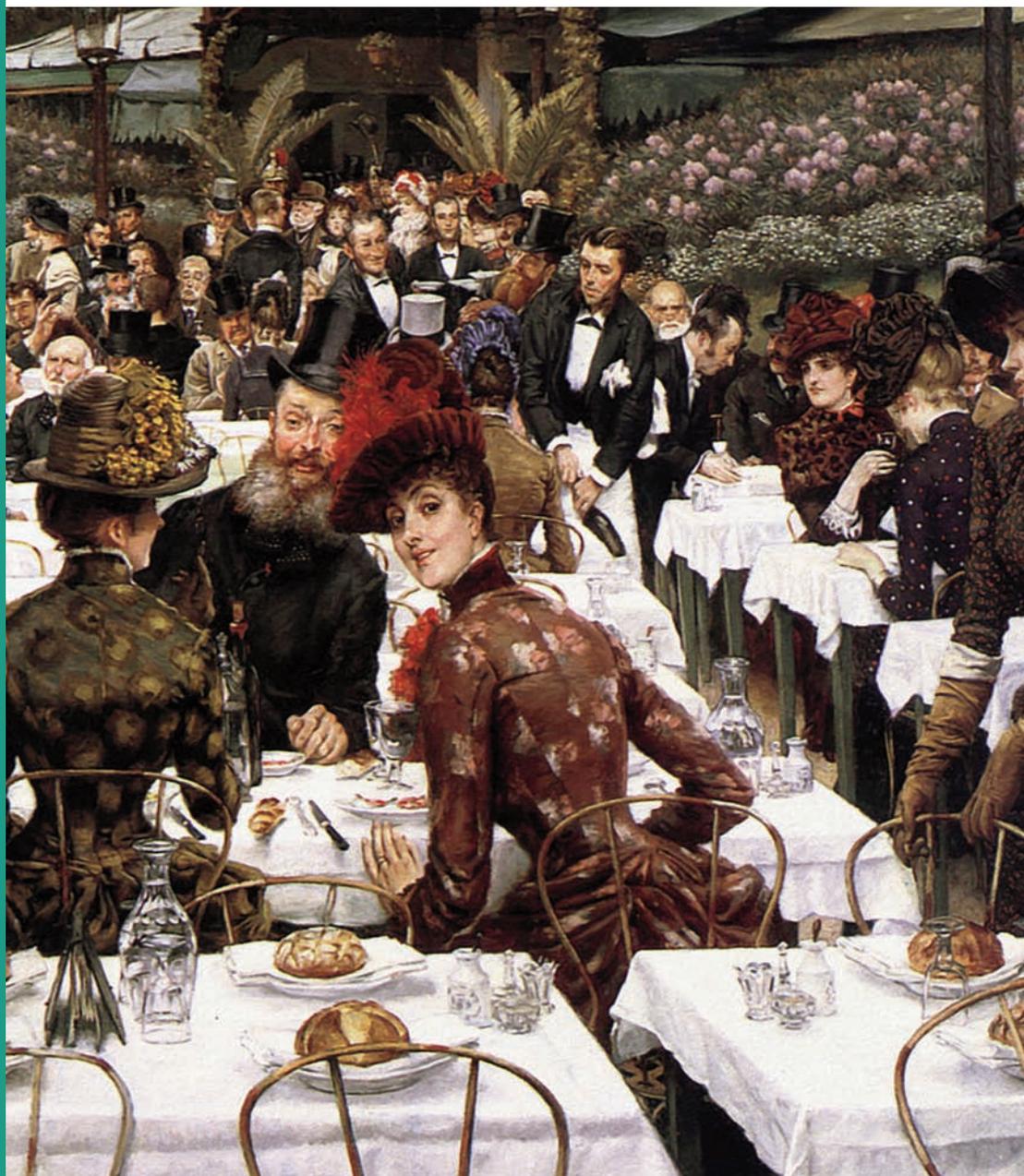


CIVILTÀ DELLA TAVOLA

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. 274, SETTEMBRE 2015 / MENSILE, POSTE ITALIANE SPA SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE 70% ROMA AUT. MP-AT/C/RW/



FOCUS

- 3 La parabola discendente della cucina spettacolo
(Paolo Petroni)

CULTURA & RICERCA

- 6 Alla scoperta dei formaggi del Carso
(Giuliano Relja)
- 8 La cucina "garganica" di Federico II
(Giuseppe Trincucci)
- 10 Le nuove ricette per la selvaggina
(Edoardo Mori)
- 12 Gastronomia sul web
(Nazzeno Acquistucci)
- 17 È più elegante chiamarla *tortilla*
(Claudio Novelli)
- 19 Chi sa solo di cucina, non sa niente di cucina
(Giovanni Ballarini)
- 21 Il misto funghi
(Giancarlo Burri)
- 22 "Italianissima" la bruschetta con avocado!
- 24 Chi beve birra...
(Nicola Barbera)



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.

- 28 Le antiche ceramiche di Collesano
(Tommaso Gambaro)
- 29 L'importanza di non sprecare
(Gian Paolo Pinton)
- 32 Dalla fame atavica alla nuova fame nel mondo
(Elio Palombi)



In copertina: Elaborazione grafica dell'opera "Le mogli degli artisti" di James Tissot, esposta al Chrysler Museum of Art - Norfolk.

CENTRO STUDI "FRANCO MARENGHI"

- 4 Tutto nuovo, tutto diverso
(Silvia De Lorenzo)

EXPO MILANO 2015

- 26 Incontro culturale del Presidente Petroni a #CasaCorriere
(Gianni Fossati)

I NOSTRI CONVEGNI

- 14 La cucina dei tre mari
(Gianfranco Porrà)
- 15 Il paradisiaco sardone barcolano
(Mara Rondi)

SICUREZZA & QUALITÀ

- 31 La liquirizia: buona se poca
(Gabriele Gasparro)

LE RUBRICHE

- 9 Calendario accademico
- 11 Accademici in primo piano
- 33 Dalle Delegazioni
- 43 Vita dell'Accademia
- 60 Carnet degli Accademici
- 70 International Summary



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

I DELEGATI IN ITALIA (CENTRO E SUD - ISOLE)

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

La parabola discendente della cucina spettacolo

Sembra che i grandi cuochi abbiano capito che è meglio rientrare nelle proprie cucine invece di essere sempre in TV.

DI PAOLO PETRONI
Presidente dell'Accademia

La legge mediatica della sovraesposizione sta cominciando a colpire gli chef star televisivi e i loro programmi. Come tutti i fenomeni, anche queste mode hanno una crescita, talvolta impetuosa, una fase di stabilizzazione e poi, immancabilmente, inizia una fase discendente più o meno brusca. Non è facile individuare i momenti nei quali queste inversioni avvengono, ma per quanto riguarda l'arena televisiva culinaria qualche scricchiolio comincia ad avvertirsi. Troppi programmi, cloni e cuochi, troppi scontri, troppe polemiche, troppa pubblicità. Alla fine, il povero telespettatore si ritrova frastornato, confuso, e inizia a percepire che si sta abusando della cucina, che sta diventando un

eccesso di spettacolo fine a se stesso. Non che si rimpianga Ave Ninchi e i piattini preparati da Wilma De Angelis su Telemontecarlo, ma un po' più di sana informazione, su ingredienti e tecniche, qualcuno inizia a reclamarla. Soprattutto l'uso smaccatamente pubblicitario della notorietà degli chef ristoratori comincia a essere talmente sovrabbondante da infastidire anche il meno smaliziato dei consumatori. Ecco allora che i grandi cuochi iniziano a rientrare nelle proprie cucine, lasciate per troppo tempo sguarnite e in mano ad aiutanti non sempre tecnicamente all'altezza e comunque con inferiore o nullo carisma. I clienti si rarefanno; le guide sono importanti, i premi pure, ma ormai le guide e i premi sono più

autoreferenziali che rivolti al pubblico dei frequentatori dei ristoranti, che poi sono un po' sempre gli stessi. Questo fenomeno, se confermato e, soprattutto, se proseguirà in modo chiaramente percepibile, sarà salutare per la nostra ristorazione.

Non siamo favorevoli ai cuochi seriali, sempre assenti, ai menu firmati e garantiti dal grande chef virtuale. Apprezziamo, invece, chi si adopera in prima persona per la creazione e la realizzazione di piatti, siano essi semplici o complessi, tradizionali o innovativi come si preferisce, ma sempre realizzati con in mente il consumatore, non solo gli autori delle guide e il palcoscenico televisivo.

See English text page 70

La Rivista aumenta la diffusione

Il numero di "Civiltà della Tavola" che state leggendo è il primo che esce da me firmato quale Direttore responsabile della testata. Sento questo onore particolarmente impegnativo per il miglioramento dei contenuti e della loro diffusione.

A partire dal mese di settembre la nostra rivista avrà una distribuzione mirata verso nuovi importanti lettori: gli **Istituti professionali alberghieri**, i **Comuni con oltre 30.000 abitanti** (ogni Comune riceverà 3 copie: **Sindaco, Assessore alla Cultura, Assessore al Turismo**), gli **Assessori alla Cultura delle Province e Città Metropolitane**, le **Biblioteche pubbliche statali** e gli **Istituti Culturali**. Per quanto riguarda l'estero, il nostro mensile verrà inviato alle **Ambasciate**, ai **Consolati**, agli **Istituti di Cultura** e agli **Uffici del Commercio estero**. Grazie a questa aumentata distribuzione, la nostra voce raggiungerà molti referenti della cultura gastronomica italiana, al di fuori dei nostri Accademici. Per una massima efficacia della divulgazione del nostro periodico, sono certo che tutti i Delegati e gli Accademici si adopereranno per un'azione sinergica di sensibilizzazione dei nuovi destinatari in relazione alle attività delle singole Delegazioni.

See English text page 70

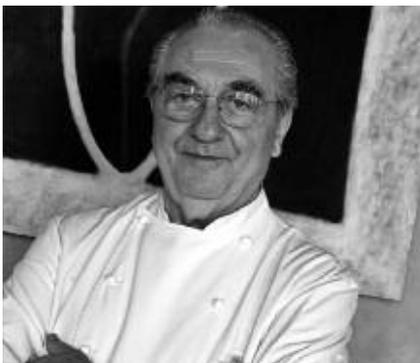


Tutto nuovo, tutto diverso

Una svolta significativa al ruolo del Centro Studi "Franco Marenghi", con la nomina di persone di altissimo prestigio nei diversi settori della cultura alimentare italiana.

DI SILVIA DE LORENZO

*Nelle foto:
Massimo Montanari,
Gualtiero Marchesi,
Mauro Rosati*



Il Centro Studi si presenta oggi, ancora di più, come polo culturale da cui muovono le linee guida dell'attività dell'Accademia. Il nucleo centrale è costituito da Accademici e non, in grado di svolgere, ciascuno secondo la propria professionalità e competenza, le funzioni di indagine, di analisi e di consulenza su argomenti di carattere storico, economico, sociologico, gastronomico, nutrizionale e tecnico inerenti alla cucina italiana.

Il nuovo Presidente è Alfredo Pelle, coadiuvato dal Vice Presidente con delega per i Centri Studi Territoriali, Sergio Corbino e dal Segretario Elisabetta Cocito, Direttore del Centro Studi Piemonte.

Completano la "materia grigia" del Centro Studi, e qui è la novità, tredici nuovi componenti del team, che ne costituiscono l'anima, ma soprattutto la mente, scelti tra valenti professori universitari, noti giornalisti gastronomici, anche televisivi, autorevoli scrittori di opere di cultura alimentare, tutti di chiara fama. Lavoreranno insieme su ciò che il panorama della cultura gastronomica italiana presenta, per coglierne tempesti-



vamente, e in modo critico, ogni nuova tendenza, al fine di indirizzare l'attività dell'Accademia, sia a livello centrale sia periferico, e di suggerire iniziative, progetti e nuove idee.

Eccoli, i componenti del Centro Studi, con un breve accenno alla loro attività. Tra i professori universitari: **Giuseppe Benelli**, docente di Filosofia Teoretica e Filosofia del Linguaggio presso l'Università di Genova, è Presidente della Fondazione Città del Libro per il Premio Bancarella. È Accademico Consultore della Delegazione della Lunigiana. **Franco Cardini**, professore emerito di Storia medievale presso l'Istituto di Scienze Umane e Sociali, è membro del Consiglio Scientifico dell'Istituto Storico Italiano per il Medioevo; saggista, e autore del recente libro di racconti storico-gastronomici *L'appetito dell'imperatore* (Mondadori).

Chi non conosce, poi, **Massimo Montanari**, ordinario di Storia medievale presso il Dipartimento di Storia Culture Civiltà dell'Università di Bologna, docente di Storia dell'alimentazione e direttore del Master europeo "Storia e cultura dell'alimentazione". Insegna anche all'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo. È autore di molte opere di cultura gastronomica, tra le quali *Il cibo come cultura*, *I racconti della tavola*, *L'identità italiana in cucina*. **Maria Giuseppina Muzzarelli**: professore ordinario presso l'Università degli Studi di Bologna (Dipartimento di Storia Culture Civiltà). Insegna Storia medievale e Storia delle città nella sede di Bologna e Storia del costume e della moda nella sede di Rimini. **Massimo Vincenzini** è professore ordinario, Di-



partimento di Gestione dei Sistemi Agrari, Alimentari e Forestali, e docente dei corsi di "Microbiologia dei prodotti alimentari" e "Controllo dei processi microbiologici nell'industria alimentare", all'Università di Firenze. Membro dell'Accademia dei Georgofili, è Accademico Consultore della Delegazione di Empoli. **Andrea Vitale**, professore di Economia delle imprese e di elementi di legislazione alimentare all'Università Statale di Milano. È consulente giuridico di aziende alimentari e di Enti pubblici, e autore di numerose pubblicazioni. **Gianni Zocchi**: biologo nutrizionista, specialista in Scienza dell'Alimentazione, professore a contratto presso la Scuola di specializzazione in Scienza dell'Alimentazione dell'Università di Siena. È Consigliere dell'Ordine nazionale dei biologi e referente della Commissione nutrizione. Docente alla scuola di perfezionamento in Nuovi approcci nella Scienza della Nutrizione: Nutrigenomica e Nutrigenetica presso l'Università di Firenze.

I giornalisti: **Gioacchino Bonsignore** è giornalista televisivo specializzato in enogastronomia. Ha condotto dal 2007 al 2013, per l'emittente nazionale Canale 5, il telegiornale della mattina per poi

presentare il telegiornale Puntonotte. Cura dal 2002 la rubrica culinaria *Gusto* all'interno della stessa testata, di cui è caporedattore.

Gigi Padovani, storico del costume alimentare italiano. Giornalista, *food writer* e critico gastronomico, per molti anni è stato inviato de "La Stampa". Con la moglie Clara, cura la pagina di enogastronomia del quotidiano "Leggo". Vincitore del Premio Bancarella Cucina, con il libro *Conoscere il cioccolato*. **Paolo Pellegrini**, giornalista del Quotidiano Nazionale (Il Giorno, Il Resto del Carlino, La Nazione) specializzato in enogastronomia. **Mauro Rosati** è esperto di politiche agricole e agroalimentari; cura rubriche periodiche su stampa e televisione e ha vinto, nel 2012, il premio Bandiera Verde Agricoltura. Dirigente della Fondazione Qualivita, collabora con la Rai come consulente scientifico alla trasmissione "Linea Verde" ed è editorialista del quotidiano "l'Unità". Attualmente è consigliere del Ministro delle politiche agricole Maurizio Martina.

Tra gli esperti di cultura gastronomica: **Simonetta Agnello Hornby**, Accademica della Delegazione di Londra, è esperta di cucina italiana all'estero e

autrice di numerose opere dedicate alla gastronomia, quali la *Cucina del buon gusto*, *Un filo d'olio*, *La pecora di Pasqua*, *Il pranzo di Mosè*. Non poteva mancare, infine, in una compagine così qualificata, il Maestro di cucina **Gualtiero Marchesi**, fondatore della "nuova cucina italiana", che ha contribuito, in modo determinante, allo sviluppo della cucina italiana nel mondo. È rettore di ALMA, la Scuola Internazionale di Cucina Italiana con sede in Colorno (Parma) e Presidente dell'Accademia "gualtieroMarchesi".

Non dimentichiamo che del Centro Studi "Franco Marenghi" fanno parte, con il loro assiduo e appassionato impegno, i Centri Studi Territoriali, guidati dai loro Direttori, che potranno trarre stimoli e collaborazione dai nuovi membri del CSFM. Una squadra prestigiosa, che dà ancora più sostanza al ruolo culturale dell'Accademia nella società, e che ne rafforza la visibilità, "una vera e duratura visibilità", come ha ricordato il Presidente Paolo Petroni, nel suo discorso di insediamento, "che si costruisce soltanto con una solida ricerca e un approfondimento culturale".

See International Summary page 70

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'ideale relazione di carattere culturale che illustri l'importante tema proposto e che, sulle mense, il menu sia composto in omaggio agli alimenti scelti.





Alla scoperta dei formaggi del Carso

Provengono da piccoli territori, con tradizioni e metodi di preparazione tipici del luogo, e si chiamano tabor, jamar, mlet.

DI GIULIANO RELJA
Delegato di Trieste



La nascita del formaggio, alimento dalla storia antichissima e preziosa, è verosimilmente databile ai tempi dei primi allevamenti stanziali di animali da latte, ad opera dei nostri progenitori dell'epoca neolitica. Raccontato per la prima volta nei reperti archeologici della civiltà Sumera, risalenti a tre millenni prima dell'Era corrente, è nato, per tentativi o più probabilmente per caso, dalla necessità di trasformare un prodotto deperibile come il latte in un derivato conservabile e utilizzabile il più a lungo possibile. Da alimento ritenuto per secoli "povero" e destinato prevalentemente alle popolazioni rurali, nel Medioevo, dopo l'impulso alla produzione casearia ad opera soprattutto dei monaci nelle abbazie, raggiunse anche le tavole dei nobili e si affermò, successivamente, su quelle delle corti rinascimentali. Oggi, nel nostro Paese, il formaggio è

presente, da protagonista, in oltre 400 tipi diversi, sui taglieri di tutte le regioni italiane, in semplici spuntini o in ricche e meditate degustazioni a inizio, a fine o fuori pasto. Costituisce l'ingrediente di svariati piatti salati e anche di alcune preparazioni dolci. I formaggi da grattugia arricchiscono, inoltre, i condi-

menti di innumerevoli paste asciutte, minestre e risotti.

Lo straordinario patrimonio caseario italiano non è formato soltanto dai grandi "soliti noti", ma anche dai molti formaggi provenienti da piccoli territori, con caratteristiche peculiari, con tradizioni e metodi di preparazione tipici del luogo, catalogabili nei così detti prodotti "di nicchia".

Tra questi, una piccola ma pregiata scelta di formaggi che nascono sull'altipiano carsico triestino. Terra aspra, strappata alle pietre, spesso spazzata dalla bora, ma prospiciente il mare, dal quale riceve le fresche brezze che creano microclimi particolari. Ricchissima di erbe aromatiche spontanee, quali timo, rosmarino, santoreggia e finocchietto selvatico, sa donare ad agricoltori e allevatori, che si dedicano al loro lavoro con passione e fatica, prodotti in quantità limitata tuttavia di alta qualità.

"Fare il formaggio sul Carso era una tradizione antica, ma per secoli solo per uso familiare", racconta Dario Zidarich, produttore locale, nel testo *Tri-*

ste, la Tradizione a Tavola, curato dalla Delegazione di Trieste, che ricorda anche come, dall'inizio del secolo scorso, il formaggio tipo latteria, denominato *tabor*, si fosse fatto conoscere per la sua bontà e genuinità e si fosse progressivamente affacciato sui mercati locali.

A partire dagli anni Novanta, in seguito alla richiesta dei consumatori, sempre più attenti ai prodotti naturali e artigianali, erano nati i primi piccoli caseifici aziendali a conduzione familiare. A seguire, la costituzione di un piccolo Consorzio, denominato Moisir, che in sloveno, lingua della popolazione di minoranza locale, significa "il mio formaggio", indirizzato alla valorizzazione dei prodotti lattiero caseari del Carso triestino. Tutti i produttori sono gli stessi allevatori degli animali da latte, che vengono cresciuti con l'ottimo fieno proveniente dai prati carsici, con abbondanza di aromi e con più di mille diverse essenze botaniche. Troviamo, così, formaggi caprini, ovini e soprattutto vaccini, che, freschi o stagionati, a pasta molle, semidura o dura, in limitate produzioni raggiungono una trentina di tipologie diverse, per soddisfare il palato di ogni buongustaio.

Le giovenche sono di razza frisona italiana, tutte nate sul posto, allevate libere, sottoposte a moderni sistemi di mungitura automatica, mai forzata e assolutamente rispettosa della salute dell'animale. Il latte non viene pastorizzato ed è utilizzato a crudo con la sola aggiunta di fermenti autoctoni.

Tra i diversi tipi di formaggi, ci soffermiamo in particolare su quelli che, per caratteristiche e personalità, maggiormente racchiudono, nei loro aromi e



sapori, l'anima e lo spirito del territorio in cui nascono e sono parte integrante delle sue caratteristiche geografiche e botaniche.

Due diversi tipi di caciotte alle erbe, di breve stagionatura, dal gusto delicato e dall'intenso profumo, aromatizzate, la prima, con santoreggia, la seconda, con fiori di finocchio selvatico. Entrambe queste erbe spontanee sono presenti in abbondanza sul territorio, tanto che è facile percepire i loro aromi semplicemente passeggiando, in primavera e in estate, nei prati e sul ciglione carsico, che guarda direttamente il mare.

Lo *jamar*, il nome deriva da "jama" che in sloveno significa "grotta", dal gusto intenso

e deciso, quasi piccante, con sentori di terra ed erbe aromatiche, è il più "carsico" di tutti: le sue forme vengono, infatti, affinate nel fondo di una delle tipiche grotte che cospargono il territorio, a forma di collo di bottiglia, profonda più di settanta metri, dove la temperatura è mediamente intorno ai 10° e l'umidità costantemente del 90%. Dopo circa quattro mesi di stagionatura, il formaggio, profumato di muffa e di terra, ricoperto da una crosta scura, che va accuratamente spazzolata, viene riportato in superficie ed è pronto per la degustazione. Il *mlet*, che significa "macinato", viene preparato tritando insieme varie forme del classico latteria tabor, di diverse sta-

gionature, reimpastate con l'aggiunta di pepe e successivamente pressate.

Vista la quantità limitata, questi formaggi non sono reperibili nella grande distribuzione e vanno cercati, soprattutto, nei caseifici che li producono. Fortunatamente, negli ultimi anni, dopo i riconoscimenti ottenuti in importanti esposizioni gastronomiche, alcune botteghe alimentari specializzate e diversi luoghi di ristorazione della città e del circondario hanno cominciato a proporli con maggior frequenza, per far conoscere meglio e valorizzare questa piccola ma pregiata risorsa di un territorio così unico e speciale.

See International Summary page 70

ANSA.it

Parlano di noi

ANSA.it ► Terra&Gusto ► Prodotti Tipici ► Accademia Italiana della Cucina, etichetta su formaggi propinati in pizzeria

Contro i formaggi con latte in polvere

L'Ansa intervista il Presidente dell'Accademia Paolo Petroni che interviene in difesa della cultura dell'alimentazione e della civiltà della tavola italiana.



"Per la salvaguardia della qualità e dell'immagine dei nostri migliori prodotti caseari, è essenziale una etichettatura semplice, ma completa che faccia subito comprendere quale sia l'origine di quel formaggio e di quel prodotto in generale. E qui la strada da fare è ancora lunga.

Non bisogna poi dimenticare e sottovalutare l'enorme mole di formaggi (quelli sì, ottenuti con latte in polvere) propinati nelle pizzerie e in molti ristoranti di cui non si conosce minimamente l'origine". Così il Presidente dell'Accademia Italiana della Cucina, Paolo Petroni, interviene sulla querelle dei formaggi con latte in polvere dopo che la Commissione europea ha inviato una diffida all'Italia per chiedere la

fine del divieto di detenzione e utilizzo di latte in polvere, latte concentrato e latte ricostituito per la fabbricazione di prodotti lattiero caseari, previsto storicamente dalle norme italiane.

Premesso che i nostri migliori formaggi, tutelati dai marchi europei Dop e Igp, dovranno comunque essere prodotti con latte fresco, secondo i rispettivi disciplinari, "debbono continuare ad essere tutelati e valorizzati - chiede il Presidente dell'Accademia Italiana della Cucina - i 487 formaggi tradizionali (di cui, per esempio, 63 lombardi, 51 piemontesi, 45 campani, 40 laziali, 35 toscani, 33 veneti), censiti dalle Regioni italiane, ottenuti secondo metodi mantenuti inalterati nel tempo da generazioni.

L'Accademia Italiana della Cucina ribadisce che il buon formaggio si produce con il latte fresco, unico sistema che garantisce la migliore qualità e la ricca biodiversità delle nostre produzioni".



La cucina "garganica" di Federico II

La sua passione per la buona tavola non fu solo un capriccio momentaneo o transitorio e tra gli impegni di governo di due regni, non dimenticò mai l'aspetto conviviale.

DI GIUSEPPE TRINCUCCI
Delegato del Gargano

Non si dolgono gli storici medievisti di questa intrusione nella loro materia di studi, ma rievocare la cucina ai tempi di Federico II di Svevia, i suoi ingredienti, i metodi di cottura, la composizione delle pietanze, i suoi speciali sapori e aromi, serve a cogliere, ancora una volta, la singolarità della cucina medievale, per di più riferita a un angolo fascinoso della nostra terra, il Gargano. Oggetto già di studi eruditi e di saggi anche in un recente passato, questa cucina oltre che alle vaste lande della pianura fece riferimento sempre alla "Montagna Sacra", cara a Federico e ai suoi epigoni.

È probabile che su quel monte venisse cacciata gran parte della selvaggina che finiva sulla sua mensa. La tradizione vuole che la stessa città di Apricena fosse fondata sul luogo dove l'imperatore imbandì una colossale tavola sulla quale fecero mostra di sé alcuni piatti ottenuti con la carne dei cinghiali, appena cacciati nei boschi alle pendici del Gargano. E

di piatti di carne Federico II era sicuramente ghiotto, certamente di cacciagione, di volatili catturati secondo i dettami del suo trattato giovanile sul *De arte venandi cum avibus*, la famosa caccia con il falcone. Sul suo tavolo erano frequenti e apprezzati i colombacci arrostiti alla brace, dopo essere spalmati di miele e impregnati di aromi selvatici.

Secondo una consolidata leggenda, Federico fu tra gli inventori di una minestra che oggi è divenuta una pietanza *cult*. Scoprì che mischiando erbe spontanee delle vaste brughiere del Tavoliere, allora sede degli enormi pascoli dei transumanti, e quelle della montagna garganica, che aspra lo domina verso il mare, unendo pezzi di cotenna di maiale, otteneva una minestra di grande sapidità. Ed ecco che si incontrano nel piatto, con sette diversi sapori, la borragine, la ruchetta, i finocchietti, le cicorie, i crispigni, i caccialepri e i cardoncelli. Appena bollite, le verdurelle venivano condite con olio e servite fumanti. Ancor oggi questo piatto di erbe diverse, nato su una mensa ricca, transitato, poi, a una tavola di poveri, è approdato sulle mense allestite dei moderni *gourmet* con piccole varianti, quale ulteriore manifesto della cucina pugliese.

Come raccontano i cronisti coevi, specie quelli di parte ghibellina, che di lui vollero trasmettere un ricordo elogiativo, Federico nelle sue missive ebbe attenzione anche per i funghi. Scrive infatti, nel 1237, e si raccomanda che, dopo raccolti, i funghi venissero conservati con la massima cura: "prima li biancassino facendoli per poco bollire in acqua ed indi li salassero e li conservassero in recipienti", forse in piccoli contenitori di legno.

SCAPECE D'ANGUILLA

Ingredienti: 1 kg di anguille, 4 spicchi di aglio, 2 foglie di alloro, prezzemolo, peperoncino, olio extravergine di oliva, aceto forte di vino bianco, sale, pepe.

Preparazione: Pulire l'anguilla viva, togliendole la testa e le interiora; eliminare la patina viscosa della pelle strofinandola con crusca o poca farina. Dopo averla passata sotto acqua corrente, tagliarla a pezzi e friggerla, senza farina, in olio bollente. Disporre i tocchetti in un tegame e cospargerli, a strati, con un trito di aglio, prezzemolo e peperoncino preparato in precedenza. Aggiungere sale, pepe, alloro e uno o due bicchieri di aceto bianco forte. Cuocere a fuoco lento fino all'evaporazione di un terzo dell'aceto aggiunto. Togliere dal fuoco e lasciar marinare le anguille per almeno 48 ore.



Certamente la passione di Federico per la buona cucina non è soltanto un capriccio momentaneo o transitorio. L'8 aprile del 1240, egli dispone l'organizzazione di un *Colloquium* generale con tutti i funzionari regi cui doveva parlare delle *Novae Constitutiones*. Federico II non dimentica l'aspetto conviviale e si preoccupa di una buona riuscita dell'incontro. Nel dicembre 1239, arrivano dall'Abruzzo duecento "buoni prosciutti"; dalla Sicilia cento barili di vino; in più dispone di allevare ogni genere di animali da cortile nelle masserie della Capitanata; dalla Calabria giungono a Foggia cinquecento montoni e mille vacche e, infine, sempre dalla Sicilia, seicento pezze di formaggio.

Pur nel turbinio delle guerre e delle mille battaglie, tra gli impegni di governo di due regni, Federico ebbe modo di scrivere a Riccardo di Pucaro, uno dei

suoi cancellieri della curia di Foggia, il 28 marzo 1240, che Berardo "cuoco della nostra cucina", si procuri "buoni pesci de Resina", cioè del lago di Lesina, per preparare "askipeciam et gelatinam". L'aschipesca altro non è che la moderna scapece che si prepara con due diversi pesci: la razza e l'anguilla (le anguille provenivano, come dicevamo, dal lago di Lesina, dato in feudo al conte Matteo Gentile, già padrone di Fiorentino). Veniva trattata con l'aceto e conservata in una gelatina. Era considerata una vera prelibatezza.

Si è molto discusso sul significato e sull'origine della scapece, le cui ascendenze sono attribuite da alcuni alla cucina araba, molto apprezzata in Puglia anche per la presenza della vicina colonia saracena di Lucera. Il termine scapece verrebbe dall'arabo *sikbāğ*, che significa "agrodolce all'aceto"; e in effetti tale



ascendenza è confermata in alcuni antichi ricettari arabi. Tuttavia l'attenzione di Federico si rivolse anche a numerose altre specialità e prelibatezze, quali paste, minestre, vini, liquori, dolci, adoperando come materie prime molti prodotti delle terre pugliesi e garganiche.

See International Summary page 70

CALENDARIO DELLE MANIFESTAZIONI ACCADEMICHE 2015

SETTEMBRE

12 settembre - **Atri**
Convegno "La cucina degli Acquaviva"

18 settembre - **Budapest**
Convegno "Cibo e Green-Economy. Prospettive per nutrire il Pianeta"

19 settembre - **Sacramento**
Workshop su "La Pizza Italiana"

19-20 settembre - **Coordinamento Territoriale Marche**
50ª edizione premio "Verdicchio d'Oro"

OTTOBRE

3 ottobre - **Cremona**
Cinquantennale della Delegazione
Convegno "Le mostarde nella cultura del cibo. Una storia gastronomica padana"

3 ottobre - **Perugia**
Cinquantennale della Delegazione
Convegno "Non solo cibo"

10 ottobre - **Ascoli Piceno**
Convegno "L'oliva ascolana quale elemento qualificante di una gastronomia territoriale nella prospettiva del vasto mercato europeo"

15 ottobre - **Pisa**
8ª edizione "Premio Delegazione di Pisa" per Istituto alberghiero Ipsar "G. Matteotti" di Pisa

15 ottobre - **Treviso**
Convegno "Alfredo Beltrame: un innovatore della ristorazione trevigiana"

15 ottobre - **Cena Ecumenica**
"I condimenti: le salse e i sughi che caratterizzano la cucina del territorio"

NOVEMBRE

11 novembre - **Sacramento**
Incontro su "L'Olio Italiano"

DICEMBRE

3-6 dicembre - **Londra**
Trentennale della Delegazione
Convegno "Rapporti fra alimentazione e salute dal punto di vista medico-scientifico, degli chef e dei consumatori"



Le nuove ricette per la selvaggina

L'evoluzione esalta, senza nasconderle, le pregiate qualità delle carni.

DI EDOARDO MORI

Accademico onorario di Bolzano

La carne degli animali di montagna (e in particolare degli ungulati che ora abbondano) è di alta qualità poiché essi si nutrono solo delle migliori erbe e frutti, ricchi di aromi, che si trovano nei prati e boschi, ancora incontaminati; quindi è un prodotto sicuramente biologico. La carne di selvaggina rientra fra quelle rosse e ha, dunque, un elevato potere nutritivo; inoltre, ha un alto contenuto di ferro solubile, di sostanze minerali e di vitamina B₂. È di gusto saporito, di fibra sottile, consistente, povera di grassi. La sua qualità varia in ragione dell'età, del sesso e dello stato di salute dell'animale, del tipo di ferita che lo ha ucciso, dell'adeguata conservazione. Questo importante fattore viene regolarmente ignorato nelle ricette, come se la carne di un dato selvatico fosse un prodotto

standard; e, invece, ogni animale è diverso dagli altri e deve essere valutato caso per caso. Ho, quindi, riesaminato le ricette del passato di tutto l'arco alpino per vedere quale evoluzione vi sia stata negli ultimi due secoli, e per individuare la meta cui tendere ora: carni di assoluta qualità organolettiche, preparate in modo da esaltarle e non nasconderle.

Dall'esame delle ricette del passato, emerge una notevole uniformità europea. Se, per esempio, leggiamo la ricetta del cervo alla Magdalen, servito a Oxford circa tre secoli fa per la cena della Restaurazione, troviamo che ben poco si discosta dalle ricette italiane del 1900. Una sella di cervo viene marinata per 4-7 giorni con aromi, verdure e vino di Borgogna; viene ben rosolata nel grasso e poi si riversa su di esso il

liquido della marinata e lo si fa ridurre a metà del suo volume; viene quindi messo al forno, a 160°, in un recipiente con coperchio, fino a che la carne sia tenera. Si serve con la salsa fatta con il fondo di cottura, gelatina di ribes e Porto. Come contorno, castagne, cipolline glassate e funghi saltati. Una costante del passato è la marinatura prolungata della carne, che molti ritengono avere lo scopo di togliere l'odore di selvatico, dimenticando che questo, e altri odori poco gradevoli, non si rinvergono nella carne di animali giovani e ben trattata. La marinatura ser-





viva, in passato, per due motivi: alla conservazione della carne per più giorni (talvolta fino a sei mesi!) e per coprire cattivi odori; purtroppo molti sono ormai convinti che il sapore della selvaggina sia quello della carne marinata e non comprendono che l'unico ad essersene andato è proprio il sapore della selvaggina!

L'uso della marinatura (salvo quella molto breve per trasferire soltanto aromi vegetali alla carne) consente di spacciare carne di poco valore; nasconde i difetti; rende la carne indigesta; porta a salse acide per l'eccesso di vino rosso che cuochi sciagurati addomesticano con mestolate di panna!

I motivi per cui la carne di selvaggina è spesso difettosa sono vari: proviene da un animale vecchio che ha superato l'anno di età: un capriolo, per esempio, è paragonabile ad una capra e nessuno si sognerebbe di equiparare una capra giovane ad una capra vecchia o di mangiare un "becco sordido e bisulco" come lo chiamava D'Annunzio. L'animale ha sofferto: lungo inseguimento, lunga agonia; l'animale non è stato sventrato, dissanguato e messo al fresco rapidamente; la carne non è stata frollata in frigo (da due a sette giorni). La frollatura provoca la trasformazione biochimica dello zucchero contenuto nei tessuti muscolari; esso viene trasformato in zuccheri, se ossidato mediante la respirazione, mentre si trasforma in acido lattico nell'animale morto, cui viene meno l'ossigeno. L'acido lattico agisce sulle proteine e sulle fibre muscolari rendendo così la carne morbida e tenera. Erronei trattamenti iniziali, inoltre, potrebbero aver provocato principi di putrefazione; non bisogna assolutamente superare il giusto tempo di frollatura, perché il sapore si altera e diviene, per molti, disgustoso; nella carne possono persino formarsi sostanze tossiche. In passato la frollatura era sovente portata ai limiti dei processi putrefattivi; uso che Jules Renard prese in giro dicendo di questi buongustai "e poi disprezzano gli avvoltoi perché si nutrono di carogne!".

Chiariamo i termini da usare per i piatti

di selvaggina in umido. Spesso si parla di salmì, pensando di usare una terminologia francese e lo si accosta al *civet*. Il salmì è piuttosto un modo di preparare una robusta salsa di vino rosso o bianco per selvatici già arrostiti, quasi sempre usata per volatili. Il *civet* è, invece, un modo di cottura di carni, non necessariamente marinate, con cipolle (da cui il nome) e vino e con aggiunta finale di sangue. In Italia, il termine salmì indica una preparazione in cui la carne viene marinata e poi cotta usando, almeno in parte, la marinata, e quasi sempre indica una ricetta con carne tagliata a pezzi, ma l'Accademica Fiamma Niccolini Adimari, nel suo *Il libro della cacciagione* (1979), chiama quello di capriolo *civet* e riserva il nome di *spezzatino* alla preparazione senza marinatura. Però per la lepre è usuale, in tutta Italia, il termine salmì mentre, se manca la marinatura, si parla di lepre stufata. In Francia lo spezzatino, sovente con aggiunta di patate o legumi, viene chiamato egualmente *ragoût*. Meglio sarebbe parlare sempre e solo di stufato.

In conclusione, le ricette antiche vanno aggiornate; molte sono le utilizzazioni proponibili e basta comprendere che

quella di selvaggina è solo un'ottima e tenera carne, servibile anche con cotture brevi e che non ha difetti da nascondere, ma pregi da esaltare.

La selvaggina si presta alla preparazione di ottimi salumi. Oltre ai vari tipi di salame e salsicce, ricordo il prosciutto di capriolo, cervo o cinghiale che raggiunge il peso di circa 1,5 kg. In alternativa, queste carni si trovano seccate (una specie di bresaola). In Italia non è molto diffuso l'uso francese di *terrines* e *pâtés* in crosta, ma essi potrebbero tranquillamente essere proposti come antipasti. E inoltre: strudel di cinghiale e funghi in pasta sfoglia; bistecca di cinghiale o filetto di capriolo impanati con uovo, mandorle macinate e farina; medaglioni di capriolo coperti con un impasto di uova e funghi e poi fritti in padella da entrambi i lati; carpaccio di cervo con fettine di formaggio di montagna e crema di funghi secchi; pizza con salame di cervo e porcini; ravioli con carne di camoscio macinata, rosolata con cipolla e fondo di cottura, legata con panna e uovo; tartara di cervo o capriolo (mai di cinghiale che va sempre cotto per uccidere la trichinella).

See International Summary page 70



ACCADEMICI IN PRIMO PIANO

L'Accademico di Teramo, **Claudio D'Archivio**, è il nuovo Presidente del Lions Club di Giulianova.

L'Accademico di Bologna, **Marco Di Marco**, è stato insignito del titolo di "Artista Steinway" riservato ai più grandi pianisti del mondo.

L'Accademico di Isernia, **Franco Di Nucci**, è stato eletto Presidente del Rotary Club di Agnone (IS).

L'Accademico di Rovigo-Adria-Chioggia, **Marco Rinaldi**, è stato nominato Presidente del Rotary Club di Adria per l'anno 2015/16.

L'Accademica di Bologna dei Bentivoglio, **Rossana Scipioni**, è stata nominata Presidente di "Confagricoltura Donna" Emilia Romagna.



Gastronomia sul web

Nuovi modi di intendere la cucina: numeri, tendenze, novità e opportunità nel mondo di Internet.

DI NAZZARENO ACQUISTUCCI
Delegato di Treviso-Alta Marca

Non c'è dubbio che, entrando nel terzo millennio, il mondo dell'informazione si è dilatato e ha annullato i *gap* preesistenti di tempo e di spazio. Anche i mercati hanno avuto una svolta grazie alla globalizzazione e, di fatto, ci siamo ritrovati senza più le stagioni che ritmavano con i prodotti la nostra vita di sempre. Oggi, quindi, anche la cucina e tutto ciò che ruota attorno ad essa si deve adeguare a questi epocali cambiamenti ed ecco allora che sorgono, nel mondo del *web*, spazi, attività di mercato, figure nuove che si interessano di cucina e più in generale di gastronomia e di tutto ciò che ad essa è collegato.

Vediamo, quindi, di fornire alcuni numeri relativi al mondo Internet. Nell'annuale rapporto sullo scenario digitale dell'agenzia "We are social", si indica che il 60% della popolazione italiana utilizza regolarmente Internet e, elemento ancor più interessante, il 67% lo fa tramite gli *smartphone* e i *tablet*. In questo quadro di utilizzazione, sempre crescente e diffuso, della rete e dei dispositivi *mobile*, cosa ruota intorno

al "food" e, soprattutto, cosa può offrire il *web* per le persone che amano o si occupano di gastronomia?

Innanzitutto risulta un mezzo rapido di consultazione attraverso i motori di ricerca. Uno di questi, Google e soprattutto Google trends (strumento che permette di mostrare le tendenze delle ricerche degli utenti su Internet nel mondo), relativamente agli interessi manifestati in campo gastronomico, ha rilevato che, nel 2014, la cucina più ricercata al mondo è stata quella cinese e subito dopo quella italiana. Fra le fonti di informazione e utilità disponibili: Wikipedia, enciclopedia *on line* gratuita, dalla quale è possibile documentarsi su qualsiasi argomento, le Guide Gastronomiche, ormai tutte anche in Internet, oppure ricettari che offrono innumerevoli ricette spiegate anche "dal vivo" attraverso contenuti video, blog, ecc.

Se poi passiamo al mondo *mobile*, constatiamo un numero sempre crescente di applicazioni dedicate al "food", alla cucina e ai ristoranti da scegliere in qualsiasi parte ci si trovi. Soltanto per citarne alcune, oltre alle più conosciute

Tripadvisor e Yelp, quelle relative ai servizi di prenotazione online di ristoranti (Misiedo o TheFork, ispirati all'americano "Opentable") e Food Delivery. Sono due opportunità che i giovani di oggi trovano particolarmente interessanti e molto comode. Nel primo caso, in pochi "clic" l'utente può riservare dal proprio cellulare un tavolo in uno dei tantissimi ristoranti convenzionati in Italia o all'estero.





Nel secondo caso si può avere, su richiesta, la consegna a casa di prodotti gastronomici o ordinare un menu alla carta per pranzo o cena. Si tratta di un servizio che ha preso piede con numeri sempre crescenti: il mercato internazionale del *take away food* è stimato in 93 miliardi di dollari e nei prossimi tre anni dovrebbe crescere di 11 miliardi. “JustEat” è il numero uno sul mercato nostrano, con una presenza in 140 città e i menu di 1300 ristoranti, ma esistono già moltissime realtà minori che si stanno rapidamente diffondendo nel nostro territorio.

Altra tendenza importante è il “Food Sharing”, un vero e proprio movimento che arriva, in particolare, dai Paesi del Nord Europa, rivolto a scambiarsi prodotti disponibili a casa, e in eccesso, con altri prodotti. Il cibo non si butta più nella spazzatura: lo si regala oppure si scambia con qualcosa che ci possa servire. Una sorta di ritorno al baratto. Se passiamo, poi, allo svago e al divertimento, possiamo citare Applicazioni come “Foodspotting” o i più conosciuti e diffusi *social network*, in particolare “Pinterest” e “Instagram”. Sono usati dagli appassionati di cibo e fotografia sia su *desktop* sia su *smartphone* per condividere le proprie immagini di *food* con gli altri utenti in rete, che le possono non solo vedere ma anche votare e commentare.

Una delle ultime mode nate sul web, in

fatto di cibo, è il “Social eating”. È la condivisione del pasto vero e proprio fra amici ma anche fra sconosciuti. Si esce a cena, non più al ristorante, bensì a casa d'altri. Basta iscriversi ad uno dei *network* attivi in rete (Gnammo, Kitchen Party, Eatwith) per scovare una miniera di appuntamenti golosi vicini a casa propria o in altre città d'Italia e del mondo. L'organizzatore (il cuoco) mette a disposizione gli spazi di casa, elabora il menu, sceglie la data e fissa il prezzo (nella maggior parte dei casi si tratta solo di un contributo spese).

Questo scenario digitale in evoluzione e dinamico ha fatto nascere anche nuove professioni che fino a pochi anni fa non esistevano, soprattutto per i giovani. Il *Food Blogger*, per esempio, è una nuova figura digitale: non è né giornalista né fotografo o *spin doctor* di qualcuno o di qualche struttura. È semplicemente un appassionato di cibo, naturalmente portato alla comunicazione. Si stima che siano oltre 3000 in Italia, molti di essi si sono riuniti a partire dal febbraio 2014 in una associazione (AIFB) e i più famosi sono assai ricercati dalle aziende per collaborazioni e consulenze. Gli ingredienti per diventare un *blogger* di successo sono: un diario virtuale curato e aggiornato con ricette e fotografie di qualità, contenuti originali e ottimizzati per il web, passione e costanza.

In questa rapida carrellata è possibile

intuire che siamo davanti ad uno stravolgimento di tutti i canoni precedenti relativi al cibo. Si sono aperte molte opportunità per una persona, una famiglia che vive con i ritmi accelerati di oggi. Si tratta di un fenomeno che prende quasi esclusivamente il mondo dei giovani perché sono perennemente in rete e la grande frequentazione nei *social network* lo sta a dimostrare.

È chiaro che, in questo contesto, la qualità e la vera cultura del cibo possono diventare un *optional* e anche l'identità di un territorio, di un Paese potrebbe

essere mortificata. Alla base di tutto c'è l'interesse speculativo che prevale, tuttavia esiste un aspetto positivo in questo mondo in movimento nel settore dell'alimentazione in generale. Esso consente effettivamente molte opportunità di lavoro ai giovani.

Inoltre, per quanto riguarda il fenomeno delle guide *on line*, si corre il rischio, sicuramente per alcune, di assistere a valutazioni platealmente contrastanti e viziate da incompetenze e, peggio, da interessi di parte di qualcuno. Purtroppo, però, con il turismo gastronomico che ha preso piede un po' dappertutto, è facile per il turista sprovvisto e bisognoso di una rapida consultazione in rete, cadere nelle false indicazioni sui locali da visitare.

Noi che realizziamo una guida *on line*, continuamente aggiornata in tempo reale e basata su giudizi competenti e assolutamente disinteressati, possiamo e dobbiamo migliorarla sul piano della qualità, fornendo tutte le informazioni che esaltino i piatti e i prodotti legati al territorio. È opportuno anche confrontarci con questo mondo del web per conoscere le tendenze del gusto delle nuove generazioni. L'Accademia si deve sentire impegnata sempre più a tener conto di tali cambiamenti per costruire una cultura gastronomica all'altezza dei tempi nel solco, però, della tradizione italiana.

See *International Summary* page 70



La cucina dei tre mari

Dall'Adriatico, allo Jonio, al Tirreno, i relatori hanno messo in evidenza gli aspetti culturali della cucina marinara.

DI GIANFRANCO PORRÀ
Accademico di Livorno



Dal convegno organizzato dalla Delegazione di Livorno, sono venuti segnali importanti dell'interesse che hanno mostrato sia l'Accademia Navale, sia l'Assessore al Turismo e allo Sport. L'Ammiraglio Maurizio Ertreo, infatti, portando i saluti della maggiore Università Navale, ha auspicato l'arricchimento delle manifestazioni culturali collaterali all'annuale Trofeo Velico Internazionale, mediante un ampliamento del progetto organizzativo e dei soggetti coinvolti; l'Amministrazione comunale, per la quale è intervenuto il professor Nicola Perullo, ha espresso l'avviso che avendo una notevole storia gastronomica, Livorno ha consistenti premesse per impostare una manifestazione ancora più incisiva e ad ampio e variegato contenuto, volta ad attrarre cultori della cucina, studiosi e amanti della gastronomia, allo scopo di incrementare le attese turistiche della città.

Ha, quindi, preso la parola il Presidente Onorario Giovanni Ballarini, che si è detto compiaciuto del fatto che le idee

di una manifestazione culturale gastronomica siano venute da tali autorevoli fonti: l'Accademia della Cucina è ben disposta a favorire e a coordinarsi per la progettazione e, per la propria parte, nell'organizzazione di eventi che - soprattutto attraverso convegni, dibattiti e mostre - siano finalizzati alla cultura del cibo con le varie problematiche connesse.

Nel suo intervento, il Delegato di Livorno Sergio Gristina, dopo aver dedicato il convegno alla Marina Militare, per quanto ha fatto e fa in pace e in guerra, e ai "nostri Marò", ha dichiarato di condividere i motivi e gli scopi del progetto, che dovrà essere elaborato fra i vari soggetti interessati.

Di fronte ad un numeroso pubblico, fra cui il Coordinatore Territoriale della Toscana Ovest, Franco Milli, e Delegati e Accademici provenienti oltre che dalla Toscana anche dall'Umbria e dalla Sicilia, hanno preso la parola Alfredo Pelle, oggi Presidente del Centro Studi "Franco Marenghi", il quale ha parlato delle caratteristiche generali della cucina

del mare Adriatico, soffermandosi, in particolare, sulla pesca delle vongole e sul brodetto, per il quale da 13 anni si celebra a Fano il relativo Festival.

Nel successivo intervento, il relatore Maurizio Pediti, della Delegazione di Caltagirone, membro del Centro Studi Territoriale della Sicilia Orientale, ha evidenziato le caratteristiche generali della cucina del mare Jonio e, soprattutto, della pesca del tonno e delle problematiche di approvvigionamento legate al decremento di tali pesci, a causa della caccia condotta da grossi pescherecci specializzati e della netta diminuzione delle tonnare.

Infine, l'Ammiraglio della M.M. Roberto Liberi ha svolto la relazione sulla cucina e sulle caratteristiche della pesca nei mari Ligure e Tirreno, spingendo le osservazioni alle caratteristiche dei mari che bagnano la Sardegna, non omettendo di accennare alle interazioni fra la cucina di mare tradizionale e popolare e le pietanze che si consumano a bordo delle navi militari.

Il Delegato Gristina ha chiamato al microfono lo scrittore e gastronomo Paolo Ciolli, sottolineando la varietà e la qualità del suo ultimo libro, *Livorno la ghiotta*, di cui ha donato un'edizione numerata al Presidente Ballarini. Chiudendo i lavori del convegno, questi ha evidenziato la qualità degli interventi e l'ampiezza del raggio espositivo (pur nei ristretti limiti del tempo a disposizione) dei tre relatori e l'importanza che rivestono iniziative del genere per l'affermazione del pregio culturale che deve contraddistinguere l'attività dell'Accademia.

See International Summary page 70



Il paradisiaco sardone barcolano

Marinato o “in savor”, oppure fritto, il suo “sapore gentile”, come lo definiva Artusi, è motivo di richiamo irresistibile e di sicuro successo per il palato.

DI MARA RONDI
Accademica di Trieste



È lui da molto tempo il vero emblema, la bandiera della gastronomia triestina dell'estate, assoluto protagonista soprattutto da maggio a settembre, periodo nel quale viene pescato nel golfo di Trieste, in particolare lungo il tratto costiero del rione di Barcola, da cui prende il nome. Un atto dovuto, quindi, il convegno organizzato dalla Delegazione di Trieste, nella sala conferenze della Lega Navale Italiana, sezione di Trieste. Davanti ad un folto pubblico di Accademici e amanti del buon cibo, il Delegato Giuliano Relja ha aperto i lavori proponendo il “sardone” sotto una veste artistico-letteraria, così come è stato descritto nei libri di cucina di ieri e di oggi.

Il sapore è particolarmente fine, gustoso e morbido a un tempo. Lo sapeva già Pellegrino Artusi, ha rilevato Relja, che non apprezzava i pesci azzurri e li rite-

neva addirittura “tra i meno digeribili tra le specie vertebrate”, ma che nel suo *La Scienza in Cucina*, scriveva: “questo piccolo pesce dalla pelle turchinicia e quasi argentata, conosciuto sulle spiagge dell'Adriatico col nome di sardone, differisce dalla sarda o sardella... per il sapore più gentile”. “Paradisiaci i sardoni triestini di Barcola. Sar-

doni barcolani!”, scriveva Francesco Babudri, nel 1931, nel suo *All'insegna del buon gusto nelle tradizioni Giuliane*, che proseguiva “ma non c'è posto sufficiente per segnare i punti ammirativi che si meritano, fritti, o arrostiti sulla graticola, o in bianco, cioè allessi”.

A Trieste, da sempre, tutti continuano a preferire a qualsiasi altro prodotto del mare, anche più pregiato e costoso, un bel piatto di sardoni fritti o, ancor meglio, aperti a libro, impanati e fritti, che, posto al centro di una tavolata, è motivo di richiamo irresistibile e di sicuro successo per un pranzo o una cena in bella compagnia. “Gira, missia e volta, la meo morte del sardon xe quella de esser fritto e po' bon”, ossia la morte migliore del sardone è quella di essere fritto e va bene così, scriveva Cesare Fonda in *La cucina del Pesce a Trieste*. Che raccontava anche perché è “più bianco del pesce bianco”: “è tra i più puliti; se ne sta sempre a mezz'acqua, in perenne movimento, non frequenta i fondali melmosi, evita le acque inquinate dei porti”.

Rocco Auriemma, biologo marino, ha analizzato l'*engraulis encrasicolus* (sardone) da un punto di vista naturalistico, parlando delle sue migrazioni lungo l'alto Adriatico e le foci dei fiumi.

È di piccola taglia e viene chiamato anche a “pasta bianca”, per il colore chiaro delle sue carni rispetto alle alici pescate in altri mari. Queste caratteristiche potrebbero derivare dalle lunghe migrazioni che compie, dalle acque particolarmente trofiche che attraversa lungo le coste occidentali, dall'apporto dei grandi corsi fluviali e da altri fattori ancora oggetto di studio da parte dei biologi marini, ha sottolineato Auriemma.

Interessante è stato anche l'intervento di Michele Doz, Presidente del Consorzio Ittico di Trieste, che si è soffermato sulle tecniche della pesca del sardone in Adriatico e più specificamente nel golfo di Trieste, dove l'utilizzo delle lampare e delle reti di circuizione permette di mantenere l'integrità delle carni dei pesci, al contrario di quanto avviene con la pesca a strascico, praticata in altri mari.

Roberta Situlin, Accademica e medico nutrizionista, ha parlato del sardone tra nutrizione, passione e cultura, sottolineando che tali pesci non mancano mai, nella stagione estiva, nelle trattorie e nei ristoranti, sempre accompagnati da un contorno di radicchietto e fagioli. Inoltre, Situlin ha evidenziato l'indiscusso effetto benefico degli omega 3 sulla salute, di cui questi pesci sono ricchi.

Altre preparazioni dei sardoni, molto usate e apprezzate a Trieste, sono quella in marinatura e quella “in savor”, che differisce dalla veneziana per l'impiego di erbe aromatiche e l'assenza di pinoli



e uva sultanina. Una ricetta caratteristica e unica del territorio è quella delle “fritole con l’anima”: piccole frittelle di pane lievitate e cotte nell’olio, il cui impasto è farcito con filetti di sardone,

precedentemente conservati sotto sale, che ne costituiscono, appunto, l’anima. Al convegno è seguito un convivio nella suggestiva cornice della Lanterna di Trieste (un antico faro), costruita su

progetto di Matteo Pertsch nel 1833, dedicato ad alcune tipiche preparazioni locali del sardone barcolano.

MARA RONDI

See International Summary page 70

A ISERNIA UN INCONTRO SU LEGUMI E ORTAGGI

La sala “Museo Massaro Giovanni Di Nucci” vede riuniti numerosi Accademici e ospiti. Dopo il successo del primo incontro con soggetto il baccalà, in questo secondo appuntamento di “Incontri in cucina di cultura gastronomica” si trattano “legumi e ortaggi”, prodotti di grande spicco nella gastronomia molisana. Il benvenuto è dell’Accademico Franco Di Nucci, artefice dell’incontro. Giovanna Maria Maj introduce legumi e ortaggi parlando del loro insostituibile uso, prodotti e consumati da sempre, ricordati persino nel “Chronicon Volturnense” del 1100, che conferma come i legumi fossero cibo principale nella dieta dei benedettini e pienamente osservata nell’abbazia di Castel San Vincenzo “panem et legumina et parum aque sumente”. Oggi, negli orti abbandonati, se ne ricerca il raro seme, mentre nel tempo ne prosperava una ricca coltivazione, favorita dal territorio adatto, dal clima propizio, dall’utilizzo familiare quotidiano, quasi esclusivo, e dalla richiesta di mercato. In cucina legumi e ortaggi si sono mescolati tra loro con l’indovinato intento di rendere migliore, e sempre diverso, il gusto delle preparazioni che oggi fanno di antico. È così che nascono piatti in cui fagioli, patate, “caurigli” (cavolo nero invernale) vengono impiegati come ingredienti nella preparazione di polente, poi variamente condite, o combinati con paste o pane, le “mpanicce”; un insieme di sapori semplici e genuini, tutti piatti unici, spesso aderenti alla dieta mediterranea, trasmessi dalla cucina classica a quella recente.

Tradizione e innovazione? Un concetto di cui si parla tanto e su cui il professor Giampaolo Colavita dà il suo punto di vista, ricordando che lo slogan tradizione e innovazione non ci fa soffermare sul significato delle parole. Tradizione non è il passato che non vive più e nemmeno la sua riscoperta, ma qualcosa che è arrivata fino a noi, che vive e si perpetua negli anni, rinnovandosi, e questo le ha impedito di morire. In un piatto c’è tradizione e c’è nuovo, in base ai gusti e alle esigenze. La tradizione usa i condimenti per rendere gradevoli le pietanze ma anche per aggiungervi qualcosa di sostanzioso. L’innovazione, invece, esalta, con i condimenti, gli aspetti sensoriali: è la festa dell’estetica, dei mille colori, dei profumi, delle consistenze, dei sapori, favorita dal largo uso di spezie e, se non si eccede, si innesta in modo organico nella tradizione. Per le migliori preparazioni in cucina, continua la ricerca e la valorizzazione del prodotto locale, spesso definito impropriamente tipico, perché la tipicità prevede un disciplinare. Il professore ricorda che con il progresso accettiamo tanti cambiamenti e migliorie, ma non troviamo più il piacere di mordere, per esempio, le piccole, sugose mele locali.

L’uso dei legumi è testimoniato in antichi ricettari del 1700; l’inchiesta murattiana li descrive come un prodotto che, con esigua spesa e poco condimento, sazia, sfama e seccandosi si conserva. Questo descrive la Delegata di Campobasso, Anna Maria Lombardi, raccontando varie ricette e i possibili abbinamenti con ortaggi secondo il territorio. Da ortaggi e legumi nascono piatti poveri che diventano ricchi con l’aggiunta di salsine raffinate o usando l’agrodolce.

L’Expo ha dato grande importanza al potere nutrizionale degli alimenti, per sopravvivere, vivere bene, ritardare l’invecchiamento, e legumi e ortaggi hanno queste possibilità: così interviene con la sua esperienza di medico e di piacevole oratore l’Accademico Giovanni Di Nucci, descrivendo i pregi salutistici dei legumi. Dalle sue parole si familiarizza con lecitina, carboidrati, zuccheri, calorie, ferro, calcio, selenio, proteine. Passa alle verdure, ricche di polifenoli, difesa del nostro organismo per le loro qualità di prevenzione. Ortaggi: una festa di colori, complemento gioioso dei migliori piatti in tavola: il bianco di cipolle, agli, cavolfiori, sedano, finocchi; il giallo arancio di zucca, carote; il rosso di pomodori, peperoni, ravanelli; il viola di barbabietole, melanzane, e tutti i verdi di zucchine, insalate, broccoli, spinaci, bietola, verza.

Tripudio di colori, che sottolineano la parte pratica di questo evento, dove le esperte Tonina Masciotra e Rosetta Saia si apprestano a descrivere e cucinare ricette della tradizione. Con grande cortesia e abilità, mettono a disposizione la loro bravura con piatti perfetti che poi faranno parte della cena. È stato piacevole assistere al loro lavoro e osservare l’esperienza e l’arte da cui nasce una pietanza buona che parla di famiglia, di sentimenti, che evoca il ricordo indelebile di un gusto lontano.

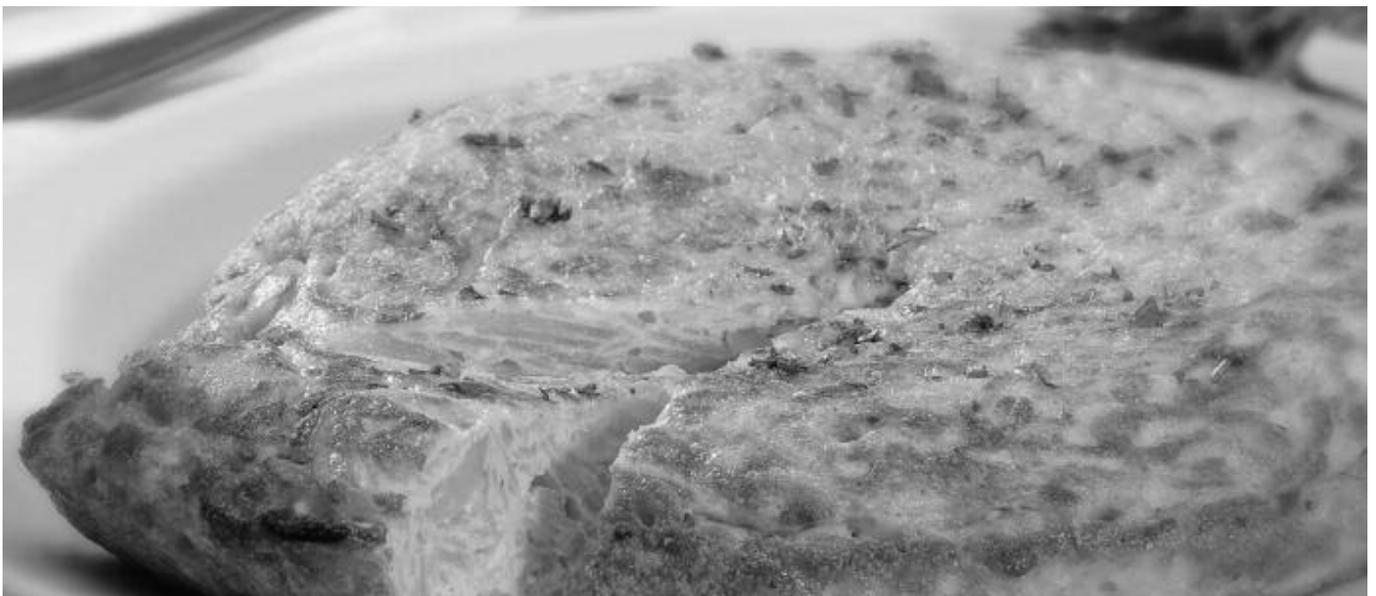
Arricchimento e profondo valore della cucina vengono trasmessi dal dire sicuro e competente dal maestro di cucina professor Ermanno Di Paolo dell’Istituto alberghiero Villa S. Maria, che svela tecniche di cottura, affidando alla freschezza e alla qualità dei prodotti la principale garanzia di riuscita dei piatti. Spiega come pietanze semplici e familiari possano essere attualizzate; suggerisce l’armonia nelle preparazioni, gli abbinamenti giusti. Ricca e degna conclusione di questo ritrovarci è la riunione conviviale che presenta, in allegra armonia, “i personaggi protagonisti” di questa tavola: ogni preparazione mostra come un sapiente intervento trasformi una pietanza semplice in un piatto prezioso. (Maria Cristina Carbonelli di Letino)



È più elegante chiamarla *tortilla*

L'autore parla, tra il serio e il faceto, della frittata di patate, nota in Spagna come "tortilla de patatas", la cui prima ricetta pubblicata si deve a Vincenzo Corrado.

DI CLAUDIO NOVELLI
Accademico di Napoli-Capri



Gli spagnoli, fino a non molti anni fa considerati cugini poveri, contadinacci e un poco rozzi, continuano a surclassarci. Con intelligenza e imprenditorialità. In tutti i campi, anche in quello gastronomico, nel quale vantiamo tradizioni poco meno che millenarie ma che ormai non riusciamo più a valorizzare sul mercato mondiale del turismo. Così, mentre noi scialacquiamo consegnando all'abbandono piatti tradizionali e secoli di cultura, i sagaci cuginetti, pascolando in una modernità novecentesca, tirano fuori, ossia inventano, tradizioni degne di un reggimento di granatieri britannici. La *tortilla de patatas* è una di queste. Offerta come stuzzichino a fianco di una birra o per moderare gli effetti di un Rioja o un Ribera del Duero, tra le infinite, colorate e saporite *tapas* di una birreria, la *tortilla* è l'unica considerata tradi-

zionale, "un piatto classico". Classico quanto? O almeno per noi, che misuriamo la classicità di un alimento o di un piatto in secoli se non in millenni. Il primo documento noto in cui si fa riferimento a una *tortilla* di patate è della Navarra. Si tratta di un memoriale anonimo destinato alle Cortes di Navarra, nel 1817, che descrive le misere condizioni di vita degli agricoltori se comparate a quelle degli abitanti di Pamplona. Dopo un lungo elenco dei miseri alimenti mangiati dai montanari appare quanto segue: "...due o tre uova in una *tortilla* per cinque o sei, perché le nostre donne sono in grado di farle grandi e grosse con poche uova aggiungendo patate, impasto di pane o altro". A nobilitare questo doloroso grido di fame (all'epoca le patate erano considerate come cibo per i maiali e trattate in quanto tali), l'invenzione di una leggenda, che come tutte

le leggende necessita di sangue, eroismo, fanfare e battaglie: fu il generale Tomás de Zumalacàrrregui colui che, durante l'assedio di Bilbao (1835), inventò la *tortilla* di patate come piatto semplice, rapido e nutriente, per ovviare alla grande penuria di cibo che imperversava tra le fila del suo esercito. Anche se non si sa con certezza, sembra, quindi, che la *tortilla* abbia cominciato a diffondersi in punta di baionetta durante le prime guerre carliste. Un'altra versione della leggenda narra che la pietanza sia stata inventata, guarda combinazione, da una procace casalinga della Navarra, nella cui casa si fermò, altra combinazione, il summenzionato generale Zumalacàrrregui. Questa, molto povera e in possesso oltre che della sua bellezza solo di un po' di uova, cipolle e patate, pur di riconfortarlo dopo una plural tenzone, non trovò altra soluzione che assem-



blare questi tre ingredienti e cuocerli in una vecchia padella di ferro; miscuglio così gradito e di aiuto al Generale da far sì che egli lo divulgasse *urbi et orbi*.

Infine, il primo documento scritto sulla sua preparazione si deve al cuoco aragonese Teodoro Bardají Mas che il 17 marzo del 1935, nel settimanale "Ellas", affermò di essere venuto in possesso della ricetta originale. Si trattava di quella che oggi è conosciuta come *tortilla* spagnola con la sola differenza che la cipolla e le patate non venivano precedentemente fritte.

Maria Mestayer de Echague, meglio conosciuta come la Marquesa de Parabere, nella sua monumentale *Enciclopedia Culinaria: la cucina completa* (Madrid, 1940), pur non citandone le origini, dà queste indicazioni: "per 3 o 4 persone 6 uova, ½ kg di patate, olio o sugna (...) si aggiungono le patate e si friggono a fuoco lento, movendole e rompendole col filo della schiumarola fino a ridurle in pasta (...). Se si vuole aggiungere della cipolla se ne prende un poco, la si trita finemente e la si mette a friggere con le patate (un poco dopo di queste o si frigge a parte) (...). Se si vuole, una volta posta la *tortilla* sul piatto, la si circonda di salsa di pomodoro".

Tutto lascia pensare, quindi, che come

ogni piatto della cucina popolare povera, anche la *tortilla de patatas* sia figlia della necessità e dell'arte femminile di arrangiarsi, e in quanto tale, sia per sesso che scarsità di mezzi, non degna di essere impressa nella memoria dai torchi della stampa.

Come per tutta la cucina non ostentativa, non di corte, disgiunta da qualsiasi fine politico o imprenditoriale, lontana da matrimoni con sapore di alleanza dinastica, assai semplicemente ha origine da due o tre cuochi di osteria, ma più probabilmente da una mezza dozzina di massaie. Nell'iconografia e nell'immaginario maschilista di stampo tardo ottocentesco, tuttora vigente, le massaie si scambiano con sadica gioia false informazioni, perfidi consigli e critiche malevole con estrema disinvoltura; allora, come è possibile che arrivino, nonostante tutto e contemporaneamente, alla stessa ricetta o a preparazioni molto simili? Per rispondere a questa domanda occorre rifarsi a Bacone, e ai suoi scritti sulla "teoria sociale della scoperta gastronomica" fondata su cinque elementi. I primi tre sono: la crescente accumulazione della conoscenza; la pressoché ininterrotta interazione sociale tra donne di cucina o a proposito della cucina, *maxime* se legate da rapporti di parentela; l'uso metodico di procedure

di utilizzo degli alimenti a disposizione, unito al disperato bisogno di preparare nuove pietanze per non essere afflitte da commensali annoiati o per non martoriarsi da sole in una pedissequa reiterazione di gesti consueti. Il quinto considera tutte le innovazioni, tecniche e scientifiche "figlie del loro tempo" riconoscendo al tempo il ruolo del più grande, seppur involontario, innovatore. Comunque, ritornando alla *tortilla*, sapete chi è stato il primo in assoluto ad affidare alle stampe la ricetta della frittata di patate, anche se lievemente arricchita per più nobili palati? Il nostro Vincenzo Corrado, naturalmente. Nel suo *Trattato della patata*, che accompagna il *Vitto pitagorico*, (1798), tra le 54 ricette dedicate al generoso tubero scrive: "Patate in frittata: Cotte le patate nel forno, e polite, la loro sostanza si stempererà, e si unirà con giusta dose di parmegiano grattato, e condimento di sale, e di pepe. Con la giusta quantità di uova sbattute si unirà il composto, e con arte se ne farà la frittata, da servirla calda". E don Vincenzo Corrado, membro della congregazione dei Padri Celestini, assai probabilmente l'avrà ricevuta a sua volta da una qualche monaca di clausura in vena di trasgressione.

CLAUDIO NOVELLI

See *International Summary* page 70

NewsLetter



ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA

A partire dal mese di luglio tutti gli Accademici hanno ricevuto via mail la nuova **Newsletter dell'Accademia**. La sua cadenza sarà mensile, con informazioni e notizie sempre aggiornate.

La Newsletter è comunque anche disponibile per tutti sul nostro sito internet www.accademia1953.it.



Chi sa solo di cucina, non sa niente di cucina

La perdita del contatto con la realtà degli alimenti e della loro storia non può essere sostituita da un sapere tecnologico, con ricette e calendari avulsi dal tempo e dai luoghi.

DI GIOVANNI BALLARINI
Presidente Onorario dell'Accademia

L'odierna cucina vive l'infelice e rovinosa scissione tra campagna e città. Gran parte della popolazione è urbana e, salvo le molto parziali informazioni di giornali e riviste, e le incomplete e non di rado inattendibili immagini fornite dalla televisione, quasi nulla conosce di una campagna che produce gli alimenti e di come sono realmente prodotti, poi conservati e trasformati da un'industria sempre più invadente. A poco servono le immagini sulle confezioni, non di rado solo idealizzate e spesso sostanzialmente false, e ancor meno le astruse e, per i più, scarsamente comprensibili tabelle nutrizionali e le indicazioni di composizione degli alimenti trasformati.

In questo quadro tutt'altro che rassicurante, assistiamo all'esplosione di cucine tecnologicamente sempre più elaborate, nelle quali tendono a prevalere gli aspetti spettacolari, soprattutto visivi, in una spasmodica ricerca di continue novità e per le quali vale il giudizio apparentemente paradossale, che *chi sa solo di cucina, non sa niente di cucina*.

Oggi sappiamo sempre più di cucina, ed è grande l'attenzione per la qualità degli alimenti, per gli aspetti tecnologici delle loro trasformazioni gastronomiche e per le armonie e i contrasti visivi, olfattivi, gustativi proposti dai cuochi e dall'industria, senza dimenticare il culto delle ricette. È indiscutibile il progresso di un sapere tecnico culinario e gastronomico che, tuttavia, mette in secondo piano, quando addirittura non li elimina, gran parte degli aspetti culturali di cui si deve nutrire la cucina, elemento identitario di ogni singola società, grande e piccola come quella familiare, e via

di collegamento con l'ambiente e il tempo.

Oggi sappiamo sempre meno di cucina. Molto ampi, quasi infiniti, sono gli orizzonti di conoscenza della cucina quale attività umana, tuttavia mai come oggi abbiamo perso il senso antropologico e culturale di un'attività che distingue la nostra specie da tutte le altre e da qui la diffusione delle ansie e delle paure alimentari che attraversano le attuali società tecnologiche.

In un non lontano passato, il semplice gesto di mangiare una mela, senza arrivare a quella biblica, assumeva una serie di significati. Non era tanto importante che la mela fosse perfetta, ben conservata e presente in ogni tempo, quanto il fatto che riportava a un determinato ambiente e a un tempo preciso. Mai come oggi abbiamo perduto il ciclico "tempo delle mele", il tempo della festa, sostituito da un'ansiosa vita in un tempo lineare, che corre sempre più svelto e pervaso dall'ossessione del "mi farà male?"

La perdita del contatto con la realtà degli alimenti, la loro storia e i loro tempi, non può essere sostituita da un continuamente più dettagliato sapere tecnologico riguardante le tecniche di cucina, e neppure dalla conoscenza delle proposte dei sempre più numerosi chef o sedicenti tali che, per sopravvivere in una società dei consumi, devono frequentemente modificarsi e cambiare, senza dare alcuna possibilità di costruire le pur necessarie nuove tradizioni, in un processo che lega il passato e il presente o, per dirla con le parole della nostra Accademia, sempre meno tutelando le tradizioni e senza promuovere



e favorirne il miglioramento. Oggi abbiamo abbandonato i registri del tempo e dello spazio i quali erano messi in gioco da ogni cucina tradizionale e davano origine a una somma di saperi, che si esprimeva in un rassicurante ripetersi di riti e, al tempo stesso, a una tranquillizzante conoscenza del territorio. In modo analogo, i registri del tempo e dello spazio facevano superare l'abitudine e la monotonia consuetudinaria, aumentando quasi all'infinito gli orizzonti di una cucina profondamente vissuta e non soltanto mangiata. Da un ambiente con produzioni alimentari diverse, l'agroindustria rende simili, se non uguali, gli alimenti prodotti nelle diverse parti del mondo, mentre il mercato sovranazionale offre gli stessi

alimenti in ogni periodo dell'anno, in una situazione che è ben più ampia e diversa da un semplice mangiare rapido o lento. Questa situazione è aggravata dall'invasione di sempre nuove proposte di come trasformare e usare i cibi, con ricette e calendari continuamente cangianti, e soprattutto avulsi dal tempo e dai luoghi, che stanno distruggendo i valori identitari delle cucine italiane. Il breve periodo di vita stanziale della nostra specie, qualche decina di migliaia di anni contro i quasi duecentomila della nostra presenza sulla Terra, non ha cancellato gli istinti di ricerca dei luoghi d'origine. Essendo ancora dominati dall'istinto sociale di un eterno ritorno, che si compie in un tranquillizzante tempo circolare nel quale si svol-

geva l'alimentazione dei nostri antenati, ogni attacco all'ordine del mondo, nel passato espresso anche attraverso i riti alimentari, diviene una minaccia a un ordine rassicurante. Per questo, l'attaccamento al luogo di nascita o d'origine della propria famiglia o stirpe, è elemento costitutivo di una saggia interpretazione del tempo e dello spazio, di cui i cibi e la cucina divengono interpreti. Da una concezione circolare del tempo siamo passati a quella di un tempo lineare, che dal Big Bang, e con una velocità sempre crescente, ci proietta verso un futuro ignoto che ci spaventa.

Anche, e soprattutto per questo, chi sa solo di cucina, non sa niente di cucina.

GIOVANNI BALLARINI

See International Summary page 70

ISTRUZIONI PER LA COLLABORAZIONE ALLA RIVISTA

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

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

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

● 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.

● **La pubblicazione degli articoli avviene per insindacabile giudizio della redazione, che 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 agevolare 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.



Il misto funghi

Un non equilibrato dosaggio del misto, che non tenga conto delle diverse consistenze, delle molecole aromatiche, dei differenti tempi di cottura, può compromettere il risultato della preparazione.

DI GIANCARLO BURRI
Accademico di Padova



In una lettera ad un suo amico e collaboratore, il grande micologo italiano Pier Andrea Saccardo (definito “il Linneo dei funghi” per l'importanza della sua attività di studio e ricerca), a proposito del valore alimentare dei funghi, li qualificava “di primissimo ordine per l'altissimo potere nutritivo, ma anche per il gusto graditissimo e delicato, specie se con cura e intelligenza usati nella mescolanza più accorta di specie”.

È stagione di funghi, e indubbiamente, nella ristorazione, essi rappresentano un notevole elemento di richiamo per i clienti. Troppo spesso, però, la scelta delle specie da utilizzare nel *misto funghi* non tiene conto dei profumi, della consistenza, dei sapori (e quindi del diverso comportamento alla cottura) delle differenti specie assemblate, con la conseguente realizzazione di preparazioni gastronomiche decisamente

modeste, a volte accettabili solo grazie all'impiego di ambigui aromatizzanti. “...Il misto dei funghi è un'arte gastronomica importantissima, è come il tocco dei colori di una tavolozza, che da una massa informe crea il quadro e anche il capolavoro...”, scriveva l'indimenticabile Presidente-gentiluomo Giovanni Capnist, nel suo *I funghi nella cucina veneta* ed ecco, quindi, qualche doverosa considerazione, a proposito degli accostamenti, per delineare la netta demarcazione tra micofago e gastromicologo.

A proposito di consistenza della carne, è innanzitutto opportuno ricordare che il principale componente della fibra di molti funghi è costituito dalla micocellulosa, un polisaccaride azotato, simile o identico alla chitina (costituente dell'esoscheletro degli insetti e del carapace dei crostacei), decisamente di non facile assimilazione dall'organismo umano. Nelle diverse specie fungine e, per una stessa specie anche in relazione allo sviluppo del carpoforo, questo elemento comporta differenze anche significative agli effetti della cottura.

Funghi a consistenza piuttosto fibrosa, come il finferlo (*Cantharellus cibarius*) o lo steccherino dorato (*Hydnum repandum*), per esempio, devono precedere in cottura quelli a consistenza spugnosa, come i vari boleti.

Secondo Paul Romain, autore dell'interessante *Mycogastronomie*, sarebbero ben 275 gli odori percepibili nei funghi freschi, che spaziano da quelli di frutta a quelli di verdure, da quelli di fiori a quelli di spezie (per citare i più gradevoli), ma le molecole aromatiche che li costituiscono sono quasi sempre

estremamente volatili e termolabili. Poiché quantitativamente gli odori fungini si potenziano con il progredire della crescita del carpoforo, è decisamente inopportuno raccogliere e consumare funghi non completamente sviluppati, ma ovviamente escludere carpofori decisamente “vecchi”. Anche un periodo di attesa troppo prolungato (in alcuni casi addirittura una manciata di ore), dopo la raccolta, comporta inevitabilmente la riduzione (e la pesante modifica!) degli odori caratteristici. Soltanto per alcune specie la cottura non danneggia le componenti dei loro odori peculiari. Questi, però, per un non equilibrato dosaggio del misto, a volte possono risultare decisamente troppo prevalenti nel risultato finale della preparazione, come per l'anicino (*Clitocybe odora*).

Durante la fase di approntamento gastronomico dei funghi, in conseguenza della loro composizione chimica e del metodo di cottura (liquidi e temperatura), si svolgono numerose reazioni che danno origine ad aggregati odorosi tipici, molto apprezzati e attraenti per il palato, come per il piopparello (*Agrocybe aegerita*).

È ancora da sottolineare che la degenerazione di tali reazioni (temperature e basi errate) comporta, ovviamente, tutta una serie di composti decisamente poco apprezzabili. Infine, l'aggiunta di aromi in fase di cottura: aglio, prezzemolo ecc, se non dosati opportunamente, può causare pesanti conseguenze sulla preparazione (come il decisamente poco accettabile “sentore di fieno secco”).

See International Summary page 70



“Italianissima” la bruschetta con avocado!

Recentemente, “la Repubblica.it” ha pubblicato una serie di immagini che ritraggono le “creazioni” della cucina americana nello sperimentare quella italiana, traendole dalla pagina Facebook “Degrado Italo-Americano”, con le testimonianze dei componenti del social network. Ne riproponiamo alcune.

La cultura gastronomica e i prodotti agroalimentari italiani sono famosi e apprezzati dai consumatori di molti Paesi. Come conseguenza di questa popolarità, è cresciuta negli anni un’economia parallela che, sottraendo quote di mercato ai prodotti tutelati, determina pesanti danni alle aziende italiane. Tale fenomeno,

è conosciuto come “Italian Sounding”, ossia l’utilizzo di denominazioni geografiche, immagini e marchi che evocano l’Italia, per commercializzare prodotti affatto riconducibili al nostro Paese. Esso rappresenta la forma più eclatante di concorrenza sleale. A livello mondiale, il giro d’affari annuo dell’Italian Sounding è stimato in circa

54 miliardi di euro l’anno (147 milioni di euro al giorno), comunque oltre il doppio dell’attuale valore delle esportazioni italiane di prodotti agroalimentari (23 miliardi di euro). Quindi, almeno due prodotti su tre commercializzati all’estero si riconducono solo apparentemente al nostro Paese.

See International Summary page 70

**Eccola, la bruschetta con avocado,
ma anche quella con pasta, sugo e polpette: tutto cibo italiano!**



**E che dire dei Ravioli Lasagna
o della “destrutturata” pasta e fagioli,
magari con qualche patatina frita?**



Tra i primi piatti, i commenti e le immagini di chi ha visto con i propri occhi una bella insalata di tortellini, o un “timballo di maccheroni alla ferrarese”: pasta frolla dolce fuori con ripieno di maccheroni al ragù besciamellati. Il commento: “Mostruoso, ma è tutto vero”.



“Amici toscani, la ricetta era descritta come ‘zuppa di tortellini alla fiorentina’... che dite?” è il commento di chi l’ha fotografata.



Fantasiose le confezioni di prodotti “Italian Sounding”: basta dire spaghetti e citare Capri, oppure “bolognese” e il gioco è fatto!

Bello il tentativo di imitazione della Nutella!

E arriviamo alla pizza, dove chi più ne ha più ne metta. Le immagini parlano da sole, ma interessante è il commento di un partecipante alla chat, che ha acquistato una pizza “Supreme” in un supermercato: “davvero americana, ovvero eccessiva, finta, tutta apparenza. Alta come una torta nuziale, pomodoro approssimativo, salamino di plastilina verniciata...”.





Chi beve birra...

L'impiego del luppolo rese la bevanda più gradevole e le assicurò un tempo maggiore di conservazione.

DI NICOLA BARBERA
Accademico di Milano Duomo

Se si pensa alla birra, istintivamente vengono in mente i Paesi del Nord Europa che, infatti, già circa 2000 anni fa, conoscevano una bevanda ottenuta dalla fermentazione dell'orzo. Tuttavia, i primi a fabbricarla furono i popoli del Mediterraneo: rispettivamente in Mesopotamia e in Egitto, che, dalla fermentazione dell'orzo e del grano, in ambiente asciutto, producevano "il pane" e che, probabilmente, dimenticando in un giorno di pioggia una ciotola con un pezzo di pane, trovarono dopo una strana "zuppa" che cominciava a fermentare (per la presenza di microrganismi/lieviti spontanei presenti nell'aria) e così casualmente, come per tanti prodotti alimentari, nacque la birra che, tecnicamente, è quasi un "pane liquido". Tra le bevande alcoliche, la birra è, quindi, una delle più antiche (e oggi è la più diffusa al mondo), come attesta un ritrovamento archeologico, rinvenuto a fine anni Novanta sui monti Zagros, in Iran, costituito da un residuo organico presente sul fondo di un boccale del IV millennio a.C. Un'altra testimonianza è quella di una tavoletta sumera, anch'essa di circa 6000 anni fa, che ritrae delle persone intente a bere una bevanda che potrebbe essere birra d'orzo. Sicuramente queste bevande preistoriche erano molto più dense di quelle attuali e il sapore (prodotto dagli zuccheri dei carboidrati durante la fermentazione) doveva essere piuttosto dolciastro. Venendo a tempi più documentati, Tacito (II secolo d.C.) descriveva, in dettaglio, una bevanda "vinosa" fabbricata dai Celti, con orzo o frumento fer-

mentati. All'epoca di Carlo Magno e precisamente nell'822, un abate bavarese descrive l'impiego del luppolo, come aggiunta alla birra a fermentazione naturale di fiori "pigne" essiccate di luppolo (*Humulus Lupulus*, che è della stessa famiglia della *Cannabis*). Questa nuova birra fu chiamata *cervisa* (in spagnolo la birra è chiamata "cerveza"). Il luppolo comportò, rispetto ai tipi precedenti, tre vantaggi: consentì alla birra di chiarificarsi, di decantare, depositando le parti solide; introdusse un sapore amarognolo che, mescolato a quello dolciastro, diede un gusto più gradevole, che incontrò subito un grande successo; assicurò alla birra un maggiore tempo di conservazione. Come curiosità storica si può dire che il primo "pub inglese", *ante litteram*, nacque a Roma nell'83, quando "il vino d'orzo", chiamato anche *cerevisia*, fu portato dalla Britannia da Gaio Giulio Agrippa, che chiamò il locale per la vendita, a differenza dalle *tabernae* da vino, *domus cerevisiae*. La preparazione del mosto di birra si chiama, con termine francese, *brasser*, derivato dal celtico *brace*, per indicare un cereale maltato. Cronologicamente, i tipi di "brassatura" delle birre sono tre: a fermentazione naturale o spontanea (come le *Lambic*); a fermentazione alta (come le *Ale*) e a fermentazione bassa (come le *Pils*). Attualmente, le birre "a fermentazione bassa" rappresentano circa il 90% della produzione mondiale; quelle "a fermentazione alta" sono quasi il 10% e quelle "a fermentazione spontanea" non arrivano allo 0,1%. Le birre possono essere classificate anche in base



al colore: bianche (da frumento); chiare (come le *Lager* e le *Pils*); ambrate (come le *Ale*); scure (come le *Stout* irlandesi).

Va sottolineato che il processo di diffusione non artigianale della birra avvenne con la rivoluzione industriale (motore a vapore, termometro, densimetro), messa a punto, nel 1815, da Daniel Wheeler, ma, soprattutto, con l'invenzione della macchina per tostare il caffè che consentì ai birrai di tostare il malto senza l'odore di fumo, prima inevitabile, e con l'aggiunta di lieviti ad alta fermentazione (*Saccharomyces Cerevisiae*), scoperti da Pasteur nel 1857. Diffusissima in Inghilterra è anche una birra particolare: la "Ginger Ale" aromatizzata all'olio essenziale estratto dallo zenzero. Tra le definizioni tecniche, il riferimento più immediato è ABV (Alcohol By Volume), cioè la percentuale in volume dell'alcol presente nella birra, che è l'unico sempre riportato in etichetta. Come i sommelier per il vino, anche per le birre si va affermando la figura di *maitre cerveroiser*.

Un modesto suggerimento: non bere la birra gelata ma, a seconda degli abbinamenti (i più frequenti sono salumi e pizza), ad una temperatura tra gli 8 e i 18 °C. Anche se il consumo di birra in Italia è in crescita costante, quello pro capite annuo è di soli 29

litri, rispetto ai 130 della Germania. Un accenno anche alle birre artigianali, più fresche e fantasiose di quelle industriali, prodotte da "micro birrifici" (in Italia sono diverse centinaia e in

aumento). Per un po' di campanilismo, chiudiamo ricordando il più "antico" (meno di 20 anni!) micro birrifico: il "Birrifico Lambrate".

See *International Summary* page 70

DONATORI DELLA BIBLIOTECA NAZIONALE "GIUSEPPE DELL'OSSO"

Sergio Gristina - Delegato di Livorno

"Livorno la ghiotta: la città e le sue ricette" di Paolo Ciolli

(Livorno: Debate, 2014)

"Menu di bordo: il ricettario e la guida pratica per i cuochi della Regia Marina" a cura di Roberto Liberi

(Pisa: ETS, 2013)

Umberto Guarnaschelli - Delegato di Voghera-Oltrepò Pavese

"Ricettario tradizionale di Voghera e dell'Oltrepò pavese"

di Elisabetta Balduzzi e Guido Conti

(Voghera: Libreria Ticinum, 2014)

Massimo Percotto - Delegato di Udine

"Il tartufo bianco pregiato friulano"

a cura di Massimo Percotto

(Udine: Forum, 2015)

Delegazione di Pescara Aternum

"Canzoniere gastronomico abruzzese"

di Giuseppino Mincione e Antonio Piovano

(s. l.: Edizioni Tracce, 2002)

Mario Ursino - Vice Presidente

"Vocabolario - atlante dei dolci rituali in Sicilia" di Michele Burgio

(Palermo: Centro di studi filologici e linguistici siciliani, 2012)





Incontro culturale del Presidente Petroni a #CasaCorriere

Nell'intervista rilasciata al "Corriere della Sera", presso il padiglione del quotidiano all'interno di Expo, Paolo Petroni indica il percorso culturale dell'Accademia: un cammino mai interrotto nel solco dei fondatori.

DI GIANNI FOSSATI
Consigliere di Presidenza



"Nutrire il Pianeta. Energia per la vita": è questo il filo rosso che lega gli eventi organizzati all'interno del sito espositivo e di quelli previsti all'esterno che arricchiscono i programmi della manifestazione. Una tematica ampia, declinata sotto ottiche diverse, partendo tuttavia da alcuni punti fermi che servono da terreno comune per dare il via al confronto e alla riflessione. Expo 2015 è, quindi, l'occasione per celebrare le ricchezze alimentari e non solo, del nostro Pianeta, attraverso eventi culturali e artistici, che fanno parte anch'essi delle "Energie per la vita". Questo è il senso della partecipazione del Presidente Paolo Petroni a #CasaCorriere, la redazione distaccata del "Corriere della Sera" ad Expo, unico quotidiano al mondo presente con un proprio padiglione e spazio d'incontri al servizio dei lettori. Un luogo acco-

gliente e interattivo dove trovare tutte le informazioni per vivere al meglio il grande appuntamento dell'anno, in una redazione che racconta ai visitatori come si fa giornalismo ai tempi di Expo. Le firme del giornale incontrano i visitatori, e affrontano i temi dell'attualità con ospiti del mondo delle arti, dello sport e della cultura. Oltre a "expo.corriere.it", i contatti che vengono generati, superiori a 2 milioni e 800mila lettori del Corriere su carta, raggiungono 2 milioni di followers su Twitter e Facebook. Il 22 luglio, presenti il Segretario Generale Roberto Ariani e chi scrive, #CasaCorriere ha voluto incontrare l'Accademia, con un tema attuale e provocatorio che non lascia spazio a interpretazioni: "Cucina, la riconquista della tradizione, Paolo Petroni, Presidente dell'Accademia Italiana della Cucina dialoga con Isidoro Trovato". Un dialogo, quello con il giornalista di uno dei più

importanti quotidiani italiani, che non è mai venuto meno, nel solco di una continuità tra il fondatore del sodalizio, Orio Vergani, insieme, tra gli altri di via Solferino, a Dino Buzzati con Vincenzo Buonassisi e Massimo Alberini. Un momento di ricerca e di confronto perché il paradigma alimentare è ancora oggetto di approfondimento. La tavola, infatti, è il principio di molte esperienze ma anche un luogo in cui si perpetuano le tradizioni, e la cucina rispecchia la vita del nostro Paese, dove condizioni storiche, culturali e geografiche creano diversità nelle abitudini alimentari. Nella saletta multimediale affollata per l'occasione da visitatori e Accademici, il Presidente, rispondendo al giornalista Trovato, ha ricordato Orio Vergani e il primo nucleo storico dell'Accademia, sottolineando come il problema dei nostri giorni, nel dibattito gastronomico nazionale, sia quello di offrire una chiave di lettura su un lungo periodo, che permetta di cogliere una continuità di percorso, in una società invadente, sempre più vuota e fine a se stessa, che spesso indulge alle mode che si affacciano sulla tavola, invece di privilegiare una solida ricerca. In questo senso, quindi, nuove sfide culturali attendono l'Accademia e le sue Delegazioni nel mondo. Allo stesso modo, il Presidente, prendendo lo spunto dalle recenti dichiarazioni rilasciate da Michelle Obama sugli spaghetti al pomodoro, in occasione della sua visita a Expo, ha richiamato il ruolo del sodalizio, nato nel lontano 1953, quale portatore di cultura e di tutela della tradizione mai come oggi ne-



cessaria per promuovere, diffondere e migliorare la conoscenza della cucina italiana sul territorio nazionale e all'estero, sottolineando altresì la valenza della cucina mediterranea. Il patrimonio enogastronomico italiano catalizza aspetti che vanno molto al di là della pura dimensione funzionale, esprimendo identità, creando relazioni e opportunità economiche. Se un tempo la nostra società era caratterizzata da una cucina povera, relegando il cibo a fattore marginale, oggi ritorna a imporsi come un "made in Italy" di alto livello e di successo riconosciuto e apprezzato nel mondo.

Sollecitato dal giornalista Trovato e da un recente articolo pubblicato sul "Corriere della Sera", intorno al ruolo del cibo e degli chef delle cancellerie e dei Capi di Stato, Paolo Petroni ha ricordato il volume "I menu del Quirinale", realizzato dall'Accademia in occasione dei 150 anni dell'Unità d'Italia, con la presentazione del Presidente Giorgio Napolitano, che racconta la storia del nostro Paese attraverso l'inedita collezione dei menu dei quattro Re d'Italia e degli undici Presidenti della Repubblica, come ampia testimonianza su usi e costumi dell'alta cucina di rappresentanza.

Un volume che mette in risalto i valori artistici, culinari e culturali, interpretando il legame che unisce il cibo all'identità di un'intera Nazione.

L'incontro, sottolineato da un lungo applauso, si è concluso con l'accenno a quella che, a giusto titolo, viene considerata come una sorta di piccola Bibbia della tradizione: il ricettario dell'Accademia *La Tradizione a Tavola*, con 3000 ricette dei paesi d'Italia, che sarà in libreria da ottobre anche se disponibile eccezionalmente sin d'ora in coincidenza di Expo.

See International Summary page 70

Milano.Corriere.it

#CASACORRIERE

Milano Expo, Paolo Petroni: «Difendere la tradizione senza voler stupire per caricare i prezzi»

Il Presidente dell'Accademia Italiana della Cucina ospite di #CasaCorriere: «Non presentiamo i piatti nel modo giusto. Non dobbiamo trascurare il servizio»

di Silvia Morosi

Tradizione e innovazione. Una dicotomia che negli ultimi anni sta animando il dibattito gastronomico nazionale, non senza polemiche. «Se da un lato è indubitabile che la cucina della tradizione nasce in casa - afferma Paolo Petroni, Presidente dell'Accademia Italiana della Cucina - è altrettanto vero che il guizzo innovativo trova la sua culla nelle cucine dei ristoranti». Ospite a #CasaCorriere, Petroni ha ricordato l'importanza di «ritrovare la cucina della tradizione», difendendola dal «rischio della morte», riprendendo la definizione utilizzata da Orio Vergani in occasione della fondazione dell'associazione culturale nel 1953 a Milano: l'Accademia, sin dalla nascita, si pone il fine di tutelare la tradizione gastronomica italiana e di promuoverne e favorirne il miglioramento in Italia e all'estero, attraverso varie iniziative, studi e divulgazioni tra cui un centro studi, attività editoriali e degustazioni.



Petroni: «La cucina come uno spartito»

«Sono cambiate tante cose nei piatti, ma non le minacce che stravolgono la nostra tavola a forza di voler stupire e caricare i prezzi», sottolinea Petroni. «Se Michelle Obama, venendo a Expo, ci ha ricordato la sua passione per la pasta al pomodoro e basilico, dobbiamo farne tesoro e

ritrovare le nostre radici». La cucina, però, non va ingessata. «È come uno spartito: nel tempo cambia l'interpretazione, ma lo spartito è sempre necessario come base». Le variazioni, insomma, sono consentite. «Basta pensare al pesto. Nella ricetta originaria era previsto uno spicchio d'aglio a testa, oggi nessuno la mangerebbe. L'importante è non mettere sopra la cenere alle ricette». Un difetto della cucina italiana, però, secondo Petroni, andrebbe sanato. «Non serviamo i piatti nel modo giusto. Non dobbiamo trascurare il servizio o affidarlo a personale inesperto che non ricorda le ordinazioni», sottolinea e conclude: «Una responsabilità dello chef? Scegliere il contorno da mettere nel piatto per abbinarlo al secondo. Non sempre in Italia è previsto, a differenza di quanto accade all'estero».



Le antiche ceramiche di Collesano

Protagonista della lavorazione è stata l'utensileria da cucina, che rappresenta plasticamente lo strumentario delle tradizioni culinarie di tutte le Madonie, dal salato al dolce.

DI TOMMASO GAMBARO
Accademico di Cefalù



Le storie della ceramica siciliana inseriscono Collesano tra le fabbriche minori più antiche. Protagonista della lavorazione collesanese è stata ed è, naturalmente, l'utensileria da cucina: "criscintere" (contenitori per il lievito), "lancelle" (bottiglie), "uglialuori" (contenitori piccoli e grandi di olio), "bucali" (versatori), "cannate" (caraffe), lemme, bicchieri, scolapasta, "burnie" rappresentano plasticamente lo strumentario delle tradizioni culinarie di tutte le Madonie, dal salato al dolce, dalla preparazione del riso con la borragine alla crema di latte. In nessuna casa mancava, in particolare, la "burnia", contenitore destinato alla conservazione dell'"astrattu", la salsa di pomodoro concentrata, unta con olio d'oliva e avvolta nelle foglie di alloro. Così come povera e semplice, tuttavia saporitissima, è la cucina madonita, di sapore altrettanto popolare è la ceramica colle-

sanese, risultato della lavorazione dell'argilla locale, di ossidi essenziali, arricchiti dalla fantasia plastica dei suoi maestri, il cui ruolo, nella realtà dell'artigianato siciliano, è stato troppo spesso trascurato in questi ultimi decenni. Ad uno sguardo un po' più attento non sfugge, invece, quanto variegata, ampia e sorprendente sia la produzione e quanto ancora essa sappia risplendere di una luce propria grazie alle sue vetrine, ai suoi decori, alla sobria, elegante, ironica semplicità dei suoi manufatti, capaci anche di esprimere un intimissimo senso di religiosità, come nel caso delle acquasantiere. Di tutto ciò aveva piena consapevolezza, agli inizi del 1900, il medico-emopsicologo Giuseppe Pitrè, tanto che oggi la ceramica prodotta a Collesano, tra 1800 e 1900, è numericamente quella più rappresentata nel museo etno-antropologico, a lui intestato, con sede a Palermo.

Di Collesano va ricordato, innanzitutto, che il suo percorso evolutivo può dirsi senza soluzione di continuità. L'etimo greco della contrada "Ciaramitaro" lascia infatti pochi dubbi sullo sfruttamento dell'argilla in quell'area; i primi dati forniti dalla ricerca archeologica risalgono all'XI e al XII secolo.

Si registra un periodo di piena attività nella seconda metà del 1600, quando giungono a Collesano i maestri Giuseppe Savia, erede di una vecchia colonia di ceramisti caltagironesi, stabilitasi a Burgio già nel 1500, e Filippo Rizzuto. Tuttavia è il 1667 l'anno di cui si conserva il maggior numero di opere. La collezione della Galleria interdisciplinare di Palazzo Abatellis di Palermo raccoglie dieci manufatti (albarelli, vasi globulari),

prodotti da una stessa bottega e commissionati dall'aromatario, originario di Polizzi, Giovanni Saldo. Di quello stesso periodo è un vaso globulare con la raffigurazione di San Giuseppe che tiene nella mano sinistra un tozzo di pane. Il riferimento esplicito è alle cene preparate ogni 19 marzo per i più poveri della comunità in devozione al Santo. A Savia va associato il nome di Rizzuto, altro "forestiero", di origini palermitane, del quale si conservano, con attribuzione certa, un albarellino e un vaso globulare, entrambi datati 1687. A Savia e Rizzuto si aggiungono i nomi di tantissime famiglie di ceramisti locali che animano per secoli le loro botteghe, generazione dopo generazione, fino ai nostri giorni. Una storia della ceramica, dunque, che non si è mai interrotta, una lavorazione diffusa nei mercati della Sicilia Occidentale, con momenti di picco qualitativo interessanti, come la produzione, in manganese scuro, di calamai con leoni registemma commissionata dalla nobile famiglia Moncada (tra 1600 e 1700), oppure ancora, dello stesso periodo, le saliere sul dorso di una scimmia e di un cane, visibili, queste ultime due, presso Palazzo Mirto a Palermo. L'antica area di fabbrica conserva due fornaci, un mulino a mezzaluna, piccoli fornetti, il tornio, in sintesi quanto necessario per descrivere, in maniera esaustiva, il ciclo produttivo. Il sito, museo di se stesso, è lo spazio ideale per immaginare uno sviluppo turistico e culturale per Collesano, avviare una riflessione sull'identità del territorio, su una tradizione di enorme valore, condivisa con pochissimi altri centri in tutta la Sicilia.

See International Summary page 70



L'importanza di non sprecare

Non si parla solo di avanzi, ma di una cucina che utilizza anche gli scarti alimentari.

DI GIAN PAOLO PINTON

Accademico di Eugania-Basso Padovano

Le cifre che aprono questo articolo sono impressionanti: in Italia, dopo i 10 anni di crisi, ci sono 4 milioni di poveri assoluti e 10 milioni di poveri relativi. Un terzo della produzione annua di cibo finisce nella spazzatura. È indubbio che il “mangiare” sia il primo atto materiale della quotidianità umana, dopo quello immateriale della relazione interpersonale. Da questa semplice premessa cercheremo di parlare della così detta “cucina senza sprechi”.

Proviamo a cogliere la differenza tra lo spreco alimentare e il rifiuto. Cercheremo anche di capire a cosa servono le date di scadenza degli alimenti, se certi imballaggi siano indispensabili, se c'è qualche “mano invisibile” che spinge il nostro carrello quando andiamo a fare la spesa. Ancora: se le stagioni continuano ad esistere, quali prodotti convenga acquistare e come

dobbiamo usare il frigorifero e i fornelli e cercare di capire perché il bidone della spazzatura sia sempre così pieno e soprattutto di che cosa! Precisiamo subito che la “cucina senza sprechi” non ha niente a che vedere con la “cucina degli avanzi”, chicca gastronomica riservata ai più fortunati. Gli avanzi si trovano solo nelle tavole abbondanti e non sicuramente in quelle povere. Domanda curiosa: quando acquisirono un ruolo gastronomico gli avanzi? La storia della gastronomia li fa nascere con la consacrazione del terzo stato: la borghesia. Prima c'erano solo i nobili e il clero ipernutriti, obesi e con la gotta da un lato e dall'altro i poveri denutriti e con tutte le malattie della cattiva o mancata alimentazione, pellagra in testa. Oggi in un contesto globale “statisticamente” considerato di benessere, la crisi economica ha messo gli occhi più sugli sprechi che sugli avanzi. Scartare gli avanzi è davvero un peccato: fenomeno che può accadere solo se si è potuto consumare anche più del necessario. Sprecare e scartare il cibo è una forma di sopruso sociale nei confronti dei poveri, quasi uno scandalo incomprensibile. Cucinare senza sprechi, utilizzando anche gli scarti alimentari, dicono gli esperti che sia un atto dalla tripla E. La prima sta per Eco, le altre due per Ecologico ed Economico. Rispettivamente sono fattori che incidono sulla nostra salute, su quella del Pianeta e sul nostro reddito. Al limite del paradosso, visti i tempi che corrono, possiamo talvolta immaginare portafogli quasi vuoti e carrelli, dispensa, frigoriferi e bidoni della spazzatura sempre più pieni e

non sempre di cibo di qualità. Un nuovo paradigma potrebbe essere: consumare, trasformare, cucinare, mangiare per vivere e non per “troppo ben vivere”. Ma non viceversa, nel senso di vivere per consumare e dare poco valore a ciò che viene consumato e spesso distrutto.

La ricerca afferma che si sta trasformando il rapporto tra cibo e classe media, rischiando di incorrere in uno stato psicofisico bulimico e malato, che, poco a poco, sta riducendo gli entusiasmi e i piaceri della buona tavola. Lucrezio, nel *De rerum natura* scriveva: “allora la mancanza di cibo faceva perire i deboli corpi, ora invece li uccide la grande abbondanza” (libro V vv.1007-1008). Oggi abbiamo mutuato un concetto sociale che calza a pennello con la frase di Lucrezio: 100 anni fa si moriva di fame, oggi si muore per eccesso di cibo, creando così i presupposti per l'insorgenza di malattie cardiovascolari.

Una nuova consapevolezza dovrebbe coinvolgere i Paesi più fortunati: capire che il nostro “mangiare”, primo atto di necessità di qualunque uomo per vivere, ha un impatto anche sul Pianeta e non solo nel nostro essere. Il saggio cui ci siamo ispirati è opera di Andrea Segrè (*Cucinare senza sprechi*, Ponte delle Grazie-editore), premio Artusi 2012. Insegna Politica agraria internazionale e comparata all'Università di Bologna; è stato fondatore di “Last Minute Market”, progetto per il recupero a fini solidali delle eccedenze alimentari; è capofila europeo per la lotta allo spreco, presiedendo il Comitato tecnico scientifico del piano



nazionale per la prevenzione dei rifiuti e degli sprechi alimentari, per conto del Ministero dell'Ambiente.

Vorrei, inoltre, citare Pellegrino Artusi, a 124 anni di distanza dalla sua *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* (1891). Il titolo di questo famoso trattato familiare, potrebbe essere così aggiornato: "La scienza in cucina e l'arte di non sprecare per mangiar bene, utilizzando tutti gli scarti possibili e immaginabili".

Il saggio di Segrè riporta i paradossi alimentari della nostra epoca. Attualmente, nel mondo, c'è un miliardo di persone affamate e un miliardo di persone ipernutrite. Ogni anno muoiono 36 milioni di persone per carenza di cibo e 29 milioni per il suo eccesso. Ci sono circa 148 milioni di bambini sotto peso e 155 milioni in sovrappeso e addirittura obesi. In sintesi: ci sono 2 miliardi di consumatori che mangiano male, troppo o troppo poco. Un miliardo di persone non ha accesso all'acqua. In altri termini più di un terzo della popolazione mondiale è mal nutrita con tutte le conseguenze di costi sociali e sanitari che implodono.

Il secondo paradosso riguarda la presenza di tre miliardi di animali di allevamento sparsi nel Pianeta. Un terzo dell'intera produzione alimentare mondiale è destinato alla loro alimentazione. Nel 2000 occorrevano, per gli allevamenti, circa 27,5 miliardi di m³ di acqua, nel 2050 ne serviranno almeno 45 miliardi: + 64%. Gli allevamenti sono forti produttori di gas serra e, dunque, contribuiscono significativamente al cambiamento climatico in atto. Da questo assunto, i politici dei vari Paesi si dovrebbero chiedere: vogliamo nutrire le persone o piuttosto gli animali?

Dilemma nel dilemma: se aumenterà il consumo di carne, considerato il cibo preferito dalle classi emergenti, avremo ancora più problemi da risolvere, se non sorgerà una nuova cultura per controllare gli sprechi. Per produrre 10 kg di carne commestibile, occorrono 20.000 litri di acqua, come ha recentemente scritto Umberto Veronesi nel

suo articolo di apertura sul "Corriere della Sera", numero speciale dedicato all'Expo. Il terzo paradosso si riferisce alla "concorrenza" per l'uso del suolo agricolo, risorsa naturale limitata e rinnovabile solo in tempi molto lunghi. È notizia recente che i biocarburanti hanno occupato più ruolo dei prodotti destinati all'alimentazione umana. Dunque si trasferisce il dilemma precedente: vogliamo nutrire gli esseri umani o alimentare le automobili? Un'auto vale in termini di ricavo bioenergetico dal suolo, più o meno, quanto serve alla nutrizione di 6 persone. Ecco una competizione inaspettata ma non imprevedibile: lo scontro tra il miliardo circa di automobili circolanti e il miliardo di persone affamate. Quarto paradosso globale: lo spreco alimentare. Se nel 2050 la popolazione del Pianeta sarà di circa 9 miliardi di persone, la necessità di aumentare la produzione ali-

mentare sarà almeno del 70%. Non dimentichiamo quanto sopra già scritto: nel mondo si getta via e/o si distrugge più di un terzo del cibo che viene prodotto. Se si volesse recuperare (visto che è possibile) tutto questo scarto, si potrebbe dar "da mangiare", per un anno intero, a metà della popolazione mondiale, pari a circa 3,5 miliardi di persone. Sottolineiamo: il 50% degli abitanti di questo Pianeta, potrebbe nutrirsi, in modo soddisfacente, con il recupero dello spreco di chi produce, trasforma e distribuisce e non consuma ma distrugge gli alimenti. Lo spreco alimentare non va confuso con il rifiuto, anche se in inglese *waste* traduce entrambi i termini. Il rifiuto non si recupera dal punto di vista alimentare, tuttavia una gran parte di ciò che si getta via si potrebbe recuperare.

GIAN PAOLO PINTON

See *International Summary* page 70

SEPIE E CARCIOFI

Non lasciamo gli scarti delle seppie dal pescivendolo: la sacca con il nero si utilizza per ottimi risotti o spaghetti neri. Il resto si può usare per un brodo di pesce: esempio per 2/3 persone.



Ingredienti: 350 g di riso Carnaroli, 300 g di seppie pulite, passato di scarti di 4 carciofi, 2 spicchi d'aglio, 1 bicchiere di vino bianco secco, brodino di pesce, 1 ciuffo di prezzemolo, olio extravergine di oliva, sale, pepe.

Preparazione: Risciacquare le seppie in acqua fredda, tagliarle a listarelle e rosolarle in una casseruola con l'aglio e 2 cucchiaini di olio per 5 minuti. Sfumarle con il vino e cuocerle, coperte, per circa 20 minuti, unendo un mestolo di brodo di pesce se si asciugassero troppo. Alla fine togliere l'aglio. Nel frattempo portare a bollore circa un litro e mezzo di brodo di pesce. In un'altra casseruola tostare il riso a fuoco alto con 2 cucchiaini d'olio, abbassare la fiamma e unire 2 mestoli di brodo, le seppie e il passato di carciofi. Portare a cottura il risotto aggiungendo il brodo, sempre bollente, e mestolo dopo mestolo (si unisce quello successivo solo quando il precedente sarà stato assorbito). Durante la cottura, mescolare il risotto di tanto in tanto. Spegnerlo e mantecarlo con 3 cucchiaini di olio e con il prezzemolo tritato. Lasciar riposare coperto per tre minuti e quindi servire subito.



La liquirizia: buona se poca

Sembra innocua, rassicurante, ricorda l'infanzia: tuttavia, è meglio non esagerare.

DI GABRIELE GASPARRO
Delegato di Roma

La liquirizia piace a tutti, bambini e grandi. Bastoncini, caramelle o addirittura in piccoli legnetti di radice. Estratta da una radice di una pianta spontanea, la liquirizia da anni gode fama di proprietà benefiche. Espettorante, antinfiammatoria, una mano santa per la mucosa dello stomaco.

Ora si scopre che troppa liquirizia può causare nei bambini crisi convulsive di una certa gravità, con un innalzamento della pressione sanguigna.

La singolare scoperta è stata appurata dal Dipartimento di emergenza pediatrica dell'Ospedale Sant'Orsola Malpighi di Bologna, in seguito al ricovero di un bambino di dieci anni portato dalla madre al Pronto Soccorso nel pieno di una crisi convulsiva. Né la TAC né la risonanza avevano mostrato nulla d'insolito, ma le crisi erano state ben quattro nell'arco di poche ore, e la pressione del bambino era insolitamente alta. A un certo punto i medici si sono accorti che i denti del bambino erano insolitamente neri e hanno scoperto che era un patito della golosa liquirizia, tanto da consumarne circa venti caramelle al giorno. Interrotto il consumo delle caramelle, la pressione è tornata ai valori normali, sono stati sospesi i trattamenti e tutto si è risolto solo con uno spavento.

In analoghe circostanze, tuttavia, qualche bambino potrebbe reagire peggio o, in caso di difetti cardiaci non noti, avere problemi seri.

Per questo sarebbe opportuno che sulle confezioni di prodotti a base di liquirizia fosse riportata una dicitura specifica sulla dose massima giornaliera consigliata. All'uopo occorrerebbe un'apposita norma di legge.

LE PASSEGGIATE ALPESTRI

Una bella passeggiata in montagna è un piacere unico e ritemprante: l'aria fine e il silenzio, la sensazione di lasciarsi dietro i frastuoni e le noie della città. E che delizia dopo una bella "scarpinata", incontrare una baita, dove ristorarsi con i cibi che si trovano all'interno o un punto di rustica ospitalità dove si può consumare un'appetitosa merenda! Ci sentiamo un po' fuori del mondo e il frugale cibo è gustato con il piacere della fatica. Tuttavia, anche nell'alta montagna dobbiamo stare attenti a quello che consumiamo. È notizia di poco tempo fa quella dei Carabinieri che hanno sequestrato, in cattivo stato di conservazione, sette quintali di alimenti nei punti di ristoro e baite di montagna delle principali località sciistiche abruzzesi, nell'Aquilano. Su 22 attività controllate, ben 16 violazioni accertate. I Carabinieri del NAS hanno riscontrato gravi carenze igienico-sanitarie e strutturali negli esercizi controllati. Disposta la chiusura di tre depositi alimentari; per assenza delle autorizzazioni e dei requisiti richiesti sono stati sequestrati tre quintali tra carne non tracciata e sottoposta a scongelamento; lavorazioni non adeguate; pasta e conserve scadute, in alcuni casi anche da due anni; sughi privi di tracciabilità e liquori preparati artigianalmente in carenti condizioni igieniche. Se molto dobbiamo affidarci all'Arma Benemerita, è sempre più opportuno controllare noi stessi l'attendibilità di quanto c'è offerto, nei limiti del possibile, verificando le date di scadenza e lo stato di conservazione di ciò che ci accingiamo a consumare.



Dalla fame atavica alla nuova fame nel mondo

Occorre essere informati sulle reali cause della nuova fame nel mondo, che affligge il nostro Pianeta.

DI ELIO PALOMBI
Delegato di Napoli-Capri

La storia dell'umanità è stata caratterizzata da periodi di oscurantismo, quando le forze al potere hanno cercato, in ogni modo, di sopire le coscienze opprimendo l'individuo, cui sono seguiti diversi tentativi di trarre l'uomo dal profondo degrado materiale e morale in cui era costretto a vivere, lottando per la sopravvivenza. A una borghesia ricca e dominante si contrapponeva il popolo costretto a vivere in condizioni di assoluto degrado, dovendo quotidianamente fare i conti con la fame. Ridotto in stato di estremo bisogno, occorreva che l'individuo si riscattasse, acquistando, attraverso un processo di lenta trasformazione, sempre maggiore consapevolezza dei propri diritti. La cucina borghese, ricca e opulenta, che raggiunse la massima espressione tra la fine dell'Ottocento e gli inizi del Novecento, si poneva in antitesi con

la cucina del povero affamato, oggetto a volte di irrispettosa derisione, a volte di accorata comprensione da parte di chi partecipava alle altrui disgrazie, condividendo le sventure dei tanti emarginati che cercavano di sfamare dignitosamente la famiglia. Nel percorrere le tristi tappe della fame atavica del popolo, si giunge al secondo dopoguerra, quando il cibo è finanche diventato strumento di sopraffazione sulla collettività, con forti atti di denuncia della speculazione sulla fame. La ripresa economica, sotto l'incalzare di nuove pressanti esigenze sociali, ha cambiato completamente lo scenario. Con il tempo ci si è resi sempre più conto che un'alimentazione sufficiente rappresenta la premessa di ogni tipo di emancipazione dell'individuo e di sviluppo economico. Indubbiamente il cibo è energia vitale e il miglioramento della qualità della vita, avvenuto nel corso delle ultime generazioni, è dovuto anche a una migliore e più sana alimentazione.

La rapida ascesa della produzione e della distribuzione alimentare, attraverso processi, con il passar del tempo sempre più industrializzati, ha portato a una crescente globalizzazione dei consumi. Se, indubbiamente, l'odierno mercato agroalimentare è stato anche condizionato dai moderni ritmi di vita, bisogna, purtroppo, prendere atto che, nel postmoderno, i processi di trasformazione industriale hanno finito per incidere negativamente sulle condizioni di esistenza della popolazione mondiale.

Le politiche agricole e le regole del commercio vengono oggi fissate dai

governi, dalle istituzioni internazionali e dalle grandi corporazioni del settore agroalimentare, finendo per incidere sulle condizioni di sopravvivenza di intere fasce di popolazione in tutto il Pianeta.

Nel 2013, circa 842 milioni di persone nel mondo hanno sofferto cronicamente la fame, essendo sottonutriti e non disponendo di cibo sufficiente per condurre una vita attiva.

La regione più colpita è l'Africa, dove una persona su quattro è sottoalimentata, seguita da alcuni Paesi dell'Asia meridionale. Questo scenario drammatico esige un approfondimento sulle vere cause delle carenze di risorse alimentari, che non vanno ricercate solo in difetti di distribuzione delle stesse tra un mondo dominato dagli sprechi e un altro che presenta ataviche carenze, bensì anche nei processi di trasformazione industriale condizionati dalle logiche imposte dalle corporazioni internazionali.

In questo scenario drammatico si inserisce il tema "Nutrire il Pianeta. Energia per la vita", scelto per l'Esposizione Universale di Milano 2015. Questa scelta mira a trattare delle tecnologie, dell'innovazione, della cultura, delle tradizioni e della creatività legate al settore dell'alimentazione e del cibo, alla luce del problema fondamentale del diritto a un'alimentazione sana, sicura e sufficiente per tutti gli abitanti della Terra. È un'occasione da non lasciarsi sfuggire, perché occorre essere informati sulle reali cause della nuova fame nel mondo che affligge il nostro Pianeta.

See International Summary page 70



VALLE D'AOSTA

MONTEROSA

UN PERCORSO COMUNE CON LA SCUOLA ALBERGHIERA DI CHÂTILLON

Nell'ambito delle attività del Centro Studi Territoriale della Valle d'Aosta, è stato avviato un interessante discorso con la Scuola regionale alberghiera di Châtillon (Ecole Hôtelière) per far conoscere le attività dell'Accademia, per divulgare le ricerche fatte in questi ultimi anni e per raccontare le attività delle due Delegazioni presenti sul territorio regionale. Tutto ciò per stabilire un percorso con la Direzione della scuola, con i docenti e i giovani allievi, future figure professionali.

All'incontro ha partecipato Teresa Charles, Consultore della Delegazione e membro del CST della Valle d'Aosta, che ha incontrato una classe della terza superiore di cucina spiegando, in modo stimolante, curioso e molto coinvolgente, la necessità di tutela della tradizione gastronomica italiana e regionale, non solo per salvare il passato ma, soprattutto, per salvaguardare le culture del territorio che sono una ricchezza per l'avvenire. Numerose e pertinenti le domande degli studenti, particolarmente interessati.

La Scuola alberghiera di Châtillon, fondata nel 1956 e gestita da una Fondazione, conta 279 allievi distribuiti tra gli indirizzi di gastronomia e sala. Il primo, chiamato anche indirizzo cucina, è quello che conta il maggior numero di iscritti. La Fondazione gesti-

sce un percorso quinquennale di istruzione e uno biennale di formazione professionale. (Jean-Claude Mochet)

PIEMONTE

ASTI

LA DELEGAZIONE OSPITA GLI ACCADEMICI DI LIVORNO

Una nutrita rappresentanza della Delegazione di Livorno, capitanata dal Delegato Sergio Gristina, ha trascorso un fine settimana gastroculturale in Piemonte, ospite della Delegazione di Asti. Una giornata

è stata dedicata alla città, dove gli Accademici hanno visitato, a Palazzo Mazzetti, la mostra "Alle origini del gusto. Il cibo a Pompei e nell'Italia antica". Il visitatore è condotto in un viaggio alle origini del comportamento alimentare italiano in un contesto, Asti e il suo territorio, rinomato per una produzione agroalimentare che affonda le radici in un passato ricco di testimonianze. Poi una visita alla Sinagoga con passeggiata nel ghetto e alla splendida collegiata di S. Secondo, simbolo della città. Dopo un'occhiata alla piazza in cui ogni anno si svolge il Palio, gli Accademici

di Asti e quelli livornesi sono partiti alla volta di Cocconato. Una visita alle Cantine Bava è stata seguita da un ricco aperitivo.

La riunione conviviale si è svolta alla "Cascina Rosengana" dove è stata presentata una ricca e gustosa tavolozza di cibi locali, ben inaffiati da vini del territorio.

Dopo, gli scambi di doni e un arrivederci a presto a Livorno per la prova "cacciucco". (Donatella Clinanti)

BIELLA

SERATA DEDICATA AGLI GNOCCHI

Continuando la ricerca di locali rispettosi della semplice cucina tradizionale, dietro suggerimento degli Accademici Beretta, Borsetti e Trabaldo, la Delegazione si è avventurata tra le colline biellesi, nell'antico territorio del principato di Masserano. Qui, nascosta tra gli alberi e senza alcuna insegna, conosciuta solo per passaparola, esiste un'oasi di pace e di tranquillità che elabora esclusivamente i prodotti della propria terra: l'agriturismo "Baltera". La serata è stata dedicata al tema degli gnocchi, per i quali lo chef-titolare Andrea è particolarmente rinomato ma non solo. La sua è una cucina leggera e semplice, molto attenta alle materie prime usate. Il convivio è iniziato con un gustoso aperitivo a base di affettati, coppa, salami, lardo e una fragrante focaccia. A tavola, nell'attesa del cibo, la Simposiarca Maria Luisa Bertotto ha brevemente illustrato l'origine degli gnocchi in Italia e le varie interpretazioni regionali prima e dopo l'utilizzo della patata nel XIX secolo. Volendo dare risalto al tema principale, sono state proposte due presentazioni di gnocchi conditi al ragù e alla cre-

INDICE DELLE RUBRICHE

DALLE DELEGAZIONI	<i>pagina 33</i>
VITA DELL'ACCADEMIA	43
Valle d'Aosta, Piemonte	43
Liguria, Lombardia	44
Trentino - Alto Adige, Veneto	46
Friuli - Venezia Giulia, Emilia Romagna	47
Toscana	48
Marche	50
Umbria, Lazio	51
Abruzzo	52
Molise	53
Campania	54
Puglia, Calabria	55
Sicilia, Sardegna	56
Europa	57
Nel mondo	58
CARNET DEGLI ACCADEMICI	60

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.





ma di zucchine. Per le due diverse esecuzioni gli gnocchi avevano una loro precisa consistenza: più solida per il ragù di carne e più leggera per il sugo alle verdure. In entrambi i casi, gli Accademici hanno espresso un giudizio unanime di apprezzamento e di rievocazione dei ricordi dei tempi in cui gli gnocchi si preparavano in casa. Il convivio è continuato con un piatto di ottima e succulenta carne: il classico “roast beef” all’italiana, tagliato molto sottile e accompagnato da un indovinato contorno di carote al burro.

Per concludere, in linea con la tradizione delle trattorie, è stata presentata una scelta di squisiti dolci al carrello. In abbinamento al cibo, i commensali hanno degustato il semplice vino di produzione della casa: un rosato e un rosso a base dei vitigni locali, nebbiolo, croatina e vespolina.

Il Delegato, insieme agli Accademici, si è complimentato con lo chef e il suo staff per la delizia delle pietanze, offrendo un omaggio che ricordasse il processo di vinificazione e invitando a migliorare i tempi di servizio, un po’ troppo lunghi. (Maria Luisa Bertotto)

CUNEO-SALUZZO

CUCINO... EXPO SUM

La riunione conviviale, presso l’Istituto alberghiero “Virginio Donadio” di Dronero, è stata una delle più riuscite degli ultimi tempi. Bravissimi i ragazzi in sala, perfettamente preparati dai loro insegnanti, bella e accurata la presentazione dei tavoli, ottimo e originale il cibo servito. Il menu, chiamato “Ortofruit-Expo 2015”, è stato un insieme di colori, sapori, profumi meravigliosamente amalgamati nei piatti, perfettamente presentati, che difficilmente verranno dimenticati da coloro che hanno avuto la fortuna di assaggiarli. Dalla pappa al pomodoro con gamberi scottati al carpaccio di peperone, dal filetto di trota salmoneata al magatello di fassone marinato, dagli gnocchetti di polenta con leggera carbonara alle lasagnette di barbarà, dalla lombata di maialino al miele di acacia per concludere con un’indimenticabile crema gratinata alla vaniglia e zenzero. Tutti i piatti sono stati cucinati con prodotti locali e un certo numero di ricette è stato presentato all’Expo di Mi-

lano, presso il padiglione Italia-Vivaio delle scuole, area Miur ed è stato inserito in un libro intitolato *Cucino... Expo sum*, realizzato grazie alla collaborazione tra Ortofruit Italia e alcune realtà come la Facoltà di Agraria di Torino.

Nel corso della serata, sono stati presentati alcuni allievi che, nel 2015, si sono distinti per aver vinto premi di rilevanza nazionale. (Evelina Ribero)

LOMBARDIA

MONZA E BRIANZA

ALIMENTAZIONE E SALUTE IN BRIANZA

La Delegazione ha scelto l’incantevole ristorante “Saint Georges Premier”, nel parco di Monza, per approfondire il tema dell’anno con un relatore d’eccezione, il professor Vittorio A. Sironi, Direttore del Centro studi sulla storia del pensiero biomedico dell’Università di Milano Bicocca, che ha intrattenuto gli Accademici su: “Condire il cibo, condire il corpo. Alimentazione e salute nella tradizione Brianzola”.

“Condire significa letteralmente ‘esprimere con’ e ‘donare attraverso’, ha sottolineato Sironi, quindi, di fatto, in relazione agli alimenti, ‘tirare fuori’ il gusto del cibo fornendogli un sapore più gradevole. Ecco perché la maggior parte dei condimenti sono grassi: per esaltare le qualità di ciò che si condisce. Anche il corpo si può ‘condire’: per dargli nutrimento e per renderlo più forte. In tal modo si possono ‘tirare fuori’ le caratteristiche migliori”. Tale analogia appare evidente se si pensa ai condimenti più tradizionali della Brianza: il lardo, il grasso del maiale, usato in cucina per cuocere e insaporire i cibi, ma utilizzato anche nell’ambito della medicina popolare come “sungia” (sugna o lardo rancido), ottimo unguento da applicare alle parti contuse o ferite del corpo.

Lo stretta correlazione tra alimentazione e salute ha influenzato per lunghi secoli e, ancora oggi condiziona, il nostro modo di pensare e di essere. In rapporto al cibo è cambiata, nel tempo, anche la percezione di salute. L’opposizione corpo grasso/corpo magro, se contestualizzata alle società tradizionali (ceti valligiani, rurali e artigiani), dove la denutrizione colpiva la maggior parte della popolazione, portava a considerare l’adipe e la sua ostentazione come segni di salute e ricchezza, mentre nella società attuale è il corpo magro a farsi simbolo di efficienza e salute. Se una volta erano le classi agiate a essere “grasse”, oggi sono le classi povere a essere “obese”.

Diverse tradizioni culinarie brianzole si spiegano in questo senso. L’abbondante uso di carne di maiale o l’abitudine di insaporire la polenta con cibi ricchi di grasso, come formaggio e burro, rispondeva al tempo stesso a bisogni alimentari e a esigenze sanitarie. L’uso di condimenti grassi era,



certamente, dovuto alla necessità gastronomica di insaporire i cibi, ma anche al ruolo che questo svolgeva di “dislegnà el màa”, ossia per la sua capacità riconosciuta di “sciogliere il male”, che poteva essere rappresentato dalla malattia in senso stretto, ma anche semplicemente dal “male di vivere”, cioè la povertà e la fame.

VENETO

PADOVA

IN VISITA AL GIARDINO DELLE BIODIVERSITÀ

Tre i momenti importanti nella stessa giornata: la visita all'orto botanico e al giardino delle biodiversità; un tributo alla piazza più grande e forse più bella d'Italia: il Prato della Valle, e il pranzo al ristorante-veranda sulla piazza: “Trattoria al Prato”.

All'orto botanico di Padova, il più antico orto universitario del mondo (1545), patrimonio dell'Unesco, al fine di coniugare tradizione e apertura al futuro, da qualche mese è fruibile un luogo unico: il giardino delle biodiversità. Un'enorme teca di vetro, lunga 100 metri e alta 18, che, con l'ausilio di sofisticati sistemi di autocontrollo, consente a 1300 specie di vegetare in ambienti omogenei per



umidità e temperatura. Il sistema utilizza l'acqua piovana, ricavata da un profondo pozzo artesiano da cui è possibile prelevarla a temperatura costante di 24°. La Delegazione, guidata da esperti del settore, ha avuto l'opportunità di ammirare e conoscere le più rare meraviglie del mondo vegetale.

Durante la riunione conviviale, l'Accademica Paola Bussadori, architetto dei giardini, ha aggiunto, in una applaudita breve relazione, interessanti nozioni storiche sugli orti botanici patavini tra il XVI e il XVIII secolo. Prima del convivio, il Delegato Cesare Bisantis ha brevemente illustrato le peculiari caratteristiche di Prato della Valle, la grande piazza

padovana, splendido esempio di architettura settecentesca.

I due Siniscalchi, Maria Boscolo Paganini e Giampaolo Guarnieri, hanno selezionato un menu molto gradito, magistralmente eseguito sotto la guida attenta del titolare Marco Marmini. Al termine, Guarnieri ha letto una dotta nota ispirata al solstizio d'estate, scritta nel suo *Calendario*, da Alfredo Cattabiani.

Una bella giornata accademica. (Cesare Bisantis)

ROVIGO-ADRIA-CHIOGGIA

DIPLOMA DI BUONA CUCINA AL RISTORANTE “EL GATO”

Da tempo gli Accademici della confinante Delegazione di Legnago-Basso Veronese e Polesine Ovest chiedevano di effettuare una riunione congiunta nel territorio lagunare e così l'occasione giusta è arrivata abbinando a questo incontro la consegna del Diploma di Buona Cucina 2015 al ristorante “El Gato” di Chioggia. Lo storico locale da pochi anni è rinato a nuova vita per merito dei fratelli Bissacco, Tiziano in sala e Daniele in cucina con la cognata Karen Boscolo Meneuolo. Dopo essersi fatti le ossa in una tipica trattoria con

ottimi risultati, hanno rilevato la gestione di “El Gato” con l'obiettivo di riportarlo ai fasti passati, obiettivo perfettamente riuscito e culminato ora con l'assegnazione del prestigioso Diploma accademico.

I Simposiarchi Mario Stramazzone e Giorgio Vianelli hanno scelto un menu basato sui piatti della grande tradizione chioggiotta e così, saltato purtroppo il buffet iniziale esterno a causa del cattivo tempo, si è iniziato direttamente nelle belle sale, accuratamente preparate per l'occasione, con una classica fritturina di laguna con le “moléche”, i “gò” e altri pesciolini impreziositi dall'abbinamento con le rare e deliziose “castraure” di Sant'Erasmus, i piccoli carciofi degli orti lagunari. Si sono succeduti poi vari piatti, dall'eccellente zuppetta di pesce, preparata in modo splendido, a un perfetto risotto in cui gli “zotoli”, minuscoli molluschi locali (*Sepiola Rondeletii*), sono stati abbinati agli asparagi bianchi. Dopo i saporiti paccheri con i moscardini in umido, sono arrivati degli enormi rombi cucinati al forno con le varie verdure di stagione e un trancio di anguilla alla griglia, per terminare, dopo un rinfrescante sorbetto, con le meringhe “storiche” del Gato. Ad arricchire il pranzo, tra una portata e l'altra, le interessanti e piacevoli spiegazioni sugli ingredienti e la preparazione dei piatti da parte dell'Accademico Mario Stramazzone. Molto buoni e benissimo abbinati anche i vini che hanno accompagnato la cena così che, al termine di un convivio che ha riscosso gli entusiastici e unanimi apprezzamenti dei numerosi commensali, meritati applausi hanno accompagnato la consegna del Diploma di Buona Cucina allo staff del locale e i reciproci saluti di commiato dei Delegati Giorgio Golfetti e Umberto Parodi. (Giorgio Golfetti)





VENEZIA MESTRE

SAPORI DI PUGLIA AL "CREDENZIERE"

Inserito al confine del Veneto e del Friuli - Venezia Giulia, Annone Veneto è nel cuore della produzione vitivinicola della provincia di Venezia. La Delegazione ha deciso di sperimentare la cucina de "Il Credenzier" di Mario e Manuela Dalena. Durante la visita alle Cantine Paladin, gli Accademici hanno conosciuto la realtà di un'azienda che punta sulla produzione di vini d'eccellenza e di grandi tipicità territoriali. Al ristorante, il Simposiarca Benedetto Aluisio aveva predisposto un ricco menu dei "sapori di Puglia", insieme allo chef Mario Dalena, pugliese doc, con piatti tipici della tradizione prevalentemente barese, con influenze venete e internazionali. Gli Accademici hanno potuto riscontrare la genuinità nel ricco menu, iniziato con l'aperitivo a buffet con *finger food*: calzone pugliese con cipolle sponali, acciughe e olive nere, focaccia alla barese con provolone e mortadella e sarde fritte farcite con ricotta e tonno. Una delizia al palato e una scoperta gradevolissima. In abbinamento, un Libens Vermentino spumante extra dry del Salento-Tenute Rubino. A tavola, un trionfo di invenzioni degne della migliore ristorazione: il vasetto con polpo di Polignano con olive di Cerignola, patate, pomodorini e mandorle; il granchio con nocchie tostate, melone tarantino, cicorietta della Murgia, olio extravergine aromatizzato alla liquirizia. Non potevano mancare i deliziosi strascinati di grano Senatore Cappelli con cimette di rapa tardive, acciughe e pecorino. Tre piatti accompagnati da un ottimo vino bianco Marmorello (Chardonnay e Malvasia pugliese-Tenute Rubino). Pre-

ceduti da uno sgroppino alla mela verde, basilico e menta annaffiato da un spruzzata di Prosecco, i secondi piatti: code di gamberi con capocollo di Martina Franca, burrata di Putignano e pesto di pomodoro secco, probabilmente il piatto più azzardato con una miscela di gusti e di sapori di difficile lettura da parte di alcuni Accademici. Infine, un ottimo trancio di ombrina del basso Adriatico, bianco di melanzane alla menta e aceto. Ottimo il Negramaro rosato brindisino. Dessert a sorpresa: la tazzina del predolce con panna montata, mandorle e cacao e un gradevolissimo bocconotto pugliese con composta di ciliegie e crema pasticciera. Dopo un brindisi per la riconferma del Delegato, saluti finali con il digestivo casalingo: Elisir Padre Peppe di Altamura che "Il Credenzier", un locale da segnalare tra quelli degni di attenzione, produce in via riservata per i soli clienti. (Ettore Bonalberti)

EMILIA ROMAGNA

BOLOGNA

PROTAGONISTI, GLI ASPARAGI

Per il terzo anno consecutivo la Delegazione ha partecipato alla Sagra dell'asparago verde di Altedo Igp, giunta alla sua 46a edizione. La "Serata d'autore" era dedicata ai "tre asparagi", quello bianco di Badoere, nel Veneto, quello verde di Piacenza, oltre, ovviamente, al turione di Altedo. Nel corso della serata, come ormai collaudata e apprezzata consuetudine, si sono alternati diversi chef che hanno presentato ciascuno il proprio piatto a base di asparago. Accompagnati dagli ottimi vini delle Cantine Gaggioli e Tizzano, sono stati serviti: carpaccio di manzo



con asparago bianco di Badoere Igp in savour (chef Diego Pesce, ristorante "Scottadito" Trebaseleghe-Pd); budino agli asparagi piacentini con salsa alla carbonara (chef Claudio Cesaena, "Antica Osteria della Pesa", Cadeo-PC); risotto con asparago bianco di Badoere e scampi (chef Diego Pesce); cannolo di pasta di patate in brodo di asparagi verdi di Altedo Igp (chef Riccardo Fachini); coppa di maiale leggermente affumicata con asparago piacentino (chef Claudio Cesaena); dolce "medicina" all'asparago (maestro pasticciere Fabrizio Toselli, pasticceria "La Farmacia di Cento"); "asparago...ben ti voglio" (maestro pasticciere Marco Balboni, pasticceria "Ben Ti Voglio"). Gli onori di casa sono stati fatti dal Simposiarca Vice Delegato Gianluigi Mazzoni e dal Presidente del Consorzio di tutela dell'asparago verde di Altedo Igp, Gianni Cesari, che hanno illustrato gli ottimi esiti del gemellaggio con i produttori veneti effettuato lo scorso anno. Una collaborazione sia a vantaggio del produttore sia del consumatore. Ancora una volta la Delegazione ha rivolto unanimi e vivissime congratulazioni a tutto lo staff organizzativo e in particolare allo chef Mauro Spadoni, perfetto animatore e coordinatore della cucina, che ha sfornato piatti ben fatti e in tempi particolarmente rapidi, a dimostrazione che si posso-

no mantenere livelli di eccellenza gastronomica anche con oltre 130 persone a tavola. (Guido Mascioli)

BOLOGNA DEI BENTIVOGLIO

CONSEGNATO ALLA DELEGAZIONE IL PREMIO ETTORE PEPE

Nello storico quattrocentesco Palazzo Bolognetti, nelle sale dell'esclusivo Circolo Bononia, alla presenza di Giovanni Balarini, l'Accademica Elena Pepe ha consegnato alla Delegazione il prestigioso premio "Ettore Pepe", conseguito ex equo con le Delegazioni di Milano Navigli e di Salerno, per l'intensa attività culturale svolta durante l'anno 2014. L'alto riconoscimento, che fa seguito ai premi "Luigi Volpicelli", vinti in precedenza per aver presentato i menu più significativi, riempie di orgoglio e soddisfazione perché è il frutto della fattiva collaborazione di tutti gli Accademici che hanno sempre partecipato numerosi alle attività culturali della Delegazione, e di una Consulta coesa intorno alla Delegata Anna Maria Silvi Bonaga. Oltre al grande valore simbolico c'è stato anche un valore concreto: si è deciso, nel corso della serata, che la somma in denaro del premio fosse devoluta, tramite "Il Resto del Carlino", al restauro della statua del Nettuno, che il



Giambologna realizzò nel 1563-67 per la monumentale fontana, uno dei più conosciuti simboli di Bologna. La Simposiarca, l'Accademica Mariangela Silva Parmeggiani, ha organizzato una serata cultural-gastronomica eccezionale, nella sua splendida dimora. Il professor Francesco Ceccarelli, Docente di Storia dell'Arte all'Università di Bologna, uno dei massimi esperti della statua del Nettuno e della sua fontana, ha svolto una chiara e documentata relazione, cui è seguita la cerimonia della consegna, da parte della Delegata, al Direttore de "Il Resto del Carlino", dottor Andrea Cangini, della somma destinata al restauro. La serata è proseguita in giardino, dove lo stellato chef Massimo Spigaroli ha stupito e sollecitato le papille gustative servendo, oltre ai tipici salumi dell'azienda di famiglia, culatello, spalla cotta calda di maiale nero, salame e strolghino, il parmigiano reggiano nelle tre tipologie: pianura, collina, montagna. Sono state servite piccole stuzzicherie *finger food* create dalla fantasia dello chef, tra le quali una citazione particolare per lo storione con il gambero di fiume in savor. Altrettanto di altissimo livello il tavolo con i dessert. Il tutto era abbinato allo Strologo brut, al Rosa di Corte rosé e al Fortana del Taro. (Tito Trombacco)

CHE TAGLIATELLA!

Palcoscenico: la piazza del Teatro di Casalecchio di Reno, Comune alle porte di Bologna, dove è stato raggiunto un duplice record: il primo, seguendo i dettami della più rigida tradizione, riguarda la realizzazione di una sfoglia all'uovo lunga 100 metri, fatta e tirata a mano, dalla quale, ed è il secondo record, è stata ricavata una tagliatella lunga come l'altezza della bolognese Torre

degli Asinelli (97,20 metri). Quindici sfogline si sono messe ad impastare, alla presenza di un folto pubblico, e i relativi record sono stati certificati ufficialmente dal Sindaco. L'evento si è svolto nell'ambito della "Festa dei Sapori", organizzata dalla Pro Loco, concretizzando un'idea proposta dall'Associazione enogastronomica bolognese la "Tagliatella accoppiata", fondata da un gruppo di amici tra i quali diversi Accademici della Delegazione petroniana, con lo scopo di tutelare, difendere, promuovere e pubblicizzare la classica "tagliatella bolognese". In particolare, anche per realizzare iniziative atte alla valorizzazione della sua cultura, e più in generale per migliorare la conoscenza dei tradizionali valori della tipica e classica cucina bolognese. In tutto questo è stato determinante il contributo e l'apporto materiale, ma più che altro culturale da parte della Delegazione, concretizzato con un fascicoletto, scritto dall'Accademico Tito Trombacco, sulla storia e le ricette della tagliatella, distribuito nel corso della manifestazione. (T. T.)

PARMA

CONFERENZA SULL'ENTOMOFAGIA

La Delegazione svolge per tradizione una riunione conviviale "fuoriporta", prima delle vacanze estive, che quest'anno è stata organizzata dal Simposiarca Pietro D'Alessio, presso il ristorante "Le Vedole", a Colorno, preceduta da un miniconvegno su un argomento attualizzato dall'Expo 2015: l'entomofagia.

La conferenza si è tenuta negli spazi annessi alle cantine di stagionatura dei salumi, vicino al ristorante, una struttura storica che già nel 1800, nelle mappe napoleoniche del Du-

cato di Parma, Piacenza e Guastalla era definita "pizzicagnolo", cioè produttore e commerciante di salumi ed era riportata come osteria nel 1864.

Il primo relatore della serata è stato l'Accademico di Parma Andrea Fabbri, docente del Dipartimento di Scienze degli Alimenti presso l'Università di Parma, che ha introdotto le caratteristiche biologiche degli insetti, che rappresentano il più grande tra i raggruppamenti di animali che popolano la Terra. Il secondo intervento è stato svolto da Pier Luigi Fedele, Accademico di Borgo Val di Taro, Comandante provinciale del Corpo Forestale dello Stato, che ha introdotto gli aspetti "pratici" legati all'entomofagia, partendo da un dato di fatto: siamo tutti un po' entomofagi, poiché la legge ammette delle quantità, sia pur minime, di residui di insetto nei normali alimenti e si stima che nel corso di un anno vengano assunti almeno 300 grammi di materia organica derivante da insetti. Oltretutto, il colorante per alimenti E120, l'acido carminico o carminio, utilizzato per esempio nella preparazione del liquore Alkermes, è un estratto di cocciniglia.

Infine, il Simposiarca D'Alessio, imprenditore con incarichi di docente presso l'Università di Parma, ha introdotto la rilevanza dell'entomofagia per molte culture in America, Africa e Asia, sottolineando gli enormi vantaggi legati all'uso alimentare degli insetti, per il basso impatto ambientale del loro allevamento e gli attuali sviluppi del loro utilizzo come farine e mangimi alimentari, in particolare nella piscicoltura. Tra i partecipanti alla serata è stata particolarmente gradita la presenza di un piccolo drappello di discendenti del Master Universitario in Cultura, Organizzazione e Marketing dell'Enoga-

stronomia Territoriale dell'Università degli Studi di Parma (COMET).

L'argomento piuttosto ostico per la cultura gastronomica occidentale, e italiana in particolare, non ha comunque tolto l'appetito ai partecipanti, che hanno potuto apprezzare, prima del menu della serata, una scelta di assaggi di salumi della casa.

(Giacchino Giovanni Iapichino)

TOSCANA

PISA VALDERA, VOLTERRA

IN PIAZZA, "DA NELLO"

Una serata organizzata insieme, dalle due Delegazioni, a stringere e confermare un rapporto da tempo molto consolidato, che si è svolta a Lajatico, un paesino delizioso, situato in collina, circondato da splendidi boschi. Quello che incanta soprattutto, però, è la grazia, la pulizia, il decoro di un tessuto urbano sospeso nel tempo.

Nella piazza centrale, il ristorante "Da Nello", d'estate, apparecchia fuori, in maniera rustica ma molto gradevole e curata, offrendo agli ospiti un'ambientazione storica e la frescura della collina e dei suoi venti leggeri.

Gradevole aperitivo nell'enoteca del ristorante, sull'altro lato della piazza, con un assaggio di strepitose ciliegie, e poi la cena. Cucina di straordinaria semplicità, che non vuol certo dire banale o sciatta, e di altrettanto straordinaria aderenza ai canoni della tradizione e del territorio. Eccellenti salumi, ottimo prosciutto, notevoli formaggi, una delicata trippa e, su tutto, una meravigliosa zuppa toscana, forse la migliore gustata da anni a questa parte. Sempre nel solco di una cucina che non si lascia sedurre da improvvisazioni e suggestioni modaiole, lasagne



con verdure e pasta al coniglio, di grande sapidità, grazie ad un coniglio non di batteria; fritto dell'aia con contorno di verdure fritte e una particolare braciola rifatta. Ancora casalingo, come era ovvio attendersi, il dolce: un delicato tiramisù. Di livello anche i vini, tutti dell'azienda "Badia" di Morrone: I Sodi del Paretaio, Vigna Alta e Vinsanto. Serata di grande piacevolezza, complici ambientazione, cucina e un gruppo di amici affiatati, a conferma di quanto l'Italia sappia sempre offrire, se si ha la pazienza e la voglia di esplorare il territorio e la curiosità di sperimentare, per trovare le tante nicchie di buona tavola ancora esistenti. (Giampaolo Ladu)

ABRUZZO

TERAMO

CHI HA DETTO CHE IL FRITTO FA MALE?

Il Simposiarca Claudio D'Archivio ha organizzato una riunione conviviale totalmente dedicata al cibo fritto, al ristorante "La Fornace", alle falde del Gran Sasso. Ospite del giorno, la dottoressa Valentina Muzii, che ha presentato una serie di diapositive su "Il cibo e la tavola nell'arte". Partendo dagli Etruschi, Valentina ha illustrato il cambiamento della tavola, che, originariamente molto minimale, si è arricchita, nel corso dei secoli, di posate, stoviglie e decorazioni. Prima del pranzo, il Simposiarca ha tranquillizzato Accademici e ospiti, dimostrando che la frittura e i fritti non fanno male, anzi, stimolano il fegato e lo aiutano a lavorare più velocemente, accelerando il metabolismo. In generale, il fritto è più digeribile rispetto ad altri tipi di cottura, in quanto l'alimento si disidrata e quindi è facilmente aggredibile dai succhi



digestivi. Nel corso della frittura, se la temperatura dell'olio è mantenuta costante e sostenuta, si crea una barriera lipidica che da una parte ostacola la penetrazione del grasso, dall'altra preserva i nutrienti. Quindi, niente più tabù sul fritto, a patto che si seguano delle regole precise, prime fra tutte, la scelta dell'olio e la temperatura di cottura. È iniziata, così, una degustazione di antipasti, ovviamente fritti, caldi e croccanti, partendo da uno splendido filetto di baccalà, con zucchine dorate e pastellate e una crocchetta di verdure. A seguire, un ottimo brodo di manzo, con immerse piccole polpette di pane condito e fritte, pura delizia; i tradizionali spaghetti alla chitarra, invece che essere lessati, sono stati passati rapidamente in olio bollente e poi conditi con il classico sugo di pomodoro e polpettine di carne: ingegnosa e stuzzicante provocazione! Unica eccezione, in questo godibilissimo menu, i tortelloni di ricotta al pesto, serviti come primo vero piatto e conditi con pomodorini secchi. Il classico fritto all'italiana è stato il piatto di mezzo, con costoletta di agnello, fettina di manzo, accompa-

gnate a cavolfiore in pastella e a un delicato formaggio primo sale, tutto fritto, neanche a dirlo! Ottimo anche il dessert: una palla di gelato, un delizioso fritto di latte e, trovata veramente geniale, una fetta della tradizionale pizza dolce, avvolta in un sottilissimo velo di pasta sfoglia che, una volta aperta sprigionava tutto il profumo e la bontà del dolce! Apprezzamento unanime per la creatività e l'abilità dei due chef, Anna Di Claudio ed Enrico Frisa, anche perché, in serata, la digestione aveva perfettamente completato il suo corso! (Roberto Ripani)

MOLISE

ISERNIA

CONSEGNATO IL DIPLOMA DI BUONA CUCINA

L'Expo, con il suo enunciato "Nutrire il Pianeta, energia per la vita", eletto protagonista della giornata della cultura della Delegazione, guida il dialogo e l'interesse degli Accademici, presenti numerosi al ristorante "da Patrizio". Riuniti prima della cena, tutti i

partecipanti sono coinvolti dal tema dell'Expo. Si parla di responsabilità sociale, di impegno concreto, immediato e non futuribile che incida significativamente sulle carenze alimentari nel mondo; di elevare la qualità della vita con tecnologie idonee; degli obiettivi che agevolino il lavoro soprattutto giovanile; di cibo, di iniziative, di produzione, di imprenditoria, di mercato, di commercializzazione. Antonio Ruggieri, giornalista Direttore de "Il bene comune", dimostra tutto ciò parlando di Castel del Giudice, piccolo paese della provincia di Isernia, esempio emblematico di sviluppo sostenibile che, valorizzando le possibilità trascurate del territorio, ha dato origine a una crescita sociale davvero stupefacente. Grazie alla proficua intesa tra amministrazione comunale, mondo imprenditoriale e abitanti del piccolo borgo, sono nate società partecipate dai cittadini e, quindi, economia. Tra tante altre, 50 ettari di terreno, prima votato alla pastorizia, è stato trasformato in un meato biologico recuperando qualità autoctone, restituendo fisionomia al paesaggio e ristabilendo l'economia di questo pezzetto



di mondo. La vendita delle mele prospera, collegata a piccoli imprenditori molisani per la trasformazione in succhi e marmellate di pregio, favorendo così l'imprenditoria giovanile e acquistate da una multinazionale tedesca per sciroppi e bevande. Sembra una favola ed è invece ben reale.

Il paese ha ricevuto il premio "Angelo Vassallo 2014" avendo favorito lo sviluppo locale nel rispetto dell'ambiente e all'insegna della trasparenza e della legalità e il premio "Tutela del paesaggio" dall'Unesco.

Gli Accademici che hanno visitato l'Expo ci trasmettono i messaggi che arrivano da questa esposizione mondiale. Sul loro dire si instaura un vivace dialogo in cui si incrociano critiche, speranze, dubbi risolutivi sul futuro di chi ancora oggi ha fame.

Dopo una significativa, affettuosa accoglienza si dà corso alla consegna del distintivo a tre nuovi Accademici, accompagnata da un grande applauso.

Una piacevole atmosfera di confronto in amicizia, piena, vivace, ha arricchito questo incontro che lascia tutti soddisfatti, anche per l'ottima cena preparata da Patrizio al quale viene meritatamente consegnato il Diploma di Buona Cucina 2015.

(Maria Cristina Carbonelli di Letino e Giovanna Maria Maj)

CAMPANIA

NAPOLI

CUCINA POLACCA ALL'ITALIANA

Sulla panoramissima terrazza dell'Hotel Mediterraneo di Napoli, ha avuto luogo una degustazione di un ricco menu all'insegna di una cucina polacca. L'iniziativa è stata promossa dall'Agenzia polacca per lo sviluppo dell'imprenditorialità, la quale, in occasione di

Expo 2015, ha realizzato "Appetito per la Polonia", interessante pubblicazione che raccoglie un cospicuo numero delle più rappresentative ricette della cucina polacca. L'evento "napoletano" ha visto affiancarsi all'Agenzia nazionale polacca, l'attività del Consolato onorario della Polonia a Napoli, retto da Dario Dal Verme. Vi ha partecipato, su invito, una rappresentanza della Delegazione capitanata dal Delegato Enzo Del Genio.

La serata ha proposto una degustazione di sei portate, magistralmente illustrate passo per passo e in diretta, per un riassunto - in verità molto efficace ed esaustivo - della composizione di un pasto completo alla maniera polacca: insalata di barbabietole cotte al forno con aceto balsamico e fragole; carpaccio di manzo polacco con olio ai funghi, sottaceti e acetosa; orzotto con sidro, champignon stufati e pomodorini, pancetta con purè di sedano rapa al forno; uszka ripieni di confettura di lamponi in salsa di birra; tiramisù con idromele e scaglie di cioccolato salato. Il tutto è stato accompagnato, o meglio inaffiato, da ottime birre polacche (chiara/scura),

in alternativa a più tradizionali vini italiani (Frascati/Montepulciano). Sidro per aperitivo e idromele a fine pasto.

Gli apprezzamenti degli Accademici si sono aggiunti a quelli degli altri invitati: operatori turistici, imprenditori del settore agroalimentare, società civile italiana e polacca, stampa specializzata.

In definitiva, l'iniziativa è ben riuscita e ha disegnato nuovi scenari di collaborazione tra i due Paesi, confermando ancora una volta la dimensione internazionale dell'Accademia - attiva peraltro a Varsavia - che riscuote nelle sue partecipazioni unanimi consensi.

(Paolo Romanello)

SICILIA

ALCAMO-CASTELLAMMARE DEL GOLFO

LA DELEGAZIONE IN LUNA DI MIELE

È una coltura, quella del miele, che affonda le sue radici nel tempo. E sono numerosi i produttori che anche oggi, nella Sicilia Occidentale, proseguono questa tradizione, in difesa

dei quali è scesa in campo la Delegazione, per promuovere e valorizzare il miele, che rappresenta un volano per l'economia, ma nello stesso tempo tutela le api, per le quali è stato lanciato l'allarme estinzione. Oltre 4000 anni fa, gli Egizi collocavano le loro arnie lungo il Nilo e il miele veniva offerto ai faraoni, che usavano installare grandi coppe o vasi ricolmi di miele accanto ai loro sarcofagi all'interno delle piramidi. Per millenni è stato il principale dolcificante usato dall'uomo per la preparazione di cibi e dolci. Il miele veniva utilizzato anche per uso medico. "Cibo degli dei" lo definirono i Greci, mentre la medicina ayurvedica, già 3000 anni fa, lo considerava purificante, afrodisiaco, dissetante, vermifugo, antitossico, regolatore, refrigerante, stomachico e cicatrizzante. Per ogni specifico caso era indicato un differente tipo di miele. Omero descriveva la raccolta del miele selvatico; Pitagora lo consigliava come alimento per una vita sana. I Romani ne importavano grandi quantitativi da Creta, da Cipro, dalla Spagna e da Malta. Sebbene gradualmente soppiantato dallo zucchero raffinato industrial-





mente, il miele, in virtù delle tante proprietà è da sempre consumato. E per la valorizzazione e promozione di quello locale, vera tipicità del territorio, gli Accademici, su proposta del Delegato Liborio Cruciata, hanno trascorso, con le famiglie, una giornata nella fattoria didattica "Augustali" di Alcamo, per seguire le varie fasi della produzione, e le relazioni di Finella Ammoscato sul tema: "Anche noi in luna di miele" e dell'agronomo Alberto Varvaro. Durante l'incontro, la Delegazione ha raccolto l'appello di scienziati e produttori, provenienti da tutte le parti del mondo in difesa delle api, che trovano sempre meno terreno dove possono vivere e senza le quali sarebbero gravissimi i danni nell'ecosistema ambientale della Terra mettendo a rischio la stessa sopravvivenza dell'uomo.

(Giuseppe Maniscalchi)

MODICA

CENA NEL LOCALE DI UN VECCHIO AMICO

Gli Accademici della Delegazione si sono recati presso la trattoria "da Luigi", a Ragusa,

facendo visita a Luigi Incardona, ex Accademico, che, unitamente alla consorte Rita, gestisce un accogliente locale ubicato nel centro storico, a pochi metri dalla Cattedrale di San Giovanni. Luigi prepara e presenta pietanze della tradizione iblea, a volte da lui rielaborate e rivisitate ma sempre utilizzando prodotti del territorio e di stagione.

È stata una riuscita e simpatica serata, all'insegna dell'amicizia e della convivialità accademica, alla quale hanno partecipato, oltre a numerosi Accademici di Modica e loro ospiti, anche alcuni Accademici di Ragusa. (Carlo Ottaviano)

SIRACUSA

CIBO & ARTE PER EXPO 2015

Il cibo è stato sempre rappresentato nell'arte, sin dalle epoche più antiche, con grandi esempi sia religiosi, rappresentativi della vita nel tempo, sia nelle nature morte. Nell'arte tanti i significati impliciti che la presenza del cibo assume o sottintende: semplice rappresentazione in dettaglio o in primo piano, significato implicito (pane e vino riman-

dano all'eucarestia...), riferimenti alle diverse culture, ai territori e ai sistemi di preparazione delle pietanze, alla convivialità nel tempo, al piacere della varietà, all'influenza sulla salute e alle mode nei vari aspetti.

Attorno al cibo e alle sue implicazioni con l'arte, è stato declinato l'evento culturale "Cibo & Arte per Expo 2015", che ha avuto luogo presso la Galleria Roma, in Ortigia, a Siracusa.

Fulcro della kermesse una mostra collettiva di pittori sul cibo e un concorso aperto al territorio e a tutti i generi d'arte: pittura, scultura, illustrazione, fotografia, poesia, moda, cucina, teatro, danza, musica, ma anche ad aziende raccordate al cibo: ristoranti, trattorie, aziende artigiane e produttori di biologico.

Un programma ricco di eventi... nell'evento: la presentazione della mostra a cura di Cettina Pipitone Voza, Direttore del Centro Studi Territoriale per la Sicilia Orientale; le ricette del vivere sano; la cucina tipica siciliana; le poesie dialettali; i cunti; aperitivo in... musica; alimentazione e benessere, e le attività artistiche collaterali: le torte deco-

rate in pasta di zucchero, le marmellate di frutta, ecc. Fra le conferenze, quella del Delegato di Siracusa, Angelo Tamburini, che ha relazionato su "Il vino nell'antichità e nell'arte", proponendo all'attento uditorio la storia del vino anche con l'ausilio di immagini d'arte, sculture classiche, mosaici, reperti, attrezzature per produrre e recipienti utilizzati per bere, con particolare attenzione al prezioso Moscato di Siracusa Doc cui è stato destinato il momento finale con la degustazione!

L'affascinante e originale percorso d'arte tra passato e presente ha riscosso il plauso dei numerosi Accademici. (Angelo Tamburini)

TRAPANI

CURARSI MANGIANDO

Si è svolto a Trapani il Master "Curarsi mangiando" (metodo Giorgio Ciacci, endocrinologo), ideato e organizzato dalla locale Delegazione, in collaborazione con il Provveditorato agli Studi, diretto dal dottor Luca Girardi, con il Prorettore e la Presidenza del Corso di Laurea in Dietistica di Palermo, con il Dipartimento di Scienze dell'Alimentazione dell'Università di Messina e con la Società Mediterranea di Medicina dello Sport di Trapani. Il Master è stato rivolto a trentaquattro insegnanti della IV e V elementare del Distretto scolastico di Trapani. Obiettivo del progetto è stato quello di gestire un percorso di educazione alimentare e di far acquisire conoscenze sul cibo attraverso il riconoscimento del valore della dieta mediterranea, nella prevenzione primaria e secondaria delle malattie cardiovascolari, degenerative cerebrali e neoplastiche nonché dell'obesità, proponendo, altresì, la valorizzazione dei prodotti



della cucina del territorio. In particolare, considerato che nei ragazzi il comportamento alimentare ha quasi abolito il consumo di cereali, riso, verdura, frutta e pesce azzurro a favore di cibi e bevande ricchi di grassi e zuccheri, il progetto, rivolgendosi agli insegnanti della scuola primaria e attraverso una fattiva collaborazione tra scuola e famiglia, si propone di fare acquisire agli alunni quelle buone abitudini alimentari che, purtroppo, si stanno perdendo. L'Unesco ha proclamato la dieta mediterranea patrimonio culturale intangibile dell'umanità, ed è proprio per ricordare il quinto anniversario di tale riconoscimento, che la Delegazione, unitamente agli Enti e alle Associazioni citate, ha organizzato tale Master. Il programma didattico ha visto impegnati come relatori i professori Giacomo Di Leo (Pro-Rettore dell'Università di Palermo), Salvatore Verga (Presidente del Corso di Laurea in Dietistica), Giacomo Dugo (Direttore del Dipartimento di Scienze dell'Alimentazione dell'Università di Messina), e i dottori Calogero Puntrello (cardiologo), Arian Frasherì (emodinamica cardiovascolare), Giorgio Saluto (igiene della nutrizione), Benedetto Mirto (pediatra), Francesco Sieli (medicina dello Sport) e lo chef Peppè Giuffrè, testimonial del

Cluster Biomediterraneo all'Expo di Milano. Ha chiuso il Master, durato quindici giorni, il Vice Presidente dell'Accademia Mario Ursino. (Ignazio Aversa)

VAL DI NOTO

UNO CHEF DI ALTO LIVELLO

Giuseppe Catanese, dopo essersi formato al liceo alberghiero e aver lavorato in diversi alberghi e ristoranti (di alto rango), ha deciso di mettere radici a Rosolini, un piccolo centro situato al confine tra Siracusa e Ragusa. Nonostante il ristorante sia intitolato alla moglie, lo chef del "Donna Patrizia", lavora da solo in cucina, e non ammette intrusioni. Si avvale dei prodotti del territorio, di eccellente qualità, e li elabora con uno stile che coniuga tradizione e innovazione. Il Simposiarca Franco Cultrera si è affidato alle scelte di Catanese per comporre il menu, e il risultato è stato molto soddisfacente. Un bianco "Balata", dell'azienda agricola "Terre di Noto", ha ben accompagnato tutte le portate. Già a partire dal primo antipasto, l'intento è stato chiaro: una tradizionalissima pannella è stata appoggiata su un *chutney* di mela, piacevolmente agrodolce, e guarnita con due alicette marinate, una fet-

tina di guanciale di suino nero dei Nebrodi, uno spicchio di arancia, due petali di geranio, un filo di riduzione di vino cotto, con zenzero e pistacchio. La degustazione ha sollevato una vivace discussione, perché i sapori erano tanti e diversi fra loro, ma alla fine l'approvazione è stata quasi unanime. Il tutto si gustava al meglio con una fettina dell'ottimo pane, sfornato al momento e portato in tavola caldo e profumato. Il secondo antipasto era un pezzetto di polpo cotto al forno, su una deliziosa crema di patate ottenuta mantecando il purè con un brodino di pesce (oltre al latte), profumato di finocchietto selvatico e accompagnato con pomodoro ciliegino cotto al forno a bassa temperatura e pezzetti di olive tostate. Un omaggio alla tradizione, le "tenerezze della nonna": la pasta con i "tenerumi", le foglie più tenere della pianta che dà le zucchine lisce e lunghe. Un piatto povero che è diventato un primo raffinato: grossi gnocchi di semola e patate, ripieni di formaggio saporito, in brodetto con vongole e "tenerumi". Altrettanto di pregio i ravioloni con ripieno di melanzana e scamorza, in ragù bianco di pesce spada, finocchietto, capperi e mandorle. Ottima la spigola, freschissima, accompagnata da una delicata caponatina. Per des-

sert: gelato al basilico, per preparare al dolce vero e proprio, un cannolo con la cialda di farina di polpa di carruba, con ottima crema di ricotta. Sorpresa finale: un assaggio di Moscato alla mandorla amara, artigianale, veramente eccellente. La Delegata Agatina Trigona ha concluso informando gli Accademici sui risultati delle recenti elezioni ai vertici dell'Accademia. (Carla Siena)



EUROPA

OLANDA

AMSTERDAM-LEIDEN

I FORMAGGI NEL MENU

Cena al ristorante "L'Ozio", nel cuore del quartiere De Pijp, frequentato da un'allegria popolazione giovane ma sempre attenta alle novità culinarie. La gestione è italiana, con il proprietario Adriano Amighini, sempre presente e attento, e Simone Biavaschi in cucina. L'antipasto ha aperto la cena in un crescendo di sa-





pori e sensazioni, partendo dal delicato branzino profumato all'arancia, continuando con la crema di uova servita al bicchiere, sorprendente per la struttura e sublime per il gusto, per terminare con un culetello con fichi, una primizia per l'Olanda. Il tutto perfettamente accompagnato da un Franciacorta Saten Camossi 2013. Nei primi, il risotto, perfetto nella cottura e molto bilanciato nel gusto, ha mostrato come i pistacchi si sposino benissimo con la robiola; gli gnocchetti al bagoss hanno poi fornito il primo assaggio con il formaggio che costituiva il *leit-motiv* della serata. Sapientemente preparato con una salsa ai porri, questo piatto ha ricevuto un ottimo apprezzamento ed è stato premiato con un voto altissimo. L'abbinamento con il Verdicchio dei Castelli superiore Brunori 2014 era eccellente. Molto interessanti le spiegazioni di Amighini sulla produzione del bagoss e sulle tradizioni del paese da cui proviene (Bagolino). Il secondo piatto, una gancia di vitello servita su crema ricca di patate e gustata al cucchiaino, cotta a bassa temperatura per 9 ore, ha sorpreso gli Accademici per la delicatezza e l'originale presentazione. Il piatto è stato accompagnato da un buon Morellino di Scansano Roggiano 2013. A seguire, un assaggio di bagoss invecchiato 60 mesi, superlativo, servito con una salsa di mele cotogne e con mostarda. Infine, un delizioso tortino alla frutta secca con crema inglese.

I vini, di ottima qualità, erano perfettamente abbinati ai piatti. La cena ha lasciato tutti molto soddisfatti, per il menu interessante, la presentazione curata, la qualità degli ingredienti, la preparazione perfetta, il servizio solerte e discreto. L'allestimento della saletta riservata, con luci morbide, alcune candele e il sistema di



insonorizzazione realizzato recentemente, hanno reso l'esperienza conviviale molto piacevole.

UNGHERIA

BUDAPEST

CUCINA "MEDITERRANEA" INTERNAZIONALE

La riunione conviviale che si è svolta presso il ristorante "Peppers" (presso l'Hotel Marriott), ha rappresentato per la Delegazione un'opportunità di incontro particolarmente significativa, in quanto un po' fuori dai normali schemi. In questo ristorante internazionale, infatti, si svolge un brunch "mediterraneo" molto frequentato sia da ungheresi sia da stranieri, e gli Accademici volevano rendersi conto di come sia percepita la "cucina mediterranea" dai "non italiani". Si è trattato di un'esperienza insolita e forse alcuni hanno storto un po' il naso perché non è stata una riunione conviviale "ortodossa", ma è bene che ci si renda conto di persona di ciò che avviene attorno per poi eventualmente discuterne con cognizione di causa. In un'occasione come questa, il Simposiarca e relatore non poteva che essere l'Accademica Giovanna Mandato Leahy, che pur

di origine italiana (Napoli), ha vissuto fin dall'infanzia negli States. In una breve relazione il cui tema era: "La cucina italiana negli States (esperienze di vita!)", ha illustrato come negli anni Sessanta si sia trasferita, con la famiglia, a New York perché il padre aveva avuto l'incarico di far conoscere agli americani la piccola pasticceria italiana e francese, così come i liquori europei e la cucina italiana in generale. In quel tempo la cucina europea era quasi sconosciuta e l'italiana era percepita solamente come "pasta e pizza", ovviamente pesantemente adattata ai gusti locali. Ora la situazione è radicalmente mutata, ma permane l'esigenza di un adattamento dei cibi al gusto americano. Organizzazione e servizio in sala impeccabili hanno fatto da cornice al menu "mediterraneo", concordato con lo chef Adnan Khan: Prosecco di benvenuto e canapè; prosciutto di San Daniele con melone e formaggio di capra con pepe rosso tostato, abbinati al Pinot grigio 2014 (Bela & Bandi); penne al pesto di rucola, con Nabor 2013 (St. Andrea); controfiletto di black angus argentino arrostito in salsa al vino rosso, patate e zucchine: vino Syrah 2013 (N.A.G.); soufflé al cioccolato alla Valle del Rodano, abbinato a Hetszolo 2009 (Sargamuskotaly). Nel

complesso il cibo era piacevole e ben servito, ma decisamente è stato con la pasta che si è sentita la differenza con l'"italianità" del piatto sia come gusto, sia come cottura. Veramente gustoso il controfiletto, tenerissimo e cotto a puntino, così come il dessert. I vini ungheresi, ben abbinati, sono stati particolarmente apprezzati. (Alberto Tibaldi)



NEL MONDO

BRASILE

SAN PAOLO

UN VIAGGIO NELLA GASTRONOMIA MARCHIGIANA

Con la consulenza di Fabio Torresi della Delegazione di Fermo, è stata realizzata una delle cene più caratteristiche, un vero "viaggio nelle Marche". Guidati dallo chef José Alencar del ristorante "Santo Colomba", il percorso è cominciato a Porto San Giorgio, con la delicata insalata di mazzancolle, proseguendo poi per Campofilone, ricordata con i suoi classici tagliolini. Da Ascoli Piceno è arrivata la ricetta del capretto e da Camerino il torrone usato per preparare un ottimo dolce. Il Simposiarca Renzo Regini e l'Accademico Gian Paolo Aslan, entrambi marchigiani, dicevano di "sentirsi a casa". Molto applaudito, Alencar ha ricevuto la targa di riconoscimento dalle mani del Console Generale Michele Pala, che ha voluto rivolgere un bel discorso di ringraziamento allo chef, considerato "il più italiano dei brasiliani".



VALLE D'AOSTA

AOSTA

25 maggio 2015

Ristorante "Cantina du Clou" di Alberto & Ambra Glarey. ●Via Corrado Gex 8, Arvier (Aosta); ☎0165/99004; coperti 65. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; giorno di chiusura giovedì. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: rotolini di lonza alla salvia, sedano e fontina con vinaigrette; bicchierino di vellutata di zucca con grissino speziato; crema di zucchini con dadino di Petit Combin e erba cipollina; spuma di trota salmoneata con panzanella alla menta, cipolla rossa e aceto di lamponi; carne sotto sale; foie gras d'oca e anatra con composte maison; tometta paglierina filante ricoperta di crudo di St. Marcel 18 mesi; risotto con cavolo e fontina su letto di lardo; filetto di cervo glassato in crema di Enfer e lamponi; gelato artigianale flambé.

I vini in tavola: Mayolet (Feudi San Maurizio); Muscat de Frontignan (Chateau de Stony); Fumin (Feudi San Maurizio); Torrette Supérieur (Maison Anselmet).

Commenti: Locale sito in Arvier, paesino a metà strada tra Aosta e Courmayeur, sosta obbligatoria, negli anni 60-70, per la cucina della signora Milliery, che proprio in quegli anni acquisì la prima stella Michelin della Valle d'Aosta. Mancata la madre, il figlio Alberto, lo chef attuale, ha ripreso, dopo esperienze diverse sempre in ambito culinario, la tradizione materna con risultati promettenti. Gentilissima l'accoglienza della moglie Beba. Corretto accostamento tra piatti della cucina tradizionale valdostana e internazionale. Il risotto, nonostante la presenza di fontina e lardo, è risultato insipido. Ottima e abbondante la scelta dei vini. Unica pecca, il Muscat de Stony, troppo evanescente. Tovaglie e tovaglioli di carta non adeguati ma, se si vuole, non in contrasto con le caratteristiche dell'ambiente familiare del locale.



PIEMONTE

ALESSANDRIA

20 maggio 2015

Ristorante "Belvedere" di Giuliano e Alberto Delucchi, in cucina la mamma Agnese. ●Via Dusio 5, Gremiasco (Alessandria); ☎0131/787159; coperti 50. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie variabili; giorno di chiusura martedì e d'estate anche il lunedì sera. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: flan di verdure con fonduta di Montebore; salumi di Gremiasco tipici del Giarolo; carne cruda con peperoni; crostatina di cipolle; frittelle di borragine farcite; tagliolini verdi al basilico con pomodoro fresco; gnocchetti di ortiche al Montebore; rotondino di vitellone in umido con funghi; anatra al forno; tris di dolci fatti in casa.

I vini in tavola: Timorasso (Walter Massa); Timorasso; Barbera (entrambi Barreri); Moscato di Strevi (Marenco).

Commenti: La signora Agnese, da più di 68 anni in cucina, anche questa volta si è superata: ottime la crostatina di cipolle e le frittelle di bor-

ragine per non parlare degli gnocchetti di ortiche al Montebore accompagnati da un notevole Timorasso che ha deliziato gli Accademici. Una bella giornata di sole ha permesso di godere di questa gita fuori porta all'aria pura della collina, con una notevole vista della Val Curone. Giuliano e suo fratello Alberto, sommelier, hanno trattato benissimo gli Accademici, con un buon rapporto qualità-prezzo.

ASTI

28 maggio 2015

Ristorante "Locanda Fontanabuona" della famiglia Gambaudo. ●Via Nizza 595, Mombercelli (Asti); ☎0141/955477; coperti 70. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; ferie da definire; giorno di chiusura martedì e mercoledì. ●Valutazione 7; prezzo 35 €.

Le vivande servite: brut con stuzzichini e verdure fritte; filetti di gallina alle erbe aromatiche; millefoglie di melanzane alla Fontanabuona; tagliolini alle ortiche con burro e menta; risotto alle zucchine, timo e maggiorana; coscia d'anitra nostrana all'aceto balsamico e pepe verde; patate al forno; insalatina mista; semifreddo al croccante di nocchie.

I vini in tavola: Brut Furmentin (Terre nostre); Piemonte Chardonnay Doc 2013; Barbera d'Asti Docg "La" 2013 (entrambi Terre astesane); Moscato d'Asti Docg "Spatuss" 2014 (Terre nostre).

Commenti: Cena di inizio estate con le erbe protagoniste. Un ghiotto ape-

ritivo ha accolto gli Accademici, caratterizzato da una sequela di fritti caldi e fragranti, offerti con premura e generosità. Veramente ghiotte e succulente le melanzane. Nei pur ottimi tagliolini, l'eccesso di menta mortificava il delicato aroma dell'ortica. Tenera l'anitra, migliorabile il contorno. Gradevole il dessert. Vini beverini profusi con generosità, servizio accurato e sollecito. Prezzo equo. Prima della riunione conviviale, Francesco Bonaccorsi, uno dei Simposiarchi insieme a Piergiorgio Saracco, ha intrattenuto gli Accademici con una chiacchierata sulle virtù dell'ortica.

BIELLA

23 maggio 2015

Agriturismo "Baltera" di Andrea Baltera Bocchione, in cucina Andrea Baltera. ●Via Ludovico Costa 4, Masserano (Biella); ☎015/96843, cell. 348/0652122; coperti 40+30 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; giorno di chiusura dal lunedì al giovedì. ●Valutazione 7,3; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: affettati misti e focaccia; carpaccio di carne; gnocchi al ragù; gnocchi alla crema di zucchine; roastbeef con verdure di stagione; carrello dei dolci.

I vini in tavola: rosso e rosato di produzione propria.

Commenti: Serata dedicata agli gnocchi, magistralmente interpretati dallo chef Andrea Baltera, nel suo agriturismo immerso nel verde del paese di





PIEMONTE segue

Masserano. Ne sono state proposte due versioni: una classica con il ragù di carne e un'altra, più delicata, alle zucchine rigorosamente dell'orto. Commenti e apprezzamenti molto positivi. Ovviamente la cena non poteva essere solo incentrata su questi due piatti, che sono stati accompagnati da carne squisita per la sua succulenza e sapore. Per dessert, una selezione di diverse golosità: "bônet", torta di mele, crostata di frutta e gelati. Gli Accademici hanno abbondantemente fatto onore alla preparazione dello chef, mantenendo delle critiche per il vino non perfetto e per il servizio un po' troppo lento, ma gentile e premuroso.

VERBANO-CUSIO-OSSOLA 21 maggio 2015

Ristorante "Rifugio" di Michela Benato, in cucina Michela Benato. ●Via Principe Umberto 13, Loc. Granerolo, Gravelona Toce (Verbania); ☎0323/010423; mikelapasticcia@gmail.com; coperti 50+10 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie gennaio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,75; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: paletta biellese con marmellata di mele; flan agli asparagi; carpaccio di fassona con salsa al gorgonzola; tagliatelle al ragù di cinghiale; tris di fassona con patate al forno; insalata di arance e finocchi; tavolozza di dessert.

I vini in tavola: Ribolla Gialla (Cantine Cormons); Friuli Grave Sauvignon (Cantina Forchir); Rosso Valtellina (Cantina Nino Negri); Moscato passito.

Commenti: Il locale, già sede di un Circolo, è guidato da una giovane cuoca che dimostra le esperienze maturate dapprima alla Scuola di Trivero e poi in ristoranti di livello,

sviluppando con passione la ricerca all'origine nelle carni piemontesi. Hanno ricevuto grande apprezzamento sia il carpaccio sia il tris caldo di carni; ma notevole è stata la mano nei frittini a sorpresa e in particolare nel delizioso flan di asparagi, così come - gran finale - nella meravigliosa tavolozza di dolci che aggiungeva ai sapori un'ottima composizione cromatica. La varietà, qualità e onestà delle proposte, degne delle sale migliori della ristorazione, hanno reso unanime il riconoscimento degli Accademici, insieme alle risposte ottenute ai quesiti posti su ingredienti e ricette, con la consegna del piatto-simbolo dell'Accademia.



LIGURIA

GENOVA 12 maggio 2015

Ristorante "San Giorgio" di Danilo e Roberto Scala. ●Via Rimassa 150-154r, Genova; ☎010/59552, cell. 347/9106338; info@ristorantesan-giorgiogenova.it; coperti 50. ●Parcheggio incustodito ma sufficiente; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,3; prezzo 50 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: aperitivo con cuculli e focaccia; passatina di ceci con gamberi sbollentati e crostini al profumo di rosmarino; ravioli di pesce con ragù di crostacei; zuppetta di pesce in crosta di pane; scarpantina, caffè e pasticceria secca.

I vini in tavola: Brut rosé; Bianco Vigna Il Pino 2010 (entrambi azienda Lungarotti, Torgiano); Pinot nero (Cantina produttori di Termeno).

Commenti: Il locale, accogliente e dall'atmosfera raffinata, vicino al mare ma sufficientemente defilato per goderne solo gli aspetti positivi, vanta la caratteristica di proporre menu quasi esclusivamente di pesce, con prodotti sempre freschi, continuando una tradizione di famiglia (il padre Giorgio e la mamma Teresa) che, in altra sede, per oltre 25 anni, hanno proposto piatti legati al territorio, sempre di alta qualità, facendo capo a produzioni locali e artigianali. Particolarmente apprezzati la passatina di ceci con i suoi "allegati"; delicati i ravioli, originale la copertura di leggera crosta di pane delle singole porzioni della zuppetta di pesce, servita singolarmente in piccole zuppere. La cena si è conclusa con una breve conversazione di un amico, il professor Piero Frattari, fautore con la signora Basola della cucina vegetariana e vegana, e con la distribuzione in omaggio di piccole loro pubblicazioni che gli Accademici hanno deciso di approfondire.

GENOVA EST 9 giugno 2015

Osteria "da Drin" della famiglia Castagnola. ●Frazione Capreno 66, Sori (Genova); ☎0185/782210, anche fax; coperti 50. ●Parcheggio custodito; ferie dal 15 settembre al 15 ottobre e dal 24 dicembre al 4 gennaio; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8; prezzo 30 €.

Le vivande servite: focaccette al formaggio e ripieni alla genovese; ravioli al "tuccu"; trofiette al pesto; gran fritto misto all'italiana; sfogliatine con crema chantilly e fragole e bicchierino di Calvados.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene (Bartolomeo); Rossese Cassina Feipu (Massaretti).

Commenti: Una cucina familiare e genuina, con piatti della tradizione dell'entroterra ligure, ancorché la costa e il mare siano visibili dalla bella cornice collinare verde in cui è situata la trattoria. Tipiche del territorio sono le molto apprezzate focaccette al formaggio, servite in antipasto assieme ai ripieni alla genovese mantenuti leggerissimi dalla cottura al forno senza il passaggio in padella. I due primi, classici, si sono distinti per una interessante interpre-

tazione locale del sugo "tuccu" dei ravioli, reso chiaro dal contenuto di carne bianca, e per il gustoso pesto delle trofiette appena insaporito da un giudizioso uso di pecorino sardo. Il fritto misto all'italiana è stato, assieme agli altri, il piatto che ha confermato il primato del locale nella capacità di osservanza della buona cucina tradizionale e genuina. Ottimi sia il dessert sia l'abbinamento dei vini.



LOMBARDIA

ALTO MILANESE 10 giugno 2015

Ristorante "Cà mia" di Fabio d'Auria, in cucina Giuseppe Granata. ●Via Najmiller 3, Busto Garolfo (Milano); ☎0331/567099; info.cami@gmail.com; coperti 30. ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì e martedì sera. ●Valutazione 7,1; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tomino di montagna in cestino di bacon croccante con cipolline caramellate; focaccia della casa con datterino di Sicilia e culatello; fiori di zucca in pastella sfiziosa su misticanza al limone; paccheri con delicata di parmigiano 35 mesi, asparagi, pomodorini e battuto di crudo; cosciotto d'agnello brasato con misticanza fresca estiva e mirtilli.

I vini in tavola: Degustazione di birre in abbinamento.

Commenti: Il ricordo della vecchia osteria di paese, dove ci si ritrovava liberamente per bere un bicchiere di vino, mangiare un panino con il salame e scambiare pareri sugli ultimi avvenimenti sportivi, ha subito un restyling per adeguarsi alle mutate esigenze sia culinarie sia di aggregazione. In questa ottica il vecchio "circolo ACLI" di Busto Garolfo ha visto rinascere il piacere della compagnia attorno a un tavolo dove gustare qualche vivanda accompagnata da una buona birra artigianale. La fantasia dello chef Giuseppe ha dato vita a una serie di assaggi che hanno sortito commenti contrastanti fra gli





Accademici, che in genere hanno apprezzato il tomino con bacon, i paccheri e il dolce, mentre dubbi sono stati espressi sugli accostamenti di sapore realizzati nelle altre portate. Il locale, giovane e spigliato, è gestito dal patron e "oste" Fabio che, con la sua calma e pacatezza, riesce a non rendere insopportabili i tempi di servizio decisamente lunghi. Molto piacevole l'atmosfera conviviale.

BERGAMO 11 giugno 2015

Ristorante "Visconti dal 1932" di Daniele Visconti. ●Via De Gasperi 12, Ambivere (Bergamo); ☎035/908153; coperti 60+40 (all'aperto). ●Parcheggio custodito; ferie due settimane in febbraio; giorno di chiusura martedì e mercoledì. ●Valutazione 7,9; prezzo 35 €.

Le vivande servite: stuzzichini di benvenuto; polpettine di zucchine; "chisol" di polenta con stracchino storico delle valli; casoncelli ("carunsei") della nonna; risotto con paruk e formai de mut; "useli scapac" e barba dei frati con polenta di mais rostrato rosso; crostata della nonna con gelato di pesche tabacchiere; dolci.

I vini in tavola: Valdobbiadene Docg "Col del Sas" (Spagnol); Valdobbiadene e Valcalepio "Sette Terre" (Sant'Egidio).

Commenti: Apprezzatissima la relazione del dottor Paolo Moretti relativa all'argomento del suo ultimo libro, *L'Europa a tavola*, che ha poi dato in omaggio ai commensali. Molto condiviso è stato il conferimento del pre-

mio "Massimo Alberini" 2015 alla storica gastronomia di Angelo Mangili in Città Alta. Il menu proposto da Daniele è stato molto apprezzato; in particolare, le polpette del Papa buono e i "carunsei" (così si chiamavano i casoncelli ai tempi di nonna Adalina) sono stati commentati molto positivamente ed è stata sottolineata la loro originalità. Squisito, per finire, il gelato alla pesca e seguiti con attenzione gli interventi sia del signor Ravasio, titolare della Cantina S. Egidio, sia dello chef affiancato dal fratello di Daniele. Anche questa riunione conviviale, comunque, ha visto la presenza di un foltissimo gruppo di amici che hanno, come sempre, accolto positivamente le scelte della Consulta.

BRESCIA 15 maggio 2015

Ristorante "Osteria di Villa Fenaroli" in cucina Massimiliano Metelli. ●Villa Fenaroli Palace Via G. Mazzini 14, Rezzato (Brescia); ☎030/279323, fax 030/2594111; info@villafenaroli.it, www.villafenaroli.it; coperti 250. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie due settimane a cavallo di Ferragosto. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: ricotta pere e noci; polenta abbrustolita con lardo pestato e rosmarino; polenta con formaggella; uovo sodo e asparagi; cotiche con fagioli bianchi dell'occhio; robiola e cotognata.

I vini in tavola: Luis Franciacorta Satin; Rosso Curtefranca Rübì; Luis Collection rosè (tutti Cantina Le due Querce, Omi).

Commenti: Dalla collaborazione tra la Delegazione organizzatrice del convegno-conviviale "Dal cibo nell'arte - all'arte del cibo" e il Rotary Distretto 2050 per il Service, è nata una serata speciale, alla presenza dei relatori Davide Dotti curatore della mostra "Il cibo nell'arte", Silvana Chiesa DCST Lombardia Est, Giuseppe Masserdotti regista dell'evento e autore di una poesia sul tema, letta dall'attrice Roberta Moneta. A concludere, padre Gianni Mometti, che ha impartito la benedizione di Sua Santità e ha ricevuto, dal Governatore Fabio Zanetti, il riso destinato alle opere di carità di Papa Francesco. Il tutto ha introdotto la cena con cibi della tradizione bresciana presenti anche nelle ricche dispense delle telenovelas. Ottimi gli accostamenti con i vini della Franciacorta. Presenti anche alcuni Accademici della Lombardia Est, Monza e Brianza, Voghera e Club rotariani di Brescia e provincia.

MONZA E BRIANZA 28 maggio 2015

Ristorante "Saint Georges Premier" di Buelli/Rasero, in cucina Claudio Erba. ●Via Vedano 7, Parco Reale, Monza Brianza; ☎039/320600; info@saintgeorges.it, www.saintgeorges.it; coperti 250+200 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante, comodo; ferie 2-26 agosto; giorno di chiusura lunedì e martedì, sempre a cena. ●Valutazione 7,2; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: petto d'anatra con brioche e marmellata di pomodori verdi; risotto con asparagi di stagione; sella di vitello farcita con patate e cipolline; bavarese alle fragole.

I vini in tavola: Spumante brut metodo classico (La Rocchetta); Bianco Lapis Argenteus (Podere Castelmerlo); Rosso Riserva (La Rocchetta).

Commenti: La Delegazione ha scelto per la riunione conviviale uno dei siti più incantevoli della zona, immerso

nel verde rigoglioso del parco di Monza. Lo chef Claudio Erba ha studiato un menu semplice ma elegante, con scelta di piatti di qualità e rispetto della stagionalità dei prodotti. Buon apprezzamento è stato attribuito al risotto con gli asparagi, calibrato nella cottura e nel gusto, morbido e delicato. Originale l'accostamento della marmellata di pomodori verdi con il petto d'anatra. Menzione particolare merita il servizio, attento e puntuale: bravi e simpatici i ragazzi, molto compresi nel loro ruolo. Ha concluso la serata l'interessante ed esauriente relazione del professor Vittorio Sironi, Direttore del Centro studi sulla storia del pensiero biomedico presso l'Università di Milano Bicocca. Argomento: "Condire il cibo, condire il corpo. Alimentazione e salute nella tradizione brianzola".

PAVIA 13 maggio 2015

Ristorante "Locanda del Carmine" di Lorella Soldati. ●Piazza del Carmine 7/A, Pavia; ☎0382/29647, fax 0382/33101; info@locandadelcarmine.com, www.locandadelcarmine.com; coperti 50+30 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie ultime 3 settimane di agosto. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate American Express, CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: selezione di affettati di propria produzione; sformatino di verdure miste con fonduta leggera di montecorno; zuppa alla pavese; gnocchetti di Verrua Po con pomodoro, fagioli borlotti e pancetta croccante; coppa di maiale cotta a bassa temperatura con salsa al pepe verde; patate sabbiose; semifreddo al mascarpone con salsa di fragole.

I vini in tavola: Pinot nero Pernero (Travaglino); Buttafuoco Luogo della Cerasa (Picchioni); Bianco su proposta del sommelier.

Commenti: Ambiente gradevole in pieno centro storico di Pavia. Il risto-





LOMBARDIA segue

rante occupa parte di una chiesa consacrata ricostruita nel 1652 su una precedente, risalente all'anno 950. Sono ancora presenti le colonne della navata centrale con gli archi che collegavano le cappelle laterali. La qualità del servizio è stata apprezzabile. L'occasione conviviale è stata utilizzata dalla Delegazione per promuovere una iniziativa collegata ad Expo: l'inserimento in tutti i menu dei ristoranti pavesi, almeno per la durata della manifestazione, di un piatto storico: la zuppa alla pavese.



TRENTINO - ALTO ADIGE

 **MERANO**
12 maggio 2015

Ristorante "Roemerkeller" di Marco Bozza. ●Via Mercato 12, Lagundo (Bolzano); ☎0473/448385; info@roemerkeller.it; coperti 320+280 (all'aperto). ●Parcheggio sufficiente; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 6,8; prezzo 45 €.

Le vivande servite: antipasti di salumi misti tipici toscani; risotto agli asparagi freschi; tagliata classica di bisonte canadese con scaglie di parmigiano e gocce di mousse all'aceto balsamico; semifreddo della casa.

I vini in tavola: Chardonnay Graf von Meran 2013 (Cantina di Merano Burggraefer); Valpolicella classico superiore (azienda agricola Montecariano).

Commenti: La gestione di Marco Bozza ha dato un notevole impulso all'attività di questo ristorante, in grado di produrre sino a 1000 coperti al giorno nei periodi di massima affluenza turistica. L'offerta è enorme: antipasti di terra e di mare, paste, risotti, minestre, pizze, carni (fiorentine e di provenienza estera), pesce e crostacei, dolci fatti in casa. La scelta dei vini è adeguata. Gli Accademici, come già in occasione di precedenti riunioni conviviali, hanno potuto apprezzare l'impegno della cucina e del personale di servizio, particolarmente preso dall'affluenza ininterrotta di ospiti. Molto gustoso il misto di salumi toscani che l'attesa ha reso ancor più gradito; ap-

prezzata la sapidità del risotto agli asparagi bianchi, forse migliorabile nel suo grado di cottura; morbida e ricca di aromi la tagliata di bisonte canadese, per molti una lieta sorpresa. Buono il rapporto qualità-prezzo. Consueto riconoscimento alla brigata di cucina con consegna del piatto accademico.



VENETO

 **ALTO VICENTINO**
25 giugno 2015

Ristorante "Castelli Giulietta&Romeo" di ABC Management srl, in cucina Amedeo Sandri, Renato De Pretto e Michele Meggiolaro. ●Via Castelli Quattro Martiri 4, Montebelluna Maggiore (Vicenza); ☎0444/490979, anche fax; info@castelligiuliettaeromeo.it; www.castelligiuliettaeromeo.it; coperti 190. ●Parcheggio comodo; ferie indefinite; giorno di chiusura martedì (solo la cucina, si possono consumare piatti freddi). ●Valutazione 7; prezzo fino a 35 €; carte accettate American Express, CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: bocconcini del Castello con doblioni di coniglio lessato con salsa di olive; stecco di trota in saor di Durello; caponatina di verdure, crostino con mousse di caprino di Nogarole; gazpacho vicentino; risotto con ciliege durone del Chiampono; storione al Durello con verdure grigliate e misticanza all'aceto di mele; gelato al balsamico e torta sabbiosa; biscotti al cioccolato.



I vini in tavola: Romeo il Durello del Castello Doc 2008 spumante metodo classico; Capuleti rosé Pinot nero extra brut 2008 spumante metodo classico (entrambi Bellaguardia); Kerner Valle Isarco Doc 2013 (Pacherhof); Tranaltri bianco del Veneto Igt 2010 Passito della Valpolicella (Zymè).

Commenti: Il convivio del solstizio d'estate si è tenuto al Castello Bellaguardia, nel ristorante che porta il nome dei protagonisti della nota vicenda amorosa. Si inizia con l'assaggio di stuzzichini sulla terrazza del Castello per poi passare al tavolo e, previa introduzione del Simposiarca sul tema della serata e sulla spiegazione dei vari piatti, si è iniziato con l'antipasto, un gazpacho "vicentino" con pane bagnato nel Durello. Il primo, un buon risotto alle ciliegie del Chiampono, peccato che il profumo della cipolla fosse eccessivo. Il secondo, uno storione passato al forno con il Durello, si è dimostrato piatto leggero ed estivo e molto accattivante. Il dolce proposto, una torta sabbiosa con gelato al balsamico e un vassoio di biscotti al cioccolato, ha chiuso degnamente la serata.

 **TREVI SO**
12 giugno 2015

Ristorante "La cucina di Crema" di Valter e Sonia Crema, in cucina Valter Crema. ●Via Montello 9, Giavera del Montello (Treviso); ☎0422/776042; www.lacucinadicrema.it; coperti 200+60 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 10 giorni ad agosto e 10 giorni dopo l'Epifania; giorno di chiusura martedì sera e mercoledì. ●Valutazione 7; prezzo fino a 35 €; carte accettate American Express, CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: piccoli tramezzini assortiti; mozzarelle di bufala guarnite; frittini di verdure; minestra

di risi e bisì; spiedo di pollo, vitello e maiale; patatine al forno e caponata; salse di accompagnamento: pevarada e barbecue; insalata di frutta e verdure con gelato al limone e basilico.

I vini in tavola: Asolo Prosecco superiore millesimato Docg (Montelvin, Volpago del Montello); Lison Docg (Cantina S. Osvaldo, Loncon di Annone); Zwitter Montello Docg; Luna Storta passito (entrambi Cantina Montelvin, Volpago del Montello).

Commenti: Gradevoli i tramezzini iniziali, in particolare il crostino di baccalà mantecato; non corretta l'esecuzione delle verdure fritte, insignificante la mozzarella guarnita. Poco rispettosa della tradizione la minestra di "risi e bisì" servita con i piselli semicrudi (per non perdere i valori nutrizionali della verdura, dice lo chef). Ottimo, ben cotto, morbido e saporito lo spiedo articolato sui tagli tradizionali di pollo, maiale e vitello. Irrilevanti le salse. Accettabili i contorni. Gradevole il dessert. Appropriati i vini con qualche riserva per il Prosecco iniziale. Serata piacevolissima, trascorsa in un grande parco alberato e "allietata" da uno scroscio primaverile che ha ulteriormente mitigato la calura afosa e fuori stagione. Valter Crema si è dimostrato in grado di continuare degnamente una tradizione familiare ormai secolare.

 **VERONA**
27 maggio 2015

Ristorante "Castrum" di Qu. Bo. srl di Alessandra Borghetti, in cucina Stefano Quintarelli. ●Via Castello 21, Castelletto di Negarine, San Pietro in Cariano (Verona); ☎0456/850126, cell. 345/7404717; info@castrumrelais.it; www.castrumrelais.it; coperti 70. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 2 settimane a metà gennaio e ultime 2 settimane di novembre; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard, Diners.

Le vivande servite: sfogliata alle verdure e crema di asparagi; carpaccio di manzo scottato con pesto agli aglio e menta veronese d'allevio; risotto al sedano verde mantecato con cimbro fresco; tagliolini di pasta fresca all'anatra e verdure croccanti; scamoncino di frisona veneta alla brace di ciliegio; verdure di stagione padellate e burro alle erbe aromatiche; rosada veronese alle fragole dei Lessini.

I vini in tavola: Silvaner; Pinot nero (entrambi Muri Gries).



Commenti: La Delegazione ha goduto dell'ineguagliabile bellezza della vista panoramica sulla città, sui vigneti e sulle dimore storiche che si ammira dalla terrazza di questo ristorante relais. Il locale sorge nelle pertinenze di villa Fraccaroli. Il Simposiarca Emanuele Battaglia, in accordo con lo chef Stefano Quintarelli, ha predisposto un intrigante menu in abbinamento a vini del Trentino - Alto Adige. Tra i piatti più graditi dagli Accademici, il carpaccio di manzo scottato con pesto. Estremamente positiva la valutazione della riunione conviviale.



FRIULI - VENEZIA GIULIA

GORIZIA
 UDINE

16 maggio 2015

Trattoria "Al Cacciatore La Subida" della famiglia Josko Sirk. ●Via Subida 52, Cormons (Gorizia); ☎0481/60531, fax 0481/61616; info@lasubida.it, www.lasubida.it; coperti 100. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 15 febbraio-4 marzo; giorno di chiusura martedì e mercoledì. ●Valutazione 8,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: prosciutto d'Osvaldo leggermente affumicato; foglie di frico croccante; asparagi bianchi fritti; ricotta salata delle malghe dell'Isonzo e degustazione di formaggi latteria montasio affinati in fossa; bocconcini di faraona frita alla maggiorana; frittata alle erbe; fiori d'acacia impastellati; foglie di salvia farcite al montasio e fritte; girini di pasta "budata" con i primi porcini e verdure dell'orto; tortelloni di burrata con pesto di "sclopit" (silene) e pomodoro fresco; sorbetto di sambuco; tagliata di petto di faraona con misticanza di campo; dolci al cucchiaino; putizza al dragoncello; fagottini dolci al sambuco in pasta fillo croccante; strudel di mele; biscottini alle nocciole o al caffè.

I vini in tavola: Friulano Doc e Cabernet Doc (Carlo Pradis).

Commenti: "Germogli di Primavera: erbe spontanee e asparagi". Riunione conviviale organizzata con la De-

legazione di Udine e la Confraternita del Ducato dei Vini Friulani. Prima del pranzo, una interessante visita all'acetaia di Josko Sirk con degustazione del profumatissimo aceto. L'incontro, gestito impeccabilmente dalla famiglia Sirk, è iniziato con gustosi antipasti nel giardino, dove era stata allestita una mostra mercato di piante aromatiche da cucina e una dimostrazione di una mosaicista che realizzava gioielli. Ottimi i girini di pasta con porcini croccanti e le verdure scottate. Notevole il petto di faraona, croccante all'esterno e morbido e gustoso all'interno, tagliato sottile e servito con un filo d'olio e insalate. Fragrante e sfogliato lo strudel appena sfornato.



EMILIA ROMAGNA

CARPI-CORREGGIO
14 maggio 2015

Ristorante "L'Osteria di Matteo", in cucina Matteo. ●Via Circondaria 48b, Correggio (Reggio Emilia); ☎0522/637259; coperti 60. ●Parcheggio comodo; ferie 2 settimane centrali di gennaio e 2 settimane centrali di agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: tigelle con salumi, crostini misti; riso rosa; grigliata mista di manzo e maiale; verdure miste; dessert; frutta all'aceto balsamico.

I vini in tavola: Rosso Merlot 2007; rosso Umbronte 2006; rosso Franke 2008 (tutti Tenuta Colli Verdi); Lambrusco di Santa Croce.

Commenti: Dopo la visita al Museo dell'Automobile di San Martino in Rio, con la partecipazione del Rotary Club Guastalla e Terre di Canossa Reggio Emilia e Nuvolari di Mantova, i 53 convenuti hanno vissuto una serata accademica e apprezzato il sistema di gestire e valorizzare una riunione conviviale. La cantina Tenuta Colli Verdi ha offerto i vini rossi per la serata, che sono stati molto apprezzati e il preposto alla cantina, dottor Flaminio Fabi, ha presentato i vini e le strategie di sviluppo e diffusione.

CASTEL SAN PIETRO-FIRENZUOLA MUGELLO
23 maggio 2015

Ristorante "Agriturismo Calcinai". ●Via Bordignano 15/D, Firenzuola (Firenze); ☎055/8101029; azienda-calcinai@virgilio.it, www.agriturismocalcinai.it; coperti 50+30 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante, comodo; ferie mai; giorno di chiusura dal lunedì al venerdì. ●Valutazione 8; prezzo fino a 25 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: salumi misti; uova di quaglia; ficattola; tortelli con ripieno di lampredotto al burro; gnocchi di patate con ragù di cinta senese; tagliolini ai funghi prugnoli; pollo fritto alla toscana; arrosto misto di faraona e maialino; verdure di stagione fritte; patate al forno; latte alla portoghese; crostate con marmellate varie; cantucci toscani.

I vini in tavola: Vernaccia di San Gimignano 2014 (Cantina Cecchi); Chianti 2013 (Casa vinicola Marchi).

Commenti: La ormai stagionale uscita alla ricerca del fungo prugnolo ha portato gli Accademici, con l'ottima organizzazione del Simposiarca Alessandro Quartieri, a fare visita a questo agriturismo immerso tra le colline dell'alto Appennino toscano-romagnolo. L'occasione ha permesso l'incontro con un folto gruppo di Accademici del Mugello. Al di là dei tagliolini ai prugnoli, tutti i piatti hanno ricevuto l'approvazione dei convenuti. Ottimi e inusuali, per i romagnoli, i tortelli al lampredotto e il pollo fritto. Durante la riunione conviviale, gli Accademici si sono scambiati notizie sui ristoranti e sulle peculiarità enogastronomiche dei territori di appartenenza. Un ringraziamento finale al titolare da parte dei due Delegati Andrea Stanzani e Adriano Borgioli che, vista la buona riuscita dell'iniziativa, si sono ripromessi di organizzare un nuovo incontro al più presto.

CERVIA-MILANO MARITTIMA
7 maggio 2015

Ristorante "Al Deserto" di Umberto Bagnolini, in cucina Francesco e Luigi Schiano. ●Strada Statale Adriatica 16, n. 52, Cervia (Ravenna); ☎0544/976151; info@aldeserto.it, www.aldeserto.it; coperti 60. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie da novembre a febbraio; giorno di chiusura dal lunedì al mercoledì, gio-

vedì e venerdì a pranzo. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: julienne di seppie al profumo di porro su crema di piselli; gnocchetti di patate al ragù di scorfano e stridoli; darina di ricciola alla griglia su zucchine profumate alla menta e fiori di zucca ripieni di crostacei; semifreddo all'ananas fresco su salsa alle fragole e gocce di aceto balsamico tradizionale.

I vini in tavola: Pagadebit Doc 2014 (Sirri e Casadei); Pignoletto Docg 2014 (Nugareto).

Commenti: Nella splendida cornice delle Saline di Cervia, si è svolta la riunione conviviale in questo storico ristorante nato nel 1964. Apprezzato l'aperitivo servito all'esterno del locale, al calar del sole, con degustazione di ostriche, riccioli di calamari alla griglia e fritti di pesce. La serata è proseguita con julienne di seppie al profumo di porro su crema di piselli; apprezzati gli gnocchetti di patate al ragù di scorfano e stridoli. Ottima la darina di ricciola alla griglia su zucchine profumate alla menta e fiori di zucca ripieni di crostacei. La serata si è conclusa con il meritato applauso alla giovane brigata. Buono il rapporto qualità-prezzo. Un pizzico di rammarico per la scelta dei vini che ha influito sul voto finale.

IMOLA
9 giugno 2015

Ristorante "Fratelli Berti" di Antonio e Livio Berti, in cucina Livio Berti. ●Via Emilia 95, Località Toscanella, Dozza (Bologna); ☎0542/672371, fax 0542/672301; bertipast@tiscalinet.it, www.barberti.it; coperti 40+60 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie dal 14 al 20 agosto; giorno di chiusura lunedì, sempre a cena. ●Valutazione 8,2; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: crostini (salame e olive, mortadella mascarpone e confettura mirtillo, salmone e fragola, pesce spada e rucola, prosciutto e carciofi); taglioline con speck, zucchine e prosciutto croccante; straccetti di fassona, aceto balsamico, rucola e pomodorini; torte della nonna di carote e di mele, sorbetto al caffè.

I vini in tavola: Franciacorta brut (Contadi Castaldi); Lugana (Cà de Frati); Moscato Giallo (Humar).

Commenti: L'attività dei Fratelli Berti, maestri pasticciere, si è recentemen-



EMILIA ROMAGNA segue

te ampliata introducendo la ristorazione all'ora di pranzo. Gustosissimo il mosaico dei crostini con abbinamenti indovinati e sfiziosi. Ben amalgamate le taglioline con un condimento che esprimeva un gradevole sapore. Gli straccetti teneri e ben cotti hanno raccolto favorevoli commenti. Le torte hanno riportato piacevolmente alla gloriosa storia di una pasticceria con 50 anni di vita. Gustosissimo infine l'originale sorbetto al caffè. Anche i vini che hanno accompagnato le vivande hanno ricevuto convinti apprezzamenti. Preciso e solerte il servizio al tavolo, coordinato da Leonardo Berti. Al termine della riunione, con la consegna del guidoncino accademico, il Delegato e i Consulitori, con un simpatico applauso, hanno testimoniato ai fratelli Antonio e Livio Berti il loro gradimento per la qualità dei prodotti e delle materie prime utilizzati nei piatti felicemente riusciti.

MODENA 18 maggio 2015

Ristorante "Antico Borgo" di Claudio Montanari. ●Via Albareto 325, Modena; ☎059/254254; coperti 40. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; ferie agosto; giorno di chiusura sabato e domenica a pranzo. ●Valutazione 7,13; prezzo 35 €.

Le vivande servite: affettati misti e sottoli; tortelli sia di zucca sia con le erbe alla parmigiana; arrostiti dell'aia; patate arrosto; semifreddo alla meringa con mandorle tostate e caramello al caffè.

I vini in tavola: Lambrusco di Sorbara (azienda Tusini).

Commenti: Gli Accademici sono tornati dopo molti anni all'"Antico Borgo" e hanno ritrovato i sapori tradizionali della terra. Già dall'antipasto, con salumi molto ben selezionati (soprattutto la pancetta ha incontrato commenti entusiasmanti) e in generale di grande qualità, poi i tortelli sia con la zucca sia con le erbe molto ben preparati. Gli arrostiti di coniglio e faraona erano ben cotti e saporiti e sono stati molto apprezzati dagli Accademici. Buono il dolce.



Punto dolente l'ambiente un po' rumoroso e la poca varietà dei vini.

REGGIO EMILIA 16 maggio 2015

Ristorante "Il Rifugio dell'Aquila" di Sacs srl della famiglia Sacchini, in cucina Enzo Sacchini. ●Via del Lago 5, Ligonchio (Reggio Emilia); ☎0522/895011, cell. 335/7112034, fax 0522/899370; info@rifugiodelaquila.com, www.ilrifugiodelaquila.com; coperti 150-200+20 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie novembre e a volte a marzo; giorno di chiusura il lunedì (dal 15 gennaio al 31 maggio e dal 15 settembre al 15 dicembre). ●Valutazione 8,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: quaglia arrosto in pasta di sfoglia, spinaci e uovo; cappellacci di capriolo con scalogno stufato, lardo di Colonnata e aceto balsamico tradizionale; pappardelle verdi ai funghi porcini (oppure al cinghiale); degustazione di carni, verdure e formaggi sulla pietra ollare; millefoglie con mousse all'arancia e composta di mirtilli rossi.

I vini in tavola: Lambrusco Emilia Chiaro della Falconaia (Albinea Canali); Morellino di Scansano.

Commenti: Laddove "osano le aquile", anche gli Accademici hanno osato e, sfidando un cielo inclemente, hanno risalito le aspre vette dell'Appennino reggiano. Su una terrazza naturale, affacciata sull'alta Valle dell'Ozola, chi può dire "c'ero anch'io" non solo ha scoperto un ristorante di classe, allocato in una bella e moderna architettura lignea, ma si

è guadagnato sul campo il prestigioso titolo di "Accademico dell'Ozola". Reduci da una interessante visita guidata alla sottostante centrale idroelettrica dell'Enel, che ha stimolato interessi culturali e appetito, i partecipanti si sono avviati ad assaporare gustosi piatti della tradizione montanara, realizzati magistralmente e presentati con eleganza sia estetica sia di servizio. Il Simposiarca e Delegato Fabrizio Sevardi considera un dovere imperativo la valorizzazione di eccellenti realtà dell'Appennino come questa.



TOSCANA

COSTA DEGLI ETRUSCHI 23 maggio 2015

Ristorante "Dal Cappellaio Pazzo" di Katerina Chatzopoulou, in cucina Katerina Chatzopoulou. ●Piazza della Vittoria 13, San Vincenzo (Livorno); ☎0565/701640; dalcappellaioazzo@gmail.com; coperti 30. ●Parcheggio comodo; ferie 8-18 novembre e 7 gennaio-10 febbraio; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: turbante di gamberi su salsa al prezzemolo; millefoglie di polpo e melanzana affumicata su confit di pachino; tagliatelle

le nere fatte in casa con cicale e pomodorini; filetto di tonno in bianco e nero con fagotti di ricotta; millefoglie al latte di Venere.

I vini in tavola: Spumante metodo classico nature Marchese Antinori; Vermentino Pkylika (Tenuta Poggio Rosso).

Commenti: Serata conviviale curata dall'Accademico Stefano Tanzilli nel locale, già di Pierangelini, che si affaccia sul piacevole porticciolo di San Vincenzo. Atmosfera informale e servizio curato da personale attento e cortese hanno fatto da cornice a una cena di mare ben articolata e realizzata dal giovane chef greco Katerina. Ottimi i vini.

ELBA 24 maggio 2015

Ristorante "L'Ottavo" di mame sas di Giada Serena Manzoni e C., in cucina Christian Montauti. ●Piazza Maggiore Gadani 76, Campo nell'Elba (Livorno); ☎0565/983191, cell. 349/8860103; info@larosahotel.it, www.larosahotel.it; coperti 25. ●Parcheggio comodo; ferie 15 dicembre-15 gennaio; giorno di chiusura lunedì (solo in inverno). ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard, Diners.

Le vivande servite: acciughe ripiene fritte; spaghetti con la margherita; stoccafisso con patate e pinoli; cantucci e Aleatico.

I vini in tavola: Vermentino Zeta del Tucano Doc; Elba Ansonica Doc; Elba rosso 2013 Doc; Aleatico Docg di Elba Nostrale (tutti azienda agricola Cecilia, Campo nell'Elba).

Commenti: Una bellissima giornata ha accompagnato gli Accademici, convenuti per scoprire e apprezzare una cucina familiare proposta da Christian e Giada. Si può definire un pranzo domenicale in famiglia, perché questo è stato il clima della giornata. Le pietanze erano tutte legate alla stagionalità: ottime le acciughe ripiene, come il primo piatto con la "margherita", nome locale della granzeola, le cui gustose chele hanno accompagnato il piatto. Buono lo stoccafisso, cucinato secondo la maniera del versante occidentale dell'isola. Tutto quanto è stato accompagnato dallo speciale pane che solo in questa frazione si fa: il pane con le patate, la schiaccia con le patate, il pinzo e la piccia, del panificio artigianale Diversi, aggiudicatario del premio "Alberini 2015".





EMPOLI

10 giugno 2015

Ristorante "Osteria Cantagallo" di Enrico Pierazzuoli. ●Via Valicarda 35, Capraia e Limite (Firenze); ☎0571/1820860, cell. 331/3233396; osteria@tenutacantagallo.it; coperti 44. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie gennaio; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,09; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: terrina di fegatini al Vinsanto; flan di carciofi con fonduta di pecorino; pappardelle al sugo di lepre; delizia al forno con vellutata di piselli e ricotta, con formaggio erborinato "blu del Mugello"; pollo e coniglio alla cacciatora, con spinaci e olive nere; yogurt naturale con fragole.

I vini in tavola: Rosso Doc Barco Reale 2013 (Le Farnete); rosso Docg Montalbano riserva 2011 e Vinsanto Millarium Doc 2009 (entrambi dell'azienda Cantagallo).

Commenti: Riunione conviviale, curata scrupolosamente dal Simposiarca Giaquinto Gerardo, in un agriturismo a conduzione familiare, visitato per la prima volta. Il menu ha avuto una valutazione molto buona, soprattutto per gli antipasti; comunque tutti i piatti sono stati apprezzati e valutati oltre il 7 di media. Lo chef David Bonucci prepara piatti della cucina toscana usando prodotti del territorio, stagionali; il menu varia ogni 45 giorni nel rispetto della stagionalità delle materie prime. Ospite il dottor Fausto Berti, Direttore del Polo Museale di Montelupo Fiorentino e autore di numerose pubblicazioni fra cui *La Storia della Ceramica di Montelupo*, che ha illustrato il frutto di vari scavi, con interessanti scoperte archeologiche, su insediamenti etruschi nel territorio.

LIVORNO

27 maggio 2015

Ristorante "Le Cinque Querce" della Soc. M.C.A. Group Service srl. ●Via del Maestrato 29, Livorno; ☎0586/850623; maneae79@gmail.com; coperti 350+200 (all'aperto). ●Parcheggio attiguo al ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,29; prezzo 27 €.

Le vivande servite: antipasto toscano con salumi assortiti scelti, sottaceti, sottoli e crostini; assaggi di risotto alle verdure di stagione e di tagliatelle al ragù di carne alla toscana; grigliata mista di rosciciana e



salciccia e tagliata di carne di manzo, con contorni di verdure; dessert a scelta: macedonia di frutta o sorbetto al limone o gelati misti.

I vini in tavola: Rosso toscano Scopiccio del Poggio 2013 (azienda vinicola Barsottini di Giulio Bossi di Lari).

Commenti: Su segnalazione del Simposiarca Gianfranco Porrà, gli Accademici, con il Delegato Sergio Gristina, hanno voluto saggiare le capacità del rinnovato ristorante, dopo oltre un anno di chiusura per cambio gestione e lavori di manutenzione straordinaria, ricevendone un'ottima impressione. In particolare, sono stati graditi gli antipasti misti alla toscana, le tagliatelle al ragù toscano e la grigliata mista di carni di maiale e di manzo, con particolare apprezzamento delle bistecche. La conversazione accademica è stata tenuta dalla Consultrice Valeria Torregrossa, che ha svolto l'interessante tema "La via del pepe al tempo dei Romani", anche quale anticipazione della programmata gita della Delegazione alla mostra di Asti "Alle origini del gusto: il cibo a Pompei e nell'Italia antica" e al Museo Egizio di Torino.

LUNIGIANA

22 maggio 2015

Ristorante "Da Capetta" di Maria Paola Luciani, in cucina Anna Capetta e Angelo Luciani. ●Via Canossa, Località Canossa, Mulazzo (Massa-Carrara); ☎0187/850063; coperti 50+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,8; prezzo fino a 35 €.

Le vivande servite: barbotta (torta salata fatta di un impasto di farina di granoturco, olio di oliva, sale, latte, cipollotti e formaggio parmigiano grattugiato), torta d'erbi, torta di patate, cipolline e zucchine ripiene; ravioloni di ricotta e spinaci all'olio ex-

travergine di oliva (azienda agricola Il Posticcio); agnello cotto al forno a legna con le patate novelle; semifreddo alla panna con salsa di cioccolata.

I vini in tavola: Gran Oro Igt Val di Magra 2014; Terre del Posticcio Igt Val di Magra 2012 (Il Posticcio, Lu-suolo di Mulazzo).

Commenti: Riunione conviviale dedicata ad un prodotto d'eccellenza del territorio, l'olio extravergine d'oliva toscano Dop della Lunigiana, illustrato in tutti i suoi aspetti dall'ospite della serata, il Vice Presidente della CIA Toscana Nord, Vittorio Marcelli. Tutte le pietanze, molto curate dagli antipasti al dolce, hanno entusiasmato Accademici e ospiti. Con i ravioloni, fatti in casa come il fragrante pane, gli Accademici hanno assaggiato l'olio extravergine biologico de "Il Posticcio", azienda agricola biologica mulazzese, apprezzandone le straordinarie qualità che hanno reso un semplice piatto, una prelibatezza unica. Ben abbinati i vini. Ambiente rustico, molto confortevole e accogliente; servizio gentile e attento; rapporto qualità-prezzo corretto. A fine serata, il Sindaco Claudio Novoa, nel suo saluto, ha voluto evidenziare l'importanza dell'agricoltura e dell'enogastronomia per l'economia locale, ringraziando la famiglia Capetta-Luciani per il costante impegno per l'ospitalità.

MAREMMA-GROSSETO

15 maggio 2015

Ristorante "Il Tramaglio" di Alessandro Carbonaro. ●Via Ansedonia 27, Castiglione della Pescaia (Grosseto); ☎0564/934591; coperti 60. ●Parcheggio incustodito; ferie gennaio; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,5; prezzo 30 €.

Le vivande servite: antipasti misti di mare; spaghetti alla chitarra con

vongole e zucchine; risotto con scampi e pinoli; gran fritto di mare con carciofi fritti; millefoglie con crema chantilly e fragole.

I vini in tavola: "Pian di Remole" Vermentino (Frescobaldi); "Acquadoro" Viognier (La Badiola).

Commenti: La riunione conviviale, organizzata dal Simposiarca e Accademico Luciano Lupetti, si è tenuta in un locale che si dedica a piatti di pesce, come il nome stesso rivela, proponendo una cucina con pescato vario e di qualità. Il punto forte del ristorante rimane, senza dubbio, il pesce al carrello, dove lo chef Alessandro mette in visione i pesci freschi pescati nel mare locale e che cucina in vari modi per soddisfare le esigenze dei clienti. Il locale, diviso in due salette, si presenta accogliente e raccolto e il servizio è veloce e preciso. La serata è stata apprezzata da Accademici e ospiti che hanno gradito in particolare modo la varietà e la bontà degli antipasti. Buono il rapporto qualità-prezzo.

MONTECATINI TERME- VALDINIEVOLE

15 maggio 2015

Ristorante "Hotel Michelangelo" di Davide Meucci, in cucina Michele Leonbruno. ●Viale Fedele Fedeli 9/11, Montecatini Terme (Pistoia); ☎0572/911700; info@hotelmichelangelo.org, www.hotelmichelangelo.org; coperti 150+30 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 5 novembre-1° aprile; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: sformatino di ricotta agli aromi; misticanza di verdure, baccelli, pecorino e origano; garmugia lucchese; risotto agli asparagi, zafferano e profumo di limone; fricassea di vitello con punte di asparagi; bavarese con coulis di fragole, frutti di bosco e mentuccia.

I vini in tavola: Prosecco Valdobbiadene Docg (Carmina); Merlot 2013; Vinsanto Doc (entrambi Sensi).

Commenti: Ampio consenso per la riunione conviviale "degli asparagi", organizzata dall'Accademico Cesare Dami in questo locale accogliente e ben disposto, che ha fatto sentire gli Accademici ospiti graditi: due ampi tavoli imperiali, a propiziare intensa convivialità, apparecchiati e decorati con eleganza con verdure di stagione; servizio curato e sollecito; menu



TOSCANA segue



semplice e di sostanza, ben presentato e condito di stimolanti citazioni dalla *Fisiologia* di Brillat-Savarin. Tutti i piatti, suggeriti dalla stagione (misticanza, garmugia, asparagi) sono stati apprezzati, con elogi al dessert e riserve sulla fricassea. Adeguate i vini, segnalando il Merlot. La cena è stata preceduta, in opportuno ambiente, da una conversazione, con immagini, dell'Accademico Carlo Pellegrini su "Il cibo degli astronauti": un'agile ma ricca esposizione dei progressi compiuti nel settore, che quasi eguagliano ormai quanto la fantascienza sognava pochi decenni fa. Anche in questo campo, si segnala il lavoro italiano.

VALDARNO FIORENTINO 18 giugno 2015

Ristorante "Undicesimo" della famiglia Giusti. ●Via Prulli di Sopra 92, Reggello (Firenze); ☎055/8635775; genny.giusti@alice.it; coperti 100. ●Parcheggio comodo; ferie prime due settimane di luglio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,8; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard, Diners.

Le vivande servite: zuppa di moscardini; caponata di melanzane con pesce spada; paccheri al ragù di pesce gratinati; agnolotti di branzino con salsa di scampi e crema di zucchine; tagliata di tonno in agrodolce con pistacchi; verdure miste alla griglia; sorbetto; tris di dolci.

I vini in tavola: Prosecco Valdobbiadene Val d'Oca; Falanghina Feudi di San Gregorio.

Commenti: Ristorante molto ben gestito dalla famiglia di Luigi Giusti, che offre pizze, piatti di carne e pesce. Il Simposiarca Francesco Corsico, coadiuvato da Paola Mainardi, ha

optato per uno splendido menu di pesce ottimamente realizzato, cui è stato affiancato un servizio di cucina e di sala di eccellente valore. Bravi i cuochi, brave le giovani cameriere. Apprezzatissima la zuppa di moscardini servita in una "ciotola" che era in realtà una sorta di focaccia molto gradevole: la zuppa è risultata così il vero *cum panaticum*. Ottimi i primi piatti, gradita la tagliata. Buoni i dolci. Al termine della bella serata, i Simposiarchi e il Delegato Ruggero Larco hanno offerto a tutto lo staff la vetrofania e il guidoncino dell'Accademia. Più che meritato il voto. Unico neo: troppo rumore.

VALDELSA FIORENTINA 10 giugno 2015

Ristorante "L'Osteria di Casa Chianti" di Enrico, Barbara e Simona, in cucina Simona. ●Località Case Nuove 77, Fiano Certaldo (Firenze); ☎0571/669688, cell. 333/4108500; info@osteriadicasachianti.it, www.osteriadicasachianti.it; coperti 40. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie novembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,9; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: carpaccio di maiale marinato ai porcini; tartare di vitello; crostone lardo e tartufo; crostone con crema di baccalà mantecato; mezzelune pecorino e pere al tartufo; ravioli burro e salvia; tagliata casa Chianti; cipolla Certaldo sotto la cenere.

I vini in tavola: Prosecco Valdobbiadene; Chardonnay Rocca Bianca 2014 (Fattoria Il Bacio); Chianti Classico Dannata Casa Rosa 2012; Vinsanto (azienda Gasparri).

Commenti: Serata piacevole, ricca di Accademici e ospiti, magistralmente architettata dal Simposiarca

Marco Mazzoni. Ottimi gli antipasti, le mezzelune e la tagliata casa Chianti (scamerita di maiale marinata con sale grosso ed erbe aromatiche). Buon abbinamento dei vini. Negli intenti dell'Accademia l'approfondimento culturale e tematico che in questa riunione conviviale è stato presentato dall'enologo Luciano Bandini, che ha edotto gli Accademici sulla produzione vinicola regolare e quella biologica soffermandosi poi sulla biodinamica. Ospiti il Comandante PS Borghi e il Coordinatore Territoriale Franco Milli. Il Delegato Alessandro Signorini ha omaggiato i commensali con un mazzo di cipolle di Certaldo. Serata conclusa con la consegna, ai titolari, della brochure accademica e della vetrofania.



MARCHE

ANCONA 22 maggio 2015

Ristorante "Gallorosso" di Gessica Matri e Andrea Tantucci, in cucina Gessica Matri e Andrea Tantucci. ●Piazza XI Febbraio 4 bis, Filottrano (Ancona); ☎071/7223406, cell. 338/4072435; info@trattoriagallorosso.it; coperti 40. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; ferie mai; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8; prezzo 35 €.

Le vivande servite: mousse di fave con croccante; piccolo bollito ripassato con carciofi di Montelupone e guanciale; tortelli ripieni di maiale e giovenca con piselli; oca cotta nel Verdicchio con patate, capperi di Pantelleria e olive; gelatina di birra cruda con panna cotta allo zucchero di canna; crema al limone con mandorle sabbiate e meringhe.

I vini in tavola: Spumante di Verdicchio classico (Peruzzi); Millesimato; Verdicchio di Matelica (La Monacesca); Corbù Marche rosso Igt (Clara Marcelli); Moscato Saracco.

Commenti: La trattoria, con gli chef, ha accolto con calore e professionalità la Delegazione. La serata è stata veramente notevole. La riunione conviviale si è svolta in un ambiente caldo, caratterizzato dalla semplicità

e armonia degli spazi; il servizio, eccellente, ha evidenziato ancora di più i piatti, tutti rigorosamente realizzati con prodotti di altissima qualità. La sapiente concretezza dell'innovazione ricercata in tutti i piatti si è sposata felicemente con la tradizione, che ne è uscita ancora più rafforzata e affatto stravolta. L'entrata con la mousse di fave, eccellente per fragranza e delicatezza, ha avviato lo spettacolo che è proseguito con il piccolo bollito, veramente pregevole; i tortelli sono stati notevoli e l'oca sublime, un piatto di alta cucina, così come il pre-dessert, veramente eccellente. Il dolce ha aggiunto freschezza alla splendida cena, dove ogni pietanza ha suscitato grande interesse e confronto. Una splendida serata all'insegna dei valori dell'Accademia.

ASCOLI PICENO 20 giugno 2015

Ristorante Hotel "Camartina" di Marianna Franceschi, in cucina Marianna Franceschi. ●Frazione Camartina 8/c, Arquata del Tronto (Ascoli Piceno); ☎0736/809261, fax 0736/809631, cell. 338/9897531; info@hotelcamartina.it; coperti 150+30 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie dicembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: salumi e formaggi del luogo; fettuccine con trota in bianco alla "Camartina"; gnocchi "ricci" al sugo di tre carni; agnello in porchetta con patate al forno ed erbe all'agro; "3-6-9" di Arquata del Tronto.

I vini in tavola: Evoè-Passerina; Gotico - Rosso Piceno superiore, in doppio magnum (tutti Cantina Cù Cù, Offida); Genziana, Mistrà.

Commenti: La riunione conviviale, nella caratteristica cittadina di Arquata, costituita da 13 grossi borghi, è stata puntigliosamente, efficacemente e mirabilmente organizzata dall'Accademico Alessandro Caponi, il quale ha curato con grande attenzione non soltanto l'aspetto gastronomico, ma anche quello storico-culturale del territorio. Il menu ha incontrato il gradimento di tutti gli Accademici e dei numerosi e prestigiosi ospiti, tra i quali i Sindaci di Arquata e di Amatrice, gli Accademici delle Delegazioni di Roma Nomentana, di Macerata e, addirittura, di Losanna-Vennes. Notevolmente apprezzati i due gustosi primi, ma anche l'appetitoso agnello in porchetta. Piacevolmente accolto il dessert "3-6-9". Prima della degustazione



delle pietanze, gli Accademici hanno avuto modo di ammirare il vessillo della battaglia di Lepanto del 1571, nella frazione Spelonga e, in quella di Borgo, l'“estratto” della Sindone realizzato nel 1653.



UMBRIA

FOLIGNO
3 giugno 2015

Ristorante “L'Alchimista Montefalco”. ●Piazza del Comune 14, Montefalco (Perugia); ☎0742/378558; info@montefalco.wines.com; coperti 30+60 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo, sulla strada; ferie mai; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard, American Express.

Le vivande servite: parmigianina di zucchine con acciughe e mozzarella di bufala, fiore di zucca farcito con ricotta e passato al forno, barbazza di maiale croccante al Sagrantino; tagliatelle all'uovo fatte a mano con ragù bianco di chianina e olive taggiasche; tagliata di manzo su radicchio trevigiano scottato, con noce, pere e riduzione di Sagrantino; selezione di formaggi da agricoltura biologica con marmellate e mostarde casalinghe; pasticceria secca.

I vini in tavola: Rosso Bastardo; Sagrantino Benozzo; Sagrantino Docg; Sagrantino Passito Semele (tutti Cantina Cesarini - Sartori).

Commenti: Il locale si apre sulla bellissima piazza del Comune e d'estate si pranza all'aperto. Già questo sarebbe sufficiente per una serata godibile e rilassante ma arriva il plus di una cucina che abbina la tradizione, fatta bene, con un pizzico di innovazione e cura dei dettagli. Si aggiunga un ottimo servizio, qualità della materia prima e cortesia e si arriva al prodotto finale di una riunione conviviale ben riuscita! Grazie anche alla collaborazione della cantina produttrice di vini presentati a tavola, la serata ha avuto aspetti di approfondimento culturale enogastronomico, con la valutazione della tradizione e dell'innovazione nel campo della vi-

nificazione del Sagrantino, gioiello delle campagne del territorio della Delegazione. Molto apprezzati gli abbinamenti; formaggi di qualità.

GUBBIO
12 giugno 2015

Ristorante “Oasi Verde Mengara” di Andrea Rossi, in cucina Andrea Rossi. ●Località Vallingegno 1, Gubbio (Perugia); ☎0759/227004, fax 0759/227005; info@oasiverdemengara.it, www.oasiverdemengara.it; coperti 60. ●Parcheggio comodo; ferie dal 10 gennaio al 10 febbraio; giorno di chiusura mercoledì e a pranzo dal lunedì al sabato. ●Valutazione 7,6; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: antipasto dell'Oasi; strozzapreti al ragù bianco di chianina; tagliata di manzo al rosmarino e pepe; filetto di maiale in crosta; ratatouille di verdure; degustazione di dolci: mousse di cioccolato fondente; sbriciolona; tiramisù; soufflé di mele; tronchetto al cioccolato.

I vini in tavola: Grechetto dell'Umbria; Sangiovese dell'Umbria (entrambi Lungarotti).

Commenti: Gradevole l'ambiente rustico-elegante, attenta l'accoglienza e servizio molto piacevole e non invadente. Ottima la scelta delle materie prime e la presentazione dei piatti. Sapido il ragù con pasta forse non eccellente; tagliata di chianina di cottura perfetta; maialino saporito e ben cotto; notevole impegno nella preparazione dei dolci.

PERUGIA
11 giugno 2015

Ristorante “Miralago” della famiglia Caloni. ●Via Martiri della Resistenza 17, Montecolognola (Perugia); ☎075/843150; coperti 150+70 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: crostini di pesce di lago, laschina e filetti di baccalà fritti; spaghetti all'uovo, fatti in casa, con pesce persico; carpa regina in porchetta con spiedini di persico e contorni; zuppa inglese e crostata.

I vini in tavola: Grechetto Igt 2013; Sangiovese Igt 2013 (entrambi Cantina Castello di Magione del Sovrano Militare Ordine di Malta).

Commenti: Trattoria di campagna, da decenni gestita dalla famiglia Caloni. Locale semplice, senza pretese, ma con un servizio efficiente e una bellissima vista sul Trasimeno. Menu incentrato sui prodotti ittici del lago, sapientemente cucinati nel rispetto di una consolidata tradizione. Unica eccezione, il baccalà (elemento comunque ben presente nella tradizione culinaria umbra), inserito sia per la qualità della materia prima sia per la delicata frittura. Peccato l'eccessiva cottura della “laschina” (alboresca di piccole dimensioni). Da menzionare gli spaghetti all'uovo fatti in casa, conditi con un sugo bianco di persico, delicatamente piccante. Poi la regina, la carpa, un esemplare di 12 chili, cotto al forno, insaporito da vari ingredienti fra cui sovrasta, ma non domina, il finocchio selvatico. All'inizio della riunione conviviale il Delegato ha presentato il nuovo Accademico Marco Antonelli.

VALLI DELL'ALTO TEVERE
15 maggio 2015

Ristorante “Il Portico” di Prop. Riolo srl - Valerio Calabresi. ●Via Tiberina 95, Pieve Santo Stefano (Arezzo); ☎0575/797129, anche fax; info@hotelsantostefanoarezzo.it; coperti 100. ●Parcheggio incustodito; ferie mai; giorno di chiusura martedì sera. ●Valutazione 8,2; prezzo 30 €.

Le vivande servite: taglierini ai prugnoli pievani; tortelli di patate “intra Tevere et Arno” conditi con gota, pachini e pecorino; gran piatto di prosciutto al forno; tortino di spinaci; insalata di campagna; mousse di ricotta con cialda; semifreddo alle mandorle.

I vini in tavola: Prosecco “La Pieve” Doc Treviso; Prosecco “San Martino” Doc Treviso; Rosso Chianti Riserva Villa Vasari; Passito Pantelleria.

Commenti: Riunione conviviale della cultura a Pieve Santo Stefano con una cucina “intra Tevere et Arno”. Simposiarca e guida l'Accademico e pievano doc Lamberto Bubbolini. Ha fatto gli onori di casa con eleganza il direttore Valerio Calabresi. Lo chef Francesco Palilla si è superato nei primi piatti, con taglierini e tortelli da accademia (i tortelli di patate sono un piatto di confine ed erano esaltati da filetti di gota arrostita), e nei dolci. Di piacere e cottura ottima il gran piatto di prosciutto di maiale (anch'esso “pievano doc”). Aperitivo con ciacchette calde e le preziosità sublimi dell'azienda di Pieve Santo Stefano “Ghiandaio”, che ha ricevuto il

premio “Dino Villani”: salsicce sotto semola, anguilla di maiale, prosciutto di cinta. Il Sindaco Albano Bragagnoli ha consegnato la pergamena del premio. Buono l'accompagnamento dei vini, applausi e onori allo chef, alla brigata di cucina e di sala. Una splendida serata, parola di Delegato.



LAZIO

CIVITAVECCHIA
17 maggio 2015

Ristorante “La Servarella” di Arduino Fiorucci. ●Via Vittorio Emanuele 26, Monteromano (Viterbo); ☎0766/860206; coperti 65. ●Parcheggio incustodito, comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7; prezzo 30 €.

Le vivande servite: antipasto misto “La Servarella”; rigatoni con coda alla vaccinara; agnello a scottadito; maialino al forno; spezzatino di cinghiale; patate al forno; cicoria di campo ripassata; crostata alla marmellata di more e alla crema; fragole e ananas.

I vini in tavola: Merlot (Casciani, Viterbo).

Commenti: La riunione conviviale si è svolta facendo una visita all'azienda agricola biologica “La Turchina”, nei pressi di Monteromano. La visita si è svolta nella mattinata per poi ritrovarsi tutti presso il ristorante. L'ambiente è familiare, senza pretese, ma interessante poiché in un vecchio immobile del 1600. Il proprietario Arduino è stato molto cordiale e ha proposto un pranzo semplice ma genuino. Ricco il piatto degli antipasti; discreto il primo con la coda; abbondanti gli arrostiti serviti in quantità. Il tutto si è concluso in una simpatica domenica in “famiglia”.

LATINA
22 maggio 2015

Ristorante “Nanè”. ●Via Leonardo da Vinci 14, Pontinia (Latina); ☎0773/868132; info@hotelares.it, www.ristorantenane.it; coperti 400+500 (all'aperto). ●Parcheggio



LAZIO segue

privato del ristorante, comodo. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: insalata di mare, filetto di cernia prezzemolata, gamberone in camicia, rombo su pane sardo in caponata; linguine con pesce spada, pachino, capperi e olive; filetto di orata al pane aromatico con zucchine julienne e insalata mista; semifreddo al pistacchio e crema.

I vini in tavola: Falanghina "Terre ribelli" (Cantina Carmar); Torrecuso Prosecco "Private Cuvée" (Cantine Zardetto, Conegliano).

Commenti: Ambiente molto accogliente e confortevole; ristorante in albergo a quattro stelle. Il proprietario e la signora Augusta, cortesi e professionali padroni di casa, hanno ricevuto il Delegato, gli Accademici al completo e i loro graditi ospiti con un aperitivo di benvenuto. I tavoli sono stati apparecchiati in maniera raffinata e il cibo è stato apprezzato dai commensali con votazioni più che discrete. Benedetto Prandi ha letto una succinta ma interessante relazione sui suoi trent'anni di Delegato, toccando i momenti più significativi della vita e delle attività della Delegazione sia sul territorio pontino sia nel corso di appositi incontri con varie Delegazioni europee. Ha ricevuto - da parte di tutti i partecipanti al convivio - affettuosi, sentiti ringraziamenti per il lavoro espletato con stile e gusto, senza aver mai trascurato la qualità del buon cibo e la valenza delle tradizioni del territorio.

ROMA EUR 6 giugno 2015

Ristorante "Zenzero" di Maurizio Verdini e Ida Pistilli, in cucina Ida Pistilli. ●Riviera V. Mallozzi 20, Anzio (Roma); ☎06/9870867; coperti 60+60 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: riso Venere con seppie, polpi, pomodorini e zenzero; crostone di polenta al nero di seppia con verdure a dadini, calamaretti e pecorino; passata di ceci con gamberetto ai semi di papavero; parmigiana di mare; baccalà in guazzetto con olive e crostone di polenta; gnocchetti allo scoglio; paccheri con broccoli, polpo verace di Anzio e pecorino; filetto di cernia in crosta di patate croccanti, pomodorini pachino,

no, olive e rosmarino; frittura mista (a centro tavola); insalata mista; semifreddo alle fragole.

I vini in tavola: "Campo alle Rose" rosso del Lazio Igt (Cantine Volpetti, Ariccia); "Vignanello Bianco" Doc (Soc. agr. Cooperativa Viticoltori dei Colli Cimini, Vignanello).

Commenti: Riunione conviviale con un alto numero di presenze (oltre 40), che si è svolta su una bella terrazza prospiciente il lungomare di Anzio, sotto ampi ombrelloni. Ottima la risposta della cucina e del servizio a un afflusso così numeroso quanto qualificato ed esigente. Tutti i piatti sono stati caratterizzati da una notevole leggerezza e da un buon equilibrio di sapori; in particolare gli antipasti, i primi e la frittura. Il merito della selezione del locale e dell'organizzazione impeccabile della riunione conviviale, inclusiva del trasferimento in pullman, va ascritto alla Simposiarca Tiziana Marconi Martino de Carles. Da parte loro, Maurizio Verdini, in sala, e Ida Pistilli, in cucina, si sono superati per soddisfare, in ogni dettaglio, le richieste degli Accademici e degli ospiti. Eccezionale il rapporto qualità-prezzo.

VITERBO 23 giugno 2015

Ristorante "Fiorò" di Luciano De Fermo. ●Via dei Nocciolati 16, Ronciglione (Viterbo); ☎0761/612090; info@ristorantefioro.it, www.ristorantefioro.it; coperti 160+150 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mercoledì (in inverno). ●Valutazione 7,8; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard, Diners.

Le vivande servite: aperitivo di benvenuto con fritti vegetali e pesce di lago; ravioli con persico reale, pachino e zucchine; filetto di coregone agli aromi; dolce in coppa con crema e frutti di bosco; angolo del Toscano con Rhum e cioccolata.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene Docg (Valdo); Copacabana Lazio Igt 2014 (Trappolini); Zefiro bianco Lazio Igt (Le Lase); Asti Docg Vintage (Fontanafredda).

Commenti: Visita, a tre anni di distanza, del bel ristorante, sulle rive del lago di Vico, in splendida posizione e con piacevoli arredi. Nell'occasione è stato consegnato a Mauro Stefanoni l'attestato del premio "Dino Villani" per il salume tipico "su-

sianella", oggetto di gradito omaggio del premiato agli ospiti. Il gestore Luciano De Fermo ha confermato qualità organizzative e di ospitalità, che hanno consentito lo svolgersi della serata in un'atmosfera di simpatica convivialità. Applaudito il fritto di benvenuto e l'antipasto è stato perfettamente eseguito e presentato. I ravioli hanno riscosso unanime apprezzamento, buono il filetto di coregone al profumo agrumato, graditissimo il dolce. Buoni i vini; prezzo favorevole. La serata si è conclusa a bordo lago, allietata da un banco di sigari, cioccolata pregiata e varie qualità di Rhum. Esperienza molto positiva e gli Accademici hanno espresso il desiderio di condividerla nella prossima stagione estiva.



ABRUZZO

ATRI 19 giugno 2015

Agriturismo "Castelli in aria", in cucina Piera Crispi. ●Contrada San Martino, Atri (Teramo); ☎348/0516877; castelli.inaria@yahoo.it; coperti 30+20 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: bollicine San Lorenzo, orzo perlato, vellutata di piselli, fantasia di fritto; risotto con misticanza di campo; cappelli ripieni di ricotta con julienne di ortaggi; reale di vitello con assortimento di salse; patatine novelle al forno.



I vini in tavola: Trebbiano, Cerasuolo e Montepulciano (tutti Cantina S. Lorenzo).

Commenti: La Delegazione ha visitato per la prima volta il locale. Tema della serata "L'estate e l'orto". Buona l'accoglienza con personale cordiale; gradevole il menu preparato dalla cuoca Piera Crispi. Simpatica l'atmosfera interna con arredamento rustico. Appreziate le pietanze. La serata è stata allietata dall'intervento di Enzo Maiorca, il noto sub italiano.

PESCARA ATERNUM 10 maggio 2015

Ristorante "La Sorgente" di Maria Pia Tocco, in cucina Vincenza Tocco. ●Contrada Fonte Bruna 6, Civitella Casanova (Pescara); ☎085/845543, cell. 328/1726849; violapamela@yahoo.it; coperti 75. ●Parcheggio comodo; ferie 20 dicembre-4 gennaio; giorno di chiusura sempre a pranzo. ●Valutazione 8,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: pizzette fritte; borragine e formaggio in pastella; "cacigni" e fagioli; cicorieta selvatica con uova e formaggio; cipolla; "li granitt" con "fufellone" e pane fritto; "molinaro" al pomodoro; galantina di pollo nostrano; arrosticini; patate alla "cellarota"; misticanza di verdure selvatiche; "li slouchitt"; pizza dolce della tradizione.

I vini in tavola: "Brilla", Coccociola; "Punta Rosa", Cerasuolo d'Abruzzo Doc; "Trinità", Montepulciano d'Abruzzo Doc (tutti Cantina Marchesi de' Cordano, Loreto Aprutino).

Commenti: In mattinata, visita in Farindola all'azienda Martinelli, con degustazione del tipico formaggio pecorino. Interessanti e partecipate le relazioni del dottor Pietropaolo



Martinelli e del dottor Ugo Ciavattella, Presidente del Consorzio che tutela il prodotto. A seguire, trasferimento presso il ristorante "La Sorgente" dove, accolti in un clima familiare da Maria Pia e Pamela, rispettivamente figlia e nipote di mamma Vincenza, chef d'antan, con la regia della Simposiarca Paola Ippoliti, tutti hanno apprezzato il singolare menu. In particolare, emozione e ricordi hanno pervaso i commensali dinanzi a due piatti della cucina povera contadina, ormai quasi dimenticati: "li granitt", a base di farina coagulata con spruzzi d'acqua e conditi con pangrattato fritto e peperone secco e, a sorpresa, "li sclouchitt", boccioli di fico acerbo con uova strapazzate. Piatto, quest'ultimo, che, sconosciuto ai più, è stato oggetto di un'approfondita analisi storica, gastronomica e sensoriale.

 **SULMONA**
17 maggio 2015

Ristorante "Nando" di Fernando Gentile e signora Teresa. ●Via Pratola 9, Prezza (L'Aquila); ☎0864/271371, cell. 333/9606131; tgentile57@yahoo.com; coperti 180+100 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: frittatine, carciofi fritti dorati; pizza rustica di Nando; formaggi; pappardelle di Teresa ai carciofi; arrosto di vitello con carciofi alla prezzana; tiramisù; fragole con limone.

I vini in tavola: Pecorino e Rosato (Villa Carrene).

Commenti: Secondo appuntamento alla sagra del carciofo unitamente agli Accademici di Avezzano, sempre guidati dal simpatico Delegato Franco Santelocco Gargano. Ospite d'onore Gianni Di Giacomo, Direttore del Centro Studi Territoriale. Ore 10, visita di uno dei borghi più belli d'Italia con una guida eccezionale: la dottoressa Chiara Svizzero. Dopo una breve introduzione sulle proprietà organolettiche del carciofo, da parte del Delegato Gianni Maria D'Amario e della professoressa Agata Di Meo, al suono della campana si è passati ai fatti. Le pappardelle alla crema di carciofi sono state sublimi. Gradita l'accoglienza, attento il servizio, ottima la presentazione delle vivande e indovinato l'abbinamento al vino Pecorino. Buono anche il rapporto qualità-prezzo. A conclusione del pranzo, non sono mancati i complimenti e gli apprezzamenti allo chef Teresa e allo staff tutto, artefici del successo del convivio.

 **SULMONA**
19 giugno 2015

Ristorante "Don Ciccio" di Massimiliano Grieco, in cucina Massimiliano Grieco. ●Corso Ovidio 79/81, Sulmona (L'Aquila); ☎0864/660973, cell. 338/3687802; max9@teletu.it; coperti 50. ●Parcheggio zona pedonale; ferie 1°-15 novembre; giorno di chiusura domenica sera, lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: prosciutto; provolone di Agnone; stracciatella di mozzarella; farro con funghi e fagioli; soufflé di uova e zucchine; minestra di verze, patate e ceci; calzone ripieno di provola e pomodori pachino; baccalà mollicato; chitarra all'ortolana; cassata sulmonese.

I vini in tavola: Trebbiano; Cerasuolo e Montepulciano (Rocca dei Bottari).

Commenti: Serata in un nuovo locale, alla scoperta di sapori e piatti estivi. Delegazione al completo con vari postulanti; buona la cena. Gustata in special modo, oltre ai formaggi, la minestra di farro, funghi e fagioli e quella di verza con patate e ceci. Il Delegato, in accordo con gli Accademici, si è complimentato con lo chef e proprietario Massimiliano, detto Max, consegnandogli la vetrofania dell'Accademia ampiamente meritata. Dopo i saluti di rito, il Delegato Gianni Maria D'Amario ha augurato a tutti buone ferie.

 **TERAMO**
24 maggio 2015

Ristorante "La Fornace" di Paolo Varrasi e Massimo Di Bartolomeo. ●Strada Provinciale 40, Colledara (Teramo); ☎334/2041273; coperti 400. ●Parcheggio incustodito; ferie novembre; giorno di chiusura lunedì, martedì a pranzo. ●Valutazione 8,5; prezzo 38 €.

Le vivande servite: bocconcini dorati di montagna, zucchine pastellate, filetto di baccalà norvegese alle erbe; consommé di vitello con perline di pane profumato; tortelloni al pesto e pomodori secchi siciliani; nidini di chitarra frita alla teramana; fritto misto all'italiana, rosone di fagiolini; sorbetto al pompelmo rosa; fritti di latte; panatura di pizza dolce; gelato in tempura; fragoline al profumo di lime.

I vini in tavola: Passerina "Lepore" 2014 (azienda Lepore, Colonnella); Montepulciano d'Abruzzo Dop e Cerasuolo Dop (Terzini, Tocco da Casauria).

Commenti: Il Simposiarca Claudio D'Archivio ha organizzato una riunione conviviale tutta articolata sulla frittura. Il ristorante, vecchia conoscenza, ancora una volta non delude, grazie alla creatività dello chef e alla qualità degli ingredienti, in particolare l'olio della frittura. Dopo un aperitivo accompagnato a splendidi fiori di acacia fritti e crocchette di fava, a tavola vengono serviti croccanti frittelle di filetto di baccalà, zucchine, un ottimo brodo di carne con polpettine di pane (ma non solo pane) fritte. Anche i tradizionali spaghetti all'uovo sono stati passati nell'olio bollente e conditi con il classico sugo di pomodoro e polpettine di carne. Dopo il tradizionale piatto di fritti all'italiana, lo chef si è sbizzarrito nel dessert ove spicca la tradizionale pizza dolce,

avvolta in un sottilissimo velo di pasta sfoglia e passata in olio bollente: tripudio di dolcezza e profumo, con splendido contrasto tra croccante e morbido. Onori e meriti ad Anna Di Claudio ed Enrico Frisa, chef dalle indiscutibili doti!



MOLISE

 **CAMPOBASSO**
17 maggio 2015

Ristorante "Antichi sapori di Colombrina", di Luigi Colaneri. ●Via Dante 10, Frosolone (Isernia); ☎0874/890456, cell. 339/1206637. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,9; prezzo fino a 35 €.

Le vivande servite: scamorza appassita alla brace con abbondanti lamelle di tartufo nero (scorzone); melanzane in pastella con fonduta di caciocavallo; polenta in bianco con salsiccia e peperoni; ravioloni farciti con formaggio fresco e noci ai fiori di zucca; agnello di montagna alla brace; insalata campestre; cicoria aglio, olio e peperoncino; taglieri con caciocavallo, pecorino e ricotta accompagnati da confetture e miele di acacia; pizza dolce con crema pasticciere e cioccolato imbevuta di liquore Strega.

I vini in tavola: Santa Cristina Igt 2013; Apianae dell'Antico Feudo Marchesi Norante di Santa Cristina, Campomarino.

Commenti: Le pietanze scelte da Bruna Benevento e dalla Delegata Anna Maria Lombardi con i suggerimenti di Luigi Colaneri, titolare del ristorante, hanno rispecchiato la tradizione con qualche punta di novità. Accuratissima la qualità dei prodotti utilizzati, del territorio e a chilometro zero. Colaneri ha "coccolato" gli Accademici: bei tovagliati, fiori a tavola. Le pietanze sono state servite con sollecitudine e su piatti molto caldi: la scamorza ha conservato la sua morbidezza e il tartufo ne ha esaltato laapidità; la fonduta di caciocavallo ha accompagnato bene le melanzane, e la polenta, servita come antipasto, presentava il suo condimento a base di pezzetti di salsic-



MOLISE segue



cia e peperoni fritti. È questo un piatto di tradizione che si gusta nelle case ma anche in occasione di una sagra. Insuperabili i ravioloni, per sapore, morbidezza e abbinamento con i fiori di zucca in umido. L'agnello arrostito alla brace ha conservato sapore e tenerezza. La torta di pan di Spagna, farcita e decorata secondo l'uso del paese, ha concluso questo delizioso pranzo. I giudizi sono stati molto positivi.

ISERNIA 21 maggio 2015

Ristorante "da Patrizio" di Patrizio Di Cesare, in cucina Patrizio Di Cesare. ●Corso Marcelli 37, Isernia; ☎0865/299516, cell. 338/9621920; patriziodicesare@live.it; coperti 40. ●Parceggio zona pedonale; ferie 19 - 31 agosto; giorno di chiusura domenica e sabato a pranzo. ●Valutazione 8,3; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: insalata di gamberi, asparagi, carciofi e pomodorini alla citronette di senape; polpo brasato su letto di patate; sgombro al vapore con porro e misticanza; alici ripiene di bufala con panatura di erbe aromatiche; fagottino di sfoglia con bocconcini di pescatrice, olive di Gaeta e pomodorini di Pachino; tortino di zucchine con spuma di curry e baccalà; paella; semifreddo al Rhum con stracciatella di crema e cioccolato.

I vini in tavola: Fannia, Falanghina del Molise Doc; Spumante Ops Consiva dolce (tutti Cantina Campi Valerio).

Commenti: Giornata della cultura sull'Expo e il suo enunciato. Ottimi gli antipasti di freschissimo pesce unito a verdure di stagione; la cena punta sulla proposta di una ricca "paella" dove il vivace equilibrio di colori, pro-

fumo e sapore ne fanno un piatto goloso e invitante. Aragoste, gamberoni, altri piccoli crostacei, molluschi, tante varietà di pesce saporito compongono un piatto goduto prima con lo sguardo e con l'impareggiabile sapore poi. Il titolare dimostra così di aver brillantemente meritato il Diploma di Buona Cucina assegnatogli per il 2015. Ottima la scelta del vino e così per l'attenzione e la solerzia del servizio curato da Rosaria, garbata e professionale artefice, con il marito Patrizio, della felice conclusione di questo brillante incontro culturale.

ISERNIA 27 maggio 2015

Ristorante "Zolla" di Goffredo D'Andrea, in cucina Mattia Novellini. ●Corso Marcelli 317, Isernia; ☎0865/290119, cell. 334/8380778; info@zollaristorante.it; www.zollaristorante.it; coperti 35. ●Parceggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura da lunedì a mercoledì. ●Valutazione 8,2; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tempura di baccalà in crosta di semi di sesamo tricolore con maionese al sale affumicato e sedano rapa al limone; baccalà marinato con pompelmo rosa, menta, bacche di ginepro, insalatina a julienne, dressing al melone verde; baccalà in crosta di riso Venere, mazzetto di asparagi bardati con pancetta tesa e mimosa di uovo; baccalà croccante su purea di fave, coulis di lampone e lamelle di tartufo estivo; baccalà in agrodolce con uvetta, pinoli, cipolla rossa di Tropea e carote; baccalà arracانات; coroncine di baccalà con ceci; coroncine di baccalà con pomodorino di Pachino e asparagi; guazzetto di baccalà con pomodoro datterino di Pachino, olive di Gaeta, melanzane perlina e ori-

gano di Sicilia con polenta abbrustolita; ananas marinato con sorbetto al pompelmo rosa.

I vini in tavola: Falanghina del Molise Fannia (Cantina Campi Valerio); Vermentino di Gallura superiore Docg Aghiloja (Cantina Monti); Moscato d'Asti (Cantina Elvio Cogno).

Commenti: Successo e interesse in questo incontro sul baccalà affidato ad un'accoppiata vincente: il giovane titolare Goffredo D'Andrea, gastronomo e sommelier, e il maestro di cucina Mattia Novellini, entrambi motivati da una vivace passione per il loro lavoro. I numerosi ospiti e gli Accademici hanno potuto constatare l'impegno profuso nell'utilizzo di prodotti di qualità e la determinazione di dimostrare e offrire una cucina di pregio in cui convivono garbo e competenza. In cucina, Cesira Tortola ha realizzato ottimi piatti della tradizione rivaleggiando con gli eccellenti antipasti, innovativi e semplici, ricchi di colori, profumi e sapori eseguiti davanti ai commensali dallo chef. Momenti culturali significativi, oggetto di dibattito costruttivo. Buona la scelta dei vini, descritti con competenza.

TERMOLI 23 maggio 2015

Ristorante "Cian" di Bruno Lanzon. ●Lungomare Cristoforo Colombo 136, Termoli (Campobasso); ☎0875/704436; coperti 200. ●Parceggio incustodito, sufficiente; ferie novembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,2; prezzo 45 €.

Le vivande servite: calamari scottati alla griglia su letto di rucola, pomodori Pachino e ostia di parmigiano; zuppa di farro ai frutti di mare; crêpes con misticanza di pesce; calamaretti in purgatorio in coppa brisé; parmigiana di pesce; cozze gratinate; tagliolini di Campofilone al sugo di scampi, granchi di sabbia e cicale; dentice alla Vernaccia e julienne di radicchio; semifreddo al croccante di mandorle; dolcetti secchi.

I vini in tavola: Prosecco Doc 075 Carati (Piera Martellozzo); Falanghina del Molise Doc (Tenimenti Grieco); Passito.

Commenti: Gioiosa riunione conviviale dedicata al quarantennale della Delegazione e al fondatore Elio D'Ascenzo per i suoi quarant'anni di appartenenza. Hanno presenziato all'incontro, fra gli altri, il Delegato onorario di Campobasso Antonio Vincelli,

la Delegata Anna Maria Lombardi e la Coordinatrice territoriale e Delegata di Isernia Giovanna Maria Maj. Al termine della cerimonia di consegna da parte del Delegato Sciarretta del nuovo distintivo accademico, tutti, commossi, hanno augurato all'amico Elio ancora una lunga e fattiva permanenza nel sodalizio. Simposiarca e relatore sul tema "I dentici dell'Aspro", l'Accademico Emilio Prezioso, che ha raccontato del sito storico sommerso, l'Oppidum frentano di Buca, scalo marittimo all'epoca di Augusto. Tutte ottime le portate a base del buon pesce pescato sui fondali del breve tratto di costa molisana; magistrale la preparazione del dentice alla Vernaccia, considerata anche la sua notevole pezzatura. Attento e accurato il servizio.



CAMPANIA

AVELLINO 14 giugno 2015

Ristorante "Tavernaccia" di V&G Restaurant srl, in cucina Vincenzo De Notaris. ●Corso P. Ascolese 381, Piazza di Pandola, Montoro (Avellino); ☎0825/521258, cell. 328/8477782; info@latavernaccia.it, www.latavernaccia.it; coperti 80. ●Parceggio comodo; ferie 15 giorni ad agosto; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate American Express, CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: baccalà marinato; polpette di baccalà; paccheri con genovese di cipolla ramata; baccalà al pomodoro e olive di Gaeta; cipolle arrostiti; patate novelle al forno; torta delizia al limone.

I vini in tavola: Prosecco (Maschio); Aglianico Vinea (Giovanni Molettieri).

Commenti: La riunione conviviale prevedeva tre portate a base di baccalà e due di cipolla ramata di Montoro. Per quanto entrambi gli ingredienti abbiano la nomea di emanare cattivi odori, la professionalità dello chef ha reso gradevolissima ogni portata. Sul tema "Quando i cattivi odori diventano profumi" è stato pubblicato il n° 19 di Annotazioni di gastrono-



nia. Gli Accademici hanno appreso in modo accessibile i meccanismi neurosensoriali delle percezioni olfattivo-gustative e le diverse tecniche per neutralizzare i cattivi odori degli alimenti. I commensali hanno apprezzato tutte le portate ma hanno disapprovato la lentezza del servizio.



PUGLIA

CASTEL DEL MONTE 15 maggio 2015

Ristorante "Umami" di Felice Sgarra e Gabriele Leonetti. ●Via Trani 103, Andria (Barletta- Andria - Trani); ☎0883/261201; info@umamiristorante.it; coperti 90. ●Parcheggio custodito; ferie novembre; giorno di chiusura domenica sera e martedì. ●Valutazione 8; prezzo 40 €.

Le vivande servite: polpo ricotto con ceci neri; degustazione di olio extravergine denoccolato da cultivar coratina; orecchiette di grano arso con cime di zucchine e ricotta marzotica; segreto di maialino iberico con crema di caciocavallo podolico; sorbetto al mandarino con fragole; brûlée di patate e millefoglie con crema all'extravergine di oliva.

I vini in tavola: Fiano Doc; Rinsacco Doc; Spumante rosé Doc (Conte Spagnoletti Zeuli, San Domenico).

Commenti: Piacevole serata trascorsa in uno dei ristoranti di livello di Andria, in occasione di un meeting tra l'A.M.M.I. - Sezione di Andria - e la Delegazione, sul tema, svolto dal professore associato dell'Università degli Studi di Bari, Antonio Moschetta: "Nutrizione, geni e metabolismo: focus sull'olio extravergine di oliva". Dopo una breve introduzione del Delegato e della Presidente dell'A.M.M.I. sul significato della riunione congiunta come facce della stessa medaglia, è seguita l'interessante e originale relazione dell'illustre clinico, sugli effetti benefici dell'olio extravergine d'oliva, peraltro di ottima fattura nel territorio. È seguita la cena con un menu molto apprezzato, elaborato dallo chef andriese Felice Sgarra, ormai agli onori della cronaca gastronomica

pugliese. A conclusione della serata, all'illustre relatore è stata consegnata una riproduzione in argento del centesimo dell'euro con la raffigurazione di Castel del Monte, oltre al guidoncino dell'Accademia.

FOGGIA 15 maggio 2015

Ristorante "Piazza dei Sapori". ●Vico Falce 27/29, Foggia; ☎0881/777720, cell. 345/9143146; coperti 70+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; giorno di chiusura domenica sera. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: salmone marinato, alici panate e fritte, purea di fave e cicorie; trocioletti allo scoglio mantecati in pesto di pistacchio; polpo alla brace su letto di purea di fave; gratinato; cozze ripiene; moscardini affogati; pesce al forno con olive; composta di frutta; dolce della casa.

I vini in tavola: Bianco Falanghina; rosso della Daunia; Primitivo di Manduria.

Commenti: Il locale è ubicato nel centro storico di Foggia. La cuoca titolare è molto abile, adopera ingredienti che sceglie personalmente, possibilmente a chilometro zero e perviene, così, a risultati molto validi nel rispetto della tradizione. Può servire piatti di pesce (anche crudo) o di carne con lo stesso risultato. Può offrire vini, spumanti e champagne di buona qualità, dolci della casa. Il servizio, a ristorante completo, non è sempre adeguato.

FOGGIA 26 maggio 2015

Ristorante "Conca d'oro". ●Via Bari S.S. 16 km 683, Foggia; ☎0881/638160; coperti 80+40 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 6,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: pettoline innaffiate da Prosecco Sant'Anna; polpo, salmone, alici marine, macedonia di gamberi e frutta, seppioline gratinate; risotto con scampi su purea di fave; mezze maniche con i frutti di mare; filetto di spigola di mare in crosta di patate; sorbetto al limone; torta pan di Spagna con frutta fresca.

I vini in tavola: Falanghina; Orme e Collefrisio; Spumante (Tenuta Sant'Anna).



Commenti: Servizio accurato, cordialità, disponibilità del proprietario e un discreto rapporto qualità-prezzo, che hanno confermato le aspettative.

GARGANO 24 maggio 2015

Ristorante "Seashell" di Crisma srl, in cucina Matteo Ciliberti. ●Lungomare del sole 1, Porto turistico Marina del Gargano, Manfredonia (Foggia); ☎0884/511323, cell. 349/6536107; seashellmarinadelgargano@gmail.com, www.laconchigliasponto.it; coperti 85. ●Parcheggio comodo; ferie gennaio; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: antipasto bouquet in carta fata; paccheri vongole e mazzancolle del golfo; filetto di branzino con tortino di patate e zucchine; sorbetto al limone; crostata alla frutta.

I vini in tavola: Posta Arignano, San Severo Doc bianco; Posta Arignano, San Severo Doc rosso (Cantine D'Alfonso del Sordo, San Severo)

Commenti: Per l'ultima riunione conviviale del suo mandato, il Delegato ha scelto un ristorante situato nel nuovo porto turistico di Manfredonia, la Marina del Gargano, con la partecipazione di numerosi Accademici e amici. La suggestiva posizione del locale, con deliziosa vista sul bacino già occupato da imbarcazioni da diporto, ha fatto da cornice ad un pranzo servito con molta cura e attenzione. Tutte le vivande sono state apprezzate per la freschezza dei profumi e per la genuinità dei sapori, prima su tutte l'antipasto, un'autentica prelibatezza. Ottimo l'abbinamento dei vini scelti, ormai una ga-

ranzia. I meriti complimenti ai gestori e allo chef hanno concluso questo simpatico pranzo domenicale.



CALABRIA

AREA GRECANICA- TERRA DEL BERGAMOTTO 23 maggio 2015

Ristorante "Agriturismo del Pozzo" di Domenica Casile, in cucina Mimmo Iriti. ●Frazione San Pasquale - Località Linne 18, Bova Marina (Reggio Calabria); cell. 338/2593125 - 347/4229800; casilemimma@libero.it, www.agriturismodelpozzo.it; coperti 50. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: ricottina fresca; lestopitte; peperonata; parmigiana; polpettine di melanzana; torta salata di zucchine; capocollo, pancetta, lardo, salame, olive; maccheroni al ferro con sugo rosé di pecora; ricotta salata grattugiata; pecora alla greccanica; salse senapate; pere - clementine - fichi; insalata di lattuga dell'orto; patate al forno aromatizzate; composta di frutta fresca; dolce alla frutta.

I vini in tavola: Rosso padronale; Bergamello padronale.

Commenti: Prima della riunione conviviale, gli Accademici hanno vi-



CALABRIA segue

sitato l'attiguo parco archeologico. I ritrovamenti abbracciano un arco temporale di circa 9000 anni: dal VII-VI secolo a.C. fino all'epoca greco-romana, tardo antica e medievale. Accanto agli oltre 70 siti neolitici da cui provengono ceramiche, asce di pietra, strumenti litici di ossidiana e vasi decorati del tipo Stentinello, in località Umbro è stata portata alla luce una fattoria rurale greca di epoca classica (V-IV secolo a.C.) e un interessante insediamento fortificato del periodo arcaico (VI secolo a.C.) a San Salvatore nei "Campi di Bova". Il Delegato, Antonio Monorchio, ha dato il benvenuto alle autorità intervenute e ha relazionato sullelestopitte.

CATANZARO 22 maggio 2015

Ristorante "Luna Convento" di Maura Marincola, in cucina Natale Migliarese. ●Piazzale Marincola 9, Staletti Copanello (Catanzaro); cell. 327/9306860; www.lunaconventopanello.it; coperti 70. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: insalata di polpo tiepida con mele croccanti in salsa di agrumi; croccante con giuncata, gamberi di nassa e finocchietto di campo su riduzione di Gaglioppo; foglie di ulivo con gallinella di mare, limone, menta e polvere di mandorle; millefoglie di spatola con melanzane, basilico e crosta di pane; cernia al forno con patate novelle croccanti in salsa di origano; cannolo di ricotta, frutta composta con gelato.

I vini in tavola: Cirò bianco Greco 2013; Cirò rosso Gaglioppo 2013 (Cantina Iuzzolini); Zibibbo di Gallico.

Commenti: Il ristorante sorge su un vecchio convento cassiodero a picco sullo Jonio. La serata è impreziosita da una ricca e puntuale conversazione tenuta dalla Simposiarca Nicoletta Blandini su Cassiodoro e i suoi manoscritti che, tra l'altro, hanno riguardato scienze organiche e naturalistiche e studi su specie ittiche, come dimostra la miniatura "Monastero Vivarienze" di Cassiodoro, conservata nella biblioteca di Bambergia in cui è rappresentato il monastero con le vasche e le peschiere sottostanti ove nuotavano numerose specie di pesci di questo tratto di mare. L'altra Simposiarca Marialaura Guzzo ha parlato delle "Varie" di Cassiodoro da cui è stato preso spunto per il menu. I numerosi Accademici hanno

apprezzato molto sia la conversazione sia le vivande servite.



SICILIA

CANICATTI 26 maggio 2015

Ristorante "La Taberna" di Maria Di Vincenzo. ●Via Garibaldi 110, Racalmuto (Agrigento); ☎0922/948043, cell. 339/1217224; coperti 80+30 (all'aperto). ●Parcheggio incustodito, sufficiente; ferie 14/15 agosto; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8; prezzo 23 €.

Le vivande servite: verdure in pasta; caponata di melanzane; funghi ripieni; involtini di melanzane; trippa alla parmigiana; cavatelli con verdure e ricotta; fegato caiolato; salsiccia; castrato; stigliole alla brace; insalata capricciosa; sfinge di ricotta; taralli di Racalmuto.

I vini in tavola: Nero d'Avola della casa.

Commenti: Piacevole convivio, organizzato dal Simposiarca Totò Lauricella, in un locale di un piccolo paese dell'Agrigentino. La gentilezza del personale e l'ottimo menu di piatti tipici siciliani hanno catturato il consenso unanime dei numerosi Accademici. Molto interessante la relazione della Delegata Rosetta Cartella Corbo su "A tavola con Odisseo", che ha ripercorso la storia gastronomica siciliana fin dai tempi dell'Odissea, così come magistralmente illustrata dallo scrittore giornalista Gaetano Basile in occasione della conferenza "La cucina siciliana dall'Odissea ai nostri giorni", organizzata dalla stessa Delegata.

PALERMO MONDELLO 16 giugno 2015

Ristorante "Andrea il Pirata" di Filippo e Giuseppe Trupiano, in cucina Salvatore Trupiano. ●Via del Mare 37, San Leonardo, Cinisi (Palermo); ☎091/8682725; trupianofilippo@libero.it, www.andreailpirata.it; coperti 150+50 (all'aperto). ●Parcheggio co-

modo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,6; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: polpo bollito; gamberi crudi olio e limone; alici marinate; calamaretti fritti; sarde a beccafico; polpette di sarde; cozze scoppiate; pesce crudo olio e limone; busiate (pasta fresca) con uova di murena; riso con gamberetti freschi e pangrattato tostato; sorbetto al limone e gelato "Giardinetto".

I vini in tavola: Prosecco Valdobbiadene Docg (Mionetto); bianco Angimbe; rosso Nero d'Avola (entrambi Cusumano).

Commenti: Temi della serata, curata dal Simposiarca Marcello Orlando: i sapori del mare e la cucina dei pescatori cinisari. Introdotta dal Vice Direttore di RAI Radio 1 Gianfranco D'Anna, la serata si è svolta all'insegna della cordialità, del buon cibo e della nostalgia. Come Orlando, D'Anna è infatti originario e affettuoso conoscitore delle tradizioni della zona. Nei paesi a Occidente del golfo di Palermo, queste tradizioni hanno nel mare un riferimento costante, come testimoniato dal menu proposto dal titolare Filippo Trupiano. Un gustoso sorbetto al limone e il tradizionale gelato "Giardinetto" (fragola, pistacchio e limone) hanno chiuso la ruscitissima e vivace serata, premiata dagli Accademici con una eccellente valutazione.



SARDEGNA

CAGLIARI CASTELLO 11 giugno 2015

Ristorante "Fanà", in cucina Gianluigi Armerino. ●Corso Vittorio Emanuele 99, Cagliari; ☎070/680326, Cell. 333/5849723; coperti 35-40. ●Parcheggio scomodo; ferie 20 giorni a novembre. ●Valutazione 8,2; prezzo fino a 35 €; carte accettate American Express, CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: tonno con pomodori e funghi, carpaccio di merluzzo e millefoglie di caprino, filetti di palombo in agrodolce, gambero in crosta, piadina di polpo; mac-

cheroni lados con frutti di mare; caramelle di cernia con vongole; frittura mista; tortino di orata; semifreddo al torrone; spuma gelata al limone; mousse al biscotto.

I vini in tavola: Monica e Vermentino fruttato (entrambi Cantina di Capoterra).

Commenti: Per la riunione conviviale, brillantemente organizzata dai Simposiarchi Josto Musio e Franco Soddu, è stato scelto un ristorante in pieno centro città. La riunione è stata improntata ancora di più, rispetto al passato, all'amicizia e all'affiatamento tra i numerosi Accademici. Il merito dell'ottima riuscita va cercato soprattutto nel buon cibo, preparato dallo chef Gianluigi Armerino. In particolare, gli antipasti erano di squisita fattura e con materie prime molto buone; primi piatti di qualità elevata e originalità, in particolare le caramelle di cernia; molto interessante il tortino di orata nell'accoppiamento con le patate; degni di rilievo anche i dolci. Da segnalare, infine, gli originali menu, realizzati in nove raffigurazioni diverse e disegnati dal grafico Mario Soddu, figlio dell'Accademico e Simposiarca Franco Soddu.

GALLURA 7 giugno 2015

Ristorante "Madonna" di Gianni Secchi e Francesca Addis, in cucina Marco Piredda. ●Via Antonio Segni 7, Budusò (Olbia-Tempio); ☎079/715500, anche fax; lamadonna@tiscali.it; coperti 180. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard, Diners.

Le vivande servite: prosciutto sardo, fave alla buddusoiana, peritasa ripiene di carne di manzo e di maiale, cozzulas frita, casu furriadu; lados con sugo d'agnellone; ravioli di ricotta con pomodoro e basilico; tagliata con funghi; zuppa di lingua di manzo alla buddusoiana; timballo; turonzoso con miele.

I vini in tavola: Vermentino in purezza vinificato a freddo; Bovale con Sangiovese e Cagnulari (Cantina di Giovanni Raga, Loc. Monte Santu Bonnanaro).

Commenti: Piacevole pranzo per assaggiare un'antica ricetta buddusoiana: la zuppa di lingua di vitello, della quale la Giunta Comunale ha deliberato il disciplinare. Alla presenza del



Sindaco Giovanni Antonio Satta, cui il Delegato Luigi Collu ha rivolto calorose parole di benvenuto, ha preso la parola Antonio Mura, Direttore del SIAPZ della ASL di Olbia, che ha dottamente relazionato su "Buddusò, la sua geografia e le sue produzioni zootecnico-alimentari". La Simposiarca Eleonora Dall'Olio ha curato la presentazione del menu e la degustazione dei vini: i piatti proposti con garbo e misura hanno ricevuto unanimi apprezzamenti, soprattutto per la qualità dei prodotti locali. Durante la riunione conviviale, è stato presentato il neo Accademico Marco Bittau, Direttore di redazione della "Nuova Sardegna".



EUROPA

BELGIO

 **BRUXELLES**
21 maggio 2015

Ristorante "Second Degrée" di Luca Gaviglio, in cucina Luca Gaviglio. ●Avenue Legrand 15, Bruxelles; ☎322/6472947; coperti 25. ●ParCHEGGIO scomodo; ferie agosto; giorno di chiusura sabato e domenica e la sera dal lunedì al mercoledì. ●Valutazione 7,45; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: ricotta al forno, pesto e pomodorini; ravioli alla spigola con cozze; ravioli di anatra con lenticchie; orata in crosta di mandorle con insalatina di finocchi e pomodorini; semifreddo di cioccolato bianco con coulis di frutti di bosco.

I vini in tavola: Ribolla Gialla Isola Augusta 2013; Schioppettino Isola Augusta 2013; Solalto 2008 (passito), Maremma Toscana, (Fattoria Le Pupille Grosseto).

Commenti: Il proprietario e chef Luca Gaviglio, nato a Vercelli, è arrivato in Belgio nel 1996, dove ha lavorato presso il ristorante "Da Mimmo" fino al 2010, cominciando come lavapiatti fino a diventare chef del ristorante. Ha aperto, poi, un piccolo ristorante in società con altri e nel 2013 ha fondato questo ristorante, che riscuote

un lusinghiero successo. Luca è un autodidatta: solamente la sua passione per la cucina l'ha spinto a studiare, approfondire e creare piatti molto apprezzati dalla clientela. La sua cucina è raffinata e innovativa, sempre alla ricerca di nuove ricette. Il suo locale è decorato con gusto ed è molto gradevole.

FINLANDIA

HELSINKI
29 maggio 2015

Ristorante "Vaelsa" di Paola Chiodo. ●Pohjoisesplanadi 9, Helisnki; ☎09/4645865; coperti 40+40 (in taverna). ●ParCHEGGIO scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,1; prezzo 80 €.

Le vivande servite: antipasti della casa (affettati misti e formaggi); spaghetti alla carbonara; filetti di tonno con salsa verde; tiramisù.

I vini in tavola: Falanghina Beneventana 2012 Doc (Vinosia, Campania); Verdicchio classico Castelli di Jesi Riserva Doc 2008 (Villa Bucci, Marche).

Commenti: La Delegazione ha tenuto il suo simposio in un ristorante che si era già guadagnato una buona reputazione. Si è ora spostato in una location più bella sul porto, ed è anche diventato più spazioso. Oltre al ristorante al primo piano, vi è una taverna dall'atmosfera più rilassata al pianterreno, con un bar. Il ristorante ha mantenuto le promesse, la serata ha avuto successo. La Delegazione ha discusso la tradizione della carbonara e di altre paste classiche. Un riconoscimento speciale è stato dato ai prezzi amichevoli dei vini di qualità dell'ampia lista. Anche il servizio era allegro ed efficiente.

FRANCIA

 **PARIGI**
11 giugno 2015

Ristorante "Villa Dondelli" di Dario Dondelli. ●1, rue Monsigny, Parigi; ☎01/142961661; contact@villadondelli.fr, www.villadondelli.fr; coperti 150. ●ParCHEGGIO privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,6; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: assaggi di pizza; tartara di orata, mozzarella di bufa-



la, legumi grigliati; calamarata ai frutti di mare; tagliata di manzo con patatine arrosto; soufflé al cioccolato e gelato alla vaniglia.

I vini in tavola: Prosecco; Vermentino di Sardegna Le Sabbie 2013; Nero d'Avola Lamuri 2012.

Commenti: A conclusione del primo semestre 2015, gli Accademici si sono ritrovati in una sala riservata di Villa Dondelli, ristorante molto accogliente al centro di Parigi. Dario Dondelli, che conduce il locale da 30 anni, ha rivolto una cura particolare alla buona riuscita della serata, servendo piatti gustosi, elaborati con eccellenti prodotti. Menzione particolare per la calamarata ai frutti di mare, ben dosata nei vari profumi di mare e di orto; tenera e gustosa la tagliata e squisito il soufflé al cioccolato, golosa chiusura della cena. Buoni i vini, premuroso e rapido il servizio. Nel corso della serata, la Delegata ha reso conto della recente Assemblea dei Delegati e dell'elezione del nuovo Presidente Paolo Petroni.

GERMANIA

MONACO DI BAVIERA
8 giugno 2015

Ristorante "Isardoro" di Gerardo Addesso. ●Ismaninger Str. 48, Monaco; ☎089/41073153, fax 089/41073155; coperti 80. ●ParCHEGGIO comodo; giorno di chiusura sabato. ●Valutazione 7,6; prezzo 65 €.

Le vivande servite: Prosecco e stuzzichini; insalata di mare tiepida; ravioli ai porcini con salsa al timo; filetto di luccioperca su letto di lenticchie; tortina al cioccolato con crema di mascarpone.

I vini in tavola: Prosecco Valdobbiadene (Rivi Augustini); Lugana 2014 (Pasini); Borgonero, 2010 (Borgo Scopeto).

Commenti: Un menu estivo e leggero, in un ristorante di moda e molto ben frequentato: il che a Monaco è significativo per la qualità offerta e che si può solo confermare. È stata l'ultima riunione conviviale prima delle vacanze estive, organizzata dal Consultore Gerd Duerre che ha proposto un menu semplice ma molto curato, dove hanno primeggiato l'insalata di mare e il luccioperca. Servizio molto accurato e valida la scelta dei vini.

PORTOGALLO

 **LISBONA**
28 maggio 2015

Ristorante "Il Siciliano" di Sarino Mazza. ●Rua do Poço 138, Cascais; ☎01/214868357; coperti 40. ●ParCHEGGIO sufficiente; ferie metà settembre, febbraio e marzo; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 6,5; prezzo 25 €.

Le vivande servite: caponata di melanzane; bruschetta al pomodoro; spaghetti con le sarde; risotto asparagi e gamberi; fritto misto; gelati.

I vini in tavola: Vini bianco e rosso.

Commenti: Riunione conviviale svolta in ambiente accogliente e rustico, con arredamento pieno di simboli italiani e siciliani. Serata che ha avuto la presenza dell'Accademico onorario Renato Varriale, Ambasciatore d'Italia a Lisbona, il quale ha salutato annunciando la fine della sua missione in Portogallo. Gli Accade-



EUROPA segue

mici hanno degustato piatti tipici siciliani con preparazione casalinga.

SPAGNA

MADRID

29 aprile 2015

Ristorante "Trattoria di Brera" di Stefano De Venuto, in cucina Stefano De Venuto. ●Calle Menorca 44, Madrid; ☎09/11766749; stefanodevenuto@gmail.com, www.trattoria-brera.es; coperti 35. ●Parcheggio comodo; ferie Natale, Pasqua e primi di gennaio; giorno di chiusura domenica e lunedì. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: caprini di Montevicchio con olio al cipollino e crostini; minestrone alla milanese; insalata tradizionale di nervetti con cipollotto, fagioli e aceto di vino; risotto allo zafferano con bocconcini di ossobuco; cotoletta di vitello in burro chiarificato con rucola, pomodorini e patate al rosmarino; panettone con salsa vaniglia e gelato di lamponi.

I vini in tavola: Berlucchi 61 Franciacorta (Berlucchi); Valtellina superiore Docg; Buttafuoco Doc.

Commenti: Il Simposiarca, il neo Accademico Arturo Colon, ha proposto un raro locale milanese (a Madrid) illustrando il menu con riferimenti storici. Il bravo cuoco e proprietario, Stefano De Venuto, ha

preparato un menu della migliore tradizione meneghina. Ha accolto i commensali con una lingua salmistrata in salsa verde, fuori menu, continuando con un'insalata di nervetti, rarità per Madrid, e i mondegghili alla milanese. Ambedue i piatti sono stati molto apprezzati. Buono il minestrone. L'apice dei consensi è stato raggiunto dal risotto, innovativo nella presentazione ma non nell'ottima sostanza. Molto buona anche la cotoletta alla milanese. Ben scelti i vini, grande apprezzamento per le bollicine. Servizio corretto, nonostante le dimensioni del locale e il gran numero di commensali. Un generale apprezzamento che ha valso allo chef la consegna del piatto d'argento. La serata è stata allietata dalla presenza dell'Accademico onorario Pietro Sebastiani, Ambasciatore d'Italia in Spagna, che si è congratulato per il riuscito appuntamento conviviale.

SVIZZERA

SVIZZERA ITALIANA

16 giugno 2015

Ristorante "Santabbondio" di Andrea Conti e Oberdan Marconi, in cucina Antonio Verrengia. ●Via Fomelino 10, Sorengo; ☎091/9932388; www.santabbondio.ch; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: buffet di piccoli sfizi romani; spaghetti alla gricia; porchetta con cicoria ripassata e carciofi alla romana; semifreddo al pistacchio.

I vini in tavola: Gelso; Lilium (Gelso della Valchetta).

Commenti: Particolarmente apprezzata la serata dedicata alla cucina romana che, ben lontana da quella degli antichi, mantiene le caratteristiche di una cucina genuina ed essenziale che rispecchia la storia di Roma. Incontri di culture differenti derivanti dalla mescolanza di origini diverse. Nascono così la cucina del quinto quarto, del ghetto e dei Castelli Romani. Originaria di Ariccia, la porchetta alla romana arriva dalla tradizione della lavorazione delle carni dei norcini dei Castelli Romani. Si produce con un maiale di sesso femminile ben dissossato, sapientemente salato, con pepe, aglio e rosmarino e legato, nel rispetto della tradizione. Particolarmente di successo il servizio a buffet della porchetta che ha accontentato i numerosi commensali. Ottimi i vini dei Castelli Romani.

UNGHERIA

BUDAPEST

28 maggio 2015

Ristorante "Trattoria Toscana" di Mario Palermo. ●Belgrad rakpart 13, Budapest; ☎00361/32770045; coperti 90+36 (all'aperto). ●Parcheggio incustodito; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €.

Le vivande servite: coppo con fritto di calamari e verdure; tagliatelle con scampi, asparagi e lardo di Colonnata; gnocchi di patate con fave verdi e pecorino; spezzato di faraona alla Vernaccia e olive nere con purea di fave secche e rapini; millefoglie al cioccolato con ricotta e pere.

I vini in tavola: Prosecco Valdobbiadene Argento extra dry (Cantine Sacchetto); Pecorino (Cantina Tattone Terre d'Aligi); Vinsanto rosé (Cantina Renzo Masi).

Commenti: La riunione conviviale è una rivisitazione per conferma del giudizio già espresso nelle precedenti visite. Questo ristorante-trattoria, con arredo e stile italiani, è situato sul lungo Danubio, in posizione panoramica, con grande flusso turisti-

co. In cucina, un giovane chef italiano molto promettente. Ottima la qualità delle materie prime usate. I piatti serviti così come i vini sono risultati molto gradevoli e ben presentati. Una particolare menzione merita il "cuoppo" con fritto e gli gnocchi con le fave fresche (vera rarità a Budapest!). Buona cucina, ma locale poco adatto a gruppi numerosi; per ovviare alla rumorosità della sala principale, gli Accademici sono stati ospitati nella annessa enoteca, con l'inconveniente di essere posti parte in terrazza e parte all'interno. Buono il servizio a tavola anche se un po' lento.



NEL MONDO

BRASILE

SAN PAOLO

14 maggio 2015

Ristorante "Vineria Percussi" di Lamberto e Silvia Percussi, in cucina Silvia Percussi. ●Conego Eugenio Leite 523, San Paolo; ☎005511/30884920; contato@percussi.com.br, www.percussi.com.br; coperti 75. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 8,1; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: minestrone al pesto genovese; pansotti in salsa di noci; tomaxelle e ortaggi; latte dolce.

I vini in tavola: Roero Arneis Doc 2013 (Vietti); Barbera d'Alba Doc Tre Vigne 2012; Nebbiolo Doc Perbacco 2011 (Vietti); Moscato d'Asti Doc Cascinetta 2013 (Vietti).

Commenti: Per festeggiare il suo trentennale, il ristorante ha organizzato un mese di cucina ligure, con menu preparato a quattro mani da Silvia Percussi e Giacomo Campodonico, giovane chef della Trattoria "L'Ulivo" di Lavagna. La Delegazione, dopo aver approvato le ricette, ha realizzato la riunione conviviale in concomitanza con il primo giorno di questo evento. Deliziose le focaccine, servite prima di un assaggio di minestrone al pesto genovese. Dopo i





classici pansotti in salsa di noci, una versione moderna delle tomaxelle. In chiusura, gli chef hanno trasformato un semplice latte dolce in UN prodotto di alta pasticceria. Tutto ciò abbinato a buoni vini del Piemonte, scelti dal Simposiarca Franco Trigari, anche lui un piemontese doc.

EMIRATI ARABI UNITI

 **DUBAI**
8 giugno 2015

Ristorante "Sicilia" di Moevenpick Hotels, in cucina Stefano Ligori. ●Moevenpick Hotel Ibn Battuta Mall, Dubai; ☎00971/44455613; dine.ibnbattuta@moevenpick.com, www.moevenpick-hotels.com/en/middle-east/uae/dubai/hotel-dubai-ibn-battuta/restaurants/sicilia/; coperti 80. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie periodo di Ramadan. ●Valutazione 7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: lonzino affumicato; pane casereccio con tre tipi di pesto; carpaccio di dentice rosso, cipolla di Tropea al forno, gnocchi di patata "sottobosco"; strascinato a mano con ragù di salsiccia e 'nduja calabrese di Spilinga; emulsione di ricotta fresca e pecorino sardo; guancia di vitello al Cabernet con canederlo di polenta e scalogno gigante cotto al sale; frittella di mela renetta con tiepido di mele e gelato fatto in casa su un crumble di pasta frolla.

I vini in tavola: Prosecco Prestige (Zonin); Alastro (Planeta); Nero d'Avola (Principi di Butera); Sassebruna (Rocca di Montemassi); Passito (Planeta).

Commenti: Cena con un augurio e applausi in onore del nuovo Presidente Paolo Petroni e dell'elezione del Delegato Pablo Dana alla Consulta Nazionale. Il Delegato si è proposto di illustrare il programma di Petroni per il triennio, con uno spunto essenziale sulla visibilità dell'Accademia a livello istituzionale nei media locali e internazionali. Cena molto simpatica in questo ristorante che si trova un po' staccato dalle vie usuali della città ma che grazie allo chef Ligori ha offerto una qualità di cucina estremamente delicata e piacevole. Una nota strepitosa sulla pasta fatta in casa e sul guanciale a cottura lenta. Una sorprendente presentazione sui vini proposti da Mark Bough, responsabile dei Vini Italiani presso la MMI.

ISRAELE

 **TEL AVIV**
19 maggio 2015

Ristorante "Ernesto". ●Rhv Ben Yehuda 90, Tel Aviv; ☎03/5273394; coperti 70. ●Parcheggio scomodo; ●Valutazione 6; prezzo 40 €.

Le vivande servite: antipasti fritti: carciofo alla giudia, fiori di zucca, mozzarella, baccalà; pasta e ceci; pappardelle allo scoglio; dolce al cioccolato.

I vini in tavola: Pinot grigio; Primitivo.

Commenti: Cena giudaica romanesca, organizzata dall'Accademica Cristina Caputo con la collaborazione della Camera di Commercio e dello chef Emanuele Lo Porto. Giudizio mediocre.

SINGAPORE-MALAYSIA-INDONESIA

 **SINGAPORE-MALAYSIA-INDONESIA**
19 maggio 2015

Ristorante "Lighthouse Restaurant & Roof Top" di Fullerton Hotel Group, in cucina Carlo Marengoni. ●1 Fullerton Square, Singapore; ☎0065/68778933; thelighthouse@fullertonhotel.com, www.fullertonhotel.com; coperti 50+45 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: insalata di polpo e patate, asparagi bianchi, pomodorini confit, olio di prima pressa e limone; risotto con asparagi bianchi, riduzione di Amarone e montasio in scaglie; scaloppine di vitello al Soave con pancetta, salvia e asparagi bianchi; sfogliatina vesuviana.

I vini in tavola: Berlucchi '61 Franciacorta brut Docg (Berlucchi); Gavi Le Marne Docg 2013 (Michele Chiarlo); Nebbiolo Fullerton Blend Doc 2011 (Pio Cesare).

Commenti: L'affascinante panorama di Singapore di notte ha accolto gli Accademici e i loro ospiti. Il menu con le classiche quattro portate, scelte dalla Simposiarca Stefania Scapicchio Fappiano in accordo con lo chef Carlo Marengoni, ha evidenziato la versatilità di un ingrediente, protagonista della cucina stagionale italiana: l'asparago bianco di Bassano. Lo chef ha preparato piatti unici per equilibrio di sapori, qualità degli ingredienti e maestria nella presentazione. La Simposiarca ha poi intrattenuto con

la storia, reale e fiabesca, sull'origine dell'asparago bianco, descrivendone i principi attivi, le vitamine e i benefici per la salute. Di particolare interesse i dati aggiornati sulla produzione mondiale di questo prodotto, che confermano il ruolo dominante della Cina sui mercati. Molto graditi i vini. Un servizio preciso e solerte, un ambiente caldo ed elegante, un panorama unico, hanno reso la serata particolarmente gustosa e gradevole.

SUDAFRICA

 **JOHANNESBURG**
26 maggio 2015

Ristorante "Graziella" di Graziella e Franco Giacomazzo. ●74, Dunvegan Avenue, Edenvale Johannesburg (Gauteng); ☎011/4546186, anche fax; coperti 100. ●Parcheggio custodito, comodo; ferie dal 1° al 24 gennaio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,15; prezzo fino a 35 €.

Le vivande servite: nastrini piccanti di melanzane, salmone affumicato con zucchine julienne coronato da ricotta; involtini di melanzane con mascarpone, ricotta e gorgonzola; ravioli 4P (ai porcini, pollo, parmigiano e pistacchi) alla salsa di pistacchi; gnocchi al gorgonzola e pesto; conchiglie alla mousse di mare; sorbetto al limoncello; vitello alla romana al Marsala con carciofi, purea e fagiolini; lombi di coniglio alla panna con spinaci e patate arrosto; mini cannoli siciliani; panna cotta al caffè e amaretti.

I vini in tavola: Prosecco extra dry Doc; Bianco Montecristo Paron Mario (entrambi Fantinel); Collio Friulano Doc 2011 (Fiegl); Dolcetto d'Alba Doc 2012 (Duchessa Lia).

Commenti: Si tratta di un ritorno in un ristorante che ha ospitato la Delegazione nel 2012. Stesso ambiente familiare, stessa calda accoglienza, medesimo entusiasmo. Pietanze abbondanti, nonostante le consuete raccomandazioni. Dopo gli aperitivi di benvenuto, sono state servite le portate in successione ma con un poco di attesa tra l'una e l'altra. Buona la preparazione della tavola, accorto e piacevole il servizio e buono il rapporto qualità-prezzo. Particolarmente graditi gli antipasti e i cannoli siciliani preparati dallo chef Franco. Una serata trascorsa all'insegna della piacevole convivialità, conclusa con i ringraziamenti di rito allo chef e alla squadra di cucina.



NUOVI ACCADEMICI

VALLE D'AOSTA

Aosta

Maurizio Barnabè
Beniamino D'Errico
Marco Linty
Agnese Trasino

PIEMONTE

Alessandria

Carlo Luciano Bajardi

LOMBARDIA

Pavia

Laura Madonia

TRENTINO - ALTO ADIGE

Trento

Carlotta Eugenia Cioppa

VENETO

Padova

Davide Druda

Vicenza

Federico Nani

EMILIA ROMAGNA

Carpi-Correggio

Rubens Ligabue

Cervia-Milano Marittima

Leonello Sciacca

Riccione-Cattolica

Frederic Tullio Monteverde

TOSCANA

Arezzo

Piero Benigni
Anna Maria Bianchi

Maremma-Presidi

Nicola Cona
Cynthia Graziani

Viareggio Versilia

Roberto Orlandi

MOLISE

Termoli

Pardo Desiderio
Roberto Marinucci
Domenico Porfido

SICILIA

Catania

Adolfo Landi

Etnea

Agatino Pappalardo

SARDEGNA

Cagliari

Renato Salvatore Arba

BELGIO

Bruxelles

Franco Marsiglia
Valentina Superti

REGNO UNITO

Londra

Antonio Metastasio
Massimo Prosdocimi

SVEZIA

Stoccolma

Tony Anello
Silvana Antonia Campagiorni Lindeberg

TURCHIA

Istanbul

Ali Goksel
Metin Mansur
Massimiliano Traina

UNGHERIA

Budapest

Patrizia Scaduti Sauli





NUOVE DELEGAZIONI

ABRUZZO

Del Vasto

Delegato

Rocco Pasetti

Vice Delegato

Filippo Pietrocola

Consultore-Segretario

Adri Cesaroni

Consultori

Beniamino Di Domenica

Giuseppe Jubatti

Accademici

Antonio Albanese

Luigi Cirone

Nicola D'Alterio

Fabrizio Mechi

Ennio Proietto

Adriano Spinelli

Antonio Ventura

Tutti provenienti

dalla Delegazione di Chieti

VARIAZIONE INCARICHI

PIEMONTE

Alba Langhe

Delegato

Tino Cornaglia

Vice Delegati

Marco Asola

Silvia Calzolaro

Consultore-Segretario

Marisa Canale Abellonio

Consultori

Aldo Faccenda

Fabio Traversa

Fabrizio Ventura

Ivrea

Delegato

Giuseppe Clerici

Pinerolo

Delegato

Alberto Negro

Vice Delegato

Silvio Falco

Consultore-Segretario-Tesoriere

Marco Brighenti

Consultori

Ermelinda Bongiovanni

Clara Lanza

Gianni Martin

Vercelli

Delegato

Marco Ciocca

Vice Delegato

Paola Bernascone

Consultore-Segretario-Tesoriere

Tino Candeli

Consultori

Francesco Ferraris

Francesco Pretti

Roberto Scheda

LIGURIA

Albenga e del Ponente Ligure

Delegato

Roberto Pirino

Vice Delegati

Francesca Aschero

Immacolata Grillo

Consultore-Segretario

Cristina Bettarelli

Consultori

Marco Ballabio

Vittorio Carpaneto

Marco Servetto

Riccardo Tomatis

Genova Est

Delegato

Guglielmo Valobra

Vice Delegato

Franco Maria Bobbio Pallavicini

Consultore-Segretario

Marco Gobbi

Consultore-Tesoriere

Eugenio Lagomarsino

Consultore

Giancarlo Mori

LOMBARDIA

Bergamo

Delegato

Lucio Piombi

Vice Delegato-Tesoriere

Paolo Fuzier

Consultore-Segretario

Roberto Magri

Consultori

Anna Marina Bisutti

Aurelio Mazzoni

Alberto Pinetti

Marco Setti

Lecco

Delegato

Claudio Bolla

Vice Delegato

Riccardo Balbiani

Consultore-Segretario

Roberto Bonati

Consultore-Tesoriere

Mirco Chiodero

Milano

Delegato

Dino Betti van der Noot

Vice Delegati

Fiammetta Fadda

Carlo Giuseppe Valli

Consultore-Segretario

Gian Battista Rosa

Consultore-Tesoriere

Elena Pepe

Consultori

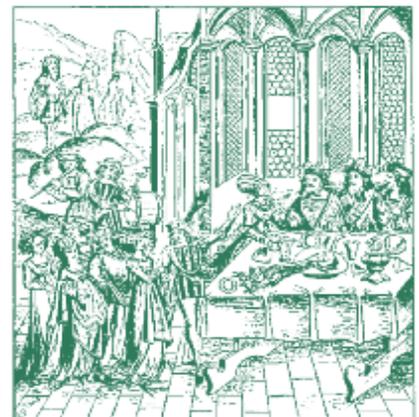
Lorenzo Cassitto

Laura D'Angelo

Francesca D'Orazio Buonerba

Paola Rancati

Stefano Righini





Pavia

Delegato

Giuseppe Rossetti

Vice Delegato

Renato Abbiati

Consultore-Segretario

Cesare Turri

Consultore-Tesoriere

Bruno Rondi

Consultori

Alberto Cevini

Giovanni Desimoni

Liliana Ironi

Gian Mario Mariani

Gaetano Nocca

Sondrio

Delegato

Giancarlo Gugliatti

Vallecamonica

Delegato

Giovanni Canu

Vice Delegato

Alessandro Serio

Consultore-Segretario

Ippolita Chiarolini

Consultore-Tesoriere

Mirco Cattane

Consultori

Riccardo Ducoli

Rossella Medeghini Sechi

Mario Nobili

Vigevano e della Lomellina

Delegato

Giovanni Canelli

Vice Delegato

Pier Costante Ferrari

Consultore-Segretario-Tesoriere

Maria Montini

Consultori

Carla Fiorino

Mauro Maregatti

Luigi Zorzoli

TRENTINO - ALTO ADIGE

Bolzano

Delegato

Isabella Jone Beretta

VENETO

Alto Vicentino

Delegato

Renzo Rizzi

Vice Delegato

Giuseppe Zonin

Consultore-Segretario-Tesoriere

Piero Rasia

Consultori

Marco Caltran

Renato Zelcher

Belluno-Feltre-Cadore

Delegato

Brenno Dal Pont

Vice Delegato-Tesoriere

Antonia Dalla Bernardina Rova

Consultore-Segretario

Rosanna De Menech Perera

Consultori

Franco Boscherini

Corrado Rubera

Legnago-Basso Veronese e Polesine Ovest

Delegato

Umberto Parodi

Treviso

Delegato

Teresa Perissinotto Vendramel

Vice Delegato

Roberto Robazza

Consultore-Segretario

Alberto Conean

Consultore-Tesoriere

Angelo Bonemazzi

Consultori

Antonio Semini

Paolo Trevisi

Treviso-Alta Marca

Delegato

Nazzareno Acquistucci

Vice Delegati

Giovanni Antonio Albertin

Maria Luisa Fontanin

Consultore-Segretario

Emanuele Meneguzzi

Consultore-Tesoriere

Armando Da Re

Consultori

Simone Gasparetto

Giuseppe Zanin

Vittorio Zanini

Fiorella Zovatto

Venezia Mestre

Delegato

Ettore Bonalberti

Vice Delegato

Franco Zorzet

Consultore-Segretario-Tesoriere

Anna Cortesi

Consultori

Benedetto Aluisio

Maria Bonaldo

Michela Dal Borgo

Carmine Guadagno

Luciano Libanoro

Roberto Stevanato

Ugo Ticozzi

Vicenza

Delegato

Claudio Ronco

Vice Delegati

Mauro Bolla

Giovanni Manfredini

Consultore-Segretario-Tesoriere

Franco Zuffellato

Consultori

Raffaele Cavalli

Giandomenico Cortese

Luigi Costa

Paolo Portinari

Fabrizio Tabanelli

Giorgio Tassotti

FRIULI - VENEZIA GIULIA

Muggia-Capodistria

Delegato

Euro Ponte

Vice Delegati

Alessandro Piazzini

Maurizio Tremul

Consultore-Segretario

Alida Rova

Consultori

Giancarlo Cortellino

Stelio Smotlak



EMILIA ROMAGNA

Bologna

Delegato

Guido Mascioli

Vice Delegato

Gianluigi Mazzoni

Consultore-Segretario

Piergiulio Giordani

Consultore-Tesoriere

Benvenuto Suriano

Consultori

Cristina Bragaglia

Gianfranco Cavina

Gabriele Forni

Giovanni Militerno

Nicola Pinardi

Roberto Zalambani

Bologna-San Luca

Delegato onorario

Maurizio Campiverdi

Delegato

Maurizio Cirulli

Borgo Val di Taro

Delegato

Giovanni Spartà

Vice Delegati

Ferdinando Bove

Franco Brugnoli

Consultore-Segretario

Antonietta Draghi Serpagli

Consultore-Tesoriere

Luigi Calzone

Consultori

Leonardo D'Ecclesiis

Luigi Fecci

Pier Luigi Fedele

Mario Rossi

Carpi-Correggio

Delegato

Pier Paolo Veroni

Vice Delegati

James Borghi

Luigi Carnevali

Consultore-Segretario

Andrea Pini Bentivoglio

Consultore-Tesoriere

Gian Luca Casarelli

Consultori

Giuseppina Baggio Rubbiani

Giuseppe Calabria

Paola Molinari

Cervia-Milano Marittima

Delegato

Bruno Pollini

Vice Delegato

Eraldo Scarano

Consultore-Segretario

Leonardo Tricarico

Consultore-Tesoriere

Roberto Veliati

Consultori

Stelio Gardelli

Stefano Grandi

Cleto Guerra

Giuseppe Poggiali

Stefano Salvotti

Marco Tupponi

Faenza

Delegato

Leonardo Colafoglio

Forlì

Delegato

Edgardo Zagnoli

Vice Delegato

Cosimo Frassinetti

Consultore-Segretario-Tesoriere

Francesco Rossi

Consultori

Piero Campanile

Loris Camprini

Fabrizio Savorini

Claudio Simoni



Imola

Delegato

Antonio Gaddoni

Vice Delegato

Sergio Galassi

Consultore-Segretario-Tesoriere

Danilo Grilli

Consultori

Ugo Casamichiela

Pier Francesco Maria Cenni

Giuseppe Marabini

Enrico Menzolini

Luciano Pirazzoli

Tiziano Pirazzoli

Giovanni Righi

Modena

Delegato

Strata Andrea

Vice Delegato

Alberto Benassi

Consultore-Segretario

Mario Gambigliani Zoccoli

Consultore-Tesoriere

Alberto Lotti

Consultori

Sandro Bellei

Giorgio Montorsi

Antonio Vaccari

Piacenza

Delegato

Nicola Ronchini

Ravenna

Delegato

Gloria Gasperini

Vice Delegato

Giovanni Foschini

Consultore-Segretario

Fausto Piazza

Consultore-Tesoriere

Giovanni Ballestrazzi

Consultore

Gianni Zannoni

Reggio Emilia

Delegato

Anna Marmioli



TOSCANA

Firenze

Delegato

Roberto Ariani

Vice Delegati

Pier Augusto Germani

Fabrizio Volpe

Consultore-Segretario

Giovanni Cecioni

Consultore-Tesoriere

Stefano Cappelli

Consultori

Stefano Andorlini

Paola Curradi

Ugo Passalacqua

Paolo Sacchi

Lunigiana

Delegato

Ezio Tomellini

Vice Delegato

Ragna Engelbergs

Consultore-Segretario

Riccardo Boggi

Consultore-Tesoriere

Marco Poi

Consultori

Alcide Baldassini

Giuseppe Benelli

Giovanni Tarantola

Enrico Tondin

Maremma-Grosseto

Delegato

Mauro Rustici

Vice Delegato

Alessandro Bracciali

Consultore-Segretario

Ezio Maria Di Natali

Consultore-Tesoriere

Domenico Saraceno

Consultori

Simonetta Carnazza

Gianemilio Franchini

Luigi Jaselli

Luciano Lupetti

Maremma-Presidi

Delegato

Italia Baldi La Banca

Vice Delegati

Paolo Brama

Mauro Cappelli

Consultore-Segretario

Annabella De Carolis

Consultore-Tesoriere

Nunzia Costantini

Consultori

Cynthia Graziani

Rosanna Palma Romanelli Goracci

Donatella Taddei

Vanna Vignoli

Pisa Valdera

Delegato

Giampaolo Ladu

Vice Delegato

Ermanno Cotza

Consultore-Segretario

Leonardo Mattolini

Consultore-Tesoriere

Mario Maurizio Ferrucci

Consultori

Andrea Scasso

Anna Solini

Pistoia

Delegato

Alessio Luigi Gargini

Valdichiana-Valdorcia Sud

Delegato

Giorgio Ciacci

Vice Delegato

Maria Elisabetta Cuccia

Consultore-Segretario-Tesoriere

Federico Franci

Consultori

Giancarlo Bologna

Andrea Corvi

Simona Fabroni Ruggeri

Ettore Falvo

Gianluca Ferri Bernardini

Federico Longobardi

MARCHE

Ancona

Delegato

Pietro Aresta

Vice Delegati

Glauco Braconi

Gabrio Filonzi

Consultore-Segretario

Donata Carbini

Consultori

Andrea Branella

Paolo Capogrossi

Clelia Castellana

Ugo Petrucci

Benedetto Ranieri

LAZIO

Ciociaria (Frosinone)

Delegato

Carlo Marsella

Vice Delegato

Daniele Pisani

Consultore-Segretario

Giuseppe Picano

Consultore-Tesoriere

Gianfranca Pirolli Spinelli

Consultori

Luigi Annunziata

Caterina Casale Golini Petrarcone

Simonetta Marchesi Fara

Filippo Pericoli Ridolfini

Luciano Santoro

Civitavecchia

Delegato

Massimo Borghetti

Vice Delegato

Carlo De Paolis

Consultore-Segretario

Mauro Pasqualino Urbano

Consultori

Antonio Maria Carlevaro

Felice Carrazza

Vincenzo Di Sarno

Latina

Delegato onorario

Benedetto Prandi

Delegato

Gianluigi Chizzoni



Rieti

Delegato

Francesco Maria Palomba

Vice Delegati

Roberto Giannursini

Luciano Martini

Consultore-Segretario

Maria Gabriella Campanelli Truini

Consultore-Tesoriere

Pasqua Leoncini Volpi

Consultori

Adelmo Matteocci

Gianni Persio

Roma Appia

Delegato

Publio Viola

Vice Delegato

Mirella Audisio

Consultore-Segretario

Barbara D'Egidio

Consultori

Vitantonio Amodio

Claudio Di Veroli

Fabio Nobili

Viviana Franca Paliotta

Roma Eur

Delegato

Claudio Nacca

Vice Delegato

Massimo Grimaldi

Consultore-Segretario-Tesoriere

Maria Serena Pagliari

Consultori

Tiziana Marconi Martino De Carles

Nadia Tartaglia

Marcello Visconti

Roma Olgiata Sabazia-Cassia

Delegato

Raffaello Ragaglini

Vice Delegato

Giovanni Ghirlanda

Consultore-Segretario

Mario Piccialuti

Consultori

Antonio Centra

Marco Laganà

Silvio Pellati

Claudio Saporetti

ABRUZZO

Avezzano

Delegato

Franco Santellocco Gargano

Vice Delegato

Stefano Maggi

Consultore-Segretario

Bruno Bernardi

Consultore-Tesoriere

Geremia Saturnini

Consultore

Corrado Palma

Teramo

Delegato

Roberto Ripani

Vice Delegato

Claudio D'Archivio

Consultore-Segretario

Laura Palandrani

Consultore-Tesoriere

Antonio Fasulo

Consultori

Silvana Di Giovanni Lamberti

Sergio Gagliano

Francesco Grue

MOLISE

Campobasso

Delegato

Anna Maria Lombardi

Vice Delegato

Raffaele Cicchese

Vice Delegato-Tesoriere

Giorgio De Franciscis

Consultore-Segretario

Bruna Benevento

Consultori

Carmine Criscuoli

Ernesto Di Pietro

Elisabetta Guarino

Arturo Costantino Messere

Carlo Santaniello

Isernia

Delegato

Giovanna Maria Maj

Vice Delegato

Franco Di Nucci

Consultore-Segretario

Maria Cristina Carbonelli di Letino

Consultore-Tesoriere

Pasqualina Valentino

Consultori

Ersilia Caporale

Ida Di Ianni

Pia Rita D'Ippolito

Simone Feig

Olimpia Giancola

Angela Megna

CAMPANIA

Napoli-Capri

Delegato

Elio Palombi

Vice Delegati

Claudio Novelli

Maria Pisani Morace

Consultore-Segretario-Tesoriere

Giancarla Mengano Cavalli

Consultori

Ada Carrillo

Roberto D'Ajello

Carlo De Pascale

Lucio Fino

Lejla Sorrentino Mancusi

Nola

Delegato

Giuseppe De Martino

Vice Delegato

Fabio Albertini dei Principi di Cimitile

Consultore-Segretario

Livia Mauro

Consultore-Tesoriere

Maria Argentina Carelli Nitti-Valentini

Consultori

Riccardo Carafa D'Andria

Ivan De Giulio

Tommaso Esposito



Penisola Sorrentina

Delegato onorario
Sergio Corbino
Delegato
Giuseppe De Simone
Vice Delegati
Salvatore Iovieno
Virginia Ruggiero
Consultore-Segretario
Giovanna D'Esposito
Consultore-Tesoriere
Silvana Gargiulo
Consultori
Lucia Cannaviello
Ivo De Simone
Raffaele Gargiulo
Andrea Ruggiero
Domenico Salerno

Salerno

Delegato
Giuseppe Anastasio
Vice Delegato
Roberto De Rubertis
Consultore-Segretario
Armando Di Palma
Consultori
Vincenzo Andolfi
Vincenzo Cimmino
Rosario Fasano

PUGLIA

Altamura

Delegato
Immacolata Portoghese Stigliano
Vice Delegato
Rita Lucia Indrìo
Consultore-Segretario-Tesoriere
Giovanni Denora
Consultori
Angela Marvulli
Pietro Scalera
Maria Severina Vicino

Bari

Delegato
Vincenzo Rizzi
Vice Delegato
Dario Cianci
Consultore-Segretario
Carla Pasculli
Consultore-Tesoriere
Mario Scicutella
Consultori
Vittorio Marzi
Ugo Urciuoli

Taranto

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

CALABRIA

Cosenza

Delegato
Francesco Menichini
Vice Delegati
Rosario Branda
Giovanna Garrafa Matteoni
Consultore-Segretario
Cettina Grandinetti
Consultore-Tesoriere
Stefania Lanzillotti
Consultori
Pietro Bruno
Giuseppe Giannico

Crotone

Delegato
Adriana Liguori Proto
Vice Delegati
Antonio Foresta
Luigia Stricagnolo Petrillo
Consultore-Segretario-Tesoriere
Vincenzo Cizza
Consultori
Giulio Capocasale
Nicodemo Librandi
Alfonso Maria Maiorano
Fernando Mantella
Ezio Pugliese
Domenico Scala

SICILIA

Alcamo-Castellammare del Golfo

Delegato
Liborio Cruciatà
Vice Delegato
Andrea Bambina
Consultore-Segretario
Benedetto Adamo
Consultore-Tesoriere
Giuseppe Benenati
Consultori
Vincenzo Aiello
Giuseppe Cangemi
Giuseppe Maniscalchi

Marsala

Delegato
Antonella Bonventre Cassata
Vice Delegato
Giuseppe Bianchi
Consultore-Segretario-Tesoriere
Vincenza Pipitone
Consultori
Antonio Alagna
Epifanio Barracco
Roberto Consentino
Angelo Fici
Giacomo Rallo
Maria Angelica Rallo
Nicola Michele Titone

Palermo

Delegato
Daniela Nifosì Caracappa
Vice Delegati
Beniamino Macaluso
Salvatore Vitale
Consultore-Segretario
Maria Rita Sarpietro Orlando
Consultore-Tesoriere
Vito Rodolico
Consultori
Antonella Calderone
Giuseppe Gaiamo
Giuseppina Giordano



Palermo Mondello

Delegato

Giuseppe Barresi

Vice Delegato

Loredana Leone Viola

Consultore-Segretario

Mario Pompeo De Luca

Consultore-Tesoriere

Gianfranco Cupido

Consultori

Filippo Agnello

Girolamo Cusimano

Siracusa

Delegato

Angelo Tamburini

Vice Delegati

Arturo Linguanti

Rosalia Sorce

Consultore-Segretario-Tesoriere

Salvatore Giardina

Consultori

Biagio Bonfiglio

Umberto Di Pasquale

Sebastiano Leone

Salvatore Matarazzo

Marianna Anita Rubera

Rosalia Sorce

Trapani

Delegato

Ignazio Aversa

Vice Delegato

Maddalena Fontana

Consultore-Segretario

Sebastiano Spanò

Consultore-Tesoriere

Francesco Castiglione

Consultori

Giovanni Adragna

Antonio D'Alì Solina

Giuseppe Di Via

Arian Frasheri

Calogero Puntrello

SARDEGNA

Cagliari

Delegato

Mariangela Pinna Coiana

Vice Delegato

Bruno Vacca

Consultore-Segretario

Maria Elisabetta Felter Pisano

Consultori

Luciano Cocco

Rita Lobina Campisi

Carlo Maccioni

Marco Rodriguez

Giovanni Spiga

Nuoro

Delegato

Maria Gabriella Guiso

Vice Delegato

Angelo Mocci

Consultore-Segretario-Tesoriere

Alfredo Periccioli

Consultori

Amedeo Bianchi

Maria Ausilia Fadda

Brunello Fiori

Francesco Logias

AUSTRALIA

Canberra

Delegato

Luciano Lombardo

BELGIO

Bruxelles

Delegato

Tanino Dicorradò

Vice Delegato

Chiara Galiffa

Consultore-Segretario-Tesoriere

Carlo Pagliacci

Consultore

Gian Piero Ristori

CINA

Pechino

Delegato

Antonino Laspina

Vice Delegato

Fabrizio Finocchiaro

Consultore-Segretario

Edoardo Chiamenti

Consultore-Tesoriere

Sergio Bertasi

FINLANDIA

Helsinki

Delegato

Tuomo Heikkinen

GERMANIA

Monaco di Baviera

Delegato

Max Wieland

GRANDUCATO DEL LUSSEMBURGO

Lussemburgo

Delegato

Maria Cristina Cogliati Sansone

Vice Delegato

Elisabetta Belardi Mercusa

Consultore-Segretario-Tesoriere

Maria Cristina Cacciari

Consultori

Stéphane Giannino Bosi

Fabio Morvilli

GUATEMALA

Guatemala

Delegato

Aldo Grazioso Bonetto

Vice Delegato

Gabriele Musto

Consultore-Segretario

Davide Romeo

Consultore-Tesoriere

Adriana Zauner



MALTA

Malta

Delegato

Massimiliana Affanni-Tomaselli

Vice Delegato

Joseph Mizzi

Consultore-Segretario

Marino Egisto Paolucci

Consultore-Tesoriere

Adriano Bonazzoli

Consultori

Davide Annecchini

Mario Mezzadri

MESSICO

Città del Messico

Delegato

Enrique Gilardi Rivero

Vice Delegato

Dino Lawrence Pagliai Durando

Consultore-Segretario

Vittorio Stewens

Consultore-Tesoriere

Paolo Piazzesi Di Vallimosa

Consultori

Massimo Bachi

Manfredi Carnevale

Marilena Moneta Caglio

PAESI BASSI

Amsterdam-Leiden

Delegato

Alberto Gianolio

Vice Delegato-Tesoriere

Eros Capostagno

Consultore-Segretario

Andrea Marini

Consultore

Vincenzo Toscani

Utrecht

Delegato

Aristide Spada

Vice Delegato

Marnix Weusten

Consultore-Segretario

John Visser

Consultore-Tesoriere

Danny Cohen

PORTOGALLO

Lisbona

Delegato

Luis Fernando Vilaça Ferreira

REGNO UNITO

Londra

Delegato

Maurizio Fazzari

Vice Delegati

Rosella Middleton

Sidney Celia Ross

Consultore-Segretario

Etta Carnelli-De Benedetti

Consultore-Tesoriere

Simona Petronitti Venturini

Consultori

Silvana Camilletti

Giuseppe D'Anna

Silvia Mazzola

Elena Parigi Adragna Klat

Lucille Perricone

REPUBBLICA DOMINICANA

Santo Domingo

Delegato

Mario Boeri

Vice Delegato

Massimo Pellegrino

Consultore-Segretario

Carlo Soldati

Consultore-Tesoriere

Aldo Burzatta

Consultori

Gustavo A. De Hostos M.

Giacomo Di Lauro

Christian Martinez Villanueva

Tommaso Vallunga

ROMANIA

Bucarest

Delegato

Luigi Zaccagnini

Vice Delegati

Stefano Burani

Carmen Dragan

Consultore-Segretario

Alessandro Pitotti

Consultore-Tesoriere

Maurizio Sambataro

STATI UNITI D'AMERICA

Atlanta

Delegato

Marco Manzini

New York Soho

Delegato

Berardo Paradiso

Vice Delegato

Andrea Fiano

Consultore-Segretario

Federico Tozzi

Consultori

Renato Bassi

Giuseppe Brusa

Ruthann Granito

Luciano Moresco

Sacramento

Delegato

Orietta Gianjorio

Vice Delegato

Bruce Pierini

Consultore-Segretario

Teje Ellis

Consultore-Tesoriere

Diane Ramsdell

San Francisco

Delegato

Claudio Tarchi

Vice Delegato

Romana Bracco

Consultore-Segretario

Michele Borsetti

Consultore-Tesoriere

Antonio Valla



SVIZZERA

Svizzera Italiana

Delegato

Paolo Grandi

Vice Delegati

Alberto Menasche

Fabio Valegia

Consultore-Segretario-Tesoriere

Emilio Casati

Consultori

Francesca Bonifaccio Meschini

Franco Eufemi

Pier Franco Gaggini

Marta Lenzi Repetto

TURCHIA

Istanbul

Delegato

Aldo Kaslowski

Vice Delegato

Enrico Boari

Consultore-Segretario

Nicola Longo-Dente

Consultore-Tesoriere

Livio Manzini

Consultore

Mete Ekin

URUGUAY

Montevideo

Delegato

Manuel Ascer

Vice Delegato

Emanuele Scalici

Consultore-Segretario

Maurizio Rista Canepa

Consultore-Tesoriere

Rodolfo Faccini

TRASFERIMENTI

LAZIO

Roma Eur

Carlo De Astis

(da Budapest)

PRINCIPATO DI MONACO

Monaco

Marco Giovanni Novello

(dalla Lunigiana)

REGNO UNITO

Londra

Gianni Di Pietro

(da Amsterdam-Leiden)

NON SONO PIÙ TRA NOI

LIGURIA

Albenga e del Ponente Ligure

Marisa Siffredi

TOSCANA

Pisa Valdera

Giuseppe Martinelli

LAZIO

Roma Eur

Marinella Mattarella Adragna



Aggiornamenti a cura di
Carmen Soga
Ilenia Callegaro
Marina Palena



FOCUS

see page 3

THE DIMINISHING BELL CURVE OF THEATRICAL CUISINE

The media law of overexposure is beginning to affect the star television chefs and their programs. Just like all phenomena, this one has a period of growth and a stabilization phase and then inevitably there begins a rather rapid moment of descent. It is not easy to identify the precise moment that these turnarounds take place, but as far as televised cooking shows are concerned the cement is beginning to show some cracks. Too many programs, too many clones, too many cooks, too many clashes, polemics and self-promotion. At the end of the day the poor TV spectator finds himself frustrated and confused and begins to have the feeling that the art of cuisine is being abused and that its excessive theatricality has become an end in itself. Not that we long for the days of actress Ave Ninchi and the dishes prepared by Wilma De Angelis on the Telemontecarlo channel, but some people are starting to complain about the lack of reasonable information about ingredients and techniques. The brazen desire for publicity and self-promotion on the part of

some chef-restaurateurs in particular has become so overbearing that it is irritating even the savviest of consumers. Therefore some of the great cooks are starting to get back into their kitchens, which for far too long have been left in the hands of their assistants who may not always be technically up to the job and who possess little or no charisma. The clientele begins to dry up. While guides as well as awards are important, both have become self-referential and they tend to be geared to people who repeatedly patronize the same restaurants. If the trend continues, this phenomenon might actually be a healthy one for the restaurant industry. We do not support “TV serial cooks” who are never in their kitchens or “designer” menus that are developed by the great virtual chefs. Instead we appreciate those cooks who personally participate in the creation and preparation of dishes, be they simple or complex, traditional or innovative, that are developed with the consumer in mind, rather than just the writers of the guides or television scripts.

“FRANCO MARENCHI” STUDY CENTER: EVERYTHING NEW AND DIFFERENT

see page 4

There was an important development for the role of the “Franco Marengi” Study Center with the nomination of 13 people of great prestige in many sectors of Italian nutritional culture. Alfredo Pelle is the Center’s new President.



Massimo Montanari



Gualtiero Marchesi



Mauro Rosati

ON THE TRAIL OF CHEESES OF THE CARSO AREA

see page 6

Making homemade cheese in the Carso was an ancient tradition, and for many centuries it was destined only for family consumption. Only at the beginning of the last century cheese began to be produced in a dairy. It was called *tabor* and was sold

THE MAGAZINE INCREASES ITS DISTRIBUTION

This issue of “*Civiltà della Tavola*” is the first to be published under my editorial leadership. I accept this honor and view the improvement of both its content and circulation as one of my priorities.

Beginning in September this magazine will also focus on attracting an important new readership: all **Professional Hospitality institutes** and all **Italian cities with a population of at least 30,000** will receive copies (each city will receive three copies; one for the **Mayor**, and one each for the **Cultural councilor** and the **Tourism councilor**). Abroad, the monthly magazine will be sent to our **embassies, consulates, cultural institutes and foreign trade commissions**. Thanks to this increased distribution, our voice will reach numerous reference points of Italian gastronomic culture in addition to our Academicians. I am certain that all our Delegates and Academicians will work in synergy to help disseminate our magazine and make the new recipients aware of the work of their individual Delegations.

PAOLO PETRONI



in local markets. Along with two other cheeses, *jamar* and *mlet* today it can be found in some local restaurants specialty food stores.



FREDERICK II'S CUISINE OF THE GARGANO

see page 8

Frederick II of Swabia's passion for fine dining was not merely a momentary or transitory whim, and even with the duties of governing two kingdoms he never lost sight of the importance of the convivial table. As Gargano Delegate Giuseppe Trincucci informs us, Frederick II enjoyed many local specialties and delicacies such as pasta, soups, wines, liquors and sweets all made with raw materials from the Gargano area.



NEW RECIPES FOR GAME

see page 10

Honorary Bolzano Academician Edoardo Mori reexamines some old recipes for preparing game and then provides some suggestions for updating these dishes. The fundamental aspects to be taken into con-

sideration are the age and sex of the animal, how it was killed, and appropriate preservation of the meat.

GASTRONOMY ON THE WEB

see page 12

The world of information expanded enormously at the beginning of the third millennium. And cuisine and everything associated with it had to adapt to these epochal changes. Treviso-Alta Marca Delegate Nazzareno Acquistucci provides some data, tendencies, novelties and opportunities provided by the Internet.



THE CUISINE OF THREE SEAS

see page 14

The Cuisine of Three Seas was the name of a conference organized by the Livorno Delegation. Presenters from regions near the Adriatic, the Ionian and the Tyrrhenian Seas described the cultural aspects of the cuisine of seafood.



THE HEAVENLY BARCOLANO SARDINES

see page 15

According to Artusi, the "genial flavor" of this fish, whether marinated "*in savor*" or fried, is surely the reason for its popularity and success. The Trieste Delegation devoted a conference to *Barcolano Sardines*. In his opening remarks Delegate Giuiano Relja presented the "*sardone*" in an artistic-literary vein.

IT'S MORE ELEGANT TO CALL IT TORTILLA

see page 17

Naples-Capri Academician Claudio Novelli describes the potato omelet known in Spain as *tortilla de patatas*. The original recipe for this dish was published by Vincenzo Corrado. The author details its history, uses, ingredients and preparation.



KNOWING ONLY ABOUT CUISINE IS LIKE KNOWING NOTHING ABOUT CUISINE

see page 19

Today we are witnessing an explosion of technologically prepared cuisines in which theatrical and visual elements prevail. Therefore Honorary President of the Academy Giovanni Ballarini arrives at the paradoxical judgment that knowing only about cuisine is like knowing nothing about cuisine. The loss of contact with the reality of foods and their history cannot be replaced by technological knowledge that is divorced from time and place.

MUSHROOM BLENDS

see page 21

It's mushroom season again and as Padua Academician Giancarlo Burri points out, too often the selection of varieties used in mushroom blends does not take into consideration their aroma, texture, flavor and different cooking times, and thus compromises the final culinary result.





PSEUDO ITALIAN FOODS: BRUSCHETTA WITH AVOCADO

see page 22

Recently the website *la Repubblica.it* published some images depicting how some American culinary “creations” pass themselves off as Italian. There is even a Facebook Page entitled “Italo-American degradation” with comments and examples from members of that social network.



DRINKING BEER

see page 24

Milan Duomo Academician Nicola Barbera describes the birth of this beverage originally made by the people of the Mediterranean. During the time of Charlemagne, the use of hops by a Bavarian abbot made the drink tastier and assured a longer conservation period.



THE ACADEMY AT THE EXPO

see page 26

Journalist Isidoro Trovato interviewed President Paolo Petroni at the “Corriere della Sera’s” pavilion at the International Expo in Milan. The interview, entitled Tradition Must Reconquer Italy, elicited a great deal of interest at a moment in time when our gastronomy is under attack by ingredients that are not genuine and often are portrayed as unexpected innovations. The inter-

view also constituted an opportunity to present the Academy’s new recipe collection Italy at the Table to the press.



THE ANCIENT CERAMICS OF COLLESANO

see page 28

The history of Sicilian ceramics places Collesano among the oldest producers. Cefalù Academician Tommaso Gambaro explains that the focus of the area’s production was and still is culinary implements that are still used in the entire Madonie mountain area.

WASTE NOT WANT NOT

see page 29

Eugania-Basso Padovano Academician Gian Paolo Pinton takes on the topic of “cuisine without waste” and tries to grasp the difference between nutritional waste and refuse. He also attempts to help us understand the importance of expiration dates and whether or not some excessive packaging is really necessary.

FROM ANCESTRAL HUNGER TO THE MODERN VERSION

see page 32

The history of humanity has been characterized by attempts to gloss over the dark periods that saw our species at a moral and material low, fighting for its survival. As Naples-Capri Delegate Elio Palombi affirms, we should be aware of the new hunger that is afflicting our planet.

Translator:

NICOLA LEA FURLAN

Summarized:

FEDERICA GUERCIOTTI

SETTEMBRE 2015 / N. 274

DIRETTORE RESPONSABILE
PAOLO PETRONI

COORDINAMENTO REDAZIONALE
SILVIA DE LORENZO

PROGETTO GRAFICO E IMPAGINAZIONE
SIMONA MONGIU

IN QUESTO NUMERO SCRITTI E RICETTE DI
Nazzareno Acquistucci, Giovanni Ballarini,
Nicola Barbera, Giancarlo Burri,
Maria Cristina Carbonelli di Letino,
Silvia De Lorenzo, Gianni Fossati,
Tommaso Gambaro, Gabriele Gasparro,
Edoardo Mori, Claudio Novelli, Elio Palombi,
Paolo Petroni, Gian Paolo Pinton,
Gianfranco Porrà, Giuliano Relja,
Mara Rondi, Giuseppe Trincucci.



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 70%

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