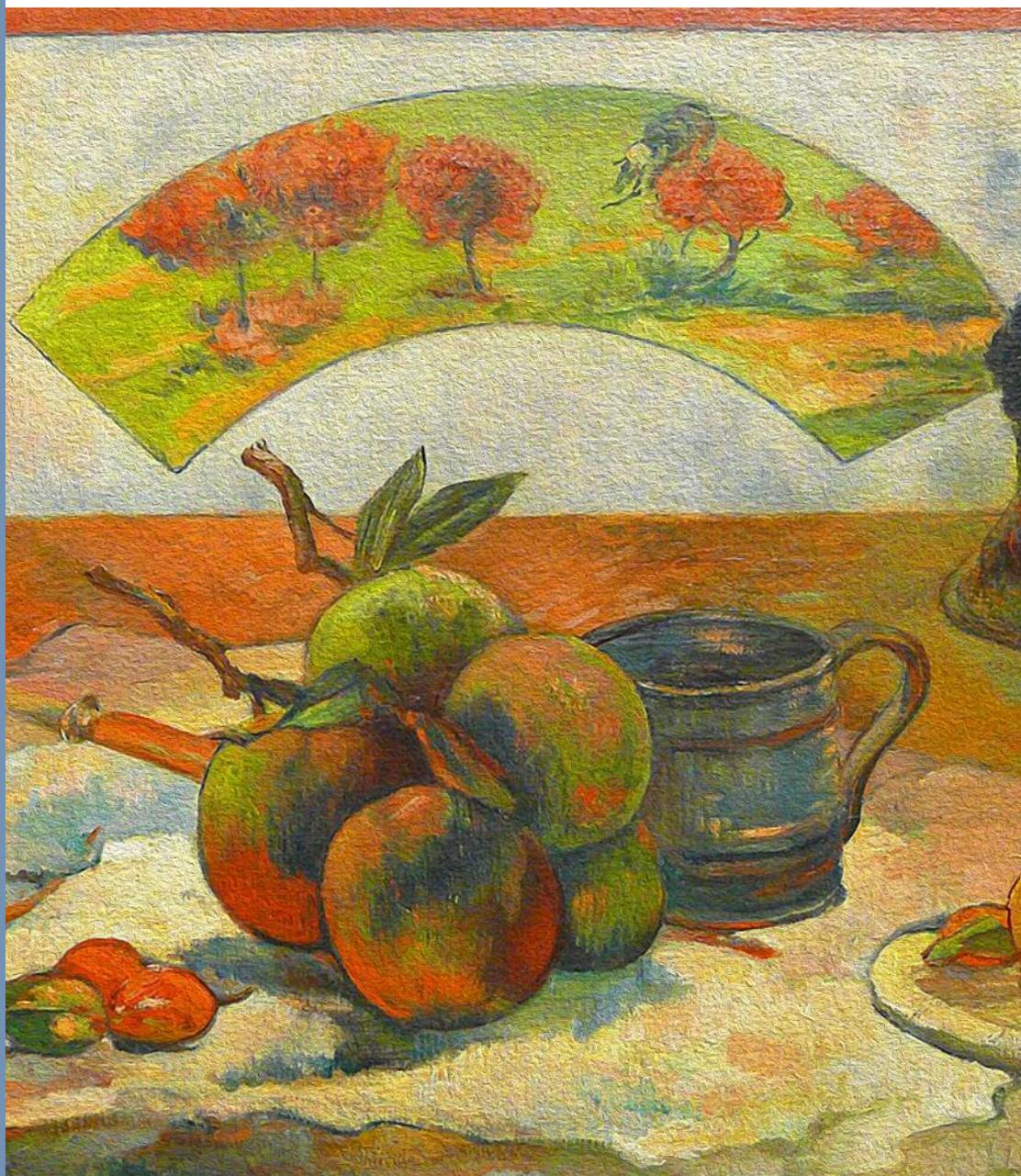


# CIVILTÀ DELLA TAVOLA

ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA



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

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



ISSN 1974-2681

N. 281, APRILE 2016/ MENSILE, POSTE ITALIANE SPA SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE 70% ROMA AUT MP-AT/C/RM/



## FOCUS

- 3** Grandi importazioni e grandi ipocrisie  
(Paolo Petroni)

## CULTURA & RICERCA

- 4** Dieta Mediterranea: un modello nutrizionale come stile di vita  
(Pasquale Giuditta)
- 6** Le sfide alimentari che ci attendono  
(Andrea Vitale, Victor Bruschi)
- 8** Il carciofo "mazzaferrata" di Cupello  
(Gianni Di Giacomo)
- 10** Il piatto della domenica  
(Carlo Giuseppe Valli)
- 12** Il radicchio di Treviso: un prodotto d'artigianato agricolo  
(Roberto Robazza)
- 14** Una pasta rustica dai nomi goliardici  
(Roberto Dottarelli)
- 16** Rivalutare il burro  
(Renzo Pellati)
- 18** Due specialità abruzzesi al vaglio critico  
(Pino Jubatti)
- 22** Un libro di cucina per un tempo di crisi  
(Carla Bertinelli Spotti)



### 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.

- 23** I frutti del sole dai giardini dell'Eden alla cucina  
(Adriana Liguori Proto)
- 25** Salumi italiani nel rispetto dei moderni principi nutrizionali  
(Stefano Maggi)
- 27** Legislazione europea sulla qualità dei vini italiani  
(Mauro Gaudino)



**In copertina:** Elaborazione grafica di un particolare dell'opera "Natura morta con ventaglio" (1889 circa) di Paul Gauguin. Museo d'Orsay, Parigi.

- 29** Una rotonda sul mare  
(Elisabetta Cocito)
- 31** Esiste una sicurezza alimentare?  
(Publio Viola)
- 33** Quando il cibo si allea con la salute  
(Raoul Ragazzi)
- 35** Il piacere della tavola e della convivialità  
(Roberto Branconi)

## I NOSTRI CONVEGNI

- 20** Le sfide del XXI secolo  
(Marinella Curre Caporuscio)

## SICUREZZA & QUALITÀ

- 37** Via libera del Ministero all'acqua ossigenata sui molluschi  
(Gabriele Gasparro)

## LE RUBRICHE

- 15** Calendario accademico
- 26** Accademici in primo piano
- 38** In Libreria
- 39** Dalle Delegazioni
- 50** Vita dell'Accademia
- 68** Carnet degli Accademici
- 70** International Summary



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

## VALLE D'AOSTA

Luigi Alessandro (Aosta) ● Jean-Claude Mochet (Monterosa)

## PIEMONTE

Tino Cornaglia (Alba Langhe) ● Luigi Carlo Michele Bussolino (Alessandria) ●  
Piero Bava (Asti) ● Maria Luisa Bertotto (Biella) ● Franco Gerardi (Ciriè) ●  
Ermanno Mauro (Cuneo-Saluzzo) ● Giuseppe Clerici (Ivrea) ●  
Mario Tuccillo (Novara) ● Alberto Negro (Pinerolo) ●  
Mauro Felice Frascisco (Torino) ● Paoletta Picco (Torino Lingotto) ●  
Pier Carlo Lincio (Verbano-Cusio-Ossola) ● Marco Ciocca (Vercelli)

## LIGURIA

Roberto Pirino (Albenga e del Ponente Ligure) ● Paola Massa Piergiovanni (Genova) ●  
Guglielmo Valobra (Genova Est) ● Marinella Curre Caporuscio (La Spezia) ●  
Giuseppe Ghiglione (Riviera dei Fiori) ● Aldo Saroldi (Savona) ● Giorgio Cirilli (Tigullio)

## LOMBARDIA

Mario Beschi (Alto Mantovano e Garda Bresciano) ● Franco Rossi (Alto Milanese) ●  
Lucio Piombi (Bergamo) ● Giuseppe Masserdotti (Brescia) ● Sergio Fiori (Crema) ●  
Marco Petecchi (Cremona) ● Enzo Pomentale (Lariana) ● Claudio Bolla (Lecco) ●  
Federico Maisano (Lodi) ● Omero Araldi (Mantova) ● Dino Betti van der Noot (Milano) ●  
Nicola Rivani Farolfi (Milano Brera) ● Andrea Cesari de Maria (Milano Duomo) ●  
Giovanni Battista Spezia (Milano Navigli) ● Doda Fontana Gulfi (Monza e Brianza) ●  
Giuseppe Rossetti (Pavia) ● Giovanni Bovis (Sabbioneta-Terre Destra Oglio) ●  
Giancarlo Gugiatti (Sondrio) ● Giovanni Canu (Vallecamonica) ●  
Claudio Borroni (Varese) ● Pier Costante Ferrari (Vigevano e della Lomellina) ●  
Umberto Guarnaschelli (Voghera-Oltrepò Pavese)

## VENETO

Renzo Rizzi (Alto Vicentino) ● Brenno Dal Pont (Belluno-Feltre-Cadore) ●  
Pietro Fracanzani (Colli Euganei-Basso Padovano) ●  
Luigino Grasselli (Cortina d'Ampezzo) ●  
Umberto Parodi (Legnago-Basso Veronese e Polesine Ovest) ●  
Cesare Bisantis (Padova) ● Andrea Riello (Riviera Veronese del Garda) ●  
Giorgio Golfetti (Rovigo-Adria-Chioggia) ● Teresa Perissinotto (Treviso) ●  
Nazzareno Acquistucci (Treviso-Alta Marca) ● Rosa Maria Rossomando Lo Torto (Venezia) ●  
Ettore Bonalberti (Venezia Mestre) ● Fabrizio Farinati (Verona) ● Claudio Ronco (Vicenza)

## TRENTINO - ALTO ADIGE

Isabella Jone Beretta (Bolzano) ● Piergiorgio Baruchello (Bressanone) ●  
Raoul Ragazzi (Merano) ● Francesco Pompeati (Trento)

## FRIULI - VENEZIA GIULIA

Roberto Zottar (Gorizia) ● Euro Ponte (Muggia-Capodistria) ●  
Stefano Zanolin (Pordenone) ● Giuliano Relja (Trieste) ● Massimo Percotto (Udine)

## EMILIA ROMAGNA

Guido Mascioli (Bologna) ● Maurizio Cirulli (Bologna-San Luca) ●  
Giorgio Palmeri (Bologna dei Bentivoglio) ● Giovanni Spartà (Borgo Val di Taro) ●  
Pier Paolo Veroni (Carpi-Correggio) ● Andrea Stanzani (Castel San Pietro-Firenzuola) ●  
Massimo Andalini (Cento-Città del Guercino) ● Bruno Pollini (Cervia-Milano Marittima) ●  
Gianluigi Trevisani (Cesena) ● Leonardo Colafoglio (Faenza) ●  
Luca Padovani (Ferrara) ● Edgardo Zagnoli (Forlì) ●  
Antonio Gaddoni (Imola) ● Pier Angelo Raffini (Lugo di Romagna) ●  
Andrea Strata (Modena) ● Gioacchino Giovanni Iapichino (Parma) ●  
Giulio Dall'Olio (Parma-Bassa Parmense) ● Giorgio Oppici (Parma Terre Alte) ●  
Nicola Ronchini (Piacenza) ● Gloria Gasperini (Ravenna) ●  
Davide Rossi (Ravenna Romea) ● Anna Marmiroli (Reggio Emilia) ●  
Massimo Mancini (Riccione-Cattolica) ● Luisa Maria Bartolotti (Rimini) ●  
Roberto Tanzi (Salsomaggiore Terme) ● Benedetta Angeli (Terre Modenesi)

*Nel prossimo numero i Delegati del Centro e del Sud-Isole.*

# Grandi importazioni e grandi ipocrisie

*Consumiamo molto, produciamo poco e quel poco non sappiamo difenderlo.*

DI PAOLO PETRONI  
*Presidente dell'Accademia*

**G**randi titoli sui giornali e infuocate trasmissioni televisive, ai limiti del terrorismo mediatico, straparano dell'olio d'oliva in arrivo dalla Tunisia come fosse una marea maleodorante di greggio che giunge a sommergere e a inquinare le nostre mense. Vediamo com'è realmente la situazione. Il Parlamento europeo, in seduta plenaria (con 500 voti favorevoli, 107 contrari e 42 astenuti), ha dato il via libera finale all'ingresso, nell'Unione europea, dell'importazione, senza dazi fino al 2017, di 70mila tonnellate in più di olio d'oliva tunisino (35mila per il 2016 e altrettante per il 2017). Ciò in aggiunta alle attuali 56.700 tonnellate previste dall'accordo di associazione già in vigore. In Italia si producono circa 300mila tonnellate di olio, se ne esportano altrettante, si consumano circa 560mila tonnellate e, come conseguenza, se ne importano altrettante. I principali Paesi che ci riforniscono di olio sono la Spagna, la Grecia (facenti parte della UE) e la Tunisia. Quindi, dazi o non dazi, la Tunisia è già da tempo il nostro terzo fornitore. Anzi, senza dazi l'olio dovrebbe costare di meno. Il Ministro Martina ha già annunciato severi controlli alle frontiere contro possibili frodi. Si parla molto della qualità dell'olio tunisino che viene dipinto "brutto e cattivo", ma guarda caso tutti gli scandali sull'olio d'oliva, specialmente extravergine, coinvolgono produzioni che avrebbero dovuto essere italiane al cento per cento. Inoltre, non saranno 35.000 tonnellate di olio tunisino in più all'anno, senza dazio, a distruggere mercato e reputazione. Il vero problema è la tracciabilità e, soprattutto, la trasparenza delle etichette. Attualmente, in merito alla provenienza, solo l'olio extravergine d'oliva deve riportare alcune informazioni: per esempio, "olio ottenuto da olive raccolte in Italia" (100% italiano); oppure "miscela di oli comunitari o non comunitari o misti" (sono esclusi da quest'obbligo gli



oli di oliva Dop o Igp poiché soggetti a specifica normativa). Per gli altri oli di oliva la dicitura di legge è: "olio di oliva composto da oli di oliva raffinati e oli di oliva vergini". Deve essere indicato, inoltre, dove è stato confezionato (non prodotto). Questa è la legge! Prendiamocela quindi con i legislatori, non con i tunisini. Purtroppo, oltre all'olio, ci sono seri problemi legati all'importazione massiccia di concentrato di pomodoro dalla Cina, per oltre 120 milioni di chili (destinazione preferita la provincia di Salerno), che arriva

in fusti da 200 chili, spesso rilavorato e confezionato come italiano. Qui, però, la legge ci protegge, se qualcuno ci prova, viene stangato con pene "esemplari": per 500 tonnellate di pomodori taroccati sono stati dati ben 4 mesi di reclusione e l'iperbolica multa di 6.000 euro! Per non parlare delle frodi sul latte e sui formaggi e sugli enormi quantitativi importati. La verità è che importiamo di tutto, in quantità mostruose. In Sicilia è scoppiata la rivolta per il pomodoro magrebino che ha invaso i mercati costringendo a svendere il ciliegino e il piccadilly; e, ancora, i cocomeri e i meloni arrivano dalla Grecia; i carciofi dalla Turchia, da dove provengono anche container di pistacchi e altra frutta secca; gli asparagi dal Sudamerica e molto altro ancora.

Suscitano ilarità i consigli degli esperti che si leggono sui giornali: quando comprate un prodotto fuori stagione controllate l'etichetta! Questa è la realtà: consumiamo molto, produciamo poco e quel poco non sappiamo difenderlo.

A forza di "recepire" le direttive europee, si rischia la distruzione delle nostre biodiversità e del nostro mercato, dove, per l'Europa, non possiamo vendere le vongole se non hanno un diametro minimo di 2,5 cm e la curvatura del cetriolo deve essere di 1 cm. Come diceva Totò: "Ma mi faccia il piacere!".

*See English text page 70*



# Dieta Mediterranea: un modello nutrizionale come stile di vita

*A Napoli la presentazione del Libro Bianco.*

DI PASQUALE GIUDITTA

*Coordinatore del Gruppo di lavoro Dieta Mediterranea  
Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali*

**U**n insieme di aspetti nutrizionali, sociali, antropologici, gastronomici e ambientali, grazie al lavoro del Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali (MIPAAF), ha permesso alla Dieta Mediterranea di diventare Patrimonio culturale immateriale dell'umanità dell'Unesco. Indispensabili, in questo interessante percorso, le scoperte fatte, negli anni Cinquanta, dal fisiologo Ancel Keys, studioso americano il quale ha messo al centro dell'attenzione un mo-



dello nutrizionale che contempla olio d'oliva, cereali, frutta, verdura e pesce, nel rispetto delle tradizioni delle comunità mediterranee. Considerate le implicazioni storiche e antropologiche, l'Unesco ha, quindi, incluso la Dieta Mediterranea nella lista rappresentativa dei patrimoni culturali immateriali dell'umanità. Un riconoscimento che ha visto protagonista l'Italia, insieme a Cipro, Croazia, Grecia, Marocco, Portogallo e Spagna. Si tratta della prima pratica alimentare tradizionale in assoluto a essere iscritta nella prestigiosa lista rappresentativa dell'Unesco. Dall'entrata in funzione dei meccanismi per la salvaguardia del Patrimonio culturale immateriale, previsti dalla Convenzione Unesco del 2003, a oggi, l'Italia ha iscritto 6 elementi nella lista rappresentativa: il canto a tenore sardo (2008), l'opera dei pupi siciliani (2008), la Dieta Mediterranea (2010), i saperi e il saper fare liutario della tradizione cremonese (2012), le celebrazioni delle grandi macchine a spalla (2013) e la pratica agricola tradizionale della coltivazione della "vite ad alberello" di Pantelleria (2014). Nel Patrimonio culturale immateriale dell'umanità rientrano prassi, rappresentazioni, conoscenze e saperi che meritano di essere salvaguardati e promossi, in quanto componenti vitali delle culture tradizionali. La valutazione positiva dell'Unesco ha evidenziato come ormai, a livello interna-



zionale, l'alimentazione e l'agricoltura siano sinonimi di cultura e debbano essere valorizzate al pari dei beni materiali. La qualità della propria cucina e gli stili dietetici eterogenei hanno messo alla luce particolari analogie scientifiche e, così, le comunità emblematiche dei sette Paesi della Dieta Mediterranea, Soria per la Spagna, Koroni per la Grecia, Chefchaouen per il Marocco, Tavira per il Portogallo, Brac and Hvar per la Croazia, Agros per Cipro e Pollica per l'Italia, hanno lavorato insieme per conferire sempre più valore a questo "stile di vita". Un modello alimentare studiato per la prima volta in maniera sistematica da Keys, il quale, soggiornando nella cittadina cilentana, ha evidenziato come una determinata alimentazione, ricca, variata, equilibrata e sana, unita a precise condizioni ambientali, favorisse uno stile di vita attivo e unico. Patrimonio dell'umanità è, quindi, l'insieme di pratiche, rappresentazioni, espressioni, conoscenze, abilità, saperi e spazi culturali con i quali le popolazioni del Mediterraneo hanno creato e ricreano, nel corso dei secoli, una sintesi tra l'ambiente culturale e l'organizzazione sociale intorno al mangiare.

Dal 1° maggio 2015 l'Italia ha assunto il compito di coordinare, per un anno, le attività di valorizzazione e promozione della Dieta Mediterranea realizzate dai sette Paesi che compongono il

network di tutela e promozione dell'elemento. L'intento dell'Italia, nel suo anno di presidenza, è quello di condividere con tutte le Istituzioni governative, le Comunità emblematiche e scientifiche, la società civile, un programma di attività comuni, dal momento che si ritiene che la sinergia tra Paesi sia uno strumento indispensabile per il raggiungimento degli obiettivi prefissati dal prestigioso riconoscimento Unesco. In tale ottica è stato istituito al MIPAAF un Gruppo di lavoro interdipartimentale per la Dieta Mediterranea, coordinato dal dottor Pasquale Giuditta. Uno dei primi risultati della presidenza italiana è stata la Settimana della Dieta Mediterranea, che si è svolta a Expo Milano dal 14 al 20 settembre 2015. Numerosi convegni, forum, *show cooking*, *talk show*, ma anche attività per i più piccoli, sono stati organizzati, durante tutta la settimana, nello spazio del MIPAAF all'interno del Padiglione Italia, presso il Cluster Bio-Mediterraneo e il Padiglione dell'Unione Europea.

A consuntivo dell'anno di presidenza italiana, si svolgerà il prossimo 5 maggio, a Napoli, un evento per esporre le attività realizzate durante l'esperienza di coordinamento italiano. In tale ambito, si terrà la sesta riunione intergovernativa dei sette Paesi del network, in cui si sancirà il passaggio del coordinamento dall'Italia al Portogallo. Sarà

l'occasione per presentare il Libro Bianco, strumento divulgativo fondamentale per la promozione e la valorizzazione della Dieta Mediterranea. Si tratta di una pubblicazione, coordinata dall'Italia, incentrata sia sugli aspetti culturali e antropologici della Dieta Mediterranea sia sul rapporto tra Dieta Mediterranea, sostenibilità e sviluppo rurale, che intende metterne in evidenza il ruolo come modello di consumo sostenibile. In tale ambito, sarà anche presentata, il 6 maggio a Pollica, la Carta dei valori della Dieta Mediterranea, un documento che si chiederà alle comunità interessate (istituzioni, enti locali, comunità scientifiche, società civile) di sottoscrivere, con lo scopo di creare un network di comunità della Dieta Mediterranea e un modello di *governance*. Non c'è, infatti, una sola Dieta Mediterranea, ma un modello di mediterraneità che vede, in un percorso comune e condiviso, il lavoro di questi Stati per il raggiungimento di un obiettivo comune. Sarà, quindi, un appuntamento di grande interesse quello in programma a inizio maggio a Napoli, che vedrà protagonista l'Italia e sarà fondamentale per presentare gli studi e gli approfondimenti portati avanti fino ad ora per una grande sfida: la promozione e la tutela della Dieta Mediterranea.

*See International Summary page 70*

### IL NUOVO PROTOCOLLO DI INTESA TRA LE DUE ACCADEMIE



*È stato firmato dai nuovi Presidenti dell'Accademia dei Georgofili, professor Giampiero Maracchi, e dell'Accademia Italiana della Cucina, Paolo Petroni, il Protocollo di intesa che vede le due prestigiose Accademie accomunate nella promozione di programmi di attività culturali nei rispettivi ambiti. Verranno attivati contatti diretti fra le Delegazioni e le Sezioni territoriali per organizzare iniziative e convegni. L'accordo, che ha durata triennale, conferma una collaborazione che si è dimostrata fruttuosa.*



# Le sfide alimentari che ci attendono

*In sintesi, la legislazione, l'idonea prevenzione e la gestione della sicurezza alimentare.*

DI ANDREA VITALE

*Docente di Legislazione Alimentare all'Università di Milano - Centro Studi "Franco Marengli"*

E VICTOR BRUSCHI

*Tecnologo alimentare*

**D**a molto tempo mi occupo di aziende alimentari e di svariate aziende di ristorazione collettiva, che somministrano ogni anno oltre 30.000.000 di pasti, sia nel settore scolastico sia in quello ospedaliero, oltre che nel *banqueting* o nei più disparati eventi e nella ristorazione cosiddetta commerciale. Anche sui treni, sugli aerei e sulle navi viviamo, oggi, la realtà di una ristorazione coniugata con alta tecnologia e logistica, sempre più "raffinate". In questo scenario, per certi versi confortante dal punto di vista economico, si è nel contempo raggiunto un complessivo livello di genuinità e salubrità degli alimenti che ci deve far ben sperare.

Naturalmente, le abitudini alimentari cambiano e la globalizzazione del mercato alimentare vive una crescita epocale, portando con sé complesse problematiche a carico dei consumatori, che

vanno sotto il nome di rintracciabilità e tracciabilità di un alimento, ma assistiamo anche al proliferare di intolleranze più o meno gravi, sino ad arrivare alla sfida dei prossimi anni che vede, quale avversario di tutto rispetto, l'allergene. Contrastare tale fenomeno sempre in crescita, prevalentemente frutto, come già affermato, di una maggiore globalizzazione degli alimenti, costituirà un serio banco di prova sia per la GDO, sia per la ristorazione, o comunque per un'alimentazione somministrata al di fuori delle mura domestiche.

Su cosa potremo allora concretamente contare per limitare tali problematiche? Provo a dare una risposta che potrebbe servire a ogni lettore per le proprie opportune considerazioni.

Premesso che il progresso non va mai fermato od ostacolato, ma sempre, più e meglio, regolamentato e disciplinato, bisogna basarsi sulla cultura delle abitudini alimentari e sulla sia pur sommaria conoscenza delle tecnologie più sperimentate, per rendere davvero efficace la tutela dei consumatori. Tutti gli altri ingredienti (consigli) saranno graditi.

Certamente, il nostro corpo e il nostro organismo fruiranno sempre di più, per il benessere psicofisico, di un cibo salubre, che senza dubbio allungherà la nostra vita. Di seguito, e in modo analitico, illustriamo l'esemplificazione pratica delle specifiche tutele legislative e dei rimedi pratici, già sperimentati "sul campo".

Attualmente, le leggi relative agli alimenti preconfezionati (EU linee guida) stabiliscono una lista di 14 allergeni che devono essere indicati in etichettatura o

scheda tecnica, in qualità di ingredienti. A partire dal 13 dicembre 2014, è stata introdotta una nuova normativa (EU Informazioni per i consumatori sugli alimenti, Regolamento 1169/2011) la quale prevede che le informazioni relative agli allergeni siano fornite ai consumatori anche per i cibi non preconfezionati, per esempio nei settori di catering, ristorazione collettiva, panetterie, ristoranti, bar.

Le allergie sono risposte di ipersensibilità immunitaria a sostanze che vengono in contatto con il corpo umano o ingerite. Il più rapido aumento di allergie è stato riscontrato nei bambini, soprattutto per quanto riguarda quelle alimentari. Quando una persona entra in contatto con un allergene, la risposta può non essere immediata: il sistema immunitario costruisce gradualmente la sensibilità alla sostanza, prima di reagire con una vera e propria sovra reazione. Quando il sistema immunitario reagisce a un allergene, si manifestano un'infiammazione e una irritazione. Segnali e sintomi dipendono dal tipo di allergene. Una vera allergia alimentare causa una reazione del sistema immunitario, che colpisce numerosi organi del corpo umano. In alcuni casi, le reazioni allergiche al cibo possono essere gravi e mettere a rischio la vita stessa. Al contrario, i sintomi di una intolleranza alimentare sono generalmente meno gravi e non determinano una reazione del sistema.

Gli allergeni si possono trovare nei cibi, nelle bevande e nell'ambiente. Le allergie alimentari possono essere causate da numerosi allergeni i quali devono essere indicati sia per i cibi sfusi



sia per quelli confezionati. I quattordici allergeni principali sono: cereali contenenti glutine; crostacei; uova; pesce; arachidi; soia; latte; frutta secca; sedano; mostarda; semi di sesamo; anidride solforosa e solfiti; lupini; molluschi.

Per quanto riguarda i cibi sfusi, in Italia il Ministero della Salute, con il Regolamento CE 1169/2011, relativo alle indicazioni sulla presenza di allergeni negli alimenti forniti dalle collettività, ha chiaramente indicato che le informazioni per il consumatore finale, in merito alla presenza, negli alimenti, di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze, devono essere supportate da documentazione scritta (menu, registri o cartelli) e facilmente accessibili all'utente finale nonché all'autorità competente. Qualsiasi operatore che fornisca alimenti pronti per il consumo, come, per esempio, un ristorante, una mensa, una scuola, un ospedale, un servizio di catering, o ancora per mezzo di un veicolo o di un supporto fisso o mobile (bancarelle, fiere ecc.), è tenuto a fornire al consumatore finale le informazioni richieste, da tenere bene in vista, così da consentire di accedervi facilmente e liberamente. Nel caso in cui si utilizzino sistemi elettronici di tipo "applicazioni per smartphone", codice a barre, codice QR ecc., questi non possono essere considerati quali unici strumenti per riportare le informazioni, in quanto non facilmente accessibili a tutti i consumatori e, quindi, insufficienti allo scopo. Una nota di chiarimento del Ministero della Salute, tuttavia, precisa che l'applicazione del Regolamento sopra citato, sarà considerata assolta anche se l'operatore del settore alimentare si limiti a indicare per iscritto, in maniera chiara e in luogo ben visibile, una dicitura del tipo: "le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio". Nel caso di ristoranti aziendali, anche



aperti al pubblico, e quindi in presenza di utenti occasionali, vi è l'esigenza di fornire al consumatore tutte le informazioni necessarie per poter scegliere il piatto in funzione della sua composizione, con particolare riferimento all'eventuale presenza di allergeni.

È pertanto necessario riportare sul menu giornaliero, abitualmente esposto all'inizio della linea di distribuzione, in corrispondenza dei singoli piatti-preparazioni, l'elenco degli allergeni eventualmente presenti. Per le realtà di grandi dimensioni, invece, è auspicabile dotarsi di un software che consenta di riportare l'indicazione di tali informazioni in modo automatico sul menu.

Dato che nella ristorazione commerciale e aziendale, a meno che non sia previsto contrattualmente, non si preparano diete speciali (es. senza glutine), non si possono escludere le eventuali contaminazioni crociate dei cibi. La contaminazione crociata è un trasferimento, diretto o indiretto, di allergeni all'interno di una pietanza, durante la preparazione di altri cibi. Vi sono situazioni in cui si possono causare contaminazioni: a) il contatto tra gli alimenti e le attrezzature (attrezzature non correttamente pulite contengono allergeni); b) il contatto tra alimenti (stoccaggio promiscuo di alimenti privi di allergeni con alimenti contenenti allergeni); c) il contatto tra

le mani e il cibo (contatto di mani non lavate con alimenti privi di allergeni). Non essendo sempre possibile escludere la potenziale presenza di allergeni, è importante indicare sul menu, sui ricettari o sulla nota informativa, una dicitura simile: "non si esclude la possibile contaminazione crociata".

Per una strategia di prevenzione, nel caso si effettuino diete prive di allergeni, è comunque auspicabile seguire le seguenti buone prassi: osservare la massima pulizia, negli ambienti di lavoro, delle attrezzature, delle mani e della divisa; le aree di produzione o di produzione differita e quella dello stoccaggio dovranno essere ben separate e distinte, contras-

segnate dai codici colorati per le attrezzature riservate alle diete speciali; disporre di un'area pulita e di attrezzature e macchine pulite, dove non siano utilizzati in alcun modo gli allergeni; cucinare seguendo una ricetta ben definita, per escludere qualsiasi presenza di tracce di allergeni nei cibi; condividere e documentare ogni eventuale modifica alle ricette; rinnovare le stoviglie per ogni singolo alimento.

Per la gestione della sicurezza alimentare, è opportuno attenersi alle seguenti regole: formazione costante del personale; individuare un referente per la gestione delle problematiche relative agli allergeni e verificare che tutto il personale le conosca; mantenere costantemente aggiornate le ricette e verificare che siano eseguite correttamente; verificare che i fornitori indichino eventuali modifiche relative agli allergeni; formare il personale sulle modalità di pulizia corrette, al fine di evitare le contaminazioni; incoraggiare i consumatori a chiedere delucidazioni tramite l'esposizione di materiale informativo. Questa, in sintesi, la legislazione specifica e l'idonea prevenzione e gestione della sicurezza, che costituiscono il primo "passo qualificato" nei confronti delle problematiche e delle sfide prossime future.

*See International Summary page 70*



# Il carciofo “mazzaferata” di Cupello

Ha un sapore deciso, con retrogusto dolciastro e consistenza tenera e carnosa. È ottimo ripieno.

GIANNI DI GIACOMO  
Accademico di Chieti

**I**l carciofo è un ortaggio molto ricercato per i suoi elevati pregi organolettici ed è stato merito degli orticoltori italiani averne promosso la diffusione attraverso un'accurata scelta di biotipi, i quali da tempo ne caratterizzano le diverse aree regionali di produzione. Definito il principe degli ortaggi invernali, l'Italia ne detiene il primato mondiale di produzione. Ricco in ferro e povero in calorie, il carciofo rientra, spesso, tra i consigli nutrizionali anche per il buon contenuto di altri sali minerali (calcio, fosforo, sodio, potassio) e di alcune vitamine (A, B<sub>1</sub>, B<sub>2</sub>, C, PP). Il principio attivo della cinarina, oltre a conferire il sapore amaro, aumenta il flusso biliare, abbassa i livelli di colesterolo e attribuisce all'ortaggio proprietà benefiche per la diuresi nonché per la regolarità intestinale. Il carciofo contiene anche l'inulina, che contribuisce ad abbassare i trigliceridi e a contenere i valori glicemici.

Numerose sono le varietà di carciofo coltivate nel mondo, distinte in spinose

e inermi, cioè senza spine. Tra queste ultime troviamo, in provincia di Chieti, il carciofo “mazzaferata” di Cupello, uno dei prodotti più rappresentativi del territorio, con storia e tradizione antichissime. Il carciofo, a Cupello, era già presente nel XVI secolo e se ne ha testimonianza scritta nel diario di viaggio del padre domenicano Serafino Razzi, *Viaggi in Abruzzo* (1575). Spostandosi da Vasto a Punta Penna, in un passaggio del libro, sono descritti così i luoghi attraversati: “dopo inchinandosi già il sole, lasciammo il mare, per boschi di olivi, e tra fiori di ginestre e pendici di carciofi selvatici salendo, ce ne ritornammo al convento con alquanti gamberi e granchi presi”. I carciofi di cui parla erano selvatici, ma l'annotazione del Razzi conferma, già secoli fa, l'esistenza, nella zona, di un ambiente particolarmente favorevole alla coltura del carciofo che ne determinò successivamente la diffusione negli orti familiari.

Già nel XVIII secolo, sul mercato di Lanciano, si potevano acquistare carciofi

## CARCIOFINI DI CUPELLO RIPIENI (Sarciofine archiene di lu Cupell)

**Ingredienti:** 6 carciofi mazzaferata di Cupello, 150 g di mollica di pane, 2 uova, 2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva, 100 g di pecorino grattugiato, 2 spicchi d'aglio, prezzemolo, pepe, sale, acqua.

**Preparazione:** Amalgamare il pane, il formaggio, il prezzemolo, le uova, l'aglio, il pepe e il sale; riempire i carciofi con il composto e cuocerli in una teglia con l'olio e l'acqua per 20 minuti, a fuoco lento.



locali. Infatti, in una nota del monastero di Santa Chiara di Lanciano, risalente al 20 maggio 1757, viene riportato l'acquisto al mercato di alcuni carciofi utilizzati per l'alimentazione delle clarisse. Dal Catasto Agrario del 1929 si hanno notizie dell'esistenza di carciofaie in produzione, nel periodo 1923-1928. Risulta, inoltre, che nel comune di Vasto, all'epoca, esistevano circa 19 ettari coltivati a carciofi, in alternativa alle colture cerealicole.

Il sodalizio del carciofo cupellese con il suo territorio d'origine è secolare, così tanto da eleggere il rinomato ortaggio a simbolo del paese. Il carciofo è della varietà *Cynara scolymus L. spp.* e l'ecotipo locale è di derivazione del "campagnano", varietà "carciofo romano o romanesco", a ciclo tardivo, con maturazione a marzo-aprile.

La coltura non ha mai conosciuto interruzioni, e, verso la fine degli anni Cinquanta, si diffuse al punto tale da indurre gli agricoltori a riunirsi in cooperativa per commercializzare il prodotto. La prima sorse a Cupello, nel 1961 (Cooperativa San Rocco), alla quale se ne aggiunsero altre, negli anni successivi, nei paesi limitrofi. Oggi è stato registrato un marchio collettivo comunitario "Carciofo di Cupello", ed è stato adottato un disciplinare di produzione che prevede, oltre alla varietà e alla zona sopra indicata, una produzione media di circa 9-12 capolini, per piante destinate al consumo fresco, e di 6-8 capolini per l'utilizzazione conserviera. Il ciclo di produzione è tardivo e ha inizio nei mesi di marzo-aprile. Secondo il disciplinare, il carciofo deve essere coltivato in terreni profondi, freschi, di medio impasto, di buona struttura, ben drenati, a reazione neutra leggermente alcalina, previa preparazione del terreno, seguendo le norme per l'esecuzione, per l'epoca dell'impianto (ottobre-dicembre) e per le operazioni colturali (scardacciatura tra settembre e ottobre e tra gennaio e febbraio; diciocatura tra luglio e agosto), compresa la difesa integrata con sistemi naturali. Sono previste anche le quantità di resa produttiva, modalità



e tempi di raccolta. Questa deve essere manuale e si effettua nel periodo che va dall'ultima decade di marzo alla fine di maggio per le mammole e i secondi, mentre per la raccolta dei carciofini si arriva fino alla prima decade di giugno. Indicate anche le caratteristiche che il carciofo di Cupello deve possedere all'atto dell'immissione al consumo fresco e sono: diametro dei cimarioli non inferiore a 8 centimetri; diametro dei capolini di primo e secondo ordine non inferiore a 6,5 cm; colore verde, di fondo, con sfumature, più o meno intense, di violetto; forma tondeggiante con caratteristico foro all'apice. Il carciofo cupellese ha un sapore pronunciato, con retrogusto dolciastro e consistenza tenera e carnosa. Tra le ricette abruzzesi con i carciofi, troviamo l'insalatina croccante di mazzaferrata e grana; la crema di carciofo con ricotta al tartufo, che ne esalta sia il colore sia il sapore; strozzapreti ai carciofi; fior di carciofo su fonduta di pecorino; carciofi fritti, arrostiti; carciofi all'abruzzese farciti con un impasto di tonno sott'olio, capperi sott'aceto, filetti di acciughe, aglio e prezzemolo tritati. Il carciofo mazzaferrata è abbastanza versatile e si presta

bene in tutte le "salse", ma dà il meglio di sé ripieno. Nella zona di San Salvo, viene coltivato, oltre al classico mazzaferrata, un nuovo tipo di carciofo: il romanesco C3. Quest'ultimo ha un ciclo di maturazione più lungo (da fine gennaio a maggio), una pezzatura medio-grossa di forma subsferica schiacciata, e un sapore dolce con retrogusto amaro e si presta a una ricetta tipica del territorio: "L scarciòf archiienne a la salvanes" (carciofi ripieni al sugo alla maniera di San Salvo). Si prepara un ripieno con carne macinata (oppure salsiccia rossa semiessiccata), uova, formaggio grattugiato, mollica di pane, aglio e prezzemolo tritato finemente, un pizzico di sale e di pepe nero. Si pone il ripieno nel cuore dei carciofi, badando di fare pressione per farlo ben aderire, e si friggono girandoli finché saranno ben dorati. Si aggiunge, quindi, la salsa di pomodoro, fino a coprire il livello dei carciofi, e sale grosso, cucinando a fuoco lento. Il carciofo C3, anche se resta un po' croccante, mantiene, comunque, un sapore più dolce, mentre il mazzaferrata, per assaporarlo appieno, è bene che sia ben cotto.

*See International Summary page 70*



# Il piatto della domenica

*Il bollito misto milanese, monumentale ma equilibrato, ha le sue liturgie, che favoriscono la convivialità.*

DI CARLO GIUSEPPE VALLI  
Accademico di Milano

Un tripudio di carne. Finalmente tanta carne, alla portata di molti, di una crescente democrazia alimentare dopo che per secoli era stata un simbolo delle aristocrazie, dei potenti, dei guerrieri, fatta apposta per il “comodo degli eletti”. Quando ancora il “mangiar tanto” e il “mangiar carne” restavano una modalità golosa, intemperante, perfino trasgressiva, e comunque pingue: “mangiar carne è il contrario del mangiar magro” sentenziava il Tommaseo, meno di due secoli fa.

Accomunava tutti nel piacere e nel gusto, premiava la vista e il palato. La quantità e la varietà di carni richieste per l'assortimento restavano ancora alla portata dei benestanti, ma ora anche i ceti modesti potevano avvicinarsi, magari *in ristretto*.

I milanesi consideravano questo piatto “la gloria del pranzo illustre”, per usare

le parole del dottor Giovanni Rajberti, autore de *L'arte di convivere spiegata al popolo* (1855): per lui, considerato maestro di buona creanza, il manzo è “il cibo per eccellenza, il principe dei cibi, il piatto della virilità, del buon senso, del gusto severo; il dimenticarlo in un buon pranzo... mi renderebbe similitudine di chi, scrivendo la storia della letteratura italiana, dimenticasse l'Allighieri (sic): sì, il manzo è il Dante delle mense, come un ghiotto pasticcio di tartufi e selvaggina ne sarebbe l'Ariosto”.

Al di là delle iperboli, che del resto hanno sempre fatto parte della gastronomia, i nostri avi erano in quei tempi gran mangiatori di *less* e, per definizione, il loro *less* era il *manz* (lo certifica il Cherubini nel Vocabolario del 1839).

Un piatto “commune”, comunque era un *cult*, una passione e auspicabilmente il piatto di tutti i giorni. Quando si diversificava, si estendeva di misura, ed entrava nel novero dei “bolliti misti” (di questo termine non trovo però traccia nel Cherubini né nei ricettari storici), veniva assunto a *piatto della domenica*, della festa, dell'incontro familiare o amicale. Spesso diventato oggetto di eccellente richiamo dei ristoranti che potevano permettersi di allestire il necessario assortimento di carni e di esporre sontuosamente il piatto-spettacolo attraverso l'invitante carrello riscaldato, dal quale attingere le numerose porzioni “in fette scelte e succulente” (Olindo Guerrini), mentre, nelle case, il limitato numero di commensali spesso rendeva non agevole la preparazione.

Il lessato misto, a parte la profusione di materia prima e il relativo costo, non

appariva complicato da realizzare. Si faceva da solo. Certo, occorrevano tempi lunghi, ma dopotutto bisognava pure sfruttare il camino piccolo o la stufa o la cucina economica che nei mesi freddi doveva stare accesa l'intero giorno. E i milanesi sapevano bene come trarre le armonie più recondite dal loro *stufato* o dallo *stracotto*, dei quali si menava vanto in città e altrove.

In realtà, come succede per molte pratiche semplici, il lessato necessita di qualche non occasionale attenzione, di un po' di pazienza e di precauzione. La prima consiste nella scelta della carne, a principiarsi dal manzo, che è il massimo artefice, e a seguirlo dai compari, che sono vari e influenti, poiché tutti insieme devono creare la “mirabile armonia” che contraddistingue un buon bollito da uno mediocre. Il *manz* dei milanesi era una bestia-mito: un bovino di giusta razza (la fassona, la piemontese, la limousine... meno le nobilissime chianina o angus inglese), di più di tre anni, con un passato di duro lavoro e che avesse alla fine riposato per mesi prima del sacrificio. E dunque dai muscoli sodi ma ripuliti dal grasso in eccesso.

In passato era il *becchee* di fiducia al quale rivolgersi. Oggi non esiste più la “macelleria maestra” che attingeva sempre dalle “bestie migliori”. Anche se il citato Rajberti consapevolmente ammetteva “con il beccaio non si scherza e bisogna... andar giù con le mance... se no ti danno ossa, giunte e nervacci”.

Rifugiamoci nella seconda regola. Il principio è che il piatto deve essere monumentale ma anche differenziato



ed equilibrato. In sostanza, un'alternanza di carni magre e grasse, di muscoli e tessuti connettivi, avvicinando parti morbide a parti consistenti, con pezzature di peso generoso. Non si può scegliere a caso.

Per i milanesi servono almeno cinque tipologie di carne. Due di manzo: un taglio di magro, di parte alta e di prima scelta (scamone o meglio codone, punta di petto, reale); un secondo taglio di pancia, semi-grasso, il biancostato di seconda scelta con il suo osso; un tempo la carne si steccava con lardo, chiodi di garofano, aglio a filetti. Poi si completa con testina e/o lingua di vitello, gallina o cappone; infine con cotechino o zampone, di recente influenza emiliana.

La terza regola per ottenere un buon lessò sta nella cottura. La bollitura, ricordiamo, è una forma progredita di cuocere, è il "tipo di cottura più perfetto" che combina il secco e l'umido: è "un fatto di cultura non di natura, come è l'arrosto" (Lévi Strauss).

"Lo sa il popolo e il comune", direbbe l'Artusi, che si fa il lessò per la carne, e non per il brodo: deporre dunque le carni nelle pentole (almeno un paio se non tre, secondo specie e tempistica) ripiene d'acqua aromatizzata, il cui livello deve superare appena il volume della carne, e cioè essere a filo; la carne non deve cuocere nel bollire, per limitare la fuoriuscita degli umori e delle sostanze nutritive e, quindi, va ridotta l'intensità del fuoco (a 92/95 gradi, dicono gli esperti); se il liquido sobbolle infierisce meno sui tessuti e

sostiene il sapore. Salare poco, schiumare e non cuocere troppo (già ci vogliono più di tre ore per il manzo), sondando con la punta di una forchetta l'avanzamento della cottura, tenendo conto che ogni taglio deve mantenere una sua resistenza.

Il grande lessò è pronto per essere portato a tavola con le sue salse e i suoi contorni. Le salse della tradizione milanese sono principalmente tre: la salsa verde (lo Scappi cita una "salsa verde"), la rossa con i pomodori, la gialla d'uovo e limone. Nel Milanese se ne facevano altre: al cren (non rafano, ma quello chiamato "di Spagna"); qualche agrodolce, la salsa di pinoli o al *grattacù*, da bacche d'uva spina.

Gian Felice Luraschi riporta una ricetta di "salsa alla milanese" (prosciutto, burro, farina bianca, vino di Malaga o vino bianco) adatta alla lingua di vitello. Si serviva anche la *peverada*, di cui si parla già nel trecentesco *Libro de la cocina* e che compare nel ricettario rinascimentale del Messisbugo, adottata nel Veneto, nel Trevigiano, a base di fegatini di pollo e di soppressa (a Milano si diversifica con prosciutto, burro, cipolle, prezzemolo, una punta d'aglio, aceto, peperone rosso, grasso d'arrosto). Il lessò misto ha le sue liturgie, che accompagnano il servizio, gratificano l'attesa e favoriscono la convivialità. Portato in sala da pranzo su portantine perché ognuno constati la maestosità e l'eccezionalità dei suoi tanti pezzi, immensi e fumanti, e mantenuto ben caldo, viene porzionato dagli scalchi che ta-

gliano la carne "traversalmente alle fibre" con affilati coltelli. Sul desco si depositano, oltre alle carni, i contorni, e già attendono gli *ornamenti*, le salse (dal latino *salsus*, salato), cioè gli "intingoli preziosi" (Olindo Guerrini) - che hanno il compito di "restituire gli aromi" e di ammorbidire la carne - e il sale grosso, che il brodo caldo in scodella avrà il compito di sciogliere e far ben penetrare nelle polpe.

Il lessò dei milanesi, come si addice alla loro indole, pur sontuoso e ben bilanciato, è più sobrio, più riflessivo più pratico e "sparagnino" del *gran buè* piemontese, che si rivela davvero immenso, smisurato, solenne, civile ed eroico.

Resterebbe da riferire sulle istruzioni per l'uso, cioè sul come il convitato deve comportarsi di fronte a un gran bollito. Limitiamoci a suggerire che "il commensale deve essere ben vuoto, riposato e ben disposto", come raccomandano Gorla e il Ghione.

Nessun altro bollito compete con questo in magnificenza. Nondimeno, ogni regione della Val Padana ha i suoi bolliti, reminiscenza di antichi allevamenti bovini (mentre già in Toscana vogliono il fuoco per gli arrostiti e le bistecche), tutti rilevanti per solennità. Simili nella composizione, con leggere varianti. In Emilia si predilige lo zampone o il cappello del prete invece del cotechino e si fa posto alla carne di maiale, con qualche differenziazione nelle salse (nella verde si include il peperone crudo); e si privilegia la mostarda. Nel Veneto, dove il bollito era di rito nei giorni di mercato, si ricorre, fra le salse, alla *pearà* nel Veronese e alla *peverada* nel Trevigiano. Anche all'estero la tradizione del bollito misto ha una radicata storia. La Francia glorifica il suo *pot-au feu*, ove un misto di verdure si accompagna in cottura e si serve con le carni, e la parigina *petite marmite*, che si arricchisce di pollo e di cavolo. La Spagna offre il *cocido*, con presenza di ceci e *chorizo*, una saliccia al peperoncino dolce.

In ogni caso, il bollito significa, sempre, un'allegria di sapori e di gusto, un incontro di amici e di famiglia.

See *International Summary* page 70



# Il radicchio di Treviso: un prodotto d'artigianato agricolo

*La cura che trasforma una banale cicoria in “fiore d’inverno”  
è il frutto dell’opera di un vero artigiano.*

DI ROBERTO ROBAZZA  
*Accademico di Treviso*

**I**l radicchio rosso tardivo di Treviso (detto anche “spadone” nel territorio d’origine), che ha conquistato le tavole del mondo, dovrebbe essere considerato più un prodotto artigianale che semplicemente di agricoltura. Infatti, la pianta originale è una banale cicoria (*cichorium intybus*, oggetto, nel tempo, di vari interventi selettivi) e la mutazione, da cespo raccolto nel campo a “fiore d’inverno” (così è anche chiamato), è frutto di un accurato e lungo lavoro. Detto lavoro non ha funzioni estetiche, ovviamente, ma è fondamentale per eliminare il gusto amaro, caratteristico della cicoria, e per renderla croccante. Il processo, chiamato “imbianchimento”, si sviluppa come segue: si prelevano le piante dal campo, con la radice e un po’ di terra intorno; dopo una sommaria pulizia delle foglie deteriorate, vengono sistemate in cestoni

posti in vasche di cemento, alimentate con acqua corrente a 12/14 °C, che deve irrorare solamente la radice senza, in alcun caso, bagnare foglie. Le vasche sono protette con adatte coperture, sia per salvaguardare le piante da eventuali gelate, sia per consentire un significativo innalzamento di temperatura nel periodo di insolazione. Le piante debbono essere mantenute in questa situazione per 15/20 giorni, minimo. Durante tale periodo, il “radicchio” riprende a germogliare, sia per effetto dell’acqua, sia della temperatura dell’ambiente in cui viene conservato. Quando “l’artigiano agricolo” ritiene che il prodotto sia “maturo”, preleva le piante e procede alla “tolettatura”: elimina le foglie originali, conservando il “cuore” della pianta costituito da quelle che sono frutto di rigerminazione; riduce la radice, man-





tenendone alcuni centimetri puliti, ma non la toglie del tutto, perché ciò garantisce il protrarsi della freschezza per qualche giorno. In buona sostanza, s'è visto come nella preparazione del "radicchio rosso", così come si trova in negozio, sia preponderante un lavoro definibile artigianale rispetto a quello agricolo. Come si sia giunti a questo punto è frutto di numerose versioni, tutte più o meno attendibili, e forse la loro interazione potrebbe risultare la più plausibile. Taluno ritiene che l'origine di questa particolare "tecnica" sia frutto, un po' casuale, dell'esigenza dei contadini di conservare la verdura, una volta raccolta, per il periodo invernale, preservandola dalle gelate. Perciò, dopo essere state tolte dal campo, le cicorie venivano riposte nelle stalle tiepide. I contadini si accorsero che, nel tempo, marcivano solo le foglie più esterne, mentre, all'interno, si formavano dei "cuori" di foglie "nuove", croccanti e "dolci". Successiva-

mente, trovandosi in una zona di risorgive di acqua purissima, sostituirono, progressivamente, la "stalla" con i "vasconi", come prima descritto. Un'altra versione attribuisce il merito a un botanico-vivaista belga (Francesco van den Borre) che, giunto nel Trevigiano, a fine Ottocento, per realizzare il giardino di una villa patrizia, vi si stabilì e introdusse, nella cura del "radicchio", la tecnica di imbianchimento delle cicorie belghe. Esiste un'ulteriore versione, forse la più fantasiosa e meno attendibile, la quale fa riferimento a una inondazione che invase per molti giorni i campi coltivati a radicchio. Quando l'acqua si ritirò, i contadini erano disperati perché pensavano di aver perso l'intero raccolto, finché non si accorsero, mondando i cespi, che all'interno vi erano dei germogli rigogliosi e molto più buoni della verdura originale. Quale sia la verità non importa: anche le "leggende" hanno il loro fascino, quando non sono nocive.

Un dato certo è che il 20 dicembre 1900, sotto la Loggia del Palazzo dei Trecento a Treviso, Giuseppe Benzi (responsabile dell'Associazione Agraria Trevigiana) riuscì a organizzare la prima "Mostra del Radicchio". Va, comunque, ricordato che la coltivazione della cicoria, nella zona, risale a tempi molto antichi, anche se si comincia ad averne testimonianza solo nel 1500, attraverso le opere pittoriche di importanti artisti (Giorgione, Lorenzo Lotto, Tiziano, Leandro Da Ponte...) che adornano alcune ville venete, erette nell'area dove ora viene prodotto il "Radicchio rosso di Treviso Igp". L'area comprende 17 comuni nel Trevigiano, 5 nel Veneziano e 2 nel Padovano, le cui caratteristiche sono: estati calde, inverni piuttosto rigidi (importante per il ciclo vegetativo della pianta), terreni fertili e grande ricchezza di acque pure, come quelle di risorgiva. Ecco alcuni dati che possono interessare il consumatore: sapore (costola dorsale di piacevole tendenza amara e croccante); colore (lembo fogliare intensamente rosso, nervature appena accennate, costola bianca); caratteristiche tecniche (germogli regolari, uniformi e compatti, con foglie serrate, avvolgenti, che tendono a rinchiudersi alla cima del cespo, al quale viene mantenuta una parte di radice, la cui lunghezza è proporzionale a quella del cespo stesso, ma non superiore a 6 cm).

Certo è che la fortuna di questo prodotto e la sua diffusione in Italia e all'estero non sono dovute alla storia o alle storie che lo "raccontano", bensì al gusto e alla sua eccezionale duttilità: straordinario crudo, semplicemente condito con olio-aceto-sale-pepe, ma altrettanto saporito se condito con la salsa, a base di aglio e acciughe, usata, a Roma, per le "puntarelle" (altra cicoria), e del tutto apprezzabile quando preparato ai ferri o in qualsiasi altra cottura che lo abbinati al riso (famoso il risotto al radicchio), alla pasta (diverse sono le versioni di "pasticcio al radicchio"), alle carni in "spezzatino" o... secondo la fantasia del cuoco.

*See International Summary page 70*

## CRESPELLE AL RADICCHIO DI TREVISO (Pastisso de radicio)

**Ingredienti:** per le crespelle: 2 uova, 40 g di farina 00, 20 cl di latte. Per il condimento: ¼ di lt di latte, ¼ di lt di brodo, 3 tuorli, 70 g di parmigiano grattugiato, 500 g di radicchio di Treviso, 1 spicchio d'aglio, vino bianco, olio extravergine d'oliva, sale, pepe.

**Preparazione:** Tagliare il radicchio in pezzi piccolissimi, farli saltare in padella a fuoco vivace con olio, aglio e spruzzare con il vino. Fare una fonduta con il latte, il brodo, i tuorli d'uovo e il formaggio e unirla al radicchio precedentemente lavorato. In un tegame da forno disporre, alternati, uno strato di crespelle e uno strato di salsa con il radicchio.





# Una pasta rustica dai nomi goliardici

*Che si chiamino strozzapreti, cecamariti o bigoli, richiedono condimenti ricchi.*

DI ROBERTO DOTTARELLI  
Accademico di Roma Castelli



**V**ogliamo introdurre la conoscenza di una pastasciutta, che ormai si mangia soprattutto nelle osterie o in qualche sagra di paese, e delle sue diverse, colorite, denominazioni. L'origine, a differenza di quella degli spaghetti, portati in Italia dagli Arabi, potrebbe essere molto antica, se è vero che a Tarquinia, nella famosa tomba etrusca dei leopardi, è raffigurata la scena di un banchetto, in cui un servo regge tra le mani una scodella contenente una pasta simile a quella che, in giro per l'Italia, prende il nome di "bigoli", "pici", "strozzapreti", "cecamariti", "cellitti". La pasta si ottiene mischiando acqua, farina e un pizzico di sale, dandole la necessaria consistenza e poi tagliandola a gnocchetti, che vengono allungati a due mani, fino ad ottenere stringhe o vermicelli di spessore più o meno grande, a seconda della zona di produzione.

Nella Grecia antica, questo tipo di pasta (anch'esso termine di origine greca: τα παστά) era chiamato μακάριος, "beato", poiché si consumava durante la veglia funebre. E come scrive Renata Baruffi (*Cucina mediterranea. La storia nel piatto*, 2013), dalle parole *macaria* ("beatitudine") ed *eonia* ("eterna") deriva il termine *macaronia*, da cui, con molta probabilità, discende la parola italiana *maccheroni*, che ben presto non va più a riferirsi alla beatitudine del defunto, bensì a quella dei celebranti. Infatti, in ogni cucina conventuale era installato il torchio per fare i maccheroni, di cui i frati erano talmente ghiotti, da portarsi appresso il luogo comune secondo cui, quando andavano in missione, riuscivano a farsi invitare nelle case dei fedeli di cui apprezzavano la cucina, bevendo e mangiando senza ritegno tutto il possibile, specialmente queste rustiche paste ben condite.

La figura del religioso ingordo e schiavo della gola, sia esso frate, parroco o cardinale, ha occupato un posto rilevante nell'immaginario collettivo dal Medioevo in poi, fino a diventare protagonista della colorita satira anticlericale del Belli (come testimonia *La scampagnata* del 1834). Così è altrettanto diffusa la convinzione che in molti augurassero agli avidi preti, instancabili trangugiatori di ogni ben di Dio, di "strozzarsi" mentre si abbuffavano con i maccheroni, dando forse in questo modo origine al nome di "strozzapreti".

Tale spiegazione, tuttavia, ha anche un'alternativa, visto che pure questo termine potrebbe avere un'origine greca,



derivante dalla sua manifattura, descritta attraverso le parole *στραγγαλάω*, (che si pronuncia “*strangaláo*” e significa “arrotole”) e *πρέθω* (che significa “comprimo”) e che sarebbe stata trasmessa all’Italia centrale attraverso la Magna Grecia, dove vige la tradizione degli “strangugliaprievite”.

Nell’area castellana (Ariccina, Marino, Nemi), questi nastrini di pasta arrotolata, invece, talora si chiamano “cecamariti”. Una pasta che fa perdere la vista ai mariti. Ma cos’è che il marito non deve vedere più? Probabilmente l’infedeltà di sua moglie. Infatti, sempre secondo una versione popolare, i “cecamariti” erano preparati dalle mogli, che, occupate in altre faccende, si dedicavano solo all’ultimo momento al

pranzo del marito geloso, preparandogli questo tipo di pasta. In effetti, nei locali, quali l’“Osteria della Sosta” sulla via Nettunense o l’“Osteria da Angelo” ad Ariccina, questo tipo di pasta viene preparata all’ultimo minuto, davanti al cliente che ne fa richiesta, dato che per realizzarla è sufficiente il tempo necessario a far bollire l’acqua.

Se oltre a queste denominazioni andiamo a prendere in considerazione anche le altre, “bigoli”, “pici” e “cellitti”, non possiamo fare a meno di notare che nella scelta dei nomi da dare a questa pastasciutta è quasi sempre prevalso uno spirito goliardico. Così, accanto ai preti ingordi e ai mariti accicati, in giro per l’Italia, questa pasta,

chissà mai per quale motivo, si trova spesso associata all’organo maschile, che nei diversi dialetti è chiamato “bigol” o “bigolo”, “pica” o “picio”, “ucello” o “celletto”.

Spirito goliardico, eredità dei *clerici vagantes* di epoca medievale, con la loro passione per l’amore, il gioco e il vino, trasmessasi attraverso i componimenti poetici, come i *Carmina Burana*, dove all’esaltazione dei piaceri carnali si associava la critica della società e della Chiesa medievale, o vendetta linguistica delle mogli di ogni periodo e latitudine, che in questo modo volevano ricordarci qualcosa? Non so perché, ma mi viene da pensare che sia più giusta la seconda ipotesi.

*See International Summary page 70*

## CALENDARIO DELLE MANIFESTAZIONI ACCADEMICHE 2016

### APRILE

febbraio - maggio 2016 - **Ancona**  
Manifestazione “Degustazioni di Musica e Dispensa”

15 aprile - **Udine in collaborazione con Pordenone**  
Convegno “Pesca, allevamento e cucina del pesce d’acqua dolce in Friuli”

16 aprile - **Agrigento**  
Convegno “Di terra e di cibo: fra le pagine di Leonardo Sciascia”

30 aprile - **Colli Euganei-Basso Padovano**  
Decennale della Delegazione  
Convegno “Alvise Cornaro e Ruzzante sindici del teratuario pavan”

### MAGGIO

7 maggio - **Gorizia**  
Convegno “La tavola e la gastronomia della nobiltà in Friuli - Venezia Giulia”

14 maggio - **Ravenna**  
Convegno “Stecchetti, gli avanzi in tavola”

21 maggio - **Venezia Mestre**  
Trentennale della Delegazione  
Convegno “La cucina della terraferma veneziana: ieri, oggi, domani”

### GIUGNO

4 giugno - **Gela**  
Convegno “L’attualità di Federico II di Svevia... anche in cucina”

11-26 giugno - **Versilia Storica**  
Mostra “Immaginar di tavole imbandite”

18-19 giugno - **Principato di Monaco**

Trentacinquennale della Delegazione  
Convegno “Il Principato di Monaco nel costume e nella moda della tavola e della società”

### SETTEMBRE

9 settembre - **Pescara**  
Sessantennale della Delegazione  
Convegno “Alimentazione e salute”

### OTTOBRE

20 ottobre - **Cena Ecumenica**  
“La cucina del riuso. Contro lo spreco, la tradizione familiare propone gli avanzi con gusto e fantasia”



# Rivalutare il burro

*La moderna dietologia riabilita questo condimento rispetto alle margarine e agli oli di semi.*

DI RENZO PELLATI  
Accademico di Torino

La cucina “al burro” è sempre stata il simbolo della ricchezza e il blasone della cucina più raffinata (le salse madri quali la *béchamel* e la *béarnaise* si valgono esclusivamente di burro). Questo condimento trova impiego in cucina perché possiede un suo particolare sapore, dovuto allo sviluppo di microrganismi presenti nella crema durante la lavorazione (i composti volatili, come l'aldeide acetica, aldeide isovalerianica, diacetile, sono originati dalla fermentazione del lattosio, dalla degradazione dell'acido citrico e dei citrati). Il burro, inoltre, presenta un basso punto di fusione, in virtù del quale si scioglie subito, anche crudo, a contatto con il calore della lingua e del palato, condizione essenziale per una facile digeribilità che lo distingue dagli altri grassi di origine animale.

Da millenni esso viene ottenuto dalla crema di latte che, sottoposta a sbattimento, si separa in due frazioni: una solida, formata dai globuli lipidici che si aggregano per azione meccanica, e una liquida, detta “latticello”. La frazione solida, opportunamente lavorata, costituisce il burro, il cui valore alimentare è elevato: 758 calorie per ogni 100 g (inferiore alle 900 calorie dell'olio di oliva e di semi, per la presenza di circa il 15% di acqua), e circa  $\frac{1}{3}$  degli acidi grassi totali è rappresentato da acidi grassi insaturi e  $\frac{2}{3}$  da acidi grassi saturi, soprattutto a catena corta, oggi rivalutati dalla moderna dietologia. Il burro, inoltre, contiene vitamine liposolubili (in particolare vitamina A), colesterolo, alcuni elementi minerali, tracce di lattosio, proteine e fosfolipidi.





Negli anni Cinquanta, però, venne alla luce l'importanza del colesterolo nell'ambito delle patologie cardiovascolari e l'affermazione della margarina, un condimento di aspetto simile al burro, tuttavia di composizione completamente diversa. Inoltre, Ancel Keys, dell'Università del Minnesota, con lo studio "Seven Countries" (condotto in 7 Paesi, esaminando 13.000 uomini e donne statunitensi, europei, giapponesi), dimostrava che le malattie cardiache non erano una naturale conseguenza dell'invecchiamento, ma dipendevano da un'alimentazione scorretta e squilibrata.

Nel 1961 furono emesse le prime linee guida dell'American Heart Association contro gli acidi grassi saturi e un consenso generale per la Dieta Mediterranea. Di conseguenza, ebbe inizio l'ascesa dei consumi dell'olio di semi, delle margarine ottenute dai suddetti oli, dell'olio d'oliva, e la diminuzione dei consumi di burro.

La margarina è stata inventata da un farmacista francese (Hyppolite Mège-Mouriès), nel 1870, per volere di Napoleone III, che bandì un concorso per la ricerca di una sostanza grassa di costo più accessibile del burro e di più facile conservazione. Il prodotto era un'emulsione contenente una parte grassa e una acquosa. Nella formulazione originaria, la parte acquosa era costituita da latte scremato, quella grassa dal sego (grasso bovino e raffinato). Mège-Mouriès diede al suo prodotto, il nome di "oleo-margarina" in considerazione del fatto che il grasso in emulsione appariva al microscopio come una perla (in greco *margaron* significa "perla"). Negli anni successivi, il prodotto subì varie modificazioni nella composizione, per la presenza di grassi animali (olio di balena, grasso di bue) e grassi vegetali (olio di soia, arachide, mais, girasole, cocco).

La situazione cambiò quando un chimico tedesco (Wilhelm Norman), nel 1903, trovò il modo di aggiungere idrogeno (in presenza di un catalizzatore inerte, generalmente nichel) agli acidi grassi insaturi, caratteristici degli

oli di semi, i quali diventano saturi, assumendo consistenza solida simile al burro. L'impiego della margarina vegetale nelle ricette di cucina era, ed è, praticamente sovrapponibile al burro. In considerazione dell'assenza di colesterolo e del minor contenuto di acidi grassi saturi rispetto al burro, la margarina fu accolta in modo favorevole ed ebbe un largo successo di vendita. I vari tipi di margarine diventarono ingredienti preponderanti in biscotti, patatine, dolci di vario tipo e nell'ambito domestico per la cucina di tutti i giorni. Tuttavia, studi e ricerche successivi evidenziarono che il processo di idrogenazione, cui erano sottoposti i grassi liquidi di origine vegetale per diventare solidi, produceva anche una percentuale di acidi grassi denominati "trans", che per il nostro sistema cardiocircolatorio erano più dannosi di quelli saturi che si voleva sostituire. Di conseguenza, venne meno l'immagine salutistica attribuita alla margarina e nuovamente rivalutata il burro.

Il professor Andrea Poli, Presidente della Nutrition Foundation of Italy, commentando i risultati delle ricerche, ricorda che gli attuali studi osservazionali hanno assolto gli acidi grassi saturi dall'accusa di essere associati a un aumento del rischio delle malattie cardiovascolari. Al contrario, essi hanno emesso una sentenza di colpevolezza nei confronti dei cosiddetti acidi grassi "trans", cioè acidi grassi insaturi ma "idrogenati" o induriti, come le margarine contenute in molti prodotti industriali o prodotti dalla frittura con oli scaldati oltre il punto di fumo, o che hanno subito una trasformazione batterica durante la masticazione dei ruminanti.

In altre parole, questo non significa che possiamo mangiare tutto il burro che vogliamo. Le dosi e le porzioni vanno sempre rispettate e gli effetti positivi sulla salute sono sempre prodotti dagli acidi grassi "insaturi" provenienti dall'olio extravergine di oliva, dagli omega 3 contenuti nel pesce azzurro, dagli omega 6 che si trovano nei legumi e nella frutta secca. Tuttavia,

possiamo "togliere un po' il pedale dal freno sui saturi" e frenare decisamente sugli acidi grassi "trans".

Le società scientifiche che si occupano di nutrizione umana concordano nel proporre un consumo giornaliero di grassi non superiore al 30% del fabbisogno calorico totale (perciò 60-70 g, di cui meno di 20-25 g anche in forma di acidi grassi saturi, per una dieta di 2000 kcal/die). Inoltre, gli acidi grassi a catena corta, tipici del burro, sono utili per l'attività muscolare prevalentemente aerobica, e meglio digeribili. Perciò nessun veto metabolico per chi vuole fare colazione con pane, burro e marmellata (utile per prevenire l'ipoglicemia che impone degli spuntini con toast o carni insaccate di vario tipo, molto più censurabili), oppure per chi predilige pranzare con un risotto al burro, carne di vario tipo, o cenare con un piatto di formaggi. L'importante è che non si facciano tutte e tre le scelte nella stessa giornata, superando così il tetto di quei 20 g di grassi saturi che soprattutto gli ipercolesterolemici e i sedentari non debbono oltrepassare.

Il professor Pier Luigi Rossi, Docente universitario e specialista in Scienza dell'Alimentazione, ha affermato, al recente convegno di Thiene: "Il burro fa parte del capitale nutrizionale e gastronomico del nostro Paese. Mangiare il burro pensando solo al colesterolo è una scelta alimentare non corretta. Una porzione di questo condimento, 10 g, contiene 24 mg di colesterolo, pari all'8% della dose giornaliera consigliata di colesterolo (300 mg). L'organismo umano, a ogni età, ha bisogno di colesterolo e, se non lo si introduce con l'alimentazione, le cellule lo producono da sé (colesterolo endogeno). Non introducendolo con gli alimenti, stimola il fegato a produrne di più, al fine di assicurare una vitale risposta alla domanda personale che ogni organismo ha di colesterolo, per trasformarlo in diversi ormoni steroidei essenziali per una corretta funzionalità dell'intero corpo".

*See International Summary page 70*



# Due specialità abruzzesi al vaglio critico

La CNN sconsiglia ai turisti il brodetto, che aumenterebbe il girovita; su RAI 3, una cuoca snatura la ricetta tipica delle “virtù” teramane.

DI PINO JUBATTI  
Accademico del Vasto

L'imbarazzo che ci ha colpito è stato greve, perché inusuale e clamoroso: in diretta proporzione, ossia, del frastuono provocato dal “servizio” che la onnipotente CNN, attraverso il suo sito web, ha voluto far conoscere ai propri fan. È accaduto alla fine dello scorso anno, quando, con questo allarmante titolo: “Italy for eaters: 9 destinations that'll destroy your waistline” (Italia per mangiatori: 9 destinazioni che vi distruggeranno il girovita), la notissima emittente USA ha voluto allertare quanti tengono alla propria linea. Chi ha redatto il dotto intervento intendeva mettere in guardia - riteniamo con nostra buona cautela - il turista d'oltre oceano che si avventurasse a caccia di cibo tra le poco stimate lande italiche, quanto a buona tavola. E per raggiungere lo scopo, ha provveduto a chiamare in causa sette tipicità regionali singole e tre composite, il cui consumo “distruggerebbe il girovita” (sic): secondo un criterio piuttosto riduttivo che, senza nessuna ironia, ha provocato qualche sobria riflessione. Esse appartengono a nove località di sole sette regioni, e sono queste: gli spaghetti al peperoncino di Matera (Basilicata); il dolce con granita di Randazzo (Sicilia); la mozzarella di bufala di Caserta (Campania); i molteplici insaccati, ossia le “golosità dette norcinerie”, proprio perché prodotte a Norcia (Umbria); il panettone simbolo dolciario di Milano (Lombardia); i prodotti vari da “land of pork and honey” di Orgosolo (Sardegna); il crusco, peperone piccante fritto di Matera (Basilicata); il brodetto alla vastese di Vasto (Abruzzo); il cioccolato fatto a mano di Modica (Sicilia);

infine, un'ultima citazione intitolata “eating and drinking”, a base di varie specialità ritenute poco digeribili e di cibi di campagna umbra: ossia agriturismo a Borgo di Carpiano, collina di Gubbio (Umbria).

Va detto subito che non è nostra intenzione intrattenerci su dettagli importanti ma non decisivi, come il linguaggio usato e i criteri di selezione degli elementi di confronto, l'accuratezza di analisi e la scelta delle singole destinazioni di tappa. Anche se queste ultime - come può notare con facilità pure un osservatore non necessariamente “accademico” -, costituiscono un avvicendamento circoscritto e poco rappresentativo della definizione, peraltro piuttosto peggiorativa, di “Italia per mangiatori”. Ci sia consentito, dunque, di evidenziare, con il minimo di conoscenza acquisita, almeno la “nostra specialità”, il brodetto alla vastese, dal momento che - al generale tono negativo e di disinvolto approccio problematico, che in qualche caso sfiora l'accento della deliberata insofferenza - sono state aggiunte alcune improprietà di ricetta. Non si tratta di una difesa d'ufficio, pertanto, né di sciocca presa di posizione comunale: bensì, dello spontaneo quanto onesto moto di ristabilire una misura di equilibrata e necessaria “rilettura”, in favore della tipicità vastese già consacrata da insospettabili giudizi di buon gusto. La nostra specialità, infatti, non può meritare la definizione di *gigantic fish soup*, per il semplice motivo che, di tutta evidenza, non lo è: e non lo è mai stata, a termini di autorevoli testi d'arte culinaria, tra i quali il noto Ricettario dell'Accademia, che



lo hanno sempre qualificato salutisticamente. La CNN, con l'intervento in questione (il testo originale americano), ha abbondato in considerazioni ai margini del comune buonsenso e ha perfino fatto uso dell'inelegante aggettivo *assassin*, allorquando vi compare l'uso del delizioso e creativo peperoncino piccante, sicché, mentre si ritiene opportuno rinunciare alla sterile disputa su alcuni palesi eccessi, è appena il caso di professarsi alla larga da paragoni incongrui. Come la nociva affermazione di contesto, circa il brodetto vastese che "procura (procurerebbe) danno alla cintura", non solo per l'eccessivo pane che vi si consuma, ma a causa dell'incredibile considerazione secondo cui si utilizzerebbe il sugo residuo con l'aggiunta di "capelli d'angelo lessati" (nemmeno spaghetti? ...suvvia, siamo seri!). Né intendiamo invocare una migliorativa attendibilità di ricerca e di informazione, di cui è sovrana la CNN: lungi da noi un siffatto stile, per quanto - oltre ai compiti istituzionali della fresca Delegazione vastese dell'Accademia, cui ci pregiamo, senza sciocchi campanilismi di appartenere -, la nostra opinione è che anche da un intervento così qualificato ma difforme, occorre trarre una coerente lezione. Intendendo che - testo americano alla mano - non

è con espressioni come la miscellanea a base di "self-restraint e belt-straining, capelli d'angelo e capanne su trampoli, ray e waistline, gigantesca zuppa di pesce e due persone per finirla, soaked bread e sea broth" ... si possa disinvoltamente passare per cucina da ingrasso. In realtà, proprio l'incipit pretestuoso di quell'articolo, prendeva spunto da un indelicato riferimento al film *Toro scatenato* con Robert De Niro, il quale (si sa che il grande attore impersonava il pugile Jake La Motta), in cerca di chili da guadagnare, data l'interpretazione di peso, si orientava verso la nazione - qui, ci sia consentito: l'"insinuazione" è del tutto intenzionale e premeditata -, che simboleggerebbe l'ingrasso, cioè la nostra Italia: giudizio tanto inurbano da non meritare ulteriori commenti. Al punto che, passando oltre, è bene sapere con quale allegro sarcasmo allusivo, vi si salta a piè pari quell'autentica bussola di riferimento scientifico-alimentare che risulta essere l'inventore della Dieta Mediterranea, ossia lo studioso americano Ancel Keys (Colorado Springs: 1904-2004), del cui modello nutrizionale il nostro piatto tipico è concettuale estensione. Differente imbarazzo, invece, ma non certo avvilente, quello legato al caso delle "virtù": l'8 gennaio scorso, infatti,

ad una messa in onda operativa da parte di RAI 3, della notoria specialità teramana, per iniziativa di una cuoca aquilana, ha fatto ancor più clamore - tra immediata presa di posizione delle istituzioni e vibrante proteste sui "social", com'è costume attuale - la risposta degli oltranzisti delle tradizioni gastronomiche teramane, avverso le molteplici e appariscenti "alternative" di ingredienti, unite però a modalità innovative. Tanto che, l'indomani, i quotidiani hanno così titolato: "*Teramo insorge. Giù le mani dalle virtù*" (per quello che è stato ritenuto un vero e proprio "snaturamento") e, aggiungono le cronache, l'interprete aquilano ha precisato pubblicamente di avere esibito solo una "sua personale rivisitazione", del tutto lecita, di quel piatto tipico. Tuttavia - sono sempre le cronache a informarci -, la dichiarazione non ha placato affatto gli animi. Insomma, tra Vasto e Teramo, ancorché con modalità differenti, l'Abruzzo ha partecipato, con grande fermento, a tale doppio "paragone", tra una inopinata caduta di stile a tavola e un aggiornamento della tradizione in cucina, difficile da acquisire o, almeno, a un suo tentativo di conquistare la corrente di pensiero conservatrice. Irriducibile in gastronomia: come sempre.

*See International Summary page 70*

### CENA ECUMENICA 2016

*La riunione conviviale ecumenica, che vede alla stessa mensa virtuale tutti gli Accademici in Italia e nel mondo, si svolgerà il 20 ottobre alle 20,30, e avrà come tema "La cucina del riuso. Contro lo spreco, la tradizione familiare propone gli avanzi con gusto e fantasia".*



*Un tema, scelto dal Centro Studi "Franco Marengi" e approvato dal Consiglio di Presidenza, volto a recuperare, nella cucina delle tradizioni, le preparazioni che, partendo da alimenti già parzialmente sfruttati, danno origine a nuove ricette e a diversi sapori.*

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



# Le sfide del XXI secolo

*Il convegno, organizzato dalla Delegazione spezzina, ha messo in evidenza i grandi temi scaturiti dall'Esposizione Universale di Milano, da affrontare con decisione e consapevolezza.*

DI MARINELLA CURRE CAPORUSCIO  
*Delegata di La Spezia*



**A**pochi mesi di distanza dal termine della rassegna mondiale tenutasi a Milano, la Delegazione della Spezia ha discusso a tutto campo sulle prospettive collegate al cibo, nel corso di un convegno svoltosi nella prestigiosa sede del Circolo Ufficiali della Marina Militare. Ospite d'onore, insieme a numerosi relatori e a rappresentanti di varie Delegazioni dell'Accademia, è stato il Presidente Onorario Giovanni Ballarini, al quale è spettato il compito, da lui affrontato con la consueta competenza e vivacità, di trarre le fila di un dibattito che, partendo dai risultati di Expo, si è poi concentrato in modo rilevante sulla tradizione gastronomica della Liguria e della Lunigiana, sempre in "chiave" di apertura all'innovazione e al confronto. Il convegno è stato organizzato in forma congiunta con la Delegazione della Spezia del FAI, Fondo Ambiente Italiano, presente

anch'essa con una nutrita rappresentanza.

La giornata è stata aperta dalla Delegata Marinella Curre Caporuscio, di fronte a una platea affollata, composta anche da una significativa delegazione di insegnanti e di alunni dell'Istituto Alberghiero "Casini", con la Preside professoressa Maria Torre. Marinella Curre ha sottolineato il tradizionale impegno della Delegazione nel porsi al servizio della cultura e dell'economia della Spezia e della Lunigiana, sia nella difesa delle tradizioni di carattere gastronomico più antiche e "nobili", sia nell'indicare nuovi percorsi di preparazione del cibo, sempre, tuttavia, connessi al carattere precipuo della qualità.

Hanno portato i loro saluti il Prefetto della Spezia Mauro Lubatti, il Comandante in capo del Dipartimento Marittimo Nord, Ammiraglio Roberto Cemerini, e il Presidente del Circolo Ufficiali

comandanti, Palì. I successivi lavori sono stati coordinati dall'Accademico Giuseppe Stoppelli, già dirigente dell'Assessorato all'Agricoltura della Regione Liguria. La prima relazione è stata tenuta da Giorgio Bucchioni, past President dell'Unione Industriali della Spezia, che ha ripercorso le principali tappe di Expo 2015, mettendo in risalto diversi elementi che possono, a buon diritto, farne parlare oggi come di un successo per l'Italia, che lo ha organizzato, e per le tante aziende private che ad esso hanno contribuito. Di rilievo anche l'approvazione della "Carta di Milano", da molti definita come un vero e proprio "Programma per il XXI secolo". È seguito l'intervento di Stefano Senese, Segretario Generale della Camera di Commercio: nelle sue parole sono stati sottolineati i collegamenti tra Expo e le prospettive di sviluppo del settore industriale, commerciale e agricolo della Liguria. Sull'aspetto agricolo si è poi soffermato, in modo particolare, il Presidente regionale di Confagricoltura Renato Oldoini. A suo giudizio, proprio alla luce dei risultati di Expo 2015, occorre superare, nei prossimi anni, il divario esistente tra agricoltura di comunità, a prevalente conduzione familiare, e agricoltura d'impresa, ossia di qualità e di prodotto, che punta anche sulla valorizzazione del "made in Italy" nel campo dell'esportazione. La qualità di prodotto deve sempre di più superare le attuali difficoltà del settore, consentendo il recupero di terre incolte e un significativo incremento dell'occupazione diretta e indotta.

È seguita la relazione "Tradizione e in-



novazione: la cultura del cibo nel XXI secolo”, tenuta dall’Accademico Egidio Banti, Direttore del Centro Studi Territoriale della Liguria. Difendere la tradizione, governare il cambiamento e la globalizzazione: sono queste, a suo giudizio, le prospettive sulle quali, anche in particolare nel territorio ligure e spezzino, ci si deve impegnare nei prossimi anni. L’Accademia, al riguardo, può e deve fare la sua parte, rappresentando un significativo elemento di raccordo tra il mondo della scuola e della ricerca in campo alimentare e gastronomico da un lato, quello del mercato e delle associazioni dei produttori dall’altro. Ha concluso i lavori un apprezzatissimo intervento di Giovanni Ballarini. Utilizzando il supporto di una serie di slide, il Presidente Onorario ha spaziato a tutto campo, sviluppando il tema “Da nutrire il Pianeta al controllo del clima”.

Sempre di più, infatti, i cambiamenti climatici mostrano di influire sulle condizioni di vita di intere popolazioni, e le produzioni agricole nei diversi continenti ne saranno condizionate e modificate su vasta scala. In tale contesto, Ballarini ha indicato i cinque grandi temi del “dopo Expo”: terra, acqua, energia, inquinamento, carne. Nuove tecnologie e innovativi sistemi di coltivazione consentiranno alle generazioni future di superare le difficoltà del tempo presente, favorendo anche nuovi stili di vita, più attenti al corretto utilizzo del suolo, alla lotta contro gli sprechi delle risorse idriche e a quella contro gli inquinamenti? Questione particolarmente significativa è poi quella legata all’utilizzo della carne nell’alimentazione umana. Al di fuori di ogni ideologismo, essa deve essere affrontata sulla base di criteri di sosteni-

bilità degli allevamenti, di etica, di sicurezza e qualità del cibo, con particolare attenzione alle forme di allevamento biologico. Guardare al XXI secolo, nella scia dell’Expo milanese - ha concluso Ballarini - significa affrontare con decisione queste sfide, mettendo sempre al centro il valore delle persone e dell’ecosistema. Sono sfide che anche per l’Accademia rappresentano una prospettiva di aggiornamento e di rilancio nel solco di una tradizione ormai lunga e consolidata.

Al convegno, che si è concluso con una riunione conviviale nelle suggestive cornici della “sala rosa” e della “sala azzurra” del Circolo Ufficiali, hanno preso parte anche alcuni produttori agricoli locali che avevano partecipato con le proprie aziende alla manifestazione milanese.

*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](mailto: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.

**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](mailto: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. Anche per questa Rubrica, si prega 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.



# Un libro di cucina per un tempo di crisi

*In linea con il tema dell'anno, una raccolta di ricette che descrive come si riusciva, con alimenti a basso costo, a creare piatti poveri ma nutrienti.*

DI CARLA BERTINELLI SPOTTI  
Accademica di Cremona



**S**ono passati ormai cento anni dalla pubblicazione a Cremona, nel corso della Prima guerra mondiale, nel 1916 appunto, di una curiosa e rara raccolta di ricette. La rarità del *Manuale di 150 ricette di cucina di guerra*, di autore anonimo, non deriva soltanto dal limitatissimo numero di copie sopravvissute, ma dal suo carattere anticipatorio di una tendenza che si manifesterà solo l'anno successivo, nel 1917, dopo gli inasprimenti della situazione alimentare derivati dai provvedimenti di razionamento e dall'istituzione della tessera annonaria. Due anni dopo, nel 1918, verrà pubblicata postuma un'opera di Olindo Guerrini *L'arte di utilizzare gli avanzi della mensa* che, però, era stata scritta proprio nel 1916, a conferma dell'attenzione posta in quel periodo al problema del risparmio in cucina. Il Manuale era stato pubblicato, per

conto del comitato cittadino Pro Mutilati, con lo scopo non solo di destinare il ricavato delle vendite all'assistenza ai mutilati, ma anche di fornire indicazioni su metodologie di cottura che contenessero i consumi, e di suggerire ricette per cibi semplici, di facile disponibilità, di costo modesto, a tutto vantaggio dell'economia nazionale. Si evidenziava al massimo l'importanza di economizzare il combustibile usando

uno speciale apparecchio detto cassa-fornello, al quale i giornali attribuiranno appellativi di fantasia (pentola magica, pentola misteriosa, cucina automatica...).

Relativamente alle materie prime, si raccomandava di limitare l'impiego di carni e di uova, indicando che la salute avrebbe tratto giovamento dalle carote, dai legumi (ricchi di albumina), dal riso (ricco di idrati di carbonio), dalla farina di granoturco e dalle castagne. Fra le carni, poi, ci si doveva orientare verso tagli meno costosi (trippe, per esempio) o verso quelle di animali di facile e rapido allevamento (polli e conigli) in modo da risparmiare i bovini necessari per i lavori agricoli o per l'alimentazione dei soldati al fronte. Era posto sotto controllo il consumo dello zucchero (prodotto critico, perché l'Italia era costretta ad importarne dall'estero): gli acquisti erano contingentati e regolati dalla tessera annonaria; era incentivata la coltivazione delle barbabietole che potevano essere la-

vorate nello zuccherificio agricolo lombardo, sorto pochi anni prima a Casalmaggiore. Erano, in ogni caso, da preferire i prodotti nazionali e quelli che richiedevano ridotti tempi di cottura. Nulla doveva essere sprecato: si suggeriva come riutilizzare gli avanzi (anche le scorze di arance e limoni possono riuscire utili per torte e budini) e come conservare per l'inverno le verdure sovrabbondanti dell'estate. "Nulla infatti va trascurato, quando si pensi che ogni più insignificante economia e previdenza è molecola del grande organismo di resistenza e di forza che deve portarci alla vittoria".

La prima parte è relativa alle minestre, la seconda è dedicata ai legumi, mentre la terza suggerisce ricette per cucinare uova, carne e pesce. La quarta e ultima è riservata a "dolci e conserve", con grande attenzione all'economicità delle proposte. Analizzando le ricette (l'autore è anonimo), non è sempre possibile desumerne la fonte; sono stati certamente utilizzati, oltre a *La scienza in cucina* dell'Artusi, anche manuali di economia domestica e largo spazio è dato alle cucine regionali.

Il Manuale è stato ripubblicato nel 2009, nella collana del Bontà, dedicata ai ristoratori di tradizione, per conto dell'Ente Fiera di Cremona (che me ne ha affidato il compito), ma poiché il libro, attuale sul piano dei principi, non lo era per le indicazioni pratiche, si sono accompagnate ricette d'*antan* con ricette moderne, suggerite dal Club del Fornello e da Ambrogio Saronni, anch'esse ispirate alla semplicità, all'economia e al risparmio.

*See International Summary page 70*



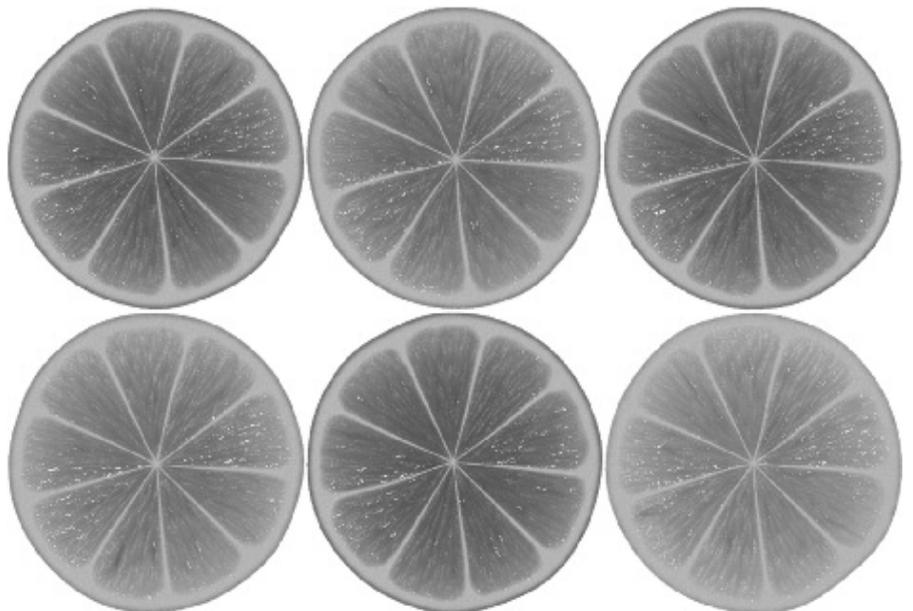
# I frutti del sole dai giardini dell'Eden alla cucina

*Gli agrumi sono largamente usati in gastronomia per conferire alle pietanze un inconfondibile tocco di ricercatezza.*

DI ADRIANA LIGUORI PROTO  
*Delegata di Crotona*

**N**arra un'antichissima leggenda che nel paradiso terrestre, tra tanti alberi carichi di splendidi frutti, ce n'era uno solo spoglio, e per questo molto triste. Per quale cattiva sorte esso soltanto, in una terra così rigogliosa, non poteva offrire agli uomini il proprio dono? Chiese allora aiuto al sole, ed ecco sbocciare, come d'incanto, tra le sue verdi fronde, un frutto d'oro simile, appunto, a un piccolo sole e che dal sole aveva ricevuto ogni benedizione: vita, forza e splendore. Era nata l'arancia. Una favola? Certo, ma, come tutte le favole, con un fondamento innegabile di verità, perché i principi benefici e salutari racchiusi in questo frutto sono un regalo del sole al cui calore è sbocciato e maturato. Il mito greco, invece, racconta la nascita degli alberi di agrumi in occasione

della festa di nozze di Zeus ed Hera, in un giardino ai confini più lontani del mondo, coltivato dalle Esperidi, le figlie di Atlanta. Da questa mitica leggenda è nata la tradizione dei fiori d'arancio come beneauguranti per le spose. I profumi, le forme, i colori, i sapori e le proprietà miracolose dei pomi d'oro - arance, cedri e limoni, amorevolmente custoditi da Egle, Are-tusa ed Espertusa - rendevano il mitico giardino delle Esperidi un autentico luogo di delizie. Al benessere di quell'incantato giardino alludeva il primo grande trattato di botanica dell'età moderna, *Herbarum vivae eicones* di Otto Brunfels (Strasburgo, 1530-1536), nel cui frontespizio sono ritratte le tre sorelle che accudiscono gli aurati tesori. Altri scrittori, letterati e pittori, in epoche successive, sono stati cantori en-





tusiasti delle bellezze degli agrumi. In un'incisione di Paul Decker dei primi del 1700, le tre sorelle sono raffigurate nell'atto di svelare i propri domini: la prosperosa Egle, custode del cedro dalle forme curiose, bizzarre, ma anche dai profumi soavi; Aretusa, custode del limone, gemma preziosa per medici e giardinieri; Espertusa, la terza e un po' adombrata sorella, custode delle arance dai più intensi colori e sapori. Suggestioni mitologiche e ricerca scientifica si incontravano a meraviglia, in quel tempo, nell'artificio letterario. Le tre sorelle, custodi dei pomi d'oro che prosperavano nel loro giardino, erano all'epoca, per artisti e poeti, un'inesauribile fonte di ispirazione, ma prima ancora che le Esperidi venissero immortalate nei poderosi trattati di botanica, gli agrumi, già descritti da Teofrasto e Plinio, erano stati raffigurati negli erbari e *horti sanitatis* quattrocenteschi. La massima affermazione degli agrumi, come piante ornamentali

e quali simbolo di potenza e di ricchezza, si è avuta all'inizio dell'età moderna, quando arance e limoni divennero elementi fondamentali nell'organizzazione dei "giardini di delizie". Le straordinarie bellezze cromatiche di queste piante molto decorative consentivano, infatti, scenografie di grande effetto, da esibire quale teatro di feste e incontri nelle ville, che le nobili famiglie facevano realizzare dai più celebri architetti del tempo. Un esempio eclatante è l'*orangerie* del castello di Versailles, ma anche in molte città italiane, come Palermo, imperversò questa moda. L'unico problema per la coltivazione degli agrumi era quello legato alle temperature esterne e, infatti, per proteggere queste stupende piante dai rigori climatici, i giardini e gli orti che le ospitavano erano circondati da alti muri. Nel centro storico della città di Crotona, annesse ad antichi palazzi, permangono le architetture di questi orti e giardini, che conservano i caratteri

strutturali di quello che doveva essere, in origine, un luogo di delizie, bellezza e piacere per l'anima: un vero e proprio paradiso, considerato che giardino significa, per l'appunto, "paradiso". Peccato che questi orti, oggi in completo abbandono, abbiano perso il loro primigenio splendore! In compenso, nel paesaggio suburbano del territorio, trionfano agrumeti di spettacolare bellezza, che sono il profumato orgoglio della macchia mediterranea.

Aranceti e limoneti sono ben visibili lungo le strette vallate che orlano il corso delle fiumare e le terrazze che degradano a balzi verso il mitico mare d'Ulisse. Di particolare interesse storico e paesaggistico sono gli agrumeti di Santa Severina e non di meno quelli di Rocca Bernarda, della Valle del Neto e di Casabona (Kr). Giunge, a maggio, il profumo delle zagare degli aranceti, che stordisce e inebria. Api operose ne distillano il fiore per il loro miele più raro e prezioso, finché l'aura abbagliante della calda estate sembra asciugare e bruciare ogni cosa, ma non le chiome sempre verdi degli agrumi, che suggono avidi gli umori segreti della terra per conservare intatta la loro radura d'ombra e di frescura nell'arsura implacabile del solleone. E finalmente, dopo il dolce autunno delle piogge, proprio nel momento in cui la natura sembra assopirsi nel sonno invernale, ecco i frutti preziosi erompere dall'albero, quasi per magia, in tutta la magnificenza del loro appariscente colore e nella dovizia del loro sapore intenso e misterioso, pregno degli umori della terra. Nell'antichità, i Greci facevano largo uso di agrumi e ritenevano che il succo di limone fosse un ottimo antidoto contro i veleni; i Romani lo usavano in molte circostanze, ma non come condimento; nelle pratiche culinarie il succo di agrumi è citato nel Medioevo come ingrediente di alcune salse. Oggi gli agrumi sono largamente usati in gastronomia e ad alcune pietanze conferiscono un inconfondibile tocco di ricercatezza.

ADRIANA LIGUORI PROTO

See *International Summary* page 70

## MARINATA D'ARANCE

**Ingredienti** (per 6 persone): 6 grosse arance (preferibilmente tarocchi o sanguinelle), 300 g di zucchero.

**Preparazione:** Lavare accuratamente le arance in acqua tiepida e asciugarle. Con un coltellino ben affilato, eliminare la calotta inferiore e superiore dell'arancia, tagliare la buccia a losanghe di circa 3 centimetri e queste, a loro volta, a julienne. Mettere la julienne di scorzette in una casseruola con 2 litri di acqua; far sobbollire a fuoco medio per circa 40 minuti, quindi sgocciolarle con cura. In un'altra casseruola, diluire lo zucchero con un quarto di acqua; unire le scorze d'arancia e cuocere a fiamma bassa per circa 10 minuti, fino a che lo zucchero sarà completamente sciolto. Nel frattempo, sbucciare tutte le arance al vivo, cioè privandole, con un coltellino molto affilato, anche della pellicola bianca che ricopre gli spicchi; tagliarle a fettine sottili ed eliminare gli eventuali semi. Disporre le fettine di arancia in una terrina di servizio, alternandole con strati di scorzette prelevate dallo sciroppo con una schiumarola. Ultimare con uno strato di fette d'arancia e versare su tutto lo sciroppo bollente. Far raffreddare, quindi coprire il recipiente e lasciarlo in frigorifero per 12 ore. Servire la marinata di arance ben fredda.

La marinata può essere surgelata e consumata in piena estate dopo scongelamento. Può accompagnare creme o savorin.



# Salumi italiani nel rispetto dei moderni principi nutrizionali

La materia prima e i nuovi metodi di allevamento e di produzione garantiscono inimitabili livelli qualitativi.

DI STEFANO MAGGI  
Accademico di Avezzano



Sotto accusa le carni lavorate e, quindi, anche i nostri prodotti di salumeria; tuttavia prima di entrare nel merito e illustrarne le caratteristiche, non si può tralasciare la storia e le origini del maiale. Infatti è con le carni di questo animale che vengono preparati straordinari prodotti, nati in tempi antichissimi come metodo di conservazione delle carni, che, con l'andar del tempo, sono diventate prelibatezze capaci di deliziare anche i palati più esigenti. Le origini del maiale si perdono nella notte dei tempi. Il suo nome deriva da Maja, la madre di Mercurio, e pare venisse allevato dai Cinesi già 5000 anni fa. Gli Etruschi erano dediti all'allevamento vero e proprio del maiale, finalizzato a scambi commerciali piuttosto consistenti con popolazioni residenti in città di altre regioni. Una di queste testimonianze proviene dagli scavi di For-

cello, località situata in provincia di Mantova, dove sono stati ritrovati numerosissimi resti di ossa di maiali cui mancavano gli arti posteriori, il che fa supporre che già a quei tempi si producessero prosciutti su larga scala. Quello che i Romani non producevano lo compravano altrove e infatti Plinio

racconta che dall'Etruria padana erano inviate a Roma diverse migliaia di maiali ogni anno, oltre a squisiti salami e prosciutti prodotti in quella regione. Prima che l'Etruria perdesse le città poste più a Nord, la Pianura Padana, ubertosa e fertile, era in gran parte ricoperta da moltissime querce da ghianda, mentre vaste superfici erano adibite alla coltivazione di varie specie di cereali. Parliamo, quindi, di tutto il territorio dell'Emilia, del Mantovano e della zona attorno a Milano; prima del "Biscione" dei Visconti, infatti, sullo stemma di Milano compariva la "Scrofa lanuta". Progressivamente, si osserva, presso i Romani antichi, un interesse crescente per la coscia del maiale e un graduale affinarsi della tecnica di conservazione e salagione della carne. Catone, nel suo trattato sull'agricoltura, parlando delle tecniche di conservazione delle carni suine, si sofferma a lungo sul prosciutto crudo, molto apprezzato dai Romani al punto che ve-

niva indicato anche nel nome della strada dei mercati: *panisperna*, (da *panis*, il "pane", e *perna*, il "prosciutto"). Nel lungo periodo che va dal XII secolo al XVII secolo, si assiste in Italia a un notevole sviluppo dei mestieri legati alla lavorazione delle carni di maiale. Grazie all'abilità e all'ingegno di queste figure professionali, si creano nuovi prodotti di salumeria, che, riveduti e corretti nel tempo, in ossequio al variare delle esigenze dei consumatori e in virtù di tecniche di allevamento e produzione sempre più raffinate, hanno portato alla nascita degli attuali prodotti di salumeria. Gli artigiani, consci delle loro capacità, iniziarono a organizzarsi in corporazioni; così a Bologna, nel 1376, nacque ufficialmente la Corporazione dei Salaroli, cui fonti storiche attribuiscono il merito di aver prodotto, per primi, la mortadella. Nel 1615, Papa Paolo V riconosce una Confraternita dedicata a S. Benedetto da Norcia, costituita da abilissimi artigiani detti, appunto, *norcini*, ancor oggi sinonimo di persone addette alla lavorazione delle carni suine. Le specialità della salumeria italiana sono molte e le tecniche di produzione le contraddistinguono per l'elevata qualità, senza mai trascurare la tradizione, adeguando il prodotto alle necessità nutrizionali moderne. Infatti, l'industria conserviera ha adottato tecniche cosiddette "dolci" che, grazie a processi di fermentazione naturale, permettono di ottenere prodotti più digeribili. Ricorrendo alla sola tecnologia del freddo, si è in grado di produrre salumi sempre più poveri di sale e altri conservanti, quali nitrati e nitriti. La materia prima, i metodi di



allevamento, il clima favorevole e la tradizione hanno fatto sì che l'industria salumiera italiana abbia raggiunto alti e inimitabili livelli qualitativi. Ne sono esempio prosciutti e culatelli, unici al mondo.

Eppure, nonostante ciò, come già recentemente riportato in questa rivista, l'Agenzia internazionale per la ricerca sul cancro (IARC) di Lione, massima autorità in materia di studio sugli agenti cancerogeni, che fa parte dell'Organizzazione mondiale della Sanità (OMS), ha inserito le carni rosse lavorate e fresche fra le sostanze che possono causare potenzialmente alcuni tipi di cancro nell'uomo. Come si legge nella pubblicazione sulla rivista scientifica *The Lancet Oncology*, dopo aver visionato oltre 800 studi epidemiologici, il team di 22 esperti, provenienti da 10 Paesi, ha deciso di catalogare, fra i cancerogeni certi (gruppo 1), le carni rosse lavorate (ossia quelle salate, essiccate, fermentate, affumicate, trattate con conservanti per migliorarne il sapore o la conservazione) che, sulla base di sufficienti evidenze, sarebbero legate all'insorgenza del tumore del colon. Inoltre, un legame è stato trovato anche per il tumore allo stomaco, al pancreas, al seno e alla prostata. Il consumo di carne rossa fresca: manzo, vitello, maiale, agnello, capra, montone e cavallo, è stato invece inserito nella lista dei probabili cancerogeni per l'uomo (gruppo 2). La notizia, letta così o appresa da testate giornalistiche che puntano a fare "notizia", ha creato non pochi allarmismi. Le notizie vanno analizzate e gli stessi esperti minimizzano: non possono venire messi al bando alimenti con alti valori nutritivi, la carne rossa contiene anche aminoacidi essenziali indispensabili per una corretta crescita, e microelementi, quali ferro e zinco che, insieme alle vitamine del gruppo B, aiutano il corretto funzionamento del nostro organismo. Inoltre, anche il tenore in grassi dipende dalla specie di animale, dall'età, dal sesso e da come è stato allevato e nutrito. Per una persona adulta di mezza età, che consuma media-

mente carne una o due volte la settimana, il rischio che si ammali di tumore al colon rimane estremamente basso, mentre aumenta in funzione della quantità e della modalità di cottura. Bisogna sottolineare che le carni incriminate sono, soprattutto, quelle sottoposte a processi di trasformazione non in uso nel nostro Paese, quali l'affumicamento o l'acidificazione. Il fine di tali pratiche è, infatti, quello di immettere in commercio salumi dopo soli 7 giorni dalla macellazione dell'animale, come in uso in Nord-America e Canada, e non dopo 4-5 mesi di stagionatura tradizionale come avviene in Italia. In definitiva, ribadiscono gli esperti, l'OMS fa affermazioni che erano già emerse da studi precedenti e non è in questione il divieto di consumare carne: come per tutti gli alimenti occorre misura. Vista in positivo e superato ogni tipo di allarmismo, la notizia sembra, a mio avviso, più un monito a spingere i consumatori a rivalo-

rizzare la Dieta Mediterranea su scala più globale: dieta completa ed equilibrata, in quanto prevede la presenza di ogni tipo di alimento. L'Accademico che si rispetti deve cercare sempre l'obiettività negli eventi e non nascondere perplessità quando, quasi per coincidenza, la notizia è apparsa su diverse testate giornalistiche poco prima della conferenza dell'ONU di Parigi sui cambiamenti climatici. Di certo un minor consumo di carne a livello globale farebbe diminuire le deiezioni animali e di conseguenza anche l'inquinamento, ma poi continueremmo a morire di cancro ai polmoni se non pensassimo a come risolvere il problema energetico. Spero, invece, che le generazioni a venire possano ancora gioire del profumo di un prosciutto di Parma o del gusto di una fetta di culatello di Zibello, che, come per magia, scioglie la sua fragranza in bocca al primo assaggio.

STEFANO MAGGI

*See International Summary page 70*



## ACCADEMICI IN PRIMO PIANO

L'Accademico di Colli Euganei-Basso Padovano, **Gian Paolo Pinton**, è stato nominato Presidente del Rotary Club Padova Est per l'annata 2016-2017.

L'Accademico di San Paolo (Brasile), **Edoardo Pollastri**, ha ricevuto, dal Governo brasiliano, il titolo di "Comendador da ordem do Cruzeiro do Sul" (Commendatore dell'ordine della Croce del Sud).

L'Accademico di Caltagirone, **Massimo Porta**, è stato eletto Presidente dell'Accademia di scherma "Agesilao Greco" di Caltagirone.

Il Delegato di Avezzano, **Franco Santellocco Gargano**, è stato rieletto nel Consiglio della "Delegazione Granpriorale di Abruzzo e Molise" (Gran Priorato di Napoli e Sicilia del Sovrano Militare Ordine di Malta).

L'Accademica di Monza e Brianza, **Rosalba Velli Saletti**, ha fondato il Rotary Monza Villa Reale, distretto 2042, e ne ricopre la carica di Presidente da febbraio 2016 a giugno 2017.



# Legislazione europea sulla qualità dei vini italiani

*Nel 1716, in Toscana, il primo provvedimento al mondo per la tutela del Chianti Classico.*

DI MAURO GAUDINO

Accademico di Roma Nomentana



Valdarno Superiore. Tale operazione fu resa necessaria in quanto, come emerge dal bando custodito presso gli uffici del Consorzio Chianti Classico, questi vini erano gli unici “commessi per navigare”, cioè autorizzati all’esportazione in Paesi lontani.

Il territorio e le modalità di produzione regalano a tali vini proprietà antiossidanti uniche, che all’epoca permettevano loro di affrontare un lungo viaggio all’estero, via mare, sen-

za maderizzazioni. La maderizzazione è un’alterazione tipica del vino di allora, dovuta alle oscillazioni delle navi e all’escursione termica che i vini subivano per mesi nelle botti prima di raggiungere la destinazione. Il termine deriva, infatti, dal nome dell’arcipelago di Madera, nell’Oceano Atlantico, dal quale un tempo partivano le navi cariche di vino portoghese dirette in America (tuttavia le ossidazioni, originalmente indesiderate, conferiscono ancora oggi ad alcuni vini, come il Madeira, caratteristiche di pregio).

Per fare in modo che i vini mantenessero la qualità antiossidante, ed evitare eventuali frodi che avrebbero danneggiato l’immagine e l’economia del Granducato di Toscana (allora uno degli stati più prosperi e moderni d’Europa), Cosimo III sviluppò un sistema di controllo, con precise norme di commercializzazione e produzione, pro-

mulgando un secondo editto, nel quale istituiva le “Congregazioni di vigilanza sulla produzione” (organizzazioni simili agli attuali consorzi).

In Francia, invece, i primi tentativi per la salvaguardia della qualità dei vini si ebbero agli inizi del 1900, quando la produzione fu decimata dalla fillossera (un parassita che partendo dalla Francia distrusse buona parte delle radici delle viti europee). La carenza di produzione del vino favorì il diffondersi di cattive pratiche di vinificazione, che andavano dall’annacquamento del vino a sistemi per migliorarne il gusto e ridurre l’acidità (forse anche utilizzando piombo o suoi derivati), compromettendone la qualità e la salubrità. Fu così che sorsero le prime associazioni volte alla tutela della qualità del vino prodotto e, grazie al talento di un brillante viticoltore (il barone Le Roy), nel 1925 fu ideato un ottimo metodo per disciplinare la produzione di qualità dei vini, preso poi come modello da molte altre Nazioni.

Nello stesso periodo, in Italia, dopo la Prima guerra mondiale, la città di Marsala ebbe da fare i conti con una grave crisi, che spinse molti commercianti disonesti ad adulterare il vino prodotto in città. Fu così che, per difendere i consumatori da frodi e imitazioni, i produttori locali, nel 1931, si riunirono in un consorzio che definiva le caratteristiche del vino “Marsala”. Fu il punto di partenza fondamentale dal quale si evolse la normativa sui vini a denominazione di origine, promulgata nel 1963 con il Dpr 12 luglio n. 930. Con appositi Dpr, nel 1966, furono dichiarati i primi quattro vini Doc: il Vernaccia

**I**n Toscana, dal 16 febbraio con la “Chianti Classico Collection” di Firenze, dove è stata presentata una collezione di etichette del “Gallo Nero” unica al mondo, sono iniziati i festeggiamenti per i tre secoli del “primo territorio di vino”. Il senso delle festose giornate, che si protrarranno per tutto l’anno e avranno culmine il 24 settembre prossimo, è presto detto: ricordare che trecento anni fa, in Toscana, fu preso il primo provvedimento storico e legale al mondo, per la tutela della qualità dei vini. Per questo, nel marchio del Chianti Classico, uno dei territori interessati all’evento, è scritto, sotto il simbolo del Gallo Nero, “Dal 1716”. La storia narra che, il 24 settembre del 1716, il Granduca di Toscana Cosimo III dei Medici, con uno speciale editto, decise di delimitare il territorio di produzione dei seguenti vini: Chianti, Pomino, Carmignano e



di San Gimignano, l'Est! Est! Est! di Montefiascone, l'Ischia (il bianco, il rosso e il superiore) e il Frascati. La Doc del Marsala fu riconosciuta il 2 aprile del 1969. In seguito, nasceranno anche le Docg, ossia vini Doc da più di 10 anni, di maggior pregio, rinomina commercialmente e garantiti da assaggi di una commissione anche durante l'imbottigliamento. I primi ad entrare in questa categoria, tra il 1980 e il 1981, saranno il Brunello di Montalcino, il Barolo e il Vino Nobile di Montepulciano.

La Comunità Economica Europea intervenne con il regolamento CEE 823/87 (poi integrato nel regolamento CE 1622/2000), prevedendo diverse classificazioni basate su vini di qualità, prodotti in determinate regioni. In una di queste, nella Vqprd (Vino di qualità prodotto in regioni delimitate), confluirono le preesistenti denominazioni nazionali Doc e Docg (legge 164/1992). Nella classificazione "Vino da tavola" confluirono, invece, i normali vini, con o senza indicazione di origine geografica Igt, cioè vini comuni provenienti da aree di produzione determinate piuttosto grandi. Con la legge 164/1992 si poteva scegliere, al momento della vendemmia e/o a quello della commercializzazione, in quale categoria iscrivere i propri vini, garantendo così la corrispondenza, in ogni fase produttiva e distributiva, tra qualità del prodotto e livello della denominazione.

Con il Regolamento CEE 2081/92 nascono anche la Denominazione di origine protetta Dop e l'indicazione geografica protetta Igp, marchi di qualità, studiati inizialmente solo per i prodotti agroalimentari, a esclusione dei vini e delle bevande alcoliche.

Questi concetti saranno semplificati e chiariti nel regolamento (CE) n. 510/2006, mentre con il successivo (CE) n. 479/2008, riguardante la riforma dell'Organizzazione Comune di Mercato (OCM) del settore vitivinicolo, viene espressamente indicata la necessità di rafforzare a livello comunitario l'indicazione di qualità dei vini. Si permise così di esaminare le domande

di denominazione di origine o indicazione geografica, in linea con l'impostazione del succitato regolamento (CE) n. 510/2006 per le Dop e le Igp. In queste denominazioni confluiranno le Doc, le Docg e le Igt, conservando, però, le menzioni tradizionali (come previsto dall'articolo 54 dello stesso regolamento). Gli Igt, passando a Igp, che caratterizza un livello qualitativo più evoluto, risponderanno a maggiori obblighi rispetto al precedente stato, dovuti al contenuto dei disciplinari, alla descrizione delle caratteristiche analitiche e organolettiche, all'obbligo di vinificazione nell'area di produzione, nonché all'attività di verifica del disciplinare, previsti nelle altre Igp.

La normativa italiana viene adeguata a quella europea (CE) n. 479/2008, con il decreto legislativo dell'8 aprile 2010, n. 6, recante: "Tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini", che entrerà in vigore l'11 maggio del 2010. Vengono così eliminate tutte le "denominazioni di qualità prodotte in regioni determinate" come la Vqprd.

Come in precedenza, saranno mantenute le menzioni specifiche tradizionali (ai sensi del decreto delegato n. 61/2010), Doc e Docg confluiranno nella Dop. Nella Igp, invece, confluirà la Igt, classe omologa alla francese "Vin de Pays" e alla tedesca "Landwein", le quali potranno sostituire rispettivamente le sigle Igt della Valle d'Aosta e della provincia

autonoma di Bolzano. Gli spumanti sono designati, invece, come Vs, Vsq, Vsaq (vini spumanti, di qualità, aromatici di qualità). Scompare la dicitura "Vini da tavola", che, nella pratica, sono definiti vini "comuni" o "generici" e possono contenere in etichetta, insieme ad altre descrizioni facoltative, le seguenti diciture: vino, vino spumante, vino frizzante e specificarne il colore (rosso, bianco e rosato).

Il regolamento 510/2006 è stato abrogato dal regolamento n. 1151 del 21 novembre 2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari. Tale regolamento, che non pregiudica la normativa vigente dell'Unione in materia di vini e bevande spiritose, definisce il prodotto Dop come originario di un luogo, regione o, in casi eccezionali, di un Paese determinati; la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare ambiente geografico e ai suoi intrinseci fattori naturali e umani; e le cui fasi di produzione si svolgono nella zona geografica delimitata. È definito Igp un prodotto originario di un determinato luogo, regione o Paese; alla cui origine geografica sono essenzialmente attribuibili una data qualità, la reputazione o altre caratteristiche; e la cui produzione si svolge, per almeno una delle sue fasi, nella zona geografica delimitata.

**MAURO GAUDINO**

*See International Summary page 70*

#### **LE PIÙ RECENTI IGP E DOP: CANTUCCINI, CAPPELLACCI, PANE TOSCANO E MORTADELLA DI PRATO**

*Tre prodotti toscani sono entrati a far parte delle eccellenze alimentari europee. Recentemente hanno avuto l'Igp i "cantucci toscani" o "cantuccini toscani", che vedono come ingrediente caratterizzante della ricetta le mandorle dolci intere (in misura non inferiore al 20%), oltre a burro, miele e uova. Da febbraio è Igp anche la "mortadella di Prato". Insieme a quest'ultima, hanno ottenuto l'Indicazione geografica protetta i "cappellacci di zucca ferraresi", il cui segreto è la "zucca violina", gialla, dolce e soda, la cui polpa, cotta al forno e arricchita di noce moscata, uovo, parmigiano, sale e pepe, diventa il ripieno di una sfoglia tirata a mano. Ha avuto, infine, la Dop, il "pane toscano", ottenuto mediante l'antico sistema di lavorazione in uso in Toscana.*



# Una rotonda sul mare

*L'ultima frontiera del cibo di strada prende nuovi spazi, eleganti e sofisticati.*

DI ELISABETTA COCITO  
Accademica di Torino  
Centro Studi "Franco Marengli"



**L**a storica rotonda sul mare, appendice romantica della spiaggia su cui generazioni hanno ballato, consumato aperitivi e bibite e soddisfatto l'appetito con panini o spuntini, potrebbe essere presto sostituita da vere e proprie ambientazioni galleggianti dotate di cucine supertecnologiche. Un'accattivante nuova offerta per i frequentatori di spiagge, fiumi e laghi: creare l'illusione di essere sul ponte di un elegante natante arredato con mobili di design. L'ultima frontiera del cibo di strada, o meglio del business del cibo, prende nuovi spazi, assume vesti sempre più eleganti e sofisticate, ben lontane dai ruspanti e improvvisati venditori ambulanti di porchetta, panini e torroni, olezzanti e "molto rustici" (definizione gentile), che comparivano, e ancora compaiono, all'ingresso degli stadi, ai Luna Park e in occasione di eventi popolari. Il cibo di strada, feno-

meno destinato a placare la fame in tempi brevi e a poco prezzo, molto comune nel passato anche remoto, in particolare nel Mezzogiorno d'Italia, torna a nuova vita, rivestito con eleganza e destinato a una platea che tende sempre più ad allargarsi. Niente di improvvisato dietro tutto questo: professionalità diverse e complesse interagiscono per dare vita a quello che, da qualche anno, si sta vedendo sempre più spesso sulle nostre strade. Produttori di alimenti, ristoratori, cuochi, esperti di conservazione del cibo, esperti di marketing, aziende specializzate nell'allestimento di veicoli attrezzati per la somministrazione e la preparazione di cibo danno vita a una realtà di ampie prospettive e potenzialità economiche. Se è vero che la cucina è un'arte, o meglio, che l'arte e lo stile spesso si intrecciano con la cucina, per l'attenzione agli aspetti estetici e alle sollecitazioni visive, anche la cucina di strada lo sta dimostrando. Sono infatti architetti, designer e grafici le persone cui si devono i *food truck* (cucine ambulanti semoventi) più attraenti e originali. Oggetti e strutture di *food design* accattivanti per l'approccio al cibo di strada rappresentano un comparto sempre più vivo e vivace, tanto che alcune aziende storiche, produttrici di banchi e automezzi/frigoriferi per mercati, hanno convertito parte della loro produzione nell'allestimento di automezzi per somministrazione di cibo, rivolgendosi ad esperti, per un'estetica giovane e alla moda. Raffinatezza e modernità si trovano, per esempio, in un wagon allestito da una nota casa automobilistica che comprende, tra gli optional, uno schermo che consente ai

clienti di seguire in diretta le attività di cucina. Se è vero che la ristorazione di strada è un fenomeno globale e ovunque in crescita, l'Italia sicuramente si differenzia per l'originalità della proposta. La personalizzazione del veicolo e l'artigianalità del prodotto rappresentano un segnale di distinzione che ha contribuito a connotarne il successo. Intanto il mezzo più usato: l'Ape Piaggio, che evoca italianità, è semplice da allestire, non particolarmente costosa e facilmente personalizzabile. È qui che entrano in gioco la creatività e la capacità evocativa del prodotto da vendere. Ogni veicolo è, infatti, oggetto di uno studio su misura per sfruttare al meglio lo spazio in funzione dell'attività che dovrà svolgere. Una caratteristica è la versatilità della proposta: si parte da un veicolo minimamente attrezzato (il più delle volte idoneo alla frittura) fino al vero e proprio ristorante mobile in grado di allestire anche mille piatti al giorno. Inoltre, la fantasia non ha limiti: tutto, o quasi, può diventare cibo da asporto. Si va dal recupero della tradizione, come l'accoppiata granita e brioches in Sicilia, ai panini, al pesce fritto, al gelato, alle piadine, ai supplì, alla farinata, ma anche una pasta allo scoglio e un piatto di polenta calda possono diventare occasione di business. Si tratta di piccoli imprenditori, i cosiddetti *Street Fooder*, tendenzialmente giovani, o persone che le contingenze economiche hanno condotto a reinventarsi, che si lanciano in questa avventura, perché non particolarmente impegnativa sotto il profilo delle competenze richieste e dell'investimento economico iniziale, rispetto a una gastronomia tra-



dizionale. Non occorre essere grandi cuochi né avere grande esperienza per accostarsi a questa attività: una buona consulenza iniziale, buone attrezzature e imparare a preparare bene (a volte scaldare) anche solo un monopiatto! Indovinare il prodotto giusto, i luoghi giusti dove proporsi, un *look* accattivante del veicolo e il gioco è fatto.

La crisi della ristorazione tradizionale sta producendo, però, anche un nuovo fenomeno. Star della ristorazione, chef stellati stanno annusando l'aria (modo di dire mai così calzante) e cominciano a proporsi nell'inconsueta veste di cuochi su ruote, in occasione di feste private o manifestazioni particolari. Questo consente loro di evitare le onerose spese di gestione del ristorante dando, comunque, al cliente (così si auspica) la garanzia del prodotto e l'*appeal* del proprio nome.

Discorso diverso dal cibo di strada è il cibo *per* strada, quello che troviamo negli autogrill percorrendo un'auto-

strada, sosta quasi obbligata per i rifornimenti di benzina e per rifocillarsi durante il viaggio. Sostituti delle antiche stazioni di posta, gli Autogrill sono stati inventati dalla grande industria e hanno rappresentato, e rappresentano tuttora, un fenomeno di costume. Lo scopo è offrire una ristorazione (anche da asporto) veloce ed economica, rivolta a una clientela molto variegata per età, livello culturale, nazionalità, ed esigenze. Se l'autostrada ha velocizzato i trasferimenti con innegabili vantaggi ha, però, fatto perdere il contatto col territorio reale, come proposto una volta dalle vecchie osterie dei camionisti e dalle botteghe che si incontravano percorrendo e attraversando città e campagne. Viaggiare in autostrada è, dunque, come percorrere un'Italia parallela, artificialmente creata, dove veniamo, però, confortati e assicurati da un'offerta concentrata di panini e prodotti tipici dai nomi evocativi, astutamente esposti e pronti a sollecitarci. Un'offerta de-

mocratica e interclassista cui tutti dobbiamo accedere, dico dobbiamo perché il percorso è obbligato verso l'uscita e costellato di proposte di marketing territoriale cui quasi tutti, prima o poi, cediamo, anche solo per un pacco di biscotti, per un blocco di cioccolato da un chilo in super offerta o per un megabarattolo di olive piccanti scontatissimo, del cui acquisto ci pentiremo già all'uscita. L'obiettivo è creare, comunque, una sorta di legame col territorio, ricordarci dove siamo, forse aiutarci a vedere l'autostrada con altri occhi, non come un non-luogo ma... "con gli occhi dell'esploratore e con il gusto del viaggiatore... dove le aree di sosta sono il luogo... dove la vita continua ad avere due gambe e due braccia, mentre i robot dell'autostrada (le auto) giacciono immobili..."", come affermano Cortazar e Dunlop nel libro, *on the road, Gli Autonauti della Cosmostrada*.

ELISABETTA COCITO

See *International Summary* page 70

### L'ACQUAPAZZA DI ENRICO PEA

*Il cacciucco è il padre dell'acquapazza. Questa è cibo di fortuna, improvvisato per rifocillarsi, dai naviganti, dopo il pericolo. Quello, un mangiare alla meglio, nato povero, tra i pescatori di sciabica: che è rete tirata a braccia sulle spiagge e raccoglie tutti i pesci alla rinfusa di ogni sorta e peso, sì che scelti e divisi, poi, per la vendita, nelle corbe, i pesci di varie qualità, scartati i macolati, quel che resta di invendibile, il nome lo dice, è tutto cacciucco per la famiglia.*

*L'acquapazza la ricordo bene per averla ammannita e mangiata, dopo due giorni di digiuno, una mattina all'alba sul "Ciucciariello", un bastimento-navicello su cui ero imbarcato ragazzo come mozzo. Sfuggiti alla tempesta per miracolo, rimpiazzati in una insenatura fuori del porto di Spezia, l'acquapazza fu l'asciolvere dopo tanto forzato digiuno.*

*Dal ripostiglio di poppa, che per burla si chiamava cambusa, prendemmo il baccalà secco e le gallette: pane e compatto, di "reguestro", cioè di riserva. Un peperone, una cipolla, una boccia d'olio per il soffritto. Non c'era altro condimento. Il vecchio si lamentò che mancasse l'aglio per il pesto. Il baccalà già salato, ammollato nell'acqua di mare, lavato, tagliato a pezzi con l'acchetta, che il coltellaccio era perso, fu messo prima a rosolare in un recipiente capace, con l'olio insieme alla cipolla tritata anche quella con l'acchetta. Quando i pezzoni di baccalà furono di color ruggine, il vecchio riempì d'acqua di mare il pentolone. Come aspetto, adesso, questa broda non era bella. Ma l'acqua amara del mare, smorzando l'olio fritto, aromatico di baccalà e di cipolla, sprigionò un odore che già era buono. E intanto che la pentola rimaneva sul fuoco a spiccare di nuovo il bollire, il peperone entrò nel mortaio a farsi pestare di santa ragione, solo, e di nuovo ricordammo l'aglio di cui s'era sprovvisti. Ma anche così, aggiunto l'olio crudo al peperone ridotto in poltiglia, si formò una pomata rossa che arricchì di bel tono e di forte sapore l'acquapazza: cacciucco di fortuna. Adesso non c'era che affogare nell'acquapazza le gallette a impolpare, per fare di tanta frugalità, con la fame dei marinari, una prelibatezza, su cui si poteva bere, spillato dal beccuccio del "purone marinaro" levato in aria, con buon pro', a garganella, il vinetto nostrano. (Dal romanzo "Magometto", segnalato dall'Accademico Enrico Baldi)*



# Esiste una sicurezza alimentare?

*Il progresso delle tecnologie e le ricerche sulla composizione dei cibi pongono al riparo da inutili allarmismi.*

DI PUBLIO VIOLA  
Delegato di Roma Appia

Sentiamo continue notizie che pongono allarmanti dubbi sulla sicurezza degli alimenti, dubbi collegati a una cattiva tecnologia dell'industria o, peggio ancora, alla disonestà di qualche produttore. Queste notizie ci pongono conseguentemente un'ansia e un'incertezza: quando mangiamo dobbiamo essere preoccupati, oppure possiamo stare tranquilli in quanto esiste una garanzia dello Stato che, con i suoi controlli, fornisce una sicurezza alimentare? È una domanda alla quale possiamo rispondere in senso positivo. Il progresso economico e tecnologico, associato ai controlli delle Autorità competenti e al progresso nel settore scientifico, ha portato, infatti, non solo ad una aumentata disponibilità delle fonti alimentari, ma anche ad una maggiore sicurezza rispetto alla salute. Il miglioramento delle tecnologie agrarie ha condotto alla realizzazione di colture intensive, controllate e selezionate, di concimi selettivi, della lotta alle infestazioni, così come ai controlli dei mangimi e dell'allevamento del bestiame. Nello stesso

tempo si è verificato un perfezionamento delle metodologie nella preparazione e nella conservazione degli alimenti attraverso la surgelazione, l'irradiazione, la liofilizzazione e l'uso adeguato di additivi chimici.

Va rilevato, inoltre, che, accanto agli aspetti agrari e tecnologici, si sono sviluppate le ricerche condotte dai nutrizionisti sulla composizione del cibo, che deve essere adeguata alle necessità dell'organismo, esaminando anche gli effetti metabolici svolti dai differenti principi nutritivi, verificando le quantità necessarie per l'organismo, controllando i possibili effetti negativi legati a carenze o a eccessi.

Attualmente, tuttavia, se non esiste più nel mondo occidentale il timore relativo alla disponibilità del cibo, persiste, purtroppo, ancora la preoccupazione che si possano trovare in commercio ali-

menti non qualificati, mal prodotti o mal conservati, o, peggio, dolosamente alterati. Queste





possibilità richiedono, da parte delle Autorità competenti, un rigoroso controllo, e inducono l'utente a cercare un prodotto che sia gradevole al palato e fornisca benessere per la salute, ma che, soprattutto, presenti una garanzia di controllo da parte dello Stato, temendo che alcuni alimenti non siano corretti nei loro componenti, o contengano additivi discutibili (chimici, fisici, batteriologici) che potrebbero determinare danni alla salute. Qualche problema può realmente esistere e va, quindi, continuamente controllato e combattuto; non si deve comunque pensare che il "buon vecchio prodotto di un tempo" non presentasse possibili rischi per la salute, dovuti a cattiva produzione o conservazione. Va ricordato, inoltre, che esistevano alcune abitudini popolari con carenze proteiche, vitaminiche, minerali e di antiossidanti. I controlli dello Stato sulla produzione erano scarsi, quando non esistevano affatto, mentre esistevano (e in certi casi esistono tutt'ora) usanze gastronomiche non corrette e cattive metodiche di preparazione e di conservazione le quali possono essere dannose, come l'affumicamento e la salagione.

Oggi, il prevalere della buona produzione e i controlli statali conducono a una notevole tranquillità sul prodotto finito, grazie a un'efficiente agricoltura, a un corretto allevamento del bestiame, a un miglioramento delle tecnologie produttive, al miglioramento delle conoscenze scientifiche sul valore biologico degli alimenti e sulle loro correlazioni alla salute onde evitare possibili danni. In particolare ricordiamo che, dopo aver incoraggiato gli italiani a incrementare l'apporto degli aminoacidi essenziali attraverso gli alimenti che ne abbiano un contenuto ottimale (carne, latte, uova e formaggi), ci si è accorti che in tali alimenti sono contenuti anche acidi grassi saturi, i quali, unitamente al colesterolo, sono considerati un fattore di rischio per la salute. Una cautela è stata perciò posta sul loro consumo, in particolare per quanto concerne i salumi, nei quali è

presente anche un elevato contenuto di sale. Per questo motivo le case produttrici hanno affrontato il problema, per cui sembrano attualmente essersi ridotti i pericoli descritti. L'attenzione degli studiosi si è posta, infatti, sulla possibilità di modificare la composizione dei salumi intervenendo in due fasi. La prima è quella di agire direttamente sull'alimentazione del bestiame, a base di mais essiccato, ottenendo carni più magre, con un minor contenuto di acidi grassi saturi sostituiti da polinsaturi, associati all'apporto di antiossidanti come la vitamina E. La seconda è rappresentata dal perfezionamento della tecnologia di preparazione del prodotto, con una riduzione del contenuto di sale e la conservazione a basse temperature. Accanto ai salumi va comunque rilevato che si sta attualmente studiando anche la possibilità di produrre formaggi a basso contenuto di sale.

Recentemente è stato posto un nuovo allarme da parte dell'OMS sulla carne (in particolare quella rossa) che può causare un aumento del rischio di tumori, un fatto che è stato presentato alla stampa in maniera eccessivamente tumultuosa. Tale rischio sarebbe legato a mangimi inadeguati del bestiame, alla maggiore ricchezza di ferro nella carne rossa rispetto alla bianca (ferroeme, peraltro importante per la sintesi dell'emoglobina), ma, soprattutto, al fatto che la carne conservata e i salumi possono subire una fermentazione, durante la conservazione, con alterazione di alcuni componenti proteici che diventerebbero dannosi per la salute. Per combattere questo effetto, vengono usati dall'industria alimentare antifermentativi come i nitrati, i quali, però, una volta giunti nello stomaco, si modificano in nitriti che, a loro volta, combinandosi con sostanze innocue presenti nell'apparato digerente, come le amine e l'urea, si possono trasformare in sostanze cancerogene (nitrosamine), se l'apporto è elevato e continuativo. In particolare, sono pericolosi la carne lavorata, il bacon e i wurstel che, se consumati in eccesso, possono favorire

la comparsa del cancro dello stomaco e del colon. Fortunatamente tali prodotti non sono abitualmente consumati in quantità abbondante, e, soprattutto, va rilevato che il freddo, rappresentato dalla surgelazione industriale, ma anche dal frigorifero (presente in tutti i supermercati, nelle macellerie e in quasi tutte le famiglie), impedisce la formazione dei nitriti, e questo spiega come, grazie al loro sistematico uso, il tumore dello stomaco oggi sia in diminuzione nel mondo occidentale. Va rilevato, inoltre, che gli assidui controlli effettuati su tutta la filiera, dagli Istituti competenti, come il Centro per la Ricerca e la Sperimentazione in Agricoltura (CRA), consentono di ottenere alimenti sicuri per la salute e gradevoli al palato, cui si associa l'educazione nutrizionale condotta dai medici e dalle autorità sanitarie.

Nel complesso, comunque, sembra giusto consigliare un non abuso delle carni rosse, quali la bovina e suina, precisando, tuttavia, che l'allarmismo suscitato è dovuto a ricerche condotte in Paesi come l'America, dove i consumi della carne sono molto più elevati di quelli italiani, e va in ogni caso rilevato che una precedente ricerca, condotta dall'Università di Boston, aveva escluso ogni rapporto tra carne e tumori.

In conclusione, non si vuol dire che non si debba stare all'erta su possibili effetti dannosi dovuti a errori di produzione o su comportamenti disonesti del mercato. Nello stesso tempo si consiglia, però, anche al consumatore di non commettere errori alimentari, preferendo al controllo della salute il soddisfacimento della gola, con possibili effetti negativi quali l'obesità, l'ipertensione, il danno epatico, le cardiovasculopatie e i tumori.

Non vanno dimenticati tutti i consigli della Dieta Mediterranea che suggeriscono di assumere regolarmente olio extravergine di oliva, pesce azzurro, cereali, legumi, frutta e verdura, il tutto con poco sale e in quantità moderate.

**PUBLIO VIOLA**

*See International Summary page 70*



# Quando il cibo si allea con la salute

*La cura del latte, quella del siero e dell'uva hanno favorito l'inizio del turismo gastronomico.*

DI RAOUL RAGAZZI  
Delegato di Merano

Se si domanda a qualche esperto o storico di fissare una data precisa di inizio del turismo nelle località più prestigiose dell'arco alpino, vi risponderà che è un'impresa quasi impossibile. Non è così, invece, per Merano, dove lo storico Franz Mazegger fa risalire l'inizio dell'attività turistica al 1827, anno in cui approdò, in riva al Passirio, un certo Bartolomeus Stuermer, signorotto austriaco, già ambasciatore in Brasile, che si insediò in una villa a Maia Alta. Era un malato cronico che aveva sentito parlare dei benefici della cura dell'uva che si faceva d'autunno a Merano. E, a quanto pare, la terapia naturale a base di acini, allora solo bianchi, ebbe un bel successo. Nel 1820 Merano è una vera *Kuhstadt*, "una città delle mucche". Qualche anno dopo, passa da *Kuhstadt*, a *Kurstadt*, "città di cura", appellativo che resiste sino ai giorni nostri. Negli anni intorno al 1830, il dottor Johann Huber, medico e divulgatore, si

attiva per promuovere, nel mondo di lingua tedesca, ma non solo, la cura del latte, quella del siero di latte e la cura dell'uva. La prima è basata sul latte di mucca, il più completo, anche se molti non lo tollerano. "Basta un po' di pazienza e ci si abitua", incoraggia un manuale dell'epoca. Un bicchiere al mattino e uno alla sera, aumentando la dose di giorno in giorno. Il latte va alternato con zuppe in brodo, formaggi e verdure. Si inizia ad aprile e si continua per tre mesi. Con l'arrivo della bella stagione, si consiglia di andare in montagna, vicino alle malghe, per rifornirsi direttamente alla fonte. I benefici della *Milchkur* sono notevoli, il più importante è senz'altro quello del rafforzamento del sistema immunitario. Chi proprio non tollera il latte vaccino, può ricorrere a quello di capra o d'asina, con la raccomandazione di ingerirlo in quantità ridotta e solo al mattino. Anche la *Molkenkur* è davvero un toc-





casana e consiste nell'assunzione del siero di latte, ottenuto eliminando le parti grasse. Il "Molken" offerto agli ospiti era il risultato di un procedimento abbastanza laborioso. Arrivava fresco ogni mattina in città dal paese di Tirolo. La *Molkenkur* si poteva iniziare ad aprile e proseguire fino ad agosto. Si cominciava con un bicchiere a digiuno, per aumentare fino a 6-8 bicchieri, a distanza di un quarto d'ora l'uno dall'altro, facendo del movimento. Allora il siero veniva spesso mescolato a vino leggero o allo sciroppo di tamarindo. Per la *Molkenkur* si poteva utilizzare sia il latte di mucca sia quello di capra d'alta montagna: quest'ultimo era consigliabile per il maggior numero di preziose proprietà contenute. Il *Molke* era comunque molto leggero e digeribile, ed era indicato per il sistema linfatico ghiandolare, calmante dei nervi, e disintossicante intestinale nonché puri-

ficatore della pelle. Era consigliato sia per ridurre il rischio di contrarre malattie, sia per poter contrastare le patologie già emerse. Anche qui si raccomandava di individuare un contadino di fiducia, possibilmente lontano, e raggiungerlo a piedi.

La *Traubenkur*, la cura dell'uva, era nota già ai tempi dei Romani. Si poteva iniziare a fine agosto con i primi grappoli. Normalmente, però, si partiva dalla fine di settembre e si continuava fino a metà novembre. Si consumava l'uva due volte al giorno, al mattino e alla sera, abbinandola, anche in questo caso, a belle camminate all'aria aperta. Il miglior risultato si otteneva - anzi, si ottiene, visto che la cura dell'uva è ancora in auge - procedendo per gradi, fino a nutrirsi di sola uva. Per gran parte dell'Ottocento, quella bianca era considerata ideale perché più equilibrata nelle sue componenti. Più avanti

si imporrà invece l'utilizzo dell'uva Schiava, vitigno tipico della conca meranese. Ecco la ricetta originale. Si succhia l'uva acino per acino, cercando di ingerire il meno possibile semi e polpa. Si può arrivare per gradi a una quantità giornaliera tra i 2-3 chili. Il metodo più ecologico ed efficace consisteva, allora, nel mettersi d'accordo con un viticoltore, raggiungendo ogni giorno i vigneti con una sana camminata.

Gli effetti benefici della *Traubenkur* sono molteplici: purifica l'organismo, favorisce la diuresi e l'eliminazione delle scorie, e stimola la circolazione. Saranno queste cure, oltre all'aria salutare, a richiamare sempre più ospiti a Merano, dando vita ad una prima forma di "turismo gastronomico", *sui generis*, anche perché caratterizzato da finalità esclusivamente curative.

**RAOUL RAGAZZI**

*See International Summary page 70*

### SENSIBILITÀ AL RIUSO O AL NON-SPRECO ALIMENTARE

*Il "riuso" non solo è il tema della riunione conviviale ecumenica 2016 ma è un aspetto che ha una sua ben precisa connotazione nell'ambito del concetto di non spreco a livello mondiale. Noi, mediamente, riusiamo davvero? Oppure ci limitiamo a dire a terzi cosa si dovrebbe fare per non sprecare? E visto che oltre un quarto di ciò che compriamo finisce nella spazzatura, siamo veramente così virtuosi come vorremmo essere? E se è così, perché? Perché piaccia o no, questo è il secolo, insieme alla seconda metà di quello passato, del consumismo: una parola che, in parte, sottintende anche lo spreco. Attenzione, non solo lo spreco alimentare, ma di risorse in genere. Purtroppo spesso accade che costi meno ricomprare piuttosto che far aggiustare, e se una cosa non funziona spesso si butta. In questo caso il "colpevole" non è solo il consumatore ma il sistema produttivo stesso. E ciò senza voler entrare nel merito, complesso, della raccolta differenziata, altro punto cruciale del non spreco. Da cui un po' tutto risulta legato: riuso e riciclo = recupero di risorse; spreco e dispersione = sperpero di risorse: due facce della stessa medaglia. Certamente oggi il problema dello spreco ha raggiunto alti valori di sensibilizzazione, e la situazione sta cambiando. Dal punto di vista alimentare, poi, grazie alla legge 155 del 2003, anche i surplus della ristorazione, volendo, possono essere destinati al Banco Alimentare per rifornire le mense destinate agli indigenti. Inoltre, l'uso del così detto "doggy bag" sta prendendo sempre più campo e non solo per i cani, ma per gli stessi commensali che riusano un po' del cibo avanzato e pagato. A questo si deve aggiungere la sensibilizzazione di molti Comuni, che invitano (alcuni obbligano) a riciclare i resti, intatti, delle mense scolastiche alle Caritas o equivalenti strutture; e si faccia attenzione nelle scuole, soprattutto alle primarie: lo "spreco" può arrivare sino al 50% del cucinato. Il suo riuso può aiutare veramente tante persone.*

*C'è anche un altro aspetto, che non ha a che fare propriamente con il non spreco, ma che è indicativo di una maggior sensibilizzazione da parte delle Istituzioni per la ristorazione in genere: il divieto, come avverrà e in parte già avviene a Firenze, di aprire locali in centro storico che non forniscano almeno il 70% di cibi tradizionali toscani. Una lotta, insomma, ai kebab, hahal o similari, che potranno rimanere ma in forma ridotta: le nostre tradizioni, anch'esse, non gettiamole, riusiamole! (Ruggero Larco)*



# Il piacere della tavola e della convivialità

Alcune riflessioni sull'opera di Anthèlme Brillat-Savarin.

DI ROBERTO BRANCONI  
Accademico di Viareggio Versilia

Come è noto, Anthèlme Brillat-Savarin era un magistrato. Vissuto ai tempi della Rivoluzione francese, scrisse importanti saggi di diritto, tuttavia il suo nome è rimasto legato alla *Fisiologia del gusto*, edito nel 1825, che non è un libro di cucina in senso tecnico, bensì una serie di osservazioni e considerazioni sulla cucina di quel periodo e una raccolta di massime conviviali.

È anche una testimonianza dell'epoca in cui avveniva la trasformazione dall'*auberge*, rifugio dei viaggiatori e luogo per rifocillarsi e trovare un letto, al *restaurant*, dove gustare il cibo e non

solo nutrirsi. Per quel che attiene alla distinzione tra il piacere di mangiare e il piacere della tavola, tale differenza parrebbe, ai giorni nostri, un'ovvietà, tuttavia, per l'epoca, essa non era così banale o scontata come saremmo tentati di considerarla. Avendo tradotto liberamente le parole di Savarin dal testo in francese, il senso complessivo e sostanziale di ciò che egli afferma è che "...l'esigenza di mangiare è la sensazione immediata, presente e diretta di un bisogno che viene soddisfatto. Il piacere della tavola è la *sensation réfléchie* che nasce dalle diverse circostanze di fatti, luoghi, di cose e di persone che accompagnano il pasto.

Il piacere di mangiare lo abbiamo in comune con gli animali; esso non presuppone che la fame e ciò che ci vuole per soddisfarla. Il piacere della tavola è una prerogativa della specie umana; esso presuppone attenzioni, cure precedenti per la preparazione del pasto, per la scelta del luogo e la convocazione dei partecipanti. Il piacere di mangiare esige, se non la fame, almeno l'appetito (...). In effetti, in seguito a un pasto ben concepito, il corpo e l'anima godono di un particolare benessere. Il fisico, allo stesso modo del





cervello, si rinfranca, la fisionomia si distende, il colorito si fa più intenso, gli occhi brillano, un dolce calore si spande in tutto il corpo”.

Osserviamo con quale capacità analitica egli riesca a tratteggiare i criteri specifici di una buona riunione conviviale. Savarin descrive, infatti, una traccia di come “si possa dare forma a un pasto conviviale, che riunisca le caratteristiche necessarie a dare luogo al piacere della tavola”.

Passiamo in rassegna velocemente i punti principali. Il numero degli invitati non sia superiore a dodici, per permettere a tutti di conversare senza che si creino gruppi, in maniera che la conversazione sia condivisa. Che essi abbiano occupazioni diverse, gusti analoghi e affinità personali, tali che non siano obbligati a ricorrere alla “odiosa formalità delle presentazioni”. Che la sala da pranzo sia ben illuminata, le stoviglie ben pulite e la temperatura da 13 a 16 gradi della scala Réaumur (equivalgono ai nostri 16 - 20 gradi). Che gli uomini siano intellettuali senza presunzione e le donne amabili senza essere troppo frivole. Che le porzioni siano di prima scelta ma in quantità limitata, e i vini di prima qualità, ciascuno nella sua gradazione alcolica. Che il servizio abbia un ritmo moderato, in quanto la cena è l'ultimo impegno della giornata e i convenuti sono come dei viaggiatori che devono arrivare insieme alla meta. Che non ci si ritiri prima delle 23, ma che qualche minuto dopo tutti siano a dormire. Che la progressione, per i primi piatti, sia dai più sostanziosi ai più leggeri; per i secondi dai più aromatici ai più profumati.

L'ultima indicazione, tuttavia, mi aveva lasciato perplesso e inizialmente avevo pensato di fare una sorta di critica psico-fisiologica, diciamo così, venendomi alla mente quello che ricordavo di storia della psicologia.

In breve, la nascita della psicologia scientifica viene collocata circa 50 anni dopo la pubblicazione dell'opera di Savarin, nel 1879.

Il fondatore è indicato in Wilhem

Wundt, che a Lipsia fondò il primo laboratorio di psicologia sperimentale. Il metodo di Wundt era quello della cosiddetta “introspezione” ed era basato sullo studio descrittivo delle sensazioni che il soggetto sperimentale provava. Si trattava di mettere in relazione stimoli e percezione (secondo la “Legge di Weber-Fechner”, la variazione di uno stimolo è percepita in misura minore quando l'intensità di partenza è elevata).

La normale esperienza di vita fornisce già questa conoscenza (è più facile discriminare un aumento di peso se partiamo da oggetti leggeri che se iniziamo da oggetti più pesanti). Dunque mi apprestavo a mettere in risalto questa incongruenza, rispetto proprio alla fi-

siologia. Poi, e per fortuna, ho compreso. E ho capito che qui si tratta di cucina e di gusto e che la cucina stessa non deve necessariamente seguire le indicazioni psicologiche, fisiologiche, salutistiche o sanitarie.

È possibile, certamente, coniugare e integrare conoscenze e scienze tuttavia è importantissimo non cadere nella trappola di rendere la cucina una specie di ancella dei saperi, per quanto scientifici, semmai la regina dei sapori. Mi pare che questo sia l'atteggiamento gastronomico che può permettere che il piacere della tavola possa diventare anche, volta per volta, la tavola del piacere.

**ROBERTO BRANCONI**

*See International Summary page 70*

## INDIRIZZI DI POSTA ELETTRONICA



*e-mail per il Presidente:*

**presidente@accademia1953.it**

*e-mail per il Segretario Generale:*

**segretariogenerale@accademia1953.it**

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

**segreteria@accademia1953.it**

*e-mail per la Redazione romana della rivista:*

**redazione@accademia1953.it**

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

**biblioteca@accademia1953.it**

*e-mail per l’Amministrazione:*

**amministrazione@accademia1953.it**

*Ricordiamo che l’Accademia ha un proprio sito Internet:*

**www.accademia1953.it**

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



# Via libera del Ministero all'acqua ossigenata sui molluschi

*Fino a qualche anno fa era proibita; oggi, l'aggiunta di un additivo consente di utilizzarla.*

DI GABRIELE GASPARRO  
*Delegato di Roma*

**N**ella "farmacopea" familiare di una volta l'acqua ossigenata aveva un suo ruolo per mille usi domestici. Ottima per i gargarismi e per il sangue dal naso, per deodorare le mani, togliere le macchie di sudore e via dicendo. Ora il suo uso è regolarmente autorizzato per abbellire l'aspetto dei molluschi destinati al consumo. I totani, le seppie, i polpi si presenteranno sul banco di vendita più accettabili perché più "sbiancati". Il Ministero della Salute ha deciso di autorizzare l'uso di "una soluzione contenente perossido di idrogeno (acqua ossigenata) nei prodotti della pesca destinati al consumo alimentare umano".

Si annulla, così, una disposizione del 2010, che non consentiva che l'acqua ossigenata fosse "in alcun modo utilizzata sul pesce fresco né posta a contatto con esso mediante diluizione in soluzione acquosa".

L'operazione è consentita grazie all'impiego di un nuovo additivo contenente, oltre all'acqua ossigenata, altri elementi che la rendono utilizzabile nel trattamento esclusivamente destinato ai molluschi cefalopodi. Ancora una volta il consumatore resta disorientato nel distinguere il prodotto trattato da quello che non lo è, soprattutto perché mancano visivamente segni evidenti all'apparenza. D'altronde, gli esperti assicurano che non ci sono problemi di sicurezza alimentare. Come sempre il dibattito sull'argomento è aperto, con scambi di comunicazioni e informazioni fra i vari Enti interessati, Associazioni di categoria e consumatori associati.

## VEGANI E VEGETARIANI

"Eurispes", l'Istituto che realizza studi e ricerche sull'evoluzione e i cambiamenti di vita degli italiani, ha svolto un'indagine secondo la quale l'8% degli italiani è vegetariano o vegano. I motivi della scelta sono legati ad aspetti etici, ambientali e di salute. In particolare, il 7,1% sarebbe vegetariano e solo l'1,1% vegano. L'aumento del consumo di alimenti "salutistici" lo possiamo constatare anche nei supermercati, che cominciano a riservare spazi per la vendita dedicati a tali consumatori. Secondo la ricerca, l'8% delle persone che fa la spesa segue una dieta esclusivamente *cruelty free*, rinunciando alla carne e ai prodotti della pesca e, in misura inferiore, ai derivati animali come uova, latte vaccino, formaggi e miele. I vegani sostituiscono il latte, atavico prodotto dei nostri consumi, con bevande a base di riso, soia e avena e sopperiscono alla carenza di proteine della carne con i legumi. Le motivazioni che spingono le persone verso la scelta vegetariana e vegana sono in alcuni casi legate a motivi di salute (30%), a una maggiore sensibilità verso il mondo animale e al rifiuto dei sistemi di allevamento intensivi, ritenuti inaccettabili, perché gli animali sarebbero trattati in stato di sofferenza. Le sezioni dei supermercati dedicate a prodotti per speciali esigenze del consumatore sono, quindi, in crescente aumento: prodotti biologici, senza glutine, senza zucchero ecc. Realtà che dobbiamo accettare, ma non possiamo fare a meno di osservare che il gusto che danno i "tradizionali" prodotti non potrà mai essere superato da un'alimentazione così controllata.



**IL CIBO COME SCUSA**

di Mario Celso Baraldi

Edizioni il Fiorino, Modena  
info@edizioniilfiorino.com  
€ 12,00

Il volume dell'Accademico di Modena raccoglie una serie di opinioni sulla vita di oggi, sui modi di dire del cibo, e non solo, in un linguaggio piano. L'autore ha vissuto in prima persona i drastici cambiamenti della società italiana dal dopoguerra ad oggi, e gli innumerevoli detti sul cibo, che lo hanno accompagnato per tutta la vita, divengono pretesto per approfondire, tra l'ironico e il faceto, alcune considerazioni su argomenti di attualità. Sono, in definitiva, considerazioni su frasi che ciascuno di noi usa, nel proprio linguaggio. Qui l'autore ha cercato di trarne conclusioni filosofiche, il tutto con la dolcezza di un sorriso che ci insegna come la vita vada bene interpretata perché "la farina del diavolo va tutta in crusca". Interessanti gli acquerelli all'interno del libro, del pittore Della Casa. (A.P.)



ma che, accolto e allevato come un figlio da Salvatore, proprietario di terre e contadino di un Molise arcaico e ancestrale dei primi del Novecento, sarà l'esempio di una passione e di un amore, che lo condurranno, nel tempo, da piccolo viticoltore locale ad affermato imprenditore nella produzione e commercializzazione del pregiato vino delle sue cantine. Un romanzo, scritto a quattro mani da Gioconda Marinelli e Antonio

Valerio (scrittrice lei, imprenditore lui), che intreccia fatti e vicende autobiografiche a personaggi della realtà e della fantasia. Essi consumano le proprie esistenze tra lavoro, fatica, dolore, rinunce, poche e sofferte gioie in una terra, il Molise, la cui storia e i cui tratti identitari - nelle geografie, nelle tradizioni, nella gastronomia, nei paesaggi e nella tempra degli abitanti - sono mirabilmente ritratti da una prosa



espressa a tinte forti e malinconiche, con richiami autorevoli ad autori classici e della contemporaneità. Filo conduttore della narrazione il vino, dalla carica "rassicurante, confortevole, suadente, anche intrigante". Esempio, quello di Marco, di un *self made man* cui certa alta letteratura inglese ci ha adusi: anche qui, in una terra e in una regione che non ti aspetti, il sogno può tradursi in realtà. Basta volerlo. (I.M.V.)

**NEL NOME DEL VINO**

di Gioconda Marinelli e Antonio Valerio

Editore Homo Scrivens,  
Napoli  
€ 13,00

Una storia antica, quella del protagonista Marco, un bimbo abbandonato da un padre che ritroverà solo in finale

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

**Giuseppe Anastasio - Delegato di Salerno**

"Le Cordon Bleu: Scuola di Cucina" di Jeni Wright, Eric Treuille (s.l.: Dix Editore, 2014)  
"Cucinare il pesce: una raccolta di 200 ricette spiegate passo dopo passo" (s.l.: Dix Editore, 2014)

**Michela Dal Borgo - Accademica di Venezia Mestre**

"Carte in tavola: Catalogo della mostra" (Venezia: Archivio di Stato di Venezia, 2015)  
"Strada facendo ovvero delle botteghe e dei mestieri: Catalogo della mostra" (Venezia: Archivio di Stato di Venezia, 2016)  
"At the Origin of Hospitality: Venetian Hospitality, Tavern and Lodging between the Fourteenth and Eighteenth Centuries" di Michela Dal Borgo (Tokyo: Mediterranean Studies Group, 2015)

**Ragna Engelbergs - Vice Delegata della Lunigiana**

"La cucina del mezzadro" di Maria Marchetti, Gian Battista Martinelli (Pontremoli: Il Corriere Apuano, 2007)

**Delegazione di Latina**

"Versi divini per vini diversi: Letture poetiche, disquisizioni sul tema e altro" di Adriana Vitali Veronese (Latina: Il Gabbiano, 2001)

**Delegazione di Pescara**

"Raccolta delle lettere, dei menu, delle relazioni e delle attività accademiche durante l'anno 2015" (Pescara: Tipografia Terenzio, 2016)

**Delegazione di Voghera**

"Il frumento e l'Oltrepò" a cura di Gabriella Bellingeri, Graziella Montagna (Voghera: EDO Edizioni Oltrepò, 2015)

**Edizioni Sonda**

"La cucina dell'armonia. Come cucinare i vegetali ottenendo tutta la loro energia vibrante. Ricette senza glutine e anche crudiste" di Anya Kassoff (Casale Monferrato: Sonda, 2016)



## LIGURIA

ALBENGA E DEL PONENTE  
LIGURE

### LE BUONE BIRRE ARTIGIANALI ITALIANE

Da un'idea del Delegato Roberto Pirino, volta alla valorizzazione della cucina del Nord, tipicamente invernale, la prima riunione conviviale dell'anno si è svolta ad Albenga, in un'antica sala a volte del centro storico. L'"Osteria dei Leoni" ha accettato di cimentarsi in questo progetto, proponendo piatti di solito non presenti in carta, come le aringhe affumicate, il risotto ai porri mantecato alla birra, il salmone selvaggio con zabaione alla birra e, *dulcis in fundo*, la torta di mele con crema aromatizzata alla birra. La riunione conviviale è stata preceduta da una relazione del Delegato sulla storia della birra in Italia, ricordando la figura di Michele Buniva, illustre medico piemontese, nato nel 1761 a Pinerolo, che ha scritto, nel 1832, un libro dedicato alle proprietà curative della birra, che era già molto apprezzata nella Torino sabauda e non solo. Molte le birrerie antiche della città e della regione, i cui degni eredi oggi offrono prodotti eccellenti, molto apprezzati anche fuori dai nostri confini, in Stati in cui la tradizione birraria sembra essere superiore alla nostra. La serata è proseguita con buona cucina italiana e buone birre artigianali italiane, selezionate da un esperto e amico dell'Ac-



cademia, Bruno Robello De Filippis, che hanno permesso alla Delegazione di inaugurare con successo il nuovo anno accademico. (Roberto Pirino)

## LA SPEZIA

### UNO STOCCAFISSO DAL SAPORE FUTURISTA

Chi ha detto che il più popolare dei piatti liguri (e spezzini) non abbia una storia nobile e "colta"? Lo certifica la Delegazione accademica, che ai piatti della tradizione locale ha dedicato una riuscitissima serata, ospitata nella "popolare" osteria "All'Inferno",

a due passi da piazza del Mercato, nel pieno centro della città. A riscoprire queste insospettate radici culturali è stato il Direttore del Centro Studi della Liguria, Egidio Banti, nel corso di un partecipatissimo incontro dedicato, appunto, ai piatti della tradizione spezzina. Un viaggio proposto da un menu a base di *mesciua* (una gustosa miscela di fagioli cannellini, farro, grano e ceci: antico piatto povero tutto spezzino, ispirato dall'arte di arrangiarsi, raccogliendo granaglie cadute dalle navi sulle banchine del porto), baccalà, calamari e sua maestà lo stoccafisso, cui Filippo Tommaso Marinetti rese omaggio dedicandogli una pre-

ziosa citazione nel suo *Aeropoema del Golfo della Spezia*, parlando di "glaucina Marina odorosa di campane rum e stoccafisso". Stoccafisso, dunque, paradigma di una spezzinità che meriterebbe maggiori riconoscimenti sulle tavole dei ristoranti di casa nostra. Non c'è, ovviamente, il solo merluzzo norvegese essiccato, nel menu della tradizione: tanti cibi arricchiscono l'offerta del territorio, ai quali l'Accademia è impegnata a restituire prestigio e dignità. Dopo l'introduzione della Delegata Marinella Curre Caporuscio, si è parlato proprio di questo, attraverso un viaggio che ha spaziato dalle origini dei piatti della tradizione fino alle rivisitazioni più recenti.

Nel corso della serata, che ha visto come ospiti i Delegati della Versilia Storica, Anna Ricci Pinucci, e di Apuania, Gianfederico Frosini, con il rappresentante "lunigianese" Colameo, sono state presentate due nuove socie: Giovanna Cozzani Bossi e Loredana Lanzini Romanelli.

In chiusura, il doveroso "grazie" ai patron dell'osteria, Giovanna Manfredi con i due figli, e al Simposiarca della serata, Sergio Romanelli.

Particolarmente apprezzato il menu: oltre alla *mesciua*, spaghetti con i "muscoli" (alla Spezia guai a parlare di cozze); calamaro ripieno; baccalà fritto in agrodolce; stoccafisso in umido; torta cioccolato e pere; amaretti con crema pasticciera; vini: Vermentino e rosso delle cantine Ca' Lunae di Paolo Bosoni. (Marinella Curre Caporuscio)

## INDICE DELLE RUBRICHE

<b>DALLE DELEGAZIONI</b>	<i>pagina</i> <b>39</b>
<b>VITA DELL'ACCADEMIA</b>	<b>50</b>
Valle d'Aosta, Piemonte	<b>50</b>
Liguria, Lombardia	<b>51</b>
Trentino - Alto Adige, Veneto	<b>53</b>
Friuli - Venezia Giulia	<b>54</b>
Emilia Romagna	<b>55</b>
Toscana	<b>56</b>
Marche, Umbria	<b>59</b>
Lazio	<b>60</b>
Abruzzo, Molise	<b>61</b>
Campania, Puglia, Calabria	<b>62</b>
Sicilia	<b>63</b>
Sardegna	<b>64</b>
Europa	<b>65</b>
Nel mondo	<b>66</b>
<b>CARNET DEGLI ACCADEMICI</b>	<b>68</b>

*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.*

## LOMBARDIA

BERGAMO

### C'È LA BRINA! È TEMPO DI "CASOLA"

Per gustare la verza bisogna aspettare che siano la brina e il gelo a renderla tenera, croccante, buona e saporita. Sono proprio gennaio e febbraio i



mesi giusti per gustare questo "piatto unico", che solo l'abilità del cuoco sa rendere gustoso e leggero, specie se abbinato a una buona Bonarda o a un Lambrusco mantovano che serve, come si suol dire, a sgrassare la bocca. Il segreto per ottenere una buona "casola" è la lunga e lenta cottura e l'abbondanza della verza da unire ai vari tagli di carne di maiale. La Delegazione, dopo aver provato quella di Pierino Penati in Brianza, ha raccolto la sfida e ha invitato i propri Accademici in un'osteria storica. Piazza Pontida si trova nel cuore pulsante di Città Bassa; è lì che ha sede "il Ducato", antica istituzione che difende il dialetto bergamasco, e proprio nei pressi di quella piazza, da ben 20 anni, Marco Ceruti, con la moglie Nives Bergamelli, conduce "L'Osteria dei Tre Gobbi", un locale storico, in centro, comodo al parcheggio e con una lunga tradizione.

All'ingresso, c'è ancora il pianoforte suonato spesso dal Maestro Gaetano Donizetti che qui sostava nel corso delle sue lunghe passeggiate, scendendo da Città Alta dal Palazzo dei Conti Scotti: all'interno c'è una lapide che lo ricorda. Alla riunione conviviale ha preso parte una cinquantina di Accademici, con ben quattro Delegati ospiti.

Il gestore ha aperto, di fianco all'osteria, un negozio di prelibatezze toscane, emiliane e locali, con un'esposizione di grappe, grandi vini, salumi, formaggi, verdure conservate, mostarde, salse e oli prelibati; sotto il negozio, dove gli Accademici sono scesi per l'aperitivo, c'è una vecchia cantina con soffitto a volta e un grande tavolo, vicino a un pozzo romano. Dopo un ricco assaggio di salumi rari di varie provenienze, e un ottimo spumante, Accademici e ospiti si sono spostati nella confinante osteria (buonissimo il rapporto qualità-prezzo). Il giudizio positivo circa la realizzazione della casola gustata all'osteria, in confronto a quella,



pur buona, del Penati è stato condiviso da tutti gli Accademici bergamaschi e non. Un particolare lodevole: il letto di polenta bramata di mais spinato dell'Isola era stato steso sotto la casola rendendola appetitosa. (Lucio Piombi)

### MILANO

#### UN PUNTO DI RIFERIMENTO DELLA CUCINA DEL TERRITORIO

La riunione conviviale all'"Antica Trattoria San Galdino", a Zelo Surrigone, è stata dedicata ai bolliti (o lessi) milanesi, cercando di rimanere più fedeli possibile alla tradizione, sia dal punto di vista delle carni sia da quello delle salse di accompagnamento. A questo proposito, un grazie a tutta la famiglia Marmondi - Gianni, Gianna e Roberto in sala, Paolo in cucina - che ha offerto agli Accademici una vera e propria lezione di cucina tradizionale, curata nella scelta degli ingredienti e nel loro trattamento. Un merito maggiore, se si consideri il numero dei commensali (circa 80), con esigenze ben precise, cominciando dagli introvabili cotechini vaniglia, preparati appositamente per la Delegazione. Il tutto completato dalle salse preparate dalle Accademiche - Loretta Bonacina Orsenigo, Laura D'Angelo, Francesca D'Orazio Buonerba, Maristella Orlandi Raffaelli, Paola

Rancati - che si sono trovate a essere volontarie, ma anche dallo *scouting* "mostardico" di Lorenzo Cassitto e dalla relazione di Carlo Valli. Decisamente interessante poter paragonare non soltanto le diverse salse - alcune chiaramente rinascimentali - ma le differenti versioni di una stessa salsa e le tre mostarde, ognuna con una propria personalità. Se la cucina ha lavorato in maniera egregia, il servizio è stato, a tratti, un po' caotico: d'altra parte si sapeva già in partenza che gli Accademici si sarebbero trovati in un'osteria tradizionale, a conduzione familiare, dove la qualità del cibo viene privilegiata rispetto a un servizio cordiale ma alla buona, coerente con numeri di clientela decisamente inferiori a quello della serata accademica. Infine, un benvenuto ai nuovi Accademici Lucrezia Geraci, Fabio Casati e Carlo Granelli, che, dopo il consueto lungo apprendistato, sono stati finalmente salutati con l'applauso di rito. (Dino Betti van der Noot)

### VOGHERA-OLTREPÒ PAVESE

#### APPUNTAMENTO CON LA BAGNA CAODA

Come ricorda Celestina Fois, moglie dell'Accademico Giorgio, per una buona bagna cauda occorre avere: belle teste d'aglio nostrano, raccolte dopo la notte

di San Giovanni (per via della magica rugiada) ma non oltre il giorno di San Pietro, raggruppate in reste di circa 11 pezzi ciascuna e lasciate asciugare appese al trespolo nel luogo più arieggiato e asciutto della cascina. Costose acciughe "rosse di Spagna" sotto sale, stagionate al punto giusto, ben mondate e diliscate, buon olio extravergine di oliva, pazienza e attenzione in cucina e, soprattutto, buona volontà da parte di chi dà una "grossa" mano per sbucciare l'aglio, dissalare le acciughe, lavare e preparare tutta la verdura che, per circa 50 persone, ha un consistente volume. E poi occorre anche un'allegria compagnia di amici che iniziano la serata brindando con il buon Giuliano Rosato del Marchese Adorno, mangiando i gustosissimi cacciatorini scovati dal Vice Delegato Silvano Campanini nella Bottega di Avolasca, per continuare a tavola con il fantastico cotechino, con semplicissimi spinaci saltati in padella. E finalmente... la bagna caoda, ormai diventata un appuntamento irrinunciabile per gli Accademici e gli amici vogheresi che si sono ritrovati nel salone del Circolo "Il Ritrovo" di Voghera. Graditissimi ospiti, Pino Rossetti, Delegato di Pavia, Claudio Borroni, Delegato di Varese, e Lorenzo Cassitto, in trasferta dalla Delegazione di Milano.

Con la "bagna", le tradizionali verdure crude e cotte, i peperoni "sotto craspa", le cipolle al forno, fettine di polenta rustica abbrustolita, una tenerissima carne cruda piemontese. Infine, la zuppa inglese, come si è sempre preparata nelle famiglie vogheresi, ossia con i savoiardi al posto del pan di Spagna e il caffè con il Rhum in sostituzione dell'Alchermes.

Grazie di cuore alle aiutanti, Grazia, Mariarosa e Mariella e, ovviamente, alla grande "Cele". Un grazie anche alla Cantina Marchese Adorno di Retorbido che ha offerto gli ottimi vini. (Umberto Guarnaschelli)



## VENETO

ALTO VICENTINO,  
ROVIGO-ADRIA-CHIOGGIA

### INCONTRO CON LA TRADIZIONE E LA CULTURA DEL PESCE

La terraferma incontra il mare al ristorante "El Gato" di Chioggia. Simposiarchi Giorgio Vianelli e Mario Stramazzo. Numerosa la rappresentanza vicentina, che ha voluto approfondire la cultura di pesce in terra chioggiotta; graditi ospiti, il Vice Presidente Vicario Severino Sani e il Delegato di Ferrara Luca Padovani. Il pranzo ha inizio con un buon aperitivo a base di seppie tagliate a julienne, fritte benissimo e servite con polenta abbrustolita. A seguire, splendide moleche fritte unitamente alle castraure (piccoli carciofi dell'isola di S. Erasmo), il tutto abbinato ad un buon Prosecco brut millesimato. Al tavolo, dopo la consegna delle insegne al nuovo Accademico dell'Alto Vicentino, Massimo Dal Lago, inizia con un broeto di pesce (zuppa) con crostoni di pane nel piatto.

I primi sono un bel risotto con gli zotoli, minuscoli molluschi locali, e un piatto delicato e ben amalgamato: gli strozza-preti con zucca e triglie. Per secondo, fa la sua entrata trionfale un bel branzino al sale, naturalmente pescato all'amo, e, per finire, stregano gli Accademici vicentini le seppie incovertà. Si tratta di un piatto che presenta alcune novità rispetto alla tradizione chioggiotta: l'aggiunta di cucunci o fiori di cappero, con nuove sensazioni di vista, olfatto e sapori. Nell'occasione viene consegnato, allo staff del ristorante, il Diploma di Buona Cucina dal Vice Presidente Sani, il quale evidenzia la qualità della cucina e la fedeltà alla tradizione chioggiotta. Una giornata quasi primaverile e soleggiata certamente ha ulteriormente favorito il clima di

amicizia e serenità fra gli Accademici delle due Delegazioni, in un incontro di tradizioni e culture enogastronomiche. (Giorgio Golfetti, Renzo Rizzi)

TREVISO,  
BELLUNO-FELTRE-CADORE

### I DIVERSI IMPIEGHI DEL RADICCHIO ROSSO

Presso l'"Agriturismo al Sile" a Quinto di Treviso, è stata celebrata una riunione conviviale condivisa tra le due Delegazioni sul tema del "radicchio rosso di Treviso". La scelta del locale è stata determinata dal fatto che la famiglia Rossi, che gestisce l'agriturismo, è tra i grandi produttori dell'ortaggio, che in questo periodo regna sulle tavole del territorio. La serata è iniziata ricordando che le due Delegazioni sono "sorelle" per aver avuto lo stesso padre: Giuseppe Mazzotti, il quale fu Delegato della primigenia Delegazione di "Treviso e Belluno". Sono ben noti il ruolo che egli ebbe nell'evoluzione della ristorazione delle due provincie e il suo amore per le montagne e per il territorio bellunesi (una

sezione del Museo Etnografico di Cesiomaggiore è allestita con sue donazioni ed è a lui dedicata). Prima di iniziare la degustazione proposta dai cuochi, si è rapidamente ricordato come il "radicchio rosso di Treviso" sia un prodotto tanto agricolo quanto artigianale, per il grande lavoro di preparazione cui è sottoposta la pianta dopo essere stata colta e prima di giungere al consumatore. La scelta di un agriturismo per una "cena a tema" può risultare rischiosa, se non si trova un'azienda certamente valida produttrice, ma anche dotata di una cucina di qualità. La sequenza delle pietanze servite ha confermato che, in questo caso, la scelta è stata appropriata. I Rossi, infatti, non sono solo produttori (di radicchio e di tutte le altre verdure che stagionalmente vengono proposte agli ospiti) e allevatori (degli animali da cortile che utilizzano e dei maiali che forniscono le carni usate nella produzione dei salumi serviti), ma hanno anche saputo creare, in cucina, un gruppo dove l'esperienza (della mamma) è supportata dalla formazione (anche scolastica) dei figli. La "cultura di cucina", per

questa famiglia, è consuetudine antica, e infatti un altro grande Accademico trevigiano, Bepo Maffioli, qui era di casa e discuteva di cucina con la signora Rossi sperimentando numerose ricette. Oltre al radicchio (declinato in diverse modalità, da crudo a marinato, in risotto e in minestra), sono stati gustati e apprezzati anche gli altri prodotti della casa. Allo sciogliersi della compagnia, è stata da tutti auspicata una maggiore frequenza di esperienze, come quella appena conclusa, che rappresentano un utile e piacevole scambio di conoscenze sia gastronomiche sia personali. (Teresa Perissinotto, Brenno Dal Pont, Roberto Robazza)

VENEZIA, VENEZIA MESTRE

### PREMIAZIONI PER "IL PIATTO DI NATALE"

Grande successo della riunione conviviale di premiazione della XIX edizione del concorso gastronomico "Il Piatto del Natale", organizzato dalle due Delegazioni, in collaborazione con "Il Gazzettino". Alla trattoria "Cà Landello" di Noventa di Piave,





diretta dall'abile Riccardo De Marchi, sono stati festeggiati i piatti vincitori delle due categorie in gara, quella dei Lettori e quella riservata alle quarte classi degli Istituti Alberghieri. Infaticabile anima organizzativa della manifestazione, l'Accademica di Venezia Mestre Anna Cortesi. Dopo i saluti del Presidente del concorso Ettore Bonalberti, Delegato di Venezia Mestre, del Direttore de "Il Gazzettino", Roberto Papetti, e della Delegata di Venezia Rosa Maria Lo Torto, è iniziato il servizio ai tavoli ed è cominciata la premiazione. Vincitori *ex aequo* i seguenti Istituti: l'Istituto "Medici" di Legnago con lo studente Alessio Lonardi, che ha proposto i "ravioli alla zucca e amaretti, riduzione all'arancia e cialda croccante all'amaretto mantecati con fonduta di Montasio e scorze d'arancia", e l'Istituto "Alberini" di Lancenigo di Villorba, con le studentesse Ottavia Cazziola e Martina Gobbo, che hanno proposto i "tortelli alla paprika con musetto e lenticchie su vellutata di Piave stravecchio, crema di cavolfiore con gelatina di balsamico e aria di radicchio rosso di Treviso Igp". Agli Istituti vincitori il piatto in silver; ai ragazzi l'attestato, il piatto in ceramica raffigurante l'Albero della Vita, coltelli professionali, un voucher per un pranzo per due persone

presso uno dei ristoranti della giuria, e, infine, la lezione magistrale degli chef Lionello Cera dell'"Antica Osteria Cera" di Campagna Lupia, due stelle Michelin, e Raffaele Ros del ristorante "San Martino" di Scorzè, una stella Michelin. Nella categoria Lettori, ha vinto la signora Giusy Baldan, con la "sopa coada di fagianella al profumo di tartufo", una variazione originale della ricetta tradizionale, che ha estasiato la giuria per il suo insieme di profumi, consistenza e sapori. Alla signora Baldan, il biglietto per due persone per una crociera, offerta da Tina Villadoro, personal voyager Euphemia, che ha sponsorizzato la manifestazione fin dalla prima edizione; la targa del Gazzettino; il piatto di ceramica e il voucher per una cena presso uno dei ristoranti della giuria. Una menzione doverosa al personale di sala, preciso e discreto, e agli chef, Luca Flaborea e Giampietro Turletti. Infine, il premio della speciale categoria dei Panettoni artigianali, vinto dalla pizzeria "Grigoris" di Mestre. Dopo l'intervento del professor Ierace, Presidente dell'Istituto "Cornaro" di Jesolo e Presidente della Rete nazionale degli Istituti Alberghieri, Bonalberti ha chiuso la riunione conviviale dando appuntamento al prossimo anno. (Franco Zorzet)

## FRIULI - VENEZIA GIULIA

### PORDENONE

#### GRAND'ALLESSO

Con il concorso di tutte le Delegazioni della regione - presenti i Delegati di Udine, Muggia-Capodistria e Gorizia, amici delle Delegazioni di Trieste e Belluno-Feltre-Cadore, e il Coordinatore Territoriale del Friuli Venezia Giulia - si è organizzato un pranzo di degustazione del "grand'allesso", con la collaborazione di Federico Mariutti, cuoco dell'"Osteria Turlonia" di Praturrone. Ospitati presso la fattoria di Azzano delle Cantine della storica casata dei Principi di Porcia e Brugnera, accolti dal principe Guecello, che si è dichiarato compiaciuto di ospitare l'evento accademico. La contessa Elena Fabris Bellavitis, scrittrice e antropologa *ante litteram*, scriveva nel 1896 che, in un pranzo contadino di nozze, a Sarone, tra le altre portate erano stati serviti, *manzo allesso, senza contorno, tacchino pure allesso*. Rispettando tale indicazione, si è progettato un menu nel quale comparissero sia le carni bovine sia dell'aia, ma anche quelle di maiale, che solitamente vengono presentate sulle tavole del territorio, accompagnate dalle tradizionali salse: tutte le carni che oggi si definiscono "bollito", ma che da sempre sono "lesso o allesso". Testimoni autorevoli: Scappi: "Per far che tutte le sopradette carni rimanghino bianche nel cuocerle allesse" (Libro I, cap. 35); "Per far che li volatili domestici, in alessarli, cioè bollirli con acqua rimanghino bianchi" (Libro I, cap. 42); il dizionario della Crusca, 1742: "Lessare. È cuocer che si sia nell'acqua", "Bollire. Dicesi del rigonfiar de' liquori, quando per gran calore, levan le bolle e i sonagli". Il Vocabolario italiano della lingua parlata (Riguttini - Fanfani, 1913) afferma: "Bollito, in forza di sostantivo per Lesso è da ri-

fiutarsi". Pur se è invalso ormai l'uso di "bollito", inesistente per Artusi, gli Accademici si sono concessi un grande allesso ("pietanza composta di varie carni lessate", secondo il Devoto Oli, 1979): testina e collo di vitello, gallina, faraona, coda, lingua, cappel del prete e guancia di manzo, tagli di maiale con l'immane "musèt". Brodo bollente di cappone per finire. Vini del padrone di casa "Principi di Porcia", scelti con cura: per il lessso Refosco dal peduncolo rosso Doc Friuli Grave. Opportuna la pausa tra le portate, dedicata alla presentazione del libro *L'universo dimenticato. Stalle, malghe, latterie, formaggio, carne nelle tradizioni popolari e nella gastronomia del Friuli Occidentale*, opera di Giosuè Chiaradia. Raccoglie decenni di ricerche e testimonianze sull'allevamento bovino nella regione, raccontandone influenza e importanza sia per l'economia sia per il costume del territorio. (Giorgio Viel)

## EMILIA ROMAGNA

### REGGIO EMILIA

#### SAPORI E MAGIA DEL FORMAGGIO

Un'esperienza del gusto e dell'olfatto quella che la Delegazione ha provato al ristorante "Quantum" di Canali di Reggio, in occasione della riunione conviviale sul formaggio: un giro attraverso i sapori e la magia della tradizione italiana nell'arte millenaria della trasformazione del latte. L'idea era quella di offrire agli Accademici una serata didattica che permettesse di testare una serie di formaggi di alta qualità e particolarmente ricercati, provenienti da diverse regioni italiane, sposandone i sapori a una serie di vini scelti *ad hoc* per esaltarli. Ne è uscita un'esperienza... paradisiaca! Guidati nel difficile percorso dal signor Giovanni Gazzetti, dal



1984 esperto estimatore e conoscitore reggiano di formaggi provenienti da tutta Italia e non solo, la serata si è snodata attraverso una prima *assiette* con assaggi morbidi: dalla ricotta scorza nera friulana, alla robiola di Roccaverano, al 100% di capra, verso una tomella "Buon Enrico" dell'Alto Adige, per finire con il gregoriano, un pecorino abruzzese a latte crudo, dai profumi lontani di mirto e liquirizia. Un ottimo Gewürztraminer 2014 della Cantina di Merano Burggräfler, profumatissimo e fruttato, ha aiutato gli Accademici a cogliere tutte le sollecitazioni olfattive dei formaggi. Dopo aver riequilibrato il palato con una leggera lasagnetta di verdure, la seconda *assiette* di formaggi ha permesso di conoscere e apprezzare alcune prelibatezze tra cui, indimenticabili, un pecorino affinato in vinaccia delle Marche, un gran sardo, rigorosamente di pecora, e un carublu, formaggio erborinato altoatesino, affinato in Rhum e fave di cioccolato, il cui abbinamento con un Passito di Pantelleria Dop da uve zibibbo ha davvero colpito gli Accademici. La scelta dei Simposiarchi di non presentare all'assaggio for-

maggi della regione è stata ben accolta da tutti, che hanno così potuto concentrarsi, con mente libera, e senza campanilismi, sulla percezione di un ventaglio di profumi e suggestioni.

Un'esperienza che, nel solco della tradizione culturale dell'Accademia, ha favorito la conoscenza dei valori tradizionali della nostra cucina, base per ogni concreta innovazione. (Anna Marmiroli)

### TOSCANA

#### FIRENZE

#### PREMIO "MASSIMO ALBERINI" ALLA CIOCCOLATERIA RIVOIRE

Alla presenza del Presidente dell'Accademia Paolo Petroni, del Presidente del Consiglio della Regione Toscana Eugenio Giani, e del Vicesindaco del Comune di Firenze Cristina Giachi, la Delegazione ha consegnato all'azienda "Rivoire", dei fratelli Ugo, Antonio, Bruno e Aurelio Bardelli, il premio "Massimo Alberini" per l'eccellente produzione artigianale di articoli in cioccolato (crema di nocchie al cacao, praline, gianduiotti ecc.),

realizzata a Firenze sin dal 1872. Fu, in quell'anno, Enrico Rivoire, cioccolataio della famiglia reale dei Savoia, quando Firenze era capitale d'Italia, ad aprire, in Piazza della Signoria, un piccolo locale per creare e offrire un ottimo cioccolato, prodotto interamente nella maniera artigianale, con un'antica e segreta ricetta.

La fama del locale si diffuse e, in breve tempo, artisti, politici, nobili e personaggi famosi iniziarono a frequentarlo per il gusto di assaporare raffinate delicatezze di pasticceria.

Dopo oltre un secolo, ancora oggi "Rivoire" rappresenta un *must* per fiorentini e turisti di tutto il mondo: un locale storico, nel centro di Firenze, dove cioccolato e alta pasticceria sono protagonisti in un contesto spettacolare che merita di essere visitato.

#### PISA

#### L'ANTICO CONVENTO RISORGE A NUOVA VITA

La Delegazione si è riunita presso il ristorante "I Giardini del Colombrè", inserito nell'antico

convento dei Cappuccini, ora sottoposto a una completa ristrutturazione.

Inaugurato lo scorso maggio, unitamente a una sala convegni, il locale è gestito dalla cooperativa sociale Axis che, come azienda, svolge attività commerciali, artigianali, industriali o agricole, finalizzate, soprattutto, all'inserimento lavorativo di soggetti svantaggiati e, in genere, di coloro che hanno difficoltà nell'entrare nel mondo del lavoro perché più "fragili".

La riunione conviviale, che ha voluto anche contribuire a promuovere la conoscenza del ristorante, ha visto la partecipazione di numerosi ospiti, tra i quali Monsignor Giuliano Catarsi, Cancelliere arcivescovile di Pisa, il professor Salvatore Caruso, Direttore didattico dell'IPSAAR cittadino, il dottor Tommaso Strambi, Capo redattore de "La Nazione" di Pisa, il dottor Cristiano Marcacci, Capo redattore de "Il Tirreno" di Pisa. Erano presenti, inoltre, Giacomo Martelli, Presidente Provinciale delle ACLI Pisa; Davide Nesti, Presidente della Cooperativa Axis; Diego Stiaccini, Presidente dell'Associazione provinciale Allevatori di Coldiretti, e il dottor Piermario Meletti Cavallari, Presidente del consorzio della "Strada del Vino e dell'Olio Costa degli Etruschi".

Il Delegato, Franco Milli, ha voluto commemorare il giornalista pisano Marco Barabotti, recentemente scomparso, esperto anche in gastronomia. Milli ha rievocato come Barabotti sia stato sempre molto vicino alla Delegazione, dando il suo contributo per aumentarne la visibilità nel territorio, entusiasmandosi per le iniziative attuate e illustrandole alla cittadinanza, come nel caso del premio per lo studente dell'Istituto Alberghiero e dei vari convegni organizzati negli anni. Un menu strettamente ispirato alle tradizioni del territorio, ottimamente realizzato e proposto, e un'atmosfera, serena e festosa, hanno contribuito siner-





gicamente a rendere piacevole e vivo il ricordo della serata. (Franco Milli)

## MARCHE

### FERMO

#### ALLA CORTE DEI BONAPARTE

Questo il tema della festa degli auguri della Delegazione fermiana, che si è svolta a "Villa Bonaparte", fatta erigere a Porto San Giorgio da Girolamo Bonaparte, fratello di Napoleone. Qui si trasferì con tutta la famiglia, nel 1829, per alcuni anni. Una riunione conviviale pensata per valorizzare un periodo che segna un momento di passaggio importante nella storia della civiltà della tavola, ispirata a due maestri e ai loro ricettari, Marie-Antoine Carême (Francia) e Antonio Nebbia (Marche). Alla serata sono intervenuti l'Assessore alla cultura di Fermo Francesco Trasatti, e il Coordinatore Territoriale Mauro Magagnini. In linea con il tema, la presentazione, con i curatori, del volume *Ricettario di Tommaso Zaccagnini* (Lavoro Editoriale). Un ricettario familiare ottocentesco marchigiano, inedito, curato e commentato da Ugo Bellesi, Delegato di Macerata, e dallo studioso Tommaso Lucchetti, rieditato su ini-

ziativa della Delegazione. Il menu ha esplorato piatti d'ispirazione francese, come i pâté nell'antipasto e i dolci quali la Sacher. Più in linea con la tradizione locale, i cappelletti in brodo e il cappone con mostarda e salse. La realizzazione, affidata alla "Top Catering", ha soddisfatto ampiamente le aspettative qualitative e organizzative. Ad allietare la serata, la band del Consultore Rocco Pistonesi, *Small Change Jazz Project*. Molto apprezzati e applauditi i musicisti Massimiliano Pallottini (basso), Pierre Mozorecchia (piano), Lorenzo Cappelletti (batteria) e naturalmente Rocco Pistonesi (sax e voce), che hanno accompagnato gli Accademici e gli ospiti in un viaggio sensoriale tra cibo e musica. (Carla Chiaramoni)

## UMBRIA

### FOLIGNO

#### LE ECCELLENZE DEL TERRITORIO

Nella magnifica sala della ottocentesca Villa Roncalli di Foligno, si è svolta la prima riunione conviviale dell'anno, concomitante con i cosiddetti "giorni della merla". Il pranzo è stato nobilitato dalla presenza del Segretario Generale Roberto Ariani

e del Coordinatore Territoriale dell'Umbria, Guido Schiaroli, che hanno presenziato al passaggio delle consegne alla nuova Delegata, Luisa Vincenti. Si sono anche simpaticamente intrattenuti con gli Accademici, scambiando doni e suggellando l'investitura di un nuovo socio.

Il pranzo ha voluto sottolineare l'importanza dei valori della tradizione che, proprio per il mutare dei tempi, debbono essere ancora più valorizzati e tramandati. L'esaltazione della cultura e della tradizione enogastronomica della regione e del territorio si è realizzata attraverso un menu che ha avuto come protagonisti il tartufo di Norcia, le lenticchie di Castelluccio, lo zafferano di Civita di Cascia e la patata rossa di Colfiorito, eccellenze che, proprio in questa stagione, esprimono il meglio della loro essenza. Maria Luisa in cucina, con passione, amore e tecnica, li ha tradotti in piatti gustosi, nel segno di una tradizione rispettosa delle materie prime, utilizzate senza mistificazioni e con abbinamenti centrati.

Perfetto il servizio, eseguito con professionalità e cortesia, a corollario di una riunione conviviale corposa sia per il menu, sia per il programma dei lavori, che, comunque, si è rivelata molto piacevole, tenendo conto che la cucina di Luisa rifugge le preparazioni precotte e predilige, invece, quelle espresse, in grado di sprigionare profumi e sapori unici nel panorama della ristorazione del territorio.

## GUBBIO

#### LA "CONCIA" DEL MAIALE

Come ogni anno il rito è stato rinnovato, la magia della pluriennale tradizione è stata replicata, il sacrificio è stato compiuto. Gli Accademici della Delegazione, con numerosi familiari e ospiti, si sono riuniti all'agriturismo "Conca del Sole".

Qui la "muta" della "concia" era al lavoro già dal primo pomeriggio per sezionare, macinare, insaccare, avvolgere e preparare le carni suine, compiti affidati all'arte sacrificale del Vice Delegato Giovanni Battista Pauselli (veterinario), al Consultore Fausto Marionni e alla signora Rita Uccellani, ormai consacrata membro attivo della tradizione come, del resto, l'Accademico Ezio Maria Caldarelli che, ancora una volta, è stato vigile custode di tutto il lavoro. I riti si sono svolti sotto l'attenta tutela ed esperienza del signor Emanuele Biagiotti (titolare dell'ospitale complesso di ristoro), per preparare in tempo le stesse specialità che, da secoli, concludono la festa del maiale: il misto di grasso e magro, salato e/o pepato, insaccato a formare catene di salsicce; il tritato di fegato e grasso, con zucchero e uva passita, insaccato come salsicce dolci o "mazzafegati"; il tritato di magro con tocchetti di grasso, da insaccare in cilindri lunghi: i salami magri, da lasciare a seccare per fine inverno; i tagli di muscoli paravertebrali scelti, con sapienti inserimenti di grasso da comprimere in lunghi cilindri, per "lonze" e "capocolli", a seconda della provenienza anatomica delle parti magre; le preziose "cosce" o "prosciutti" che, asciugati per mesi alle basse temperature invernali, rappresentano, tuttora, un patrimonio nazionale.

Per la "cena della concia" la tradizione vuole piatti precisi che, anche quest'anno, hanno arricchito il menu accademico. "Robba cotta": misto di musetto, orecchie, lingua, zampetti e gota, bolliti assieme ai profumi dell'orto e serviti ben caldi; maccheroni con sugo rosso di pomodoro, sapido e tirato, opera della signora Rita; sulle braci arrosto di: salsicce salate e dolci, costicine (costarelle), fegatelli all'alloro avvolti in candida rete suina ecc. Per finire, dolci carnevaleschi fritti: crespelle o frappe, castagnole, zeppole alla cre-





ma. Il tutto è stato innaffiato con un corposo Rosso umbro dei colli di Assisi, accompagnato dagli allegri conversari. (Giuseppe Montanari)

### TERNI

#### L'OLIO NUOVO

Dopo la tragica annata 2014, l'olio umbro, anche se non completamente, è ritornato ai livelli di quantità, ma soprattutto di qualità, degli anni precedenti. Lo sottolinea Maurizio Liorni, agronomo ed esperto assaggiatore, che relaziona gli Accademici nella riunione conviviale sulla campagna olearia, guidandoli alla degustazione di tre ottimi oli, provenienti dal territorio della Delegazione: "Fabio Giulivi" (Miriano Flaminio-Narni), "Malvetani" (Stronccone), "Donna Sole-Monticelli" (Montecampiano-Amelia). Lo scorso anno, per reperire un prodotto accettabile, Liorni ha proposto un olio dell'Orvietano e un altro dallo Spoletino, piccole isole che, con modestissima produzione, si erano salvate dalla quasi totale *débaclé* dovuta alla fredda e piovosa estate del 2014, causa della proliferazione del nemico numero uno degli olivicoltori: la mosca olearia. Nel 2015, la natura è venuta incontro con lunghe settimane di sole e caldo, da metà luglio ad agosto, con picchi di 39 gradi che portano alla morte o al contenimento della mosca olearia, tanto che non sono stati necessari particolari interventi fitosanitari. Inoltre, il caldo intenso e una relativa siccità hanno stimolato gli alberi, con il risultato di donare al prodotto grandi profumi. Per celebrare, finalmente, lo scampato pericolo, gli Accademici hanno aderito al rito dell'assaggio, pilotato da Maurizio, e alla riunione conviviale, curata da Gianpiero Benedetti e Michele Vio, al "Met-bistrot", nel centro di Terni. Il Delegato ha selezionato per la



copertina del menu "Le raccogliatrici di olive" di Vincenzo Guerrazzi, compiendo un notevole salto temporale dall'anfora rinvenuta nell'etrusca Vulci e attualmente conservata al British Museum, sullo stesso tema. (Guido Schiaroli)

### LAZIO

#### LATINA

#### CONVIVIO DI CARNEVALE

La Delegazione ha organizzato un convivio ispirato alla tradizione culinaria del Carnevale, presso "Il Ritrovo", in Borgo Carso, a pochi chilometri da Latina. Fondato nel 1966 dalla famiglia Di Maria, il locale è stato sempre diretto e gestito dal capostipite beneventano, Filomeno, e dalla consorte veneta, Antonietta, coadiuvati dai figli Giuseppe e Gianluca. Sorto con dimensioni modeste, si è talmente affermato, che nel tempo ha raggiunto la dimensione di ben 20.000 mq, in cui sono stati realizzati vari ambienti, ideali per ogni tipo di occasione. All'esterno, un ampio giardino con una scenografica piscina, con fontane e cascata. Nonostante le dimensioni, i ge-

stori riescono sempre a mantenere un ottimo livello qualitativo. Nel menu non poteva mancare la carne del maiale, vittima sacrificale del Carnevale. In questo periodo si uccideva la bestia e si mangiava tutto quello che non era conservabile, il resto si trasformava in prosciutti, spalle, salami, capiccoli, lonze, coppe, salsicce, cervelatine, soppresate, sugne e pancette. Rappresentavano la riserva di proteine animali per le occasioni importanti e anche una specie di salvadanaio per pagare in natura il medico e l'avvocato.

Nel convivio è stato servito il maialino di latte "porchettato", cioè disossato e farcito con ripieno a base di carne di maiale, con spezie ed erbe aromatiche. Alla fine della cena sono comparsi gli attesi dolci di Carnevale: frappe, castagnole e struffoli. Già nella Roma imperiale i dolci avevano un ruolo fondamentale nelle trasgressioni carnascialesche: c'erano le *frictilia*, antenate della attuali frappe, fritte nel grasso di maiale e addolcite con il miele. Da Roma questi dolci si diffusero in tutte le aree dell'Impero e ancora oggi le troviamo, con nomi diversi, in tante regioni, fritte o cotte al forno. La frappa romana

autentica è fritta e coperta di zucchero semolato. Le castagnole, dure o morbide, richiamano nella loro forma le castagne e si cucinano sia fritte sia al forno. La loro consistenza dipende dalla quantità impiegata di strutto e di farina. Gli struffoli sono i dolci per eccellenza della cucina partenopea: palline dolci di pasta, fritte e successivamente ricoperte di miele e guarnite di frutta candita e diavoletti colorati. Pare che risalgano all'antica Grecia e che il nome derivi dal greco *stróngoulos*, cioè di forma tondeggiante. Secondo altri, dal verbo "strofinare", perché per realizzare la forma a pallina la pasta viene strofinata sulla spianatoia. (Gian Luigi Chizzoni)

### ROMA

#### OLIMPIADI GASTRONOMICHE DEI CIRCOLI SPORTIVI

Atmosfera dei grandi avvenimenti, al Circolo Magistrati della Corte dei Conti, per la premiazione della terza edizione delle Olimpiadi gastronomiche, patrocinata dalla Delegazione. Straordinario il successo, sempre crescente, di questo origi-



nale e inedito torneo che, nel 2013, ha visto per la prima volta alcuni dei più blasonati Sodalizi sportivi della capitale affrontarsi in cucina con i loro chef, anziché sui campi di gara con i loro atleti. Le performance degli chef in gara, aumentati quest'anno da otto a dieci, sono state valutate da una giuria di esperti gastronomi, composta dall'Accademico Giovan Battista Guerra, che fungeva da presidente, e dagli Accademici Gabriele Gasparro e Michela Rossi che, al termine del torneo, hanno emesso il loro verdetto e definito la composizione del podio, assegnando l'oro a Daniele Peretto, chef del Circolo Magistrati della Corte dei Conti, proclamato ufficialmente "Chef dell'anno 2015".

L'argento è andato a Roberto Vizzino del Tennis Club Parioli, l'unico chef sul podio in tutte le tre edizioni del torneo, mentre il bronzo è stato diviso *ex aequo* tra Baki Molla, del Roma Polo Club, e la coppia di chef Fabio Balsamo e Settimio Scacco, del Reale Circolo Canottieri Tevere Remo. (Michela Rossi)

### ABRUZZO

#### TERAMO

#### CUCINA CLASSICA TERAMANA

Una serata all'insegna della vera "teramanità", quella organizzata dal Simposiarca Claudio D'Archivio, nello storico ristorante "La locanda del Proconsole", che si è aperta con un viaggio metaforico, in una Teramo d'altri tempi, guidato dall'Accademico Gabriele Di Teodoro, su come sua madre, e sua nonna ancor prima, entrambe teramane doc, preparavano il timballo.

Il viaggio è proseguito grazie ai sapori classici proposti dalla cucina, la quale ha servito, con garbo ma al contempo senza eccessiva formalità: un antipasto composto da formaggio di mucca pastellato e fritto, fiori



di zucca ripieni di sardine e formaggio anch'essi pastellati e fritti e, infine, polpettine in salsa di pomodoro. La carrellata dei primi è iniziata dalle tipiche scrippelle in brodo, in dialetto "mbusse", in un bagno fumante di brodo misto di carne. A seguire, un ineccepibile nido di spaghetti alla chitarra con polpettine, un saporito assaggio di gnocchi al sugo di castrato e, per finire, l'immane timballo, che bene ha risposto alle aspettative suscitate dai racconti dell'Accademico Di Teodoro. La danza dei secondi si è aperta con un ottimo agnello al forno con patate, seguito dalle famose mazzarelle, per poi concludersi con gli spiedini composti da tenera carne di manzo e funghi scelti, con contorno di rape scottate e ripassate in padella, accompagnate da un intenso e altrettanto piacevole profumo d'aglio. Infine, la pizza dolce: una torta che mai può mancare sulle tavole teramane apparecchiate per le grandi occasioni. A conclusione di serata, il titolare e chef del locale, Nicola Giansante, ha illustrato i piatti proposti, mostrando ancora una volta tutto l'amore e la passione che mette nella sua cucina. Saranno stati i ricordi cui tali piatti, tanto tipici, hanno necessariamente ricondotto, o saranno stati i vini Marramiero, sapientemente scelti per l'occasione, o più semplicemente una giusta compagnia in un locale che fin

da subito ha messo a proprio agio i suoi ospiti: fatto sta che, con ogni probabilità, la serata verrà ricordata come un piacevole e gustoso stare insieme tra amici a rispolverare antichi ricordi. (Laura Palandrani)

### MOLISE

#### ISERNIA

#### INCONTRI DI CULTURA GASTRONOMICA

All'agriturismo "San Mauro", fra Vastogirardi e Pietrabbondante, si svolge il quarto "Incontro in cucina di Cultura gastronomica" e l'argomento, questa volta, sono le polente.

I numerosi Accademici e ospiti ascoltano il racconto, che, con dovizia di particolari e aneddoti, trattano Maria Domenica Santucci, Giovanna Maria Maj, Michele Cinone, mentre il cuoco Gianguido Berardi illustra la strada del mais, dalla lontana America alle nostre tavole. Pur indispensabile nelle carestie, la mancanza di vitamina PP e l'uso esclusivo e abbondante causano gravi diffusioni di pellagra. Lo chiamiamo granone per la dimensione dei chicchi, grano turco perché non proviene da paesi cristiani e, con evidente riferimento ai viaggi di Colombo, grano d'India (*randigne* in dialetto molisano). Quando un prodotto della terra diventa in-

dispensabile alla sopravvivenza, è soggetto a rituali religiosi e profani; la pannocchia diviene simbolo apotropaico di corna, fungendo da scongiuro antimalocchio. Simile alle feste per la raccolta del frumento e della vendemmia, lo spoglio del granturco rimanda a quelle contadine con balli, canti, e incontri della comunità; ancor più oggi, la "polentata" è occasione di convivio, di aggregazione; ha innumerevoli ricette e gli abbinamenti più variati con le carni, le verdure, il pesce, i formaggi, strettamente legati alla tradizione. La gradita e studiata pubblicazione, che la Delegazione offre a tutti, raccoglie importanti ricette, povere e ricche, che dimostrano come questo piatto sia un'eccellenza in cucina, un prodotto dai tanti pregi, con un'eccezionale versatilità, forse al pari del riso e della patata. Si entra nel vivo delle preparazioni assistendo a un modo particolare di realizzare la polenta dura da tagliare con il filo: la farina si versa in una sola volta nell'acqua bollente senza girarla, si lascia cuocere, coperta, per un'ora, poi si mescola energicamente con un lungo cucchiaino (*la cucchiara*), infine si sforma, si copre con un panno umido, quindi si affetta e si condisce con salsiccia, pancetta e peperoni fritti. La ricetta è eseguita dal cuoco Gianguido, che illustra la preparazione di altre due polente tradizionali, mentre l'Accademica Lina Valentino dimostra *polenta e aringa* e *polenta e baccalà*: ricette seguite con grande interesse. Mentre il profumo dei vari condimenti affascina, dai tre sommelier si riceve un accenno alla scelta dei vini, freschi e leggeri, legati alla produzione e alla tipicità del territorio e ai condimenti usati. La riunione conviviale che segue è perfettamente in tema, con polente gustose e con una ricca varietà di profumati abbinamenti.

(Maria Cristina Carbonelli di Letino, Giovanna Maria Maj)



## TERMOLI

### NEL BORGO ANTICO

Organizzata dal Delegato, dal Segretario e dal Simposiarca Roberto Marinucci, la cena ecumenica della Delegazione si è tenuta allo "Svevia", storico ristorante termolese, sito in una dimora signorile del 1700, limitrofa alla piazzetta Tornola, nucleo originario del borgo antico della cittadina adriatica. Roberto, coadiuvato dagli organizzatori, è riuscito ad approntare, con lo chef Massimo, un interessante menu realizzato con l'ottimo pesce rigorosamente locale: coni di frittura di paranza; misto di crostacei e molluschi alla catalana con guazzetto di pomodoro crudo; pampanella di tonno; mazzancolla in pasta kataifi su passata di patate e zafferano; parmigiana di melanzane; cappasanta gratinata; razza in brodetto; fusilli al sugo di gallinella e pomodorini infornati; filetto di orata su crema di zucchine e porri con patate fiammifero; aspic al melone, crema di cachi e granella di pistacchi di Bronte; semifreddo ai fichi e torroncino con mosto cotto di fichi. Tutti concordi sulla bravura di Massimo che, con alta professionalità, passione e sapienza, ha saputo esaltare l'eccellente sapidità e la freschezza degli ingredienti con indovinati accostamenti a gustose salsine, apportando un tocco di innovazione alla cucina della tradizione. Particolarmente curata la presentazione dei piatti da parte del Simposiarca, che ne ha raccontato la storia e fatto le opportune considerazioni sui condimenti usati e sugli accostamenti proposti. Originale e dotta la relazione sui sughi tenuta dal professor Di Giandomenico, docente di Filosofia teoretica presso l'Università di Napoli, il quale ha saputo catalizzare l'attenzione di tutti. Piacevoli e in tema le poesie in vernacolo declamate dal Consultore Marino.

## CAMPANIA

### NAPOLI-CAPRI

#### LA FARMACIA DEGLI INCURABILI

Attratti dal profumo delle pizze appena sfornate e dai ripieni piccoli e ricotta, appena sgocciolati dall'olio bollente, turisti italiani e stranieri si accalcano nelle vie del centro storico di Napoli, anche per visitare luoghi di straordinario interesse storico-artistico. Molti, però, sono i tesori misconosciuti dei quali la città è ricca. In un centro ancora più antico di quello solitamente praticato, si trova la Farmacia storica degli Incurabili, insuperato capolavoro del Barocco-Rocò, nata nel 1750. Sottratta all'incuria e all'indifferenza, grazie alla passione e al volontario impegno di persone come Gennaro Rispoli e Sara Oliviero, chirurgo l'uno e storica dell'arte l'altra, adesso è restaurata in tutto il suo splendore e, soprattutto, visitabile. Occasione che è stata subito colta da un gran numero di Accademici della Delegazione guidata dal Delegato Elio Palombi. Alla Farmacia si accompagna il Museo delle Arti Sanitarie, *work in progress* che va arricchendosi man mano di strumenti, documenti e immagini che illustrano lo svolgersi, negli anni, di tali

arti nel Regno di Napoli. Visita guidata, lunga, dettagliata e stimolante, resa magica dalla passione e dalla cultura della Oliviero e del Rispoli. Soddisfatta la fame di cultura, si è reso necessario placare anche un gagliardo appetito e ciò grazie all'attento lavoro organizzativo e all'accurata scelta del ristorante da parte di Santa Di Salvo, che ha anche studiato un menu con piatti di schietta tradizione borbonica, eccellentemente eseguiti da Marilena Amoroso, patron e chef del ristorante "da Donato". Accoglienza con "cuoppi" di frittura, tocchetti di gatto di patate, parmigiana di melanzane, zucchine con basilico, patate e finocchi stufati, cui hanno fatto seguito, in rapida successione, tre zuppe: lenticchie e friarielli; scarole e fagioli; e una, strepitosa, di verza, patate, salsiccia e guanciale. Per non trascurare il mare, di lì a poco, giusto il tempo di sorseggiare un calice di fresco *Rosaenovae* Irpinia Doc 2013 di Terredora Di Paolo, impepata di cozze; una croccante frittura di alici a far da contrasto a teneri polpetti in casuola e a calamaretti rucola e limone. Hanno fatto poi la loro comparsa i "mezzanelli alla genovese", che per la loro squisitezza avrebbero meritato stomaci più vuoti. Pastiera e babà per un ristretto manipolo di stomaci di ferro. (Claudio Novelli)

## PUGLIA

### ALTAMURA

#### 'NATAZZULELLA 'E CAFÈ

Secondo appuntamento accademico con la locale sezione dell'Unione cattolica italiana Insegnanti medi. Un interessante incontro sul tema del caffè ha coinvolto numerosi partecipanti presso l'Auditorium dell'Istituto "Caterina Volpicelli" di Altamura.

La Delegata Immacolata Portoghesi, partendo dal celebre monologo tratto dalla commedia "Questi Fantasmi" di Eduardo De Filippo, ha descritto l'esaltazione tutta napoletana di un rito ricco di una quotidiana sacralità, in grado di rendere felice, con poco, qualsiasi persona: la preparazione del caffè. Citando poi gli scrittori Riccardo Pazzaglia e Luciano De Crescenzo, ha parlato del "caffè sospeso", abitudine filantropica e solidale, un tempo molto in voga nella tradizione napoletana. E, ancora, della storia del caffè, delle diverse tipologie, della degustazione, dei vari modi di preparazione. Di grande interesse la differenza tra capsule e cialde, le caratteristiche del caffè decaffeinato e, di estrema attualità, le proprietà del caffè verde.

Ha quindi passato la parola a Dionisio Caputo, pasticciere esperto sull'argomento, il quale ha illustrato un opuscolo da lui elaborato, contenente interessanti note storiche e numerose ricette a base di caffè. Con la collaborazione del suo giovane figliolo, Dionisio ha poi proposto una prelibata degustazione a tema. Partendo da un insolito abbinamento dolce-salato, ha offerto dei fragranti *sandwiches* al caffè, farciti con robiola e prosciutto crudo, per concludere con una ricca e accattivante carrellata di *finger food*, dolci, praline, panettoni e gelati, che hanno deliziato il palato dei tantissimi ospiti intervenuti. (Immacolata Portoghesi)





## CALABRIA

### CROTONE

#### ONORE AL MAIALE CONTADINO

Nel lunario contadino, febbraio è il mese delle ritualità agrarie e delle feste domestiche. Nelle case rurali dei paesi e dei villaggi agricoli del Marchesato di Crotona, dove permangono ancora intatti usi, consuetudini e desinari, i riti dell'uccisione del maiale iniziano solitamente nel cuore dell'inverno, e raggiungono il culmine della loro espressività durante il periodo del Carnevale, festa conviviale e godereccia, che esalta i sapori intensi e variegati di questo animale. Il rito, che è una sorta di alleanza tra l'uomo e la natura, si rinnova, da tempi immemorabili, nel mondo contadino, con le sue suggestioni. La Delegazione, fedele osservante delle tradizioni cucinarie del territorio, ha dedicato al maiale un'interessante giornata di studi, che ha avuto l'eccezionale partecipazione dell'Accademia Italiana Stagiologo, che, con finalità culturali, organizza corsi di alta formazione per la stagionatura dei salumi (è intervenuto anche un gruppo di corsisti, provenienti da diversi Paesi del mondo, in Italia per uno studio sull'arte e le tecniche di conservazione delle carni del maiale). L'incontro si è svolto nel ristorante "Terramore", in località Brasimato, inserito in un'efficiente azienda agricola, cui è annessa una fattoria dove vengono allevati prevalentemente suini. Per queste peculiari caratteristiche, il luogo è stato ritenuto dagli Accademici crotonesi particolarmente idoneo per rendere onore al maiale, sia sotto il profilo culturale sia gastronomico. La Delegata Adriana Liguori Proto ha sottolineato come nella storia dell'agricoltura e del commercio mondiale e nelle culture materiali, pochi siano i prodotti della terra che possono vantare la

stessa rilevanza culturale e culturale del maiale, definito un prezioso monumento di archeologia contadina e uno straordinario serbatoio di sapori, profumi e antichi sentimenti. Molto interessante, prima del fastoso banchetto, è stata l'esposizione teorico-pratica del maestro di cucina, Ernesto Riolo, "sull'arte e le modalità di cucinazione delle carni del maiale". Dalle suggestioni di cultura gastronomica e arte culinaria, a quelle della gola, il maiale è stato il grande protagonista, donandosi ai piaceri dei numerosi commensali, attraverso una lunga teoria di vivande, ben interpretate, secondo l'antica tradizione contadina, dai maestri di cucina, Ernesto e Valeria Riolo. L'evento culturale-gastronomico, che ha messo in relazione il cibo con l'arte, la tradizione, l'ambiente e il paesaggio, ha meritato ampiamente il plauso finale. (Adriana Liguori Proto)

## REGGIO CALABRIA

### LA FESTA DELLE FRITTOLE

Nel "Ristorante Panorama", locale mai visitato precedentemente, sito in una frazione collinare di Villa S. Giovanni, con una splendida vista sul tratto più breve che separa la Calabria dalla Sicilia, ma che si estende da Capo Vaticano fino all'Etna, si è tenuta la tradizionale festa delle frittelle. Sono intervenuti alcuni Accademici di Messina e altri graditi ospiti. Una concessione alla modernità era costituita dalla grande caldaia in acciaio inossidabile, che ha sostituito quella in rame stagnato, deposta su un letto di sabbia e circondata da carboni ardenti, secondo l'antica tradizione, per ricevere calore "non di fiamma". Si è dovuto anche rinunciare al sanguinaccio dolce, per divieti "comunitari": pare che se si macella in privato si può fare, prepararlo nella cucina di un ristorante e offrirlo



in un locale pubblico diventa un problema. La manifestazione, con la prolusione della Delegata Cettina Princi Lupini e la presentazione di due nuovi soci, si è svolta con la consueta verve accademica.

Particolarmente positivi i commenti sui prodotti tipici artigianali (salumi, ricotta e formaggi), provenienti da varie zone della provincia, per mantenere ancora viva la memoria; una "conquista" l'offerta di gelatina di maiale all'aceto e al limone, ottenuta con l'adesione di un chef "esterno". Unanime la soddisfazione dei commensali, anche per il dono della "truscia" (originariamente il termine indicava un piatto fondo riempito al momento, avvolto in un ampio tovagliolo, ben annodato, oggi un banale contenitore di alluminio, coperto con la "pellicola", che mantiene però il significato di voler rinsaldare i vincoli di amicizia con i vicini) a chi - in specie gli Accademici messinesi - ha voluto portare a casa un "ricordo" concreto.

(Roberto Cuzzocrea)

## VIBO VALENTIA

### IL LOGOS DEI SAPORI

La parola scritta diventa riflessione critica sull'esistenza in tutte le sue forme. Il Tropea festival, diretto da Gilberto Floriani

e Maria Teresa Marzano, e la Delegazione presieduta dalla Delegata Ernesta Pasquale, hanno offerto una preziosa e articolata iniziativa all'insegna della difesa dei valori dell'identità culturale. Il sapere diventa sapere quando la conoscenza della tradizione diviene cultura dei prodotti del territorio e scienza dell'alimentazione. Il festival ha ospitato un congruo numero di intellettuali che, per l'occasione, è giunto a palazzo Gagliardi da tutta Italia. Letterati, filosofi, scienziati, esperti della comunicazione hanno apprezzato il calore e la peculiarità di una terra, la Calabria, custode di grandi tradizioni in ogni settore culturale. Edoardo Boncinelli, Luciano Caglioti, Massimo Cacciari, Umberto Galimberti, Carmelo Abbate, Massimo Bray, Massimo Manfredi, Stenio Solinas, Nuccio Ordine, sono stati ospiti di una serie di eventi che hanno spinto il pubblico a sperimentare nuovi linguaggi, nuove forme di riflessione e di comunicazione. L'Accademica Eleonora Cannatelli ha conversato con il filosofo Massimo Cacciari sul tema "Perché leggere": un viaggio alle radici del pensiero e una profonda analisi della parola, che "guidata dalla ragione diventa proposta di verità". L'Accademico Giuseppe Adilardi ha conversato con l'antropologo e Accademico onorario Vito Teti, autore del libro *Storia del peperoncino. Cibi, simboli e culture*



tra Mediterraneo e mondo. La collaborazione della Delegazione con una delle più importanti iniziative culturali nazionali ha prodotto la nascita di una nuova sezione del festival, denominata "Nutri-menti", per riflettere sulla storia, la mitologia, la sociologia, la filosofia e l'antropologia in relazione al cibo come veicolo di identità culturale.

Molto apprezzata la degustazione dedicata a uno dei prodotti tipici del territorio: i fagioli. La pasta denominata "fileja" è stata preparata con i fagioli di monte Poro; gli gnocchi di patate con i fagioli di Arena; la minestra di verdure del territorio con i fagioli di Ariola di Gerocarne; i fileja di grano Rosia con fagioli di Zaccanopoli e la famosa 'nduja di Spilinga. Le specialità sono state presentate nelle ciotole di terracotta prodotte dagli abili maestri vasai dell'antico paese di Gerocarne, che conserva la tradizione di un'arte vetusta quanto la Magna Grecia. La condivisione di momenti così importanti ha sottolineato il forte legame con il passato di una terra in cui il pensiero di Gioacchino da Fiore, di Telesio, di Tommaso Campanella, di Pasquale Galluppi, si incontra con i colori e i profumi di un territorio generoso.

(Eleonora Cannatelli)

## SICILIA

### SIRACUSA

#### USI E COSTUMI POPOLARI AL MUSEO DEL TEMPO

La Delegazione ha visitato Canicattini Bagni, accolta dal Sindaco Paolo Amenta, il quale aveva predisposto una visita al Museo del Tempo, con la guida dell'esperto etnoantropologo Paolino Uccello. Il Museo nasce grazie alla passione per il passato e alla difesa per gli usi e i costumi popolari di un gruppo di studiosi locali fra cui lo stesso Paolino Uccello. Un interessante e pia-

cevole viaggio, dal Medioevo al primo ventennio del secolo scorso. Quattro le sezioni espositive: il Tessuto, l'Emigrazione, la Medicina popolare e il Percorso Liberty. A seguire, il gruppo accademico si è trasferito al vicino ristorante "Il Ghiottone", dove il Sindaco, quale Presidente dell'Agenzia di Sviluppo degli Iblei, e Vice Presidente regionale di Anci Sicilia, ha tenuto la sua breve conversazione su "Il rilancio dell'agroalimentare territoriale attraverso la Federazione delle Municipalità Iblee". Quest'ultima, che si compone di 17 Comuni che aderiscono già al Gal Natiblei, copre una vasta area, che tocca tre province (Siracusa, Catania e Ragusa). "La Federazione è un sistema relazionale strutturato dei Comuni, che esplica funzioni pubbliche nella qualità di Agenzia di Sviluppo Locale, assieme agli altri soggetti costituenti, per creare modelli di sviluppo, al fine di migliorare la qualità della vita delle nostre popolazioni". "Una Sicilia che si rialza, che mette insieme i territori e le sue eccellenze, da quelle dell'agroalimentare a quelle culturali e paesaggistiche, facendole diventare un modello di sviluppo sostenibile, con l'apporto e la progettualità dal basso". Il Delegato Angelo Tamburini ha donato al Sindaco Amenta il volume accademico *I Menu del Quirinale*. È stata poi servita la cena, una sequenza di pietanze ben confezionate e presentate dal maestro di cucina Alessandro Criscione: fantasia dello Jonio (gambero marinato, caponata di pescespada, insalata di polpo, cozze gratinate, involtino di sarda, frittura di paranza); casecce mare-monti (vongole, pescespada, pistacchi di Bronte); risotto del pescatore; spigola al cartoccio; verdure gratinate; sorbetto di limone di Siracusa; cannolo scomposto. I vini: "Inzolia" e "Nero d'Avola" Igt Sicilia (Cantine Cusumano, Partinico). Il tavolo imperiale ha esaltato la convivialità rendendo partico-

larmente piacevole il simposio, che si è concluso con la consegna del guidoncino accademico e della vetrofania 2016 ad Alessandro Criscione e al suo staff. (Angelo Tamburini)



EUROPA

FRANCIA

PARIGI MONTPARNASSE

#### INAUGURATA LA NUOVA DELEGAZIONE PARIGINA

Grande è stato il successo della serata organizzata in occasione dell'inaugurazione della nuova Delegazione, che ha suscitato interesse e notevole partecipazione. Per celebrare l'evento, è stato scelto l'elegante e accogliente ristorante "Il Sorrentino", completamente riservato, situato ai piedi della Tour Eiffel, simbolo scintillante della capitale francese.

Parigi, una delle più grandi capitali europee, già esempio della gastronomia d'alto livello, si interessa sempre più alle cucine internazionali: un'ulteriore ragione per creare una seconda Delegazione, sulla celebre *rive gauche*. Un modo per divulgare, al meglio, lo spirito dell'Accademia all'estero, valorizzando la cultura della cucina italiana, attraverso le ricette tradizionali e regionali, per sconfiggere le dilaganti contraffazioni. Gli interventi positivi e garbati di alcuni Accademici all'estero, che

hanno difeso i prodotti italiani, dimostrano l'importanza, anche pratica oltre che gastronomica, della presenza dell'Istituzione un po' in tutto il mondo.

Dopo i discorsi augurali del Consigliere d'Ambasciata Domenico La Spina, che ha portato anche il saluto dell'Ambasciatore d'Italia a Parigi Giandomenico Magliano, e del Presidente Jacques Mallard dell'Académie Internationale de la Gastronomie, il Presidente Paolo Petroni ha illustrato il ruolo dell'Accademia nel mondo, sottolineando come questa si stia consolidando sempre più in Italia e in altri Paesi. Il Presidente ha poi consegnato la campana alla Delegata Laura Giovenco Garrone, inaugurando ufficialmente la Delegazione. Si è trattato di una serata speciale, dove ospiti e Accademici hanno condiviso, in un clima disteso, allegro e cordiale, una cucina raffinata, tradizionale e innovativa, preparata dallo chef e proprietario del locale, Raffaele Caso, con l'aiuto della moglie Carolina, che hanno creato un'accogliente atmosfera amalfitana. Il menu era composto da: sfogliatella napoletana alla ricotta e prosciutto; verrine di riso Venere e bianchetti; pizzetta napoletana all'uovo di quaglia e tartufo nero; mozzarella e gamberi rossi in foglie di limone; ravioli ripieni di astice blu con salsa allo zenzero; filetto di "Zeus Faber" al pistacchio di Bronte o filetto di manzo in crosta di olive taggiasche; millefoglie di verdure di stagione e pure di patate vitelotte; delizia al limone di Sorrento. Ottima la scelta del Prosecco Doc (Bolla) e dei vini, in armonia con le pietanze: Biancolella d'Ischia 2014 (Casa d'Ambra) e Sherazane 2014 (Donnafugata). (Laura Giovenco Garrone)





## VALLE D'AOSTA

### AOSTA

30 gennaio 2016

Ristorante "Cafè Quinson Restaurant" di Agostino Buillas, in cucina Agostino Buillas. ●Piazza Principe Tommaso 10, Morgex (Aosta); ☎0165/809499, cell. 355/371193; info@cafequinson.it, www.cafequinson.it; coperti 30. ●Parcheggio comodo, zona pedonale; ferie non definite; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** ostriche; crema di zucca, polvere di mocetta e olio di semi di pistacchio; crema di cavolo verza, astice selvaggio, caviale di trota, foie gras; parmentier di porri e patate, olio di noci e sale di sesamo; ravioli di pasta di semola di grano duro bio, piccione di Bresse e pruneau d'Agen, burro di panna, timo; faux tournedos di capra al ristretto di Fumin, anice stellato e coriandolo; tatin di polenta e pere martine, confettura di sambuco; insolito tiramisù; l'altro montebianco: crema di castagne e suo gelato; coulis di cachi, meringa e tegola di cioccolato.

**I vini in tavola:** Champagne; vini portati dagli Accademici.

**Commenti:** La Delegazione si è ritrovata in questo locale, elegante e rustico, accolta dalla premurosa famiglia Quinson. Dopo un aperitivo con champagne, offerto dal Delegato, e ostriche, nella cantina (con oltre 1200 referenze) in pietra a vista, gli Accademici si sono trasferiti nell'accogliente sala da pranzo per degustare i piatti previsti in menu. Il secondo antipasto propone un connubio di difficile approvazione, ma che al palato rivela un'impresvisa sensazione, confermando la maestria dello chef, ulteriormente dimostrata dal dessert montebianco. La serata prevedeva che ogni Accademico portasse un contributo di bottiglie di vino, parafrasando così la consuetudine tra amici invitati presso le proprie abitazioni. La serata si è conclusa con brevi scambi di idee e suggestioni con lo chef, nelle splendide e moderne cucine del ristorante.



## PIEMONTE

### ASTI

7 gennaio 2016

Ristorante "Osteria del Castello" di Marisa Torta, in cucina Marisa Torta. ●Piazza Castello 1, Castell'Alfero (Asti); ☎0141/214115; osteriadellacastello@hotmail.com; coperti 70+90 (all'aperto). ●Parcheggio incustodito, sufficiente; ferie da definire; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 8; prezzo dal 36 a 45 €.

**Le vivande servite:** calici di brut con insalata russa, frittatine verdi, salame cotto e crudo, pesciolini fritti; gratin di carciofi e patate o "tajarin" al sugo di arrosto o gnocchi al castelmagno; trippa in umido o farona al Passito o capretto arrosto; mousse di cioccolato o panna cotta o semifreddo alle castagne.

**I vini in tavola:** Spumante; Traminer; Nebbiolo.

**Commenti:** Cena del dopo Consulta in un accogliente locale. La cucina di Marisa è sempre una garanzia di territorialità e tradizione, eseguita con qualche estro innovativo e molta professionalità. Particolarmente graditi la famosa insalata russa, i "tajarin" e la trippa. Buoni i vini, attento il servizio.

### ASTI

29 gennaio 2016

Ristorante "La Fioraia" della famiglia Cornero, in cucina Ornella Borgo. ●Via Mondo 26, Castello d'Annone (Asti); ☎0141/401106, fax 0141/401597; info@ristorantelafloraia.it, www.ristorantelafloraia.it; coperti 50. ●Parcheggio sufficiente; ferie da definire; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** calici di brut con involtini di carne cruda e formaggetta di capra, zucca in agrodolce, culatello di Zibello, lardo, verdure in pastella, insalata russa e crochette di merluzzo; baccalà in tempura e parmentier di porri di Cerve-

re; tagliolini ai carciofi in due cotture e polvere di speck; bocconcini stufati alla Barbera vecchia su pure al burro di Baratte; sorpresa dello chef e bugie.

**I vini in tavola:** Metodo classico brut Bersano 2013 (Cantine Bersano); Roero Arneis Pescaja 2014 (Cantine Pescaja); Nebbiolo Mascarello 2012 (Poderi Mascarello); Moscato d'Asti La Galeisa (Dogliotti).

**Commenti:** Il Simposiarca Gian Paolo Boccardo ha organizzato un'appetitosa cenetta, per soli Accademici, in questo locale che, senza dubbio, figura tra i migliori della provincia. Dopo un aperitivo lauto e gustoso, il Delegato ha preso la parola per illustrare la vita dell'Accademia dell'anno precedente e ha commentato passi del Regolamento e del Codice Etico. La cena è stata gradevole, con alcuni piatti di alto livello, come l'insalata russa, gli involtini e la tenerissima carne in umido, e altri con qualche errore veniale (un po' troppo rosolati i carciofi). Piacevolissimi i digestivi artigianali! Veramente buoni i vini, in particolare l'Arneis; servizio eccezionalmente veloce, buono il rapporto qualità-prezzo. Un locale in ascesa da tenere presente e seguire!

### CIRIÈ

28 gennaio 2016

Ristorante "Ikaro dell'Air Palace Hotel" di Sergio Fumana. ●Via Torino 100, Leini (Torino); ☎011/9977777, fax 011/9973398; info@airpalacehotel.com; coperti 80. ●Parcheggio sufficiente; ferie mai; giorno di chiusura sabato a pranzo e domenica. ●Valutazione 7,8; prezzo 38 €.

**Le vivande servite:** sauté di gamberi con carciofi; tortino di carciofi con vellutata di taleggio Dop; pac-

cheri con luganega e carciofi; sottiletto con carciofi e pommes duchesse; charlotte Creole.

**I vini in tavola:** Bianco Dies 2013 (Abbazia di Novacella); Nebbiolo Langhe 2014 (Batasiolo).

**Commenti:** Il classico buon ristorante d'albergo. La sua cucina non vuole stupire il cliente ma accompagnarlo in un confortevole percorso gastronomico che, con la qualità delle materie prime, un menu di consolidata tradizione, una buona lista dei vini, un ambiente accogliente con un curato servizio professionale, soddisfa tutti i gusti e palati. Così è stato anche per la riunione conviviale sul carciofo, che ha trovato equanime consenso. Ottimi e croccanti quelli serviti nelle varie portate; interessanti le notizie sul *Cynara scolimus* fornite dai Simposiarchi; seguitissima la finale estrazione di premi a base di carciofi.

### PINEROLO

29 gennaio 2016

Ristorante "Piazza Duomo" di Trilli srl, in cucina Domenico D'Agostino. ●Piazza San Domato 44, Pinerolo (Torino); ☎0121/378484, cell. 331/4732983; info@piazadumomoristorante.it, www.piazadumomoristorante.it; coperti 60. ●Parcheggio comodo; ferie ultime 2 settimane di febbraio; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** aperitivo con pasticceria fresca salata (Antica Pasticceria Castino); girello di vitello tonnato; flan di cardi su delicata di acciughe; riso Carnaroli "Tenuta Castello" con carciofi violetti sardi; brasato di vitello della vena con purea di patate di montagna e spinaci freschi





scottati; torta Zurigo (antica ricetta Castino).

**I vini in tavola:** Brut metodo classico (Luigi Coppo); Barbera "Foravia" 2013 (Bea); Langhe Nebbiolo 2013 (Boglietti); Perdauding Passito 2010 (Negro).

**Commenti:** Si chiama "Piazza Duomo" ma è a Pinerolo ed è stato aperto nell'autunno del 2014. Sale accoglienti, ambiente elegante, il ristorante propone piatti del territorio con alcune interessanti "contaminazioni". Per la prima riunione conviviale, i Simposiarchi Marco Brighenti e Luca Forzato hanno chiesto allo chef un menu che potesse esprimere al meglio le caratteristiche della cucina. Il risultato è stato apprezzato, anche se uno degli antipasti (il flan di cardi) ha sollevato qualche perplessità, mentre nel brasato eccedeva il sentore di vino; buono il risotto ai carciofi e ottima la presentazione di tutti i piatti. Per finire, non poteva mancare la torta Zurigo, preparata secondo l'antica ricetta del grande pasticciere pinerolese Giuseppe Castino.



## LIGURIA

**ALBENGA  
E DEL PONENTE LIGURE**  
27 gennaio 2016

Ristorante "Osteria dei Leoni" di Roberto De Paolo, in cucina Roberto De Paolo. ●Vico Avarenna 1, Albenga (Savona); ☎0182/51937; robertodepaolo2006@libero.it, www.osteriadeileoni.it; coperti 50+20 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie novembre; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate American Express, CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** insalata di verdure di stagione con aringhe affumicate, frutta secca, salsa all'aneto; risotto Carnaroli mantecato alla birra con porri di Albenga; salmone selvaggio con patate al cartoccio e zabaione alla birra; torta di mele con crema aromatizzata alla birra. Citrus, Winja 25, Harmalu, birre arti-



giani del birrifico El Issor di Sassello (Savona); Pils, birrifico Henquett di Ovada (Alessandria).

**Commenti:** La prima riunione conviviale del 2016 è stata dedicata alla scoperta delle birre artigianali italiane. Il menu, espressamente concepito dal Delegato con la collaborazione del capo cuoco Roberto De Paolo, si è ispirato ai piatti del Nord, da accompagnare con buona birra. La tradizione birraria italiana è molto importante e presente da molti secoli. L'ambiente piacevole e la buona esecuzione dei piatti hanno fatto sì che la riunione conviviale sia stata gradita agli Accademici. Ottime le birre in accompagnamento. Servizio corretto per una bella serata che dovrebbe essere la prima di una serie con birre regionali del Nord Italia da abbinare ai piatti tipici delle rispettive aree. Un altro modo per conoscere e apprezzare le varie anime della cultura gastronomica italiana.

**GENOVA**  
18 gennaio 2016

Ristorante "Scalvini" di Roberto Villa e Roberta Cumerlotti, in cucina Roberto Villa e Roberta Cumerlotti. ●Piazza Pontedecimo 28 r, Genova; ☎010/7855218; info@ristorantescalvinipontedecimo.com, www.ristorantescalvinipontedecimo.com; coperti 50. ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura sabato a pranzo e lunedì sera. ●Valutazione 7,8; prezzo 50 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** tartare scottata su schiacciata di patate e funghi; ravioli di gallinella con sugo di funghi in bianco; filetto di pescato in crosta di pistacchi e cipolla di Tropea; semifreddo alla vaniglia con cioccolato caldo e fragole.

**I vini in tavola:** Prosecco Doc (Valdobbiadene); Arneis Serra Lupini 2012 (Angelo Negro).

**Commenti:** Il ristorante, ultimo nato di casa Scalvini, dal 1890, ha aperto, nel suo giorno di chiusura, per la riunione conviviale della Delegazione. È ora specializzato nei piatti di pesce, ma è stato a lungo conosciuto più come pasticceria: questa continua la sua attività in locali contigui, eccellendo ambedue nelle specialità liguri. La cena è stata preceduta da un interessante intervento da parte della dottoressa Camilla Orlando, ricercatrice universitaria specializzata in Scienze dell'alimentazione, sulla "Dieta mediterranea", un tema su cui spesso si crede di essere molto informati ma che, invece, ha arricchito tutti gli Accademici e i numerosi ospiti. Anche grazie alle nuove indicazioni apprese, è stato forse maggiormente apprezzato il menu di pesce di tutto rispetto, ricco di colori e sapori.

**RIVIERA DEI FIORI**  
5 febbraio 2016

Ristorante "Piombo" di Rosanna Boero. ●Via Roma 16, Isolabona (Imperia); ☎0184/208124; coperti 30. ●Parcheggio insufficiente; ferie da giugno a settembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,5; prezzo 55 €.

**Le vivande servite:** panzerotti di verdure; frittelle di merluzzo e spinaci; baccalà mantecato con patate; coda di stoccafisso ripiena; fagioli in umido con interiora di merluzzo; gelato di crema, arancia e Gran Marnier; tortino di cioccolato.

**I vini in tavola:** Rossese di Dolceaqua superiore di varie aziende (Caldi; Ka Manciné; Maccario; Dringerberg).

**Commenti:** Una serata tutta a base di merluzzo, secondo quella che è ormai diventata una tradizione della Delegazione. Il tutto annaffiato esclusivamente con i migliori Rossese della zona. Degni di nota i "barbagiùai" (panzerotti di verdure, tipici del-

l'estremo Ponente Ligure) e il "brandacuiòn" (baccalà mantecato con olio e patate), specialità ligure-provenzale. Stupefacenti i fagioli con le interiora di merluzzo (bieletti), piatto poverissimo d'un tempo, oggi riproposto ma con la ricetta rigidamente tradizionale. Il piatto forte della serata è stata sicuramente la coda di stoccafisso ripiena, antica e delicata ricetta che oggi si può gustare solo in pochissimi e privilegiati ristoranti, realizzata cucinando lo stoccafisso con un ripieno di ricotta, uova, spinaci e polpa del pesce, vino bianco e alloro, in umido per circa un'ora. Del resto l'osteria apre soltanto nelle stagioni più "adatte" per gustare stoccafisso e baccalà: d'estate la cucina è chiusa!



## LOMBARDIA

**ALTO MANTOVANO  
E GARDA BRESCIANO**  
27 gennaio 2016

Trattoria "La Rosa" di Marino Damonti, in cucina Marino e Donatella Damonti. ●Via San Giuseppe 12, Lonato del Garda (Brescia); ☎030/9131563; coperti 50-60. ●Parcheggio scomodo; ferie 15 giorni a gennaio, agosto; giorno di chiusura sabato a pranzo e dalla domenica sera al giovedì. ●Valutazione 7,4; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** salmone tiepido in olio extravergine di olive del Garda con crostini di pane; polenta con baccalà; cappasanta con porri e scalogno; risotto con cappelletti, erbe aromatiche e funghi porcini in brodetto di scampi; tagliolini con calamaretti e bottarga di muggine; granchi in umido; vongole veraci in brodetto; gamberoni saltati in padella alla grappa; sorbetto; mousse di crema con fragole all'aceto balsamico, Recioto e grappa.

**I vini in tavola:** Chardonnay della casa.

**Commenti:** Serata spumeggiante in uno storico e piacevole locale dall'ambiente familiare, con le pareti affollate di foto delle celebrità dello



LOMBARDIA segue

spettacolo e della politica che hanno frequentato il locale. La filosofia del patron Marino Damonti e della signora Donatella, che lo coadiuva egregiamente, si basa sull'elaborazione di piatti particolarmente curati, che diventano caratteristici del locale e che vengono offerti con un menu fisso, accompagnati da un pregevole Chardonnay, che Marino seleziona personalmente e che mesce in caraffa. Ottimi gli antipasti, con menzione per il salmone affumicato in proprio, e molto apprezzati i secondi di pesce ben equilibrati nei sapori. La serata si è conclusa con la visita alla cantina, dove Marino custodisce una collezione di grappe tra le prime in Italia e uno spettacolo di magia con cui il poliedrico Marino ha salutato la Delegazione.

## ALTO MILANESE 19 gennaio 2016

Ristorante "Marconi 19" di Domenico Vozzi, in cucina Fabio e Marco. ●Viale Marconi 19, Parabiago (Milano); ☎0331/1354118, cell. 338/8720248, 338/9134580; [ristorantemarconi19@gmail.com](http://ristorantemarconi19@gmail.com), [www.ristorantemarconi19.it](http://www.ristorantemarconi19.it); coperti 40. ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,1; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** affettato misto all'italiana con sottaceti, capesante con asparagi, involtino di spada con provola fumé; risotto al nero di seppia; paccheri al profumo di mare; branzino agli agrumi; filetto di manzo al pepe o con gorgonzola e noci.

**I vini in tavola:** Pinot nero Igt; Cabernet Igt (entrambi Cantina S. Osvaldo, Loncon di Annone).

**Commenti:** Ristorante neo...nato, come il 2016, e con tanta voglia di fare. Il patron Mimmo, che ha da tempo esperienza di ristorazione, ha deciso di partire in proprio cimentandosi nella gestione di un ambiente piccolo ma accogliente. Lo chef è abituato alla preparazione di classici piatti mediterranei sia di terra sia di mare e ne ha dato prova nella riunione conviviale, proponendo vivande alternate ma complementari. Il servizio ai tavoli è riservato a Mimmo che, insieme alle portate, scambia volentieri due parole con i commensali. I commenti si sono allineati su un giudizio discreto, con l'augurio di una progressiva crescita. La cena, di carattere operativo per gli Accademici, come ogni inizio d'anno, è servita a sviluppare il programma 2016, te-



nendo sempre presenti le linee guida e le finalità dell'Accademia.

## CREMONA 14 gennaio 2016

Ristorante "Osteria degli Archi" di Emanuele Mosconi, in cucina Emanuele Mosconi. ●Corso XX Settembre 14, Cremona; ☎0372/080033; [osteriadegliarchi@fastpiu.it](mailto:osteriadegliarchi@fastpiu.it); coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie seconda e terza settimana di agosto; giorno di chiusura martedì e mercoledì a pranzo. ●Valutazione 6,6; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** caprese sbagliata; culatta con giardiniera, battuta di filetto di manzo; risotto ai carciofi; arrosto di spalla di vitello; galletto con peperoni; piatto a sorpresa; panna cotta al pistacchio.

**I vini in tavola:** Barbera del Monferato (Agricola Sulin); Pinot nero (Elena Walch).

**Commenti:** Il locale è situato nel centro cittadino, alle spalle della Cattedrale, gestito dal giovane cuoco Emanuele Mosconi, la cui formazione arriva dalla Francia e dalla celeberrima scuola di Bocuse. Il menu è una rivisitazione di alcuni piatti tradizionali. La caprese sbagliata è fatta da una base di pane carasau, dove vengono adagiate fette di mozzarella di bufala e pomodorini confit, sormontata da altro pane carasau, il tutto condito con olio extravergine: il piatto è gustoso. La battuta di manzo, condita con senape di Digione, è stata apprezzata da tutti i commensali. Il risotto ai carciofi è risultato leggermente scotto e con poco gusto. Per quanto riguarda i secondi, una nota di merito va al piatto a sorpresa, che consisteva in uno spezzatino di pernice con catalogna.

## LARIANA 21 gennaio 2016

Ristorante "Tarantola" della famiglia Tarantola, in cucina Vittorio Tarantola. ●Via della Resistenza 29, Appiano Gentile (Como); ☎031/930990, fax 031/891101; [info@ristorantetarantola.it](mailto:info@ristorantetarantola.it), [www.ristorantetarantola.it](http://www.ristorantetarantola.it); coperti 150+60 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 1° - 15 gennaio; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 8,2; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** merluzzo con cremoso di mais; ombrina e mazzancolle al vapore con timo, limone, carciofi, sedano bianco e passata di toscanelli; crudo di manzo con fonduta di broccoli, puntarelle e trevisana tardiva e croccante di segale e parmigiano; risotto con zucca gialla, bietole, lenticchie e caldarroste; morbido di vitello all'olio con lattuga, scarola e topinambur; mele caramellate con crumble di mandorle e gelato all'olio nuovo; pralina di cioccolato fondente all'olio extravergine.

**I vini in tavola:** Brut rosé (Radegonda); Vintage des Anges (Cantina Santa Croce); Brigante rosso (La Costa); Pinodisè (Contadi Castaldi).

**Commenti:** Cosa sarebbe la cucina italiana senza l'olio? Quello extravergine di oliva, ovviamente; l'oro liquido particolarmente fragrante e saporigo, subito dopo la frangitura. Per tale motivo la Delegazione ha deciso di organizzare una riunione conviviale-convegno sull'olio nuovo 2016. Grazie alla preziosa e competente collaborazione degli Accademici Biagio Giancola e Rocco Lettieri e fidando nella bravura e curiosità dello chef Vittorio Tarantola, l'intera cena si è basata su piatti caratterizzati dal prezioso prodotto e sulla degustazione degli oli in abbinamento. Splendido il risultato e interessanti le relazioni;

ottima la cucina di Vittorio, con una particolare menzione per il morbido di vitello all'olio e per gli antipasti. Eccellente l'abbinamento delle mele caramellate con gelato all'olio nuovo.

## LODI 22 gennaio 2016

Ristorante "Osteria del mercato" della famiglia Gasparini. ●Via Giuseppina Streponi 3, Lodi; ☎0371/1905279; [osteriadelmmercato@infogaspa.it](mailto:osteriadelmmercato@infogaspa.it); coperti 30. ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura sabato a pranzo. ●Valutazione 6,9; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** salami, frittata rognosa, giardiniera, nervetti, fagioli con cipolle; trippa della tradizione; scaglie di grana; tortionata.

**I vini in tavola:** Gutturino frizzante (Poggiarello); Solarò passito (Podere San Pietro).

**Commenti:** Tradizionale riunione conviviale di inizio anno, dedicata alla trippa, il piatto che accompagna la festa di S. Bassiano, patrono di Lodi. Osteria vicina alla centrale piazza del Mercato, che da circa un anno ha trovato una gestione appassionata da parte della famiglia Gasparini. Mamma e papà in cucina e figli in sala, per una clientela in maggior parte giovane, grazie anche ai prezzi contenuti. Lodevole l'impegno nell'attendersi a ricette tradizionali e nell'attenzione ai dettagli: pani e grissini fatti in casa, piatti caldi quando serve, pasta fresca fatta quotidianamente. Nel ricco antipasto, buona la frittata e la varietà delle verdure. Interessante la selezione di salami diversi. Buona la trippa, un po' penalizzata da fagioli poco cotti. Rustica, ma buona, la tradizionale tortionata.

## PAVIA 4 febbraio 2016

Ristorante "Peo" di Peo, in cucina Peo. ●Viale Vittorio Emanuele 39, Pavia; ☎0382/52849, cell. 335/5433723; [ristorantepeo@libero.it](mailto:ristorantepeo@libero.it), [www.ristorantepeo.it](http://www.ristorantepeo.it); coperti 100+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** ravioli di Peo; risotto con pistilli di zafferano mantecato al midollo; filetto in crosta con uva rosada; carciofi al forno e patate; torta storica di Peo al cioccolato.



**I vini in tavola:** Prosecco (Rouse-do); Nebbiolo d'Alba (cascina Dogliutti, Nizza Monferrato); Malvasia Oltrepò Pavese (Giorgi).

**Commenti:** La Delegazione ha scelto di aprire il nuovo anno in un ristorante che da tempo non era più stato visitato. Peo è un ristoratore e cuoco pavese fra i più noti che, negli anni, ha operato in sedi diverse. Attualmente il suo ristorante è contiguo all'hotel Moderno, in prossimità della stazione ferroviaria. Nel tempo ha cambiato luoghi ma non la buona qualità in cucina e, soprattutto, la sua capacità di rapportarsi con i commensali per farli sentire a loro agio. Gli ambienti del ristorante sono di tipologie diverse: vanno da una sala riservata a gruppi non troppo numerosi, elegante ma eccessivamente improntata al nero, a più ampie sale in locali sotterranei con volte di mattoni, al classico spazio destinato a singoli tavoli. Complessivamente una struttura gradevole.



## TRENTINO - ALTO ADIGE

**BRESSANONE**  
28 gennaio 2016

**Ristorante "Fink" della famiglia Fink, in cucina Antonia Fink.** ●Portici Minori 4, Bressanone (Bolzano); ☎0472/834883, fax 0472/835268; info@restaurant-fink.it, www.restaurant-fink.it; coperti 62. ●Parcheggio zona pedonale; ferie variabili; giorno di chiusura martedì sera e mercoledì. ●Valutazione 7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** antipasto misto di cervo nostrano dalla Valle di Luison: salame con rafano ai mirtilli rossi, prosciutto con crauti rossi, consommé con gnocchetto al cervo; zuppa di vino Silvaner alla Val d'Isarco con crostini; classico "Gröstel" sudtirolese: rosticciata di manzo e patate con insalata di cappucci; Scheiterhaufen: sformato a base di pane e mele con gelato di verbena citronella.

**I vini in tavola:** Chardonnay bio 2013 (Stachelhof); Pinot nero Meczan 2013 (Hofstätter).

**Commenti:** La seconda visita a uno dei più rinomati ristoranti della Val d'Isarco ne ha purtroppo registrato un netto calo di qualità. Malgrado gli sforzi del Simposiarca Matteo Valdemarin, che intendeva organizzare un menu improntato alla cucina del riso, in un locale che fa della fedeltà alla tradizione una bandiera, il risultato è stato deludente. Ottimo l'antipasto, con un favoloso gnocchetto al fegato di cervo; sbagliata la zuppa di vino, con l'aggiunta arbitraria di panina che ne smorzava la necessaria sapidità; anonimo e senza gli indispensabili profumi il Gröstel; stravolto dall'uso di pan brioche, al posto del pane raffermo, e servito a temperatura ustionante lo Scheiterhaufen, accompagnato da un gradevole gelato. Duole anche notare una certa sciattezza nel servizio: il vino rosso è stato versato nei calici senza possibilità di assaggio e senza visione alcuna della bottiglia. Il conto è apparso esagerato per piatti che dovrebbero essere "poveri" e per i vini modesti.



## VENETO

**ROVIGO-ADRIA-CHIOGGIA**  
**ALTO VICENTINO**  
6 febbraio 2016

**Ristorante "El Gato" della famiglia Bissacco, in cucina Karen Boscolo Meneguolo.** ●Corso del Popolo 653, Chioggia (Venezia); ☎041/400265; info@elgato.it, www.elgato.it; coperti 80+40 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie 10 giorni a gennaio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,5; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** frittura di seppie e moleche con castraure di Sant'Erasmo (piccoli carciofi); zuppa di pesce in broeto; risotto con zotoli; strozzapreti con triglie e zucca; branzino al sale con verdure di stagione; seppie in covacci; frittelle di riso con crema; galani.

**I vini in tavola:** Prosecco brut millésimato (Bellenda); Manzoni bianco Pedevenda 2013 (Ca' Lustra); Santa Maddalena 2014 (C.P. San Michele Appiano); Nero Musqué (Zanovello).

**Commenti:** La prima riunione conviviale dell'anno è stata dedicata alla consegna del Diploma di Buona Cucina, abbinata all'incontro con la Delegazione dell'Alto Vicentino, che ha partecipato numerosa al pranzo. Presenti anche il Vice Presidente Vicario Severino Sani e il Delegato di Ferrara Luca Padovani. Ancora una volta il ristorante si è superato, tanto più in quest'occasione in cui i commensali erano in numero rilevante. Il menu, allestito dai Simposiarchi Giorgio Vianelli e Mario Stramazzone, è stato apprezzatissimo e gli applausi finali allo staff sono stati particolarmente calorosi. Tutti i piatti sono stati di notevole livello e così anche i vini e il loro abbinamento, a conferma dell'eccellenza di questa cucina nelle preparazioni tradizionali del territorio.

**TREVISO**  
22 gennaio 2016

**Ristorante "Eccellentissimo" della famiglia Andrighetto, in cucina Elvis e Manuel.** ●Via Revellino 17, Motta di Livenza (Treviso); ☎0422/861960; eccmo@libero.it, www.eccmo.it; coperti 90+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 2 settimane ad agosto; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7; prezzo fino a 35 €; carte accettate American Express, CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** polpette e frittate; salsiccia, formaggio e polenta; sopa coada mottense; radicchio di campo, "sossoli" e fagioli; torta "Contarina".

**I vini in tavola:** Verduzzo spumante extra dry; Cabernet Sauvignon Doc Venezia; spumante Il Moschello (tutti Cantina Capo di Vigna, Lunardelli, Motta di Livenza).

**Commenti:** Pregevoli le polpette proposte tra gli antipasti, così come la polentina morbida con salsiccia e sal-

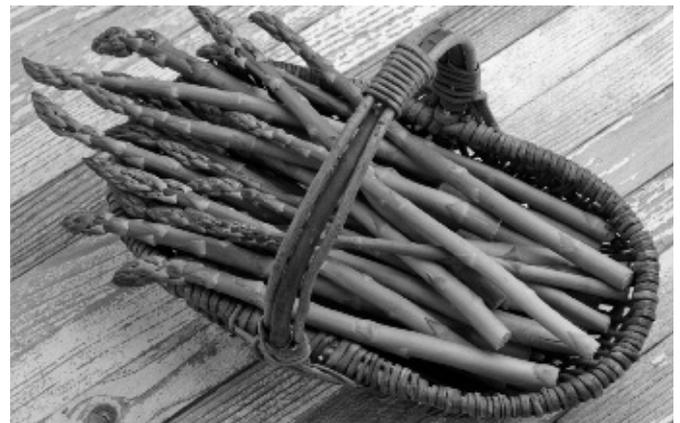
sa di formaggio; meno gradevoli i trancetti di frittata serviti pressoché freddi. Il piatto forte - la sopa coada alla mottense - se da una parte ha fatto ben riconoscere gli ottimi cappone e gallina lessi era, per converso, di scarsa consistenza, a causa di una troppo breve permanenza in forno, e il brodo era appena tiepido. Apprezzati il radicchio di campo con sossoli (fettine piccole e sottili, saltate in padella) di lardo e fagioli: un'indovinata rivisitazione di un classico piatto della tradizione contadina. Modesta la torta, anche se frutto di una cultura del "riuso" molto presente nella zona. Apprezzabili i vini del territorio. Il locale, simpatico e accogliente, è la curata ristrutturazione di un'antica locanda del paese, e testimonia la storia e l'evoluzione dei costumi e delle abitudini conviviali dei mottensi.

**TREVISO**  
**BELLUNO-FELTRE-CADORE**  
11 febbraio 2016

**Ristorante "Agriturismo Al Sile" della famiglia Rossi, in cucina Silvia e Massimo Rossi.** ●Via Cornarotta 34, Santa Cristina di Quinto di Treviso (Treviso); ☎0422/477102, anche fax, cell. 334/6654112; info@agriturismoalsile.com, www.agriturismoalsile.com; coperti 100. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie agosto; giorno di chiusura dal lunedì al giovedì. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate nessuna.

**Le vivande servite:** brodo di cappone; lardo della casa; radicchio in pinzimonio, in agrodolce e in pastella con salame e sopressa; radicchio e fagioli; risotto con radicchio; anitra e faraona arrosto; radicchio ai ferri e condito; dolce al radicchio e dolcetti caramellati.

**I vini in tavola:** Glera Igt Veneto; Clinton; Cabernet Franc Igt Veneto; Mosto Misto (tutti vini della casa).





VENETO segue

**Commenti:** Agriturismo gestito da due generazioni della famiglia Rossi. Il capostipite, ancora saldamente al comando in sala, e la moglie ai fornelli, coadiuvati da figli e nuore. Quanto offerto ai clienti è di produzione aziendale: radicchio rosso di Treviso, asparagi e altre verdure, ma anche pollame e insaccati. Ottimi i piatti, sia per la qualità dell'esecuzione sia per quella della materia prima. Particolare menzione meritano l'arrosto di anatra e faraona e il risotto al radicchio. Interessanti gli antipasti, per le diverse declinazioni di radicchio rosso di Treviso, gradevoli i dolci.

## TREVISO-ALTA MARCA 18 febbraio 2016

Ristorante "Casa dello Spiedo" di Massimo Foltran e Gabriel e Giuliana Fontana, in cucina Massimo Foltran e Gabriel Fontana. ●Via Marconi 23, Pieve di Soligo (Treviso); ☎0438/83000, anche fax; info@locandalacasadelospiedo.it, www.locandalacasadelospiedo.it; coperti 40+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 10 giorni dopo Ferragosto; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte tranne American Express.

**Le vivande servite:** crostini con milza e fegatini di pollo; cuori di radicchio e carciofi fritti; barboi (sottogola) lessi di manzo con cren e purea; tagliatelle fatte in casa con la pita vecchia; pancettone e ossoccolo di maiale allo spiedo; erbe cotte; carciofi in teca; radicchio di campo con lardo soffritto; crostata alla marmellata di prugne e bignè alla crema.

**I vini in tavola:** Prosecco brut Docg (azienda La Farra); Prosecco tranquillo 2014 Doc (Cantina Villa Maria); Cabernet Franc 2014 Doc (Cantina Foltran); Marzemino passito 2014 (azienda Liessi).

**Commenti:** La Delegazione, al completo, si è raccolta in un piccolo locale della pedemontana trevigiana, che propone piatti della più vera tradizione del territorio, con l'utilizzo di prodotti di primissima scelta. Il Consulatore Toni Zanin, insieme al titolare e chef Massimo Foltran, ha saputo realizzare un convivio perfetto, con piatti che hanno ricevuto i massimi consensi. Degne di nota le tagliatelle fatte in casa e condite con l'utilizzo della gallina, cotta prima in tegame con tutti gli odori e verdure. Le carni, il pancettone e l'ossoccolo del maiale, cotte lentamente sullo spiedo per molte ore, sono apparse molto

saporite, tenere e al giusto punto di cottura. Durante la cena, il professor Giomo, esperto nelle analisi sensoriali, ha svolto un interessante intervento sui criteri da seguire per poter contare sulla veridicità oggettiva di qualsiasi valutazione gastronomica. La consegna del guidoncino, ampiamente meritato dallo chef Foltran, è stata la giusta conclusione di questa serata perfettamente riuscita sia sotto l'aspetto culinario sia culturale.

## VERONA 28 gennaio 2016

Ristorante "Al Galo" di Moira Corbellari, in cucina Giuseppe Andrioli. ●Via Cavour 9, Colognola ai Colli (Verona); ☎0456/151631; coperti 25. ●Parcheggio comodo; ferie Pasqua, Ferragosto e Natale; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** giardiniera e affettati; carne di manzo cruda con scaglie di grana; tagliatelle alla lepre; tortelli al monte veronese; tagliata di manzo; fiorentina; patate al forno; tiramisù; galani.

**I vini in tavola:** Durello (Fongaro); Chianti Rufina Riserva 2012 (Nipozzano); Recioto.

**Commenti:** Il convivio, dedicato al bilancio 2015, si è svolto presso una caratteristica trattoria dell'Est veronese. La proprietaria ha accolto gli Accademici nella saletta che un tempo era la cantina del locale. Una tavola splendidamente apparecchiata e resa ancor più stuzzicante dalle tradizionali abbondanti porzioni. Il cuoco della trattoria, specializzato in piatti dedicati alla carne, ha servito, tra gli altri, un'eccellente e saporita

tagliata di manzo. Il perfetto abbinamento con i vini ha garantito, fin dal primo sorso, l'ottima riuscita della cena. Gli Accademici hanno dato un giudizio altamente positivo, sia al servizio sia alla qualità dei cibi.



## FRIULI - VENEZIA GIULIA

### GORIZIA 10 febbraio 2016

Ristorante "Vecchie Province" della famiglia Dilena dal 1985, in cucina Cristiano Dilena. ●Via P. Zorutti 18, Mossa (Gorizia); ☎0481/808693, dilena.cristiano@gmail.com; coperti 60. ●Parcheggio scomodo; ferie 15 giorni a settembre; giorno di chiusura domenica sera, lunedì e martedì. ●Valutazione 7,4; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** baccalà mantecato; risotto alla rosa di Gorizia e aringa; spaghetti di magro con pinoli e uvetta; aringa con cipolla; aringa grigliata al burro e aceto; baccalà secondo la tradizione dei frati della Castagnevizza; strucolo in straza; strudel di mele; gnocco dolce.

**I vini in tavola:** Bianco della casa.

**Commenti:** Anche quest'anno numerosi Accademici si sono trovati per la tradizionale cena delle Ceneri. Il locale scelto è una caratteristica trattoria, gestita da molti anni dalla



famiglia Dilena. Il Delegato Roberto Zottar ha dato il benvenuto e, dopo un breve intervento riguardo al mangiar di magro in questo periodo dell'anno, ha introdotto Giuliano de Biasio, Accademico della Delegazione, che ha tenuto un'interessante relazione sui pesi e misure del territorio utilizzati prima del 1876, anno in cui il governo austroungarico introdusse il sistema metrico decimale. I piatti proposti sono stati fedeli alla tradizione, seppure con qualche piccolo adeguamento ai gusti attuali. Particolarmente apprezzati i secondi piatti, baccalà e aringhe.

### UDINE 12 febbraio 2016

Ristorante "Trattoria da Miculan" della famiglia Riccato, in cucina Juri Riccato. ●Piazza Libertà 16, Tricesimo (Udine); ☎0432/851504; info@trattoriamiculan.com, www.trattoriamiculan.com; coperti 40. ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** baccalà mantecato; aringa con cipolla e "ratti"; vellutata di vongole e gamberoni; baccalà alla vicentina con polenta; contorni di stagione; semifreddo al mandarino.

**I vini in tavola:** Friulano 2014 (Roberto Picech); Merlot 2014 (Ermacora).

**Commenti:** Per l'incontro quaresimale, la Delegazione si è riunita presso questa rinomata trattoria dei primi del 1900, situata sulla vecchia piazza del mercato, che dispone di due sale da pranzo con al centro il classico "fogolâr". Prima della riunione conviviale, è stata presentata la nuova Accademica Silvana Severini. Per la cena, i Simposiarchi hanno curato una proposta di "classici" della tradizione. Molto apprezzati il baccalà mantecato, realizzato in maniera magistrale, e la vellutata di vongole e gamberoni. Meno l'aringa, forse servita troppo fredda. Delusione unanime per il baccalà alla vicentina, troppo liquido e insipido, presentato sopra un letto di polentina a formare un amalgama poco appetibile. Decisamente indovinato l'abbinamento con due ottimi vini friulani. Servizio efficiente.





## EMILIA ROMAGNA

### BOLOGNA

9 febbraio 2016

Ristorante "Biagi" di Fabio Biagi, in cucina Fabio Biagi. ●Via Saragozza 65, Bologna; ☎051/4070049, cell. 335/382020, 335/7228360; ristorantebiagi@hotmail.com, www.ristorantebiagi.it; coperti 90+70 (all'aperto). ●Parcheggio sufficiente; ferie non definite, giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,4; prezzo fino a 35 €.

**Le vivande servite:** crescenta, salumi e parmigiano; tortellini in brodo; lasagne; gelato; sfrappole; tagliatelle fritte; tortelloni dolci ripieni di crema; raviole ripiene di marmellata; raviole ripiene di crema; castagnole; ciambella; biscotti ricoperti di cioccolato.

**I vini in tavola:** Pignoletto frizzante Docg; Barbera Doc; Pignoletto spumante (tutti Cantine Tizzano).

**Commenti:** Nella nuova sede, la Delegazione ha ritrovato i sapori della tradizione bolognese e di Casa Biagi. I sapori di una volta erano racchiusi in una crescente calda e fragrante, che ha superbamente aperto il convivio organizzato dal Simposiarca Gabriele Forni, e nella perfetta lasagna bolognese che, con il tortellino in brodo (perfetti la fattura e il ripieno, forse un po' troppo saporito il brodo), hanno caratterizzato la serata. Il martedì grasso è stato poi degnamente onorato da una miriade di dolci di Carnevale e dal sempre gra-

dito gelato alla crema di Biagi. Oltre 50 tra Accademici e amici hanno salutato l'ingresso della nuova Accademica Sabrina Neri, che ha perfettamente coronato il convivio di apertura del 60° anno della Delegazione, a conferma della sua vitalità e dinamicità.

### CARPI-CORREGGIO

25 gennaio 2016

Ristorante "Trattoria Casali" di Roberto e Grazia Casali, in cucina Roberto Casali. ●Via Roma 80, San Martino in Rio (Reggio Emilia); ☎0522/698312, anche fax, cell. 348/7394324; coperti 45. ●Parcheggio comodo; ferie 2 settimane centrali di agosto; giorno di chiusura sabato e domenica. ●Valutazione 7,52; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** stuzzichini di ciccioli e gnocco; cappelletti in brodo sorbire; tortelli di verdura verde; tortelli di radicchio di Chioggia; arrosto di coniglio; vitello tonnato; carciofi trifolati e cipolline in agrodolce; zuppa inglese; stracchino della duchessa rivisitato.

**I vini in tavola:** Belgioioso; Lambrusco di Sorbara; Nero di Corte (tutti Cantina di San Martino in Rio).

**Commenti:** Nella missione dell'Accademia è insito il visitare anche semplici trattorie storiche esistenti da tempo, spesso situate in paesi del territorio e non nelle principali cittadine. È questo il caso della "Trattoria Casali", gestita dalla stessa famiglia, che ha sede nello stesso luogo da oltre 50 anni. I locali ora sono stati rinnovati in uno stile leggermente "minimalista", che forse non è il più idoneo a una trattoria tradizionale ma che, comunque, ha un'aria di pulizia, mentre la cucina è ovviamente tradizionale e la gestione familiare.

### CERVIA-MILANO MARITTIMA

21 gennaio 2016

Ristorante "Sale Grosso" di Capucci, Cenni, Farneti, in cucina Giuliano Massa. ●Viale 2 Giugno 15, Milano Marittima (Ravenna); ☎05440971538, locandasalegrosso@libero.it, www.ristorantesalegrosso.milanomarittima.it; coperti 60. ●Parcheggio comodo; ferie 15 giorni a novembre; giorno di chiusura dal lunedì al giovedì (ottobre-maggio). ●Valutazione 8,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** cappuccino di zucca con scaglie di baccalà, spuma di peperoni e olio alle noci; canocchie al sale grosso; spaghetti alle vongole con bottarga di muggine; passatelli asciutti alle canocchie; tagliatelle al grano saraceno con seppia, puntarelle e colatura di alici; sardoncini scottadito; fritto di paranza; sorbetti limone e caffè.

**I vini in tavola:** Ronco del Re Sauvignon blanc 2007 (Castelluccio); Sangiovese superiore Ceregio 2014 (Fattoria Zerbina); Langhe Doc 2014 (Ceretto, Alba).

**Commenti:** La Consulta di Delegazione si è ritrovata in questo locale, a Milano Marittima, nelle immediate vicinanze del porto canale di Cervia. L'ambiente accogliente, dove predomina il bianco, e l'ospitalità dei proprietari hanno creato il giusto clima per delineare i programmi della Delegazione e, nel contempo, assaporare le specialità della casa. Gusti ricercati ma non estremizzati, accompagnati da apprezzabili vini; cura nella scelta delle materie prime. Nel complesso, l'impressione è stata soddisfacente. Rapporto qualità-prezzo nella media.

### IMOLA

22 gennaio 2016

Ristorante "Calma e Gesso" di Gabriele Giberti, in cucina Pierluigi Trerer. ●Via Venezia 7, Imola (Bologna); ☎0542/850709, cell. 347/0369655; calma.gesso@gmail.com; coperti 30. ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura domenica e festivi. ●Valutazione 7; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** antipasto dell'Artusi, affettati di Romagna con piadina e squacquerone al sale di Cervia; tortelli di ricotta al ragù

d'anatra; garganelli prosciutto e scalogno; pollastro alla cacciatora; zuppa inglese.

**I vini in tavola:** Albana di Romagna Docg (Monticino Rosso); Dogheria, Rubicone Igt Pinot bianco; Prugneto, Sangiovese superiore Romagna Doc; Bradamante, bianco da uve stramature (Podere dei Nespoli).

**Commenti:** L'appuntamento conviviale, tradizionalmente dedicato al resoconto dell'attività svolta nell'anno passato e al programma di quello in avvio, si è svolto in una piccola osteria, nata circa un quadriennio fa nei locali di un ex panificio. Il convivio, iniziato nel ricordo di Umberto Cenni e Gianni Mita, è stato presentato dal Simposiarca Pier Francesco Maria Cenni, che aveva curato la composizione del menu. Il maggior gradimento ha riguardato il piatto dei tortelli con l'inusuale abbinamento di un ottimo e abbondante ragù d'anatra. Piacevoli i salumi, ben affiancati da un delicato squacquerone. Buona la pasta dei garganelli, piatto tipico di Imola. Nel pollastro alla cacciatora c'è spazio per ulteriori passi in avanti in tema di sapore e di consistenza. Buona la zuppa inglese. La Delegazione, dopo aver dato il benvenuto alla nuova Accademica Paola Tampieri, ha espresso il plauso al cuoco Pierluigi e al gestore responsabile di sala Gabriele.

### RAVENNA ROMEA

27 gennaio 2016

Ristorante "Usteri di du canton" di Michele Marzano, in cucina Michele Marzano. ●Via Piangipane 6, Camerlona di Ravenna (Ravenna); ☎0544/523207, cell. 328/0783341; m.marzano@hotmail.it, www.ristoranteusteridi2canton.com; coperti 90. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie tutto il mese di luglio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,4; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** crostini misti; cappelletti in brodo; stinco di vitello; coniglio e agnello al forno; contorno di cavolfiore gratinato; spinaci e patate al forno; dolce di tortelli fritti ripieni con marmellata e con crema.

**I vini in tavola:** Müller Thurgau (Cantina Kossler, San Paolo Appiano); Lacrima di Morro d'Alba (Cantina Velenosi, San Marcello).

**Commenti:** La serata conviviale, all'insegna di piatti sani e genuini, è stata apprezzata dagli Accademici



EMILIA ROMAGNA segue

per le portate preparate dallo chef Michele Marzano. Maggiore gradimento per i secondi, costituiti da coniglio e agnello al forno, per i contorni e per i dolci, mentre il servizio ha avuto una valutazione appena sufficiente, causa una certa carenza, pur con diverse presenze attive, tra i tavoli. Probabilmente il problema è stato organizzativo. La serata si è conclusa con l'intervento del Delegato Davide Rossi che, a nome suo e degli Accademici, ha espresso, tuttavia, apprezzamento per la qualità e la genuinità dei piatti.



## TOSCANA

### APUANA

29 gennaio 2016

Ristorante "Fontanafredda" di Francesco Storti snc. ●Via del Sorignano 26, Carrara (Massa Carrara); ☎0585/74295; info@ristorantefontanafredda.it; coperti 60. ●Parcheggio comodo; ferie variabili (normalmente in febbraio); giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate Visa.

**Le vivande servite:** frittelline di baccalà e crostini con lardo di Colonnata; tortino di gobbi con fonduta al parmigiano; zuppa di aglietti selvatici e patate; cannelloni di pasta rosa alle erbe; agnello di Zerì; insalata mista; selezione di piccoli dolci.

**I vini in tavola:** Bianco e nero (Cantina la Felce, Ortonovo); La Merla (Ivan Giuliani, Fosdinovo); Asti Spumante.

**Commenti:** Passaggio della campagna fra il Delegato uscente Giuseppe Marrani e il nuovo Delegato Gian Federico Frosini, presenti il Segretario Generale Roberto Ariani, il CT Toscana Ovest Franco Milli e Delegati di Delegazioni vicine. Il ristorante è stato scelto, a cura dei Simposiarchi Gioacchino Cancemi e Gian Federico Frosini, per il tipo di cucina prettamente locale, con prodotti del territorio, di attenta scelta e buona qualità, anche per quanto riguarda i vini. Non è la prima volta che la Delegazione visita il locale e, anche in questa occasione, il risultato finale è sta-

to buono e gradito dalla maggior parte degli Accademici; apprezzato soprattutto l'agnello zerasco, la cui cottura ha lasciato la carne particolarmente morbida.

### FIRENZE

27 gennaio 2016

Ristorante "Trattoria Fiorenza" di Valerio Bertoli, in cucina Gianluca Carpinelli. ●Via Reginaldo Giuliani 51, Firenze; ☎055/416903, anche fax, valerio.bertoli@libero.it; coperti 50. ●Parcheggio scomodo; ferie agosto; giorno di chiusura sabato a pranzo e domenica. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** crostini di colombaccio e soppresata di cinghiale; assaggio di fegatelli di cinghiale; gnocco toscano di fagiolo in brodo di fagiolo; maccheroncini "Morelli" alla maremmana sul cinghiale; peposo delicato di cinghiale con polenta fine e cime di rapa; cremoso al cioccolato con granella di torrone.

**I vini in tavola:** Chianti classico Borgo Salcetano (azienda agricola Livon).

**Commenti:** Serata particolare, dedicata alla "Cucina della cacciagione", nel corso della quale la Delegazione ha potuto ascoltare un interessante commento del dottor Giovanni Bajon, Responsabile dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Toscana, sul tema "Un progetto toscano per il trattamento e la commercializzazione delle carni di fauna selvatica per la valorizzazione della caccia locale". Al termine della serata, il Presidente Paolo Petroni ha esposto la posizione dell'Accademia su questo importante argomento. Un plauso particolare è stato tributato al signor Valerio Bertoli, titolare del ristorante, per la bravura con cui ha saputo interpretare il tema della serata. Molto alto il voto espresso dagli Accademici su tutti i piatti e in particolare sugli ottimi antipasti.

### FIRENZE

24 febbraio 2016

Ristorante "Oliviero" di Francesco Altomare, in cucina Francesco Altomare. ●Via delle Terme 51/r, Firenze; ☎055/212421, fax 055/2302407; olivioristorante@interfree.it, www.ristoranteoliviero.com; coperti 85. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie agosto; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,2; prezzo da

46 a 65 €; carte accettate tutte. Accettano cani. Menu per celiaci.

**Le vivande servite:** sformatino di zucca con fonduta al pecorino; stracciatella; bolliti con le classiche salse e il purè; gelato al miele di castagno.

**I vini in tavola:** Lambrusco Giuseppe Verdi (Ceci).

**Commenti:** Come ormai tradizione consolidata, anche quest'anno gli Accademici di Firenze e quelli, numerosi, venuti dalle Delegazioni vicine, hanno potuto godere del tradizionale bollito del ristorante "Oliviero". Preceduto da un gradevole sformatino di zucca con fonduta di pecorino e da una stracciatella, il piatto forte della serata, il famoso bollito, servito direttamente nei piatti, senza l'uso del carrello, in considerazione del gran numero di commensali, ha trovato un generale apprezzamento.

### FIRENZE PITTI

9 febbraio 2016

Ristorante "Il Santo Bevitore" di Via Santo Spirito srl, in cucina Luca Marin. ●Via Santo Spirito 64/66, Firenze; ☎055/211264, anche fax; info@ilsantobevitore.com, www.ilsantobevitore.com; coperti 90. ●Parcheggio zona pedonale; ferie 1 settimana a Ferragosto; giorno di chiusura lunedì a pranzo. ●Valutazione 8,3; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** carpaccio di manzo, salsa ponzu, uovo marinato e pecorino di fossa; passatelli, salsa di parmigiano, animelle glassate e carciofi fritti; tagliatelle alle castagne, coda di bue al dolce e forte e ravanelli; costola di vitella di latte, purè di patate, purè di mele al Calvados; tortino di castagne, salsa di caldarroste e gelato alle clementine. Birra Momus Strong Scotch Ale (Birrifico Bruton, San Cassiano di Moriano).

**I vini in tavola:** Prosecco di Valdobbiadene Sur Lie (Casa Coste Piane, Valdobbiadene); Chianti classico Monteraponi 2014 Docg (Monteraponi, Radda in Chianti).

**Commenti:** Ambiente curato, giovane e conviviale. Personale di sala preparato, gentilissimo ed efficiente. In cucina Luca Marin a dirigere una bella squadra, che segue un'idea di cucina fedele al territorio e alla stagionalità, ma con ricette mai scontate e con inserimenti di ingredienti

anche "curiosi". Questo è "Il Santo Bevitore", ristorante d'Oltrarno. Particolare il carpaccio di manzo con salsa ponzu, eccellenti sia i passatelli sia le tagliatelle, molto buono il tortino alle castagne abbinato benissimo alla birra Bruton. Al termine dell'ottima cena, il Delegato si è complimentato con tutta la brigata per l'elevato lavoro di ricerca che viene svolto in cucina e con il personale di sala per la competenza dimostrata.

### GARFAGNANA-

### VAL DI SERCHIO

19 gennaio 2016

Ristorante "Quadrifoglio" di Alfredo Pierotti e Marinella Poggi, in cucina Alfredo Pierotti. ●Pian di Gioviano Via Salita 4, Borgo a Mozzano (Lucca); ☎0583/833254; coperti 40+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,7; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** crostini di polenta con formaggi vari, funghi e salsiccia; polenta incaciata calda con ottimo formaggio locale; polenta "Formenton otto file" con cinghiale in umido, olive e funghi trifolati; tiramisù e sorbetto al limone della casa.

**I vini in tavola:** Prosecco Valdobbiadene; rossi toscani delle Colline lucchesi.

**Commenti:** L'invito alla riunione conviviale è stato rivolto solo agli Accademici, al fine di programmare, tutti insieme, le attività da svolgere nell'anno in corso, ricorrenza del decennale. Il menu è stato ricco ma semplice al tempo stesso; elemento base il "Formenton otto file". Ben abbinati i vini. La serata è risultata molto proficua, in quanto è stato stesso programma di massima per tutto l'anno; purtroppo, pur essendo giorno feriale, il locale era molto frequentato, soprattutto per gustare sia piatti di pesce sia di carne: questo ha reso l'ambiente un po' rumoroso. Il servizio è stato puntuale e attento.

### LUNIGIANA

31 gennaio 2016

Ristorante "Cà del Moro" di Stefano Bardini, in cucina Roberta Finipelli. ●Via Casa Corvi, Pontremoli (Massa Carrara); ☎0187/830588, www.cadelmororesort.it; coperti 100+120 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie gennaio; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 8,1;



prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard, Diners.

**Le vivande servite:** salame pontremolese, testa in cassetta, pancetta e culatello con gli sgabei, torta d'erbi, marmotta; tagliatelle con funghi porcini; cotechino di produzione propria in umido con purea di patate di Zeri; latte in piedi.

**I vini in tavola:** Caras delicias, Igt Toscana 2013; Belmesseri, Igt Toscana 2013 (entrambi La Serra, Vignola di Pontremoli).

**Commenti:** Accademici e ospiti, convenuti in buon numero per assistere al rito del falò, tra cui il Prefetto de La Spezia, dottor Mauro Lubatti, e il Delegato di Apuana, Gianfederico Frosini, hanno trovato un'ottima accoglienza nella confortevole sala. La cucina ha dato il suo meglio con un menu suggerito dalla tradizione e dalla stagionalità, proponendo piatti da sempre in uso per la festa del Patrono, che si sono trasformati, grazie alla bravura della signora Roberta in cucina, in vere chicche gastronomiche, preparate per la maggior parte con prodotti della propria azienda agricola. Perfetto l'abbinamento con i vini. Impeccabile il servizio a tavola, buono il rapporto qualità-prezzo. La Delegazione ha accolto il nuovo Accademico Luigi Aloe. Il Consultore Giuseppe Benelli ha affascinato con la sua dotta conversazione sul falò; molto applaudito anche l'intervento spontaneo dell'Accademico Andrea Baldini. Al termine, il Sindaco di Pontremoli, professoressa Lucia Baracchini, ha portato il suo saluto istituzionale e personale.

## MUGELLO 21 gennaio 2016

Ristorante "Bar NBHO" di Bahia Café di Stefano Cataliotto e Simona Innocenti, in cucina Stefano Cordoli. ●Via Ilaria Alpi, Località Borgonuovo, Scarperia-San Piero a Sieve (Firenze); ☎055/848534; info@bahiacafe.com, www.bahiacafe.com; coperti 40+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie Ferragosto; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** degustazione di insalate; zuppeta di farro del Mugello con fagioli zolfini e cavolo nero; coniglio dell'Appennino al Pinot del Mugello; trippetta ai porri; torta tenerina.

**I vini in tavola:** Vigne Basse 2014 Vermentino dei Colli di Luni; Pinot



nero Assieve 2012 (Fortuna); Passito (Fortuna).

**Commenti:** "Stasera siamo giovani"... è stato l'invito a conoscere un locale per giovani, luogo di pranzi e di "apericene" molto frequentato, presso il centro sportivo Borgonuovo nella zona artigiana e industriale Pianvallico. Un cuoco che prepara piatti nuovi per i gusti e i tempi degli Accademici e soddisfa intelligentemente l'esigenza di pranzi veloci e leggeri. Su prenotazione, si organizzano piacevoli serate per gruppi di amici. L'ambiente è piaciuto molto; ottimo il servizio e il rapporto qualità-prezzo. Vini: il Vermentino di Luni, carico di aromi e misteri come la terra d'origine, e il Pinot del Mugello all'altezza dei grandi di Borgogna.

## PISA 19 gennaio 2016

Ristorante "I Giardini del Colombrè" di Coop Sociale AXIS, in cucina Luca Colombini. ●Via dei Cappuccini 2/b, Pisa; ☎050/25318, cell. 366/8993287; info@igiardinidelcolombrè.it, www.igiardinidelcolombrè.it; coperti 150. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 2 settimane centrali in agosto; giorno di chiusura sabato a pranzo e dal lunedì al mercoledì la sera. ●Valutazione 7,8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** aperitivo con buffet delle tradizioni a base di specialità del territorio; bordatino alla pisana; ravioli maremmiani con ragù di chianina; peposo di chianina su polenta croccante; cuore caldo al cioccolato.

**I vini in tavola:** L'Erede brut metodo classico (Ivana Cupelli, San Minia-

to); Le Pianette 2013 Igt (Fattoria di Fibianno, Terricciola); Alea Ludendo, Aleatico passito dell'Elba Doc (Tenuta delle Ripalte, Capoliveri).

**Commenti:** Il locale è inserito nel refettorio dell'antico convento dei Cappuccini, complesso recentemente restaurato per diverse finalità. Viene proposta una cucina esclusivamente di terra, tradizionale, con prodotti del territorio, nel rispetto della stagionalità; il pesce è trattato solo eccezionalmente, su ordinazione. I piatti di carne proposti erano tutti realizzati con chianina di un piccolo allevamento pisano dell'allevatore Diego Staccini. È data la giusta importanza alla presentazione delle portate. Decisamente molto apprezzati i variatissimi antipasti finger food tra i quali zuppe di fagioli, pappa al pomodoro, sformatini vari di verdure, polpettine di chianina, lingua salmistrata, assaggi di salumi di Castel Franco di Sotto e pecorini vari del Volterrano.

## SIENA VALDELSA 11 febbraio 2016

Ristorante "Villa Lecchi" della famiglia Canocchi - Villa Marianna srl. ●Località Lecchi - Staggia Senese, Poggibonsi (Siena); ☎0577/930090-930885, fax 0577/930087; info@villalecchi.com, www.villalecchi.com; coperti 140. ●Parcheggio sufficiente; ferie gennaio-febbraio; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,7; prezzo 35 €.

**Le vivande servite:** sformatino di patate con cuore di porcini, melanzana alla pizzaola, pera e noci con crema di formaggio, selezione di formaggi con marmellate; crespelle alla fiorentina; reginette su ragù di coniglio; carré di vitella con pâté e tartu-

fo; bocconcini di fritto toscano di carni e verdure; casereccia di mele con crema zabaione.

**I vini in tavola:** Chianti classico Docg (Castello della Paneretta); Chianti classico riserva Docg (Fattoria di Rietine).

**Commenti:** Una splendida villa ottocentesca nella campagna senese, in posizione dominante sull'antica via Cassia, sapientemente restaurata e trasformata in un lussuoso hotel dalla famiglia Canocchi, ha fatto da elegante cornice a una piacevole e riuscita riunione conviviale. Il menu predisposto è stato servito personalmente dalla proprietaria, signora Paola, e ha trovato unanime apprezzamento dei numerosi Accademici. Particolarmente graditi le crespelle e i fragranti bocconcini di fritto che comprendevano, oltre a varie verdure, parti di pollo, coniglio, maiale e agnello. Un Accademico ha suggerito al ristorante di includere tra le carni da friggere anche il piccione, a suo dire ottimo con questo tipo di inusuale cottura. Sarà questa sicuramente una buona motivazione per tornare qui, a sperimentare tale indicazione.

## VALDARNO ARETINO 16 febbraio 2016

Ristorante "Locanda Casariccio" di Bernardo Gardeschi, in cucina Giuseppe Caruana. ●Località Casariccio San Leolino, Strada Provinciale 16, Bucine (Arezzo); ☎055/992980; info@agriturismocasariccio.it, www.agriturismocasariccio.it; coperti 40. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie ottobre; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,2; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** flan con verdure di stagione su vellutata di carote; pennette trafilate in bronzo cacio e pera al profumo di nipitella; peposo con polenta e fonduta di Pienza; spuma semifredda Marika alle mandorle e caramello goloso.

**I vini in tavola:** San Leolino 2013 (La Fonte); Vin Santo (Casabianca).

**Commenti:** Inizia la serata il Delegato Roberto Vasarri che indica agli Accademici in quale ristorante si terrà la riunione conviviale dedicata alla cultura. Prende poi la parola il Simposiarca della serata Pierluigi Vasarri che espone agli Accademici l'argomento e le portate della serata. Ospite della Delegazione il Segretario Ge-



TOSCANA segue



nerale Roberto Ariani. Gli Accademici hanno apprezzato il menu proposto dalla Consulta della Delegazione, specialmente la portata delle pennette cacio e pera al profumo di nipitella; la serata si è conclusa con la consegna, da parte del Delegato Roberto Vasarri, del guidoncino dell'Accademia allo chef Giuseppe Caruana.

## VALDARNO FIORENTINO 22 gennaio 2016

Ristorante "Osteria de' Giusti" della famiglia Giusti-Vannetti. ●Piazza Amendola 2, Località Ciliengi, Reggello (Firenze); ☎055/8635754; info@osteriadeigiusti.it, www.osteriadeigiusti.it; coperti 90. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie agosto; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,1; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** carpaccio di carciofi; prosciutto crudo; schiacciata; gran fritto misto; tiramisù.

**I vini in tavola:** Prosecco; Chianti (Poliziano).

**Commenti:** Prima riunione all'insegna del piatto unico: il gran fritto. L'osteria è nota su tutta la A1 tanto che la maggioranza dei clienti sono coloro che percorrono l'autostrada. I piatti offerti sono di buon livello; tra tutti eccelle il gran fritto, che raramente si vede in forma così completa e assolutamente da provare a "stomaco vuoto": fettine di vitello, pollo, coniglio e costine di agnello, patate, cipolle, zucchine, melanzane (comun-

que quanto offre il mercato del giorno). La sorpresa da tutti più che apprezzata è stata la bistecca (fiorentina) frita! Bistecone dello spessore di quasi tre dita, di circa 2 kg l'una, tenute nell'uovo 24 ore, impanate e fritte al momento: tenere, morbide e saporitissime. Una cena molto riuscita.

## VALDELSA FIORENTINA 26 gennaio 2016

Ristorante "Il Delfino" di El Sayed Shousha Tarek, in cucina El Sayed Shousha Tarek. ●Via Roma 83, Certaldo (Firenze); ☎0571/1720437; coperti 50. ●Parcheggio scomodo; ferie agosto; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** gulash egiziano; pasta sfoglia ripiena di carne di manzo e cipolla di Certaldo servita con salsa; roz khalta: bel risotto alla cipolla di Certaldo condito con cipolla croccante, pinoli e nocciole; laham maassaga: carne di manzo stufata con cipolla di Certaldo e spezie orientali; roz bel aban: riso al latte con cocco e nocciole macinate.

**I vini in tavola:** Chianti locale.

**Commenti:** Serata piacevolissima per valorizzare la versatilità della cipolla di Certaldo: i piatti egiziani dello chef Tarek, infatti, hanno incontrato la cipolla certaldese. Statina e vernina: la cipolla di Certaldo nasce da due semi diversi e in differenti periodi dell'anno. Dolce e adatta a insalate

la statina, più pungente e consistente la vernina e quindi più adatta nella cucina elaborata. Numerosi gli ospiti: Francesco Carpitelli e Luigina d'Ercole del Consorzio della Cipolla; la dottoressa Pinochi, Assessore alla Cultura di Certaldo; Franco Milli CT Toscana Ovest e Giuseppina Pizzolato, anfitrione di eventi enogastronomici. Lo chef Tarek, commosso dai plausi dei commensali, ha cucinato con il cuore: risultato eccellente.

## VERSILIA STORICA 5 febbraio 2016

Ristorante "Marea" di Simone Checchi, in cucina Simone Checchi. ●Via Roma 93, Marina di Pietrasanta (Lucca); ☎0584/745802; info@ristorante-marea.it, www.ristorante-marea.it; coperti 40+20 (all'aperto). ●Parcheg-

gio sufficiente; ferie non definite, giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,5; prezzo 40 €.

**Le vivande servite:** mousse di ricciola agli agrumi; polpetto in salsa con fagioline di polenta di mais; flan di carote viola con gambero lardellato e delicata alla zafferano; raviolo di ricotta e gamberi con crema di scampi e pomodori grigliati; rana pescatrice in crosta di pancetta su crema di zucca e broccoletti scottati; millefoglie scomposto con lamponi e crema alle arance.

**I vini in tavola:** Prosecco cuvée (Casal dei Faveri); Vermentino di Maremma.

**Commenti:** Lo chef Simone, titolare del locale con il sommelier Roberto, ha proposto un menu che ha riscosso un plauso unanime. Apprezzati gli antipasti e la loro speciale presentazione, graditi i ravioli per la delicatezza. Per il secondo, la rana pescatrice ha deliziato non solo per il suo delicato gusto ma anche per la particolare attenzione nella presentazione. Il dolce di millefoglie ha degnamente concluso la serata. Ben abbinati i vini. Abbastanza veloce il servizio e buono il rapporto qualità-prezzo. A fine serata, la Delegata Anna Ricci Pinucci ha chiamato in sala lo staff ringraziandolo e consegnando il piatto in silver. Gli Accademici e i numerosi ospiti di Delegazioni limitrofe sono stati tutti concordi per una buona valutazione.

## VIAREGGIO VERSILIA 28 gennaio 2016

Ristorante "Da Miro" di Daniele Poleschi. ●Via Coppino 289, Viareggio (Lucca); ☎0584/384065, cell. 333/4906889; www.ristorantedamiro.com; coperti 65. ●Parcheggio comodo; ferie novembre; giorno di chiusura





lunedì e martedì a pranzo. ●Valutazione 8,1; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** polpo con crema di patate, olive e fiori di capperi; flan di broccoli con ragù di triglie; maccheroncini di pasta fresca con polpa di gallinelle nostrali e carciofi; rana pescatrice alla cacciatora; fritto misto di mare; patatrac (latte alla portoghese).

**I vini in tavola:** Pinot bianco Solos bio (Kellerei, Kaltern); Pinot nero riserva Turmhof (Tiefenbrunner).

**Commenti:** La prima riunione conviviale dell'anno, per tradizione riservata ai soli Accademici per programmare le attività future, ha avuto come ritrovo un ristorante sulle sponde storiche del molo, un luogo sicuro per conoscere la gastronomia di mare della Viareggio che fu e che è. Il titolare Daniele Poleschi ha allestito un menu memorabile, con pesce freschissimo e ben cucinato e un buon abbinamento di vini. In più, ha offerto un fritto misto di rara bontà, croccante e dorato esternamente e morbido all'interno. La storia di "Miro" inizia nel 1954 da un piccolo bar sul porto che, dopo una ventina di anni, diventa una trattoria di mare via via sempre più raffinata ma attenta ai piatti della tradizione viareggina. Un ristorante dove è piacevole sentirsi un po' a casa propria.



## MARCHE

**ASCOLI PICENO**  
29 gennaio 2016

Ristorante "Antico Caffè Soriano" di Carlo ed Erminio Giudici, in cucina Simone Ventresca, Savino Giacomantonio, Iual Kakulov. ●Viale De Gasperi 60, San Benedetto del Tronto (Ascoli Piceno); ☎0735/480648, cell. 348/3114778; info@caffesoriano.it, www.caffesoriano.it; coperti 90. ●Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8,1; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** crocchette di baccalà su misticanza all'olio extra-

vergine di tenera ascolana; carpaccio di baccalà affumicato ai legni di faggio e acero con cavolo rosso e frutti di bosco; filetto scottato di cuore di baccalà con porcini, trifoglio di carciofi e spuma di verza; trenetta di baccalà; pasta Mancini con battuto di baccalà, pomodorini, patate, sedano e olive taggiasche; baccalà in umido; spuma di yogurt con pere allo sciroppo e crumble croccante.

**I vini in tavola:** Trebbiano d'Abruzzo; Cerasuolo d'Abruzzo superiore; De Angelis Corvi Moscato Mossatel (tutti della Cantina Stefano Antonucci).

**Commenti:** Per la prima riunione conviviale dell'anno il Delegato Vittorio Ricci, nominato nello scorso dicembre, ha optato per la degustazione di pietanze a base di baccalà. I gestori, i fratelli Carlo ed Erminio Giudici, valenti professionisti del settore, sono conosciuti e stimati perché preparati e coscienti. Gli Accademici, intervenuti numerosi da tutta la provincia, hanno gradito i delicati e gustosi antipasti ma hanno particolarmente apprezzato sia il primo, lavorato dagli chef con magistrale equilibrio, nel pieno rispetto della tradizione gastronomica del territorio, sia il secondo piatto. Ottimi i vini presentati dal produttore De Angelis Corvi. Massimo Monti, esperto sul baccalà, ne ha diffusamente relazionato.



## UMBRIA

**FOLIGNO**  
30 gennaio 2016

Ristorante "Villa Roncalli" di Angelo e Luisa Scolastra, in cucina Luisa Scolastra. ●Viale Roma 25, Foligno (Perugia); ☎0742/391091, www.villaroncalli.com; coperti 70+40 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura lunedì a pranzo solo nei festivi. ●Valutazione 8,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** coppa, pizzette con sfrizzoli, rocciatina con spinarello, polentina con ragù bianco; frittata lazza con tartufo nero pregiato di Norcia; zuppa in brodo di gallina,



gobbi, lenticchie di Castelluccio e cappelletti alle tre carni; risotto allo zafferano di Cascia; filetto di maiale con lardo aromatizzato e bacche di ginepro su letto di verza strascinata con patata rossa di Colfiorito; rocciatina della famiglia Scolastra, salsa di arance e cacao amaro.

**I vini in tavola:** Spumante brut (Scacciadiavoli); Arnèto (Tenuta Bellafonte); Rosso d'Arquata (Adanti); Sagrantino passito (Ciro Trabalza).

**Commenti:** Buono il filetto di maiale con una cottura a bassa temperatura, impreziosito da una verza vellutata, grazie anche al freddo gelido dei giorni precedenti, lo stesso che ha imbiancato e ammorbidito il gobbo utilizzato nella zuppa e lo spinarello, presente nella farcitura della rocciatina. Sempre nel segno del tema, sono risultati perfetti gli abbinamenti con i vini: il Sagrantino nelle due versioni spumantizzata e passito; l'inossidabile Rosso d'Arquata dall'elegante struttura e il Trebbiano spoletino, altro vitigno simbolo della viticoltura della zona. Gustoso il pane, frutto di una farina bianca ottenuta da macina a pietra e di una doppia lievitazione.

**TERNI**  
20 gennaio 2016

Ristorante "Nascosto Posto" di Maria Felicia Borrella, in cucina Armando Beneduce. ●Via di Portanova 8, Stroncane (Terni); ☎0744/608309, anche fax; info@nascostoposto.it, www.nascostoposto.it; coperti 30+25 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** hamburger di spada e cotolette di carciofi; paccheri

ripieni di crostacei e provola su vellutata di broccoli; baccalà con crosta di erbe, salsa di patate e verdura in agrodolce; nocciola; mousse; cannolo; gelato. Pani fatti in casa: sesamo e guanciaie; limone; a lievitazione naturale.

**I vini in tavola:** Chardonnay 2014 Igt (Todini, Todi); Moscato passito (Barberani, Orvieto).

**Commenti:** Riunione conviviale curata dai "giovani della Delegazione", Federico Carli e Giuseppe Malvetani. Lo chef Armando Beneduce fa ricerca, spesso da solo in cucina: i suoi piatti sono esteticamente riusciti e portati in tavola con il sorriso di Maria Felicia che fa perdonare anche le piccole imperfezioni. Bello l'impatto visivo dei paccheri: cilindretti di pasta ripieni di farcia di crostacei, insaporita da una giusta quantità di provola campana e adagiati su un'equilibrata vellutata di broccoli; nota negativa: la pasta troppo cotta! Ma è il prezzo da pagare per una preparazione complessa, eseguita all'istante e in solitario, per ventidue persone. Il baccalà, tagliato a cubo, morbido, saporoso, in armonico abbinamento con verdure in agrodolce: per la maggior parte degli Accademici il piatto più riuscito della serata. Si conclude con il gusto della nocciola. Meritano menzione i pani fatti in casa, in particolare il panino al limone. Non male lo Chardonnay, superlativo il Moscato.

**TERNI**  
24 febbraio 2016

Ristorante "Met Bistrot" di Claudio Sidoti e Francesco Copparoni, in cucina Claudio Sidoti e Francesco Copparoni. ●Via Armellini 1, Terni; ☎0744/422520, cell. 328/4113039; metbistrot@gmail.com; coperti 50+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo, adia-



UMBRIA segue



cente; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard, Diners.

**Le vivande servite:** caponatina "Giosiosa Marea" su bruschetta croccante; fagioli all'occhio con salsiccia vegetale (olio extravergine d'oliva Fabio Giulivi, Miriano Flaminio, Narni, Dop Assisi-Spoleto); bucatini della casa all'amatriciana; tagliata di filetto di manzo alla brace con verdure stufate e caramellate (sulla carne: olio extravergine d'oliva Malvetani, Stroncone, Dop Assisi-Spoleto; sulle verdure: olio extravergine d'oliva Donna Sole, azienda agricola Monticelli, Montecampiano, Amelia, Dop Assisi-Spoleto); Saffron Lassi con verdurine e i primi fiori di primavera; torta "ma chère" (cioccolato e ciliege).

**I vini in tavola:** Prosecco millesimato; Saint Esprit Côtes du Rhône 2013 Aoc (Delas Frères, Tournon sur Rhône, Vallée du Rhône); Moscato d'Asi (Barisèl).

**Commenti:** I Simposiarchi Gianpiero Benedetti e Michele Vio hanno organizzato l'incontro selezionando, con lo chef Francesco Copparoni, i piatti preparati con olio nuovo del territorio. Un ringraziamento a Maurizio Liorni che ha relazionato sul raccolto 2015. Si inizia con una mini bruschetta croccante con caponatina messinese. L'entrée è servita da Francesco da un mega "fiasco" che contiene i fagioli dall'occhio, cotti, secondo antica tradizione, sulle braci del camino, che accompagnano la "salsiccia vegetale" (il budello di maiale racchiude la piccolissima e sapida lenticchia di Castelluccio); l'olio in abbinamento esalta il piatto. Ottimi i bucatini all'amatriciana, fatti a mano, al giusto punto di cottura, perfetto il guanciale di maiale umbro leg-

germente croccante. Cottura ottimale del filetto: buona la qualità della carne, tenera e sapida, in abbinamento con un filo d'olio perfetto nel corpo e profumi. Non esaltanti le verdure stufate. Prima della buona torta "ma chère", dolce della casa, Francesco ha proposto "Saffron Lassi", una bevanda diffusa nel Punjab, preparata con yogurt, zucchero o miele, cardamomo, spezie e vari profumi.



## LAZIO

**CIVITAVECCHIA**  
15 gennaio 2016

Ristorante "Panama Café" di Di.Ro. snc di Riccardo e Chiara. ●Via Pecorelli 3, Civitavecchia (Roma); ☎0766/1990463, coperti 40. ●Parcheggio sufficiente, scomodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,45; prezzo 35 €.

**Le vivande servite:** crudo di mare, carpaccio di pesce spada con insalata di finocchi e agrumi; trancetto di baccalà in olio di cottura, topinambur ed erbe di campo; forchettata di spaghetti alle vongole, bottarga e chipotle; risotto con gamberi rossi, limone confit e burrata; pesce spada e melagrana; puntarelle; cremoso al cioccolato; meringa al passion fruit e rooibos.

**I vini in tavola:** Bianco Doc brut millesimato Opera (Vitivinicola in Valdicembra srl, Giovo); bianco Igt, Poggio della Costa; Civitella rosso Igt

(entrambi Sergio Mottura Civitella d'Agliano).

**Commenti:** La riunione conviviale, organizzata dalla Simposiarca Gabriella Sarracco, si è svolta presso un locale visitato per la prima volta dalla Delegazione. I commenti nelle schede sono stati alquanto controversi, anche la media delle votazioni si è mantenuta nei limiti poiché, al di là di quanto descritto nel menu, le porzioni servite sono state talmente scarse, tanto da potersi definire solo delle degustazioni. La forchettata di spaghetti, oltre ad essere una "vera forchettata", aveva pochissimo condimento, solamente una piccolissima porzione di pesce spada. Anche il dessert è stato deludente nella quantità. Lo chef ha dato dimostrazione di capacità e di conoscenza della "nouvelle cuisine" ma l'Accademia, come da statuto, si adopera per favorire la migliore conoscenza dei valori tradizionali della cucina italiana.

**LATINA**  
7 febbraio 2016

Ristorante "Ritrovo" della famiglia Di Maria. ●Strada Gialla 58, Borgo Carso, Latina; ☎0773/638108, fax 0773/638239; info@ilritrovo.it, www.ilritrovo.it; coperti 1000+ 400 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** antipasti con cascata di prosciutto, rosa di bresaola, ricottine al miele, verdure grigliate, verdure dorate con fiori di zucca e olive ascolane; paccheri "ritrovati"; maialino porchettato con patate al forno e cicoria in padella; macedonia di frutta con gelato; frappe, castagnole e struffoli.

**I vini in tavola:** Prosecco di Valdobbiadene; Vini "Riflessi" bianco e rosso (Sant'Andrea, Sabaudia).

**Commenti:** Riunione conviviale dedicata al Carnevale, che ha ispirato anche la relazione del Simposiarca Giuseppe Macale e che si è tenuta presso un ristorante visitato per la prima volta. Nonostante le dimensioni della struttura di ben 20.000 mq, con vari ambienti ideati per ogni tipo di occasione, i titolari riescono a mantenere un eccellente livello qualitativo e a proporre piatti originali. Grande apprezzamento ha avuto il primo piatto: paccheri "ritrovati", con condimento a base di funghi porcini, rucola, speck e ricotta salata - ricetta creata dal signor

Di Maria. Nel corso della serata, il Delegato Gian Luigi Chizzoni ha presentato il nuovo Accademico Romano Saurini, accolto in un clima di festosa e piacevole convivialità.

**ROMA**  
**ROMA AURELIA**  
28 gennaio 2016

Ristorante "Su ghetto" della famiglia Dabush, in cucina Antonio Perdocchia. ●Via del Portico d'Ottavia 1c, Roma; ☎06/68805605; info@sughetto.it, www.sughetto.it; coperti 100. ●Parcheggio scomodo; ferie non definite; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo 47 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** pomodori a mezzo, concia di zucchine, triglie uvetta e pinoli, tortiglioni, caponata con carne secca; mezze maniche allo stracotto; polpette di pollo con sedani; torzelli all'ebraica; torta di crema e visciole.

**I vini in tavola:** Barkan Cabernet Sauvignon.

**Commenti:** L'organizzazione della serata è stata affidata alla Simposiarca Francesca Romana Castellani che ha spiegato, con dovizia di particolari, gli elementi storico-culturali fondanti la cucina ebraico-romanesca "casalinga". Ottimi gli antipasti, con un particolare plauso alla concia di zucchine, elaborata nel rigido rispetto della tradizione; molto buone le mezze maniche allo stracotto, giusta la tempistica nella cottura del sugo di carne (quarto anteriore di manzo), gustoso e saporito. La Simposiarca ne ha spiegato le similitudini con la coda alla vaccinara. Buoni sia le polpette, piatto semplice e dal sapore delicato, sia i torzelli all'ebraica, passati nel sale, nel pepe e nell'olio bollente e completati con una cottura al forno. Deliziosa la crostata, con un buon equilibrio tra la delicatezza della crema e il sapore intenso delle visciole. La Simposiarca ha donato agli Accademici un prodotto in via di estinzione: le prugne di Dro, macerate nel vino rosso Koshèr con cannella, anice stellato e scorzette di arancia. Servizio veloce ed efficiente, non perfetta l'acustica.

**ROMA EUR**  
27 gennaio 2016

Ristorante "Ristopescheria Acquasalata" di Alessandro Fazi, in cucina Anton Darini. ●Via Luca della Robbia 41, Roma; ☎06/57288729; acquasalata2014@gmail.com, www.ristopescheria.it



*scheriaacquasalata.it; coperti 55. ●Parcheggio scomodo; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,2; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.*

**Le vivande servite:** gamberi con granella di pistacchio; paccheri freschi di grano duro all'acquasalata (con pesto di pistacchi di Bronte, baccalà di San Sebastian mantecato e pomodorini essiccati); ricciola selvaggia (da cattura in mare in acque nazionali) al forno in bellavista con patate; puntarelle con pesto di alici; fritto di calamari; semifreddo al pistacchio (della pasticceria Barberini 1925).

**I vini in tavola:** Traminer aromatico, Friuli Grave Doc (Fossa Mala, Fiume Veneto).

**Commenti:** Avendo operato una scelta così singolare, il Delegato, Simposiarca della serata, d'accordo con il patron Alessandro Fazi, ha preteso che i convitati potessero godere pienamente con gli occhi, prima ancora che con il palato, del pesce compreso nel menu: fresco, non allevato ma pescato nei nostri mari, e che non si limitasse a percepirne solo l'odore o tutt'al più il sapore in confezionamenti nei quali la materia prima risultasse di fatto indistinguibile. Il massimo dei voti è andato ai gamberi, cucinati secondo una ricetta originale e gustosa e con un'ottima presentazione, mentre la ricciola selvaggia (catturata nelle acque di Gallipoli), spettacolare come presentazione e ottima al gusto, è stata penalizzata da un'eccessiva sechezza delle carni cotte al forno. Eccezionale il semifreddo al pistacchio della pasticceria Barberini 1925 che ha concluso il convivio. Efficiente il servizio e squisita l'ospitalità. Gradito ospite il Delegato di Israele Ever Cohen.



## ABRUZZO

 **AVEZZANO**  
23 gennaio 2016

*Ristorante "Locanda del Buongustaio" di Antonello Di Berardino, in cucina Antonello Di Berardino. ●Via Torlonia 54/56, Luco dei Marsi (L'Aquila); ☎333/4051224; coperti 40. ●Parcheggio presente; ferie variabili; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,1; prezzo 30 €.*

**Le vivande servite:** spiedini di salamella e pecorino, involtini di bresaola con crema di formaggi e valeriana, vol au vent con caprino e salmone; chitarrina al radicchio, gorgonzola e noci; crêpes ai cereali con crema di ricotta e melanzane al pomodoro e basilico; cosciotto di maialino disossato, glassato al mosto, con mandorle, pinoli, pistacchi e anacardi; ripassata di verdure alla napoletana con olive, pinoli e acciughe; patate al forno profumate alle erbe; insalata mista; torta al cioccolato con zabaione e frutti di bosco; trionfo di frutta fresca.

**I vini in tavola:** Prosecco Casanova; Pecorino dei Colli Pescaresi; Montepulciano d'Abruzzo "Noemo" (tutti Cantina del Fucino).

**Commenti:** Riunione conviviale all'insegna dell'ospitalità, cultura e tradizione nel piccolo e accogliente

ristorante. Buona l'accoglienza del titolare Antonello Di Berardino, al contempo chef del ristorante. Ottima, al parere di tutti, la chitarrina al radicchio, gorgonzola e noci; penalizzate le altre portate forse dall'eccessivo sforzo innovativo dello chef. Ben equilibrata, invece, la torta al cioccolato con zabaione e frutti di bosco e artistica la presentazione di frutta fresca. Serata comunque briosa e frizzante, resa ancor più piacevole dalla presenza del Delegato di Sulmona, Gianni D'Amario, che, con simpatia ed eleganza, ha lodato la velocità della giovane cameriera, che, pur da sola, è riuscita a rendere il servizio impeccabile.

 **SULMONA**  
31 gennaio 2016

*Ristorante "Villa Letizia" della famiglia Ferrelli, in cucina Letizia Anna Ferrelli. ●Viale Europa 7, Prezza (L'Aquila); ☎0864/45056, cell. 347/8059223; aleferrelli@libero.it; coperti 100+100 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,8; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.*

**Le vivande servite:** salumi; cotiche e fagioli; fegatini con la rezza; formaggi; carciofini sott'olio; ceci in umido; zuppa di fagioli; cavolo ripieno; focaccia al rosmarino; parrozzo paesano; pizza con gli sfrigoli; polenta al sugo sulla spianatoia; carne di maiale all'antica; polpette con sorpresa all'uva; verdura ripassata; zucca gialla trifolata; patate arrosto; letizia al limone; pizzelle paesane; tagliata di frutta.

**I vini in tavola:** Cerasuolo d'Abruzzo (Villa Letizia).

**Commenti:** Nella tradizione, gennaio è il mese in cui si festeggia Sant'Antonio Abate, protettore degli animali e si era soliti uccidere il maiale, per ricavarne le provviste di salumi per tutto l'anno. Per questo si è pensato di dedicare la prima riunione conviviale dell'anno alla carne di maiale. Dopo la brillante relazione del dottor Luigino Valentini, responsabile della Società italiana Medicina veterinaria preventiva, sul tema "Maiale fatto in casa: una tradizione da non perdere", si è passati alla degustazione dei piatti preparati dalla cuoca Letizia, che ha usato prodotti esclusivamente locali. Fra gli antipasti, particolarmente apprezzati i ceci, cotiche e fagioli e la pizza con gli sfrigoli. Ottima la polenta servita al-

la vecchia maniera, che ha fatto rivivere antiche atmosfere contadine; buono il secondo, deliziosi i dolci. Riuscitissima riunione conviviale all'insegna del buon cibo e di un'atmosfera allegra e cordiale.



## MOLISE

 **ISERNIA**  
24 gennaio 2016

*Ristorante "Agriturismo San Mauro" di Gianguido Berardi e Federica Di Lorenzo, in cucina Gianguido Berardi. ●Località San Mauro, Vastogirardi (Isernia); ☎0865/836147, cell. 338/4331950; info@agriturismosanmauro.it; www.agriturismosanmauro.it; coperti 70. ●Parcheggio comodo; ferie 15 giorni tra gennaio e febbraio; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 7,85; prezzo fino a 35 €; carte accettate nessuna.*

**Le vivande servite:** pizza randigne ai ciccioli di maiale; 'mpanicia alla cicoria; medaglioni di pizza randigne al caciocavallo, passati in forno; polenta e caurigli; muacche volluto con salsiccia, pancetta e peperoni; polenta e baccalà; polenta e aringa; polenta rossa con costatine di maiale; insalata; panettone alla crema.

**I vini in tavola:** Prosecco (Cantina San Mauro, Vastogirardi); Montepulciano (Cantina San Zenone, Montenero di Bisaccia).

**Commenti:** La polenta racconta la sua storia negli anni, dall'arrivo del mais alla sua coltivazione e al suo significato nella storia dell'alimentazione. Ha innumerevoli preparazioni, abbinate a ingredienti e condimenti variati e saporiti. L'accogliente agriturismo riunisce gli Accademici e numerosi ospiti; particolarmente gradita la partecipazione del Delegato e della Segretaria della Delegazione di Napoli. Si assiste con interesse alla particolare cottura, nel caldaio sospeso sul fuoco del camino, de r'muacche volluto e alla preparazione di vari condimenti, proposti da esperti di cucina, che insaporiranno alcune polente della riunione conviviale. Graditissima la varietà dei piatti proposti, intriganti e





MOLISE segue

saporiti. Giusto l'abbinamento dei vini e solerte il servizio in un'amichevole atmosfera di festa.



## CAMPANIA

**NAPOLI**

26 gennaio 2016

Ristorante "Il Macello" di Dario Della Rossa. ●Via Vittoria Colonna 10 A, Napoli; ☎081/19101542; www.ilmacello.com; coperti 40. ●Parcheggio custodito; ferie mai; giorno di chiusura domenica sera. ●Valutazione 8,5; prezzo da 36 a 45 €.

**Le vivande servite:** pecorino di Moliterno con cipolla caramellata di Tropea; minestra maritata in brodo di capponne; stinco di agnello con radicchio saltato al vino rosso o picanha con pesto di rucola e scaglie di grana riserva; boccacetto (crema pasticciera con amarene servita in apposito recipiente di vetro su base di pan di Spagna).

**I vini in tavola:** Falerno del Massico 2013 (Mojo).

**Commenti:** Un bel successo per questo giovane ristoratore, che accoppia due formule differenti di approccio: a mezzogiorno si gustano piatti di rapida preparazione e consumo, e la sera vengono presentate pietanze più elaborate, in un'atmosfera fresca e giovanile e con la gentilezza del personale e del titolare, attento ai "desiderata" dei suoi clienti. Ottimo il pecorino di Moliterno con cipolla

caramellata di Tropea, su cui ha intrattenuto gli Accademici, prima del pranzo, Massimo Ricciardi, riconoscendo l'importanza dell'imprenditore Francesco Padula che elevò il canestrato di Moliterno a un livello di grande eccellenza. Gradita la presenza di Rosi Padovani, commediografa e nota scrittrice culinaria, che ha letto alcuni brani dal suo ultimo lavoro *Basilico a Natale*, riscuotendo un grande successo. Ottima la minestra maritata. Lo stinco e picanha straordinari nella presentazione e nel sapore, mentre il dolce ha ricevuto una votazione mediocre. Il vino molto apprezzato e adatto al menu.



## PUGLIA

**BARI**

10 febbraio 2016

Ristorante "Dall'Oste del Convivium" di Nicola De Bartolo, in cucina Gerardo Racanelli. ●Corso Vittorio Emanuele II 126, Bari; ☎080/9796007, anche fax; segreteria@foodconvivium.it, www.foodconvivium.it; coperti 55. ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica sera. ●Valutazione 7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** tartare di gambero rosso, ricotta andriese, crostino di parmigiano al pistacchio; tegamino di rape, straciatella artigianale, pinoli tostati; zuppa di legumi della Murgia con crostini all'aglio e croccante di capocollo Martina Franca;

frittura di calamari alla curcuma; gnocchetti fatti in casa con ragu di triglie; scaloppa di branzino in panura aromatica alle erbe con crema di cicerchie e stufato di funghi; degustazione di dolci dello chef.

**I vini in tavola:** Fiano; Nero di Troia (entrambi della Cantina Velentina Passalacqua).

**Commenti:** Serata particolarmente riuscita. È stata infatti l'occasione per salutare tre nuovi Accademici. Nutrita la presenza di Accademici e ospiti; delizioso il menu preparato dal giovane chef Gerardo Racanelli, che riesce a proporre, in forma di elegante modernità, i piatti e i prodotti stagionali del territorio. Come nel caso della zuppa di legumi della Murgia con crostini all'aglio e croccante di capocollo di Martina Franca. La cena è stata preceduta da una breve ma affascinante conversazione del nuovo Accademico Rocco Schiavarelli sul tema "Il nutrizionismo inconsapevole della tradizione culinaria pugliese".



## BASILICATA

**POTENZA**

**VULTURE**

31 gennaio 2016

Ristorante "Novecento" di Alessandro Lamorte, in cucina Maria Carretta. ●C.da Incoronata, Via Monticchio, Melfi (Potenza); ☎0972/237470, fax 0972/237479; info@novacentomelfi.it, www.novacentomelfi.it; coperti 100+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 7; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** frittatine con peperoni cruschi; zucchine ripiene; penne con zafferano e cime di rapa; laganelle con salsa di noci e baccalà; involtini di vitello; pancetta di agnello; crostata con marmellata di mele; frutta di stagione.

**I vini in tavola:** Aglianico del Vulture della casa.

**Commenti:** Gli Accademici hanno gustato particolarmente le laganelle

con salsa di noci e baccalà e la pancetta di agnello. La signora Carretta ha confermato la sua fedeltà alla tradizione culinaria lucana, rivisitata ma senza alterarne le basilari caratteristiche, dimostrando così di meritare la segnalazione nel volume "Le Buone Tavole della Tradizione". Il menu offerto è molto ampio e vario, in grado di soddisfare i palati più esigenti. Un servizio più veloce migliorerebbe il gradimento dei commensali. Il ristorante, pur offrendo un gradevole Aglianico della casa, presenta anche una vasta lista di vini nazionali ed esteri, conservati nella cantina scavata nel tufo, sottostante al ristorante e meritevole di una visita.



## CALABRIA

**CROTONE**

31 gennaio 2016

Ristorante "Terramore" di Valeria Riolo, in cucina Ernesto e Valeria Riolo. ●Via degli Ulivi 2, località Brasimato, Crotona; ☎329/4614050, fax 360/862657; info@terramore.it, www.terramore.it; coperti 50. ●Parcheggio custodito, sufficiente; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €.

**Le vivande servite:** arancine con cuore di 'nduja; focaccine con guanciale e fave; rotolini con pancetta, scamorza e zucchine; minestra con le "frittole"; cavatelli fatti in casa al ragu; "frissurata"; carni di maiale al ragu con cicorietta selvatica e sottaceti; insalata di finocchi e arance; sanguinaccio; castagnole; chiacchiere.

**I vini in tavola:** Vini della fattoria 2015 (azienda agricola Terramore).

**Commenti:** In questo luogo di straordinario fascino bucolico, gli Accademici, con numerosi ospiti, hanno reso onore al maiale con un fastoso banchetto carnavalesco. Il menu, proposto dai maestri della cucina, Ernesto e Valeria Riolo, si è dispiegato in una lunga teoria di pietanze, tutte naturalmente a base di maiale. Il dolce, il delizioso sanguinaccio, una chicca d'altri tempi, ha meritato l'eccellenza! Il convivio è stato caratterizzato da un'interessante e ben ar-





tiolata esposizione teorico-pratica di Ernesto Riolo sull'arte e le diverse modalità di cottura delle carni del maiale che, come diceva Plinio in un suo celebre trattato, si dona in altri cinquanta diversi sapori. La cultura del maiale è stato il primo di tanti appuntamenti che la Delegazione svolgerà nell'anno, tendenti in massima parte a valorizzare una cucina qualificata nei contenuti, legata alle tradizioni locali e in perfetta sintonia con l'ambiente, il paesaggio e il benessere psicofisico.



## SICILIA

### CALTAGIRONE 16 gennaio 2016

Ristorante "Al Decanter" di Maria Granato. ●Via Roma 84, Caltagirone (Catania); ☎0933/060483, cell. 331/7027725; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** cubo di broccolo gratinato; pralina di spinaci e lamelle di mandorle tostate; flan di ricotta e carciofi; pitta di pasta sfoglia ai sapori del sottobosco; tartina d'arancia e aringa su letto di pane; risotto con zucca al cartoccio mantecato alla scamorza; trofie con julienne croccante di speck e carciofi; sauté di senape alle olive del casale; vellutata di ricotta su letto di marmellata di pesche; composé di frutta di stagione.

**I vini in tavola:** Vini della casa.

**Commenti:** Dopo una brillante conferenza tenuta dall'Accademico Maurizio Pedì, la Delegazione si è recata presso questo locale ubicato nel centro storico, in un appartamento del primo Novecento, con ambienti d'epoca e volte affrescate, ma di dimensioni piuttosto modeste, il che ha posto qualche problema alla velocità del servizio, anche se puntuale e attento. La qualità del cibo è risultata apprezzabile sia nella presentazione sia nella sostanza, il tutto in un'armoniosa combinazione di tradizione e innovazione.



### CALTAGIRONE 24 gennaio 2016

Agriturismo "La Casa degli Angeli" di Giuseppe Testa. ●SP 39 Caltagirone/Niscemi km 9 - Contrada Angeli, Caltagirone (Catania); ☎0933/25317, cell. 331/1456512, 327/3379392; agriturismoangeli@tiscali.it, www.lacasadegliangeli.it; coperti 40. ●Parcheggio interno; ferie non definite; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €.

**Le vivande servite:** ricotta fresca di pecora, tuma frita, formaggio primo sale con marmellate di albicocca e peperoncino, pecorino stagionato, salame con pistacchio, coppa di maiale, lardo del suino dei Nebrodi, zucca in agrodolce, funghi gratinati, frittata di patate, frittata di funghi, frittata di verdure selvatiche, fagioli del contadino, carciofi fritti, carciofi sott'olio; anelli siciliani con crema di ceci e guanciaie; casarecce al sugo di maiale; polpette di vitello al sugo; spalla di maiale con verdure selvatiche; mandarini della casa; torta con crema di carciofi; cannolini di ricotta.

**I vini in tavola:** Frappato (Cantine Nanfro).

**Commenti:** Affacciato su una splendida vallata, il locale, grazie a un attento restauro che ne ha conservato le peculiarità costruttive, ha mantenuto tutto il fascino dell'originaria casa padronale. In questa atmosfera d'altri tempi, la Delegazione, come una grande famiglia, si è riunita per il pranzo della domenica. La Delegata Gaetana Bartoli Gravina, nell'occasione anche in veste di Simposiarca, ha illustrato le motivazioni della scelta dell'agriturismo e del menu concordato. L'accoglienza cordiale dei titolari, il servizio discreto e impeccabile hanno ben accompagnato ogni singola portata, realizzata con prodotti di stagione, di produzione dell'azienda.

Le pietanze hanno incontrato l'apprezzamento di tutti i commensali, che hanno colto l'impegno del signor Testa a mantenere alta la qualità della sua cucina attraverso la freschezza delle materie prime e la proposizione di quelle ricette della tradizione che sanno raccontare, attraverso il gusto, l'identità di un territorio.

### CANICATTI 31 gennaio 2016

Ristorante "Lo zenzero" di Giuseppe Fabella. ●Via Regina Margherita 22, Racalmuto (Agrigento); ☎0922/9496118, anche fax; coperti 90+100 (all'aperto). ●Parcheggio incustodito; ferie ultima settimana di ottobre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7; prezzo fino a 35 €.

**Le vivande servite:** antipasto rustico; schiacciate e cuddiruna; macco di fave con crostini di panelle; trofie gratinate con melanzane; arrosto di vitello con funghi; involtini alla siciliana con patate al forno; taralli e sfingi.

**I vini in tavola:** Nero d'Avola (Morgante).

**Commenti:** Cucina tradizionale e genuina, in un ampio e affollato locale posto al centro di Racalmuto, città nativa dello scrittore Leonardo Sciascia, e vicino al teatro Regina Margherita. Il gestore, già docente di un Istituto Alberghiero, ha illustrato l'interminabile menu servito da personale attento e cordiale. Simposiarca l'Accademico Salvatore Lauricella.

### MESSINA 28 gennaio 2016

Ristorante "St Taurus Healthy pub" di Davide Santoro, in cucina Davide Santoro. ●Via Ettore Lombardo Pellegrino 105/109, Messina; ☎090/671678;

st.tauruspub@gmail; coperti 45/60. ●Parcheggio pubblico; ferie mai; giorno di chiusura lunedì, sabato e domenica a pranzo. ●Valutazione 7,3; prezzo fino a 35 €.

**Le vivande servite:** french fries di panelle, cestino di pasta brisée con fonduta di formaggi e porcini alla piastra; risotto al salto zucca e mandorle; mezzemaniche al ragù di coniglio e olive verdi; bracioline di manzo "St Taurus"; trasparenze di pere e ricotta.

**I vini in tavola:** Valdobbiadene Prosecco (Mionetto); Etna rosso; Sicilia bianco (entrambi Barbazzale).

**Commenti:** La cucina al servizio del benessere è la missione del locale, come dichiarato, nell'elegante menu, dal giovanissimo chef-patron. Il Simposiarca Giovanni Rossi ha evidenziato che la cucina di Davide Santoro privilegia la scelta di materie prime del territorio fresche, o conservate grazie a tecniche innovative e preparate con metodi di cottura controllati. Il Delegato Antonio Barresi, raccogliendo una valutazione complessivamente positiva, ha sottolineato l'unanime gradimento delle french fries di panelle e della fonduta di formaggi e porcini alla piastra. Il delicato ma poco saporito risotto al salto e le mezzemaniche sono stati meno apprezzati e perplessità sono emerse per le bracioline, tradizionali della cucina peloritana, proposte in una versione inusuale, con ripieno di zucchine e mandorle e guarnite da patate al sesamo e carote al cumino. Abbastanza gradito il delicato dessert, mentre consenso unanime hanno conseguito gli eccellenti vini e il servizio cortese e puntuale. Il Delegato ha sottolineato che l'impegno culturale e professionale dello chef garantirà a questo esercizio una sicura crescita.

### PALERMO 27 gennaio 2016

Ristorante "Matranga Chef" di Chiara Guercio e Gaetano Scherma, in cucina Gaetano Scherma. ●Via Lo Jacono 73, Palermo; ☎091/6261061; kiaraguerchio@hotmail.it; coperti 40. ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,4; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard, Diners.

**Le vivande servite:** insalata di gamberi e carciofi; caponata di pesce spada; crocchette di baccalà; paccheri con gamberi e funghi porcini; involtino di pesce spada con patate al forno; mousse di cioccolato e pere.



SICILIA segue



**I vini in tavola:** Catarratto, Terre siciliane (Tre Feudi, San Cipirrello).

**Commenti:** Chiara, con garbo e simpatia, cura la sala; Gaetano, con passione, si dedica alla cucina. Particolarmente apprezzata la caponata di pesce spada che, tiepida e gustosa, ha conquistato il palato degli Accademici. Il primo piatto, sebbene ben fatto, ha peccato nella scelta del formato che non tratteneva adeguatamente il condimento. Buoni l'involtino e le patate al forno, ma senza note di originalità. Ottimo il dolce, dove il connubio tra le due mousse di pere e cioccolato è stato sapientemente esaltato da una deliziosissima confettura di albicocche. Servizio garbato ed efficiente. Piacevolissima serata; consegna del guidoncino dell'Accademia con l'augurio di continuare a crescere nella qualità del servizio. Attenta la Simposiarca Maria Rita Sarpietro.

## RAGUSA

7 febbraio 2016

**Ristorante "Al giardino di Bianca" della famiglia Fiaccavento-Saracino, in cucina Peppe Fiaccavento.** ● Strada Santa Croce - Punta Secca C. da Vignazze 3, Santa Croce Camerina (Ragusa); ☎0932/619387, cell. 333/7965446; info@algiardinodibianca.net, www.algiardinodibianca.net; coperti 110. ● Parcheggio privato del ristorante; ferie non definite; giorno di chiusura lunedì. ● Valutazione 7; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** antipasto rustico; cavati alla Norma; ravioli al sugo di maiale; braciola e salsiccia di maiale; patate al forno; insalata mista; cannoli di ricotta; cannoli di crema; chiacchiere di Carnevale.

**I vini in tavola:** Vino della casa.

**Commenti:** Simpatica riunione conviviale di Carnevale, in un locale che

recentemente ha cambiato gestione. Graziosa location a pochi chilometri dal mare ma con un menu di terra. Gli Accademici hanno apprezzato la semplicità dei piatti, di rigida tradizione iblea. Ottimo il rapporto qualità-prezzo.



## SARDEGNA

### ALGHERO

29 gennaio 2016

**Ristorante "Il Pesce d'oro" di Enzo Lai.** ● Via Catalogna 12, Alghero (Sassari); ☎079/952602; info@pescedoroalghero.it, www.pescedoroalghero.it; coperti 80. ● Parcheggio pubblico a pagamento; ferie non definite; giorno di chiusura lunedì a pranzo e mercoledì. ● Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €.

**Le vivande servite:** flan di zucchine e salmone su crema di piselli; filetto di pescatrice in crosta di mandorle; gambero rosso in salsa agli agrumi; giggioneddos con calamari, carciofi e bottarga; filetto di branzino in crosta di patate su vellutata allo zafferano; sorbetto.

**I vini in tavola:** Bianco Vermentino "Indolente 2014" (Tenute Asinara); rosso Carignano del Sulcis "Buio 2013" (Cantina MESA).

**Commenti:** La prima riunione conviviale dell'anno, organizzata dai Simposiari Mario Andrea Franco e Angelo Cargiaghe, si è svolta in un clima allegro, caratterizzato dal piacere di ritrovarsi dopo il periodo natalizio. Numerosi gli ospiti che hanno contri-

buito alla riuscita della serata. Il ristorante, in accordo al nome, è caratterizzato dalla cucina del pesce fresco del mare di Alghero. Elevata la professionalità e attenzione nei confronti del cliente. Particolare menzione va rivolta al gambero rosso in salsa di agrumi, con un notevole amalgama di sapori, e al filetto di branzino in crosta di patate su vellutata allo zafferano, che evidenzia la notevole propensione all'innovazione.

### SASSARI

30 gennaio 2016

**Ristorante "S'astore" di Eliana Dessena.** ● Viale G. La Pira, Benetutti (Sassari); ☎079/796620, fax 079/796446; www.sastore.it; coperti 200. ● Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ● Valutazione 8,35; prezzo da 36 a 45 €.

**Le vivande servite:** ventaglio di prosciutto cotto sardo di Benetutti; sapori di terra con assaggi di salumi locali in abbinamento con formaggi locali e confetture di marmellata; cestini con funghi "antunna" ferula e pecorino; saccottino di pane "lentu" con purpedda di maialino; maccarrones "de poddighes" con ragù di pecora e "antunna"; risotto al Cannonau; porchetto allo spiedo con patate di Fonni al forno; pecora al sale con tortino di carciofi; timballo al cucchiaino con assaggi di dolci tipici di Benetutti.

**I vini in tavola:** Burghera (Arvisionadu, Benetutti); Sae Isabella (Dessena); Balentia (Domodossola); Arvisionadu (Arvisionadu, Benetutti).

**Commenti:** Splendida riunione conviviale, organizzata dalla Simposiarca Anna Carta Ferrari in un locale tipicamente sardo, situato nel Gocea-

no cuore della Sardegna, al confine con la provincia di Nuoro, dove si può godere di una cucina dai sapori squisiti, preparati con perizia. Molto apprezzati l'esposizione dei pani tradizionali (dal pane carasau a quello bissau, alle focacce di patate e con il lardo), dei dolci tipici (dai biscotti di vento agli amaretti, dai seddines ai bianvhini fino a un monumentale e artistico gattò), dei formaggi del minicaseificio locale e delle confetture artigianali. Tutte le ghottonerie in esposizione sono state illustrate dalla giovane ristoratrice Eliana Dessena e dal Delegato Pasquale Porcu. Ottima la qualità del servizio e il comfort del locale, impreciosito con arredi tradizionali capaci di regalare un'atmosfera di benessere e di relax per tutti gli Accademici. Un sentito applauso ha concluso il bellissimo pranzo.

### SASSARI SILKI

30 gennaio 2016

**Ristorante "Li Lioni" della famiglia Pintus, in cucina Mario Buoni.** ● S.S. 131 km 224, Porto Torres (Sassari); ☎079/502286, fax 079/512286, cell. 340/5226468; info@lilioni.it, www.lilioni.it; coperti 100+80 (all'aperto). ● Parcheggio privato del ristorante, comodo; ferie mai; giorno di chiusura mercoledì. ● Valutazione 7,2; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** carrello con formaggio pecorino di Osilo; prosciutto sardo, olive e pane carasau; favata; ceciata; frittelle lunghe.

**I vini in tavola:** Vermentino di Sardegna; Cagnulari; Cannonau (tutti della Cantina Francesco Fiori di Usini); Moscato sfuso di San Lorenzo.





**Commenti:** I Simposiarchi Proto Pipia e Antonio Fraghi hanno voluto organizzare la riunione conviviale in questo locale, noto da anni nel territorio per la pura cucina tradizionale sarda di terra, con lo scopo di gustare alcuni piatti tradizioni del Carnevale sassarese, comuni anche a molte altre zone della Sardegna. All'aperitivo e agli ottimi formaggi e salumi sardi serviti come antipasto, è seguita la tradizionale "favata": zuppa di fave secche, finocchietto selvatico e cavolo verza con carni povere e salate di maiale (orecchie, muso, piedi, lardo) e salsiccia. Per le persone affette da favismo è stata preparata un'analoga zuppa, "ceciata", con ceci al posto delle fave. Alla fine sono state servite le tipiche frittelle lunghe sassaresi (frijori). Le fave e i ceci sono stati molto apprezzati dai numerosi commensali. Discordanti i pareri sulle carni utilizzate. Le gustosissime frittelle sono state purtroppo servite fredde. Ottimo l'abbinamento con i vini.



## EUROPA

### FRANCIA

#### PARIGI

17 febbraio 2016

Ristorante "Giulio Rebellato" della famiglia Rebellato. ●136, rue de la Pompe, Parigi; ☎01/47049132; www.rebellato.fr; coperti 40. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 6,2; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** insalata di carciofi; linguine alle vongole; branzino al finocchietto; tiramisù con frutta rossa.

**I vini in tavola:** Chianti 2012 (Villa Antinori); Orvieto classico 2015 (Ruffino).

**Commenti:** Riunione conviviale molto piacevole, animata dalla presenza di numerosi amici dell'Accademia, lieti di ritrovarsi nell'atmosfera accogliente del ristorante. A queste positive aspettative non ha purtroppo corrisposto la prestazione culinaria, con un menu privo di ogni atten-



zione gastronomica, una presentazione dei piatti ordinaria, una qualità più che mediocre delle vivande. Il servizio premuroso e attento, la qualità sempre ottima dei vini Ruffino e Antinori non bastano a salvare una cena preparata senza passione. Gli esigenti palati parigini chiedono di più alla buona cucina italiana.

### MALTA

#### MALTA

26 gennaio 2016

Ristorante "Mareluna" di Archimede Food & More, Nicola Bonincontro, in cucina Giuseppe Macca. ●1 Milner Str., Sliema; ☎00356/213181; info@marelunamalta.com, www.marelunamalta.com; coperti 80. ●Parcheggio esterno; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,1; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** carpaccio di pesce spada su foglia di radicchio; polpettine di gambero rosso alla siciliana; sarde a beccafico; tortino di polpo con patate, pomodori secchi e olive; calamari fritti; parmigiana di zucchine; spaghetti con alici alla siracusana; risotto con gamberetti, asparagi e provola affumicata; tris di dolci: tiramisù, semifreddo all'amarena, gelato al basilico.

**I vini in tavola:** Vermentino d'Alghero; Anthilia (Donnafugata).

**Commenti:** La cena conviviale di gennaio si è svolta in un ristorante specializzato in pesce. Premurosa l'attenzione del direttore di sala, che ha allestito un sobrio tavolo imperiale dai colori smorzati, di buon impatto visivo. Peccato per i tovaglioli di carta. Lo chef ha firmato la cena con i suoi antipasti, ben sei fra caldi e freddi, quasi tutti apprezzati dagli Accademici per la loro varietà. Un po' meno

unanime il giudizio sui primi piatti. Nel risotto hanno prevalso i sapori forti del formaggio e dell'asparago su quello delicato dei gamberi, mentre gli spaghetti, per quanto gradevoli, mancavano di carattere. I dolci invece hanno, eccezion fatta per un Accademico, incontrato il favore di tutti. I vini buoni e ben abbinati. Il servizio inappuntabile. Buono il rapporto qualità-prezzo.

### PAESI BASSI

#### AMSTERDAM-LEIDEN

23 gennaio 2016

Ristorante "Osteria Victor Russo" di Victor Russo, in cucina Victor Russo. ●Vrouwensteeg 16, Leiden; ☎003171/4010485; info@victorrusso.nl, www.victorrusso.nl; coperti 52. ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** bagna cauda con verdure crude e cotte; risotto di riso Venere con porcini e tartufo, mantecato con tomino langarolo di pecora; polenta gratinata al forno con pecorino e sugo di salsiccia arricchito da guanciale di Norcia; crescinda con nocciolo del Piemonte servita con crema al Moscato e confettura di arance; torrione di Alba.

**I vini in tavola:** Nebbiolo 2013; Dolcetto d'Alba 2013 (entrambi Corino); Sagrantino di Montefalco 2010 (Cantina Rialto); Moscato passito Sileo 2005 (Franco Mondo).

**Commenti:** Dopo un aperitivo con Prosecco e affettati tipici italiani, una bagna cauda strepitosa ha dato il "la" alla serata, seguita da un riso Venere perfettamente al dente e particolarmente sapido. La polenta era un po' troppo fluida, ma l'accostamento con il sugo, alla moda del centro Italia, era ottimo. La crescinda ha incantato

tutti per la bontà e per l'accostamento alla crema al Moscato. Un attacco all'arma bianca a un blocco enorme di torrione ha concluso questa prima cena dell'anno. Ottimi i vini di Corino, piccolo produttore scoperto e importato direttamente da Victor; molto buono anche il Sagrantino che ben si accompagnava con la polenta, smorzando con la sua acidità il grasso della salsiccia. Ottimo anche il Passito. Victor si riconferma a un ottimo livello.

### REGNO UNITO

#### LONDRA

24 gennaio 2016

Ristorante "Sartoria" di D&D, in cucina Francesco Mazzei. ●20 Savile Row, Londra; ☎020/75347000; sartoria-reservations@danddlondon.com, www.sartoria-restaurant.co.uk; coperti 100. ●Parcheggio incustodito; ferie mai; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8; prezzo da 65 a 100 €; carte accettate American Express, CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** stuzzichini caldi e freddi con arancini allo zafferano e al ragù, frittelle di zucchine, mini pizza e panini al pesce affumicato; tortelli di abbacchio cacio e pepe; filetto di spigola con purea di ceci e ragù di frutti di mare; torta al cioccolato e melanzana con mascarpone e marmellata di peperoncino.

**I vini in tavola:** Prosecco extra dry (Ca' del Console); Greco (Statti); Rosso Piceno 2014 (azienda Santa Barbara); Pass the Cookies 2013 (Di Lenardo).

**Commenti:** L'inizio dell'anno accademico è stato celebrato con una riunione conviviale nello storico ristorante di Mayfair, recentemente rinnovato e passato alla gestione di una vecchia conoscenza dell'Accademia, lo chef Francesco Mazzei. Questi ha portato la sua passione e amore per i sapori italiani nel centro di Londra e ha presentato il suo primo libro di cucina, *Mezzogiorno*, che raccoglie ricette del suo passato, rivisitate. Graditi ospiti, la baronessa Joanna Shields (Ministro del Regno Unito per la Sicurezza Internet) con il marito Andy Stevenson (Sporting Director Sahara Force India F1), l'Ambasciatore italiano Pasquale Terracciano e il Console Generale Massimiliano Mazzanti. La serata è stata aperta dal Delegato Maurizio Fazzari, che ha ricordato i grandi sarti e stilisti italiani ai quali erano dedicati i tavo-



EUROPA segue

li, in quanto il ristorante si trova nella celebre "via dei sarti" e il tema ideato dai Simposiarchi Francesco Carobbi e Roberto Castiglioni era "La cucina sartoriale di Francesco Mazzei". Evento di grande successo con oltre 80 persone.

## REPUBBLICA CECA

PRAGA

28 gennaio 2016

Ristorante "Manù Ristò & Lounge" di Emanuele Ridi, in cucina Roman Tourek. ●Dětský Ostrov 25, Praga; ☎00420/725161616; kontakt@manuristorante.cz, www.manuristo.cz; coperti 80+30 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** tris di sapori di mare; ravioli neri ripieni di bufala e limone ai gamberi rossi e pistacchi di Bronte Dop; filetto di merluzzo cotto a bassa temperatura con crema di barbabietola, spuma di rafano e cavoletti di Bruxelles; ristretto di Lambrusco con frutta e gelato alla vaniglia.

**I vini in tavola:** Millesimato Spumante metodo classico 2010 (Contratto); Grecante a Punto 2014 (A. Caprai); Pinot bianco Schultauzer 2014 Doc (S. M. Eppan); Soave classico Montecarbonare 2013 (Suavia); Moscato d'Asti Doc (Beni di Batasiolo).

**Commenti:** Il nuovo locale sul fiume ha una posizione incantevole; il menu proposto da Emanuele è stato all'altezza delle aspettative, sia nella presentazione sia nei sapori. Molto buono il tris di sapori di mare, ottimi i ravioli ripieni di bufala abbinati ai gamberi rossi. L'eccezionale merluzzo cotto a bassa temperatura, con la ottima crema di barbabietole, la spuma di rafano e i cavoletti di Bruxelles, ha confermato la grande capacità propositiva di Emanuele. Per ultimo, molto apprezzato, il ristretto di Lambrusco con frutta e gelato alla vaniglia.



## NEL MONDO

### BRASILE

RIO DE JANEIRO

2 febbraio 2016

Ristorante "Alloro" di Luciano Boseggia, in cucina Luciano Boseggia. ●Av. Atlântica 1020, Copacabana, Rio de Janeiro; ☎021/21957857, fax 021/21957850; www.windsorhotels.com.br; coperti 80. ●Parcheggio custodito; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 9; prezzo 70 €; carte accettate tutte.



**Le vivande servite:** peperoni gialli e sedano al profumo di aglio e acciughe; risottino alle ostriche di Santa Catarina al pesto genovese; stinco di agnello brasato con polenta al taleggio e tartufo nero; semifreddo di limone siciliano e grappa friulana.

**I vini in tavola:** Espumante Arte 2014 (Casa Valduga); Fiano-Greco 2012 (A. Mano); Ilico 2011 (Illuminati).

**Commenti:** Piena soddisfazione degli Accademici e dei loro ospiti per questa felice riunione conviviale. Confermati tutti i giudizi positivi sul locale, precedentemente espressi con l'attribuzione del Diploma di Buona Cucina e da molte altre associazioni di critici gastronomici, alcuni dei quali lo considerano il miglior ristorante italiano di Rio. Perfetti l'accoglienza, il servizio, il procedere della serata e soprattutto i piatti, tra i quali al primo posto il risotto alle ostriche. Il maestro di cucina, Luciano Boseggia, è famoso per i suoi molti risotti, avendone scritto pure un libro. Ottimo il secondo, gusti ben ca-

librati, anche qui alto gradimento. Al semifreddo, invece, mancava un sapore più deciso, forse della buccia di limone e grappa più profumata, ma è risultato comunque buono. Il tutto davvero soddisfacente, specie considerando il rapporto qualità-prezzo, molto buono. In questi posti si torna sempre volentieri.

## ISRAELE

TEL AVIV

11 febbraio 2016

Ristorante "Rozalin" di Menachem. ●Ramat Yam 2, Zevulun, Herzliya Pituah; ☎09/9555166; coperti 70. ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7; prezzo 40 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** bruschettine al pomodoro, olive, fettine di polenta fritta, carciofi alla romana, lattuga con scaglie di parmigiano; risotto ai funghi e spaghetti alla puttanesca; filetti di orata su letto di patate; salmone su letto di verdure; fragole con panna; tricolada di cioccolato.

**I vini in tavola:** Chardonnay (Zimbalista); Chianti.

**Commenti:** Qualità e servizio devono ancora migliorare. Gradevole la compagnia degli Accademici. Era ospite la signora Elena Guglielmi, veneziana trasferitasi per amore in Israele, che ha creato il vino chiamato Zimbalista. Bella e gradevole location di fronte al mare.

## REPUBBLICA DOMINICANA

SANTO DOMINGO

28 gennaio 2016

Ristorante "Osteria del Cappuccino" di Claudio Paccagnella, in cucina Franco Franzin. ●Avenida Maximo Gomez 60, Santo Domingo; ☎809/6898600, fax 809/6872876; restcappuccino@hotmail.es; coperti 60. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,3; prezzo fino a 35 €; carte accettate American Express, CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** polenta con coctehino; sarde in saor; insalata di fagioli con cipolla; minestra di fagioli; trippe in umido; coniglio al forno con patatine e melanzane al funghetto; chiacchiere e frittelle.





**I vini in tavola:** Prosecco Mont Blanc (Montellian); Sangiovese/Merlot Jove Igt (Umberto Cesari).

**Commenti:** Il Delegato e Simposiarca Mario Boeri ha proposto la zona "osteria" del ristorante, nel quale si era svolta la cena degli auguri, allo scopo di chiarire le differenze tra i due tipi di locale. All'estero, infatti, esiste una gran confusione in proposito e un utilizzo equivocado dei nomi: molte volte gli invitati hanno chiesto chiarimenti in merito e sono stati, quindi, soddisfatti. Molto ben realizzati e apprezzati gli antipasti, tutti tipici del Veneto, e la minestra di fagioli. Le trippe, per un errore in cucina, sono risultate molto salate e quindi il punteggio è stato penalizzato. Molto buono il coniglio al forno, così come i suoi contorni e per finire, considerando la vicinanza al Carnevale, chiacchiere e frittelle. Il tema del convivio "Una notte in Osteria" è stato molto ben interpretato.

## SINGAPORE-MALAYSIA-INDONESIA

**SINGAPORE-MALAYSIA-INDONESIA**  
26 gennaio 2016

Ristorante "Alba 1836" di Matteo e Sarah Tralbaldo Togna, in cucina Luca Piras. ●28 Duxton Hill €01-01, Singapore; ☎0065/62222048, fax 0065/86222826, cell. 0065/90272816; alba@alba1836.com, www.alba1836.com.sg; coperti 60+40 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura sabato a pranzo. ●Valutazione 6,3; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** carpaccio di tonno con caviale affumicato, fiocchi di Altamura, ricci del Mediterraneo e panna acida; ravioli al brasato di vitello su salsa burro, parmigiano e manzo jus; filetto di manzo alla milanese in crosta di grissini su purea di patate e pomodorini confit; filetto di branzino del Mediterraneo grigliato su purea di carciofi in salsa di olive taggiasche e capperini di Pantelleria; millefoglie al cioccolato fondente con crema al mascarpone e lamponi.

**I vini in tavola:** Broglia Brut (Roverello); Langhe Arneis 2013 (Damilano); Monterucco 2010 (Colle Massari).

**Commenti:** Il ristorante opera nel suggestivo insediamento coloniale di Duxton Hill. Ambiente elegante e moderno. Matteo e Sarah Tralbaldo

Togna lo gestiscono con passione ed efficienza. Lo chef Luca Piras realizza piatti che rivisitano la tradizione gastronomica italiana, abbinando ingredienti e sapori tipici in modo sorprendente e inusuale. Piacevole il carpaccio di tonno, grazie all'abbinamento ben riuscito tra sapori di terra e di mare. Il filetto di manzo alla milanese ha disatteso le aspettative per l'incongruenza con la ricetta originale. Eccellente comunque l'angus, che era fritto a perfezione. L'impanatura in crosta di grissini, invece, non è particolarmente riuscita. Eccellente il branzino. Intrigante il dolce in sfoglia croccante. Indovinato l'abbinamento dei vini, tutti importati direttamente. Buono il servizio. Importante l'attenzione e il tocco personale di Sarah e Matteo sempre presenti in sala.

## STATI UNITI D'AMERICA

**MIAMI**  
3 febbraio 2016

Ristorante "Toscana Divino" di Stefano Cavinato, in cucina Jeff Maxfield e Andrea Marchesin. ●900 South Miami Avenue, Miami; ☎305/3712767; events@toscanadivino.com, www.toscanadivino.com; coperti 55. ●Parcheggio, servizio di parcheggio; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 9; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** ribollita toscana; pici senesi; risotto con riso Acquarello Carnaroli e wilde mushrooms; bistecca fiorentina (porterhouse); purea affumicata; fagioli cannellini e cavolo nero; pesca toscana.

**I vini in tavola:** Sangiovese Maremma Toscana Doc 2012 (Sassoregale); Chianti classico Docg Blue Label 2011; Chianti classico Docg La Mole 2010 Gran Selezione (entrambi La Mole).

**Commenti:** Stefano Cavinato e il general manager Mauro Bortignon hanno accolto gli Accademici con viva cordialità, che ha subito messo a proprio agio i numerosi ospiti. L'illuminazione soffusa e una buona insonorizzazione aiutano a creare un'atmosfera rilassante. Particolarmente curato e attento il servizio in sala (cosa rara). La serata è stata introdotta da Mauro Bortignon, che ha illustrato la storia del ristorante e i successi conseguiti negli anni. Dopo la cena, gli chef hanno evidenziato quali prodotti hanno usato nella preparazione dei piatti e il criterio di scelta delle mate-



rie prime che sono risultate di ottima qualità. Particolarmente apprezzati i vini, i pici fatti a mano e la bistecca fiorentina. Una serata che ha saputo coniugare la professionalità dello staff a un'atmosfera di rara eleganza tutta made in Italy, come difficilmente si può riscontrare negli USA.

**NEW JERSEY**  
11 gennaio 2016

Ristorante "Spuntino" di Josh Brnstein. ●70 Kingsland Road, Clifton; ☎973/6612435; coperti 100. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5; prezzo 90 €.

**Le vivande servite:** antipasti misti, crostini con fegato di pollo; cuscus alla livornese con polpette; triglia alla mosaica; pollo Ezechiele con polenta ed erbe; crostata di ricotta.

**I vini in tavola:** Prosecco Jeio (Bisoli); Castore 2013 (Cincinnati); Chianti classico 2012 (San Felice); Madoro 2010 (Maculan).

**Commenti:** Serata ben riuscita per quanto riguarda il numero di partecipanti ma deludente per la confusione e la presentazione dei piatti. Il simposiarca Kent Lerner ha voluto, con l'assistenza del manager e chef, dimostrare l'influenza dell'antica cucina ebraica nella cucina romanesca moderna. La triglia alla mosaica e il pollo Ezechiele, tipici piatti ebraici, erano sapori, il cuscus buono, ma tutti erano serviti a temperatura ambiente (piuttosto freddi). I vini adeguati, il servizio ha lasciato molto a desiderare.

**SAN FRANCISCO**  
28 gennaio 2016

Ristorante "Baonecci" della famiglia Gambaccini, in cucina Stefania Gambaccini. ●516 Green Street, San Francisco; ☎415/9891806; www.caffebaonecci.com; coperti 40. ●Parcheggio difficile; ferie mai; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7; prezzo 100 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** assaggio di pizze; zuppa garfagnina; arrosto di maiale con patate al forno e spinaci; torta della nonna.

**I vini in tavola:** Prosecco 2013 (Dirupo); Chianti 2011; Dicitum 2008; Vin Santo 2008 (tutti Montellori).

**Commenti:** La Delegazione, per l'inizio dell'anno accademico, si è ritrovata in un ristorante del vecchio quartiere italiano di "North Beach", gestito da una famiglia lucchese, da una decina d'anni in città. Mamma Stefania fa tutto da sola: la mattina al mercato per le primizie, il pomeriggio dedicato alla preparazione e la sera tra cucina e sala con l'aiuto del marito Walter e dei due figli. La cucina è tipicamente casalinga, con ingredienti di prima scelta ma prezzi più alti della media. La Delegazione ha trovato il servizio lento e approssimativo. Magnifiche le pizze, fini, croccanti e ben farcite. Arrosto dall'ottimo sapore ma un po' "secco", abbinato a un meraviglioso Dicitum del 2008. A conclusione della serata, il Delegato Claudio Tarchi ha fatto omaggio a Stefania e Walter del guidoncino accademico quale ricordo della visita.



## NUOVI ACCADEMICI

### PIEMONTE

#### Alessandria

Pio Carlo Bavastro  
Stefano Forlani

#### Asti

Antonio Trombetta

#### Torino Lingotto

Michele Giuseppe Porfido

### LIGURIA

#### Albenga e del Ponente Ligure

Chiara Ascheri  
Igea Enrico  
Cristina Garello  
Vincenzo Maglione  
Anna Siccardi Bruzzone

#### La Spezia

Giovanna Cozzani Bossi  
Loredana Lanzini

### LOMBARDIA

#### Milano

Fabio Casati  
Lucrezia Geraci  
Carlo Granelli

#### Pavia

Gastone Mattioli

### TRENTINO - ALTO ADIGE

#### Bolzano

Rosanna Ragucci  
Marco Stringari

#### Bressanone

Gianangelo Barbierato

### VENETO

#### Alto Vicentino

Pierluigi Coronin  
Carlo Perini  
Carla Trevisan

#### Belluno-Feltre-Cadore

Luca Dal Pont

#### Rovigo-Adria-Chioggia

Giovanni Battista Scarpari di Prà Alto

### EMILIA ROMAGNA

#### Bologna

Alessandra Basile

#### Cervia-Milano Marittima

Giancarlo Gardini  
Maria Grazia Lenzi

#### Modena

Corrado Barani  
Roberto Dino Villani

### TOSCANA

#### Livorno

Riccardo Finocckí

#### Maremma-Grosseto

Laura Patocchio  
Roberto Ulmi

#### Mugello

Isabella Lapucci

#### Valdarno Fiorentino

Armando Tappa

### MARCHE

#### Fermo

Ebe Virginia Scorpecci

### LAZIO

#### Roma Castelli

Alessandro Marzoli

#### Roma Nomentana

Anna Teresa Frittelli Annibaldi

### ABRUZZO

#### Chieti

Pasquale Pacilio

#### Pescara

Piero Cerasoli  
Uberto Crescenti

#### Teramo

Gennaro Cozzolino

### MOLISE

#### Isernia

Maria Domenica Santucci  
Anna Scafati

### CAMPANIA

#### Napoli-Capri

Anna Arfè  
Giancarlo Mariniello

### PUGLIA

#### Castel del Monte

Elisabetta Angela Papagni  
Nicoletta Vitti

#### Lecce

Giuseppe Nielli

### CALABRIA

#### Catanzaro

Lionello Pasceari



## SICILIA

---

### Palermo

Calogero Alaimo

### Palermo Mondello

Stefania Filosto Labisi  
Mariny Guttilla Nicolosi

### Siracusa

Michela Stancheris

## CINA

---

### Guangdong

Cristiano Antonio Francesco Bernardi  
Laura Egoli  
Paolo Gallo  
Qishan Sun

### Pechino

Paolo Familiari

## FRANCIA

---

### Parigi

Jun Kanno  
Frederic Sicard

## GRANDUCATO DEL LUSSEMBURGO

---

### Lussemburgo

Simonetta Amato

## MALTA

---

### Malta

Gianfrancesco Comelli

## STATI UNITI D'AMERICA

---

### Atlanta

Alessandro Mussa

### Houston-Texas

Vernon Tyger

## NUOVE DELEGAZIONI

---

## BASILICATA

---

### Matera

*Delegato*  
Marilena Tralli  
*Vice Delegato*  
Eustachio Roberti  
*Consultore-Segretario*  
Vincenzo Carella  
*Consultore-Tesoriere*  
Luigi Alberto Morelli  
*Consultore*  
Vincenzo Annunziata  
*Accademici*  
Anna Immacolata Buompastore  
Chiara Cascino Labarile  
Aldo Di Fazio  
Samuele Olivieri  
Nicola Pompeo Sasso  
Nunziata Porfido

## VARIAZIONE INCARICHI

---

## PIEMONTE

---

### Biella

*Delegato*  
Maria Luisa Bertotto  
*Vice Delegato*  
Pier Giacomo Borsetti  
*Consultore-Segretario-Tesoriere*  
Marina Santangelo  
*Consultori*  
Bianca Rosa Gremmo Zumaglino  
Giorgio Lozia  
Alberto Meliga  
Franco Poma  
Ezio Ramella Valet  
Dario Torrione

## EMILIA ROMAGNA

---

### Carpi-Correggio

*Consultore-Tesoriere*  
Vincenzo Comisso  
*Consultore*  
Gian Luca Casarelli

### Ravenna

*Vice Delegato*  
Giovanni Ballestrazzi

## SICILIA

---

### Enna

*Delegato*  
Rosario Pellegrino  
*Vice Delegati*  
Michelangelo Fabio M. Montesano  
Marina Tagliavore  
*Consultore-Segretario-Tesoriere*  
Bruno Maddalena  
*Consultori*  
Grazia Fiorenza  
Antonino Gagliano  
Rocco Francesco Lombardo  
Maria Antonietta Napoli Barbera  
Maria Rita Parisi  
Salvatore Tudisco

## STATI UNITI D'AMERICA

---

### Atlanta

*Consultore*  
Alessandro Mussa

## NON SONO PIÙ TRA NOI

---

## LOMBARDIA

---

### Lariana

Isabella Spagnuolo Borgia

## SICILIA

---

### Caltanissetta

Mario Arnone

*Aggiornamenti a cura di*  
Carmen Soga  
Ilenia Callegaro  
Marina Palena



## FOCUS

see page 3

### BIG IMPORTS AND BIG HYPOCRISIES

The newspapers are devoting major headlines and the TV shows pour oil on the flames in a sort of media terrorism, covering the arrival of olive oil from Tunisia as it were a wave of foul smelling petrol reaching out to invade and pollute our tables. Let us look at the facts. The European Parliament, in a plenary session, approved with 500 votes in favor, 107 against and 42 abstentions, the importation into the European Union, with no import levies until 2017, of 70,000 extra tons of Tunisian olive oil (35,000 in 2016 and another 35,000 in 2017). This amount supplements the present 56,700 tons allowed by association agreements with Tunisia. Italy produces approximately 300,000 tons of oil and exports a similar amount; the consumption of oil reaches about 560,000 tons and as a consequence a similar amount must be imported. The principal exporters of oil to Italy are Spain, Greece (countries belonging to the European Union) and Tunisia. In fact, levies apart, Tunisia is already our third largest provider of olive oil. Without levies, oil *should* be less expensive. Minister Martina has already announced strict controls at the borders against possible fraud. There is a lot of talk about Tunisian oil, describing it as “ugly and bad”; however, all of the scandals surrounding olive oil, particularly the extra virgin variety, revolve round productions that should have been 100 percent Italian. It must be added that 35,000 extra tons of Tunisian oil a year, exempt from import duties, are unlikely to destroy the market and the reputation of Italian olive oil. The real problem is that of the verification of origin and most of all the transparency and accuracy of the labels. In terms of origin, only the extra virgin oil must provide some information: for example, “oil produced with olives harvested in Italy (100 percent Italian); or “mixture of oils from the Community or not from the Community or mixed” (this obligation allows exemptions for the so-called DOP or IGP oils that are subject to spe-



cial norms). By law, all the other olive oils must carry the following message: “Olive oil composed of refined olive oils and virgin olive oils”. It must also identify the place of processing, but not of production. This is the law! Let us address our complaints to the legislators, not to the Tunisians! Unfortunately, there are other problems beside the origin of olive oil, namely the massive importation of tomato concentrate from China, in excess of 120 million kilograms with the preferential destination of Salerno, contained in 200 kg barrels that are reprocessed and packaged as an Italian product. The law protects us in this case. If someone tries to sneak those barrels in, he is punished with exemplary penalties: 500 tons of fake Italian tomatoes led to a sentence of a 4 month detention and a stiff fine of 6,000 euros. And we haven’t even talked about frauds involving milk and cheeses that are imported in humungous quantities. Sicily saw a veritable revolt over the tomatoes coming in from North Africa that invaded the markets forcing the local producers to undersell their specialty “*cilieginò*” and “*piccadilly*” tomatoes. And there is more: watermelons and cantaloupes come in from Greece; artichokes from Turkey, together with containers of pistachios and other dried fruit; asparagus arrives from South America and so on. The advice of experts published by newspapers is worthy of hearty laugh: when you buy a product out of season, check the label! The reality is this: we consume a great deal and we produce little but we do not know how to defend what we do produce. As we keep receiving “directives” from Europe, we are risking the destruction of our biodiversity and our market. In the meanwhile, we cannot sell clams with a diameter less than 2.5 centimeters and cucumbers with a curvature exceeding 1 cm. As the popular comedian Totò would have said, “Do me a favor!”, the Italian equivalent of “Gimme a break!”.

PAOLO PETRONI



#### THE MEDITERRANEAN DIET: A NUTRITIONAL MODEL OR A LIFESTYLE?

see page 4

Coordinator of the Agriculture, Nutrition and Forestry Ministry’s Working Group on the Mediterranean Diet Pasquale Giuditta presents a summary of the nutritional, social, anthropological, gastronomic and environmental aspects that, thanks

to the efforts of that Ministry (MIPAAF) have led the Mediterranean Diet to be included as one of UNESCO’s Intangible Cultural Heritage items.

#### THE NUTRITIONAL CHALLENGES FACING US

see page 6

Nutritional habits change and the globalization of the food market is undergoing a



massive expansion, bringing with it complex new problems for the consumer. Together with nutritional technician Victor Bruschi, Andrea Vitale, Professor of Nutritional Legislation at the University of Milan and member of the “Franco Marengli” Study Center, attempt to provide some suggestions as to how to limit these problems, especially those regarding allergens in food.

## THE “MAZZAFERRATA” ARTICHOKE FROM CUPELLO

*see page 8*

The artichoke is a vegetable that is prized for its high organoleptic values. It is the “Prince of Winter Vegetables”. The “*mazzaferrata*” artichoke from Cupello in the province of Chieti is one of the area’s most characteristic products, with an ancient history and tradition, illustrated by Chieti Academician Gianni Di Giacomo.

## SUNDAY DINNER

*see page 10*

Milan Academician Carlo Giuseppe Valli highlights the proper way to prepare a good Milanese boiled dinner. The first and foremost rule regards the choice of meat; the second the number and quality of cuts, which should be abundant, with a balance between fat and lean. The third revolves around the cooking process. In addition, a great Milanese boiled dinner must be served with the proper condiments: a green sauce, a red sauce made with tomatoes, and a yellow one made from eggs and lemon, and of course the appropriate side dishes.

## THE RED RADICCHIO FROM TREVISO: AN ARTISANAL AGRICULTURAL PRODUCT

*see page 12*

The late season red radicchio from Treviso (also known as “broadsword” in its native area) that has taken the world by storm



should be considered more of an artisanal product than simply an agricultural one. In fact, the original plant is a simple chicory that has undergone a mutation from a head of field-harvested lettuce to a “winter flower” that is the fruit of long and careful cultivation. Treviso Academician Roberto Robazza describes the various phases of production.

## COLLEGE HUMOR FOR A RUSTIC PASTA

*see page 14*

Rome Castelli Academician Roberto Dotarelli recounts some anecdotes describing a typical local pasta from the Rome hills that today can be enjoyed primarily at some local inns or festivals. Depending on where it is produced, the pasta, made with water, flour and salt, can be called either “*strozzapreti*” (choke the priest) or “*cecamariti*” (blind the husband).

## REEVALUATING BUTTER

*see page 16*

Foods prepared with butter have always been the symbol of wealth and the emblem of the most refined cuisine. This product is prized in cuisine for its particular flavor. Turin Academician Renzo Pellati describes the history, production and organoleptic characteristics of this food.



## ABRUZZESE CUISINE AS SEEN ON TV

*see page 18*

Two culinary television shows have focused a lot of attention on the Abruzzo region. Vasto Academician Pino Jubatti focuses on a CNN report entitled *Italy for Eaters: 9 Destinations that’ll Destroy your Waistline*, designed at enlightening American tourists about some Italian dishes. Among the 9 ga-

stronomic specialties is *brodetto vastese* (fish and seafood soup from Vasto), and Jubatti points out some misconceptions and inconsistencies. The other program is Italian, and it features chefs who try to outdo one another in preparing another typical Abruzzese dish known as “virtues”.

## THE CHALLENGES OF THE 21<sup>ST</sup> CENTURY

*see page 20*

Just a few months after the closing of the world Expo held in Milan, the La Spezia Delegation held a discussion on the nutritional challenges presented at the fair. The conference took place at the headquarters of the prestigious Italian Navy Club.

## A COOKBOOK FOR A WORLD IN CRISIS

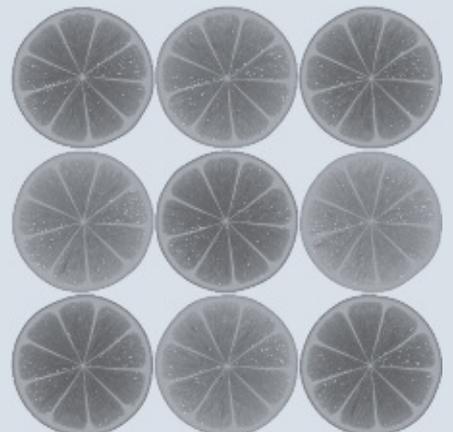
*see page 22*

One hundred years have passed since the publication, during the first world war in Cremona, of a rare and unusual collection of recipes. As Cremona Academician Carla Bertinelli Spotti explains, the cookbook was intended to provide information on ways of cooking on a budget and presented recipes for simple, economical and available foods.

## THE FRUITS OF THE SUN: FROM THE GARDEN OF EDEN TO CUISINE

*see page 23*

Citrus fruits are used in gastronomy to confer an unmistakably refined touch to foods. The health benefits contained in this fruit are a gift from the sun whose heat has bloomed and matured. Poets and painters alike have sung the praises of the beauty of citrus.





## ITALIAN SALAMI IN THE CONTEXT OF MODERN NUTRITIONAL PRINCIPLES

see page 25

Recently, processed meats, and therefore many high quality Italian salamis, have fallen into disrepute. Avezzano Academician Stefano Maggi highlights the characteristics of these products, including some history regarding the origins of pork, whose name in Italian, *maiale*, derives from Maja, the mother of Mercury.



## EUROPEAN LEGISLATION OF ITALIAN WINES IN EUROPE

see page 27

Rome Nomentana Academician Mauro Gaudino reminds us that 300 years ago, in 1716 in Tuscany the first legislation was developed for the guarantee of wine quality. For this reason, the label of the brand Chianti Classico contains the words "since 1716" below the symbol of the black rooster.

## A BRAVE NEW WORLD OF FOOD

see page 29

The last frontier in street food has expanded to new, elegant and sophisticated levels. It is an area of cuisine that is destined to expand. Complex new professions have emerged (food trucks, mobile restaurants, street fooders) and interact to breathe new life into the phenomenon that we are seeing with increasing frequency along our streets.



## IS THERE SUCH A THING AS NUTRITIONAL SECURITY?

see page 31

Should we be worried when we eat, or can we remain tranquil, and do the controls imposed by government regulations provide adequate nutritional security? Technological progress, research on food composition, food regulation and improved consumer awareness constitute the principal elements to put useless alarmism to rest, according to Rome Appia Delegate Publio Viola.

## THE ALIGNMENT OF FOOD AND HEALTH

see page 33

Diets based on milk, whey and grapes, in combination with healthy long walks, have led to the development of gastronomic tourism. In addition to its healthy air, since 1830 such "cures" have attracted an increasing number of tourists to Merano. It constitutes a unique early form of gastronomic tourism because of its purely curative nature.



## CONVIVIALITY AND THE PLEASURES OF THE TABLE

see page 35

Anthèlme Brillat-Savarin, who lived during the French Revolution, wrote some important essays on law, but his name has remained irrevocably tied to his *Physiology of Taste*, published in 1825. While not strictly a cookbook in the technical sense, it constitutes a series of observations on the cuisine of the era and a collection on conviviality. Viareggio Versilia Academician Roberto Branconi provides some reflections on the work.

Translator:

NICOLA LEA FURLAN

Summarized:

FEDERICA GUERCIOTTI

DIRETTORE RESPONSABILE  
PAOLO PETRONI

COORDINAMENTO REDAZIONALE  
SILVIA DE LORENZO

PROGETTO GRAFICO E IMPAGINAZIONE  
SIMONA MONGIU

IN QUESTO NUMERO SCRITTI E RICETTE DI  
Enrico Baldi, Carla Bertinelli Spotti,  
Roberto Branconi, Victor Bruschi,  
Elisabetta Cocito, Marinella Curre Caporuscio,  
Gianni Di Giacomo, Roberto Dottarelli,  
Gabriele Gasparro, Mauro Gaudino,  
Pasquale Giuditta, Pino Jubatti,  
Ruggero Larco, Adriana Liguori Proto,  
Stefano Maggi, Renzo Pellati,  
Paolo Petroni, Raoul Ragazzi,  
Roberto Robazza, Carlo Giuseppe Valli,  
Publio Viola, Andrea Vitale.



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

Paolo Petroni, 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