CIVILTÀ DELLA TAVOLA

ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA

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

www.accademia1953.it

ISSN 1974-2681

N. 267, GENNAIO 2015 / 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

SOMMARIO

CARI ACCADEMICI...

3 Scrivere sulla Rivista: un dovere accademico *(Giovanni Ballarini)*

FOCUS

5 Tradizione e innovazione: un falso problema *(Paolo Petroni)*

CULTURA & RICERCA

6 Siamo alla frutta *(Elisabetta Cocito)*

8 I banchi dei "salami" del mercato di Nola *(Carmine Cimmino)*

10 Le carni nella gastronomia pugliese *(Dario Cianci)*

12 Frutti divini, fiori della pioggia *(Adriana Liguori Proto)*

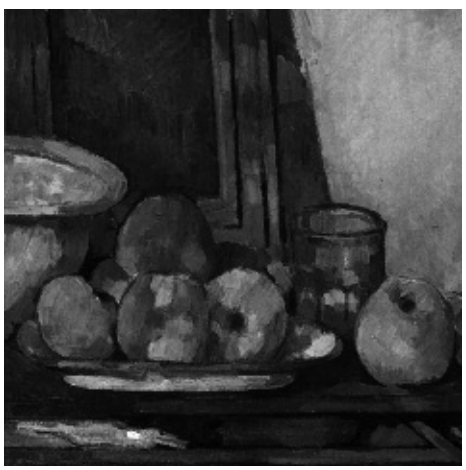
13 L'anguilla "a becco d'asino" *(Gianni Fusaroli)*

15 I fichi secchi con l'aringa? *(Marco Giusti)*

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.

22 "Al nimèl" *(Sandro Bellei)*

24 La bellezza romagnola della piada *(Antonio Gaddoni)*



In copertina: *Elaborazione grafica della "Natura morta con cassetto aperto" (1877) di Paul Cézanne, esposta al Museo d'Orsay - Parigi.*

I NOSTRI CONVEGNI

16 A cosa serve la gastronomia? *(Giovanni Canu)*

17 Le spezie e i profumi in cucina *(Giampaolo Ladu)*

19 Tra nobili dimore e prodotti del territorio *(Giorgio Cirilli)*

20 Dolomiti Unesco a tavola *(Giorgio Viel)*

SICUREZZA & QUALITÀ

25 Consumare meno sale *(Gabriele Gasparro)*

LE RUBRICHE

14 Accademici in primo piano
26 In libreria
27 Dalle Delegazioni
33 Dalle Delegazioni Ecumenica
45 Vita dell'Accademia
56 Vita dell'Accademia Ecumenica
75 Carnet degli Accademici
78 International Summary

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

VENTICINQUE ANNI DI ACCADEMIA 1990-2015

Aosta	*Luigi Alessandro*
Bari	*Gianfranco Camaggio*
Bologna-San Luca	*Giancarlo Mantellini*
Bolzano	*Giancarlo Burei*
Brindisi	*Michele Errico*
Canicattì	*Archimede Corbo*
Caserta	*Wladimiro Abbate*
Cento-Città del Guercino	*Antonio Bianchi* *Mauro Cremonini* *Gianpaolo Cristofori*
Chieti	*Paolo Albanese* *Anna Mascitelli Secondini* *Rocco Pasetti*
Ciociaria (Frosinone)	*Caterina Casale Golini Petrarcone*
Cremona	*Giandomenico Auricchio* *Giovanni Bianchi* *Fabrizio Ruggeri*
Den Haag-Scheveningen	*Ciro Pernice*
Foligno	*Marco Caprai* *Claudio Franceschini*
Helsinki	*Benito Casagrande*
La Spezia	*Pierfranco Giannotti* *Sergio Romanelli*
Londra	*Angelo Dell'Aquila* *Luciana Redi* *Sidney Celia Ross*
Lucca	*Edda Bresciani*
Mantova	*Roberto Corradi*
Messina	*Alessandro Candido* *Manlio Nicosia* *Paolo Scarcella*
Milano Duomo	*Giorgio D'Aquino* *Emilio Regazzoni*
Monaco	*Bruno Ceretto*
Monterosa	*Enzio Sanguinetti*
Monza e Brianza	*Andrea Vagliè*
Napoli-Capri	*Vincenzo Macchia*
Oslo	*Rasmus August Wallendahl*
Pesaro-Urbino	*Fiorenzo Giammattei*
Pescara	*Carlo A. Marsilio*
Pistoia	*Romeo Bonacchi* *Giulio Cesare Cappellini* *Dante Fedi* *Paolo Paoli*
Pordenone	*Giorgio Viel*
Potenza	*Francesco Solimena*
Rimini	*Fernando Maria Pelliccioni*
Rio de Janeiro	*Roberto Paravagna*
Riviera dei Fiori	*Marco Rizzo*
Riviera Veronese del Garda	*Giuseppe Degli Albertini*
Roma	*Gianfranco Bussetti* *Agostino D'Onofrio* *Alberto De Stefano*
Roma Aurelia	*Franco Barbieri Hermitte*
Rovigo-Adria-Chioggia	*Canzio Bonazzi*
Sabbioneta-Terre Destra Oglio	*Francesco Besana* *Sergio Parazzi*
Salsomaggiore Terme	*Andrea D'Achille* *Gino Del Boca* *Angelo Gnudi* *Vittorio Negri*
Siena	*Alessandro Mandarini* *Carlo Ughi*
Silicon Valley	*Walter Romanini*
Teramo	*Gabriele Di Teodoro*
Terni	*Simonetta Volponi*
Toronto-Ontario	*Francesco Vergati* *Francis L. Zarb*
Venezia Mestre	*Franco Zorzet*
Vercelli	*Tullio Tagliavini*
Vicenza	*Paolo Caoduro* *Luigi Costa* *Fedele Lampertico*
Viterbo	*Giorgio Foschi*
Vulture	*Antonio Innocenti*

Scrivere sulla Rivista: un dovere accademico

L'Accademico deve essere un punto di riferimento culturale, sociale ed etico della cucina italiana, partecipando con il suo contributo al moderno sviluppo della nostra Rivista.

DI GIOVANNI BALLARINI
Presidente dell'Accademia

Cari Accademici, il ruolo e la visibilità della nostra Accademia si sviluppano nelle sue pubblicazioni e in particolare in questa rivista Civiltà della Tavola, di cui leggete il duecentosessantasettesimo numero, e che quest'anno compie venticinque anni di vita, celebrando le nozze d'argento con la cucina italiana.
Civiltà della Tavola, in quest'ultimo passaggio di secolo, ha subito modifiche e soprattutto miglioramenti, che non mancheranno nel futuro; al tempo stesso, è stata testimone della vita accademica e soprattutto di una cucina e di una società che cambiano.
Questi ultimi aspetti interessano la società italiana tutta, sono strettamente pertinenti e legati alla funzione culturale della nostra Accademia. Meritano, quindi, una particolare attenzione e, soprattutto, miglioramenti, sviluppi e un accrescimento dei contributi accademici.
Civiltà della Tavola non deve solo contribuire a tutelare e tramandare il passato, ma essere anche lo strumento di una conoscenza culturale, scientifica e critica del presente, non come cronaca episodica, ma per costruire un futuro.
Per questo non sono sufficienti le pubblicazioni accademiche tematiche, mentre la rivista mensile, distribuita a tutti attraverso Internet, permette un contatto culturale continuo, attento a un presente, che muta rapidamente, delle mille "piccole patrie" italiane, ognuna con la sua interpretazione della cucina e della gastronomia, pur in un quadro stilistico unitario.
Mai come oggi è necessaria una partecipazione attiva degli Accademici alla rivista Civiltà della Tavola, sotto due principali aspetti, entrambi importanti, che riguardano il ruolo dell'Accademia e quello degli Accademici.

Un contributo culturale di ogni Accademico per le Nozze d'Argento della Rivista

L'Accademia, soprattutto oggi, ha il ruolo di esaminare, analizzare, valutare, esprimere opinioni e critiche sulle cucine italiane che subiscono l'invasione di pubblicazioni d'ogni tipo, spesso, di scarso, se non nullo, valore, e quando si assiste all'avanzare di una cucina industriale precon-

fezionata, conservata in congelatore e da scaldare o da cuocere brevemente a microonde, prima di portare in tavola, che sta insidiando e soppiantando le nostre mille tradizioni.
In questo quadro, tutti gli Accademici, partecipi delle mille piccole patrie e sparsi sul variegato territorio italiano, devono intervenire con i loro contributi per non essere accusati di un colpevole disimpegno, se non di un tradimento.
Nel 1927, appariva il libro del filosofo francese Julien Benda, *La trahison des clercs*, che accusava gli intellettuali di tradimento della loro vocazione alla ricerca pura e disinteressata, abbandonando la loro funzione di guide spassionate dell'umanità, capaci di stare al di fuori e sopra la mischia delle turbolenze contingenti.

Anche oggi si può parlare di tradimento dei chierici, nel nostro caso degli Accademici gastronomi, con riferimento a un'altra e più grave degenerazione dalla loro missione culturale: la diserzione dal loro impegno naturale di fornire dei punti di riferimento culturale, sociale ed etico, divenendo cattivi maestri di un sapere dove tutto, anche ogni cibo nella totalità delle sue espressioni, è uguale a ogni altro e dove l'uomo non riesce a scorgere alcun orizzonte di senso.
Senza sopravvalutare le possibilità d'intervento della nostra Accademia e dei singoli Accademici in seno alla società, possiamo notare che coloro i quali dovrebbero costituire le guide ideali della società si sono spesso autoretrocessi al ruolo di spettatori o, al massimo, di testimoni di una crisi sempre più profonda, rivolgendosi a un passato ormai perduto o elevando voci spaventate e tremebonde, che si uniscono in un coro di gemiti e imprecazioni.
L'uomo è quello che mangia, sostiene il materialista, ma l'uomo ha anche fame di qualcos'altro, di cultura e di spiritualità, e se riesce a nutrirsi di buoni cibi, ricchi di cultura, può conquistare la salute dell'anima.
Anche su questa linea, a ogni Accademico, non chierico traditore, chiedo il suo piccolo ma prezioso contributo alle nozze d'argento della Civiltà della Tavola, con un apporto di attualità culturale, usando il modulo "*un'idea in cinquemila battute*", da pubblicare sulla Rivista.

GIOVANNI BALLARINI

See English text page 78

ISTRUZIONI PER LA COLLABORAZIONE ALLA RIVISTA

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

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

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

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

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

● ***Rubrica "Dalle Delegazioni":** al fine di agevolarne la lettura, contenere gli articoli nella **lunghezza massima di 2.500 caratteri spazi inclusi.***

● *Ricordiamo che, anche in questa Rubrica **non saranno pubblicate relazioni di riunioni tenute fuori del territorio** della propria Delegazione, o di **quelle effettuate in casa degli Accademici**, a meno che non si siano svolte in occasione di un evento importante. **Non inserire**, inoltre, **l'elenco delle vivande e dei vini**, per i quali va utilizzata la scheda apposita, relativa alle riunioni conviviali.*

● ***Schede delle riunioni conviviali:** vanno inviate in Segreteria (**segreteria@accademia1953.it**). È altrettanto importante che nella compilazione delle schede, per le "Note e commenti", **venga rispettato il limite di 800 caratteri** (massimo 1.000) spazi inclusi, onde evitare anche in questo caso dolorosi tagli. Le schede giunte in Segreteria oltre il limite di 30 giorni verranno cestinate.*

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

Tradizione e innovazione: un falso problema

Anche la tradizione cambia impercettibilmente, per adeguare un piatto alle esigenze di oggi.

DI PAOLO PETRONI
Segretario Generale dell'Accademia

Spesso si parla di cucina tradizionale in antitesi con quella innovativa. Cos'è, in realtà, la cucina tradizionale? Per il vocabolario, la "**tradizione**" è il complesso delle memorie, notizie, consuetudini trasmesse da una generazione all'altra attraverso l'esempio, le testimonianze, gli ammaestramenti orali o scritti. La parola viene dal verbo latino *tradere*, cioè consegnare, trasmettere, tramandare. E l'aggettivo "**tradizionale**" significa appunto "ossequio verso le consuetudini del passato". Tutto chiaro, quindi. Già, ma passare un'usanza da una generazione all'altra, quindi in circa 25 anni, è sufficiente per creare una consuetudine? Per la Comunità Europea sì. Per noi no. Per definire un piatto tradizionale, certamente non basta una costante abitudine per un lasso di tempo così breve. Allora quanto deve essere lungo questo periodo? Forse due generazioni? Mezzo secolo? Non ci pare ancora sufficiente, anche se in alcuni casi potrebbe andar bene (pensiamo agli "scialatielli" della costiera amalfitana nati attorno agli anni Sessanta del secolo scorso). Quindi andiamo ancora indietro nel tempo: tre, quattro generazioni. Siamo a un secolo di distanza, forse basta: siamo agli inizi del Novecento, in pieno periodo artusiano. Fermiamoci qui! A nessuno, penso, verrebbe in mente di definire tradizionale un piatto medievale o rinascimentale. I piatti del Plàtina, del Messisbugo, dello Scappi sono storia più che tradizione. In buona sostanza possiamo affermare che la tradizione gastronomica è in realtà la somma di tante piccole innovazioni buone che, nel corso degli anni, vengono a consolidarsi. Tuttavia la dicotomia "tradizione - innovazione" oggi fa storcere la bocca a numerosi gastronomi che si occupano della cucina e in particolare della ristorazione italiana. Per molti non se ne dovrebbe nemmeno parlare: è un non problema! Esiste solo la buona cucina e il confine tra i due concetti è labile e soggettivo. Si può anche concordare con questa visione, ma al di là dei sofismi, nella pratica, la questione esiste. L'innovazione è spesso sottile, quasi impercettibile. Quando oggi si parla di cucina innovativa, vengono in mente i piatti più strani e talvolta anche di successo: il risotto con la polvere di caffè o con la liquirizia, le cotture sottovuoto a bassa temperatura, il piccione nelle tre cotture, il baccalà nelle tre consistenze, i gamberi con polvere d'uovo e cenere di capperi. Non ci si rende conto, tuttavia, che in realtà nessun piatto oggi è realizzato come si faceva un tempo. Il risotto giallo alla milanese, che oggi ci pare perfetto e tradizionale, in realtà è un altro piatto rispetto al passato: si usava un salsicciotto chiamato cervellato, tanta cipolla ed era molto liquido. Il pesto alla genovese aveva così tanto aglio che oggi non sarebbe proponibile e non poteva mancare la prescinseua, cagliata acida di latte intero. La pappa al pomodoro si faceva con aglio, salvia e conserva di pomodoro. Anche il ragù alla bolognese è cambiato. E ancora: gli spaghetti allo scoglio non esistevano, le zuppe di pesce erano diverse, liscose. Le cotture, gli ingredienti erano differenti, per non parlare delle dosi. Se avessimo davanti due semplici piatti di spaghetti al pomodoro, versione 1950 e 2014, rimarreste stupiti dalla differenza, ovviamente a favore della preparazione anni Duemila.

See English text page 78

Siamo alla frutta

Da un lampone commestibile stampato in 3D alla pizza consegnata da un drone, si rischia, tra l'altro, di essere sempre più soli.

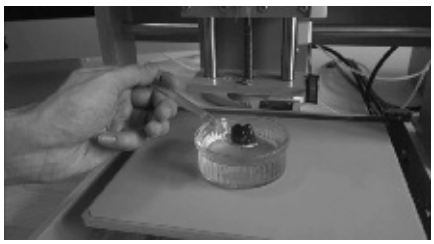
DI ELISABETTA COCITO
Accademica di Torino

Un futuro malinconico e inquietante, almeno dal punto di vista di chi scrive, sembra aspettare coloro i quali ritengono che tutto ciò che ruota attorno al cibo sia anche piacere, a partire dall'acquisto anche solo di un po' di frutta e verdura fino ad arrivare alla condivisione del pasto. Un vivace mercato rionale con i suoi rumori, i suoi odori, i suoi colori, in cui girovagare e scegliere ciò che i nostri sensi prediligono o ciò che è più conveniente, è un rito cui chi cucina si dedica con gioia. Eppure forse il futuro potrebbe privarci anche di questo piccolo piacere.

È recente la notizia che a Cambridge è stato stampato un lampone in 3D, completamente creato in laboratorio. Il processo ha preso ispirazione dalla cucina molecolare ed è in parole povere il seguente: del succo di lampone addizionato ad acido algicinico, trasformato in globuli gelatinosi e poi immerso in una soluzione fredda di calcio, è stato inserito in una "stampante" che in poco più di un minuto ha prodotto il frutto. Chi lo ha assaggiato afferma che il gusto è buono e uguale a quello del frutto che la natura crea spontaneamente. Secondo i progettisti, questa invenzione aprirà uno scenario nuovo non solo nel campo della ristorazione ma anche della cucina di casa: un nuovo concetto di frutta *on demand* che renderà migliori le creazioni culinarie. Non è certo la prima produzione di alimenti "stampati" in 3D: esperimenti sulla pizza, su sculture in cioccolato e torte sono già stati condotti, tuttavia è la prima volta che ci si sostituisce direttamente alla natura e non è escluso, a quanto affermano gli inventori del lampone in 3D, che in un futuro non lontano si possano anche realizzare nella propria casa frutti e altri vegetali "personalizzati" non ancora esistenti, nuovi per forma, consistenza e sapore.

Una tale evenienza, al di là dell'aspetto strettamente alimentare, mi induce ad un'altra riflessione di carattere più squisitamente sociale. La prospettiva di poter creare "in casa" gli alimenti andrebbe ad infliggere un altro colpo ad uno dei valori che vanno sempre più scemando nella nostra società: la condivisione. Noi Accademici, sostenitori della cultura del cibo nel senso più ampio del termine, se ci guardiamo intorno, notiamo con sconforto quanto i modelli sociali e i nuovi strumenti tendano a spingerci sempre più verso l'autosufficienza, sottovalutando il fatto che, a volte, essa possa sconfinare nella solitudine, nella perdita di contatti umani e di quella caratteristica fondamentale, non solo umana, che è la socializzazione.

Già oggi se abbiamo piacere di una bibita o di un tramezzino c'è il distributore automatico (per fortuna in Italia resistono ancora le "due chiacchiere al bar"). Ma pensiamo ai supermercati di nuova generazione, dove scegliamo il prodotto, lo etichettiamo, passiamo allo scanner il prezzo alla cassa e paghiamo direttamente ad una



macchina: sempre soli, dal momento della scelta fino al saldo del dovuto. Anche al ristorante si può scegliere digitando l'ordinazione su un PC in contatto diretto con la cucina, senza perdere tempo con il cameriere o con il patron nella descrizione dei piatti o dei vini. A tavola, mentre si aspetta (a volte anche mentre si mangia!) invece di discorrere con i nostri compagni di tavolo, magari di cibo, si può continuare a lavorare con l'ausilio del telefonino.

Chi vuole, può comodamente fare la spesa *on line*: la troverà sullo zerbino di casa al ritorno dal lavoro. Non solo, negli Stati Uniti il servizio Amazon Fresh, sperimentato a Seattle e ora disponibile in alcune aree di Los Angeles e San Francisco, consente di acquistare in giornata, via web, menu completi o una selezione di pietanze (carne, pesci, contorni, etc.) anche biologiche e a chilometro zero, da consumare fresche all'ora desiderata; il messaggio è "arrivare alla porta di casa" anche con pane appena sfornato o latte appena munto.

In un futuro non lontano, se una sera vorremo rimanere a casa e farci portare una pizza, potremo evitare di incorrere nel rischio di scambiare due parole con il ragazzo delle consegne: ce la recapiterà un drone. A Mumbai, in India, il titolare di una pizzeria "italiana" ha sperimentato la consegna di una pizza a domicilio utilizzando un drone pilotato a distanza, tramite GPS, impiegando 10 minuti a fronte dei 30 necessari ad un commesso nel traffico della città. È stato un tentativo, peraltro ostacolato dai vincoli vigenti sull'utilizzo dei droni e da perfezionare tecnicamente, ma, sostiene il pizzaiolo, tra quattro o cinque anni sarà la normalità. Una sperimentazione analoga è stata lanciata in Gran Bretagna dalla catena Domino's, che utilizza il "pizzacopter", comandato a distanza per consegnare a domicilio una borsa termica con il cibo pronto.

È innegabile che gli esempi citati rappresentano, o potranno rappresentare, una conquista dal punto di vista della comodità e della razionalizzazione dei tempi, in una società che va di fretta come la nostra, consentendoci una piena autonomia, cioè di non dipendere da nessuno, con la possibilità di crearci uno spazio vitale personalizzato e scevro da imprevisti o sorprese, magari "sfornando" un lampone su misura per i nostri gusti. La vita in generale, però, e in particolare la cucina, ossia l'ambito di nostro specifico interesse, è caratterizzata dal confronto, dalla sperimentazione, dallo scambio di esperienze e dalla condivisione. Privarsi del piacere di stare insieme a tavola, di scegliere mentre si fa la spesa, di scambiarsi opinioni e informazioni è privarsi di un valore aggiunto al nostro quotidiano. Affidarsi solo a degli algoritmi, alla prevedibilità, all'eliminazione a tavolino di eventuali errori derivanti da tentativi e sperimentazioni, nella scelta o nella preparazione di un cibo, è, dal mio punto di vista, gastronomicamente e umanamente triste.

See International Summary page 78

OGNI ANNO 300 NUOVE VARIETÀ

Nell'ultimo decennio, nella frutta di maggiore interesse (actinidia, albicocco, ciliegio, melo, pero, pesco e nettarine, susino), ogni anno sono state introdotte circa trecento nuove varietà, a testimonianza di un'intensa attività di miglioramento genetico, e l'Italia è al quarto posto tra i Paesi che hanno contribuito a questa innovazione varietale, dopo USA, Cina e Francia.

La maggior parte delle nuove varietà presenta piccoli miglioramenti del frutto (dimensione, aspetto, qualità, serbevolezza) e della pianta (produttività, adattabilità ambientale, resistenza agli stress biotici e abiotici).

Per l'albicocco vi è un ampliamento del calendario di maturazione che, in dieci anni, è più che raddoppiato (maggio-settembre) rispetto ai tradizionali due mesi (giugno e luglio).

Le innovazioni più interessanti del ciliegio sono l'autofertilità e il distacco del frutto dal peduncolo.

Nel pesco, l'innovazione più importante è senz'altro il basso fabbisogno in freddo di molte nuove cultivar, che ha consentito di espandere la coltura in aree subtropicali e di anticipare la raccolta al mese di aprile. Un carattere sempre più apprezzato riguarda il sapore subacido, che caratterizza anche le pesche piatte (saturnine) che, da curiosità per amatori e da produzioni locali, stanno ormai diventando una tipologia di frutto presente sui mercati nazionali ed esteri durante tutta la stagione estiva.

In Italia ancora poco presenti, ma di crescente importanza in California e in Cile, sono gli ibridi susino x albicocco x susino e susino x albicocco x albicocco, apprezzabili per il loro sapore.

La crescente importanza delle produzioni biologiche rende di particolare interesse le varietà di melo resistenti alla ticchiolatura, malattia per controllare la quale sono necessari da 15 a 20 e più trattamenti chimici ogni anno. (G. B.)

I banchi dei "salami" del mercato di Nola

Il rapporto tra costo degli alimenti e salari degli "umili" nel più grande mercato alimentare della Campania sotto i Borbone.

DI CARMINE CIMMINO
Accademico di Nola

Nella prima metà del XIX secolo, il mercato che si tiene a Nola, il mercoledì, è tra i più importanti della Campania: per numero di banchi, per l'affluenza dei compratori e per la varietà della merce. Di notevole interesse sono i documenti sulla sezione del mercato riservata ai prodotti alimentari: essi forniscono notizie significative sui tipi di "salami" di cui possono far provvista le famiglie agiate e sul fatto che il mercato di Nola detta "assisa", cioè fissa il prezzo di formaggi e di "baccalari" per tutto il territorio tra Acerra e il Vesuviano interno.

Nel giugno del 1854, il mercato offre 12 tipi di cacio: il meno costoso è il "caprino", che si vende a 15 grana al rotolo; il più costoso è il cacio di Olanda: per comprarne un rotolo servono 38 grana. È utile ricordare che un ducato equivale a 100 grana e che un rotolo corrisponde a poco più di 800 grammi. Nello stesso periodo, il salario giornaliero, la "giornata", di un lavoratore stagionale è di un quarto di ducato, vale a dire di 25 grana; un bracciante guadagna 15 grana al giorno e, in più, un piatto di verdura o un pezzo di baccalà fritto e due bicchieri di acquata. I "galantuomini" agiati usano il cacio di Moliterno e quello di Crotone, che viene consigliato dagli almanacchi per condire il ragù di carne di maiale, il "nero casertano": talvolta, sui banchi dei bottegai locali, viene esposto come cacio di Crotone un cacio grossolanamente piccante, prodotto nell'Avellinese.

Costano molto il lardo, sia il "grosso" (25 grana) sia il "piccolo" (23 grana) e la sugna, conservata nelle "vesciche" del maiale (25 grana) e nelle "pignatte" (23 grana). I poveri condiscono i loro magri piatti con grassi spesso "rancidi", provenienti da "bestie bovine, pecorine, caprine e suine morte o uccise per malattia": grassi che "dovrebbero essere usati solo per la fabbricazione del sapone", così scrive, al Sottoprefetto di Castellammare, il Sindaco di Boscoreale nel maggio del 1875. Anche l'olio viene adulterato: solo i ricchi possono permettersi quello fino di Calabria, di Sorrento e del Vesuvio: una "misura" di olio, corrispondente a un nostro litro, costa anche 22 grana. Sul Vesuvio si stendono vasti oliveti, che verranno in gran parte distrutti dall'eruzione del 1906. L'olio che i Medici, principi di Ottajano, producono nelle loro masserie vesuviane, a Recupe, alle Masche, e a Borde, è considerato prezioso come quello della costa sorrentina.

I poveri non possono permettersi i quattro tipi di caciocavallo, fresco, vecchio, stravecchio e caprino, che costano almeno 35 grana il rotolo, né il "rasco di Sicilia nuovo", un raro formaggio vaccino che viene prodotto sia in Sicilia sia in Calabria: lo richiedono, infatti, soprattutto gli ufficiali calabresi e siciliani dei reggimenti borbonici di stanza a Nola e a Nocera. Forse, nei giorni di festa, la piccola borghesia può mettere in tavola le "ricotte perute" di Montella, le ricotte con la punta di muffa: ancora a metà del Novecento le preparano e le vendono ai vesuviani i pastori avellinesi, che in inverno portano le loro greggi, da Montella e da Bagnoli Irpino, a svernare lungo gli alvei del Vesuvio, in una spettacolare transumanza, che meriterebbe di essere raccontata, anche perché ha influito sulla storia alimentare del territorio tra Napoli, Ottaviano e Nola.

Sono soprattutto i pizzicagnoli dell'Acerrano e del Vallo di Lauro a rifornirsi di alici salate "vernotiche" e "maiatiche", e del tarantiello, il ventre del tonno salato e conservato sott'olio, che costano da 16 a 20 grana il rotolo. I pizzicagnoli vesuviani comprano questi prodotti al mercato di Torre Annunziata e di Castellammare, ma di frequente li preparano essi stessi, con mano esperta.

Alla "classe umile del popolo" e agli "infelici" resta la possibilità di comprare, di tanto in tanto, le "sarde

salate", a 9 grana il rotolo, e soprattutto baccalà e stocco. I "mossilli nuovi" di baccalà li pagano 11 grana al rotolo; 10 grana le "scelle nuove", e 8 grana "lo stocco verace", che oggi è un prodotto di lusso. Altro che "mangia maccheroni": il popolo della Campania Felice si sfama, per grande parte dell'Ottocento, con le "foglie", con "ruoti" di stocco e con il pane "bruno". Un rotolo di pane "bruno" costa 3 grana, mentre solo i "signori", le persone "comode" - così definisce i ricchi un Sottointendente di Nola - possono permettersi di pagare caro un rotolo di pane "bianco", fatto con il fiore della farina del pregiato grano Carosella, che, però, nella produzione di maccheroni, non può competere con la semola del Saragolla. Un rotolo di "pasta di Saragolla", fatta con la macchina, con l'"ingegno", costa 8 grana, e 9 grana un rotolo della stessa pasta lavorata a mano. Le persone poco "comode" si accontentano di maccheroni "bruni": li pagano fra 3 e 4 grana al rotolo, e non devono perder tempo a chiedersi di che farina siano fatti, lo sanno già: un po' di farina di grano Cignarella, e il resto farina di scarto, classificata dagli atti comunali come "seconda" e "terza" farina.

See International Summary page 78

LA PIANTA DELLA SENAPE

Delle tante specie di senape vanno soprattutto segnalate la senape bianca (Sinapis alba), la senape nera (Brassica nigra) e la senape selvatica (Brassica arvensis). Dalle prime due si ricava un olio da cui si ottengono antisettici molto energici, che a basse concentrazioni (1 - 10 mg/lt) inibiscono molte forme microbiche e blastomicetiche. Dopo l'estrazione dell'olio dai panelli, si può ottenere il cosiddetto olio essenziale di senape, impiegato in vario modo. Come si vedrà più avanti, dai semi della senape bianca si ricava la mostarda.

La senape era conosciuta e coltivata già dal IV secolo a.C. Teofrasto (287 a.C.), filosofo naturalista greco, discepolo e successore di Aristotele, nella sua "Storia delle piante…" afferma che - all'epoca - la senape era annoverata tra le piante medicinali con molta considerazione. Il primo uso alimentare della senape viene, invece, segnalato da Columella (I secolo d.C.) che ne indica l'impiego delle foglie sottaceto, come condimento.

In ogni caso, l'uso prevalente e tipico della senape è la mostarda, condimento piccante noto in tutto il mondo. È costituita da una base di farina di senape impastata con aceto e aromatizzata con pepe e altri ingredienti. Il sapore piccante è dovuto ad un olio essenziale, la sinalbina, che, nella senape nera, origina un odore irritante che la caratterizza, per cui si preferisce la senape bianca, che ne è immune.

In Italia, molto probabilmente, la mostarda iniziò a prepararsi con l'introduzione della barbabietola da zucchero e, quindi, con la preparazione del candito. Nei Paesi del Nord Europa, invece, l'uso della mostarda è più antico. In Inghilterra è reperibile una senape in polvere, ottenuta da semi di senape bianca miscelati a curcuma, che le dà un colore dorato. In Francia se ne sono sempre preparati diversi tipi in pasta, ottenuti da una calibrata miscelazione delle due specie, unite a vino, aceto, mosto di vino e altro. In Alsazia si preparava la senape "meaux", con granuli ben visibili.

Le foglie di senape, ricche di vitamine B e C, e sali minerali, possono consumarsi in insalate crude e cotte, minestre, zuppe o unite a salse. Possono divenire un ottimo contorno ripassate in padella, previa mezza lessatura, con aglio, olio, peperoncino e pomodoro. Nel Meridione, spesso gli ortolani ottengono, da semine autunnali, piantine che per tradizione, condite con olio e limone, si consumano nella vigilia natalizia.

Come condimento, la mostarda stimola solo le ghiandole salivari. Sciolta in piccola quantità di acqua è un emetico molto efficiente, in quanto agisce sui nervi sensori prima di essere assorbita dall'apparato digerente, con beneficio del cuore e dell'apparato circolatorio.

Industrialmente, la farina di senape può essere usata per aromatizzare vino, aceto o anche usata per preparare il senapismo, un cataplasma semifluido, di giovamento nelle polmoniti, ma di scarso impiego.

Tornando alle salse, non possiamo dimenticare Apicio, ineguagliabile in questo campo. La senape ricorre varie volte nelle sue complesse ricette, indicata per cervo, camoscio, vitella lessa, volatili, lepre, anitra e altri alimenti.

Il nome mostarda deriva dal latino "mustum ardens", preparandosi anticamente con farina di senape e mosto bianco. Detto mosto, se proveniva dalla prima spremitura delle uve ("mustum lixivum"), dava mostarde di prima qualità; se da vinacce torchiate ("mustum tortivum"), si aveva un prodotto più scadente.

In epoca più recente, le mostarde si preparano con tanti ingredienti, dalla farina di senape a quella di frumento, zucchero, curcuma macinata, essenza di chiodi di garofano, cannella, aceto di vino bianco aromatizzato. In Italia si usa anche il tipo dolce di mostarda, cioè una composta di frutta candita, immersa in uno sciroppo piccante.

Esiste anche la cosiddetta senape spinacio che si consuma cruda, stufata o gratinata. (A. S.)

Le carni nella gastronomia pugliese

Gli animali sono allevati in condizioni naturali e si alimentano con essenze della macchia mediterranea, conferendo sapori e profumi alle preparazioni tradizionali e tipiche.

DI DARIO CIANCI
Accademico di Bari

Le condizioni climatiche e geopedologiche della Puglia, come di tutte le regioni del bacino del Mediterraneo, non hanno mai favorito le produzioni degli allevamenti animali e le razze autoctone sono quelle tipiche dei sistemi estensivi. Gran parte della popolazione poteva consentirsi solo la domenica di mangiare carne e soprattutto le parti povere; ciononostante, la Puglia ha una ricchezza di tradizioni di cucina che rappresentano il punto di equilibrio tra attività di allevamento, ambiente e salute dell'uomo consumatore. I prodotti tipici delle razze pugliesi sono infatti classificati come alimenti funzionali, perché sono una risorsa di grande valore biologico e nutrizionale, ma anche un patrimonio storico e culturale di inestimabile pregio. Già in epoca romana, Catone, Varrone, Columella, Virgilio citano le pregiate razze bovine e ovine pugliesi.
L'ambiente climatico e il sistema di allevamento, più vicino alla condizione naturale, consentono agli animali pugliesi di offrire una molteplicità di prodotti che sono alla base dei piatti tipici di origine contadina e ne valorizzano non solo gli aspetti organolettici e l'appetibilità (odori e sapori caratterizzanti, trasferiti dalle molecole aromatiche delle essenze spontanee), ma anche i pregi nutrizionali (alto valore biologico delle proteine e dei grassi).
Oltre al gusto del ritorno alla tradizione, sia il latte, sia la carne sono più sicuri perché ottenuti da animali meno stressati, allevati con tecnologie produttive a bassi input e ridotto impatto ambientale (pochi residui, per la minore esposizione a fonti di inquinamento e a forzature alimentari), coerenti con le risorse pedo-climatiche.
La cucina e l'arte culinaria pugliese hanno una loro forte impronta locale e rispecchiano la realtà umana e storica del paesaggio, ma sono anche ricche di influenze mediterranee, di sapori e, soprattutto, della fantasia dei tanti popoli che vi hanno lasciato tracce indelebili. Ma è rimasta quella schietta con i componenti essenziali della dieta ormai nota come "mediterranea": farinacei (grano oppure orzo), verdure coltivate e selvatiche, di stagione o secche (cima di rapa, cavolo verde, cardo, peperoni, melanzane, carciofi, rucola), legumi (fagioli, fave, lenticchie, cicerchie), formaggi, olio d'oliva, vino. Molto amati sono anche i prodotti ittici: il pesce, soprattutto azzurro, frutti di mare quali molluschi, polpo, crostacei e principalmente cozze. Con queste ultime si preparano i cavatelli e, con riso e patate, servono per la squisitissima tiella al forno, memoria in cucina della dominazione spagnola del 1600.
Tali ingredienti vengono impiegati anche oggi nella preparazione di ricette tipiche di questa cucina, rustica e semplice nei contenuti, ma ricercata per la bontà e l'equilibrio dei profumi e dei sapori arricchiti dalla creatività. Anche le carni degli animali autoctoni sono caratterizzate dagli aromi naturali

delle essenze locali della macchia mediterranea (menta, origano, salvia, timo, finocchietto selvatico, maggiorana, rosmarino). I piatti a base di carne non sono molti nella cucina pugliese, perché in passato la maggior parte della popolazione non poteva permetterseli e li sostituiva egregiamente con i legumi. Le specialità gastronomiche sono, perciò, soprattutto a base delle più diffuse carni ovine, ma anche altre specie animali hanno interessanti qualità e utilizzazioni.
Così la carne della bovina podolica, come quella delle altre razze autoctone del Sud Italia, ha bassi livelli di grasso ma sufficienti a conferirle ottima sapidità, tenerezza e valore biologico; e ha proprie preparazioni tipiche come le braciolette con lardo e rape stufate, lo stinco in brodo, le scaloppine con funghi cardoncelli, la guancia con aromi di campo. Il castrato alla brace è una specialità del Barese, preparata in ottobre per la tradizionale festa di S. Michele.
La carne dei cavalli svecchiati era ed è utilizzata, nella cucina familiare barese, nei banchetti nunziali e nei giorni di festa, per farne polpette, "pezzetti" e soprattutto "brasciole" (dette "tronere" a Bari), involtini medio-grandi, ripieni con lardo e pecorino, cotti nel ragù con il quale si condiscono le orecchiette.

La lunga preparazione, oggi, ne rende difficile la degustazione nei ristoranti, ma in Puglia deve essere assaggiata.
Le carni di maiale erano adoperate soprattutto per farne insaccati (salumi di Faeto, salsiccia a punta di coltello dell'Alta Murgia, zampina di Sammichele di Bari, salsiccia alla salentina, salsicciotti di Laterza, salsiccia dell'Appennino Dauno); con sangue e cervello è preparato (nel budello) il sanguinaccio. Una salsiccia tipica è la cervellata, realizzata con carni suine e bovine condite con formaggio pecorino, sale e aromi naturali; inserita nella lista dei prodotti agroalimentari tradizionali italiani (Pat) del Ministero delle Politiche Agricole. Toritto celebra questo suo prodotto con una sagra nel periodo estivo.
Una specialità sconosciuta fuori dai confini pugliesi sono le bombette, piccoli involtini di carne fresca di maiale, ripieni di formaggio canestrato pugliese e aromi, che formano una "bomba" di sapore. Nate a Fasano, sono ormai preparate, alla griglia o al fornello, in tutto il territorio pugliese, soprattutto nella Valle d'Itria, con ripieno che spazia dal semplice condimento, alla fettina di pancetta, al prosciutto, alla carne tritata o ancora con l'aggiunta di quello piccante.
Molte sono anche le ricette di pollo: il ricco pollo al forno, ma anche alle erbe, in crosta, del trullo, in porchetta, salentino alla diavola, ruspante disossato e con peperoni gialli, la casseruola di pollo, i rotolini, il galluccio di Cerignola, il galletto di Sant'Oronzo. Non mancano preparazioni con quelle di coniglio (ripieno alla pugliese con uova, cipolla, pane, pecorino e aromi vari) e di anatra (coscia con finocchi e agrumi, sugo).
Molte di queste ricette tradizionali sono purtroppo ormai poco utilizzate, perché richiedono un lungo lavoro, ma vale la pena incoraggiare i consumatori, pugliesi e non, a riscoprire prodotti e piatti tipici di questa terra, che provengono essenzialmente da usanze contadine e pastorali, umili e povere, ma naturali.

See International Summary page 78

CENA ECUMENICA 2015

La riunione conviviale ecumenica, che vede alla stessa mensa virtuale tutti gli Accademici in Italia e nel mondo, si svolgerà il 15 ottobre alle 20,30, e avrà come tema "I condimenti: le salse e i sughi che caratterizzano la cucina del territorio". Un tema, quello scelto dal Centro Studi "Franco Marenghi" e approvato dal Consiglio di Presidenza, volto a recuperare, in cucina, le tradizioni che oggi stanno vedendo i cambiamenti connessi al passaggio dalle preparazioni familiari a quelle artigianali e industriali. E se il confronto tra i condimenti si giocava un tempo tra culture vicine, oggi il campo è divenuto globale e soprattutto in continuo e rapido movimento.

I Delegati cureranno che la cena ecumenica sia accompagnata da un'idonea relazione di carattere culturale, che illustri l'importante tema proposto, e che, sulle mense, il menu sia composto in omaggio agli alimenti scelti.

Frutti divini, fiori della pioggia

La Sila è stata considerata la zona più ricca d'Italia per volume di raccolta di funghi. Un primato che, forse, molti ignorano.

DI ADRIANA LIGUORI PROTO
Delegata di Crotone

"Laddove numerosi crescono gli abeti e gli ontani, e i lecci ricchi di resina, e i cerri e i pini; dove i faggi dalle folte chiome e i frassini svettano rigogliosi per la freschezza arrecata dai ruscelli che scorrono ai loro piedi; dove la vegetazione arborea d'ogni specie presenta una densa bellezza per fronde intatte, e tutta ricopre d'ombra il monte…". Con questi suggestivi versi uno scrittore della romanità descrive la Sila, considerata, fin dalle epoche più remote, il più bel complesso forestale del Meridione d'Italia. Ed è comprensibile che autori classici, come Virgilio, Strabone, Diodoro Siculo e Pompeo Trogo, abbiano assegnato a questo straordinario patrimonio forestale l'attributo di "grande", con evidente riferimento alla solennità e magnificenza del suo paesaggio, nell'intrigante disposizione al mistero, propria dei suoi monti. In questo mondo di antiche e segrete foreste, fin dall'inizio dell'autunno, dopo le prime e abbondanti piogge, ecco spuntare, nei sottoboschi grami e rossicci di aghi di pino e di abete, nobilitati da qualche rosa canina, dalle felci e dai biancospini, i preziosi funghi dai tanti colori e dalle tante forme: bianchi, gialli, rosa carminio, e perfino azzurri e violetti. Ve ne sono a ombrello, o simili a fragili manine, o a creste di gallo, o a gnometti incappucciati; ve ne sono di tutte le specie e in un'abbondanza tale, per cui la Sila è stata considerata dai fungicoltori la zona più ricca d'Italia per volume di raccolta: un primato che, forse, molti ignorano.

Favorita dal clima che, per la sua altitudine media, risente del beneficio del respiro del mare, dal quale dista, in linea d'aria, meno di cinquanta chilometri, e delle abbondanti piogge estive e autunnali, la Sila offre funghi quasi per tutto l'anno: in maggio ecco le profumatissime spugnole, dette in dialetto calabro "marroccu", ottime stufate con la carne di capra; i prataioli; i silli o porcini (*Boletus aestivalis*, porcino buono dell'estate), squisiti specialmente con i timballi di riso, o al forno, o cotti, più semplicemente, alla brace. Sul finire dell'estate spuntano numerosi i "vavusi" (*Boletus granlatus*), da cucinare soffritti in padella con i peperoni; i "gaddruzzi", o creste di gallo, ottimi da conservare sott'olio. Nel cuore dell'autunno, oltre ai "feddruriti", e agli "ordinati", si possono trovare in grande quantità i "manuzzi" (*Clavulino cristata*); i "chiodini", le "gallinelle", i "coccolini" (*Lepiota procera*), i "ventri di pecora" (*Morchella rotunda*); i porcini autunnali, e il più caratteristico dei funghi silani: il *Lectarius deliciosus*, detto "rosito", per il suo splendido colore rosato, buono al forno con le patate o alla brace, o anche da conservare sott'olio.

Il commercio dei funghi è stato molto fiorente nell'antichità. Venivano chiamati dai poeti "fiori della pioggia", perché fiorivano dal nulla, quasi per incanto, per effetto della pioggia, nello spazio di una notte. Per Porfirio erano invece "frutti divini", e perciò li chiamava "figli degli dei"; per Omero erano un punto di congiunzione tra il cielo e la terra, perché era convinto, come tutti i Greci, che crescessero, analogamente ai tartufi, sui terreni colpiti da un fulmine.

Nell'antichità il fungo è stato oggetto di attenzione mistica: si riteneva che particolari sostanze, in esso contenute, provocassero, a chi se ne cibava, strane sensazioni inspiegabili per le culture antiche. Per la civiltà azteca i funghi erano "carne di Dio"; attualmente, in Messico e in India, persiste, nella cultura popolare, l'usanza di consumare alcune specie fungine in particolari cerimonie e ricorrenze.

Tra le tante qualità di funghi, di cui molte leggendarie, diverse sono di natura medicamentosa, come del resto testimoniano gli antibiotici. I nutrizionisti li hanno definiti "carne vegetale", per le proprietà comuni ai vegetali e alla carne. Pur considerando che una parte delle sostanze in essi contenute non sono del tutto assimilabili dai succhi gastrici, i funghi rappresentano un alimento completo, e, per il loro squisito sapore, vengono largamente impiegati in gastronomia.

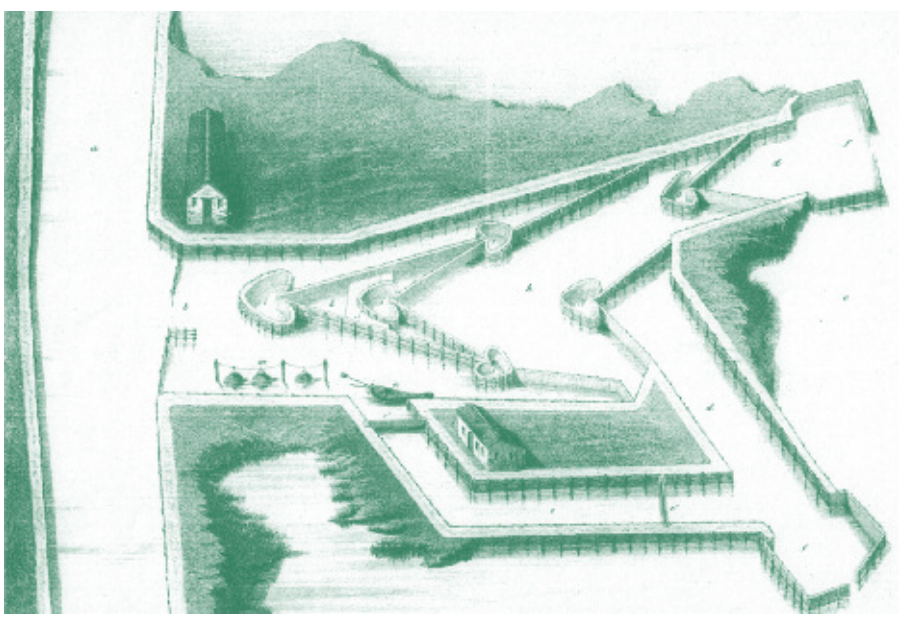
See International Summary page 78

L'anguilla "a becco d'asino"

Un gustoso brodetto con il prodotto tipico che ha reso celebre Comacchio in tutto il mondo.

DI GIANNI FUSAROLI
Accademico di Ferrara

Comacchio non è famosa solamente per avere contribuito, con ben 99 garibaldini, alle truppe dell'Eroe dei due Mondi, per avergli anche salvato la vita nel suo memorabile sbarco sul litorale, inseguito dalla marina austriaca, facendo trovare scampo in Romagna a lui e alla morente Anita.
Non è famosa solamente perché nel suo territorio, durante gli anni Cinquanta, sono stati effettuati i sensazionali ritrovamenti archeologici dell'antica necropoli di Spina, i cui reperti hanno reso il Museo Archeologico di Ferrara più ricco di quello di Atene.
Comacchio è conosciuta in tutto il mondo anche e, soprattutto, per le sue valli e per le anguille che, nate nel Mar dei Sargassi, compiono la loro metamorfosi in un viaggio che, dopo circa sei anni, le porta a trovare rifugio nelle acque salmastre delle valli del territorio dove, in altri sette-otto anni, raggiungono la maturità.
A questo punto l'stinto le porta a cercare nuovamente il mare per compiere a ritroso, e in molto minor tempo, il loro cammino verso il luogo di riproduzione in fondo all'Atlantico, a circa un miglio di profondità.
L'abitato di Comacchio, che già esisteva intorno all'VIII secolo dopo Cristo, si trovava inserito in un vastissimo complesso lagunare di circa 400 chilometri quadrati, dal quale era naturale che gli abitanti traessero sostentamento, praticando con mezzi rudimentali (fiocine e piccole reti) la pesca delle anguille e degli altri pesci di valle.
Già nel corso del XIV secolo, le cronache riportavano di un certo Guidi, che aveva ideato un sistema di sbarramenti in canne palustri (arelle) che impedi-



vano ai pesci di raggiungere il mare quando "sentivano" che era giunto il momento, rendendo così possibili pescate memorabili, anche vicino ai 10.000 quintali all'anno.
Di tale ingegnoso sistema, denominato "lavoriero", fa menzione addirittura Torquato Tasso, nella *Gerusalemme Liberata*, con una splendida similitudine, paragonando le pene d'amore, nelle quali Armida aveva fatto cadere Tancredi, al lavoriero, che "con mirabil uso, era sempre all'entrare aperto e all'uscir chiuso".

Veniamo all'età moderna: quando, verso la fine del 1700, il parlamentare comacchiese Antonio Buonafede, detto Agatopisto, dopo un lungo e memorabile *sit in* nelle anticamere di Milano, riuscì ad ottenere, da Napoleone in persona, la definitiva cessione delle valli al Comune di Comacchio. Cominciò allora lo sfruttamento razionale del comprensorio vallivo e, a parte un sensibile prelievo abusivo per sfamare le famiglie dei "fiocinini" locali, ebbe inizio una vera e propria gestione industriale della pesca. Avveniva così che, all'atto della raccolta autunnale, i soggetti immaturi venivano rilasciati in attesa della loro crescita, e venivano immessi sul mercato solo quelli adatti per il consumo.
Numerose erano le varietà di anguille: da quelle più piccole da friggere, a quelle più grandi (capitoni), che venivano esportate - via mare - addirittura fino a Napoli, in apposite imbarcazioni. La maggior parte del pescato era comunque rappresentato dai "buratelli", del peso di circa 350 grammi ciascuno, che ben si prestavano ad essere cotti alla griglia, ovvero allo spiedo, per poter essere poi passati alla marinatura e confezionati, un tempo, in piccoli contenitori in legno ("zangolini") e oggi, in scatole di metallo.
Per tali operazioni, le anguille venivano conferite alla sede aziendale in Comacchio e, tolta la testa e la coda, venivano preliminarmente cotte allo spiedo nella "sala dei fuochi", dove funzionano ancora oggi dodici grandi focolari con una decina di schidioni ciascuno, a sezione quadrata, sovrapposti in modo che il grasso che cola dalle anguille possa venire raccolto ai piedi del camino (e utilizzato poi per friggere le "acquadelle" da marinare).
Una volta terminata la cottura allo spiedo, di cui si è trovata traccia anche in due pitture di Pompei, le anguille, a pezzi di 10 centimetri circa, erano immesse in appositi contenitori e coperte dal liquido per la marinatura. Dopo qualche giorno, l'anguilla marinata era pronta per essere posta in commercio ed è così diventata il prodotto tipico, che ha reso celebre Comacchio in tutto il mondo.
Naturalmente, nel corso del tempo, la cucina di famiglia ha dato luogo a numerose altre preparazioni della regina delle valli, a seconda della sua pezzatura: la più popolare e diffusa è costituita dal brodetto "a becco d'asino".
Tralasciando l'origine oscura di tale definizione, va detto che il brodetto, potendo essere preparato tutto l'anno e utilizzando le anguille di pezzatura (e di costo) inferiore a quelle destinate alla marinatura o alla cottura ai ferri, ha finito col diventare il piatto popolare tipico della zona lagunare.
Per questo gustoso brodetto, da servirsi con polenta rigorosamente gialla, sono necessari i seguenti ingredienti: un'anguilla di peso non superiore a 250 grammi (più apprezzata la varietà "vallina") da tagliare in pezzi di 4-6 centimetri ciascuno, aceto, un po' d'acqua e (non sempre) un goccio di vino bianco, cipolla tritata sia sul fondo del tegame sia sopra l'anguilla, concentrato di pomodoro, sale, pepe, una foglia d'alloro (olio: mai, perché il grasso lo conferisce l'anguilla stessa).

GIANNI FUSAROLI

See International Summary page 78

ACCADEMICI IN PRIMO PIANO

*La Delegata di New York, **Cristiana Baldeschi Balleani**, è stata selezionata dalla CIIE e dalla IACC come una dei "Primi Dieci Under 40", che si sono distinti negli Stati Uniti per cultura, posizione e merito.*

*L'Accademico di New York, **Gianni Franco Papa**, è stato nominato Vice Direttore Generale dell'UNICREDIT.*

*L'Accademico di Nuoro, **Alain Serru**, è stato eletto Presidente dell'Ordine dei Medici della provincia di Nuoro.*

I fichi secchi con l'aringa?

Due ingredienti, dai sapori contrastanti, danno origine ad un'ottima ricetta.

DI MARCO GIUSTI
Accademico del Valdarno Fiorentino

LA RICETTA

Ingredienti (per 6 persone): *4 filetti di aringa affumicata, 10/12 fichi secchi, 1 porro, olio, pepe, latte.*

Preparazione: *Lavare i filetti di aringa in acqua corrente e asciugarli bene; metterli in un contenitore coprendoli con il latte e lasciarli in frigorifero per un'intera notte. L'indomani sciacquarli nuovamente con acqua corrente e asciugarli bene. Tagliarli a cubetti di 1 cm di lato, facendo altrettanto con i fichi secchi. Affettare sottilmente il porro e mischiare gli ingredienti in una terrina, coprirli con olio extravergine e spolverizzare di pepe macinato al momento.*

Indubbiamente si tratta di due ingredienti che sembrano non legare gran che tra loro, eppure…
Sia i fichi secchi sia l'aringa sono prodotti che una volta erano ben presenti nella cucina povera della civiltà contadina, in quanto derrate con costi limitati e che, inoltre, erano reperibili tutto l'anno, data la loro preparazione dovuta alle necessità di conservazione.
L'aringa sotto sale, in alcune zone della Toscana detta anche "salacca" o "salacchino", rappresentava sicuramente la pietanza più povera dei nostri antenati, che mettevano il pesce in una padella con l'olio e lo scaldavano finché non cominciava a sfarsi: il piatto era pronto e i pezzi di aringa, ma meglio ancora l'olio, servivano a condire la polenta per una decina di persone.
Talvolta, però, la tradizione voleva che le famiglie più povere e numerose usassero sfamarsi mettendo il salacchino così preparato in mezzo alla tavola e che ognuno ci passasse sopra il suo pezzo di polenta. Oppure, quando l'aringa salata doveva durare più e più volte, cotta la polenta (più soda), nel paiolo al focolare, veniva scodellata sul tavolo e tagliata a fette con un filo di cotone e poi insaporita col famoso salacchino che, attaccato al soffitto per la coda, serviva per "profumare" le due fette di polenta, consentendo il riuso dell'aringa appesa.
Da parte sua anche il fico, essiccato, non ha mai rappresentato un valore particolare, da cui il detto "fare le nozze con i fichi secchi", ad indicare nozze povere, fatte "con poco".
Il fico, pianta molto antica già citata nel Vecchio Testamento (Isaia 38, 21 "Isaia disse: Si prenda una quantità di fichi secchi, si faccia un impiastro sulla ferita e guarirà"), è un frutto originario del Medio Oriente. Il suo nome latino (*Ficus carica*) deriva, infatti, dalla località di Caria, un tempo provincia dell'Impero romano, in Asia Minore.
Data la facile deperibilità del frutto fresco, si è provveduto, già dall'antichità, ad essiccarlo. Esposto al sole, il fico perde i tre quarti dell'acqua e acquista un contenuto zuccherino cinque volte superiore al frutto fresco.
L'unione, in una ricetta, di questi due ingredienti così dissimili tra loro, se non per il fatto che vengono "conservati", si spiega perché i due sapori, estremamente contrastanti e singolarmente decisi, insieme costituiscono un amalgama ideale, per cui il dolce del fico smorza il salato e l'acuto sapore dell'aringa, che, a sua volta, lo rende meno stucchevole, ottenendo un piatto più rotondo, senza contare che l'aggiunta di olio lega i sapori nel loro insieme consentendo di avere, oggi come allora, un companatico sufficiente per molte persone.
Sinceramente non so come nasca questo piatto, di certo so che un giorno, chiacchierando in una macelleria di San Frediano, quartiere centrale di Firenze ancora oggi sede di abilissimi artigiani, è emersa tale ricetta, che, sperimentata a più riprese, ha sempre ottenuto lo stesso ottimo consenso. Il più recente commento che mi è capitato di sentire al riguardo è stato: "è come una droga, non si smetterebbe mai di assaggiare l'ultimo boccone". Provare per credere. Qui fornisco una ricetta legata, probabilmente, a tempi abbastanza recenti.

See International Summary page 78

A cosa serve la gastronomia?

Un argomento impegnativo per il convegno organizzato dalla Delegazione Vallecamonica in occasione del decennale.

DI GIOVANNI CANU
Delegato della Vallecamonica

Nella splendida cornice dell'hotel "Brescia" di Darfo Boario Terme, in occasione della ricorrenza del decennale dalla fondazione della Delegazione della Vallecamonica, si è tenuto il convegno dal titolo: "A cosa serve la gastronomia?". Relatore d'eccezione il Presidente dell'Accademia Giovanni Ballarini e moderatore il Consigliere di Presidenza Gianni Fossati.
Insieme al Delegato Giovanni Canu, erano presenti il Presidente della Comunità Montana di Vallecamonica Oliviero Valzelli, il Consigliere regionale Corrado Tomasi, il Sindaco del Comune di Breno, Sandro Farisoglio, l'Assessore Osvaldo Benedetti, il Coordinatore Territoriale Lombardia Est Giuseppe Masserdotti, Il Delegato di Bergamo Lucio Piombi. Attesa l'importanza dell'argomento, lo spessore del relatore e del moderatore, il convegno ha ottenuto il patrocinio del Comune di Darfo Boario Terme e della Comunità Montana della Vallecamonica. Nel suo apprezzato intervento, il Presidente Ballarini ha risposto alla non facile domanda posta dal titolo del convegno, utilizzando come metodo originale tre "parabole" che hanno messo in risalto alcuni aspetti qualificanti della gastronomia: perfezione tecnica, cultura e identità.
Probabilmente alcuni di noi vedono la gastronomia come uno solo di questi aspetti, ma in realtà è attraverso il loro sapiente mix che si riesce a realizzare un prodotto culinario, che non deve soltanto soddisfare il palato ma creare un'atmosfera e suscitare sensazioni, che soltanto i migliori chef riescono a realizzare. Continuando nel suo dire, Il Presidente ha sottolineato come le identità culturali e i cosiddetti prodotti tipici non sempre nascono da prodotti originari del luogo del quale sono diventati un tratto distintivo: spesso, è infatti necessario un processo di affinamento delle tecniche culinarie o della cultura gastronomica perché un prodotto trovi il suo spazio sulle nostre tavole.
Questo è uno stimolo importante per i cuochi della nostra Penisola, perché non smettano mai di sperimentare e non diano per scontata l'immutabilità delle materie prime e delle tecniche utilizzate. Il dibattito che è seguito all'incontro, e che si è protratto anche durante la successiva riunione conviviale, ha dimostrato l'interesse suscitato dall'argomento e soprattutto ha consentito, ai numerosi amministratori locali intervenuti, di confrontarsi sullo spinoso argomento del marketing territoriale e della creazione e consolidamento di una vera e propria identità culturale.
La riunione conviviale è stata organizzata in collaborazione con l'Associazione Ristoratori Camuni, rappresentata da Silvano Nember, il Consorzio della Castagna di Vallecamonica, il Consorzio Tutela Igt Valcamonica e l'Associazione Gelatieri Bresciani, rappresentata da Claudio Zani, proprio per valorizzare i prodotti del territorio e la professionalità degli chef camuni. In cucina si sono alternati due chef di grande livello, Giordano Minoli e Stefano Azzini, che hanno coniugato sapientemente sapori diversi, proponendone un percorso di valorizzazione. I vini della Vallecamonica hanno accompagnato i piatti proposti, dimostrando di essere sulla buona strada per abbinarsi adeguatamente alle pietanze camune.
Al termine della serata, i Delegati che si sono succeduti in questi dieci anni, Riccardo Ducoli, Mario Nobili e Giovanni Canu, hanno voluto ricordare il momento della fondazione della Delegazione, il 28 settembre 2004, alla presenza dell'allora Presidente dell'Accademia Giuseppe Dell'Osso, testimoniando con passione il percorso fatto dalla stessa, nel corso degli anni, attraverso idee, proposte e soluzioni per la sua crescita e il suo sviluppo.
A conclusione del convegno, che ha avuto come graditi ospiti anche una folta rappresentanza del Club Rotary Lovere-Iseo-Breno guidata dal past President Alessandro Serioli, e il Presidente del Club Lions Lovere Cesare Pogliaghi, un doveroso ringraziamento a tutti gli Accademici della Delegazione per la loro preziosa attività.

See International Summary page 78

Le spezie e i profumi in cucina

Una commistione tra prodotti esotici e aromi tradizionali delle nostre cucine.

DI GIAMPAOLO LADU
Delegato di Pisa Valdera

Nell'inusuale contesto del Museo Piaggio, in Pontedera, si è tenuto il convegno "Le spezie e i profumi in cucina", organizzato dalla Delegazione Pisa Valdera. Contesto inusuale, quello del Museo Piaggio: vecchi capannoni industriali, ormai dismessi, sono stati recuperati e trasformati, sia pure mantenendo chiara l'impronta industriale delle origini, in una bella sala per convegni e anche in un vero e proprio museo, capace di raccontare la storia della Piaggio, dalle origini ad oggi, e dei prodotti innovativi che vi sono nati e che hanno segnato la storia del nostro Paese. Su tutti, emblematica, la mitica Vespa.

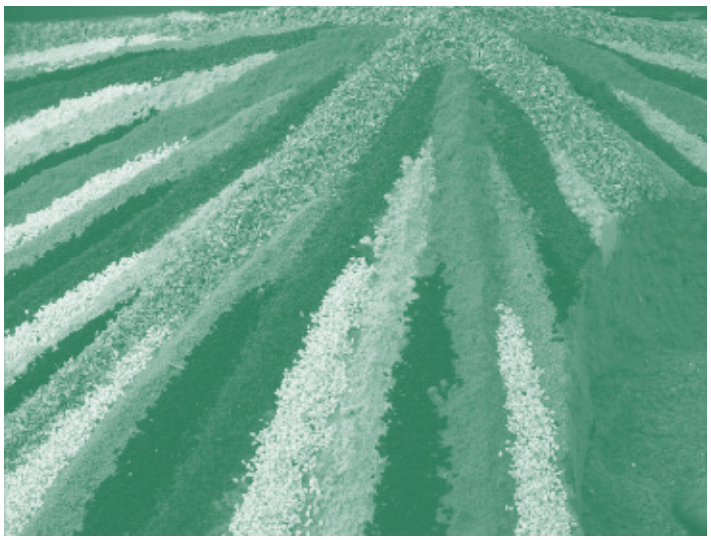
Il convegno, il cui programma è stato definito in collaborazione con l'Accademia dei Georgofili, Sezione Centro Ovest, ha rappresentato un'ulteriore tappa di quel rapporto di collaborazione avviato, in prima battuta, grazie al Delegato di Pisa Valdera Giampaolo Ladu e dal professor Filiberto Loreti, per poi diventare fatto istituzionale con il Protocollo d'intesa successivamente firmato dai Presidenti delle due Accademie.

Il tema del convegno ha voluto unire le spezie, con riferimento essenzialmente a quelle "esotiche", ai profumi tradizionali delle nostre cucine, a rimarcare una commistione tra stili e culture diverse, che sembra sempre più far parte di un processo evolutivo nel campo della gastronomia. È stato però anche un modo per rendere omaggio ad Enrico Braghieri, Vice Delegato, da non molto scomparso, la cui figura è stata ricordata in apertura dei lavori dal Delegato, con un ringraziamento alla sua famiglia per avere scelto di essere presente nella circostanza.

Parlare di spezie significa evocare suggestioni di viaggi in terre lontane, riportare alla mente romanzi di avventure, sognare esperienze esotiche, ricostruire traffici commerciali. Ricordare la "via delle spezie" significa quindi, in maniera sintetica, esprimere suggestioni che hanno segnato la nostra cultura, le nostre abitudini alimentari; significa rievocare la storia di Venezia ma anche di tutte le Repubbliche marinare e delle lontane "infiltrazioni" alimentari che hanno, da tempi assai lontani, segnato le nostre culture.

Da secoli, infatti, le spezie, quelle esotiche appunto, sono entrate nella gastronomia nazionale, affiancando le erbe aromatiche, i profumi e gli odori autoctoni, ingredienti basilari della nostra cucina. Più esattamente: delle nostre cucine, delle tante cucine italiane, capaci di marcare in maniera inconfondibile, appunto, le varie cucine del territorio, creando una ricchezza gastronomica che ha pochi uguali nel mondo. Le spezie hanno poi favorito, specie negli ultimi anni, un'evoluzione della gastronomia, che rappresenta un arricchimento delle tradizioni, se la tradizione è, come sosteneva Gustav Mahler, "salvaguardia del fuoco, non adorazione della cenere".

Tradizione e tradimento però, come



ha avuto modo di scrivere il Presidente Giovanni Ballarini, sono "due facce della stessa medaglia", dato che ogni tradizione può essere trascritta in maniera errata, fino proprio al tradimento.
Questa è, almeno per certi versi, anche la storia delle spezie, che da epoca antica fanno parte della nostra cultura, se è vero che il loro mercato era già fiorente ai tempi dei Fenici. Le spezie, dal latino *species*, merci speciali e, pertanto, preziose, materia prima di tradizioni affascinanti, di carovane che battevano le strade d'Oriente, di navigatori che solcavano i mari dell'Africa e delle Indie. Merci preziose fino a diventare "moneta" pregiata, e fonte di guerre commerciali legate al controllo dei loro traffici come dello sviluppo di scali commerciali, centro di raccolta e smistamento di "prodotti coloniali".
Ecco, allora, la ragione del convegno, su cui si è soffermato Ladu. Ricordare la storia delle spezie, innanzitutto, per esaminarne poi le implicazioni e le ricadute in tema di salute (prevenzione e cura), sia in termini di produzione, importazione, di uso in cucina, ovviamente in un contesto più ampio di cultura e non solo gastronomica. Siccome si conviene ad una Istituzione culturale, come l'Accademia.
L'ampia introduzione del professor Loreti ha aperto la via alla relazione dell'Accademica Silvana Chiesa, che ha illustrato e ricostruito non già "la via", ma "le vie delle spezie", a ricordare da quante fonti, da quanti Continenti, le spezie siano arrivate in Europa e nel nostro Paese, trovando rapidamente ampia diffusione e largo uso nelle nostre mense, modificando anche tradizioni consolidate. La professoressa Luisa Pistelli ha quindi analizzato, sotto il profilo farmacologico, come e quanto spezie e aromi abbiano trovato spazio e applicazione nei prodotti per la salute e, di riflesso, ancora, sulle abitudini alimentari. Il signor Trumpy, titolare in Livorno della più grande azienda importatrice di spezie in Italia, si è soffermato sui processi di importazione e, soprattutto, sui controlli di qualità delle materie prime importate. Controllo di qualità, ha sottolineato polemicamente, che le industrie alimentari non effettuano di regola, demandandolo proprio alla sua azienda.
Si è ritenuto, inoltre, essenziale dare voce e spazio non solo alle relazioni scientifiche, in senso stretto: in un convegno accademico, la gastronomia deve essere momento centrale. E allora la voce dell'esperienza professionale doveva avere una sua rilevanza significativa. Di qui la presenza di due titolari di alto livello nel campo della ristorazione. Per un verso, Fabrizio Lorenzini, de "Il Mocajo", ha parlato, articolando una sorta di menu, di spezie e cucina di terra. Per altro verso, Luciano Zazzeri, de "La Pineta", si è intrattenuto su spezie e cucina di mare. E, non potendo mancare l'aspetto goloso, Rudy Cerri, per l'azienda Amedei, ha spiegato come, già di suo, il cacao sia una spezia e come il cioccolato nasca da selezioni molto dure della materia prima oltre che da una lavorazione certosina.
La cultura, però, è la cifra dell'Accademia. E nessuno meglio dell'Accademico Giuseppe Benelli poteva avviare e sviluppare una riflessione ricca, dotta, affascinante fin dal titolo ("Il tema delle spezie tra sapori e saperi"), che ha spaziato su una molteplicità straordinaria di temi, apparentemente slegati tra loro e prodigiosamente ricondotti ad unità, nel segno di una capacità di lettura e interpretativa fuori dal comune.
Torna, dunque, il tema del tradimento nelle tradizioni alimentari, qualora nelle spezie si volesse vedere una "deviazione" da materie prime autoctone. Le cucine italiane tradite, dunque? È il caso di porre una nuova "questione alimentare", tra rimpianti del passato e fughe in avanti, legate a nuove tecnologie che pretendono di inventare nuove cucine?
Merita ricordare che l'Occidente ha per lungo tempo menato vanto di una sua (presunta) superiorità di ordine generale, estesa anche al campo alimentare, con riferimento alle gastronomie di altri Paesi e di altri Continenti, considerati utili, al più, al fine dell'acquisizione di nuove tecniche da trasferire alle proprie cucine, con un occhio di riguardo soprattutto alla cultura orientale e alle cucine asiatiche. Qui, sì, potrebbe proporsi il rischio che gli alimenti importati vengano reinventati più che reinterpretati, in un'approssimativa cucina *fusion*. Il rischio più grave, però, è che si perdano l'arte e la civiltà della tavola e che il cibo venga tradito: al punto che, come scrive il Presidente Ballarini, "il resto è solo sopravvivenza alimentare e barbarie culinaria".

GIAMPAOLO LADU

See International Summary page 78

Tra nobili dimore e prodotti del territorio

La Delegazione ha festeggiato il suo cinquantenario con un convegno sull'evoluzione dell'alimentazione nel Tigullio.

DI GIORGIO CIRILLI
Delegato del Tigullio

Alla presenza del Presidente Giovanni Ballarini, la Delegazione ha festeggiato i 50 anni di vita, ricordando l'entusiasmo di un gruppo di amici, tra i quali Giuseppe Gavotti e David Bixio. Per celebrare l'occasione, si è tenuto il convegno "Il Tigullio: tavole nobiliari, organizzazione rurale e prodotti del territorio". Il Delegato Giorgio Cirilli, nell'introdurre le varie relazioni, ha ricordato le finalità dell'Accademia a salvaguardia della tradizione e la sua presenza sul territorio. Nei 50 anni di attività, la Delegazione ha cercato di mantenere vive le singolarità gastronomiche di quest'area, avvalendosi dell'entusiasmo e della passione dei suoi Accademici.

La professoressa Farida Simonetti ha relazionato su "Le abitudini di tavola di una famiglia nobile: gli Spinola", descrivendo compiutamente, con una ricca documentazione iconografica, inquadrata storicamente, l'apparecchiatura delle tavole nobiliari con raffinati argenti e porcellane. Le loro forme eleganti e preziose sono intimamente legate all'evoluzione dell'alimentazione, del gusto e delle strutture sociali. L'archivio di casa Spinola, tra la Villa di S. Michele di Pagana e la Galleria di Genova, è preziosa testimonianza degli usi della tavola tra il Barocco e il XIX secolo.

La relazione dell'Accademica Giuliana Algeri, "Le ville di Sestri Levante: un modello di organizzazione agricola", ha illustrato come, nel 1600, alcune famiglie nobili avviarono, nel territorio di Sestri Levante, una trasformazione agricola, associata a residenze ancora oggi esistenti, vere e proprie "aziende", i cui prodotti principali erano l'olio, il vino, i cereali, gli ortaggi e la frutta, destinati all'uso familiare ma soprattutto al rifornimento del mercato.

L'ingegner Roberto Cò ha relazionato sul tema "Itticoltura di qualità-AQUA srl; un esempio nel mare del Tigullio". L'acquacoltura rappresenta attualmente l'unica alternativa possibile alla pesca, per soddisfare la domanda, su scala mondiale, di consumo dei prodotti ittici. Le soluzioni impiantistiche garantiscono innegabili vantaggi per l'impatto ambientale e la salubrità dell'ambiente di allevamento, soddisfacendo la sfida della sostenibilità.

Nell'ultima relazione, il dottor Francesco Bruzzo, sul tema "L'olivicoltura nel Tigullio: storia e attualità", ha analizzato le varietà di olive presenti sul territorio regionale e le certificazioni Dop in rapporto alla qualità "lavagnina" che ha un ruolo importante nella sottozona Riviera di Levante. L'olio prodotto nella vasta area geografica del Tigullio è caratterizzato da questo cultivar in modo inequivocabile.

In conclusione, è intervenuto il Presidente Ballarini che, con arguzia, ha saputo cogliere il nesso comune degli argomenti trattati, riconducendoli allo spirito dei principi fondanti dell'Accademia.

Una degustazione di oli Dop, della Cooperativa Olivicoltori Sestresi, ha chiuso il convegno al quale hanno partecipato anche i Delegati della Spezia, di Genova Est, di Lecco, il Coordinatore Territoriale Paolo Lingua ed Elisabetta Cocito del Centro Studi Territoriale del Piemonte, oltre a numerosi Accademici.

La cena in onore del Presidente si è svolta presso il ristorante "El Pescador", che ha presentato un apprezzato menu a base di pesce, in una cornice assai scenografica del golfo Paradiso.

A Lavagna, il giorno successivo, è stata organizzata una visita, guidata dall'Accademica Giuliana Algeri, alla "Casa Carbone", di proprietà del FAI: un interessante esempio di residenza borghese di fine XIX secolo, mantenuta in una configurazione assai singolare, ricca di suggestioni.

See International Summary page 78

Dolomiti Unesco a tavola

Tre regioni, sette Delegazioni, per un Patrimonio di natura e sapori.

DI GIORGIO VIEL
Accademico di Pordenone

Celebrato con un convegno il quinto anniversario della proclamazione delle Dolomiti "Patrimonio dell'Umanità" da parte dell'Unesco. Fiera di Longarone la sede dell'evento, nell'ambito di Dolomiti Expo 2014. Condotto da Franco Zambotto, Delegato ospitante, ha visto una partecipazione di grande impatto con relatori di tutte le Delegazioni del comprensorio dolomitico.
Dopo il saluto delle autorità - apprezzati gli interventi di Giuseppe Verdichizzi, Assessore della Provincia di Pordenone per l'Unesco e del Presidente Ente Fiera Oscar De Bona - ampia disquisizione su tutti i temi della tavola nelle zone interessate. A partire dalle bevande per proseguire con un completo menu, tenendo presenti caratteristiche e peculiarità, passate e attuali, dei prodotti e del loro impiego nella cultura culinaria e gastronomica delle province coinvolte.
Gianni Gentilini apre i lavori con un intervento sulla vite e sui vasi vinari dei Reti, seguito dalla descrizione dei vini di Trentino e Alto Adige, condotta da Antonio Falzolgher. Una riprova del forte legame esistente tra la realtà vitivinicola di quella regione e le Dolomiti è rappresentata dall'Indicazione Geografica Protetta "Vigneti delle Dolomiti". È risaputo come l'Unione Europea richieda, per il riconoscimento di questo "marchio d'origine", la sussistenza di fattori naturali e umani che ricolleghino un prodotto alla zona d'origine di cui ambisce portare il nome. Oltre al vino, la birra non è bevanda affatto estranea alle genti dolomitiche, sebbene la sua tradizione sia oscillante a seconda delle epoche. È noto, peraltro, che gli stessi sudtirolesi si definiscono come gli unici, tra coloro che parlano tedesco, che oltre a vivere al di qua delle Alpi bevono più il vino che la birra.
Piergiorgio Baruchello ha raccontato dei salumi, alimenti tradizionali delle vallate dolomitiche, sempre presenti sulle tavole una volta povere e adesso un po' più ricche. Principe lo speck: fonti altoatesine-sudtirolesi parlavano del *lardum*, nell'ordinamento dei macellai nel 1289, e di un salume chiamato *bachen* che significherebbe legato, appeso. Da un documento del 1381, si apprende che lo *speck* veniva appeso a stagionare in soffitta aerata. A partire, poi, dal 1700, è stato denominato, dal tedesco, speck o lardo grasso, spesso. Valletto il wuerstel: può essere una vera prelibatezza, se preparato dalle mani giuste; si usano le carni più svariate, che vengono trasformate, lavorate, aromatizzate secondo antiche e segrete ricette della tradizione, tramandate da generazioni. Si mangia cotto o arrostito.
Silvia Marcolini ha riservato il suo intervento all'anima delle paste ripiene. "Casunziei, casonziei, casonciei, csanzöi, cjarsons, cjalzons", sono i sostantivi che identificano un primo piatto tipico e tradizionale dell'area montana alpina, dolomitica in particolare. Stabilire un primato di origine, fra quelli citati, non è possibile con certezza. Elemento distintivo di queste paste ripiene è il mancato utilizzo di carne nella farcia. Si tratta di un primo piatto sostanzioso, costituito da mezzelune di pasta ripiena, condita con burro fuso e for-

maggio o ricotta. La sfoglia è fatta con farina, acqua, uova, ma può anche essere realizzata con farina e acqua o, nella variante successiva, con aggiunta di patate all'impasto. Il ripieno è composto con ingredienti reperibili sul luogo, o naturalmente, o in seguito a particolari congiunture storiche (patate, uva sultanina, spezie).

La grande risorsa della selvaggina nella cucina delle Alpi è illustrata da Edoardo Mori. La carne degli animali di montagna è di alta qualità, poiché essi si nutrono solo delle migliori erbe e di frutti, ricchi di aromi, che arricchiscono prati e boschi ancora incontaminati; quindi è un prodotto sicuramente biologico. Dal punto di vista culinario, le Dolomiti si sono diversificate dal resto dell'Italia per il benefico effetto della regolamentazione venatoria austriaca del XIX secolo, basata su di una precisa regolamentazione degli abbattimenti degli ungulati in tutto l'arco della stagione venatoria (più o meno da settembre a novembre) e quindi con una regolare disponibilità della loro carne. La marinatura non è un metodo di cottura della caggiagione, ma un metodo per la sua conservazione e, se necessario, per ammorbidirla.

Proposta da Giorgio Viel una panoramica su erbe, prodotti orticoli e funghi. Contorno, diciamo oggi, per le componenti vegetali del nostro pasto e anche per i funghi, ma vegetali e frutti del bosco erano ingredienti di assoluto rilievo nell'alimentazione rustica. Erbe, sia fresche sia conservate, servivano da pasto o come companatico. Allungate in acqua o brodo, diventavano minestre, zuppe, minestroni: pietanza usuale, soprattutto per cena. Minestra preparata con gli stessi ingredienti diluiti. Per riempire maggiormente lo stomaco, per ammorbidire il pane secco, per meglio digerire la solita polenta. Essenziali, un tempo, per la sopravvivenza, ancor oggi sono ampiamente presenti con pietanze che si richiamano alla tradizione.

Franco De Pieri, maestro formaggiere, ha riferito di notevoli presenze di prodotti di grande distribuzione - Latte Busche con l'eccellenza Piave; Consorzio Montasio; Grana Trentino - nelle province dolomitiche. Attirano però l'attenzione varietà meno note. Dall'area orientale il "formadi frant" e il salato morbido friulano, nati dall'esigenza di conservare i prodotti di malga. Nei paesi montani dell'arco alpino, il latteria, prodotto in quelle che un tempo erano chiamate Latterie Turnarie, la prima a Canale d'Agordo. Evocano le zone dolomitiche, lo "zigher", formaggio di antica origine, dalla Val Pusteria sino alle Dolomiti bellunesi e il puzzone di Moena, anticamente denominato "Nostrano del Casél", ma oggi noto anche con il nome ladino "Spretz tzaori". Un fiorire di piccole produzioni contraddistingue la provincia di Bolzano, come il "graukase" della Valle Aurina, sino a qualche decennio fa proposto solo nei rifugi alpini, oggi salito alla ribalta gastronomica. Argomentati da Silvana Grasselli i vari tipi di farine impiegate nell'alimentazione della regione dolomitica. Con la farina di segale, due volte l'anno, veniva cotto, in appositi forni familiari, il pane nero, mangiato per lo più secco. Con la farina bianca e quella di farro si facevano in casa le "lesagnetes", sottili tagliatelle condite con "zigar" e burro fuso, spolverate di semi di papavero pestati. Il grano saraceno, o fagopiro, è giunto in Europa in età medievale, con le invasioni dei Mongoli. Uno speciale pane, a base di farina di granoturco, è chiamato a Moena "péte de zòrech". L'orzo, che assieme al frumento è il cereale più antico, è la prima pianta usata dall'uomo per fare farina e quindi pane, e fino alla metà del 1800 è stato sicuramente il cereale maggiormente coltivato nella zona dolomitica.

Paolo Garna ha dipinto con passione il progetto "Terre dei gelatieri". Il gelato non è stato inventato da queste parti. Dalle Dolomiti ha invece avuto inizio, già attorno alla metà del 1800, l'emigrazione dei gelatieri cadorini e zoldani che hanno l'indiscusso merito di aver fatto conoscere questo prodotto nelle principali città italiane, in Europa e anche oltre oceano. Un fenomeno migratorio che ha dato luogo a situazioni del tutto particolari sotto il profilo storico e culturale e, naturalmente, ha inciso sullo sviluppo sociale ed economico di interi paesi e sulla vita dei loro abitanti. Vera e propria epopea, quella dei gelatieri, che ha lasciato sul territorio una serie di tracce significative: storie, documenti, materiali e attrezzature, un patrimonio da valorizzare. Ha concluso il Presidente Giovanni Ballarini, commentando che ciascuno degli argomenti trattati avrebbe meritato un convegno a parte e auspicando che si possa realizzare un tale progetto, presentando anno per anno una delle componenti del virtuale menu, sviluppato per ogni singola zona dell'area dolomitica.

See International Summary page 78

"Al nimèl"

L'animale per eccellenza, come è definito il maiale in Emilia, ha salvato dalla fame intere popolazioni e oggi delizia il palato con molte prelibatezze.

DI SANDRO BELLEI
Accademico di Modena

In una civiltà che non è più quella del "parla come mangi", ma del "mangia cosa vedi", ovviamente in TV, non mi vergogno a dichiararmi un sostenitore del cosiddetto "buon tempo antico". Della tradizione, insomma. Nella Pianura Padana, per millenni ombreggiata da enormi boschi di querce, l'allevamento suino, insieme con l'agricoltura, è stato l'unico sostentamento delle popolazioni residenti fuori delle mura cittadine. La carne dei maiali era lavorata per il consumo locale, ma anche, per esempio, per rifornire l'esercito romano, eternamente in marcia con lo scopo di allargare e difendere i confini dell'Impero. L'enciclopedico Varrone informa che le legioni partivano per le lunghe campagne di guerra con enormi quantità di carne suina salata e con i prosciutti della florida pianura del Po. Si sa che Annibale, dopo la vittoria sul Trebbia (III secolo a.C.), entrò a Parma per godersi un meritato riposo e, durante i festeggiamenti, banchettò con cosce salate di maiale. Polibio annota che nella Gallia Cisalpina si allevavano grandi mandrie di porci, la cui carne, messa sotto sale, era particolarmente apprezzata a Roma. Massimo Montanari, nelle pagine del suo *L'alimentazione contadina nell'alto Medioevo*, ricorda che i coloni carpigiani allevavano, nelle vicinanze di Migliarina, almeno 4.000 suini.

Questa carne era consumata da tutti, ricchi e poveri, grazie alla relativa facilità dell'allevamento. Per un maiale, infatti, bastavano una piccola stalla (che nel dialetto modenese si chiama "ciùs", cioè "chiuso") e un'alimentazione senza bisogno di troppe cure. La carne, macellata nel periodo invernale, avrebbe garantito la sopravvivenza almeno per un anno. C'è un modo di dire popolare indicativo, rispetto a questo goloso processo: "Màtter al porch a l'òra" (Mettere il maiale all'ombra, ovviamente della stalla). Significa che chi possedeva un suino era un uomo fortunato, perché al momento dell'uccisione dell'animale poteva riporre nella dispensa tanta carne da sopravvivere per un intero anno. Questa credenza popolare è giunta intatta sino ai giorni nostri, sebbene col significato traslato più ampio di "aver fatto fortuna", "essersi piazzato bene", "non avere più problemi", persino "avere sposato una donna molto ricca".

Il maiale era consumato soprattutto bollito e l'usanza restò radicata almeno sino all'inizio del XIX secolo, quando l'arrosto si diffuse come piatto di massa. Nel Medioevo, il maiale abbandonò le mense dei ricchi, che, sull'esempio francese, si gettarono sulla più raffinata selvaggina e su una cucina fatta di salse e sapori molto forti. Il maiale restò sulle frugali tavole dei poveri, che neanche in seguito persero l'abitudine invernale della "pcarìa", la macellazione, per riempire la dispensa di prosciutti, salami, salsicce, lardo, coppe, ciccioli e carne fresca, unica sicurezza alimentare in grado di tenere lontana la sempre incombente minaccia della fame.

Zampone e cotechino meriterebbero un capitolo a parte. Il primo è specialità solo padana, di Modena in particolare, mentre il secondo, sebbene con varie dimensioni, è prodotto in tutta la vasta area attorno al grande fiume. Lo zampone sarebbe nato nel 1511, durante l'assedio delle truppe di un Papa guerriero, Giulio II, alle mura di Mirandola, capitale dello staterello che fu anche di Giovanni Pico, la "fenice degli ingegni". Secondo una leggenda, lo zampone sarebbe stato "inventato" per la necessità di non lasciare in mano al nemico la grande quantità di carne dei maiali uccisi dai mirandolesi in vista della resa alle truppe franco-papaline. Un cuoco anonimo, ma di grande intuizione, prolungandosi l'assedio oltre le pessimistiche previsioni degli assediati, che a questo punto rischiavano di morire di fame, non riuscendo a conservare la carne dei maiali uccisi, ebbe la grande "pensata" di usarne la pelle delle zampe anteriori come contenitore della stessa, che, opportunamente speziata e salata, poté essere conservata a lungo. Se non è leggenda, è ben pensata.

Il cotechino, parente povero dello zampone (conteneva, come dice il nome stesso, molta più cotenna che carne), è oggi, in pratica, una variante sul tema dei numerosi insaccati da cuocere, che si possono confezionare con la carne suina: dal cappello da prete al sassolino, alla bondiola, dalla salama da sugo alla mariola.

Un importante antropologo francese, Jean François Revel, ha scritto che in Francia, nel 1500, il maiale era l'alimento della povera gente. A Modena, invece, e anche in ciò sta l'enorme differenza sociale e storica che, purtroppo, non posso approfondire in questa sede, ogni famiglia aveva il "suo" maiale. A riprova dell'enorme diffusione di quest'allevamento, in sostanza domestico, stanno alcune "gride" del XVI secolo, con le quali il Governatore dell'epoca (una è datata "17 dixembro" ed è firmata da Francesco Guicciardini) minaccia multe a chi non pulisce le strade dai "ledami". Nel 1540 a Modena, che contava 17.000 anime, si macellarono ben 2.400 suini, come dire circa il doppio di quelli che dovevano essere all'epoca i nuclei familiari; insomma, un modenese su due aveva fatto "pcarìa". Il prosciutto si trova nominato in vecchi documenti modenesi sin dal XVI secolo, tuttavia la preparazione delle carni fresche di maiale risale a molto prima. Si desume, per esempio, da una vivace scena cittadina nella commedia degli *Ingannati*. In essa, un oste di nome Agiato, nell'illustrare ai clienti le sue specialità ("Guardate che prosciutto, se non pare un cremisi!"), fa capire che per i modenesi non era più una novità già da molto tempo. Nelle carte della Camera ducale estense, c'è un lungo elenco di rifornimenti della cucina del cardinale Rinaldo (1670), in cui compare addirittura la raffinata distinzione fra "prosciutti di montagna" e "prosciutti nostrani".

La diffusione della carne suina è sempre stata enorme, ma nonostante ciò il maiale ha continuato a lungo ad avere, come si dice oggi, cattiva stampa. Qualche religioso sparse la voce che la sua carne procurava malattie innominabili; la scuola ippocratica sconsigliava i salumi perché "arrestano la crescita e disseccano i succhi, riducono la forza dello sperma in un corpo debole, bruciano gli occhi e provocano noiosi pruriti". Persino il Platina sentenziò senza appello che "la carne suina, tanto fresca quanto salata, sebbene solletichi il gusto, è in ogni caso perniciosa a causa del suo cattivo umore". Luoghi comuni, in qualche caso semplici esagerazioni, che non giunsero alle orecchie della povera gente, la quale, probabilmente, non avrebbe nemmeno potuto mettere in pratica questi consigli. La scienza moderna, fortunatamente, ha spazzato via tali equivoci.

Restiamo alla storia della tradizione emiliana. In campagna, anche oggi, c'è chi ammazza personalmente il maiale o lo fa ammazzare dal norcino. Il rito della "pcarìa" avviene comunemente all'alba, d'inverno, fra novembre e dicembre. La nebbia, che galleggia a qualche centimetro da terra, si confonde con il vapore dell'acqua bollente preparata per lavare la carcassa del suino, cui è già stato fatto pelo e contropelo. Le carni del maiale, dicono a Parma (dove, con grande saggezza, è chiamato "al nimèl", l'animale per eccellenza), sono come la musica di Verdi, non c'è nulla da gettare. Con le sue carni, dopo averci salvato dalla fame per 9.000 anni - da quando è stato addomesticato dall'uomo - oggi delizia con prelibatezze che vanno dal morbido, burroso guanciale, al saporito, sebbene indigesto, codino, attraversando tutta una serie d'affettati che solo dalle sue carni si possono ricavare.

Il maiale moderno non è nemmeno lontano parente di quello di un tempo, che, pesando a volte anche oltre i 300 kg, era un'esplosiva "bomba" di colesterolo, ma anche un'enorme riserva di grasso e quindi d'energia calorica. Oggi, l'ingegneria genetica ha creato il maiale magro, il suino *light*, come la CocaCola. La sua carne ha pochi lipidi in più di quella bovina. Mangiarne non presenta più controindicazioni, come quando se ne abusava per 365 giorni l'anno. Avrei ben altri argomenti per convincere dell'assoluta non colpevolezza del maiale dalle turpi accuse che gli sono contestate. Concedetemene soltanto un altro. Alcuni anni fa, organizzai a Castelnuovo Rangone, dove la leggenda vuole che vivano più maiali che uomini, un processo all'animale che, non me ne vogliano i cani, considero il miglior amico dell'uomo. Chiamai a dire dell'imputato tutto il bene possibile il mio amico Francesco Guccini e, violentandolo, a dirne tutto il male possibile un altro amico, il giornalista Giorgio Comaschi. Ebbene, alla fine, dopo un dotto intervento di un terzo amico, lo storico dell'alimentazione Massimo Montanari, il maiale fu sì condannato, ma con un verdetto compromissorio: "per eccesso di bontà". In questo mondo, purtroppo, non c'è giustizia per i troppo buoni. Terminato il processo, infatti, il maiale passò direttamente dalla sbarra allo spiedo.

See International Summary page 78

La bellezza romagnola della piada

È stata nello spazio con la missione Nasa-Soyuz, ha ottenuto recentemente l'Igp dall'Unione Europea, ma le ricette tradizionali sono quelle delle sette sorelle di Romagna.

DI ANTONIO GADDONI
Delegato di Imola

In Romagna, ma solo in Romagna, paese che vai piadina che trovi. E sì, perché da Imola a Riccione-Cattolica, dopo l'abbraccio alle sette città sorelle (Imola, Faenza, Lugo, Ravenna, Forlì, Cesena, Rimini), ci si accorge che le mani in pasta mutano atteggiamento e rendono diverso ogni nostro vorace e veloce morso finché è ben calda. Da una palla arrivano la sottilissima, la media, la grossa, la piccola, la larga o la grande, che copre molto più che abbondantemente, per esempio, un nostro piatto. La bellezza della piadina sta proprio qui: per quanto parta da acqua, farina di grano, un poco di strutto o di olio extravergine, con una seminata di sale, qualche grammo di lievito, il risultato, per quanto diverso, soddisfa sempre. C'è anche chi ricorre al latte, e se piace così, perché impedirlo! Mangiata come esce, dopo il passaggio sulla teglia di terracotta o testo, abbinata a tant'altro. È capace di arrotolarsi lo squacquerone (c'è il Romagna Dop) o di andare a nozze con una miriade di salumi, senza tralasciare quando assume l'aspetto della mezzaluna, ripiena di erbe agresti di pascoliana memoria o di tant'altro, pomodoro, patata e mozzarella compresi, e si fa chiamare crescione o cassone. Con l'Adriatico sulla porta, anche la saraghina è un *must* unico, se compressa in una piada. Insomma, il successo è garantito dalle sapienti mani di tante azdore dal matterello facile e dal ritorno economico, come dimostrano le migliaia di chioschi sparsi in tutta la Romagna, in pianura come in collina o a pochi passi dal mare. Poi, dopo la passione, la manualità, la cultura tramandata, ecco che le pagine si aprono sui grandissimi numeri dell'industria, che pensa giustamente a creare ricchezza e lavoro da un prodotto, come la piadina, nato povero, per non riandare al periodo etrusco, in epoca romana, e vissuto tra alti e bassi nei secoli seguenti. Siamo così arrivati, non senza contrasti, al conseguimento in ambito europeo della certificazione Igp della piadina romagnola che, nei prossimi mesi, varcherà decine di frontiere promuovendo la sua bontà. C'è un disciplinare (no conservanti, aromi o additivi) da seguire, ora, per chiamarsi con tanto di contrassegno piadina o piada romagnola, e la si può produrre e confezionare solo in Romagna. Un evento memorabile e di contrasto alle imitazioni o contraffazioni, dopo che, nello scorso anno, di piadine di vario tipo ne sono state prodotte ben 61mila tonnellate. Intanto la piadina romagnola non s'accontenta più di fare il giro del mondo e si immerge nello spazio, dove pare che l'habitat sia fatto su misura. Come dimostrano gli astronauti della recente missione Nasa-Soyuz, nella cui dieta mediterranea figura ancora una volta la "piada volante", tanto compatta da giocare con la forza di gravità. Non tutti però hanno accolto favorevolmente l'arrivo dell'Igp, fatta su misura per il consumo industriale, tanto da dar vita ad un manifesto per la piadina romagnola, con la manualità che sovrasta l'omologazione. Di fatto hanno ragion d'esistere entrambe, ben sapendo, però, che quella "tradizionale", quella vera (piè, pièda, pji, pida, pjida, piada), che scaturisce da un centinaio di ricette, rimane un *unicum* da difendere in ognuna delle sette sorelle di Romagna.

See International Summary page 78

Consumare meno sale

L'Organizzazione Mondiale della Sanità, nelle sue linee guida, suggerisce di non superare i 5 grammi al giorno.

DI GABRIELE GASPARRO
Delegato di Roma

Il sale è uno degli elementi più importanti che abbiamo sulla Terra. Nei tempi antichi significava sapienza e valore. Era moneta e merce di scambio preziosa. Anche nelle ricette di Bartolomeo Sacchi, detto il Platina, il sale era la sapienza del cibo: "La cucina ha bisogno di sale affinché le vivande non siano insipide. Definiamo infatti insulsi gli uomini stolti e sciocchi perché non hanno sale, vale a dire sapienza".

Tuttavia ora il sale sta perdendo tanto prestigio acquisito nei secoli, a causa della sua pericolosità per la salute dell'uomo. Oggi, in Italia, come in molti altri Paesi europei, ne assumiamo una dose quotidiana doppia rispetto a quella necessaria all'organismo e l'Organizzazione Mondiale della Sanità, nelle sue linee guida, suggerisce di non superare i 5 grammi al giorno.

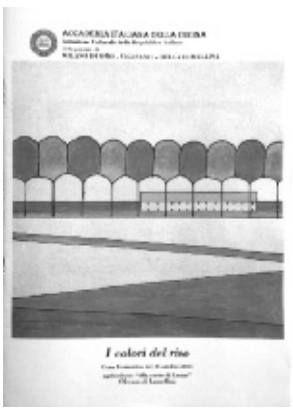
Se in casa possiamo limitarci ad aggiungere poco o niente sale, ricorrendo magari a spezie, limone o altri elementi che esaltano i sapori, è un po' più problematico quando si è al ristorante e, in particolar modo, quando si ricorre ai cibi pronti. Secondo l'Istituto Superiore di Sanità, il 54% del sale che consumiamo ogni giorno è contenuto nei cibi consumati fuori casa o in quelli precotti di produzione industriale. Il pane non è indenne dall'insidia alla nostra salute. Una fetta contiene in media 0,15 grammi di sale, un pacchetto di cracker 0,3 grammi. Meglio sarebbe consumare il classico pane toscano privo di sale. Poi abbiamo salumi e insaccati: 50 grammi di prosciutto crudo contengono 1,3 grammi di sodio, 50 grammi di bresaola ne contengono 0,60; 300 grammi di pizza, rossa o bianca, ne possono contenere 2 grammi. Alimenti a prima vista insospettabili, come il pollo, accrescono sensibilmente il consumo di sodio: parliamo soprattutto del pollo arrosto di rosticceria, che andrebbe consumato senza la pelle. Contengono molto sale tutti gli insaporitori a base di erbe aromatiche: 10 grammi del mix di condimenti per pollo arrosto hanno 0,85 grammi di sodio.

L'American Heart Association segnala all'attenzione dei consumatori americani gli alimenti che contribuiscono sensibilmente ad accrescere la quantità di cloruro di sodio ingerita quotidianamente. Tra questi include anche le minestre, in particolare le zuppe in scatola, meno popolari in Italia, ma noi, in compenso, dovremmo controllare il contenuto in sodio dei primi piatti surgelati, che in genere ne contengono 0,65 grammi a porzione. Come tutti sanno, i dadi da brodo, anche nelle versioni "a basso contenuto di sale", sono il prodotto più "salato". Un dado classico è costituito dal 50%, in media, di sale iodato oltre che da glutammato monosodico, estratto di carne e altri elementi ricchi di sale.

MILANO DUOMO, VIGEVANO E DELLA LOMELLINA

I COLORI DEL RISO

In occasione della cena ecumenica, celebrata congiuntamente dalle due Delegazioni, è stata realizzata una piccola pubblicazione, curata dal Delegato di Vigevano, Giovanni Canelli, che si sofferma su quel particolare tipo di cottura del riso, che è la caratteristica del risotto. È alla fine del 1600, con *Lo Scalco alla moderna* di Antonio Latini, che si inizia a parlare di tostatura del riso (che precedentemente era solo bollito) in un soffritto di spezie o condimenti, fino ad arrivare alla fine del 1700 quando alcune ricette de *Il Cuoco Galante*, di Vincenzo Corrado, testimoniano la presenza anche della mantecatura finale. Ma l'identificazione della parola risotto con la ricetta del risotto alla milanese avviene molto più tardi, nella prima metà del XIX secolo, quando Giovanni Luraschi, nel *Nuovo Cuoco Milanese*, consolida la ricetta del "Risotto alla Milanese giallo" e anche il termine risotto è indicato come piatto della tradizione della cucina italiana. La pubblicazione ne ripercorre le successive varianti, come quella di Gualtiero Marchesi, riportando anche, integralmente, la ricetta del "Risotto patrio" di Gadda.



LO SCAFFALE DELLE DELEGAZIONI

TREVISO

60° ANNIVERSARIO 1954 - 2014

Il bel volumetto (Edizioni Antilia sas), col quale la Delegazione ha festeggiato il suo sessantesimo anniversario, inizia con una breve storia del luogo scelto per la riunione conviviale celebrativa: Villa Emo, progettata dal Palladio secondo il modello della villa-fattoria, già sperimentato dal grande architetto. Si entra nel vivo della lunga storia della Delegazione, quando la Delegata, Teresa Perissinotto Vendramel, ricorda due personaggi di levatura straordinaria, il fondatore Giuseppe Mazzotti e il suo successore Beppo Maffioli. Il primo "diede dignità alla professione del ristoratore, verso il quale fu prodigo di consigli ma anche di rimproveri per meglio indirizzarlo nella sua professione", l'altro, scrittore, commediografo, autore di testi di gastronomia locale, ancora oggi capisaldi in materia. Sembra che la Delegazione sia nata quando Orio Vergani, invitato a casa Zoppelli (Beppo Zoppelli è oggi Delegato onorario), gustò la "sopa coada" e alla fine della cena disse a Mazzotti: "quando in una città vi sono famiglie che usano preparare un simile piatto, può nascere una Delegazione della nostra Accademia". Si susseguono poi, nella pubblicazione, molte altre testimonianze che dimostrano lo stretto legame della Delegazione con il territorio e con i ristoratori: "un percorso fatto di ricerca, di approfondimento, di progressiva nobilitazione di una cucina casalinga povera di ingredienti, ma condita di sapienza e amore per la tradizione".

DONATORI DELLA BIBLIOTECA NAZIONALE "GIUSEPPE DELL'OSSO"

Giovanni Ballarini - Presidente
"Il riso abbonda sulla tavola dei buongustai: storia e ricette gourmand"
delle Delegazioni della provincia di Parma dell'Accademia Italiana della Cucina
(Parma: Gazzetta di Parma Editore, 2014)

Alvido Benelli - Accademico di Monaco
"Maremma in pentola" di Andrea Zanfi
(Colle di Val d'Elsa: Salvietti&Barabuffi, 2013)

Delegazione di Cremona
"La cucina del riso a Cremona e nel Cremonese" a cura di Carla Bertinelli Spotti
(Cremona: s.n., 2014)

Severino Sani - Vice Presidente Vicario
"Pesca e sapori dello stretto di Odisseo: dalla storia e dai miti del Mediterraneo alla marineria e gastronomia della regione dello stretto" della Fondazione Mediterranea
(S.l.: Fondazione Editrice sperimentale reggina, s.a.)

Vittorio Sartorio - Delegato di Ragusa
"Atlante del pane di Sicilia"
(S.l.: Consorzio "Gian Pietro Ballatore" per la Ricerca su Specifici Settori della Filiera Ceralicola, stampa 2001)
"Catalogo oli extravergine di Sicilia"
a cura di Vivi di Salvo, Peppe Pasciuta, Dino Catagnano
(S.l.: Regione Siciliana Assessorato Agricoltura e Foreste, s.a.)

Fabrizio Sevardi - Delegato di Reggio Emilia
"Due passi nel mondo dell'olio d'oliva"
(S.l.: Accademia Italiana della Cucina Delegazione di Reggio Emilia, 2014)

Roberto Valducci - Delegato di Rimini
"La cucina e i prodotti della Valmarecchia da Santarcangelo di Romagna a Casteldelci" di Graziano Pozzetto
(Rimini: Panozzo Editore, 2011)

PIEMONTE

BIELLA

MENU ZEBRATO

Una serata particolare, svolta non in un ristorante con il suo chef, ma in un circolo privato affittato per l'occasione. Il tema conduttore è stato il lievito madre, presentato in un menu ideato dal panettiere-pasticciere Luca Piantanida, dal titolo "menu zebrato". Grazie all'utilizzo di metodi e tecniche di lavorazione tradizionali e di materie prime selezionate, Luca è noto per aver ottenuto ottimi riconoscimenti al festival di pasticceria e concorsi a livello nazionale e internazionale. Nell'esecuzione del menu, si è avvalso dell'aiuto di Valerio Angelino Catella, cuoco *freelance*, docente di scienze gastronomiche e storico della cucina.
A Luca è spettata la preparazione del pane e del buffet di aperitivo, con leggerissime sfoglie di ogni tipo, ottenute utilizzando il lievito madre, che è una pasta acida, che tutti i giorni viene rinfrescata e lasciata lievitare lentamente per 24 ore, per poi usarla sia nel pane sia nei dolci lievitati. Il pane in tavola era una pasta dura costituita da due fogli di pane lievitato, uno bianco e uno di colore scuro ottenuto con il nero di seppia. Stesso procedimento per le lingue di suocera in una millefoglie bianconera di caprino e tapenade di olive nere taggiasche e per la pagnotta contenente bocconcini di capriolo allo Spanna, accompagnata da polentina bianca con porri stufati. Come dessert, Luca ha presentato la sua ultima creazione: il panettone zebrato.
Il cioccolato bianco e quello fondente si intrecciano nella pasta, pur restando ben distinti nella stessa fetta, creando così particolari giochi di colore e le "zebrature". Sulla crosta, mandorle finissime si mescolano con zucchero e albume per amalgamarsi poi sapientemente con il cacao. Il panettone era accompagnato da una salsa alla vaniglia di Tahiti, molto profumata e aromatica.
I commensali sono stati deliziati anche dalla creatività di Catella con dei gustosi aperitivi a base di mousse di baccalà con chip di polenta nera, bavarese di erbette con grissino nero, crostino di pane nero con crema di lardo bianco e delicatissimi gnocchetti di patate al nero di seppia con salsa di cacao Chuao su un letto di fonduta di parmigiano. I vini: Prosecco di Valdobbiadene, Zibibbo secco, Barbera d'Alba e per finire un passito francese, il Monbazillac Aoc (Domaine de Pécoula).
Gli Accademici hanno molto gradito l'originalità del convivio, la presentazione dei piatti e la sapidità del cibo, ringraziando calorosamente coloro che si sono prodigati al buon esito della serata.

INDICE DELLE RUBRICHE

DALLE DELEGAZIONI	*pagina* **27**
DALLE DELEGAZIONI - ECUMENICA	**33**
VITA DELL'ACCADEMIA	**45**
Piemonte, Liguria	**45**
Lombardia, Trentino - Alto Adige	**46**
Veneto, Friuli - Venezia Giulia, Emilia Romagna	**47**
Toscana	**49**
Marche	**50**
Umbria	**51**
Lazio, Abruzzo	**52**
Campania, Sicilia	**53**
Sardegna, Europa	**54**
Nel mondo	**55**
VITA DELL'ACCADEMIA - ECUMENICA	**56**
Valle d'Aosta, Piemonte	**56**
Liguria	**57**
Lombardia	**58**
Trentino - Alto Adige	**59**
Veneto, Friuli - Venezia Giulia	**60**
Emilia Romagna	**61**
Toscana	**62**
Marche	**64**
Umbria, Lazio	**65**
Abruzzo	**67**
Molise, Campania	**68**
Puglia	**69**
Basilicata, Calabria	**70**
Sicilia	**71**
Sardegna, Europa	**72**
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.*

LIGURIA

ALBENGA
E DEL PONENTE LIGURE

RICONOSCIMENTO PER L'ATTIVITÀ CULTURALE

La Delegazione ha avuto l'onore di essere stata insignita del "premio Pepe" per l'attività culturale svolta nell'anno 2013. Alla riunione conviviale, in onore del Presidente Giovanni Ballarini e del Consultore nazionale Elena Pepe, hanno partecipato l'Accademico Riccardo Tomatis, Vicesindaco e Assessore alla cultura, il Coordinatore Territoriale per la Liguria Paolo Lingua, la Delegata di Genova Paola Massa e molti Accademici. Sono stati proposti piatti con prodotti del territorio albenganese, rinnovati secondo l'estro del capocuoco Roberto De Palo. Il locale, bello e accogliente, nel cuore del centro storico di Albenga, si è dimostrato all'altezza della situazione e tutti sono rimasti molto soddisfatti della cucina, dei vini in abbinamento e del servizio di sala. La cerimonia di premiazione è stata preceduta da un discorso del Presidente Ballarini sullo stato attuale della cucina italiana e da un ricordo di Elena Pepe sui trent'anni del premio intitolato alla memoria di suo marito Ettore. Il Delegato Roberto Pirino ha tracciato la storia della Delegazione, dalla sua nascita sino a questo ambito riconoscimento, ricordando la cultu-

ra del cibo come alimento e come elemento di una vita sana, buona e degna di essere vissuta. Sono intervenuti con brevi discorsi anche Lingua, Tomatis e l'Accademico onorario Pier Franco Quaglieni. Momenti di commozione, di amicizia accademica e di desiderio di proseguire sempre bene secondo lo spirito dei fondatori. (Roberto Pirino)

LOMBARDIA

CREMONA

PROMOZIONE DELL'ACCADEMIA SUL TERRITORIO

La Delegazione ha partecipato a due incontri che le hanno permesso di ampliare la propria visibilità nel tessuto sociale del territorio. Il primo si è svolto in occasione del "Bontà", punto di riferimento per l'enogastronomia artigianale del nostro Paese, al quale la Delegazione è stata invitata dalla Camera di Commercio e dall'associazione Strada del Gusto Cremonese a presentare *La cucina del riso*, il IX volume degli "Itinerari di cultura gastronomica" e *La cucina del riso a Cremona e nel Cremonese*, ricerca della Delegazione locale, a cura di Carla Bertinelli Spotti. Un pubblico numeroso ha seguito con interesse i vari interventi. Valerio Ferrari, profondo conoscitore del territorio, ha evidenziato la presenza della risicoltura nel Cremonese fin dal Cinquecento e i rischi derivanti alla salute per la presenza, vicino all'abitato, di risaie, marcite, paludi. Carlo Valli, del Centro Studi Territoriale della Lombardia Est, ha presentato il volume accademico, soffermandosi sulle tradizioni gastronomiche lombarde, dalle tavole di corte del Rinascimento, ai risotti, ai maritaggi del riso con carne, pesce, verdure.

Spotti ha illustrato il ricco materiale attinto dalle testimonianze raccolte, con la descrizione del pesante lavoro stagionale delle mondine e il racconto delle abitudini alimentari delle famiglie cremonesi dove, col riso, si preparavano soprattutto minestre con le verdure e, più raramente, risotti insaporiti da salsiccia, zucca, funghi chiodini. Arrivò presto a Cremona la cucina futurista che combatteva la pastasciutta ed esaltava il riso, vivanda svecchiatrice in grado di liberare l'Italia dal costoso grano straniero, ma i cremonesi continuarono a preferire la criticatissima pastasciutta. Il secondo incontro si è svolto con le imprenditrici di Confagricoltura Donne Lombardia, guidate da Gabriella Poli, sul tema "Lombardia in tavola: un riso per ogni piatto", che ha visto un interessante *show-coocking*, curato da Carlo e Paola Vailati Riboni dell'agriturismo "Le cascine" di Terranova dei Passerini di Lodi. Sono stati serviti: torta salata di riso e zucchine, risotto alla milanese, risotto taleggio e pere, torta di riso. La Presidentessa ha ricordato che, alla vigilia di Expo 2015, le imprenditrici vogliono cogliere la sfida: produrre più cibo per nutrire il pianeta, promuovere uno sviluppo sostenibile e far conoscere le eccellenze regionali. Proprio in considerazione del Protocollo d'intesa recentemente siglato tra Accademia e Confagricoltura, con l'obiettivo comune di valorizzare il patrimonio gastronomico italiano in vista dell'Expo di Milano, la Poli ha invitato la Delegazione a illustrare alle imprenditrici l'attività accademica. Sono intervenuti Carla Spotti e il Vice Delegato Andrea Carotti.

LODI

AL "CAFFÈ" PER CENA

Sotto i portici della piazza centrale, di fronte al Duomo, in uno dei palazzi più antichi della città, ha finalmente riaperto un bar che è stato punto di ritrovo per generazioni di lodigiani. L'intento dei gestori, imprenditori lodigiani già esperti di ristorazione, è stato fin da subito quello di arricchire l'offerta anche con una cucina di qualità, accompagnata da vini accuratamente scelti. "Enoteca con cucina" è infatti la *tagline* che compare sotto l'insegna del "Caffè Vistarini", dal nome del palazzo in cui è inserito. La zona ristorante è separata da quella del bar e vi si accede tramite una scaletta in pietra che porta a quelle che erano le cantine del palazzo, delle quali si conserva la struttura e l'impatto scenografico. La cena è stata preceduta dalle interessanti notazioni storiche sul palazzo, esposte dal Simposiarca Luigi Maisano, che ha successivamente introdotto il menu con schede particolareggiate sul pannerone e sulla cassoeûla. Il primo è un formaggio antico, ormai prodotto solo da due caseifici vicino a Lodi, caratterizzato dall'assenza di salatura e di fermenti aggiunti. Il sapore marcato e con toni amarognoli viene ottenuto unicamente con i fermenti del latte, lavorato a crudo, che rende il formaggio particolarmente adatto all'uso in cucina o ad essere accompagnato con miele o mostarde dolci. La seconda, come noto, è un robusto piatto della cucina lombarda, a base di salamini, costine, cotenna e altre parti "da non dimenticare" del maiale, cucinato con verze e presentato rigorosamente accompagnato da polenta.
Successivamente, il giovane direttore del locale, Davide Tarenzi, ha illustrato, sulla base delle sue esperienze e di approfondimenti tematici, l'evoluzione degli esercizi di accoglienza e ristorazione nella zona del Lodigiano, arrivando appunto fino al Caffè Vistarini, moderno epigono delle antiche osterie, in grado di soddisfare sia il frettoloso utente di passaggio sia l'esigente cliente la abituale, quando vuole concedersi qualche sfizio in più. Aldilà, però, delle formule di gestione o denominazione dei locali, gli Accademici hanno convenuto con il relatore che la qualità dei prodotti offerti e l'attenzione al cliente sono gli ingredienti indispensabili per il successo dell'attività, anche più del puro costo. I tempi di crisi, infatti, hanno posto sicuramente dei limiti a quanto ciascuno è disposto a spendere, ma più ancora hanno reso i clienti attenti ad esigere la qualità corrispondente alla cifra richiesta.
(Federico Maisano)

VENETO

ALTO VICENTINO

COME EVOLVE LA CUCINA TRADIZIONALE VICENTINA

Riunione conviviale della Delegazione, Simposiarca Massimo Carboniero, al ristorante "Spinechile Resort", situato sul Tretto, un monte che sovrasta la cittadina di Schio. Era veramente "una notte buia e tempestosa", ma una volta arrivati, il posto ha incantato gli Accademici, aprendo la vista sulla pianura vicentina. Si sta parlando di un ristorante "fuori categoria", gestito dalla famiglia Fasolato, con papà Corrado in cucina, mamma Paola e figli, Veronica ed Edoardo, al servizio.
La serata si è aperta con un aperitivo a sorpresa, dal gusto armonico ed equilibrato, degustato davanti al camino. Su un tavolo facevano bella mostra della sopressa veneta e del formaggio del Monte Novegno, tutti di produzione locale, accompagnati da una pagnotta fatta in casa, con farina di kammut, uvetta e noci. Si passava poi ad una crema di polenta bianco-perla, seppia e rosmarino, uno spritz di orata, cocco e menta, per proseguire con un cubo di manzo alla senape, zucca, arancia e puntarelle e, in successione, una pizza di farina Maranello, ostrica e birra. Ai piatti è stato abbinato uno spumante metodo classico della Cantina Bellaguardia. Si chiama Zero e non ha nulla di aggiunto: niente zucchero né solforosa al momento della sboccatura, né solfiti per la conservazione. Un distillato di natura senza compromessi: l'unico ingrediente è l'uva di Pinot bianco (75%) e Durella (25%).
Il convivio si è aperto con l'introduzione del Delegato e del Simposiarca, che ha illustrato i piatti e il tema della serata, incentrato sull'evoluzione della cucina tradizionale vicentina. La cena si è svolta con un menu degustazione, ottimamente predisposto e studiato: tutti piatti molto ricercati negli abbinamenti, frutto della professionalità, della cura e della passione dello chef. Ottimo l'abbinamento dei vini, tranne forse per uno dei primi piatti (pasta e fagioli al contrario) molto difficile da accostare. Le aspettative sono state ripagate grazie all'eccellente cucina di Corrado e all'impareggiabile servizio. A fine serata, sono stati donati ai titolari del locale il guidoncino e alcune pubblicazioni dell'Accademia.
Un'esperienza fantastica, con abbinamenti molto arditi, ma decisamente equilibrati, anche nella scelta di prodotti del territorio, realizzati da un grande chef, persona colta, educata e sempre pronta ad imparare. (Renzo Rizzi)

VENEZIA MESTRE E CORTINA

CONVIVIO DELL'AMICIZIA

Le due Delegazioni si sono date appuntamento al ristorante "Nalin" di Mira, sulla riviera del Brenta, che, come ha ben descritto la Simposiarca Paola Comacchio, si sviluppa lungo il Naviglio del Brenta, l'alveo naturale del fiume deviato, nel Cinquecento, dalla Serenissima, per portare la sua foce direttamente in mare aperto al fine di evitare l'interramento della laguna. Per secoli è stato la principale via di comunicazione fra la laguna di Venezia e il Padovano e ha visto sorgere sulle rive molte osterie. La scelta del ristorante della famiglia Tuzzato non è stata casuale. Quest'anno, infatti, festeggia i 100 anni di attività e si voleva far conoscere agli amici cortinesi uno dei templi gastronomici più importanti di questo territorio. Il menu a base di pesce è stato concordato, con Francesco Tuzzato, solo all'ultimo: si è deciso di optare per la sorpresa di ciò che offriva il mercato in quel giorno. Ne è risultata una riunione conviviale straordinaria. Aperitivo con un trionfo di ostriche e piccola frittura, che sembrava non finire mai, tanti erano i vassoi ricchi dei freschissimi mitili, accompagnati da un cru Carte Noire brut metodo classico Gatta-Cellatica-Brescia. Seduti attorno a belle tavole apparecchiate, il benvenuto veneziano è stato servito con un baccalà mantecato a mano, di rara bontà, con polenta gialla pedemontana; un tris di crudo con scampi, filetti di San Pietro e tartare di tonno. Un'ottima granseola al naturale e una serie di antipasti e cicchetti della tradizione: canoce, folpetti, gamberetti rosa, preparati uno per uno dalle mani esperti di mamma Tuzzato, chioggiotta Doc; schie con polentina bianca e le classiche moeche su misticanza, alle quali lo chef ha voluto aggiungere la novità di due cappelunghe fritte, per la meraviglia e l'unanime plauso dei convitati. L'intera serie degli antipasti, quasi due ore di ininterrotto efficiente servizio, è stata accompagnata da un Soave classico "Vin Soave" Doc 2013 - Inama. A seguire, spaghettoni fatti in casa, con calamari e broccoli, e un rombo chiodato selvaggio con patate, profumi dell'orto e olive taggiasche serviti con un'eccellente Malvasia Kante 2011-Kante Prepotto (Trieste). A sorpresa, un sorbetto agli agrumi e un'insuperabile sfogliatina rustica di ricotta nostrana con miele di barena e vincotto, accompagnata da un Latinia Nasco Vendemmia tardiva 2000 della Cantina Santadi di Carbonia Iglesias. A suggellare il rapporto di amicizia, il Delegato Ettore Bonalberti ha offerto all'amico Luigino Grasselli, Delegato di Cortina, un bellissimo calice in vetro di Murano rosso, istoriato di murrine veneziane, in ricordo di un'indimenticabile convivio.

EMILIA ROMAGNA

FERRARA

LA SAGRA DELL'ANGUILLA A COMACCHIO

Comacchio è famosa in tutto il mondo per la produzione di anguille delle sue valli e anche quest'anno il Comune di Comacchio ha organizzato, con grande successo di pubblico, la Sagra dell'Anguilla, con l'intento di valorizzare e promuovere le attività locali della ristorazione.
In tale contesto, la redazione ferrarese de "Il Resto del Carlino Quotidiano Nazionale" ha istituito il premio "Il buratello

d'oro 2014" (buratello in dialetto comacchiese è sinonimo di anguilla), chiamando a perteciparvi i migliori ristoranti della zona, con la preparazione del famoso piatto popolare sotto forma di brodetto e denominato "anguilla a becco d'asino".
Il Direttore della redazione di Ferrara de "Il Resto del Carlino", dottor Cristiano Bendin, ha chiamato a comporre la giuria il noto giornalista enogastronomico Carlo Cambi, il Delegato Luca Padovani e gli Accademici Victor Dana e Giovanni Fusaroli, la Presidentessa dell'A.I.S. dell'Emilia Romagna, nonché il Vicesindaco e l'Assessore al Turismo del Comune di Comacchio. Sono state ovviamente valutate, oltre al risultato gustativo, la presentazione del piatto e la fedeltà alla tradizione.
L'incontro ha avuto luogo nella storica e suggestiva "Sala dei fuochi e della marinatura" dello stabilimento di Comacchio, rimasta tal quale era duecento anni orsono. Ognuno dei ristoratori ha presentato la propria interpretazione di questa ricetta popolare che ha sfamato per secoli le famiglie comacchiesi, in particolare quelle meno abbienti. Con un po' di cipolla, aceto, pomodoro e polenta gialla, esse traevano un valido supporto alimentare, sufficiente a contrastare la miseria e il clima avverso delle valli.
(Luca Padovani)

TOSCANA

VALDARNO FIORENTINO

NEL TERRITORIO DEL CHIANTI

La Delegazione si è riunita in una tipica trattoria del territorio chiantigiano, in località Dudda, ai piedi del passo del Sugame, che collega la parte collinare a Levante del Chianti, con Greve, capoluogo del rinomato territorio vinicolo. La trattoria, "Casa al Chianti", più conosciuta come "La botteghina di Dudda", e, per i locali, più semplicemente "da Francesca", è apprezzata per i piatti tipici del territorio, ma anche per altri di valenza nazionale, come appunto le linguine alla gricia e gli spaghetti alla mollica, che gli Accademici hanno gustato con grande piacere nella riunione conviviale. La brava Francesca non si limita a piatti di carne, ma è in grado di preparare un

ottimo baccalà e altri sfiziosi piatti di pesce. I Simposiarchi hanno scelto, in questa occasione, solo piatti di terra: un crostone al tartufo accompagnato da un ottimo prosciutto campagnolo, e dopo i due buonissimi piatti di pasta, un "tramezzo" costituito dalla famosa zuppa di pane della Francesca. A seguire l'umido, tipico piatto toscano, di pollo e coniglio alla cacciatora con olive nere accompagnato da ottimi finocchi gratinati. Come conclusione dell'eccellente cena, vera e propria ciliegina sulla torta, il dolce: eccezionali bignoline alla crema chantilly, fatte in casa da Mariella, sorella di Francesca; evidentemente la passione e la capacità di fare "buona cucina" è nel loro DNA. Questi dolcetti hanno avuto all'unanimità la massima valutazione e certamente hanno contribuito, ma senza demerito degli altri piatti, ad ottenere una votazione superiore ad 8, evento molto raro in questa rigorosa Delegazione. Non ultimo, anche il rapporto qualità-prezzo, veramente notevole. Al termine della più che piacevole serata, cui hanno partecipato numerosi ospiti, il Delegato Ruggero Larco ha voluto lasciare, come ricordo, il piatto in ceramica, personalizzato e fatto a mano, della Delegazione. (Ruggero Larco)

LAZIO

CIVITAVECCHIA

FESTEGGIATO IL TRENTENNALE

Alla manifestazione organizzata dalla Delegazione per celebrare i trent'anni dalla fondazione, era presente il Presidente Giovanni Ballarini. Pomeriggio interessante, con una visita al porto, su invito del Comandante Direzione Marittima C.V. Giuseppe Tarsia che ha ricevuto, presso il suo ufficio, il Presidente e il Delegato Massimo Borghetti. È seguita una visita al Centro storico culturale delle Capitanerie di Porto. Si è svolto, quindi, un convegno sull'argomento "Tradizione ed evoluzione della cucina del mare". Dopo l'apertura dei lavori da parte del Delegato e il saluto del Sindaco, le varie relazioni degli oratori, con la conclusione del Presidente Ballarini.
Presenti alla manifestazione l'Assessore alla Cultura dottor Enzo Dantò, i Delegati di Roma, Roma Eur, Roma Appia, Maremma-Grosseto, della Ciociaria.
A siglare l'interessante giornata, una piacevole cena di gala in onore del Presidente, presso il ristorante "Piccadilly" dell'hotel San Giorgio.
(Massimo Borghetti)

ABRUZZO

TERAMO

I SAPORI DELL'AUTUNNO

Storia, tradizione e centralità del ristorante "Antico Cantinone", in Teramo, sono state protagoniste della riunione conviviale organizzata dalla Delegazione. Situato a pochi passi dal Duomo, nel cuore della città, il ristorante è nato nel 1906, e quindi storia, ed è gestito da una delle famiglie di cuochi tra le più antiche del Teramano, i Pompa, e quindi tradizione.
Agostino Ballone, Simposiarca della serata, non poteva fare migliore scelta nell'organizzare questa riunione conviviale dal tema intrigante, "I sapori d'autunno", che ben si addice al locale e alla cucina teramana. Nella stessa serata, è stata presentata e distribuita la guida dell'Accademia "Le Buone Tavole della Tradizione", ove da anni l'"Antico Cantinone" è presente.
Gli chef Maria, Andrea e Alessandro hanno proposto, con un'attenta e "discreta" rivisitazione, i profumi locali dell'autunno, con un menu più che adeguato, quasi perfetto. Nella presentazione, il Delegato si è soffermato sulla storia del locale e, nel sottolineare le difficoltà attuali in cui versa la ristorazione locale, ha spronato la famiglia Pompa, Paolo in particolare, a mantenere alta la tradizione del ristorante e rinverdire i fasti d'un tempo.
Un millefoglie di patate rosse con zucca, nappato da una vellutata di formaggi vaccini e caprini ha aperto la riunione conviviale. Una vera specialità, pur con ingredienti classici, il primo piatto: una polentina di farro con porcini e castagne della Laga, composizione delicata ma anche molto profumata. Segue un chitarrone, uno spaghettone, per intenderci, condita con crema di parmigiano, tartufo nero e mandorle tostate, un vero mix di fragranze. Delicato il filetto mignon di maiale in crosta di pancetta su salsa di noci, con un tortino di cime di rapa e una caponata autunnale a base di verze e calvolfiori. Conclude questa splendida cena una deliziosa caprese al cioccolato, che certamente non è della tradizione locale, ma è accompagnata ad un fresco sorbetto di cachi e, visto che San Martino è appena trascorso, vengono servite, inaspettata sorpresa, fumanti caldarroste, a chiudere una serata incentrata sulla territorialità e sulla tradizione.
Al rintocco della campana, un lungo applauso, giusto tributo alla bravissima brigata di cucina. (Claudio D'Archivio)

MOLISE

CAMPOBASSO

GIORNATA DEDICATA ALLA CULTURA DEL CIBO

La Delegazione ha dedicato una giornata alla cultura del territorio con la presentazione del volume di Lina Barrea e Mirna Melandri: *Tufara: uno scrigno di sapori*. L'incontro si è svolto presso l'Auditorium della Fondazione Molise Cultura, ospiti le autrici, la Delegata Annamaria Lombardi e la relatrice Carmela Di Soccio.
Un altro tassello nello scarno panorama di libri sulla tipicità dell'enogastronomia regionale che vede, comunque, il proprio caposaldo nell'opera completa in due volumi, *La Cucina molisana*, di Annamaria Lombardi e Rita Mastropaolo, degli anni Ottanta.
Il valore della pubblicazione sta, oltre che nell'evidente lavoro certosino di raccolta di ricette, nella sua completezza: titoli in rigoroso dialetto; trascrizioni sovente in francese o spagnolo, perché testimoniate da chi ha lasciato il paese per emigrare, conservando gelosamente le proprie radici; fotografie di attrezzi da cucina, sequenze di preparazioni, ma anche quadretti familiari, poesie, detti popolari, racconti e aneddoti legati alla stagionalità, ai riti e alle abitudini di questo Comune di 1.000 anime. Non solo dunque "scrigno di sapori", ma anche scrigno di vita, da assaporare con lo stesso gusto. Di particolare suggestione, per esempio, il racconto di come le massaie si adoperavano a fare il pane in casa, ancora negli anni Quaranta, pane che poi veniva portato nel forno del paese per la cottura, ma le cui fasi di lavorazione erano scandite durante tutta la notte dal fornaio stesso. La sua voce risuonava per le vie del paese, fungendo da "orologio" e dando il via alle varie operazioni: "s'ammass" (si può iniziare a impastare), "s' schiana" (si sgonfia l'impasto e si procede a formare le pagnotte), il tutto intervallato dai necessari tempi di riposo e lievitazione.
Nino Castiglia, Enrico Di Pasquale e M. Grazia Recchia hanno letto brani del volume nel corso della manifestazione, conclusasi con un buffet di "leccornie tufarole", prima della degustazione più completa che ha atteso gli Accademici e i loro ospiti, in serata, naturalmente a base di pietanze tipiche. Anche il nutrito pubblico che ha riempito la sala ha dunque potuto apprezzare dolci e rustici, che le autrici hanno voluto offrire. (Bruna Benevento)

SICILIA

ALCAMO-CASTELLAMMARE DEL GOLFO, CALTANISSETTA, CEFALÙ

IL GRANO: STORIA E TRADIZIONI POPOLARI

Le tre Delegazioni, con i rispettivi Delegati, si sono riunite per continuare la serie di appuntamenti itineranti proposti dal Delegato di Cefalù Nicola Nocilla, sull'argomento comune della coltivazione del grano, che è stato trattato dal punto di vista storico e delle tradizioni popolari. La scelta del sito per il convegno e la riunione conviviale, all'interno dei locali dell'azienda agricola denominata "Feudo Musta", in contrada Iuculia (CL), non è stata casuale, perché era uno dei feudi di proprietà del conte Testasecca, proveniente da un precedente feudo della nobile famiglia dei principi Moncada, tema di una relazione del convegno. La professoressa Rosanna Zaffuto Rovello ha intrattenuto su "L'oro del grano: la coltivazione del frumento nei grandi feudi di Sicilia". Un interessante trattato sull'origine, l'evoluzione storica e l'organizzazione politica e gestionale dei grandi feudi esistenti nella parte interna della Sicilia. Introdotto dal Vicesindaco di Caltanissetta, dottoressa Marina Castiglione, il dottor Giuseppe Burgio ha svolto la seconda relazione su: "Il pane nel quadro della cultura alimentare siciliana. Lo sguardo sincronico dell'Atlante Linguistico della Sicilia (ALS)". È stato un piacere per gli Acca-

demici e i loro amici godere, inoltre, della presenza del professor Giovanni Ruffino, Presidente del Centro Studi filologici e linguistici siciliani, autore della pregevole opera *Lingue e culture di Sicilia*, un interessante studio per la conoscenza e la comprensione del rapporto tra storia, lingua e cultura. Alle relazioni ha fatto seguito la riunione conviviale, con pietanze che hanno proposto i grani autoctoni e il loro utilizzo in cucina. Il menu, ideato e sapientemente realizzato dallo chef Ottavio Miraglia, Presidente dell'Associazione cuochi di Caltanissetta, ha previsto: caponata con il grano cotto, polpettine di pane con acciughe e formaggio, salvia fritta con cubetti di formaggi; "pitirri" di Sutera (un tipo di semola realizzata con il setaccio, pietanza caratteristica del paese in provincia di Caltanissetta) con verdure. Si è proseguito con: gemelli al pesto nisseno, fatto con erbette di campo e finocchietto, rollò di agnello ripieno di fave secche, spiedino di carne alla nissena con medaglioni di patate gratinate. Per concludere: rollò (dolce tipico nisseno, formato da uno strato di pan di Spagna al cioccolato, arrotolato assieme alla ricotta, avvolto a spirale e con un cilindro di pasta reale al centro), cannolo, gelo di anguria, torrone nisseno e "cuddrureddre" (dolcetti tipici di Delia in provincia di Caltanissetta).
(Cinzia Militello)

CEFALÙ

CONCORSO FOTOGRAFICO SAPERI E SAPORI

Presso il Museo Mandralisca, la Delegazione ha presentato il concorso fotografico "Saperi e Sapori", indetto in collaborazione con la sede di Palermo di Italia Nostra. Il Delegato Nicola Nocilla ha chiarito che il concorso, e le iniziative conseguenti (convegni e riunioni conviviali nei paesi delle Madonie) vogliono essere uno strumento di ricerca diacronica sul territorio, sulle sue tradizioni, sui beni artistici e monumentali, sulla sua cultura gastronomica e sul paesaggio fortemente segnato dal latifondo che, con la monocoltura del grano, ha costituito la principale struttura produttiva fino alla Seconda guerra mondiale, determinando le condizioni di vita di gran parte della popolazione.
La riforma agraria e la fine del latifondo, l'occupazione delle terre, la mancata modernizzazione dell'agricoltura e le conseguenti bibliche migrazioni hanno determinato l'abbandono della campagna e la scomparsa di colture tradizionali. Anche la cucina, risultante della storia politica, economica e culturale dell'isola, ha subito processi di rimozione dei saperi gastronomici.
Le voci narranti di Piera Di Gangi, Santo Sabella, Renata Pucci di Benisicchi hanno evocato, leggendo scritti di Simonetta Agnello Horby, della stessa Renata e di Charles Didier, il mondo dei feudi e della civiltà contadina dell'ultimo secolo.
Giulio Gelardi, il romantico frassinicoltore di Pollina, e Giada Lupo, Delegata Federturismo per Expo 2015-Presidentessa EBIT Sicilia, hanno illustrato rispettivamente le tematiche connesse all'attuale condizione contadina e quelle correlate al turismo enogastronomico. Piero Longo, di Italia Nostra, nel richiamare i temi del concorso fotografico, ha ricordato la valenza artistica, culturale e monumentale della città di Cefalù. Franco Nicastro, Presidente della Fondazione Mandralisca, ha manifestato apprezzamento per l'iniziativa e la volontà di una continua e duratura collaborazione con l'Accademia. È stato, infine, presentato il manifesto del concorso.
(Nicola Nocilla)

SARDEGNA

NUORO

TONARA: DOVE IL TEMPO SI È FERMATO

"O gentile Tonara/Terra de musas, santa e beneìta,/Patria mia cara/Cand'est chi b'ap'a benner in bisìta?" (O gentile Tonara/Terra di muse, santa e benedetta,/Patria mia cara/Quand'infine potrò venire a farti visita?). Così cantava Peppino Mereu, tonarese, fra i più importanti poeti sardi di fine Ottocento e molto vicino alla scuola nuorese dei poeti di "su connottu". Gli Accademici hanno pensato che fosse possibile far rivivere il passato o, meglio, che il tempo si fosse fermato proprio nella gentile Tonara (patria sarda del torrone), alla "Locanda del Muggianeddu". Nel nome, il ricordo dei postali e delle posadas, autentici ospitali che servivano a far riposare i cavalli e i buoi che tiravano i carri, mentre una zuppa calda e un bicchiere di vino ristoravano i viandanti che venivano da lontano. Spesso, durante il gelido inverno, con un po' più di tempo perché fuori nevicava, si faceva amicizia cantando in poesia. È in luoghi come questi, da Muggianeddu, appunto, che si possono ancora assaporare alimenti del territorio, come porcini (nella varietà *aedulis* e *regius*), ravioli di formaggio fresco acido e mentuccia, rigorosamente fatti a mano uno ad uno, carni e interiora di agnello e di capra, cresciuti nei pascoli profumati di timo rubati ai boschi di castagni. Tina, la proprietaria, con la sua discreta presenza, racconta la storia di ogni piatto gustato.

ORISTANO

SAGRA DEL PANE

In occasione della "Sagra del Pane", il Comune di Villaurbana ha organizzato una cena con prodotti tipici del territorio, in un'antica casa del centro storico. La Delegazione è stata invitata dall'amministrazione comunale a partecipare alla sagra e alla cena che comprendeva: petto di pernice fumé con valeriana, melagrana in salsa acidula; lenticchie con grano profumato; rosette di cavolo e cipollotti con quenelle di caprino; cubo di pane fritto con cuore gustoso; insalatina di vitello con cipolle rosse in agrodolce, mandorle e pomodorini; gnocchi di semola gratinati al ragù di agnello; zuppa di pane raffermo su passata di pomodori e bocconcini di cinghiale; rollatina di lepre con capperi, olive e carciofi croccanti su tortino di patate, menta e pecorino e, infine, frittelle di pane dolci su zabaglione freddo e scaglie di cioccolato. L'eccellente organizzazione, l'ambiente particolarmente curato, la qualità dei cibi e l'attenzione del servizio hanno contribuito all'ottima riuscita dell'evento.

VALLE D'AOSTA

MONTEROSA

OMAGGIO AL TEMA DELL'ANNO

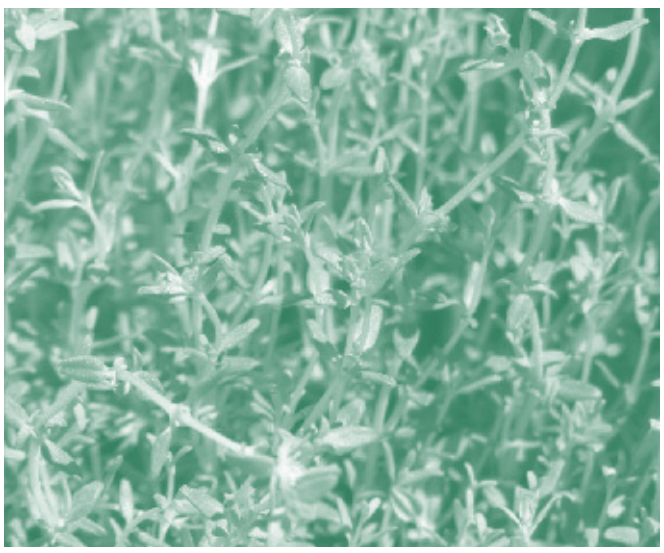
Per celebrare la cena ecumenica, la Delegazione è ritornata al ristorante "Al Maniero" di Issogne, dove Giovanni Paladini, la moglie Emanuela e il figlio Mattia hanno accolto con grande professionalità e cortesia gli Accademici e i numerosi ospiti. Simposiarchi della serata, Renzo Carlotto e Bruno Pallua. Dopo l'antipasto, si è passati alla "tiella tarantina", un piatto tipico della tradizione pugliese a base di riso, reinterpretato con l'utilizzo di verdure, calamari, gamberi e cozze. Il piatto ha riscosso la totalità dei consensi per il giusto equilibrio dei sapori e la perfetta tecnica di cottura. Tenere e delicate le costolette di agnello alle erbe, ricavate dall'intero carré cotto al forno e porzionato al momento, per ottenere fette di carne rosata, accompagnate da un gradevole purè di patate e zucca. Infine il dolce, interpretato secondo il tema della serata: un tortino di riso con pere, accompagnato dal celebre zabaglione della casa, preparato direttamente in sala dallo chef. Ottimi e ben abbinati i vini valdostani. Gradita la degustazione fuori menu di un eccellente Negroamaro rosato, servito con la tiella. Al termine del convivio, l'Accademica e membro del Centro Studi Territoriale, Maria Petey, ha presentato il volume *La cucina del riso*. A fine serata, il Delegato Jean-Claude Mochet ha donato agli Accademici il piatto di ceramica 2014 dedicato al tema dell'anno. (Jean-Claude Mochet)

PIEMONTE

BIELLA

NON I SOLITI RISOTTI

Non è stato facile organizzare un menu originale, perché nella zona vicina al Vercellese c'era una kermesse in atto, dedicata al riso. Alla serata della Delegazione è stato invitato un risicoltore, Marco Vercellone della Tenuta Castello di Desana, che ha illustrato la coltivazione e la produzione del riso e ha anche fornito la materia prima per la realizzazione dei piatti. Marco, di origine biellese, ha mostrato e commentato un video sul lavoro in risaia e sul prodotto finito, fornendo le spighe di riso per l'addobbo delle tavole, curato dalla Simposiarca Maria Luisa Bertotto.



La serata si è svolta presso la "Caffetteria del Chiostro", gestita dalla famiglia Ramella, il cui figlio Ivan è uno chef di successo, abile nel riproporre gli antichi piatti della tradizione in una forma più attuale. Non sono stati, quindi, presentati i soliti risotti, ma brillanti elaborazioni di come le varie tipologie di riso possano essere utilizzate e abbinate agli ingredienti del territorio.
Per accompagnare l'aperitivo, la qualità di riso Vialone nano si è prestata a cotture moderne come sushi e crema di riso con uovo di quaglia. La varietà Arborio è stata utilizzata per un timballo con prodotti stagionali, quali la zucca e i funghi, e per accompagnare la guancia di vitello brasata al vino Lessona. Entrambi i piatti sono stati molto apprezzati per la loro sapidità. Innovativo l'utilizzo del riso rosso, dalle proprietà anti-age, come ripieno in un fagottino di storione in consommè di pomodoro al basilico.
La tradizione era presente in due piatti: in un risotto Carnaroli con julienne di cavolo rosso e le eccellenze biellesi: la birra Menabrea ambrata e il formaggio sbirro (affinato in birra e luppolo), e nella rivisitazione di un'antica minestra locale a base di riso, castagne e latte, il "mach". In questo caso, Ivan l'ha trasformata in un dolce con meringa e crema di riso e marroni, di non facile esecuzione, ma con ottimi risultati.
Alla serata hanno partecipato quasi tutti gli Accademici e, tra gli ospiti, Marco Rizzetti, Direttore amministrativo dell'azienda agricola Sella, fornitrice dei vini che ben si sono sposati ai principali piatti.
Il Delegato ha concluso la serata distribuendo i libri dell'Accademia e ha ringraziato gli ospiti intervenuti e la famiglia Ramella, con gli chef Franco e Ivan, e il personale di cucina e di sala.

CIRIÈ

SAPORI E PROFUMI D'ORIENTE

La Delegazione ha cominciato ad occuparsi del tema dell'anno sin dal mese di giugno, andando a gustare i sapori del passato con i risotti del "Balin", ruspante trattoria, sita in un vecchio cascinale nel mezzo delle risaie di Livorno Ferraris. Il territorio e la tradizione sono state pienamente rispettate con un ottimo risotto Carnaroli, con asparagi di Borgo d'Ale e burro di montagna, e una saporosa "panissa" con Acquerello, fagioli saluggini e salame della duja. La parte culturale è stata appagata dalle curiose e inedite notizie storiche sulla diffusione e coltivazione del riso nel territorio, fornite dal dottor Claudio Santacroce. Per la cena ecumenica, come è ormai decennale tradizione, la Delegazione si è recata alla "Credenza" di San Maurizio Canavese, stellato ristorante che si onora della qualifica de "I magnifici del Presidente". Giovanni Grasso e Igor Macchia, grazie alla loro particolare e innovativa cucina, hanno condotto gli Accademici ai sapori, profumi e aromi dell'Oriente, da dove il riso proviene. Dopo un ricco aperitivo, sono stati serviti sushi, gambero al vapore con gelatina di riso Venere ed erbe fresche; insalata di gallina su cavolo e acciughe con sfoglia di riso croccante. È seguito il risotto alla zucca con crema di gorgonzola e battuto di astice, dalla marcata nota esotica fornita dalla noce moscata, e poi il calamaro farcito con riso selvaggio, verdure e zenzero fresco e un assaggio di formaggi di riso con abbinamento di sake. Gelato di riso con frutti di bosco

e tiramisù con riso soffiato hanno concluso una particolare serata, gastronomicamente e culturalmente interessante, grazie anche agli interventi di Francesca Ramella, membro del CST Piemonte, che ha illustrato il volume *La cucina del riso*, e del dottor Claudio Santacroce che ha concluso con ulteriori notizie la sua relazione sul riso, iniziata nella riunione conviviale di giugno. (Franco Gerardi)

LOMBARDIA

LECCO

SIMPATICA SFIDA TRA RISOTTO ALLA MILANESE E PANISSA VERCELLESE

Brilla di luce propria il riso nella cena ecumenica, celebrata per l'occasione nel caratteristico locale "Antica Osteria Casa di Lucia", che il patron Carlo Piras ha riservato alla Delegazione. Il menu, essenziale nelle sue quattro portate, è stato incentrato sul derby tra risotto alla milanese e panissa vercellese, esaltato dal ricercato abbinamento con i vini: la Freisa 2010 di Walter Massa, conosciuta come Avvelenata, e una selezione di Gattinara 1970 di Luigi Nervi. A precedere il derby, una crema di riso profumata alla salvia, con luccioperca e verdure marinate; a chiudere, un semifreddo di riso su biscotto di riso e mais con crema di lamponi.
Il tema del risotto, giocato su una bonaria sfida, mirava a proporre, lontano dal suo territorio, la panissa vercellese: piatto povero, con ingredienti semplici, quali il salam d'la duja, i fagioli, le cotiche, messo a confronto con il più blasonato risotto allo zafferano. In comune la tiratura, cioè la cottura nel brodo dopo la tostatura del chicco, ma, per il resto, ingredienti, ambienti

socioeconomici e destini storici diversi: star di prima grandezza il "ris giald", habitué nei dopo Scala; relegata tra gli argini della risaia, la panissa. Oziosa può sembrare la domanda volta a conoscere il vincitore di tale gustosissima sfida, se a curare la preparazione dei due piatti viene chiamato Ettore Bocchia, parmense ed executive chef di fama internazionale. Coadiuvato da Andrea Arienti e Manuel Ferrari, ha messo d'accordo Accademici e numerosi amici, invitati per l'occasione, che hanno proclamato vincitore, *tout court*, il riso.
L'occasione è stata ghiotta per chiedere al signor Bocchia di illustrare i passaggi e i segreti utilizzati per la preparazione di uno dei suoi cavalli di battaglia. Ne è nata una lezione che ha entusiasmato e in cui i dati precisi sulle temperature, sui dosaggi e sui tempi hanno accantonato l'utilizzo dei termini generici quali "a piacere" o "qb", che troppo spesso si incontrano nelle ricette.
Presente, al tavolo del Delegato Claudio Bolla e del Simposiarca Bonati, il Sindaco di Lecco, dottor Virginio Brivio. La serata intensa è stata impegnata anche con la lettura di chicche di riso, ventuno note, una per ogni lettera dell'alfabeto, estrapolate dalle più svariate pubblicazioni, legate al mondo e alla storia del generoso cereale. A conclusione della serata, il Delegato ha consegnato a Bocchia un prezioso piatto con il logo dell'Accademia, a suggello dell'apprezzamento dell'opera svolta a completo titolo gratuito. (Roberto Bonati)

LODI

RISCOPRIRE LE MINESTRE

Non so se si possa parlare di poesia della minestra, ma è attorno a queste sensazioni che si è svolta la cena ecumenica della Delegazione, in un accogliente agriturismo della "bassa", "Le Cascine" di Terranova dei Passerini. Tralasciando i pur tradizionali risotti, l'attenzione si è focalizzata su due minestre, naturalmente a base di riso, molto gradite: riso e porri e riso e verze con costine. Ottimi, tra gli antipasti, i salumi di casa e gustosi i crostini con salsiccia e crescenza. Approvazione unanime per le due minestre, capaci di riportare immediatamente alla memoria gusti e sensazioni di casa, troppo frettolosamente relegate nel cassetto dei ricordi. Molto delicata quella ai porri, giustamente sapida, ma non eccessivamente grassa quella arricchita con costine. Note critiche invece per il rognone. La minestra, da sempre, rappresenta per le nostre campagne il piatto che caratterizza la cena, momento che vede tutta la famiglia attorno alla tavola. È anche il piatto che si presta facilmente ad allargarsi, anzi, ad "allungarsi" (basta un po' d'acqua e sale…) all'ospite inatteso, perché, come si dice, "un piatto di minestra non si nega a nessuno". Un pugno - scarso - di riso a testa, più uno per la zuppiera, la verdura che c'è nell'orto, acqua, o brodo, e qualche frattaglia, nei giorni fortunati, hanno permesso, a generazioni di "regiure", di preparare quotidianamente il tradizionale "piatto caldo", cui si affidava il compito di riscaldare chi proveniva da una giornata di lavoro al freddo, ma anche quello di rinsaldare gli affetti. La minestra, calda e brodosa, ha anche il compito di preparare lo stomaco ad accogliere piatti più impegnativi, come notava anche il Manzoni ne *I Promessi Sposi*, raccontando della cena che il conte zio offrì al padre Provinciale e a una varietà di commensali, "i quali cominciando dalla minestra a dir di sì, con la bocca, con gli occhi, con gli orecchi, con tutta la testa, con tutto il corpo, con tutta l'anima, alle frutte v'avevan ridotto un uomo a non ricordarsi più come si facesse a dir di no". Eppure, nei ricordi di infanzia, nell'età degli appetiti insaziabili, la minestra era vista con malcelata avversione, perché alternativa ai ben più nutrienti piatti di pasta asciutta o di risotto. È stato istruttivo, tuttavia, osservare come tutti i commensali abbiano gradito le minestre proposte:

merito del cuoco o della non verdissima età media degli Accademici?
(Federico Maisano)

MILANO DUOMO, VIGEVANO E DELLA LOMELLINA

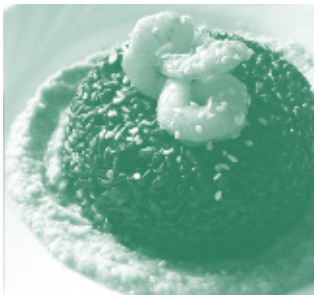
IN UN'ANTICA CASCINA

L'argomento di quest'anno, il riso, si prestava a numerose interpretazioni, essendo particolarmente vasto e interessante. La Delegazione ha quindi deciso di svilupparlo là dove il riso viene raccolto.
In accordo con la Delegazione di Vigevano, gli Accademici si sono ritrovati in un'antica cascina, ristrutturata in modo mirabile, ad Olevano di Lomellina, terra di risi e di risaie. Preceduta da un'interessante visita al museo del territorio, l'azienda agricola "Tenuta San Giovanni" ha accolto il folto gruppo nelle antiche stalle, che una volta ospitavano decine di mucche.
La cena è stata preceduta da un indirizzo di benvenuto di Giovanni Canelli, Delegato di Vigevano, e da interessanti relazioni che hanno trattato l'argomento sia da un punto di vista storico sia agronomico.
Il giovane chef, Fabrizio Ferrari, ha confermato di avere un notevole potenziale, dimostrando le sue capacità anche nel settore panetteria, con pane e grissini di ottima fattura. Senza dimenticare la difficoltà di trattare un alimento delicato come il riso per un numero così elevato di commensali. Inutile sottolineare l'atmosfera di notevole allegria e amicizia, segno che il ritrovarsi insieme a tavola agevola e rinsalda le conoscenze reciproche. (Andrea Cesari de Maria)

MONZA E BRIANZA

ATTRAVERSO I VIAGGI DELLO CHEF

Situato in un'antica corte, il "Pomiroeu" è un ristorante classico e allo stesso tempo contemporaneo, dall'atmosfera elegante e accogliente. Abitualmente la proposta gastronomica è variegata e segue l'ispirazione dello chef Giancarlo Morelli: una cucina di ricerca e di tecnica, che trasmette amore per i prodotti di qualità e ne rispetta la stagionalità. Per la cena ecumenica, Morelli ha proposto un menu speciale, "Il riso nel mondo attraverso i miei viaggi". Lo chef ha raccontato che la sua cucina si è evoluta nel tempo, contaminandosi con le cucine dei Paesi che ha conosciuto; tutti i piatti non prevedevano l'aggiunta di sale ma erano gli ingredienti a portare un equilibrio sapido. In apertura, cannolo di riso nero alla crema di



ricotta e avocado, tartare di gambero rosso alla soia e alghe marine: riso cotto con cumino e coriandolo, frullato, fatto raffreddare, messo sullo stampo del cannolo, fritto a 135 °C per conferirgli croccantezza. All'interno, una mousse di ricotta e avocado peruviano e, per completare il piatto, tartare di gambero rosso con lime dolce, alghe condite con aceto di riso, foglie di rapa rossa e bianca. Anche il primo stupisce per gli accostamenti: riso Carnaroli gran riserva mantecato al distillato di betulla, bitto riserva 2008, sfoglie di castagne e burro crudo: il riso è stato cotto con distillato di betulla senza corteccia, lasciata in infusione a 90 °C per 14 ore, successivamente fatto decantare e passato. Particolare l'aggiunta di erbe di montagna raccolte a 1.800 metri: erica, camomilla, pino mugo e lamelle di castagne cotte al vapore. Il burro di montagna, raffreddato in freezer, ha consentito di emulsionare meglio e di utilizzarne una quantità inferiore. Un piatto completamente privo di sale, all'avanguardia e attento alla salute. Speciale la guancia di vitellina e cipolla bianca di Cévennes con riso pilaf alla vaniglia: Morelli racconta di non aver utilizzato alcol per la caramellizzazione, ma brodo vegetale, fondo di riso con bacche di vaniglia. Sfumature originali nella proposta del dessert: una crema di riso con profumo di rosa canina, moelleux al fondente, cuore di cacao e pere, un insieme sorprendente. Vini speciali scelti dallo chef per il suo menu raffinato: Vermentino 2013 (Poderi Firenze), Carmignano 2011 Doc (Barco Reale), I Capitelli 2006 (Anselmi).

VENETO

BELLUNO-FELTRE-CADORE

IL RISO ARRIVA CON GLI ZATTIERI DEL PIAVE

Casale rustico, ristrutturato per apparire intrigante anche nel nome: "Antica locanda Cappello", a Mel. Laggiù il Piave attorniato da verdi rilievi, lassù le alte cime del Parco Nazionale delle Dolomiti Bellunesi: ecco lo scenario della cena ecumenica. Il locale, a gestione famigliare, accoglie in un'atmosfera sobria, elegante, curata nei minimi dettagli che, con un gioco sapiente di luci e penombre, rivelano la delicata sensibilità femminile della signora Anna, moglie del titolare.
La presentazione di pastelline dorate di fiori di zucca, foglie aromatiche di salvia, di pelargonio, di carciofo ha suscitato curiosità e ben predisposto gli animi riscaldati dai calici di Prosecco.
A Belluno il riso è arrivato con le balie e gli zattieri del Piave e dunque rappresenta una tradizione relativamente recente e popolare, che si è ben espressa nella preparazione della minestra di riso ai porri e patate, mentre gli arancini in tre versioni sono stati interpretati in modo "montanaro", lontano dal classico paradigma siciliano. Ammaliante il colore viola del risotto ai mirtilli e funghi porcini, delicato nel gusto e dal profumo autunnale. L'arrosto di anatra ha evocato immagini lontane di risaie e di tradizioni gastronomiche in via di estinzione, nonostante la sua delicatezza fosse lontana dal gusto forte della classica anatra arrosto di tipo con-

tadino. I vini sono risultati molto ben scelti, sia per qualità sia per abbinamento, dal figlio Roberto, raffinato sommelier. Lo chef, papà Dino, nella torta di riso, tipico dolce bolognese, ha apportato delle rivisitazioni aggiungendo crema di limone, che a molti non è sembrata una scelta felice, perché copriva il profumo della scorza di limone e il retrogusto di Sambuca.
Hanno commentato la serata lo storico Francesco Franchi e il Delegato Franco Zambotto.

CORTINA D'AMPEZZO

IL RISO NON AMARO

Grande partecipazione alla cena ecumenica, organizzata dai Simposiarchi Enrico Ghezze e Luigino Grasselli al ristorante "Lago Ghedina" di Cortina, un raffinato chalet di montagna con suggestiva vista sul laghetto privato. La "cucina del riso" è un tema che ciascuno sente vicino per la familiarità che si ha, nella cucina di tutti i giorni, con questo antico e nobile cereale. A ricordarne la storia, dalle prime coltivazioni in Italia e all'ancor precedente uso medicinale e cosmetico, noto fin dall'antica Roma, e dei suoi significati e usi, come quello di prosperità e fecondità se gettato agli sposi, è stata l'Accademica Silvana Savaris Grasselli con una presentazione dal titolo "Il riso non amaro". Interessanti e certamente meno note anche le nozioni riferite sul riso nel suo uso in territorio ampezzano. I Simposiarchi sono riusciti a garantire il successo della serata stupendo i commensali con proposte davvero insolite, studiate assieme allo chef Eddy Calzà. (Katia Tafner)

TREVISO

TRASFERIRE CONOSCENZE AGLI ALLIEVI DELL'ALBERGHIERO

Per la Delegazione la cena ecumenica ha una grande valenza, anche perché rappresenta la continuazione del progetto di collaborazione tra Accademia e Istituti Alberghieri. Esso mira alla sensibilizzazione degli studenti verso la "cucina di tradizione", a trasferire loro le "istruzioni" per la preparazione di piatti, il più delle volte desueti, ma ancor più vuole stimolare quelli che saranno i futuri chef, a scoprire e approfondire la conoscenza della storia, talvolta dimenticata, della gastronomia del territorio. Ciò attraverso la testimonianza di cuochi i quali trasmettono quella che, per noi, è la cucina della tradizione. Per gli allievi, ascoltare le storie di un tempo, in cui le giornate erano cadenzate dalla preparazione del cibo inteso come cura, dedizione e attenzione costante, narrate da chi, prima di loro, ha fatto e sta facendo la professione per la quale si stanno preparando, è il modo migliore per sviluppare la curiosità e il progressivo piacere di creare, o ricreare, una ricetta. E gli Accademici della Delegazione sono pronti, in queste occasioni, a trasferire ai giovani informazioni su un passato più o meno recente, vivo o perduto, cercando di rendere gli studenti futuri protagonisti "consapevoli", non condizionati da una cucina spettacolare, spesso vuota di significati.
Quest'anno, il piatto della tradizione gastronomica trevigiana protagonista dell'evento è stato il risotto alla sbirraglia. Alla dirigenza e agli insegnanti dell'Istituto "B. Maffioli" di Castelfranco Veneto, sede distaccata di Crespano del Grappa, va il ringraziamento della Delegazione per la disponibilità e l'accoglienza. Un grazie particolare anche alla famiglia Bosa che ha fornito la ricetta del risotto alla sbirraglia e, soprattutto, alla signora Anna, che si è prestata a dimostrarne la realizzazione. Ecco nel dettaglio il "gustoso" contenuto della cena: all'accoglienza, brindisi con Prosecco accompagnato da uovo fritto, crostino con porro brasato e ricotta "imbriaga", crocchette di riso, formaggio Morlacco e Bastardo del Grappa con acini d'uva. A seguire: polenta con chiodini e petto d'oca brasato e un'ottima zuppa di zucca con cialde croccanti, arricchita da un pizzico di zenzero e panna acida, ben guarnita e bella da vedere. Gradito il piatto forte, per la "rotondità" dei profumi d'altri tempi, indovinato il semplice accompagnamento di finocchio. Non felicissima la proposta di un dolce siciliano a base di riso, tratto da una vecchia ricetta di famiglia. Di ottima qualità tutti i vini, bene abbinati alle portate. Impeccabili gli allievi sommelier, così come gli addetti al servizio e all'accoglienza.
(Teresa Perissinotto Vendramel, Roberto Robazza)

VICENZA

IL VIALONE NANO DI GRUMOLO DELLE ABBADESSE

Per la cena ecumenica dedicata al riso è stato individuato il comune vicentino di Grumolo delle Abbadesse, toponimo derivante dal latino *grumulus*, ossia piccolo grumo di terra, con un predicativo che rivela come, un tempo, la località fosse pertinenza di un monastero, quello di San Pietro, sito in pieno centro storico di Vicenza. Il sistema curtense delle monache, con la conseguente gestione dei relativi beni fondiari, introdusse in questo territorio, già nel 1500, la risicoltura, che necessitava di investimenti cospicui e di strutture organizzate. A tutt'oggi, il riso di Grumolo delle Abbadesse è un prodotto tipico veneto. Si tratta di una varietà di Vialone nano a chicchi minuscoli, con caratteristiche peculiari di assorbimento dei condimenti in cottura. Il locale, prescelto dai

Siniscalchi Fabrizio Tabanelli e Antonio Di Lorenzo, è stato il ristorante "Zenzero Bistrot Biologico", gestito dal cuoco Stefano De Lorenzi. La cena si è svolta con sapienti abbinamenti tra riso e pesci di acqua dolce, prendendo a riferimento anche le acque che bagnano il comune, attraversato dalla roggia Moneghina, canalizzazione del fiume Tesina. Le irrigazioni e bonifiche volute dal convento sono, infatti, ancora utilizzate, con finalità di "condur a Grumolo acque per risara", come recitano i documenti di archivio. La cucina ha esaltato anche il merluzzo, materia prima per realizzare il celeberrimo baccalà alla vicentina. Fra le varie portate, va riconosciuta, ad ogni modo, particolare menzione al risotto alla (nella) cipolla: qui il riso è stato collocato all'interno dell'epidermide della cipolla rossa friulana, con utilizzo della polpa in cottura. La preparazione è risultata molto accurata e il Vialone nano impiegato ha rilasciato, al giusto punto di calore, il proprio amido, creando un amalgama cremoso, pur mantenendo il netto distacco tra i chicchi. Proposte interessanti sono state, poi, il salmerino di fonte affumicato in cottura su legno di fico con polentina di farina di riso; l'inedito abbinamento dei crostini con baccalà mantecato e porcino bronzeo, nonché la spuma di riso con salsa di uva fragola, pianta arbustiva, introdotta in Italia nel 1820 circa. La discussione accademica si è vivacemente sviluppata nel consueto clima di gioiosa convivialità, anche grazie alla ricerca storica di Giandomenico Cortese Vicenza, la *Cultura e la Coltura del riso, una passione nutrita da secoli*, data alle stampe da Grafiche Tassotti e consegnata in omaggio in occasione della cena. (Paolo Portinari)

FRIULI - VENEZIA GIULIA

MUGGIA-CAPODISTRIA

ELISIR DI FELICITÀ

La riunione conviviale ecumenica è stata aperta dal Delegato, mentre un Accademico ha sviluppato una dotta conversazione di approfondimento circa virtù, valori nutrizionali, proprietà e caratteristiche del riso. Approfondire questo tema non è stato molto agevole per la Delegazione, poiché, come si evince anche solo osservando una cartina geografica, l'orografia della penisola istriana non permette, né permetteva, la creazione di risaie. Va da sé che il riso arrivava in Istria solo come prodotto di importazione, nei tempi più antichi mediante le navi e i commerci della Serenissima e, in seguito, dall'Italia. Ultimamente, il riso è giunto anche dai Balcani, ove il suo uso, secondo particolari modalità, ricorda l'influenza turca.

La cena si è tenuta presso il ristorante "Al Lido" di Muggia e ha visto una folta partecipazione di Accademici che si sono dimostrati particolarmente soddisfatti delle pietanze servite, rigorosamente a base di riso. Il menu riportava a cibi a base di pesce, presenti lungo la costa adriatica che va dall'Istria alla Dalmazia. Tipico il brodetto alla dalmata, privo di pomodoro, chiaro, ricavato dalla cottura di pesce, mescolato a molte verdure, cui viene aggiunto il riso. Come secondo piatto, un fritto misto dell'Adriatico, con farina di riso; anche il dessert seguiva il filone dettato dal tema principale. Soddisfatti i convenuti, sia per la parte culturale sia per quella gastronomica.
In relazione ai tempi attuali, generalmente non proprio felici, è stato offerto in dono agli Accademici, e come memoria della giornata, un flaconcino contenente un elisir "contro il pianto"... "il riso", appunto! (Alida Rova Ponte)

PORDENONE

UNA SAPIENZA, NON APPARISCENTE, CHE DURA DA SECOLI

Villa Curtis Vada, la cornice scelta dal Simposiarca Giuseppe Bressan per la cena ecumenica. Dopo il brindisi di rito, consegna delle insegne al nuovo Accademico Lamberto Pastori.
Il tema dell'anno è stato sviluppato dallo scrittore Alberto Garlini, autore di poesie e romanzi, che, attualmente, oltre a collaborare con importanti quotidiani, è uno dei curatori di "Pordenonelegge", nonché Presidente della giuria del premio Hemingway. Il letterato ha esordito affermando che, non essendo uno specialista dell'alimentazione o dell'etnologia legata al cibo, e nemmeno un antropologo, l'unico campo in cui poteva sviluppare il tema, con un minimo di originalità, era quello della narrazione. Ha perciò cercato racconti sul riso, ossia come il riso viene narrato nei miti, nelle leggende, ma anche a livello aneddotico. Ovviamente le fonti sono numerose e di diverso valore e qualità, ma ha scoperto che molto spesso le storie sul cereale giravano intorno a due concetti: la bellezza del riso, intesa come utilità, e la sua umiltà. Il riso, infatti, era spesso l'accompagnamento per altri più saporiti alimenti: ciò che dà sostanza, ma che non è appariscente. Un mito indiano sulla nascita del riso mette in scena la ricerca di un cibo di cui non ci si stanca mai, e più che per la sua bontà, proprio per la sua invisibilità. Questo aspetto ha ispirato un paragone definito "spericolato": quello fra il riso e la struttura della narrazione. Come il riso dà corpo e struttura al pasto, così le regole auree della narrazione, quasi non viste, permettono a un racconto di essere piacevole. La maggior parte delle storie che leggiamo o vediamo al cinema sono strutturate nello stesso modo, attraverso una sapienza, magari non appariscente, ma che dura da secoli, addirittura dai primi tentativi di racconto che l'uomo ha prodotto. "Bisogna quindi pensare che in un pasto o in un racconto (entrambi ci nutrono) c'è sempre qualcosa che non salta agli occhi, ma che determina il vero tenore dell'esperienza che stiamo facendo. E di cui non ci stanchiamo mai, nel senso che la ripetizione giova".
Brillante introduzione alla cena, dove il riso è stato protagonista nel risotto con funghi porcini e radicchio, e nel dolce riso Condè, comprimario - nelle vesti di "Venere nera" - nel timballo che accompagnava la bresaola della casa e, come più umile comparsa, nella fari-

na per la crosta di pane del cosciotto di maiale salmistrato.
Conclusione con la consegna del nuovo volume della collana degli "Itinerari", commentato con favore e dallo stesso Garlini giudicato pregevole.
(Giorgio Viel)

EMILIA ROMAGNA

CARPI-CORREGGIO E MODENA

IL DURO LAVORO DELLE MONDINE

La serata si è svolta presso il ristorante "Monte Albano", in località Medolla, e ha visto la partecipazione di un folto gruppo di Accademici delle due Delegazioni. Il locale è tipico della "bassa" Pianura Padana ed è a gestione familiare. Simposiarchi della serata, il Delegato di Carpi, Pier Paolo Veroni, e il Delegato di Modena, Roberto Olivi Mocenigo. Vi era anche un relatore di prestigio, il dottor Alberto Brunetti, Operatore economico certificato dall'ENRI, che ha tenuto una relazione sul tema della serata. È stato proposto un menu completamente a base di riso, dall'antipasto al dolce, interpretando la tradizione delle zone emiliane.
Seduti a tavola, di fronte ad un'eccellente apparecchiatura, è iniziata la sfilata dei risotti, e i commensali hanno potuto piacevolmente constatare le potenzialità del riso, delle sue varie declinazioni e anche dell'ottima qualità di preparazione dei risotti serviti. Dopo tutte le eccellenti portate, è iniziata la relazione del dottor Brunetti, che brevemente ha tracciato una storia del riso nell'alimentazione europea e italiana, soffermandosi sulle modalità di produzione e raccolta, intrattenendo sulle diverse varietà di riso e soprattutto parlando della qualità prodotta in zona, che viene commercializzata con il nome "Carpiriso". In conclusione, ha mostrato alcune foto significative della raccolta del riso negli anni Cinquanta, soprattutto con le immagini del duro lavoro delle mondine. Al termine, sono stati serviti i dolci, anche questi rigorosamente a base di riso. La serata si è svolta in un clima di festosa convivialità, a riprova che le riunioni tra le Delegazioni confinanti spesso sono un successo sia per quanto riguarda la cucina, sia per rinsaldare l'amicizia tra i vari Accademici.
(Pier Paolo Veroni)

CENTO-CITTÀ DEL GUERCINO

UN CONVEGNO CONVIVIALE

Nella "sala grande" del ristorante "Europa" di Cento, il patron Gianmario Roncarolo, esperto e appassionato di riso, ha allestito una piccola ma completa ed esauriente mostra del riso: vecchie foto, locandine, manifesti, pubblicazioni, riso nelle diverse fasi di lavorazione, confezioni con ogni varietà, e spighe di riso ad ornare il tutto, anche sui tavoli apparecchiati con sobria eleganza.
Dopo i saluti di rito del Delegato, Roncarolo ha introdotto la serata parlando della storia della coltivazione e dell'uso del riso in cucina. Su uno schermo scorrevano le immagini della coltivazione, dalla preparazione del terreno, via via fino al confezionamento del prodotto finito; in sottofondo i canti delle mondine. Così, in uno scorrere di immagini, colori e suoni, in tavola si alternavano i sapori e i profumi di piatti della tradizione e piatti innovativi: tutti accomunati dall'uso di materie prime di altissima qualità. Ogni piatto era presentato e descritto da Gianmario, dagli ingredienti al procedimento di preparazione; pronto ad interloquire con i convitati per chiarire dubbi o richieste di precisazioni.
Ne è scaturita una serata dinamica, dai ritmi coinvolgenti: un perfetto alternarsi di portate e di stacchi dedicati alla comunicazione orale e alle immagini filmate. Una sorta di "convegno conviviale": una formula che ben si addice alla celebrazione della cena ecumenica nella quale l'argomento proposto viene vissuto e illustrato nei suoi aspetti culturali e gastronomici in perfetta simbiosi.
(Salvatore Alberghini)

CERVIA-MILANO MARITTIMA E RAVENNA ROMEA

MENU REALIZZATO DAGLI ALLIEVI

L'appuntamento culinario inerente alla cena ecumenica, felicemente condiviso con la nuova Delegazione della Romagna, Ravenna Romea, condotta dal Delegato Davide Rossi, si è svolto presso l'Istituto Alberghiero di Cervia. La tematica sulla quale i ragazzi della 5a D e 5a G si sono concentrati, coadiuvati dai loro docenti e assistenti, verteva sulla "cucina del riso". Il menu proposto comprendeva: aperitivo di benvenuto; involtini di cavolo verza con riso; risotto con castagne, porcini, zucca e salsa al Porto; spiedo di mazzancolle e riso agli stridoli; panna cotta di riso e cremoso al cioccolato; bomba di riso artusiana. I vini abbinati: Trebbiano di Romagna Pian dell'Aia, Gentilino delle Lampare (entrambi Cantina Tenuta Amalia); Albana Passita Solesi (Cantina Altavita). Molto curate le presentazioni e gradevoli i sapori; vini appropriati. La serata si è conclusa con un meritato applauso, da parte di tutti i commensali, alla brigata di cucina e al professor Magnifico, alla bri-

gata di sala e al maître Benvenuti. Al termine della riunione conviviale, il Delegato Gianbruno Pollini ha consegnato il piatto ricordo del sessantennale dell'Accademia.

TOSCANA

PISA

COSTRUIRE IL FUTURO

La cena ecumenica della Delegazione si è svolta presso l'Istituto "Ipssar G. Matteotti" dove, anche quest'anno, nel solco di quella che è ormai una tradizione consolidata, è stato consegnato il "7° premio A.I.C. - Delegazione di Pisa" alla presenza di autorità cittadine e di numerosi Accademici e ospiti. Nel consegnare il premio al vincitore Luca Teggi - un assegno di 1.000 euro elargito dalla Delegazione - e i vari attestati agli altri concorrenti, il Delegato Franco Milli, Coordinatore per la Toscana Ovest, ha ricordato, innanzitutto, i principi fondanti dell'Accademia cui si ispira anche la cena ecumenica.
Ha sottolineato, inoltre, che il premio istituito dalla Delegazione è nato proprio per favorire la realizzazione di un programma ispirato ai principi accademici di tutelare le tradizioni della cucina italiana, nel dare fiducia ai giovani premiati, che sono chiamati a contribuire alla loro realizzazione.
Anche il Provveditore agli studi, professor Luigi Sebastiani, ha avuto parole di apprezzamento per i giovani premiati e ha incoraggiato tutti gli studenti del Matteotti a coltivare lo studio, che costituisce la base per il loro futuro professionale.
Quanto alla cena, i piatti presentati sono stati ispirati al tema ecumenico sul riso, alimento fondamentale per l'uomo, del quale il Delegato Milli ha dato notizie di grande interesse storico, ambientale e antropologico-culinario, con particolare riferimento all'Italia e alla Toscana, illustrandone anche le principali varietà.
Sono stati serviti, dopo l'aperitivo di benvenuto con stuzzichini, alcuni piatti scelti tra le presentazioni dei concorrenti al premio, preparati dai loro ideatori, coordinati dalla professoressa Gioia Cesarotti: "bar lume marinese", piatto del vincitore del premio; "risotto con piccione, radicchio e Vinsanto mantecato al pecorino stracchinato", piatto con il quale lo studente Nassar ha vinto il recente Trofeo nazionale "Miglior Risotto... è la terra che lo chiede"; "bocconcini dorati di pollo e polpa di coniglio con carciofi in pastella leggera di farina di riso e ceci su letto di insalatina di campo"; "torta di riso alla carrarina con mousse alla menta e cioccolato piccante", piatto di Fabio Baggiani, 2° classificato. (Franco Milli)

MARCHE

ANCONA, ANCONA-RIVIERA DEL CONERO, PESARO-URBINO

UN COMMENSALE D'ECCEZIONE

La gradita e importante presenza del famoso maestro Gualtiero Marchesi alla riunione conviviale ecumenica congiunta, sul tema del riso, che si è svolta a Fano nel ristorante "La Lanterna", ha onorato l'organizzazione della manifestazione da parte del Coordinatore Territoriale Mauro Magagnini.
La presenza di Marchesi, favorita dalla sua amicizia con il giornalista Alfredo Antonaros, amico dell'Accademia, e del ristoratore Cerioni, è stata continua e interessante durante tutta la riunione conviviale, con suoi commenti su ogni portata e con spontanee

visite in cucina per congratularsi con la cuoca.
Il maestro ha dimostrato una vivacità e vitalità notevoli, non mancando di dare consigli, di illustrare la sua attività che, anche per l'Expo 2015 a Milano, prevede la sua presenza con due piatti, uno di pasta e uno di riso, ricchi di quella capacità inventiva che ha sempre caratterizzato la sua attività. Un commensale straordinario che non ha mancato, dove valeva la pena, di fare la "scarpetta", ma senza toccare vino che, ha detto, "toglie il giusto sapore al cibo".
In merito alla riunione conviviale, che ha visto l'alternarsi di validi piatti della tradizione marchigiana di riso e pesce, il maestro non ha mancato di dispensare elogi alla cucina e al ristoratore.
Al termine, oltre ad una pergamena delle Delegazioni delle Marche a ricordo della piacevolissima visita, sono state offerte al maestro confezioni di ottimo Bianchello del Metauro e Verdicchio dei Castelli di Jesi. Gradito, ovviamente, da parte di Marchesi, l'omaggio di tre bei tartufi bianchi consegnati personalmente dal Sindaco di Pergola intervenuto alla serata.
Mentre scriveva la dedica sui menu dei commensali, ha risposto con schiettezza e sincerità alle tante domande sulla cucina, sui suoi rapporti con l'Accademia e sulla sua attività.
Una riunione conviviale che gli Accademici e gli ospiti non dimenticheranno e che, visti i servizi giornalistici che ne sono scaturiti, non mancherà di dare ulteriore prestigio all'Accademia per la sua presenza nel territorio a salvaguardia delle buone tradizioni nella civiltà della tavola.
(Mauro Magagnini)

MACERATA E FERMO

ARTE E CIBO

In occasione della cena ecumenica, gli Accademici delle due Delegazioni hanno vissuto una giornata molto intensa, ricca di eventi sia culturali sia gastronomici, e questo va a tutto merito degli organizzatori, in particolare dei Simposiarchi Anna Maria Ciciretti e Pierpaolo Simonelli.
Gli Accademici, guidati dal Coordinatore Territoriale Mauro Magagnini, dal Direttore del Centro Studi delle Marche Piergiorgio Angelini, dal Delegato di Ancona Pietro Aresta e dal Delegato di Macerata, Ugo Bellesi, hanno visitato, a Civitanova Alta, la mostra "Arte e cibo: oggetti, dipinti, design dai Piceni ai giorni nostri". Accolti dalla Direttrice della pinacoteca, Enrica Bruni, che ha fatto da preziosa guida, hanno potuto ammirare rarissime opere d'arte, a partire da un *holmos* e olla con elementi decorativi mobili del VII secolo a.C. e da un cratere attico del 470-460 a.C., nonché un rarissimo *glirarium* (grosso vaso per allevare i ghiri) di età romana. Non meno interessanti le numerose nature morte di Domenico Valentino, Munari, Magini, per non parlare di alcune manifatture Ginori, delle maioliche di Gesualdo Fuina e delle posate in corno di Enrico Guzzini del 1912.
Gli Accademici hanno poi visitato la cantina dell'azienda Fontezoppa, con la guida dell'enologo Giovanni Basso che ha spiegato i criteri seguiti per ottenere vini sempre eccellenti, mediante selezioni accurate delle uve. La produzione comprende sia il Verdicchio di Matelica sia la Vernaccia di Serrapetrona, ma anche la Passerina, il Ribona, il prezioso "Cascià", il Rosé classico e il Carpignano.
L'appuntamento gastronomi-

co nel ristorante "Fontezoppa" è stato poi interamente dedicato al riso e, su questo prodotto, ha svolto un'ampia relazione la Delegata di Fermo Carla Chiaramoni che ha rivelato molte notizie interessanti, come la presenza, fin dal 1600, di coltivazioni di riso nelle Marche, sia nel Fermano sia nel Maceratese, ma anche nell'Ascolano. E la sua produzione andò avanti fino al 1870 circa. La stessa Chiaramoni ha fatto dono a tutti di un prezioso fascicolo intitolato *Il riso nelle Marche*, che si è aggiunto al bel volume accademico *La cucina del riso*. (Ugo Bellesi)

UMBRIA

TERNI

LOGICA DELLA TAVOLA E DEL MENU

La Delegazione si ritrova in ideale compartecipazione ecumenica con gli Accademici del mondo per consumare insieme i piatti ispirati al tema proposto: il riso. L'organizzazione è affidata ai Simposiarchi Franco e Piero Maroni che, architetti, sviluppano ogni anno un'idea originale che possa rendere chiaro il concetto della totale partecipazione, spaziale e temporale, di tutti i componenti dell'Istituzione-all'evento dell'anno.
Si entra, dopo un rapido aperitivo, nello splendido salone de "Il Melograno", dove Franco Maroni spiega la logica della tavola: "Nel nostro immaginario, lo spazio si dilata fino a contenere l'intero mondo, immerso nella rosa dei venti, che stanno a ricordare le dannose 'turbolenze' che rendono sempre più difficile la socialità della convivenza. I tavoli rappresentano i quattro continenti posizionati secondo l'allineamento crociato dei punti cardinali. Due separati, mostrano la loro egoistica 'indifferenza'. Gli altri, senza riferimenti geografici, si flettono per gettare il ponte del dialogo, la sede della 'parola'. Come auspicio nell'ideale punto d'incontro degli allineamenti, un fiorito trionfo di verde porta, insieme al segno della vita, il colore della speranza".
Dopo l'introduzione del Delegato che presenta il testo *La cucina del riso*, il Direttore del Centro Studi Territoriale, Giuseppe Fatati, parla dell'alimento, storicamente usato ma mai prodotto nella regione, e della sua presenza nei ricettari dei conventi e dell'aristocrazia umbra.
Gli chef Davide Aprile e Michele Petrucci si esibiscono sul tema della cucina di pesce abbinata al riso, dai fragranti piccoli supplì dell'aperitivo al risotto con Acquerello d'annata con cozze e seppioline croccanti, al pane, all'originale dessert abbinato a canditi e gelato.
Il menu, curato dallo Studio Maroni, con al centro il logo dell'Accademia sormontato dalla rosa dei venti, illustra graficamente il concetto dell'universalità dell'evento che anche quest'anno la Delegazione, privilegiando i segni della ritualità, ha celebrato in amicizia e in comunione ecumenica con gli Accademici del mondo. (Guido Schiaroli)

LAZIO

ROMA, ROMA APPIA, ROMA AURELIA, ROMA CASTELLI, ROMA NOMENTANA

PIÙ DI 100 ACCADEMICI INSIEME

Cinque Delegazioni romane, con i rispettivi Delegati, hanno organizzato insieme la cena ecumenica, con la partecipazione di 101 Accademici. La riunione conviviale si è svolta da "Rinaldo all'Acquedotto", tipico ristorante frequentato dagli amanti della buona cucina, il cui proprietario (Rinaldo) e il Simposiarca Claudio Di Veroli hanno garantito la realizzazione di un menu in armonia con il tema dell'anno. Il ristorante, ricavato da un fienile del 1581, ha conservato l'attrattiva del locale di campagna, ma arricchito dai vicini resti archeologici e dalla vista dei Castelli Romani. Dal 1988, dopo una profonda ristrutturazione, il ristorante ha assunto le caratteristiche attuali, ossia quelle di una struttura invitante, arredata con cura e con una cucina eccellente. Il Simposiarca e Rinaldo hanno proposto sei varietà di riso (Arborio, Carnaroli, Parboiled, Ribe, Roma e Venere), variamente distribuite tra le varie portate. I risi scelti tengono bene la cottura, con chicchi affusolati il Ribe e chicchi grossi e lunghi gli altri. Prima della cena, Gabriele Gasparro, Delegato di Roma e Coordinatore Territoriale, ha spiegato il significato e l'importanza dell'ecumenicità, sottolineando il valore dell'Accademia e l'eccellente rapporto che esiste tra gli Accademici. Subito dopo, il Simposiarca ha dato la parola all'Accademica Fabbri Dall'Oglio (Direttrice del Centro Studi di Roma) che ha presentato due volumi: *La cucina del riso*, per la collana "Itinerari di cultura gastronomica", e *Risoromano*, redatto dal Centro Studi di Roma. Subito dopo, il Simposiarca si è soffermato brevemente su alcune peculiarità del ristorante e ha fornito il razionale del menu. Sono intervenuti, infine, i Delegati che hanno portato i saluti delle rispettive Delegazioni. La cena, nel complesso, con le sue portate semplici, raffinate e ben servite, è stata eccellente e apprezzata dagli Accademici. Il "giusto" rapporto tra diverse varietà di riso ha consentito probabilmente agli Accademici di assaporare questo cereale in differenti preparazioni, facilitando più equi commenti e, nel contempo, facendo trascorrere in allegria una delle più importanti ricorrenze dell'Accademia.
(Claudio Di Veroli)

ABRUZZO

AVEZZANO

SULLA STRADA DEL RISO

Luco dei Marsi, una cittadina di 6.000 abitanti situata a Sud dell'ex lago del Fucino, che conserva ancora un apprezzabile borgo antico, ha accolto, nel ristorante "Marsica", la riunione conviviale ecumeni-

ca dedicata al riso. Luco dei Marsi è conosciuta non solo per la ricca area archeologica di "Angitia" ma, soprattutto, per l'importante produzione e commercio di prodotti agricoli eccellenti, che riforniscono molti mercati nazionali ed europei. La vasta area di terreno emerso dal prosciugamento del lago del Fucino (700 metri s.l.m.) si avvale oggi di un'agricoltura altamente meccanizzata e da quello che era il fondo del lago si producono frumento, patate e ortaggi di ogni tipo. Inoltre, operano, nella zona, numerose industrie di trasformazione e confezionamento di prodotti agroalimentari. Data l'abbondanza di acqua perché non pensare di coltivare anche il riso su queste alture appenniniche?
Nel corso della cena ecumenica, che ha visto presenti la totalità degli Accademici e numerosi ospiti, e dove si susseguivano piatti di riso, dal Carnaroli al Vialone nano, al Ribe, cucinati in svariati modi, i commensali hanno avuto modo di godere anche di una dotta relazione, tenuta dal professor Sergio Draicchio, dal titolo "Sulla strada del riso". Un interessante *excursus*, da Alessandro Magno ai nostri giorni. Il Delegato, nel suo commento, ha fatto cenno sia alla "quantità di dati resi ora disponibili" sul riso, sia alle "attese circa le future scoperte in campo genomico". Il Simposiarca Giuseppe Cristofaro e lo chef Angelo hanno confezionato un menu che ha reinterpretato le antiche ricette marsicane. Tutti hanno gustato e apprezzato le cinque portate, come la minestra di riso con verza e patate, che ha stimolato il palato a ricordare i profumi di questo tubero cotto al fuoco di paglia, oppure il riso gratinato al forno che, seppur troppo asciutto, ha richiamato alla mente quello cotto alla stufa a legna degli anni Cinquanta. Il piatto che

ha riscosso maggiori consensi è stato la costina di maiale stracotta e "ubriacata" dal buon Montepulciano d'Abruzzo, accompagnata da un bianchissimo riso pilaf. Una piacevole riunione conviviale, virtualmente trascorsa in simbiosi con gli Accademici di tutto il mondo e allietata, con molta discrezione, da un duo musicale di chitarra e fisarmonica. (Gabriele Franciosi)

L'AQUILA

BORSA DI STUDIO PER GLI STUDENTI DELL'ALBERGHIERO

La riunione conviviale ecumenica della Delegazione, dedicata al riso, ha visto quest'anno impegnati gli studenti dell'Istituto Alberghiero di L'Aquila che, guidati dai loro esperti docenti, hanno dimostrato di aver già raggiunto una buona professionalità. Tuttavia l'occasione non è servita soltanto per constatare la preparazione degli allievi. La Delegazione aquilana ha deciso, infatti, di dare sostegno alla scuola, rafforzando un rapporto che già era stato avviato dal Direttore scolastico Domenico Evangelista e che proseguirà con la professoressa Serenella Ottaviano, che lo ha sostituito nell'incarico. È stata pertanto istituita una borsa di studio che, a fine anno, premierà lo studente più meritevole. Considerando altresì che molti ragazzi non possono sostenere le spese legate alla vita scolastica, come l'acquisto delle divise, la Delegazione aquilana ha anche concesso un contributo all'Istituto, con questa destinazione specifica. Sul tema della riunione conviviale ecumenica, un'interessante relazione è stata tenuta dall'Accademica Luisa Mazzoni Bettoni, che ha illustrato i molti modi di cucinare il riso. Ricco e molto apprezzato, dagli Accademici e dagli ospiti, il menu proposto dagli studenti dell'Istituto Alberghiero per la serata. Schiacciatina di riso Vialone con mozzarella di bufala, basilico e bagnetto di acciughe e pomodori secchi; crema di patate rosse e porri al riso Venere con cicorietta di campo e gamberi; risotto Roma al radicchio, mantecato al caciofiore aquilano e riduzione di Montepulciano; filetto di trota salmonata in salsa delicata di funghi con Arborio pilaf alle erbe aromatiche; cialde al riso soffiato con crema spumosa alla vaniglia, cioccolato e gelatina di uva; assaggio di "biancomangiare". Vini: Testarossa rosato Terre Aquilane; Pecorino d'Abruzzo Dop; Gesmino Moscato di Castiglione, tutti dell'azienda Pasetti. (Demetrio Moretti)

MOLISE

ISERNIA

UN INCONTRO APERTO AL PUBBLICO

Capracotta è un paese che si fa amare per la sua posizione, i panorami, la cordiale ospitalità dei suoi abitanti. Scelta come sede della cena ecumenica, ospita, nella sala polifunzionale del Comune, gli Accademici, le autorità locali e provinciali e un pubblico interessato, pronto ad ascoltare notizie, curiosità e storia del riso. Pur non appartenendo all'antica tradizione della cucina regionale molisana, questo cereale è presente ormai su tutte le tavole del territorio, con molte varianti e tante saporite e ottime ricette. Questo grande protagonista dell'alimentazione mondiale viene presentato dalla Delegata di Isernia Giovanna Maria Maj, dall'Accademica Ersilia Caporale e dalla dottoressa Vittoria Brambilla, venuta apposta dal centro di ricerche del dipartimento di Bioscienze dell'Università di Milano. I partecipanti vivono così il lungo viaggio del riso attraverso i vari continenti; si approfondiscono le sue proprietà, i vari nomi definiti dalla forma del chicco, le qualità aromatiche, le varietà pregiate: un panorama esauriente, esposto con grande piacevole competenza.
Dopo questo lungo viaggio nel mondo, il riso torna nella regione, dove forse l'unica antica tradizione è religiosa quando, alla festa dell'Ascensione, i pastori non usavano il caglio e donavano il latte per preparare un riso dolce che, con il suo translucido candore, suggeriva la luce da cui era avvolto Cristo in quel momento glorioso. Vi era in questa preparazione anche un ricordo dell'antico biancomangiare. Il riso si coltivava nei pressi dei

fiumi Trigno e Sangro ma, superato, in produzione e richiesta, dal grano (nell'Ottocento il Molise era detto il granaio del Regno di Napoli), la sua coltivazione è pian piano scomparsa.
Dopo il meritato plauso alle eccellenti relatrici e l'aperitivo con gustose preparazioni a base di riso, si raggiunge il ristorante "l'Elfo", dove i proprietari Michele Sozio e Franca Carnevale, sempre disponibili e cordiali, hanno realizzato un ottimo menu in cui il riso, pietanza poco comune da queste parti, viene trattato con maestria, specie nel risotto profumato dalle fresche scaglie del prezioso tartufo bianco locale, abbinamento che conferma l'importanza di legare il riso a prodotti tipici del territorio. Ci sarà l'impegno di realizzare ricette col riso che possano diventare tradizionali per il territorio, e per questo vi è già un progetto di collaborazione con gli Istituti Alberghieri molisani.
(Maria Cristina Carbonelli di Letino)

PUGLIA

ALTAMURA

UN'ANTICA RICETTA LOCALE

La Delegazione si è riunita presso il locale ristorante "Artusi". Alla presenza di numerosi Accademici e di molti graditi ospiti, il relatore, l'Accademico Ferdinando Mirizzi, ha esposto l'argomento con chiarezza e competenza, evidenziando come nell'Italia meridionale e nella Puglia in particolare, il riso non sia mai stato particolarmente diffuso anche a causa di condizioni climatiche e territoriali non adatte alla sua coltivazione. Nella zona dell'Alta Murgia, i contadini ritenevano che il riso avesse uno scarso potere nutritivo e pertanto veniva consumato solo bollito, quasi fosse una medicina, il che faceva affermare: "U rise, n'ore ammusceléte e l'alta dì stè malète", cioè "il riso, un'ora ti senti moscio e il giorno dopo malato di fiacchezza", in quanto esso rimane per poco tempo nello stomaco e fa avvertire molto presto i morsi della fame. Proprio perché leggero, si usa prepararlo, cotto con la verza, il giorno di Santo Stefano, dopo l'abbondante pranzo del Natale. Quanto al suo utilizzo nelle minestre, si associa spesso alle lenticchie, magari arricchite con un po' di pancetta.
Dopo un ampio e documentato *excursus* storico e geografico sulla risicoltura e sulle varie tipologie di riso, sulle sue caratteristiche organolettiche e su alcune sue applicazioni cosmetiche, il relatore ha concluso... "in dolcezza", descrivendo un'antica ricetta locale, il riso al latte di mandorle, soffermandosi dettagliatamente sulle delicate fasi della sua preparazione. Le tematiche affrontate hanno suscitato grande interesse e hanno fornito numerosi spunti per eventuali approfondimenti.
Si è poi passati alla cena, il cui menu prevedeva, in apertura: arancini di riso; girello di manzo fumé con pomodorini, rucola e cacio; sformatino di riso Venere con spinaci e crema parmentier. Il primo piatto era costituito da riso Carnaroli mantecato con burratina e funghi cardoncelli. A seguire, un ottimo filetto di vitellino alla brace con riduzione di Primitivo, accompagnato da un'insalatina di riso Basmati e mirepoix di verdurine. Un bicchierino di riso al latte di mandorla e una caprese di riso soffiato e panna hanno completato un'equilibrata e gustosa sequenza di portate, ampiamente apprezzata da tutti i commensali.
(Immacolata Portoghese)

BRINDISI, MANDURIA, VALLE D'ITRIA

CENA NEL PRIMO RISTORANTE "SOCIALE" PUGLIESE

Anche quest'anno la celebrazione della cena ecumenica si è svolta grazie alla collaudata collaborazione delle tre Delegazioni, che hanno curato lo svolgimento dell'evento con le varie fasi di progettazione, realizzazione, coordinamento e organizzazione. La scelta del ristorante che ha ospitato l'evento è caduta su "XFood" di San Vito dei Normanni, in provincia di Brindisi, per due ragioni: perché è un ristorante noto e sperimentato e anche perché ha proposto un menu monotematico sul riso, dall'aperitivo al dessert, particolarmente interessante. I vini sono stati suggeriti dall'Accademico Bruno Garofano che oltre a essere il Direttore del Centro Studi della Puglia Sud, è un ottimo e riconosciuto enologo. La relazione è stata tenuta dall'Accademica Nunzia Di Tonno, membro del Centro Studi Territoriale.
"XFood" è il primo ristorante "sociale" della Puglia: una parte significativa delle persone che ci lavorano, infatti, ha una disabilità. È nato da un progetto di collaborazione tra la struttura ExFadda e il Consorzio di Cooperative Nuvola. Il sevizio e l'accoglienza sono stati al di sopra dei migliori standard e l'entusiasmo e il coinvolgimento di tutte le persone diversamente abili incontrate in questa occasione sono stati fantastici.
Gradito ospite delle tre Delegazioni, l'ex proprietario della struttura, l'Ammiraglio in pen-

sione Renato Fadda, ancora molto attivo nonostante i suoi novantadue anni.
(Arcangelo Gabriele Liguori)

SARDEGNA

ORISTANO

NON SOLO RISO

Oristano è la patria del riso in Sardegna e le sue aziende forniscono gran parte del riso da seme per le risaie della Penisola. La materia prima di eccezionale qualità è stata fornita, per la cena ecumenica, dall'azienda di famiglia dell'Accademica Anna Pili Passiu, per un menu che comprendeva, come antipasti, crocchette di riso fritte, pomodori in rosso ripieni di riso, melanzane e peperoni anch'essi ripieni di riso e passati al forno. Per primo, un risotto alla fonduta di formaggi, mentre, per il secondo, gli Accademici hanno abbandonato il riso e hanno fatto preparare un antico piatto di pesce di origini fenicie: la "merca". La torta di riso e altre dolcezze, assieme a splendidi trionfi di frutta, hanno concluso in bellezza la piacevole riunione conviviale.

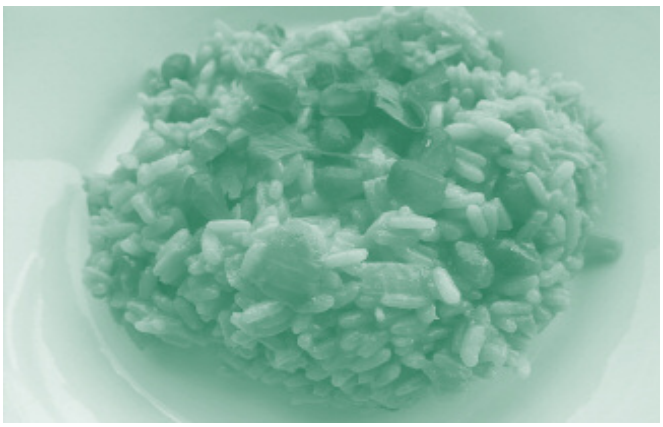
EUROPA

MALTA

MALTA

RITUALITÀ E CULTURA

Prendendo per buono l'aforisma di Brillat-Savarin "dimmi come mangi e ti dirò chi sei", è bastato, per estensione, sedersi ad una tavola come quella approntata dal "Phoenicia Hotel" per ospitare la cena ecumenica, per sentirsi dei re. Allestita nella sala del Gran Ballo, dotata di palcoscenico e di una galleria pensata per ospitare i musicisti, la tavola appariva sobria ed elegante, pensata non tanto per stupire quanto per incantare i convitati. Presenti al convivio l'Ambasciatore italiano G.U. De Vito, quello francese M. Vandepoorter, quello russo B. Marchuk e l'addetto culturale dottor Salvatore Schirmo. Protagonista, il riso, proposto dallo chef Saul Halevi in una successione di piatti studiati per esaltarne la versatilità. Non solo risotto, dunque, ma gelatine estratte dall'amido di riso, fritture e creme realizzate con diverse farine di riso. Lo chef ha saputo cogliere lo spirito dell'ecumenica, nei suoi aspetti rituale e culturale, proponendo un menu originale, ideato più per "educare" che per compiacere il gusto dei convitati, spiegandone la scelta degli ingredienti, le tecniche usate e contribuendo così ad affinare le conoscenze gastronomiche dei convenuti. Anch'egli in bianco, microfono alla mano e con lo sfondo di un palcoscenico che aggiungeva teatralità al suo discorso, ha raccontato dell'origine del riso e dei suoi diversi impieghi, accompagnando, passo dopo passo, alla degustazione dei piatti da lui preparati. Un vero inno al riso! Foie gras in crosta di panbrioche realizzato con farina di riso; straccetti di ombrina in gelatina, ricavata dall'amido di Vialone nano, contornati di riso Venere e decorati con vermicelli di riso fritti; risotto in crema di zucca con gambero rosso e polvere di oliva nera, realizzato impiegando un 50% di Vialone nano e un 50% di riso diviso fra Carnaroli, Venere e rosso; sorbetto



di mela verde, zenzero e fiocchi di riso; calamari veraci e alici "incipriati" con farina di riso e fritti; arancini di riso Basmati, cotto in salsa vaniglia e arancia, ricoperti di cioccolato bianco, croccanti fuori, ma dal cuore morbido e cremoso, immersi in crema pasticciera realizzata con farina di riso. Una serata conviviale nel pieno rispetto dei criteri ispiratori della cena ecumenica, cui la presenza di personalità diplomatiche di Paesi diversi ha conferito carattere di internazionalità.
(Massimiliana Affanni Tomaselli)

PAESI BASSI

AMSTERDAM-LEIDEN

TECNICA E FANTASIA

La cena ecumenica si è svolta nel ristorante "La Cucina di Georgia", nel cuore della bella cittadina olandese di Haarlem, attraversata dal caratteristico canale Spaarne. La calorosa accoglienza di Georgia e del figlio Davide, che si occupa dei vini, ha reso l'esperienza conviviale molto piacevole. Dopo una piccola e gustosa *entrée*, una cupoletta di riso Venere in "aspic" crudo di scorfano, zenzero e tabasco, i cuochi hanno proposto un antipasto ispirato dalla cucina giapponese ma mediato da una chiara nota di italianità: il cartoccino di alghe "temaki" ripieno di riso con guanciale croccante, mentuccia e una splendida salsa dolce di pomodoro. L'accoppiamento è risultato molto piacevole sia alla vista sia al palato. Il primo piatto, Carnaroli in risotto di ostriche, limone e spinacini di mare, ha portato in tavola il piacevole gusto delle ostriche utilizzate per preparare il fumetto e poi frullate, mantenendo in questo modo un profumo e un aroma intensi pur senza apparire nel loro aspetto usuale. Questo piatto ha ottenuto un voto altissimo e le spiegazioni di Georgia sulla sua preparazione sono risultate molto interessanti. Il Vermentino Ligure Poggio dei Gorleri si è abbinato perfettamente, contribuendo ad esaltare l'esperienza sensoriale. Tra primo e secondo piatto, il Consultore Vincenzo Toscani, anfitrione della serata, ha riassunto la storia e le caratteristiche del riso come alimento nutritivo, mentre il diplomatico Marco Di Sabatino, dell'Ambasciata italiana dell'Aia, ha allietato la compagnia raccontando alcuni simpatici aneddoti collegati al tema della serata. Il Delegato Alberto Gianolio ha, infine, raccontato della tecnica di produzione del riso, del controllo dei flussi idrici nelle risaie e dei processi chimici che agiscono sugli amidi del riso. Il secondo piatto, un maialino alle erbe aromatiche su crema

di castagne e ceci brasati, ha mantenuto le aspettative non solo nel sapore ma anche nella presentazione, accompagnato da una vistosa e allegra cialda di riso Wilde. Infine il dessert, una delicata e gustosa composizione di risolatte e salsa di frutti di bosco, accompagnati da un croccante di mandorle che dava un tocco scenografico alla presentazione. Insieme al dolce è stato servito un Recioto di Soave, dall'ottimo sentore di albicocca all'olfatto e di frutta esotica e agrumi al palato.
(Alberto Gianolio)

SVIZZERA

SVIZZERA ITALIANA

QUALCHE OCCASIONE MANCATA

"*Risus abundat...*" (ma qui si tratta del cereale) sulla tavola degli Accademici. È stato questo il tema della cena che ha avuto luogo al "Grand Hotel Eden" di Lugano. C'è molto da dire sul riso, che nutre una buona parte del globo. Gli occidentali pensano ai cinesi come mangiatori di riso, ma anche lì, come in Italia, c'è stata una scissione orizzontale: la parte Nord si nutre soprattutto di prodotti del frumento, mentre il riso la fa da padrone nel Sud, al contrario dell'Italia. Di questo e di molto altro si poteva parlare nella serata, che però si è occupata di riso da punti di vista molto diversi. Nel menu, si presentava soprattutto in forma di due risotti diversi, il primo al Rhum e il secondo, "la panissa", più tradizionale, con salsiccia *et similia*. Il primo risotto era guarnito da quello che il menu descriveva come "polpo croccante", ma, ahimè, i pezzetti trovati nel piatto di croccante non avevano proprio nulla. Va sottolineata, invece, l'eccellenza della prima parte del menu, cioè l'aperitivo. Qui la fantasia e la perizia della brigata di cucina (sotto la guida dello chef Alessandro Fumagalli) si sono manifestate appieno, presentando un incredibile numero di diversi stuzzichini, ognuno più accattivante dell'altro, accompagnati da un ottimo champagne Mumm Cordon Rouge. Per cui, dopo l'aperitivo, si può dire che già metà della cena era stata consumata. Forse, in luogo di due risotti, si sarebbe potuto anche tentare l'esperimento di un piatto di riso differente, come un pasticcio emiliano o toscano, oppure quella splendida invenzione che sono gli arancini siciliani, tanto per mostrare la diversità dell'utilizzo del riso nelle varie regioni.
Sarebbe stato interessante sapere qualcosa di più sulla distribuzione avvenuta in passato di questo alimento: di come Spagna e America Centrale e Meridionale abbiano rapidamente appreso la lezione e sfruttato le zone umide per piantare questo cereale di origine orientale. Non dimentichiamo, come ha ricordato il Delegato Paolo Grandi, che persino il Ticino è interessato, anche se in misura modesta, alla sua produzione, che avviene non tradizionalmente in acqua ma all'asciutto, nelle zone alla foce del fiume Maggia. (Sussy Errera)

NEL MONDO

BRASILE

SAN PAOLO E SAN PAOLO SUD

ABBINAMENTI CON PRODOTTI LOCALI

La riunione conviviale ecumenica ha visto, come è tradizione, le due Delegazioni riunite, a sottolineare l'importanza dell'evento. La circostanza è stata arricchita, questa volta, dalla partecipazione di una nutrita rappresentanza dell'"Academia brasileira de gastronomia", che ha collaborato fattivamente alla preparazione della serata. È intervenuto il Console Generale d'Italia Michele Pala; Simposiarca, l'Ambasciatore Dino Samaja. Attenti alla buona riuscita della serata, i due Delegati, Gerardo Landulfo e Giancarlo Affricano, e il Segretario di San Paolo, Lia De Giacomo. Il relatore, Romano Ghisalberti, Segretario di San Paolo Sud, ha preparato un interessante documento intitolato "*Oryza sativa*, il riso che si coltiva".
I numerosi convenuti sono stati calorosamente accolti dal Simposiarca nel gradevole ambiente del magnifico ristorante "Charlô", appositamente preparato per il convivio. Il menu scelto, oltre ad essere incentrato sul tema dell'anno, ha voluto rendere omaggio ai numerosi Accademici brasiliani, e pertanto, a cominciare dagli aperitivi, sono state servite ottime bruschette e squisiti dadini di tapioca con chili dolce. L'antipasto di supplì è stato arricchito dai "bolinhos de arroz", e uno dei due piatti centrali di riso senza burro, è stato preparato con la famosa carne secca nordestina. Eccellente il dessert di riso dolce. Buono l'abbinamento dei vini con le vivande.
Un'ottima cena, ben preparata dallo chef Charlô Wathely, che ha ricevuto i complimenti di tutti i partecipanti ad una serata di grande convivialità.
(Giancarlo Affricano)

LIBANO

BEIRUT

UNO CHEF ITALIANO ALL'OPERA

Per la cena ecumenica, il Vice Delegato Joseph Kemali ha avuto l'idea di affittare un simpatico locale, il "My Mum & I" di Beirut, che normalmente apre solo a pranzo e non propone cucina italiana. È stato quindi invitato lo chef italiano Nicola Offredi, del ristorante "Cucina", che ha preparato il seguente menu: salumi vari con rucola, champignon, scaglie di parmigiano; insalatina di riso (tonno, capperi, sottaceti, granoturco); risotto con funghi porcini e porri brasati; risotto allo zafferano con gamberi e bisque; torta di riso; riso al latte con marmellata di datteri. Il tutto accompagnato da vini Villa Antinori.
L'insalata di riso e stata preparata dal Delegato Mario Haddad, mentre il dessert, il riso al latte con marmellata di datteri, è stato realizzato dalla signora Massoud, simpatica proprietaria del ristorante. Una cena ecumenica dove ogni Accademico ha ricevuto la sua copia del volume *La cucina del riso*.

PIEMONTE

CUNEO-SALUZZO
14 novembre 2014

Ristorante "Le Chevalier Errant" di Giovanni Andrea Corbia, in cucina Giovanni Andrea Corbia. ●S.S. Laghi di Avigliana 225, Manta (Cuneo); ☎0175/88323, cell. 329/1871752; andreacorbia@gmail.com; coperti 25. ●Parcheggio incustodito; ferie dal 15 al 31 luglio; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 8,22; prezzo 45 €.

Le vivande servite: gamberi scottati nella farina del pane carasau; tentacolo di polpo con crema di patate al forno; alici croccanti del Mediterraneo; risotto Carnaroli al nero di seppia "vecchia maniera"; fusilli casereccì ai crostacei; spigola al forno con contorno di patate in verde; dessert.

I vini in tavola: Vermentino di Gallura Docg (Giogantinu).

Commenti: Si può anche non andare al mare per mangiare dell'ottimo pesce! Questo è stato il pensiero di tutti gli Accademici al termine della riuscitissima riunione conviviale. L'atmosfera del locale, molto intima grazie ai pochi posti a sedere e all'ottimo pesce, cucinato combinando creatività e tradizione, hanno reso la serata veramente soddisfacente. Nel ristorante normalmente viene servito un menu degustazione che varia a seconda della disponibilità del pescato. Il figlio in cucina e il papà in sala sono disponibilissimi a spiegare le modalità di cottura delle varie portate. I piatti più apprezzati sono stati il tentacolo di polpo con crema di patate e la spigola al forno, ma tutta la cena è stata di altissimo livello. Il tentacolo di polpo è cotto senz'acqua aggiungendo, di tanto in tanto, del vino bianco e il risultato finale è un cibo che si scioglie in bocca. L'origine sarda del titolare si nota per il pane carasau, per i vini e per il Mirto bianco che ha concluso la cena.

PINEROLO
14 novembre 2014

Ristorante "Cacciatori" di Cristiano Brunetto e Sabina Ghezzi, in cucina Sabina Ghezzi. ●Regione Castel del Bosco 41, Roure (Torino); ☎0121/809841, anche fax; coperti 74. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie dal 14 al 29 gennaio; giorno di chiusura martedì a pranzo e mercoledì. ●Valutazione 7; prezzo fino a 35 €; carte accettate American Express/CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: salumi e toma plaisentif; vitello tonnato dei Cacciatori, flan con porri di Cervere e bagna cauda delicata; tajarin con funghi porcini; cinghiale al civet con patate "sala" d'Prajalats; torta alle nocciole della Val Chisone; zabaione e panna cotta alle castagne del Bourcet.

I vini in tavola: Blanc de Lissart (le Marie); Barbera "El Merlu" 2012 (Camusso e Gasca); Nebbiolo; Moscato (entrambi Luigi Voghera).

Commenti: Lunga la strada che conduce a Sestriere, a poco più di 800 metri di altitudine, dove si trova questo ristorante molto accogliente, gestito con cortesia e sapienza da una coppia: la moglie in cucina e il marito in sala. Organizzata magistralmente dal Simposiarca Silvio Falco, la riunione conviviale, dedicata alla cucina della valle e alla selvaggina, è stata molto apprezzata da tutti i commensali soprattutto per la capacità della cuoca di presentare i cibi con le loro caratteristiche naturali (e pazienza se i funghi a novembre non sono più troppo saporiti). Il protagonista della cena è stato il cinghiale, cucinato al civet e servito con ottime patate di montagna. Proprio alla cacciagione e alle sue peculiarità è stata dedicata l'interessante relazione presentata dal professor Danilo D'Isep.

LIGURIA

ALBENGA E DEL PONENTE LIGURE
31 ottobre 2014

Ristorante "Antica Osteria dei Leoni" di Roberto De Palo, in cucina Roberto De Palo. ●Vico Avarenna 1, Albenga (Savona); ☎0182/51937, anche fax; coperti 50+20 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie variabili in novembre; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: aperitivo con focacce liguri, torte di verdura, frittelle di baccalà; insalata di seppie e polpo, zucchine trombette, pomodoro cuore di bue e bottarga di tonno; ravioli di melanzane e ricotta, polpa di pescatrice e pancetta tesa; scaloppa di ricciola con patate ed erbe liguri; ciambella alle mele e salsa ai cachi.

I vini in tavola: Franciacorta Berlucchi Cellarius magnum metodo classico (Berlucchi); Riviera Ligure di Ponente Pigato Saleasco Doc 2013 (Calleri, Salea di Albenga); Loazzolo Doc Passito di Moscato (Forteto della Luja, Loazzolo Asti).

Commenti: Riunione conviviale in onore del Presidente Giovanni Ballarini e del Consultore nazionale Elena Pepe, in occasione della consegna del "premio Pepe" alla Delegazione. Un momento di grande gioia, amicizia e convivialità, secondo lo spirito accademico. Dopo la cerimonia di premiazione e un discorso del Presidente sullo stato attuale della cucina italiana, è stata servita la cena. Molto buona l'insalata di seppie e polpo, buoni i ravioli di melanzane e ricotta, migliorabile la scaloppa di ricciola, buona la ciambella alle mele. Ottimi i vini in abbinamento, buono il servizio. Grande è stata la soddisfazione degli Accademici per il premio ricevuto e bella la serata trascorsa insieme.

LA SPEZIA
20 novembre 2014

Ristorante "Vicolo intherno" dei fratelli Acerbi, in cucina Maurizio Costi. ●Via della Canonica 22, La Spezia; ☎0187/1509698; info@vicolointherno.it, www.vicolointherno.it; coperti 40. ●Parcheggio zona pedonale; ferie seconda metà di gennaio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,8; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: torte di verdura con patate, bietole, carote e cipolle; torta di porri e scarola; crostino con lardo di Colonnata; terrina di mesciua; risotto con radicchio trevigiano e taleggio; ravioli al ragù ligure; coniglio in tegame; cima alla ligure; patate arrosto; catalana di frutta accompagnata da yogurt o gelato; assaggio di tre tipi di crostate; sorbetto al limone alla Maurizio.

I vini in tavola: Prosecco (Alice Tajad); rosso Colli di Luni Doc; bianco Colli di Luni Doc (entrambi azienda Giacomelli); Moscato "rosa selvatica" (Icardi).

Commenti: Il ristorante nasce in uno degli edifici più antichi della città, adiacente alla chiesa di Santa Maria dove, più di 200 anni fa, si provvedeva alla distribuzione del cibo per le persone più bisognose, che, entrando nel vicolo, attendevano in fila il proprio turno. Il nome vuole ri-

LIGURIA segue

cordare la tradizione spezzina in uno dei luoghi che più hanno rappresentato la storia cittadina. Maura, la consorte dello chef, e i fratelli Umberto e Corinna Acerbi gestiscono il servizio di sala con rapidità, cortesia ed efficienza, in un ambiente accogliente che vede esaltate, nella ristrutturazione, le caratteristiche storiche. Il menu prevede anche piatti della tradizione locale in un ambiente dove è piacevole trattenersi.

LOMBARDIA

ALTO MILANESE
11 novembre 2014

Ristorante "Minestraio Restaurant" di Katia Francone, in cucina Katia Francone. ●Via San Giuseppe 3, Parabiago (Milano); ☎0331/497959, cell. 338/4165426; coperti 80+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura sabato a pranzo e domenica sera. ●Valutazione 7,7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: spiedini di salmone, uva bianca e roquefort; prosciutto crudo di Parma con acini di uva nera; bocconcini di provolone con uva Italia; risotto con uva bianca mantecato al taleggio; risotto con uva nera e salsiccia; cappone disossato ripieno con uvetta sultanina e pinoli; scaloppine in salsa d'uva; strudel di mele e uva.

I vini in tavola: Prosecco extra dry (Lamberti); Campania 2013; Falanghina (entrambi Mastro Berardino).

Commenti: L'ambiente è accogliente e, seppure in albergo, ha gestione e ingresso indipendenti; tutto il personale si è dimostrato molto attento e, rimarchevole situazione, ha accolto e servito i commensali oltre che con competenza anche con il sorriso sulle labbra! La richiesta avanzata dal Delegato allo chef verteva sull'uva in cucina e il tema è stato svolto con interesse e competenza, proponendo piatti nuovi e/o la rivisitazione in "chiave uva" di piatti tradizionali (vedasi il risotto con taleggio e uva anziché pere). La generale impressione è stata favorevole anche se, a fine cena, quando lo chef è stato coinvolto nella discussione, sono emersi suggerimenti per rendere forse più gradevoli alcune preparazioni (i risotti troppo dolciastri). Anche il vino è stato oggetto di cura e apprezzata la proposta di quelli di Mastro Berardino.

LODI
14 novembre 2014

Ristorante "Caffè Vistarini" di Alberto Franceschini. ●Piazza della Vittoria 38, Lodi; ☎0371/67955; coperti 40. ●Parcheggio zona pedonale; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: raspadura e luganega; risotto al pannerone; cassoûla con polenta; grana lodigiano; torta di Lodi.

I vini in tavola: Valpolicella Ripasso Palazzo della Torre 2013 (Allegrini); Torcolato (Maculan).

Commenti: Un caffè storico della piazza centrale riapre dopo anni di chiusura e gestioni improvvisate. Ora, nelle mani di imprenditori lodigiani, punta a tornare il "salotto buono" della città, sia come caffè sia come ristorazione. Avvio semplice con la classica raspadura e una fresca luganega, che ha un po' deluso gli amanti del salame stagionato. Ottimo risotto, abbondantemente mantecato con pannerone e addolcito con un tocco di panna. Corretta cassoela, con salamini, costine, musetto, ginocchio, piedini e cotenne, verze e polenta. Una certezza il grana del caseificio Dedè, servito giustamente a temperatura ambiente e buona anche la tradizionale torta alle mandorle, conosciuta come "tortionata". Una buona prova su un menu tipicamente lodigiano, che lascia ben sperare per questa nuova attività.

MANTOVA
13 novembre 2014

Ristorante "Ai 4 venti" di Lina Stuani Prandi, in cucina Lina Stuani Prandi. ●Via Leopoldo Pilla 43, Curtatone (Mantova); ☎0376/349038, anche fax, cell. 338/2346575; prandiraffaella@yahoo.it; coperti 80. ●Parcheggio non custodito; ferie 24 dicembre-8 gennaio e 2 settimane dal 10 agosto; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8; prezzo 25 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: pâté di faraona; brandade di baccalà; vellutata di broccoli verdi con roquefort; samosa con salsa piccante; riso Basmati con code di gamberi e verdura; pollo tandoori con salsa chili, mango e insalata verde; lemon posset.

I vini in tavola: Bianco Custoza e Lugana di Santi I Frari.

Commenti: Come aperitivo, in sala Ariston, il film "Amore cucina e curry" di Lasse Hallström, poi riunione conviviale nel ristorante per il quale è passata la storia risorgimentale italiana (24 giugno 1848, battaglia di Montanara e Curtatone), che rimane fermo, con la signora Lina, al più schietto mangiar mantovano. Serata eccezionalmente diversa, invece, con Simposiarca Paolo Protti, quella presentata dalla giornalista Raffaella Prandi, in quanto legata al film, quindi franco-indiana: nuova ma in tutto rispettosa della tradizionale e consolidata qualità del locale. Tanta curiosità appagata e applauso finale.

TRENTINO - ALTO ADIGE

MERANO
11 novembre 2014

Ristorante "Lamm Mitterwirt" della famiglia Fontana. ●Via Paese 36, San Martino in Passiria (Bolzano); ☎0473/641240; coperti 70. ●Parcheggio incustodito; ferie 17-24 novembre; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,4; prezzo 45 €.

Le vivande servite: risotto al ragù di oca e mele; oca arrosto con canederli di patate al timo e cavolo cappuccio rosso; soufflé di castagne su crema di cachi e gelato di mirtillo rosso.

I vini in tavola: Arunda Riserva extra brut (Vivaldi); Pinot nero Riserva 2009 Doc (Strobelhof); Passito di Terlano 2011 Doc (vom Kiemberger).

Commenti: L'11 novembre è il giorno in cui si festeggia San Martino e la Delegazione si è recata nel paese di San Martino in Passiria ad assaggiare un'oca come poche volte nella vita capita di assaporare. Il Simposiarca Martin Hora si è accertato personalmente della provenienza delle oche e il risultato è stato un piatto principale saporito, intenso, morbido e croccante. Facile, quando il ristorante è da sempre presente anche nelle "Buone Tavole della Tradizione", premiato e conosciuto da molte altre guide. Con i cosiddetti scarti dell'oca, la cuoca ha realizzato poi un ragù denso, saporito, succoso. Alla fine, il gelato ha accompagnato gli Accademici verso una piacevole doppia conferenza, tenuta dai Consultori Hora e Bruno Barbieri. Da segnalare l'eccellente cucina, i vini perfetti e un'accoglienza familiare, precisa e discreta. Serata davvero riuscita.

VENETO

ALTO VICENTINO
6 novembre 2014

Ristorante "Spinechile Resort" della famiglia Fasolato, in cucina Corrado Fasolato. ●Contrà Pacche 2, Schio (Vicenza); ☎0445/1690107; spinechileresort@tiscali.it, www.spinechileresort.com; coperti 18. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì, dal martedì al venerdì a pranzo. ●Valutazione 8,8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard, Diners.

Le vivande servite: crudo e cotto di trota alla melissa; pasta e fagioli al contrario con capasanta e tartufo nero del Tretto; risotto alle patate con crudo di gamberi e gelato al cren; lombatina di capriolo cotto al vapore di erbe e spezie; guancetta di manzo con ortiche e pere; piacevoli sensazioni di Rhum e tabacco; Rhum el Pampero.

I vini in tavola: Bellaguardia extra brut millesimato 2010 metodo classico (Bellaguardia); Sassaia vino bianco del Veneto Igt 2013 (Angiolino Maule); Verdugo Merlot rosso del Veneto Igt 2010 (Masiero Gianfranco).

Commenti: Il convivio si è aperto con degli stuzzichini fuori menu, preparati ad arte dallo chef, dal gusto armonico ed equilibrato. Al tavolo, dopo l'introduzione del Simposiarca Massimo Carboniero, è stato servito un antipasto composto da trota cotta e cruda dal vago sentore fumé, piatto gustoso e molto equilibrato. I primi piatti erano una pasta e fagioli al contrario e un risotto alle patate, quest'ultimo con sapori magici al lampone. La lombatina di capriolo aveva profumi e gusti inebrianti e a seguire una guancetta di manzo dalla morbidezza sorprendente, piatti magnifici sia dal punto di vista visivo sia olfattivo. Per finire il dolce, un'apoteosi di colori, profumi e gusti. Ottimo l'abbinamento dei vini. Esperienza eccellente grazie alla cucina di Corrado Fasolato e all'impareggiabile servizio ai tavoli di Paola, Veronica ed Edoardo. Il punteggio conferma la bontà del locale.

TREVISO
12 novembre 2014

Ristorante "Trattoria al Gallo" di Antonia Corso, in cucina Barbara Racchello. ●Via XI febbraio 54, Quinto di Treviso (Treviso); ☎0422/379075, fax 0422/379422; miglio.gallo@libero.it, www.trattoriaalgallo.it; coperti 60. ●Parcheggio comodo; ferie 15 giorni ad agosto; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,1; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: crostini caldi con prosciutto d'oca e carciofini; salame d'oca con polentina calda; "ocadella" (mortadella d'oca) e zucca in "saor" con castagne; risotto di straccetti d'oca profumati al timo e radicchio di Treviso precoce; oca arrosto con sedano e fagioli; crostata con marmellata di pere e uvetta.

I vini in tavola: Asolo Prosecco Superiore Docg Colli Trevigiani; Manzoni bianco 2013, Costa degli angeli Igt Colli Trevigiani; Rosso del Milio 2011, Carménère e Merlot Igt Colli Trevigiani (tutti Case Paolin, Volpago del Montello); Fior d'Arancio Colli Euganei Docg (Monteversa, Vò Euganeo).

Commenti: Serata dedicata a sua maestà l'oca, senza dimenticare il tema dell'anno e la stagionalità. Sempre sorprendente la generosità di questo animale, nell'alimentazione: decisamente saporiti e di grande impatto gustativo sia il salame sia la mortadella d'oca. Gradevoli i carciofini sott'olio che ben contrappuntavano i salumi. Interessante l'utilizzo di due altre grandi protagoniste dall'autunno, come la zucca proposta in un "saor" arricchito con castagne. Normale il risotto. Semplice, ma perfettamente eseguita (cosa non sempre facile), la preparazione principale: l'oca arrosto con sedano crudo, che è il piatto trevigiano più significativo di questa stagione. Gradevole la crostata casalinga, bene appropriati i vini, tutti di buona qualità. La serata è stata arricchita da una serie di testimonianze che hanno illustrato il valore dell'oca nelle tradizioni trevigiana ed ebraica, ma anche il valore di questa antica trattoria.

FRIULI - VENEZIA GIULIA

UDINE
7 novembre 2014

Trattoria "Da Nando" della famiglia Uanetto. ●Via Divisione Julia 14, Mortegliano (Udine); ☎0432/760187, fax 0432/761786; info@danando.it, www.danando.it; coperti 140. ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura martedì, domenica sera. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: buffet di benvenuto: prosciutto crudo, tartare con tartufo, salame di brovada, pitina scottata su polenta abbrustolita; polentina morbida condita al tartufo bianco; gnocchi di zucca con scaglie di formaggio di Fagagna stravecchio e tartufo bianco; frico di patate aperto con tartufo bianco e foglie di tarassaco; lo strudel secondo Nando; cantuccini di granturco di Mortegliano.

I vini in tavola: Brut Cuvée metodo classico (Dorigo); Blanc (Borgo del Tiglio); Merlot 2008 "Simon di Brazzan"; Ramandolo Docg 2012 (Dario Coos).

Commenti: La cena in onore del Presidente Ballarini ha coronato il tema de "Il tartufo bianco pregiato friulano". Il patron del locale, Ivan Uanetto, ha saputo interpretare magistralmente l'argomento, deliziando con una serie di piatti realizzati con ingredienti del territorio e sapientemente valorizzati dall'accostamento con il tartufo bianco, aggiunto a crudo. Unico piatto poco equilibrato, gli gnocchi di zucca, a causa di una materia prima troppo dolce. Ottimi gli antipasti di benvenuto, così come la polentina morbida condita, nonché il mezzo frico sul quale il tartufo sprigionava tutto il suo intenso profumo. Apprezzato lo strudel e indovinato l'abbinamento con i vini, serviti a tutto pasto. Eccezionale il servizio, per il quale lo staff ha ricevuto i più calorosi apprezzamenti dal Presidente.

EMILIA ROMAGNA

BOLOGNA
13 novembre 2014

Ristorante "Antica Trattoria Belletti" di Camilla Belletti. ●Via Lavino 499, Montepastore (Bologna); ☎051/6767004; coperti 50/60. ●Parcheggio incustodito; ferie primi 15 giorni di settembre; giorno di chiusura lunedì; in inverno anche il martedì sera. ●Valutazione 8; prezzo 40 €.

Le vivande servite: crescentina fritta con coppa di testa; funghi porcini fritti; tagliatelle al tartufo bianco pregiato; stianconi di farina integrale macinata a pietra con ragù bianco e funghi porcini; tagliata di manzo di carne bovina piemontese con funghi porcini spadellati con un filo di olio, il profumo dell'aglio e un pizzico di pepe; assaggio di fior di latte e mousse di ricotta con la saba.

I vini in tavola: Pignoletto frizzante Doc Bonzarino; Rosso Bologna Doc (Tenuta Bonzara, Monte San Pietro); Malvasia dolce "Collezione Maria Luigia" (Cantine Ceci, Torrile).

EMILIA ROMAGNA segue

Commenti: Ancora una volta la Delegazione è partita alla scoperta dei tesori del suo territorio collinare e ne ha trovato uno veramente prezioso a Montepastore, nei dintorni di Savigno. L'Antica Trattoria Belletti, gestita con passione dalla famiglia Belletti, e in particolare da Camilla, è stata davvero una bella scoperta del Simposiarca Giovanni Militerno. Una rustica saletta ha accolto calorosamente gli intervenuti alla cena autunnale a base di funghi e tartufi rigorosamente del territorio. Un vero tripudio di profumi e sapori: su tutti l'aroma del tartufo bianco pregiato locale e del porcino, sia fritto sia in padella. Esperienza veramente entusiasmante che ha riscosso il plauso indiscusso di tutti, sia per l'esecuzione dei piatti sia per le materie prime utilizzate. Interessante anche la breve dissertazione del Simposiarca sulla storia e sull'utilizzo di tartufi e funghi nelle cucine dei territori europei.

CARPI-CORREGGIO
10 novembre 2014

Ristorante "Osteria la Fefa" di Genoveffa Guidetti e figlio, in cucina Genoveffa Guidetti. ●Via Trento e Trieste 9/c, Finale Emilia (Modena); ☎0535/780202; info@osterialafefa.it, www.osterialafefa.it; coperti 60. ●Parcheggio comodo; ferie gennaio e luglio; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: torta degli ebrei; insalata di coniglio con verdure dell'orto e salsa verde; tortelli ripieni di castagne con rosmarino, uvetta sultanina e pinoli tostati; coscia d'anatra in dolce agro con salsa al Lambrusco e uva; taccolenta degli Estensi.

I vini in tavola: Arbore Spergola bianco; Pra di bosso, Lambrusco reggiano Doc; Cà besina Spergola Champenoise (tutti della Cantina Casali).

Commenti: Il locale è stato particolarmente provato dal terremoto in Emilia (epicentro) del 2012, durante il quale la proprietaria Genoveffa Guidetti - in arte Giovanna - si è distinta per impegno nei confronti dei disagiati. Simposiarca Paola Molinari, relatore il dottor Lorenzo Lorenzini, Conservatore al Museo Civico di Modena, sul tema "A tavola con la corte estense". Il relatore ha raccontato come il servizio fosse strettamente legato all'ambiente in cui si svolgeva, un vero e proprio codice

comportamentale fatto di formule molto vicine alla liturgia. Confermata l'elevata qualità della cucina della Fefa, apprezzata già dalla Delegazione con votazioni eccezionali.

CASTEL S. PIETRO-FIRENZUOLA
22 novembre 2014

Ristorante "Rovignale" di Elisabetta Borelli. ●Località Capanna, Castro San Martino in Firenzuola (Firenze); ☎055/8149297; www. rovignale.it; coperti 30. ●Parcheggio comodo; ferie un mese a febbraio e due settimane tra agosto e settembre; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,6; prezzo 45 €.

Le vivande servite: crostini di beccaccia; bocconcini di pecorino stagionato con marmellate piccanti e miele; affettati misti con sott'oli caserecci; passatelli cotti nel brodo di carne con pecorino di fossa e tartufo bianco; panzanella; insalatina di trippa; arrosto girato di tordi, fegatelli e maiale; patate nella ghiotta; insalata di radicchio; zuccotto fiorentino; zuccherini assortiti sotto spirito.

I vini in tavola: Le Prode 2013 (Cantina La Regola, Riparbella); Chianti classico Santa Caterina 2011 (Cantina Castel Vecchio, San Casciano Val di Pesa).

Commenti: La Delegazione si riprometteva una riunione conviviale a base di cacciagione e gli Accademici sono stati accontentati, in maniera encomiabile, dall'Accademico Antonio Gandolfi Colleoni, Simposiarca dell'evento. Il locale è ubicato in mezzo ai boschi di un'azienda agrituristica-venatoria e si caratterizza per la presenza di un grande camino, che ospitava un bellissimo spiedo di caccia, al disotto del quale si insaporivano e si cuocevano lentamente le patate nella ghiotta. Questa preparazione l'ha fatta da padrone nel gradimento dei commensali, anche se non sono stati da meno gli appetitosi crostini di beccaccia, i saporiti passatelli sublimati da un profumatissimo tartufo bianco e, per finire, l'ottimo zuccotto fiorentino. Riuscito l'accostamento dei vini. Corretto il rapporto qualità-prezzo. Gli Accademici, il Simposiarca, il Delegato Andrea Stanzani e Antonio Gaddoni, Delegato di Imola e gradito ospite, si sono complimentati con Elisabetta che oltre a essere la titolare del locale ne è anche l'unica e prestigiosa chef.

IMOLA
21 novembre 2014

Ristorante "Osteria del Teatro" di Danilo Martelli, in cucina Marilena Tusone. ●Vicolo Fratelli Bartolini 1, Imola (Bologna); ☎0542/22954, cell. 338/9239291; danilomartelli@alice.it, www.osteriadelteatro.org; coperti 80+30 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie 5-20 agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 6,9; prezzo fino a 35 euro €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: sfogliatella di funghi porcini; gnocchi di patate rosse con coulis di porro e salsiccia; strozzapreti alla cipolla rossa e radicchio con pancetta stufata al Sangiovese; medaglione alla melagrana con parmigiana di spinaci; cheesecake a freddo con salsa all'arancia.

I vini in tavola: Prosecco brut (Val d'Oca); Pinot bianco Doc (Zemmer); Sangiovese superiore Doc 2013 (Monticino Rosso).

Commenti: Nella settimana enogastronomica del "Baccanale", gli Accademici hanno fatto visita ad un ristorante situato negli antichi sotterranei dell'aristocratica dimora di Palazzo Toschi. Il menu, messo a punto dal gestore, voleva rispecchiare un richiamo alle coltivazioni orticole. Dopo una croccante sfogliatella, si è passati a due primi piatti dove il gradimento maggiore è andato agli gnocchi di patate rosse. La carne del medaglione è risultata di buon sapore ma non omogenea in quanto a morbidezza. Piacevole il dolce. Servizio accurato e veloce, tenuto anche conto delle numerose presenze. Al termine della serata, che concludeva un incontro pubblico su "Gli orti fra nutrimento e medicina", il Delegato ha consegnato al titolare Danilo Martelli il guidoncino e la vetrofania dell'Accademia.

LUGO DI ROMAGNA
19 novembre 2014

Ristorante "Agriturismo Palazzo Baldini" di Filippo Sangiorgi, in cucina Silvia, Lucia e Carlo. ●Via Boncellino 170, Bagnacavallo, Loc. Boncellino (Ravenna); ☎0545/61610, cell. 345/7163615; info@palazzobaldini.it, www.palazzobaldini.it; coperti 80. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie dal 19 gennaio al 10 febbraio; giorno di chiusura lunedì,

martedì, mercoledì. ●*Valutazione 8,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.*

Le vivande servite: quiche di verdure; traghetti del Passatore; faraona arrosto profumata al tartufo e flan di zucca; millefoglie con scaglie di cioccolato; crema chantilly e saba.

I vini in tavola: Albana secco Doc 2013 (Zavalloni); Sangiovese superiore Tre Rocche Doc 2013 (Nicolucci); Decimello (Longanesi).

Commenti: Una riunione conviviale particolarmente bella e calda, che ha visto la quasi totalità degli Accademici riuniti attorno ad un tavolo imperiale, ricco di composizioni floreali molto gradevoli. Un giudizio unanime sulla qualità della cucina, che usa verdure e carni da cortile di propria produzione. Un luogo molto accogliente; l'ottima cucina e l'allegria dei commensali sono stati il giusto coronamento di una serata organizzata perfettamente dal Simposiarca Giorgio Grandi.

MODENA
17 novembre 2014

Ristorante "Cucina del Museo" di Alberto Vaccari. ●*Via Sant'Agostino 7, Modena;* ☎*059/217429; www.cucinadelmuseo.it; coperti 24.* ●*Parcheggio scomodo; ferie 20 luglio-25 agosto, 24 dicembre–6 gennaio; giorno di chiusura lunedì.* ●*Valutazione7,04; prezzo 85 €.*

Le vivande servite: frittelle di baccalà; prosciutto (produzione propria) con gnocco ingrassato; lasagne ai carciofi; arrosto di maiale (prosciutto al forno); patate arrosto; radicchio con pancetta e grana; zuppa inglese.

I vini in tavola: Brut (Bellei); Sauvignon (Vallania); Lambrusco Grasparossa (Corletto); Passito.

Commenti: Uno dei più vecchi ristoranti di Modena: se ne hanno notizie dal 1600 come osteria per carrettieri e poi per i soldati del Duca e successivamente con il nome di "Osteria dei due scalini" come locale da poco prezzo. Nel 1987, gli attuali gestori, Alberto Vaccari e la moglie Paola, hanno restaurato il locale mantenendo il fascino della storia e hanno creato questo piccolo ristorante di calda e intima atmosfera, al tempo elegante e familiare. La cena ha dimostrato la cura nella ricerca della materia prima e tutti i piatti sono stati apprezzati dagli Accademici, specialmente il prosciutto e l'arrosto di maiale. I vini sono stati graditi e ben abbinati. Il prezzo ha un po' penalizzato la votazione finale, anche se il locale e la cantina molto fornita giustificano, almeno in parte, la spesa. Una cena apprezzata dagli Accademici, in un ambiente accogliente adatto per una cena importante.

REGGIO EMILIA
11 novembre 2014

Ristorante "Gianni" di Rossano Fontanesi, in cucina Antonella Prati. ●*Via del Bosco 14, Sant'Antonino, Casalgrande (Reggio Emilia);* ☎*0536/823379, fax 0536/824638; info@gianniristorante.it, www.gianniristorante.it; coperti 130+90 (all'aperto).* ●*Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì e martedì.* ●*Valutazione 7,7; prezzo fino a 35 €; carte accettate American Express/CartaSì/Visa/MasterCard.*

Le vivande servite: insalata di pere, noci e parmigiano reggiano; gnocco fritto, salame e culatta; tagliatelle con prosciutto crudo di Parma ed erba cipollina; crema di zucca con crostini; prosciutto al forno con patate; soufflé di formaggi con crema di funghi; zuppa inglese.

I vini in tavola: San Vincenzo (Cantina Anselmi, Monteforte d'Alpone); Nero d'Avola (Cantina Baglio di Pianetto, Santa Cristina Gela); Dindarello (Cantina Maculan-Breganze).

Commenti: Una Simposiarca-relatrice, Marcella Mastropietro, alla sua prima e sontuosa esperienza; un ristoratore e una cuoca, Rossano Fontanesi e Antonella Prati, che hanno saputo custodire i sapori della tradizione reggiana, essendo fautori di una gastronomia in grado di offrire tutto anche a chi è intollerante al glutine, partendo da un serio studio delle basi scientifiche e tecniche di questo nuovo percorso. Ecco il segreto del successo di una riunione conviviale dal raro spessore culturale e gastronomico, dedicata alla cucina senza glutine e alla conoscenza della celiachia. Nessuno si sarebbe avveduto, se non informato preventivamente, che stava degustando piatti *gluten free*, a dimostrazione che anche il celiaco si può nutrire con cibi di tale eccellenza gastronomica da non essere distinguibili, per qualità, dai più gradevoli piatti della cucina destinata a tutti.

TOSCANA

AREZZO
9 novembre 2014

Ristorante "Osteria del Teatro" di Emiliano Rossi. ●*Via Maffei 2, Cortona (Arezzo);* ☎*0575/630556; coperti 70+16 (all'aperto).* ●*Parcheggio scomodo; ferie seconda metà di novembre; giorno di chiusura mercoledì.* ●*Valutazione 8; prezzo 38 €.*

Le vivande servite: sformatino di zucca gialla con pecorino affienato e petto d'oca affumicato; tortelloni di chianina su salsa di Syrah; mele ripiene di porco brado in forno; semifreddo al cioccolato e amarene.

I vini in tavola: Chardonnay 2013 Friuli Colli Orientali (Giuseppe Zorzerting); Achelo 2012 Syrah (Antinori, Cortona); Ceraso (Lombardi Visconti, Abbadia S. Salvatore, Monte Amiata).

Commenti: Riunione conviviale dedicata ai colori dell'autunno. Il cibo può essere lavoro, passione e colore, che è quello che spesso contraddistingue, insieme all'originalità, pur non allontanandosi dalla tradizione, la cucina di Emiliano Rossi. Colore nell'ottimo tortino di zucca cui facevano corona sottili fette di petto d'oca affumicato. Originalissima e gustosa la mela ripiena di un delicato impasto di maiale; perfetto il semifreddo al cioccolato con amarena. Buono il tortellone, ma non esaltante come il resto. Un successo, questa riunione conviviale domenicale, dove al cibo la Delegazione ha unito una visita alle bellezze artistiche di Cortona.

EMPOLI
12 novembre 2014

Ristorante "Pizzeria il Rifugio" di Marco Marzini. ●*Via Salaiola 305, Località Monterappoli, Empoli (Firenze);* ☎*0571/589451; coperti 70.* ●*Parcheggio privato del ristorante; ferie fine agosto-primi di settembre e dal 10 al 20 gennaio; giorno di chiusura lunedì.* ●*Valutazione 7,39; prezzo 35 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.*

Le vivande servite: antipasto creazioni d'autunno (neccio alla ricotta di pecora, flan di zucca gialla); risotto al pecorino e tartufo bianco; bistecca blu belga con contorno di verdure al forno.

I vini in tavola: Chardonnay; Chianti biologico di Putigliano.

Commenti: Riunione conviviale organizzata dalla Delegata Marta Ghezzi, riservata ai soli Accademici al fine di ricercare soluzioni organizzative affinché la Delegazione possa dare un contributo maggiore sia al territorio sia all'attività accademica. Purtroppo il locale non si è rivelato idoneo alla prevista discussione, a causa della presenza di altri clienti e di una pessima acustica e pertanto sarà oggetto di un'altra riunione conviviale. Il risotto al pecorino è stato molto gradito; il tartufo invece si è rivelato poco profumato.

MAREMMA-GROSSETO
14 novembre 2014

Ristorante "La Locanda di Torquato" di Paola Travelli. ●*Via del Corso*

TOSCANA segue

16/18, Montorgiali (Grosseto); ☎0564/580170; coperti 65. ●Parcheggio incustodito; ferie prima settimana di ottobre e seconda settimana di gennaio; giorno di chiusura mercoledì e domenica sera (inverno). ●Valutazione 7,8; prezzo 35 €.

Le vivande servite: pappa al pomodoro; tortello maremmano al ragù; pici all'aglione; maialino di cinta al finocchietto selvatico e menta; cicoria profumata all'arancia; cavolfiore ripassato in padella; fondente di cioccolato fondente al Rhum.

I vini in tavola: Grillesino Ciliegiolo Igt.

Commenti: La serata accademica si è svolta con grande soddisfazione degli Accademici e degli ospiti, che hanno apprezzato molto i vari piatti, rispettosi della tradizione, per certi aspetti adattata e resa maggiormente godibile ai palati moderni. La pasta, vero fiore all'occhiello del ristorante, è rigorosamente fatta in casa. *Leitmotiv* di tutti i piatti è quel meraviglioso e delicatissimo olio di Montorgiali, mai aggressivo, mai "troppo", aggiunto spesso a crudo per gustarne appieno le caratteristiche di morbidezza che esaltano e non coprono il piatto. Il menu è stagionale perché tiene conto, in modo quasi maniacale, dei prodotti locali freschi: le carni, veramente particolari, provengono da un allevamento locale di maiale di cinta senese di alta qualità e le verdure dall'orto accanto. Da tutte queste attenzioni ai particolari, scaturisce un insieme di sapori ben amalgamati che certe volte rapisce il palato e la fantasia. La serata è stata unanimemente apprezzata.

VALDARNO FIORENTINO
14 novembre 2014

Ristorante "Casa al Chianti (La botteghina di Dudda)" di Francesca Golino, in cucina Francesca Golino. ●Località Case di Dudda 12, Greve in Chianti (Firenze); ☎055/8549020; info@casaalchianti.it, www.casaalchianti.it; coperti 40. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura a cena dal lunedì al giovedì (solo in inverno). ●Valutazione 8,03; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: crostone al tartufo e prosciutto campagnolo; linguine alla gricia; spaghetti alla mollica; zuppa di pane; pollo e coniglio alla cacciatora con olive nere; finocchi gratinati; bignoline alla crema chantilly.

I vini in tavola: Chianti della casa.

Commenti: Tipica trattoria del territorio chiantigiano, ricavata in un'antica tinaia. La proprietaria e cuoca è sempre stata rispettosa delle tradizioni del territorio e i suoi piatti esprimono questa attenzione anche con un menu molto vario e attento alla qualità dei prodotti. Alcuni piatti esulano dal confine toscano, come gli Accademici hanno avuto modo di verificare in questa bella serata: ottime la gricia e la mollica; buoni la zuppa di pane e l'umido; eccellenti le bignoline alla crema fatte in casa dalla sorella di Francesca, Mariella. Al termine della più che piacevole serata, che ha visto la presenza anche di numerosi ospiti, il Delegato Ruggero Larco ha donato a Francesca, oltre alla vetrofania, il piatto in ceramica personalizzato della Delegazione.

VALDELSA FIORENTINA
12 novembre 2014

Ristorante "Il Caminetto" di Giuseppe di Salvo. ●Località Le Mura Montaione, Montaione (Firenze); ☎0571/677130; coperti 70. ●Parcheggio comodo; ferie una settimana a febbraio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,39; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: antipasto della casa al tartufo; pappardelle con sugo di lepre; vellutata di zucca gialla con tartufo di San Miniato; fritto dell'aia; gelato di crema con tartufo.

I vini in tavola: Vino della casa.

Commenti: Serata piacevolissima, ricca di ospiti. I Simposiarchi Cristina Bartaloni e Andrea Gori hanno imperniato il menu sulle tradizioni locali, cercando di tener conto dei prodotti stagionali del momento. Plauso al gelato di crema con tartufo. Il Coordinatore Territoriale Franco Milli ha ripercorso la storia della cucina dall'antichità fino ad oggi. Dopo lo scambio di alcuni doni alla brigata di cucina e ai Simposiarchi, il Delegato Alessandro Signorini ha ribadito l'importanza dell'Accademico come ambasciatore delle tradizioni culinarie italiane locali.

VERSILIA STORICA
14 novembre 2014

Ristorante "Tre Stelle" di Massimo Landi. ●Via Montauti 6, Forte dei Marmi (Lucca); ☎0584/80220; coperti 40+20 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie dal 10 al 25 dicembre; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,5; prezzo 40 €.

Le vivande servite: aperitivo di benvenuto; antipastino composto da scampi, calamari, cozze, gamberi, pomodorini con crostini; spaghettini alle arselle del litorale; pesce alla napoletana con fiori di capperi, olive e pomodori secchi con contorno di verdure al forno; gelato con mousse di fragole.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene (Bartolomiol); Vermentino (Terenzuola).

Commenti: La riunione conviviale è stata organizzata per i soli Accademici per discutere, confrontarsi in amicizia e sviluppare in armonia i futuri eventi. Il ristorante prescelto è uno dei più rappresentativi del territorio, già visitato in passato e apprezzato per la cucina. Massimo, il patron, anche in questa occasione ha sviluppato un menu di notevole livello. Apprezzatissimo l'antipasto caldo; notevoli gli spaghettini alle arselle del litorale. Ottimi i vini. Media particolarmente alta di tutti i piatti serviti. La grande convivialità e la partecipazione sono state alla base di una serata che la Delegata Anna Ricci ha proposto di ripetere nel prossimo anno.

MARCHE

FERMO
6 ottobre 2014

Ristorante "dell'Hotel Farnese" di Giampiero Funari, in cucina Daniela Funari. ●Corso Matteotti 4, Santa Vittoria in Matenano (Fermo); ☎0734/780171; coperti 105. ●Parcheggio comodo. ●Valutazione 7,72; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: verdure grigliate e marinate; olive ascolane della casa con fiori di zucca e zucchine pastellate; sfogliatina agli asparagi; tortelloni alla fantasia di funghi e tartufo; maccheroncini al nido di rondine; pollo ruspante cotto al forno a legna con patate e verdure gratinate al forno; crostate e cantucci della casa con vino di visciole.

I vini in tavola: Passerina spumantizzata; Passerina; Rosso Piceno Superiore il Brecciarolo (tutti Cantina Velenosi).

Commenti: Un buon pranzo della domenica, in un ristorante che ha fatto della cucina del territorio un punto di forza. La Simposiarca Clarissa Marzialetti, che ha organizzato anche una visita culturale a questo splendido paese arroccato nell'entroterra, ha costruito un menu che ha valorizzato i piatti tipici del locale. Apprezzatissime le olive ripiene fritte. Alta la valutazione anche per i tortelloni con funghi e tartufo e, in effetti, la pasta fatta in casa ripiena è da sempre una proposta costante e ricercata del locale. Presente alla riunione conviviale il Sindaco, Carlo Maria Pettinelli. Il menu del mese è stato realizzato dall'artista di Campofilone, Cristina La Notte.

MACERATA
12 ottobre 2014

Ristorante "Antico borgo di Gallano" di Sonia e Jacopo Bonfili, in cucina Sonia Bonfili e Angelica Silvi. ●Via Case Sparse, Pievetorina (Macerata); ☎0737/612057, anche fax, cell. 349/7560020; anticoborgodigallano@gmail.com, www.anticoborgodi-

gallano.com.; coperti 60+60 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie dal 15 ottobre a Pasqua; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte (no American Express).

Le vivande servite: soufflé di verdure con crema di formaggio; carpaccio di manzo alle erbe; frittatina con salsiccia e zucchine; caprino con panatura di pistacchio di Bronte; tagliatelle al tartufo; mezzi paccheri di Gragnano al ragù di faraona; oca in umido; fantasia di gratinati e insalata di misticanza; dolci al cucchiaio; liquori Varnelli.

I vini in tavola: Collequanto e Serrabianco (Cantina Colli di Serrapetrona).

Commenti: L'agriturismo omonimo produce cereali biologici, compreso il grano duro e il farro, ma è impegnato soprattutto nell'allevamento dei bovini di razza marchigiana e animali di bassa corte, per cui tutti i prodotti sono a chilometro zero. La cucina realizza ottimi piatti proprio grazie alla materia prima. Si deve al Simposiarca Orlando Simoni il merito di aver scoperto questo ristorante dove sono stati apprezzati soprattutto gli antipasti, mentre sui primi gli Accademici si sono divisi: alcuni hanno preferito le tagliatelle, altri i paccheri. Giudizio unanime per l'oca in umido (che invece nel menu era stata indicata "in potacchio"). Indovinato l'abbinamento dei piatti con i vini.

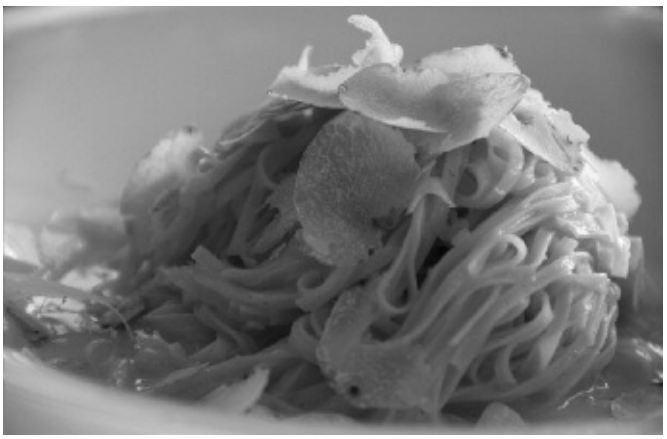
MACERATA
26 ottobre 2014

Ristorante "Priori" di Andrea Priori, in cucina Angelica Paloni. ●Piazza XX Settembre, Monte San Martino (Macerata); ☎0733/660209; ristorantedeipriori@alice.it; coperti 120+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie dal 1° al 15 novembre; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: coratella di agnello; carpaccio di arista di maiale; paccheri di Gragnano al ginepro; tagliatelle alle ortiche; stinco di vitello marchigiano con prugne, patate fritte e insalata; tortina di mela rosa primitiva di Monte S. Martino; liquori Varnelli.

I vini in tavola: Passerina Igt; Rosso Piceno (entrambi Cantina Ciù Ciù Offida).

Commenti: Una splendida giornata di sole ha favorito l'appuntamento



gastronomico di Monte S. Martino, organizzato ottimamente dal Simposiarca Pierpaolo Simonelli, che ha consentito al mattino di ammirare le opere di Carlo e Vittore Crivelli, nella chiesa parrocchiale, e nel pomeriggio di visitare un'azienda specializzata nella produzione di mele rosa dei Sibillini. Al ristorante, gli Accademici hanno molto apprezzato i paccheri al ginepro e lo stinco di vitello, ma una buona votazione hanno avuto anche le tagliatelle alle ortiche. Un po' lento il servizio ai tavoli, anche a causa dei ritardi in cucina per il gran numero di avventori in sala. Al termine, la cuoca, Angelica Paloni, ha descritto alcune delle sue ricette preferite. All'incontro hanno preso parte il Coordinatore Territoriale Mauro Magagnini, il Direttore del Centro Studi Territoriale Piergiorgio Angelini e i Delegati di Ancona, Pietro Aresta, e di Fermo, Carla Chiaramoni.

PESARO-URBINO
13 novembre 2014

Ristorante "Maria" di Gabriele Cerisoli, in cucina Gabriele Cerisoli. ●Via Cavallara 2, Mondavio, Frazione Cavallara (Pesaro e Urbino); ☎0721/976220, anche fax, cell. 331/7877039; cerisoli.elisabetta@libero.it; coperti 120. ●Parcheggio comodo; ferie dal 15 al 30 luglio; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 8,3; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tortino di parmigiano su crema di zucca gialla al tartufo di Acqualagna; crema di patate e porri con tuorlo d'uovo e tartufo bianco di Acqualagna; tagliatelle fatte in casa al tartufo bianco di Acqualagna; cinghiale in salmì su passatina di fagioli borlotti; tortino di cioccolato con cuore fondente e mosto cotto.

I vini in tavola: Bianchello del Metauro "Borgo Torre"; Mogliano rosso, Montepulciano (tutti dell'azienda agricola Claudio Morelli).

Commenti: In questo luogo del gusto, punto di riferimento per i palati raffinati, tradizione, passione e ricerca si sposano e vengono proposti con grazia. Lo storico ristorante da qualche anno è passato dalla classica cucina marchigiana ad una cucina più creativa ma sempre nel rispetto dei sapori della tradizione e mantenendo fede all'eccellente qualità delle materie prime. Ottimi gli antipasti e le tagliatelle al tartufo bianco di Acqualagna di grande qualità. Lo stesso dicasi per il cinghiale in salmì, anche se prevaleva leggermente il rosmarino. La selezione degli ingredienti e la tecnica sono eccellenti; la qualità dei piatti si sposa con la cortesia e l'affabilità che non diventa mai invadenza. Buona la scelta dei vini, che ben accompagnavano le pietanze.

UMBRIA

TERNI
10 novembre 2014

Ristorante "Osteria Garibaldi" di Catia Digiovanni e Maurizio Cesarini, in cucina Catia Digiovanni. ●Via Garibaldi 27, Terni; ☎0744/429511, anche fax; coperti 70. ●Parcheggio sufficiente, comodo; ferie 1°-20 agosto; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8; prezzo 15 €.

Le vivande servite: zuppa di lenticchie, crostone e tartufo nero; ciriole alla ternana; trippa secondo la consuetudine locale; spezzatino di vitella al coccio; verdure ripassate in padella; zuppa inglese; sbricciolata; crostate.

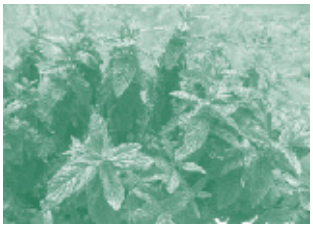
I vini in tavola: Montefalco rosso Domenico Pennacchi 2008, Gualdo Cattaneo.

Commenti: Non è facile commentare questa serata dedicata alla riunione autunnale della Consulta della Delegazione, in quanto non vi era un menu prefissato e ognuno degli Accademici ha ordinato singolarmente. Simposiarca Franco Maroni che, insieme a Vittorio Fiorucci, ha proposto di continuare ad analizzare queste piccole realtà, numerose in città, che permettono di gustare, a prezzi accettabili, i piatti della cucina ternana. Maurizio, il maître-gestore, fa di tutto: propone a voce menu e vini, facendo sentire in famiglia il cliente. Ottime le ciriole alla ternana e splendidi la zuppa di lenticchie con crostone e tartufo nero, la trippa che ricorda quando vicino al ristorante c'era il mattatoio, lo spezzatino di vitella al coccio e verdure di stagione. Al termine, zuppa inglese, sbricciolata (crema chantilly, biscotto millefoglie e cioccolato al taglio), le crostate, una agli amaretti e banana e l'altra con prugne, mascarpone e ricotta. Un ringraziamento al Simposiarca che ha proposto la semplicità e la grazia di Catia e Maurizio.

TERNI
19 novembre 2014

Ristorante "Il Feudo", in cucina Marco Lupini. ●Via del Forno 10, Montoro (Terni); ☎0744/735168, cell. 333/1329663; feudorist@gmail.com, www.ristoranteilfeudo.it; coperti 60+60 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: bruschette all'olio nuovo e focacce; fagottino di cicorietta su fonduta di pecorino e prosciutto croccante; strappatelle alla mentuccia e serpollo; taglierini



UMBRIA segue

salvia e guanciale; tortino di broccoletti e fagioli con cilindro di filetto di maiale bardato al porro e lardo di Norcia; zuppa d'Albione su cestino di pasta fillo; castagne e vino novello.

I vini in tavola: Orvieto classico 2013 (Campo della Fiera); rosso "Sobrano" 2012 (Cantine Franco Todini); L'orcio aromatizzato di vino e visciole; Vino Novello Il Falò (Cantine Lungarotti, Torgiano).

Commenti: Gradito ritorno a Montoro, guidati dagli Accademici Giuseppe Metastasio e Dino Vittori. Si inizia con la bruschetta all'olio nuovo (vera rarità in un anno a raccolto zero) e la focaccia calda e fragrante. Segue uno scrigno di pasta ben fatta e ben cotta che racchiude cicoria di campo saltata in padella, su fonduta di pecorino, non aggressivo e dolce al punto giusto. Sullo stesso buon livello le strappatelle alla mentuccia e serpollo, piatto della tradizione locale. I taglierini, un po' ammassati nella presentazione "arrotolati a turbante", sono conditi da un sugo bianco salvia e guanciale. Il maiale, d'obbligo dopo la conversazione di Metastasio sulla reintroduzione del suino autoctono in Umbria, viene confezionato a cilindro, bardato da una foglia di porro. Lo accompagna il tortino di broccoletti e fagioli. La zuppa inglese, ricca di cioccolato in cestino di pasta fillo, conclude la riunione conviviale alla quale non potevano mancare, vista la stagione, le castagne e il vino novello.

LAZIO

ROMA EUR

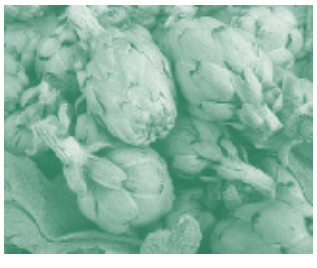
19 novembre 2014

Ristorante "Il Timoniere" di Margherita Poduti. ●Via Francesco Orazio da Pennabilli 5, Roma; ☎06/5110007, cell. 334/7592171; m.poduti@yahoo.it, www.iltimoniere.playfun.tv; coperti 52. ●Parcheggio scomodo; ferie agosto; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: alicette fritte; tortino di patate e carciofi con fonduta di taleggio; fettuccine alla carbonara con fiori di zucca e zafferano; tonnarelli al lardo di Colonnata e pomodorini Pachino freschi; saltimbocca alla romana e polpetta di vitella; verdura fresca di stagione; sfizi dal quinto quarto (a centro tavola trippa e coratella); torta di mele e strudel con gelato alla vaniglia o crema pasticciera.

I vini in tavola: Bianco dei Castelli Romani; Primitivo della casa.

Commenti: Graditissimo relatore il professor Gianni Rivolta, giornalista e scrittore, Presidente dell'Associazione Garbatella Mia, il quale ha raccontato la storia e le leggende nate intorno ai quattro alberghi suburbani della Garbatella. Cucina dai sapori decisi e dai condimenti generosi ma di estrema digeribilità. Tutte le pietanze sono state confezionate espressamente con ingredienti freschissimi, a cominciare dalle polpette, impastate all'istante, e dai saltimbocca, preparati al momento. Molto apprezzati le alicette, appena fritte, e il tortino di patate e carciofi, così come la carbonara, per il sapiente amalgama delle uova. Nella norma i secondi; buoni i dolci. A Margherita Poduti e al suo staff il merito di aver portato a termine, col prezioso aiuto del Simposiarca Francesco Ricciardi, l'ardua sfida di soddisfare un numero notevole di convitati esigenti, inusuale per la struttura, con impegno e gentilezza. Inevitabile una certa lentezza nel servizio (e nella cucina) che ha penalizzato un risultato che altrimenti sarebbe stato eccellente.



ROMA VALLE DEL TEVERE-FLAMINIA

13 novembre 2014

Ristorante "Baja". ●Lungo Tevere Arnaldo da Brescia, Roma; ☎06/94368869; info@bajaroma.it, www.bajaroma.it; coperti 60+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: panelle, zeppoline e verdura in tempura; millefoglie di spada e pane carasau; polpo croccante su crema di patate allo zafferano; fettuccine con spigola, basilico e bottarga; saltimbocca di orata con caponata siciliana; biscottini e petit four al caffè.

I vini in tavola: Prosecco (Ponte); Malvasia; Chardonnay Collio (Marco Felluga).

Commenti: Location davvero particolare, trattandosi di un barcone sul Tevere attiguo a quello che un tempo era il porto di Ripetta. Possibilità di organizzare, in concomitanza, una gita sul fiume.

RIETI

9 novembre 2014

Ristorante "Agriturismo Santo Pietro" di Carlo Corradini. ●Via Farnese, Località Coltodino di Fara Sabina (Rieti); ☎0765/386748, fax 0765/386818; info@agriturismosantopietro.it, www.agriturismosantopietro.it; coperti 150+30 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 15-30 agosto; giorno di chiusura dal lunedì al giovedì. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: antipasto Santo Pietro; fettuccine di pasta fresca, tagliata a mano, in bianco con macinato di maiale, pancetta e olive; gnocchi al sugo di cinghiale; abbacchio al forno con patate; girello di vitella farcita con broccoletti ripassati; dolci della casa.

Commenti: In un bellissimo ambiente, immerso nel verde degli uliveti sabini, gli Accademici hanno gustato una cucina all'insegna della semplicità e dei sapori genuini.

ABRUZZO

PESCARA

21 novembre 2014

Ristorante "Osteria La Corte" di Creaeventi srl. ●Via Montani snc, Spoltore (Pescara); ☎085/4159787; coperti 80. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8; prezzo 40 €.

Le vivande servite: insalatina di mare con gelatina morbida allo zafferano; tagliatelle di seppia allo zafferano; quadrucci allo zafferano in minestra di patate dell'Adriatico; ravioli di gamberi, zafferano e topinambur agli agrumi; uovo croccante allo zafferano; ricotta mielata e zafferano su crema di cachi.

I vini in tavola: Spumante "Pecorino" brut; Pecorino Doc 2013; Montepulciano d'Abruzzo Doc 2013 (azienda agricola San Lorenzo).

Commenti: La riunione conviviale dedicata alla cucina dello zafferano è stata definita ottima dai numerosi Accademici e ospiti. Dopo l'introduzione del Delegato, vi è stata la relazione del professor Cichelli sulle proprietà e le caratteristiche della spezia in questione. Il menu, predisposto dalla brava Simposiarca Patrizia Ac-

corsi, è stato realizzato con la consueta maestria da un duo di chef di alta professionalità: Maurizio Della Valle e Marcello Spadone. L'accostamento del pesce, molto fresco, allo zafferano ha raccolto unanimi consensi: molto apprezzate le "tagliatelle" di seppia (seppie tagliate a filetti). Superbi i quadrucci allo zafferano, in una minestra con frutti di mare, e i ravioli ripieni di gamberetti. Molto particolare l'uovo in camicia con un croccante di parmigiano e zafferano. Apprezzati i vini della azienda agricola San Lorenzo. Alla fine del convivio i due chef hanno descritto i piatti, mentre un produttore di zafferano di Navelli ne ha illustrato le tecniche di coltivazione.

TERAMO
13 novembre 2014

Ristorante "Antico Cantinone" di Paolo Pompa. ●Via Ciotti 5, Teramo; ☎0861/250881, anche fax; coperti 90. ●Parcheggio scomodo; ferie una settimana a luglio; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8,5; prezzo 37 €.

Le vivande servite: millefoglie di patate rosse alla zucca con vellutata di formaggi vaccini e caprini; puls di farro con porcini e castagne della Laga; chitarrone al parmigiano con tartufo nero e mandorle tostate; filetti mignon di maiale in crosta di pancetta su salsa di noci; tortino di cime di rapa e caponata autunnale; caprese al cioccolato con sorbetto ai cachi; caldarroste.

I vini in tavola: Pecorino 2013 (Pasetti); Montepulciano d'Abruzzo "Antares" 2012 (San Lorenzo).

Commenti: "I sapori d'autunno" è stato il tema della riunione conviviale, organizzata dal Simposiarca Agostino Ballone. Dopo la presentazione della serata, l'apertura del convivio è toccata ad uno stuzzicante millefoglie di patate rosse, accompagnato dall'ottimo Pecorino Pasetti, alla giusta temperatura. A seguire, una delicata polentina di farro e un prelibato chitarrone cotto al dente. Ben assortito il filetto di maiale in crosta. Una caprese al cioccolato e delle bollenti caldarroste hanno concluso una serata all'insegna del buon cibo.

CAMPANIA

AVELLINO
SALERNO
11 novembre 2014

Ristorante "Antica Trattoria Martella" di Enrico Della Bruna. ●Vicolo Chiesa Conservatorio 10, Avellino; ☎0825/32123, fax 0825/31117; coperti 80. ●Parcheggio riservato del ristorante; ferie agosto; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo 30 €.

Le vivande servite: pizzelle; sopressata; zuppa di castagne, fagioli e funghi porcini; arista di maiale alle castagne; patate arrosto; crostata di castagne e cioccolato.

I vini in tavola: Dubl Falanghina di San Gregorio (Feudi di San Gregorio, Sorbo Serpico); Primo Fiore Novello (Cantine del Taburno, Foglianise); Moscato (Feudo di San Nicola, Carosino).

Commenti: Il tema "A San Martino ogni mosto diventa vino" ha riscosso notevole successo. Condotti dal solerte Delegato Giuseppe Anastasio, gli Accademici delle due Delegazioni hanno lietamente celebrato l'11 novembre. Erano anche presenti il Delegato onorario di Salerno Raffaele Martino e le Accademiche di Benevento Emilia Pati Chica e Daniela Carlucci. È stata distribuita una copia di "Annotazioni di Gastronomia", il periodico pubblicato dalla Delegazione di Avellino, con la spiegazione delle origini della tecnologia del vino novello e dell'aforisma sul vino di San Martino. La brillante conversazione sulla genesi celtica dei festeggiamenti di San Martino è stata tenuta dal dottor Nico Pagano. Il menu, scelto in funzione dell'abbinamento con il vino, è stato apprezzato con voti dal 7 all'8. Voti intorno al 9 ha ricevuto l'eccellente novello, mentre qualche critica è stata espressa sul servizio non sempre puntuale.

PENISOLA SORRENTINA
8 novembre 2014

Ristorante "Donna Sofia" di Mario Capozzi e Giovanni Aversa. ●Via Favagnano 5, Sorrento (Napoli); ☎081/8773532, anche fax; coperti 90. ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì in inverno. ●Valutazione 8,3; prezzo 40 €.

Le vivande servite: bruschette e fritturine; gamberoni e coda di rospo gratinati; polpo in padella con patate; paccheri ripieni di baccalà e crema di ceci; ravioli con funghi porcini e tartufo nero; filetto di coccio all'acqua pazza con insalatina; flan di agrumi.

I vini in tavola: Bianco e rosso della Cantina Janare.

Commenti: Locale situato nella parte antica della cittadina, nel quartiere Santa Lucia, immerso fra i famosi limoneti sorrentini. Gestione condotta con notevole successo, da sette anni, da due amici appassionati gastronomi: Mario Capozzi e Giovanni Aversa. Apprezzate la genuinità dei prodotti, la freschezza del pescato e la ricercatezza delle pietanze ben presentate, con un servizio in sala veloce ed efficiente, coadiuvato anche personalmente dai due patron. Al termine della riunione conviviale, applaudite la brigata di cucina e di sala, mentre il Delegato consegnava loro il piatto in silver dell'Accademia, risultato particolarmente gradito.

SICILIA

CEFALÙ
19 ottobre 2014

Ristorante "Divino" di Francesco Doccula, in cucina Pietro Mazzola. ●Contrada Marangolo, Gangi (Palermo); ☎0921/501104, cell. 348/8594769; divinoristorante@libero.it, www.divinoristorante.eu; coperti 100. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie prima settimana di luglio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tagliere di formaggi e salumi locali; verdure di stagione alla griglia e in pastella; peperoni in agrodolce; focaccia; "figliulate" con uova, pecorino e mentuccia; tagliatelle fresche senza uovo con pomodoro fresco, basilico e ricotta salata; grigliata mista di carne locale; cardi selvatici; patate al forno; frutta mista di stagione; crema di latte e turrunetta.

I vini in tavola: Vino in caraffa.

Commenti: Gli Accademici, accolti a Palazzo Bongiorno dal Sindaco dottor Giuseppe Ferrarello, hanno discusso l'importanza di un turismo rispettoso della cultura gastronomica locale. Hanno poi visitato, con i soci di Italia Nostra, il borgo di origine medievale, insignito dalla Presidenza del Consiglio dei Ministri del titolo di "Gioiello d'Italia" e prima tappa del percorso nei paesi delle Madonie associato al Concorso Fotografico Saperi e Sapori. A Palazzo Sgaderi, in particolare, hanno ammirato le opere del pittore Giambecchina autore del "Ciclo del Pane". Al ristorante hanno molto apprezzato i ricchi anti-

SICILIA segue

pasti, le tagliatelle e il professionale uso di materie prime delle Madonie. Ottimo il rapporto qualità-prezzo.

MARSALA
23 novembre 2014

Ristorante "Vecchio Marchese" di Vecchio Marchese srl, in cucina Massimo D'accurso. ●Contrada Triglia Scaletta, Petrosino, Marsala (Trapani); ☎0923/962953, cell. 338/1798754; coperti 200. ●Parcheggio privato; ferie mai; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7; prezzo 25 €.

Le vivande servite: aperitivo con stuzzichini; involtini di melanzane; quadrucci di frittatine di patate e di cipolle; ricotta al forno con miele e pistacchi; bruschette; salame piccante; "maccu" di fave con fettuccine caserecce; "busiate" con ragù di salsiccia a tocchetti e "qualeddru"; involtino siciliano di carne al forno con carciofo alla villanella e con patate agli aromi; fichi d'India; arance affettate; cappelletti di ricotta; sfingi.

I vini in tavola: Prosecco (Cantina Martellotti); Nero d'Avola (Cantina Paolini).

Commenti: La colazione conviviale si è svolta in un vecchio baglio tipico siciliano ristrutturato. Il menu proposto dal direttore, legato alla tradizione e alla scelta dei prodotti stagionali, ha messo in risalto soprattutto il repertorio gastronomico del territorio, con autentica fedeltà. La Delegata, volendo in partenza organizzare una colazione rustica domenicale, ha scelto proprio questo baglio campagnolo dove, attorno alla grande tavola, si è stabilito un clima familiare e caloroso come è giusto che sia fra Accademici. A ciò va aggiunta l'accoglienza del direttore, la competenza dello chef e il servizio premuroso. I vini sono risultati bene abbinati alle pietanze.

SARDEGNA

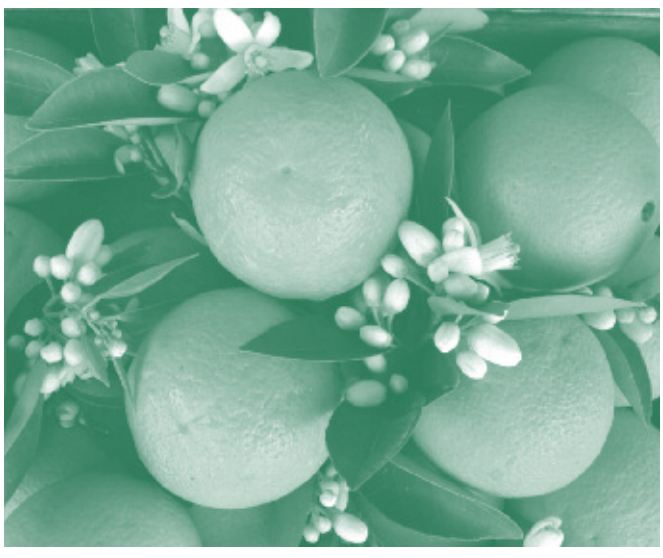
CAGLIARI CASTELLO
19 novembre 2014

Ristorante "Luigi Pomata" di Luigi Pomata. ●Viale Regina Margherita 18, Cagliari; ☎070/672058; info@luigipomata.com, www.luigipomata.com; coperti 90+70 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: sandwich di filetti di pesce farcito di ricotta su agretto di pomodoro; maloreddus di pasta fresca alla campidanese di tonno; panada di filetti di pesce, pomodorini e patate su salsa di crostacei; tortino morbido di pere con salsa alla pompia.

I vini in tavola: Vermentino I Fiori; Monica I Fiori (entrambi Cantina Pala).

Commenti: Per questa riunione conviviale è prevalsa la voglia di sperimentare. Il Simposiarca Roberto Crnjar ha organizzato, infatti, una piacevole serata nel locale del famoso chef Luigi Pomata. Le pietanze, sempre all'insegna della tradizione ma con una buona dose d'inventiva, sono state molto apprezzate dai numerosi Accademici. Originale e ricco di sapori l'antipasto; ottimo il primo che ha saputo coniugare efficacemente le tradizioni della cucina carlofortina con quella campidanese; molto buoni anche il secondo e il dessert. Il tutto assai ben accompagnato dai vini della Cantina Pala. L'affiatamento tra i presenti è stato, infine, il valore aggiunto per una serata all'insegna del buon gusto e dell'amicizia.



NUORO
23 novembre 2014

Ristorante "Locanda del Muggianeddu" di Mauro e Tina Zucca, in cucina Mauro Zucca. ●Via Monsignor Tore 10, Tonara (Nuoro); ☎0784/63885, anche fax; locandamuggianeddu@tisali.it; coperti 75+35 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie 15 gennaio-15 febbraio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,91; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: frittura mista di animelle, verdure, salvia desoleana, funghi porcini; raviolini di patate; casu aghedu; caglio di capretto; ricotta mustia; piedini di maialetto in rosso, verdure miste gratinate, zucchinette ripiene vegetariane; arrosticini misti; granelli; cervellini; bocconcini di capra, prosciutto, guanciale, salsiccia; zuppa di patate e casu 'e murgia; maltagliati ai funghi porcini; coconeddas de casu; treccia di agnello arrosto; costine di agnellino arrosto; agnello in umido; coratella di agnello alla Vernaccia; lumache in salsa piccante, verdure in pinzimonio; mousse di torrone; orrubiolos di formaggio; torrone di Tonara.

I vini in tavola: Karmis Igp (Cantina Contini, Cabras); Azzàra Mandrolisai Doc; Antiogu Mandolisai Doc (entrambi Cantina Fradiles snc, Atzara).

Commenti: Gli Accademici hanno assaporato alcuni dei piatti più veri e tipici della tradizione contadina e montanara: i piedini di maialetto, i granelli, i cervellini, su casu cazau e su casu cundiu, la ricotta mustia, la zuppa di patate e casu 'e murgia, ed endemismi sconosciuti come la salvia desoleana (dal nome del suo scopritore) impastellata e fritta. Si sono fatti coccolare dalla discreta presenza di Tina, la proprietaria, che ha raccontato la storia di ogni piatto gustato.

EUROPA

FINLANDIA

HELSINKI
16 ottobre 2014

Ristorante "Ragù" di Lennart Sukapää e Antti Asujamaa. ●Ludviginkatu 3-5, Helsinki; ☎358/09596659; coperti 80. ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,3; prezzo 85 €.

Le vivande servite: carpaccio di salmone e capesante con avocado e finocchio; pepinette ai frutti di mare; stracotto di agnello con polenta, caprino e yogurt di bieta; panna cotta di latticello, ossicocco e granola.

I vini in tavola: Praepositus Kerner 2012 (Abbazia di Novacella, Alto Adige); Re di Fiori Riesling 2013 (Braida); Caggion Marzemino nero 2010 (Cotra Soarda); Brachetto d'Acqui 2013 (Tenuta il Fichetto).

Commenti: La Delegazione ha tenuto la sua riunione conviviale in un nuovo ristorante italiano a Helsinki. Il locale è moderno e luminoso, in stile scandinavo. Le offerte sono interessanti. La cucina cerca di combinare ingredienti e materie prime nordici con un tocco mediterraneo. Alcuni dei piatti sono presentati in modo originale. La lista dei vini è piuttosto ampia e tutta in italiano.

FRANCIA

PARIGI
19 novembre 2014

Ristorante "Rossi & Co" di Marco Rossi. ●10, Rue Mandar, Parigi; ☎0033/0781444358, 0033/0954960038; rossiandco@gmail.com; coperti 20. ●Parcheggio zona pedonale; ferie dal 23 dicembre al 6 gennaio e dal 1° al 31 agosto; giorno di chiusura domenica e lunedì. ●Valutazione 8,4; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: triglia, cavolfiore e liquirizia calabrese; soufflé di mozzarella di bufala con tartufo;

agnello, pastinaca del Salento, carote; panna cotta al forno, cardamone e balsamico 43 anni Due Vittorie.

I vini in tavola: Albana 2012 (Fattoria Monticino); Buccia Nera 2013 (Guarniente Chianti).

Commenti: Marco Rossi conferma le sue qualità di ottimo chef in questa riunione conviviale tardo-autunnale, caratterizzata dal profumo del tartufo. Sorprendente e squisito il soufflé di mozzarella, ricetta elaborata in tandem con Massimo Bottura; saporito e "fondant" l'agnello al forno; delicata la panna cotta esaltata dal cardamone e dal balsamico d'annata. Gradevoli i vini. Attento, rapido e premuroso il servizio. Uno dei migliori ristoranti italiani di Parigi. Gli Accademici hanno unanimemente apprezzato la serata, come sempre animata e cordiale.

GERMANIA

MONACO DI BAVIERA
10 novembre 2014

Trattoria "Nuovo Anema e Core" di Franco Pecchia. ●*Lohengrinstrasse 11, Monaco;* ☎*089/90955626, fax 089/90955627; anema.e.core@hotmail.com; coperti 120.* ●*Parcheggio incustodito; ferie mai; giorno di chiusura sabato a pranzo.* ●*Valutazione 7,4; prezzo 60 €.*

Le vivande servite: amuse-bouche a sorpresa; tris con mousse di baccalà, alici marinate e carpaccio di polpo fatto in casa; pasta e patate alla napoletana con provola affumicata servita in forma di parmigiano; tortelloni ripieni di salsiccia e friarielli con demi-glace leggera; filetto di orata al cartoccio con vongole veraci e verdure; torta di ricotta di bufala e pere.

I vini in tavola: Franciacorta "Bollicine di Anema e Core"; bianco Veronese Igt 2013; rosso Veronese Igt 2011 (entrambi Valerio Zenato).

Commenti: La Delegazione è rimasta nuovamente soddisfatta di questo ristorante più volte visitato e ha potuto confermare il suo giudizio positivo. La serata è stata organizzata dal Consultore Roberto Cecchini che ha concordato con il ristoratore un menu semplice della cucina napoletana, miscelando elementi tradizionali e innovativi. L'esecuzione ad alto livello di ogni singolo piatto, la scelta accurata delle materie prime accoppiata alla cura nella presentazione hanno caratterizzato la cena in tutte le sue portate, secondo il giudizio della maggior parte degli Accademici. Il gradimento maggiore è stato per la pasta e patate: una gran parte degli Accademici ha chiesto il bis. Anche l'abbinamento pietanze-vini veneti, deciso dal Simposiarca Cecchini in armonia con il patron Franco Pecchia, è stato giudicato ben riuscito. Cecchini ha svolto una breve relazione sulla patata (curiosità, caratteristiche nutrizionali), intonata al piatto clou della serata.

NEL MONDO

MESSICO

CITTÀ DEL MESSICO
28 ottobre 2014

Ristorante "Locanda dei cavalieri neri" di Eduardo Colitto, in cucina Miguel Urrutia. ●*Colima 378, Colonia Roma, Città del Messico;* ☎*55/52075049; lalocandadcn@outlook.com; coperti 50+12 (all'aperto).* ●*Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai.* ●*Valutazione 7,6; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.*

Le vivande servite: bruschette toscane; pizzette miste; filettini d'acciughe sotto pesto di prezzemolo; risottino con gamberi e asparagi; pici all'aglione; arrosto di vitello al latte con patate e rosmarino; salmone in crosta di mandorle e caponata di verdure; crostatina alla mela; tortino di ricotta e frutti di bosco.

I vini in tavola: Prosecco millesimato Treviso Doc 2013 (Cantine Valdo); Chardonnay Igt 2011; Nero d'Avola Luma Igt Terre Siciliane 2012 (entrambi Cantine Cellaro); Pinot grigio Doc (Cantine Ornella Molon).

Commenti: Il Simposiarca Marco Cannizzo ha tenuto una breve presentazione sull'acciuga. Il ristorante è di recente apertura, l'ambiente è rustico, in stile trattoria, con un forno a legna. Il servizio ha soddisfatto le aspettative anche se la pasta era un po' troppo cotta. Ospite della serata l'Ambasciatore Alessandro Busacca che ha dato il benvenuto al nuovo Accademico Manfredi Carnevale.

STATI UNITI D'AMERICA

SILICON VALLEY
26 ottobre 2014

Ristorante "Tramonti" di Giuseppe Vitigliano e Luca Viara. ●*528 Seabright Avenue, Santa Cruz (California);* ☎*931/4267248; coperti 100.* ●*Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai.* ●*Valutazione 8,3; prezzo 64 €.*

Le vivande servite: profumi fritti in padella; praline di caprino in crosta di nocciola; balecauda, flan di porcini, vitello tonnato al punto rosa, peperoni al forno; assaggio di bagna cauda; gnocchi di patate al castelmagno; risotto di porri e sedano; intervallo con sorbetto di limone e salvia; bollito di manzo, cotechino e gallina con ratatouille di ortaggi, bagnetto verde e rubra del cardinale; piccola selezione di tume e robiole con cugna e miele; bavarese di pesche e amaretti.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene; Ruché di Montalbera; Barbaresco dei Produttori; Chardonnay (Cascina Castelet); Moscato.

Commenti: Per questo incontro conviviale il Simposiarca Marco Romanini ha proposto una gita domenicale in un nuovo ristorante della nota località balneare di Santa Cruz. I due proprietari, cuochi e gestori, hanno voluto esibirsi in una carrellata di piatti di indirizzo piemontese, servendo piccoli assaggi delle loro specialità accompagnati da una serie di vini che hanno deliziato i partecipanti. Il giudizio espresso dagli Accademici è stato alto in generale, con punte di riguardo sul dessert e i vini, tra i quali si è distinto un sorprendente Ruché di Montalbera, sinora sconosciuto alla maggioranza dei convenuti. Degni di menzione gli antipasti, tra i quali un delizioso e delicato flan di porcini, e gli gnocchi al castelmagno. L'offerta della selezione di formaggi è da apprezzare in quanto rara, se non sconosciuta, nella maggior parte dei ristoranti locali.

WASHINGTON D.C.-MARYLAND-VIRGINIA
2 novembre 2014

Ristorante "Al Dente", in cucina Roberto Donna. ●*3201 New Hampshire Avenue N.W., Washington DC;* ☎*202/2442223; coperti 60.* ●*Parcheggio garage convenzionato; ferie Natale.* ●*Valutazione 8,5; prezzo 76 €.*

Le vivande servite: stuzzichini con polpettine alla tartara, pizzette, scampi; ravioli del plin; grande bollito misto alla piemontese (lingua, salsiccia, cotechino, costole, spalla di vitello, coda e collo) con varietà di salse (salsa verde, mostarda di Cremona, cotognata, salsa rossa, noci e mostarda) e verdure varie; tortino caldo al cioccolato e nocciole d'Alba.

I vini in tavola: Prosecco Valdobbiadene; Erbaluce di Caluso 2011 (La Rustia Orsolani); Barbera d'Asti 2011 (Tre Vigne Vietti); Brachetto d'Acqui (Il Falchetto).

Commenti: La prima riunione conviviale a Washington si è svolta sotto l'egida dello chef più conosciuto nel Distretto, Roberto Donna, che è di fatto un'istituzione locale. Con il piglio di un ottimo conferenziere, Roberto ha fornito agli Accademici e agli ospiti una panoramica della cucina piemontese e delle sue tradizioni, dal riso ai vini di fama mondiale. Uno degli ospiti, Alfio Moriconi, specializzato nell'importazione di vini, gli ha fatto eco educando i commensali circa le caratteristiche dei vini piemontesi e segnalando come i vini siano soggetti ad una continua evoluzione. Il Simposiarca della riunione conviviale, il Delegato Marino de Medici ha, da parte sua, intrattenuto l'uditorio sull'essenza del bollito piemontese, avventurandosi in una descrizione degli "ammennicoli" e "bagnetti". In conclusione, la riunione conviviale ha offerto piatti preparati con ammirevole cura nonché una piacevole conversazione fra i convenuti sui contenuti e i valori della celebrata cucina piemontese.

VALLE D'AOSTA

MONTEROSA

Ristorante "Al Maniero" di Giovanni Paladini, in cucina Giovanni Paladini. ●Frazione Pied de Ville 58, Issogne (Aosta); ☎0125/929219, anche fax, cell. 338/4660283; info@ristorantealmaniero.it, www.ristorantealmaniero.it; coperti 55. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie gennaio e giugno; giorno di chiusura lunedì. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard, Diners.

Le vivande servite: capasanta con fonduta di toma di capra; tiella tarantina; costolette di agnello alle erbe con patate e verdure; tortino di riso con lo zabaglione.

I vini in tavola: Valle d'Aoste Pinot Gris 2013 (Lo Triolet); Valle d'Aoste Torrette Doc 2013 (Feudo di San Maurizio); Moscato d'Asti Docg (Cantina Massolino).

Commenti: Dopo l'antipasto con capasanta servita su crostino di pane e crema di caprino, dove il sapore e la consistenza del mollusco ben si abbinavano alla leggera acidità della cagliata, si è passati alla "tiella tarantina", un piatto tipico della tradizione pugliese a base di riso, reinterpretato con l'utilizzo di verdure, calamari, gamberi e cozze. Il piatto ha riscosso la totalità dei consensi, per il giusto equilibrio dei sapori e la perfetta tecnica di cottura. Tenere e delicate le costolette di agnello alle erbe, accompagnate da un gradevole purè di patate e verdure. A seguire, un tortino di riso con pere con il celebre zabaglione della casa preparato direttamente in sala dallo chef.

PIEMONTE

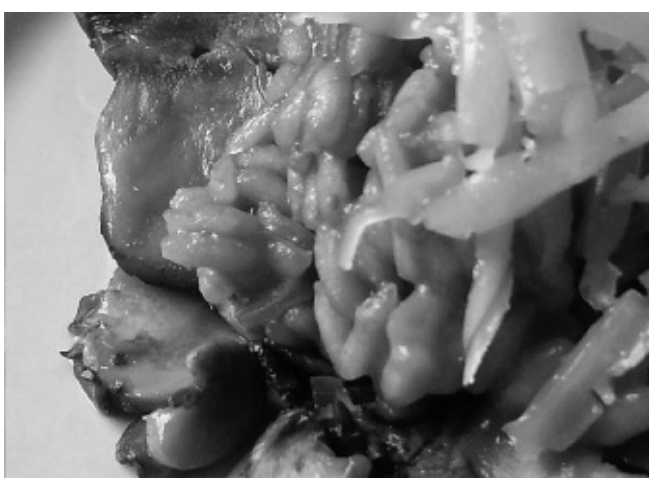
ALESSANDRIA

Ristorante "Il Grappolo" di Beppe Sardi, in cucina Beppe Sardi e Paolo Magnè. ●Via Casale 28, Alessandria; ☎0131/253217; info@ristoranteilgrappolo.it, www.ristoranteilgrappolo.it; coperti 80. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì sera e martedì. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: insalata di riso Venere; croquet di riso Baldo e insalata di risi (bianco, rosso e integrale) in salsa tonnata; arancino "alla moda di Montalbano" con Vialone nano e fonduta di montebore; Carnaroli in risotto con funghi porcini, profumato ai mirtilli; pollo al curry con riso pilaf; torta di riso Balilla con cioccolato fondente.

I vini in tavola: Cortese di Gavi (Marchesa); Dolcetto d'Acqui (Marenco).

Commenti: Un nutrito gruppo di Accademici e ospiti ha presenziato alla riunione conviviale ecumenica di quest'anno che aveva come tema il riso. Il Delegato Luigi Bussolino ha fatto anche da Simposiarca, per questa cena organizzata con la collaborazione dello chef Beppe Sardi, e ha sintetizzato in un breve discorso il rapporto della provincia di Alessandria e il riso. Sardi ha preparato il menu utilizzando una serie di risi diversi, presentandoli agli Accademici. Ottimo l'arancino di derivazione siciliana ma reinterpretato con l'uso di fonduta al Montebore, seguito da un superlativo Carnaroli ai funghi al profumo di mirtilli, un buon riso pilaf internazionale e un ricordo dei tempi passati con il riso Balilla come dolce. Chiusura a sorpresa con un sakè giapponese.



ASTI

Ristorante "Cascinalenuovo" della famiglia Ferretto. ●S.S. Asti-Alba 15, Isola d'Asti (Asti); ☎0141/958129, fax 0141/958828; coperti 80. ●Parcheggio incustodito, insufficiente; ferie da definire; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Prezzo 55 €.

Le vivande servite: chips croccanti di riso aromatizzate, tortine verdi di riso, polentina e gorgonzola, zuppetta di trippa, piccoli "caponet", "tartrà" al parmigiano con micro peperonata, cipolla al sale ripiena; lumache in umido su riso fritto alle erbe aromatiche (in alternativa con sugo di finferli); risotto in "bianco" con finanziera astigiana (in alternativa al sugo di salsiccia nostrana); antico riso e porri degli ortolani di Asti; riso al forno in baccalà alla piemontese; coppa sabauda di riso al latte con frutta fresca e secca bardata di "cognâ".

I vini in tavola: Metodo classico Sansannè brut (Marcalberto); Monferrato bianco Salidoro 2013 (Tenuta Santa Caterina); Barbera del Monferrato Superiore Le Cave 2011 (Castello di Uviglie); Asti Spumante (Consorzio).

Commenti: La riunione conviviale ecumenica è uno dei momenti più significativi della vita accademica ma anche uno dei più stimolanti e difficili, in quanto bisogna tessere un menu intorno ad un tema unico senza cadere nella monotonia e nell'ovvietà. Bisogna dire che lo chef, Walter Ferretto, ha coniugato il tema "riso" proponendo una serie di abbinamenti che spaziavano dal classico all'innovativo, senza dimenticare il territorio e la stagionalità. Il risultato è stato di notevole interesse e gradimento. Ottimo l'aperitivo, che proponeva una carrellata di piattini della tradizione. Piacevoli le lumache e la finanziera, ghiotta la minestra, mentre sul baccalà e sul dolce i giudizi non sono stati concordi. Gradevoli i vini, buono il servizio. Prima dell'inizio della riunione conviviale, il Simposiarca, Alfio Orecchia, ha intrattenuto gli Accademici con una piacevole chiacchierata sul tema in questione e al momento del commiato ha donato loro un sacchetto di riso di sua produzione.

BIELLA

Ristorante "Caffetteria del Chiostro" della famiglia Ramella, in cucina Franco e Ivan Ramella. ●Via Quintino Sella 59, Biella; ☎015/2523112, cell. 335/6558563; info@famigliaramella.it, www.famiglairamella.it; coperti 80+30 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante, comodo; ferie prima settimana di ottobre; giorno di chiusura lunedì, chiuso sempre la sera. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: sushi di trota salmonata marinata agli agrumi; crema di riso Vialone nano profumata al limone con uova di quaglia in camicia; arancini di riso Vialone nano con dadolata di maccagno e paletta; timballo di riso Arborio alla zucca con brunoise di porcini su delicata fonduta di parmigiano; fagottino di storione con riso rosso in consommé di pomodoro profumato al basilico; riso Carnaroli con julienne di cavolo rosso, sfumato con birra ambrata e mantecato con formaggio sbirro; monte di Arborio mantecato alla toma con mezza guancia di vitello brasata al Lessona; meringa e crema soffice di riso Carnaroli e marroni. Birra Menabrea Bock 7,5.

I vini in tavola: Erbaluce Spumante (Orsolani); Majoli (Sella); Lessona (Sella); Moscato d'Asti (Traversa).

Commenti: Ivan Ramella ha proposto dei piatti dove il riso accompagnava prodotti locali biellesi in modo fantasioso, iniziando già dall'aperitivo. A tavola, dopo un classico timballo, si è proseguito con un'idea originale, abbinando il riso rosso in un fagottino di storione in consommé, dal delicato sapore. Non poteva mancare un risotto sposato ai biellesi birra Menabrea ambrata e formaggio sbirro. Successo ha riscontrato la guancia di vitello gustosa e ben cotta. Il dessert è stato una rivisitazione dolce di un'antica minestra: riso, casta-

gne e latte, presentata con un disco di meringa e una crema soffice di riso e marroni. Grande partecipazione e soddisfazione degli Accademici.

NOVARA

Ristorante "Pinocchio" di Piero, Luisa, Paola e Laura Bertinotti. ●Via Giacomo Matteotti 147, Borgomanero (Novara); ☎0322/82273, fax 0322/835075; coperti 150. ●Parcheggio sufficiente; ferie 15-30 agosto, 10 giorni a dicembre; giorno di chiusura lunedì e martedì a pranzo. ●Prezzo 60 €.

Le vivande servite: arancini, crocchette e piccole sfiziosità; variazioni sul tema del riso al salto (e non solo) con varietà di sapori di terra e di mare; riso e latte; riso in cagnone; quaglie con riso e legumi di stagione; budino di riso; zabaglione con biscotti di riso. Sakè (Daruma Masamune).

I vini in tavola: Spumante metodo classico Jad'or (Tenuta Ca' Nova, Bogogno); Colline Novaresi bianco Doc, Francesca, (Il Roccolo di Mezzomerico); Colline Novaresi Nebbiolo Doc, Carlin, (Boniperti Vignaioli); Fara Doc (Cecilia Bianchi); Moscato d'Asti Docg, FreeSO^{2}ul (Cuvage srl).

Commenti: La cucina del riso, nella terra del riso, non poteva che esser celebrata nel tempio della più eccelsa "novaresità" gastronomica. Per ciò la Delegazione si è affidata alla magia di un vero maestro: Piero Bertinotti. Un artista che, ancora una volta, ha saputo trattare il riso, consueta presenza sulle tavole, elevandolo a un livello di rara bontà. Per dare un'idea di cosa gli Accademici abbiano provato, basterà dire che financo il riso in cagnone - *ab immemore* usuale compagno di frugali desinari - è diventato, nelle mani di Piero, un delizioso manicaretto che ha sorpreso i commensali non meno di quanto un'inedita Cenerentola abbia potuto sbalordire le sue incredule sorelline. Il riferimento alle favole viene spontaneo, così come spontaneo è stato il corale e affettuoso plauso al magico Bertinotti che ha presentato, in versioni tutte deliziose, il più caro e apprezzato dei nostri tradizionali alimenti, abbinandolo egregiamente ai nuovi vini della nostra terra.

TORINO

Ristorante "Barrique" di Stefano Gallo, in cucina Stefano Gallo. ●Corso Dante 53, Torino; ☎011/657900, cell. 333/6195730; labarriquedistefanogallo@virgilio.it, www.labarriqueristorante.it; coperti 35. ●Parcheggio comodo; ferie 10-20 agosto; giorno di chiusura domenica e lunedì a pranzo. ●Prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: sushi di gamberi rossi di Sicilia, carciofi con chutney di mango e zenzero; baccalà islandese mantecato, su passata di zucchine trombetta; riso Venere e limone candito; riso Carnaroli gli Aironi mantecato ai topinambur e timo con riduzione di vino rosso; suprema di faraona di Greppi con riso Basmati dell'Himalaya, salsa foie gras d'anatra delle Lande; bavarese alla vercellese con marron glacé e sorbetto ai cachi.

I vini in tavola: Gavi La Rocca 2013; Barbera d'Asti L'Avvocata 2012 (entrambi Coppo); Moscato d'Asti La Caudrina 2013 (Dogliotti).

Commenti: Il riso è un alimento da sempre famigliare ai piemontesi; nel Piemonte orientale, la risaia e il suo prodotto hanno costituito, nel tempo, una risorsa fondamentale sia sotto l'aspetto culturale sia sotto quello gastronomico. In collaborazione con lo chef stellato Stefano Gallo, è stato costruito un menu che potesse far apprezzare varie qualità di riso. Nelle prime portate il riso è stato abbinato al pesce e alle verdure con ottimi risultati di armonia di sapori. Il risotto mantecato ai topinambur ha permesso di gustare un piatto tradizionale con la particolarità di una presentazione innovativa. La delicatezza della faraona si è ben accostata al sapore intenso del foie gras ben amalgamato dal Basmati himalayano. Originale l'abbinamento della bavarese con il sorbetto ai cachi. Una riunione conviviale molto equilibrata, che ha messo in risalto la bravura, l'ottima tecnica e la professionalità dello chef. Gli Accademici, molto numerosi, hanno apprezzato l'eccellente cucina.

VERBANO-CUSIO-OSSOLA

Ristorante "Serenella" di Filippo Rachelli, in cucina Nicola Conti. ●Via Quarantadue Martiri 5, Feriolo - Baveno (Verbania); ☎0323/28112; info@hotelserenella.net, www.hotelserenella.net; coperti 100+20 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: supplì e arancini al cuore di mozzarella, carni e verdure; riso al vino bianco, toma e burro del Mottarone; paniscia alla novarese; luccioperca alla crema di riso e sformato gratinato; dolci delle mondine.

I vini in tavola: Prosecco (Conte Collalto, Susegana); Roero Arneis (Giovanni Almondo, Montà); Barbera del Monferrato Le Cave (Castello di Uviglie); Sauvignon (Vie di Romans, Mariano del Friuli); Passito di Pantelleria.

Commenti: Il tema della serata ecumenica è stato affrontato in tre relazioni a cura dei componenti del Centro Studi Territoriale del Piemonte, Ettore Grimaldi ed Eros Barantani, nonché dal professor Gian Mauro Mottini, docente di Agraria. Hanno svolto osservazioni e considerazioni rispettivamente in materia di acque della risaia e fauna presente; di caratteristiche organolettiche del riso, e in riferimento alle varietà tipiche del triangolo più specialistico e produttivo sito fra le provincie di Novara, Pavia e Vercelli, con cenni alle origini più antiche e alle provenienze dentro e oltre il Mediterraneo. Le preparazioni di cucina hanno dato testimonianza di ricette romane e siciliane, focalizzandosi poi su piatti tipici sia del Novarese sia del Verbano, con esiti apprezzabili, restando qui come altrove, terreno abbastanza inesplorato dai cuochi quello delle vaste potenzialità delle diverse lavorazioni del riso e dei suoi derivati, in ispecie nel campo dolciario.

LIGURIA

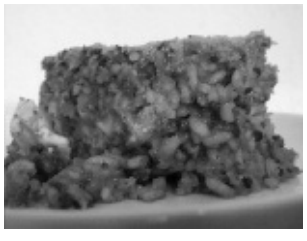
ALBENGA E DEL PONENTE LIGURE

Ristorante "Pernambucco" della famiglia Alessandri, in cucina Nicoletta Pellegrinetti. ●Viale Italia 35, Albenga (Savona); ☎0182/53458, cell. 333/5605655; coperti 40+20 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante, comodo; ferie ottobre (variabili); giorno di chiusura mercoledì. ●Prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: torta verde di riso alla ligure; pansotti di riso della Val Pennavaire; supplì di riso (omaggio a Roma); sartù di riso (omaggio a Napoli); risotto con i carciofi di Albenga; filetto di orata di lenza con riso e verdure; bavarese di marroni e riso.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene 2013 (Ruggieri); Rosato della Valle Arroscia 2013 (Alessandri Ranzo, Imperia); Moscato d'Asti 2013 Docg (Traversa, Neive).

Commenti: Il riso, tema quanto mai affascinante, che la Delegazione ha trattato con omaggi alla Liguria, a Roma e a Napoli, che con supplì e sartù hanno deliziato il palato. Preceduta da una relazione del Delegato, la serata è proseguita in un crescendo di entusiasmanti sapori. Tutte le portate sono state molto apprezzate, complimenti alla cuoca che si è cimentata in piatti nuovi, non facilmente reperibili nelle carte dei ristoranti della zona. Eccellente il risotto con i carciofi di Albenga, vanto



LIGURIA segue

della gastronomia locale. Ottimi i vini, molto buono il servizio. L'Accademia si conferma come un sodalizio in cui cultura e amicizia sono la base per raggiungere sempre bellissimi traguardi.

GENOVA EST

Ristorante "La cucina di Gian Paolo" di Gian Paolo Belloni. ●Via Massone 1, Pieve Ligure Alta (Genova); ☎010/3460154, anche fax; coperti 100. ●Parcheggio incustodito; ferie prima quindicina di gennaio; giorno di chiusura lunedì. ●Prezzo 50 €.

Le vivande servite: frittini genovesi nei coni e insalatina ligustica; risotto genovese "a rosto"; vitella all'uccelletto con funghi porcini; sfogliatina con crema chantilly al profumo di arancia.

I vini in tavola: Prosecco Doc brut (Ca' di Pietra); Rossese (Massaretti).

Commenti: Cena ecumenica nella bellissima cornice del Golfo Paradiso. La "cucina" di Gian Paolo Belloni beneficia dell'incantevole vista che abbraccia la costa, che va dalla Punta Chiappa del promontorio di Portofino alla punta di Capo Mele ad Ovest di Alassio. Il piatto di riso, scelto per onorare il tema della cena ecumenica, rappresenta la derivazione tutta genovese del recupero di un risotto abbondante, riscaldato in seguito al forno. Dato che il risultato era ottimo, nel corso degli anni questa pratica è diventata una vera ricetta che, in questo caso, ha visto la carne sostituita con la luganega, per dare più forza al sapore ottenuto dal connubio tra i due ingredienti. Ottimo è stato il giudizio degli Accademici che hanno apprezzato molto anche la vitella all'uccelletto, di tradizione genovese, e il dessert. Buono l'accostamento dei vini.

TIGULLIO

Ristorante "La Bilaia" di Paolo Passano. ●Salita San Rocco 11 A, Lavagna (Genova); ☎0185/362563, cell. 389/3430779; info@labilaia.com, www.labilaia.com; coperti 50. ●Parcheggio sufficiente; ferie gennaio e febbraio; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Prezzo 45 €.

Le vivande servite: torta di riso con maggiorana (come sfizio offerto dalla Bilaia); risotto due mondi (tratto dal libro di famiglia *I due mondi* con zafferano e gamberi su una base di pesto); galletta di riso con coniglio in umido della Bilaia; arroz con leche (riso cotto nel latte con cannella).

I vini in tavola: Rossese di Dolceacqua (Enzo Gugliemi); Pigato (Bio-Vio).

Commenti: La cena ecumenica del riso è stata occasione per presentare ai numerosi Accademici e ai loro ospiti l'interessante volume, appena edito dall'Accademia, *La cucina del riso*, analizzato e brevemente commentato nei punti salienti. La particolarità del tema per questa riunione conviviale è stata recepita dal ristoratore che ha trovato modo di integrare i prodotti locali e alcuni di sua diretta produzione con l'impiego del riso che, nella cucina di zona, ha solo una modesta presenza. Per la generalità delle preparazioni, l'apprezzamento dei commensali è stato ampio e condiviso. L'ambiente elegante e accogliente, nell'immediato entroterra, ha corrisposto alle aspettative ed è stato da tutti apprezzato anche sotto il profilo del servizio di sala.

LOMBARDIA

CREMONA

Ristorante "Agriturismo Cascina Valentino" di Saverio Acerbi, in cucina Saverio Acerbi e Renata Barili. ●Via Cascina Valentino 37, Pizzighettone (Cremona); ☎0372/744991, cell. 338/8517867; coperti 37. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie dal 10 al 20 gennaio e dal 10 al 20 giugno; giorno di chiusura da lunedì a venerdì a pranzo; domenica e festivi aperto a cena solo su prenotazione. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: salame nostrano cremonese, peperoni agrodolci, e focaccia di patate con farina di riso Originario Balilla; bicchiere di risotto Vialone nano con riduzione di melagrana e crema di quartirolo; risotto di riso Baldo con taleggio e pere; riso Carnaroli con fegatini di pollo; riso Arborio con brodo di fagianella e ragù di anatra mestolone; gelato di riso Roma con olio extravergine di Angiolino; ciambella con farina di riso.

I vini in tavola: Cruasé Pinot nero (Bellaria); Pietra del Gallo Freisa (Walter Massa); Moscato Oltrepò Pavese.

Commenti: Locale dall'atmosfera molto calda: sembra di essere in casa di amici. La carne, le verdure, la frutta, il pane, le paste e i dolci sono tutti di produzione propria. Accanto a piatti semplici, ma mai banali, si possono apprezzare primi e secondi più elaborati, scegliendo, come è stato per la cena ecumenica, tra i classici risotti e quelli più innovativi. Quando le nebbie avvolgono la campagna e si indugia volentieri a tavola, con piatti impegnativi, in questo locale si gustano brasati, capponi, cotechini e la zucca in tutte le sue declinazioni.

LARIANA

Ristorante "La Rimessa" di Stefano Ierardi. ●Via Cardinal Ferrari 13/B, Mariano Comense (Como); ☎031/749668, fax 031/743361; info@larimessa.it, www.larimessa.it; coperti 50+20 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie una settimana in gennaio e due settimane in agosto; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: crocchetta di riso Venere in crosta di farina di mais; arancino di riso; chiacchiera salata ripiena di riso al ragù; mini tortino di riso al salto; riso Carnaroli mantecato alla luganega; guancia di manzo alla California con crema di riso al rosmarino; funghi di bosco e riso soffiato; pastiera di riso alla napoletana.

I vini in tavola: Franciacorta brut (La Ferghettina); Bergamasca rosso 2010 (Le Mojole); Pinodisè (Contadi Castaldi).

Commenti: La Delegazione ha scelto di affrontare il tema della cena ecumenica sperimentando la nuova gestione del ristorante. Un locale che, dopo aver raggiunto elevatissimi livelli nell'ambito della ristorazione comasca, era lentamente scivolato nell'oblio. La nuova gestione ha riportato la cucina e l'accoglienza ad ottimi livelli, che assicurano un futuro ricco di soddisfazioni ai giovani titolari. Il locale, accogliente ed elegante, è stato una degna cornice della serata più importante dell'anno accademico. Particolarmente gradito per gli Accademici e i numerosi amici l'aperitivo, servito nella piccola corte interna: le chiacchiere salate ripiene di riso al ragù, in particolare. Ottima la guancia di manzo alla California. Frutto di appassionata e competente analisi l'abbinamento dei vini.

MONZA E BRIANZA

Ristorante "Pomiroeu", in cucina Giancarlo Morelli ●Via Garibaldi 37, Seregno (Monza e Brianza); ☎0362/237973, fax 0362/325340; info@pomiroeu, www.pomiroeu.it; coperti 50+25 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo, zona pedonale; ferie due settimane ad agosto e due giorni a gennaio; giorno di chiusura mai. ●Prezzo da 66 a 100 €; carte accettate American Express, CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: cannolo di riso nero alla crema di ricotta e avocado; tartare di gambero rosso alla soia e alghe marine; riso selezione Carnaroli gran riserva 2008; sfoglie di castagne e burro crudo; guancia di vitellina e cipolla bianca di Cévennes con riso pilaf alla vaniglia; crema di riso con profumo di rosa canina, moelleux al fondente, cuore di cacao e pera.

I vini in tavola: Vermentino 2013, (Poderi Firenze); Carmignano 2011 Doc (Barco Reale); I Capitelli 2006 (Anselmi).

Commenti: Pomiroeu: già il nome rievoca un tempo passato e l'atmosfera delle vecchie corti della Brianza, rivisitata in chiave moderna ed elegante. La cena ecumenica ha visto esibirsi lo chef stellato Giancarlo Morelli in una prospettiva di viaggio: "il riso nel mondo attraverso i miei viaggi". Denominatore comune è il riso, presentato con insoliti accostamenti e modalità di cottura, frutto di una sapiente e accurata ricerca. Fattore innovativo, perfettamente in sintonia con la moderna dietetica, l'assenza di sale, in cottura, compensata dalla sapidità dei vari ingredienti utilizzati. Gli Accademici hanno avuto modo di ascoltare, in apertura della serata, una brillante e preziosa relazione da parte del professor Maurizio Casiraghi, docente presso l'Università degli Studi di Milano-Bicocca su: "Il riso nella storia, 100 tipi di riso, la globalizzazione e le moderne tecniche agronomiche".

PAVIA

Ristorante "Antica Posteria dei Sabbioni" dei Sabbioni srl, in cucina Gabriele Ciceri. ●Località Sabbione 1, San Martino Siccomario (Pavia); ☎0382/556745; posteriasabbioni@libero.it, www.posteriadeisabbioni.it; coperti 80. ●Parcheggio comodo; ferie 2 settimane in agosto; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate American Express, CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: salame di Varzi, coppa piacentina, pancetta steccata, lardo d'Arnad, cipolline borettane e verdurine in agrodolce, gnocchetto fritto; frittatina di finferli, torta di riso, flan di broccoli gratinato al taleggio con cavolfiori fritti; risotto mantecato con pesto di basilico e funghi; minestra di riso con porri e patate; guanciale di vitello stracotto al Nebbiolo con tartufo nero e polenta croccante; biancomangiare al profumo di anice stellato con biscottini di riso; semifreddo alla cannella con pera cotta al vino rosso.

I vini in tavola: Oltrepò Pavese.

Commenti: Cena ecumenica in un locale fuori porta, che conferma la giustezza del suo essere nella guida "Le Buone Tavole della Tradizione". Dopo il ricco e variato antipasto, eccellente risotto (alternativa allo zafferano per i non amanti dei funghi), apprezzatissimo; è piaciuta un po' meno la minestra di riso, piatto comunque interessante. Apprezzamento incondizionato per il guancialino, tenero e ben accostato alla sua salsa. Interessanti anche i dessert; apprezzabili vini e servizio. Eccellente il rapporto qualità-prezzo. Delegato e Vice Delegato hanno trattato del riso, il primo con una conversazione sulla storia del biancomangiare, dal Medioevo a Paul Bocuse; il secondo con "Il risotto, sintesi della cucina padana, sinergia perfetta fra risicoltura e bovini".

VARESE

Ristorante "Locanda dei Mai intees" della famiglia Crosta Pomati. ●Via Monte Grappa 22, Azzate (Varese); ☎0332/457223; info@mai-intees.it, www.mai-intees.it; coperti 60+30 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: cocktail di frutta analcolico, spumante, Milano rolls e sfiziosità di riso; risotto allo zafferano con ragù di finferli, animelle e creste di gallo; controfiletto di cervo con salsa di ribes, crêpes di mais e riso Venere; bavarese di farina di riso con salsa ai frutti di bosco.

I vini in tavola: Rustico (Nino Franco); Ribolla Gialla (D'Attimis Maniago); Cabernet Brentino; Dindarello (entrambi Maculan).

Commenti: Per celebrare la riunione conviviale più importante dell'anno, la Delegazione si è affidata alle ricette dello chef più conosciuto e stimato in Italia, Gualtiero Marchesi, che ha partecipato personalmente alla serata nel ristorante, scelto dallo stesso maestro, la cui titolare è una sua grande amica. Da ricordare, tra le portate, i rolls Milano, cannoncini fritti con all'interno del risotto allo zafferano; un ottimo risotto Milano classico con al centro un sugo di salsa finanziera e per chiudere la cena un gelato di riso. Il neo della serata è stato il controfiletto che, oltre a non essere stato accompagnato sufficientemente dal riso come richiesto, è stato servito freddo per un incidente

in cucina. Molto apprezzato l'intervento dell'illustre ospite che tra i vari simpatici aneddoti ha parlato del suo desiderio di far partire un progetto per costruire una casa di riposo per cuochi a Milano.

VIGEVANO E DELLA LOMELLINA
MILANO DUOMO

Ristorante "Alla Corte di Leone" di Cristiana Sartori, in cucina Fabrizio Ferrari. ●Via Umberto I, 11, Olevano di Lomellina (Pavia); ☎0384/51093, cell. 335/5729936; info@leonedilomellina.it, www.leonedilomellina.it; coperti 28. ●Parcheggio comodo; ferie gennaio; giorno di chiusura lunedì e mercoledì. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: insalata di riso rosso Ermes arricchita con gallinella e frutta secca; risotto mantecato con porri e gruviera bagnato con Pinot grigio; petto di faraona farcita alle erbe, rosolata al burro su tortino di riso nero di Lomellina e funghi porcini; torta di riso al latte e Rhum con salsa di cioccolato fondente.

I vini in tavola: Pinot grigio Oltrepò Pavese Igt 2013 (Montini, Santa Giuletta); Croatina Pramattone Doc 2013 (Bisio, San Damiano al Colle); Moscato Oltrepò Pavese Volpara Doc 2013 (Verdi, Canneto Pavese).

Commenti: "I colori del riso": così le due Delegazioni hanno intitolato la cena ecumenica. Riso rosso Ermes per insalata di gallina; riso bianco Carnaroli per un risotto con porro e gruviera; riso nero di Lomellina per il petto di faraona hanno farcito i sapidi sapori apprezzati dagli Accademici. Relatori: il dottor Lincio ha trattato la parte storica, mentre la dottoressa Caimo Duc quella agronomica. I Delegati Giovanni Canelli e Andrea Cesari de Maria hanno chiuso la serata con l'auspicio di più frequenti incontri tra le Delegazioni per iniziative culturali.

VOGHERA-OLTREPÒ PAVESE

Ristorante "Cà Vègia" di Alessandro Bertacchini. ●Via Diviani 27, Salice Terme (Pavia); ☎0383/934088; coperti 75+75 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura martedì e a pranzo nei giorni feriali. ●Prezzo 45 €.

Le vivande servite: "ris e lat" cotto al Moscato dell'Oltrepò Pavese con uovo di quaglia a 60° e tartufo nero; risotto Carnaroli "extra" mantecato alla vogherese e gelato di mostarda di Barbieri; filetto di maialino marinato con senape e miele; sushi rice e guacamole; tiramisù Cà Vègia 2010.

I vini in tavola: Blanc de Noir metodo classico (Il Montù); Langhe rosso Doc "Zenit" (Bussia Soprana); rosso Toscana Igt "Tosco" (Poggio Salvi di Biondi Santi); Moscato Spumante (Il Montù).

Commenti: Gran bella riunione conviviale dedicata al riso, in questo ristorante dove il giovane chef Damiano Dorati continua, in crescendo, a dare il meglio di sé. Un menu perfetto dall'inizio alla fine, con una menzione speciale per l'insolito "ris e lat" che ha stupito ed entusiasmato i partecipanti. Perfetto anche il risotto con l'originale accostamento del gelato di mostarda (Barbieri è un fantastico produttore locale). Riuscito l'abbinamento dei vini. Durante la cena, l'Accademica Mary Mangiarotti, con la sua solita simpatia, ha tenuto un'interessante relazione sull'argomento dell'anno.

TRENTINO - ALTO ADIGE

MERANO

Ristorante "Bistro Pienzenau" della Famiglia Schölzhorn. ●Via Pienzenau 6, Merano (Bolzano); ☎0473/236649; coperti 30. ●Parcheggio custodito; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Prezzo 70 €.

Le vivande servite: salmerino affumicato della Val Passiria con cous cous di riso Argenta e Ferrara, cappuccina, melagrana; risotto al Merlot (riso Carnaroli di Granozzo con Monticello, Novara) al formaggio graukäse; spezzatino di cinghiale e selezione di riso; mousse al cioccolato e liquirizia con riso soffiato integrale.

I vini in tavola: T-Weiss Doc (Cantina Termeno); Merlot (Cantina Pienzenau).

Commenti: Cena ecumenica organizzata nella suggestiva sala del ca-

TRENTINO - ALTO ADIGE segue

minetto, all'interno del noto Castel Pienzenau, di proprietà della famiglia Schölzhorn. Notevole l'impegno con cui gli chef si sono organizzati per portare nel piatto degli Accademici, accorsi numerosi, il maggior numero di varietà di riso. Eccellente la relazione sul tema tenuta dal Consultore Bruno Barbieri. Molto buono il salmerino, saporita la mantecatura al formaggio grigio del risotto. Nel complesso una gradevole serata, cui ha partecipato anche il Delegato di Monaco di Baviera Bernardo Zanghi.

VENETO

CORTINA D'AMPEZZO

Ristorante "Lago Ghedina" di Eddy e Wolly Calzà. ●Località Ghedina 2, Cortina d'Ampezzo (Belluno); ☎0436/5646; coperti 70+70 (all'aperto). ●Parcheggio comodo, incustodito; ferie giugno e novembre; giorno di chiusura mercoledì in bassa stagione. ●Prezzo 60 €.

Le vivande servite: involtini di verza con riso, animelle e tartufo nero; millefoglie di riso al nero di seppia e baccalà all'ampezzana; risotto ai finocchi e trota affumicata in casa; ravioli di riso e piccione nel suo ristretto; pancetta di maialino al cumino e miele con rostì di riso e cipolla; "riso amaro" crema bruciata e crumble alle nocciole.

I vini in tavola: Lugana Pievecroce 2013 (Costaripa); Lagrein Perl 2013 (Cantina di Bolzano); Raboso Passito 2008 (Bonotto delle Trezze).

Commenti: Il compito di comporre un intero menu sul riso non è stato facile per i Simposiarchi Enrico Ghezze e Luigino Grasselli che sono riusciti ugualmente a garantire il successo, stupendo i commensali con proposte davvero insolite, studiate assieme allo chef Eddy Calzà. Piacevole l'involtino di verza per il mix di sapori ben distinti al palato ma gradevolmente legati tra loro. Sorprendente la millefoglie di riso, con la sua croccante e leggerissima consistenza intervallata da un ottimo baccalà eseguito secondo la più tradizionale ricetta ampezzana. Delizioso, per cremosità, delicatezza e impeccabile cottura, il risotto con la trota affumicata. Buoni i ravioli di riso e piccione serviti nel loro brodo bollente ma non troppo ristretto. Curiosa la succulenta pancetta accompagnata da un singolare rostì di riso e cipolla. Impegnativo, per un finale di cena di questa portata, ma da tutti gradito, il dolce "riso amaro", che sotto l'apparenza di una piccola tortina Sacher, ha svelato un cuore di riso, crema bruciata e crumble alle nocciole.

ROVIGO-ADRIA-CHIOGGIA

Ristorante "Molteni" della famiglia Molteni, in cucina Enrico Molteni. ●Via Ruzzina 2/4, Adria (Rovigo); ☎0426/21295, fax 0426/944953; info@albergomolteni.it, www.albergomolteni.it; coperti 60+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie da Natale all'Epifania; giorno di chiusura sabato. ●Prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CastaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: buffet aperitivo: moleche, gamberetti di laguna e verdure in tempura con farina di riso, focaccia con farina di riso, sushi di riso e tonno; sformatino di riso Thai con gamberi rossi di Sicilia; riso Carnaroli del delta del Po con capesante, zucca, porcini e finferli; tonno scottato con caponatina di verdure e riso Venere; sorbetto al mandarino; cupoletta di latte di riso al gianduia e cioccolato fondente. Sakè.

I vini in tavola: Lugana Brut Ca' Maiol (Cantine Provenza); Chardonnay Alto Adige 2013 (Elena Walch); Nuarè 2013 (Livio Felluga); Moscato di Samos.

Commenti: Il ritorno in questo locale, per la cena ecumenica abbinata alla consegna del Diploma di Buona Cucina, ha avuto un esito decisamente positivo. Il menu della serata è stato impostato sull'utilizzo del riso in varie tipologie (Thai, Venere, Carnaroli) e varie forme, dalla farina al latte per chiudere infine col vino di riso giapponese. Tutti i piatti sono stati molto apprezzati e le valutazioni più alte le hanno raggiunte il tradizionale e saporitissimo risotto e i dessert. Molto graditi anche i vini e, soprattutto, il grande impegno dello staff del ristorante nell'ideazione e nella realizzazione di un menu originale, perfettamente in linea con il tema della cena. Il numero particolarmente alto degli Accademici conferma come questo rappresenti uno dei locali maggiormente apprezzati dalla Delegazione.

VICENZA

Ristorante "Zenzero Bistrot Biologico" di Stefano De Lorenzi. ●Via Nazionale 94, Grumolo delle Abbadesse (Vicenza); ☎0444/389010; www.ristorantezenzero.it; coperti 40. ●Parcheggio incustodito; ferie variabili; giorno di chiusura domenica e sabato a pranzo. ●Prezzo 40 €.

Le vivande servite: crostini di baccalà mantecato con i porcini, crostini di lavarello marinato con burro alle erbe; tempura di merluzzo in farina di riso con peperoni all'agro e birra bionda senza zucchero Caulier; risotto alla (nella) cipolla; salmerino affumicato in cottura su legno di fico con polentina di riso; spuma di riso e salsa all'uva fragola.

I vini in tavola: Prosecco sui lieviti (Nicos); bianco 2007 (La Castellada); Pinot Rouge 2011 (Dalle Ore); Moscato delle Rose (Zanovello).

Commenti: Serata dedicata al riso, una varietà del Vialone nano, coltivato nel territorio, fin dal 1500, dalle monache del convento di San Pietro in Vicenza. Gli Accademici sono stati accolti con crostini sia di baccalà mantecato e porcini sia di lavarello marinato. È stata proposta, poi, una tempura di merluzzo in farina di riso e peperoni all'agro, curiosamente abbinata alla birra. Seguiva un risotto collocato all'interno di una cipolla rossa friulana. La successiva portata, accompagnata da una polentina di riso, era un salmerino affumicato in cottura su legno di fico, mentre il finale prevedeva una spuma di riso e salsa all'uva fragola. Appropriati gli accoppiamenti con i vini. Molto apprezzata la ricerca di Giandomenico Cortese Vicenza, "la Cultura e la Coltura del riso", una passione nutrita da secoli, stampata e offerta in dono dalle Grafiche Tassotti.

FRIULI - VENEZIA GIULIA

UDINE

Ristorante "Paradiso" della famiglia Cengarle, in cucina Anna Cengarle. ●Via S. Ermacora 1, Paradiso di Pocenia (Udine); ☎043/2777000; info@trattoriaparadiso.it, www.trattoriaparadiso.it; coperti 100. ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: panettone di zucca su crema al gorgonzola; salvia in due tempure; frittelle salate; falso gnocco alle erbette rosse con crema di topinambur; funghi porcini al profumo di rosmarino con focaccia e riso spumoso; vellutata di patate e riso con tartufo nero di Norcia; faraona stufata alla vecchia e nuova maniera con timballo di riso rosso integrale dell'Himalaya; bicchiere cremoso di cioccolato e Marsala con crumble di riso e riso soffiato. Birra di riso.

I vini in tavola: Vini della casa.

Commenti: La cena ecumenica si è svolta presso questo noto locale della bassa friulana, situato presso l'unica piantagione di riso esistente tuttora in Friuli. Dopo i brevi cenni storici sulla presenza del riso nella regione, da parte del Delegato, il titolare dell'atti-

gua azienda agricola che produce il riso Vialone nano ha informato, tra una portata e l'altra, sulle tecniche di coltivazione e di preparazione del riso. La cena, organizzata dai Simposiarchi Andrea Cudini e Massimiliano Basevi, è stata particolarmente apprezzata dai commensali. In particolare, la vellutata ha riscosso un punteggio pieno, merito anche dell'abbondante aggiunta di profumato tartufo. Un plauso è giunto, al termine della serata, a tutto lo staff per la professionalità e per la splendida accoglienza riservata agli Accademici.

EMILIA ROMAGNA

CARPI-CORREGGIO
MODENA

Ristorante "Monte Albano" della famiglia Corradi, in cucina Corradi. ●Via Montalbano 3, Medolla (Modena); ☎0535/53533, fax 0535/51010; ristorantemontalbano.info@gmail.com; coperti 80. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 2-24 agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: grissini di Vialone nano con culaccia; dorette di riso Vialone nano con parmigiano e fragolaceto; gemmole di riso con caprino e rucola; riso semilavorato Carnaroli veronese con mortadella ai pistacchi di Bronte e porri; riso Venere integrale con fonduta di formaggi, speck e pere; riso Vialone nano Igp veronese con zucca mantovana e pancetta croccante; riso Vialone nano biologico veronese con funghi porcini, trombette nere, finferli e stecchetini dell'Appennino; riso Vialone nano Igp, lavorato ai pestelli di pietra rossa veronese, con tartufo di Savigno; gelato di riso Venere integrale con scorze di arance candite e linguine di gatto; rose del deserto con Vialone nano Igp; sbrisolona mantovana con farina di riso Vialone nano Igp; torta di riso con farina di riso Carnaroli.

I vini in tavola: Prosecco brut di Valdobbiadene (Angelo Bortolin); Primevo Lambrusco di Sorbara (Villa di Corlo); Gelsomoro Cabernet Sauvignon (Tenuta Ca' del Vento, Villa di Corlo); Carpediem Albana Passito Docg di Romagna (Spalletti, Colonna di Poliano).

Commenti: Il richiamo e il conseguente fascino della cena ecumenica, uno dei più importanti e prestigiosi, nonché coinvolgenti eventi accademici, è stato sentito e interpretato dalla Delegazione unitamente ai cugini e amici confinanti della Delegazione di Modena in maniera importante. Il territorio è da sempre vocato alla produzione del riso, con una forte tradizione e un ottimo prodotto. La serata ha visto la partecipazione di un folto gruppo di Accademici.

CENTO-CITTÀ DEL GUERCINO

Ristorante "Europa" di Soc. PR sas. ●Via IV Novembre 16, Cento (Ferrara); ☎051/903319, fax 051/902213; info@hoteleuropacento.it; coperti 300. ●Parcheggio sufficiente; ferie 20 giorni ad agosto; giorno di chiusura venerdì. ●Prezzo 35 €.

Le vivande servite: cappuccino di zucca e riso nero Venere con crema al parmigiano; panissa alla vercellese con riso Carnaroli; piccole perle di farina di riso spadellate ai funghi e speck; essenza ghiacciata di rucola, basilico, menta e latte di riso; stracotto di manzo al Barolo con sformatino di riso Arborio al fil di fumo; torta di riso Roma.

I vini in tavola: Pignoletto frizzante Colli Bolognesi Doc; Pignoletto classico Colli Bolognesi Doc (entrambi La Mancina); Barbera d'Asti Docg; Dolcetto del Monferrato Doc (entrambi Antiche Cantine Borgo Lame).

Commenti: La Delegazione ha scelto questo collaudato e rassicurante ristorante d'albergo il cui patron, Gianmario Roncarolo, vercellese di nascita, ha grande passione, conoscenza ed esperienza in fatto di riso. Alla presenza del Coordinatore Territoriale Gianni Negrini, la serata è stata un inno alla cucina del riso, con piatti della tradizione e innovativi, che i cuochi Claudio e Paolo Zuffi hanno realizzato dimostrando buona tecnica, inventiva e passione nella ricerca di risultati convincenti. Il cappuccino di zucca e riso nero Venere ha raccolto positivi commenti, non solo per la novità e la cromatica presentazione, ma ancor più per l'equilibrio e l'armonia degli ingredienti. Pieno consenso e altrettanto pieno punteggio per la panissa alla vercellese. Corretta la scelta dei vini, di buona qualità. Apprezzato il servizio, puntuale, attento e disponibile. Ottimo il rapporto qualità-prezzo.

FERRARA

Ristorante "La Chiocciola" della famiglia Migliari, in cucina Adalberto Migliari. ●Via Runco 94/f, Quartiere di Portomaggiore (Ferrara); ☎0532/329151, anche fax; www.locandalachiocciola.it; coperti 70. ●Parcheggio comodo; ferie 1°-15 gennaio; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: arancini di riso Originario; crostini con mozzarella di bufala e acciughe del Cantabrico; risotto Carnaroli mantecato al rombo; risotto di rane; calamari ripieni di Vialone nano con piselli e zafferano e con funghi porcini; gelato di riso Roma.

I vini in tavola: Monsupello Nature Pas Dosè; Monsupello brut metodo classico (entrambi Eredi Monsupello); Friulano 2012 Doc (Livio Felluga).

Commenti: La riunione conviviale ecumenica, organizzata con grande cura dai Simposiarchi Gianfranco e Riccardo Caniato in una delle più tradizionali trattorie ferraresi, è stata di grande interesse sia per il particolare menu sviluppato dallo chef Adalberto Migliari su varie qualità di riso, sia per l'interessante conferenza tenuta dal dottor Eugenio Bolognesi, Presidente del Consorzio di Tutela del Riso del Delta Igp. Il risotto di rane, piatto storico della trattoria, è stato piacevolmente apprezzato anche dai più diffidenti. Ottima la scelta dei vini e buona la qualità del servizio. Hanno partecipato il Prefetto Michele Tortora, il Sindaco Tiziano Tagliani e la Dirigente dell'Istituto Orio Vergani, Roberta Monti. Sono stati accolti con gioia i due nuovi Accademici Maurizio Mantovani e Andrea Lazzari.

FORLÌ

Trattoria "Bolognesi da Melania" di Melania e Gianfranco Bolognesi, in cucina Angelo Asirelli. ●Via G. Matteotti 34, Castrocaro Terme (Forlì-Cesena); ☎0543/767471; coperti 50+40 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura lunedì e sempre a pranzo. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: arancini di riso; riso Venere con astice alle spezie dolci; savarin di risotto con salame d'oca e funghi porcini; riso al salto, quaglia, carciofi, animelle e foie gras; pastiera napoletana con zabaglione tiepido.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene (Follador); Alto Adige Pinot grigio 2013 (Rulander Kossler); Gianbolo di Predappio 2010 Sangiovese di Romagna (Gianfranco Bolognesi).

Commenti: Per la cena conviviale la Delegazione è andata sul sicuro: per l'ennesima volta è tornata da Gianfranco Bolognesi e dalla figlia Melania. Gianfranco ha allestito una cena fantastica in piena assonanza con il tema della "cucina del riso": tutti i piatti erano perfetti per presentazione, cottura e sapore, alcuni collaudati come il savarin con salame d'oca e funghi porcini, altri creati per l'occasione come lo strepitoso riso al salto

EMILIA ROMAGNA segue

con quaglia, carciofi, animelle e foie gras e la pastiera in cui era stato usato il riso al posto del tradizionale grano. Difficile fare una graduatoria vista anche l'altissima votazione, ma il riso al salto ha meritato il massimo dei voti! Ottimi come al solito i vini, veloce e di classe il servizio.

IMOLA

Ristorante "Antico Tre Monti" di Graziano Bassi, in cucina Franco Bassi. ●Via Bergullo 52, Imola (Bologna); ☎0542/657024, cell. 335/7538360; anticotremonti@libero.it, www.anticotremonti.it; coperti 150+150 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura lunedì sera. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: crema di riso Venere con cappesante e gamberi; risotto Carnaroli all'astice; risi e bisi Vialone nano con filetto di branzino; sformato di riso Basmati con zucchine, carciofi e lamelle di filetto; torta di riso Carnaroli.

I vini in tavola: Pignoletto frizzante Igt; Chardonnay Igt; Sangiovese superiore Doc; Albana dolce (tutti della Cantina Tre Monti Sant'Anna, Imola).

Commenti: Per la cena ecumenica la Delegazione ha fatto visita ad uno storico locale situato nelle alture imolesi, lungo il circuito iridato dei Tre Monti. La gestione è affidata alla famiglia Bassi che opera nel mondo della ristorazione da oltre cinquant'anni. La cucina ha messo in tavola, nelle varie portate, i tipi di riso che fanno ormai parte del nostro cibo quotidiano, abbinandoli con piatti di pesce e di carne. Sulle varietà del riso servito in tavola si è soffermato l'esperto Omar Casali, con cenni sull'"alone mistico" di impronta cinese del riso Venere, sulla cremosità del Carnaroli, sulla grossezza del Superfino, sull'eleganza del Vialone nano, sul bassissimo indice glicemico del Basmati e molto altro ancora. Gli Accademici hanno apprezzato la tempistica del servizio e l'attenzione del personale verso i commensali. Al termine della cena, un applauso ha salutato la brigata di cucina, con la consegna del guidoncino al cuoco Franco Bassi.

REGGIO EMILIA

Ristorante "La Mandragola" di Valerio Ciervo, in cucina Valerio Ciervo. ●Via Sacco e Vanzetti 2, Guastalla (Reggio Emilia); ☎0522/219810, anche fax; www.lamandragola.it; coperti 50. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie dal 1° al 15 gennaio e tre settimane dopo il 15 agosto; giorno di chiusura lunedì, martedì, sabato a pranzo. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: fiore di zucchina ripieno con alici, mozzarella di bufala, pomodoro e basilico in tempura di riso e sfera di riso ripieno di tonno cotto e marinato all'aceto balsamico in granella di giardiniera; riso Carnaroli riserva sfumato al Lambrusco reggiano con zucca caramellata, castagne e gocce di Abtre; baccalà in oliocottura su crema di riso all'erba cipollina; salsa aiolì e cialda di riso soffiato; tortino di riso di tradizione emiliana su vellutata di vaniglia e gelato di riso alla fava tonka.

I vini in tavola: Brina d'estate spumante secco (Tenuta di Aljano); Reggiano Lambrusco Rinaldini Doc (Moro); Malvasia dolce Doc (Tenuta Pernice).

Commenti: In un ristorante prossimo alle pianure irrigue della "bassa reggiana", dove da tempo immemore si coltiva il riso, il Delegato Fabrizio Sevardi ha introdotto la cena ecumenica, ricordando soprattutto le virtù del riso legate ai vantaggi di natura metabolica. Grazie all'impegno organizzativo dell'Accademico Mario Immucci, alla prima e brillante esperienza da Simposiarca, giovatosi dell'ausilio di un'interessante esposizione di risi diversi, si è generata una serata molto stimolante. All'approfondita, sintetica ed efficace trattazione del Simposiarca sul riso, è seguito un menu, da lui scelto, che, oltre a rispecchiare la filosofia dello chef Ciervo, ha dato il via a inevitabili diatribe fra sostenitori della tradizionale antica cucina del riso e arditi curiosi della *nouvelle cuisine*. Non è questo il sale dell'Accademia? A parte le preferenze personali, onore al merito e alla qualità di chi rischia innovando.

TOSCANA

AREZZO
VALDARNO ARETINO

Ristorante "La Lancia d'oro" di Maurizio e Marzia Fazzuoli. ●Piazza Grande 18/19, Arezzo; ☎0575/21033, fax 0575/299164; coperti 50+100 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie 2 settimane a novembre e 2 settimane a febbraio; giorno di chiusura domenica sera e lunedì in inverno.

Le vivande servite: pappa al pomodoro e quenelle di riso; tortino di riso Vialone nano con funghi porcini e pecorino su crema di burrata; riso Venere alle pere e radicchio rosso; timballo di riso con cibreo; budino di riso al Vinsanto; frittelle di riso con crema.

I vini in tavola: Dolée (Vie de Romans, Marano del Friuli); Crognolo 2011 Igt Toscana (Tenuta Sette Ponti, Castiglion Fibocchi); Sultana Moscato di Noto Doc (Feudo Maccari, Noto).

Commenti: Non è la prima volta che le due Delegazioni si trovano insieme, ma questa è stata veramente una serata eccezionale sia per la numerosa partecipazione degli Accademici, sia per la piacevole relazione di Luca Martini, Accademico valdarnese, che con i suoi racconti sul riso è riuscito a catturare l'attenzione di tutti, sia per il menu che ha raccolto il consenso unanime e per il calore che si è creato tra i commensali. Lo chef Leonardo De Candia, rispettando il tema

de "la cucina del riso", con fantasia e preparazione tecnica ha elaborato piatti interessanti con il risultato di un gradevolissimo menu. Da evidenziare, per sapore e cromaticità, il gustoso riso Venere alle pere e radicchio rosso. Ospiti della serata, il Presidente della Provincia di Arezzo Roberto Vasai, il Vice Prefetto dottor Antonio Falso e l'Accademico di Singapore Roberto Perlini.

COSTA DEGLI ETRUSCHI VOLTERRA

Ristorante "Mocajo" di Fabrizio Lorenzini, in cucina Laura Lorenzini. ●*Località Casino di Terra, S.S. 68, 19, Guardistallo (Pisa);* ☎*0586/655018, cell. 328/9429214; info@ristorantemocajo.it, www.ristorantemocajo.it; coperti 30+15 (all'aperto).* ●*Parcheggio privato del ristorante; ferie fine gennaio-inizio febbraio; giorno di chiusura mercoledì.* ●*Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.*

Le vivande servite: donzelle di riso ed erbette con spuma di lardo di Colonnata; anello di riso Venere al finocchietto selvatico con tagliata di tonno e maionese di basilico; tortino di riso al fagiano e funghi su brodo della sua carne e castagne; paella valenciana con verdure carne e crostacei; croccantino di riso al formaggio erborinato guttus con pere e ristretto al Vinsanto; zuppa inglese con mousse di cioccolato Amedei e crema di riso e vaniglia.

I vini in tavola: Lillatro Garbato Igt Toscana; Santabarbara Igt Toscano; Syrah Podere le Vizzate Igt Toscano (tutti della Tenuta di Canneto).

Commenti: Il tema del riso, prodotto che non ha origini e tradizioni nella zona, è stato tuttavia ben interpretato nel menu, nonostante il locale sia specializzato in carni e cacciagione. La chef ha saputo proporre pietanze, ognuna con una tipologia diversa di riso, in modo da fornire un'ampia possibilità di confronto sulle qualità del prodotto, sulle caratteristiche e le modalità di cucina. Particolarmente apprezzati sono stati sia l'anello di riso sia il tortino di riso, per finire con la nota dolce della zuppa inglese. Buono anche l'abbinamento con i vini di un'azienda vitivinicola locale. Il patron Fabrizio ha curato le spiegazioni di ogni singolo piatto, soddisfacendo volentieri le curiosità dei commensali, mentre la Delegata della Costa degli Etruschi e la Vice Delegata di Volterra li hanno coinvolti in una conversazione sul riso, presentando il nuovo volume accademico *La cucina del riso*, insieme alla guida "Le Buone Tavole della Tradizione".

GARFAGNANA-VAL DI SERCHIO

Ristorante "Triti" di Roberto Triti. ●*Via Roma 29/31, Castelnuovo di Garfagnana (Lucca);* ☎*0583/62156, fax 0583/65279; coperti 45.* ●*Parcheggio assente; ferie novembre; giorno di chiusura martedì.* ●*Prezzo 35 €.*

Le vivande servite: crostini della casa, sfoglie salate e delicatezze (torte di riso agli "erbi" locali, appena sfornate, piccoli arancini, frittatine alle verdure d'autunno, sfogliatine di farina di riso); crocchette e torta di riso; tagliolini della casa con trota garfagnina; risotto con funghi porcini garfagnini; stinco di vitella al forno con patate di montagna; selezione di formaggi offerti dal caseificio Marovelli (premio Villani 2014); torta di mele e gelato.

I vini in tavola: Prosecco Franciacorta (Cà del Bosco); Rosè (fattoria Buonamico); Rosso "Matraia" (fattoria Colleverde); Moscato.

Commenti: Questo ristorante è una sicurezza e, in occasione della cena ecumenica, il Delegato ha voluto cercare un locale ove si esaltasse il riso nelle sue preparazioni migliori. La trota garfagnina, allevata in acque dalla purezza cristallina, trattata con garbo senza che il suo sapore naturale fosse sovrastato da altri gusti troppo intensi, ha impreziosito il piatto di tagliolini all'uovo già buoni per conto loro. "Sua maestà" il risotto ai funghi porcini ha un po' sofferto di cottura, ma soprattutto di un'annata tutta al rovescio in cui il porcino ha avuto poco profumo e poco gusto. Il riscatto è stato immediato e clamoroso: lo stinco di vitella è stato cotto in maniera superba, morbido all'interno e appena glassato in superficie: bravo il cuoco! I dolci hanno completato una cena senz'altro a livello della fama del locale. Qualche piccola sbavatura nel servizio, per cause contingenti. Ottimi i vini, ben assortiti e perfettamente abbinati.

LIVORNO

Ristorante "Via di Guinceri" della Soc. "Via di Guinceri". ●*Via dei Guinceri 4, Vicarello-Collesalvetti (Livorno);* ☎*0586/961289, fax 050/3152028, cell. 347/5113496 e 339/2650121; info@ristoranteviadeiguinceri.it, www.ristoranteviadiguinceri.it; coperti 70+50 (all'aperto).* ●*Parcheggio riservato, ampio; ferie mai; giorno di chiusura lunedì.* ●*Prezzo 35 €.*

Le vivande servite: sformatino di riso Thaibonnet alla maniera toscana con verdure dell'orto su crema di fagioli cannellini al profumo di salvia e rosmarino; assaggi di minestra di riso Arborio integrale della zona alla vecchia toscana; risotto (Carnaroli) al nero di seppia con seppioline fresche e bietola; risotto (Carnaroli) al ragù di cinta senese, mantecato al pecorino di Pienza; corona di riso Thaibonnet con baccalà (specie San Giovanni) alla livornese; budino di riso Arborio al profumo di vaniglia con composta di fichi e scaglie di cioccolato.

I vini in tavola: Belguardo Rosé (Sangiovese+Syrah) 2013; Toscano Igt (Belguardo della Marchesi Mazzei di Fonteruoli, Castellina in Chianti); Moscato d'Asti Docg (Gianni Doglia, Castagnole Lanze).

Commenti: La cena ecumenica ha visto la particolare e molto apprezzata dedizione della signora Cristina, gestore del ristorante e preposta alla cucina. Le varie portate sono state preparate con l'impiego del riso Maremma, prodotto dall'azienda "Serrata Lunga" della località Principina di Grosseto: una lieta scoperta per la maggior parte dei commensali, che hanno molto apprezzato, oltre all'antipasto, la minestra di riso e il risotto al ragù di cinta senese. Notevole anche il budino di riso Arborio al profumo di vaniglia, "condito" con la composta di fichi e scaglie di cioccolato. Indovinato l'abbinamento con il rosato Belguardo. Al termine della serata, l'ospite Dario Matteoni, Direttore dei Musei statali di Pisa e appassionato di storia dell'alimentazione, ha tenuto un'applaudita conversazione sul tema "Il riso: varietà, impieghi, curiosità".

LUNIGIANA

Ristorante "Piazza di sopra" di Tiziana Falorni, in cucina Tiziana Falorni. ●*Piazza Immacolata 11, Filetto di Villafranca (Massa - Carrara);* ☎*0187/493796, cell. 349/8783364; allapiazzadisopra@libero.it, www.allapiazzadisospra.com; coperti 40+40 (all'aperto).* ●*Parcheggio privato del ristorante; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì.* ●*Prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.*

Le vivande servite: torta di riso salata, torta di cipolle e riso, frittelle di riso, insalata autunnale; bomba di riso con salsiccia e funghi porcini trifolati; torta di riso con riduzione di Passito.

I vini in tavola: Rupestro, Colli di Luni Doc 2013 (Il Monticello di Davide Neri, Sarzana).

Commenti: Locale caratteristico e accogliente che ha raggiunto in pochi anni una buona fama, grazie alla passione e al lavoro della titolare e chef Tiziana Falorni. Ben interpretato il tema, con un ottimo menu studiato per l'occasione, composto da piatti tradizionali lunigianesi, preparati e presentati con cura e professionalità. Servizio molto curato, grande attenzione all'abbinamento dei vini. La serata è stata anche un vivace arricchimento culturale con l'esaustiva e interessante relazione del professor Rolando Paganini, docente dell'Istituto Alberghiero di Bagnone e noto chef, che ha svelato alcuni accorgimenti della sua esperienza professionale. Hanno partecipato alla serata la Preside dell'Istituto Alberghiero e Sindaco di Pontremoli, professoressa Lucia Baracchini, il Vicesindaco di Villafranca avvocato Umberto Zangani, il Delegato AIS Apuana Lorenzo Chiappini e numerosi ospiti. Fra questi, i produttori di vino e di olio che con i loro interventi si sono rivelati veri cultori della tavola.

TOSCANA segue

MUGELLO

Ristorante "Il Bronco" di Giovanna e Maurizio Zanzarella, in cucina Maurizio Zanzarella. ●Via Dante 95, Scarperia (Firenze); ☎055/8430207, anche fax, cell. 334/6715871; info@ristoranteilbronco.it, www.ristoranteilbronco.it; coperti 50+50 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mercoledì. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: sformatino di riso Venere con fonduta di blu Mugello; sformatino di riso semi integrale con fonduta di pecorino del Mugello; risotto al tartufo nero mugellano; risotto ai marroni del Mugello; straccetti di cinta senese con verdure saltate accompagnate da riso rosso; torta carrarina e frittelle di riso.

I vini in tavola: "Greto alla Macchia"; Coldaia; Passito (tutti Podere Fortuna).

Commenti: Trovare in Mugello un ristorante e un menu all'altezza della cena ecumenica non era certo facile, mancando la tradizione nell'utilizzo del riso. Per l'interessamento e la ricerca di due Accademiche e grazie all'esperienza del cuoco Maurizio, che ha nel suo menu ben 21 tipi di risotto, è stato risolto il problema e la cena è stata un trionfo. Si è realizzata, così, una riunione conviviale tra le migliori di questi ultimi anni. L'idea delle due Simposiarche Emanuela Cafulli e Antonella Valcarenghi è stata di utilizzare vari tipi di riso provenienti da piccole coltivazioni della Maremma e suggerire al cuoco gli abbinamenti per la realizzazione di piatti gustosi e belli da vedere. Inoltre, un tocco femminile per la cura dei centro tavola con foglie, frutti di stagione e menu scritti a mano è stato particolarmente apprezzato. L'abilità di Maurizio è stata sorprendente e dall'antipasto al dolce è stato tutto perfetto.

SIENA

Ristorante "Enoteca I Terzi" di Michele Incarnato, in cucina Pancrazio Calamello. ●Via dei Termini 7, Siena; ☎0577/44329, anche fax; info@enotecaiterzi.it, www.enotecaiterzi.it; coperti 60+25 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; giorno di chiusura domenica. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate American Express, CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: involtini di cavolo nero con Vialone nano e pecorino fresco su pomodoro piccante; risotto alla "fratacchiona" con Carnaroli; punta di petto in salsa al Chianti con spinaci saltati e riso pilaf Arborio integrale; budino di riso su crema inglese all'amarena.

I vini in tavola: Fontalpino Chianti classico 2012 Carpineta Castelnuovo Berardenga; Canneto Nobile di Montepulciano 2010.

Commenti: Per la riunione conviviale ecumenica è stato scelto un menu tutto incentrato sul riso, presente come coltivazione anche in provincia di Siena (al primo posto in Toscana per superficie agricola destinata a riso). Siena presenta poche pietanze tradizionali con tale cereale: le frittelle di San Giuseppe, il budino, alcuni risotti come quello alla "fratacchiona", facente parte del menu e molto apprezzato dai numerosi Accademici. Una tradizione senese legata al riso, non importante dal punto di vista gastronomico ma molto sentita nei rituali legati al Palio di Siena, è mangiare almeno un cucchiaio di risotto servito dal piatto d'argento, posto sopra il drappellone, prima della sua riconsegna al Comune di Siena in segno di buon auspicio per i Pali futuri.

VERSILIA STORICA

Ristorante "Osteria A' Pagliai" di Tommaso Salvatori. ●Via San Giuseppe 84, Località Pozzi, Querceta di Seravezza (Lucca); ☎0584/742111; coperti 40+20 (all'aperto). ●Parcheggio sufficiente; ferie mai; giorno di chiusura tutta la settimana tranne domenica (da novembre a marzo). ●Prezzo 35 €.

Le vivande servite: calamaro ripieno con riso; classico arancino siciliano con ripieno di pesce; risotto alla fonduta di basilico (pesto rivisitato); gamberoni sfumati al Vinsanto con riso Venere con contorno di insalata mista; bomboloncini fatti al momento con cioccolata calda.

I vini in tavola: Bianco di Montecarlo (Cantina Buonamico); Vernaccia di San Gimignano (Terre di Tufi Terrosi e Puthod).

Commenti: Riunione conviviale in omaggio al riso. Lo chef Nino ha proposto un menu a tema, ben studiato ed eseguito con professionalità, anche con qualche nota creativa come il risotto alla fonduta di basilico che è stato apprezzato e gradito da tutti. Ogni piatto ha ottenuto un plauso e la valutazione complessiva è stata medio-alta. La Delegata Anna Ricci ha presentato e consegnato a tutti un piccolo volume nato dalle ricerche della Delegazione, in collaborazione con l'Istituto Storico Lucchese, sulla coltivazione del riso in Versilia. La presentazione è stata molto apprezzata e ha ottenuto unanime consenso. A fine serata, il Coordinatore Territoriale Toscana Ovest Franco Milli ha ripreso il tema con spunti personali, ringraziando per la vivacità e la sensibilità della Delegazione verso le tematiche proposte dall'Accademia.

MARCHE

ANCONA
ANCONA-RIVIERA DEL CONERO
PESARO-URBINO

Ristorante "La Lanterna" di Flavio Cerioni, in cucina Elide Pastrani. ●S.S. Adriatica Sud 78, Metaurilia di Fano (Pesaro e Urbino); ☎0721/884748, fax 0721/884178; coperti 160. ●Parcheggio custodito; ferie gennaio; giorno di chiusura lunedì. ●Prezzo 60 €.

Le vivande servite: sformatino di riso Venere con canocchie, sedano rapa e filangé di topinambur; filetto di sogliola con porcini e risotto allo zafferano; trancio di muggine al forno con emulsione di pecorino di fossa, caciotta di Urbino e quenelle di riso alla pera Angelica e noci; risotto Carnaroli Acquerello al tartufo bianco pregiato; polenta di farina di riso Vialone nano pila vecia con brodetto alla fanese della confraternita; calamaro e calamaretti; budino di crema con cassata di riso e sapa.

I vini in tavola: Brut Rosé metodo classico (Casa vinicola Garofoli); Marta Marche Igt Passerina 2013 (azienda agrobiologica Sangiovanni); Campodarchi Bianchello del Metauro Superiore Doc (Terracruda); SamuFè Vino d'uve di Bianchello stramature (Lucarelli).

Commenti: La grande esperienza della cuoca Elide, con il supporto di Accademici del CTS, ha avuto come risultato un menu molto interessante. L'apertura con un delizioso sformatino di riso Venere con canocchie ha preceduto un ottimo risotto allo zafferano con filetto di sogliola e fungo porcino; questo piatto, audace come ogni abbinamento tra funghi e mare, ha destato interesse tra gli Accademici e il maestro Gualtiero Marchesi, ospite, per l'equilibrio dei sapori e dei colori. Il trancio di muggine con emulsione di pecorino e caciotta e quenelle di riso ha dimostrato la grande qualità della cucina (lodevole l'utilizzo del pesce povero) tanto che Marchesi si è recato a congratularsi con Elide. Il risotto con tartufo bianco pregiato non poteva che destare entusiasmo, così come l'assaggio del brodetto fanese con la delicata polenta di farina di riso Vialone nano. La frittura, prima dell'ottimo dessert, è stata una delizia. Le congratulazioni del Coordinatore Territoriale Mauro Magagnini e soprattutto di Gualtiero Marchesi hanno concluso tra gli applausi una riunione conviviale che non sarà dimenticata.

MACERATA
FERMO

Ristorante "Fontezoppa" di Piero Luzi, in cucina Agata Grazia Ciciretti e Francesco Pettorossi. ●Contrada San Domenico 38, Civitanova (Macerata); ☎0733/801551, fax 0733/893845; info@locandafontezoppa.com, www.locandafontezoppa.com; coperti

55+40 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie novembre; giorno di chiusura lunedì e domenica sera. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte (tranne American Express)

Le vivande servite: riso curgo con pomodoro e guanciale; supplì con ciauscolo e mozzarella; pomodori ripieni di riso con formaggio di fossa e basilico; riso jallo con fonduta di formaggio dolce; risotto al ragù con le rigaglie; reale di vitello con verdure di stagione; dolce degli Sforza; liquori Varnelli.

I vini in tavola: Rosé metodo classico; Colli Maceratesi Ribona 2010 (entrambi Fontezoppa); Vernaccia di Serrapetrona Falcotto 2009; Cascià passito di Vernaccia di Serrapetrona.

Commenti: Le due Delegazioni, grazie ai buoni uffici dei Simposiarchi Anna Maria Ciciretti e Pierpaolo Simonelli, si sono ritrovate in questo accogliente locale. Molto apprezzato l'antipasto e in particolare il riso curgo, mentre ha piacevolmente sorpreso il riso jallo (che riproponeva un'antica ricetta in uso in occasione dei pranzi di nozze). Il risotto al ragù ha avuto il punteggio più alto soprattutto dagli Accademici fermani. Buono anche il dolce e veramente ottimi i vini che hanno consentito abbinamenti perfetti. Su iniziativa della Delegazione di Fermo (per la ricorrenza del suo decennale), l'artista Raffaele Iommi di Porto S. Giorgio ha presentato una sua opera intitolata "Menu d'autore" che è stata molto apprezzata.

UMBRIA

PERUGIA

Ristorante del "Tennis Club Perugia" di Simone Ragni. ●Via A. Bonfigli, 11/A, Perugia; ☎075/34749, cell. 346/4716667; www.ristorantetennisclubperugia.it; coperti 50+150 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante, ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: arancini di riso, crocchette di riso e caprino all'erba cipollina, mignon di riso e baccalà con prugne secche, piccoli supplì della tradizione; risotto Vialone nano con radicchi appassiti e crema di taleggio; petto di faraona alla ghiotta con piccolo tortino di riso alla finanziera, frittelle di riso al Rhum servite con crema chantilly e frutti rossi.

I vini in tavola: Senatore Zefferino brut (Conti Faina, Collelungo); Chardonnay 2013 (St. Michael, Appiano sulla Strada del Vino); Montefalco rosso Doc 2010 (Antonelli, Montefalco); Moscato d'Asti Docg 2012 (Tenimenti della Signoria).

Commenti: All'arrivo, una selezione di supplì di riso, dal tradizionale e più semplice, espressione in passato della cucina "degli avanzi", a quelli con innovative e gradevoli variazioni. A tavola, dopo una breve introduzione del Delegato Massimo Alberti, il Simposiarca Paolo Mariucci ha svolto un'interessante relazione sul riso, partendo dalle origini storiche, soffermandosi sui valori nutrizionali e concludendo con la considerazione che il riso italiano ha caratteristiche qualitative peculiari che ben si integrano nell'eccellenza della nostra tradizione culinaria. La riunione conviviale è quindi proseguita con piatti rigorosamente a base di riso e si è chiusa con le frittelle di riso della tradizione umbra, preparate nella ricorrenza di San Giuseppe, molto apprezzate anche per l'innovativa guarnizione con crema chantilly e frutti di bosco.

TERNI

Ristorante "Il Melograno" del Garden Hotel, in cucina Michele Petrucci e David Aprile. ●Viale Bramante 2, Terni; ☎0744/300375, fax 0744/300414; ristorante@ristoranteilmelograno.it, www.ristoranteilmelogranoterni.it; coperti 300+200 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: piccoli supplì e Prosecco; schiacciatina di Vialone nano con uovo a bassa cottura e lamelle di tartufo bianco; risotto Acquerello al nero con cozze e spiedini di seppioline croccanti; suprema di ombrina con pancetta croccante e riso allo zafferano; schiacciatina di riso ai canditi con gelato e crik-crok al cioccolato.

I vini in tavola: Orvieto classico superiore "San Giovanni" 2013 (Castello della Sala Antinori); Moscato d'Asti "Bricco Quaglia".

Commenti: La riunione conviviale ecumenica è curata secondo tradizione dai Simposiarchi Franco e Piero Maroni che, come ogni anno, riescono a stupire con la "simbologia della sala e della tavola". Due chef in cucina, David Aprile e Michele Petrucci, che si sono esibiti nell'accostamento del pesce con il tema dell'anno: il riso. Ottimo, e indubbiamente il migliore piatto della serata, il risotto Acquerello d'annata, esteticamente riuscito negli accostamenti di colore e gradevolissimo al gusto. Bella anche la presentazione della schiacciatina di Vialone nano con uovo a bassa cottura; morbida e cotta al punto giusto la suprema di ombrina con riso: unico neo il profumo di pesce acquisito dal riso e la pancetta troppo salata. Splendido il dessert. Perfetto l'abbinamento con l'Orvieto classico e il Moscato d'Asti. Servizio preciso e puntuale, guidato dal maître Alessandro Giulivi. Organizzazione di sala e cucina di Elisabetta Ruozi alla quale va il ringraziamento della Delegazione.

VALLI DELL'ALTO TEVERE

Ristorante "Hotel Garden" di Marci Massetti, in cucina Lucio Valcelli. ●Via Bologni 96, Città di Castello (Perugia); ☎075/8550593; info@hotelgarden.com, www.hotelgarden.com; coperti 400+100 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Prezzo da 25 a 40 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: arancini di riso Originario e canapè; timballo di riso selvatico con lamelle di tartufo nero dell'Alta Valle del Tevere e uova di quaglia; risotto Vialone nano mantecato ai funghi porcini e lamelle fresche; ossobuco con riso Carnaroli ai pistilli di zafferano; sformatino di zucca gialla; tortino di riso caramellato con uva passa e cannella.

I vini in tavola: Prosecco Valdobbiadene, Cadetto; Rubesco 2010 (entrambi Lungarotti); Passito di Pantelleria.

Commenti: Cena ecumenica: la migliore occasione per presentare i nuovi Accademici. Il re della serata, il riso, è stato onorato con ricette tradizionali che lo associano a eccellenze del territorio quali funghi porcini, tartufi, pistilli di zafferano. Buona la sequenza dei piatti creata dallo chef: unica nota stonata, la cottura dell'ossobuco che ha lasciato a desiderare. Gli Accademici hanno gradito e coinvolto con commenti diversi lo chef Lucio e il maître sommelier Domenico a fine cena. Il Delegato Simposiarca non ha fatto mancare una sobria informazione sul riso e un richiamo agli Accademici vecchi e nuovi sulla nobiltà e civiltà della tavola, che trasformano una funzione fisiologica in rapporto umano, sociale e, non ultimo, culturale.

LAZIO

CIOCIARIA

Ristorante "Villa Euchelia" di Pietro Miele e Anna Maria Merucci, in cucina Pietro Miele. ●Via Giovenale 3, Castrocielo (Frosinone); ☎0776/799829; coperti 250. ●Parcheggio incustodito; giorno di chiusura martedì. ●Prezzo 40 €.

Le vivande servite: arancini allo zafferano (riso Balilla); verzotto con salsiccia (Vialone nano); flan di riso al cavolfiore con fonduta di pecorino (riso Roma); riso integrale con cipolla caramellata; tagliere di formaggi tipici e composte della casa; risotto al porro e caciocavallo della Valcomino

LAZIO segue

(Carnaroli del Pavese maturato 12 mesi); stracotto di guance al Cesanese su purea di sedano rapa e riso pilaf (Patna); savarin di Vialone nano alla vaniglia e coulis di fragole; praline di riso soffiato al cioccolato Valrhona.

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

Commenti: Cena ecumenica tutta all'insegna del riso! Tema svolto con grande professionalità dal bravo chef Pietro Miele. Particolarmente graditi gli originali antipasti. Buono lo stracotto. Molta attenzione sia nella cucina sia nel servizio. Altrettanto graditi i vini proposti dalla signora Anna Maria.

CIVITAVECCHIA

Ristorante "Tenuta dell'Argento" di Carlo Selis. ●Colline dell'Argento snc, Civitavecchia (Roma); ☎0766/501069; coperti 90. ●Parcheggio sufficiente, comodo, privato; ferie 23-29 dicembre; giorno di chiusura lunedì. ●Prezzo 30 €.

Le vivande servite: cestino ripieno di riso; mini arancini di riso Venere; bollito in salsa balsamica; risotto agli asparagi; sfoglia di parmigiano con brasato al Barolo; polpettine di riso al curry; verdure miste grigliate; frittelle di riso civitavecchiesi; torta di riso.

I vini in tavola: Rosso Chianti Docg (Banfi srl Montepulciano); Prosecco Mionetto di Valdobbiadene; Gran Reale Gancia Spumante.

Commenti: Il Simposiarca e Accademico Carlo de Paolis ha organizzato una piacevole riunione conviviale. Locale accogliente con comodo parcheggio e ottima vista panoramica. Il gestore Carlo Selis è stato scrupoloso e attento nella preparazione della tavola e anche nella scelta consigliata del menu che, partendo da un fantasioso e gustoso antipasto, è proseguito con piena soddisfazione dei partecipanti. Buono il servizio. Alla fine della serata, il Delegato, dopo un breve intervento, ha presentato l'ospite dottor Marcello Chiavoni che ha esposto le particolarità del riso.

LATINA

Ristorante "La Stiva del Circeo Park Hotel" della famiglia Superti. ●Via Lungomare Circe 49, San Felice Circeo (Latina); ☎0773/547276, fax 0773/548028; www.circeopark.it; coperti 300. ●Parcheggio custodito; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Prezzo 40 €.

Le vivande servite: arancini di riso, verdurine pastellate, filetti di baccalà in tempura; Carnaroli al pescato del Circeo; Vialone nano con radicchio trevigiano e caciottina dolce; bocconcini di spigola con pomodorini confit e insalata tiepida di riso Venere; torta di riso con coulis di kiwi e gelato alla vaniglia.

I vini in tavola: Passerina (Cantina Corte dei Papi); Pinot bianco (Cantina Cà Bolani); Spumante Rosamaro (Cantina Altemura).

Commenti: La cena ha visto il susseguirsi dei piatti tutti intonati alla cucina del riso, tema della serata. Il Simposiarca, Franco Mansutti, ha inizialmente ricordato l'Accademico Carlo Alberto Melegari, tra i fondatori della Delegazione, recentemente scomparso. Ha tenuto, quindi, un'interessante relazione sulla cucina del riso, particolarmente apprezzata in quanto ben legata alle vivande presentate, rigorosamente illustrate, tra le quali ha ottenuto il maggior consenso il Carnaroli al pescato del Circeo. Ottimo, infine, il servizio, in armonia con il tono del ristorante.

RIETI

Ristorante "Da Checco al Calice d'Oro" di Luciano Marinetti. ●Via Marchetti 10, Rieti; ☎0746/204271; www.dachecco.it; coperti 150. ●Parcheggio comodo, zona pedonale; ferie dal 20 luglio al 12 agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: supplì "al telefono" con rigaglie di pollo; zuppa pasqualina con riso e spinaci; risotto alla zucca e funghi porcini; brasato con riso Basmati e tortino di spinaci; torta di riso.

I vini in tavola: Cavalier Manlio Igp (Cantina VI.CO.SA).

Commenti: In un ambiente raffinato ed elegante, si è svolta la cena ecumenica alla presenza di quasi tutti gli Accademici con familiari e alcuni ospiti. Lo chef ha servito un'ottima cena, molto raffinata. Sono stati molto apprezzati i supplì "al telefono" con rigaglie di pollo e la zuppa pasqualina con riso e spinaci; non entusiasmante il dolce. L'Accademica Maria Giuseppina Truini Palomba, Simposiarca, ha tenuto un'interessante relazione, molto apprezzata, sul tema della riunione conviviale.

ROMA
ROMA APPIA
ROMA AURELIA
ROMA CASTELLI
ROMA NOMENTANA

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

Le vivande servite: arancini con riso Roma, con gamberi e champagne, con crema di scampi, con funghi porcini, alla palermitana e alla parmigiana; tartine di salmone e caviale, rustici caldi, scaglie di parmigiano; pomodorini con riso Arborio con crema di scampi; frittata di riso Ribe; riso parboiled con radicchio e taleggio; riso nero Venere allo scoglio; filetto di spigola in crosta di mandorle con sformato di riso Carnaroli; insalata misticanza; torta flaminia.

I vini in tavola: Bianco "Frascati Casale Marchese"; rosso "Montepulciano Colle Moro".

Commenti: Il ristorante scelto ha assicurato, insieme al Simposiarca Claudio Di Veroli, quella originalità ed esperienza culinaria necessarie alla cucina del riso, per le diverse varietà del cereale. L'aperitivo ha aperto la serata caratterizzato da cinque tipi di arancini preparati con diverse qualità di riso, tra le quali l'Arborio che ha riempito, insaporendoli con le particolari porosità dell'amido, alcuni pomodorini con crema di scampi, che hanno accompagnato un'eccellente frittata di riso Ribe dalla pasta compatta. Un eccellente riso Venere, con il suo profumo di sandalo, si è ben coniugato con il sapore dei frutti di mare. Ultimo assaggio è stato il Carnaroli che, con i suoi grossi e consistenti chicchi, ha assorbito odori e profumi della spigola, esaltandone la qualità. Prima della cena, eccellente e gradita, i Delegati hanno portato i loro saluti. L'Accademica Maria Attilia Fabbri Dall'Oglio (DCST di

Roma) ha presentato con dottrina il volume *La cucina del riso* e il testo *Risoromano* stilato dal Centro Studi di Roma.

VITERBO

Ristorante "Tenuta di Santa Lucia" dell'azienda agricola La Bigattiera, in cucina Bettina Sabatini. ●*S.S. Ortana km 13,200, Soriano nel Cimino (Viterbo);* ☎*0761/759529; info@tenutasantalucia.com, www.tenutasantalucia.com; coperti 40+20 (all'aperto).* ●*Parcheggio privato del ristorante; ferie novembre e da gennaio a Pasqua; giorno di chiusura mai.* ●*Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.*

Le vivande servite: piccolo pomodoro con riso, patate e cipolla; supplì con antico sugo di chianina e mozzarella di bufala locale; sformatino tiepido di verdure e sughetto di pomodoro al basilico; zuppa di riso e cicoriella; tagliata di scottona con flan di broccoletti e croccante di riso; frittella calda di San Giuseppe; semifreddo alla vaniglia e crema inglese.

I vini in tavola: Aleatico bianco "Matée"; Aleatico rosso "Cavarosso"; Aleatico di Gradoli "Butunì" (tutti Cantina Pacchiarotti, Grotte di Castro).

Commenti: Ottima cena ecumenica presso l'agriturismo Santa Lucia, porto sicuro per le realizzazioni impegnative della Delegazione. Contemperando la scarsa tradizione dell'uso del riso, come del resto in tutto il centro-Italia, si è cercato di ritrovare e valorizzare il noto e l'esistente. Il risultato della riunione conviviale, preceduta da una breve introduzione del Delegato su tempi e modi dell'utilizzazione del riso nelle varie zone del Paese e in particolare nell'area della Delegazione a vocazione agricola, si è concretizzato in uno splendido e variato antipasto; in una zuppa omaggio della tradizione rurale, che ha richiamato lontani ricordi; una tagliata degna del pregiato allevamento bovino sito nell'agriturismo. Menzione speciale al dolce di locale tradizione, davvero ottimo e applaudito. Meno apprezzati i vini; servizio premuroso e sollecito, in un ambiente perfettamente inserito nel contesto agrituristico. Prezzo assolutamente soddisfacente.

ABRUZZO

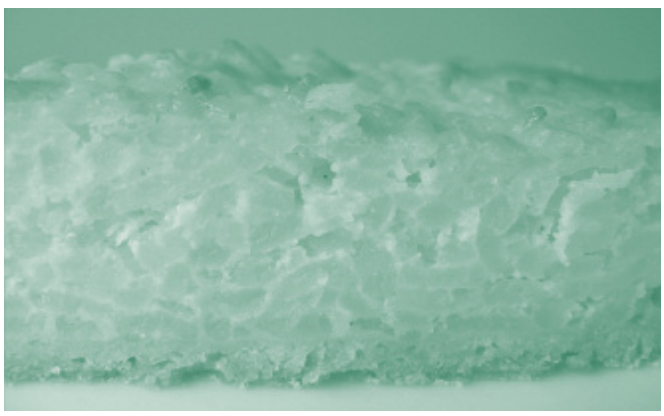
ATRI

Ristorante "Osteria dei Sani" , in cucina Anna Maria Ferrara. ●*Via Martiri della Libertà, Notaresco (Teramo);* ☎*085/8958031, cell. 335/1669755; osteria.sani@alice.it; coperti 60+20 (all'aperto).* ●*Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura lunedì.* ●*Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.*

Le vivande servite: prosciutto di Sauris; supplì di riso e zafferano; minestra di riso con cicorietta e mandorle tritate; mazzarelle, porchetta, carpaccio di maiale con tartufo; baccalà con kiwi; risotto con funghi di bosco; agnello al curry su letto di riso; dolce al riso.

I vini in tavola: Prosecco (Cantina Fantini); Trebbiano Cerasuolo e rosso (Cantina Nicodemi).

Commenti: L'Accademico Alfonso Mazzocchetti, in veste di Simposiarca, si è assunto l'onore e l'onere di organizzare la cena ecumenica, compito che ha svolto in maniera egregia. L'argomento del convivio non era facile per una regione come l'Abruzzo teramano, non più votata, come lo era stata tra il 1500 e il 1800, alla cultura del riso, ma lo chef Anna Maria Ferrara ha saputo stupire. In un locale minimalista ma caldo, con ampi finestroni dai quali irrompe la natura circostante, gli Accademici sono stati deliziati da piatti dai sapori armoniosi: supplì di riso con zucca e leggero sentore di zafferano; delicata zuppetta di riso con cicoriella e mandorle tritate; mazzarelle succose e saporite. Buonissimi il risotto ai funghi porcini e le costatine di agnello su letto di riso. Buona la scelta del dolce al riso arricchito da una sontuosa crema pasticciera. Ha preceduto la cena la relazione sul riso nel mondo e in Abruzzo del professor Giampiero Sacchetti, docente presso la facoltà di Scienze e Biotecnologie Agroalimentari dell'Università di Teramo.



AVEZZANO

Ristorante "Marsica" di Angelo Bianche e Stefania Venditti, in cucina Angelo Bianchi. ●*Via Martiri di Capistrello 11, Avezzano (L'Aquila);* ☎*086/3528497, anche fax; coperti 80.* ●*Parcheggio comodo; ferie ottobre; giorno di chiusura martedì.* ●*Prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.*

Le vivande servite: minestra con riso, verza e patate; risotto con porcini, guanciale e zafferano della Vallelonga; riso gratinato al forno; costina di suino stracotta al Montepulciano d'Abruzzo con riso pilaf; torta di riso e mele del Parco.

I vini in tavola: Cantina del Fucino.

Commenti: Una riunione conviviale eccezionale, con la totalità degli Accademici e numerosi ospiti, tutti salutati con calore dal Delegato Franco Santellocco Gargano, che ha richiamato la particolarità dell'occasione ecumenica. Riso a volontà per la cena dedicata al cereale più consumato al mondo. Gli Accademici hanno ascoltato con attenzione la relazione "Sulla strada del riso", da Alessandro Magno ai nostri giorni, tenuta dal professor Sergio Draicchio. Il Simposiarca Giuseppe Cristofaro e lo chef Angelo hanno accontentato tutti con un menu reinterpretante le antiche ricette in chiave moderna. Gustate e apprezzate le cinque portate di riso ma il piatto più gradito è risultato la costina di maiale stracotta e ubriacata da un buon Montepulciano, accompagnata da un bianchissimo riso pilaf. Una piacevole serata, allietata dal duo fisarmonica-chitarra, virtualmente trascorsa in simbiosi con gli Accademici di tutto il mondo.

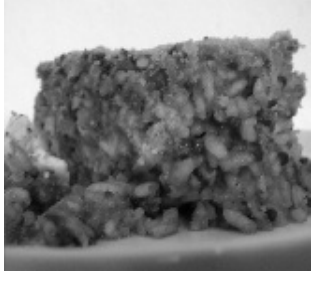
CHIETI

Ristorante "Novilunio" di Gesualdo Carpineta. ●*Viale Alcione 59, Francavilla al Mare (Chieti);* ☎*085/817698, fax 085/4918791; coperti 120.* ●*Parcheggio custodito, sufficiente; giorno di chiusura lunedì e domenica sera.* ●*Prezzo 35 €.*

Le vivande servite: supplì di riso con porcini e supplì "al telefono"; cappello di riso con provola e ventricina; riso "accio e patane"; sartù di corte delle due Sicilie; pollo ruspante e riso Venere; croccantini di riso con crema all'Aurum.

I vini in tavola: Prosecco extra dry Doc Treviso Rollmatt (Vigne matte, Treviso); Cerasuolo d'Abruzzo Doc, Podere Pietrosa, 2013 (Dora Sarchese, Ortona); Moscato d'Asti "Bricco quaglia" (La Spinetta, Castagnole Lanze).

Commenti: Antico e moderno, prezioso come una sottile collana di piccoli talismani che animano la cordialità, il riso è stato per gli Accademici e i tanti ospiti una sorpresa. La cena ecumenica ha prima raccontato il riso abruzzese con una dotta introduzione del professor Ezio Burri e poi lo ha festeggiato con un menu ricco di sapienza e di competente passione dello chef Mario Ferrara e della brigata di cucina. Le portate sono state presentate e illustrate dai Consultori, tutti coinvolti come Simposiarchi dal Delegato Mimmo D'Alessio. Citazioni di Flaiano e del La Dolce Vita con i supplì "al telefono", appropriati abbinamenti con la ventricina o con il pollo ruspante, richiami storici preunitari e matrimonio dolcissimo con l'Aurum hanno scandito un'eccellente riunione conviviale nobilitata dall'appropriata scelta dei vini. Ospiti della serata, il Prefetto di Chieti, Vivaldo Rocco De Marinis, il Capo



ABRUZZO segue

Redazione della Rai Abruzzo, dottor Silvano Barone e il Direttore di "Rete 8", dottor Pasquale Pacilio.

MOLISE

CAMPOBASSO

Ristorante "Bacco Centrum Palace" della famiglia Morelli. ●Via Gian Battista Vico 2/A, Campobasso; ☎0874/413341. ●Parcheggio comodo; ferie prime tre settimane di agosto; giorno di chiusura domenica (aperto solo su prenotazione). ●Prezzo fino a 35 €.

Le vivande servite: trittico di riso ai sapori mediterranei; risotto alla Zarina; zuppa di pesce con seppioline, mazzancolle, filetti di orate, triglie e coda di rospo dell'Adriatico in vaso cottura con riso pilaf; gelato di riso con bouquet di frutta esotica.

I vini in tavola: Falanghina (Di Majo Norante, Contrada Ramitello, Campomarino); Gironia Biferno rosato (Borgo di Colloredo, Campomarino).

Commenti: Le dotte relazioni del professor Giampaolo Colavita, della signora G. Faenza e della Delegata hanno aperto la serata. Ben riuscita la cena; il menu, con piatti non di tradizione molisana, ha stupito ed entusiasmato. I rotolini di riso (tipo sushi) erano confezionati con pesci diversi: il primo avvolto in una scaloppa di salmone profumato di aneto e insaporito di cipolla in carpione; un altro era coperto da uno scampo delicatissimo; il terzo in una fettina di spigola arricchita di salsa tonnata. Veramente gradevoli. Raffinato e delicato il risotto per la presenza di gamberi, salmone affumicato al punto giusto e ottimo caviale. Il riso pilaf, servito in ciotoline, ha sostituito la pasta; la sapida zuppa di pesce pescato in Adriatico è stata servita in tavola nei barattoli di vetro in cui era stata cotta individualmente. Il gelato, originale e gradevole, ha concluso la cena. Nicola Vizzarri ha cucinato con competenza ed entusiasmo. Bruna Benevento si è occupata delle originali decorazioni per i tavoli.

ISERNIA

Ristorante "L'Elfo" di Michele Sozio e Franca Carnevale, in cucina Michele Sozio. ●Via Campanelli, Capracotta (Isernia); ☎0865/949131, anche fax, cell. 328/7317945; info@ristorantelelfo.it, www.ristorantelelfo.it; coperti 60. ●Parcheggio comodo; ferie 15 giorni a maggio e 15 giorni a novembre; giorno di chiusura lunedì escluso agosto e festivi. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard, Diners.

Le vivande servite: cestino di pasta sfoglia con riso, orapi e guanciale su spuma di riso e funghi di abete; risotto al tartufo bianco *Magnatum Pico* dei boschi Pentri; bocconcini di agnello al limone e fiori di lavanda con involtino di verza, riso e crema di cicoria selvatica; mousse di ricotta ai frutti di bosco e cioccolato fondente.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene (Cantine Villasandi); Pecorino (Cantine La Valentina Spoltore); Decimo Molise rosso (Cantine Cipressi, San Felice del Molise).

Commenti: I titolari, Michele e Franca Sozio, hanno saputo, malgrado il riso non sia tipico della cucina di montagna, offrire un ottimo menu ricercato e ben bilanciato nei sapori, dimostrando la più che meritata citazione nella guida "Le Buone Tavole della Tradizione" e il Diploma di Buona Cucina 2014. Molto apprezzati il cestino di pasta sfoglia con riso, il risotto arricchito da fresche sfoglie di tartufo bianco molisano, il profumo di cicoria nell'involtino di riso e verza; indovinati i vini. L'incontro in questo caratteristico locale, guidato con leggiadria da Franca, che sa creare un clima confidenziale, ha coinvolto piacevolmente le autorità presenti: Sindaco, Prefetto, Questore, Comandante dei Carabinieri, Accademici e ospiti. Curato il servizio.

TERMOLI

Ristorante "Svevia" di Vincitorio e Massimo Talia. ●Via Giudicato Vecchio 24, Termoli (Campobasso); ☎0875/550284; coperti 110. ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Prezzo 45 €.

Le vivande servite: insalata di polpo e sedano; schiacciata di patate con mazzancolla; razza con peperoni arrosto; sgombro con cipolla in agrodolce; calamari e zucchine grigliati; pampanella di tonno, mazzancolla in pasta kataifi su passata di zucca; filetto di triglia mollicato; baccalà fritto; caparroni in brodetto; risotto al gambero rosso (cotto e crudo) profumato al limone; gallinella al forno con patate e carciofi croccanti; composizione di frutta; crema di ricotta, sfoglia di riso croccante e mosto cotto.

I vini in tavola: Prosecco Conegliano superiore extra dry Docg "Ariò" (Antica Quercia); "Gironia" Biferno bianco Doc (Borgo di Colloredo); Moscato Reale "Apianae" (Di Majo Norante).

Commenti: Si è tenuta, in questo storico locale del borgo antico, la cena ecumenica, organizzata dal Delegato e dal Segretario che sono riusciti a concordare, con il giovane ed esuberante chef Massimo Talia, un menu di tutto rispetto. Tutti concordi sulla grande bravura di Massimo che, con passione e sapienza, ha saputo esaltare le eccellenze proposte riscuotendo unanimi apprezzamenti. Ottimo l'antipasto di sapidissime delizie di mare fredde e calde, ben realizzate ed elegantemente presentate; eccellenti il risotto con gamberi rossi e la gallinella al forno. Professionale il servizio; apparecchiato con meticolosa cura il grande tavolo al centro della sala, attorno al quale si è festeggiato l'evento. Originale e dotta la relazione affidata all'Accademica Fernanda Pugliese che, ancora una volta, ha saputo catalizzare l'attenzione di tutti.

CAMPANIA

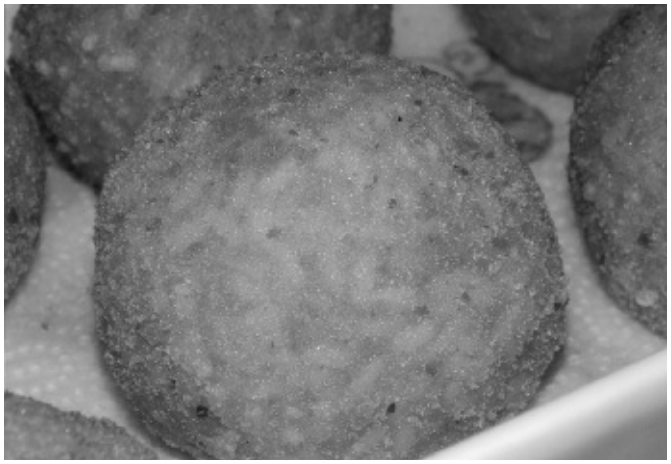
NAPOLI

Ristorante "Amici miei" della famiglia Baldini. ●Via Monte di Dio 78, Napoli; ☎081/7646063; coperti 80. ●Parcheggio custodito; ferie luglio e agosto; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Prezzo 25 €.

Le vivande servite: insalata di riso con mozzarella di bufala, pomodori, basilico e scaglie di grana; risotto con friarielli e salsicce; risotto con zucca e provola; risotto con fiorilli e zafferano; arancini di riso; pastiera; tagliata di frutta.

I vini in tavola: Aglianico; Falanghina.

Commenti: Giudizi molto positivi per i piatti del menu, concordato tra il Delegato Enzo del Genio e Dora Baldini, anima dinamica e vivace della conduzione del ristorante, per celebrare la "cucina del riso". Il menu prescelto ricalca ed evidenzia il gusto mediterraneo del territorio, per le varie pietanze a base di riso. Particolarmente riuscito l'antipasto, con perfetto equilibrio dei componenti, risultando leggero e appetitoso. Ottimi i risotti in varie accoppiate, in particolare quello con le salsicce e i famosi "friarielli". Buono anche quello con zucca e provola, formaggio tipico della produzione casearia



meridionale. Infine, si sono gustati gli ottimi arancini, che a Napoli si chiamano pure "palle di riso". La pastiera, senza riso, ha concluso con successo il convivio ecumenico.

PENISOLA SORRENTINA

Ristorante "Chef Natale" di Salvatore Ercolano, in cucina Aniello Valestra. ●Via Correale 32, Sorrento (Napoli); ☎081/8073432, fax 081/8074384; coperti 80. ●Parcheggio custodito; ferie dal 1° gennaio al 30 marzo; giorno di chiusura mai. ●Prezzo 40 €.

Le vivande servite: arancini di riso di tre colori; risotto al rombo del Tirreno; risotto con castagne del Faito e salsiccia di Agerola; insalata mista; pastiera di riso.

I vini in tavola: Falanghina del Beneventano (Cantina Colle D'Oro).

Commenti: Ristorante raffinato e piacevole atmosfera, in occasione della cena ecumenica. Gli Accademici e i numerosi ospiti hanno molto apprezzato tutti i piatti a base di riso, curati con particolare maestria dallo chef Aniello Valestra. Al termine della riunione conviviale, il Vice Delegato Pino De Simone, in assenza del Delegato Sergio Corbino, ha ampiamente illustrato i contenuti del volume edito dall'Accademia e donato agli Accademici su *La cucina del riso*, riscuotendo, al termine, un valido consenso sull'interessante intervento. Alla presenza della brigata di cucina e di sala, il Vice Delegato ha fatto dono al gestore del locale del piatto in silver con il logo dell'Accademia.

PUGLIA

BRINDISI
MANDURIA
VALLE D'ITRIA

Ristorante "XFood" di Michele Valente. ●Via Brindisi s/n (presso Exfadda), San Vito dei Normanni (Brindisi); ☎339/5925014; coperti 80+80 (all'aperto). ●Parcheggio incustodito, sufficiente; ferie mai; giorno di chiusura lunedì (solo in inverno). ●Prezzo 35 €.

Le vivande servite: entrée di crocchette di riso; timballino di riso al nero di seppia; riso patate e cozze; verdurine di stagione dall'orto privato; risotto al carciofo brindisino e zafferano; agnello e tortino di riso alla verza; torta di riso e crema.

I vini in tavola: Canulli (Cantina sociale Lizzano); Langhe Doc Arnesi (Fontanafredda); Valpolicella Doc Villa Mura (Sartori).

Commenti: Cena ecumenica celebrata insieme alle vicine Delegazioni. Un buon numero di Accademici ha onorato l'evento tradizionale presso una nuova struttura, gestita da una cooperativa che si ispira ad un progetto che ha coinvolto un gruppo di giovani, fra i quali molti diversamente abili, nell'ambito ristorativo. Tutto l'arredamento (molto particolare e coinvolgente) è frutto di donazioni e di un abile riciclo. Il menu, incentrato sulla cucina del riso, ha visto i ragazzi impegnarsi nella realizzazione di piatti, alcuni tradizionali locali, altri comunque creati con materia prima rigidamente locale. Pur tenendo conto della difficoltà nel servire piatti a base di riso per molti commensali, le varie portate hanno incontrato il gradimento dei più. Il servizio è stato celere, premuroso ed efficiente. A fine riunione conviviale, il gestore ha voluto far rendere il giusto plauso degli Accademici al gruppo che si è prodigato in sala ed in cucina.

CASTEL DEL MONTE

Ristorante "Tenuta San Francesco" di Alema srl. ●S.S. 16 km 736 s/n Barletta-Trinitapoli, Trinitapoli (Barletta-Andria-Trani); ☎0883/639001, fax 0883/1950859; info@tenutasanfrancesco.it, coperti 100. ●Parcheggio custodito; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Prezzo 35 €.

Le vivande servite: cucoli di farina di riso con sartacinello scoppiettato; supplì di riso con carne trita, piselli e mozzarella; sformatino di melanzane al cuor di fior di latte, riso e prosciutto cotto; risotto Carnaroli con pesto al basilico, crema di crostacei e tartare di gamberi rossi allo zenzero; tortino di riso Vialone nano alla zucca, capocollo di Martina Franca croccante, foglietta di caciocavallo e semi di papavero; filetto di maialino in crosta di riso Basmati e caciocavallo podolico; couscous alle verdure; delizia di riso; torta evento con raffigurazione del guidoncino della Delegazione.

I vini in tavola: Rinzacco Docg 2011 (Conte Spagnoletti Zeuli).

Commenti: La cena ecumenica ha avuto un particolare successo a seguito di un *meeting* organizzato con il Lions Club di Barletta Host. Nell'intervento iniziale, il Delegato ha sottolineato il significato della cena ecumenica e si è soffermato sul ruolo del riso nell'alimentazione, come uno dei cereali di più largo consumo. È seguito l'intervento del dottor Domenico Diella, Presidente del Lions Club Barletta Host, che ha illustrato le ragioni dell'adesione entusiastica al *meeting*. Quindi, la relazione della Simposiarca Maria Grazia Iannuzzi Sernia che ha soddisfatto ogni curiosità sull'uso del riso nella gastronomia del nostro Paese e nel mondo. La cena si è svolta in una struttura di raffinata ricettività ed eleganza, con la degustazione finale del dolce - una torta a testimonianza dell'evento - con un brindisi finale e, da ultimo, con uno scambio di omaggi fra il Delegato e il Presidente del Lions Club e la consegna allo chef del ristorante della vetrofania dell'Accademia.

GARGANO

Ristorante "Sotto l'Arco" di ADV Service sas, in cucina Alessandro Armiento. ●Via Arco Boccolicchio 15, Manfredonia (Foggia); ☎0884/536666, cell. 347/5300595; info@sottolarco.it, www.sottolarco.it; coperti 40+35 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: carpaccio di vitellino podolico con funghi galletti e crostoni; ricotta fritta; risotto con scorzone di Monte Sacro; terrina di riso con crema di funghi; caprettone con cardi e cicorietta selvatica; crêpes di mela cotogna; crêpes di melagrana.

I vini in tavola: Taranta, Salento Igt rosato (Vetrere, Montemesola); Salice Salentino Riserva, Salice Salentino Doc (Cantele, Guagnano).

Commenti: Per celebrare la cena ecumenica, il Delegato Saverio de Girolamo ha scelto un piccolo ma delizioso locale dell'antico borgo marinaro di Manfredonia. Dopo il saluto ai numerosi Accademici, è seguita un'interessante relazione della moglie del Delegato, signora Michela Pederzini, sulla storia, le origini, la diffusione e la cultura del riso nel mondo e, in particolare, in Italia. La riunione conviviale ha avuto un ottimo avvio con il carpaccio di vitellino; i primi piatti, ovviamente a base di riso, sono stati preparati in modo semplice ma molto raffinato. Il secondo è stato molto apprezzato per la sapiente preparazione del caprettone che ha meravigliato anche i più avvezzi alle carni ovine. Delicatissime e gustose le crêpes di mela cotogna e quelle di melagrana. Anche l'abbinamento dei vini, entrambi

PUGLIA segue

pugliesi, è stato molto gradito. La serata si è così conclusa con i meritati complimenti, allo chef e al personale, per l'ottimo servizio.

BASILICATA

POLLINO-POLICASTRO
POTENZA
VULTURE

Ristorante "Il Tulipano" della famiglia Rabasco, in cucina Donato Volonnino con Massimo Carleo. ●Località Giardino S.S. 93, Barile (Potenza); ☎0972/761533, fax 0972/761560, cell. 335/1286714; info@grandhotelgarden.com, www.grandhotelgarden.com; coperti 120. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: riso Venere: cubo di bufala lucana con rape e pezzente; riso Basmati: insalatina tiepida con carne podolica e castagne; riso Acquerello: preparato a risotto con rape rosse, canestrato di Moliterno e tartufo uncinato lucano; polletto ruspante lucano su crema di riso e fichi caramellati; zuccotto lucano: pan di Spagna di farina e amido di riso con mousse di ricotta e cioccolato bianco.

I vini in tavola: "Vulture" Aglianico del Vulture 2010 Igt; "Pacus" Aglianico del Vulture 2007 Igt; "Dolce notte" Passito (tutti Cantina Terra dei Re, Rionero in Vulture).

Commenti: Massimo Carleo, lucano rientrato da Roma, dove opera all'hotel Radissom, si è superato nell'esecuzione del menu a base di riso, utilizzando per la cena ecumenica, oltre ovviamente al riso, tutti prodotti del territorio. Il Delegato del Vulture, nel cui territorio è situato l'hotel Garden, ha dato il benvenuto a nome della sua Delegazione. Durante la riunione conviviale con le tre Delegazioni lucane riunite, Ettore Bove della Delegazione di Potenza ha intrattenuto Accademici e ospiti sulle tipologie di riso, sulle produzioni mondiali e su altri temi riguardanti le preparazioni di questo cereale. Il Coordinatore Territoriale Antonio Masella ha salutato gli intervenuti auspicando una sempre maggiore partecipazione alle riunioni conviviali e ai convegni. Applaudito a lungo lo chef Carleo.

CALABRIA

COSENZA

Ristorante "Osteria Porta del Vaglio" di Gennaro di Pace e Rossana Gallo, in cucina Gennaro di Pace. ●Vico I S.Maria Maddalena 12, Saracena (Cosenza); ☎0981/1904655, cell. 340/8712279; info@osteriaportadelvaglio.it, www.osteriaportadelvaglio.it; coperti 30. ●Ferie ottobre; giorno di chiusura lunedì, martedì a pranzo. ●Prezzo 35 €.

Le vivande servite: soffi, fritti e variazioni sul tema del riso; moscardini con verdurine su crema di riso Venere; risotto Carnaroli mantecato all'olio extravergine di oliva con pecorino, praline di Moscato e liquirizia; bocconcini di baccalà e cocco croccanti in pastella di riso integrale, su crema di cipolle di Tropea; semifreddo cioccolato e caffè su crema di riso al latte.

I vini in tavola: Dovi rosé; Montonico bianco Terre di Cosenza (entrambi della Tenuta Ferrocinto).

Commenti: La cena ecumenica è stata un vero successo. Non poteva essere altrimenti, considerata la scelta di far visita al locale di proprietà dello chef Gennaro di Pace, premiato di recente come "miglior chef emergente del Sud" che, dopo varie esperienze in Italia e all'estero, con coraggio e passione, porta avanti il suo lavoro di sperimentazione e ricerca nella natia Saracena. Simposiarca della serata è stato il Vice Delegato Rosario Branda, che ha svolto una brillante relazione sul riso, le sue varietà, la diffusione in Italia e le tecniche di lavorazione. Altrettanto brillante il menu proposto dallo chef che, in tutte le portate, ha usato come filo conduttore il riso proveniente dalle vicine risaie di Sibari. Piatti ben lontani dalla banalità, interessanti negli accostamenti ma sempre equilibrati e senza eccessi, curati ed eleganti, in cui la passione per la sperimentazione non si fa mai stravagante ma è ben radicata nella consapevolezza della tradizione e dei prodotti del territorio. Eccellente l'abbinamento con i vini.

CROTONE

Ristorante "Terramore" di Valeria Riolo. ●Via degli Ulivi 12, Brasimato-Crotone (Crotone); ☎329/4614050; coperti 50. ●Parcheggio custodito, sufficiente; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Prezzo 30 €.

Le vivande servite: arancine di riso con la 'nduja; barchette di zucchine ripiene di riso; sartù di riso con polpettine di carne al ragù; verdure selvatiche in padella con salsiccia; insalate campagnole al sapore di melagrana e mela verde; gran varietà di frutta autunnale; frittelle di riso; torta deliziosa di riso e mele.

I vini in tavola: Vino rosso dell'azienda agrituristica "Terramore".

Commenti: Ernesto e Valeria Riolo, proprietari del locale, insieme in cucina, hanno raccontato ai numerosi commensali il loro magnifico cucinare fatto di profumi e sapori dei loro orti e di ricette di antica tradizione familiare. La Delegazione è stata attratta dalla curiosità della cucina tematica splendidamente interpretata, come del resto in altri incontri accademici. Veramente eccellenti le arancine di riso sublimate da un cuore segreto di 'nduja (tipico salume calabro). Delicate e gradevoli le barchette di zucchine; buono il sartù di riso ripieno di polpettine di carne al ragù e, infine, deliziose le frittelle di riso servite calde e fragranti avvolte in un virgineo velo di zucchero e la soffice torta di riso e mele. La riunione conviviale ecumenica si è, inoltre, avvalsa di un'interessante relazione sul tema "Il riso e la sua coltivazione a Sibari" che è stata letta e commentata dal dottor Riccardo Proto.

REGGIO CALABRIA

Ristorante "Le Saie" di Le Saie sas di Fedele Domenica, in cucina Rocco Jannì. ●Corso G. Garibaldi 200, Bagnara Calabra (Reggio Calabria); ☎0966/474412; coperti 75. ●Parcheggio scomodo; ferie 14-25 settembre; giorno di chiusura domenica sera. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: insalata di polpo, crostino di spatola con cipolla di Tropea in agrodolce, tortino di patate con cozze, carpacci di pesce di giornata, baccalà fritto in pastella, polpettine di pesce, alici marinate, cozze gratinate; risotto al brodetto di pesce con pomodorini secchi; gnocchetti di gamberi e pesto di rucola; fagottino di tonno con funghi porcini; caponatina; torrone gelato di Bagnara; crème brûlé.

I vini in tavola: "Le Saie Chardonnay" 2013; Greco di Bianco Sauvignon 2012; "Le Saie Gaglioppo" 2013; Nerello 2012 (tutti Cantine Criserà).

Commenti: La riunione conviviale è stata preceduta da una dotta conversazione del DCST, il Consultore Michele Salazar, che ha preso spunto dal tema ecumenico, segnalando che la Calabria ha visto nella paludosa piana di Sibari, la produzione di limitate quantità del prezioso alimento e che, da alcuni decenni, è stata ivi ripresa in modo razionale una coltivazione di rilievo industriale di diverse varietà di riso. Ha poi fatto

riferimento a detti e canzoni popolari sul prezioso seme e introdotto elementi letterari (Cervantes) che mostrano il loro rilievo nelle radici delle Costituzioni moderne. Il menu è stato molto apprezzato per la grande varietà e sapienza negli indovinati accostamenti degli ingredienti e degli aromi. L'ambiente tradizionale e il servizio si sono mostrati all'altezza, mentre qualche perplessità è stata manifestata sulla limitata offerta dei vini. Ottimo, come da tradizione, il torrone gelato (che non è affatto un gelato), vanto della cittadina tirrenica.

SICILIA

CALTANISSETTA

Ristorante "Vicolo Duomo al Collegio" di Angela Mendola e Aldo Sgarlata, in cucina Angela Mendola. ●*Via G. Gravina 7/9, Caltanissetta;* ☎*0934/680288; vicoloduomo@hotmail.com; coperti 60.* ●*Parcheggio scomodo; ferie agosto; giorno di chiusura domenica e lunedì a pranzo.* ●*Prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.*

Le vivande servite: frittelle di riso e lenticchie, polpette di finocchietto; funghi "ammuddicati"; riso cucù-ricò; fusi di pollo ripieni di riso con sformato di patate e radicchio; riso "niuru".

I vini in tavola: Vino sfuso.

Commenti: La Delegazione ha visitato questo locale confermato per il 2014 ne "Le Buone Tavole della Tradizione". Per la serata è stato proposto un menu composto da pietanze che rappresentano la storia della tradizione siciliana e la sua naturale evoluzione. La pietanza più apprezzata in assoluto è stato il primo, il riso cucù-ricò il cui nome deriva dagli ingredienti: cucù è la zucca rossa e ricò è la ricotta. Un particolare tipo di risotto condito da zucca rossa cotta in umido, con ricotta resa leggera quasi montata a neve, profumata da spezie tra le quali chiodi di garofano e cannella e spolverizzata di pistacchio.

CANICATTÌ

Ristorante "Casale Firriato" di Gioacchino Diana. ●*Contrada Casalotti, Canicattì (Agrigento);* ☎*333/9060139; coperti 180.* ●*Parcheggio custodito, sufficiente; ferie mai; giorno di chiusura lunedì.* ●*Prezzo 26 €.*

Le vivande servite: stuzzichini di riso; arancine; risotto ai funghi porcini; riso al forno con ragù di maiale; torta di riso; frittelle di riso; fichidindia.

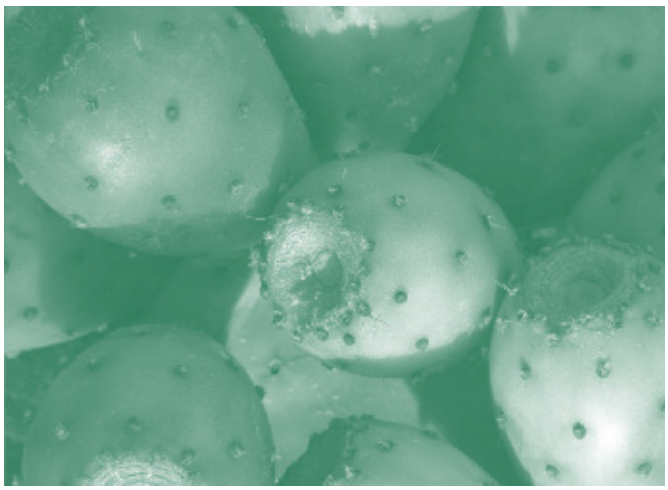
I vini in tavola: Prosecco Tor dell'Elmo (Grottarossa); Syrah Aquilae (Viticultori Associati Canicattì).

Commenti: La Delegazione ha celebrato la cena ecumenica con un evento culturale che ha riscosso grande successo. Dopo i saluti della Delegata Rosetta Cartella Corbo e del Vicesindaco di Canicattì ingegner Gaetano Rizzo, la professoressa Gabriella Portalone, docente di Storia all'Università di Palermo, ha presentato brillantemente al numeroso pubblico il volume *La cucina del riso*. I lavori, coordinati dalla stessa Delegata, si sono conclusi con la consegna di una targa da parte del Sindaco di Canicattì alla Delegazione e di una copia del volume accademico, da parte della Delegata, alla Biblioteca Comunale. La serata è proseguita, poi, con il convivio riservato agli Accademici e ai loro ospiti. Simposiarca Giuseppina Cartella, autrice di un'interessante relazione sul riso. Il menu proposto, in sintonia con il tema ecumenico, è stato illustrato dal titolare Gioacchino Diana.

CATANIA EST
ETNEA

Ristorante "Ciciulena" di Toti Vitale. ●*Via A. di San Giuliano 207, Catania;* ☎*095/8164047; ciciulena@hotmail.com, www.ciculena.com; coperti 60+50 (all'aperto).* ●*Ferie mai; giorno di chiusura domenica.* ●*Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.*

Le vivande servite: pralineria di arancini variegati al finocchietto, pepato fresco, pistacchio e ragù di carne; insalatina di riso Venere con frutti esotici e mazzancolle croccanti; risotto al rosmarino; riso Carnaroli siciliano Agrirape con ragù di triglie e finocchietto selvatico; fagottino di pollo farcito con riso Basmati profumato al curry; zeppole di riso al miele di zagara; riso "ammanticatu" a base di riso cotto nel latte condito con mandorle, zucchero, cacao, zuccata, cannella e buccia di limone.



I vini in tavola: Bollicine di Grecanico Xib; Lissandrello Inzolia (Tenuta dell'Abate).

Commenti: La relazione introduttiva sulla coltivazione del riso in Sicilia, dal IX secolo ad oggi, è stata preceduta dall'aperitivo di benvenuto nello scenografico bar giardino: sul bancone varie praline di riso e bollicine. A seguire, la cena, al piano superiore, interamente riservato alla riunione conviviale. Il buon servizio, attento e cortese, unito alla piacevole atmosfera dell'ambiente, ha allietato la serata caldissima della prolungata estate catanese. Per l'occasione gli Accademici hanno gustato una delle due varietà di riso di produzione siciliana, ossia il Carnaroli dell'azienda ennese Agrirape e il riso ammanticatu, un dolce al cucchiaio, frutto di un'antica ricetta di derivazione arabo-spagnola della tradizione.

MODICA

Ristorante "Maria Fidone" di Maria Fidone. ●*Via Frigintini Gianforma Margione 10, Modica, contrada Frigintini (Ragusa);* ☎*0932/901135; coperti 90+90 (all'aperto).* ●*Parcheggio comodo; ferie dal 15 al 30 luglio; giorno di chiusura lunedì.* ●*Prezzo 25 €.*

Le vivande servite: tris di arancine (sugo di maiale, ragù, ricotta e spinaci); riso in tiano; pollo ripieno, con insalata verde e peperoni ripieni di riso e carne; riso al latte e cioccolato, crispelle di riso.

I vini in tavola: Nero d'Avola, Cumacca (Feudo Ramaddini).

Commenti: La titolare Maria Fidone, con la solita maestria e bravura, ha presentato delle pietanze, concordate con il Delegato Carlo Ottaviano, tutte a base di riso e rigorosamente della tradizione culinaria modicana, di cui una (il riso in tiano) si prepara solo dentro le mura domestiche e una (riso al latte e cioccolato) per la prima volta servita in un locale pubblico, in quanto da anni caduta nell'oblio e da poco riscoperta da un ricettario del 1937. Prima della cena, molto apprezzata dai numerosi Accademici e ospiti, la professoressa Grazia Dormiente, etnoantropologa e cultrice della storia e delle tradizioni locali, ha intrattenuto piacevolmente, e in maniera dotta, i commensali illustrando la pubblicazione *La cucina del riso*, arricchendo la conversazione con i risultati di sue ricerche storiche.

RAGUSA

Ristorante "Majore" della famiglia La Terra, in cucina Salvatore La Terra. ●*Via Martiri Ungheresi 12, Chiaramonte Gulfi (Ragusa);* ☎*0932/928019; info@majore.it, www.majore.net; coperti 110.* ●*Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura lunedì.* ●*Prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.*

Le vivande servite: arancina al ragù, arancina alla Norma, rondella di peperone ripieno; timballetto ai porcini su pesto di pistacchio; Carnaroli alla salsiccia (piatto della tradizione); gallinella ripiena con insalatina variegata; fichidindia; riso al latte

SICILIA segue

con cioccolato di Modica; crocchette di riso al miele ibleo.

I vini in tavola: Benuara (Cusumano); Moscato di Noto (Planeta); Passito L'Ecrù (Firriato).

Commenti: Splendida cena ecumenica nel ristorante che forse più di tutti ha caratterizzato il territorio ibleo. Cucina rigorosamente di terra, con una passione per il maiale. Il patron si è voluto superare con un menu dove il riso l'ha fatta da padrone. Commenti molto positivi da parte dei numerosissimi Accademici e degli ospiti (anche da New York). Dotta e interessante la relazione del professor Gaetano G. Cosentini sulla storia del riso in Sicilia. Il Simposiarca Alberto Fasiol ha donato al relatore due pubblicazioni accademiche.

SARDEGNA

CAGLIARI

Ristorante "Villa del Mas". ●Viale Elmas, Cagliari; ☎070/2128009; coperti 70. ●Parcheggio incustodito; giorno di chiusura lunedì. ●Prezzo da 36 a 45 €.

Le vivande servite: ali di razza con citronette e misticanza di campo, strudel di verdure al sesamo con coulis di pomodoro verace; risotto con funghi porcini autunnali e fonduta di pecorino mezzano; risotto con scampi, lime e pomodorini confit; filetto di orata in crosta di pane carasau alle erbe con salsa al Vermentino e patate allo zafferano; bis di semifreddo croccante in salsa di fragola; torroncino in salsa di gianduia.

I vini in tavola: Bianco Costamolino; rosso Perdera (Cantine Argiolas).

Commenti: Riuscitissima la cena ecumenica che il giovane chef ha saputo magistralmente "interpretare", coniugando la sua conoscenza della tradizione gastronomica con l'innovazione, testimoniando impegno, professionalità e creatività. Il menu, concordato con il patron Giuseppe, dalla Simposiarca, la Delegata Mariangela Pinna, e dall'Accademica Rita Lobina, è stato apprezzato dagli Accademici, intrattenuti, prima della cena, dalla relazione dell'Accademico Giovanni Spiga sul "Fiorire della risicoltura in Sardegna". La cena è stata un susseguirsi di colori, sapori e bontà: antichi e nel contempo nuovi i due antipasti; decisi e corposi i due risotti; raffinato e gustoso il pesce. Il vino scelto per accompagnare il pasto è stato curato dal patron Giuseppe e ha accompagnato felicemente i piatti. Anche il servizio, cortese e premuroso, ha contribuito a rendere la serata molto piacevole e riuscita.

EUROPA

GERMANIA

MONACO DI BAVIERA

Ristorante "Acetaia" di Andreas Schlapa e Michele Perego. ●Nymphenburger Straße 215, Monaco di Baviera; ☎089/13929077; info@restaurant-acetaia.de; coperti 43. ●Parcheggio incustodito; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Prezzo 68 €.

Le vivande servite: arancini di riso e stuzzichini; gambero, salsa marinara e riso soffiato; risotto (Arborio) allo zafferano; risotto (Carnaroli) alla seppia; schiena di vitello con riso Venere alla zucca; frittelle di riso; insalata di frutti autunnali; frittella di gelato di riso con cannella.

I vini in tavola: Prosecco extra dry (Merotto, Col S. Martino Valdobbiadene); Verdicchio dei Castelli di Jesi (Stefano Antonucci); Pietricci Sangiovese (Agricol Pianese, Capalbio).

Commenti: Un ristorante di classe, curato e accogliente, in un ambiente in stile liberty dove il cliente è accolto con calore. Il cuoco Giorgio Maetzke, di origini lombarde, e il responsabile Michele Perego sono stati pronti a rispondere con entusiasmo e preparazione ai vari quesiti. Tutte le portate sono state preparate in modo eccellente; meritevoli di essere citati, in particolare, i due risotti, i cui sapori si armonizzavano perfettamente. Non da meno sono stati il riso Venere, dal profumo misterioso e gradevole che ha accompagnato una deliziosa schiena di vitello, le squisite frittelle di riso su letto di frutta candita e il gelato. Interessanti sia la relazione del Simposiarca Max Wieland, che ha trattato in maniera approfondita e molto divertente l'origine del riso, sia le "stimolanti" ricette presentate dalla Simposiarca Marianna Fucci. Una serata molto riuscita, in un clima cordiale. Meritati gli applausi riservati alla brigata di cucina e di sala per l'impegno profuso.

IRLANDA

DUBLINO

Ristorante "Unicorn" di Vincenzo Morelli, in cucina Carlo Calvano. ●12b Merrion Court Row, Dublino; ☎00353/(01)6624757; theunicornrestaurant@gmail.com, www.unicornrestaurant.com; coperti 80. ●Parcheggio scomodo; ferie 25-26 dicembre e 1°-7 gennaio; giorno di chiusura domenica e lunedì a pranzo. ●Prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: bis d'arancini di riso allo zafferano e al nero di seppia serviti con mozzarella affumicata e pomodorini; risotto Acquerello ai funghi porcini e tartufo nero di Norcia in crema di taleggio Dop; guancia di manzo al vin brûlé di Primitivo servita con carciofi e galletta di riso allo zafferano; crostatina di riso caramellata con gelato alla nocciola.

I vini in tavola: Prosecco Valdobbiadene (La Farra); Salice Salentino Riserva 2011 (Montecore); Cavaceppo Marche Passerina 2013 (Il Conte Villa Prandone).

Commenti: Per la Delegazione si trattava del ritorno al ristorante dove, nel 2002, si era tenuta la riunione conviviale della rifondazione della Delegazione. La cena ecumenica ha visto la partecipazione di oltre 70 commensali tra i quali S.E. l'Ambasciatore italiano in Irlanda, e altre personalità della comunità italiana e della stampa locale. Il tema dell'anno è stato trattato dal Delegato Paolo Zanni che ha fatto da Simposiarca della serata. Il responso degli intervenuti, non solo italiani, è stato unanimemente positivo. Su tutti i piatti, ha spiccato il risotto ai funghi porcini e tartufo nero di Norcia, considerato eccellente. Il Delegato, a fine serata, ha fatto i complimenti allo chef e a tutto lo staff del ristorante.

PAESI BASSI

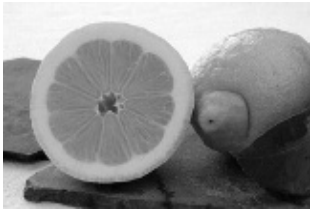
AMSTERDAM-LEIDEN

Ristorante "La cucina di Georgia" di Georgia Sarri. ●Spaarne 104, Haarlem; ☎023/7510332; info@lacucinadigeorgia.nl, www.lacucinadigeorgia.nl; coperti 30. ●Parcheggio a pagamento, nelle vicinanze; ferie 24 dicembre e dal 30 dicembre al 7 gennaio; giorno di chiusura domenica e lunedì e da martedì a giovedì a pranzo. ●Prezzo 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: cupoletta di riso Venere in aspic crudo di scorfano, zenzero e tabasco; "temaki alla romana" con guanciale, mentuccia e salsa dolce di pomodoro; Carnaroli in risotto di ostriche, limone e spinacini di mare; filetto di maialino alle erbe aromatiche su crema di castagne, ceci brasati e cialda di riso Wilde; risolatte, croccante alle mandorle e salsa di frutti di bosco.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene (Dursan); Vermentino Ligure (Poggio dei Gorleri); Nero d'Avola (Ferreri); Recioto di Soave Motto Piane (Fattori).

Commenti: Il ristorante è stato fondato da un'esperta cuoca, ora anche manager, proveniente da una famiglia di ristoratori genovesi: Georgia Sarri. Con la gestione totalmente italiana, i due giovani cuochi, Annachiara Novi e Riccardo Bernabei, hanno fatto un ottimo lavoro, unendo le capacità tecniche alla fantasia, senza discostarsi dalla tradizione italiana. La calorosa accoglienza di Georgia e del figlio Davide, che si occupa dei vini, ha reso l'esperienza conviviale molto piacevole. Il Consultore Vincenzo Toscani, anfitrione della serata, ha riassunto la storia e le caratteristiche del riso come alimento nutritivo, mentre il diplomatico Marco Di Sabatino, dell'Ambasciata italiana dell'Aia, ha allietato raccontando alcuni simpatici aneddoti collegati al tema della serata. La cena ha lasciato gli Accademici e gli ospiti molto soddisfatti. Decisamente degni di nota il risotto, l'abbinamento cibo-vino e il solerte e discreto servizio. Questa seconda visita della Delegazione ha riconfermato il giudizio di eccellenza,



ponendo il ristorante al vertice della cucina italiana in questa zona.

DEN HAAG-SCHEVENINGEN

Ristorante "Vino e cucina" di Roberto e Angelino Barbagallo. ●Parkstraat 37, Den Haag (Zuid Holland); ☎070/3605939; www.vinoecucina.nl; coperti 46. ●Parcheggio in centro a pagamento; giorno di chiusura domenica. ●Prezzo 65 €.

Le vivande servite: cialde croccanti di riso con pesce spada marinato e pepe rosa, con zucca marinata alle erbe e foglie di vitello e melagrana; riso Venere alla camomilla e ortica; filetto di branzino in crosta di riso soffiato e salsa al tè verde; medaglioni di cinghiale con riso al salto e salsa all'uva nera; mousse di riso e Nero d'Avola e pera.

I vini in tavola: Prosecco Millesimato extra dry (Val d'Oca); Cavallo delle Fate 2013, Grillo (Tasca d'Almerita); Capitel Croce, Garganega 2013 (Anselmi); Pinot bianco Anna 2013 (Tiefenbrunner); Papagena 2010, Barbera d'Alba (Fontanafredda); Aleatico Passito Igp (d'Alesio).

Commenti: La cena ecumenica è stata resa più solenne dalla consegna del Diploma di Buona Cucina ai ristoratori Roberto e Angelino Barbagallo da parte di S. E. l'Ambasciatore Francesco Azzarello. Angelino ha proposto un menu innovativo che, tuttavia, ha richiamato le tradizioni della cucina italiana. Gli antipasti hanno piacevolmente sorpreso per essere riusciti a bilanciare il croccante (le cialde di riso) con il morbido (il pesce spada, la zucca e il vitello) e per l'ottima presentazione. Il riso Venere alla camomilla, molto delicato, ha sorpreso e ha suscitato voti divergenti. Per molti una questione di gusto, ma non c'erano dubbi sull'ottima preparazione. Buono il branzino, cotto alla perfezione e una salsa al tè verde di un gusto insolito e leggero. Il vino era splendidamente abbinato al pesce. I medaglioni di cinghiale con salsa d'uva hanno dato un tocco di squisita originalità. La serata, piena di piacevoli sorprese, è terminata con un'ulteriore sorpresa: cannoli siciliani ripieni di crema di riso e funghi porcini.

REPUBBLICA CECA

PRAGA

Ristorante "Casa De Carli" di Matteo De Carli. ●Vězenska 3, Praga; ☎00420/224816688; www.casadecarli.com; coperti 74. ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Prezzo 90 €.

Le vivande servite: stuzzichino di riso; riso Venere: salmone marinato Loch fyne, mango piccante, fumo; riso Ermes: crema di broccolo romanesco, sarde in saor; riso Carnaroli: gamberi rossi affogati, fava tonka e caffè; riso Baldo integrale: Castelmagno Dop, cipolla rossa e miele di acacia; riso Baldo: latte alla vaniglia, frutta secca e gianduia; biscotti di riso.

I vini in tavola: La Fuga, Chardonnay Doc; Vigna di Gabri Ansonica Doc; Chiarandá Chardonnay Ansonica Doc; Tancredi Nero D'Avola, Cabernet Sauvignon Doc; Passito Ben Ryé, Zibibbo Doc (tutti Cantina Donna Fugata, Marsala).

Commenti: La riunione conviviale ecumenica si è svolta in un'atmosfera di assoluta cordialità. La cucina del riso è stata autorevolmente esposta dallo chef Matteo coadiuvato dal produttore Marcello Mignone, fornitore di tutte le varietà utilizzate per la realizzazione dei piatti, che ha piacevolmente intrattenuto i commensali sulle radici e provenienza del riso, le nuove tecnologie utilizzate per la produzione e i vari tipi prodotti nella loro azienda situata nel Pavese. Ottima l'introduzione con il riso Venere preparato con salmone marinato; eccezionale il riso Baldo integrale; sorprendente il riso con il latte alla vaniglia, frutta secca e gianduia. Tutta la cena è stata accompagnata dai vini offerti della cantina Donna Fugata della famiglia Rallo di Marsala.

SVIZZERA

SVIZZERA ITALIANA

Ristorante "Grand Hotel Eden" di Roberto Nardi Group, in cucina Alessandro Fumagalli. ●Riva Paradiso 1, Lugano; ☎091/9859200, fax 091/9859250; welcome@edenlugano.ch, www.edenlugano.ch; coperti 250+100 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: bocconcini di prosciutto crudo e fichi, salmone marinato con insalatina di frutta esotica; salame di Felino e scaglie di grana; focaccia alle erbette; spiedino di pollo con salsa agrodolce; gamberi saltati al prezzemolo e peperoncino; crema di topinambur; stuzzichino a sorpresa dello chef; Vialone nano mantecato al Rhum agricolo, mandorle, polpo croccante profumato al lime; panissa di Carnaroli gran riserva secondo la tradizione piemontese; dolce frivolezza autunnale.

I vini in tavola: Champagne Cordon Rouge (Mumm); Lansiló Doc Merlot 2013 (Cantine il Cavaliere, Ticino); Aglianico Igt 2010 (Terredora).

Commenti: Serata di prestigio in una sala particolarmente accogliente, con vista panoramica sul lago di Lugano. La Delegazione ha avuto la fortuna di accogliere la dottoressa Paoletta Pico, giornalista pubblicista, e la nuova Presidentessa di Donne e Riso, Natalia Bobba. Particolarmente apprezzati gli stuzzichini e i due risotti, con preferenze per quello mantecato al Rhum. La Presidentessa ha sottolineato la facilità di abbinamento del riso italiano, oggi ambasciatore della cucina italiana all'estero, con verdure, frutta, pesce e carne. Ottimo il Merlot vinificato in bianco. Complimenti alle due brigate e allo chef!

NEL MONDO

AUSTRALIA

ADELAIDE

Ristorante "Ambrosini's Restaurant" della famiglia Ambrosini, in cucina Matteo Ambrosini. ●136 Magill Road, Norwood (South Australia); ☎08/83632152, fax 08/83631205; paul.ambrosini63@gmail.com, www.ambrosinis.com.au; coperti 75+15 (all'aperto). ●Parcheggio incustodito, sufficiente; ferie gennaio, Natale, venerdì santo, Pasqua; giorno di chiusura lunedì, sabato a pranzo, domenica solo su prenotazione. ●Prezzo 51 €.

Le vivande servite: polpo di Amabile con insalata di riso; risotto di pesce (piatto della casa); risotto con barbabietole guarnito con prosciutto crudo croccante; gamberoni allo zafferano con aglio e scalogno in una crema di zafferano, serviti con risotto e asparagi; brasato di anatra in salmì con risotto ai funghi porcini e verdure; budino di riso aromatizzato con Rhum e scorza di limone, con pera sciroppata al Moscato servito col caffè.

I vini in tavola: Rossi: Shiraz 2010 (Bleasdale Vineyards, Langhorne Creek); Bin 389 Cabernet - Shiraz 2012 (Penfolds, Barossa Valley); Bordeaux 2009 (Chateau Grand Champs, Gironde); Pinot grigio 2009 (Berton Vineyard, South Eastern Australia); Sauvinon Blanc 2013 (Nepenthe, Adelaide Hills).

Commenti: La Delegazione ha visitato un ristorante con cucina della Valtellina, una scelta ben apprezzata dagli Accademici e dagli invitati. Il locale è ben noto nella comunità italiana per la qualità dei prodotti, la presentazione dei piatti e l'alta professionalità. Il cuoco, Matteo Ambrosini, ha ben rispettato il tema dell'anno, elaborando le pietanze esclusivamente per la cena ecumenica e il risultato è stato ottimo. Eccellenti la cottura e la cremosità del risotto di pesce, un piatto noto del ristorante. Il risotto con barbabietole superbamente eseguito. Buono il budino di riso. Altrettanto buono l'abbinamento dei vini. Garbato il servizio, sotto la direzione di Paolo Ambrosini, sempre pronto a soddisfare qualsiasi richiesta dei commensali. Nel corso della serata, la Delegata Francesca Portelli ha presentato due nuovi Accademici, Marylisa Fabian e Caroline Carroll. Carmine De Pasquale ha presentato la storia del riso illustrando le proprietà nutrienti, la diversità dell'uso e la differenza di cucina tra il Nord e il Sud Italia.

CILE

SANTIAGO DEL CILE

Ristorante "La Dolce Vita" di Olimpo Pizzio. ●Calle Alonso de Cordova, Santiago; ☎056/222286043. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica sera. ●Prezzo fino a 35 €.

Le vivande servite: stuzzichini con carnose e gustose olive verdi della Valle de Azapa,; insalata di riso freddo alle ostriche selvagge del Sud; arancini all'ossobuco; risotto ai frutti di mare; risotto ai quattro formaggi; risotto ai funghi porcini; coppa di riso al latte, aromatizzato con Rhum e vaniglia, coperto con crème brûlée.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene; Chardonnay e Cabernet-

NEL MONDO segue

Sauvignon cileni (Castillo de Molina della Viña San Pedro).

Commenti: Hanno partecipato quasi tutti gli Accademici, compresi i nuovi iscritti, ai quali è stato dato il più affettuoso benvenuto. Tutti i piatti sono stati apprezzati per la loro presentazione e per i sapori genuini, con particolare menzione per gli antipasti e per il risotto ai funghi porcini. Vini di ottima qualità. La cena si è svolta in un'atmosfera di sana allegria e amicizia conviviale.

MESSICO

CITTÀ DEL MESSICO

Ristorante "Quattro" di Sigfried Malachowsky, in cucina Stefano Domenico Ferrero. ●Av. Santa Fe 160, Santa Fe - Città del Messico; ☎055/91779727; coperti 120+40 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante, comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: bruschetta con porcini trifolati, bruschetta al gorgonzola e pere, bruschetta mediterranea, arancini alla siciliana; ravioli piemontesi al riso e cavolo con burro e salvia; ossobuco alla milanese; crostata di riso e mele cotogne.

I vini in tavola: Prosecco Desiderio Cuvée brut (Jeio); Alcamo Cataratto Grecanico Igt 2012; Benvara Nero d'Avola Syrah 2012 (entrambi Cusumano).

Commenti: In occasione della cena ecumenica, la Delegazione ha invitato il signor Jesus Solis Alvarado, Presidente Nazionale dei Produttori di riso della regione Morelos (Messico), che ha svolto una presentazione sulla produzione del riso in quel territorio. La Delegata Marilena Moneta Caglio ha dato il benvenuto anche ai rappresentanti dell'Ambasciata italiana e delle varie associazioni italiane in Messico. Lo chef Stefano Ferrero ha sorpreso gli Accademici con un menu di eccellente qualità, dedicato al riso: spiccavano gli arancini siciliani e i ravioli piemontesi ripieni con riso e cavolo. La serata si è svolta in un ambiente gradevole con una partecipazione di più di 50 commensali.

STATI UNITI D'AMERICA

MIAMI

Ristorante "Via Verdi" di Fabrizio e Nicola Carro. ●6900 Biscayne Blvd, Miami; ☎001/7866152870; info@viaverdimiami.com. ●Parcheggio disponibile; giorno di chiusura mai. ●Prezzo 40 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: pomodori ripieni con insalata di riso; friciolin piemontesi; bomba di riso prosciutto e piselli; risotto cozze e zucchini; polpo alla griglia con riso Venere in salsa verde; torta di riso al Mistrà.

I vini in tavola: Prosecco (Ca' del Borgo); Barbera (Quattro Mani); Viogner (Sotto il Sole).

Commenti: La serata si è svolta nel patio del ristorante. Numerosi i partecipanti (54) che hanno molto apprezzato le specialità proposte dagli chef Fabrizio e Nicola Carro, piemontesi. L'esperienza maturata in altri ristoranti, unita alla loro cordialità, ha contribuito al successo della serata. Ottimo il livello raggiunto nella preparazione dei piatti e nella scelta dei vini. Attento il servizio e curata la presentazione dei cibi. Particolare successo ha ottenuto l'abbinamento "polpo - riso Venere" accompagnato da una salsa verde al prezzemolo e basilico. Molto apprezzato l'ottimo rapporto qualità-prezzo. La Delegazione ha deciso di mettere accanto ad ogni commensale un biglietto scritto a mano, recante una nota storica, letteraria e/o di cultura popolare riguardante il riso. A fine serata, è stata offerta una rosa alle signore: un bel momento veramente conviviale alla presenza anche di Accademici di Modena, Budapest e Rio de Janeiro.

NEW JERSEY

Ristorante "Da Benito" di Benito Hisena. ●222 Galloping Hill Road, Union, New Jersey; ☎908/9645850, fax 908/9648593; coperti 150. ●Parcheggio sufficiente; ferie prime due settimane di luglio; giorno di chiusura domenica. ●Prezzo 68 €.

Le vivande servite: stuzzichini vari a base di riso; salmone affumicato farcito con riso; risotto alla milanese (Carnaroli); stinco di vitello su polentina di riso; torta di riso; biscotti misti.

I vini in tavola: Roero Arneis 2013; Ser Gioveto, 2010 (Rocca Delle Macie); Barolo 2008 (Giulia Negri); Moscato d'Asti (Famiglia Pasquale).

Commenti: La Delegazione ha scelto di ritornare in questo ristorante dove sono state celebrate le ultime cene ecumeniche. Il proprietario e chef Benito ha sempre dimostrato un grande entusiasmo nel soddisfare i suggerimenti dell'Accademia nell'osservanza e sviluppo del tema dell'anno. Dopo la presentazione degli ospiti e una breve dissertazione del Simposiarca Ernie De Fazio, sulle origini e sulla coltura del riso, gli Accademici hanno potuto gustare una cena completamente dedicate a questo cereale. Ottimo il risotto alla milanese, deliziosa la torta di riso. Perfetto l'abbinamento ai vini. Il Delegato Carlo Porcaro ha invitato in sala lo chef che ha ricevuto un applauso di ringraziamento. Per completare la serata, sono stati distribuiti i volumi *La Cucina del riso* e "Le Buone Tavole della Tradizione" insieme ai piatti del 2014 e del Sessantennale.

NEW YORK SOHO

Ristorante "Mozzarella e vino" di Gianfranco Sorrentino. ●33 W 54th Street, New York; ☎212/2460412; coperti 90. ●Parcheggio incustodito; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Prezzo 72 €.

Le vivande servite: arancini di riso con mozzarella e sughetto di vitello; pomodorini ripieni di insalata di riso; sartù di riso alla napoletana; ossobuco di agnello con risotto allo zafferano; dolce di riso soffiato con tocchetti di pastiera di riso.

I vini in tavola: Frizzante Doc Colli d'Imola 2011 (Merlotta Pignoletto); Salluvii Docg 2012 (Castellari Bergoglio Gavi); Valdarno Chianti Docg 2011.

Commenti: Il ristorante è gestito da Gianfranco Sorrentino e dal comproprietario e chef Vito Gnazzo, entrambi personaggi importanti della storia della cucina napoletana a New York. Grande successo per la cena ecumenica, dove un folto gruppo di Accademici e moltissimi vip hanno apprezzato l'ottimo menu proposto dallo chef con la collaborazione del Delegato Berardo Paradiso e del Simposiarca Andrea Fiano. Quest'ultimo ha anche svolto un'interessante relazione sulle origini del riso e il suo consumo. L'eccezionale bravura di Vito ha saputo ancora una volta incantare con sapori tradizionali di piatti tutti a base di riso, tra i quali particolarmente apprezzati l'ossobuco di agnello e i dolci. Il servizio, ottimo, sotto l'occhio di Gianfranco, sempre presente e attento. Molto buoni i vini. Tra gli applausi si è conclusa la cena che resterà nella memoria per l'eccezionale qualità dei piatti.

SUDAFRICA

JOHANNESBURG

Ristorante "That's Amore" di Lorenzo Carleo e Alfonso Di Muro. ●17, 14th Avenue, Parktown North, Johannesburg (Gauteng); ☎011/8801870; coperti 45. ●Parcheggio custodito, sufficiente; ferie dal 15 dicembre al 10 gennaio; giorno di chiusura lunedì. ●Prezzo 28 €.

Le vivande servite: trio alla siciliana; riso Venere mari e monti; sartù di riso; quaglie e risotto allo zafferano e carciofi; sorbetto al limone; pastiera salernitana.

I vini in tavola: Vermentino di Sardegna; Cannonau (entrambi Sella e Mosca); Dodicidodici (Castello di Cigognola).

Commenti: La riunione conviviale è stata organizzata dal Delegato presso il piccolo ma accogliente ristorante, dove i proprietari e gestori, Lorenzo Carleo e Alfonso Di Muro, si sono attenuti al tema della serata, preparando con passione un menu secondo la tradizione napoletana. L'Accademico Andrew Adrian ha illustrato l'origine e la cucina del riso in Sudafrica. Buoni gli antipasti, il riso Venere, le quaglie con risotto; ottimi il sartù di riso e la pastiera salernitana. Attento e preciso il servizio, nonostante ad un certo punto il ristorante sia rimasto al buio per un guasto alla stazione elettrica che fornisce elettricità a tutto il quartiere. Buona la presentazione delle vivande e a un livello decisamente alto il rapporto qualità-prezzo. La serata si è conclusa con i complimenti agli chef e allo staff di cucina.

NUOVI ACCADEMICI

PIEMONTE

Alessandria
Giorgio Borsino

Vercelli
Maria Rita Carenzo

LOMBARDIA

Lodi
Irma Losi
Fiore Uliana

Milano
Giulio Grilli

VENETO

Eugania-Basso Padovano
Susanna Tagliapietra

Legnago-Basso Veronese e Polesine Ovest
Marzio Dal Cin
Filippo Sussi

Padova
Jan Paul Cardarelli
Alessandro Maria Dal Bello
Enrico Giuriolo

Treviso
Ezio Benvegnù

EMILIA ROMAGNA

Bologna
Francesco Capomolla
Fiorella Fiori
Domenico Gianluca Miliziano

Imola
Marco Guidi
Pier Paolo Panieri

Lugo di Romagna
Antonio Penserino

TOSCANA

Costa degli Etruschi
Paolo Camarri
Marco De Bianchi
Hilda Magagnini

Livorno
Mario Di Stefano

Valdarno Fiorentino
Roberto Livi

Versilia Storica
Roberto Bertola
Laura Vannoni - Colzi

LAZIO

Roma Valle del Tevere-Flaminia
Luisa D'Ambrosio

ABRUZZO

Avezzano
Danilo Simone

Teramo
Laura Palandrani

PUGLIA

Gargano
Vincenza Giovanna D'Errico

CALABRIA

Catanzaro
Rosario Colace
Caterina Giancotti Caputo

SICILIA

Ragusa
Enrica Dejean
Rosario Di Geronimo
Salvatore Garrone
Antonio Scollo
Marcello Zorzi

AUSTRALIA

Adelaide
Caroline Carroll
Marylisa Fabian

CANADA

Toronto-Ontario
Helen Terry Calabretta

GUATEMALA

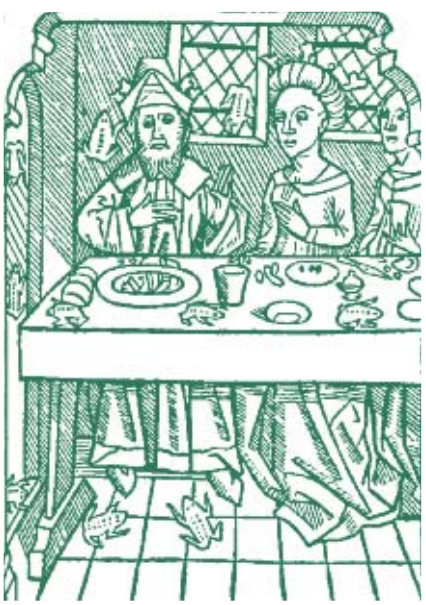
Guatemala
Francisco Roberto Fuentes Bonifasi

REPUBBLICA CECA

Praga
Aldo Amati
Fabio Bini
Gianfranco Pinciroli

SVIZZERA

Suisse Romande
Gian Luca Albanese
Luisa Cassaro
Ludovica Ghizzoni
Daniela Macina
Annabella Micale Cardone



NUOVE DELEGAZIONI

EMILIA ROMAGNA

Terre Modenesi
Delegato
Benedetta Angeli
Accademici
Cesare Angeli
Margherita Beggi
Rosarita Benassi Bertoli
Rosalba Caffo Dallari
Fabrizio Corradini
Luigi Dallari
Laura Farina
Marco Olivi Mocenigo
Giulia Piazzi
Sara Prati
Maria Grazia Silvestri
Laura Simoni
Paolo Zoboli

VARIAZIONE INCARICHI

PIEMONTE

Ciriè
Vice Delegato
Carlo Leprotti
Consultore - Segretario
Bruno Maria Guglielmotto-Ravet
Consultore - Tesoriere
Ettore Brunero
Consultori
Giorgio Cesa
Giudo De Negri
Maurilia Villosio Viano

LIGURIA

La Spezia
Consultori
Patrizia Gallotti
Barbara Sussi Rondano

TRENTINO - ALTO ADIGE

Merano
Consultore - Segretario
Piero Bernabè

VENETO

Treviso-Alta Marca
Vice Delegato
Giovanni Antonio Albertin
Consultore
Vittorio Zanini

FRIULI - VENEZIA GIULIA

Trieste
Consultore - Segretario
Emidia Giuliana Cristaldi

EMILIA ROMAGNA

Cento-Città del Guercino
Delegato
Massimo Andalini
Vice Delegato
Paolo Borghi
Consultore - Segretario
Roberto Vicenzi
Consultore - Tesoriere
Stefano Borghi
Consultori
Salvatore Alberghini
Umberto Alberghini
Gianni Negrini
Ferruccio Pagnoni
Alessandro Taddei Sozzifanti

Riccione-Cattolica
Vice Delegati
Luigino Biagini
Fabio Giavolucci
Consultore - Segretario
Riccardo Galassi
Consultori
Danilo Del Bianco
Riccardo Pietanesi

LAZIO

Formia-Gaeta
Consultore - Segretario - Tesoriere
Benedetto Papa

CAMPANIA

Salerno
Consultori
Vincenzo Andolfi
Vincenzo Cimmino

PUGLIA

Castel del Monte
Vice Delegato
Maria Antonietta D'Urso
Consultore
Francesco Frezza

Taranto
Delegato
Francesco Pastore
Vice Delegato
Ernesto Vozzi
Consultore - Segretario - Tesoriere
Amedeo Cottino
Consultore
Angelo Leoni

AUSTRALIA

Adelaide
Consultore - Segretario
Marylisa Fabian

DANIMARCA

Copenaghen
Delegato
Cristiano Mario Rossi
Vice Delegato
Claudio Ponzo
Consultore - Segretario
Rie Boberg

FRANCIA

Parigi
Consultore - Segretario
Mariella Giannetti-Haskell

PAESI BASSI

Utrecht
Delegato
Aristide Spada
Vice Delegato
Marnix Weusten
Consultore - Segretario
John Visser
Consultore - Tesoriere
Danny Cohen

STATI UNITI D'AMERICA

New Jersey
Consultore - Segretario - Tesoriere
Ernesto De Fazio

SVIZZERA

Suisse Romande
Delegato
Sofia Cattani
Vice Delegato
Lanfranco Gazzola
Consultore - Segretario
Elisabetta Crolle Guareschi
Consultore - Tesoriere
Lauren Bagnasco Covre
Consultori
Giorgio Ferrero
Fausto Giori

TRASFERIMENTI

VENETO

Verona
Vittorio Lucchetti
(da Colonia)

CANADA

Toronto - Ontario
Giuseppe Pastorelli
(da Boston)

DANIMARCA

Copenaghen
Claudio Ponzo
(da Budapest)

REGNO UNITO

Londra
Lara Mazzoni Vega
(da Barcellona)
Antonio Winspeare Guicciardi
(dal Rodano)

STATI UNITI D'AMERICA

New York Soho
Anna Grassini
(da Houston-Texas)

NON SONO PIÙ TRA NOI

PIEMONTE

Pinerolo
Franz Vogel

LOMBARDIA

Mantova
Federica Fallani

VENETO

Venezia
Giancarlo Padoan

Vicenza
Giovanni Capnist

EMILIA ROMAGNA

Ravenna
Venerando Randi

TOSCANA

Prato
Umberto Mannucci

CAMPANIA

Salerno
Mario Della Valle

Aggiornamenti a cura di
Carmen Soga
Ilenia Callegaro
Marina Palena

DEAR ACADEMICIANS...

see page 3

WRITING IN THE MAGAZINE IS THE DUTY OF AN ACADEMICIAN

Dear Academicians, the role and visibility of the Academy is developed and carried out through our publications, especially in this magazine *Civiltà della Tavola* (*The Civilization of the Table*), whose 267th issue you are reading. This year the magazine will turn 25, celebrating its silver anniversary with the cuisine of Italy.
Since the turn of the century, *Civiltà della Tavola* has undergone many changes and above all, improvements, and will continue to do so throughout the future. At the same time it has borne witness to the activities of the Academy, especially in terms of cuisine in a changing society.
These activities involve all aspects of Italian society, and are extremely pertinent and linked to the cultural work of our Academy. As such they deserve special attention and should be developed and improved through the growing contributions of the Academicians.
Civiltà della Tavola should not only contribute to safeguarding and passing on the traditions of our past but it should also be the instrument of greater cultural, scientific and critical awareness and knowledge, not merely as a episodic chronicle of the present but in terms of building a future.
The thematic publications of the Academy alone cannot accomplish this. This monthly magazine, available to all via the Internet, provides continuous cultural contact, and examines the rapidly changing reality of Italy's thousand "individual cultures" each with its own unique interpretation of cuisine and gastronomy, presented in a single stylistic portrait.
Today every Academician's full participation in the magazine *Civiltà della Tavola* is more essential than ever before. The role of the Academy and the role of its Academicians constitute two equally important aspects of this participation.

A cultural contribution from each Academician for the Silver Anniversary of the Magazine

The role of an Academician, especially today, is to examine, analyze, evaluate and express opinions and criticism about the Italian cuisines that are undergoing an invasion by publications of all types, often with little or no value, as well as the advancement of pre-cooked, pre-packaged industrially produced foods that are stored in the freezer only to be briefly heated in the microwave oven before being served, that are supplanting thousands of our traditions.
As part of this picture, all Academicians, members of Italy's "thousand cultures" spread across the variegated Italian landscape, must provide their contributions or risk being accused of lack of interest in or even betrayal of our principals.
In 1927 the book *La trahison des clercs* (*The Treason of the Intellectuals*) by the French philosopher Julien Benda was published. In it he accused the intellectuals of betraying their vocation as pure and impartial researchers and abandoning their rule as dispassionate guides of humanity, able to keep themselves apart, or above, the mix of turbulent factions.
Even today we can speak of the betrayal of the intellectuals, in our case gastronomic Academicians, with reference to another and more serious degeneration of their cultural mission: their abandonment of their natural obligation to provide cultural points of reference, both social and ethical, thereby risking becoming poor custodians and teachers of a body of knowledge in which everything, including all foods prepared all ways, are considered of equal value and in which man does not see the limits of any cultural horizon.
Without overestimating the potential for our Academy or individual Academicians to intervene in the heart of society, we can note that those who should constitute the ideal guides for society have often self-regressed to the role of spectators, or at most, witnesses to an ever increasing crisis, by resorting to bemoaning the glories of a long lost past or raising a chorus of fear mongering voices.
The materialist says that man "is what he eats". But man also hungers for something more, for culture and spirituality, and if he manages to nourish himself with good food, rich in culture, he can also achieve health of the soul.
In keeping with these thoughts, I ask every Academician not to be a traitorous intellectual but to make a small but valuable contribution to the Silver Anniversary of *Civiltà della Tavola* with an up-to-date contribution to be published in the magazine, using the format "an idea in 5,000 keystrokes".

GIOVANNI BALLARINI

FOCUS

TRADITION AND INNOVATION: A FALSE PROBLEM

see page 5

Quite often there is talk of traditional cuisine as antithesis to innovative cuisine. In reality, what is traditional cuisine? According to the dictionary, "tradition" is the complex of memories, news and habits and transmitted from one generation to another through example, testimonials, and teachings, both oral and written. The word comes from the Latin "*tradere*", that

is to consign, to transmit, to hand down. The adjective "traditional" means "homage to the customs of the past". The issue seems very clear, then. However, is passing a habit from one generation to the next, that is to say in about twenty-five years, enough to create a tradition? The European Community thinks so. We do not. Certainly, in order to define a traditional dish, being constant habit for such a short period is not enough. How long should this period be? Two generations perhaps? Half a century? It still does not appear sufficient, even though it may suffice in some cases (think of the "*scialatielli*" of from Amalfi coast that came about in the 1960s.) Let us go back even farther in time: three or four generations. We have gone back a century, so perhaps it will be enough. That places us at the outset of the twentieth century, in full "artusian" period, after the great Artusi. Let us stop here! I suspect that nobody would call a medieval or renaissance course "traditional". The dishes by Plàtina, Messisbugo and Scappi are part of history more than tradition.

With good reason we can state that gastronomic tradition is in fact the sum of a lot of small good innovations that became strengthened over the course of many years. Yet, the dichotomy "tradition-innovation" confounds the mouths of many gastronomy adepts who deal with cuisine and in particular, with Italian eateries. Many believe that this subject is off limits: it is a non-issue! Only the good cuisine exists and the dividing line between the two concepts is unstable and subjective. Innovation is often subtle, almost imperceptible.Today, when we speak of innovative cuisine, we think of truly strange dishes and other ones that have achieved success: risotto with coffee powder or licorice, cooking in a vacuum at low temperature, thrice cooked pigeon, stockfish in three dimensions, shrimps in egg powder and caper ash. What is overlooked here is that in reality no dish is prepared just like it used to be. The yellow Milanese risotto that appears perfect and traditional today is something quite different when compared with the way it was cooked in the past. At that time, a small sausage (called *cervellato*) was used, with a lot of onion, and the final product was quite liquid. The Genoese pesto had so much garlic that it would be unwelcome on today's table. In addition, it contained *prescinseua*, acid curd made from whole milk. Tomato "*pappa*" was produced with garlic, sage, and tomato paste. Even Bolognese ragout has changed. Moreover, spaghetti "*allo scoglio*" (with shellfish and the like) did not exist and fish soups were different, and very bony. The cooking methods and the ingredients were different, not to mention quantities. If we had two simple spaghetti and tomato dishes in front of us, in the style of 1950 and of 2014, we would be amazed by the difference, obviously in favor of the new millennium's version.

PAOLO PETRONI

AND NOW EVEN FRUIT

see page 6

New technologies are even conquering gastronomy. Recently a 3D raspberry that is the equal of a natural one in terms of taste and consistency, was completely created in a laboratory. Turin Academician Elisabetta Cocito points out how the possibility of creating "home made" foods could strike a blow at convivial sharing, with the consequence of people being increasingly isolated.

THE "SALAMI" STALLS AT THE NOLA MARKET

see page 8

Nola Academician Carmine Cimmino tells us how during the first half of the 19th century the Wednesday market held in Nola was one of the most important ones in all of Campania. Of particular interest are some documents found describing the section of the market reserved for food: they provide information on the type of merchandise that was bought and sold by the better off families, as well as the fact that this market established the prices for the entire region.

MEAT IN THE GASTRONOMY OF APULIA

see page 10

The typical products of the Apulian livestock breeds are a resource of great biological and nutritional value, but they also

constitute an historical and cultural patrimony of inestimable value, according to Bari Academician Dario Cianci. Even in the Roman times Cato, Varrone, Columella and Virgil extolled the virtues of this breed of Apulian cattle and sheep.

DIVINE FRUITS: GIFTS OF THE RAIN

see page 12

Sila contains an entire world of ancient and secret forests. Stating in early autumn after the first abundant rains, precious mushrooms spring forth from the forest undergrowth. Crotone Delegate Adriana Liguori Proto explains that all kinds of species appear in such abundance as to make Sila recognized as Italy's richest area for mushroom gathering.

"DONKEY-NOSED" EEL

see page 13

Comacchio is known around the world for the eels that find refuge in the brackish waters of the territory's marshlands. Ferrara Academician Gianni Fusaroli describes the characteristics of this fish and its gastronomic uses. The most popular and widespread recipe for the "queen of the marshes" is the fish soup known as "donkey nose".

DRIED FIGS WITH HERRING?

see page 15

Both herring and dried figs were protagonists in the humble cuisine of peasant civilization. Valdarno Fiorentino Academician Marco Giusti recalls when a single herring was hung from the ceiling and the whole family ate it with their polenta. Today, her-

ring and dried figs, two contasting flavors that would seem to be in contradiction with one another, are combined to create an original new recipe.

WHAT IS THE PURPOSE OF GASTRONOMY?

see page 16

On the occasion of the tenth anniversary of the Vallecamonica Delegation, the conference *What is the Purpose of Gastronomy?* was held in the splendid setting of the Brescia hotel in Darfo Boario Terme. President of the Academy Giovanni Ballarini was the special speaker and the conference was moderated by the President's councilor Gianni Fossati.

SPICES AND ESSENCES IN CUISINE

see page 17

The conference entitled "Spices and Essences in Cuisine" organized by the Pisa Valdera Delegation took place in the unusual surroundings of the Piaggio Museum in Pontedra. The event revolved around a mixture of exotic products and traditional Italian culinary spices.

NOBLE TABLES AND LOCAL PRODUCTS

see page 19

Graced by the presence of President Giovanni Ballarini, the Tigullio Delegation celebrated its 50th Anniversary. The conference Tigullio: Noble Tables, Rural Organization and Local Products was part of the festivities.

THE DOLOMITES: A UNESCO PATRIMONY AT THE TABLE

see page 20

The fifth anniversary of the recognition of the Dolomites as a Unesco World Heritage Site was celebrated with a special conference. The event was organized by the Longarone Trade Fair within the scope of "Dolomiti Expo 2014" and included the participation of speakers and Academicians from all of the Academy Delegations around the Dolomites.

"AL NIMÈL": ANIMAL PAR EXCELLENCE

see page 22

They say that pork is like the music of Verdi: no part is wasted. In addition to having saved entire populations from starvation, today pork meat constitutes a beloved delicacy that ranges from tender *guanciale* to savory pigs' tails. And let's not forget all the salamis!

THE BEAUTY OF THE PIADA FROM ROMAGNA

see page 24

The Romagnan piada has finally achieved IGP certification from the European Union. And in the coming months it will cross many borders to promote its bounty. There are hundreds of recipes for the true *piada* or *piadina*, with unique individual differences among the seven sister cities of Romagna: Imola, Faenza, Lugo, Ravenna, Forlì, Cesena and Rimini.

Translator:
Nicola Lea Furlan
Summarized:
Federica Guerciotti

CIVILTÀ DELLA TAVOLA
ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA

Gennaio 2015 / n. 267

Direttore responsabile
Giovanni Ballarini

Coordinamento redazionale
Silvia De Lorenzo

Progetto grafico e impaginazione
Simona Mongiu

In questo numero scritti e ricette di
Giovanni Ballarini, Sandro Bellei, Giovanni Canu, Dario Cianci, Carmine Cimmino, Giorgio Cirilli, Elisabetta Cocito, Gianni Fusaroli, Antonio Gaddoni, Gabriele Gasparro, Marco Giusti, Giampaolo Ladu, Adriana Liguori Proto, Paolo Petroni, 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