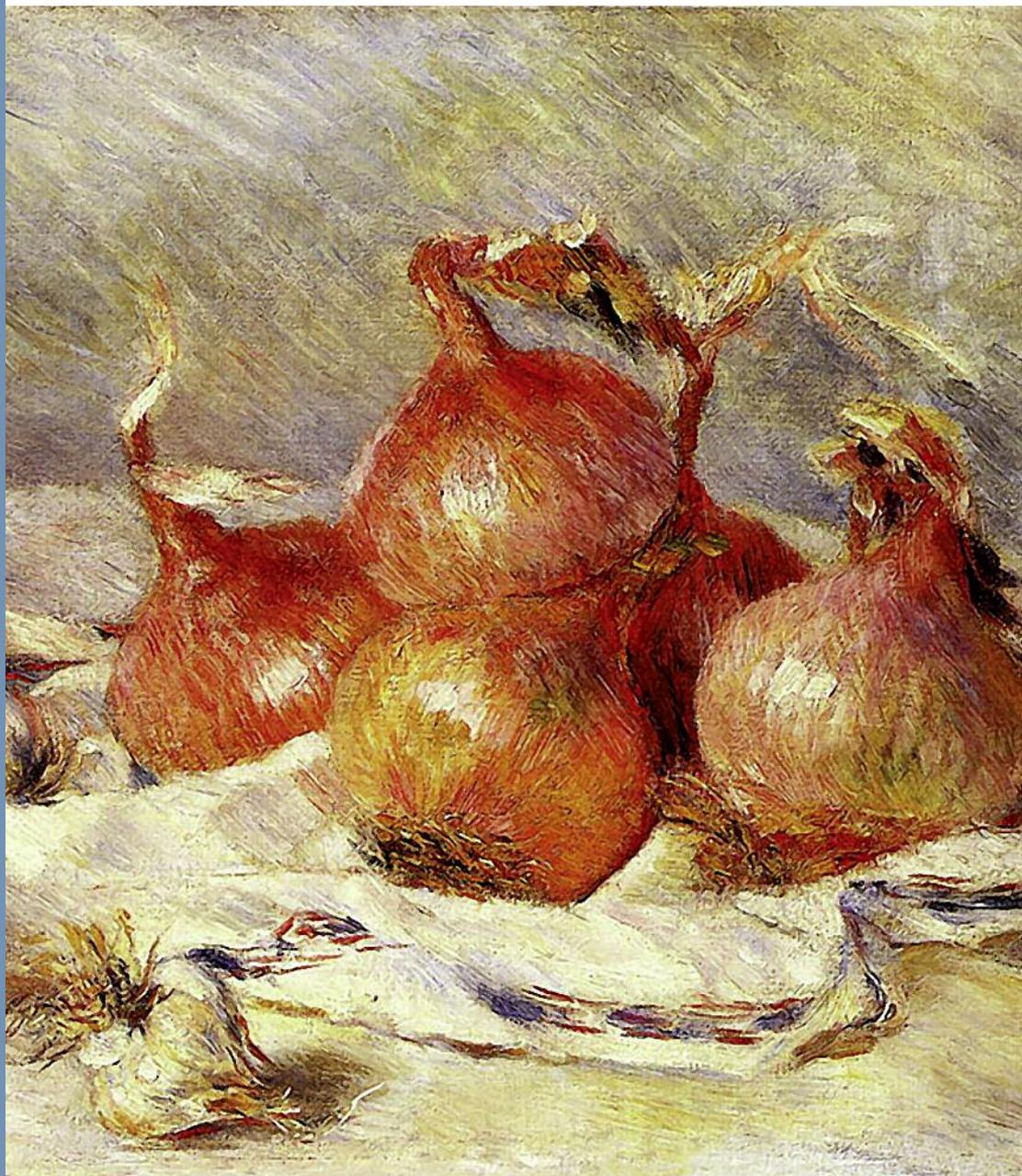


# CIVILTÀ DELLA TAVOLA

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. 282, MAGGIO 2016 / MENSILE, POSTE ITALIANE SPA SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE 70% ROMA, AUT. MP-AT/C/RW/



## FOCUS

- 3 Carbonara: il falso è servito!  
(Paolo Petroni)

## CULTURA & RICERCA

- 4 A pranzo da Voltaire  
(Giuseppe Benelli)
- 6 Ritorno al futuro remoto  
(Giovanni Picuti)
- 8 Il pesce è muto,  
ma comunica molto  
(Alfredo Pelle)
- 12 Verdi amante della cucina  
(Graziano Tonelli)
- 14 Una garanzia alimentare  
(Gianni Di Giacomo)
- 18 Indispensabile e preziosa  
(Nicola Barbera)
- 20 Il lungo viaggio delle spezie  
(Giorgio Morini Mazzoli)
- 22 Il terzo Patrono di Roma  
e il minestrone ribollito  
(Hilde Catalano  
Gonzaga Ponti)



### 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.

- 24 Ritualità e benessere  
del convivio  
(Brenno Dal Pont)
- 26 L'ultimo canto delle fave  
(Claudio Novelli)
- 27 Tu chiamale, se vuoi, emozioni  
(Roberto Dottarelli)



In copertina: Elaborazione grafica di un particolare dell'opera "Cipolle" (1881) di Auguste Renoir, Clark Art Institute, Stati Uniti.

## I NOSTRI CONVEGNI

- 16 Il cibo: buono e sacro  
(Francesco Trimarchi)

## PARLANO DI NOI

- 10 La mission dell'Accademia

## SI CURA & QUALITÀ

- 29 Le brillanti bucce degli agrumi  
(Gabriele Gasparro)

## LE RUBRICHE

- 7 Calendario accademico  
30 In Libreria  
31 Dalle Delegazioni  
44 Vita dell'Accademia  
67 Carnet degli Accademici  
70 International Summary



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

# I DELEGATI IN ITALIA (CENTRO E SUD - ISOLE)

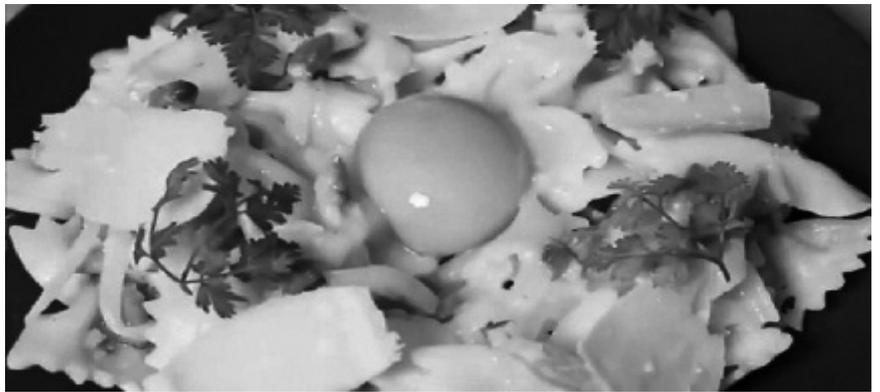
- TOSCANA** Gianfederico Frosini (Apuana) ● Giovanna Moretti (Arezzo) ● Maria Gloria Nannini (Costa degli Etruschi) ● Rossana Galletti (Elba) ● Marta Ghezzi (Empoli) ● Roberto Ariani (Firenze) ● Massimo Lucchesi (Firenze Pitti) ● Giovanni Battista Santini (Garfagnana-Val di Serchio) ● Sergio Gristina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

# Carbonara: il falso è servito!

*Una raccapricciante ricetta francese rilancia il nostro piatto simbolo nel mondo.*

DI PAOLO PETRONI  
Presidente dell'Accademia

**C**ertamente l'evento del mese, che ha fatto scorrere fiumi di indignate parole, è la ricetta della cosiddetta "carbonara alla francese". L'orrenda ricetta, presentata sul sito *Demotivateur*, mostra, in una pentola, cipolla tritata, pancetta a cubetti e farfalle, il tutto viene coperto d'acqua e bollito, poi panna, formaggio a scaglie, prezzemolo e, infine, un tuorlo d'uovo crudo appoggiato sopra. Al termine del filmato appare il logo Barilla. Inutile sottolineare che la ricetta non merita nemmeno di essere commentata tanto è il disgusto che provoca, come è inutile precisare che Barilla, apparente sponsor, si è dissociata da tanto obbrobrio. Prontamente, la nota industria di Parma ha messo sul proprio sito un video con la corretta preparazione della carbonara. Sui *social network* il caso è esploso e ne hanno parlato tutti i giornali e molte trasmissioni televisive. Ciò ha consentito di sviscerare i problemi legati al nostro piatto simbolo più diffuso nel mondo (dopo la pizza). Tutti ne parlano e i ristoranti romani, giustamente, si ergono a maestri, tuttavia occorre ammettere che anche loro qualche erroruccio lo commettono. La carbonara ha una storia breve. Appare dopo la Seconda guerra mondiale, nessun libro di cucina ne parla prima. I piatti tipici erano la gricia, l'amatriciana, cacio e pepe, cacio e ova. La carbonara, che in fondo è una gricia con l'aggiunta dell'uovo, o un cacio e ova con l'aggiunta di guanciale o pancetta, non ha, quindi, una bibliografia di riferimento. Libertà di procedere come meglio si crede, nell'ambito del buon gusto. Lasciamo perdere le fantasiose teorie sulla sua origine (i carbonai, i pastori, gli americani con bacon e uova in polvere, ecc.), tanto non lo sapremo mai. Vediamo, invece, le accese dispute che ancora la riguardano. Pancetta o guanciale? Oggigiorno gli esperti sono tutti per il guanciale, ma in realtà la maggior parte dei ristoranti usa la pancetta stesa e anche molti appassionati la preferiscono, perché meno grassa e invadente. Pancetta normale o affumicata? Normale, ma è ottima anche l'affumicata e le vaschette di pancetta a cubetti, che si trovano in vendita nei supermercati, parlano di pancetta affumicata "ideale per la carbonara". Deve essere rosolata con olio o senza olio? La tendenza attuale è per una rosolatura senza olio, mentre in passato tutti mettevano poco olio o, addirittura, poco strutto. Le uova intere o solo i tuorli?



Ancora gli esperti dicono soltanto i tuorli, in realtà molti usano anche le chiare o fanno un misto di uova intere e tuorli. Il formaggio dovrebbe essere pecorino romano, ma moltissimi usano metà pecorino e metà parmigiano. Uno spicchio d'aglio con la buccia, schiacciato, ci vuole? Oggi sembrerebbe di no, ma un tempo si usava, anche la ricetta dell'Accademia lo prevede. Della panna nemmeno a parlarne. Obbligatorio, invece, il pepe nero macinato al momento. Quale tipo di pasta? Certamente non le farfalle, gli spaghetti grossellini, anche se a Roma furoreggiano i rigatoni e le mezze maniche. La preparazione: c'è chi mette prima la pasta nel guanciale rosolato e poi aggiunge le uova sbattute col pecorino e chi prima la mette nelle uova sbattute e poi aggiunge il guanciale rosolato. Si arriva alla strana ricetta di Gualtiero Marchesi che alla fine, dopo aver mescolato le uova con la pasta, aggiunge un po' d'olio d'oliva a crudo e in ultimo unisce il guanciale rosolato. Pur lavorando con tre soli ingredienti, si nota che le preparazioni sono variate dai primi tempi a oggi (basta leggere la versione di Anna Gosetti della Salda nelle *Ricette Regionali Italiane*). È quella che si chiama "innovazione strisciante": piccole variazioni che, alla fine, cambiano il piatto rendendolo più adatto ai gusti di oggi e alle mode (si tende di più verso la "cremosità", come accade anche per il cacio e pepe). Un piatto rustico, semplice, veloce, da trattoria, diventa oggetto di dotte dissertazioni, un piatto "cult" come si dice oggi. Poi, in pratica, è rarissimo trovare nei ristoranti una carbonara realizzata veramente bene. Ma un Accademico accorto deve fare tutte le prove che desidera e alla fine troverà la soluzione che più lo soddisfa. Quella è la ricetta giusta.

*See English text page 70*



# A pranzo da Voltaire

*Il filosofo dei Lumi si definiva “il grande locandiere d’Europa”.*

DI GIUSEPPE BENELLI  
*Accademico della Lunigiana  
Centro Studi “Franco Marengli”*

Visitare il borgo di Ferney, a pochi chilometri dalla riva occidentale del lago di Ginevra, nella parte più remota della Francia Sud Orientale, per poter incontrare Voltaire, era il desiderio più grande degli spiriti illuminati. Il patriarca di Ferney appariva come il simbolo stesso dei Lumi e ne incarnava la ragione critica, lo spirito di tolleranza, la fede nel progresso e nella scienza, la difesa dei diritti umani. Dal 1755 Voltaire si era stabilito a Ginevra, di cui apprezzava l’atmosfera tollerante, finché non era diventato invisito al “protestantesimo ginevrino”, costringendolo, spesso, a sfuggire alle guardie svizzere. Risolveva la questione acquistando nel 1758, a Ferney e Tournay, in Francia, una grossa

proprietà: un blocco di 25 poderi confinanti con la Svizzera, dove faceva costruire un elegante castello proprio sul confine, con l’abitazione in Francia e il giardino in Svizzera. La via della fuga, così, era assicurata: gli bastava spostarsi in giardino, uscendo dal retro, o rimanere in villa, per sfuggire agli sbirri, secondo le necessità del momento e l’aria che tirava. Un’aria che, spesso, era un vento tempestoso che lui alimentava con la sua lotta contro “l’infâme”.

Scrivendo James Boswell, che aveva fatto visita a Voltaire nel dicembre del 1774: “Nel suo castello tiene circa cinquanta persone; i suoi servi si sposano e hanno bambini, ed egli si occupa molto anche del villaggio che sorge intorno al castello”. A sue spese, trasformava il pic-





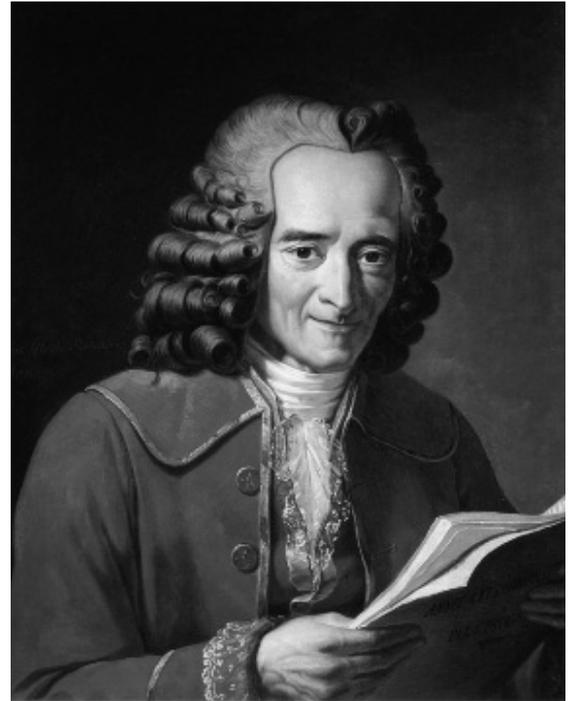
colo borgo che circondava il castello un centro artigianale, ricco di opifici e orologiai che facevano concorrenza a Ginevra. Da paese di circa quaranta fuochi (dalle 150 alle 200 persone), alla morte di Voltaire, nel 1778, Ferney contava più di 800 abitanti. Sconosciuti e potenti, letterati e aristocratici arrivavano in pellegrinaggio nel piccolo borgo per incontrare il patriarca dell'Illuminismo. L'incessante afflusso di visitatori faceva di lui, come egli stesso si definiva, "il locandiere d'Europa". Grande conversatore, curioso e attento, a volte teatrale, Voltaire realizzava nei suoi banchetti quello che nel *Siècle de Louis XIV* indicava come "lo spirito di società" della cultura francese del tempo, ove la conversazione costituiva "uno dei grandi piaceri della vita". Voltaire si compiaceva di mettere a tavola i vari personaggi descrivendo, puntualmente, la successione dei servizi, le portate, i vini, esaltando sempre il fasto e il lusso, tuttavia, raramente, l'incontro conviviale era fine a se stesso: esso costituiva un luogo di serena discussione, di libera circolazione d'idee, di tolleranza.

Ormai ricco e famoso, teneva costantemente la tavola imbandita. D'Alembert, in una lettera del 18 ottobre 1760, scriveva: "La vostra casa sta diventando come la Borsa di Londra: il gesuita e il giansenista, il cattolico e il sociniano, il convulsionario e l'enciclopedista presto si abbracceranno con affetto, allegri più di tutti gli altri". La nipote, Madame Denis, di 18 anni più giovane di Voltaire, si occupava di organizzare la vita del castello e intrattenere i visitatori e lo zio, a 56 anni, ne diveniva il tutore e l'amante. Con lei Voltaire iniziava una corrispondenza molto intima, dai toni spesso deliziosamente indecenti, a volte estremamente sentimentali, piena di lamentele e di ricerca di "consolazione". Egli la riteneva una donna arguta e spiritosa, un'attrice di gran talento, mentre gli amici la trovavano insipida e chiacchierona, brutta e mediocre. Madame Denis era grassa e contrastava con l'aspetto fisico dello zio, che era pelle e ossa.

Il libro dei conti del castello, tenuto

dal segretario di Voltaire, era particolarmente rivelatore dell'abbondanza dei cibi e della qualità della tavola del Patriarca. Il cuoco "Bonne sauce" (Buona salsa), aiutato da "una pasticciera e una cuoca", era uno dei domestici più pagati. Tra i cibi più frequentemente citati, le carni occupano il primo posto, in particolare è molto apprezzata la selvaggina. Voltaire amava mangiare buona carne e ne faceva approfittare soprattutto i suoi ospiti: "Ah caro amico, quanto sono buoni i grossi gallinacci, ma quanto è faticoso digerirli! Il mio cuoco e il mio farmacista mi uccidono". Il pesce appare poco nel resoconto, perché il castello è provvisto di due "carpières", ma le trote del lago, i coregoni bianchi sono ben presenti; qualche volta è annotato il pesce di mare, nonostante le difficoltà di trasporto. Pochi acquisti di frutta, tranne quella fornita dagli orti e frutteti del parco nelle varie stagioni: ciliegie, fragole, lamponi, castagne, fichi e arance. I limoni vengono utilizzati, in grande quantità, per realizzare le salse. I formaggi occupano un posto importante delle dispense: groviera, "tomme" prodotto nella Savoia e nel Delfinato, "roquefort", parmigiano. Gli acquisti di pasticceria e confetteria sono egualmente importanti. Lo zucchero occupa il dodicesimo posto nel bilancio alimentare, testimoniato dalla confezione di dolci e dessert, dalle confetture e altre leccornie.

Negli ultimi anni della vita di Voltaire, molti visitatori lo descrivono "scarno, livido, cadaverico", con gli occhi pungenti e acuti. Il problema della perdita dei denti lo angustiava, sia per l'impossibilità di masticare, sia per la difficoltà a declamare le sue commedie. Voltaire mangiava pochissimo, soprattutto uova, verdure e lenticchie, e beveva ancora meno, giusto un bicchiere di Borgogna a cena. Alla nipote Denis scriveva, in italiano (la lingua dell'amo-



re), che non digeriva più niente e che si sentiva "vicino alla morte". "Sono stato ammalato, ma spero di recuperare la mia salute con voi. Oggi vi vederò, oggi troverò la sola consolazione che possa addolcire l'acerbita mia vita. La natura gratificandomi del più tenero cuore s'è scordata di darmi uno stomaco. Non posso digerire ma posso amare". Per sostenere i ritmi forsennati di lavoro che si imponeva anche in vecchiaia, ingollava litri di caffè e di cioccolata e si lasciava tentare da qualche dolcime. Sembra che Voltaire consumasse, nell'arco di mezza giornata, una dozzina di tazze di cioccolata che riteneva non solo delizia per il palato, ma anche corroborante stimolo per la mente e sostanzioso alimento.

Con arguzia e ironia, con la passione per la conoscenza e il sentimento di pietà per le debolezze umane, il cibo, per Voltaire, diventava un grimaldello con il quale scardinare vecchi pregiudizi o nuove resistenze, ma anche per saldare nuovi legami. In questo modo trovava il *passapartout* per arrivare al cuore dei suoi ospiti: il cibo come piacere del corpo, medicina dell'anima, taumaturgia sensuale per curare la stupidità.

*See International Summary page 70*



# Ritorno al futuro remoto

*Ciò che conta è mantenere intatta l'identità, il richiamo dei luoghi e dei prodotti. Il ritorno auspicato è quello ai "modi", non alla "moda".*

DI GIOVANNI PICUTI  
Accademico di Foligno

**L**a Valnerina isolata e depressa di ieri - quella in bianco e nero delle teche Rai, quella raggiungibile a fatica attraverso una ferrovia a scartamento ridotto - è oggi una risorsa irrinunciabile per l'Umbria. Lo è per i tesori naturali, per le opere d'arte, per i prodotti alimentari. Il *brand* è salvo grazie ai suoi abitanti, che hanno messo in atto un'eroica resistenza, trasformando le patriarcali comunità agricole in microimprese, facendo dimenticare i tempi in cui la mezzadria garantiva ancora un'equilibrata povertà. Separata dal resto di una regione madre e matrigna, la Valnerina è una Cenerentola che guarda al futuro per affrancarsi dalla casa avita, senza rinnegare gli antichi e collaudati marcatori culturali che hanno attraversato, indenni, i secoli passati. Sono fiorite qua e là molte attività ricettive e Norcia, senza concedere nulla

alle mode alimentari, si segnala per un ristorante stellato ai piedi dei Sibillini. Per rendersi competitivi sui mercati, è importante una ritrovata qualità del prodotto e un' incisiva comunicazione dell'offerta. Anche da queste parti, come altrove, gli insaccati non sono più scuri, di sapore fondo e complicato come quelli di una volta. E, infatti, nel settore dell'alimentazione, i miracoli su larga scala non li fa più nessuno, specialmente da quando le politiche agricole europee hanno decretato la definitiva morte delle filiere. Quello che conta è mantenere intatta l'identità, il richiamo dei luoghi e del prodotto. Perché la vera arte è saper trattare il maiale da morto, oltre a saperlo allevare. I mercati si sono fatti più poveri, ma paradossalmente più esigenti. Per le popolazioni locali, dedite alle tradizionali lavorazioni, non è stato facile arginare il precipizio





rovinoso del passaggio dalla cultura contadina alle recenti tecnologie. Il rapido processo di trasformazione si è, comunque, rivelato in grado, dove gestito con oculatezza, di apportare reddito alle popolazioni. Questo ha permesso di mantenere vivo l'interesse per il segmento del settore agroalimentare e di contrastare, perlomeno in parte, il calo demografico. Le insidie legate al comparto zootecnico non hanno toccato solamente la Valnerina, bensì tutti i distretti tradizionali dediti alle produzioni di qualità. Alla perdita di manualità e alla riduzione dell'attenzione nei confronti della genuinità dei prodotti è, tuttavia, subentrato un nuovo modo di concepire le lavorazioni, di garantirne la conservazione e la commercializzazione. Oggi, Norcia può contare su un *brand* forte e conosciuto in tutto il mondo. Tuttavia le filiere, così come le stagioni, non sono più quelle di una volta: in Valnerina come a Badajoz in Spagna, a Parma, a San Daniele del Friuli. Non sarà facile, in futuro, adeguarsi a una nuova concezione della tavola che, pur-

troppo, non coincide più con la favola, con il desco, con l'innescò di miti che consideravamo - a torto - duri a morire. Eppure a Cascia e a Norcia, così come a Visso e a Cerreto di Spoleto, i produttori si stanno costruendo - passatemi l'iperbole - un avvenire rettificato da venature di passato, aspirando a un ritorno: quello del futuro remoto. A buon intenditor poche parole. È il momento di puntare sulle filiere zootecniche, reintroducendo le razze suine autoctone negli ambienti naturali in cui si sono sviluppate. Sono queste le istanze da far valere in Europa. Non basta cambiare il nome al Ministero delle Politiche Agricole di Maurizio Martina, se non si cambiano gli orientamenti. Il premier giura che "in Italia l'agricoltura e l'agroalimentare non sono il passato del Paese, ma la pagina più bella che scriveremo"; promette che farà "tornare di moda tutto ciò che è agricoltura e agroalimentare". Tuttavia il ritorno che auspichiamo è quello ai "modi", non quello alla "moda". A Norcia, la gente sa di non poter fare affidamento su promesse

e contributi piovuti dal cielo. Sa che dovrà fare i conti con la qualità dell'offerta, perché la domanda è sempre più esigente. Sa anche che la qualità è costretta a confrontarsi con i paradossi dei suoi opposti: con il cibo seriale, con il pasto destrutturato, con le esigenze delle nuove generazioni di consumatori, cui non appartiene più la massaia rurale che spiana la sfoglia e nutre la famiglia affamata, bensì la casalinga incollata alla tivvù, infarcita di quiz, inebriata di risotti precotti, invasata di quattro salti in padella, confusa dagli sterili sguardi ammalianti dei cuochi di MasterChef. Il norcino non si scompone neppure davanti ai proclami dell'OMS. Sta ad aspettare sulle limpide sponde del Corno e della Nera, che passino i cadaveri di quanti hanno organizzato la sceneggiata culinaria del nostro secolo. Perché quello che conta non sono le cavallette e i coleotteri che forse sfameranno il Pianeta, ma la soddisfazione del palato e la salute alimentare del consumatore.

*See International Summary page 70*

## CALENDARIO DELLE MANIFESTAZIONI ACCADEMICHE 2016

### MAGGIO

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"

25 maggio - **Cremona**  
Convegno "Orio Vergani, attualità di un sogno"

### 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"

20 ottobre - **Lunigiana**  
II edizione "Premio Delegazione della Lunigiana"  
per I.I.S. "A. Pacinotti" di Bagnone



# Il pesce è muto, ma comunica molto

*Se l'acqua, secondo Talete, è la sostanza originale dalla quale tutto è nato, le creature che ci vivono vanno rispettate, perché le riserve ittiche non sono rinnovabili.*

DI ALFREDO PELLE  
Accademico di Vicenza  
Presidente del Centro Studi "Franco Marenghi"



Una delle più grandi sfide del nostro tempo è quella di progettare e mantenere comunità sostenibili, in modo che i loro stili di vita, le economie e le tecnologie non interferiscano con la natura e con la sua capacità di sostenere la vita. Bisogna, *in primis*, divenire conoscitori del "piano ecologico" da sostenere, onde programmare le tecnologie. Il che ci obbliga a guardare come fa la natura a sostenere la vita, come funzionano gli ecosistemi, quali siano le tappe per supportare quel processo che i tecnici chiamano "metabolismo". Fondamentale, per tale percorso, è la conoscenza del cibo: apprendendone i fondamenti si arriva a comprendere quelli della vita.

Indubbiamente l'acqua è fondamentale nel metabolismo. Gli antichi filosofi e scienziati effettuavano un collegamento stretto fra acqua e vita. Talete dichiarava

che, considerando l'intero universo come vivo, l'acqua è la sostanza originale dalla quale tutto si è fatto. E Leonardo da Vinci ha chiamato l'acqua "l'estensione e il nutrimento di tutti i corpi viventi". Il pesce è muto, ma comunica moltissimo. Guardiamo perché. Gli abitanti dell'acqua sono nominati per colore: esiste il pesce "bianco", quello di razze pregiate che viene servito a casa o al ristorante come se fosse un grande dono, e quello "azzurro" che, nonostante ogni sforzo per farlo divenire importante, se ne resta fra le qualità meno apprezzate. È vero, ci sono gli amanti di una bella griglia di sarde o di sgombri o di un fritto di acciughe da far sognare, e io sono fra quelli, ma, in linea di principio, questo tipo di pesce viene definito "povero", come se si potesse definire una specie di differenza sociale anche nel pesce! E se è vero che il pesce, sin dalla più

remota antichità, ha fornito, specie alle popolazioni che si affacciavano sul mare, uno degli alimenti più ricchi per nutrimento, è inoltre da dire che, dopo le grandi fortune che ebbe presso i Greci e i Romani, il suo consumo restò elevatissimo anche nel Medioevo. Motivi religiosi ne esaltarono l'utilizzo nei giorni di magro, nelle quaresime e nelle viglie. Dobbiamo anche ricordare che, dai primi cristiani, il pesce fu assunto come simbolo del Cristo grazie al fatto che il suo nome in greco (ἰχθύς), *ichthús*, rispondeva alle iniziali dell'espressione *Gesù Cristo Figlio di Dio Salvatore*, ed ebbe una parte di primo piano nell'iconografia del primo Cristianesimo, compreso il suo legame con il miracolo della moltiplicazione del pane e dei pesci. In particolare era, ai quei tempi, grandissimo l'uso dei pesci d'acqua dolce, la cui pesca richiedeva minori investimenti e più



elementari tecnologie. Diversi secoli dopo, le Repubbliche marinare, e specialmente Venezia, ne tenevano in gran conto il valore nutritivo. Il governo della Serenissima esercitava una vera sorveglianza sul mercato del pesce, a Rialto, colpendo con gravi sanzioni chi cercasse di vendere pesce non fresco. Poi il consumo andò man mano calando, lasciando sempre più spazio alle carni, ritenute alimento nobile e degno delle mense

di ricchi e potenti. Un ruolo importante lo aveva anche la difficoltà di ridurre il tempo che andava dalla pesca alla cucina, per non deteriorare il cibo.

Quel problema non esiste più, e la capillare distribuzione di prodotti ittici freschi e refrigerati assicura una possibilità di scegliere che, un tempo, non era data.

Quale rapporto abbiamo col pesce? Indubbiamente la situazione sta migliorando: ogni italiano ne mangia, l'anno, circa 23 chilogrammi, ancora pochi se rapportati alle migliaia di chilometri di coste a nostra disposizione, ma in aumento. E quale preferiamo mangiare, in definitiva? Il pesce che consumiamo, di provenienza dal Mediterraneo, come pescato, non è superiore al 10% del totale. Il resto è d'allevamento o proviene dall'Atlantico o dal Pacifico. Infatti, il *mare nostrum* è scarso di pesce, e avaro: Braudel scrisse, ancora vent'anni or sono, che "le acque del Mediterraneo sono povere e il totale del pescato che se ne trae rappresenta un terzo di quello della sola Norvegia". Definì il Mediterraneo una "parca fonte alimentare"!

In realtà, esistono moltissime specie di pesce commestibile, oltre venticinquemila, tuttavia quelle utilizzate, a livello culinario, sono poche centinaia. Nel mondo della pesca si lavora su diversi fronti: l'aumento del pesce allevato in acque di mare (le orate, *in primis*) al fine di poter diminuire il pescato



con reti a strascico, causa di vere e proprie razzie e della distruzione dei fondali. Si arriva a pescare fino a 600 metri di profondità...

Si stanno ottenendo successi, in Italia, anche nell'allevamento del rombo, soprattutto quello chiodato. Poiché questa specie non tollera temperature superiori ai 16 gradi, era pressoché impossibile allevarlo in Mediterraneo. Si è così ricorsi alla preparazione di vasche a oltre 50 metri di profondità, nelle quali le acque sono sempre sotto la temperatura limite. In definitiva, mentre il pescato resta su valori ormai pressoché stazionari (anche se il commercio mondiale complessivo del pesce e dei prodotti della pesca è aumentato drasticamente, raggiungendo ora cifre astronomiche, vicine a 90 miliardi di dollari l'anno nel mondo), il consumo tende a crescere.

L'aumentato uso del pesce in cucina è anche dovuto a una maggiore attenzione delle nostre cuoche di casa al nutrimento e non solo all'alimentazione, con una miglior suddivisione del cibo a seconda delle caratteristiche nutrizionali. E, sicuramente, lo sviluppo dell'offerta in ogni dove (dai supermarket ai negozi, ai venditori "ambulanti" con i loro camioncini che vengono da località marine, praticamente spariti per altre merci, all'indubbia comodità del prodotto surgelato e già preparato) ha reso il pesce un prodotto che si affaccia, con sempre maggior regolarità, sulle nostre tavole.

La ristorazione a base di pesce, una volta limitata nell'offerta ai locali a poca distanza dal mare (ancora oggi abbiamo l'errata convinzione che il pesce fresco si trovi vicino alle coste), lo ha scoperto come un prodotto indispensabile nel menu e la richiesta tende a crescere.

Per contro, salvo che per quello d'allevamento, esclusivamente limitato alla trota, il pesce d'acqua dolce è praticamente sparito dalla nostra tavola. Carpe, cavedani,

barbi o lucci sono, ormai, pressoché introvabili. Qualcosa resta nella cucina del lago, in alcuni ristoranti, ma non in quantità significative. E il futuro?

Dagli oceani e dai fiumi arriva un grido d'allarme: molti pesci rischiano l'estinzione. Le riserve ittiche non sono rinnovabili, non si ricostituiscono all'infinito. E la pesca industriale non è esente da colpe, con il suo "razziare" in modo indifferenziato.

Parlare delle acque, di ogni tipo, salate o dolci, significa parlare degli uomini e del loro comportamento in terra ferma. Tutti i problemi relativi alla salute dei pesci e alla loro sopravvivenza non si originano internamente alle acque, bensì sono la conseguenza di quanto succede a terra e del modo secondo il quale gli uomini si comportano. C'è da sperare che l'uomo diventi sempre più responsabile del suo "ben essere" nel futuro, rispettando anche il mondo di questi silenziosi portatori del buono e di innumerevoli qualità salutari: un mondo che occupa circa il 70% della nostra Terra. L'uomo deve capire che la "rigenerazione delle risorse" vale anche per la popolazione delle acque e ne deve diventare un responsabile attore. Bisogna tornare alla "sostenibilità" creando riserve marine, stabilire e rispettare le quote di cattura, non consentire colpevoli tolleranze... E bisogna farlo subito perché "chi dorme non piglia pesci"!

*See International Summary page 70*



# La *mission* dell'Accademia

*Il mensile "Italia a Tavola" ha intervistato il Presidente Petroni sulla valorizzazione dell'alta cucina italiana nel mondo.*

## Italia a Tavola

PROFESSIONI

31 Marzo 2016

### Promuovere il Made in Italy nel mondo Paolo Petroni: «La nostra missione!»

*L'Accademia Italiana della Cucina è pronta a dare il proprio contributo per la riqualificazione della nostra enogastronomia nel mondo, e si fa interlocutrice di punta per la valorizzazione dei prodotti tipici a Firenze.*

La valorizzazione dell'agroalimentare Made in Italy e dell'alta cucina italiana nel mondo ha trovato una sua reale - e istituzionale - concretizzazione nel protocollo d'intesa tra i Ministeri delle Politiche agricole, degli Esteri e dell'Istruzione, insieme a una larga componente del mondo della ristorazione. Ad essersi espressi a riguardo tanti nomi della nostra enogastronomia tra i fornelli: Carlo Cracco in nome degli chef italiani, Davide Oldani in quanto egli stesso si occuperà della ristorazione a Casa Italia dei giochi di Rio, Enrico Derflinger e Rocco Pozzulo, rispettivamente in qualità di Presidente degli chef europei di Euro-

Toques Italia e International e Presidente della Federazione italiana cuochi. Ma cosa pensa di questo sinergico passo avanti volto alla promozione, Paolo Petroni (nella foto), Presidente dell'Accademia Italiana della Cucina? Glielo abbiamo domandato.



*La promozione della cucina italiana nel mondo è finalmente a un momento di svolta. Qual è, in questa prospettiva, il contributo dell'Accademia Italiana della Cucina?*

Si tratta di un contributo determinante, in quanto i grandi cuochi stellati, se pur valenti e celeberrimi, non possono stare stabilmente nei Paesi esteri. Possono fare delle dimostrazioni, tenere corsi e relazioni, ma, diversamente, gli Accademici, vivendo sul territorio, possono sia collaborare alla realizzazione



delle settimane della cucina italiana sia, soprattutto, veicolare, in modo continuativo, i valori dei prodotti veramente italiani Dop e Igp. A questo proposito i nostri contatti con il Ministero delle Politiche agricole e il Ministero degli Esteri sono molto avanzati.

***Come definirebbe la presenza dell'Accademia all'estero? Quante sono le sue Delegazioni e in che modo agisce o vorrebbe agire in futuro?***

L'Accademia Italiana della Cucina, oltre ad avere 215 Delegazioni in Italia, ne ha 72 all'estero ed è presente in 40 Paesi, con oltre 1.800 Accademici che vivono stabilmente sul territorio. Si tratta, quindi, di una presenza importante che ha contatti con le ambasciate, i consolati, gli istituti italiani di cultura e le camere di commercio estere. Compito delle nostre Delegazioni è quello di monitorare la qualità della cucina dei ristoranti italiani e di redigere una guida online. Attualmente, la nostra guida, che è l'unica che riporta i ristoranti italiani all'estero, conta oltre 100mila utenti nel mondo. Compito dell'Accademia è anche quello di diffondere la cultura della gastronomia tra i residenti: infatti le nostre Delegazioni sono aperte anche alla partecipazione di non italiani che amano la nostra cucina e la nostra cultura.

***A proposito di promozione della cucina italiana, cosa pensa della strada intrapresa dal Comune di Firenze per riqualificare l'offerta enogastronomica del centro storico?***

Il fine di riqualificare il centro storico è meritorio, il mezzo inizialmente scelto era, però, senz'altro sbagliato. Se ne sono accorti anche il Sindaco Dario Nardella e il suo Assessore allo sviluppo economico Giovanni Bettarini. La percentuale è cervellotica, ma è del tutto errato il concetto stesso. Poi si è scoperto che la trippa che si vende a Firenze non è prodotta a Firenze e così via per altri, tanti, prodotti "tipici". L'Accademia, per statuto, deve tutelare e valorizzare le tradizioni gastronomiche del territorio, ma lo deve fare in base al gusto e alla qualità, non con norme che appaiono illegittime, discriminatorie e, soprattutto, non controllabili. Infine, cucina toscana non vuol dire buona cucina, può essere pessima, come le altre cucine che hanno diritto di cittadinanza.

***Stando agli ultimi aggiornamenti su Firenze, si parla dell'obbligo di mettere in vendita o nel menu 30-40 prodotti certificati; pensa che questa strada possa essere considerata più funzionale?***

Parrebbe che il Comune si sia accorto (dopo che quasi tutte le categorie interessate si sono dichiarate contrarie al criterio della percentuale) che forse è meglio seguire strade diverse e allora si cerca di imboccare la strada dell'uso di prodotti agroalimentari tipici (Pat). Esiste una lista di 490 prodotti certificati la cui lettura ingenera stupore e ilarità. Troviamo in elenco i carciofini sott'olio e addirittura una misteriosa fava lunga delle Cascine; poi molti prodotti sono ormai inesistenti o introvabili o reperibili presso un unico produttore. Ci immaginiamo i poveri ristoratori che, quando acquistano al mercato o dai grossisti, debbono scartabellare l'elenco dei Pat, e anche qui i controlli sarebbero impossibili. Prima di fare proclami, sarebbe meglio verificare di cosa si stia parlando.

***In linea generale trova più corretto privilegiare il chilometro zero o piuttosto la tipicità e la tracciabilità di un prodotto?***

In linea di principio, parlando di ristorazione, non siamo favorevoli al cosiddetto chilometro zero. Ci possono essere dei validi prodotti che vengono dai campi o da allevamenti vicini, ma spesso non è così. Si deve poter acquistare dove il prodotto è migliore e anche a un prezzo corretto. Quindi, siamo senz'altro per la tracciabilità del prodotto e la chiarezza delle informazioni, non solo sulle etichette, ma anche nei ristoranti.



# Verdi amante della cucina

*Si preoccupava, in prima persona, di scegliere anche il personale e di selezionare le materie prime.*

DI GRAZIANO TONELLI  
Direttore Archivio di Stato di Parma

“**S**appimi dire - scriveva da Genova “Il Cigno di Busseto”, nell’aprile del 1878 a Giulio Cesare Ferrarini, direttore d’orchestra, violinista e compositore parmigiano - se a Reggio si potesse trovare un buon cuoco. Bada - aggiungeva tassativamente - che io non voglio uno che sappia fare o bene o male tre o quattro piatti casalinghi; ma voglio assolutamente un cuoco che sia vero cuoco. Pagalo quello che vuole, ma ripeto, che sia cuoco...”. Questa lettera, ritrovata poco tempo fa nelle prestigiose collezioni della Sezione Musicale della Biblioteca Palatina di Parma, è solo una delle numerose testimonianze della particolare attenzione che il “Maestro” aveva per il cibo e la buona cucina. Giuseppe Verdi amava, infatti, mangiare bene (anche se moderatamente e meglio se in compagnia), preoccupandosi in prima persona, come dimostra anche

la richiesta inviata a Ferrarini, di scegliere il personale addetto alla cucina e di selezionare le materie prime.

L’attenzione, per non dire la meticolosità, che il grande compositore italiano dedicava alla preparazione dei piatti, è confermata anche dal librettista e commediografo Giuseppe Giacosa, che in uno dei suoi carteggi annotava: “Il Verdi non è goloso, ma raffinato; la sua tavola è veramente amichevole, cioè magnifica e sapiente: la cucina di Sant’Agata meriterebbe l’onore delle scene, tanto è pittoresca nella sua grandezza e varia nel suo aspetto di officina d’alta alchimia pantagruelica”.

In definitiva, il pasto rappresentava per Giuseppe Verdi una sorta di rito, da consumarsi preferibilmente nell’intimità delle mura domestiche, nella sua tenuta di Sant’Agata. Perfino numerose delle sue immortali opere sono disseminate di riferimenti al cibo e al vino, a ulteriore testimonianza della massima attenzione che egli riservava anche all’abbinamento dei vini con le pietanze.

Al primo posto di una immaginaria graduatoria dei cibi preferiti dal buongustaio Verdi troveremo sicuramente la zuppa, considerato che frequentemente invitava gli amici più stretti a mangiarla. A tal proposito si faceva inviare grandi quantitativi di pasta da Napoli, “che - scriveva all’amico Cesarino De Sanctis - deve essere selezionatissima”. De Sanctis si preoccupava di spedire regolarmente a Sant’Agata: “vermicelli”, “lunghe fettucce”, “maccheroni grossi” e “mezzani o armelline”, ma anche “stelline” e “cannellini”, visto che a Parma e dintorni non si trovava ancora una produzione industriale di

pasta. Infatti, sebbene il primo forno Barilla risalisse al 1877, solo nel 1910 la stessa inizierà a produrre pasta su larga scala.

Ci sono giunte, come scrive Corrado Mingardi, anche significative testimonianze di menu più tradizionali preparati per Verdi, quali i classici cappelletti con ripieno di uova e formaggio alla piacentina (che chiamava anche con la voce cremonese “maroben”), il polame e la selvaggina, gli gnocchi “alla buona come i contadini delle Roncole”, per non dimenticare gli immancabili e ineguagliabili insaccati della “Bassa” e la mostarda di Cremona.

Una citazione a parte merita la spalletta di San Secondo, che secondo Verdi doveva essere cotta con un vero e proprio “rito propiziatorio”, come egli raccomanda in più di un’occasione a Giulio Ricordi, ma anche alla Stoltz e all’amico Arrivabene che, pare, ne andassero ghiotti: “...metterla nell’acqua tiepida per circa 12 ore onde levargli il sale, trasferirla in acqua fredda e poi farla bollire a fuoco lento, onde non scoppi, per circa tre ore e mezza. Per sapere se la cottura è al punto giusto, si fora la spalletta con un curedents [stuzzicadenti]”. Per chi non fosse un “addetto ai lavori”, ricordo che la spalla è un insaccato tipico di una ristretta area della Bassa Parmense (se ne ritrova traccia già nel 1170, quale compenso dovuto dai contadini al padrone per la coltivazione delle terre). Si ricava da una grossa scapola di maiale, tagliata in modo che vi rimanga attaccata anche la coppa, e lasciata stagionare in ambiente freddo. Dopo la sua preparazione, diventa un salume dalla carne morbida,

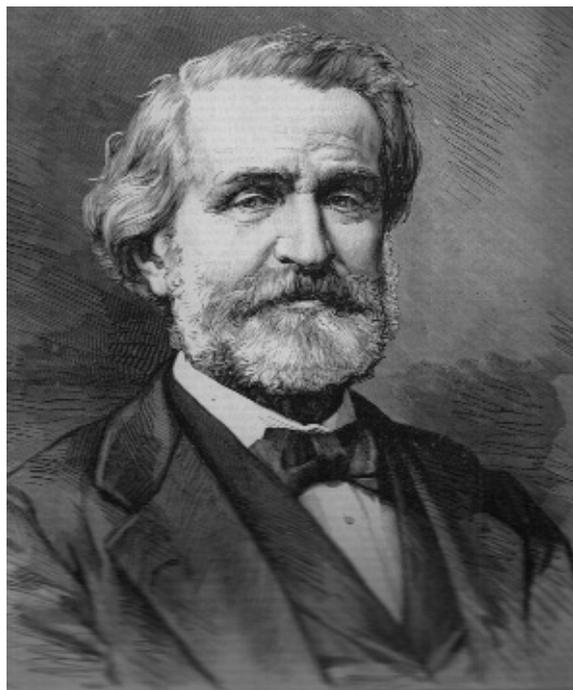


profumata e gustosa, che viene servita tagliata a fette sottili, sia fredda sia tiepida.

Perfino Giuseppina Strepponi veniva coinvolta nei cerimoniali “verdiani” di stampo gastronomico. Successe anche alla vigilia del loro viaggio in Russia per la rappresentazione de *La Forza del Destino*, prevista per il novembre del 1862. Prima di partire per la lunga trasferta, la cantante lirica, probabilmente preoccupata di accontentare il Maestro, raccomandava: “Ci vorranno i tagliatelli e i maccheroni ben perfetti per rendere Verdi di buon umore in mezzo a cotanto ghiaccio”. A Pietroburgo si svolgerà anche una sfida culinaria tra le tagliatelle della grande attrice di prosa Adelaide Ristori e Giuseppe Verdi, “...che conta eclis-

sarla col risotto, che per verità - a detta della Strepponi - sa far divinamente”. Sempre in tema del famoso risotto, Verdi ne invia (e ancora una volta fa da tramite la Strepponi) l’ormai celeberrima ricetta anche a Camille Du Locle, impresario dell’Opéra di Parigi. La ripropongo, nel caso voleste sperimentarla personalmente...

“Mettete in una casseruola due onces di burro fresco; due onces di midollo di bue, o vitello, con un poco di cipolla tagliata. Quando questa abbia preso il rosso mettete nella casseruola sedici onces di riso di Piemonte: fate passare a fuoco ardente mischiando spesso con un cucchiaino di legno finché il riso sia abbrustolito ed abbia preso un bel color d’oro. Prendete del brodo bollente, fatto con buona carne e mettetene due o tre mescoli nel riso. Quando il fuoco l’avrà a poco a poco asciugato, rimettete poco brodo e sempre fino a perfetta cottura del riso. Avvertite però, che a metà della cottura del riso bisognerà mettervi un mezzo bicchiere di vino bianco, naturale e dolce: mettete anche, una dopo l’altra, tre buone manate di formaggio parmigiano grattato rapè. Quando il riso sia quasi completamente cotto, prendete una presa di zafferano che farete sciogliere in un cucchiaino di



brodo, gettatelo nel risotto, mischiatelo, e ritiratelo dal fuoco, versatelo nella zuppiera. Avendo dei tartufi, tagliateli ben fini e spargeteli sul risotto a guisa di formaggio. Altrimenti mettetevi formaggio solo. Coprite e servite subito”. In tema di dessert, sappiamo che Verdi gradiva molto i baicoli, i tipici biscottini veneziani. Glieli mandava da Venezia Francesco Maria Piave, uno dei più prolifici e apprezzati librettisti delle opere verdiane. Amava anche gli amarretti (“che sono veramente l’ottava meraviglia del mondo”) e il torrone che gli spediva il conte piemontese Opprandino Arrivabene (“le mandorle non vanno pelate - scienza torronesca”). Sappiamo anche che apprezzava il *sugolo*, il budino di mosto e farina.

Celebre il panettone che la famiglia Ricordi gli inviava puntualmente per le feste natalizie. Nei primi anni Ottanta dell’Ottocento, il tradizionale dolce milanese era sormontato da un negretto di cioccolato (Moro di Venezia), messo appositamente per cercare di convincere il Maestro a terminare la musica di *Otello*. Ho lasciato, volutamente, per ultimi i vini, tanto per far capire che Verdi non era in materia uno sprovvaduto. Infatti, seppure producesse egli stesso, nella tenuta di Sant’Agata, sia

bianco sia rosso, seguendone in prima persona, con maniacale attenzione, le fasi di preparazione (ne mandava sovente in regalo delle damigiane anche all’Ospedale di Villanova, fatto da lui costruire e inaugurato nel 1888), al Lambrusco e alla Malvasia nostrana preferiva il Bordeaux, che beveva anche pasteggiando. E non disdegnava neppure lo Champagne... Si faceva arrivare anche a Genova, dove trascorreva quasi per intero la stagione invernale, casse di Bordeaux e di “Moët & Chandon”, che gli giungevano direttamente dal suo fornitore cremonese. Una volta gli mandarono del vino dolce spumante da Asti, che apprezzò, ma non la qualità cosiddetta “Sacco”. Gli piaceva anche il vino toscano, che riceveva da un fornitore di

Montecatini. Sappiamo che ordinò più volte Marsala, Porto, Rhum, Curaçao. Verdi beveva moltissimi caffè, pare anche tre, quattro, o cinque al giorno. Si è in possesso di un’ordinazione di ben 25 kg di caffè di Portorico fatta direttamente da Verdi, a Genova, dai Romanengo. Il Maestro asseriva che in gioventù tutti questi caffè gli avevano permesso di lavorare e creare le opere degli anni Quaranta. Adirittura nel 1897, quando ebbe un malore (pare una prima avvisaglia di ischemia), il caffè lo aiutò a riprendersi.

In conclusione di questo contributo, voglio ricordare il celebre menu consumato da Giuseppe Verdi all’Hotel de Milan (dove ormai risiedeva stabilmente da anni), il 20 gennaio 1901, quindi una settimana prima di morire: “...julienne au croûte, truite grillée à la maître d’hotel, aloyau de bouef à la jardinière, asperges en branche, glacé aux framboises, patisserie, dessert”. Il tutto, quasi sicuramente, annaffiato con l’amato Bordeaux. Probabile che un menu del genere abbia avuto un ruolo non secondario nel decesso del grande Maestro: ingegno estroso per creatività, non solo nella musica ma anche nella difficile arte culinaria.

See *International Summary* page 70



# Una garanzia alimentare

*In terra abruzzese, le patate erano considerate indispensabili quasi come il pane.*

DI GIANNI DI GIACOMO  
Accademico di Chieti

**I**n passato, le patate, con caratteristiche organolettiche variabili a seconda delle condizioni del terreno e del clima, sono state un elemento fondamentale dell'alimentazione dei contadini abruzzesi e hanno rappresentato, per le popolazioni montane locali, una vera e propria "garanzia alimentare" come dimostra un detto popolare: "la patane è mezze pane". Spesso aggiunte anche nella preparazione del pane e della polenta, tutt'oggi sono alla base di tantissimi piatti tipici. Oltre come delicato contorno di pietanze a base carne, pesce e formaggio, esse sono impiegate nella preparazione di primi sostanziosi, focacce, minestre, zuppe e torte salate o dolci. Bollite, pelate e schiacciate per gli gnocchi e il purè, cotte al forno, saltate in padella, cotte al vapore, fritte, al cartoccio, in umido, comunque si impieghino sono ottime e deliziose! Quello abruzzese è un territorio che presenta una naturale vocazione per la pataticoltura, per le caratteristiche pedoclimatiche, i terreni freschi, sciolti e ricchi di sostanza organica, dotati di elevata capacità idrica in

virtù della risalita capillare della sottostante falda freatica e con possibilità di irrigazione grazie ai canali di bonifica. Nel territorio regionale la coltivazione della patata interessa circa 4.500 ettari, con una produzione media di oltre 1.500.000 quintali e pone l'Abruzzo al quinto posto in Italia, con circa il 10% della produzione.

La presenza di questa coltura è testimoniata da due documenti del 1700. Nel primo, *Nel regno di Napoli: viaggio attraverso varie province nel 1789*, Carlo Ulisse De Salis Marschlins, indica che in prossimità del lago di Celano "si coltiva non solo ogni sorta di grano, ma, con mia grande sorpresa, parecchi acri di terreno coltivati a patate". Il secondo è di Gianfrancesco Nardi, che nei *Saggi su l'agricoltura, arti e commercio della provincia di Teramo*, dà notizia di questa coltivazione nelle falde orientali del Gran Sasso. L'importanza della pataticoltura, in provincia dell'Aquila, e degli sforzi profusi dalle autorità per promuovere la coltivazione della patata, è testimoniata da L. Benedetti, il quale afferma che: "Ferdinando IV nulla omise





e tutti ricercò i mezzi, perché questa pianta straniera tanto utile, si rendesse tra noi familiare”. È significativo, inoltre, quanto si legge nell'epilogo alle *Istruzioni per la coltivazione delle patate*, pubblicate dalla Reale società economica dell'Aquila nel 1817: “questa pianta adunque dà un salubre

e vigoroso alimento agli uomini ed agli animali; è la più feconda di tutte; esige di poco apparecchio per rendersi adattata al cibo; esige di poche cure e fatiche agrarie sia prima della semina sia nella carriera della sua vegetazione, sia questa già terminata. Cresce egualmente bene sotto climi freddi, temperati e caldi; e perciò sembra fedele, invisibile compagna dell'uomo, ed uno dei doni più benefici della Provvidenza a lui reso abitante, e disperso per tutto il Globo”. Tuttavia è senz'altro dopo il 1873, anno del completo prosciugamento del lago del Fucino (iniziato nel 1852) per opera dei principi Torlonia, e soprattutto dopo la riforma fondiaria degli anni Cinquanta, realizzata dall'Ente Fucino, che si sviluppò in tutta l'area una fiorente agricoltura incentrata sulla patata come coltivazione di eccellenza.

La “patata del Fucino” Igp è prodotta nelle aree interne della provincia dell'Aquila, e in particolare sull'altopiano del Fucino; ha una forma regolare tondo-ovale, la buccia prevalentemente chiara, che per alcune varietà tende al rosso. Il colore della pasta può andare dal giallo chiaro al giallo intenso; è, senz'altro, molto conosciuta e apprezzata per le sue caratteristiche organolettiche, per la sapidità e per la lunga conservabilità, caratteristiche, queste, conferite dal particolare ambiente di coltivazione e dalla sinergia tra terreno, microclima e acqua.

Nei territori prospicienti la vallata del fiume Sangro, in provincia di Chieti, a un'altitudine compresa tra gli 800 e i 1.400 metri, nei comuni di Pizzoferrato, Gamberale e Civitaluparella, viene coltivata la “patata del Medio Sangro”



(Montagnola). Désirée e kennebec sono le varietà più frequenti, a buccia rossa e polpa gialla la prima, a buccia gialla e pasta bianca la seconda. Entrambe prevalentemente di forma tondo-ovale regolare, sono varietà con un alto contenuto di sostanza secca, una lunga capacità di conservazione invernale e di mantenimento delle caratteristiche organolettiche.

La “patata turchesa” ha una storia di cinquecento anni, ed è una specie antica, coltivata in montagna. Nel tempo, però, ossia da quando sono arrivate le patate del Fucino, meno gibbose e con una buccia più fine, la coltivazione della patata turchesa, più difficile da pelare, è stata via via abbandonata fin quasi a scomparire. Rinvenuta ai primi del 2000, nelle frazioni di San Pietro di Isola del Gran Sasso e San Giorgio di Crognaleto, soltanto nel 2005 ne è stata avviata la produzione vera e propria e gli obiettivi

sono la stesura del disciplinare e la promozione nel mondo della ristorazione. Il tubero si caratterizza, principalmente, per la buccia di colore viola intenso, contenente una notevole quantità di sostanze antiossidanti, paragonabili a quelle del cavolo, e per la pasta bianca. Presenta un elevato contenuto di so-

stanza secca e di amido, consistenza e granulosità media, che la rendono adatta a diversi usi e cotture, anche se risulta particolarmente squisita cotta sotto la cenere o utilizzata per la preparazione degli gnocchi. I contadini raccontano che la patata turchesa veniva cucinata tradizionalmente sotto le braci e poi mangiata con tutta la buccia. È chiamata turchesa per il suo colore caratteristico, ma probabilmente anche perché definita anticamente “turchesca”, per indicarla di origine straniera, come è avvenuto per il mais: “grano turco”.

Tipica varietà dei terreni delle zone montane e pedemontane d'Abruzzo, infine, è la “patata fiocco di neve”, che si è diffusa intorno al XX secolo. Si produce nei comuni dell'area aquilana del Parco ed è un tubero di dimensioni medie, buccia con colorazione giallo-oro e pasta bianca, molto saporita.

*See International Summary page 70*

## MINISTRA DI PATATE ALLO ZAFFERANO

**Ingredienti:** 600 g di patate, 300 g di cannarozzetti o spaghetti spezzettati, ½ cipolla, 1 carota, 1 costa di sedano, 0,20 g di zafferano dell'Aquila in fili, 100 ml di olio extravergine d'oliva, sale.

**Preparazione:** Fare un leggerissimo soffritto con olio, cipolla e sedano. Appena si raffredda un poco, aggiungere lo zafferano in fili, mescolando bene e, quindi, lasciare riposare. Lessare e pelare le patate e tagliarle a tocchetti, aggiungerle al soffritto, coprire con acqua e regolare di sale. Portare a ebollizione e aggiungere la pasta. Quando la pasta sarà cotta, anche la minestra sarà pronta per essere servita, possibilmente dopo averla fatta riposare per un poco. La minestra è ottima anche senza la pasta, ma in questo caso occorre usare meno acqua.



# Il cibo: buono e sacro

Storia, etica e senso religioso della condivisione della tavola.

DI FRANCESCO TRIMARCHI  
Accademico di Messina



Prendendo spunto dall'ultimo libro di Enzo Bianchi, fondatore e priore della comunità monastica di Bose, *Spezzare il Pane-Gesù a Tavola e la Sapienza del vivere*, la Delegazione di Messina ha organizzato una riflessione sul tema "Il cibo: buono e sacro". Il convegno, tenuto nell'elegante e prestigiosa aula della plurisecolare Accademia Peloritana dei Pericolanti, concessa dal Rettore dell'Università di Messina Pietro Navarra, è stato moderato dal Delegato Antonio Barresi il quale ne ha voluto fortemente l'organizzazione, curata in collaborazione con il Vice Delegato Francesco Trimarchi, allo scopo di realizzare a pieno le finalità culturali ed etiche dell'Accademia. Le relazioni programmate sono state precedute da un articolato intervento di Cettina Pipitone Voza, Direttrice del Centro Studi della Sicilia orientale, che ha introdotto il tema congressuale con appropriati riferimenti alla civiltà della tavola nella storia dell'arte cristiana e della tradizione religiosa, focalizzandosi, in modo particolare, sui risultati del dibattito aperto da Expo 2015, la cui *mission*, "Nutrire il Pianeta", è ancora lontana dall'essere conclusa. La moralità del consumo e della produzione sono aspetti imprescindibili del

cibo, dal boccone di pane al piatto più raffinato: un universo, dunque, pieno di significati storico-sociali, antropologici, politici e religiosi. Ed è solo scavando la memoria storica che si riconosce la sacralità del quotidiano che ci proietta all'inizio e alla fine del tempo. Nella Creazione, il Verbo pone accanto all'uomo e alla donna il cibo (ne mangerai), mentre, nell'ultima cena, il Cristo, con l'Eucarestia, ci proietta nel tempo concluso alla fine dei tempi. Sarà l'arte a tradurre in immagini questo momento nodale della vita, dalla prima *fractio panis* degli affreschi catacombali, alla sintesi perfetta del *Cenacolo* di Leonardo da Vinci. Con acuta sensibilità artistico-culturale, l'Accademica Pipitone Voza ha concluso la sua introduzione facendo riferimento a quella icona immortale della tavola condivisa.

Don Gianni Russo, Direttore della Scuola di Bioetica e Sessuologia dell'Istituto Teologico San Tommaso di Messina, ha ripercorso, con un approccio teologico, la storia, l'etica e il senso religioso della condivisione della tavola, da parte della specie umana, nel nome di Gesù ("Gesù a tavola con noi" il titolo della sua relazione), con riferimento a numerosi passi dei Vangeli e dell'Antico Testamento e

di testi della civiltà ebraico-cristiana, che, nel pane e nel vino, riconoscono le fonti di nutrimento per la sopravvivenza biologica e per la gioia del vivere. La seconda parte della relazione è stata dedicata a una personale lettura dei "nove" comandamenti eucaristici proposti da Bianchi, i quali, "prescrivendo" consapevolezza, responsabilità, rispetto, gratitudine, gusto, condivisione, legittimano il godimento della gioia della tavola da condividere con tutti coloro che, abitualmente, non hanno la possibilità di fruirne. Cita icasticamente, in proposito, la parabola evangelica del ricco Epulone, i cui avanzi della tavola, quotidianamente e sontuosamente imbandita, vengono raccattati dal povero e piagato Lazzaro, escluso dalla condivisione e comunione del cibo.

L'esclusione dal cibo di quasi l'ottanta per cento degli abitanti del Pianeta è stato uno degli spunti della lucida relazione, "Il pane quotidiano e il cibo della festa", di Mario Bolognari, antropologo culturale e Direttore del Dipartimento di Civiltà antiche e moderne dell'Ateneo, che ha voluto discutere il messaggio del libro, ribaltandone la prospettiva in termini antropocentrici e facendo riferimento alle tradizioni sacrali dell'assun-



zione di cibo, presenti in tutte le tradizioni culturali e religiose, anche quelle più distanti fra loro, e che hanno incluso, nella storia dell'uomo, pure il cannibalismo rituale. Ha ricordato il banchetto consumato sulle pietre delle sepolture, il "consolo" del lutto, presente in molte culture. L'universale presenza del cibo e del banchetto, nei riti funerari, rinvia alla credenza nell'esistenza dell'anima, che oltrepassa i limiti temporali e materiali del corpo, proprio attraverso la sua alimentazione. Si mangia in onore dei morti, si mangia con i morti, si mangiano i morti, in contesti rituali e simbolici di diversissime forme, ma tutti accomunati dal senso che il cibo assume nella concezione della vita eterna. Bolognari ha introdotto un parallelismo impensabile fra la cultura della condivisione della mensa con un'altra altrettanto importante condivisione, fondata e praticata dai

nativi d'America che, fumando insieme dalla stessa pipa, nutrono e condividono il loro spirito così come, alimentandosi insieme, nutrono, in comunione, il corpo. L'Accademico Attilio Borda Bossana, giornalista e scrittore, componente del Centro Studi Territoriale, ha discusso, in modo molto accattivante, e grazie anche a selezionate e appropriate immagini, il tema "Abitare la tavola", ripercorrendone i mutamenti nella storia dell'arte e nel vissuto sociale, fino all'avvento del "totem" televisore, convitato di pietra, ma loquace e totalizzante ostacolo, a tavola, all'interazione della famiglia, degli amici e sodali. La condivisione della tavola nelle famiglie e nei locali pubblici, già in crisi con l'avvento del loquace elettrodomestico, lascia il posto alla solitudine della tavola, resa disabitata dall'intrusione di altri convitati di pietra, i tablet, gli smartphone, inter-

locutori muti nella vita quotidiana, specie dei giovani. Borda Bossana ha ribadito, quindi, che, a tavola, più che in ogni altro contesto, nello scambio culinario, nella complicità del confronto affettivo e intellettuale, anche l'allestimento diventa strumento di socializzazione. L'apparecchiatura si trasforma in vera e propria composizione architettonica, in cui l'area geometrica della tavola diventa la superficie per interfacciare spazi privati e condivisi, ma anche forme, colori, materiali, calibrando i pieni e i vuoti, i chiaroscuri, i ritmi e le proporzioni. La tavola assume, così, un ruolo di spazio "abitativo" vivo e dinamico.

Un puntuale intervento dell'Accademico Melchiorre Macrì Pellizzeri ha chiuso il dibattito, concluso, con piena condivisione e apprezzamento, dal Vice Presidente dell'Accademia, Mario Ursino.

*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.



# Indispensabile e preziosa

*L'acqua sembrava un bene quasi inesauribile, oggi siamo consapevoli che non è così.*

DI NICOLA BARBERA  
Accademico di Milano Duomo

L'acqua, come disse San Francesco nei suoi *Fioretti*, è “molto utile et pretiosa et umile”. È singolare che uno dei principali costituenti della vita animale e vegetale, indispensabile per tutte le forme di vita sul nostro Pianeta, venga definita, a parte la trasparenza, per caratteristiche che non possiede: *incolore, inodore, insapore*, anche se, come vedremo, non è sempre proprio così.

Si ritiene che l'origine della vita sul nostro orbe-terracqueo derivi da una “pozza” di acqua calda: il così detto “brodo primordiale” e, nel 1954, due premi Nobel statunitensi hanno cercato di riprodurre questa situazione ponendo in un contenitore sferico acqua e gas semplici, come metano (il più semplice degli idrocarburi) e ammoniaca (solubile in acqua e composta da azoto e idrogeno), e sottoponendoli a scariche elettriche (per simulare i fulmini); il risultato

è stato di ottenere dei composti organici (amminoacidi) che possono essere considerati i “mattoni” delle proteine, i costituenti fondamentali delle cellule e, quindi, delle prime forme di vita.

Nella filosofia greca, Talete di Mileto (624-545 a.C.), fondatore della Scuola Ionica e considerato uno dei sette sapienti dell'antichità, riteneva l'acqua, insieme all'aria, alla terra e al fuoco, uno dei quattro elementi costitutivi dell'Universo. Solo nella seconda metà del 1700, Lavoisier, uno dei fondatori della chimica moderna, riuscì ad individuare l'acqua come un composto chimico (molecola) formato da due volumi (atomi) di idrogeno e uno di ossigeno ( $H_2O$  = ossido di idrogeno), che riuscì a separare tramite il processo di *idrolisi*.

L'acqua è anche un simbolo sacro: nel battesimo cristiano, libera dal peccato originale; nei bagni rituali dell'Ebraismo e dell'Islamismo ha il potere di dare





purezza, come pure nel Buddismo, a chi s'immerge nel fiume Gange (sacro perché nato dalle chiome di Shiva); per gli Aztechi, era feconda perché ritenuta il seme di Tlaloc, dio della tempesta. Del resto, anche lo sviluppo della civiltà indo-europea è avvenuto nelle vicinanze di grandi fiumi: Nilo, Tigri, Eufrate, Gange.

L'acqua è presente in natura in grande quantità e ricopre oltre il 70% della superficie del globo terrestre (per cui le "terre emerse" sono meno del 30%), con un volume di quasi due miliardi di chilometri cubici. Nel corpo umano, l'acqua costituisce circa il 65%, in peso, di un adulto, con notevoli differenze tra i vari organi, e oltre l'80% nei neonati. Purtroppo, però, l'acqua dolce è soltanto il 2,5% del totale e, per di più, i due terzi sono concentrati nei ghiacciai delle calotte polari dell'Antartide e della Groenlandia, che, quindi, sono la principale riserva naturale di acqua dolce, ma non facilmente disponibile. L'acqua di mare, la più importante e completa "acqua minerale" esistente, non è bevibile per l'elevatissimo contenuto di cloruro di sodio, con una concentrazione media di circa 35 grammi per litro (rispetto ai 25-30 mg/l di un'acqua bevibile) ed è utilizzabile solo dopo un complicato e costoso processo di "dissalazione".

Prima dell'industrializzazione, l'acqua, dove presente, era un bene quasi inesauribile, poi il progresso, oltre a innegabili benefici sul tenore di vita, ha comportato anche un progressivo inquinamento di corsi d'acqua e di falde sotterranee, acuito dalla contemporanea esplosione demografica. Oggi, finalmente, una crescente sensibilità e attenzione ambientale, sostenute da opportune leggi, e diversi controlli stanno cercando di arginare il depauperamento di questo cosiddetto "oro blu" (in elevati spessori, l'acqua trattiene le radiazioni rosse per cui appare blu).

L'Italia è ricca di acque destinate alla potabilizzazione: di falda (85%) e superficiali (15%). Complessivamente abbiamo a disposizione più di 400 metri cubi per abitante, dieci volte quella dei Paesi del Sud del Mediterraneo, tuttavia

ne sprechiamo troppa. Un particolare spreco invisibile è quello sottolineato dai vegetariani: per produrre 1 kg di carne di manzo occorrono oltre 15.000 litri d'acqua, e per quella di pollo 4.000; per 1 kg di mele ne servono 700 litri e per uno di arance 500.

Per aumentare la sensibilità a non dissipare questo bene prezioso, dal 1993, il 22 marzo si celebra la Giornata mondiale dell'acqua.

Ricordiamo che una persona su sei non ha un regolare e sufficiente accesso all'acqua e quella potabile è preclusa all'11% della popolazione mondiale.

È strano che l'acqua dei rubinetti delle nostre case sia definita potabile, secondo le norme, ma non proprio "da bere", vista la diffusione delle acque minerali in bottiglia ritenute più sicure che, però, costano enormemente di più e comportano problemi ecologici legati alla produzione, al trasporto e allo smaltimento dei contenitori. Fortunatamente, dopo la vertiginosa crescita degli ultimi decenni, che ha portato l'Italia a essere il primo consumatore di acque in bottiglia in Europa e il terzo al mondo, con oltre 190 litri/anno a testa, dal 2008 si assiste a una leggera inversione di tendenza (-0,5%), dovuta anche al diffondersi dell'acqua "trattata in casa".

Un accenno alle acque minerali sorgive di cui l'Italia è molto ricca, sia in qualità sia in varietà: tutte le acque minerali italiane in bottiglia devono rispondere ai requisiti qualitativi e quantitativi imposti dal Ministero della Salute, che vanno riportati in etichetta, in particolare il residuo fisso (la quantità di minerali inorganici che resta dopo aver fatto bollire un litro di acqua a 180 °C fino a completa evaporazione). Secondo questo parametro, le acque minerali sono classificate in: minimamente mineralizzate (r.f. inferiore a 50 mg/l), di gusto leggero; oligominerali (r.f. tra 51 e 500 mg/l) di gusto delicato, in pratica adatte a tutti; medio minerali (r.f. tra 501 e 1.500 mg/l) di gusto pieno; ricche di



sali minerali (r.f. oltre 1.500 mg/l) con gusti e proprietà particolari.

L'acqua, la bevanda più sana in assoluto, alleata del nostro benessere, è fondamentale anche in cucina, perché con essa si cominciano a modificare gli alimenti, ed è uno degli ingredienti principali, direttamente o indirettamente presente in ogni ricetta.

Anche se le sfumature sensoriali non sono paragonabili a quelle del vino, si sta affermando una nuova figura di esperto assaggiatore, un intenditore che sa distinguere tra un tipo di acqua e un altro; sa individuare le rocce da cui ha avuto origine (calcaree, argillose ecc.) e suggerire gli abbinamenti più appropriati ai vari piatti: è l'idro-sommelier, o sommelier delle acque, un nuovo mestiere, per ora più diffuso all'estero (dove si trovano anche *water bar*) che in Italia. Esiste comunque l'Associazione degustatori di acque minerali (ADAM), i cui membri sono in grado di valutare le caratteristiche peculiari di decine di etichette/marche e trovare quella che meglio si abbina a un certo cibo. Di fatto, in molti ristoranti è già una realtà la "carta delle acque minerali", come per i vini, e con l'esperto che suggerisce il tipo di bicchiere, i più corretti abbinamenti con le pietanze scelte e la temperatura di servizio (per le acque "piatte" circa 10 °C, per quelle frizzanti circa 7 °C). A parte gli astemi, che possono ora sbizzarrirsi a scegliere l'acqua e la marca più adatta ai vari piatti, ritengo che a tutti faccia bene, anche per la digestione, bere a tavola un mezzo litro di acqua, meglio tra una portata e l'altra.

*See International Summary page 70*



# Il lungo viaggio delle spezie

*Un argomento ricco di notizie storiche, geografiche, di cultura, di uomini coraggiosi oltre che di gastronomia, medicina, cosmesi, religione.*

DI GIORGIO MORINI MAZZOLI  
Accademico di Reggio Emilia

Nel *Cantico dei cantici*, attribuito al re Salomone, celebre per la sua saggezza, il narratore uguaglia la sua amata a diversi tipi di spezie. Ciò fa presumere che fosse una ragazza molto “piccante”, e se questo era un complimento, è indicativo della grande importanza assunta da tali prodotti sin dai tempi più antichi. Si pensava che le spezie crescessero nel Paradiso Terrestre, secondo la *Genesi* un giardino posto a Oriente, fra quattro fiumi, forse fra l'India e la Cina.

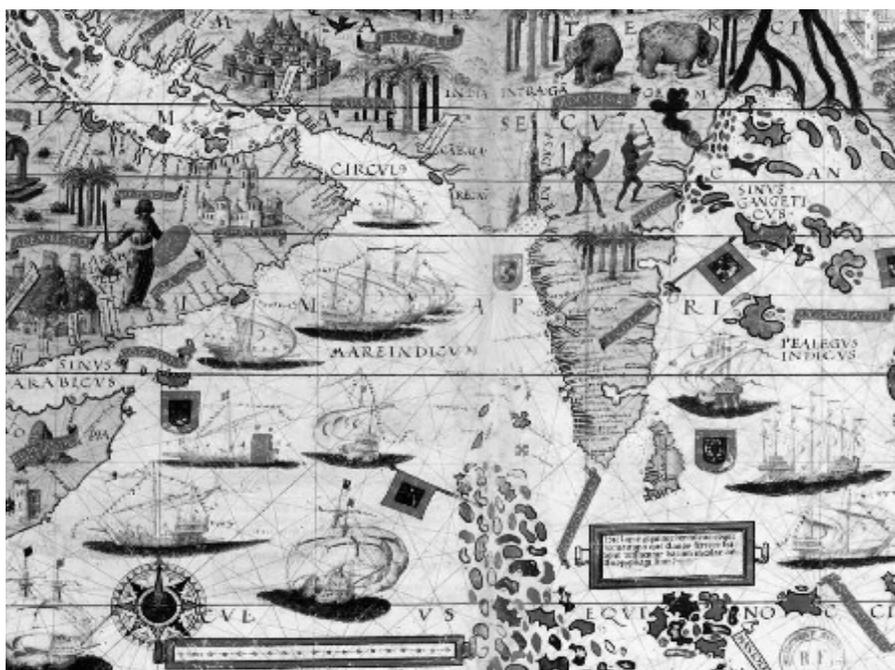
Si sa, comunque, che l'uso delle spezie risale a migliaia di anni fa ed era ampiamente diffuso tra gli Egizi. L'archeologia gastronomica, assieme alla chimica, rivela che fra i resti dei cibi rimasti incorporati nel pentolame di coccio usato all'epoca, si trovano anche le spezie che

venivano inserite nei pasti degli operai impiegati nella costruzione della piramide di Cheope, in quanto si riteneva che servissero a proteggerli dalle epidemie e mantenessero le maestranze in forze.

Fino al XV secolo, le spezie viaggiavano via terra dall'Oriente, attraverso la Persia, la Turchia, l'Arabia, l'Egitto e la Spagna, tutte terre musulmane. I commercianti imponevano i loro balzelli, che facevano lievitare alle stelle il prezzo, già caro in partenza. I Paesi produttori, consci del loro tesoro, erano ben attenti che nulla uscisse dalle loro frontiere che potesse permettere ai Paesi consumatori di produrle in proprio.

Nel XV secolo, lo stimolo a trovare soluzioni meno costose spinse, tuttavia, uomini coraggiosi a cercare “una rotta delle spezie” diversa, via mare, circumnavigando il Capo di Buona Speranza, per evitare tutti quei passaggi che gravavano non poco sul prezzo. Uno dei più straordinari, fu Niccolò da Ponte, navigatore veneziano, nato nel 1395. Andò a Bagdad e in Persia a studiare l'arabo e il persiano e poi, forte di queste conoscenze che lo facevano sembrare un musulmano, girò l'Oriente scoprendone con meraviglia la cultura, la civiltà e i tesori. Soggiornò un anno a Sumatra e ne descrisse la ricchezza della quale facevano parte oro e spezie. I suoi viaggi furono molto importanti perché confermarono che era possibile andare oltre il Capo di Buona Speranza nell'Oceano Atlantico e quindi si poteva circumnavigare l'Africa.

Vasco da Gama, circa cento anni dopo, nel 1497, effettuerà per la prima volta quel viaggio da Ovest verso le Indie, ri-





disegnando le mappe del mondo medievale.

Il capo di Buona Speranza è sempre stato un luogo dal forte significato simbolico, *finis terrae*, reso ancora più suggestivo dalla violenza dei due oceani che si incontravano, l'Atlantico e l'Indiano, tanto che, dieci anni prima, era stato chiamato "capo delle tempeste". Sarà re Giovanni II del Portogallo a ribattezzarlo Capo di Buona Speranza, perché, con la sua circumnavigazione, nascevano speranze di interessanti prospettive commerciali.

Anche Cristoforo Colombo si mosse alla ricerca di una nuova rotta per l'India e molti aiuti finanziari affluirono all'iniziativa, attratti dalla possibilità di avere nuove spezie da commerciare. In effetti, la scoperta di nuovi prodotti come il caffè, il cacao e la successiva coltivazione di canna da zucchero influiranno anche sul consumo delle spezie tradizionali facendone, però, diminuire l'interesse. Il fatto che durante la navigazione Colombo sia "inciampato" nelle Americhe, lo dobbiamo indirettamente alle spezie e, dunque, potremmo affermare che queste furono involontaria causa della fine del Medioevo e dell'inizio dell'Era moderna.

Se, fortunatamente, la Treccani spiega che, lessicalmente, spezie, droghe e coloniali sono sinonimi, anche se i due ultimi termini sono caduti in disuso, per cogliere in modo completo la differenza fra essi, può essere d'aiuto il linguaggio popolare, nel quale le erbe come il prezzemolo, il basilico, la menta, sono chiamate "odori" mentre il pepe, lo zafferano ecc. continuano a mantenere la loro denominazione di droga. I primi erano più vicini alla cultura contadina perché coltivati nell'orto dietro casa, mentre le seconde si acquistavano in drogheria in occasione di usi speciali come, per esempio, il pepe impiegato nella preparazione dei salumi. Le erbe aromatiche, inoltre, sono utilizzate per modificare il profumo di un cibo o di una pietanza, e generalmente se ne utilizzano le foglie fresche. Le spezie, invece, hanno la caratteristica di conferire gusto, rafforzare il sapore di un



piatto e di renderlo più gradevole e sono ottenute da diverse parti delle piante, come bacche, semi, radici, che necessitano di trattamenti e lavorazioni per estrarre il loro particolare gusto. La cannella, per esempio, si ottiene essiccando gli arbusti; i chiodi di garofano sono i boccioli floreali essiccati e hanno un potere antiossidante 80 volte più potente della mela; il pepe nero viene prodotto dal frutto.

La maggior parte delle spezie arriva ancora dai Paesi orientali, mentre lo zafferano è prodotto anche in Italia, ed è la spezia più costosa in assoluto: rientra, infatti, nell'elenco dei dieci cibi più cari del mondo. La sua coltura è una storia che passa dall'antico Egitto a Omero, che ne indica la presenza, assieme al loto e al giacinto, fra i fiori che formavano il letto di Zeus. Portato dagli Arabi in Spagna, si diffuse nel Medioevo, forte anche della sua fama di possedere virtù farmacologiche, approdando sulla nostra terra verso la fine del XIII secolo. In Italia, le coltivazioni tradizionali raggiungono l'eccellenza, concentrandosi soprattutto in Umbria, Abruzzo, Marche, Toscana e Sardegna, regioni che vantano produzioni e certificazioni di qualità riconosciute in tutto il mondo, come quello coltivato nelle terre attorno a Città della Pieve, dove la coltivazione è testimoniata fino dal XIII secolo dallo Statuto di Perugia del 1279. In quella città, una tradizionale manifestazione autunnale festeggia il culmine della stagione di questa magica pianta dal bel fiore violetto, dagli stami di un rosso infuocato e da un colorante dal giallo splendente.

Il motivo per cui le spezie erano chiamate droghe è dovuto al fatto che il loro uso

non era destinato solo al condimento, alla conservazione del cibo o per nascondere il deterioramento degli alimenti, in particolare della carne, bensì anche ai rituali magici e alle cerimonie religiose, grazie agli effetti dopanti dovuti alla presenza di alcaloidi. In ogni epoca il costo è stato talmente alto che la loro presenza sulle tavole dei signori ne sottolineava l'importanza e la ricchezza, ma incrementava anche i guadagni dei Veneziani, che per molto tempo mantennero il monopolio delle rotte con l'Asia da dove importavano questi preziosi vegetali che, oltre agli impieghi descritti, costituivano anche una sorta di moneta di scambio.

La varietà degli usi delle spezie faceva parte della loro preziosità. Per esempio, la curcuma, tra le sue 90 specie, ne ha una, di colore giallo vivace, che viene chiamata "zafferano delle Indie" e una sua radice, appesa al collo della ragazza, fa parte del rito della promessa matrimoniale. Pochi sanno che l'olio essenziale di cannella, unito all'acqua, è ottimo per il lavaggio dei piatti e delle pentole (argomento seriamente legato al post convivio) ed è utile per combattere virus e batteri. Da un articolo apparso sul giornale "La Stampa", inoltre, risulterebbe che i ricercatori israeliani dell'Università di Tel Aviv hanno scoperto che quell'estratto di cannella, preparato in soluzione acquosa e miscelato all'acqua bevuta da alcune cavie, sulle quali era stata iniettata una forma aggressiva di Alzheimer, aveva di molto rallentato lo sviluppo della malattia e anche la longevità degli animali era del tutto simile a quella dei topi sani. La sostanza sembra sia in grado di inibire la formazione ma anche di spezzare gli aggregati della proteina beta-amiloide e dei grovigli neuro-fibrillari che si trovano nel cervello dei malati e questo significa che l'estratto potrebbe prevenire, ma anche intervenire, a malattia già in essere. Se molte spezie di provenienza esotica sono usate in medicina, possiamo pensare, gustandole nelle più moderne ricette, che anche a tavola stiamo "curando" un po' la nostra salute.

*See International Summary page 70*



# Il terzo Patrono di Roma e il minestrone ribollito

*La dieta quasi vegetariana di San Filippo Neri che amava una minestra gustosa e profumata.*

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

L'esistenza di Filippo Neri, la sua opera come uomo di Dio in quel tempo, le istituzioni che ha fondato - e che ancora permangono - esprimono attualità. La compassione, che oggi è spesso trascurata, è il cardine di quella sua tardiva vocazione - venne ordinato sacerdote a trentasei anni - e sarà tenacemente esercitata nel suo magistero, in quella Confraternita della SS. Trinità, cui aveva dato inizio da laico. Successivamente, nella chiesa di San Girolamo della Carità, svolgerà apostolato per l'accoglienza dei pellegrini - nell'Anno Santo 1550 ne vennero as-

sistiti, ogni giorno, fino a cinquecento. Impegno gravoso, affiancato, sempre e comunque, dall'esercizio del suo oratorio, coadiuvato da una cerchia di discepoli dedita all'educazione giovanile, e a redimere coscienze.

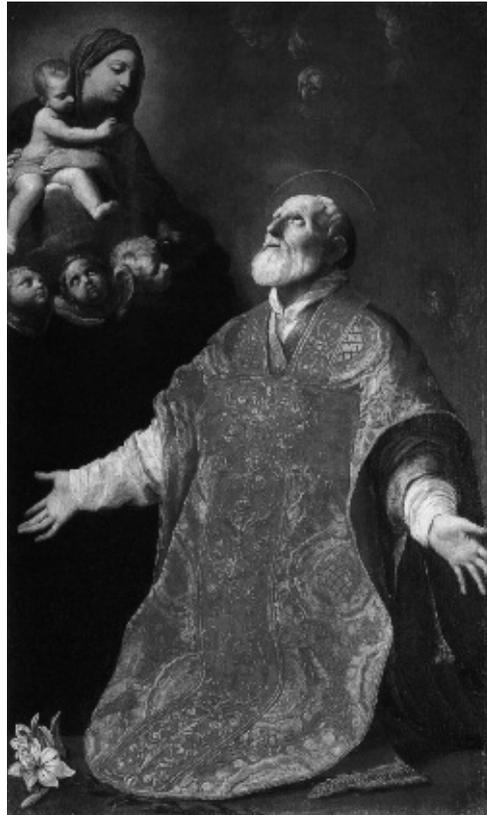
Molti avvenimenti miracolistici lo riguardano: levitazioni mentre celebrava messa, guarigioni, conversioni, predizioni avverate; nel 1583 ottenne, con la forza della preghiera, una breve *risurrezione* del giovane principe Paolo Massimo, ricorrenza ogni anno ancora solennizzata.

Ciononostante, Padre Filippo, pur essendo di carattere riservato, è sempre stato uomo di spirito, giocherellone, tanto che spesso si scherzava anche di quei prodigi per cui veniva venerato. Capì appunto così - se ne trova traccia in minute negli Archivi Vaticani - allorché ben due Papi - Gregorio XIV e Clemente VIII - ebbero a insistere nell'offrirgli la porpora cardinalizia, mentre lui gioviale, buttando in aria la sua berretta, segnò il suo rifuggire, affermando: "Paradiso, paradiso!".

Il suo operato ecclesiastico, nonché l'alto profilo ascetico-carismatico, è stato ribadito anche da Papa Francesco - nel 2015 - in occasione del V centenario della nascita, designando San Filippo Neri, terzo Patrono di Roma, dopo i Santi Pietro e Paolo.

Dove traeva origine quella forza esemplare? Chi era Filippo Neri? A tavola aveva alcune preferenze particolari?

Nato a Firenze, teatro, in quel tem-





po, di lotte per il ducato mediceo, a seguito di vicissitudini familiari (i Neri erano antimedicei), a diciannove anni riparò a Roma, vivendo da pellegrino. Ravvisò libertà, agognando autenticità, conseguì impegno e donazione in attività caritatevoli, cura dei malati negli ospedali, oltre a praticare forme di devozione popolare, come la visita delle Sette chiese - ancora oggi in auge in ogni Anno Santo - cui aveva abbinato l'umano interesse per l'archeologia. Scoprì le catacombe abbandonate di S. Sebastiano, dove per rifuggire la calura estiva - essendo la Pentecoste del 1544 - invocò a lungo lo Spirito Santo. Ebbe l'apparizione di Giovanni Battista, poi un empito ardente lo trafisse al fianco destro, una sorta di stigmatizzazione, confermata anche dall'esame autoptico dopo la morte che rilevò due costole a destra, staccate dalla cartilagine. La tradizione filippina pone l'episodio in simultanea con la sua vocazione.

Filippo Neri sacerdote fu instancabile. All'alba, dopo la messa, si consumò sempre nel ministero della confessione fino mezzogiorno. Ebbe abnegazione per il suo oratorio pomeridiano e quello serale. Le pratiche quotidiane si tenevano in un locale dedicato, da Ognissanti a Pasqua, mentre quelle festive, da Pasqua a Ognissanti, si svolgevano - tempo permettendo - all'aperto. Dopo il Giubileo del 1575, Papa Gregorio XIII, con una Bolla, erigeva la Congregazione dell'Oratorio nella chiesa di Santa Maria in Vallicella, dove si costruirà la Chiesa Nuova, odierna sede della Congregazione. In quelle domeniche, Padre Filippo si radunava, di buon mattino, con i suoi giovani, per ragionare su Dio in modo "facile e familiare", per poi intraprendere la visita alle Sette chiese; al pellegrinaggio penitenziale - è presto spiegato - aderivano in massa il giovedì grasso. La lunga camminata finiva con una refezione: pane, formaggio, uova. A Carnevale, invece, lo spuntino era arricchito da fichi secchi al miele, una leccornia che i benestanti dell'oratorio pomeridiano offrivano con una certa generosità. Le furberie di quei ragazzi ravvisavano a Padre Filippo la sua gioventù, quando si arrangiava facendo il precettore e veniva compensato - proprio per sua scelta - oltre a dove dormire, da un rubbio di

farina (200 chili all'anno). Campò a lungo facendosi cuocere il pane dal fornaio, consumando, presso il pozzo dell'acqua, in caso di sete: pane e olive, olive e pane...

Poi la sua vita mutò, mantenne una dieta quasi vegetariana, pochissima carne, verdura in abbondanza, un uovo ogni tanto. A sera inoltrata, appena gli oratoriani lasciavano la sua stanzuccia-ripostiglio, sopra la chiesa della Carità, successivamente alla Vallicella, Filippo si apprestava a far ribollire piano piano, in un tegame di terraglia, il minestrone di verdure riposato: bietole, spinaci, lattughe, foglie di cavolo private della costola, porri e cipolle in quantità, uno spicchio d'aglio, il tutto aromatizzato con menta, prezzemolo e maggiorana. Sobbollendo al coperto a fuoco dolce, i profumi si effondevano, empiendogli le narici e l'animo. Intanto nel tegame, fette di pane a mo' di letto stavano assimilando bene, tanto da formare una crosticina dorata sopra. Spegnendo "Fratello foco", Padre Filippo sgranava un rosario, giusto il tempo di far riposare la cena, prima di benedire anche quel *ritocchino* di olio "bono" che versava sopra, a filo, e infine: sia fatta la Tua volontà, *Deo gratias*.

*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, quello 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, diano origine a nuove ricette e a diversi sapori.*

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



# Ritualità e benessere del convivio

*Il rispetto delle regole, anche non espresse, garantisce di stare bene insieme.*

DI BRENNO DAL PONT

*Delegato di Belluno-Feltre-Cadore*

**S**esso mi viene chiesto in cosa consista essere Accademici, nella generale convinzione che si tratti di un gruppo di amici che si riuniscono in pantagruelici banchetti e libagioni. Naturalmente non è così, ma, in realtà, non è chiara, per i più, la ragione di queste riunioni conviviali.

Il convivio, ossia il mangiare insieme, è forse ciò che distingue maggiormente l'uomo dagli altri esseri viventi. Sotto varie forme, esso è presente fin dalle civiltà più antiche. E, da sempre, l'uomo ha cercato di mettere delle regole, da applicare durante tali riunioni dedicate all'alimentazione, ma anche, come vedremo, di ritualizzare tali eventi.

Infatti, la ritualità fa parte della coscienza più istintuale dell'essere umano. Nel bambino, per esempio, notiamo come le azioni ripetitive siano estremamente importanti per l'equilibrio psicofisico. Si cerca sempre, infatti, di fare in modo che tutte le sue attività si svolgano seguendo un ritmo e un orario prestabilito, notando come egli lo gradisca e si senta assai più tranquillo quando la regolarità

e la ripetitività delle azioni fanno parte della sua vita. Un esempio per tutti è quello delle modalità con le quali il bambino "pretende" che gli venga raccontata una favola, prima di dormire. Durante questo rito, la *location* deve essere sempre la stessa, la favola sempre la stessa, con le stesse parole... Automaticamente il bambino si addormenterà nello stesso punto di sempre. Attenzione! Se qualche particolare si differenzia anche di pochissimo, egli, che sembrava dormire, si allerta immediatamente, correggendovi.

Tale necessità di regole era conosciuta anche dagli antichi Greci, che, anzi, della regola e della misura, avevano fatto il fondamento della loro società. La ritualità, la ripetitività sono la fonte del benessere, dello star bene, e dello stare bene insieme mangiando. Il convivio dei Greci, dei Romani, quello cristiano, e, in generale ogni forma di banchetto, pubblico o privato, laico o sacro (l'eucaristia nella Santa Messa), fino alle varietà conviviali dei nostri giorni, hanno tutti una struttura comune, che





in più di 2.000 anni è cambiata pochissimo, mantenendo una divisione in tre parti: una dedicata al cibo, una alla sacralità e l'ultima, in genere, al bere il vino. Ai nostri giorni le tre fasi possono anche essere divise, per cui abbiamo delle forme rituali di tipo laico, che comprendono solo il momento del simposio vero e proprio, ossia del bere insieme. Ne è esempio caratteristico, in Veneto, la riunione che si svolge la sera, in genere codificata in un particolare giorno della settimana, il venerdì, in cui i partecipanti si riuniscono in adeguati locali (bar), a una data ora, dopo il lavoro, prima della cena. Precise le regole di questi simposi. Non tutti possono parteciparvi, anche se non esiste un sistema di inviti formali: e questo lo avvicina alle abitudini dei simposi greci. In tali riunioni si beve vino: il numero dei bicchieri dipende dal numero dei presenti, con la regola che ognuno è tenuto ad offrire un "giro". Durante la bevuta si affrontano gli argomenti più vari, in genere senza troppi approfondimenti, e non ci sono preclusioni. Al termine, la regola è la stessa che osservavano i Greci, anche se non sempre:

ognuno deve poter tornare a casa sulle proprie gambe. Non sono ammessi, o comunque non sono ben visti, gli eccessi. Non si può bere quello che ognuno vuole: è meglio attenersi alle indicazioni di chi paga il "giro". Oltretutto la necessità (volontà) di una ritualità, porta la "compagnia" (così si chiama questo gruppo) a bere sempre lo stesso vino. Inoltre, sebbene nelle contrade venete il vino più largamente servito sia il Prosecco di Valdobbiadene, ogni locale ha il proprio Prosecco e il "simposiasta" (colui che partecipava ai simposi greci) si accorge subito se la bevanda non è la solita di sempre, lamentandosene, come fa il bambino, quando il papà cambia le parole della favola. Durante queste riunioni si mangia anche qualcosa: non essendo previsto l'uso delle posate, il cibo è preparato in piccoli pezzi, che si possono prendere con le mani senza sporcarsi. Altra differenza con i simposi classici è la posizione. Non è previsto sedersi o sdraiarsi, ma normalmente si resta in piedi.

Questa dissertazione, tra il serio e il semi serio, vuole solo mettere in evidenza come l'usanza del convivio e del

simposio, che ci è stata tramandata dalla tradizione classica, trovi la sua motivazione nel fatto che il mangiare insieme, rispettando una ritualità, sia una forma di ricerca del benessere fisico e spirituale.

Quello che differenzia l'era moderna dai tempi classici è il fatto che l'evoluzione esponenziale delle conoscenze scientifiche e tecnologiche porta a rapidi cambiamenti delle abitudini quotidiane, ragion per cui si rischia di perdere quei meccanismi che consentono il mantenersi di una ritualità consolidata, della quale, abbiamo visto, l'essere umano necessita.

La nascita di associazioni come l'Accademia e altre ancora, dimostra sempre di più il bisogno di mantenere vivo questo spirito.

Nutrirsi non è sufficiente, l'importante è mangiare insieme, lentamente: attraverso il cibo e il vino troveremo il modo di trasmettere la cultura e il sapere anche nei giovani, nel tentativo sempiterno di garantirci non solo la salute fisica e psichica, ma addirittura l'immortalità.

*See International Summary page 70*

## I SAPORI DEL PARCO

*La presenza dei Parchi Nazionali rappresenta per l'Italia una fonte di ricchezza, un patrimonio storico, culturale e naturalistico da preservare e di cui beneficiare. Essi hanno come obiettivo primario la tutela della biodiversità animale e vegetale, garantendo una migliore qualità della vita. Ogni specie vivente è un elemento di equilibrio in un sistema straordinariamente complesso, dove piante, alberi, animali, fiori e infiniti microrganismi convivono ed entrano in relazione gli uni con gli altri a sorreggersi, nutrirsi, evolversi. L'Abruzzo si può considerare la "regione dei parchi": ben tre nazionali (d'Abruzzo, Lazio e Molise; del Gran Sasso e Monti della Laga; della Majella) e uno regionale (Sirente-Velino) e diverse riserve naturali. Il Parco nazionale d'Abruzzo, Lazio e Molise è, per antichità, secondo solo al Parco del Gran Paradiso e ha svolto sempre un ruolo fondamentale nella conservazione di alcune delle specie più importanti della fauna italiana. L'aspetto e l'atmosfera che si respirano in questi territori raccontano una storia antica, fatta di tradizioni forti, di arti e di mestieri che si tramandano da generazioni e che tratteggiano il carattere "solido" delle popolazioni locali, dedite all'agricoltura, alla pastorizia e ad attività artigianali. In questo straordinario contesto, la valorizzazione del biologico e dei prodotti tipici avviene grazie all'interazione con l'indotto agricolo, studiando e mettendo in atto progetti rivolti al recupero di razze locali e di coltivazioni a rischio, azioni di restauro ambientale e rimboschimento, promozione delle coltivazioni e dell'allevamento sia tradizionale sia biologico. I prodotti tipici legati alla tradizione pastorale e alla transumanza, quali il pecorino, la ricotta di pecora, il caciocavallo di mucca, ma anche il raro formaggio caprino, la marzolina, così come il gregoriano, vengono lavorati artigianalmente garantendo un eccellente standard qualitativo. E ancora gli ulivi, i funghi, i tartufi pregiati, i ceci e le lenticchie, lo zafferano, il miele millefiori e la frutta che trovano nei terreni incontaminati del Parco le condizioni adatte a garantire dei prodotti di grande qualità. Assaporarli è sempre un'esperienza indimenticabile. (Arianna Fiasca)*



# L'ultimo canto delle fave

*Spiritualità, povertà e simbolismo  
in un piatto della grande tradizione campana.*

DI CLAUDIO NOVELLI  
*Accademico di Napoli-Capri*



**È** sempre la stessa zuppa, potrebbe esclamare qualcuno! Assieme ai piselli, i meridionali non possono farne a meno. Neanche fuori stagione.

Vero: per Pasqua, quando sono “nuove” e tenerelle, ci piace mangiarle crude, con cacio, pecorino e capocollo. O con salame e ricotta salata. Tuttavia, col passare del tempo, con l'avanzare della stagione, le fave induriscono. Fino ad un certo punto è sufficiente sbuciarle e metterle a cuocere con olio, cipolla e porco salato, declinato in tutte le sue squisitezze, ossia dal magro di un prosciutto parmense su su fino al lardo, passando per quel pezzetto di capocollo, avanzo di Pasqua, per quel guanciale sottratto all'amatriciana o la fresca pancetta, sia tesa sia arrotolata, in un tripudio di trigliceridi e colesterolo. Un goccio d'acqua, meglio se di brodo, una ventina di minuti di cottura, e la

zuppa è pronta, con tutti i suoi benefici effetti.

Quando, tuttavia, si è ormai giunti a fine maggio, e sulle piante assai malconce sono rimasti, seminasposti allo sguardo raccoglitore, baccelli che per spessore e lunghezza assomigliano piuttosto a bitorzolute protuberanze aliene, che fare? Una volta, la saggezza popolare le avrebbe pigramente lasciate seccare sulla pianta per utilizzarle, successivamente durante l'inverno, dopo un'ade-

guata reidratazione: basta pensare alla discreta squisitezze della “favetta con le scarole”. Ormai, però, l'idea di conservare prodotti per la stagione fredda non ci appartiene più: la stagionalità, diciamo così, è chiara una volta per tutte, non è più parte dell'alimentazione, semmai soltanto della moda, e anche per quella limitatamente a estate-inverno, perché, si sa, le mezze stagioni non esistono più. E, inoltre, ci sono le loro sorelle surgelate.

Dopo averle, quindi, faticosamente raccolte e sbuciate, ammiriamo questi dobloni della natura pensando che è il loro canto del cigno, almeno per questa stagione. Anche perché la loro preparazione è un momento di alta spiritualità: è necessario, infatti, dopo averle liberate dal baccello, sbuciarle una ad una privandole del tegumento interno e relativo picciolo, ostici alla digestione. Con tempo e pazienza, si im-

pugna ogni singola fava tra indice e pollice, praticando al contempo, con l'ausilio di un coltelluzzo a punta tonda, una leggera incisione lungo la sua rotondità inferiore, e infine esercitando una pressione per liberare il frutto dalla pelle. Operazione ripetitiva certo, tuttavia preziosa per chi gusterà la zuppa, che non va assolutamente consumata da soli, bensì con un numero eletto di consoci ai quali nessun passaggio della preparazione sia oscuro. In questo mondo di svogliata, moderna scalcheria, la coscienza del tempo impiegato nel prepararla, il sapere che si sia pensato di offrire un piatto difficilmente e raramente ripetibile e di altissimo valore simbolico, assume un significato che trascende la mera gastronomia, come se tutti i partecipanti al convivio, siano stati, seppur involontariamente, in corrispondenza d'amorosi sensi durante le lunghe ore della preparazione. Che l'agape abbia dunque inizio. Il ghiotto mistico ne resterà segnato per la vita. La finestra temporale è ridottissima: poi occorreranno altri 360 giorni per poter riprovare la stessa estasi papillare. Olio buono, cipolla novella e squisita pancetta faranno il resto. Certo, se il numero degli eletti dovesse aumentare, per quella nobile e inevitabile catena di S. Antonio che si viene a creare in tali circostanze, con l'aiuto di un avanzo di pecorino vi si potrebbe aggiungere una modica quantità di pasta mischiata, o allungare la zuppa, quel tanto che basta, con brodo e servirla su crostoni di pane abbrustolito, a patto che sia rigidamente cafone o, come minimo, caseraccio.

*See International Summary page 70*



# Tu chiamale, se vuoi, emozioni

*I nostri giudizi sui beni di consumo sono spesso influenzati da numerosi fattori emotivi.*

DI ROBERTO DOTTARELLI  
*Accademico di Roma Castelli*

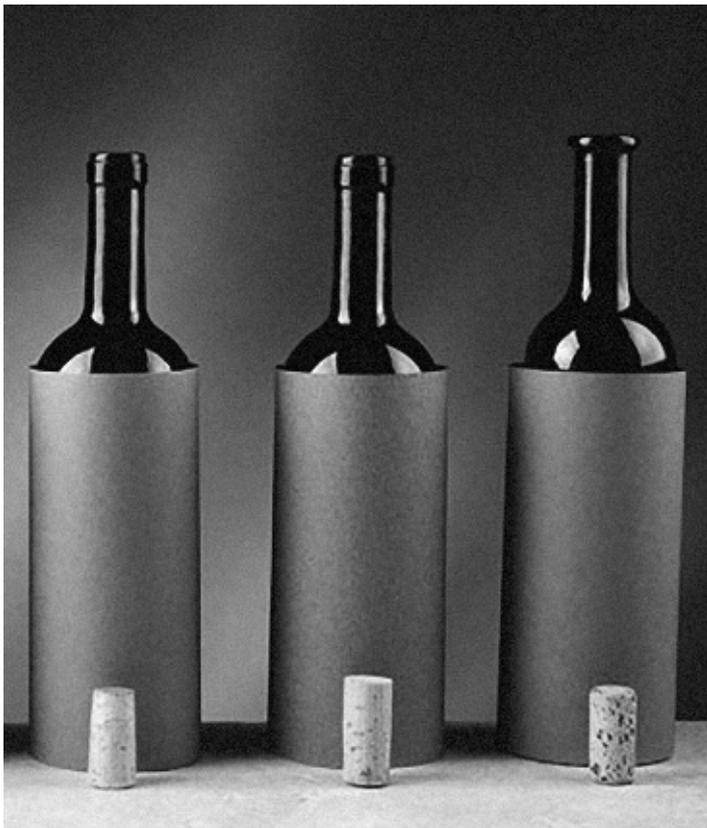
Comunemente si ritiene che nelle altre specie animali prevalgano gli istinti, mentre, nell'uomo, il comportamento razionale riuscirebbe a controllare la componente istintiva e a guidare in modo efficace le nostre azioni. Per non dare vita ad un ragionamento pieno di luoghi comuni, mi limiterò a prendere posizione, cercando di evitare equivoci e malintesi. *L'Homo Sapiens* è sicuramente dotato di intelligenza, la quale si manifesta, per esempio, nella sua attitudine ad analizzare ciò che lo circonda e nella sua capacità di descrivere le conoscenze

derivanti, in modo che possano essere condivise con altri individui della sua specie.

Proprio tale abilità ha favorito lo sviluppo di comportamenti, i quali hanno facilitato l'adattamento della nostra specie alle condizioni ambientali più diverse. Questo processo è associato allo sviluppo di tre funzioni corticali superiori, responsabili di un affinamento evolutivo delle attività cognitive della specie, attraverso l'unificazione dei dati sensoriali e l'esclusione del sistema limbico (costituito da strutture neurali strettamente associate con le emozioni, in particolare con l'esperienza del piacere, del dolore e dell'ira), in particolare nel caso delle associazioni sensoriali immediate (C.D. Laughlin, J. Mc Manus, E.G. D'Aquili *The Spectrum of Ritual*, NY, 1979).

Tuttavia, se questa è la metà piena del bicchiere, non bisogna essere neuroscienziati per sapere che non sempre i nostri comportamenti possono definirsi razionali fino in fondo.

Qualcuno ha scritto che è più facile credere che ragionare e, così, visto che abbiamo citato il bicchiere, vale la pena ricordare una notizia piuttosto datata (gennaio 2008), riportata in Italia da Daniela Ovada nel suo blog *Mente e Psiche*, ben poco pubblicizzata nel mondo della buona tavola e ricollegabile proprio al nostro discorso sulla capacità cognitiva della specie umana. Antonio Rangel, economista dell'Università di Stanford, ha organizzato, insieme a un team di neurologi, un test su 20 volontari, che, mentre erano sottoposti ad una risonanza magnetica funzionale del cervello, degustavano alla cieca





vini, di cui era indicato solo il prezzo. La notizia è stata ripresa anche da Dario Bressanini nel suo blog *Scienza in cucina*, dove si riporta che ai volontari, appassionati di vino rosso, era stato fatto credere che avrebbero assaggiato cinque diversi Cabernet Sauvignon. I vini, invece, erano tre, con prezzi differenti, due dei quali serviti due volte. “Un vino venduto a 90\$ la bottiglia è stato presentato la metà delle volte con il suo vero prezzo, l'altra metà con il prezzo di 10\$. Allo stesso modo un vino da 5\$ la bottiglia è stato anche presentato come se costasse 45\$”.

I 20 degustatori sono stati in grado di scoprire l'inganno? Neanche per sogno: essi hanno dichiarato di aver apprezzato di più il vino con il prezzo più alto, anche se era lo stesso.

Bressanini riporta, inoltre, che “la cosa interessante di questo studio è che per la prima volta sono state anche misurate le attività cerebrali. Non sono apparse attività cerebrali diverse nella zona preposta all'interpretazione degli stimoli primari del gusto come la dolcezza: quella zona del cervello non era ‘ingannata’ dal prezzo e il gusto veniva percepito nella stessa maniera. A un livello cognitivo più alto, invece, nella corteccia orbitofrontale, dove vengono codificate le esperienze di piacere derivanti dall'odore, dal sapore e persino dall'ascolto musicale, a un prezzo più alto corrispondeva una irrorazione sanguigna più elevata”.

Questo esperimento ci porta a concludere che le nostre capacità cognitive, tanto importanti nell'evoluzione dell'*Homo Sapiens*, risultano deboli e indifese nei confronti delle strategie di *marketing* che utilizzano la formula “qualità superiore = prezzo superiore”, leggenda da destra verso sinistra (grazie Bressanini!).

Al tempo stesso, tuttavia, ci deve rendere consapevoli del fatto che i nostri giudizi sui beni di consumo sono sempre influenzati da numerosi agenti “emotivi” (il prezzo, la *location*, il nostro umore, la compagnia, ecc.) e che tali giudizi non dipendono dalla qualità intrinseca dei beni, ma dall'elaborazione del nostro

cervello, in relazione alla quale ci sfugge un buon numero di criteri.

Se molti ci sfuggono, credo che pochi di noi possano dirsi esenti dall'utilizzare, talora, il parere di qualche “esperto”. È necessario dunque citare un altro studio, ripreso da Bressanini nel suo blog, condotto, tra il 2005 e il 2008, da Robert Hodgson, il quale ha analizzato la “consistenza” (ossia l'affidabilità) di un nutrito gruppo di professionisti assaggiatori di vino (circa 135). In ogni sessione, ciascun giudice ha ricevuto 30 assaggi in cieco. Alcuni di questi, però, erano campioni in triplice copia versati dalla stessa bottiglia.

Il risultato è stato, a dir poco, scoraggiante: solo il 10% degli assaggiatori ha fornito giudizi consistenti sui diversi assaggi dello stesso vino e la maggiore affidabilità dei giudizi (fermatasi co-

munque al 18%) si è manifestata nei confronti di vini valutati negativamente. Quali sono state le reazioni a questi risultati? Sembra che quelle migliori siano venute dal mondo dei concorsi vinicoli, dove si è aperta la discussione per migliorare l'affidabilità dei giudici. Neanche a dirlo, le risposte polemiche sono, invece, venute dal mondo dei *media*, dalle persone che parlano e scrivono di vino, quasi sempre dando punteggi e medagliette.

Assodato che il piacere di assaggiare un vino sia influenzato dalle emozioni, lascerò volentieri agli “esperti” la soddisfazione legata al prezzo e per me continuerò a riservare una particolare attenzione all'armonia, alla passione e alla sobrietà (del produttore).

**ROBERTO DOTTARELLI**

*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.*



# Le brillanti bucce degli agrumi

*Alcune sostanze, utilizzate per migliorare l'aspetto o conservare più a lungo la frutta, possono essere tossiche.*

DI GABRIELE GASPARRO  
*Delegato di Roma*

Quando vediamo in vendita, per esempio, le arance, ben lucide e attraenti, non pensiamo che quella lucentezza non sia del tutto naturale. Il più delle volte, invece, la buccia è trattata con additivi che conservano il frutto e migliorano l'aspetto. In genere si utilizzano paraffine, polietilene e altre sostanze che, in certe concentrazioni, possono essere tossiche. In alcuni casi si usano le più sane e innocue cere naturali, come quelle delle api o quelle estratte da piante tropicali. Il problema è stato recentemente affrontato dalla Corte di Giustizia dell'Unione Europea, che ha confermato la necessità di riportare, sugli imballaggi degli agrumi, indicazioni precise sugli eventuali conservanti impiegati nei trattamenti delle superfici esterne. Se il punto vendita sbaglia le previsioni e si trova ad avere una quantità eccessiva di frutta da gestire, la può conservare più a lungo. Per i con-

sumatori, però, l'utilizzo di trattamenti post raccolta può presentare solo aspetti negativi dal punto di vista della qualità alimentare. Se si vuole utilizzare la buccia per preparare il limoncello o la marmellata, è bene impiegare solo agrumi non trattati. Anche al bar non si dovrebbero usare arance trattate per le spremute: la pressione sulla buccia potrebbe far rilasciare sostanze estranee al succo. Bisognerà, quindi, consumare l'agrume ben sbucciato oppure fidarsi di quelli non trattati quali i biologici o certificati dal produttore. La sicurezza si ha quando gli agrumi sono venduti con le foglie, la migliore prova dell'assenza di un qualsiasi trattamento. Non sarebbe possibile lavare in vasca, passare sul *tapis roulant*, spugnare, cerare e spazzolare il frutto, mantenendo intatta la foglia.

## ATTENTI AL TROPPO ZUCCHERO

Tempi di guerra, anni bui: "La carenza di zucchero è forse il sacrificio maggiore in fatto di alimentazione: ma gli adulti non ne necessitano quanto i bambini, saranno gli adulti che dovranno privarsene a vantaggio di chi deve crescere". Questo raccomandava un manuale di economia domestica dell'epoca. Ora, buona parte dell'obesità infantile, in continuo aumento, è dovuta proprio all'eccessivo consumo di zucchero. Molte sono le cause, tra cui l'eccessivo consumo di alimenti troppo dolci e la sedentarietà. Correndo nei cortili, o per arrivare a piedi a scuola, i bambini consumavano energia a vantaggio della salute. Oggi passano ore davanti al computer e con i giochi elettronici e gli esperti nutrizionisti

affermano che lo zucchero è il nuovo nemico da combattere. In Gran Bretagna il problema è molto sentito. Un team di scienziati ha analizzato 203 bibite alla frutta, succhi con 100% di frutta e frullati, venduti nei sette principali supermercati inglesi. Tutti prodotti destinati al consumo dei bambini. I ricercatori hanno misurato la quantità di zuccheri aggiunti, includendo nel calcolo glucosio, fruttosio, saccarosio e lo zucchero da tavola, escludendo le sostanze dolci contenute naturalmente nella frutta, metabolizzate in modo diverso dall'organismo. Ben 85 dei 203 prodotti analizzati contengono una quantità di zuccheri pari a quella massima giornaliera consigliata per i bambini, che corrisponde, grosso modo, a quattro cucchiaini da tè. Complessivamente, il contenuto di zuccheri aggiunti varia da 0 a 16 grammi per 100 ml di bevanda, mentre il valore medio è 7 grammi. La più alta quantità di zuccheri è stata riscontrata nei frullati, con una media di 13 grammi. È frequente la convinzione che i succhi di frutta siano una valida alternativa alle bibite, ma non è vero. La situazione ha dato un buon motivo al governo inglese per aumentare le entrate tributarie. Infatti, dal 2018 entrerà in vigore, nel Paese, una tassa sulle bibite con troppo zucchero. Gli introiti saranno destinati ad attività sportive nelle scuole. Il problema è serio e forse, senza ricorrere a vessazioni fiscali, potrebbe essere risolto con un'attenta educazione, per le mamme e per i ragazzi, con l'apporto serio della comunicazione pubblicitaria e con la consapevolezza del sistema produttivo, affinché proponga prodotti adeguati all'esigenza.



**LA CUCINA DI OMERO**

di Paolo Lingua

Il Nuovo Melangolo, Genova  
www.ilmelangolo.com  
€ 7,00

I poemi omerici, ancora oggi, esercitano un grande fascino per le tensioni delle vicende umane che li percorrono, espresse dalla forza della poe-

sia e dalla poderosa fantasia del loro autore (o meglio, degli oscuri autori che, nel corso di alcuni secoli, parlarono di quelle vicende). L'elegante volumetto dell'Accademico di Genova Est, Paolo Lingua, ne affronta, in modo curioso, divertente e completo, l'aspetto dell'alimentazione e delle tecniche dell'arte della cucina, focalizzando, nei versi di *Iliade*

e *Odissea*, quei passi (numerosi) che mettono in evidenza "lo schema di base del sistema alimentare" degli eroi omerici. La loro alimentazione è semplice: solo carne arrostita, spiedata e, in taluni casi, bollita; nei loro pranzi, accompagnati da pane (bianco, di farina pregiata) e vino



(abbondante), non compaiono né verdura né frutta (era cibo da donne o fanciulli?). Gli eroi sono pieni di forza quasi divina, e mangiano carne, tanta carne, preceduta da interiore alla brace o da un grande sanguinaccio "pieno di sangue e di grasso".

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

**Roberto Ariani - Segretario Generale e Tesoriere**

*"I biscotti di Prato"*  
a cura di Cinzia Bartolozzi e Nadia Bastogi  
(Prato: C. Martini, 2014)

*"La vera storia dei Quaresimali"*  
di Mario Bettocchi  
(Prato: Rindi, s.a.)

**Mario Boeri - Delegato di Santo Domingo**

*"Jerusalén: Crisol de las cocinas del mundo"*  
di Yotam Ottolenghi, Sami Tamimi  
(Barcelona: Salamandra, 2015)

**Doda Fontana Gulfi - Delegata di Monza e Brianza**

*"Vivere senza artrosi: ecco come"*  
di Marco Lanzetta  
(Milano: Tecniche Nuove, 2014)

**Marta Ghezzi - Delegata di Empoli**

*"Il Norcino in scena"*  
di Gianfranco Cruciani  
(Ponte San Giovanni: Quattroemme, 1995)

**Delegazione di Londra**

*"Cucina che vai natura che trovi"*  
di Bianca Distefano  
(Palermo: Edizioni il Vespro, 1978)  
*"Fanny Hill's cook book"*  
di Lionel H. Braun, William Adams  
(London: The Odyssey Press, 1970)

*"Inter-Continental Gourmet Cookbook"* di Myra Waldo  
(New York: The Macmillan Company, 1967)

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

*"L'anno del leone: Gli eventi del comitato per le celebrazioni del 500° anniversario del Lodo di Papa Leone X 1513 - 2013"*  
a cura del Comitato per le celebrazioni del 500° anniversario del Lodo di Papa Leone X  
(s.l.: Sezione Versilia Storica dell'Istituto Storico Lucchese, 2016)

**Renzo Rizzi - Delegato dell'Alto Vicentino**

*"Vita lunga e in salute. Ricette e consigli per ritrovare l'energia e il benessere, e vivere appieno la terza età"*  
di Michela Trevisan e Linda Busato  
(Firenze: Terra Nuova Edizioni, 2016)

**Gianluigi Trevisani - Delegato di Cesena**

*"La cucina di famiglia in Romagna"*  
di Liliana Babbi Cappelletti  
(Cesena: Società Editrice Il Ponte Vecchio, 2005)

**Delegazione del Valdarno Aretino**

*"Conservare il cibo da Columella ad Artusi. I luoghi della conservazione"*  
a cura di Annamaria Ciarallo e Barbara Vernia  
(Ghezzano: Felici Editore, 2009)

**Luisa Vincenti Mattonelli - Delegata di Foligno**

*"3 R in cucina: Ridurre riutilizzare riciclare"* del Club Soroptimist Perugia, Terni Valle Umbra (Soroptimist international, 2015)

*"Il gusto delle stagioni - La cucina umbra di Maria Luisa Scolastra"*  
testi di Judith Stoletzky, ricette di Maria Luisa Scolastra  
(Milano: 5 Continents Edition, 2012)

*"La cucina casalinga. Le ricette più genuine e tradizionali: primi piatti asciutti"*  
a cura di Maria Luisa Candiago  
(Perugia: Edizioni Co.Gi.S., 1985)  
*"La cucina della tradizione rustica montefalchese tra riti, usanze e memorie del passato"*  
di Luigi Gambacurta  
(s.l.: s. n., 2011)

**Giuseppe Zonin - Vice Delegato dell'Alto Vicentino**

*"Il liquore che viene dal freddo: storia della vodka"*  
di Vlj'jam Vasilevic Pochlëbkin  
(Bra: Slow Food Editore, 1995)

**Fabrizio Fabbri Editore**

*"Il Tacuinum sanitatis di Beavagna: Un prontuario medico del XIV secolo"*  
a cura di Maurizio Tuliani  
(Perugia: Fabrizio Fabbri, 2015)



## VALLE D'AOSTA

### MONTEROSA

#### LA NAZIONALE ITALIANA CUOCHI OSPITE DELLA DELEGAZIONE

Le attività della Delegazione sono iniziate sotto la migliore stella. Per la prima volta, infatti, la Nazionale Italiana Cuochi ha fatto tappa in Valle d'Aosta, con lo scopo di allenarsi per le Olimpiadi di Erfurt e i Global Challenge di Atene, che si terranno a novembre 2016. L'Unione Regionale Cuochi Valle d'Aosta, con la collaborazione della Delegazione e con il patrocinio della Regione Autonoma Valle d'Aosta, ha aderito con entusiasmo al progetto "NIC in Tour", portando in Valle d'Aosta gli chef della Nazionale nella splendida *location* del Grand Hotel Billia di Saint-Vincent. Gli Accademici hanno così potuto degustare un menu di eccellenza, composto da tre portate (*starter, main course e dessert*) con cui i 14 chef, guidati dal *team manager* Daniele Calderulo, si cimenteranno alle prossime Olimpiadi di Cucina, rappresentando l'Italia nella categoria senior. Il menu è stato degustato in anteprima dagli ospiti che hanno partecipato alla cena. Sulle portate presentate vige la massima riservatezza, trattandosi di un menu studiato per una competizione internazionale. Ai commensali è stato, infatti, chiesto di non fotografare i piatti. La serata per gli ospiti è iniziata con l'aperitivo preparato per l'occasione dai professionisti dell'Unione Regionale Cuochi Valle d'Aosta in collaborazione con i professionisti AIBES Valle d'Aosta. Il servizio del vino è stato curato in modo ottimale dai professionisti dell'Associazione Italiana Sommelier della regione, mentre il servizio di sala è stato effettuato magistralmente dagli allievi dell'Istituto professionale regionale Alberghiero di Châtillon. Fondamentale è stato anche l'apporto dei giovani studenti di cucina

che hanno collaborato con gli chef della Nazionale durante le fasi di preparazione, facendosi apprezzare per le doti organizzative. L'obiettivo della serata è stato anche quello di raccogliere fondi per l'istituzione di borse di studio per gli stessi allievi dell'Istituto Alberghiero di Châtillon. L'impegno degli Accademici all'organizzazione e alla buona riuscita della serata è stato particolarmente apprezzato dal Presidente regionale dell'Unione Regionale Cuochi Valle d'Aosta, Gianluca Masullo che, nel ringraziare pubblicamente la Delegazione, ha auspicato l'inizio di un percorso condiviso per diffondere la conoscenza della cu-

cina italiana nella regione e la valorizzazione dei prodotti tipici valdostani. (Jean-Claude Mochet)

## PIEMONTE

### VERCELLI

#### LA GARA DELLE "GALE"

Le eleganti sale di uno dei capisaldi della ristorazione vercellese, il "Giardinetto", della famiglia Siviero, hanno ospitato la Delegazione per il primo *rendez-vous* del 2016, in pieno clima carnevalesco. Prima del convivio, il Delegato Marco Ciocca ha in-

trattenuto i commensali con la proiezione di una serie di diapositive, scattate personalmente, dedicate al Carnevale di Venezia, particolarmente suggestive. Poi, la cucina dello chef Daniele - che segue le orme della mamma Renata, coadiuvato in sala dal fratello Roberto - non ha tradito le attese. Un'impeccabile tartare di fassona piemontese ha preceduto una cocotte di uovo, profumato al tartufo e crema di castelmagno, che ha sorpreso gli Accademici per la sua consistenza equilibrata e il perfetto amalgama dei diversi sapori. A livelli di eccellenza assoluta anche il risotto alla carbonara con crema di parmigiano al pepe nero, piatto nel quale lo chef ha saputo coniugare i sapori decisi della carbonara con l'eleganza del risotto. Infine, dedicata al tema della serata, la "fagiolata carscalesca": preparazione in cui ai fagioli bianchi di Spello, cucinati all'uccelletto secondo la tradizione fiorentina, il cuoco ha sorprendentemente abbinato un petto d'anatra moulard di rara tenerezza. Per concludere, gli Accademici si sono divertiti nella gara delle "gale" (tipico dolce della tradizione vercellese, anche noto come "chiacchiera" o "bugia"): il Delegato ha sottoposto a tutti i commensali sette diverse "gale", acquistate nelle più note pasticcerie o gastronomie vercellesi, ovviamente senza indicare il produttore e chiedendo a tutti di assegnare a ciascuna un voto. Per la cronaca ha vinto la "chiacchiera" di Follis, storica pasticceria vercellese, fondata nel 1904. Nei bicchieri, hanno allietato la serata una Barbera Bricco del Conte e uno Char-

## INDICE DELLE RUBRICHE

### DALLE DELEGAZIONI pagina 31

#### VITA DELL'ACCADEMIA 44

Valle d'Aosta, Piemonte	44
Liguria	45
Lombardia	46
Trentino - Alto Adige	47
Veneto	48
Friuli - Venezia Giulia, Emilia Romagna	49
Toscana	51
Marche, Umbria	54
Lazio	55
Abruzzo	56
Molise, Campania	57
Puglia, Basilicata	58
Calabria, Sicilia	59
Sardegna	61
Europa	62
Nel mondo	65

#### CARNET DEGLI ACCADEMICI 67

*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.*





donnay Ninfea, entrambi del Castello di Uviglie.  
(Marco Spassino)

## LIGURIA

ALBENGA  
E DEL PONENTE LIGURE

### RICORDI DI FRANTOIO

I frantoi sono una caratteristica del Ponente ligure, con le macine in pietra, i torchi, le giare per raccogliere l'olio appena franto. A ridosso delle antiche mura di Albenga, se ne trova uno secolare. Prendendo spunto da questa antica tradizione, la Delegazione ha organizzato una riunione conviviale per apprezzare al meglio l'olio nuovo ed esaltarlo con preparazioni semplici, ma intense, ricche dei profumi e del sapore delle olive taggiasche. È stata anche l'occasione per ricordare la figura di Nino Sommariva, illustre Accademico albeganese, che all'olio ha dedicato tutta la sua vita. I piatti proposti sono stati ideati dal Delegato, con la collaborazione della cuoca del "Pernambucco" di Albenga, e sono stati ispirati dalla semplicità, dal territorio e dalla tradizione, con elementi che concorrono a un'armonia non sempre facile da trovare. Patate di Montegrosso Pian Latte con creme di acciughe e di rucola; gamberi freschissimi del Mar Ligure con crema di carciofi di Albenga; baccalà in filetti

delle isole Lofoten che incontra il caviale del Centa, creazione nata dalla fantasia di gastronomo di Nino Sommariva, che ha unito polpa di olive taggiasche a capperi e acciughe; infine il trionfo della buridda di stoccafisso con carciofi freschi della piana di Albenga. Alla presenza del Sindaco Giorgio Cangiano, del Vice Sindaco e Accademico Riccardo Tomatis, e della famiglia Sommariva, tra i quali uno dei figli, Agostino, che ha seguito il padre in Accademia, la riunione conviviale si è svolta con grande successo. Ottimi i vini e impeccabile il servizio di sala, coordinato dal proprietario Luciano Alessandri con i fidi collaboratori Alessio, Mattia e Valentina. Una serata molto bella nel più puro spirito accademico.  
(Roberto Pirino)

## LOMBARDIA

CREMONA

### PRESENTE E PASSATO NEL CONVIVIO DELLA CULTURA

Al ristorante "Satèn" di Piadena, gestito ottimamente dai fratelli Ceresini, la cena dedicata alla cultura è stata realizzata con le carni prelibate della macelleria Cazzamalli di Romanengo. Molto apprezzato il menu: dopo un ricco aperitivo si sono gustati carne salata e porcini confit; lasagnette alle piccole verdure con

ragù di coniglio; entrecôte di fassone con asparagi e patate al forno; semifreddo allo zabaione, abbinati ai vini Satèn Ferghettina e Nebbiolo Ratti. Franco Cazzamalli, definito "il trinciante del nuovo millennio", appassionato e competente, è intervenuto a commentare le varie portate, sottolineando l'importanza della tracciabilità del taglio della carne al fine di controllare ogni passaggio, dalla genetica delle razze all'alimentazione, alle condizioni dell'allevamento, alla macellazione, fino all'alimento cucinato e presentato in tavola, e a tal proposito Cazzamalli ha elogiato Silvio Ceresini che ha cucinato il tutto a regola d'arte.

Maurizio Ceresini ha ricordato che il dolce era stato preparato secondo la ricetta del maestro dei maestri della pasticceria e della gelateria italiana Fulvio Scolari, la cui figura è stata ricordata con affetto.

Non era possibile, avendo scelto Piadena come sosta gastronomica, trascurare il ricordo di un piadene illustre, Bartolomeo Sacchi, detto il Platina, perché, secondo l'uso umanistico del tempo, aveva desunto il suo nome dal paese, in provincia di Cremona, in cui era nato. Carla Bertinelli Spotti ha presentato il *De honesta voluptate et valetudine*, primo libro di cucina a stampa, pubblicato in latino, a Roma, nel 1474 (prima edizione in volgare a Venezia nel 1487), sottolineando che il pregio dell'opera e la grande diffusione in tutta Europa consistono nel fatto che, più che un ricettario (in gran parte desunto dal *De arte coquinaria* di maestro Martino) l'opera è una trattazione sistematica dell'arte culinaria fino ad allora conosciuta. Oltre a dettare precise regole per ben cucinare, il Platina dà consigli dietetici e di igiene alimentare per tenersi in forma e in buona salute; insegna l'arte di apparecchiare le mense e di godere dei piaceri della tavola nel rispetto delle regole del buon gusto. Numerosi i commensali e pia-

cevole la serata, in cui sono stati raccolti volumi per la Biblioteca accademica. Con soddisfazione di tutti, sono stati offerti, come dolce augurio pasquale, medaglioni di cioccolato Valhrona gran cru con il logo accademico, realizzazione applauditissima di Angiolino Bettella.  
(Carla Bertinelli Spotti)

MILANO DUOMO

### A CENA IN UN TRANI

La parola trani, per i non milanesi, può risultare di dubbia comprensione; probabilmente gli Accademici più avanti negli anni ricorderanno una celebre canzone di Giorgio Gaber, "Il trani a gogò".

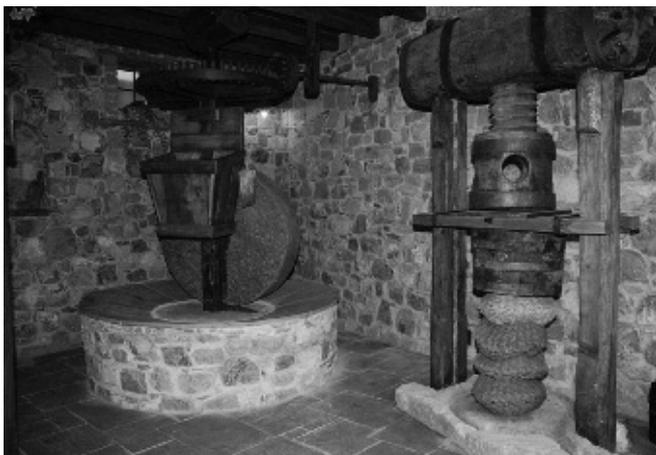
Locali ormai quasi scomparsi, dove ci si trovava la sera per mangiare, bere del vino, non di particolare pregio, ascoltare una canzone in compagnia di qualche membro della "ligerà", la malavita milanese, magari in temporanea licenza da San Vittore, il carcere di Milano.

Adesso le atmosfere di una volta non ci sono più, ma a Baggio, quartiere popolare dell'estrema periferia milanese, il Delegato ha scovato un locale del genere, quasi un sopravvissuto: "Fa balà l'oeucc", che in milanese vuol dire "guardarsi intorno".

Rigorosamente bandite giacca e cravatta, un folto gruppo di Accademici si è ritrovato a cena, accomodandosi ai tavoli di una sala riservata tutta alla Delegazione.

Degno degli appetiti di una volta il menu, ovviamente nel solco della tradizione: gnocco fritto con salumi e formaggi, stinco di maiale con patate, bruscitt (piatto tipico di Busto Arsizio a base di carne) con polenta e, per finire, mousse all'amaretto. Il tutto accompagnato da un Cretazzo, vinificato in purezza.

Atmosfera ovviamente rilassata, piatti correttamente eseguiti, serviti senza lesinare nelle porzioni, nel rispetto di quelle ca-





ratteristiche una volta apprezzate dai più, che adesso cedono il passo a uno snobismo a tavola, in cui il rapporto qualità-prezzo continua a scendere, a beneficio di una spasmodica ricerca dell'aspetto scenico, dell'apparire. Col procedere della serata, l'accompagnamento musicale ha ripercorso vecchi motivi, milanesi ma non solo, che tanti ricordi hanno ridestato nei partecipanti alla riuscita riunione conviviale. Una serata diversa, giudicata con estremo favore dagli Accademici che, anzi, si sono augurati di poterla ripetere più spesso, in serenità e allegria, ritrovando un mondo che tutti si augurano non sia perso per sempre. (Andrea Cesari de Maria)

## VENETO

COLLI EUGANEI-  
BASSO PADOVANO

### L'ARTE DELLA MACELLERIA ALLA RIBALTA IN CUCINA

Riunione conviviale all'insegna della carne, dato che la sede prescelta per la serata è stato il ristorante macelleria "da Tolin", a Lozzo Atestino. Andrea, coadiuvato dalla moglie Lara e dagli chef Gianguido e Riccardo, è, con orgoglio, macellaio di quarta generazione e l'attività principale del locale resta tuttora la macelleria: quando il negozio chiude, inizia l'attività del ristorante. Si è trattato, certamente, di una cucina di proposta e i commensali sono stati accompagnati in un percorso a tema. L'inizio è stato eloquente: tris di carne cruda composto da una battuta al coltello, una tartare e un carpaccio. Attraverso un risotto con ragu bianco di solo manzo, si è arrivati alla costata e all'"orecchio di elefante", la classica costoletta alla milanese con l'osso. Protagonista è la carne di sorana, ossia la vitella di età inferiore ai venti mesi che non ha ancora partorito (tuttavia il termine ha significato e origine controversi,



come racconta scherzosamente Andrea): la razza è un incrocio tra sarda e limousine, l'allevamento è rigorosamente locale. Colli Euganei Doc erano anche il Prosecco che ha accompagnato il benvenuto della cucina e il rosso Versacinto (uvaggio bordolese con aggiunta di Carmenero, biologico biodinamico). Prima dei dolci casalinghi, realizzati da Lara (crostata di mandorle e amaretti e crema mascarpone del caseificio di Gazzo Padovano con savoiardo sardo) e del caffè servito con la moka (a basso contenuto di caffeina, torrefazione di Verona), vi è stato il momento più "accademico" della serata. Andrea ha intrattenuto i commensali con l'illustrazione dei tagli di carne nei diversi utilizzi e delle varie razze di bovini da macello: ne è nato un interessante dibattito. Il primo argomento è stato il ruolo della carne in un'alimentazione sana: un tema oggetto di recenti, e invero già ridimensionate, notizie allarmistiche sulla nocività delle carni rosse lavorate. Come l'informazione scientifica e la stampa hanno ormai riconosciuto, la rigorosa ricerca di qualità nel prodotto e una dieta variata secondo buon senso, sono sufficienti garanzie di alimentazione sana. Si è parlato, poi, dell'allevamento bovino nel suo legame con il territorio: l'origine locale delle varie razze, la scomparsa di molte di quelle autoctone e la necessità degli incroci, il ruolo cruciale

della fase finale dell'allevamento nella zona del Basso Padovano. Una serata all'insegna della buona tavola, salute, tradizione e territorialità. (Susanna Tagliapietra)

PADOVA

### SERATA CON LE "REGINE" E L'ECO DEL BUBBOLO

L'ottava edizione della riunione conviviale della caccia, quest'anno ha avuto un *parterre* di tutto rispetto: Severino Sani, Vice Presidente Vicario, Luca Padovan Delegato di Ferrara, Giovanni Bana, Chevalier de la Légion d'Honneur della Repubblica Francese e Accademico di Milano, Valentino Sanvito e Renato Luca, membri del Conseil International de la Chasse. E le regine? Cinquanta e splendide, cacciate tutte dall'Accademico Giorgio Agugiaro, anfitrione della serata e cacciatore di vaglia. La serata, come da tradizione, si è svolta presso la trattoria "Da Iseo", a Trepointi, una località ai piedi della collina sulla cui sommità si trova Teolo, che pare abbia dato i natali a Tito Livio e che nel Medioevo ospitò, in un castello le cui rovine esistono ancora, Federico Barbarossa. Negli accoglienti locali della trattoria, "centro tavola" insoliti ma in tema: bellissime sculture in legno di teste di setter inglesi, i cani ideali per la caccia alla regina.

Nel gergo venatorio, il nome sta per beccaccia e il bubbole è un piccolo campanello fissato al collare che segnala al cacciatore se il cane è in movimento o in ferma. La regina, proveniente da uno spiedo da foto di copertina, arriva dopo un indimenticabile risotto ai tordi. L'accoglie una breve poesia, scelta perché semplice e priva di ovvietà, luoghi comuni e retorica, scritta, nel 1979, dal cacciatore barese Antonio Colaci. Un meritato e prolungato applauso alla brigata di cucina e un grazie a Giorgio, concludono una serata di convivialità e di sana vita accademica. (Cesare Bisantis)

TREVISO

### ALL'INTERNO DELLE MURA DELLA CITTÀ

La giornata della cultura rappresenta, da sempre, per la Delegazione, una speciale opportunità per scoprire qualche importante particolarità del territorio. Quest'anno la scelta è caduta sulle mura veneziane che circondano la città, da poco restaurate e aperte, almeno in parte, al pubblico. La fantasia dei trevigiani ha sempre immaginato percorsi affascinanti all'interno dell'opera cinquecentesca, motivo per cui la curiosità di vedere le mura dal "di dentro" era, ed è, molto grande. Ad accompagnare i visitatori, un gruppo di guide (tutti volontari entusiasti) che ha saputo incuriosire, raccontare e illustrare puntualmente le caratteristiche delle strutture, in larga parte ancora integre, spaziando dagli aspetti tecnici alla storia, all'arte. Straordinari e misteriosi gli ambienti ipogei; emozionante "entrare" nella città da "accessi" del tutto sconosciuti. Il percorso si sviluppa lungo il camminamento intorno al torrione, sul terrapieno che rasenta la cinta muraria fino a Porta S. Tommaso; da qui si entra nell'ex casamatta dove si trovava la "meccanica" che manovrava il



ponte levatoio. Impressionanti gli ex alloggiamenti dei cannoni, utilizzati anche come rifugi antiaereo. Si continua, poi, lungo la penisola del paradiso fino al "ponte de pria" (ponte di pietra), dove Giovanni Giocondo (detto fra' Giocondo da Verona) organizzò la regolamentazione delle acque per provocare le esondazioni a difesa che salvarono la città dall'attacco di soldati della Lega di Cambrai.

Grande e unanime l'apprezzamento per il lavoro delle guide dell'Associazione "Treviso Sotterranea". La "riscoperta" è stata integrata dalla riedizione di un pregevole lavoro di Ugo Perissinotto che, nel 1929, volle testimoniare il suo affetto per Treviso, per le sue acque e per le sue atmosfere. Pubblicazione che è stata distribuita ai partecipanti. Finita l'escursione, la giornata si è conclusa presso il ristorante "Galli" di Roncade, dove Monica Pasin si è dimostrata, come sempre, all'altezza del Diploma di Cucina Eccellente conferitole qualche tempo fa. Molto interessante è stata la declinazione del "verdon" (particolare radicchio tipico e originario del Roncadese), proposta in una sequenza di piatti originali, ma rispettosi della tradizione. Una conferma della capacità di questa cuoca di proporre cibi "puliti", in cui i sapori si esprimono senza confusione e vengono esaltati armonizzandosi attraverso tecniche di cottura creative. (Teresa Perissinotto, Roberto Robazza)

## FRIULI - VENEZIA GIULIA

TRIESTE

### A TAVOLA CON ARIOSTO E RUZZANTE

Il convivio di marzo è stato ispirato dalla mostra intitolata "La cucina del mortaio e del pestello", allestita presso il museo Petrarcesco Piccolomineo di Trieste, dedicata all'alimentazione



e alla salute tra Medioevo ed età moderna. Prima della cena, gli Accademici hanno visitato questo piccolo ma interessante museo, che conserva una collezione bibliografica relativa a Francesco Petrarca fra le più importanti del mondo, nonché un antico patrimonio di libri rari e pregiati, legati alla cultura gastronomica.

"A tavola con Ariosto e Ruzzante" è stato il titolo della cena culturale organizzata dalla Delegazione presso il ristorante "Ai fiori", di Alberto Saglio Ponce, che, con entusiasmo e professionalità, ha orchestrato la serata assieme alla sua brigata di cucina. Il 24 gennaio 1529, Cristoforo da Messisbugo, cuoco e maestro delle cerimonie alla corte estense, organizzò un banchetto per Ercole d'Este, con molti illustri ospiti, tra cui la moglie, Renata di Francia, il duca Alfonso suo padre, Isabella Gonzaga, l'arcivescovo di Milano e molti altri gentiluomini: in totale un centinaio di invitati. Prima di cena, Ariosto curò la messa in scena di una sua commedia, la *Cassaria*, e "alla sesta vivanda cantarono Ruzzante e cinque compagni e due femmine canzoni e madrigali". Al Simposiarca Paolo Penso, con la collaborazione di Marina Mai, esperta di cucina del passato, è piaciuto immaginare i piatti popolareschi, di cui spesso parla Ruzzante, accostati alle raffinatezze della tavola estense. Nel menu sono stati

proposti: panunto con provatura fresca; crostini di pane di castagne, lardo, radicchio e miele; minestra di carote al latte di mandorle con finocchietto selvatico; torta di tagliatelle alla ferrarese; porcellino arrosto con contorno di erbe amare; piccoli budini di riso con salsa all'arancia. Ottima la scelta dei vini, curata dall'Accademico Enrico Pobega, che comprendeva Chardonnay (Villa Russig), Pinot (Cantina Bolzano) e Moscato d'Asti naturale di Paolo Saracco. (Mara Rondi)

## EMILIA ROMAGNA

CESENA

### CONOSCERE MEGLIO LA CUCINA DELLE REGIONI

La prima riunione conviviale dell'anno della Delegazione si è svolta nella splendida cornice di Palazzo Romagnoli, nel centro della città. Sotto le antiche volte in mattone di quelle che, in passato, erano state le cantine, il Delegato Gianluigi Trevisani, organizzatore della serata, dopo i saluti ai numerosi ospiti, tra i quali i Delegati di Forlì e Rimini, ha illustrato le finalità dell'incontro: una maggiore conoscenza della cucina del territorio da attuarsi con una serie di ulteriori iniziative simili.

Per l'occasione è stato chiamato il titolare del ristorante "Il Sottobosco" di Badia Tedalda, località montana dell'Appennino, in provincia di Arezzo, a cavallo tra le valli del Tevere e del Marecchia. Il menu ha, pertanto, assunto un particolare aspetto toscano, non solo nei piatti presentati ma anche nell'organizzazione stessa della cena.

Come avviene spesso, infatti, nei ristoranti del Centro Italia, all'inizio della cena, al posto dei consueti antipasti, è stato allestito un ricchissimo buffet, che ben presto si è rivelato essere la parte predominante, più piacevole e più interessante, dal punto di

vista gastronomico, dell'intera cena. Sono state presentate molteplici specialità: dalla classica "pappa col pomodoro" a una più povera "minestra del pianto" con le bietole; dalla polenta con ragù di cinghiale a deliziose polpettine; dalla trippa - delicatissima - a tanto altro ancora. Non potevano mancare, poi, il castagnaccio né, tantomeno, i crostini. Ottimi quelli con i fegatini, gradevoli e stuzzicanti quelli con "l'agliata" (per l'occasione, però, l'aglio è stato sostituito dal più dolce porro), ma davvero sorprendenti quelli preparati con le interiora di beccaccia: una vera ghiottoneria e ormai una rarità.

Non da meno è stato il reparto dedicato ai formaggi e ai salumi: squisite ricotte e pecorini altrettanto gradevoli; salami vari tra i quali la nota "finocchiona". In modo particolare è stata apprezzata una pancetta magra e ben stagionata, davvero insuperabile. Il tutto accompagnato anche dalle focacce dolci e salate tipiche del tempo pasquale.

Nessuna sorpresa quando, poi, gli Accademici sono stati unanimi nell'assegnare il massimo apprezzamento nella scheda di valutazione a questa parte dell'incontro conviviale, certamente di successo.

(Piergiorgio Pellicioni)

## TOSCANA

VALDICHIANA-  
VALDORCIA SUD

### I MILLE ANNI DELL'ABBAZIA DI SPINETO

Nel fine settimana dal 18 al 20 marzo si sono celebrati i mille anni dell'Abbazia di Spineto, che trova le sue origini cartacee proprio nel 1016.

Con la signorilità e l'amore per questo luogo, che sempre hanno distinto i loro proprietari, Marilisa Cuccia e Nicola Tagliapietra hanno organizzato una serie di appuntamenti culturali



e ricreativi. In tale occasione, la Delegazione ha partecipato con un intervento del Delegato Giorgio Ciacci su "Genius loci e cibo". Il giorno successivo, il Delegato ha consegnato il premio "Millennium Spineto 2016" a Katia Maccari, chef del ristorante "I Salotti" di Villa Il Patriarca, a Chiusi, motivandolo con l'impegno e la professionalità con cui interpreta i suoi piatti, sapendo tradurre in gusti originali elementi e ingredienti tipici del luogo e della più pura tradizione gastronomica. Katia Maccari si fregia della stella Michelin ed è stata nominata Ambassador women for Expo 2015. (Giorgio Ciacci)

## MARCHE

### ASCOLI PICENO

#### PRIMA EDIZIONE DEL PREMIO TARTUFO DI ROCCAFLUVIONE

La Delegazione ha organizzato, con l'insostituibile supporto del Centro Studi Territoriale Marche, nella persona del Direttore Piergiorgio Angelini, il primo premio di gastronomia tra chef di ristoranti del territorio, avente per ingrediente principe - e obbligatorio, ovviamente - il tartufo nero pregiato di Roccafluvione (*Melanosporum*). Pochi sono a conoscenza che in un incantevole paesino in provincia di Ascoli Piceno, appunto Roccafluvione, si trovano "i maggiori produttori al mondo" del prezioso tubero ove, tra l'altro, ogni inizio anno, si svolge un'"asta internazionale del Nero Pregiato". Partendo da tali consapevolezze e al fine di dare concreta e fattiva attuazione anche agli obiettivi dell'Accademia, avvalendosi della consulenza del citato Centro Studi, si è dato vita al premio, invitando chef esperti conoscitori della cucina a base di tartufo nero.

Cinque cuochi si sono così cimentati nella preparazione di diverse portate (un antipasto,

due primi, un secondo e un dessert), tutte a base del prezioso ingrediente, presso le cucine messe a disposizione dai gestori di un noto agriturismo "di charme": "Villa Cicchi", in località Rosara di Ascoli Piceno, ove, a conclusione della gara, si è organizzata una particolare riunione conviviale. Nel corso di quest'ultima, alla presenza del Coordinatore Territoriale Marche, Mauro Magagnini e di Piergiorgio Angelini, gli Accademici e gli ospiti hanno potuto assaporare le pietanze preparate dai concorrenti, alcune delle quali concepite con il pesce, molto apprezzate, rispetto alle altre, pur gradite. Infatti, la pietanza che ha riscosso i maggiori consensi da parte della giuria (composta di 9 elementi: oltre al CT, al DCST e al Delegato, anche alcuni Accademici della Delegazione) e che, quindi, è risultata vincitrice della *kermesse* culinaria, è stato proprio un piatto preparato con scampi e spigola.

Al termine, si è proceduto alla premiazione del vincitore e degli altri concorrenti.

La manifestazione verrà ripetuta ogni anno, tra i mesi di febbraio e marzo, perché il periodo ritenuto propizio per la raccolta, considerando le particolari caratteristiche organolettiche del tartufo locale, va dal 15 novembre al 15 marzo. (Vittorio Ricci)



## MACERATA

### A CENA CON ANTONIO NEBBIA

Per merito di alcune associazioni culturali (*in primis* la fondazione "Alessandro Lanari" di Jesi e l'associazione maceratese "Il Glomere") e con la collaborazione di vari Enti e Istituzioni, si è svolta, a Macerata, una serie di manifestazioni culturali dedicate al 1700, con incontri, concerti, spettacoli che hanno avuto luogo in antichi palazzi, chiese e teatri del centro storico. Non si è mancato, ovviamente, di sottolineare anche gli aspetti gastronomici del XVIII secolo, per cui gli organizzatori dell'evento hanno chiesto la collaborazione della Delegazione che ha aderito ben volentieri.

Si è iniziato con un appuntamento culturale dal titolo "A tavola con il conte", svoltosi nella sala Castiglioni della Biblioteca comunale di Macerata. Interessantissima la conferenza tenuta dall'ex Direttrice della Biblioteca statale, dottoressa Angiola Maria Napolioni, principe dell'antica Accademia dei Catenati, risalente al 1574, la quale ha illustrato le specialità gastronomiche in uso presso la nobile famiglia dei conti Bonaccorsi nel 1700, ricavate da un manoscritto risalente agli anni in cui il cardinale Simone Bonaccorsi

divenne legato pontificio a Bologna.

Altro appuntamento importante, che ha visto la partecipazione di numerosi Accademici, è stato quello svolto nella sede della Filarmonica, intitolato "A cena da Antonio Nebbia". La figura dell'autore de *Il cuoco maceratese*, pubblicato nel 1779, è stata illustrata dal Delegato Ugo Bellesi che ha sottolineato come la ricetta dei "princisgras" (da cui poi sono derivati i vincisgrassi) risalga al 1760 circa, ossia a un manoscritto umbro in cui compare il "piatto d'uova in princisglassess" con la interpretazione di questa parola come "alla principe di Galles".

Il menu è stato preparato da Rosaria Morganti, titolare del ristorante "I due Cigni" di Montecosaro (che figura nella guida on line dell'Accademia), la quale si è impegnata a realizzare alcuni piatti classici del Nebbia, quali il "pasticcio di maccheroni" e il "bò alla moda" (piatto che fu poi ripreso anche dall'Artusi), ricevendo i complimenti dai commensali, che hanno raggiunto il ragguardevole numero di 220. La serata è proseguita con un intrattenimento musicale, intitolato "Vesperta e Pimpinone" del primo Settecento, eseguito dall'orchestra da camera "Accademia del leone", con la regia di Gianni Gualdoni. (Ugo Bellesi)

### TI MANGIO CON GLI OCCHI

La Delegazione ha avuto la felice occasione di ammirare una bella esposizione artistica e, nello stesso locale, di gustare squisiti piatti tratti da antiche ricette. L'esposizione era stata allestita nella "Galleria 717", a Tolentino, e il gallerista, Rodolfo Giustini, ospite squisito, non ha avuto difficoltà nel mettere a disposizione il suo atelier per preparare una merenda/cena, anche perché, per cucinare, si era offerta sua sorella Fiammetta Pasqualetti, non nuova a questi *exploit*. L'invito a tale singolare evento è stato bene accolto dagli



Accademici, giunti anche da Jesi e da Fabriano, fino ad arrivare a oltre 40 commensali. Ovviamente, l'esposizione artistica meritava di essere ammirata perché si trattava di una rassegna di arti grafiche, dal 1700 al 1900, dedicate al cibo e alla cucina, con il titolo singolare "Ti mangio con gli occhi". Giustiniani ha guidato la visita, mettendo in evidenza le opere più significative, le caratteristiche dei colori, gli anni di produzione e il valore artistico. E gli Accademici hanno mostrato molto interesse a questa forma d'arte, apprezzando, in particolare, opere che rappresentavano attrezzi di cucina, scorci di cuochi al lavoro, o quelle anatomiche dedicate al maiale o al bue. Terminata la visita, l'atelier si è trasformato in una grande sala da pranzo, con la cucina in un vasto locale retrostante. Interessante il menu, in quanto le ricette erano ispirate al volume *L'apparecchio del gusto* di Marco Santarelli, che aveva passato in rassegna le spese alimentari sostenute dai duchi Da Varano di Camerino, dal 1500 in poi. Anche questo ha dato lo spunto a un approfondimento storico-culturale che ha appassionato gli Accademici.

Del ricco menu ricordiamo solo i "vincisgrassi" (piatto tipico maceratese risalente ad Antonio Nebbia, realizzato insolitamente con 13 strati) e il "porco troiano", ripieno, come il cavallo di Troia, di pollo, salsiccia e altri ingredienti gustosi. Il che ha dato lo spunto per parlare della ricetta del *porcus Troianus*, nota ai Romani fin dal II secolo avanti Cristo, e che compare tra le portate della famosa "cena di Trimalcione". (U. B.)

## UMBRIA

### TERNI

#### MESE DELLA CULTURA DEDICATO ALLA PASTA

Da quattordici anni i Simposiari designati, Vincenzo Montalbano e Pietro Pegoraro, dedicano la riunione conviviale di marzo a un tema legato alla civiltà della tavola. Hanno iniziato nel 2004 con una "Ricerca sulla cucina nella letteratura, la letteratura nella cucina: fenomeno di oggi, editoria e cucina", e hanno proseguito con interessanti argomenti, negli ultimi anni raggruppati secondo temi specifici. Inizia quest'anno un altro ciclo trien-

nale, "Tre P tutte mediterranee: Pasta, Pane, Pecorino". Prima conversazione e primo volumetto distribuito agli Accademici, con belle immagini a colori e tante interessanti notizie sul piatto che ogni giorno è sulla nostra tavola: "Un bene prezioso: la Pasta". (Guido Schiaroli)

#### LA COLAZIONE DI PASQUA

La neo Accademica Francesca Clericò, che ne ha curato l'organizzazione, ha selezionato, insieme al Delegato, i versi di Albert Camus per la seconda pagina del menu della riunione conviviale degli auguri pasquali, dedicata quest'anno alla pace e all'amicizia: "Non camminare davanti a me/potrei non seguirti./Non camminare dietro di me./potrei non sapere dove andare./Cammina a fianco a me/e sii per me un amico!". In copertina, "L'aurora dall'oceano" di Vladimir Kush, uno splendido, raggianti sole giallo nasce da un uovo appena schiuso e diviso in due, sul mare e su una terra brulla. Una riunione conviviale, quella al ristorante "L'Ometto" di Narni, dove "la colazione del giorno di Pasqua", servita a buffet, ha preceduto

il pranzo, e che è terminata con un augurio di pace, in un periodo molto particolare per tutta l'umanità, agli Accademici e alle loro famiglie. (G. S.)

## LAZIO

### ROMA APPIA

#### PER FESTEGGIARE LE DONNE

Si è svolta al ristorante "Rinaldo all'Acquedotto" la riunione conviviale che la Delegazione ha dedicato alla festa della donna. Il locale, acquistato da Rinaldo nel 1972, è stato ristrutturato nel 1988, e ha assunto le attuali caratteristiche con uno stile rustico, con ambienti ampi e molto accoglienti. Per la serata, Rinaldo ha dedicato alla Delegazione un gradevole spazio. Dopo il saluto del Delegato Publio Viola, il Simposiarca, Claudio Di Veroli, ha illustrato il menu a base di pesce. Ha, poi, ricordato la storia di questa ricorrenza che supera il secolo: un cammino, per le donne, complesso, più volte interrotto, ma che veniva ripreso, con grande tenacia, con l'obiettivo di una sempre maggiore emancipazione del sesso femminile. Si sono così venuti a delineare alcuni "Woman's Day" con lo scopo principale di riunire rivendicazioni sindacali e riconoscimento del diritto al voto. Il fascismo proibì tale festa, ma, durante la liberazione, la "Giornata della donna" riprese con una forte mobilitazione contro la guerra, l'occupazione tedesca e a favore di rivendicazioni proprie del sesso femminile. Nel 1946, l'Unione Donne Italiane (UDI) organizzò il primo "8 marzo" dell'Italia libera, proponendo di farne una giornata per il riconoscimento di diritti fondamentali e scegliendo la mimosa come simbolo. La vera "esplosione", per popolarità e partecipazione, l'"8 marzo" la ebbe negli anni Settanta, che segnarono la collaborazione dei movimenti femminili operando all'unisono,





attivamente, per la legge sulla parità e per i "diritti" al divorzio e all'aborto. L'ONU proclamò il 1975 l'"Anno Internazionale delle Donne" e nel 1977, nel rispetto delle tradizioni locali, dichiarò un giorno dell'anno "La giornata delle Nazioni Unite per i diritti delle Donne e per la pace internazionale". Adottando tale risoluzione, l'Assemblea riconobbe il ruolo importante della donna negli sforzi per la pace e considerò urgente porre fine ad ogni discriminazione, auspicando una piena e paritaria partecipazione alla vita civile e sociale in ogni Paese. L'"8 marzo" divenne, così, la data ufficiale della giornata dedicata alle donne, in molte Nazioni.

Durante il pasto, Publio Viola ha inoltre sottolineato come sia italiana l'usanza di regalare le mimose, mentre la giornata della donna si festeggia in tutto il mondo. Questo fiore, ha ricordato, fu scelto con ogni probabilità perché era economico e l'unico che in modo quasi selvatico sboccia a marzo. (Claudio Di Veroli)

### ROMA CASTELLI

#### DALLA DISPENSA CONTADINA: LA ZUPPA ALLA VELLETRANA

Insolito e innovativo è stato l'incontro degli Accademici presso l'accogliente ristorante "Arena", di proprietà della famiglia Atzei, nel centro storico di Velletri. Il locale ha origini risalenti alla fine del 1800, e da tipica trattoria si è trasformato in ristorante a metà del secolo scorso. Attualmente, è l'unico nel centro storico della città, con circa un centinaio di posti disponibili. La sala è curata dal titolare, Ferdinando, e in cucina operano la figlia Loredana con la madre Anna Savo. L'incontro è stato insolito e innovativo per la proposta del menu: cena a base di una sola portata. Chiedere una sola por-



tata, di fatto, è una sfida per il ristoratore, significa mettere alla prova il cuoco perché non può fallire nella preparazione, se il piatto non viene bene non c'è possibilità di riscatto.

Quella richiesta era la "zuppa alla velletrana", tipica dei contadini locali, piatto povero, che utilizza ingredienti sempre presenti nella dispensa contadina: pane raffermo, patate, cipolle, cavolo nero, qualche pomodoro, e con l'aggiunta di un ingrediente che, una volta acquistato, poteva conservarsi per giorni, il baccalà non spinato e con la pelle. Una preparazione semplice, i cui componenti non avevano bisogno del frigo per essere conservati. Unanime il parere positivo degli Accademici sulla realizzazione, che, nella sua semplicità, è risultata perfetta. Prima della zuppa sono stati serviti gustosi assaggi di trippa, coratella d'abbacchio, fagioli con cipolla, ceci e sedano, carciofi fritti, bruschette: il tutto molto apprezzato e gradito. Ottimi i vini in abbinamento, tutti della Cantina Casale del Giglio. Per finire, dolcetti della casa, caffè, amari, distillati. Ottimo il rapporto qualità-prezzo. Una riunione conviviale che si è svolta in un clima allegro e cordiale. (Paolo Ermolli)

### ROMA NOMENTANA

#### BUON GUSTO E SALUTE A TAVOLA

Presso il ristorante "Grazia Deledda", si è svolta la tradizionale riunione conviviale degli auguri di Pasqua, all'insegna della "Salute e buona alimentazione", con due Simposiari d'eccezione: gli Accademici Sergio Leotta, diabetologo, e Carmine Savoia, cardiologo. Dopo una breve introduzione del Delegato Alessandro Di Giovanni, Leotta ha sottolineato come il pesce debba essere considerato un alimento molto importante, che, se inserito in un regime alimentare equilibrato, è particolarmente consigliato alle persone con diabete (e non solo), in quanto contiene principi nutritivi utili e fondamentali per il buon funzionamento di tutto l'organismo. Savoia ha, a sua volta, parlato di come un'alimentazione equilibrata, varia e sapientemente combinata nei diversi nutrienti, possa contribuire a preservare la salute di cuore e vasi e prevenire l'aterosclerosi e le malattie cardiovascolari. In particolare, alimenti ricchi di antiossidanti, acidi grassi insaturi e oligoelementi, presenti in varie tipologie

di pesce, dovrebbero essere consumati con regolarità sulle nostre tavole. Entrambi i Simposiari sono stati d'accordo, pertanto, nell'affermare che i grassi insaturi come l'Omega 3, abbondantemente presenti nelle carni di vari tipi di pesce, siano essenziali per il nostro benessere e per la prevenzione generale di numerose patologie. È stato, quindi, illustrato il menu selezionato per l'occasione: ostriche, insalata di mare, alici marine, carpaccio di spigola, sauté di cozze, moscardini fritti, paccheri con spigola e carciofi spinosi sardi, tagliolini all'astice, tonno rosso del Mediterraneo "pinne gialle" grigliato, pinzimonio, insalata con finocchi e, infine, un delizioso sorbetto al limone. Il tutto accompagnato dall'ottimo vino "Terre Bianche" di Alghero Doc, 2014.

La bontà e la qualità delle pietanze hanno fatto guadagnare al ristorante la vetrofania dell'Accademia, riscuotendo il plauso degli Accademici e degli ospiti, tra cui la gentile signora Yoriko Umemoto, consorte dell'Ambasciatore del Giappone presso il Quirinale, il marchese Loredano Luciani Ranièr Gaudiosi di Canosa, Segretario Generale del Gran Priorato di Roma dell'Ordine dei Cavalieri



di Malta, S. E. António Carlos Carvalho de Almeida Ribeiro, Ambasciatore del Portogallo presso la Santa Sede, e il Consigliere Paola Accardo, magistrato in servizio presso la Rappresentanza Permanente d'Italia al Consiglio d'Europa a Strasburgo. (Mauro Gaudino)

### ABRUZZO

#### AVEZZANO

#### ALL'INSEGNA DELL'OSPITALITÀ

Con il simposio a "La Locanda del Bongustaio" si è chiuso il monitoraggio dei ristoranti nel comprensorio di Luco dei Marsi. È intervenuto Geremia Saturnini che, in veste di Simposiarca, dopo l'inno alla bandiera, ha salutato Accademici e ospiti; ha fatto seguito l'intervento del Delegato di Sulmona, Gianni D'Amario, che ha sottolineato come i comuni intenti delle due Delegazioni siano alla base di una forte amicizia, che si consolida sempre più dopo ogni incontro. In un clima di grande sintonia, è iniziata la cerimonia di ingresso ufficiale in Accademia di Gualtiero Porrini. Il Delegato Franco Santellocco Gargano ha dato spessore all'evento, richiamando i punti fondanti dell'Accademia. Il Vice Delegato Stefano Maggi, ha, poi, fugato molti interrogativi e perplessità sugli allarmismi relativi al consumo delle carni rosse, con la sua relazione "I salumi: croci e delizie delle nostre tavole". Ha spiegato che la notizia non deve creare timori, perché mangiare una salsiccia non equivale a fumare un pacchetto di sigarette: come per ogni altro alimento, ci vuole misura e consapevolezza scientifica. I veri alimenti incriminati sono le carni processate industrialmente, affumicate o acidificate, quali wurstel, hot-dog e bacon e non i nostri prodotti di salumeria che, per la maggioranza dei casi, sono soggetti a lunga stagionatura e



prodotti ancora in maniera tradizionale. Sembra trattarsi, piuttosto, di un attacco politico alle nostre "eccellenze", che di un nuovo allarme, e vedremo, con il passar del tempo se emergeranno vere "novità". Si è passati, quindi, dalla riflessione alla degustazione di quanto proposto dallo chef Antonello Di Berardino. La chitarrina al radicchio, gorgonzola e noci è stata ottima in quanto l'idea di utilizzare il radicchio crudo, abbinato alla crema di gorgonzola dolce, ha creato il giusto contrasto. Qualche "perplessità" hanno generato le crêpes ai cereali con crema di ricotta e melanzane al pomodoro e basilico, forse troppo cotte all'esterno e crude all'interno. Anche il cosciotto di maialino dissossato, glassato al mosto con mandorle, pinoli, pistacchi e anacardi non ha riscosso grandi consensi. Ottima la torta al cioccolato con zabaione e frutti di bosco. Ben equilibrata e artistica la presentazione della frutta fresca in vassoi. Gradevolissima serata, trascorsa in buona compagnia, cui ha fatto seguito la "filosofia" di cucina dello chef, al quale il Delegato ha consegnato il guidoncino, la vetrofania e il piatto dell'Accademia. (Franco Santellocco Gargano)

### MOLISE

#### ISERNIA

#### INCONTRO DI CULTURA GASTRONOMICA SULLE CARNI

Continua il progetto culturale della Delegazione che riscuote molto successo e interesse. Ottima la scelta del posto: l'accogliente dimora rurale Monte Pizzi a Carovilli, che domina e abbraccia uno splendido panorama. Argomento dell'"incontro in cucina di cultura gastronomica" è la carne, ed è subito battaglia: sostenitori, denigratori, intenditori, improvvisatori, avversari, amatori: pareri diversi e controversi, tra cui si cerca di fare chiarezza affinché il consumatore si affidi con più competenza al sereno consumo di un alimento buono e necessario. L'agnello, le frattaglie e il maiale furono protagonisti della gastronomia molisana finché la carne bovina segnò, dopo gli anni Sessanta del Novecento, una svolta importante e positiva nell'evoluzione culinaria della regione. Approfondite descrizioni e chiarimenti, curati dalla Delegata Giovanna Maria Maj, dalla competenza indubbia del professor Giampaolo Colavita del CST e

dall'Accademico Giovanni Amedeo Di Nucci, nutrizionista.

La carne è un alimento di alto valore biologico, dai ricchi esclusivi nutrienti, indicatore di benessere. Per un piatto di carne valido e gustoso? Un buon animale, una buona frollatura, una buona preparazione, un buon appetito! La carne è, da sempre, simbolo di forza, e lo sviluppo dell'uomo è legato a questo nutrimento che, aumentando il suo volume cerebrale, ne ha fatto un essere capace di stare in piedi, di vivere in gruppo, di evolversi e divenire *Homo Sapiens*! Uno sguardo alla carne in cucina, ai vantaggi della cottura, al suo rappresentare un'importante tessera nella cultura gastronomica. Le pietanze della riunione conviviale sono elencate dalla Simposiarca Pia Rita D'Ippolito, mentre si assiste alla loro preparazione, eseguita dalle mani esperte dell'ottima cuoca Mercedes Capeci: la marinata, l'abbuoto, la braciola al sugo, le pallotte cacio e ova, con salsiccia secca, vengono realizzati al momento, seguiti con attenzione e curiosità. Un trascorrere di tempo brillante, arricchito dall'intervento delle sommelier, la dottoressa Daniela Tonti e Ornella Caramanna, che illustrano il modo di abbinare



vini e cibi e i profumi, i colori che li accompagnano e li completano.

In una calda gradevole atmosfera si svolge la cena, dove la varietà delle carni proposte sa ben rappresentare, con coerenza e gusto, la versatilità di questo alimento. Un sentito brindisi festeggia la presentazione delle due nuove Accademiche, Maria Domenica Santucci e Anna Scafati, pronte ad arricchire la Delegazione con entusiasmo e personalità. (Maria Cristina Carbonelli di Letino)

## CAMPANIA

### BENEVENTO

#### FUNGHI E TARTUFI

La Delegazione ha organizzato, nella splendida *location* della "Masseria Grande" di Bucciano, una riunione conviviale sul tema "funghi e tartufi", prodotti di eccellenza del territorio e vere prelibatezze della gastronomia tipica del Sannio. Presenti il Coordinatore Territoriale della Campania Mario de Simone e numerosi Accademici. Dopo un breve cenno di saluto da parte della Delegata Milly Pati Chica, il Direttore del Centro Studi Territoriale della Campania, Claudio Novelli, ha relazionato sul tema, appassionando in un *excursus* storico dai tempi anti-

chissimi sino ai nostri giorni. Egli è riuscito, a dimostrazione non solo di grande cultura ma anche di vera passione culinaria, a incantare con un intervento che non si è limitato a una descrizione puntuale delle principali caratteristiche di questi tesori della terra, ma si è arricchita di una serie di aneddoti e precisazioni storiche. "Lui, il tartufo - ha affermato Novelli - , è un'entità che trascende la banalità di qualsiasi classificazione". Teofrasto, interrogandosi sulla genesi dei tartufi, arrivava a considerarli come il prodotto di sconvolgimenti della terra durante tempeste con tuoni e fulmini. Ha ricordato di come, a causa delle sue proprietà afrodisiache e del suo colore scuro, il tartufo abbia avuto nel Medioevo uno scarso utilizzo nella cucina, in quanto assunto a simbolo del peccato e del demonio tentatore, tema particolarmente caro al Sannio, conosciuto come "terra di streghe".

Dopo la relazione, ha avuto inizio la degustazione dei piatti preparati dalla brigata di cucina guidata dallo chef Mauro Arganese, che è riuscito a realizzare, con grande maestria, un menu volto ad esaltare le caratteristiche dei due protagonisti della giornata, nel rispetto della cucina tradizionale sannita. Tra le varie portate è necessario ricordare i "cazzarielli ai funghi porcini", che hanno rappresentato un per-

fetto connubio tra prelibatezze della natura e abilità nella realizzazione secondo tradizione, e la "faraona con mela annurca e tartufo del Taburno", dove si è riusciti a legare, in maniera egregia, le varie eccellenze del territorio beneventano quali la carne, la mela annurca e il tartufo. (Angela Evangelista)

### NAPOLI

#### PRESENTATO IL LIBRO SU LEOPARDI E IL CIBO

Alla presenza del Coordinatore Territoriale Mario de Simone, del Delegato di Salerno Giuseppe Anastasio, e di molti Accademici, presso la libreria "Vitanova" di Napoli, specializzata in editoria gastronomica, è stato presentato, per la giornata della cultura, il libro del Vice Delegato Massimo Ricciardi. L'opera, dal titolo *Le quarantanove preferite da Giacomo - Riflessioni su Giacomo Leopardi e la cucina napoletana dell'Ottocento*, analizza un manoscritto del poeta in cui sono elencate quarantanove pietanze. La lista è del tutto sintetica e in molti casi riporta solo titoli di ricette o l'indicazione di semplici ingredienti di base. Ciò non sminuisce l'interesse del documento, in quanto è Leopardi stesso a conferire alla lista una rilevanza unica, indicando preparazioni a lui particolarmente gradite. L'invito per l'evento è stato esteso a tutte le Delegazioni della Campania, che hanno aderito alla convocazione, favorendo il successo dell'incontro. La riunione si è aperta con il saluto del Delegato di Napoli Enzo del Genio, che ha curato la prefazione del libro, sottolineando l'importanza della libreria Vitanova, aperta da poco a Napoli e seconda solo a Milano, in cui si inseriscono presentazioni di libri, dibattiti, in linea anche con gli indirizzi culturali dell'Accademia. È seguita una breve premessa dell'autore, che ha toccato alcuni dei piacevoli ricordi e delle in-

time ragioni, che lo hanno spinto a cimentarsi nella sua fatica. L'Accademico Paolo Romanello, Direttore Generale della Fondazione Ville Vesuviane, con un'approfondita analisi, ha effettuato un *excursus* sugli aspetti più strettamente morali e letterari, legati al rapporto di Leopardi con la tavola e al suo senso del gusto. Dei contenuti del libro sono stati, poi, evidenziati gli aspetti gastronomici. Particolare risalto è stato dato all'impegno, profuso dall'autore, nel cercare le affinità tra la lista leopardiana e le portate che, al tempo del poeta, comparivano sulle tavole napoletane. Evidenziata anche l'importanza del confronto con i trattati di Vincenzo Corrado e Ippolito Cavalcanti. La serata si è conclusa al ristorante "Napoli 1820", dove è stato servito un menu ispirato alla lista di Leopardi. Al fritto di fiori di zucca, sedani e zucchini in pastella, sono seguiti i ravioli di ricotta al burro, salvia e parmigiano, le polpette con contorno dei classici "friarielli" napoletani e le frittelle di mele e pere. A simpatico coronamento della riunione conviviale, una copia del volume è stata offerta in omaggio agli Accademici. (Myriam Fonti Cimino)

### NAPOLI-CAPRI

#### ASSEGNATO IL PREMIO "MATILDE SERAO"

Quando, nel 2003, l'Accademia celebrò il cinquantenario della sua fondazione, la Delegazione decise di istituire un premio per celebrare personalità della cultura campana, che con la loro opera avessero contribuito alla conoscenza, diffusione, difesa e valorizzazione della cucina partenopea e in genere campana. Nacque così il premio biennale intestato alla grande giornalista napoletana Matilde Serao, che ha raggiunto, quest'anno, la VII edizione e che è stato assegnato a Lejla Mancusi Sorrentino, "che





con passione e competenza ha ripercorso la cultura gastronomica napoletana nel suo evolversi attraverso i secoli". Storica della cucina, ricercatrice attenta e perseverante - sua la scoperta di un manoscritto di cucina del 1527 e del suo autore, il cuoco napoletano Anton Camuria -; collaboratrice dei maggiori quotidiani cittadini, autrice di numerose pubblicazioni sulla storia e sulla cucina napoletana, oltre che di libri di ricette, guide sicure e indispensabili per chiunque voglia addentrarsi tra le delizie della gastronomia del territorio. A presentarla a una folla di Accademici e amici, Carlo De Pascuale, che con sincera partecipazione, fine umorismo e profonda amicizia, ha illustrato la persona e l'opera, e le motivazioni della scelta unanime della commissione. A consegnarle la targa, Mariolina Pisani, moglie dell'indimenticabile Massimo, fondatore della Delegazione e ispiratore del premio. La cerimonia si è svolta nelle sale superiori, meravigliosamente affrescate, della storica pasticceria Scaturchio, sita nel Palazzo di Sangro di Casa Calenda. Il servizio di cucina ha contribuito a tener vivo il clima di cordialità, con crostini di carpaccio di pesce spada, ciliegine di mozzarella e tocchetti di parmigiana di melanzane, seguiti da riso Venere con gamberetti e mezzi ziti alla siciliana. Applauditissime le capresi al cioccolato e al limone, la classica pastiera, le sfogliatelle ricche e frolle, un monumentale babà a forma di Vesuvio, tutti dolci per i quali la pasticceria è famosa sin dalla sua fondazione, nel 1905. L'"estasi gustativa" è stata raggiunta quando sono stati offerti i "ministeriali", cioccolatini fondenti a forma di medaglione, con ripieno di crema al liquore. Nacquero come omaggio del pasticciere Francesco Scaturchio ad Anna Fougez. Il successo del cioccolatino spinse il suo creatore a chiedere il titolo di fornitore della casa reale, per ottenere il quale si

sottopose a una estenuante trafila burocratica presso diversi ministeri; da qui, con ironia tutta napoletana, il loro nome. (Claudio Novelli)

### PUGLIA

#### ALTAMURA

### PREGI DEL PESCE AZZURRO

Grande affluenza di Accademici e ospiti per una serata dedicata al pesce azzurro, mirabilmente condotta dall'Accademico Piero Scalera che, con una dialettica chiara, competente e coinvolgente, ha catturato l'attenzione del pubblico, particolarmente interessato all'argomento. Il relatore, commentando la proiezione di alcune slide, ha illustrato le caratteristiche del pesce azzurro, partendo dalla sua denominazione, derivante dalla colorazione dorsale blu scuro e ventrale argentea. Ne ha, poi, elencato le specie più comuni e ne ha descritto le caratteristiche organolettiche e nutrizionali, non trascurando di evidenziarne l'ottimo rapporto qualità-prezzo. Dopo alcuni cenni di carattere storico e geografico, ha sottolineato l'importanza di un consumo regolare all'interno della Dieta Mediterranea. Il pesce azzurro ha un elevato contenuto proteico associato ad una prevalenza di grassi insaturi, in particolare quelli della serie Omega 3, più digeribili e assimilabili dall'organismo, che forniscono una funzione protettiva e preventiva dell'apparato cardiocircolatorio e sono importanti per lo sviluppo cerebrale. È, infine, assai ricco di vitamine e di sali minerali quali il fosforo, il sodio e il potassio. Tutti gli elementi positivi legati al consumo di pesce azzurro vengono, però, spesso offuscati dal timore dell'Anisakis, infezione parassitaria del tratto gastrointestinale, causata dall'ingestione di prodotti ittici crudi o non sufficientemente cotti: una normativa al riguardo con-



siglia, pertanto, un'adeguata cottura o un rapido abbattimento della temperatura del prodotto, onde consentirne una corretta conservazione.

La serata si è conclusa con una cena il cui menu, rigorosamente in tema, affidato alla sapiente competenza del bravo Francesco Sardone del ristorante "Artusi", prevedeva un aperitivo con Prosecco, alici in pastella e "pettoline"; un antipasto di sgombero gratin con vellutata di peperoni, alicette marinate, sarde farcite e praline di pesce azzurro con pomodorino pachino.

A seguire, appetitosi spaghetti con Senatore Cappelli con mollica "sfritta" e colatura di alici di Cetara. Una strepitosa fritturina di pesce azzurro con verdure ha deliziato il palato degli ospiti, per concludere con una composta di frutta fresca e bignoline zuccherate.

L'incontro accademico, caratterizzato da un clima di serena cordialità, ha riscosso un ottimo apprezzamento.

(Immacolata Portoghese)

### SICILIA

#### CATANIA

### IL GUSTO INCONFONDIBILE DELLA TRADIZIONE

La riunione conviviale si è svolta al ristorante "La Siciliana", associato con l'Unione dei Piatti del Buon Ricordo, nella zona

alta di Catania, in una villa di fine Ottocento.

Gestito con professionalità, da quasi cinquant'anni, dalla famiglia La Rosa, il locale è entrato nell'olimpo dei ristoranti catanesi per la strenua difesa della tradizione in cucina che non lascia spazio ai voli, spesso pindarici, della cosiddetta innovazione.

Qui il cliente è un ospite al quale offrire il meglio dei piatti isolani, sia di terra sia di mare, e le proposte gastronomiche sono il risultato di un'arte culinaria ricca di ricette del passato, dal gusto definito e inconfondibile e che difficilmente tradisce. Anche il personale di sala è noto per un servizio impeccabile e cortese. Il menu della serata si è aperto con un antipasto di fagottino con carciofi, olive nere calde e frittatina con asparagi che, subito dopo, ha lasciato il posto agli spaghetti alla Norma, e ai rigatoni alla mollica, piatto forte della casa. Sulla mollica, il formaggio dei poveri, aveva precedentemente intrattenuto gli astanti l'Accademica Rita Meloni, illustrando la versatilità di questo semplice alimento, che, sapientemente condito, riesce ad arricchire e rendere prelibata ogni pietanza. Per secondo, sono state servite deliziose braciolette alla messinese con senape e, per concludere dolcemente, una crostata con crema e fragoline, accompagnata dalla Malvasia di Villagrande.

I vini, tutti gradevoli, sono stati



offerti dall'azienda "Terrazze dell'Etna", una tenuta di 36 ettari all'interno del Parco naturale dell'Etna. Dall'aperitivo brut, al Cirneco dell'Etna rosso Doc, al Cratere di Sicilia Igt, questi vini, come hanno raccontato sia la proprietaria sia l'enologo, puntano sulla qualità e la valorizzazione dei vitigni autoctoni, ripescati dall'oblio, quali il Nerello Mascalese e il Nerello Cappuccio.

## CEFALÙ

### MENU D'ARTISTA

Gli Accademici hanno deciso di arricchire e nobilitare, per tutto il 2016, la prima pagina dei menu delle riunioni conviviali della Delegazione con un'opera di un artista italiano, Michele Canzoneri. Il "menu d'arte", presentato presso la sala conferenze della Fondazione Madralisca, è stato donato dall'artista che ha creato, per la Delegazione, su carta antica con tecnica mista, l'immagine di un "Cesto di frutta-Verdeoro 2016", disegno complesso di bagni di colore, in cui predominano il rosso e il verde, impreziosito da lamine d'oro. È questo il primo prezioso elemento di una costituenda collezione che, di anno in anno, si arricchirà del contributo di altri artisti. Canzoneri, che ha realizzato le vetrate del Duomo di Cefalù e, recentemente, quelle della Cappella del Cenacolo a Gerusalemme, si è intrattenuto con

gli ospiti - Beniamino Macaluso, Direttore del Centro Studi Territoriali Sicilia Occidentale, Claudio Barba e Beppe Barresi rispettivamente Delegati di Agrigento e Palermo Mondello, e Piero Longo, Presidente della sezione palermitana di Italia Nostra - illustrando gli elementi fondanti della sua continua ricerca fra rappresentazione simbolica e forma della luce, per tracciare un percorso artistico segnato da una spiritualità profonda. L'artista ha ricordato anche la sua attività di scenografo in occasione della rappresentazione di opere liriche in diversi teatri del mondo. Momento d'intensa commozione è stato il ricordo dell'amico Khaled Al-Asaad, Direttore del sito archeologico di Palmira, ucciso per essersi rifiutato di indicare i luoghi in cui aveva nascosto importanti reperti romani. Alla fine del partecipato incontro, aperto alla cittadinanza, Angelo Daino e Giuseppe Provenza, proprietari del ristorante "La Galleria-Il caffè letterario", hanno offerto, ad Accademici e ospiti, una trilogia di caponate con baccalà, con polpo e con melanzane; scialatelle con bianchetto di ricciola bianca, limone e mollica tostata; filetto di branzino con patate, zucchine, pomodoro e basilico in carta fata; fagottino di ricotta e pere in pasta fillo e cannella, preparazioni gastronomiche innovative e ispirate ai S.A.L. [S = (saperi, sapori, servizi) alimentari locali] delle Madonie e di Cefalù. (Nicola Nocilla)



## MARSALA

### LA CUCINA DEL TERRITORIO: TESORO DA SALVAGUARDARE

La riunione conviviale si è svolta presso il ristorante: "Za' Franca" a Mazara. La Delegata, in apertura di serata, ha presentato un quadro sintetico sull'alternanza dei popoli che hanno lasciato la loro impronta nella cucina del territorio. Ha, poi, evidenziato che questa, grazie alla genialità dei cuochi e delle massaie locali, si è amalgamata e perfezionata nel tempo, coniugandosi con i colori, i profumi e i sapori tipici, per imporsi, fino ad oggi, sulle nostre tavole. Ha posto l'accento, inoltre, sull'importanza di salvaguardarne la tradizione, e, proprio per questo, ha ribadito il suo impegno al fine di valorizzare e tutelare tale grande eredità da ogni contaminazione. Visto che la Delegazione già possiede una raccolta di ricette classiche, registrata alla Camera di Commercio, sempre nel rispetto del principio che definisce il cibo come ricerca di qualità, vuole ora realizzare un approfondimento su Marsala e il suo territorio. Consultando, quindi, ricettari antichi ancora in possesso di qualche famiglia, intende scegliere quelle ricette dimenticate e farle riaffiorare, unite ai loro legami storici, religiosi e folcloristici locali e documentare il tutto. La Delegata dichiara che intrapren-

derà questo *iter* gastronomico, motivata da tre fattori: il dovere di Accademica, l'orgoglio di cittadina marsalese e la volontà di riscoprire un passato culinario rilevante, che sarà la sua guida sostenitrice.

Il clima gioviale ha caratterizzato la riunione conviviale grazie anche alla simpatica disponibilità dei due Accademici mazaresi: Epifanio Barracco e Gaetano Luvà. Non poteva venire meno la tradizione marinara mazarese, che si è espressa, degnamente, nell'antipasto con le due varietà di polpo, con la marinata di gamberi e carciofi, con uno squisito fritto misto, presentato dentro cassettoni di legno, e con le fettuccine allo scoglio. Cena lodevole nel complesso, per qualità, impegno culinario e per il servizio accurato. Vini ben abbinati alle pietanze. (Antonella Bonventre Cassata)

## SIRACUSA

### GIORNATA DELLA CULTURA E DEGLI AUGURI

Il simposio della cultura e degli auguri di Pasqua ha avuto luogo nell'elegante e ricercata cornice del ristorante "Eduardo" dell'hotel "Parco delle Fontane". Il Delegato Angelo Tamburini ha accolto i numerosi Accademici con un brindisi augurale e un'originale presentazione che, su un'ideale pianta del territorio,





vedeva collocate, in corrispondenza dei luoghi di provenienza, le pregiate eccellenze dell'agroalimentare siciliano, magistralmente elaborate dallo chef Vincenzo Lunetta, fra cui: mandorla di Avola tostata, formaggi di capra con miele ibleo, tocchetti di pani conditi e speziati con extravergine di Tonda iblea, gelo di limone di Siracusa con cubetto di affumicato, piacentino ennese, fritturine *street-food*.

La Simposiarca Danila Saraceno ha, poi, proposto uno spaccato su "La Pasqua siciliana tradizionale in tavola", molto apprezzato. "Tra i numerosi piatti caratteristici, sia dolci sia salati, troviamo 'u sciuscièddu', una tipica minestra messinese, d'origine francese; il 'tegame pasquale di Aragona', un elaborato primo piatto pasquale dell'omonima città della provincia di Agrigento, ma il ruolo di protagonista nella tavola siciliana durante il periodo pasquale è occupato dall'agnello. Una ricetta particolare adatta per i palati forti è quella dei 'turcuniuna', di origine greca, che prevede come ingredienti: budella ovine, cipolla, olio, cipolletta, aglio, prezzemolo, sale, pepe e limone. E ancora, la gallina col riso; il 'pane della cena' preparato per i rituali legati al giovedì

santo nella Sicilia Occidentale; i 'pupi cull'ova': vere e proprie opere d'arte della pasticceria tradizionale. Il dolce più importante e famoso è la cassata, che nasce come dolce pasquale. Si deve, a quanto pare, alle suore del monastero di Valverde di Palermo che, intorno alla metà del 1700, modificarono, in parte, la ricetta araba, aggiungendo il pan di Spagna e la glassa colorata. La cassata ha diverse varianti: la cassatella (più piccola, guarnita di glassa verde), la cassata al forno palermitana, costituita da pasta frolla ripiena di ricotta e pezzi di cioccolato, e quella ragusana, in cui si usa la pasta delle focacce cui si aggiunge la ricotta, salata o dolce". A seguire è stato servito il pranzo, con impeccabile sollecitudine e attenzione, e le pietanze, confezionate e decorate con maestria, hanno riscontrato unanime eccellente valutazione. (Angelo Tamburini)

### TERZA EDIZIONE DELLA "GARA DEI DOLCI"

È ormai diventato un appuntamento atteso, ricco di significati, di aromi e di piacevole convivialità: la "Gara dei Dolci" di Federcasalinghe. L'evento, ben organizzato e molto partecipato,

ha avuto luogo presso un noto ristorante siracusano, dove le partecipanti hanno ricevuto il benvenuto della Presidentessa regionale Sicilia-Orientale di Federcasalinghe, Iole Bellei Capodicasa, la quale ha ringraziato per la partecipazione e introdotto il Delegato Angelo Tamburini, che ha relazionato su "I dolci in Sicilia", sottolineando che "il loro numero nessuno lo conosce: i ricercatori non si sono mai avventurati nella compilazione dell'elenco completo e uno tra i più famosi, anch'egli Accademico, Giuseppe Coria, che ha pubblicato ben 250 ricette di dolci, ammette che il suo è solo un tentativo, una brevissima introduzione, ai tanti volumi che di essi si potrebbero scrivere e di alcuni è stato impossibile trovare l'esatta ricetta". "Va evidenziato - ha proseguito Tamburini - che ogni dominazione ha lasciato traccia nella gastronomia siciliana che, abilmente, ne ha accolto aspetti che ancora oggi ne sono emblema: il cannolo siciliano, la cassata, la crostata di ricotta, i ravioli di ricotta e tanta altra pasticceria di qualità". "L'utilizzo della mandorla, poi, è molto vasto, ogni provincia o, addirittura, ogni città utilizza questo squisito frutto per la realizzazione di dolci prelibati: pasta

di mandorla, marzapane. I più antichi scrittori greci e latini hanno ricordato il miele che nasce sui Monti Iblei, celebrato nell'antichità classica tra i migliori e ritenuto degno di gareggiare con quello del monte Imetto in Grecia". La terza edizione regionale della Gara dei Dolci di Federcasalinghe ha limitato il tema a "I dolci siciliani" e sono state 11 le partecipanti che li hanno realizzati.

La Giuria, formata dal Presidente Tamburini, dalla Vice Delegata Rosalia Sorce, e dal professor Francesco Fichera dell'Istituto "Federico II di Svevia" di Siracusa, ha proceduto in sintonia, valutando attentamente l'aspetto estetico, le caratteristiche organolettiche e l'armonia del gusto dei manufatti dolciari preparati. Le concorrenti hanno utilizzato i prodotti e gli ingredienti tipici del territorio, anche ricercando le antiche ricette di famiglia: riscoprendo e offrendo, così, un vero e proprio universo fatto di ricordi, di aromi, di emozioni e di antiche tradizioni! (A. T.)



**EUROPA**

**MALTA**

**MALTA**

### IL CIBO QUARESIMALE

Per il mese di marzo dedicato alla cultura, la Delegazione ha indetto una conferenza su "Mangiare senza carne. L'influenza del monachesimo italiano sul cibo maltese durante la Quaresima". Il conferenziere e postulante, professor Simon Mercieca, ha spiegato che la





Quaresima è, a tutt'oggi, un esempio della trasformazione del modo di mangiare in alcuni periodi dell'anno. Durante quel periodo, ai cristiani era richiesto di mangiare senza carne. Varie ne erano le ragioni, alcune di natura economica, altre di natura culturale o medica, ma forse un elemento meno conosciuto è il contributo monacale occidentale alla creazione di ricette senza carne. Gli istituti religiosi, sparsi un po' ovunque nel Paese, promuovevano tale tipo di cucina e la imponevano ai fedeli durante la Quaresima e in altri periodi dell'anno in cui si doveva osservare il digiuno. Il professore, con l'aiuto delle testimonianze lasciate dalle comunità religiose, dello studio di manoscritti risalenti al 1700 e della lettura di descrizioni di viaggi di maltesi o stranieri in visita a Malta, ha ricostruito le abitudini della tavola nei diversi conventi. Ha, inoltre, illustrato le ricette, soffermandosi sulle più rappresentative e diffuse, delle preparazioni culinarie che i frati, le monache e le sorelle erano soliti consumare durante il periodo quaresimale, piatti semplici che mangiavano i contadini e che hanno avuto origine in Italia. Le ricette, descritte con dovizia di particolari, hanno costituito la base della cena conviviale che ha avuto luogo, subito dopo la conferenza, nell'antico e suggestivo parlatorio del convento dei Carmelitani di Mdina, trasformato in ristorante dagli stessi frati. Le varie portate si sono susseguite nel rispetto dell'antica tradizione quaresimale dei monaci: crostini di aringa e alici; pasta condita con salsa verde; baccalà su purea di fagioli; stufato di polpo e un dolce la cui base era costituita dai "quaresimali", tipici biscotti consumati nel periodo di astinenza perché privi di uova e latticini. Uno dei motivi per cui i cattolici non potevano mangiare carne durante la Quaresima era legato alla teoria di



Polibio secondo la quale la carne dava forza al sangue, aumentando così l'appetito sessuale: la Chiesa, attraverso il divieto, imponeva, altresì, l'astinenza dal sesso.

Le osservazioni del professor Mercieca, che durante la serata ha anche presentato e commentato i piatti in menu, hanno reso la cena altamente educativa. (Massimiliana Affanni Tomaselli)

### PRINCIPATO DI MONACO

#### PRINCIPATO DI MONACO

#### SAPORI DELLA TRADIZIONE LOMBARDA

Nella nuova *location* del ristorante della Société Nautique Monaco, situato nel cuore pulsante di Port Hercule, si è svolto l'incontro conviviale, nel corso del quale, con le proposte del giovane chef Simone Trabacchino dell'"Antico Ristorante Fossati" di Canonica Lambro, si è dato l'addio all'inverno. Il percorso gastronomico è stato sostanzioso e robusto, di schietta e antica tradizione lombarda, in linea con il motto inciso all'ingresso del locale: "ancor vivente Ludovico il Moro di questo albergo il focolar s'accese e di sua fiamma ancor puoi far tesoro".

Gli Accademici e i loro ospiti, tra i quali S.E. l'Ambasciatore di Francia Hadelin de la Tour

du Pin, sono stati accolti in un ambiente luminoso e funzionalmente elegante, propizio alla calda atmosfera della serata, che ha coinvolto e messo subito a proprio agio. Un grande tavolo traboccante di antipasti, imbandito a buffet, ha accolto i partecipanti: una variegata fantasmagoria di salumi, tra i quali l'originale e sapida mortadella di fegato; insalata russa e insalata di pollo; non sarebbe stato inopportuno un corredo di pane o grissini, a mitigare la sostanza grassa degli alimenti. Tale mancanza, tuttavia, è stata dimenticata all'arrivo dei fragranti crostini di polenta caldi, abbinati alle salsicette grigliate, che hanno suscitato generale apprezzamento. Una volta sistemati ai tavoli, ciascuno intitolato a una pianta aromatica, gli Accademici hanno potuto gustare un cavallo di battaglia della cucina lombarda, il risotto allo

zafferano, cotto all'onda e guarnito da un saporito trancio di luganega ai ferri. Nell'attesa dell'altro grande classico meneghino, la "cassoeula", il Simposiarca Mauro Cecchetti ha illustrato, con tratti essenziali ma efficaci, la tipologia di questo tradizionale umido, che sposa la verza a innumerevoli tagli del maiale, cosicché, alla sfilata tra i tavoli delle grandi pentole di rame, tutti hanno avuto modo di apprezzare e comprendere la struttura di questa ricca e sostanziosa pietanza. Per i palati più timidi, lo chef ha proposto, in alternativa, la faraona alla creta, fondevole e avvolgente, insieme al suo contorno di patate, da abbondante sugo di cottura. Non ha smentito il carattere vigoroso della cena neppure l'ultima portata, una compatta torta di cioccolato e biscotto, la cui personalità ha potuto far dimenticare l'assenza del gelato alla crema antica, promesso nel menu. Come i vini bianchi, anche la Bonarda accostata al risotto appartiene al territorio lombardo; unica concessione all'enoologia piemontese è stato il Grignolino del produttore albese Pio Cesare, che non ha sovrappreso i sapori corposi della "cassoeula". Infine, un Prosecco dell'Oltrepò pavese, matrimonio non del tutto legittimo con il dessert. A conclusione della gaia serata, caldi applausi al volenteroso chef.

(Luciano Garzelli)





## VALLE D'AOSTA

### AOSTA

19 febbraio 2016

Ristorante "Signori di Avise" di Sandro Martinet e Ismaele Maino, in cucina Sandro Martinet e Ismaele Maino. ●Località Capoluogo 16, Avise (Aosta); cell. 333/6849160; signoridiavise@gmail.com, www.signoridiavise.com; coperti 40. ●Parcheeggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,1; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** millefoglie di patate e seirass; cipolla nella cipolla; sorça; coscia di maiale lardellata con polenta e insalata di verza; frittelle di mele.

**I vini in tavola:** Petit Arvine (Francesco Gasperi); Torrette (Château Feuillet); Torrette superiore (Cave Gargantua); Vin du Paradis (La Surce).

**Commenti:** Il convivio si è tenuto nella splendida cornice del castello medievale di Avise. Tra i piatti serviti ha fatto la parte del padrone una coreografica coscia di maiale lardellata, cotta 25 ore, accompagnata da una splendida polenta di farina grezza. Ha attirato favorevolmente l'attenzione degli Accademici la sorça, minestra di varie verdure miste passate, con l'aggiunta di erbe di montagna, piatto tipico della zona del castello; apprezzati i vini.



## PIEMONTE

### ALESSANDRIA

19 febbraio 2016

Ristorante "Duomo" di Alberto Remotti & C., in cucina Roberto e Alberto Remotti. ●Via Parma 28, Alessandria; ☎0131/52631; info@ristorante-duomo.com, www.ristorante-duomo.com; coperti 40. ●Parcheeggio comodo; ferie 10 giorni a gennaio e 20 giorni a settembre; giorno di chiusura sabato a pranzo e domenica. ●Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** tortino di sfoglia al ripieno di carciofi violetti con fonduta di toma piemontese e tartufo nero; lasagnetta gratinata al forno al pesto di zucchini e speck stagionato; petto d'anatra arrosto, marmellata di rabarbaro e carpaccio di petto d'oca affumicato; predolce; bavarese alle arance di Sicilia, crema di seirass e gelato al pistacchio.

**I vini in tavola:** Barbera d'Alba (Pelissero); Gavi (Broglia).

**Commenti:** I due fratelli Remotti hanno viziato gli Accademici con piatti eccellenti, accuratamente preparati e con prodotti tradizionali delle zone liguri-piemontesi. Sicuramente apprezzati il tortino di sfoglia ai carciofi, con fonduta e tartufo nero; la lasagnetta al pesto di zucchini e il piatto principe: il petto d'anatra arrosto con marmellata di rabarbaro e il carpaccio. Il dolce al pistacchio e agli agrumi ha chiuso in bellezza la serata, all'insegna di qualità e prezzo. Il servizio è stato molto veloce e accurato, malgrado il numero elevato di persone.

### ASTI

12 febbraio 2016

Ristorante "Da Quinto" di Lorenza Rappetti. ●Frazione San Martino 16, Cortiglione (Asti); ☎0141/995324, cell. 347/4445868; prenotazioni@ristorantedaquinto.com, www.ristorantedaquinto.com; coperti 50. ●Parcheeggio incustodito, sufficiente; ferie da definire; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** flan di verdura; agnolotti in brodo; gran bollito con bagnetti e patate lesse; mousse di zabaione; torta di nocciole.

**I vini in tavola:** Bianco e rosso sfusi della cantina sociale.

**Commenti:** Riunione conviviale informale, monotematica, con protagonista il bollito, organizzata dall'Accademico Enrico Alloero nel suo paese natio. Dopo l'ottimo flan e i gustosi agnolotti affogati in un brodo saporito, una serie di pezzi e ammenicoli di ottima qualità, serviti con abbondanza. Migliorabili i bagnetti, buoni i dolci. Il vino è stato il punto dolente della riunione conviviale, poiché non tutti lo hanno gradito. Locale semplice ma pulito, con servizio attento e disponibile.

### ASTI

26 febbraio 2016

Ristorante "Roma" di Liliana Vipiana. ●Via Roma 12, Viarigi (Asti); ☎0141/651009, anche fax; info@ristoranteroma.at.it, www.ristoranteroma.at.it; coperti 90. ●Parcheeggio incustodito, sufficiente; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 6,75; prezzo da 36 a 45 €.

**Le vivande servite:** "friciulin" verdi; tartellette alle olive e pomodoro; salame cotto e crudo; canapé all'insalata russa; agnolotti in brodo; gran fritto misto con i rituali bagnetti; pere cotte nel vino rosso e torta di mele.

**I vini in tavola:** Val d'Oca Prosecco Doc Treviso extra dry (Cantina Produttori Valdobbiadene); Barbera d'Asti Docg; Barbera del Monferrato Doc (entrambi Pierfrancesco Gatto, Castagnole Monferrato); Ruché Docg Classic (Luca Ferraris, Castagnole Monferrato); Malvasia spumante Pantarei (Cantina sociale dei viticoltori di Casorzo).

**Commenti:** Riunione conviviale dedicata al fritto misto. I titolari hanno seguito con paziente attenzione i dettami dell'Accademia, tuttavia il risultato non è sempre stato proporzionale alla buona volontà. Indubbiamente di qualità la materia prima, ma il primo servizio è risultato carente di calore e di croccantezza, colpa anche dei vassoi in metallo. Buona la parte dolce e la sequenza di servizio. Un po' impersonale il brodo degli agnolotti. Vini piacevoli, a parte la logica polemica sulla comparsa del Prosecco in una cena piemontese. Ottimo il servizio. Era presente Elisabetta Co-

cito, Segretario del CSFM e responsabile per CST Piemonte.

### NOVARA

26 febbraio 2016

Ristorante "Arianna" di Pier Giuseppe e Caterina Viazzi, in cucina Pier Giuseppe Viazzi. ●Via Umberto I, 4, Cavaglietto (Novara); ☎0322/806134; info@ristorantearianna.net, www.ristorantearianna.net; coperti 50. ●Parcheeggio incustodito, sufficiente; ferie 15 giorni a gennaio e 15 giorni ad agosto; giorno di chiusura martedì e mercoledì a pranzo. ●Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate American Express, CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** flan di cardi gobbi di Nizza, salsa alle acciughe profumata all'aglio; risotto allo zafferano con ragù di ossobuco; faraona disossata e farcita, con tortino di patate e verze stufate; gorgonzola; spuma gelata al miele con crema profumata alla cannella.

**I vini in tavola:** Franciacorta rosé selezione J.R.E (Berlucchi); Arneis (Pelassa); Roero rosso (Correggia); Pinot nero riserva (Cantina di Bolzano); Passito Cantagal (Barni).

**Commenti:** La riunione conviviale destinata a inaugurare una nuova formula nell'attività della Delegazione, è stata preceduta da una breve ma pregevole conferenza su un argomento di grande interesse accademico, a opera di un relatore di eccezione. La serata ha poi avuto un seguito di carattere propriamente conviviale in uno dei migliori ristoranti della provincia, dove lo chef ha dato libero corso alla sua nota professionalità. I piatti - tutti curatissimi tanto da rappresentare ciascuno un vero *unicum*, nonostante la loro più classica tradizionalità - hanno suscitato il corale apprezzamento degli Accademici e degli ospiti. La serata si è conclusa in un clima di generale soddisfazione ed è sfociata in uno spontaneo e caloroso applauso per i coniugi Viazzi e per il loro diuturno impegno che fa di un piccolissimo paese un polo di grande prestigio nel panorama della ristorazione nazionale.

### PINEROLO

4 marzo 2016

Ristorante "D'la Picocardà" di Caterina, Alessandro e Andrea Picotti, in cucina Alessandro Picotti. ●Via Cardè 71, Barge (Cuneo); ☎0175/303000,



cell. 333/3782313; picocarda@libero.it, www.picocarda.it; coperti 60. ●Parcheggio comodo; ferie 15 giorni a metà agosto; giorno di chiusura lunedì sera e martedì. ●Valutazione 7,85; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate American Express, CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** tonno di coniglio su insalatina di verdure al forno; agnolotti tradizionali di tre arrosti ai porri di Cervere; stinco di vitello al vino rosso con verdure di stagione; spuma di torrone con cioccolato amaro e gelato al cioccolato e Rhum.

**I vini in tavola:** Prosecco (La Marca); Ruché di Castagnole 2014 (Crivelli); Barbaresco 2010 (Albino Rocca); Maury Aoc 2008 (Mas Amiel).

**Commenti:** Dopo il sontuoso aperitivo, la riunione conviviale è proseguita con la prima parte della relazione della dottoressa Gigliola Braga, biologa nutrizionista, autrice del libro *La Zona italiana*. La relatrice ha ridimensionato i pericoli per la salute provenienti dalla carne, circoscrivendoli alle cotture alla brace e al consumo dei grassi (altra questione, l'alimentazione dell'animale). A proposito di carne, la Simposiarca Ermelinda Bongiovanni ha presentato un menu a base di proteine animali. I commensali hanno così potuto apprezzare un ottimo tonno di coniglio, degli agnolotti davvero delicati e uno straordinario stinco, oltre a un dessert molto buono. Dopo il secondo, la dottoressa Braga ha parlato dei problemi posti dal glutine, spiegando che il tema delle allergie deve essere affrontato con cautela.

## TORINO 15 febbraio 2016

Ristorante "EnoTavola Casa del Barolo" di Casa del Barolo srl, in cucina Domenico Paone. ●Via dei Mille 10 bis, Torino; ☎011/2876272, fax 011/546875; enotavola@casadelbarolo.com, www.casadelbarolo.com; coperti 50+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,6; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** vitello tonnato; risotto ai carciofi; brasato di vitello cotto a bassa temperatura con crostino di polenta e suo fondo di cottura; cremoso alla nocciola con salsa allo zabaione.

**I vini in tavola:** Roero Arneis Docg; Barbera d'Alba Doc; Alba Doc (tutti



e tre Ermanno Costa); Moscato 2015 (Rivetti).

**Commenti:** Il ristorante è stato aperto nell'autunno 2015 ed è un locale moderno e piacevole, grazie a una ristrutturazione intelligente, con pareti sui toni di grigio, molto legno, grandi foto in bianco e nero e tante bottiglie sia nei moderni frigoriferi sia sugli scaffali. Il giovane chef pone molta attenzione nella scelta degli ingredienti e il menu, rigorosamente nella tradizione piemontese, ha evidenziato questa sua peculiarità. Molto apprezzati gli assaggi dell'aperitivo, gli antipasti e il dessert; buono il gradimento del brasato di vitello. Costa, il piccolo produttore di vini, coniuga entusiasmo e rispetto ambientale per ottenere un prodotto di ottima qualità. Questo suo entusiasmo è stato trasferito agli Accademici, durante la cena, con spiegazioni sulle modalità di produzione.



## LIGURIA

### ALBENGA E DEL PONENTE LIGURE 3 febbraio 2016

Ristorante "Viola" di Marco Viola, in cucina Sem Bianco. ●Via Marconi 32, Alassio (Savona); ☎0182/470149; info@violaristorante.it, www.violaristorante.it; coperti 35+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie novembre; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate American Express, CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** carpaccio tiepido di baccalà con salsa pizzaiola; ri-

sotto Carnaroli "il conte" con scampi al profumo di liquirizia; branzino di lenza con carciofi di Albenga; merin-gata con semifreddo alla panna e coulis di frutti di bosco.

**I vini in tavola:** Rosato del Garda "Costaripa" 2014 (Mattia Vezzoli).

**Commenti:** Un bel locale, con arredamento contemporaneo di particolare eleganza, nel viale principale di Alassio a pochi passi dal mare e dal famoso antico Grand Hotel. Cucina moderna, con prodotti di stagione proposti con vena creativa senza eccedere. Ottimo il carpaccio di baccalà, molto buono il branzino, così come il riso e il dolce. Ottimo il vino. Il servizio, preciso, puntuale ed elegante. Una bella serata in un locale che ha onorato l'Accademia con la sua ospitalità e che si è sentito onorato di ospitare gli Accademici della Delegazione!

## GENOVA 16 febbraio 2016

Ristorante "Antica trattoria dei Pescatori" di Alessandra Tassara e Dedo Cerato, in cucina Aldino Giovannetti. ●Via dei Pescatori 8r, Genova; ☎010/588510; coperti 50. ●Parcheggio ampio e comodo; ferie 2 settimane in agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,53; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** focacce liguri; lattughine di nasello in guazzetto; trofiette al profumo di mare; rana pescatrice su letto di carciofi; parfait di zabaione con cioccolato fondente caldo.

**I vini in tavola:** Prosecco (Soligo); Trebbiano d'Abruzzo Terre Forti.

**Commenti:** La location, illustrata dai due Simposiarchi, è particolarmente evocativa: si tratta del borgo e del locale dove dal 1939 ha avuto sede l'Associazione Pescatori della Foce, per la quale l'amore per la cucina di pe-

sce fresco e genuino ha sempre costituito un valore fondamentale. Rilevato nel 2014 dagli attuali gestori, è stato trasformato in un piccolo gioiello, con i soffitti a vela e il parquet in rovere, nel ricordo degli yacht di una volta, ed è ormai di diritto nel panorama gastronomico della città. I commensali hanno gustato con entusiasmo le lattughine di nasello in guazzetto, così come la pescatrice ha riconfermato l'antica tradizione di un pescato di alto livello. Una menzione particolare al dessert. Da sottolineare il gradevole sottofondo musicale dedicato da Dedo Cerato. Un brindisi di auguri per una sempre maggiore affermazione del locale, che ha rinnovato le vicende di un'antica tradizione, ha chiuso la piacevole serata.

## GENOVA EST 9 febbraio 2016

Ristorante "Da O Vittorio" dei fratelli Vittorio e Gianni Bisso. ●Via Roma 160, Recco (Genova); ☎0185/74029-75896, fax 0185/723605; info@daovittorio.it, www.daovittorio.it; coperti 150. ●Parcheggio incustodito; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo 50 €.

**Le vivande servite:** focaccia col formaggio; insalatina di mare classica (olio e limone); grigliata di pesce "di cattura" con verdure alla griglia; torta di Chiavari con bugie di Carnevale.

**I vini in tavola:** Vermentino del Ponente, Terre Rosse (Vladimiro Galuzo, Finale Ligure); Ormeasco Sciachettrà (Lupi, Pornassio).

**Commenti:** Un felice ritorno quello che ha visto la Delegazione riunirsi presso uno dei più noti ristoranti di Recco, locale che vanta un'ultracentenaria tradizione di ottima cucina della Riviera Ligure di Levante, praticata con maestria dalla famiglia Bisso, ora giunta alla quarta generazione. Non poteva mancare la gustosissima focaccia col formaggio. La grigliata di pesce di cattura, con gamberi del golfo, scampi, seppioline, calamaretti e gallinella, ha riscosso un significativo apprezzamento generale, così come l'ottimo voto ottenuto indica l'alto livello qualitativo che contraddistingue sempre le pietanze servite in questo ristorante. Il dessert, con la classica torta sacripantina in versione chiavarese e le bugie di Carnevale hanno segnato la chiusura in bellezza di un'ottima cena, che ha registrato anche un buon abbinamento dei vini.



LIGURIA segue



## TIGULLIO 25 febbraio 2016

Ristorante "Il Melograno" di Maurizio Guazzi. ●Via Torrente Barassi 8, Località Borgo, Cavi (Genova); ☎0185/390394, cell. 349/3653944; mauri.guazzi@hotmail.it, www.ilmelograno.weebly.com; coperti 80. ●Parcheggio comodo; ferie ottobre; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8,8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** budino al blu di pecora della Val Grana su crema di taleggio bergamasco, carciofi crudi con scaglie di monte veronese stagionato e mandorle, crocchette di baccalà con cuore di fontina d'alpeggio; tagliatelle impastate con castelmagno e servite con gorgonzola e noci; lonza di maiale al forno su crema di pecorino di fossa di Sogliano del Rubicone; degustazione di formaggi; sfogliatelle glassate al cioccolato con chantilly all'arancia.

**I vini in tavola:** Prosecco Friulano San Pietro (I Clivi); Valpolicella Ripasso (Corte Cardini); Zibibbo (Intorcica).

**Commenti:** Riunione conviviale con un menu, oltre alle tradizioni locali, incentrato sui formaggi che sono il risultato di un'accurata e sapiente ricerca di Maurizio Guazzi, che da circa 10 anni gestisce l'attività. I prodotti selezionati per la cena provengono da varie regioni italiane e rappresentano eccellenze, sapientemente valorizzate dalle accurate preparazioni che hanno esaltato le specificità dei gusti. Il locale, prossimo al mare, propone anche una cucina prevalentemente di pesce fresco, con il pescato dei vicini porti. L'accoglienza, il servizio a tavola, l'ambiente elegante e sobrio hanno fatto da piacevole cornice alla riunione conviviale che ha suscitato, ancora una volta, gran-

de soddisfazione e consenso per l'originalità della proposta gastronomica e la selezione enologica.



## LOMBARDIA

### ALTO MILANESE 16 febbraio 2016

Ristorante "MA" di Massimiliano Pepe. ●Corso Magenta 128, Legnano (Milano); ☎0331/598034; www.maristorante.com; coperti 40+15 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura domenica sera. ●Valutazione 7,9; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard, Diners.

**Le vivande servite:** noci di capesante dorate con crema di grana padano al Passito (Dindarello Maculan) e briciole di panettone Loison con liquirizia, zafferano e uvetta; riso Carnaroli (riserva 12 mesi) mantecato al Pinot noir (Giorgi 1870), con foglia d'ostrica e cenere al nero; filetto di baccalà caramellato cotto a bassa temperatura; semifreddo all'amaretto Disaronno con salsa all'arancia.

**I vini in tavola:** Bandito, Riesling renano Doc (Cantina Giorgi).

**Commenti:** Il Simposiarca Norberto Albertalli ha organizzato la riunione conviviale in un ristorante di recente apertura, gestito da un patron con grande esperienza di ristorazione,

che ha dato la sua personale impronta all'intero ambiente. Cucina innovativa, ma molto ben equilibrata nei gusti, con un giusto mélange di dolce e salato in ogni piatto. Tutti i commensali hanno apprezzato molto la capasanta ben preparata, tempestivamente servita e curata nella presentazione, anche se di porzione piuttosto ridotta. Il primo e il secondo piatto hanno, invece, suscitato commenti discordanti evidenziando, in modo particolare, la mancanza di sapore del baccalà caramellato. Conclusione brillante con il dessert, che ha convinto tutti per la cremosità e l'abbinamento dei sapori. Soddisfazione per l'ambiente, l'accoglienza e la cortesia di tutto il personale.

### LECCO 6 febbraio 2016

Ristorante "Il Brughetto" di Ilaria Minonzi e Mario Carfora, in cucina Mario Carfora. ●Via del Brughetto 6, Cesana Brianza (Lecco); ☎031/655483, anche fax; ilbrughetto@hotmail.it; coperti 35. ●Parcheggio sufficiente; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì; la sera di martedì, mercoledì e domenica, sabato a pranzo. ●Valutazione 7; prezzo 40 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** antipasti freddi e caldi (salame nostrano, crostone lardo e miele, palline di polenta con crema di patate affumicate, carpaccio di cetrioli, vaniglia in crosta di pane); orecchiette con salsiccia, timo e scorza di limone; punta di vitello al forno con verdure arrostiti; maialino allo spiedo con patate; frittelle di mele; crostata alla marmellata di marroni.

**I vini in tavola:** Pinot grigio 2014; Refosco dal peduncolo rosso 2013 (entrambi Tenuta Sant'Anna); Moscato 2015 (Cesarini Sforza).

**Commenti:** Riunione conviviale di Carnevale, in una tipica trattoria situata nel verde della Brianza, conosciuta e apprezzata per i piatti basati sulla tradizione locale, soprattutto per le carni (ottimo il carrello dei bolliti nella stagione invernale). Accademici e ospiti hanno gustato un menu semplice ma caratterizzato dalla qualità delle materie prime, peculiarità che distingue questo locale. Particolarmente apprezzate le orecchiette con salsiccia, timo e scorza di limone e la sempre stupenda punta di vitello al forno. La serata è stata impreziosita dall'accompagnamento musicale dei "Pipers", dalle maschere e dai costumi di parecchi commensali e dalla gioia delle danze.

### LODI 19 febbraio 2016

Ristorante "Castello" della famiglia Magnani. ●Piazza Castello 2, Lodi; ☎0371/420396; booking@hotelcastellolodi.com, www.hotelcastellolodi.com; coperti 60. ●Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura sabato a pranzo e domenica. ●Valutazione 7,3; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** verzino con salame; tortino di cipolle dolci, pancetta e mascarpone; anolini di carne in brodo; baccalà alla lodigiana con polenta; croccante e cioccolatini.

**I vini in tavola:** Valpolicella Ripasso 2012 (Zenato).

**Commenti:** Ristorante in un piccolo albergo in pieno centro a Lodi, recentemente ristrutturato con arredi moderni che ne tradiscono un po' lo spirito tradizionale. Anche la carta si è adeguata, spaziando pure nei piatti di pesce. La Consulta della Delegazione ha optato per un menu tradizionale, per rimanere fedeli al tema della serata, i blog di cucina lodigiana. Buona la coppia di antipasti, con ingredienti locali ben elaborati e presentati. Gradito il primo in brodo, con anolini di buona fattura; il ripieno è stato fatto in casa e portato presso un laboratorio di pasta fresca per il confezionamento degli anolini stessi. Un po' inferiore alla prova il baccalà, in umido, con cipolle e pomodoro, accompagnato da una polentina senza nerbo. Buoni i cioccolatini fatti in casa; ottimo il vino.

### MONZA E BRIANZA 25 febbraio 2016

Ristorante "Vico Mercati" di Massimo e Stella Vailati, in cucina Massimo Vailati e Davide Casagrande. ●Piazza Castellana 12, Vimercate (Monza e Brianza); ☎039/6612209; info@vicomercati.it, www.vicomercati.it; coperti 45. ●Parcheggio comodo; ferie 1 settimana a gennaio e 3 settimane ad agosto e settembre; giorno di chiusura sabato a pranzo, domenica sera e lunedì. ●Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** flan di parmigiano e crema di broccolo all'acciuga; macaron al pistacchio e mousse di caprino al basilico; rosso d'uovo fritto tartufato; mini hamburger e salsa al foie gras; tartare di manzo senapata; gnocchi al cacio e pepe



della Val Maggia e tartufo nero; scamone di agnello, crema di melanzane affumicate; tortino di patate cremose ai pomodorini secchi; tortino al cioccolato fondente, cuore liquido e salsa all'arancia.

**I vini in tavola:** Prosecco Docg (V8), Sior Piero (Tenute Genagricola); Ronchedone rosso (Cà dei Frati).

**Commenti:** La serata, organizzata con i Consulteri Alberto Montrasio e Massimo Viscardi, ha dato modo di apprezzare sia l'ambiente sia la cucina curata da Massimo Vailati e dallo chef Davide Casagrande, già allievo del notissimo chef Liborio Manassei, che ha intrattenuto i presenti sul tema: "La cucina brianzola: tradizione e innovazione", avvalendosi della sua pluriennale esperienza presso il ristorante "Derby Grill" dell'Hotel de la Ville di Monza. Molto apprezzata la conduttrice della relazione, Ketty Magni, scrittrice nota e competente di gastronomia storica. L'aperitivo, ricco di svariati piccoli assaggi, perfettamente curati anche nella presentazione, si è svolto nella preziosa cantina medievale, in un clima di calda amicizia. Ottimo lo scamone di agnello, cotto a bassa temperatura, in perfetta sintonia con l'indirizzo del ristorante, fedele alla cucina tradizionale rivisitata in chiave innovativa e con l'utilizzo di moderne tecniche di cottura.

 **SABBIONETA-TERRE DESTRA OGLIO**  
25 febbraio 2016

Ristorante "Osteria La Dispensa" di Nettuno s.n.c. di Stefano Cottafava e C, in cucina Stefano e Matteo Cottafava. ●Via della Galleria 3, Sabbioneta (Mantova); ☎0375/221107, cell. 340/3834334; ladispensa@live.it; co-

perti 30+15 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** tortino di bacca-là con salsa di porri; risotto con zucca e salsiccia; coniglio alla cacciatora con purè di sedano rapa; sbrisolona con zabaione.

**I vini in tavola:** Merlot Colli Morenici (Cantina Bertagna); Lambrusco di Sabbioneta (Corte dei Frati); Prosecco Carmina Doc (La Loggia).

**Commenti:** L'osteria è ubicata nel centro storico di Sabbioneta, proprio di fianco alla Galleria degli Antichi e offre la bella vista delle arcate del lungo porticato del Coridor Grande a compensare lo spazio interno un po' angusto. La cucina si conferma di ottima qualità nelle materie impiegate, ispirata dalla tradizione e attualizzata nella presentazione. Il menu della serata ha proposto come entrata un tortino di baccalà; come primo, il tradizionale risotto con zucca e salsiccia; poi un gustoso coniglio arrosto. Ben abbinata la proposta dei vini, con la presenza anche del Lambrusco locale. Attento e cortese il servizio e buono il rapporto qualità-prezzo.

 **VALLECAMONICA**  
2 marzo 2016

Ristorante "Viaprade8 Beerstro" di Marco Mariolini. ●Via dell'Industria 8, Darfo Boario Terme (Brescia); cell. 333/8362767; marco@viaprade8.it, www.viaprade8.it; coperti 50. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 6; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** tartare di manzo blu belga tagliata a coltello; pulled pork cotto a bassa temperatura accompagnato da pradelle; tortino al cioccolato dal cuore caldo abbinato a gelato artigianale alla vaniglia. Birra del Birrifico Barley - Zagara; Birra del birrifico Viaprade8 - Cernos; Maltus Faber - Brune.

**Commenti:** Il locale si presenta come una Birreria con la B maiuscola, vi si possono trovare oltre 250 tipologie di birre in bottiglia, tutte artigianali. Il menu è basato sulla cucina americana e su alcuni prodotti di importazione. Ottima la tartare di manzo blu belga, mentre il sapore del pulled pork cotto a bassa temperatura, a giudizio di alcuni Accademici, era coperto da quello della salsa barbecue agrodolce. Buono anche il tortino. Molto interessante la scelta di produrre la birra cercando di utilizzare al massimo i prodotti locali.

 **VARESE**  
24 febbraio 2016

Ristorante "Albatros" di Sebastiano Abes. ●Via Mazzini 2, Gallarate (Varese); ☎0331/792125, cell. 334/3209419; www.ristorante-albatros.it; coperti 80. ●Parcheggio incustodito; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,74; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** insalata di mare calda con carciofo sardo; calamari al mirto, seppioline su radicchio, spiedino di gamberetti; raviolo di dentice alle vongole; lorighittas al nero di seppia; branzino alla Vernaccia di Oristano, carciofi e olive; dolcetti sardi.

**I vini in tavola:** Vermentino Costamolino (Argiolas).

**Commenti:** La degustazione, effettuata con il Simposiarca Fabio Martignoni, è stata eccezionale, mentre la cena conviviale non lo è stata altrettanto, con qualche lamentela soprattutto per i ravioli di pesce, veramente un po' asciutti, e il nero di seppia, poco saporito, che ha accompagnato le lorighittas. Il branzino, di grandi dimensioni e presentato ai commensali prima di essere porzionato, ha riportato la serenità tra gli ospiti. Ottimo il Vermentino a tutto pasto e l'immancabile mirto che ha concluso una serata piacevole, condotta dal preparatissimo Fabio che ha illustrato la storia del ristorante e del mitico patron Sebastiano.



**TRENTINO - ALTO ADIGE**

 **BOLZANO**  
17 febbraio 2016

Ristorante "Löwengrube" di Helmut Geier, in cucina Michael Meister. ●Piazza Dogana 3, Bolzano; ☎0471/970032; info@loewengrube.it, www.loewengrube.it; coperti 90. ●Parcheggio scomodo; ferie 15 giorni in agosto; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,9; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** salmerino con salsa alloy; burger di gamberi spagnoli carrabineros su crema di agrumi; risotto alla rapa rossa con praline di formaggio fresco di capra in manto di erbetto; sella d'agnello cotta a bassa temperatura in crosta di pecorino con soufflé di polenta, crema di zucca e broccoli romani; mousse di cioccolato bianco con lamponi; semifreddo alla torta Sacher su salsa al Grand Marnier.

**I vini in tavola:** Praeclarus cuvée St. Paul's brut 2013; Pinot nero riserva Trattmann 2012 (Cantina di Cornaiano); Moscato d'Asti Bricco del sole.

**Commenti:** Il locale ha la stube più antica di Bolzano, con affreschi di Alfred Stolz; le mura della cantina risalgono al 1280 e dal 1543 è stata l'osteria situata sulla piazza dove un tempo c'era la dogana. Dal 2012, dopo una sapiente ristrutturazione, è un ristorante elegante e raffinato.





TRENTINO - ALTO ADIGE segue

Gustoso e delicato il salmerino, particolari ma buoni i piccoli medaglioni di gamberi dorati in superficie; il risotto è arrivato cotto a puntino e il tenerissimo agnello, con una croccante crosta di pecorino, è stata la pietanza che ha riscosso maggiori consensi. Delicata la mousse di cioccolato bianco e lamponi, un po' carico il semifreddo di cioccolato con al centro la torta Sacher. Buoni e ben abbinati i vini, purtroppo il ricarico sul loro costo è stato decisamente esagerato.

## MERANO

19 febbraio 2016

Ristorante "Bräustüberl Forst" della famiglia Von Mannstein. ●Via Venosta 10, Lagundo (Bolzano); ☎0473/221887; coperti 300. ●Parcheggio incustodito; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,3; prezzo da 46 a 65 €.

**Le vivande servite:** lingua salmistrata in aspic di birra Forst su ravanetto bianco marinato; consommé di birra Forst; risotto d'orzo con birra Forst e pralina liquida di formaggio di malga; stinco di vitello brasato su salsa di birra Forst con purea di patate affumicata e verza alla panna; gelato al tabacco.

**Commenti:** Serata ottimamente organizzata dal Consultore Josef Pircher, incentrata sull'abbinamento fra cibo e birra. Nel tempio della birra non si poteva che averla anche come ingrediente, vero *fil rouge* del menu. Molto delicata la lingua salmistrata e lieve sentore di luppolo nell'aspic. Soave anche la percezione di lieviti nel consommé di birra. In un crescendo rossiniano, dopo il risotto, ecco il piatto forte: lo stinco, trinciato dalla brigata con teatrale maestria, è stato giudicato eccellente, accompagnato in maniera sor-

prendentemente completa da una purea di patate appositamente affumicata e dalla verza, che chiudeva il sapore del piatto alla perfezione. Emozionante il gelato al tabacco, servito in un contenitore in vetro chiuso che, alla sua apertura, faceva uscire una nuvola di tabacco e birra. Applausi soprattutto al Consultore Peter Lahn, che per tutta la serata, instancabilmente, ha preso per mano la sala e l'ha accompagnata nell'abbinamento.

## MERANO

15 marzo 2016

Ristorante "Untergandlkeller" della famiglia Stocker. ●Via Birreria 21, Lagundo (Bolzano); ☎0473/449910, anche fax; mail@stocker.it, www.untergandlkeller.com; coperti 100. ●Parcheggio custodito, sufficiente; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,7; prezzo da 46 a 65 €.

**Le vivande servite:** asparagi misti marinati; mezzelune fatte in casa ripiene di spinaci; agnello della Val d'Ultimo, vitello e manzo alla griglia servito con röstini di speck e verdure di stagione; Kaiserschmarren con marmellata di mirtilli.

**I vini in tavola:** Sauvignon Doc Winkl (Terlano); Schiava Doc (Caldaro); Euforius; Aureus passito Doc (entrambi Niedermaier).

**Commenti:** Il Simposiarca Ugo Agostini ha saputo evidenziare, con sapienza, i punti di forza di questo locale: le carni e i vini. Si parte con una gustosa insalata di asparagi. Ottima la pasta con cui sono state realizzate le mezzelune, spesse e saporite, e soprattutto il ripieno di abbondanti e croccanti spinaci. Il piatto forte è la carne: tenero l'agnello del-

la Val d'Ultimo di non facile reperibilità, con il vitello e il manzo cotti perfettamente alla griglia. Ispirato alla cucina di un tempo, il Kaiserschmarren, con la marmellata fatta in casa. Alla fine, sulle tavole sono spuntati numerosissime grappe e distillati della casa, che hanno reso la serata ancor più all'insegna della più vera e nobile convivialità accademica.

## TRENTO

25 febbraio 2016

Ristorante "Maso" di Cantina di Lavis, in cucina Diego Rigotti. ●Località Maso Franch 2, Giovo (Trento); ☎0461/245533, fax 0461/242556; info@masofranch.it, www.masofranch.it; coperti 100+80 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie novembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** lattuga di montagna; trota marinata al miele di rododendro, polvere di verdure, yogurt e yuzu; zuppa di patate con ravioli di salmerino, olive disidratate e verde di giardino; guancia di manzo fondente in crosta d'erbe di montagna, topinambur, radici e bietole croccanti; torta scomposta al cioccolato e pere.

**I vini in tavola:** Tridentum brut (Cesarini Sforza); Gewürztraminer Maso Clinga 2013; Pinot nero Ritratti 2012; Mandolaia 2010 (tutti e tre Lavis).

**Commenti:** Le scelte del cuoco, pienamente condivise dai Simposiari Mario Basile e Carlo Colombo Manfredi, esprimono la sua filosofia di voler coniugare tradizioni e prodotti della zona, con l'innovazione della sua creatività e della sua fantasia. L'eccellente risultato si è manifestato fin dall'inizio con il saluto della cucina: un cuore di lattuga insaporita con acciuga e ricotta, un'idea semplice e leggera. Il top si è toccato con la trota marinata, definita insuperabile. Anche l'originale zuppa di patate è stata giudicata squisita. Qualche opinione discordante per la guancia di manzo, e per la torta al cioccolato realizzata senza farina. Da tutti approvato l'ottimo abbinamento dei vini. La serata ha riscosso un plauso per l'insieme delle creazioni culinarie, per la signorilità dell'ambiente e per la simpatia suscitata da Diego Rigotti con il suo entusiasmo, la semplicità e il garbo, con cui ha presentato la sua alta cucina, meritevole della massima attenzione.



## VENETO

## TREVISO-ALTA MARCA

11 marzo 2016

Ristorante "Primavera" di Gianluca Zava, in cucina Agostina De Marchi e Michela Zava. ●Via Roma 104, Godegna Sant'Urbano (Treviso); ☎0438/38122, fax 0438/433901; info@hotelristoranteprimavera.it, www.hotelristoranteprimavera.it; coperti 300. ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 8,1; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** gamberi in saor; gamberi alla catalana; chips viola; Harry's bar; tartare di ricciola; bollito misto di pescato dell'Adriatico; risotto con gli zottoli; pescato di giornata in guazzetto con crostone di pane; patate prezzemolate; torta mimosa.

**I vini in tavola:** Magnum Chardonnay brut (azienda Borgo Maragliano); Soave Classico Doc 2014 (azienda Inama); Petit Chablis 2014 Doc (Domaine du Colombier); Moscato d'Asti vendemmia tardiva 2012 (azienda Borgo Maragliano).

**Commenti:** La cena della cultura ha trovato la giusta cornice in questo locale mai visitato, che ha sorpreso per l'ambientazione e per l'accoglienza e la professionalità del giovane proprietario. Il Simposiarca, Vice Delegato Giovanni Antonio Albertin, è riuscito a concordare un menu molto interessante che ha consentito, per ogni piatto, di evidenziare la freschezza del pescato. Una particolare nota di apprezzamento va al risotto con gli zottoli, ben riuscito per cottura, sapore e consistenza fluida all'onda. Per onorare la cultura, sono stati chiamati due esperti nel settore della biodiversità e della biodinamica, Silvia Fusaro e Andrea Mancini, che hanno molto interessato l'uditorio con tutte le problematiche legate al bioequilibrio della terra e dei suoi prodotti. La consegna di una pubblicazione accademica agli ospiti e al ristoratore è stata la giusta conclusione di questa serata che ha fatto conoscere agli Accademici un locale che onora la buona tavola.





## VERONA

18 febbraio 2016

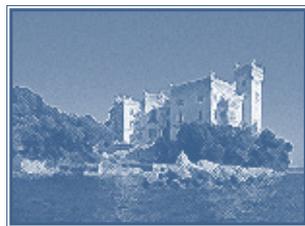
Ristorante "Casa Perbellini" di Giancarlo Perbellini, in cucina Giancarlo Perbellini. ●Piazza San Zeno 17, Verona; ☎0458/780860; info@casaperbellini.com, www.casaperbellini.com; coperti 24. ●Parcheggio comodo; ferie 10 giorni in febbraio e 20 in agosto; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 8,5; prezzo oltre 100 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** wafer al sesamo, tartare di branzino, caprino all'erba cipollina e sensazione di liquirizia; sushi di maccheroni e gamberi rossi al pesto di alga nori; baccalà sfogliato, panzanella di cappuccio e pomodoro camone; scampo dorato, puntarelle, cervella fritte, fagioli e limone; spaghetti di grano arso, rape-ronzoli, mazzancolle e croccante di crostacei; quaglia affumicata, crema di grana padano, pistacchio, carciofi e pomodori confit; bouchon di capriolo, terrina di mela, cavolfiore e tartufo; dolci di "Casa Perbellini".

**I vini in tavola:** Soave La Rocca 2013 (Pieropan); Valpolicella superiore, il Rientro, 2013 (La Giuva); Dosaggio Zero 2010 (Faccoli); Moscato d'Asti 2015 (La Morandina).

**Commenti:** La Delegazione è stata accolta da uno degli chef più rinomati in Italia. "Casa Perbellini" è una straordinaria sequenza di sapo-

ri, profumi ed emozioni culinarie. Il ristorante è situato nel cuore della Verona più antica, in piazza San Zeno. Un luogo dove il cuoco si riprende il suo palcoscenico naturale: la cucina. Spariscono le barriere e al centro rimangono lo chef e il suo lavoro in una spettacolare cucina a vista, dove i clienti possono ammirare l'arte della preparazione dei piatti. Il tutto in un'atmosfera intima, con pochi tavoli e un legame unico tra cuoco e pubblico. Un convivio che ha entusiasmato e coinvolto gli Accademici. Innovazione e tradizione, il filo conduttore. Un lungo applauso ha accompagnato la consegna del piatto in silver allo chef.



## FRIULI - VENEZIA GIULIA

### MUGGIA-CAPODISTRIA

19 febbraio 2016

Ristorante "Rosa dei Venti" di Gabriella e Romano Giagodi, in cucina Gabriella Giagodi. ●Via Carnaro 29, Trieste; ☎040/820063, cell. 339/1224154; la-rosadeiventis.ts@gmail.com; coperti

40+45 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 15-30 agosto; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** bruschette; antipasti di mare caldi e freddi; risotto alla marinara; pasta con alici e pomodorini; filetto di orata al forno con patate alla griglia; dolci della casa.

**I vini in tavola:** Prosecco; Friulano (entrambi Scolaris).

**Commenti:** Buona partecipazione di Accademici, che hanno espresso apprezzamento per le attività svolte dalla Delegazione, soprattutto per le riunioni congiunte con le altre Delegazioni della regione. Per quanto riguarda il menu proposto, il giudizio è stato positivo anche perché la cuoca e il Simposiarca hanno illustrato, con molta precisione, le varie portate, man mano che si susseguivano; buono il rapporto qualità-prezzo, discreto l'abbinamento dei vini, anche se non c'era un vasto assortimento.



## EMILIA ROMAGNA

### BORGO VAL DI TARO

5 marzo 2016

Ristorante "Fagiano" della famiglia Pesci, in cucina Pierfrancesco Pesci. ●Strada del Fagiano 8, Selva del Bocchetto, Terenzo (Parma); ☎0525/54529, cell. 333/2433991; pierpesci80@libero.it; coperti 100. ●Parcheggio comodo; ferie prima settimana di febbraio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,34; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** crostata di verdure mediterranee; sformato di patate e provola affumicata; assaggio di formaggi di propria produzione; ravioli di taleggio con radicchio glassato al miele; risotto al castelmagno e crudo di Parma; tagliata e fiorentina di fassona piemontese; semifreddo con cioccolato fondente e amaretti.

**I vini in tavola:** Malvasia (Monte delle Vigne); Gutturmo (Arquatese).

**Commenti:** La riunione conviviale della cultura, con tema la cucina del

riuso, ha avuto come relatrice la signora Maria Antonietta Serpagli che, con interessanti argomentazioni, ha proposto momenti di riflessione sull'evoluzione del panorama gastronomico, degli stili di vita che caratterizzano la nostra società e come importante sia il riuso per arginare gli sprechi ormai insostenibili. La cucina ha affrontato il tema proponendo piatti che, seppur fedeli alle tradizioni, non disdegnavano spunti innovativi, in un contesto evolutivo delle antiche ricette dell'Appennino. Ogni pietanza ha conseguito un consenso alto e unanime, con particolare gradimento per le carni. Giusti i vini; ottimo il servizio e calda l'accoglienza. Corretto il rapporto qualità-prezzo.

### CESENA

4 febbraio 2016

Ristorante "Da Cerina" della famiglia Dallara. ●San Vittore 936, Cesena; ☎0547/611115, fax 0547/668118, cell. 328/0762471; info@ristorantecerina.com, www.ristorantecerina.com; coperti 150+50 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante, comodo; ferie 10 giorni in gennaio e 15 giorni in agosto; giorno di chiusura lunedì sera, martedì. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** insalata d'inverno con cavolo cappuccio, miele, anurca; melagrana e scaglie di formaggio di fossa; tagliatelle alla farina di farro, con ragù romagnolo e ceci della Val Tiberina; prosciutto di maialino al forno a legna con salsa di melagrana e castagne; tortello di frolla alla cotognata con salsa alla saba e pere volpine ubriache.

**I vini in tavola:** Terre Mosse #2, brut (Cantina Braschi/Podere Palazzo); "Le More" Sangiovese superiore Doc (Castelluccio).

**Commenti:** La riunione conviviale si è svolta insieme con il Lions Club Cesena Host, guidato quest'anno dall'Accademico Claudio Cavani. Ospite e animatore della serata, Graziano Pozzetto, noto scrittore e gastronomo, che, tra una portata e l'altra, ha intrattenuto gli Accademici su aspetti particolari della cultura alimentare romagnola. Frutti dimenticati e indimenticabili, tradizioni, biodiversità, cucina, su cui si basa anche il suo ultimo libro: *Buona la cucina*. Piacevole lo svolgimento della serata; interessanti, originali e culturalmente molto validi, gli interventi del relatore.



EMILIA ROMAGNA segue

## FAENZA

24 febbraio 2016

Ristorante "Il Grillo Parlante" di Il Grillo Parlante snc. ●Vicolo Sant'Antonio 6, Faenza (Ravenna); ☎0546/794084; ilgrilloparlante-63@libero.it; coperti 50. ●Parcheggio scomodo; ferie non definite, giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 6,68; prezzo 30 €.

**Le vivande servite:** crostini del Grillo Parlante; polpette alla mortadella e pistacchi su salsa di parmigiano; polpettini al ragù; spoja lorda in brodo con polpettine; falafel di ceci e fave; polpette speziate; polpette di zucca; principessa sul pisello; polpette di melanzane con scamorza; zuppa inglese del Grillo Parlante e polpette con pistacchi.

**I vini in tavola:** Earth Heart bianco Ravenna Igt; Pis & Love Ravenna rosso Igt (entrambi Leone Conti).

**Commenti:** La Delegazione ha dedicato la riunione conviviale allo scrittore e poeta romagnolo Olindo Guerrini, noto anche con lo pseudonimo di Lorenzo Stecchetti, di cui ricorre il centenario della morte. La riunione ha onorato "l'arte di utilizzare gli avanzi della mensa". L'Accademico Vittorio Argani, grande cultore di Stecchetti, ha raccontato divertenti aneddoti e letto sonetti dialettali, ovviamente a tema culinario. I sonetti goliardici e la cortesia dei titolari non sono tuttavia riusciti a colmare le pecche di alcuni piatti. Nella valutazione hanno certamente inciso negativamente l'apertura con le polpette mortadella e pistacchi, servite troppo fredde, e il servizio decisamente lento, anche se il numero dei commensali era al limite della capienza del locale. Buoni i polpettini, la spoja lorda e il dessert. Giudizi altalenanti sui secondi, ancora per temperature disomogenee e troppo aglio. Porzioni non molto generose.

## FORLÌ

18 febbraio 2016

Ristorante "Convivio" di Valerio De Luca, in cucina Valerio De Luca. ●Viale Bologna 346, Villanova di Forlì (Forlì-Cesena); ☎0543/934644, anche fax; info.convivio@gmail.com; coperti 40+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura domenica e sabato a pranzo. ●Valutazione 8,2; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** aperitivo con arrosticini, pecorino e pane tostato con



olio abruzzese; pallotte cacio e ova con ristretto di pomodoro; anellini di pasta alla mugnaia con verdure e ricotta di pecora; chitarra di pasta fresca con polpettine e sugo alle tre carni; agnello in fricassea con cabbotte (caponata di verdure); parrozzo d'Abruzzo con salsa alla vaniglia.

**I vini in tavola:** Albarosa brut 2015; Pecorino 2015 (entrambi Tenuta I Fauri); Montepulciano 2013 (Villa Rodoro); Ratafià (Presidium).

**Commenti:** La Delegazione è tornata al ristorante per una "cena abruzzese" in omaggio alle origini del bravissimo chef. Valerio non ha certamente dimenticato l'arte culinaria della sua terra e ha allestito una serie di piatti per rappresentare al meglio una cucina ai più sconosciuta, fatta di sapori robusti e gustosi. Tutti i piatti sono risultati apprezzatissimi: gli arrosticini perfetti per cottura e un pecorino superbo; le "pallotte" molto gustose; i primi molto saporiti e l'agnello, con una caponata stupenda, è risultato il piatto più votato, anche se qualche Accademico avrebbe preferito la carne leggermente meno cotta. Ottimi i vini e il servizio, nel locale che era stato interamente riservato alla Delegazione. Alla fine, Valerio, con la moglie Raffaella, ha ricevuto i meritati applausi spiegando le caratteristiche della cucina abruzzese e la realizzazione dei piatti.

## IMOLA

26 febbraio 2016

Ristorante "Hosteria Mediterranea" di Virgin s.r.l. ●Piazza Caduti per la Libertà 7, Imola (Bologna); ☎0542/31483; massimodibella70@gmail.com; coper-

ti 30+50 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie 10 - 25 agosto; giorno di chiusura lunedì sera. ●Valutazione 7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** tris di tartare: tonno, branzino, gambero rosso con erba cipollina; calamaro ripieno al sapore di pistacchio; linguine con uova di ricciola saporita con bottarga Trapani Dop; trancio di branzino su vellutata di verdure, caponatina siciliana e mango; pesce spada in umido con crema di vongole; croccantino alla ricotta.

**I vini in tavola:** Bianco (Regaleali); La Segreta (Planeta); Brut Docg (Riva di Franciacorta).

**Commenti:** Il locale, da molti decenni, è adibito alla ristorazione, ma il nuovo segno distintivo è il tipo di cucina, esclusivamente di mare. A predisporre la riunione conviviale è stato il Simposiarca Giovanni Righi che ha ben curato il menu, espressione della matrice siciliana della gestione, mettendo a proprio agio gli Accademici. La partenza è avvenuta con le crudità, sostituite per alcuni con piatti al vapore. Si è poi passati a un calamaro, in qualche caso un poco duro, con un ripieno al pistacchio e a un piatto di linguine molto al dente ma di buon sapore. Gradevoli anche il branzino, accompagnato da una caponatina un po' prorompente nel gusto, e il pesce spada in umido. La chiusura è stata suggellata da un accattivante croccantino alla ricotta. Al termine, il Simposiarca e il Delegato hanno espresso il ringraziamento degli Accademici, consegnando al gestore la retrofania dell'Accademia.

## LUGO DI ROMAGNA

28 febbraio 2016

Ristorante "Antica Trattoria del Teatro" di Sebastian Malpezzi e Marco Bandini, in cucina Sebastian Malpezzi e Selena Di Domenico. ●Vicolo del Teatro 6, Lugo (Ravenna); ☎0545/900021, cell. 347/6879647; atdeltrato@gmail.com, www.anticatrattoriadelteatro.it; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** tortino di patate con cuore di funghi porcini; cappelletti speck, zafferano e semi di garofano; ciuffelli con scalogno, salsiccia e Sangiovese; galletto al curry e costine dello chef con contorni di patate arrosto e verdure di stagione; mousse di yogurt con frutti di bosco.

**I vini in tavola:** Prosecco superiore Valdobbiadene millesimato 2015 Docg (Cà Sala); Clemente Primo bianco Rubicone Igt (Enio Ottavianin, San Giovanni in Marignano); Sigismondo Sangiovese superiore Doc (Le Rocche Malatestiane, Rimini).

**Commenti:** La prima riunione conviviale dell'anno è risultata molto piacevole, in questa osteria che vanta 210 anni di storia. Con la nuova gestione, dall'aprile del 2015, la Delegazione ha apprezzato un nuovo vigore e qualità nel menu, che lascia ben sperare per il prosieguo. Nel corso della serata, alcune comunicazioni del Delegato e, come di consueto, un confronto sulle diverse portate ai fini della valutazione e dell'applicazione di un metodo il più possibile omogeneo.

## PARMA

18 febbraio 2016

Trattoria "Le Viole" di Lucia e Rosanna Petrera, in cucina Roberto Oppici. ●Strada Nuova di Castelnovo 60/a, Castelnovo di Baganzola (Parma); ☎0521/601000; leviole@libero.it; coperti 45. ●Parcheggio incustodito; ferie variabili; giorno di chiusura variabile. ●Valutazione 7,73; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte tranne Diners.

**Le vivande servite:** gamberone marinato alle erbe, panzerottini, muffin di carciofo con fondutina; savarin di riso; rotolino di faraona disossata all'uva; guancia di maiale con funghi e polenta; gelato alla crema con meringhe e zabaione montato con vino Zibibbo.



**I vini in tavola:** Merlot (Masut de Rive); Malvasia delle Lipari (Colosi Caffè).

**Commenti:** Baganzola è una località della cintura parmigiana nel cui territorio sono stati rintracciati insediamenti a partire dall'età del bronzo. La trattoria offre una cucina dagli ingredienti stagionali, confezionati tenendo conto delle tradizioni, ma in maniera piacevolmente aggiornata, e ha mantenuto costante negli anni la qualità della propria cucina. Il nome della trattoria, un locale arredato con rustica eleganza, ricorda i fiori cari alla duchessa Maria Luigia. Anche se il voto massimo degli Accademici è andato al savarin di riso, nell'insieme le pietanze hanno ricevuto tutte l'approvazione dei commensali e il servizio è stato di una tempistica degna di un'esecuzione teatrale.

## PARMA TERRE ALTE 25 febbraio 2016

Ristorante "Vecchia Fucina" della famiglia Tamani, in cucina Valeria Pulga. ●Via Pedemontana 63, Traversetolo (Parma); ☎0521/842523; vecchiafucina@tin.it, www.vecchiafucina.com; coperti 74. ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,8; prezzo fino a 35 €; carte accettate American Express, CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** salame di Felino e culatta a stagionatura prolungata con torta frita; caramelle di cappone con burro al profumo di timo; pappardelle al sugo di salsiccia; trippa alla parmigiana; anatra all'arancia con patate arrosto; tiramisù rovesciato al cioccolato bianco con savoiardo al cocco e Grand Marnier.

**I vini in tavola:** Colli di Parma Sauvignon Doc; Torcularia, Lambrusco Maestri; Arcòl, cuvée rosso; Eden, Malvasia di Candia passito (tutti della Cantina Carra, Casatico).

**Commenti:** Serata all'insegna della cucina del territorio, con la Delegazione pressoché al completo e la gradita presenza del CT Emilia Pier Paolo Veroni e del Delegato di Borgo Val di Taro Giovanni Sparta. La famiglia Tamani, che da 18 anni gestisce questa trattoria di campagna, accogliente e curata (col classico bancone da bar all'ingresso), ha proposto un menu ricco di sapori tipici della zona precollinare, che ha pienamente soddisfatto le aspettative degli Accademici. Diversi piatti (in primis la classica trippa alla parmigiana, ma an-

che la culatta, l'anatra, il dessert) hanno suscitato vivissimo apprezzamento. Corretto l'abbinamento ai vini di una delle migliori cantine del territorio. L'accoglienza particolarmente calorosa e la simpatia mostrata hanno contribuito a rendere la serata veramente piacevole.

## RAVENNA ROMEA 24 febbraio 2016

Ristorante "La Rucola" di Maurizio e Biagio, in cucina Maurizio Martoni. ●Via Gattolo Superiore 3, Ravenna; ☎0544/5287777, anche fax; larucolatrattoria@libero.it, www.larucolatrattoria.it; coperti 140. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie gennaio; giorno di chiusura martedì, mercoledì e a pranzo da lunedì a venerdì. ●Valutazione 7,6; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** antipasto con gnocco fritto e piadina; tagliere di salumi nostrani; sott'oli; formaggi freschi; marmellate di produzione propria; gnocchi di patate al ragù; stufato di castrato con patate; coniglio arrosto; faraona arrosto; cipolle al forno; verdure gratinate; zuppa inglese; brutti ma buoni bianchi e alla cioccolata.

**I vini in tavola:** Chardonnay (Caldaro); Sangiovese Prugnato (Podere Nespoli).

**Commenti:** Lo chef Maurizio, incoraggiato dal Simposiarca Sergio Kraigher, impeccabile organizzatore, ha proposto piatti tipici della tradizione contadina romagnola: eccellenti affettati nostrani, gnocco fritto e piadina entrambi ottimi, squacquerone e ricotta con confetture di cocomero e albicocca, dal vero sapore casalingo, fiamminghe di delicatissimo, tenerissimo e profumato coniglio e buonissima faraona arrosto. Rimarchevole la bontà del profumato stufato di castrato con patate dal sapore antico delle campagne. Puntuale il servizio ed equilibrato l'abbinamento dei vini. Ottimi i dolci della tradizione romagnola. Il menu ha riscontrato un notevole gradimento per qualità e genuinità da parte di tutti i commensali, dall'antipasto ai dolci.

## RICCIONE-CATTOLICA 24 febbraio 2016

Trattoria "Da Savino" di Marco Olivieri, in cucina Cristina Giannini. ●Via Cavallino 32, Montescudo (Rimini); ☎0541/656206; marcoolivieri1970@libero.it, www.trattoriadasa-

vino.com; coperti 90. ●Parcheggio comodo; ferie dal 5 al 20 luglio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,3; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** baccalà mantecato su crostino di polenta; polpettine di baccalà fritto; baccalà lessato con verze ripassate in padella; zuppetta di seppia con fagioli; baccalà in umido con patate, cipolline e pendolini; baccalà alla griglia e pinzimonio; dolci secchi della casa.

**I vini in tavola:** Brut spumante; Vigna delle rose, Pagadebit Doc 2014; Monte Tauro Sangiovese superiore Doc 2014; Malvasia spumante dolce aromatico 2014 (tutti dell'azienda agricola Podere Vecciano, Coriano).

**Commenti:** La riunione conviviale, dedicata al baccalà, si è svolta in una trattoria conosciuta proprio per tale tipologia di piatti. La serata si è aperta con l'intervento del signor Davide Bigucci, titolare dell'azienda agricola Podere Vecciano, che ha illustrato i vini serviti e, fra una portata e l'altra, i Simposiarchi hanno svolto un'interessante relazione su baccalà e stoccafisso. Particolarmente apprezzati i crostini, le polpettine, il lessato con verze e, anche se fuori tema, la seppia con fagioli. La piacevole riunione conviviale, che ha visto la presenza di Luisa Maria Bartolotti Delegata di Rimini, si è conclusa con l'intervento del titolare che ha ricordato le origini della trattoria e le sue iniziative gastronomiche.

## RIMINI 2 marzo 2016

Ristorante "Abocar" di Mariano Guardianelli e Camilla Corbelli, in cucina Mariano Guardianelli. ●Via Carlo Farini 13, Rimini; ☎0541/22279; info@abocarduecucine.it, www.abocarduecucine.it; coperti 50+40 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie 1 settimana dopo Pasqua e novembre; giorno di chiusura domenica e lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** tapioca e soia; amaranto e origano; empanada di zucca; rizza noce e mandarino; fusillone alla crema di seppia; merluzzo pescato del giorno, emulsione di borragine e ceci; golosissimo tutto Valrhona.

**I vini in tavola:** Blanc de Morgex.

**Commenti:** Il ristorante ha riservato il locale alla Delegazione. I Simpo-

siarchi Giuliano Ioni e Fernando Santucci hanno scelto un menu di pesce che ha saputo dimostrare l'originalità della proposta, a partire dagli aperitivi che richiamano prodotti e atmosfere del Sud America, alla razza, pesce tipico del mare Adriatico, con una salsa di mandarino e profumo di noci, al fusillone alla carbonara di seppia, al merluzzo, pescato del giorno, con emulsione di borragine e ceci, allo squisito golosissimo di Valrhona, un dolce di cioccolato trattato in modo da ottenere consistenze diverse: croccante, cremoso, gelato. Fresco, delicato e profumato il vino Blanc de Morgex. I gestori sperimentano nuove combinazioni senza perdere di vista il patrimonio della tradizione. La proposta è stata gradita dagli Accademici e ha offerto lo spunto per un interessante e stimolante confronto su "tradizione e innovazione", tema sempre vivo e ricco di risvolti per gli appassionati di cultura della tavola.



## TOSCANA

### EMPOLI 10 febbraio 2016

Ristorante "La Lanterna" di Francesco Pieraccioli. ●Via di Pulica 131, Montelupo Fiorentino (Firenze); ☎0571/542021; coperti 80. ●Parcheggio comodo; ferie dal 15 al 31 agosto; giorno di chiusura giovedì. ●Valutazione 6,59; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** zuppa di funghi locali; crostoni di cavolo nero; frittata rifatta con fagioli e ceci; "braciola rifatta del venerdì" (non di carne, ma una costa di cardo) con polenta al formaggio; patate e cipolle cotte sotto la cenere; mantovana di mele e frutta secca; castagnaccio.

**I vini in tavola:** Rosso; Vinsanto (entrambi azienda agricola Pieraccioli, Montelupo Fiorentino).

**Commenti:** Riunione conviviale organizzata in un ristorante già visitato negli anni passati. I piatti serviti, per rispettare le tradizioni di mangiar di magro, hanno avuto come base ver-



TOSCANA segue

dure e cereali. Particolarmente apprezzata è stata la zuppa di funghi locali, anche per la caratteristica presentazione dentro un crostone di pane leggermente tostato; "poveri" anche i vini della serata. Ospiti il CT della Toscana Est Roberto Doretto e il Vice Delegato di Montecatini Terme-Valdinievole Cesare Dami. Jessica Masi ha parlato del libro *La Cucina Ampezzana* di Rachele Padovan, evidenziando le similitudini tra le cucine povere ampezzana e toscana. Durante la serata è stato applaudito l'Accademico Eugenio Tinghi per i 25 anni di appartenenza all'Accademia.

## FIRENZE 16 marzo 2016

Ristorante "Pescheria San Pietro" di Stefano Copioli, direttore Luca Uda. ●Via Luigi Alamanni 7/r, Firenze; ☎055/2382749, fax 055/2717982; info@pescheriasanpietro.it; coperti 160. ●Parcheggio garage convenzionato; ferie mai, giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7; prezzo da 36 a 45 €.

**Le vivande servite:** antipasti al vassoio (tris di tartare di tonno, branzino e salmone); calamari su crema di ceci; polpo croccante alla griglia; strozzapreti fatti in casa ai frutti di mare; trancio di baccalà al forno con soffice di patate; frittura mista di pesce; dessert "Fantasia dello chef".

**I vini in tavola:** Chardonnay 2014 (Attems).

**Commenti:** Nella riunione conviviale dedicata alla cultura, la Delegazione ha avuto come ospiti d'onore il Presidente Paolo Petroni, che ha approfondito alcune tematiche di attualità che riguardano l'Accademia: l'accordo triennale di collaborazione con l'Ac-

cademia dei Georgofili; l'incontro alla Farnesina con i tre ministri italiani degli Affari Esteri, Agricoltura e Istruzione, per la valorizzazione all'estero della cucina italiana di qualità; la problematica dell'olio d'oliva tunisino che la UE consente di importare senza dazio fino a 35.000 tonnellate/anno per due anni; l'importazione illegale di concentrato di pomodoro cinese, punita dal nostro ordinamento con pene irrisorie. Il nuovo ristorante, vicino alla stazione SMN, ha ospitato gli Accademici nell'ampio locale del sottosuolo, tutto in cemento armato, soffitto alto ma non abbastanza da evitare il sensibile rimbombo che complica la conversazione a tavola. La sala-bunker è molto spartana ma non triste, i tavoli di legno scuro (troppo) sono spaziosi, la tovaglia è definita da un Accademico molto sobria (cioè inesistente...). Le luci sono un po' basse, ragazzotti multietnici sfrecciano silenziosi ed efficienti. Il pane è in due sacchetti per tavolo, pane toscano e scurissimo, un po' asciutto. Il tris di tartare è servito in vassoio, ben sfilettato e battuto al coltello, con limone a parte: su richiesta, il direttore precisa che il pesce sfilettato il giorno prima è stato poi congelato secondo norma sanitaria (con apposito abbattitore di temperatura) e servito il giorno seguente, per scongiurare l'Anisakis, il pericoloso parassita dei pesci. Il tris è colorato e invitante, i tre sapori (con il limone) tendono a fondersi in un unicum gradevole e delicato (non sapidissimo). I calamari successivi sono adagiati su un fondo di crema di ceci con cui si sposano felicemente. Il polpo croccante, ultimo degli antipasti, anche se non proprio croccante come proclamato in menu, è saporito, morbido e invitante, di un colore rosso pompeiano. Lo sformato di patate al prezzemolo bene gli si accompagna. Lo Chardonnay friulano

è intonato e ricco di profumi della sua terra madre. Gli strozzapreti hanno di buono le piccole vongole e le cozze del sugo, sono certamente artigianali ma sanno di pasta poco cotta. Il baccalà al forno è una vera delizia, si sfoglia come un carciofo, bianco quasi opalescente, morbido e insieme consistente, niente asciutto, sapido, eppure leggero. Il fritto è misto-ma-non-troppo: solo gamberi di varia grandezza, ciuffini di calamari e vaghe cicale, assai déco ma inattaccabili, ahimé, nelle loro corazze inespugnabili. Dolcino al cioccolato non particolarmente espressivo, ma gradevolmente amaro.

## LIVORNO 23 febbraio 2016

Ristorante "Il nuovo Ciglieri" Soc. Edo e Titta, in cucina Riccardo Cosci. ●Via Ravizza 43, Livorno; ☎0586/508194, cell. 329/9599823; lpicci21@yahoo.it; coperti 70+35 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie 1 settimana gennaio e 1 a settembre; giorno di chiusura martedì e mercoledì (in inverno). ●Valutazione 7,73; prezzo da 36 a 45 €.

**Le vivande servite:** tartare di pesce spada con capperi, pomodorini secchi e misticanza; cestino di pasta sfoglia con baccalà, porri e mandorle; sushi di tonno alla livornese; parmigiana di melanzane viola con ricotta salata e acciughe nostrali sott'olio; polpo croccante con radicchio, polentina nera e pesto di rucola; risotto con scampi, zafferano e pistacchi di Bronte; ravioli di baccalà con cozze, bottarga di tonno e crema di bufala; filetto di tonno rosso alle erbe con caviale di melanzana; ananas arrosto con riduzione leggermente piccante e gelato al limone.

**I vini in tavola:** Alghino bianco Vermentino 2015; Moscato d'Asti (Banfi).

**Commenti:** La curiosità e l'aspettativa dei commensali, molti dei quali ricordavano la precedente gestione del locale, assai rinomata per qualità, sono state ampiamente soddisfatte, come attestato dall'ottima valutazione. In particolare, sono stati molto apprezzati il variegato antipasto, il risotto con gli scampi e il dessert. Il Delegato Sergio Gristina ha presentato il nuovo Accademico Riccardo Finocckì e l'Accademica Valeria Torregrossa ha svolto un'applaudita conversazione sul cibo e l'ingordigia, una rassegna storico letteraria sugli abusi a tavola. Alla fine il Delegato, il Simposiarca Maurizio Mascitelli e i commensali hanno voluto conoscere e

complimentarsi con lo chef Riccardo Cosci e tutto lo staff del ristorante.

## LUCCA 23 febbraio 2016

Ristorante "La Norma" di Riccardo Franchini. ●Via San Nicolao 28, Lucca; ☎0583/1681166, cell. 320/2124327; coperti 40+20 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie da Natale a Capodanno; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** stracciatella di bufala con pesto di rucola e granita di pomodorino fresco; cuore di patata allo zafferano; fonduta di pecorino siciliano e nero di seppia; crema di piselli con pomodorino confit, triglia e cavolo nero croccante; caponata di melanzana, patata ripiena di fonduta di tuma persa e uovo di quaglia con tartufo; pasta alla Norma; polpo grigliato su letto di patate e zafferano; bigné alla crema di pistacchio con kiwi e salsa di fragole, cannolo siciliano; frutta fresca (agrumi siciliani).

**I vini in tavola:** Kebrilla Grillo (Cantine Fina); Zibibbo.

**Commenti:** Data la contenuta capienza del locale, la cena è stata riservata a soci e consorti che hanno risposto numerosi anche per salutare l'ingresso del nuovo Accademico Antonio Pasquini. Alla presenza della Delegata della Versilia Storica, la cena si è svolta all'interno di un ambiente piacevolmente arredato, nel cuore di Lucca. Il menu ha toccato punte eccellenti nei ricchi e variegati antipasti, ottima la fonduta di pecorino siciliano e nero di seppia, e nei dolci, interessante l'abbinamento fra crema di pistacchio e kiwi, con un deciso calo nella pasta alla Norma e nel poco interessante il polpo con purea di patate. Ottimo il servizio e l'accoglienza da parte del patron Carmelo Lo Grande, siciliano Doc, che ha scelto con entusiasmo di coniugare la tradizione siciliana a quella toscana raggiungendo punte eccellenti.

## MAREMMA-GROSSETO 18 febbraio 2016

Ristorante "Da Remo" di Alessandra e Nadia Saloni. ●Strada Provinciale 57, 137, frazione Rispeccia, Grosseto; ☎0564/405014; coperti 80+40 (all'aperto). ●Parcheggio incustodito; ferie novembre; giorno di chiusura mer-





colodi (esclusi i mesi estivi). ●Valutazione 7,6; prezzo 40 €.

**Le vivande servite:** tagliata di tonno con crudité di gamberi; vellutata di mais e frutti di mare; insalata di mare; risotto con seppie fresche, zucca gialla e zenzero; acquacotta di Ermanno con pesce e frutti di mare; pesce bianco fresco in crosta di patate; torta alla crema di nocciole e pistacchi.

**I vini in tavola:** Santa Lucia Doc Ansonica (Santa Lucia); Perlaia Vermentino Igt Maremma Toscana (Bruni); Sciamaretti Igt Maremma Toscana (Villa Patrizia).

**Commenti:** La riunione conviviale ha avuto una larga partecipazione. Sera all'insegna del pesce, sempre rigorosamente fresco, pescato nel mare della Maremma. Nadia e Alessandra, Ermanno Tobaldo e Simone, chef diplomato, gestiscono l'esercizio con serietà, gusto e competenza, rispettando scrupolosamente la materia prima, cioè il pesce, cucinato in maniera semplice ma gustosa e personale, tenendo presente sempre anche i sapori e i profumi della terra. Particolare attenzione è riservata all'olio, rigorosamente della zona e di grandissima qualità, di cui il ristorante offre una grande scelta selezionata. Altra attenzione ai vini, sempre locali e agli abbinamenti con le portate. L'ambiente, il servizio e l'apparecchiatura sono curati e accoglienti, sobri e senza fronzoli, come è nella più vera tradizione della terra di Maremma.

## MAREMMA-PRESIDI 29 febbraio 2016

Ristorante "Enogastronomia Agrietruria" di Antonella e Luigi Masci, in cucina Antonella e Luigi Masci. ●Via Lazio 3, Albinia (Grosseto); ☎0564/870285, cell. 339/3514481; coperti 40+80 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie novembre; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** zuppa di lenticchie e bietole; picci al nero di Maremma; nodini di cinta agli aromi mediterranei; peposo al Morellino con purea di sedano rapa; coccole finali di Luigi e Antonella.

**I vini in tavola:** Morellino (Poggio Brigante); Ciliegiole Rotulaia (Rascioni - Ceconello).

**Commenti:** La riunione è stata organizzata in un locale di non grandi di-



mensioni, ma accogliente e ben organizzato: una "bottega" di prodotti alimentari locali, in cui i proprietari, dal 2012, hanno intrapreso anche l'attività di ristorazione con ottimi risultati. In cucina Antonella, Luigi e l'anziana mamma. La zona riservata agli ospiti è curata nell'apparecchiatura, pur nella sua semplicità. Le varie portate sono state molto apprezzate per la qualità delle materie prime, l'elaborazione e la presentazione. Particolarmente gradita la sorpresa finale: le "coccole", che hanno deliziato gli occhi, ma anche, e soprattutto, il palato. Buono il servizio. Ottimo il rapporto qualità-prezzo. La semplicità dell'ambiente ha creato un clima di grande familiarità e cordialità tra gli Accademici.

## MONTECATINI TERME- VALDINIEVOLE 12 febbraio 2016

Ristorante "San Francisco Fishing lab" di Sanfra srl. ●Corso Roma 112, Montecatini Terme (Pistoia); ☎0572/902615; info@ristorantesanfrancisco.it, www.ristorantesanfrancisco.it; coperti 120. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,8; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** tartare di salmone, lampredotto di mare; paccheri alla trabaccolara; tagliata di tonno scappolata alle erbe, con cipollina caramellata e purea di patate allo zaffirano; dessert a piacere dalla carta.

**I vini in tavola:** Ribolla gialla (Forchir).

**Commenti:** Per molti la riunione conviviale ha avuto il sapore d'una rimpatriata, perché l'Accademico Nicola Bastiani ha riportato la Delegazione in un locale dal quale mancava da tempo. L'ambiente si è presentato "ringiovanito" nell'aspetto, nell'organizzazio-

ne e nel personale, composto di ragazzi solerti e cortesi. Unico difetto, la mancanza di insonorizzazione, i cui effetti giungevano anche nella saletta riservata, peraltro confortevole. Il menu è stato apprezzato da tutti: dal curioso panino al "lampredotto di mare", alla trabaccolara, al trancio di tonno, ben insaporito e presentato con eleganza. Il dessert proponeva una scelta dei prodotti delle migliori pasticcerie di Montecatini. Gradita la Ribolla a tutto pasto. Considerando il menu di pesce, buono il rapporto qualità-prezzo. Il Delegato ha parlato della "Cucina degli obesi", ossia degli Etruschi, soffermandosi sull'influsso della loro florida agricoltura sul territorio e sulla persistenza della loro dieta, specie nelle molte varianti toscane delle zuppe di frumento e legumi.

## PISA VALDERA 16 febbraio 2016

Ristorante "Sottobosco" della famiglia Barsotti-Novelli, in cucina Margherita Novelli. ●Via Barbata 21, Località Le Capanne, Montopoli Val d'Arno (Pisa); ☎0571/467459, cell. 338/8933410; ristoranteilsottobosco@gmail.com, www.ilsottobosco.it; coperti 80+80 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 2 settimane in agosto; giorno di chiusura lunedì sera e sabato a pranzo. ●Valutazione 7,4; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** crostone al formaggio e al profumo di tartufo; pappa al pomodoro; gnocchi cavolo nero e speck; tagliatelle all'anatra; frittura del cortile con contorno di verdure fritte; torta di mimosa fatta in casa.

**I vini in tavola:** Mora del Roveto Igt 2014; Il Grullaio Igt 2014; Il Barbigliano Igt 2011 (tutti Usiglian del Vesco).

**Commenti:** Il locale giustifica il suo nome per la posizione, sotto la collina

di Montopoli, in una zona incorniciata dal verde e dagli alberi, con un bel giardino, per cenare all'aperto, in stagione. Cucina del territorio, materie prime di ottima qualità (in stagione, funghi e tartufi) e piatti della tradizione, ormai difficili da trovare nella normale ristorazione, realizzati con cura. Accanto alla cucina di terra, notevole offerta di piatti di mare. Proprietari e personale di coinvolgente disponibilità. Ottima serata, tipicamente invernale, con alcuni piatti di eccellenza, come la pappa. Vini di qualità che un responsabile dell'azienda ha presentato e descritto, sotto il profilo delle diverse fasi produttive e dell'abbinamento ai piatti.

## VALDARNO FIORENTINO 20 febbraio 2016

Ristorante "Mulino di Ferrai" di Elizabeth Willmott e Marco Ceri, in cucina Elizabeth Willmott. ●Via Ferrai 51, Località Vaggio, Reggello (Firenze); ☎055/8656913, anche fax, cell. 335/8105989; elizabeth.willmott@tin.it, www.ilmulinodiferrai.com; coperti 32. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura da lunedì a giovedì. ●Valutazione 7,9; prezzo fino a 35 €; carte accettate American Express, CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** assaggio di formaggi locali con confetture casalinghe, salame di cinta senese, sbriccolona, trippa alla fiorentina su pane fatto in casa; gnocco nel fagottino di melanzane con parmigiano; risotto ai carciofi; arista disossata ripiena e cotta nel latte; patate al rosmarino; pavlova alla melagrana.

**I vini in tavola:** Chianti (Inalbi).

**Commenti:** Una riunione conviviale all'insegna del periodo invernale, nel fascino locale di Elizabeth e Marco Ceri, con caminetto acceso e atmosfera di grande familiarità. Come sempre una cena di alto livello, apprezzatissima dagli Accademici e dagli ospiti che ancora non conoscevano questo particolarissimo locale. Elizabeth e Marco, insieme al Delegato Ruggero Larco, erano stati ospiti della Delegazione di Toronto, in occasione della cena ecumenica 2015: la Toscana rappresentata da questo territorio ricco di storia e tradizioni. Al termine della piacevole serata, la Delegazione ha offerto ai gestori il volume della collana degli Itinerari di cultura gastronomica 2015, in ricordo della loro partecipazione all'evento.



TOSCANA segue



## VERSILIA STORICA 4 marzo 2016

Taverna "Le Gradole" di Aele Cabiddu e Daniele Pirastu, in cucina Aele Cabiddu. ●Via Campana 10, Seravezza (Lucca); ☎0584/756603; [tavernalegradole@gmail.com](mailto:tavernalegradole@gmail.com), [www.tavernalegradole.com](http://www.tavernalegradole.com); coperti 60+100 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie novembre; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,45; prezzo da 36 a 45 €.

**Le vivande servite:** battuta al coltello di fassona piemontese, fagioli all'occhio e quenelle di carota affumicata al legno di vite; tagliolini freschi al ragù di lepore; cosciotto di agnello arrosto, carciofi, cous cous di cavolfiore e patate violette; tortino di mela al mou, croccantini e gelato alla vaniglia.

**I vini in tavola:** Morellino di Scansano Docg 2014 (Antonio Camillo).

**Commenti:** La Delegata Anna Ricci Pinucci, dopo l'aperitivo, ha aperto la riunione conviviale presentando l'Accademico Enrico Baldi che ha illustrato la vita e le opere di Enrico Pea, autore versiliese a molti sconosciuti. Il relatore ha anche interpretato e letto alcuni brani di poesia ispirati alla vita contadina della Versilia. Si è, poi, passati alla riunione conviviale in un clima di grande cordialità: i piatti proposti dallo chef hanno ottenuto, all'unanimità, un giudizio largamente positivo. Gli Accademici hanno avuto modo di degustare pietanze di qualità. Dalla battuta di fassona ai tagliolini freschi "fatti a mano", al cosciotto di agnello, sino al dessert. Il tutto presentato con impegno e maestria dallo chef Aele. Al termine, un applauso unanime per la serata all'insegna della buona cucina e dei prodotti genuini. La Delegata ha ringraziato in particolare

gli Accademici di Delegazioni limitrofe; la serata si è conclusa con l'intervento di Franco Milli, CT Toscana Ovest.



## MARCHE

### ANCONA 14 febbraio 2016

Ristorante "Al Cuoco di Bordo" di Angelo Putignano e Isabella Righini. ●Lungomare Dante Alighieri 94, Senigallia (Ancona); ☎071/7929661, anche fax, cell. 347/3354726; [info@alcuocodibordo.it](mailto:info@alcuocodibordo.it); coperti 50+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie ultime 3 settimane di novembre; giorno di chiusura domenica sera. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** carpaccio di tonno; mazzancolle al vapore su julienne di carciofi; strudel di pane carasau e ombrina; risotto allo scorfano; filetto di rombo al forno; tortino di patate e cime di rapa; dolce gelato al cappuccino con brioche alla crema.

**I vini in tavola:** Fontanafredda (Bertella); Sauvignon (Primosic); Moscato di Pantelleria (Lago di Venere).

**Commenti:** Nel raffinato ristorante, le tavole apparecchiate con stile, l'accoglienza e il servizio sono stati splendidi. Gli antipasti erano eccellenti per freschezza, fragranza e preparazione. Il risotto con sugo leggero

di pesce, il cui profumo era perfettamente in equilibrio con la polpa di scorfano e il riso Vialone nano cotto alla perfezione. Il filetto di rombo, freschissimo, è stato servito con taglio longitudinale, farcito con il contorno di cime di rapa cotte al vapore e accompagnato dal tortino di patate, creando il piacevole contrasto di sapori dolci e leggermente amari che il filo di olio, di eccellente qualità, univa in modo armonioso. Anche il dolce, presentato in modo originale e coniugato con il Passito di Pantelleria, ha incontrato la piena approvazione. Con alcuni piccoli interventi culturali e il commento accademico dei piatti serviti, la riunione conviviale si è conclusa con il pieno apprezzamento della cucina per i risultati e l'impegno.

### MACERATA 21 febbraio 2016

Ristorante "Due Torri" della famiglia Severini, in cucina Secondina e Paolo Severini. ●Via San Francesco 21, San Severino Marche (Macerata); ☎0733/645419, fax 0733/645139; [info@duetorri.it](mailto:info@duetorri.it), [www.duetorri.it](http://www.duetorri.it); coperti 100+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie ultima settimana di giugno e settimana di Natale; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 7,75; prezzo fino a 35 €; carte accettate American Express, CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** uovo in salsa di capperi; coratella di agnello; cicercchia in pagnotta; chitarrine con animelle al profumo di finocchio; spaghetti scanalato alla Giovanna; agnello al forno con patata rossa; piccione ripieno con cicoria saltata; zuppa inglese.

**I vini in tavola:** Verdicchio di Matelica (Borgo Paglianello); Vernaccia nera di Serrapetrona (Duri); Vino cotto (G.M.G. agroforestale).

**Commenti:** La riunione conviviale, dedicata ai fondatori della Delegazione delle Marche che si riunirono in questo ristorante con il primo Delegato, Vittorio Burattini (Simposiarcha fu Bruno Murani Mattozzi), è stata preceduta dalla visita al museo archeologico di San Severino e seguita da una passeggiata nel monastero di clausura di S. Caterina. Molto apprezzati, in particolare, l'antipasto, le chitarrine con animelle, l'agnello e il piccione. Il Sindaco di San Severino, Cesare Martini, ha portato il saluto della città. Il Direttore del CST Marche Piergiorgio Angelini ha, infi-

ne, commentato i piatti e gli abbinamenti, con interessanti osservazioni. Ha partecipato alla riunione conviviale il Delegato di Milano Duomo Andrea Cesari de Maria.



## UMBRIA

### FOLIGNO 26 febbraio 2016

Ristorante "Mani in pasta" di Riccardo Vitiani e Gabriele Raggini, in cucina Riccardo Vitiani. ●Via Piermarini 38, Foligno (Perugia); cell. 391/388683; [riccardo.vitiani984@gmail.com](mailto:riccardo.vitiani984@gmail.com); coperti 40. ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 7; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** baccalà mantecato con zuppetta all'arancia e puntarelle al capperi; maltagliato con crema di ceci e baccalà; baccalà in tempura con crispigni al limone; semifreddo alla fragola con zuppetta ai frutti di bosco e meringhe.

**I vini in tavola:** Sior Berto Cuvée (V8+); Riesling (St Paul Justina).

**Commenti:** Il ristorante è situato nel centro storico della città; la riunione conviviale è stata organizzata dai Simposiarchi Edgardo Falcinelli e Ciro Trabalza, che hanno scelto un menu a base di baccalà. I maggiori gradimenti sono stati per l'antipasto. Poco gradito il primo piatto; ottimi il baccalà in tempura e il dolce. La serata è trascorsa piacevolmente; il locale è ben concepito e accogliente; il servizio ottimale grazie alla diligenza e alla gentilezza dei gestori. Si nota una certa professionalità positiva per un nuovo locale.

### ORVIETO 27 febbraio 2016

Ristorante "Ancora" di Giulia Bianchini, in cucina Graziella Bianchini. ●Via di Piazza del Popolo 9, Orvieto (Terni); ☎0763/342766, anche fax; [ristorante.ancora@tiscali.it](mailto:ristorante.ancora@tiscali.it); coperti 200+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie dal 10 gennaio al 10 marzo; giorno



di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** lombetto orvietano con insalata di olive; gnocchi di patate con ragù contadino; bistecca con salsa del curato; verdure saltate; zuppa inglese.

**I vini in tavola:** Castagnolo Orvieto Classico (Barberani); Rosso di Spicca (Tenuta Le Vette).

**Commenti:** Per l'esordio del nuovo Delegato, Pier Luigi Leoni, è stato scelto il ristorante nel quale si tenne, l'8 marzo 1962, la prima riunione conviviale della Delegazione, la più antica dell'Umbria. I piatti concordati col ristorante, che ha interrotto per l'occasione la chiusura invernale, erano tutti compresi nella cucina della tradizione orvietana. La pietanza su cui si è più concentrata l'attenzione degli Accademici è stata la bistecca con la salsa del curato. Si tratta di una salsa molto complessa, tipica della cucina borghese orvietana, ma che risente, con una certa evidenza, della cucina francese. Vari ristoranti orvietani vantano la propria ricetta "segreta" della salsa del curato, ma quella dell' Ancora gode di un meritato prestigio e gli Accademici l'hanno particolarmente apprezzata. I vini, bianco e rosso, prodotti da due importanti aziende del territorio, sono stati all'altezza dei piatti.

## PERUGIA

18 febbraio 2016

Ristorante "Osteria dell'Olmo" di Chicca srl, in cucina Enrico Garofalo. ●Via Trattati di Roma 19, Perugia; ☎075/5179140; info@osteriaolmo.it, www.osteriaolmo.it; coperti 80+100 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie non definite; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** zuppetta di lenticchie di Castelluccio con tartufo nero; tagliolini artigianali in brodo di gallina; gran piatto dei bolliti: gallina, vitello (coda, lingua, muscolo, pancia, testina), cotichino e zampone di maiale; per condire: olio extravergine di oliva, selezione di sali grossi, maionese, mostarda di Cremona, moutarde de Dijon, rafano, salsa verde; purè di patate; broccoli romani all'agro; sorbetto al limone.

**I vini in tavola:** Conegliano Valdobbiadene Prosecco superiore Docg millesimato (San Giuseppe, San Pie-

tro di Feletto); Monterone Grechetto Colli del Trasimeno Doc 2014 (Castello di Magione); Re Migrante, Montefalco rosso riserva Doc 2009 (Broccatelli Galli, Bastia Umbra).

**Commenti:** Per la tradizionale riunione conviviale dei bolliti è stato scelto quest'anno uno storico ristorante, ubicato in un antico complesso in periferia. Piacevole l'ambientazione, in una saletta ben riscaldata da un vivace fuoco acceso nel grande camino d'epoca. Discreta la realizzazione del menu, non tradizionale nella ristorazione umbra, nella quale si è volenterosamente cimentato lo chef. Accettabile la temperatura di servizio dei vari tagli di carne, buona la varietà delle salse, in parte realizzate in cucina, apprezzata la selezione dei sali grossi; il miglior condimento per quasi tutti i tagli di carne continuano a essere l'olio, rigorosamente extravergine di oliva, e il sale grosso. Un consiglio al gentile e disponibile maître Antonio: le salse acquistate non vanno servite nelle loro confezioni originali! Il Simposiarca e Vice Delegato Antonio Giorgi, dopo un'introduzione sul bollito, ha ben descritto i vari tagli delle carni e le salse.

## TERNI

9 marzo 2016

Ristorante "Carlino" di Sama snc, in cucina Anna Rita Casali. ●Via Piemonte 1, Terni; ☎0744/420163, cell. 338/7315127; coperti 60+60 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** coratella; trippa; pasta e fagioli; fegatello di maiale; punta di petto di vitella; agnello al forno; piccione arrosto; patate arrosto; cicoria ripassata; tiramisù.

**I vini in tavola:** Bianco e rosso (Cantine Neri, Orvieto).

**Commenti:** I Simposiarchi hanno selezionato la trattoria con l'intento di ricordare le prime riunioni conviviali (anni Settanta) della Delegazione. Si inizia con un'ottima trippa e una buona coratella, che anticipa la Pasqua, preparate secondo la tradizione ternana. Segue il piatto clou della serata: pasta e fagioli, che meglio non poteva rappresentare l'esperienza consolidata del locale. Il piccione allo spiedo, tenero, sapido; buone la carne e la cottura dell'agnello arrosto; punta di petto di vitella un po'

asciutta e tirata, per eccessiva esposizione alla fiamma. Accompagnano e meritano considerazione le ottime patate arrosto, meno la cicoria ripassata. Buono il dessert. Complimenti allo chef Anna Rita Casali per l'ottima interpretazione della cucina tradizionale ternana; unico neo, il "vino da osteria", ma la scelta dei Simposiarchi era legata al tentativo (scritto nel menu) di ricreare una serata all'osteria degli anni Settanta (compreso il discutibile "vino di una volta" che Carlino, il vecchio proprietario, produceva nella vigna retrostante, chiamandolo "goccia d'oro"). Tentativo perfettamente riuscito, in una serata piena di ricordi, in un locale con buon servizio, a un prezzo anch'esso fuori dal tempo.



## LAZIO

### CIVITAVECCHIA

19 febbraio 2016

Ristorante "Taverna dell'Olmo" di Carla Di Michele. ●Via Tevere 4, Civitavecchia (Roma); ☎0766/501331; coperti 60. ●Parcheggio incustodito, scomodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €.

**Le vivande servite:** budino di bufala con salmone affumicato, gamberi capricciosi, insalatina di mare, millefoglie di melanzane e cernia, fritto azzurro; risotto classico alla marinara; ravioli alla pescatrice; tournedos di pescato con purea di patate al rosmarino; mazzancolle in crosta di guanciale su carciofi trifolati con dressing all'arancia; sushi di tiramisù.

**I vini in tavola:** Bianco Dop Pecorino d'Abruzzo Tullum (Feudo Antico Tollo, Chieti).

**Commenti:** La riunione conviviale è stata organizzata dal Simposiarca Franco Papa che ha proposto una nuova visita alla "Taverna dell'Olmo", già visitata in passato. Il menu suggerito dalla signora Carla ha riscosso, all'unanimità, un consenso positivo in quasi tutte le portate, dando dimostrazione della sua professionalità. Particolare apprezza-

mento, riscontrato nella scheda di valutazione, è andato agli antipasti e ai ravioli alla pescatrice. Splendida l'apparecchiatura della tavola. Il Simposiarca, prima di iniziare la riunione conviviale, ha illustrato il menu, facendo un riferimento, soprattutto, alle caratteristiche della cucina tradizionale del territorio che, oltre a quella marinara, offre anche una collinare casalinga.

## ROMA

18 febbraio 2016

Ristorante "Da Vincenzo" di Vincenzo Crosti. ●Via Castelfidardo 6, Roma; ☎06/484596, fax 06/4870092; coperti 100. ●Parcheggio scomodo; ferie non definite; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,7; prezzo 50 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** olive di Gaeta, pizza piccante e patate di Avezzano fritte a sfoglia; sauté di cozze di Scardovari, alici di Civitavecchia, polpo e patate, salmone norvegese alla catalana, moscardini del Tirreno e lenticchie di Colfiorito, fiori di zucca, arancino di ricciola del mar Mediterraneo; risotto ai gamberi di Mazara del Vallo e carciofo Igp romanesco croccante di Cerveteri; tonnellari alla cernia del mar Tirreno; filetto di orata del mar Tirreno in crosta di patate; vignarola romana; zuppa inglese, biscottini "Vincenzo".

**I vini in tavola:** Prosecco di Valdobbiadene (Valdo); Ribolla gialla Collio (Muzic).

**Commenti:** Il Delegato Gabriele Gasparro ha aperto la serata fornendo un resoconto delle iniziative svolte nel corso del 2015. A seguire, ha ringraziato gli ospiti della serata, gli Accademici Giovanni Ballarini e Luigi Omiccioli provenienti dalla Delegazione di Londra. L'organizzazione della serata è stata affidata alla Simposiarca Cinzia Sebastiani, che ha brillantemente illustrato il menu e le caratteristiche delle pietanze, esaltando la genuinità della cucina del locale. Gli antipasti sono risultati abbondanti e gustosi; molto buoni e delicati i tonnellari, piatto semplice ma di grande effetto; buono il risotto, seppur con un leggero appunto sul livello di cottura del riso. Eccezionale il filetto di orata in crosta di patate, per il perfetto livello di cottura e l'equilibrio dei sapori; ottima e delicata la zuppa inglese. Professionale, veloce ed efficiente il servizio in sala. Positivo giudizio per l'ambiente e il rapporto qualità-prezzo.



LAZIO segue

## ROMA APPIA 12 febbraio 2016

Ristorante "Cecilia Metella" di Fabio Graziani. ●Via Appia Antica 125, Roma; ☎06/5126769; info@ceciliametella.it; www.ceciliametella.it; coperti 400+250 (all'aperto). ●Parcheggio sufficiente; ferie 10 giorni dopo Ferragosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €.

**Le vivande servite:** antipasto con Prosecco e frittini; risotto alle erbe; scrigno (piatto storico e tipico del ristorante); maialino arrosto; torta millefoglie.

**I vini in tavola:** Frascati; Sangiovese.

**Commenti:** Gli Accademici sono tornati, con piacere, in un ristorante già conosciuto, ubicato in una posizione particolare, di fronte alle catacombe di S. Sebastiano, non distante dal mausoleo di Cecilia Metella. Simposiarca è stata l'Accademica Viviana Paliotta. Dopo un periodo di variazioni gestionali, il ristorante si ripropone attraverso i suoi vecchi tradizionali piatti storici, come il succulento "scrigno", fatto con tagliolini al forno, serviti in monoporzione in un tegamino di coccio che una volta riproduceva, in piccolo, il mausoleo di Cecilia Metella, accanto a una serie di piatti tipici romani e italiani. L'ambiente è gradevole e il servizio familiare. È ancora presente un vecchio cameriere, memoria storica del ristorante, che ricorda tutta la storia e i personaggi che vi si sono avvicendati. Le votazioni raggiunte, per i piatti, sono state superiori alla media, con una spiccata predilezione per i due primi.

## ROMA EUR 24 febbraio 2016

Ristorante "Da Pietro al Caminetto" di Antonio ed Enrico Pisciarelli, in cucina Augusta Orazi. ●Via Valle del Grotto 32/a, Roma; ☎06/5032028, a.pisciarelli@tiscali.it, www.trattoriada-pietroalcaminetto.it; coperti 80+20 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie mese di agosto; giorno di chiusura sabato, lunedì e martedì sera. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** fettuccine ai funghi porcini; ravioli al sugo; scelta tra: spezzatino alla cacciatora, vitella al forno, abbacchio allo scottadito, coratella con i carciofi, lombata di vitella, polpette di bollito; carciofi alla romana o broccoletti ripassati in pa-



della o "misticanza" o insalatina di stagione; scelta di dolci: tiramisù, zuppa inglese, crostate alla frutta, ciambelline al vino, biscotti secchi.

**I vini in tavola:** Bianco e rosso dei Castelli Romani.

**Commenti:** Sapori di una volta e genuinità dei prodotti il tema della serata, ben introdotto dal Delegato e dal Vice Delegato Simposiarca, e poi svolto brillantemente attraverso una proposta originale di piatti caserecci e appetitosi. Le fettuccine, stese a mano, erano "durette ed ertarelle" e ben condite. Hanno fatto seguito i ravioli al sugo di pomodoro, imponenti come dimensioni e porzioni, con la sfoglia sottile e ripieni di una ricotta freschissima e saporita. Libertà di scelta dei secondi e dei contorni. Il menu è stato completato da un buon assortimento di dolci, tutti fatti in casa, tra i quali vale la pena citare una superba zuppa inglese. Ottimo il vino bianco e rosso di Genzano che ha accompagnato la cena. Efficiente e cortese il servizio, curato da Antonio, uno dei due fratelli che gestiscono la trattoria, mentre l'altro, Enrico, ha dato una mano alla mamma Augusta in cucina. Altissimo, in conclusione, l'apprezzamento espresso dagli Accademici e dai loro ospiti anche in relazione alla tipologia del locale.

## VITERBO 25 febbraio 2016

Ristorante "Da Oliviera" di Mariella Canensi. ●Strada Cassia Sud km 76, Viterbo; ☎0761/263001, anche fax, cell. 348/3882014; daoliviera@inviapcc.it, www.ristorantedaoliviera.it; coperti 160+60 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie variabili; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 6,8; prezzo fino a 35 €.

**Le vivande servite:** rosetta pomodoro e uovo, crostino di milza; acqua-cotta; polenta con salsicce e costarelle; bollito con cipolla e pomodoro; patate arrosto con finocchio; zuppa inglese.

**I vini in tavola:** Bianco e rosso Merlot (Cantina Grecchi, Viterbo).

**Commenti:** Risultato non soddisfacente per una riunione conviviale dalle aspettative elevate, in considerazione del buon ricordo di una passata gestione di cui si sono mantenute le tracce, ma con esito non così positivo. L'antipasto era in quantità eccessiva, pur richiesto in misura ridotta; l'acquacotta appena accettabile, ma con uovo praticamente sodo. Unico piatto degno di memoria la polenta, mentre il bollito era privo delle caratteristiche della ricetta; discreto il dessert, accettabili i vini. Ambiente rumoroso, servizio nella norma, prezzo favorevole.



## ABRUZZO

### AVEZZANO 25 febbraio 2016

Ristorante "Locanda Madonna delle Vigne" di Sandro Baliva, in cucina Sandro Baliva. ●Via San Michele 8, Celano (L'Aquila); ☎393/2849854 - 5489559; sandro.baliva@libero.it, www.madonnadellevigne.com; coperti 40. ●Parcheggio incustodito; ferie va-

riabili; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €.

**Le vivande servite:** trionfo di salumi e formaggi, zuppa di farro, orzo e lenticchie decorticate con ventricina; ravioli vecchio impasto con sugo impostato; maltagliate broccoletti e peperoncino a stampo con salsiccia, zafferano e tartufo; agnello in casseruola; patate al forno; broccoletti ripassati; pizza dolce; clementine e melone invernale.

**I vini in tavola:** Pecorino dei Colli Pescaresi (Cantina del Fucino); Montepulciano d'Abruzzo "Noemo" (Guardiani e Farchione).

**Commenti:** Riunione conviviale all'insegna di antichi sapori, legati a storia, cultura e tradizioni. Particolare l'ambiente: il ristorante è nato da un'antica cantina scavata nella roccia, con le caratteristiche volte a croce in stile medievale, ed è sito vicino al castello che sovrasta la cittadina di Celano. Il ristoratore e chef del locale ha accolto gli Accademici con professionalità e maestria, descrivendo i piatti, con dovizia di particolari. Ottimi gli antipasti e ben interpretati i primi, che hanno riscosso plausi e approvazioni unanimi.

## PESCARA ATERNUM 20 febbraio 2016

Ristorante "La Botte" di Enzo Di Donato, in cucina Angiolina Di Biase. ●Contrada Cerbarano 12, Manoppello (Pescara); ☎085/8599178, cell. 328/1726849; coperti 75. ●Parcheggio privato, comodo; ferie novembre; giorno di chiusura lunedì e martedì, domenica sera. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate nessuna.

**Le vivande servite:** tagliere abruzzese; pizza di rantigne, fojje, patate, bastardone e saracche; pizze di mais diversamente aromatizzate; sagnette di farina di solina e ceci; grigliata mista; patate al coppo; li sgaiuzz (fritti a base di farina di mais, patate e uvetta appassita).

**I vini in tavola:** Trebbiano; Cerasuolo; Montepulciano; Moscato (tutti della Cantina Roxan, Rosciano).

**Commenti:** Riunione conviviale dedicata al mais o, per dirla all'abruzzese, a "lu rantigne". La serata, sapientemente organizzata e condotta dal Simposiarca Arcadio Damiani, che si è caricato anche dell'onere di svolgere un'esauriente relazione, ha visto proporre tutte pietanze nel se-



gno della tradizione locale. La pizza di rantigne e fojje (pizza di mais), cotta nel camino utilizzando la brace, accompagnata da verdure, peperoni secchi abbrustoliti e dalle "sarracche" (sardine sotto sale infarinate e fritte), ha sollecitato una vivace discussione incentrata sulla realizzazione della ricetta che, come spesso accade, ogni famiglia interpreta diversamente, seguendo caratteri orografici, stagionali e altre ben intuibili varianti. Interessanti le sagnette, volutamente inserite a creare un diverso, e apprezzatissimi li sgaiuzz.

## **TERAMO** 25 febbraio 2016

Ristorante "La Granseola" della famiglia Cordoni, in cucina Pasquale Cordoni. ●Via Vittorio Veneto 25, Teramo; ☎0861/243965, cell. 335/8281498; info@ristorantelagranseola.it, www.ristorantelagranseola.it; coperti 60. ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** insalata di mare; pannocchia, mazzancolla e scampo bolliti; calamari alla griglia; zuppa di ceci, fagioli, castagne e seppioline; risotto ai frutti di mare; fusilloro con scampi, sogliola e pomodorini; pescatrice al forno con patate; crêpe ripiena di gelato alla vaniglia con frutti di bosco.

**I vini in tavola:** Prosecco; Trebbiano 2015; Cerasuolo 2015 (tutti di Terzini); Passito di Pantelleria.

**Commenti:** Le eccellenze della ristorazione sono realtà che attraversano il tempo migliorando costantemente, mantenendo la propria connotazione come punto di riferimento per il territorio: la Granseola si conferma

come tale, uno dei migliori ristoranti di pesce della città. La riunione conviviale si è svolta in un clima piacevolmente raffinato e rilassato, dove è prevalsa una calda atmosfera, grazie anche all'organizzazione del Simposiarca Sergio Gagliano. Il menu ha alternato sapori delicati e decisi, in una danza di profumi che ha visto primeggiare, negli antipasti, la zuppa, mentre, tra i primi, il risotto ai frutti di mare, senza dimenticare la pescatrice al forno, trionfo della qualità delle materie prime e del livello della cucina. La crêpe ripiena di gelato alla vaniglia con frutti di bosco è stata la nota perfetta di un'elegante conclusione della serata. Le aspettative erano tante e sono state pienamente confermate: applausi a tutti.



## **MOLISE**

## **ISERNIA** 28 febbraio 2016

Ristorante "Masseria Monte Pizzi" di Mercede Capeci, in cucina Mercede Capeci. ●Via Vaglie 40, Carovilli (Isernia); ☎338/5684991, cell. 333/3519849; info@masseriamontepizzi.it, www.masseriamontepizzi.it; coperti 50. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,8; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** soffritto di coratella di agnello; polpette cacio e ova con salsiccia secca; grigliata di agnel-

lo, salsiccia, pancetta; insalata mista; nodera de' trippa di agnello; braciola di vitello al sugo; spezzatino di pollo in umido; broccoli ripassati; crostate di ricotta, amarene, mele cotogne.

**I vini in tavola:** Calidio (Valerio Campi, Monteroduni); Arcus (L'Arco Antico, Pozzilli); Safinim (Cantine d'Uva, Larino).

**Commenti:** Quinto evento degli "Incontri in cucina di cultura gastronomica". Suggestivo l'agriturismo in quota, circondato da sfumate quinte di monti. Accademici con ospiti e relatori per parlare di carne, argomento ricco e controverso, di cui sostenitori e denigratori discutono pregi e negatività. Si assiste, con attenta curiosità, alla realizzazione di ricette tipiche di maiale e agnello, principi della tradizione gastronomica molisana, di pollo e vitello: tutti ottimi piatti. Sono particolarmente apprezzati i nodi di trippa, piatto gustoso e raro per la complessa preparazione; sapientemente abbinati i vini; attento il servizio. Un brindisi di benvenuto per la nomina delle nuove Accademiche Anna Scafati e Maria Domenica Santucci, che concludono l'incontro con le loro brillanti relazioni.

## **TERMOLI** 26 febbraio 2016

Ristorante "Federico II" di Matteo Miucci, in cucina Matteo Miucci. ●Via Duomo 30, Termoli (Campobasso); ☎0875/85414, anche fax; info@locandalferi.com; coperti 40+50 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 7,9; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** pancètute e fojje (pancotto e verdura); filetti di alici in scapeco su cavolo rosso con uva sultana, lamelle di mandorle e zeste di limone; julienne di seppia alla salsa citronette; sformatino di crostacei su crema di zucca e zenzero con filetti di paprica dolce; razza al vapore con peperoni in agrodolce e germogli di porro; polpetti in purgatorio; pantacce molisane aromatizzate all'aloce con crostacei, frutti di mare e ceci; rombo chiodato al forno e caponatina con uva passa e pinoli; millefoglie alla crema.

**I vini in tavola:** Falanghina Borgo di Colloredo Doc (Cantina Di Giulio).

**Commenti:** Una "bella e inaspettata sorpresa": questo il giudizio unanime. In un'atmosfera serena e particolarmente amicale, ricevuti con squisi-

ta cortesia da Matteo, nuovo proprietario e chef del ristorante, in una sala accogliente attorno a un tavolo "imperiale" imbandito con gusto. Dopo la relazione introduttiva del Delegato sulla "cucina del riuso" e un momento di commosso raccoglimento in ricordo del fondatore della Delegazione, Elio D'Ascenzo, la parola è andata al Simposiarca Ettore Fabrizio, che ha illustrato il menu e simpaticamente raccontato dei profumi e dei sapori della Termoli della sua infanzia. Delizioso l'assaggio di pancètute e fojje nel pieno rispetto del tema dell'anno; ottimi gli altri cinque antipasti, ben presentati su colorate e saporite salsine che ne hanno esaltato il gusto. Particolarmente gustosa la scapeco di filetti di alici e delicatissimo lo sformatino con polpa di crostacei. Accattivanti le pantacce; freschissimo e cotto a puntino il rombo chiodato.



## **CAMPANIA**

## **AVELLINO** 28 febbraio 2016

Ristorante "Osteria Gino e la Giraffa" di Ada Pericolo, in cucina Giulio Calderisi. ●Via C. Conservatorio 16-18, Avellino; ☎0825/37636, cell. 320/4609226; adapericolo@live.com, www.osteriagirolagiraffa.it; coperti 50. ●Parcheggio incustodito; ferie non definite; giorno di chiusura giovedì e domenica sera (inverno); sabato a pranzo e domenica (estate). ●Valutazione; 7,5 prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** pizzella di "ciurilli e baccalà" su vellutata di zucca bio; schiaffoni grano Armando con broccoli, salsicce irpine e pecorino; brasato di vitello all'Aglianico con scarole saltate, uvetta e quaresimali con le nocchie; millefoglie alla crema e amarena; tiramisù.

**I vini in tavola:** Spumante brut (Le vigna di Alice, Treviso); Aglianico Montis Marani Doc (Cortecorbo, Montemarano); Passito rosso del Vulture shekàr (Mastrodomenico, Barile).

**Commenti:** Come è ormai consuetudine della Delegazione, in occasione della riunione conviviale è stato di-





CAMPANIA segue

tribuito il periodico "Annotazioni di Gastronomia", che questa volta ha trattato il contesto socioeconomico in cui si svolge "La cucina autarchica" argomento analogo al tema dell'anno, la cucina del riuso. Gli Accademici hanno associato il sapere ai sapori assaporando le preparazioni gastronomiche della garbata signora Ada. La valutazione intorno a 8, per il piatto degli schiaffoni, mentre quotazioni intorno al 7 hanno ottenuto il piatto di carne e i dessert. Qualche sporadico appunto per il servizio non sempre tempestivo. Ottimo il rapporto qualità-prezzo.



## PUGLIA

 **CASTEL DEL MONTE**  
9 febbraio 2016

Ristorante "Il Turacciolo" di Luciano Matera. ●Piazza Vittorio Emanuele II, 4, Andria (Barletta-Andria-Trani); ☎388/1998889; ilturacciolo@libero.it; coperti 30. ●Parcheggio incustodito; ferie 1 settimana a giugno e 1 a settembre; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €.

**Le vivande servite:** turacciolo 4 assaggi; vellutata di carciofi, briciole di capocollo martinese, cacioricotta affumicata di capra; orzotto ai funghi cardoncelli, cacio podolico e tartufo bianchetto locale; capocollo di suino nero caramellato ed erbe spontanee; degustazione dessert.

**I vini in tavola:** Fiano Doc (Spagnolotti Zeuli); Il Melograno, Uva di Troia Doc (azienda agricola Santa Lu-

cia); Uva di Troia Riserva Doc (Le More); Moscato di Trani Doc.

**Commenti:** "Cena dell'allegria", svoltasi il martedì grasso, a chiusura del Carnevale. Un cordiale e affettuoso benvenuto è stato rivolto dal Delegato alle due nuove Accademie: Elisabetta Papagni e Nicoletta Vitti, che certamente assicureranno continuità e impegno per iniziative dirette alla valorizzazione dell'eno-gastronomia nel territorio, secondo le migliori tradizioni. È stata servita una cena con piatti particolarmente apprezzati da una nutrita partecipazione di soli Accademici, per cui, a fine serata, il Delegato ha consegnato allo chef Luciano Matera, gestore del ristorante, il guidoncino, la vetrofania e ha espresso vivo compiacimento per i risultati raggiunti, formulando auguri per altrettanti successi.

 **FOGGIA**  
5 febbraio 2016

Ristorante "Leonardo in Centro" di Leonardo Pillo, in cucina Leonardo Pillo. ●Piazza Siniscalco Ceci 5, Foggia; ☎0881/021575, cell. 340/1922435; info@leonardoincentro.it, www.leonardoincentro.it; coperti 100+60 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** sformatino di carciofi in crema di ceci; flan di zucca in crema di formaggio; lasagnetta con funghi cardarelli; filetto di maialino guarnito di guanciale; verza stufata; purea di patate; composta di frutta; dolce di pan di Spagna con crema e frutti di bosco.

**I vini in tavola:** Nero di Troia; Chardonnay (I Grifoni).

**Commenti:** Servizio di prim'ordine per quantità di addetti e professionalità eccellente. Vi è cura nella scelta

dei prodotti da impiegare nelle preparazioni, privilegiando, possibilmente, quelli a km zero, non escluse primizie, il tutto di alta qualità. Il locale dispone di una fornitissima cantina; cerca di procurare pesce fresco, spesso non di allevamento, aragoste e molluschi. Carni bianche e rosse locali, formaggi vari, oltre quelli caratteristici della zona.



## BASILICATA

 **VULTURE**  
14 febbraio 2016

Ristorante "Giglio d'Oro" di Domenico Giglio, in cucina Maria Armiento. ●C.da Serre Sant'Andrea 2, Ruvo del Monte (Potenza); ☎0976/97516, cell. 388/6196389; coperti 60. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 10-20 novembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** salumi e formaggi; strascinati con guanciale e radicchio; fusilli al sugo con rafano; agnello alla griglia; maiale ai peperoni all'aceto; crostata con marmellata di pesche; frutta fresca di stagione.

**I vini in tavola:** Aglianico del Vulture Doc Carpe Diem 2006 (Consorzio Viticoltori Associati di Barile).

**Commenti:** Il ristorante sorge su una collina dalla quale si gode un ampio panorama di tutta la zona circostante. In cucina domina la signora Maria Armiento, moglie del gestore, tenace custode della tradizione culinaria lucana

dalla quale si discosta con lievi variazioni tese a migliorare il gusto e l'aspetto delle pietanze, conservandone, però, la tradizionale specificità. Gli Accademici hanno particolarmente gradito il primo di fusilli al sugo con rafano e il maiale ai peperoni all'aceto. Attento e sollecito il servizio; buono il rapporto qualità-prezzo e veramente serena e familiare l'atmosfera.

 **VULTURE**  
28 febbraio 2016

Ristorante "D'Avalos" dei fratelli Gaetano e Antonio Schiavone. ●Via delle Fornaci 21, Venosa (Potenza); ☎0972/374718, cell. 327/0515605; info@ristorantepizzeriadavalos.it, www.ristorantepizzeriadavalos.it; coperti 140+70 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard, Diners.

**Le vivande servite:** antipasto di mare (calamari, polpi, cozze, gamberi); affettato di salumi; cavatelli con pure di fave e peperoni cruschi; ravioli di bufala con crema di castagne; pasta ad anelli con cozze e vongole con pesto di rucola e frutti di mare; risotto con gamberi e champagne; agnello in umido con polenta al pecorino; tagliata di manzo con rucola e grana; torta D'Avalos (pasta sfoglia con crema chantilly, cioccolata e pan di Spagna sbriciolato).

**I vini in tavola:** Aglianico del Vulture Doc Terre di Orazio 2012 (Cantina di Venosa).

**Commenti:** Il ristorante è situato nel centro di Venosa, nelle adiacenze del castello aragonese. Offre due diversi menu, uno a base di pesce ("menu di mare") e uno a base di carne ("menu di terra"). Per poter dare un giudizio completo sulla cucina del ristorante si sono scelte portate sia di mare sia di terra. Ricercata e originale la presentazione dei vari piatti a comincia-





re dall'antipasto di mare molto apprezzato; graditissime anche tutte le altre portate, che hanno trovato l'apprezzamento degli Accademici. Attento e sollecito il servizio. Buono il rapporto qualità-prezzo. Gli Accademici hanno lasciato il ristorante soddisfatti e compiaciuti.



## CALABRIA

**CATANZARO**  
7 febbraio 2016

Ristorante "Amici miei" di Sina Tortorella, in cucina Santina Pultrone. ●Via San Rocchello 4/6, Catanzaro; ☎0961/893185; coperti 35. ●Parcheggio comodo; ferie 1°-15 agosto; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** paccheri al brandy; sfornato di broccoli al formaggio; arrosto di maiale gratinato con funghi porcini e patate al forno; dolce cuore caldo; frutta di stagione.

**I vini in tavola:** Critone; San Francesco (entrambi Cantina Siciliani).

**Commenti:** Gradevole riunione conviviale in un ambiente intimo ma ricercato. La Vice Delegata Violante Susanna, Simposiarca della serata, ha intrattenuto gli Accademici in una breve conversazione dal titolo "Il significato della parola convivio", partendo dal latino *convivium*, alle dolci reliquie dei convivi di Ariosto fino a *Il Convivio* di Dante, "banchetto di scienza". Successivamente, è stato servito il pranzo. Servizio cortese, portate presentate con cura, giusto abbinamento del vino.

**REGGIO CALABRIA**  
13 marzo 2016

Ristorante "Barbecue" di Matteo Siclari. ●Via dei Pritanei 20, Reggio Calabria; ☎0965/1890753; coperti 140. ●Parcheggio scomodo; ferie non definite; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,2; prezzo fino a 35 €.

**Le vivande servite:** zuppa di fagioli; zuppa di ceci; taglieri: salumi e for-

maggi con colatura di miele; panfocaccia; cube-roll argentino; bistecca di scottona italiana; costine di agnello a scottadito; salsicette di carni varie; peperoni arrostiti.

**I vini in tavola:** Igt Palizzi 2013 (Cantine Tramontana).

**Commenti:** L'introduzione in un mondo poco esplorato, in occasione del mese della cultura, è stata una sorpresa gradevole: infatti, la visita a questo locale, rilevato da Matteo Siclari, esperto in carni, ha mostrato agli Accademici l'elevata versatilità dell'offerta, per qualità delle carni e l'esperienza del "grigliatore" Andrea Paviglianiti. Interessanti gli interventi degli Accademici Roberto Cuzzocrea sul significato del termine "scottona" e di Roberto Spinelli, che ha dissertato sulle antiche tradizioni dei Greci e dei Latini per il sacrificio degli animali, l'offerta alle divinità e il consumo da parte dei "mortali" (*in primis*, il sacerdote). Vasta è l'offerta di carni (qui si può consumare anche il classico maiale nero di Calabria), la cui qualità è certamente al di sopra della media. Qualche sbavatura nella cottura delle costine di agnello a scottadito, ampiamente compensata dalla perfetta cottura del cube-roll e della bistecca. Fra gli antipasti, saporitissime e molto gradite le zuppe. Vino di buon livello. Gradevole l'ambiente e ottimo il prezzo.



## SICILIA

**ALCAMO-CASTELLAMMARE DEL GOLFO**  
14 febbraio 2016

Ristorante "Baglio Carta" di Azienda Agrituristica Baglio Carta. ●C.da Bosco Falconeria S. P. 17, Balestrate (Palermo); ☎091/8789279, cell. 339/4062869; baglio@bagliocartaruffino.it, www.bagliocartaruffino.it; coperti 120+100 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie non definite; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,2; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** zucca in agrodolce; caponata di melanzane; involtino di bacon con cipolla; sfincione;



verdure in pastella; ricotta fresca; olive condite; caciocavallo; bruschette con pomodoro; puntine di maiale al sugo; trippa; lumache; cotolette di melanzane; risotto con punte di asparagi, verdurine e scamorza affumicata; maccheroni freschi con stufato di maiale e ricotta; involtino rustico; cosciotto di vitello al forno; patate al rosmarino; frutta di stagione; torta di ricotta al bagno caffè.

**I vini in tavola:** Nero d'Avola.

**Commenti:** Gli Accademici, in occasione della festa di San Valentino, si sono ritrovati presso una struttura di fine Ottocento, oggi interamente restaurata e ubicata in una zona collinare immersa fra vigneti, agrumeti e frutteti. Il menu, ricco di antipasti, ha rispecchiato le aspettative, sia per i profumi, sia per i sapori sia per la bontà delle materie prime, per la maggior parte provenienti dalla stessa azienda. Anche i due primi, il risotto e i maccheroni di pasta fresca, erano cucinati a regola d'arte, mentre i secondi ricordavano nella tradizione la buona cucina siciliana. A conclusione del pranzo, si sono accese le candeline sulla torta per il compleanno dell'Accademico Ignazio Speciale ed è stato, oltre al convivio, un momento di condivisione, di sincera allegria nel rispetto dell'amicizia e dei valori dell'Accademia.

**CALTAGIRONE**  
6 febbraio 2016

Ristorante "Hotel Villa Sturzo" di Epeca srl. ●Via Monsignor Fasola 3, Caltagirone (Catania); ☎0933/27196, fax 0933/24605; www.hotelvillasturzo.it; coperti 130. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di

chiusura mai. ●Valutazione 7,8; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** carpaccio di verdure; insalatina di riso Venere con julienne di verdurine; arancini; sfogliatine; gelatina; macco alla siciliana con polenta di ceci e fiori di borragine; pasta fresca con sugo di maiale; costa di maiale ripiena in crosta di erbe; verde di senape con olive; pinzimonio di crudité; ravioli di ricotta e dolcetti vari.

**I vini in tavola:** Nero d'Avola (Cantine Di Stefano).

**Commenti:** Per incontrarsi e trascorrere allegramente una serata in prossimità del Carnevale, gli Accademici si sono riuniti presso il ristorante, dove in una sala addobbata festosamente per l'occasione, una coppia di attori comici ha intrattenuto, tra una portata e l'altra, con una serie di divertenti e piacevoli scenette. Generale apprezzamento per un menu che ha rispettato i principi della genuinità e della tradizione, con un'elaborazione del cibo più che apprezzabile. I piatti sono risultati gustosi, anche se talvolta un po' troppo. Sicuri che ci siano le premesse per un "ad maiora". Un ringraziamento alla direzione per la disponibilità e puntualità del servizio. Simposiarca della serata Mariella Amoroso.

**CALTANISSETTA**  
29 febbraio 2016

Ristorante "Donna Rosa" di Carla Cortese, in cucina Giuseppina Biasco. ●Via Di Cataldo 5, Caltanissetta; ☎cell. 324/7962928; coperti 30. ●Parcheggio comodo; ferie agosto;



SICILIA segue



giorno di chiusura sabato e domenica a pranzo. ●Valutazione 7; prezzo oltre 100 €.

**Le vivande servite:** fave bollite, panelle, crocchette, caponata di melanzane, melanzane grigliate con aceto, cavolfiore lesso e fritto in pastella, broccolo in pastella, zucchine fritte, grigliate e in pastella, frittata di patate e cipolla; macco di fave con crostini; stinco di maiale; trippa alla parmigiana e in bianco; piedino di maiale al sugo; piedini di vitello lesati; arancino al sugo.

**I vini in tavola:** Giffarro Igp (Tenuta dell'Abate).

**Commenti:** Riunione conviviale organizzata in una trattoria, in nisseno "putia", per ricordare l'Accademico e past Delegato Mario Arnone, il quale amava ricordare lo "schiticchio del minatore", felice riunione conviviale da lui stesso organizzata anni fa. Cucina dai sapori antichi. Antipasti molto appetitosi. Ottimi lo stinco e l'arancino. Gradita presenza del Delegato di Aosta, Luigi Alessandro.

## CANICATTÌ 9 febbraio 2016

Ristorante "Moulin Rouge" di Salvatore Giardina. ●Viale della Vittoria 208, Canicattì (Agrigento); ☎0922/856944, anche fax, cell. 320/5523183; info.moulinrouge@virgilio.it, www.ristorantemoulinrouge.com; coperti 60. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; ferie settimana di Ferragosto; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €.

**Le vivande servite:** sformato di funghi porcini e patate con fonduta di

parmigiano; macco di fave; frittura di paranza; filetto di maialino dei Nebrodi in salsa di agrumi; tortino caldo al cioccolato con crema vaniglia; tortino caldo al pistacchio con crema vaniglia; ananas e fragole.

**I vini in tavola:** Fileno; Centuno (entrambi C.V.A., Canicattì).

**Commenti:** Bellissima serata, trascorsa piacevolmente e in allegria. Il menu, illustrato dal Simposiarca Archimede Corbo, è stato apprezzato per l'ottima cucina innovativa.

## GELA

7 febbraio 2016

Ristorante "Villa Keratea B&B" di Puccio Galioto. ●Conrada Sette Farine, Gela (Caltanissetta); ☎0932/1937062, cell. 347/8004063; www.villakeratea.it; coperti 120. ●Parcheggio comodo; ferie variabili in estate; giorno di chiusura venerdì. ●Valutazione 7,3; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** frittelle di ricotta, pizzette fritte, bruschette condite, involtini di melanzane; sformato di anelletti al gattopardo; misto di carne al ragù (maiale, vitello, polpette, salsiccia); sformato di patate; insalata di arance e finocchi; frutta (arance, ananas, kiwi).

**I vini in tavola:** Syrah (Branciforti); Moscato (Pellegrino).

**Commenti:** Riunione conviviale di Carnevale nella splendida cornice di Villa Keratea, amena location, sita sulla collina dell'entroterra gelese, dalla quale si domina un magnifico panorama che va dalla piana al mare di Gela. Nell'occasione, la Delegata Concetta

Battaglia, dopo il saluto agli ospiti, ha tracciato le tappe e gli obiettivi che la Delegazione si è prefissata di raggiungere, certa di una fattiva e concreta collaborazione da parte di tutti gli Accademici. Simposiarca è stato il Tesoriere Salvo Tringali, che ha illustrato l'origine e l'evoluzione del Carnevale a partire dalle "Dionisiache", dai "Lupercali", dai "Saturnalia" fino al Medioevo e ai nostri giorni. Le vivande servite, in perfetta sintonia con la tradizione del Carnevale, sono state gradite e apprezzate da tutti.

## MESSINA

18 febbraio 2016

Ristorante "Trattoria del Popolo" di Lorenzo Uglieria, in cucina Francesca Uglieria, Gaetana Ieni, Maria Famà, Isabella Sbilordo. ●Piazza Francesco Lo Sardo 30, Messina; ☎090/671148; coperti 50+50 (all'aperto). ●Parcheggio pubblico; ferie non definite; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,6; prezzo fino a 35 €.

**Le vivande servite:** frittelle di baccalà; frittura di trigliette; frittelle di cavolfiore; occhi di lupo con favette e ricotta; maccheroni di casa con ragù di Quaresima (cuori di carciofi, piselli, salsa di pomodoro, punte di asparagi, cimette di cavolfiore e cimette di rapa, polpette fritte di magro); pescostocco "a gghiotta" con patate e ventri; ravioli di ricotta dolce.

**I vini in tavola:** Etna rosso (Barbazzale).

**Commenti:** Generale l'apprezzamento della Delegazione per le preparazioni cucinarie, fedeli alla tradizione siciliana dei pranzi di Quaresima, ricostruita fedelmente e filologicamente grazie a documenti storico-scientifici. Delicatissima la minestra di occhi di lupo; pieno successo per i maccheroni. Apprezzato, con qualche distinguo sulla densità della "gghiotta", il piatto forte della serata, il pescostocco; unanime ed entusiastico gradimento è stato tributato alle frittelle di baccalà, a quelle di cavolfiore e alle innovative trigliette "a linguata", tutte fritte al momento di portarle in tavola. Il Vice Delegato, per l'occasione Simposiarca, ha illustrato brevemente il menu. Il Delegato ha introdotto la riunione conviviale sottolineando l'innovatività della scelta di un menu di Quaresima e, a conclusione della bella serata, ha offerto al titolare e allo staff di cucina il piatto dell'Accademia per testimoniare l'apprezzamento per la qualità dell'esercizio.

## MODICA

20 febbraio 2016

Ristorante "Invito" di Salvatore Conti, in cucina Peppino Conti. ●C.da Treccasucce Torre Rodosta 2, Modica (Ragusa); ☎cell. 334/9693098; coperti 30+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,9; prezzo fino a 35 €.

**Le vivande servite:** croccantino di topinambur e fellata di maialino nero; zuppa di zucca gialla con pastratedda e ricotta fresca; fagottino di punta di pancia di maiale nero nostrano e verdure selvatiche; bianco mangiare d'inverno con tortina bagnata e caserecchia, composta di frutta.

**I vini in tavola:** Nero d'Avola, vino scordato.

**Commenti:** La Delegazione ha visitato un locale sorto da pochi mesi nella campagna modicana. In un'accogliente e suggestiva location, Peppino Conti, pioniere dell'accoglienza turistica a Modica, con la collaborazione di tutta la sua famiglia, ha ideato un ristorante con una cucina creativa ispirata ai sapori della tradizione locale e all'utilizzo di materie prime non solo strettamente locali ma di prima qualità. Sono state servite pietanze d'inverno, piatti tradizionali rivisitati con maestria e creatività da Peppino, sempre alla ricerca dei sapori di una volta, utilizzando materie prime stagionali, locali e di nicchia, molto apprezzate dai commensali, il tutto accompagnato da un buon vino locale. Ottimo il servizio. Prima della cena si è svolta la cerimonia di ammissione del nuovo Accademico Carlo Scollo.

## PALERMO

23 febbraio 2016

Ristorante "La Cambusa" di Leopoldo Tardi, in cucina Salvatore Pipitone. ●Piazza Marina 16, Palermo; ☎091/584574, cell. 347/5901917; info@lacambusa.it, www.lacambusa.it; coperti 70. ●Parcheggio comodo; ferie gennaio; giorno di chiusura mercoledì (in inverno). ●Valutazione 7,9; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** tartara di tonno su misticanza di arance e finocchi; gambero rosso di Mazara del Vallo marinato; busiate di grano duro con ragù di ricciola, finocchietto e pomodoro di Pachino; filetto di ombrina su purea di cavolfiori e carciofi croccanti; mousse di limone con gelée all'arancia.



**I vini in tavola:** Carricante “bianco di Caselle” (Cantine Benanti, Viagrande).

**Commenti:** Rustico e accogliente il locale. Ispirato alla tradizione, ma realizzato con nuovi accostamenti il menu, apprezzato da tutti. Ottime le materie prime utilizzate, rigorosamente locali. Curata, dal punto di vista estetico, la presentazione delle portate giunte in tavola. In un'atmosfera di plauso per la riuscita della serata, il Simposiarca Vito Rodolico, nel complimentarsi con lo chef, non ha nascosto piccole note di disappunto espresse da alcuni commensali sulla presenza della maionese vicino al freschissimo gambero marinato o dei crostoni di pane sotto l'ottima ombriana. Si trattava solo di elementi “scenici”, usati esclusivamente per realizzare la coreografia del piatto, come ha spiegato lo chef. Disappunti fondati, quelli espressi per il dessert, che non è stato molto gradito.

 **PALERMO MONDELLO**  
23 febbraio 2016

Ristorante “Bio&Sicily” di Sergio Giovenco, in cucina Sergio Giovenco. ●Via Ausonia 111/113, Palermo; ☎cell. 347/8158919; bioandsicily@gmail.com; coperti 40. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,4; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard, Diners.

**Le vivande servite:** insalatina di pane e baccalà marinato; zuppa di legumi neri dell'agro di Monreale con guanciale di maialino nero; “maccaruna” con sparacelli e bottarga; stracotto di vitello spezzato al Nero d'Avola; mousse di ricotta e cannella.

**I vini in tavola:** Bianco bio senza solfiti, Capofeto Grillo (Cantine Europa); Rosso bio Utru (Candido); Brut Sant Germain (Firriato).

**Commenti:** Gli Accademici si sono incontrati per una cena a chilometri zero. L'accoglienza è stata eccellente: belle le tavole adornate come giardini, con fiori e ortaggi di stagione; cortese e rapido il servizio. Il giovane chef Sergio Giovenco, tornato a Palermo dopo una lunga esperienza all'estero, ha elaborato con il Simposiarca Riccardo Speciale un menu attento alla stagionalità dei prodotti, rigorosamente biologici e caratteristici del territorio. Buoni i vini, anche questi bio. Molto interesse per l'intervento che ha inaugurato l'avvicinamento al convegno regionale sul grano, durante il quale il dottor Giuseppe Russo del Consorzio “Gian Pietro Ballatore”, membro del comitato scientifico del convegno, ha parlato delle caratteristiche degli antichi grani siciliani e dei tipi di pasta da prediligere, spiegando perché è sempre meglio scegliere pastifici che usino grani locali, dato che mantengono intatte le proprietà nutritive.

 **SIRACUSA**  
26 febbraio 2016

Ristorante “Il Ghiottone” di Alessandro Criscione. ●Via dei Mille 9, Canicattini Bagni (Siracusa); ☎0931/946603; criscione.alessandro@alice.it; coperti 90. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,1; prezzo fino a 35 €.

**Le vivande servite:** caserecce maremonti (vongole, pesce spada, pistacchi di Bronte); risotto del pescatore; spigola al cartoccio; verdure gratinate; sorbetto di limone di Siracusa; cannolo scomposto.

**I vini in tavola:** Inzolia; Nero d'Avola Igt Sicilia (Cantine Cusumano, Partinico).

**Commenti:** La Delegazione ha visitato Canicattini Bagni dove è stata

accolta con grande calore dal Sindaco Paolo Amenta, che ha ringraziato per l'attenzione e ha proposto una visita al Museo del Tempo con la guida dell'esperto Paolino Uccello: una *full immersion* nelle tradizioni del territorio, molto gradita dagli Accademici. A seguire, il gruppo si è trasferito al ristorante, dove il Sindaco, nella veste di Presidente dell'Agenzia di Sviluppo degli Iblei e di Vice Presidente regionale di Ancisicilia, ha tenuto la sua breve ma molto apprezzata conversazione su “Il rilancio dell'agroalimentare territoriale attraverso la Federazione delle Municipalità Iblee”. Il tavolo imperiale ha esaltato la convivialità, rendendo particolarmente piacevole il simposio. Infine, la consegna del guidoncino accademico e della vetrofania 2016 da parte del Delegato al maestro di cucina Alessandro Criscione e al suo staff, unitamente al convinto applauso per la bontà e per la cura delle pietanze proposte.



**SARDEGNA**

 **GALLURA**  
21 febbraio 2016

Ristorante “Bonvicino” della famiglia Quargnenti, in cucina Fernando Augusto Rossi. ●S.S.127 km 39,9, Località Buonvicino, Tempio Pausania (Olbia-Tempio); ☎079/674065, cell. 333/6988808; bonvicino.fq@libero.it, www.ristorantebonvicino.it; coperti 300. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie da definire; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** millefoglie di pasta sfoglia con pere e caprino; budino di pecorino e padellata di antunno al rosmarino; peretta arrostita al prosciutto con mostarda di fichi; fregola allo zafferano con salsa di formaggio sardo, porcini locali e noci; medaglione di filetto di vitellone nostrano gratinato con demiglace caramellata di Cannonau, zucca candita e millefoglie di patate nuove ai funghi; tortino caldo al cioccolato con cuore tenero di amarena; gelato alla vaniglia con croccantino al miele.

**I vini in tavola:** Gallura brut, metodo Charmat (Gallura Tempio Pausania); Taroni, Isola dei Nuraghi Igt (Tondini, Calangianus); Perdera, Monica di Sardegna Doc (Argiolas, Serdiana); Moscato di Tempio Doc (Gallura, Tempio Pausania).

**Commenti:** In un accogliente locale, a pochi chilometri da Tempio, ha avuto luogo la riunione conviviale, vivace e piacevole, condotta dal Simposiarca Marco Decandia. Cordiali parole di benvenuto, rivolte dal Delegato Luigi Collu al Sindaco di Tempio, Onorevole Andrea Mario Biancareddu, e alla Delegata dell'AIS professoressa Attilia Medda, recentemente insignita del premio al sommelier dall'Accademia Internazionale di Gastronomia, che ha curato la degustazione dei vini. La dottoressa M. Grazia Milia ha intrattenuto gli Accademici illustrando “Il ruolo del personal diet coach”. La gestione del locale è familiare e ha superato le aspettative, sia nell'accoglienza sia nel servizio premuroso, grazie alla professionalità dello chef Nando Rossi che ha proposto un menu genuino, lontano dalla banalità e unanimemente apprezzato.

 **NUORO**  
6 marzo 2016

Ristorante “Giuseppe Sedilesu” di Emilio Mulargiu, in cucina Antonello Puddu. ●Via Vittorio Emanuele II, 64, Mamoiada (Nuoro); ☎0784/56791, anche fax, cell. 347/3346296; enotusedilesu@gmail.com, www.giuseppesedilesu.it; coperti 52+52 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate nessuna.

**Le vivande servite:** prosciutto, pancetta, salsiccia, gelatina di maiale e lingua di bue in salsa verde; ricotta e miele; frughe, pecorino e formaggio ovino al caglio vegetale; cavolo verza con guanciale; tegamata di purpuza ed ermulatha; maharrones a poddihe al sugo di purpuza; raviolini bianchi agli asparagi selvatici; cassolina di agnello al finocchietto selvatico; maiale arrostito con contorno di patate e rucola; hurrujolos di ricotta e zafferano.

**I vini in tavola:** Erèssia, rosato Doc; Sartiu, rosso Doc Cannonau; Mamuthone, rosso Doc; Ballu Tundu, Doc Cannonau; Gràssia, Doc Cannonau; Perda Pinta, Igt Granazza (tutti Cantina Giuseppe Sedilesu, Mamoiada).

**Commenti:** A Mamoiada, paese più interno della Barbagia di Ollolai, ric-





SARDEGNA segue

ca di storia e di tradizioni contadine genuine, è nata, tra il vomere e il tralcio di Cannonau, l'azienda vitivinicola Giuseppe Sedilesu. Qui, oltre a guide competenti che raccontano come il vino nasca, cresca e maturi, si incontrano anche chef che realizzano i piatti della tradizione contadina, accompagnandoli all'antico nettare. In cucina Antonello Puddu, esperto e capace, ha saputo comporre le pietanze (tutte a chilometro zero) con cinque diverse annate di Cannonau Doc e un Granazza Igt. Una cucina povera ma all'insegna della qualità; nulla lasciato al caso, compresi i "frutti" di stagione: l'erulath, gli asparagi e il finocchietto selvatico che cresce spontaneo tra le viti. L'ambiente è professionale e familiare, grazie al sapiente lavoro dell'uomo che ha creato l'impresa, sfruttando il frutto della propria terra. Emilio, Francesco, Elisabetta e tutto lo staff Sedilesu hanno fatto sì che la cantina sia luogo d'incontro, di partecipazione e di curiosità enogastronomica.

## SASSARI

27 febbraio 2016

Ristorante "Il Cormorano" di Renato Pinna, in cucina Diana Serra. ●Via Cristoforo Colombo, Castelsardo (Sassari); ☎079/470628; info@ristoranteilcormorano.net, www.ristoranteilcormorano.net; coperti 35. ●Parcheggio libero e ampio; ferie novembre; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €.

**Le vivande servite:** galletta di ricotta e spinaci con tartara di triglia al timo; gambero lardellato in carasau su crema di carote; flan di asparagi selvatici con cozze sgusciate; ricci di mare castellanesi con crostini; minestra di succo in brodo di capra marina; pasta "ladas" con sarde, pomodoro, finocchietto e ricotta mustia; fritto misto di mare del golfo con verdure di stagione; semifreddo di cassata di coulis di fragole con insalata di frutta; ravioli di ricotta al miele amaro di corbezzolo.

**I vini in tavola:** Vermentino di Sardegna Doc Indolente 2014 (Cantina Asinara); Rosso del Cardinale 2014; Moscato di Sorso 2014 (entrambi Cantina Terre del Sole).

**Commenti:** La riunione conviviale davvero piacevole (Simposiarchi Francesco Pusceddu e Salvatore Desole) si è svolta in un piccolo agglomerato situato su un costone che si affaccia nel mare del Nord Ovest della Sar-

degna, regalando ai visitatori un panorama mozzafiato, uno dei più suggestivi dell'isola. Bella e interessante la sequenza dei piatti, apprezzata la scelta di recuperare la tradizionale minestra di pesce con succo. Il titolare del ristorante, con i suoi collaboratori, si è prodigato per creare un ambiente piacevole e accogliente. I piatti hanno evidenziato esperienza e professionalità. I pareri espressi, vista la votazione, sono da considerare decisamente favorevoli. Adeguata la scelta dei vini.



## EUROPA

## BELGIO

## BRUXELLES

25 febbraio 2016

Ristorante "Pino" di Pino Riganti, in cucina Sergio Ricchiuti e Diego Riganti. ●Brusselssteenweg / Chaussée de Bruxelles 505, Overijse; ☎+322/6572257; www.ristorantepino.be; coperti 60. ●Parcheggio sufficiente; ferie agosto; giorno di chiusura sabato a pranzo, domenica. ●Valutazione 7,7; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** crocchette di parmigiano e uova con confettura di cipolla rossa e zafferano; treccia di mozzarella di bufala campana Dop; carpaccio di capesante con bottarga di muggine; passatina di ceci; spaghetti alla chitarra all'astice, sfumato al Passito di Pantelleria; capretto biologico della Murgia al forno; patate al forno, puntarelle saltate; sformatino di carciofi freschi pugliesi; tartellette alla pera.

**I vini in tavola:** Principessa Chardonnay bio, brut metodo classico; Boccadirosa 2013, Malvasia di Candia aromatica bio, Colli Piacentini Doc; Pantera 2011, Barbera-Bonarda-Cabernet, bio, rosso dell'Emilia Igt (tutti Luretta, Castello di Momelliano, Gazzola).

**Commenti:** La Delegazione ha già avuto esperienza, ottima peraltro, delle capacità di Pino, avendo provato il ristorante nel 2013, con il plauso generale degli Accademici. Un ristorante raffinato ed elegante, che certamente soddisfa le aspettative di una clientela esigente. Meritano una menzione le freschissime cicale provenienti dal mare di Puglia, piatto offerto a sorpresa a conferma della cordialità del gestore. Il servizio, discreto e affabile, ha contribuito al giudizio positivo di questa simpatica serata. Il Segretario e Tesoriere della Delegazione, Carlo Pagliacci, ha intrattenuto gli Accademici, durante la cena, con un interessante intervento sulla politica europea in materia di prodotti biologici. A questo proposi-

to, occorre menzionare l'occasionale presenza alla serata del signor Montanar, produttore di vino biologico del Friuli, che ha approfittato per offrire un assaggio di due suoi vini, molto graditi dagli Accademici.

## GERMANIA

## COLONIA

25 febbraio 2016

Ristorante "Da Damiano" di Damiano Pizzichetti. ●Marzellenstrasse 66, Colonia; ☎0221/123662; dadamiano@gmx.de, www.da-damiano.de; coperti 65+30 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie non definite; giorno di chiusura sabato a pranzo e domenica. ●Valutazione 8,35; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** tortino di melanzana su crema di parmigiano con chip di patate al tartufo; capasanta su lenticchie con caviale di trota; guancette di vitello su purea di patate; taglierini freschi con salsa tartufata; rombo mediterraneo; sorbetto di Cassis; sella di agnello con crostina alle erbe in salsa al vino rosso; panna cotta alle bacche di bosco.

**I vini in tavola:** Pinot bianco (S. Michael Eppan); Chardonnay del Collio (Cantina Fiegl); Terre Alfieri Flora, Roero Arneis (Pescaja); Primitivo di Manduria (Feudi del Cardinale); Recioto di Soave.





**Commenti:** Un locale nuovo per gli Accademici ma sicuramente non sarà l'ultima visita. La Delegazione è stata accolta in una saletta separata, la cosiddetta vinoteca, con un lungo tavolo, decorato con cura e tante candele, circondato da centinaia di bottiglie di vino. Il menu era composto di diversi piatti degustazione, per quanto concerne gli antipasti, tutti delicati. Molto graditi anche i taglierini freschi al tartufo e l'agnello cotto al punto giusto. Assai apprezzata la scelta dei vini che si abbinavano in modo perfetto con i piatti. Una cena che ha suscitato l'entusiasmo di tutti e che ha meritato pienamente l'alta valutazione. Servizio attento e cordialissimo.

## MONACO DI BAVIERA

26 febbraio 2016

Ristorante "Adriatico - Mari e Monti" di Lucio Pompili, in cucina Vittorio e Massimo. ●Blumenstrasse 6, Monaco di Baviera; ☎0151/66236585, fax 089/41073155, coperti 60. ●Parcheggio custodito, sufficiente; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,9; prezzo da 66 a 100 €.

**Le vivande servite:** olive all'ascolana fatte a mano; fritto misto dell'Adriatico; brodetto di pesce alla fanese su chitarre all'uovo servito in padella; cinghialino semibrado (azienda il Dirindello) con patate, mele e zenzero; pane e mele, dolce ricordo di mio nonno.

**I vini in tavola:** Brut cuvée Lucio Pompili; Conosciuto fifty&fifty 2013, Sconosciuto Lì Cante 2012 (tutti azienda agricola il Dirindello); Vino e Visciole di Cantiano (azienda Morello Austerà).

**Commenti:** Lucio Pompili, gestore del locale, è anche il cuoco del ristorante "Symposium 4 Stagioni" di Cartoceto (Pesaro-Urbino). All'apertura della cena, Lucio ha raccontato la sua passione per la ricerca degli ingredienti, le iniziative che riuniscono produttori e fornitori, come le cooperative dell'Adriatico che forniscono pesce fresco al ristorante e, naturalmente, la produzione di formaggi e vini nell'azienda agricola di sua proprietà, che sono stati serviti durante la serata. La cena ha dimostrato la maestria nella preparazione delle vivande da parte di Vittorio e Massimo, esperti rispettivamente nella preparazione del pesce e della carne. Tutte le portate sono risultate piacevoli, attuali e al tempo stesso fedeli alla tradizione della cucina regionale mar-



chigiana. Particolarmente graditi il fritto di pesce e il rispetto delle tradizioni della cucina. Gli Accademici hanno premiato Lucio e la sua équipe.

## MALTA

 MALTA

26 febbraio 2016

Ristorante "Il Ponte" di Samuele Di Lecce. ●139 Spinola Road, St. Julians; ☎0699/719874; info@ilponterestaurant.com, www.ilponterestaurant.com; coperti 70. ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** polpo scottato su letto di castelmagno; mazzancolla al Cognac; capasanta saltata all'aglio; tagliatelle all'uovo con broccoli, vongole, acciughe e pane tostato; cernia all'arancia con verdure pastellate; mousse ai tre cioccolati.

**I vini in tavola:** Roero Arneis Anterisio 2014; Roero Mentespinato 2014 (entrambi Cantina Chicco).

**Commenti:** Italianità, convivialità e buona accoglienza: queste le caratteristiche del ristorante. Le portate sono state varie, ben presentate e tutte di buon livello. Particolarmente apprezzata, per delicatezza ed equilibrio di sapori, la capasanta. Un vero trionfo la mousse ai tre cioccolati. I vini sono stati gradevoli e serviti a giusta temperatura. Il servizio è stato cortese, con una pausa forse troppo lunga fra gli antipasti e il primo. La serata si è svolta piacevolmente, allietata dalla presenza del giovane ospite Enrico Landolfo, figlio del Delegato di San Paolo, a Malta per un

corso di studio e subito accolto nella famiglia accademica.

## MALTA

3 marzo 2016

Ristorante "Al Convento" di Cletoso-Lamanna, Martello, in cucina Giovanni Fortugno e Vincenzo Galdi. ●Triq Il-Villegaignon, Mdina; ☎021/454449; info@alconventomalta.com, www.alconventomalta.com; coperti 70. ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,4; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** crostini di alici e aringhe con concassé di pomodoro; mafaldine alla salsa verde, servite in cestini di pane intrecciati; alzata di baccalà su purea di fagioli; polpo stufato; verdure di stagione e patate arrosto; cheesecake "quaresimale" con composta di fragole aromatizzata con liquore di carrubo.

**I vini in tavola:** Medina rosé; bianco 2014 (Cantina Delicata).

**Commenti:** Il menu è stato scelto basandosi sul tema della conferenza "Mangiare senza carne. L'influenza del monachesimo italiano sul cibo maltese durante la Quaresima", tenuta dal professor Mercieca presso l'Istituto di Cultura Italiano. Un menu tutto di magro, nel rispetto della Quaresima e soprattutto centrato sul cibo che i frati erano soliti consumare in questo periodo. Gli chef, pur rispettando gli ingredienti delle ricette monacali, le hanno rivisitate in modo originale e coreografico. Grande riscontro hanno avuto la presentazione della pasta nel cestino di pane e l'alzata di baccalà su purea di fagioli. Hanno lasciato a desiderare i vini, entrambi locali. Il servizio si è

svolto in modo premuroso, in una sala suggestiva e riservata.

## PAESI BASSI

### DEN HAAG-SCHEVENINGEN

13 febbraio 2016

Ristorante "La Passione" di D. Muca, in cucina Charlotte Belle, Claudio Cuko, Mattia Piras. ●Noordeinde 196, Den Haag (Zuid Holland); ☎070/3107953; info@restaurantlapassione.nl, www.restaurantlapassione.nl; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,1; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** piccola zuppa di zucca e tartufo fresco; capesante con lardo di Colonnata, crema di ceci e fiori di San Valentino; tartare di manzo con olive taggiasche, capperi, senape e Rhum; ravioli di magro con salsa di funghi morchella; risotto alla barbabietola e gamberoni con dolce aria al basilico; filetto di manzo in crosta con salsa ai frutti dell'amore rossi e soufflé di spinaci selvatici; ippoglosso con crema di piselli, spuma di pomodorini e verdura di stagione; composizione di pasticceria italiana (cannolo al pistacchio, cantuccino, bigné, crostatina alla crema).

**I vini in tavola:** Franciacorta rosé millesimato, 2009 (Le Marchesine); Lugana, I frati, 2014 (Ca' dei Frati); Nero d'Avola, Sedara, 2013 (Donnafugata); Nebbiolo Langhe, Marghe, 2013 (Damilano); Greco di Tufo, 2014 (Feudi di San Gregorio); Barolo, Vigna Margheria, 2006 (Luigi Piras); Pinot Grigio, Friuli Isonzo, Desimis, 2013 (Vie di Romans); Moscato d'Asti, 2014 (Prunotto).

**Commenti:** Buona la zuppa di zucca, anche se le capesante, con una delicata combinazione di ingredienti, hanno riportato i voti più alti. La tartare di manzo ben preparata con ingredienti di qualità, ma forse un pizzico di "magia" non avrebbe guastato. Unanimi complimenti per i ravioli, coronati dalla salsa di spugnone, e per il risotto che, cotto alla perfezione, proponeva un interessante equilibrio tra il gusto della rapa rossa e quello dei gamberoni. Il filetto, perfetto, ha soddisfatto i gusti degli amanti della carne. Bellissimo e saporito l'ippoglosso che però, in alcuni piatti, è arrivato un pochino passato di cottura. Come gran finale, una composizione di pasticcerie mignon preparate, con competenza, da Charlotte. I vini, di pregio, suggeriti



EUROPA segue

da Tellis Muca (responsabile anche della sala) hanno ben accompagnato i piatti. Il servizio, nonostante il locale gremito, è stato gentile, corretto e discreto. Eccellente l'atmosfera, confortevole l'ambiente.

## REGNO UNITO

 **LONDRA**

22 febbraio 2016

Ristorante "Li Veli Winery & Bistro" di Alfredo Falvo, in cucina Antonio Calò. ●69 Long Acre, Londra; ☎020/72408163; info@lively.co.uk, www.lively.co.uk; coperti 110. ●Parcheggio scomodo; ferie Natale; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,2; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** friselle con pomodoro, aglio e olio; focaccia, bocconcini di pizza, mandorle, olive; burratina delle Murge con capocollo di Martina Franca; tiella alla barese di patate, riso e cozze; orecchiette "alla crudaiola" con sugo di pomodorini freschi e cacioricotta; polpo grigliato (marinato con aglio e menta fresca) su purea di fave; trulletti di pasta di mandorle caldi con crema al limone; cioccolato sbriciolato e gelato al pistacchio Borgo Egnazia servito con olio di oliva San Domenico.

**I vini in tavola:** Prosecco "Noain" brut NV (Colesel); Fiano Igt 2014; Orion Primitivo Igt 2013 (entrambi Li Veli); Aleatico Passito Igt 2008.

**Commenti:** Piacevolissima e allegra serata, alla scoperta dei sapori più tradizionali della cucina pugliese, in questo gioiello nel cuore di Covent Garden. A partire dalle pietanze, fatte col cuore, genuine e gustosissime, presentate con cura e creatività, al servizio impeccabile, attento, familiare e sempre con un sorriso: non si poteva chiedere di meglio. La buona atmosfera è stata da tutti molto sentita. Unanime l'apprezzamento anche sulla qualità e freschezza delle materie prime impiegate; da non dimenticare gli abbinamenti con i vini sempre ben descritti dai sommelier e indovinati come combinazione. Il dolce ha così concluso brillantemente un pasto squisito. Tra ringraziamenti e apprezzamenti, si è chiusa, grazie all'accogliente ambiente e alla calda ospitalità, alla qualità delle vivande e a una stimolante conversazione, una splendida serata, brillantemente organizzata dalla Simposiarca Jacqueline McKay, coadiuvata dalla Consultrice Silvana Camilletti.



## REPUBBLICA DI SAN MARINO

 **SAN MARINO**

13 marzo 2016

Ristorante "Ritrovo dei Lavoratori XXVIII luglio" di Massimo Agostini. ●Contrada delle Mura 4, San Marino; ☎0549/991116; coperti 180. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; ferie gennaio; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8,5; prezzo fino a 35 €.

**Le vivande servite:** passatelli al formaggio di fossa e tartufo nero; tagliatelle con asparagi selvatici e salsiccia; pollo alla cacciatora; coniglio al tegame; carciofi ripieni; patate al forno; erbe di campagna; bustrengo; crostata, ciambella.

**I vini in tavola:** Rosso Valdragone (Consorzio dei vini tipici della Repubblica di San Marino).

**Commenti:** Il Delegato, salutati i graditi ospiti - signora Nadia Bertacchi, signori Maria e Aldo Orioli - dà lettura della lettera di auguri, per l'importante serata, dell'Accademico Nicola Renzi, Capitano Reggente della Repubblica di San Marino. La riunione conviviale della cultura è dedicata a Umberto Eco, recentemente scomparso. Eco fu fra i fondatori dell'Università di San Marino. Il Delegato, dopo avere ricordato la figura del professore e dei suoi trascorsi nella piccola Repubblica, dalle pagine di *Il Cimitero di Praga*, legge un brano dove il protagonista si cimenta con succulente pietanze della cucina francese; al termine del racconto, con una punta di ironia, fa comunque presente ai commensali che, a fronte del menu tutto a base di cucina italiana, portato in tavola da Massimo, difficilmente quel desinare

alla francese avrebbe potuto competere.

## ROMANIA

 **BUCAREST**

2 marzo 2016

Ristorante "Fior di Poesia" di Patrizia Paglieri. ●Bulevardul Aviatorilor 76, Bucarest; ☎0744/601060; coperti 50. ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 6; prezzo da 46 a 65 €.

**Le vivande servite:** calamaretti alla ligure; tagliolini al ragù di triglia; calamari ripieni con gamberi e risotto primavera; mousse di fragole con meringhe.

**I vini in tavola:** Greco di Tufo (Feudi di San Gregorio).

**Commenti:** La signora Paglieri è divenuta, recentemente, un famoso personaggio televisivo grazie alla sua partecipazione, come giurato, nella versione romana del popolare programma "Masterchef" e ha avuto l'innegabile merito di promuovere la cucina italiana in questo Paese. Purtroppo, la medesima attenzione da lei riposta nella divulgazione televisiva della nostra tavola non si è potuta riscontrare nel menu presentato durante la pur sempre piacevole serata. L'accostamento e la preparazione dei piatti, a giudizio degli Accademici e degli ospiti, tra cui l'Accademico onorario S. E. l'Ambasciatore Diego Brasioli, l'Ambasciatore della Repubblica Ellenica in Romania Grigorios Vassiloconstandakis, sono apparsi piuttosto mediocri e ripetitivi, evidentemente non all'altezza del

rango di un ristorante di alta classe. Una nota di rammarico anche per il locale, che potrebbe meglio sfruttare la buona atmosfera e il simpatico arredamento delle sue tre sale.

## SPAGNA

 **BARCELONA**

18 febbraio 2016

Ristorante "Casa tua" di Fabiana Luciano, in cucina Fabiana Luciano. ●Carrer De Negrevernís 1-2, Barcellona; ☎093/5123531; coperti 45. ●Parcheggio sufficiente; giorno di chiusura sabato e domenica. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €.

**Le vivande servite:** olive verdi e taralli napoletani; polpetta di melanzane e pizzetta montanara; casarecce con zucchine, salsiccia e grana; babà napoletano e pastiera.

**I vini in tavola:** Prosecco Cardinal brut; Nero d'Avola; bianco di Sicilia (entrambi Tenuta Rapitalà).

**Commenti:** Una piacevolissima serata all'insegna della convivialità e dell'atmosfera familiare. La gentile titolare e cuoca d'eccezione Fabiana, napoletana Doc, ha deliziato gli Accademici con tipiche specialità della sua ricca terra d'origine, rispettando le più autentiche ricette della tradizione partenopea, tramandate di madre in figlia. Un saporito aperitivo, tra succulente olive verdi e taralli pepati al punto giusto, ha preparato i curiosi palati a un antipasto altrettanto gustoso: ottime e delicate la polpetta di melanzane e la pizzetta montanara dal freschissimo tocco di pomodoro e basilico. Anche il primo piatto ha piacevolmente sorpreso per la leggerezza e la perfetta cottura al dente delle casarecce condite in modo molto equilibrato. A concludere la cena, un perfetto babà artigianale e una buona fetta di pastiera, che solo peccava nelle poche note di fiori d'arancio. L'accompagnamento dei vini è stato corretto e gradito. La valutazione complessiva di questa cena non può che essere più che buona.

 **MADRID**

10 febbraio 2016

Ristorante "La Tavernetta" di Angelo Loi, in cucina Angelo Loi. ●Calle Orellana 17, Madrid; ☎0034/913192390; www.trattorialatavernetta.es; coperti 65. ●Parcheggio comodo; ferie festività principali; giorno di chiusura domenica



sera e lunedì. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** coppa sarda di cinghiale accompagnata da caponata di melanzane e pane carasau; duo di carciofi freschi fritti e lessati con patate ed erbetto; cous cous con grongo, arselles e verdurini; formaggi sardi: ricotta e semifresco di pecora e miele sardo.

**I vini in tavola:** Gemellae-Vermentino di Gallura Docg; Le Bombarde-Cannonau sardo Doc (Cantine S. M. La Palma).

**Commenti:** È stato scelto questo gradevole locale per salutare l'Ambasciatore d'Italia Pietro Sebastiani, Accademico onorario, che ha completato la sua missione in Spagna. Tutti i piatti sono stati caratterizzati da una notevole leggerezza e da un buon equilibrio di sapori. Applauditi i carciofi fritti e la caponata di melanzane e pane carasau. Ha piacevolmente sorpreso il cous cous presentato secondo l'antica tradizione dell'isola di Sant'Antioco. Ottimi i formaggi Dop. Indovinati gli abbinamenti dei vini. Il merito della scelta del locale e della riuscita riunione conviviale va ascritto al Simposiarca neo Accademico Raffaele Carraro, endocrinologo nel principale ospedale di Madrid, che ha letto una colta esposizione sulla "Salute a tavola". Partendo dalla Bibbia e passando da Ippocrate, l'oratore ha illustrato tradizioni e miti dell'alimentazione umana attraverso i secoli, fino alle attualissime "malattie del benessere". Al termine, un caloroso applauso al cuoco e al suo staff che si sono prodigati per soddisfare le richieste.

## TURCHIA

 **ISTANBUL**  
24 febbraio 2016

"Restaurant 34" di Grand Hyatt Hotel Istanbul, in cucina Fabio Brambilla. ●Taşkişla Caddesi 1, Istanbul; ☎090/2123681234, fax 090/2123681284, cell.090/5301497192; fabio.brambilla@hyatt.com, www.34-restaurant.com; coperti 160+42 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,9; prezzo fino a 35 €, carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** ventresca di tonno pinna gialla al mosto di vino; passata di ceci e limone candito; baccalà e patate in tortello; brodetto di scor-

fano; gelo di sedano e prezzemolo con crudo di gamberetti rosa; spalla d'agnello in confit di olio d'oliva; crema di cavolfiore e sabbia di olive nere; panna riversata al caramello e castagne; gelato all'amaretto.

**I vini in tavola:** Pinot Grigio 2014 (Terre Rosse); Chamlija, Riesling 2014 (Kirkklareli); Amarone Villa Arvedi (Bertani); Late Harvest Misket 2013 (Sevilen, Izmir).

**Commenti:** Per iniziare con eleganza il 2016, la prima riunione conviviale della Delegazione si è tenuta presso il ristorante all'interno del Grand Hyatt Hotel, situato nel cuore della città. Il Delegato Aldo Kaslowski ha dato il benvenuto ai nuovi membri della Delegazione annunciandone il nome durante i saluti iniziali. I 39 partecipanti hanno degustato un eccellente menu preparato dall'executive chef Fabio Brambilla. La ricercatezza delle portate, la freschezza degli ingredienti e l'originalità degli accostamenti hanno impressionato molto positivamente i commensali. Il Delegato ha consegnato il piatto d'argento dell'Accademia allo chef Brambilla e ha regalato agli ospiti un gadget dell'Accademia, gesto apprezzato con simpatia da tutti. Positiva la valutazione dei piatti.

## UNGHERIA

 **BUDAPEST**  
17 marzo 2016

"Trattoria Pomo d'oro" di Gianni Annoni Marketing, in cucina Rosario Simeoli. ●Arany Janos u9, Budapest; ☎01/3026473, anche fax; www.pomodobudapest.com; coperti 150+100 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie ultima settimana di luglio e prima di agosto; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,9; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** astice arrosto con patata dolce al burro di agrumi; polpo croccante con spuma viola; bocconcini di nettuno alle vongole; fusilli al ferretto con mazzancolle e carciofi; filetto di rombo con "spilli" e spaghetti di patate; soffiato al limone con sorbetto di lamponi e birra.

**I vini in tavola:** Giall'oro Prosecco di Valdobbiadene (Ruggeri); Friulano 2014 (Comelli); Lugana superiore 2012 (Ca Lojera).

**Commenti:** La riunione conviviale si è tenuta in occasione della riconfer-

ma del Diploma di Buona Cucina consegnato nel 2013. Lo chef Rosario Simeoli ha pienamente soddisfatto le aspettative degli Accademici preparando mirabilmente un menu a base di pesce, coordinato dalla Simposiarca Valentina De Marco. Relatore Gianni Annoni, famoso personaggio di immagine in campo gastronomico, che ha parlato sul tema: "La cucina spettacolo in TV" dove lui stesso è spesso protagonista, illustrando la differenza tra la realtà e quanto percepito dallo spettatore. Il menu di pesce ha deliziato i palati degli Accademici, elegantemente disposti attorno a una scenografica tavola reale, in una sala riservata, con una presentazione dei piatti che richiamava i colori della primavera. Il servizio, pur premuroso, ha presentato alcune sbrature, forse dovute all'affollamento del ristorante. Buoni i vini in abbinamento. La serata si è conclusa con un doveroso e caloroso applauso.



## NEL MONDO

### CINA

 **PECHINO**  
26 febbraio 2016

Ristorante "Opera Bombana" di Umberto Bombana, in cucina Marino D'Antonio. ●9 Dongdaqiao Road, Chaoyang District, Pechino; ☎010/56907177; www.operabombana.com; coperti 98. ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,8; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** bresaola valtellinese Igp; polentina grigliata con taglieggi e porcini; casoncelli bergamaschi; pizzoccheri valtellinesi; cassoeula brianzola; torta del Dunizet; chiacchiere e tortelli milanesi.

**I vini in tavola:** Franciacorta brut (Contadi Castaldi); Olmo bianco (Olmo Antico); Valtellina superiore, vigneto Fracia Docg (Nino Negri); Pinot nero Igt (Kris); Moscato (Cavit Collection).

**Commenti:** Opera Bombana è uno dei ristoranti di Umberto Bombana,

chef del ristorante "Otto e Mezzo" di Hong Kong. Lo chef di "Opera" è Marino D'Antonio, che ha importato ad hoc gli ingredienti per la preparazione dei piatti. I Simposiarchi Guido Molteni e Livio Taccani hanno scelto come tema la cucina lombarda. Molteni ha illustrato alcuni passaggi della storia gastronomica lombarda e dei piatti proposti, mentre lo chef D'Antonio ha condiviso le tecniche di preparazione. Taccani ha presentato la storia del vino in Lombardia e quella dei vini proposti. Il Delegato Fabrizio Finocchiaro ha illustrato il programma per il 2016 e ha dato il benvenuto ai nuovi Accademici Paola Morris, Paolo Familiari e Marco Ferri.

 **SHANGHAI**  
25 febbraio 2016

Ristorante "1921 Gucci" del gruppo Gucci, in cucina Giuliano Dacasto. ●999 Huaihai Road, IAPM 4F, Shanghai; ☎021/33563525; gucci.1921@cn.gucci.com; coperti 31. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,8; prezzo oltre 100 €; carte accettate American Express, CartaSi/Vi-sa/MasterCard.

**Le vivande servite:** crostino funghi e tartufo; salmone norvegese marinato agli agrumi; crostino con prosciutto di Parma, sedano rapa e salsa alla nocciola; carpaccio di carne con funghi, tartufo e salsa al parmigiano; risotto Vialone nano all'anatra arrostita con foie gras e mirtillo; merluzzo glassato all'arancia, crema di carciofo e cavoletti di Bruxelles; tiramisù.

**I vini in tavola:** Pinot grigio 2014 (Alturis); Falanghina 2013 (Terredora); Pinot noir 2012 (Kellerei Andrian); Moscato d'Asti Zagara 2013.

**Commenti:** Il tema del contrasto è stato creato dall'accostamento di pietanze delicate con quelle dal sapore più deciso, dal richiamo dei sapori tipici del territorio italiano ma anche di quelli più esotici. Tartufo e anatra sono state le pietanze più distintive della cena, il cui sapore è stato addolcito dall'accompagnamento di vini dal sapore fresco, raffinato e dall'aroma fruttato, particolarmente apprezzati. Di notevole gradimento anche l'abbondante antipasto che si è distinto per la sua semplicità e per i sapori raffinati, come quelli del carpaccio e del salmone norvegese, e per la bontà della focaccia. Lo chef ha sfidato le consuetudini a tavola alternando i sapori più delicati del pesce con quelli più corposi della carne e cercando un equilibrio con il vino



NEL MONDO segue



bianco, che ha accompagnato ogni portata. Una cena singolare, per il fantasioso accostamento dei sapori e per l'ambiente; un'atmosfera insolita, dove ha prevalso la ricercatezza dei sapori, che ha maggiormente catturato la curiosità degli invitati. Da rivedere il dessert.

## SINGAPORE-MALAYSIA-INDONESIA

 SINGAPORE-MALAYSIA-INDONESIA  
1° marzo 2016

Ristorante "Buona Terra" di Sakira Connoisseur Café Pte Ltd, in cucina Denis Lucchi. ●29 Scott Rd, Singapore; ☎0065/67330209, cell. 0065/94516714; gabriele\_rizzardi@chateautcc.com, www.chateautcc.com; coperti 30. ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo da 66 € a 100 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** crema brûlée al parmigiano guarnita con caviale di Calvisano; capesante di Scozia saltate con pancetta, caramel di balsamico e chips di mele; risotto Acquerello (8 anni) con scampi; triglia di scoglio del Mediterraneo al forno con melanzane, salsa di acciughe e aglio dolce; filetto di agnello al forno in crosta di pistacchio su letto di carciofi e patate novelle; semifreddo al torroncino in crema di Passito.

**I vini in tavola:** Franciacorta brut (Antica Fratta); Sauvignon blanc 2014 (La Tunella); Dessimis, Pinot Grigio 2013 (Vie Di Romans); Valpolicella superiore 2011 (Zyme).

**Commenti:** Una performance perfetta nei piatti e nella presentazione,

negli ingredienti e nel servizio. Eccellente la punta di caviale di Calvisano che guarniva e legava in modo sorprendente con la crema brûlée al parmigiano. Le capesante hanno lasciato inizialmente sorpresi per poi conquistare per il riuscito accostamento e sapore. Una creazione "signature" dello chef Denis Lucchi particolarmente apprezzata dall'esigente clientela locale. Voto alto per tutti i piatti, con una preferenza per il risotto e il filetto d'agnello. Fuori dagli schemi la triglia al forno, che ha lasciato a desiderare, per alcuni convitati, nel sapore. Piacevole il semifreddo nel contrasto di cremosità e croccantezza del nougat. Come d'uso, intrigante, degno di attenzione e ben articolato l'intervento culturale, in particolare sulle capesante e la tradizione della triglia poco conosciuta in Asia. Di particolare successo l'intervento sui vini del Simposiarca Giacomo Pallesi che ha guidato il riuscito abbinamento. Prezzo contenuto negli usuali parametri della Delegazione.

## STATI UNITI D'AMERICA

 ATLANTA  
11 febbraio 2016

Ristorante "Il Giallo Osteria e Bar" di The Rosen Group, in cucina Jamie Adams. ●5920 Roswell Road B-118, Sandy Springs; ☎404/7092148, fax 404/9637054; debbie@therosengroupatlanta.com, www.ilgialloatl.com; coperti 130. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** amuse bouche (grana padano, salame); mozzarella in carrozza; spaghetti alla carbonara; costoletta alla milanese, tiramisù.

**I vini in tavola:** Lacrima Christi bianco; Rosso di Piceno Saladini Pilastrini; Barbera Oltrepò Pavese.

**Commenti:** Tutta la Consulta ha lavorato con il Delegato per organizzare questa serata, sul tema del "Falso in tavola", con la collaborazione dello chef Jamie Adams, vecchia conoscenza e grande amico della Delegazione. Jamie avrebbe dovuto presentare la versione originale di alcuni dei più imitati o, per meglio dire, "falsificati" piatti italiani negli USA. Obiettivo purtroppo non raggiunto pienamente, dato che gli Accademici e i loro ospiti, pur riconoscendo, nel punteggio, l'impegno dello chef e del suo staff, hanno accolto con giustificabile perplessità la sua interpretazione delle ricette. Gradevole la mozzarella in carrozza anche se difficilmente riconoscibile come tale; migliorabile la presentazione "massiccia" della carbonara così come la preparazione dei suoi ingredienti e del guanciale in particolare; costoletta alla milanese un po' troppo lontana dalla verità. Ottimo il dolce. Apprezzati l'abbinamento dei vini, il rapporto qualità-prezzo e l'impegno del servizio.

## SUDAFRICA

 JOHANNESBURG  
23 febbraio 2016

Ristorante "La Luna di Melville" di Klaus Beckmann e Lindy Pretorius. ●9, 7th Street, Melville, Johannesburg; ☎082/9201007; reservation@laluna-melville.co.za, www.laluna-melville.co.za; coperti 65. ●Parcheggio incustodito; ferie periodo natalizio; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7; prezzo da 46 a 65 €.

**Le vivande servite:** acquacotta; pizza pugliese con acciughe e cipolla verde; timpano con l'arrosto di ieri; gorgonzola con noci candite e mela cotogna; cassata dei poveri.

**I vini in tavola:** Pinot Grigio 2015; Barbera 2014 (entrambi vini sudafricani Merwida).

**Commenti:** Il convivio, organizzato dal Simposiarca Luca Von Allmen, si è tenuto presso un locale giovane, in un quartiere allegro e bohémien. Cucina curata, con una miscela di semplicità degli ingredienti e sofisticatezza nella preparazione. Tutta la pasta è fatta in casa, preparata dalle abili mani di Lindy, che oltre essere chef è anche pasticciera. Menu un po' fuori dagli schemi, fantasioso e gustoso.

L'acquacotta era condita con ottimo olio d'oliva extravergine, la pizza pugliese con acciughe era molto saporita (forse leggermente troppo salata). Il timpano di bucatini ripieno di "resti" di arrosto, quasi un peccato consumarlo, era una vera e ottima opera d'arte. Una buona porzione di gorgonzola prodotto in Sudafrica, cremoso e ornato di noci candite e mela cotogna, ha concluso la serata. Ambiente piacevole e servizio cordiale.

## URUGUAY

 MONTEVIDEO  
13 febbraio 2016

Ristorante "Il Baretto" di Paula Bianchi. ●Las Salinas ang. 2 febbraio, Punta del Este; ☎42445565; coperti 120. ●Parcheggio incustodito; ferie non definite; giorno di chiusura a pranzo in estate. ●Valutazione 7,4; prezzo da 46 a 65 €.

**Le vivande servite:** carciofini gratinati; gnocchi di basilico al profumo di rucola; straccetti di manzo; profiterole.

**I vini in tavola:** Spumante extra brut (Chandon, Mendoza, Argentina); Pinot Grigio Igt (Bottega); Gran Hechizo 2015 (Las Brujas, Canelones, Uruguay).

**Commenti:** Con la graditissima presenza di Guido Scalici, fondatore della Delegazione e attualmente residente a Roma, gli Accademici si sono recati a Punta del Este, rinomato centro balneare oceanico uruguayano, dove l'Accademico Emanuele Scalici è stato il Simposiarca del convivio. Ha onorato con la sua presenza il nuovo Ambasciatore d'Italia Gianni Piccato, che ha espresso il suo parere positivo di fronte all'operato dell'Accademia, in generale, e della Delegazione, in particolare. Emanuele, assistito dalla proprietaria del ristorante, ha preparato un menu che ha riscontrato alcune perplessità, in particolare per gli gnocchi troppo cotti e mancanti di sapore, e per la carne degli straccetti troppo cotta. I carciofini, sebbene gustosi, erano alquanto cotti. I profiterole hanno riscosso successo. Buoni lo spumante e il Pinot Grigio. Il rosso è stato una sorpresa positiva. Una gradevolissima serata che ha compensato qualche piccolo difetto in cucina.





## NUOVI ACCADEMICI

### PIEMONTE

#### Ciriè

Enrico Ferrari  
Pierluigi Cristoforo Parolin

#### Ivrea

Luciano Ziliotto

### LIGURIA

#### Genova Est

Graziella Mondini

### LOMBARDIA

#### Alto Mantovano e Garda Bresciano

Giovanni Loris Alborali

#### Bergamo

Franco Marsan  
Silvano Pagani

#### Brescia

Leonardo Dabrassi  
Francesco Guerra

#### Cremona

Marco Giovanni Mari  
Vittoriano Zanolli

#### Milano

Annalisa Lauro

### TRENTINO-ALTO ADIGE

#### Trento

Claudio Eccher

### VENETO

#### Colli Euganei-Basso Padovano

Carlo Fracanzani

#### Verona

Alessandra Piubello  
Linda Ratti

### FRIULI-VENEZIA GIULIA

#### Pordenone

Mario Giacomini  
Erica Martin

### EMILIA ROMAGNA

#### Carpi-Correggio

Roberto Baccarani

#### Faenza

Romana Selli

#### Forlì

Barbara Asioli

#### Imola

Umberto Sercecchi

### Ravenna

Silvana Trincone

### Riccione-Cattolica

Fabio Lazzarini

### Rimini

Bruno Vernocchi

### TOSCANA

#### Arezzo

Paolo Enrico Ammirati  
Maria Bini

#### Lucca

Simonetta Maria Derossi  
Sabrina Di Puccio  
Antonio Pasquini

#### Montecatini Terme-Valdinievole

Lorenzo Chiappini

#### Siena Valdelsa

Andrea Pescatori

### UMBRIA

#### Foligno

Isabella Gaudino  
Roberta Novelli

#### Gubbio

Luciana Belardi  
Bruno Farneti  
Mariella Rossi

#### Perugia

Costante Donati Sarti  
Antonietta Lavecchia  
Massimo Massi Benedetti

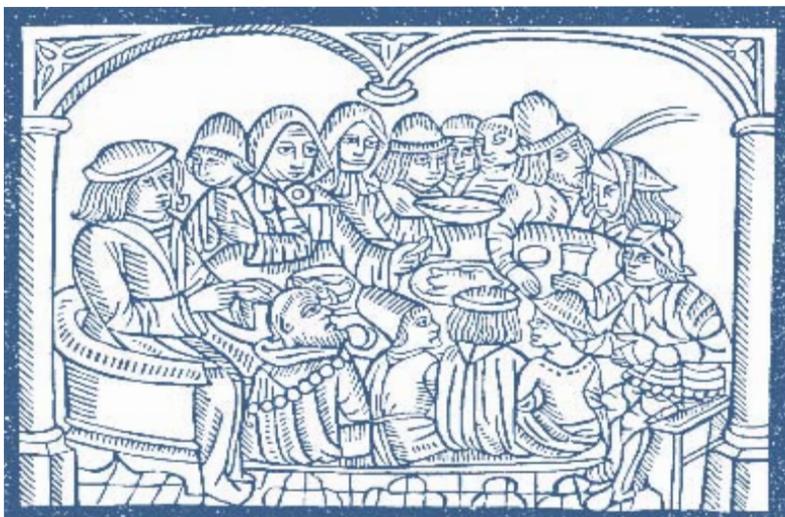
#### Valli dell'Alto Tevere

Patrizia Perniola - Morini

### LAZIO

#### Roma Nomentana

Michele Maffei  
Daniele Verdiani





## CAMPANIA

---

### Salerno

Rosa Chierchia

## PUGLIA

---

### Altamura

Angela Castoro  
Antonio Colamonaco  
Anna Maria Pesce

### Bari

Maria Teresa Campobasso  
Vittorio De Venuto  
Rocco Schiavarelli

### Castel del Monte

Anna Antifora  
Giuseppe Guglielmi  
Raniero Mignini

### Foggia

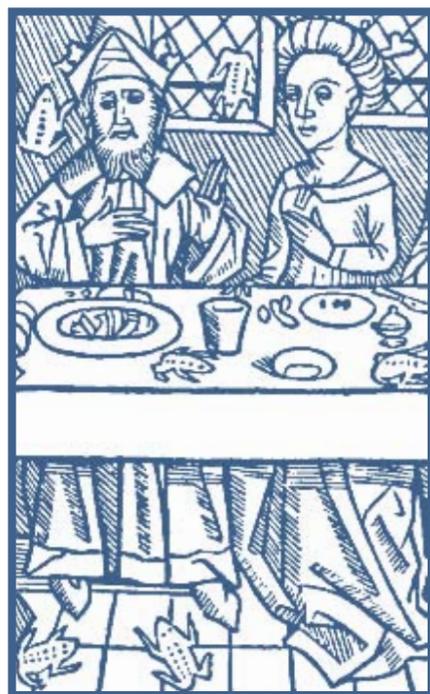
Luigi Miranda

## BASILICATA

---

### Matera

Raffaella Leone



## SICILIA

---

### Caltagirone

Francesco Amore  
Vincenzo Di Stefano  
Anna Piazza

### Canicattì

Anna Meli

### Catania

Daniela Fazzio  
Rita Meloni

## SARDEGNA

---

### Gallura

Francesco Zanetti

## AUSTRALIA

---

### Canberra

Joseph Marziano  
Enrico Saccardo  
Gabriele Saccardo

## CANADA

---

### Toronto-Ontario

Joyce Santamaura

## CINA

---

### Shanghai

Filippo Resini

## GERMANIA

---

### Colonia

Susanne Schlieter  
Georg Wochner

## LIBANO

---

### Beirut

Joseph Asseily



## MALTA

---

### Malta

Enea Ceccoli

## REGNO UNITO

---

### Londra

Alessandro Scasciafratti

## STATI UNITI D'AMERICA

---

### Atlanta

Rajeev Dhawan

## SVEZIA

---

### Stoccolma

Bengt Savérus  
Lotta Stalin

## TURCHIA

---

### Istanbul

Murat Akyildiz  
Laila Bastati  
Emmy Di Gioia  
Erol Kiresepi  
Özlem Kurt Karayürek  
Güler Sabanci  
Sabih Tansal  
Fulvio Villa  
Marco Votta

## URUGUAY

---

### Montevideo

Roberto Brezzo



## TRASFERIMENTI

### EMILIA ROMAGNA

**Bologna-San Luca**  
Gino Pasotti  
(dalla Delegazione  
di Bologna dei Bentivoglio)

### LAZIO

**Roma Nomentana**  
Paolo Michele Di Giandomenico  
(dalla Delegazione di Budapest)

### PUGLIA

**Brindisi**  
Leonardo Lucarella  
(dalla Delegazione di Valle d'Itria)

### REGNO UNITO

**Londra**  
Andrea Paulis  
(dalla Delegazione di Chicago)

### STATI UNITI D'AMERICA

**San Francisco**  
Gisela G. Mckellar  
(dalla ex Delegazione di Silicon Valley)

## VARIAZIONE INCARICHI

### PUGLIA

**Valle d'Itria**  
Delegato  
Enza Buonfrate

### AUSTRALIA

**Melbourne**  
Delegato  
Luisa Valmorbida  
Vice Delegato  
Antonio Zeccola  
Consultore-Segretario  
Tony Forgione  
Consultore-Tesoriere  
Geoffrey Mortimer

### TURCHIA

**Istanbul**  
Consultore  
Erol Kiresepi

## NON SONO PIÙ TRA NOI

### LIGURIA

**Savona**  
Franco Aprile

### LOMBARDIA

**Alto Mantovano e Garda Bresciano**  
Alessandro Carini Luzzago

### VENETO

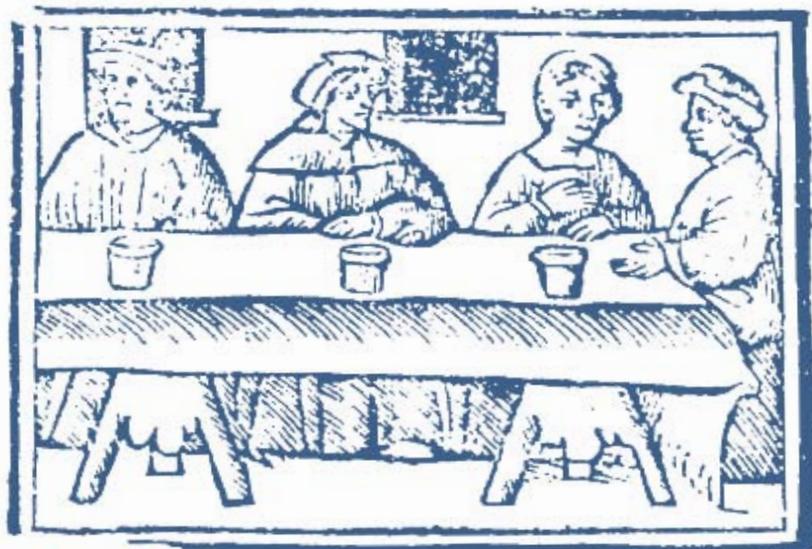
**Verona**  
Giorgio Giara

### LAZIO

**Roma Nomentana**  
Maurizio Moreno

### BRASILE

**San Paolo**  
Sergio Maggi



Aggiornamenti a cura di  
Carmen Soga  
Ilenia Callegaro  
Marina Palena



## FOCUS

see page 3

## CARBONARA: THE IMPOSTER IS SERVED!

Unquestionably, the event of the month was the recipe of the so-called “French style *carbonara*”, the invention that caused a torrent of indignation. The horrible recipe, as it appeared on the website *Demotivateur*, showed a pot filled with minced onion, cubed *pancetta* and butterfly pasta, all of it covered with water and boiled, followed by cream, flaked parmesan, parsley and, finally, the yolk of a raw egg on top. At the end of the video, the logo of the pasta producer Barilla appears. It is superfluous to mention that the recipe does not even deserve a comment on account of its disgusting nature. It must be added, however, that the apparent sponsor, Barilla, distanced itself from such a disgraceful dish. The Parma pasta maker quickly put on its website the correct preparation of *carbonara*. The case went viral on the social media and it was widely covered by all newspapers and many television programs. The episode allowed for a penetrating discussion of problems linked to the Italian dish that is the most popular in the world, right after pizza. It is the most talked about case and Roman restaurants are justifiably the masters of the dish, although it must be acknowledged that they too make some mistakes. *Carbonara* has a short history. It appeared at the close of WWII; before then, no culinary text contains any mention of it. Typical dishes were the *gricia*, *amatriciana*, *cacio* cheese and pepper, *cacio* cheese and egg. In fact, *carbonara* is nothing more than *gricia* with the addition of an egg, or *cacio* cheese and egg with the addition of streaky bacon or *pancetta*; it certainly does not enjoy a specific reference. It entails a certain freedom in preparing it, within the scope of good taste.

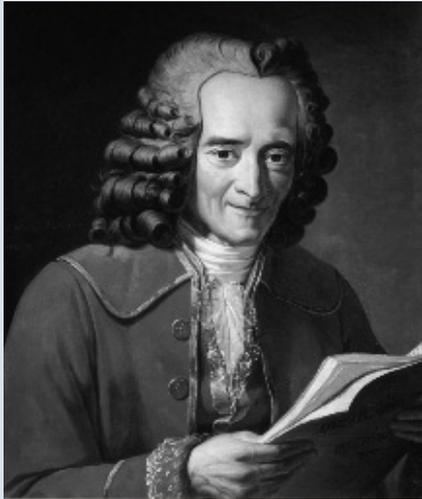
Let us leave aside the fantasy driven theories about its origin (coal sellers, shepherds, bacon and powdered eggs American style and so forth); we will never know the truth. Instead, let us examine the debates that still remain. Streaky bacon or *pancetta*? Today's experts favor streaky bacon. However, the majority of restaurants use flat *pancetta* and many foodies prefer it as well, since it is less fat and oppressive. Normal or smoked *pancetta*? Normal,

but the smoked kind is also good while the cubed *pancetta* packing that is found in supermarkets carry the label “smoked” and “ideal for *carbonara*”. Should it be sautéed with oil or without oil? The present trend is for sautéing without oil but in past times everybody used a little oil or even a little fat. Should the eggs be whole or should only the yoke be used? Again, the experts say just the yoke, while in truth many use the white as well or mix up the eggs and the yokes. Should cheese be *pecorino romano*? Many use half *pecorino* and half parmesan. Is any crushed garlic necessary? Today the answer is negative but in the past it was called for, just like the recipe of the Academy did. Let us not even talk about cream. Instead, let us talk about black pepper that must be ground on the spot. What type of pasta? Surely not the butterflies, but thick spaghetti are preferred. In Rome, all talk is about *rigatoni* and half sleeves.

Now, for preparation: some people put the pasta in the sautéed streaky bacon and then add the eggs mixed with *pecorino*. Others put the pasta in the beaten eggs and then add the bacon. There is also a strange recipe that must be mentioned, coming from Gualtiero Marchesi, who mixes pasta with the eggs and then adds raw olive oil and finally, the sautéed streaky bacon. All is basically done with three ingredients while preparations have varied through times until today (one should read the version by Anna Gosetti della Salda in *Italian Regional Recipes*). It is what is commonly called “a creeping innovation”, that is small variations that in the end change the dish, making it more conforming to present tastes and fashions (the trend is toward making it “creamy”, as in the case of cheese and pepper as well). A rustic dish - simple, fast, *trattoria*-like - becomes the object of learned discussions, a “cult” dish, as they say. In practical terms, it is quite rare to find a properly prepared *carbonara* in restaurants. A wise Academician should do extensive testing and ultimately will find the most satisfying solution. That is the right recipe.

PAOLO PETRONI





## AT DINNER WITH VOLTAIRE

*see page 4*

Voltaire liked to call himself “Europe’s great innkeeper”: the powerful, the literate and the aristocratic came from all over Europe to meet the founding father of Enlightenment. Voltaire amused himself by bringing a variety of personalities together around the table, and describing in minute detail the table service, dishes and wines. He always emphasized the auspicious and luxurious aspects of the meal in an atmosphere of the free exchanges of ideas, tolerance and calm discussion.

## BACK TO THE REMOTE FUTURE

*see page 6*

The Valnerina area, once isolated and depressed, today constitutes an incalculable resource for Umbria. This is due to its natural treasures, works of art and also its food products. The brand is safe today thanks to the area’s inhabitants, who put up heroic resistance and transformed the patriarchal agricultural community with a series of micro-industries, according to Foligno Academician Giovanni Picuti.



## FISH MAY BE MUTE, BUT THEY COMMUNICATE A GREAT DEAL

*see page 8*

A cry of alarm is coming from our oceans and rivers: many species of fish are at risk of extinction. Our fish resources are not renewable, and the reserves cannot be reconstituted forever. Vicenza Academician and President of the “Franco Marengli” Study Center Alfredo Pelle asserts that we must return to “sustainability” by creating marine reserves, and establishing and respecting catch quotas and a zero tolerance policy.



## THE MISSION OF THE ACADEMY

*see page 10*

The monthly magazine *Italia a Tavola (Italy at Table)* interviewed President Paolo Petroni about the safeguarding of quality Italian cuisine around the world.

## VERDI: A GREAT LOVER OF CUISINE

*see page 12*

For Giuseppe Verdi, meals represented a kind of ritual, and were preferably consumed in the comfort of his home on his estate at Sant’Agata. Many of his immortal operas contain references to food and wine - one more testament to the importance he attached to the correct pairings of food and wine. Director of the State Archive of Parma Graziano Tonelli describes some of the famous composer’s favorite dishes.

## A NUTRITIONAL GUARANTEE

*see page 14*

In the past, potatoes - with their organoleptic qualities that vary according to the terrain and climate - have constituted a fundamental element of nutrition for the peasants of Abruzzo. For the local moun-

tain people, they were a veritable “nutritional guarantee”. Chieti Academician Gianni Di Giacomo reminds us that potatoes were often used in the preparation of bread and polenta, and still today are fundamental ingredients in many typical dishes.

## FOOD: THE GOOD AND THE SACRED

*see page 16*

Taking inspiration from a recent book by Enzo Bianchi, the founder and Prior of the Monastic Community of Bose, *Breaking Bread - Christ at the Table and Wisdom for Life*, the Messina Delegation organized an event entitled *Food: The Good and the Sacred*. The conference was moderated by Delegate Antonio Barresi, who oversaw its organization in collaboration with Vice Delegate Francesco Trimarchi. The aim of the event was to fully carry out the cultural and ethical goals of the Academy.

## INDISPENSIBLE AND PRECIOUS

*see page 18*

Water used to seem to be an inexhaustible resource, but today we know this is not the case. The healthiest beverage of all, an integral part of our wellness, is also of fundamental importance in cooking because we use it to modify foods, and it is a principal ingredient, directly or indirectly, in every recipe. Starting with the origin of life, or so-called “primordial soup”, Milan Duomo Academician Nicola Barbera narrates the story of water and its major characteristics.



## THE LONG JOURNEY OF SPICES

*see page 20*

The use of spices dates back thousands of years, and we know they were widely used



in ancient Egypt. Until the 15<sup>th</sup> Century, spices traveled from the Orient, overland through Turkey, Arabia, Egypt and Spain. Reggio Emilia Academician Giorgio Morini Mazzoli describes how spices spread and some of their most important characteristics, including health benefits.

## THE THIRD PATRON OF ROME AND RIBOLLITO SOUP

*see page 22*

Valle del Tevere-Flaminia Academician Hilde Catalano Gonzaga Ponti enlightens us about the figure of San Filippo Neri by focusing on his eating habits. This saint maintained a quasi-vegetarian diet: little meat, abundant vegetables and an occasional egg. He loved flavorful soups and late at night often prepared a delicious and aromatic soup in his small room about the church.



## RITUALS AND WELLBEING OF THE CONVIVIAL BANQUET

*see page 24*

Delegate of Belluno-Feltre-Cadore Brenno Dal Pont provides a dissertation that varies from the serious to the semi-serious, to demonstrate how the customs of banquets and symposia dating back to classical tradition are motivated by the fact that eating together and respecting certain rituals is actually a way of seeking both physical and spiritual wellbeing.



## FAVA BEAN SOUP

*see page 26*

Naples-Capri Academician Claudio Novelli describes a classic traditional plate from Campania: fava bean soup, made with the last pods that remain on the plant at the end of May. It is a delicious dish to be enjoyed in the company of special friends.

## CALL THEM EMOTIONS, IF YOU LIKE

*see page 27*

It is often said that man's rational behavior can dominate his instinctive behavior and effectively guide his actions. Avoiding commonplace reasoning, errors and misconceptions, Rome Castelli Academician Roberto Dottarelli explains, using specific examples, how our judgments regarding consumer goods are often influenced by many emotional factors.



*Translator:*

NICOLA LEA FURLAN

*Summarized:*

FEDERICA GUERCIOTTI

MAGGIO 2016 / N. 282

**DIRETTORE RESPONSABILE**  
PAOLO PETRONI

**COORDINAMENTO REDAZIONALE**  
SILVIA DE LORENZO

**PROGETTO GRAFICO E IMPAGINAZIONE**  
SIMONA MONGIU

**IN QUESTO NUMERO SCRITTI E RICETTE DI**  
Nicola Barbera, Giuseppe Benelli,  
Hilde Catalano Gonzaga Ponti,  
Brenno Dal Pont, Gianni Di Giacomo,  
Roberto Dottarelli, Arianna Fiasca,  
Gabriele Gasparro, Giorgio Morini Mazzoli,  
Claudio Novelli, Alfredo Pelle,  
Paolo Petroni, Giovanni Picuti,  
Graziano Tonelli, Francesco Trimarchi.



**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