelli dei primi piatti in cui si è riscontrato un sentore di tartufo troppo debole per i palati raffinati e si richiedeva più attenzione anche nel servire i piatti principali caldi in tavola. Gelato più che apprezzato e, nel





NEL MONDO segue



complesso, rapporto qualità-prezzo positivo e soddisfacente.

## MESSICO

### CITTÀ DEL MESSICO 30 settembre 2014

Ristorante "Lucca". ● Av. de las Fuentes 556, Col. Jardines del Pedregal, Città del Messico; ☎55/51354163; coperti 150+25 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,3; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** insalata mista al mandarino; guazzetto di calamari; rigatoni al pomodoro; ravioli con spinaci; tagliata di manzo; pesce in salsa Marsala; panna cotta al parmigiano; torta di limone.

**I vini in tavola:** Prosecco Tor dell'Elmo Rocca del Forti Doc; Danzante 2011 Igt Pinot grigio Veneto; Bolla Valpolicella 2011 Docg Corvina Corvinone Rondinella.

**Commenti:** Il Simposiarca Federico Decanini ha organizzato una serata molto piacevole e rilassante anche se il ristorante non ha soddisfatto del tutto le aspettative sulla pasta e sulla carne. Ospiti della serata: la dottoressa Melita Palestini, Direttore dell'Istituto Italiano di Cultura, che ha tenuto una breve conferenza sul parmigiano e l'Ambasciatore d'Italia in Messico, Alessandro Busacca.

## STATI UNITI D'AMERICA

### ATLANTA 14 settembre 2014

Ristorante "Osteria Mattone". ●1095 Canton St, Roswell, GA 30075, (Atlanta); ☎678/8783378; www.osteriamattone.com. ●Parcheggio custodito, comodo; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo 72 €.

**Le vivande servite:** carciofo alla giudia; polpette di vitello e ricotta;

tonnarelli cacio e pepe; agnello a scottadito; panna cotta.

**I vini in tavola:** Falanghina 2013 (Terredora); Roccamonfina 2012 (Poderi Foglia I Vignali); Chianti Classico 2008 (Fattoria di Rodano Viacosta); Lagone 2011 (Aia Vecchia).

**Commenti:** La Simposiarca Linda Leigh Brock ha scelto questo ristorante e osteria che presenta un menu di forte influenza romana, aspetto peraltro unico nel panorama dei ristoranti italiani di Atlanta. La serata ha visto un intervento della signora Linda Calabrisi Hanks, editrice del blog Linda Italian Kitchen, che si è soffermata su alcuni aspetti del menu, con note storiche e personali. Le preferenze dei commensali sono andate al carciofo alla giudia, preparato alla perfezione e all'agnello a scottadito. Servizio premuroso ed efficiente in un locale piacevole, situato nel centro storico della cittadina di Roswell.

### SAN FRANCISCO 10 settembre 2014

Ristorante "Riviera", in cucina Luca Pesce e Rita Faglia. ●75 Montgomery Drive, Santa Rosa (San Francisco); ☎707/579-2689; www.riviera-



raristorante.com; coperti 80+10 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura Natale, Pasqua e Memorial Day. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** antipasto rustico; trofie al pesto e ravioli verdi con sugo di agnello; salmone, calamari, capesante e gamberi con radicchio alla griglia; tritico di dolci.

**I vini in tavola:** Chardonnay 2012 (Bennett Valley Cellars); Arneis 2012 (Fontana Bianca); Valpolicella 2012 (Maragnole); Passito di Pantelleria 2011 (Ipsus).

**Commenti:** L'Accademica Mariangela Guarienti ha scelto un ristorante nella ridente cittadina di Santa Rosa. I proprietari hanno accolto la Delegazione, nella parte esterna del locale, con un aperitivo accompagnato con deliziosi crostini ai funghi freschi. Il pranzo si è svolto nella sala privata del locale, affrescata con una veduta di Recco, terra lontana ma tanto cara allo chef Luca. Le trofie al pesto hanno portato i commensali in Liguria, abbinata con uno splendido Chardonnay. Bella, ma soprattutto buona, la preparazione del piatto di pesce del giorno con fiori commesti-

bili e un intingolo di pesto, a lato, per i più golosi. Il Delegato Claudio Tarchi ha consegnato il guidoncino dell'Accademia alla coppia di proprietari.

## SUDAFRICA

### JOHANNESBURG 11 ottobre 2014

Ristorante "Frenzi" di Jean-Pierre Pauwels. ●The Terrace at Cedar Square - Cedar Road Entrance Forways, Gauteng (Johannesburg); ☎011/4657823; coperti 100. ●Parcheggio custodito, sufficiente; ferie 25 - 26 dicembre e 1° gennaio; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,37; prezzo 28 €.

**Le vivande servite:** carciofi alla griglia; parmigiana di melanzane; ravioli al gemsbock (antilope sudafricana); tagliatelle ai funghi porcini; sorbetto al limone; arrosto di maiale; dolce della nonna.

**I vini in tavola:** Asolo Prosecco Docg Superiore (Loredana Gasparini); Refosco Igt (Tantinel); Collio Doc 2010 (Cantine Fiegel).

**Commenti:** Piacevole riunione conviviale svoltasi in un locale moderno ed elegante di recente apertura, gestito da Jean-Pierre Pauwels con professionalità, serietà e passione. Il menu è stato apprezzato da tutti gli Accademici: in particolare, i ravioli al gemsbok hanno meritato il plauso dei presenti perché veramente deliziosi. Buona la presentazione delle vivande, la preparazione della tavola, attento e puntuale il servizio; ottimo il rapporto qualità-prezzo. Unanimemente buono il giudizio complessivo, soprattutto tenendo conto che tutto lo staff di cucina, al quale è andato il plauso generale, è composto da personale locale.





**PIEMONTE**

**CUNEO-SALUZZO**

Ristorante "Il bistrot dei vinai" di Paolo Vinai. ●Via XX Settembre 8, Cuneo; ☎0171/1878678; coperti 50. ●Parcheggio incustodito; ferie agosto; giorno di chiusura mai. ●Prezzo 35 €.

**Le vivande servite:** torta di riso; sformatino di riso Basmati ai profumi orientali; flan di cavolo viola autunnale con leggera bagna cauda; nido di spaghetti di riso con verdure di stagione sfumati con gocce di salsa di soia; risottino Carnaroli con pistilli di zafferano e salsiccia di Bra; guanciale di vitella cotta a bassa temperatura e poi brasata alla piemontese con patata duchessa; riso all'imperatrice; torta di cioccolato fondente 70% senza farina.

**I vini in tavola:** Chardonnay spumantizzato Vallerenza; Favorita Brichet; Barbera San Nicolao (tutti Terre da Vino).

**Commenti:** Il locale è gestito, in sala e cucina, da personale giovane, entusiasta e volenteroso; è molto luminoso con pareti chiare e soffitti altissimi; la cucina in parte è a vista. Ottima la torta di riso tiepida, servita come aperitivo e lo sformatino di riso Basmati accompagnato da una gustosissima carne. Dei due primi, il risotto allo zafferano è stato il più gradito, cotto al punto giusto e ben condito. Morbidissimo il guanciale. I dolci hanno avuto entrambi un'una-

nime, altissima votazione: il riso all'imperatrice, budino dalla preparazione molto laboriosa, decorato con frutti di bosco ha soddisfatto l'occhio e il palato. Il servizio in sala è stato veloce, preciso e cortese. Abbastanza ricca la lista dei vini. La serata è stata molto apprezzata da Accademici e ospiti.

**IVREA**

"Trattoria Blupum" di Blupum Srl, in cucina Barbara Scabin. ●Corso Botta 36, Ivrea (Torino); ☎cell. 333/3146158; trattoria@blupum.com, www.blupum.com; coperti 80. ●Parcheggio comodo; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** spritz con taralli del forno Danieli di Bitonto e olive; crema di riso con caviale di tartufo e funghi; arancino con fonduta di pomodoro e olive taggiasche; risotto allo zafferano con straccetti di burrata; timballo di riso nero con zuppetta di pesce; parfait al cioccolato con spuma di riso.

**I vini in tavola:** Terlaner Doc 2013 (Kellerei Terlan); "Bianco di Caselle" Etna bianco Doc 2012 (Benanti); Ruby Porto Quinta do Noval.

**Commenti:** La Delegazione ha approfittato dell'occasione della cena ecumenica per andare a provare - con un menu a tema - un nuovo ristorante aperto da pochi mesi sotto l'egida del pluristellato Davide Scabin. Chef del ristorante è Barbara, sorella dello stesso Scabin, che ha presentato un menu interessante e ben interpretato. Sono peraltro emerse alcune imperfezioni nella gestione della serata che hanno influito sulla valutazione complessiva; per esempio, l'aperitivo, che più che "minimalista" si poteva definire ines-



stente e di scarso contenuto qualitativo. Serata piacevole e molto frequentata con presentazione da parte del Delegato della pubblicazione sul riso e della nuova guida *Le buone tavole della tradizione*. Giuseppe Trompetto, del Centro Studi Territoriale, ha tenuto una relazione sul tema della serata il cui testo è stato consegnato ai partecipanti.

**PINEROLO**

Ristorante "Adriano Mesa" di Adriano Mesa e Patrizia Varoncelli, in cucina Adriano Mesa. ●Via Principe Amedeo 57, Frossasco (Torino); ☎0121/353455, cell. 338/708610; adriano.mesa@virgilio.it; coperti 30. ●Parcheggio comodo; ferie ultima settimana di agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** aperitivo con arancini e cracker; filetto di ricciola affumicato al sale e faggio con riso rosso integrale e crema di limoni caramellati; risotto Carnaroli, foie gras e funghi; coscia d'agnello sambucano con riso pilaf Baldo e castagne; biscotto di farina di riso; mousse di riso Balilla e uva fragola; piccola pasticceria.

**I vini in tavola:** Prosecco (Costadilla); Roero Arneis (Cascina Fornace); Coste della Sesia; Moscato d'Asti (Bera).

**Commenti:** È stato chiesto ad Adriano Mesa di creare dei piatti a base di riso, riconducibili però alla sequenza tradizionale: antipasto, primo, secondo e dessert, utilizzando quelle varietà di riso che, per le loro caratteristiche, sarebbero state in grado di completare ogni singolo piatto e non solo di integrarlo. Il risultato è stato straordinario. La consistenza del riso rosso ha dato sostanza al filetto di ricciola, equilibrato dalla crema di limoni; il foie gras e i funghi si sono uniti al Carnaroli in maniera sublime. Degno di miglior nota l'agnello sambucano, cotto a bassa temperatura per 12 ore, e abbinato al pilaf Bal-

do, una citazione del riso con latte e castagne. Infine il dessert, con il riso diventato biscotto e gelato. I piatti sono stati abbinati a vini piemontesi. Nel corso della serata, molto apprezzata dai commensali, sono state presentate due relazioni, dedicate alla storia del riso e alle sue applicazioni, curate da due Accademici della Delegazione.



**LIGURIA**

**GENOVA**

Ristorante "Giotto" dell'hotel Bristol Palace di Giovanni Ferrando. ●Via XX Settembre 35, Genova; ☎010/592541, fax 010/561756; coperti 70. ●Parcheggio comodo a pagamento; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Prezzo 45 €.

**Le vivande servite:** bollicine con bocconcini di riso al prebuggiun e quadretti di una leggera torta di riso; risotto al profumo della zucca di Murta; filetto di orata su letto di patate accompagnato da un piccolo timballo di riso e muscoli ripieni; gelato di crema di riso alla melagrana.

**I vini in tavola:** Pigato di Massaretti (Cascina Feipu).

**Commenti:** La riunione conviviale ha voluto sperimentare il nuovo ristorante annesso all'hotel, con la cucina completamente rinnovata. Accurato il servizio, in ambiente elegante e confortevole. La filosofia che ha guidato la scelta delle varie portate è stata quella di una regione che non ha la coltivazione del riso tra le caratteristiche del proprio territorio e il cui uso non è, di norma, inserito nelle ricette tradizionali. In ogni portata, l'intento è stato quello di coniugare il riso con i prodotti tipici locali, dando origine a proposte innovative e variate e ad abbinamenti gradevoli. Alla serata hanno partecipato molti Accademici, nonostante le non felici condizioni strutturali della città, appena reduce da un disastro ambientale. Tutti hanno apprezzato la scelta





LIGURIA segue

di mantenere la manifestazione, proprio per dare un segnale culturale e civile di continuità in un momento così difficile.



**LOMBARDIA**

**VALLECAMONICA**

Ristorante "La Curt" di Luca Rolandi, in cucina Luca Rolandi. ●Via IV Novembre 6, Artogne (Brescia); ☎0364/590694, cell. 348/3162791; lucalacurt@tiscali.it, coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie seconda settimana di gennaio e due settimane ad agosto; giorno di chiusura lunedì sera e martedì. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** fantasie di pesce crudo su giardino di riso Venere e Basmati; riso Carnaroli al limone e cuore di capesante mantecato all'erba cipollina; scaloppa di baccalà su timballo di riso pilaf al nero di seppia, vellutata di piselli e anelli di cipolla croccante; dolce sorRiso.

**I vini in tavola:** Antesa brut Spumante (Antonini Ceresa); Bianco Igt Vallecamonica Terre Alte (azienda Le Terrazze); Bardolino Chiaretto Doc (Zenato); Malvasia dolce Nebbie d'autunno (Ermete Medici).

**Commenti:** Cena ecumenica interpretata ottimamente dallo chef Luca Rolandi; intriganti le fantasie di pe-

sce crudo, ognuna con una sua specificità organolettica. Molto particolare il riso al limone e capesante, ricetta inventata e affinata dallo chef nel corso degli anni. Apprezzato lo studio fatto sul dolce, con una tempura di riso mantecato al cioccolato che ha stupito per la leggerezza e la particolarità.



**TRENTINO - ALTO ADIGE**

**TRENTO**

Ristorante "Novecento Hotel Rovereto" della famiglia Zani. ●Corso Rosmini, 82/d, Rovereto (Trento); ☎0464/435222; info@hotelrovereto.it; coperti 60-140. ●Parcheggio comodo; giorno di chiusura domenica. ●Prezzo 60 €.

**Le vivande servite:** Trento Doc con bocconcini; vellutata di funghi di bosco; pasticcio di farsa di riso; girello e fesa di vitello al forno con spinaci; risolatte con gelatina di lamponi.

**I vini in tavola:** Trento Doc 2010 (Conte Federico Bossi Fedrigotti); Sauvignon Trentino Doc 2012 (Maso Furlù); Poiema Igt Vallagarina 2009 (Eugenio Rosi); Moscato giallo di Castel Beseno Trentino superiore 2013.

**Commenti:** La cena ecumenica è stata sapientemente organizzata dal

Delegato Francesco Pompeati con la collaborazione dell'Accademico Stefano Hauser. Il titolare del locale si è lodevolmente prodigato per svolgere il tema della cucina del riso. È stato proposto uno storico piatto: il "pasticcio di farsa di riso", la cui settecentesca ricetta è tratta da *L'arte della cucina* di Don Felice Libera, ricettario trentino del XVIII secolo, custodito nell'originale manoscritto alla Biblioteca civica Tartarotti di Rovereto. Al convivio era presente un illustre ospite: il dottor Mario Preve, titolare della Riso Gallo, che ha svolto un'interessante relazione sull'origine e sulla coltivazione del riso. Le squisite preparazioni sono state molto apprezzate; grande l'interesse, naturalmente, per il pasticcio di farsa di riso che il ristoratore ha egregiamente preparato. Eccellenti i vini.



**VENETO**

**TREVISO-ALTA MARCA**

Ristorante "Gerry" di Stefano Menegon, in cucina Gerry e Stefano Menegon. ●Via Chiesa 6, Monfumo (Treviso); ☎0423/545082, fax 0423/945818; info@ristorantedagerry.com, www.ristorantedagerry.com; coperti 70+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie una settimana dopo ferragosto; giorno di chiusura lunedì. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** golosessi caldi e freddi; risotto con funghi misti del Monfenera (versione Carnaroli e Vialone nano); oca arrostita a bassa temperatura con mela cotogna; patate arrostiti e verdure cotte in tegame; sorbetto alla mela verde; bavarese alle castagne con pralina di riso e miele di castagno; marroni arrostiti.

**I vini in tavola:** Prosecco spumante brut Docg (Adami); Manzoni 6.0.13 "Follia" Doc 2013 (Ida Agnoletti); Rosso Colli di Conegliano Doc 2011 (Gregoletto); Soer 2010 (Case Pao- lin).

**Commenti:** Nel menu predisposto dal Simposiarca, il Consultore Toni Zanin, sono stati presentati a tavola contemporaneamente due risotti



identici, uno con il Carnaroli e uno con Vialone nano. Il loro confronto ha finalmente evidenziato le loro, sia pur minime, diversità nella cottura, nell'amido e nell'intensità dei sapori. L'oca arrosto, anche se di ottima fattura e perfettamente in linea sia con la tradizione sia con la stagionalità, ha visto alcuni pareri discordi sull'accostamento alla mela cotogna anziché al sedano, come vorrebbe la tradizione. Nella bavarese, la pallina di riso affogata ha reso il composto leggermente più consistente, rendendolo molto gradevole al palato. La consegna di un libretto sul riso con le ricette della tradizione trevigiana e delle due cultivar coinvolte nella cena hanno voluto essere il giusto omaggio a questa graminacea che occupa un posto così importante nella cucina del territorio.



**EMILIA ROMAGNA**

**BOLOGNA**

Ristorante "La Piazzetta" di Andrea Zappi. ●Via del Pratello 107, Bologna; ☎051/558882; coperti 30. ●Parcheggio scomodo; ferie una settimana ad agosto; giorno di chiusura mai. ●Prezzo 45 €.

**Le vivande servite:** fonduta di Acquerello alla milanese con rana pescatrice e midollo; Carnaroli del Monferrato con verza e mora romagnola; hamburger di Venere nero, branzino di Orbetello cotto a bassa temperatura e spuma di senape; cannolo di farina di riso alla crema con frutta e riso soffiato.

**I vini in tavola:** Otteval, Valdobbiadene Docg 2013 (La Tordera); Grillo Punto 8, Valderice Igt Terre Siciliane 2013 (Ottoventi).





**Commenti:** I Simposiarchi Guido Mascioli e Piergiulio Giordani hanno cercato di sviluppare il tema del riso in modo non banale e, rispetto alla limitata tradizione bolognese sul riso, in qualche modo originale. Lo chef Claudio Sordi, giovane lombardo trapiantato in Emilia, ha proposto una degustazione del riso del tutto particolare e sfiziosa. Particolarmente graditi la fonduta di Acquerello con rana pescatrice e midollo e il Carnaroli in "cassa" di verza con lombo di maiale a cubetti. Buono il servizio (anche se con qualche momento di attesa in più per la cottura del riso) e molto carino il locale, riservato esclusivamente alla Delegazione. In attesa delle pietanze, il Segretario Giordani ha intrattenuto con una breve esposizione sulla storia del riso.



**TOSCANA**

**FIRENZE**

Ristorante "Villa Viviani" della famiglia Nencioni Lisi, in cucina Stefano Lisi. ●Via Gabriele D'Annunzio 230, Firenze; ☎055/697347, fax 055/6549111, cell. 337/685970; info@villaviviani.it, www.villaviviani.it; coperti 200+200 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura martedì. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** arancini con ripieno di ragu' con fegatini e mozzarella; arancini con ripieno di provola, piselli e prosciutto cotto; peperoni ripieni di riso nero Venere; pomodori ripieni di riso Ribes; minestra di riso Vialone nano con lampredotto e bietole; ossobuco di vitella con risotto giallo allo zafferano di Fiesole; torta di riso alla carrarina.

**I vini in tavola:** Scabrezza Tenuta Monteloro 2013 (Marchesi Antinori); Carmignano Villa di Capezzana 2012 (Tenuta di Capezzana).

**Commenti:** La cena ecumenica ha visto la presenza di un numero di Accademici sicuramente superiore alla media, invogliati a partecipare da un

menu di grande interesse e dall'intervento che il Segretario Generale Paolo Petroni avrebbe tenuto sul tema della cucina del riso. Le aspettative non sono andate deluse! I piatti sono stati in grado di ben rappresentare questo tipo di cucina: interessantissimi gli arancini, superba la minestra di riso Vialone nano con lampredotto, ottimo anche l'ossobuco di vitella con risotto giallo allo zafferano di Fiesole, ma veramente eccezionale la non facile torta di riso alla carrarina che ha affascinato tutti. L'ampia relazione di Paolo Petroni è stata ascoltata in un silenzio attento e partecipe dagli Accademici e dagli ospiti.

**FIRENZE PITTI**

Ristorante "All'Antico Ristoro di Cambi" della famiglia Cambi, in cucina Colombo Ibrhaliu e Veronica Betti. ●Via San Onofrio 1/r, Firenze; ☎055/217134; info@anticoristorodicambi.it, www.anticoristorodicambi.it; coperti 150+60 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie a Ferragosto, Natale e Capodanno; giorno di chiusura domenica. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate American Express, CartaSi/Visa/MasterCard.



**Le vivande servite:** pomodorini ripieni di riso; minestrone di verdure e riso con cavolo nero; ossobuco alla fiorentina su letto di riso allo zafferano; frittelle di riso e gelato alla crema.

**I vini in tavola:** Vernaccia di San Gimignano 2013 Docg (Teruzzi e Puthod, San Gimignano); Chianti Classico Rocca di Montegrossi 2012 Docg (Marco Ricasoli Firidolfi, Monti in Chianti Gaiole); Vinsanto della casa.

**Commenti:** La Delegazione ha celebrato l'annuale cena ecumenica in una vecchia fiaschetta fiorentina, aperta negli anni Cinquanta e poi, dal 1989, definitivamente trasformata in una trattoria. Menu semplice, come si poteva fare un tempo in casa, magari nei giorni di festa. Al termine della cena, il Delegato ha donato a Stefano e Fabio Cambi, in ricordo del passaggio della Delegazione, il guidoncino e il piatto dell'Accademia.

**MONTECATINI TERME-VALDINIEVOLE**

Ristorante "La Torre" di Sabatini snc, in cucina Matteo Sabatini. ●Piazza

Giusti 5 - 8, Montecatini Terme (Pistoia); ☎057/270650; info@latorremontecatinalto.it, www.latorremontecatinalto.it; coperti 50+40 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura martedì. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** aperitivo con crocchette, polpette e pomodorini ripieni; riso sulla ribollita; risotto in forma ai porcini; pollo e riso alla cacciatora; torta di riso.

**I vini in tavola:** Trebbiano "medicato"; Rosso 2010 Villa di Capezzana 2010; Porto Niepoort.

**Commenti:** Buon esito della cena ecumenica sul riso per partecipazione, atmosfera e cibi. Il gestore Sabatini ha aiutato la Delegazione ad affrontare il tema con grande disponibilità e apprezzato risultato. Tutti i piatti hanno ottenuto approvazione generale, a cominciare dall'aperitivo con polpette e saporiti pomodorini ripieni. Ottimo l'inusuale accoppiamento del riso sulla ribollita e l'imponente risotto in forma (con rinuncia, però, ai nostrali fegatini di pollo). Ben accolto il pollo alla cacciatora col riso; assai elegante la presentazione della torta, o piuttosto un "budino", servito a perfetta temperatura, con crema inglese e un eccellente Porto. Molto buono il rapporto qualità-prezzo. A completamento, breve conversazione del Delegato Alessandro Giovannini che ha raccontato dell'ammirazione di Thomas Jefferson per il riso italiano, al punto da contrabbandarne le sementi e della sua ricerca di specie "asciutte", meno pericolose per la salute dei coltivatori.

**SIENA VALDELSA**

Ristorante "Astronave" di Marco Mannino. ●Strada Selvamaggio 80, Colle di Val d'Elsa (Siena); ☎0577/920116; marco.astrom@libero.it; coperti 130. ●Parcheggio scomodo; ferie dal 24 novembre al 5 dicembre e dal 10 al 25 febbraio; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** polenta frita con salsa di fegato, pecorino e parmigiana di melanzane; crostini con funghi e taleggio; salvia e pomodori verdi fritti; pici al ragu' di cinta senese; risotto agli asparagi; ribollita; bistecca di vitellino di latte nostrano; lombata di cinta senese; tagliata di manzo con rucola e grana; patate ar-



TOSCANA segue

rosto; radicchio grigliato; torta della nonna.

**I vini in tavola:** Chianti Classico Docg 2012 (Monte Guelfo, Castellina in Chianti).

**Commenti:** La cena ecumenica ha avuto come ambientazione un locale da poco trasferitosi nella sede attuale, ma con alle spalle una lunga tradizione di ristorazione. La seconda generazione della famiglia Mannino continua ad offrire una cucina genuina, con piatti tipici del territorio, che hanno fatto parte del ricco menu proposto in questa occasione agli Accademici e che ha trovato unanime apprezzamento. Tra le varie portate, hanno ottenuto il maggiore riconoscimento l'articolata serie di antipasti e la superba grigliata, vera specialità della casa, con carni di eccellente qualità e di ottima cottura. Durante la riunione conviviale, il Delegato Alessandro Tamagnini ha rimarcato l'importante significato della cena ecumenica, mentre l'Accademica Stefania Mazzieri, membro del Centro Studi Territoriale Toscana Est, ha intrattenuto con una interessante relazione sulle caratteristiche e la storia della coltivazione del riso.

**VALDARNO FIORENTINO**

Ristorante "Gallo Nero" della famiglia Piccini Costa, in cucina Stefano Catarzi e Alberto Lachi. ●Via Cesare Battisti 9, Greve in Chianti (Firenze); ☎055/8544802, fax 055/853734; info@enoristorantegallonero.it, www.enoristorantegallonero.it; coperti 80. ●Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura giovedì. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** arancini siciliani con ragù e mozzarella; risotto fiorentino al nero di seppia; sformatino di riso con cavolo nero e salsiccia su fonduta di zucchine; brasato al vino Chianti con fagioli borlotti e riso; tortino di riso con salsa di pera al vino Chianti.

**I vini in tavola:** Castellaccio Chianti Classico Docg 2012; Chianti Classico Docg 2012 (Poggio Scalette).

**Commenti:** Cena ecumenica sul tema del riso, che ha dovuto "pescare" anche nelle ricette di altre regioni in quanto il territorio della Delegazione non ha grandi tradizioni in tema di riso. Nonostante questo, la serata è stata piacevole e interessante, con un menu molto apprezzato, ben realizzato e molto ben presentato. Dagli aran-

cini allo sformatino, il gradimento è stato pressoché unanime, con una punta di eccellenza per il tortino di riso. La serata è stata introdotta dal Delegato Ruggero Larco, che ha parlato della storia del riso e della sua normativa in Italia, mentre Paola Mainardi è entrata nel merito delle caratteristiche nutrizionali. Al termine della più che piacevole serata, il Delegato ha offerto ai ristoratori e agli chef il piatto personalizzato della Delegazione.

**VALDELSA FIORENTINA  
PISA VALDERA**

Ristorante "La Rocca di Castelfalci" di Michele Rinaldi, in cucina Michele Rinaldi. ●Località Castelfalci Montaione, Montaione (Firenze); ☎057/1891000, fax 057/1891001; larocca@castelfalci.it, www.castelfalci.it/sapori/la-rocca-di-castelfalci; coperti 100+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì a pranzo. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** stuzzichino di benvenuto; "come un minestrone di autunno"; crema di verdure, verdure spadellate e riso selvaggio soffiato; risotto Carnaroli (azienda Aironi) alla milanese con zafferano, ragù di osso buco e gremolada; rosti di riso Venere e patata viola; ventresca di maialino e radicchio tardivo; knödel di riso; giandua e zuppeta di agrumi.

**I vini in tavola:** Vernaccia di San Gimignano 2013 (Bio Cesani); Rosso Negroamaro 2012; Moscato (Baglio Baiata Alagna).

**Commenti:** Le due Delegazioni hanno celebrato insieme la cena ecumenica. Il tema del riso è stato approfondito dal professor Mario Macchia dell'Università di Pisa. Il relatore ha ripercorso la storia del riso in Italia e



nel mondo: "Il riso era conosciuto anche al tempo dei Romani - ha spiegato - e fu diffuso dagli Arabi nel Mediterraneo, dall'Egitto alla Spagna. La prima risaia in Italia risale al 1400 a Milano". Il Delegato Alessandro Signorini ha letto una spiritosa intervista alla vecchia mondina novantottenne di Massarosa. Era presente alla serata il Generale di Brigata Alberto Mosca, Comandante della Legione Toscana dei Carabinieri.



**MARCHE**

**ASCOLI PICENO**

Ristorante "Degusteria del Gigante", in cucina Sabrina Tuzi e Luigi Damiani. ●Via degli Anelli 19, San Benedetto del

Tronto (Ascoli Piceno); ☎0735/588644, cell. 335/6076707; misigi@libero.it, www.sigismondo.biz; coperti 50+75 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie fine ottobre; giorno di chiusura martedì. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard, Diners.

**Le vivande servite:** aperitivo con fantasie di riso e bollicine; risotto alla mela rosa e lardo; gnocco di riso con zucca, mandorle e perle di salmone; stracotto al vino rosso e riso pilaf; piccola pastiera di riso; frolla alle nocciole e arancia candita.

**I vini in tavola:** Gaudio Magno Spumante Passerine brut; Part 64 Rosso Montepulciano 2013 (entrambi Tenuta Cocci Grifoni).

**Commenti:** Durante la riunione conviviale, l'Accademico Francesco Lucidi ha intrattenuto i numerosi partecipanti con un'interessante relazione sul riso. Gli Accademici hanno gradito la fantasia dello chef Sabrina Tuzi nel preparare le varie portate di riso, scelte con la collaborazione dell'instancabile Simposiarca Paola Cocci Grifoni. Particolarmente apprezzati il risotto alla mela rosa del territorio e lo gnocco, così come gli squisiti arancini serviti con gli aperitivi; superbo, infine, lo stracotto al vino rosso assai appetitoso. I vini sono risultati molto appropriati ad ogni deliziosa portata.





**UMBRIA**

**FOLIGNO**

Ristorante "Il Cavaliere" dei fratelli Martellini, in cucina Giancarlo Martellini. ●Via XX Settembre, Foligno (Perugia); ☎0742/350608; coperti 60-80. ●Parcheggio comodo. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** pappa al pomodoro al riso; quiche di riso con tartufo e fonduta; carpaccio di Hereford al riso; sedano nero di Trevi con ripieno di riso e salsiccia; risotto funghi e tartufo con crema di grana; guanciola di vitella al Sagrantino e riso; soufflé dello chef con cuore caldo al riso e cioccolato.

**I vini in tavola:** Grechetto Doc Colli Martani; Rosato La Bernalda Igt; Rosso Trinci Igt (Cantina Terra dei Trinci).

**Commenti:** Il Simposiarca Gianfranco Carnevali ha ideato, insieme alla Segretaria Luisa Mattonelli, una riunione conviviale in un rinomato ristorante del centro storico di Foligno, ben noto per la sua cucina onesta e tradizionale. Lo chef ha operato la scelta di accostare il riso a piatti tipici del ristorante e della tradizione, senza avventurarsi in pietanze diverse. Scelta accolta e giudicata in maniera diffidente dagli Accademici, anche se la maggioranza si è ritrovata nel giudizio ampiamente positivo del risotto con funghi e tartufo e di alcuni antipasti. Il Simposiarca ha presentato, nel corso della serata, una sua personale e approfondita ricerca sul riso, con una pubblicazione offerta agli Accademici, e ha fornito al ristorante, che lo ha poi utilizzato per il menu, e agli Accademici, un sacchetto di pregiato riso di produzione vercellese.

**ORVIETO**

Ristorante "Trattoria" di Serena Broccatelli. ●Località Buon Respiro 18, Orvieto (Terni); ☎076/3217046; coperti 60+80 (all'aperto). ●Parcheggio sufficiente; ferie variabili; giorno di chiusura mercoledì. ●Prezzo 35 €.

**Le vivande servite:** suppli di riso con mozzarella; minestra di lenticchie col riso; pappardelle al ragù di piccione; capriolo con riso bianco; crostata con marmellata di fichi e nocciole; dolce di riso.

**I vini in tavola:** Umbria Igt, Grechetto 2013; Umbria Igt, Foresco 2013 (entrambi Barberani).

**Commenti:** In una sala riservata, con tavola elegantemente apparecchiata all'imperiale, i commensali hanno celebrato la cena ecumenica. Nell'area orvietana, il riso ha un ruolo secondario e viene soprattutto impiegato come alternativa infrequente alla pasta. Nel formulare il menu non ci si è avventurati sui risotti che, da queste parti, non sono che pallide imitazioni di quelli settentrionali; ci si è limitati quasi esclusivamente alla minestra di lenticchie col riso, entrata nella tradizione locale, e ai suppli, acquisiti per influenza della cucina romana. Tutti i piatti erano confezionati con la conclamata abilità dalla cucina del Conte. Va segnalata una forzatura nel capriolo, sia per il forte uso di spezie sia per l'abbinamento al riso bianco, un po' scioccante per i tradizionalisti più rigorosi. Ineccepibili i vini. Al momento del caffè, gli Accademici hanno discusso con interesse sulla fortuna del riso nell'area orvietana individuando le influenze delle cucine romane e senese.



**LAZIO**

**CIOCIARIA (FROSINONE)**

Ristorante "Villa Eukelia" di Pietro e Anna Maria Miele, in cucina Pietro e Anna Maria. ●Via Giovenale 3, Castrocielo (Frosinone); ☎0776/799829; coperti 150+40-50 (all'aperto). ●Parcheggio incustodito; ferie non definite; giorno di chiusura martedì. ●Prezzo 40 €.

**Le vivande servite:** arancini allo zafferano; verzotto con salsiccia; flan di riso al cavolfiore; riso integrale con cipolla caramellata; tagliere di formaggi, composte della casa; risotto al porro con caciocavallo; stracotto di guance al Cesanese del



Piglio con purea di rapa e riso pilaf; savarin di Vialone nano con coulis di fragole; praline di riso soffiato al cioccolato.

**I vini in tavola:** Vega Malvasia puntinata Igt; Cabernet Atina Doc Altair Riserva (Tenuta Petra Potens).

**Commenti:** Cena ecumenica dedicata alla cucina del riso, cereale che da millenni costituisce il nutrimento principale di oltre la metà della popolazione mondiale. Gli chef Pietro e Anna Maria hanno saputo interpretare la duttilità del riso, capace di soddisfare i commensali in ogni fase del menu, dagli antipasti ai dolci. In particolare, è stata sottolineata l'importanza della scelta del tipo di riso per ogni portata. Valutazione ottima. Grande apprezzamento per la ricchezza e il sapore degli antipasti, per il risotto al porro con riso Carnaroli del Pavese e lo stracotto di guance al Cesanese del Piglio. Completa ed esauriente la relazione tenuta dall'Accademico Consultore Filippo Pericoli Ridolfini. Come d'abitudine,

una riunione conviviale nel segno della serenità e dell'amicizia.

**ROMA EUR**

Ristorante "Al Ristoro degli Angeli" di Elisabetta Girolami e Ivo Menichelli, in cucina Federico Sparaco. ●Via Luigi Orlando 2, Roma; ☎06/51436020, anche fax, cell. 338/8751157; info@ristorodegliangeli.it, www.ristorodegliangeli.it; coperti 46+12 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 1°-7 gennaio e agosto; giorno di chiusura domenica. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** pomodorino col riso (Arborio); piadina di farina di riso con radicchio, noci e gorgonzola; suppli secondo la ricetta di Ada Boni con sugo di carne e cuore di rigaglie, funghi e mozzarella (Roma); arancino bianco profumato con zenzero fresco e limone (Carnaroli); risotto al parmigiano al salto con foglie di salvia fritte e misticanza cruda (Vialone nano); minestra di riso





LAZIO segue

e indivia (Originario); risotto con la zucca mantovana e amaretto (Carnaroli); sartù di riso ai funghi con cuore di taleggio e vellutata di pomodoro (Carnaroli); budino di riso e crema.

**I vini in tavola:** "Cincinnato brut" Bellone spumante (Coop. agr. Cincinnato, Cori); "Bombino", bianco del Lazio Igt; "Quaranta/Sessanta" rosso del Lazio Igt (entrambi L'Olivella, Frascati).

**Commenti:** Tema impegnativo, almeno nel panorama della ristorazione romana, svolto nel migliore dei modi, grazie alla grande competenza e alla disponibilità di Elisabetta Girolami la quale, con la collaborazione dello chef Federico Sparaco e del Delegato Simposiarca, ha composto un menu ove il riso è stato protagonista. Originali le ricette - alcune tratte dai ricettari di Ada Boni, talune mutate dalle cucine tipiche di altre regioni - e la presentazione dei piatti, dagli stuzzichini, serviti sotto il portico, in una bella piazza della Garbatella, fino al budino di riso e crema che ha concluso la cena. Molto apprezzato l'equilibrio dei sapori, anche dei più insoliti. Ottimo il servizio e buona la selezione dei vini. Nel corso della serata, il Delegato ha presentato i due nuovi volumi accademici, mentre il Consulatore Francesco Ricciardi ha illustrato il volumetto *Risoromano*, realizzato dalle Delegazioni di Roma. Ivo Menichelli, copatron del Ristoro, ha recitato alcune poesie in dialetto appositamente composte da Elisabetta.



**ABRUZZO**

**TERAMO**

Ristorante "Hotel Cristallo" di Angelo Casaccia. ●Lungomare Zara 73, Giulianova Lido (Teramo); ☎085/8003780, fax 085/8005952; coperti 270. ●Parcheggio incustodito; ferie dal 25 dicembre al 2 gennaio; giorno di chiusura mai. ●Prezzo 35 €.

**Le vivande servite:** riso integrale e verdure al curry; riso Venere alle piccole verdure; pomodori ripieni di riso al forno con patate; involtini di verza,



riso e salsiccia; insalata di riso rosso, prosciutto e melone; arancini di riso al ragù; arancini alla caponata di melanzane; peperoni cornetto al forno ripieni di riso e carne; canestro di zucca ripieno di Basmati alla zucca al forno; risotto Carnaroli mantecato al taleggio e pere; ossobuco con cremolata di pomodoro camone e riso pilaf allo zafferano; mousse al cioccolato, spuma di caffè e biscotto al riso soffiato.

**I vini in tavola:** Sirio, Trebbiano d'Abruzzo (San Lorenzo); Moscato Mionetto (Mionetto).

**Commenti:** Nell'elegante sala del ristorante, numerosi ospiti e Accademici hanno celebrato la riunione conviviale ecumenica. Il riso non è parte integrante della tradizione locale, tuttavia uno splendido buffet di antipasti ha dato inizio, dopo la parte celebrativa, alla cena vera e propria: arancini caldi fumanti, fiori di zucca ripieni e fritti, olive ascolane, un tripudio di insalate di riso di diverse qualità, pomodori e peperoni ripieni di riso, il tutto secondo i crismi di una qualità che in questo locale non viene mai posta in discussione. Dopo il delicato risotto mantecato al taleggio e pere, è stato servito un classico ossobuco con riso pilaf allo zafferano con un profumato sugo al pomodoro, che ne ha fatto il piatto forte della serata. Per restare in tema, riso anche nel dessert: un biscotto di riso soffiato ha accompagnato delle mousse al caffè e al cioccolato, quale degna conclusione di



una riunione conviviale superba. Ottimo l'intenso Trebbiano San Lorenzo, che ha accompagnato i piatti.



**CAMPANIA**

**AVELLINO**

Ristorante "Il cavallino dell'Hotel de la Ville" del Gest Hotel Italia Srl. ●Via Palatucci 20, Avellino; ☎0825/780911, fax 0825/780921; coperti 250. ●Parcheggio comodo in area riservata; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Prezzo 30 €.

**Le vivande servite:** palle di riso mignon; verze con il riso; sartù classico di riso; risotto all'avellinese con Aglianico e formaggio Carmasciano; cipolle ramate di Montoro imbottite di riso; pomodori dell'Alta Irpinia imbottiti di riso; pastiera di riso.

**I vini in tavola:** Le Sorbole Falanghina Igt; Le Sorbole Aglianico Igt; Neromora Aglianico Doc; Jade brut (tutti Vinosia Atripalda).

**Commenti:** Il Vice Delegato Francesco Spagnuolo ha tenuto un'interessante relazione sulla storia e la cultura del riso. Essendo vissuto nel Verellese, ha acquisito esperienza diretta degli effetti indotti dalle risaie sull'habitat e si è quindi soffermato sull'aspetto economico e sociale, oltre che sanitario, nelle zone in cui è prevalente l'alimentazione a base di riso. Ha, infine, concluso che la cucini-

na del riso in Irpinia non è molto presente ma che, dopo un'accurata selezione tra i ricettari campani, da parte del Delegato Mario de Simone, sono state scelte solo preparazioni di riso peculiari del territorio. Il menu è stato curato con estrema attenzione dallo chef che, per la preparazione di ogni singola pietanza, ha adoperato la qualità di riso più adatta. L'ottima valutazione per il cuoco è stata paleata dall'applauso finale. Tra gli ospiti c'erano due oriundi della zona del celeberrimo risotto alla milanese: anch'essi hanno mostrato molto apprezzamento per le pietanze e, in modo particolare, per la minestra di riso con le verze e per la pastiera.

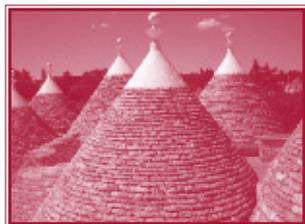
**SALERNO**

Ristorante "La mia tavola" di Il Grand Tour Srl, in cucina Pietro Rispoli. ●Via Posidonia 155, Salerno; ☎089/798828, anche fax; infolamiatavola@libero.it, www.lamiatavola.it; coperti 36. ●Parcheggio scomodo; giorno di chiusura lunedì. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** risotto alla milanese; sartù di riso; riso Venere con ortaggi e filetto di pesce del Mediterraneo; arancino di riso profumato al limone e crema chantilly allo Strega.

**I vini in tavola:** Quarto di Vigna rosato.

**Commenti:** La serata è stata preceduta da una breve relazione del Delegato, che ha messo in evidenza i colori e le proprietà del riso, soprattutto in relazione al suo valore nutritivo. Ha fatto seguito un altrettanto interessante intervento del dottor Mariolino Grimaldi sul progetto "Farmagourmet", un'associazione che si propone di sottolineare l'enorme importanza dell'alimentazione come elemento di forte impatto sociale. Virginia Woolf sosteneva che non si può pensare, amare e dormire bene, se non si è mangiato bene. Pietro Rispoli, chef di caratura nazionale per la sua notevole esperienza e capacità, ha deliziato tutti con un menu nato sotto il segno della leggerezza, della creatività e della qualità. Buono il servizio e adeguato il rapporto qualità-prezzo. La serata si è conclusa con la consegna al dottor Grimaldi, da parte del Delegato, del piatto in silver dell'Accademia e a tutti gli intervenuti di una confezione di riso semifino Vialone nano che l'azienda agricola De Tacchi da Grantortino di Gazzo (PD) ha inviato in omaggio alla Delegazione.



**PUGLIA**

**BARI**

Ristorante "Circolo Unione" di Luciano Sabatini, in cucina Luciano Sabatini. ●Via Alberto Sordi 7, Bari; ☎080/5218900, anche fax; coperti 60. ●Parcheggio scomodo; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì e sempre a pranzo. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate nessuna.

**Le vivande servite:** arancini di riso; insalata di riso con carciofi al limone; tiella di patate, riso e cozze; risotto ai funghi cardoncelli; pastiera di riso.



**I vini in tavola:** Falanghina (Cantine Capece Minutolo).

**Commenti:** Un'ampia partecipazione di Accademici e ospiti ha coronato di successo la serata. Il momento conviviale è stato preceduto da una dotta e brillante conversazione di Vittorio Marzi, avente per oggetto "Il riso nella tradizione italiana e nella cucina pugliese". Non meno convincenti le pietanze preparate dallo chef Luciano Sabatini. Dalla fresca insalata di riso con carciofi, alla tradizionale tiella di patate, riso e cozze; dai ghiotti arancini di riso, al cremoso risotto ai funghi cardoncelli.

**FOGGIA-LUCERA**

Ristorante "Nonna Elena" di Angelo Di Biccari. ●Località Giardinetto, S.S. per Napoli a 15 km da Foggia; ☎0881/1910181; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Prezzo 30 €.

**Le vivande servite:** antipasto di verdure grigliate e non solo; risotto alla orsarese (con salsa di pomodoro giallo); ossobuco di vitello podolico con riso alle verdure; pastiera napoletana; grano "dei morti" (grano cotto con mosto cotto e noci); frutta di stagione.

**I vini in tavola:** Rosso Tuccanese di Orsara di Puglia; Passito di Pantelleria.

**Commenti:** Una cena ecumenica ben riuscita, che ha visto oltre 40 partecipanti interessati al tema dell'anno. Ben curato il menu, soprattutto per quanto riguarda il risotto, gli antipasti e i dolci; meno riuscito l'ossobuco. Simposiarca è stato lo



stesso Delegato che, prima della cena, ha illustrato il menu con dovizia di particolari e ha tenuto una breve relazione sul tema del "Riso nella cucina italiana e non solo". Successivamente, lo stesso Delegato ha presentato e distribuito agli Accademici il volume *La cucina del riso*. La cena si è conclusa fra la soddisfazione generale con la consegna al gestore del guidoncino della Delegazione e della vetrofania dell'Accademia.

**TARANTO**

Ristorante "Premiata Osteria del Pero" di Anna Rita La Neve, in cucina Giovanni Quaranta. ●Via Roma 42, Carosino (Taranto); ☎099/5925317, cell. 347/6592742; coperti 40-50. ●Parcheggio non custodito; giorno di chiusura lunedì. ●Prezzo 30 €.

**Le vivande servite:** cozze alla puppègne con riso bianco; timbalotti di riso con carciofi; riso, patate e cozze; gulasch con riso Venere alla zucca; zuppa di verze con costine di maiale; verdure crude e grigliate di stagione; budino di riso Basmati alla vaniglia; caldarroste; cuoricini (cullorrelli) con grappa barricata.

**I vini in tavola:** Vini della Cantina Due Palme.

**Commenti:** L'accoglienza è stata ottima e la cena si è svolta nella sala unica del ristorante, che si trova al centro del piccolo comune. La qualità e la preparazione delle vivande a base di riso sono state curate dal Vice Delegato Francesco Pastore e dal Segretario Amedeo Cottino. Alla cena è seguito un dibattito sul riso, tema della serata e della cena ecumenica, sulla relazione del Vice Delegato.



glia.it; coperti 150. ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** riso rosso al melone; riso Venere con verdure miste; arancine fritte con ripieno di "cavuliceddi"; involtini di verza con riso parboiled; involtini di melanzane con riso Carnaroli; risotto con macco di fave e borragine; risotto con zucca, salsiccia e radicchio; "bruciuluna" con crema ai sapori di Sicilia e riso Jasmine; melone "purceddu" con menta; fichi d'India "scuzzulati"; sfinci di riso; riso a "tiano".

**I vini in tavola:** Bianco Cataratto Saccorufu (azienda agricola Bastone); Nero d'Avola Tre filari (Cantine Cassarà).

**Commenti:** "La cucina del riso" è stato il tema relazionato dal Simposiarca Giuseppe Cangemi nel corso della cena ecumenica. L'iniziativa rientra tra quelle portate avanti dall'Accademia, finalizzate alla valorizzazione delle tipicità delle varie regioni d'Italia dove va coniugata la qualità del cibo abbinato al prezzo. Da far notare che il cuoco Isidoro Pirrone ha saputo centrare in pieno il tema della cucina del riso, preparando con maestria una varietà di piatti a base di riso, dagli antipasti al dolce, ricevendo il plauso degli Accademici. Durante la riunione conviviale è stata presentata la guida *Le Buone Tavole*, dove sono presenti cinque ristoranti della provincia di Trapani.

**CALTAGIRONE**

Ristorante "Hotel Villa Sturzo" di Epeca Srl, in cucina Ciro. ●Via Monsignor Fasola 3, Caltagirone (Catania); ☎0933/27196, fax 0933/24605; coperti 130. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate nessuna.

**Le vivande servite:** arancinetti bianchi; arancini al ragù; pomodori ripieni di riso; risotto agli agrumi; risotto al nero di seppia; timballo allo zaffirano con polpettine; corona di riso con scaloppine di maiale; caponata; uva, cachi, fichidindia; crespelle di riso con miele; dolce di riso e latte.



**SICILIA**

**ALCAMO-CASTELLAMMARE DEL GOLFO TRAPANI**

Ristorante "Salsapariglia", in cucina Isidoro Pirrone. ●Via Libertà 1, Alcamo (Trapani); ☎0924/508302; info@salsapariglia.it, www.salsapari-



SICILIA segue



**I vini in tavola:** Syrah (Tenute Di Stefano).

**Commenti:** Per la ricorrenza della cena ecumenica, la Delegazione si è affidata alle mani esperte di Ciro. All'insegna del tema della serata anche gli addobbi coloratissimi e vivaci, realizzati con carta di riso. La Simposiarca Maria Flavia Spadaro ha, con dovizia di particolari, illustrato la storia del riso e la sua diffusione anche nell'Occidente; ha inoltre elencato i vari tipi di riso e le loro caratteristiche, una serie di ricette e un nutrito numero di proverbi legati al riso. Come al solito, originale e in tema il menu predisposto da Colomba Cicerata. Per quel che riguarda le portate, apprezzatissimi gli antipasti e i primi, un po' meno i secondi per qualche forzatura nell'uso eccessivo del riso.

#### SIRACUSA

Ristorante "Relax" dell'hotel Relax. ●Viale Epipoli 159, Siracusa; ☎0931/740122 - 740177, fax 0931/740933; info@hotelrelax.it, www.hotelrelax.it; coperti 120. ●Parcheggio custodito, comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Prezzo 35 €.

**Le vivande servite:** carosello di antipasti (marinato agli agrumi, polpi alla Luciana, cozze gratinate, sarde a beccafico), arancine; risotto con fiori di zucca e code di scampi; pauro imperiale agli aromi di Sicilia; caponata; sorbetto di limone di Siracusa; torta di ricotta e cioccolato.

**I vini in tavola:** "Glicine" (Cantine Corvo di Salaparuta); "Solacium" Moscato di Siracusa Doc (Pupillo, Siracusa).

**Commenti:** Un calice di benvenuto e i piccoli sfizi dello chef hanno dato l'input alla cena ecumenica. Simposiarca, il Delegato Angelo Tamburini che ha illustrato il tema dell'anno: il riso, nelle peculiarità storiche, gastronomiche e territoriali e ha presentato il volume *La cucina del riso* degli Itinerari di Cultura Gastronomica, distribuito agli Accademici unitamente alla terza stesura del volume *Le Buone Tavole della Tradizione* e a un oggetto utile in cucina, apprezzato e gradito. La sequenza delle ben confezionate e ben presentate pietanze in tavola è stata armonica e sollecita, il servizio curato, il clima conviviale sereno e piacevole. Il logo accademico sulla torta ha motivato una foto dei numerosi Accademici. La consegna del guidoncino e della vetrofania accademica al maestro di cucina Corrado Iacono e al maestro di sala Francesco Suma, da parte del Delegato Tamburini, unitamente al meritato applauso, hanno concluso il simposio.



#### SARDEGNA

#### CAGLIARI CASTELLO

Ristorante "Dal Corsaro", in cucina Stefano Deidda. ●Viale Regina Margherita 28, Cagliari; ☎070/664318, cell. 380/3019121; dalcorsaro@tiscali.it; coperti 80+30 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie dal 1° al

18 gennaio. ●Prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** involtini di carta di riso e intingolo agro; riso affumicato ai gamberi e limone; capocollo di maiale laccato al caffè, crema di riso e capperi; gelato di riso cialda di riso soffiato e miele.

**I vini in tavola:** Vermentino di Sardegna "Pariglia" (Cantina Contini); Monica di Sardegna (Cantine Pala).

**Commenti:** La serata era dedicata alla cucina del riso, pertanto il Consulatore Pier Paolo Murgia ne ha illustrato le varie tipologie e la loro coltivazione in Sardegna. Successivamente, è iniziata la cena nella quale il riso era, ovviamente, il protagonista. Particolarmente apprezzato è stato il riso affumicato ai gamberi e limone; originale e ricco di gusto il capocollo di maiale laccato al caffè con crema di riso e capperi; veramente delizioso il gelato di riso con cialda di riso soffiato e miele. Ottimi i vini. La squisitezza dei cibi e l'affiatamento tra gli Accademici sono stati ingredienti speciali per lo svolgimento della serata, in ottima armonia, calore e con la simpatia caratteristica della Delegazione.

#### GALLURA

Ristorante "Giardinaccio" di M. E. service Srl, in cucina Maurizio Aldrovandi. ●Via Sardegna 39, San Teodoro

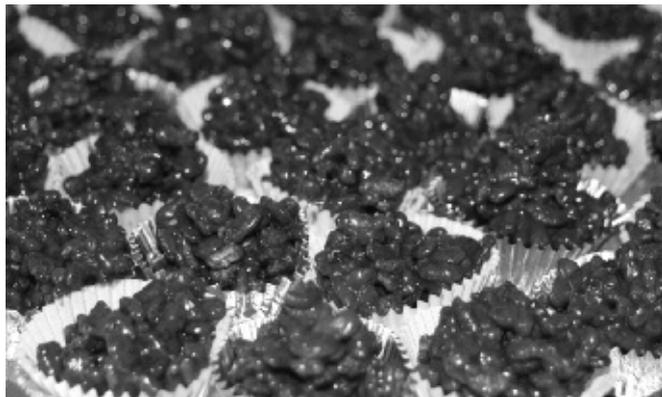
(Olbia-Tempio); ☎0784/865678; zanzug@tiscali.it, www.ilgiardinaccio.com; coperti 65+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie dal 15 novembre al 5 dicembre; giorno di chiusura martedì (dal 1° ottobre al 30 aprile). ●Prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** tortino di riso Venere con triglie di scoglio e porro fritto; risotto Carnaroli mantecato ai gamberi rossi e carciofi croccanti; filetto d'ombrina alle erbe fini in salsa di cottura e riso Basmati; pudding di riso all'imperatrice con crema inglese e zeste d'arancia.

**I vini in tavola:** Bianco Smeraldo Vermentino di Gallura Doc; Rosso Smeraldo Igt dei Colli del Limbara (Cantina Unmaredivino, Berchidda).

**Commenti:** All'insegna di una grande convivialità, la tradizionale cena ecumenica non ha deluso le aspettative, sia per la qualità delle portate sia per l'efficienza del servizio, in questo ristorante familiare aperto dal 1979. La cucina si è superata nella gradevolezza e nella ricercatezza dei gusti e dei sapori delle diverse varietà di riso, curata con singolare bravura dallo chef Maurizio Aldrovandi. Il Delegato Luigi Collu ha presentato agli Accademici lo chef Cleto Veclami, Presidente dell'Associazione Cuochi di Gallura, e lo chef Tommaso Perna che, insieme al Simposiarca Sergio Muzzu, hanno analiz-





zato, con grande competenza, la storia, le proprietà e le caratteristiche delle varietà di riso proposte nel menu. Ottimi i vini di produzione gallurese.

#### NUORO

Ristorante "Ciusa" di Franco Fenu, in cucina Franco Fenu. ●Via Francesco Ciusa 55, Nuoro; ☎0784/257052, cell.347/7036481; ristoranteciusa@alice.it; coperti 50+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** insalatina di riso all'arlecchino con capasanta scottata al timo; guazzetto di crostacei con riso e fregula; bianco d'orata al Torbato brut con riso Venere; tortino al cioccolato con farina di riso e salsa all'arancia.

**I vini in tavola:** Pigalva Vermentino di Sardegna Doc (Cantine Cherchi, Usini); Fradiles Mandrolisai Doc (Cantina Fradiles vitivinicola, Atzara).

**Commenti:** Per dirimpettaio il monte Ortobene caro ai nuoresi, ai lati la chiesetta della Solitudine che accoglie le spoglie del premio Nobel Grazia Deledda e la vallata degradante verso la spettacolare cinta dei monti di Oliena dal colore cangiante. In questo ristorante privilegiato dalla natura, il Ciusa (in onore del grande scultore Francesco), la Delegazione ha consumato la cena ecumenica. Il menu è stato all'altezza della circostanza. Il riso è comparso in tutte le pietanze con un'alternanza di sapori con gli ingredienti più consoni ad esaltare il millenario pregio gastronomico. Una serata da incorniciare non soltanto per il suo simbolico significato, ma anche per la scoperta dei modi di impiego del riso, al di là dei pur gustosi piatti della tradizione. Buoni i vini in tavola, raffinato e

originale il dessert, anch'esso celebrante il riso. Inappuntabile il servizio.

#### SASSARI

Ristorante "L'Antica Hostaria" di Sabino Cangioli. Via Cavour 55, Sassari; ☎079/200066; coperti 35. ●Parcheggio attiguo, custodito; ferie mai; giorno di chiusura domenica. ●Prezzo 40 €.

**Le vivande servite:** gelato salato di riso all'olio extravergine e lama di bottarga di muggine; gambero rosso marinato e scottato, profumato al lime su riso Venere allo zenzero fresco; roll di gallinella su mattonella croccante di riso Roma e salsa allo zafferano; riso Carnaroli mantecato con ortaggi e gran Anglona; emincée di tacchino in salsa di curry e riso pilaf; piccolo timballo aromatico di riso Thay cotto nel latte su crema inglese e riduzioni di Cagnulari.

**I vini in tavola:** Seminano di Mogoro Igt 2013 (Cantina Il Nuraghe, Mogoro); Funtanaliras Vermentino di Gallura Docg (Cantina di Monti).

**Commenti:** Serata piacevole e rilassante, caratterizzata da un interessantissimo intervento sul riso e sulle caratteristiche organolettiche e nutrizionali relative alle diverse tipologie del cereale coltivato in tutto il mondo e anche in Sardegna. La rela-



zione di alto livello accademico è stata tenuta dal professor Antonio Spanu, docente della Facoltà di Agraria dell'Università di Sassari, specialista della coltivazione dei cereali e del riso in Sardegna. Tutte le vivande servite hanno evidenziato la cura nella preparazione e nella presentazione dei vari piatti. Il riso è stato il protagonista di tutte le pietanze.



#### EUROPA

#### BELGIO

#### BRUXELLES

Ristorante "Dolce Amaro" di Felice Notarnicola. ●Chaussée de Charleroi 115, Saint Gilles (Bruxelles); ☎0032/5381700; dolceamaro@mail.be, www.dolceamaro.be; coperti 120. ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura sabato a pranzo e domenica. ●Prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** Prosecco di benvenuto e stuzzichini; riso nero Vialone nano ai frutti di mare; riso Basmati con verdure croccanti e branzino spadellato; riso Carnaroli mantecato allo zafferano con bocconcini di ossobuco; sbrisolona mantovana con ripieno di riso Arborio e crema.

**I vini in tavola:** Prosecco superiore Docg (Carpené Malvolti, Conegliano Valdobbiadene); Cataratto 2013 Igp, (Cantina Lombardo); Salice Salentino 2012 Doc (Cantina Vecchia Torre).

**Commenti:** Dolce Amaro è un ottimo ed elegante ristorante italiano, che negli ultimi anni ha acquistato una notevole fama a Bruxelles grazie alla grande qualità e autenticità dei piatti che propone e alla sua ottima carta dei vini. La serata ecumenica è stata l'occasione per apprezzare di nuovo questo ristorante alla luce dell'evoluzione che ha compiuto negli ultimi anni. Lo chef è il giovane e talentuoso Felice Notarnicola, pugliese di origine, formatosi in Italia e, fin dal 2010, a capo della cucina. Felice si è cimentato in piatti speciali, ispirati a varie tradizioni gastronomiche italiane, ognuno preparato con un tipo di riso diverso. Il risultato è stato

di ottimo livello ed è stato apprezzato moltissimo dai numerosi partecipanti, Accademici e ospiti.

#### FRANCIA

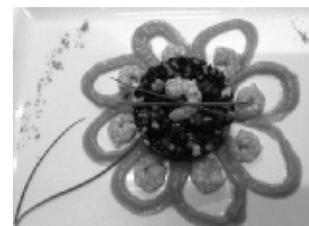
#### PARIGI

Ristorante "Settimo" di Rita Squillante Montero. ●57, Rue de Bellechasse, Parigi; ☎0145503927; ristoranteilsettimo@gmail.com, www.il-settimo.com; coperti 50. ●Parcheggio scomodo; giorno di chiusura domenica, lunedì sera, sabato a pranzo. ●Prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** ciuffi di calamari e mazzancolle su timballino di riso Venere; risotto allo zafferano con ossobuco alla milanese; semifreddo del "Settimo".

**I vini in tavola:** Prosecco (Bernabei); Pinot grigio; Chianti Colli Senesi Docg 2007.

**Commenti:** Gli Accademici di Parigi si sono ritrovati nell'elegante ristorante ove hanno potuto scambiare riflessioni e commenti sull'Oryza sativa ritracciandone, grazie alla ricca documentazione fornita dall'Accademia, la storia e lo sviluppo. La Delegata ha distribuito alcune pubblicazioni dell'Ente Risi italiano che hanno fornito spunto di discussione. Buona la prestazione del ristorante, cui era stato fornito il riso Venere (poco diffuso in "Lutezia") per i timballini guarniti di seppie e mazzancolle e il miglior Carnaroli per approntare il mitico "risott giald" così caro all'ossobuco. Il Pinot grigio ha molto piacevolmente accompagnato il pesce e il Chianti si è felicemente sposato al risotto. Una serata di sentito spirito accademico attorno al tema dell'anno.



#### GERMANIA

#### COLONIA

Ristorante "Fellini" di Nunzio Ascione. ●Zülpicherstrasse 327, Colonia; ☎0221/441900, fax 0221/94339678; coperti 40. ●Parcheggio scomodo; ferie



EUROPA segue



2 - 3 giorni a Natale; giorno di chiusura mai. ●Prezzo 60 €.

**Le vivande servite:** arancini di riso tradizionale con mozzarella, pomodoro, pistacchi e speck; hamburger di tonno con riso; risotto con funghi porcini freschi; involtino di spigola ripieno di riso Venere su salsa di radicchio; torta di riso.

**I vini in tavola:** Prosecco Valdobbiadene; Melacce 2012 (Castello Colle Massari); Nuova Serra Greco di Tufo 2013; Lacryma Christi del Vesuvio 2012 (entrambi Mastroberardino).

**Commenti:** La cena ecumenica con il tema del riso ha stimolato la creatività dello chef Nunzio Ascione, il quale ha presentato gli arancini di riso in diverse varietà insieme all'aperitivo. Molto originale l'hamburger di tonno, una tartare di tonno fresco messo tra due lastre di riso. L'ospite della serata, la Presidente del Com.it.es (Comitato degli Italiani all'estero), Rosella Benati, ha sorpreso tutti con un aneddoto sulle "mondine" che cantavano della loro vita dura e faticosa sulla melodia della canzone "Bella Ciao". La Delegata Maryann Palm ha illustrato l'origine e la storia della pianta di riso fino ad oggi e ha presentato alcune delle più conosciute qualità di riso dei nostri giorni.

**GRANDUCATO DEL LUSSEMBURGO**

**LUSSEMBURGO**

Ristorante "Art'monie" di Giovanni Vaccaro, in cucina Giovanni Vaccaro e Christophe Goitre. ●12, Place du Marché, Differdange (Lussemburgo); ☎352/26581373; contact@artmonie.lu, www.artmonie.lu; coperti 60+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; giorno di chiusura lunedì, sa-

bato e domenica a pranzo. ●Prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** arancini di riso; risotto al ragù di calamari, gamberi e verdure grigliate; filetto di tonno rosso in crosta di sesamo servito su crostino di riso nero; risotto con lamponi e fragole con crema leggera alla vaniglia; caffè e biscottini.

**I vini in tavola:** Rosato Igt 2001, 100% Traminer (Calabrese); Custozza Superiore, Ca' del Magro (Monte del Frà); Negroamaro (Angelini).

**Commenti:** Arte culinaria vera, dall'alta qualità degli ingredienti alla loro preparazione e armonia negli accostamenti non banali dei sapori. D'altro canto non si poteva aspettare di meno dallo chef Giovanni Vaccaro, che, dopo anni nelle cucine di ristoranti importanti e uno in quella agiata e rassicurante del palazzo granducale, decide di abbandonarla per creare la sua. La cena ecumenica debutta con l'arancino di riso, un classico con una perfetta cottura, prosegue con un risotto al ragù di calamari, gamberi e verdure grigliate, esempio dell'armonia di gusti prima citata; si arriva poi al filetto di tonno rosso in crosta di sesamo con crosti-



no di riso nero. Qui piccolo neo: il crostino aveva poca personalità. Il risotto di lamponi e fragole con crema leggera alla vaniglia è una delicata poesia.

**PAESI BASSI**

**UTRECHT**

Ristorante "De Burgemeester" di Bernard Tesink. ●Raadhuisstraat 17, Linschoten (Utrecht); ☎0348/414040; info@deburgemeester.nl, www.deburgemeester.nl; coperti 65. ●Parcheggio sufficiente; ferie mai; giorno di chiusura domenica e lunedì. ●Prezzo 65 €.

**Le vivande servite:** stuzzichini; corvina con frutti di mare; riso allo zafferano e salsa di peperoni e pomodoro; risotto con tartufo autunnale; stufato di manzo con riso nero; mousse di riso, cioccolata, cocco e banana.

**I vini in tavola:** Prosecco (Foss Marai); Cerasuolo d'Abruzzo "Friso" 2013 (Cantine Colle Moro); Nebbiolo d'Alba "Sciulun" 2012 (Franco Conterno); Marche Rosso "Vardo" 2009 (Fontezoppa); Vino da uve stramature "Solare" 2007 (Claudio Morelli).

**Commenti:** Il Delegato Aris Spada, come Simposiarca, accoglie i numerosi Accademici e ospiti con un brindisi e stuzzichini serviti sul terrazzo. Le pietanze sono tutte di eccezionale qualità, servite molto accuratamente e accompagnate da una introduzione sui vini scelti, da parte del proprietario Bernard Tesink. Riuscito l'abbinamento vini e pietanze. Un vino su tutti merita un elogio, il Marche Rosso Vardo. In particolar modo va segnalata l'ottima qualità della corvina e dello stufato cotto a puntino. Sono

state mostrate a tavola le diverse qualità di riso usate per le preparazioni per dimostrarne tipologia e provenienza. Su idea e invito degli Accademici, la scrittrice di libri di cucina Florine Boucher ha dato un contributo unico alla serata, informando i commensali su provenienza, storia, tipologia e uso del riso italiano. La serata ecumenica è stata celebrata secondo le tradizioni accademiche e si è chiusa con un caloroso saluto.

**PORTOGALLO**

**LISBONA**

Ristorante "Don Castellana" di Riccardo Paglia. ●Rua da Moeda 1 H/N, Lisbona; ☎00351/213901016; coperti 45. ●Ferie mai; giorno di chiusura domenica. ●Prezzo 40 €.

**Le vivande servite:** suppli al telefono; arancino al ragù; pomodori con il riso; risotto alla crema di scampi; filetto di manzo con salsa al risotto ai funghi; arancino dolce.

**I vini in tavola:** Prosecco; Pinot grigio; Valpolicella.

**Commenti:** Protagonista il riso italiano in tutte le declinazioni della tradizione, anche se riviste in chiave attuale. Prima della cena, una bella illustrazione sulla cucina del riso fatta dal Simposiarca Luca Spiniello. Serata molto piacevole, con la partecipazione di numerosi invitati. La degustazione del menu è stata accompagnata da canzoni italiane, interpretate da un italiano che abita a Lisbona da più di 20 anni. L'Accademico onorario e Ambasciatore d'Italia a Lisbona, Renato Varriale, ha elogiato l'atmosfera della cena.

**SVIZZERA**

**SUISSE ROMANDE**

Ristorante "Brasserie des Tours de Carouge" di Mauro Parachini. ●Avenue Vibert 18, Carouge (Ginevra); ☎022/3430044. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** tuiles di riso, mini arancini, prosciutto crudo e salame; timballo di riso Artemide alla zucca e gamberi, chips di prosciutto; petto d'anatra alla novarese, trilogia di porcini, sauté di verdure di stagio-



ne; crème brûlée di riso, sablé di Artemide, gelato di zenzero e bacche rosse fresche.

**I vini in tavola:** Prosecco extra dry (Beato Bartolomeo Breganze); Langhe Chardonnay 2013 (Moccagatta); Langhe Nebbiolo 2012 (Conterno Fantino); Moscato spumante dolce (Beato Bartolomeo, Breganze).

**Commenti:** Cena ecumenica in piena regola, con il riso Artemide e Carnaroli invecchiato, arrivati direttamente dalla Cascina La Mondina di Casalbeltrame (Novara). Organizzata e animata dalla Delegata Sofia Cattani, si è svolta nella cucina recentemente rinnovata di una storica birreria di Carouge. Il proprietario e chef Mauro Parachini, novarese, ha deliziato gli Accademici con le sue ricette di famiglia. Dalla nonna mondina ha ricevuto l'amore per la sua terra d'origine e per i suoi prodotti, che ha trasmesso con molta passione a tutti. Gli Accademici, in questo contesto insolito, hanno apprezzato un menu vario ed elaborato che ha raggiunto il suo apice con il riso al vino rosso e foie gras in accompagnamento al petto d'anatra. Sorprendenti le tuiles di riso con gli affettati e il timballo di riso nero Artemide; buono il risotto Carnaroli allo zafferano;

speciale il colore della crème brûlée di gusto ottimo il sablé di Artemide, in unione perfetta al gelato di zenzero. Molto buono il Nebbiolo.



NEL MONDO

ARGENTINA

BUENOS AIRES

**Ristorante "L'Adesso" di Leonardo Fumarola.** ● Fray Justo Santamaria de Oro 2047, 1425 Capital Federal, Buenos Aires; ☎0054/1120777748; coperti 32. ●Parcheggio incustodito; ferie mai; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Prezzo 43 €.

**Le vivande servite:** bruschette, arancini e praline di ricotta salata con champagne e Aperol spritz; sfornato di baccalà alla vicentina e patate, salsa di riso e capperi; risotto agli asparagi e prosciutto crudo; ossobuco brasato cotto a bassa temperatura con riso alla milanese al salto; tortino di riso, pera e cioccolato con crema gelata al mascarpone.

**I vini in tavola:** Malbec; Malbec e Viognier (tutti Nicasia).

**Commenti:** La Delegazione aveva già avuto modo di degustare la cucina dello chef Leonardo Fumarola nel 2012, quando gli fu consegnato il Diploma di Buona Cucina per premiare lo sforzo e la maestria nel preservare l'italianità delle sue ricette. Questa volta, nella nuova sede del ristorante, la cena ecumenica a tema "La cucina del riso" è risultata un successo, tanto per l'ambiente accogliente quanto per la piacevole compagnia dei commensali.

na dello chef Leonardo Fumarola nel 2012, quando gli fu consegnato il Diploma di Buona Cucina per premiare lo sforzo e la maestria nel preservare l'italianità delle sue ricette. Questa volta, nella nuova sede del ristorante, la cena ecumenica a tema "La cucina del riso" è risultata un successo, tanto per l'ambiente accogliente quanto per la piacevole compagnia dei commensali.

AUSTRALIA

SYDNEY

**Ristorante "Ormeggio" di Alessandro Pavoni, in cucina Alessandro Pavoni.** ●Spit Road Mosman, Sydney; ☎00612/99694088; coperti 70+22 (sul terrazzo). ●Parcheggio comodo; ferie Natale e Capodanno; giorno di chiusura lunedì. ●Prezzo da 60 a 100 €; carte accettate American Express, CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** crudo di vitello tonnato; risotto alla zucca, formai de mut e aceto balsamico; petto di vitellone glassato; torta di riso.

**I vini in tavola:** Pizzini bianco e rosso (vino australiano).

**Commenti:** Una cena ecumenica straordinaria, in quello che la Delegazione considera il miglior ristorante italiano di Sydney per creatività, professionalità e uso ricercato delle materie prime, importate direttamente dall'Italia come il formai de mut (bresciano).

CINA

SHANGHAI

**Ristorante "Da Ivo", in cucina Giordina Mazzer.** ●Shanghai Zhongshan Dong Er Road 12 vicino Jinling Dong Road, Shanghai; ☎021-57171757; coperti 80. ●Parcheggio sufficiente. ●Prezzo 97 €.

**Le vivande servite:** arancini di riso; tortino di riso con patate e porri; insalata di riso; risotto al tartufo; bocconcini di vitello in cremolada con riso alla milanese; mousse al ginseng con riso soffiato e crema leggera alla vaniglia.

**I vini in tavola:** Prosecco Valdobbiadene (Santa Margherita); Barbera d'Alba (Marcarini); Chianti Montespertoli (Sonnino); Moscato d'Asti.

**Commenti:** Il menu, composto in omaggio all'alimento prescelto, non solo è stato in grado di regalare sapori di casa al palato degli Accademici ma ha anche messo in risalto le più importanti sfumature che un semplice ma fondamentale alimento, quale il riso, può presentare. Coccolati da un italianissimo risotto al profumo di tartufo e dai bocconcini di vitello, i commensali hanno chiuso il pasto "in dolcezza", cullati dalla mousse al ginseng con riso soffiato e crema leggera alla vaniglia. L'eleganza nella rifinitura dei piatti ha reso giustizia ai prodotti di prima qualità, in un soft opening ancora tutto da gustare. Si consiglia un piccolo occhio di riguardo al servizio.

EMIRATI ARABI UNITI

DUBAI

**Ristorante "Capital Club" di Signature Clubs International, in cucina Cyrille Troesch con Aira Piva.** ●Gate Building 3 DIFC, Dubai; ☎00971/43640111; www.capitalclubdubai.com; coperti 210+40 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie Ramadan. ●Prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** piccola bagna cauda; lingua salmistrata di manzo; bicchierino di taleggio fuso e tartufo; vitello tonnato; risotto alla pescatora; sorbetto di riso; pollo alla cacciatora; torta Elvezia e la sorpresa dei Gonzaga (sbrisolona).

**I vini in tavola:** Prosecco di Valdobbiadene (Zonin); Campogrande Orvieto Classico 2012, Corte Giara (Allegrini); Valpolicella 2011.

**Commenti:** Cena ecumenica con 54 presenti, che hanno assistito ai bellissimi interventi, da parte del Segretario Stefano Ferretti e di Gianluigi Sorcinelli, sulla storia del riso, accompagnati da divertenti filmati. Cena all'insegna dell'amicizia e della condivisione di momenti tra Accademici e ospiti di rilievo. Da notare la presenza di tre soci di Delegazioni estere di passaggio a Dubai. La cena è stata preparata dallo chef Cyrille Troesch accompagnato dall'illustre chef Aira Piva dell'"Italian Cuisine World Summit 2014". Ottimi gli antipasti, discussioni sul risotto "Era da mantecare o no?". Ottima scelta dei vini, con particolare rilievo e apprezzamento del giovane Corte Giara di Allegrini. La cena si è conclusa con una stupenda messa in scena di ben 8 chef per servire la sbrisolona.





NEL MONDO segue



## REPUBBLICA DOMINICANA

### SANTO DOMINGO

Ristorante "Il Cappuccino" di Claudio Paccagnella. ●Av. Maximo Gomez 60, Santo Domingo; ☎809/6828102, fax 809/6872867; coperti 120. ●Parcheggio custodito; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Prezzo 40 €.

**Le vivande servite:** insalata di riso Venere e Arborio con peperoni e noci; involtini di verze ripiene di riso Basmati e gamberoni (o salsiccia); risotto al radicchio rosso (Carnaroli); risotto con zucca e salsiccia (Carnaroli); gamberi in busara con riso Basmati (o fagottini di maiale ripieni di riso Basmati, fagioli e pancetta); tiramisù al riso e croccante di riso soffiato al cioccolato; gelato al riso soffiato (Arborio); liquore di crema di riso Basmati all'arancia.

**I vini in tavola:** Prosecco brut (Mionetto); Ribolla Gialla 2013 (Cantina Tunella).

**Commenti:** Il Delegato e Simposiarca, Mario Boeri, ha aperto il convivio ricordando gli obiettivi principali dell'Accademia. Ha quindi introdotto l'oratore Christian Martinez che ha presentato lo studio "Il riso nelle Grandi Antille e nella Repubblica Dominicana" che è stato molto apprezzato e ha dato origine ad amene discussioni tra i commensali. Il tema della cena ecumenica è stato molto ben interpretato dallo chef Franco Franzin, che ha proposto ben dieci piatti con quattro differenti tipologie di riso. Apprezzati gli antipasti, specialmente gli involtini di verza, continuando con gli ottimi risotti, tra i quali spiccava quello al radicchio.

Molto buoni i gamberi ma il punteggio più alto è stato riscosso dal dessert, non solo ottimo al palato ma anche con una presentazione eccellente. Un bell'ambiente, un corretto rapporto qualità-prezzo e l'apprezzamento dei numerosi invitati hanno contribuito al successo della serata.

## STATI UNITI D'AMERICA

### ATLANTA

Ristorante "Veni, Vidi, Vici", in cucina Jamie Adams. ●41 Nw 14th Street, Atlanta; ☎404/8758424; www.buckheadrestaurants.com/veni-vidi-vici/chef/. ●Parcheggio custodito, comodo; ferie mai; giorno di chiusura sabato e domenica a pranzo. ●Prezzo 68 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** frittelle di riso con granchi (Alaskan King Crab); gamberetti infarinati di riso all'acqua di pomodoro; risotto ai funghi e carciofi; brasato di bue con tortina di riso alla zucca; budino di pane con gelato alla vaniglia e salsa di Galliano.

**I vini in tavola:** Prosecco "Rustico" (Nino Franco); Fiano 2010 (Mastroberardino); Barbera d'Alba 2012 (Borgogno); Ripasso della Valpolicella Palazzo della Torre 2009 (Allegrini); Americano bianco (Cocchi).

**Commenti:** Il Simposiarca Marco Manzini ha scelto un ristorante che ha ospitato la Delegazione varie volte, anche in occasione di precedenti cene. Lo chef Jamie Adams, nell'introdurre il menu della serata, ha ricordato piatti e sapori legati alla cucina del riso durante i suoi anni di

permanenza in Piemonte, lavorando presso ristoranti italiani. Il Delegato Paolo Raugeri ha introdotto e brevemente commentato la pubblicazione dell'Accademia *La cucina del riso*. Il brasato di bue, che lo chef ha personalmente presentato e affettato al tavolo, ha riscosso le preferenze dei commensali. Il risotto ai funghi e carciofi è stato ugualmente apprezzato per la qualità degli ingredienti e per la perfetta cottura del riso. Adeguato l'abbinamento con i vini.

### SAN FRANCISCO

Ristorante "Prima Restaurant" di Peter Chastain, in cucina Peter Chastain e Massimo Orlando. ●1522 North Main, Walnut Creek; ☎925/9357780, fax 925/9357955; jordana@primawine.com, www.primawine.com; coperti 140+40 (all'aperto). ●Parcheggio valet parking; ferie Natale, Pasqua e Ringraziamento; giorno di chiusura mai. ●Prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** crocchette di riso; riso Ostigliato in brodo; risotto al Barbera con uva e castelmagno; petto d'anatra con porri, tartufo nero e riso Venere; budino di riso.

**I vini in tavola:** "For England" extra brut rosé 2008 (Contratto); Gavi di



Gavi Superiore 2012 (La Scolca); Barbera d'Asti 2011 (Oddero); Barbaresco 2010 (Produttori del Barbaresco); "Bracco Quaglia" Moscato d'Asti 2013 (Giorgio Rivetti).

**Commenti:** La serata, coordinata dal Consultore e Tesoriere Antonio Valla, si è tenuta in un locale storico della Baia dell'Est. Il proprietario e chef Peter Chastain ha preparato, con l'assistenza del giovane italiano di grande talento Massimo Orlando, una cena che ha superato ogni aspettativa e ha messo in evidenza un celebrato produttore di riso quale il "Principato di Lucedio" della provincia di Vercelli. Il Delegato Claudio Tarchi ha introdotto il tema della cena facendo riferimento ad un saggio preparato da Carlo Valli per la Delegazione di Milano, evidenziando ancor più lo spirito che caratterizza questo splendido incontro autunnale. Tra i piatti si sono distinti l'"Ostigliato in brodo", preparato con l'unico riso che cresce spontaneo, uno splendido risotto al Barbera mantenuto alla perfezione e il petto d'anatra con il riso Venere.

## URUGUAY

### MONTEVIDEO

Ristorante "San Maurizio Gourmet" di Julio Leal, in cucina Gonzalo Iglesias. ●Rincon 700, Montevideo; ☎291/62943; info@sanmaurizio-gourmet-uy.com, www.sanmaurizio-gourmet-uy.com; coperti 50. ●Parcheggio custodito; giorno di chiusura sabato e domenica e sempre a cena. ●Prezzo 45 €.

**Le vivande servite:** tavola buffet (diversi prosciutti, salumi, formaggi italiani e arancini di riso); risotto gamberi e zucchine; lombata con riso croccante; riso al latte.

**I vini in tavola:** Prosecco Valdobbiadene Bell Star brut (Bisòl); Rosso Montalcino 2011 (Banfi); Pinot grigio (Santo Stefano Belbo).

**Commenti:** In un'atmosfera di grande amicizia, la Delegazione si è riunita in un gradevole locale di recente apertura, situato nel centro storico della città che apre, per ora, solamente a pranzo. Sia il responsabile del ristorante sia lo chef - di decennale esperienza in Italia - hanno accettato la sfida di preparare un menu seguendo il tema della cena ecumenica, riuscitissimo, sotto l'intelligente impegno e i suggerimenti della Simposiarca Monica Belloni.



## NUOVI ACCADEMICI

### PIEMONTE

**Alba Langhe**  
Gianfranco Toso

**Torino**  
Paolo Frascisco

### LOMBARDIA

**Brescia**  
Marco Bolpagni  
Achille Fornasini  
Maddalena Franceschini  
Pierino Guerini  
Giorgio Lambertini  
Emanuele Morandi  
Giorgio Pesce  
Gianni Sabbadini  
Francesco Strada

### TRENTINO - ALTO ADIGE

**Merano**  
Peter Lahn

### EMILIA ROMAGNA

**Ferrara**  
Andrea Lazzari  
Maurizio Mantovani

**Reggio Emilia**  
Giuliana Gasparini

### TOSCANA

**Viareggio Versilia**  
Ines Laura Bonuccelli-Volpe  
Maria Angela Ciucci  
Marta Fanucchi  
Gianpaolo Vezzoni

### LAZIO

**Latina**  
Antonio Ciotoli  
Giuseppe Manciocchi

### SICILIA

**Alcamo-Castellammare del Golfo**  
Rosario Enzo Cottone

### SARDEGNA

**Gallura**  
Gerolamo Balata



## UNIFICAZIONE DELEGAZIONI E VARIAZIONE DENOMINAZIONE

Delegazioni di Washington D.C. e Virginia  
*in Washington D.C.-Maryland-Virginia*

*Delegato*  
Marino de Medici

## VARIAZIONE INCARICHI

### PIEMONTE

**Pinerolo**  
*Vice Delegato*  
Silvio Falco  
*Consultore - Segretario - Tesoriere*  
Gianni Martin  
*Consultori*  
Ermelinda Bongiovanni  
Marco Brighenti  
Clara Lanza

### LOMBARDIA

**Varese**  
*Accademico onorario*  
Enrico Colombo





## VENETO

---

### **Cortina d'Ampezzo**

*Consultore*  
Silvana Savaris Grasselli

## ABRUZZO

---

### **Avezzano**

*Consultore*  
Stefano Maggi

### **Sulmona**

*Consultore-Segretario*  
Giovanni Davini

## PUGLIA

---

### **Foggia**

*Delegato*  
Ciriaco Danza

### **Taranto**

*Delegato*  
Francesco Pastore

## SARDEGNA

---

### **Cagliari**

*Consultore - Tesoriere*  
Piero Cocco  
*Consultore*  
Luciano Cocco

## MALTA

---

### **Malta**

*Delegato*  
Massimiliana Affanni-Tomaselli  
*Vice Delegato*  
Italico Rota  
*Consultore - Segretario - Tesoriere*  
Marino Egisto Paolucci  
*Consultori*  
Davide Anzecchini  
Mario Mezzadri

## MESSICO

---

### **Città del Messico**

*Accademico onorario*  
Alessandro Busacca

## STATI UNITI D'AMERICA

---

### **Houston-Texas**

*Delegato*  
Joseph DeVay  
*Vice Delegato*  
John Casbarian  
*Consultore - Segretario*  
Anna Grassini  
*Consultore - Tesoriere*  
Larry George

## URUGUAY

---

### **Montevideo**

*Vice Delegato*  
Emanuele Scalici

## TRASFERIMENTI

### LOMBARDIA

---

#### **Monza e Brianza**

Lina Chikada Teruzzi  
(*da Tokyo*)

### TOSCANA

---

#### **Prato**

Carlo Eugenio Casini  
(*da Firenze*)

### FRANCIA

---

#### **Parigi**

Valérie Chapoulaud-Floquet  
(*da New York*)

## NON SONO PIÙ TRA NOI

### PIEMONTE

---

#### **Biella**

Eugenio Scola

### LOMBARDIA

---

#### **Lodi**

Giovanni Molinari

#### **Mantova**

Massimo Nardini

### VENETO

---

#### **Eugania - Basso Padovano**

Antonio Todaro

#### **Riviera Veronese del Garda**

Alberto Bonetti

#### **Vicenza**

Giovanni Marchesini

### EMILIA ROMAGNA

---

#### **Borgo Val di Taro**

Lodovico Stefanini

### LAZIO

---

#### **Roma**

Mario Martella

*Aggiornamenti a cura di*  
Carmen Soga  
Ilenia Callegaro  
Marina Palena



DEAR ACADEMICIANS ...

*see page 3*

## ARTISANAL CUISINE AT 1111 DEGREES FAHRENHEIT

**D**ear Academicians, 1111 degrees Fahrenheit, or 600 degrees Celsius, is the temperature at which open flame grates become red hot and cook food, by means of their infrared radiation.

This ancient discovery that took place around 800,000 years ago by the earliest hominids when they learned to dominate fire and use it to cook their food, probably meat, opened the way to human adventure. Willingly or not, cooking became deeply ingrained in human beings and every culture interprets it differently.

Fire is an indispensable component of every cuisine and the hearth was present in every place where food was prepared from the humblest hut to the most grandiose kitchen of a sumptuous palace. Preparing and eating freshly cooked food became the norm, and eating "reheated leftovers" was considered unacceptable. Unfortunately today we increasingly eat warmed up food, not just in our homes but also in restaurants owing to the availability and widespread use of industrially prepared and precooked foods that are reheated just before being brought to the table.

1111 degrees Fahrenheit is the temperature of the fire that is disappearing from modern cuisine, recalling Ray Bradbury's famous 1953 novel *Fahrenheit 451* whose title refers to the temperature at which books burn. Both temperatures seem to reflect cultural revolutions.

As far as 1111 degrees Fahrenheit is concerned in France, the much vaunted country of gastronomy, out of 150,000 restaurants three-fourths use industrially produced foods in varying degrees of preparation, often including totally pre-cooked products that are heated up just before serving. Even those restaurants that promise "home made cuisine" make use of foods that they themselves have prepared in advance and quickly chilled by means of the increasingly popular method of "flash freezing". This new master of modern cuisine rapidly cools cooked foods, bringing them to a temperature of 3 degrees at their core in just an hour and a half. They are then stored in freezers or refrigerators for future use. It is

a new technology widely used in restaurant kitchens, and ice cream and pastry shops that is now becoming popular in home kitchens as well.

We do not know precisely the extent of "industrially prepared" restaurant cuisine in Italy, but all indications point to its large diffusion, at least as much so as in France. On the Internet we can find a varied and detailed selection of industrially prepared food products that are intended for restaurant use. At the same time, it is easy to determine how many restaurants that seat 50 to 100 diners present a menu containing ten appetizers, and at least as many of each first courses and meat courses along with five desserts and several other offerings. Fifty or more dishes cannot be made from scratch by the two or three people working in the kitchen unless most of those dishes have been prepared in advance. And in those open kitchens that are increasingly popular in modern restaurants much of what we can observe is nothing more than an elegant but fast composition of dishes made with foods that magically appear from mysterious cabinets (refrigerators, freezers, flash freezers, microwave ovens etc.) that line the walls at the back of the kitchen.

The expansion of industrial cuisine and the industrialization of the restaurant industry finds its justification in two elements: on the one hand, the need to have a large and varied menu that often includes exotic or out of season foods; and on the other, the need to lower overhead costs by reducing the number of personnel in the kitchen. In order to provide cuisine in which the food is prepared on the spot with the freshest possible ingredients a restaurant must limit the variety of dishes on the menu and have a larger number of cooks, which leads to much higher prices. In elite restaurants that follow this model the menu must of necessity be relatively restricted (perhaps by offering a tasting menu) and above all there should be one cook for every three or four diners. More than the cost of food, the number of cooks is what raises the cost of a meal to 100 or even over 150 Euros per person.

In France they refer to *cuisine fait maison*, or "home made food". The same should be true in Italy, where the consumer should have the right to know whether the *tiramisù* or even the simplest sorbet was made by the chef himself or herself, or whether it is simply an industrial product just like any other that can be found in thousands of restaurants or on the supermarket shelves.

It is not so much a question of food safety or quality - which are both legitimate concerns - as one of commercial accuracy and the identity of an individual restaurant.

Restaurants in Italy as well should move in the direction along the lines of those established for artisanal ice cream producers. For some time now, consumers have turned to "artisanal gelato" characterized by the use of fresh ingredients. Compared with "industrially produced ice cream", artisanal gelato is usually very fresh and produced on site by the vendor. It has a lower fat content and less air. Italy is the only country in the world where artisanal ice cream dominates over 50 percent of the market, thanks to its history, tradition, capillary distribution, professionalism and the Italian penchant for ambulatory ice cream consumption. Shouldn't the same be true for "artisanal restaurants", where the food is home made and cooked over an open flame at 1111 degrees Fahrenheit? This is exactly what some restaurants are doing: offering excellent dishes from among a small number of "house specialties" that change from day to day depending on the season, offered at reasonable prices.

GIOVANNI BALLARINI

### FOCUS

#### THE EXAGGERATED - AND SOMETIMES HILARIOUS - LANGUAGE OF RESTAURANT GUIDES

*see page 5*

As we have pointed out before, autumn is the season of the restaurant guide. They all come out then, except Michelin, which correctly waits as long as possible to be true to its 2015 appellation. If it comes out in October it is obvious that the evaluations are those edited in 2013 through July 2014. Apart from the various criteria used by each guide, what is striking about the reviews published in both the guides and



newspaper articles are the adjectives used to describe the restaurants and the dishes they serve. As long as we confine ourselves to simple trattorias and mid-level establishments, the adjectives are normal, measured and not fraught with emotion: portions are “generous”, risotto is “creamy” and “cooked to perfection”, the fish is fresh and flavorful, the cooking method brief and respectful of the ingredients’ integrity, the dessert is delicate and enjoyable, the wine cellar well stocked and well maintained. But when we move on to the celebrated, the empyrean, the star chef, the famous and much abused “cooked three ways” (in addition to the classic version with dove, we now have octopus, Cornish hen, zucchini and even fennel in three forms), hyperbole and an elevated lexicon gain the upper hand. Suddenly diners find themselves “enthralled” by the “polyphony of flavors” that are presented with “sound aftertastes and counterpoints” and the “apparent dissonance” of the dishes set before them. The palate is “enraptured” and “inebriated” by a “polyhedral” cuisine prepared in a “glamorous kaleidoscope of tastes” that is always “elegant and persuasive” and sometimes even “ethereal” and that “is so light it floats”. When faced with the ubiquitous coffee “powders”, as well as those of octopus and capers, and “burnt” toast, onion ashes and smoked ravioli, we are struck by “unforgettable”, “intriguing”, “convincing” and even “provocative” memories. To summarize, terms like “impeccable cooking”, “faultless technique” and “triumph of taste” are used to inventively describe the best of our high level cuisine that is able to produce such delights as “incisive mullet” and “explosive rabbit” along with many other “iconic” dishes all in line with a “synthesis of taste”.

PS: The July Focus was devoted to a bitter birthday for our Margherita pizza, as evidenced by the ridiculous ways in which this dish is reproduced, both in terms of ingredients and techniques. A recent episode of the television show “Report” exposed all these issues and also emphasized the problem of the cleaning and

maintenance of the ovens and the amount of benzopyrene contained in the burned portions of the crust. While some have criticized this story as overly critical, the fact is that after it appeared advertising for pizza (including that for frozen pizza) started to speak about flour, 24-hour rising, local Italian tomatoes and so on. Let us hope that these are all signs of a renaissance for our symbolic dish.

PAOLO PETRONI

**FACING THE FUTURE WITH A STRONG CULTURE**

*see page 6*

During the fall meeting of “Franco Marengi” Study Center, the annual theme for 2015 was announced: Condiments: Characteristic Sauces of Italian Cuisine. The following initiatives were also presented: the publication of the Recipe Collection, a new app for cell phones and tablets that enables people to download the Restaurant Guide and also insert comments. While not a direct participant in Expo 2015 in Milan, the Academy will make its cultural patrimony available to various bodies, institutions and partners, and will also lend its support and sponsorship to several regional initiatives.

**A CHRISTMAS TREAT FROM CALTAGIRONE**

*see page 7*

*Cuddureddi* is a typical elegant Christmas sweet from Caltagirone. It is made with a thin lacy pastry filled with a blend of honey, reduced wine, semolina and ground almonds and seasoned with cinnamon and cloves. The entire family is involved in its preparation and each person has a precise job to do.



**EXCELLENT FOOD THAT'S NOT JUST FOR THE NEW YEAR**

*see page 9*

Nowadays, lentils are primarily served only at New Year's, as a symbol of money and prosperity, largely forgotten about during the rest of the year. Valdarno Fiorentino Delegate Ruggero Larco explains the ancient origins of this extremely nourishing and energy laden food that also has several medicinal properties.





## **"INDULGENT" SWEETS FROM NEAPOLITAN MONASTERIES**

*see page 11*

Enrichetta Caracciolo, a daughter of Neapolitan Prince Fiorino and former Benedictine nun, describes in her famous 1864 work *The Mysteries of the Neapolitan Cloister*, the nuns' production of sweets. These delicacies were not so much destined for internal consumption by the monastery but primarily for social purposes and as offerings to influential people of the city.

## **A FRENCH CHEF WHO BECAME PIEDMONTESE**

*see page 13*

The Piedmont Research Center has participated in the reproduction of the 1851 volume *Authentic Home Cooking: Healthy, Delicate and Economical* by Francesco Chapusot. The volume describes the state of Piedmontese cooking during the Risorgimento and how innovative Chapusot was in his emphasis on hygiene as well as his introduction of scientific techniques in the kitchen.

## **NUTRITIONAL HABITS THROUGH THE CYCLES OF HISTORY**

*see page 15*

The New Year's holiday is a time for reflection and appreciation of our sense of time and its perennial nature. Caltagirone Academician Colomba Cicirata describes how the cyclical nature of time influences our existence and our nutritional habits.



## **EVALUATING RESTAURANTS**

*see page 16*

The Merano Delegation celebrated its twentieth anniversary with a conference devoted to the major restaurant guides. The Delegation convened a "summit", asking for clarification on the evaluation criteria of gastronomic guides, which for some people constitute a veritable bible that determines their choice of restaurant or chef.

## **A PATRIMONY OF NATURE AND FLAVOR**

*see page 18*

A conference on the gastronomy of the area around Pordenone with an emphasis on an appreciation of its products took place just before a related conference on the Dolomite region. Organized by the Pordenone Delegation together with the Province of Pordenone, the event also included a series of demonstrations known as "Dolomite Days".

## **THE GREAT BEAUTY OF OLIVE OIL**

*see page 20*

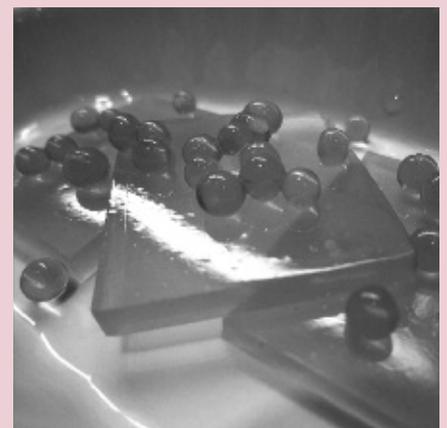
The olive tree, whose fruit provides us with olive oil, has a long and ancient history. Reggio Calabria Delegate Cettina

Princi Lupini describes the origins of the olive tree and reveals how the appropriate gastronomic use of the fruit of the magnificent tree is both healthy and delicious. She also provides a discerning economic guide.

## **RURAL CUISINE**

*see page 22*

At one time peasants primarily consumed what they produced. Today people are returning to small production units of high quality through artisanal agriculture that views the land as an inalienable resource. Apuano Academician Alfredo Pelle affirms that rural Italian cuisine, simple and tied to the land, constitutes the historic matrix of our way of eating.



**NEW CAREERS  
AND REDISCOVERED CAREERS***see page 24*

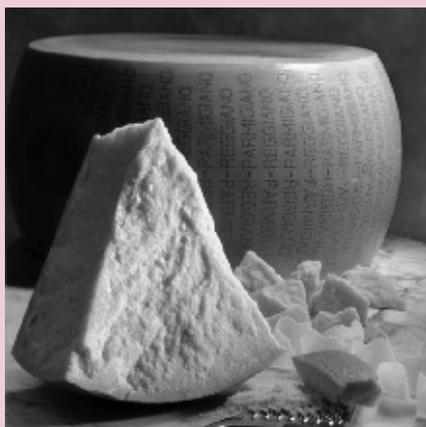
According to Turin Academician Elisabetta Cocito, difficult economic times can stimulate creativity, imagination and new ways of earning a living, sometimes through the creation of new professions. Jobs associated with the nutritional and gastronomic sector are no exception. "Personal fooders", or home chefs, is one such new profession, but young people have also rediscovered pastoral farming and agriculture.

**CHRISTMAS: A PARADISE OF PASTRY***see page 26*

Crotone Delegate Adriana Liguori Proto introduces the reader and the world to some Calabrian Christmas treats: *crustoli*, *crepelle* (crepes), *scaliddri*, *cicerata* bursting with honey, and *pitte'nchiuse*. Such Christmas sweets are all inspired by an intense religious spirituality.

**PROFESSIONALISM  
IN RESTAURANT SERVICE***see page 28*

Rome Appia Academician Donato Pasquariello lists some of the anomalies that we often encounter in the service at restaurants, and provides some simple recommendations. A comfortable ambiance and a menu and wine list that offer an appropriate and reasonable number of items are just some of the elements that indicate the quality of a restaurant.

**THE KING OF CHEESES***see page 30*

Many expert chefs and gourmets often make the same egregious error: calling Parmigiano reggiano cheese "parmigiano" or "grana". Reggio Emilia Academician Eugenio Menozzi lists the principal characteristics of this king of cheeses and explains how it is made.

**THE PLEASURE OF TASTE AND APPEARANCE***see page 32*

The moment a dish is placed on the table is always a time we anticipate with excitement and expectation. In the past, the primary attention was devoted to the decorative and esthetic appearance of food, and the gustatory qualities were secondary. Today both factors are considered equally important.

**POPE PAUL VI AND RISOTTO  
WITH RADICCHIO***see page 34*

Rome Tiber Valley-Flaminia Academician Hilde Catalano Gonzaga Ponti describes the favorite dish of Pope Paul VI, who was recently beatified. Although Pope Montini was very moderate in his eating habits, when it came to celebratory occasions his favorite dish was risotto with radicchio, for which he had a particular weakness.

*Translator:* NICOLA LEA FURLAN  
*Summarized:* FEDERICA GUERCIOTTI

**CIVILTÀ DELLA TAVOLA**  
ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA

DICEMBRE 2014 / N. 266

**DIRETTORE RESPONSABILE**  
GIOVANNI BALLARINI

**COORDINAMENTO REDAZIONALE**  
SILVIA DE LORENZO

**PROGETTO GRAFICO E IMPAGINAZIONE**  
SIMONA MONGIU

**IN QUESTO NUMERO SCRITTI E RICETTE DI**

Giovanni Ballarini,  
Hilde Catalano Gonzaga Ponti,  
Colomba Cicerata, Elisabetta Cocito,  
Silvia De Lorenzo,  
Maria Attilia Fabbri Dall'Oglio,  
Lucio Fino, Gabriele Gasparro,  
Ruggero Larco, Adriana Liguori Proto,  
Eugenio Menozzi, Donato Pasquariello,  
Maurizio Pediti, Renzo Pellati,  
Alfredo Pelle, Paolo Petroni,  
Roberto Pirino, Cettina Princi Lupini,  
Raoul Ragazzi, Roberto Robazza, Giorgio Viel.

◆ ◆ ◆

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