

CIVILTÀ DELLA TAVOLA

ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA



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

www.accademia1953.it



ISSN 1974-2681

N. 288, DICEMBRE 2016 / MENSILE, POSTE ITALIANE SPA SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE 70% ROMA AUT MP-AT/C/RW/



FOCUS

- 3 Una bellissima annata
(Paolo Petroni)

CONSULTA ACCADEMICA

- 4 Il bello, il giusto, il buono
(Silvia De Lorenzo)

CULTURA & RICERCA

- 6 Conferenza stampa per un libro prestigioso
(Gianni Fossati)
- 7 Cibi tradizionali di Natale
(Silvana Savaris Grasselli)
- 8 I fuochi e la vigilia dell'Immacolata
(Mario del Zoppo)
- 9 La cucina del silenzio
(Roberto Dottarelli)
- 11 Il cenone nella tradizione siciliana
(Claudio Barba)
- 13 Pranzo di Natale nella casa degli antichi bambini
(Adriana Liguori Proto)
- 22 Il mandorlato
(Antonella Marani)
- 24 Preziosa melagrana
(Publio Viola)



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.

I NOSTRI CONVEGNI

- 15 Pane e carne: a vincere è il gusto
(Antonio Gaddoni)
- 17 Tradizioni gastronomiche e sana alimentazione
(Vittorio Marzi)



In copertina: Elaborazione grafica dell'opera "La Madonna del Magnificat" (1481) di Sandro Botticelli, conservata nella Galleria degli Uffizi di Firenze.

- 19 Funghi e Prosecco
(Roberto Robazza)
- 20 Dall'agricoltura contadina a quella globalizzata
(Paolo Inglese)

I PIÙ BUONI PIATTI TIPICI NEI RISTORANTI ITALIANI

- 26 I tortellini in brodo a Bologna

SICUREZZA & QUALITÀ

- 27 Aroma di tartufo
(Gabriele Gasparro)

RUBRICHE

- 16 Accademici in primo piano
- 28 Parlano di noi
- 29 Dalle Delegazioni
- 38 Dalle Delegazioni - Ecumenica
- 50 Vita dell'Accademia
- 59 Vita dell'Accademia - Ecumenica
- 68 Carnet degli Accademici
- 70 International Summary



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

Piemonte Est	Mario Tuccillo
Piemonte Ovest	Mauro Felice Frascisco
Liguria	Paolo Lingua
Lombardia Est	Giuseppe Masserdotti
Lombardia Ovest	Dino Betti van der Noot
Alto Adige	Raoul Ragazzi
Veneto	Giorgio Golfetti
Friuli - Venezia Giulia	Renzo Mattioni
Emilia	Pier Paolo Veroni
Romagna	Gianni Carciofi
Toscana Est	Roberto Doretti
Toscana Ovest	Franco Milli
Marche	Mauro Magagnini
Umbria	Guido Schiaroli
Lazio (Roma)	Giuseppe Gabriele Gasparro
Lazio (Altre province)	Massimo Borghetti
Abruzzo	Mimmo D'Alessio
Molise	Italo Sciarretta
Campania	Mario de Simone
Puglia Nord	Luigi Altobella
Puglia Sud	Alessandro Corso
Basilicata	Antonio Masella
Calabria	Francesco Menichini
Sicilia Orientale	Ugo Serra
Sicilia Occidentale	Nicola Nocilla
Sardegna	Maria Gabriella Guiso

Una bellissima annata

Un lavoro intenso e costruttivo per raggiungere i nostri obiettivi.

DI PAOLO PETRONI
Presidente dell'Accademia

Nell'ambito del programma di valorizzazione della nostra gastronomia, voluto dal Ministero degli Esteri (Direzione Generale per la Promozione del Sistema Paese), si è da poco conclusa la "Settimana della Cucina Italiana di Qualità" organizzata da Ambasciate, Consolati e Istituti Italiani di Cultura, con il supporto, in molti casi determinante, delle Delegazioni estere della nostra Accademia. I Delegati e i Legati hanno contribuito, con numerosissimi eventi concordati con le nostre sedi diplomatiche, al successo di questa bella iniziativa, che vede per la prima volta i nostri Ministeri (Politiche Agricole, Esteri e Istruzione) appoggiare concretamente la cucina italiana all'estero anche con il contributo degli "Chef Ambasciatori del gusto" guidati da Cristina Bowerman. Oltre alle brillanti attività estere dell'Accademia, sono da ricordare le nuove Delegazioni e Legazioni che nel corso di quest'anno sono state aperte: Mosca, Tokyo, Giacarta, Stoccarda, Glasgow city, Pittsburgh, Brisbane. In ultimo, proprio in questi giorni, abbiamo inaugurato la Delegazione di Giordania, voluta dal nostro Ambasciatore Giovanni Brauzzi, e agli inizi del 2017 inaugureremo la Delegazione ad Astana, in Kazakistan, voluta dal nostro Ambasciatore Stefano Ravagnan.

In campo nazionale, oltre all'apertura delle Delegazioni di Brescia-Terre dei Fontanili e Matera, dobbiamo con piacere segnalare i numerosi colloqui con il Ministero dell'Agricoltura e dell'Alimentazione e con il Ministero dei Beni e le Attività Culturali. Apprezzata è stata la nostra presenza ai convegni da loro organizzati, tra cui quello molto importante che si è

svolto a Pietrarsa di Napoli, con la partecipazione del Premier Renzi e del Ministro Franceschini. Numerosi poi i convegni organizzati dalle nostre Delegazioni.

Molto stimolante è stata l'opera dei prestigiosi membri del Centro Studi "Franco Marengi" che si sono riuniti presso la Fondazione Gualtiero Marchesi: si è trattato di occasioni importanti per discutere sullo stato della cucina italiana e della ristorazione, in modo da indicare alcune linee guida sul percorso che dovrebbe seguire la nostra Accademia. Un particolare ringraziamento deve poi essere rivolto ai nostri Centri Studi Territoriali per la loro intensa attività in merito ai lavori svolti per la puntuale pubblicazione del bel libro *La Cucina del riuso* e per i testi della nuova "Biblioteca di Cultura Gastronomica". Questa collana, che si affianca al Ricettario *La tradizione a tavola*, avvicinerà le nostre opere al grande pubblico che avrà così modo di conoscere l'Accademia. Un passo importante e decisivo per la diffusione e la notorietà della nostra attività. Oltre ai tanti eventi che hanno visto la luce in questi mesi, gli Accademici stanno vivendo un momento di grande passione, e stanno lavorando con soddisfazione per il raggiungimento dei nostri obiettivi, che sono lo sviluppo della cultura gastronomica, la diffusione del nostro nome, la partecipazione alle iniziative degli Enti preposti alla valorizzazione dei prodotti di qualità e della cucina italiana. È viva anche la gioia di ritrovarci in amicizia alle nostre riunioni conviviali. Si chiude dunque il 2016: una bellissima annata! Lavoriamo tutti insieme per uno splendido 2017. Auguri carissimi!

See English text page 70

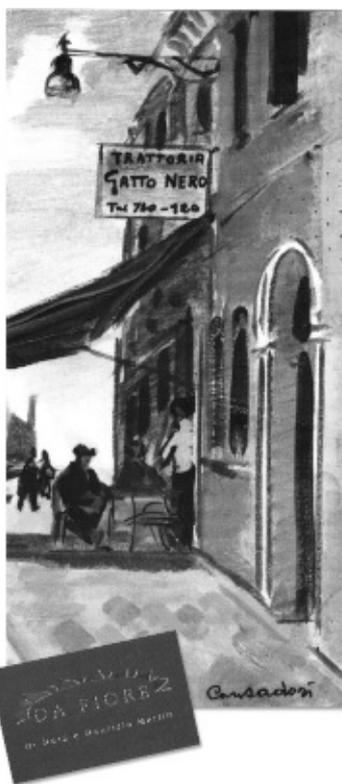




Il bello, il giusto, il buono

Progetti che si realizzano, nuovi appuntamenti, bilanci positivi e il piacere di stare insieme: questa è l'Accademia oggi.

DI SILVIA DE LORENZO



Il bello è senz'altro la cornice in cui si svolge la Consulta d'autunno. Venezia accoglie Consultori e Coordinatori Territoriali con il suo fascino intramontabile e giornate splendide. La riunione della Consulta si apre con il benvenuto del Presidente Paolo Petroni che si sofferma sulle attività accademiche degli ultimi mesi dell'anno, numerose, importanti e di successo. Mette l'accento sulla sempre più frequente collaborazione con i Ministeri (MAECI e MIPAAF): l'incontro più recente è stato, per esempio, a Villa Madama, per la messa a punto finale della "Prima Settimana della Cucina Italiana nel Mondo", di cui l'Accademia è partner rilevante, con le manifestazioni organizzate dalle sue Delegazioni. A questo proposito comunica anche la fondazione delle nuove Legazioni di Mosca e Tokyo che si aggiungono alle cinque già aperte dall'inizio dell'anno, a dimostrazione che "successo genera successo". Prosegue facendo il punto della raccolta fondi, nel corso della cena ecumenica, per i territori terremotati, annunciando un sopralluogo per individuare corret-

tamente i destinatari e consegnare loro direttamente i contributi per la ricostruzione, nel corso di una cerimonia *ad hoc*. Ringrazia gli Accademici che hanno risposto a questa iniziativa con generosità.

Si passa, quindi, alla relazione sul Bilancio preventivo 2017. Roberto Ariani condivide con i Consultori la soddisfazione di un bilancio solido, con risultati particolarmente positivi. Un numero di iscrizioni in leggero aumento, un oculato controllo delle spese, la ripresa dei contributi da parte del MIBACT, il senso di appartenenza degli Accademici che hanno devoluto il 5x1000, portano a un positivo bilancio preventivo per il 2017, tanto che le quote di associazione rimarranno ancora una volta invariate. Dopo la relazione del Presidente del Collegio dei Revisori dei Conti, Gianni Limberti, la Consulta approva il Bilancio preventivo 2017 all'unanimità. E questo è il giusto.

Riprende la parola il Presidente Petroni per presentare le nuove attività editoriali dell'Accademia. Quella di parti-



colare importanza, perché volta a diffondere la cultura accademica presso il grande pubblico, in grado di far conoscere l'Accademia a lettori interessati di gastronomia e a catturarne l'attenzione, è la nuova "Biblioteca di Cultura Gastronomica". Una collana che porterà in libreria, grazie a un accordo con l'editore Bolis, i volumi degli "Itinerari", aggiornati, adattati per i nuovi lettori, ampliati con immagini a colori. È con soddisfazione e anche con un po' di emozione che viene presentato il primo libro, *I Sughì e le Salse*, già stampato e consegnato in anteprima agli intervenuti (entusiasti del risultato), che sarà in libreria prima di Natale. L'uscita dei volumi della "Biblioteca" avrà cadenza semestrale: in primavera sarà riproposto uno di quelli già realizzati (il prossimo sarà *I pesci di mare e d'acqua dolce*); in autunno, quello relativo al nuovo tema dell'anno. A questo proposito Paolo Petroni annuncia l'argomento della cena ecumenica 2017, individuato dal Centro Studi "Franco Marengli" e approvato dal Consiglio di Presidenza: la cucina dei formaggi.

Si chiude la riunione della Consulta con l'annuncio del Forum dei Delegati, un momento importante di aggregazione, ricorda Petroni, per confrontarsi e commentare insieme la positiva evoluzione dell'Accademia. L'appuntamento è per aprile, dal 21 al 23, al Forte Village di Santa Margherita di Pula, vicino a Cagliari. Dopo il *coffee break*, riunione con i Coordinatori Territoriali. Numerosi gli interventi: c'è chi auspica una maggiore coesione con i Delegati e i DCST; chi, invece, mette in evidenza la propria esperienza positiva che si concretizza sempre più in ottimi risultati. I momenti conviviali non sono stati

solo un corollario alla riunione, ma piuttosto un evento nell'evento: alta gastronomia. La cena di benvenuto si svolge "Da Fiore", un vecchio bacaro trasformato, trentacinque anni fa, in uno dei ristoranti più famosi della città, dai coniugi Martin, Mara e Maurizio. Oggi, con il figlio Damiano, continuano a dedicarsi con passione alla tradizione culinaria veneta e gli Accademici hanno potuto ampiamente apprezzarne i risultati. Dai polipetti di ottobre in insalata di sedano, alle capesante di Caorle gratinate, al baccalà mantecato, alle moleche di Burano fritte, tanto per citare alcuni piatti. Sorpresa di dolci, per finire: preparazioni diverse per ogni ospite.

Il pranzo di lavoro a buffet, che si svolge al termine della riunione, al ristorante "Sivoli" dell'hotel "Principe", offre una variegata serie di antipasti tipici locali, tra cui le cozze gratinate ai profumi veneziani, le sarde in saor, per proseguire con risotto ai frutti di mare, baccalà alla vicentina e tiramisù.

È, tuttavia, con la cena di gala che l'alta gastronomia è al culmine. Siamo a Burano, alla trattoria "Il Gatto nero", dove tutto è rimasto semplice e tradizionale. Ricorda Ruggero Bovo, proprietario dal 1965, che la sua cucina viaggia sui piatti della tradizione, quella che fin dall'inizio ha creato per le famiglie, quella che, insieme all'insostituibile moglie Lucia, è sempre alla ricerca dei sapori antichi. Questi si trovano tutti

nel menu della gustosa cena che sarebbe troppo lungo elencare: dal nido di polenta con gamberetti, baccalà e moscardini, al risotto di gò alla buranella, al leggerissimo fritto di calamaretti e scampi, all'anguilla in tecia, abbinati a ottimi vini.

Paolo Petroni esprime, al termine della cena, l'apprezzamento, ampiamente condiviso, per quello che definisce un "archetipo della cucina tradizionale portata all'eccellenza e realizzata con passione". Consegna, quindi, a Ruggero e Lucia, la medaglia di Orio Vergani, riservata a chi tutela la cucina tradizionale italiana, ampiamente meritata. E tutto questo è il buono.

See International Summary page 70





Conferenza stampa per un libro prestigioso

Presentato a Milano il primo volume della "Biblioteca di Cultura Gastronomica".

DI GIANNI FOSSATI
Consigliere di Presidenza



La suggestiva cornice dell'elegante e funzionale *concept* di Filippo La Mantia, ricco di atmosfera, ha tenuto a battesimo la presentazione del primo volume della collana "Biblioteca di Cultura Gastronomica". Un viaggio alla scoperta delle regioni italiane attraverso le ricette tipiche della tradizione culinaria locale. Una conferenza stampa, con un buon numero di giornalisti di molte testate nazionali, alla presenza del Presidente Paolo Petroni, del Segretario Generale Roberto Ariani, del Presidente del Centro Studi Alfredo Pelle, di Cesare Longhi, Presidente di Bolis Edizioni, e di chi scrive. Introducendo il tema, Paolo Petroni ha sottolineato come *I Sughii e le Salse nella cucina della tradizione regionale* non sia soltanto una fonte di ricette originali ma una pubblicazione densa di riferimenti storici e di aneddoti, frutto di

anni di studio e ricerche dei Centri Studi Territoriali dell'Accademia. Ha ricordato, altresì, la figura del fondatore, il giornalista e scrittore Orio Vergani, il quale, con un gruppo di autorevoli esponenti della cultura, dell'industria e dell'editoria dell'epoca, diede vita a un'istituzione di alto profilo culturale, che volle come Accademia, nel senso della rinascimentale tradizione italiana e prima ancora dell'antica Grecia. Ancora oggi, ha aggiunto Petroni, il ricordo non si è dissolto e il suo pensiero è sviluppato e diffuso, in Italia e nel mondo, da migliaia di Accademici che hanno meditato e intuito il suo messaggio anche come dimensione culturale del cibo.

Il volume rappresenta un contributo importante per la salvaguardia delle cucine del territorio e dei loro prodotti, sempre più minati da un'industria agroalimentare anonima, nell'ottica di preservare il patrimonio culturale e identitario italiano. Si tratta, infatti, di un vero e proprio mosaico regionale, all'interno del quale è possibile riscoprire la natura, la storia (di usi e costumi), il linguaggio di una comunità.

L'Accademia, con questo libro, sottolinea il ruolo fondamentale e la versatilità dei sughii nella costruzione dell'armonia del piatto: i condimenti sono in grado di rendere ancora più preziose pietanze già elaborate e di arricchire con un tocco creativo anche il piatto più povero. Contribuiscono, inoltre, alla cucina della memoria: il ricordo di un cibo che spesso è legato a un dettaglio che, con il tempo, diventa protagonista.

Settanta ricette illustrano da Nord a Sud i colori e i gusti delle diverse regioni italiane: dagli intingoli a base di formaggio e burro tipici delle regioni settentrionali, ai sapori costruiti intorno alla cacciagione, caratteristici del Centro Italia, per finire alle salse più piccanti e dominate dal pomodoro e dall'olio di oliva delle cucine mediterranee. Il volume celebra, regione per regione, le peculiarità delle spezie e degli ingredienti utilizzati nel corso della storia.

Una missione di ricerca e attività continua, il cui cuore pulsante risiede nel Centro Studi "Franco Marengli" da cui muovono le linee guida dell'attività culturale accademica. L'attività di indagine e studio, ha sottolineato a sua volta il Presidente del Centro Studi, Alfredo Pelle, trova la sua emanazione e il suo legame con il territorio nei Centri Studi Territoriali, e il valore distintivo dei volumi monotematici, come quello in questione, si relaziona con la storia stessa del Paese. L'Accademia non a caso è parte attiva nei progetti di valorizzazione della cucina di qualità promossi dal Ministero degli Affari Esteri e da quello delle Politiche Agricole.

La prima rassegna stampa a pagina 28.

See *International Summary* page 70



Cibi tradizionali di Natale

Un tempo, a Cortina, dalla vigilia all'Epifania, non erano protagonisti i regali, ma la tavola della festa.

DI SILVANA SAVARIS GRASSELLI
Accademica di Cortina d'Ampezzo



Natale, festa della pace e degli uomini di buona volontà, era sicuramente la ricorrenza più sentita in Ampezzo. Non si facevano regali, ai bimbi si raccomandava di essere buoni e obbedienti, in ogni caso si faceva festa a tavola.

La vigilia di Natale era d'obbligo mangiare le "buliganes" (lumache) che venivano bollite, tolte dal guscio e intinte nel sale. Era pure presente il baccalà lessato, condito con olio e insaporito con aglio e sale. Un dipinto dell'ampezzano Luigi Gillarduzzi, datato 1870, raffigura un vecchio mercante veneziano venditore di pesce: a Cortina arrivavano in quei tempi l'anguilla marinata (il "bisato"), il "cospetòn" o "renga", cioè l'aringa che si mangiava arrostita, accompagnata con patate e polenta, e il baccalà, ossia lo stoccafisso. Il non plus ultra per la tavola della vigilia era il "tortel": un composto di interiora d'agnello o capretto, ben lavate, sbol-

lentate, tagliuzzate e poi soffritte nel burro, mescolate a uvetta sultanina ("ùà Calabria"), chiodi di garofano, pane grattugiato, uovo e sale, il tutto avvolto nell'omento e cotto al forno. Il giorno di Natale il pranzo prevedeva le "lesagne-tes", tagliatelle fatte in casa, condite con una specie di ricotta grattugiata, lo "zìgar", burro fuso e semi di papavero e, sempre, un arrosto di pecora o di agnello. L'agnello era aperto a metà, messo sotto sale, poi ben asciugato e lessato velocemente, quindi insaporito con sale, pepe e aglio e infilato nella stufa in muratura. Il dolce tipico era lo "zelten". Come molti altri dolci tradizionali ampezzani, anche questo è di origine austriaca. Appartiene al gruppo dei ricchi pani natalizi, presenti in tutta l'area di diffusione del Cristianesimo, distinguendosi fra loro per il fatto che ciascuno è confezionato con i prodotti locali reperibili nel periodo natalizio. Ancora oggi qualche massaia

lo prepara, magari secondo ricette gelosamente tramandate da generazione in generazione. Qualcuno usava anche mangiare le "fartaies", un dolce rustico presente a Cortina da secoli, del quale si trova menzione in un documento del 1654. Un altro dolce che poteva essere presente sulla tavola natalizia era il "kugulupf", a base di farina, uova, burro e uva sultanina: di origine tedesca, è molto diffuso nelle valli dolomitiche. A partire dal 1900, nelle case non mancava mai il presepe: le figurine piatte, ritagliate da un grande cartone, venivano appoggiate su muschio raccolto con amore prima che cadesse la neve e una capanna di corteccia e ramoscelli accoglieva il Bambino Gesù, un bimbetto roseo, di cera, appoggiato su un piccolo cuscino ricamato. L'abete decorato è giunto più tardi nelle case ampezzane, probabilmente con l'arrivo dei primi turisti: vi si appendevano mandarini, qualche biscotto, le caramelle avanzate da San Nicolò, alcune candeline e anche "ra raches", grossi fiammiferi di legno con un'estremità ricoperta da una sostanza che, incendiata, lanciava festosi scoppiettii. La sera precedente l'Epifania, i bambini della valle, mascherati alla meglio da Re Magi, con in mano un bastoncino sulla cui cima era stata attaccata una stella di carta colorata o la sagoma di una casetta raffigurante la capanna di Betlemme, andavano di casa in casa cantando "ciantadura", racimolando così qualche dolcetto e pochi spiccioli, quanto bastava per finire in allegria le feste natalizie. Il giorno dell'Epifania, si usava preparare i "casunziei" di rape rosse.

See International Summary page 70



I fuochi e la vigilia dell'Immacolata

Dalla cultura contadina: un segno di purificazione e un fioretto in attesa della festa.



DI MARIO DEL ZOPPO
Accademico di Chieti

Tanti anni fa, nell'area del Frentano, il giorno precedente la festa dell'Immacolata era la vigilia delle emozioni, dell'attesa, dei primi profumi di fuoco acceso, di legna umida che stentava a bruciare. Al mattino, la cucina di casa appariva spenta, il pentolino per scaldare il latte o la caffettiera non erano sui fornelli, come al solito. Il "digiuno" iniziava così: la tradizione prendeva posto con il trascorrere delle ore. Non va dimenticato che il senso del digiuno cristiano è la "metanoia", ossia la trasformazione spirituale che avvicina l'uomo a Dio in un particolare periodo o fase di "attesa". La vigilia della Concezione rientra proprio nel senso dell'attesa di un evento determinante per la storia della religione cattolica e del Cristianesimo in genere; in questo modo esso si fonda sul modello del digiuno di Gesù nei 40 giorni vissuti nel deserto ed è sostanzialmente diverso

da quello praticato nelle altre religioni. All'imbrunire, febbrilmente si iniziava a perpetuare la tradizione dei "fuochi della Concezione", ossia, in dialetto, "li fucaracchie di la Madonne", termine ormai italianizzato (quantunque erroneamente) in "focaracci". Specie nelle zone di campagna, sull'aia antistante la casa, venivano bruciati fasci di legna secca, talvolta associata a rami ancora verdi, che erano stati accuratamente predisposti durante la giornata, dopo un paziente lavoro di raccolta tra alberi e arbusti, del materiale necessario. Perché "li fucaracchie"? Per capirne le ragioni, occorre rivolgere l'attenzione al mondo contadino, alla cultura che lo distingue: grazie a quest'ultima, il tempo dell'attesa della nascita di Gesù, e quindi del rinnovamento del mondo, va a identificarsi con il rinnovamento della natura e si incarna in riti simboleggianti, al tempo stesso, "attesa" e "purificazione". In questo ambito va compreso il carattere purificatore del fuoco il quale, oltre a riscaldare la Madonna nel suo viaggio, ne celebra il concepimento immune dal peccato originale e prepara il cammino verso Betlemme. Il fuoco, quindi, secondo una tradizione contadina persistente, ha il potere di liberare dalla mala sorte, dai cataclismi e dalle malattie e, contemporaneamente, sta a propiziare fertilità, abbondanza e amore, contro le forze del maligno e gli spiriti dell'inverno.

Per queste ragioni, i fuochi, come riti di purificazione sin da tempi molto lontani, sono diventati elementi di aggregazione sociale durante le feste a ridosso del solstizio d'inverno, in attesa del ritorno del sole e della stagione

primaverile. I falò vengono tuttora accesi nelle aie delle case di campagna, negli spazi cittadini a essi riservati e prevedono la partecipazione comunitaria dei gruppi di persone, generalmente abitanti in un medesimo lembo di territorio.

Ancora più diremmo "ferrea" la tradizione culinaria che si riferisce al giorno della vigilia, ossia al 7 dicembre. Nella cultura tipica contadina e in quella dei ceti popolari, è rimasta in auge l'osservanza dei riti della vigilia, anche per la solennità della Concezione, nonostante le vigenti disposizioni escludano, per il 7 dicembre, l'obbligo del digiuno e dell'astinenza.

La tradizione culinaria della zona frentana presenta una caratteristica comune che consiste nell'astinenza dal consumo di carne, una specie di "fioretto" in attesa della festa vera e propria e la preparazione di portate tassativamente in numero dispari e, in particolare per la nostra zona, in nove portate in onore dei mesi della gestazione della Madonna.

Venuta la sera, al termine della giornata di "digiuno", la tavola viene apparecchiata con la solennità propria del giorno di festa, mentre fuori della casa cominciano a bruciare i fuochi dell'attesa che brillano nell'oscurità notturna.

Le nove portate in terra frentana: ciabbutille di baccalà (baccalà in pastella); fedelini con tonno; fagioli al cocchio; verza con sarde fritte e peperoni cruschi; lumache di terra al sugo; baccalà arrosto con peperoni; cavolfiore cucinato in padella; stoccafisso in umido; crispelle con uva passa e zucchero.

See International Summary page 70



La cucina del silenzio

Esiste una relazione tra i codici alimentari e quelli sonori?
Secondo gli studi di Lévi-Strauss sembrerebbe di sì.

DI ROBERTO DOTTARELLI
Accademico di Roma Castelli

Il punto di arrivo della sua ricerca è una triplice relazione: tra l'arte della cucina e il silenzio, tra il bruciato e i suoni ritmici (*segnali discontinui*) e tra il putrefatto e i sibili o i ronzii (*segnali continui*).

La mediazione che svolge il fuoco da cucina risulta importante per due ragioni. Da un lato evita il rischio di un'unione troppo ravvicinata, che avrebbe come conseguenza un *mondo bruciato*. E dall'altro scongiura l'allontanamento completo del Sole dalla Terra, preservando l'uomo dal *mondo putrido*, al quale sarebbe destinato, se il Sole scomparisse del tutto (*Il Crudo e il Cotto*, Il Saggiatore).

Ciò che appare, tuttavia, strabiliante è che molti miti amerindiani relativi all'origine del fuoco da cucina mostrino che esso è accessibile solo a chi riesce a mantenersi in silenzio, mentre è precluso a chi fa rumore. Ciò è dovuto al fatto che il silenzio è la forma di espressione più adatta in presenza di un rapporto di giusta distanza (*vicinanza intermedia*), come nel caso della sapienza cucinaria, che si fonda sulla capacità di maneggiare il calore, senza avvicinarsi oltremisura, né tenendosi troppo lontano da esso.

Sul fronte del rumore, invece, si nota un curioso contrasto. I *suoni ritmici* si trovano associati alle relazioni inappropriato, perché troppo strette (*congiunzioni*), dalle quali ha origine il collegamento con il bruciato, che è la conseguenza di un'eccessiva vicinanza al calore; mentre i sibili, i fischi e i ronzii si ritrovano associati alle relazioni troppo distanti (*disgiunzioni*), che in campo cucinario si traducono nell'assenza di cottura e nella trasformazione

del cibo in materia putrefatta. Può apparire sorprendente ma, prendendo in esame l'utilizzo degli strumenti musicali nei rituali della tradizione nostrana, si rinvergono relazioni analoghe, come lo stesso Lévi-Strauss aveva suggerito, *en passant*, per il folclore francese.

Pensiamo alle maschere del *Laké* e del *Matazin* bellunesi, cui non è consentito di camminare normalmente, ma è richiesto di procedere di corsa, saltellando, accompagnati dalla *sonagliera*, ossia da un *gilet* ricoperto di piccoli campanelli. O ai *Mamuthones* sardi, che, ricoperti di pelli, sonagli e campanacci, con il volto imbrattato di fuliggine o celato da una maschera lignea, eseguendo una danza saltellante, si dirigono verso una tragica sorte (anche se alla fine a essere bruciati saranno solo dei fantocci). Oppure al piroettante *Pulcinella* campano, che impugna la *tammurrella* ed è accompagnato dal gendarme con l'immancabile *Putipù*, da comparse con lo *scetavajasse* e il *triccabballacche* e dalla moglie Zeza, addolorata, in abito scuro e coi capelli sciolti, come se stesse seguendo il feretro del marito.

Tutte queste maschere carnevalesche presentano caratteri di discontinuità, come l'incedere *salterellante* e l'accompagnamento di *suoni scanditi*. Per alcune di esse, poi, c'è un esplicito collegamento (*congiunzione*) con l'eccesso di calore (fuliggine, roghi), che finisce col causare la morte di alcuni dei protagonisti. Trovandoci nel versante della sfrenatezza e dei comportamenti inappropriati, non ci sorprende, infine, che queste maschere siano associate al Carnevale, che è una festa famosa per le sue smodatezze alimentari. In modo simile, ci sembra coe-

È nei luoghi del silenzio, della preghiera e della contemplazione che si sono formati e affinati molti dei saperi su cui si fonda la nostra cucina. I racconti agiografici hanno sempre puntato a enfatizzare la frugalità monastica, mentre la narrativa laica ne ha sottolineato la golosità. E anche se il regime alimentare conventuale era influenzato dalla produzione agricola stagionale e dalla diversa collocazione geografica dei monasteri, possiamo tranquillamente affermare che la cucina dei conventi sia stata il campo di sperimentazione originale di tante ricette, tramandate sino a noi.

Il tema della relazione tra le due discipline, quella del silenzio (e forse del segreto) e quella dell'arte cucinaria, è caro a Claude Lévi-Strauss, che all'interno delle *Mythologiques* (vol. 1 e 2), dedica diversi paragrafi ai codici sonori, mettendoli in relazione con quelli alimentari.



rente con questo canone pure la festa di Capodanno, per via di molte sue caratteristiche: i “botti”, i balli, il “cenone”, la morte dell’anno vecchio.

Se questi elementi appartenessero a uno schema più vasto, allora dovremmo trovare tracce di rituali folclorici associati alle nascite, nei quali vengono usati “aerofoni” o strumenti a fiato, da parte di suonatori che non saltellano, in prossimità di festeggiamenti privi o contrari all’eccesso alimentare.

E in effetti vengono in mente due possibili esempi. Il primo è lo stesso Lévi-Strauss a indicarlo. Ossia il tempo della Quaresima, che precede la Resurrezione di Cristo e che coincide con la stagione in cui ricorre l’equinozio di primavera, cui è legato il risveglio della vegetazione. L’antropologo francese cita l’esistenza degli “strumenti delle tenebre”, il cui uso è strettamente associato alla Settimana Santa e che comprendono strumenti a corpo solido vibrante e ad aria

vibrante, come il rombo, i fischiotti o gli zufoli a becco e ad acqua. Come è noto, la Quaresima coincide con un periodo di digiuno o di astinenza dal consumo di alcuni tipi di cibo (carni, formaggi, dolci) e prelude a un evento in cui si verifica un allontanamento (*disgiunzione*) dalla morte.

Il secondo, invece, è legato alle celebrazioni che cadono in prossimità del solstizio d’inverno, ossia del momento in cui le giornate ricominciano ad allungarsi (“rinascita” del sole). In questo periodo, i pastori tornavano dalle transumanze estive e si recavano nei centri abitati, che attraversavano camminando in modo naturale e addolcendo l’aria con le loro melodie eseguite con zufoli, ocarine, siringhe o zampogne (*suoni continui*). E tutto ciò avveniva nell’approssimarsi di un giorno in cui si doveva mangiar di magro, cioè la Vigilia di Natale (anch’esso ricollegabile a una nascita).

Forse non è un caso che, nella Roma

arcaica, il 21 dicembre si festeggiasse la dea Angerona, raffigurata con la bocca imbavagliata e il dito indice appoggiato ad essa (Plinio *Nat.* 3. 5. 65), come a suggerire che nel giorno del solstizio invernale, in cui il sole smette di calare sull’orizzonte (*vicinanza intermedia*) fosse corretto adottare un atteggiamento silenzioso. Lo stesso atteggiamento che si è mantenuto nei secoli nelle abbazie, nei santuari e nei monasteri, vere e proprie fucine di una cucina semplice, genuina, originale e, per lungo tempo, segreta. Tutto il contrario di ciò che accade oggi, con l’inflazione di chef sui canali televisivi, ai quali poco importa della regola aurea scritta dal monaco benedettino Ugo di San Vittore (1096-1141) e tramandata attraverso tante generazioni di cenobiti, che recita: “Tacere è d’obbligo tra le vivande”.

ROBERTO DOTTARELLI

See International Summary page 70



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

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

La Segreteria di Milano e la Redazione di Roma
rimarranno chiuse dal 24 dicembre all’8 gennaio



Il cenone nella tradizione siciliana

Non importa quanti giorni mancano alla festa, il Natale inizia quando arrivano tutti i parenti.

DI CLAUDIO BARBA
Delegato di Agrigento



La Sicilia mantiene inalterata la festa del Natale, attraverso le tradizioni canore e le rappresentazioni drammatico-musicali della cultura popolare, le quali evocano gli eventi sacri.

Al centro della tradizione, le novene, che vengono cantate da tutti i componenti della famiglia davanti al presepe, che ha un posto di particolare spicco nella memoria natalizia dell'isola, con la tradizionale posa del bambinello allo scoccare della mezzanotte. Tale compito è affidato al componente più piccolo della famiglia. Natale, dunque, festa religiosa, ma anche festa a tavola.

Nelle famiglie siciliane, il Natale non è scandito dal calendario gregoriano, ma inizia quando tornano i parenti che vivono fuori. Non importa se mancano giorni alla festa: esso arriva quando tutti i figli, fratelli, zii, cugini riescono a sedere alla stessa tavola imbandita.

La cena di Natale è un omaggio alla secolare tradizione siciliana, nessuno può sottrarsi; è una istituzione vera e propria. Il rito si ripete da anni, anzi da secoli; è un viaggio gastronomico, che affonda le sue radici nella storia della cucina siciliana. Quella che ci hanno lasciato in eredità Greci, Spagnoli, Francesi e Arabi. I piatti sono rustici, ma la tavola è apparecchiata con i servizi buoni e le porzioni sono da record... La cena è dominio incontrastato delle donne.

Nell'attesa, per stuzzicare l'appetito, si sgranocchiano ceci abbrustoliti, mandorle, noci accompagnate con fichi secchi. Si comincia con le arancine, rigorosamente con carne. Divenute assai popolari nella più ampia collettività nazionale grazie alla penna di Andrea Camilleri, affondano le loro radici nella storia culinaria della regione, attraverso ricette tramandate dagli avi e ognuna con un segreto per renderle più gustose e appetitose. Si presume che l'arancino venne importato in Sicilia dagli Arabi, che durante i pasti erano soliti consumare riso e zafferano condito con erbe e carne. L'invenzione della panatura, invece, è fatta risalire alla corte di Federico II, quando si cercava un espediente per il trasporto della pietanza in viaggi e battute di caccia. Una ricorrenza palermitana, durante la quale ancora oggi è tradizione mangiare arancine, è il 13 dicembre in occasione della festa di Santa Lucia.

L'ouverture del pranzo di Natale continua con le "ammiscate" con olive e mortadella o con salsiccia. Le miscate sembrano essere l'ennesimo regalo donato al mondo dai siciliani, anche se non tutti hanno avuto il piacere o la fortuna di poterle

gustare. Tanti nomi per lo stesso piatto; tutti diversi a seconda delle zone dell'Agrigentino, nel quale sono tipiche: "m' briulate", "miscatedda", "n' friulata". Si continua, ancora, con il baccalà sapientemente scelto dalle donne di casa. Cucinato in diversi modi, secondo le tradizioni familiari; spesso, però, è preparato alla siciliana, in bianco, senza l'aggiunta della passata di pomodoro e aromatizzato con olive nere e capperi di Pantelleria. Il pesce, ovviamente, deve essere rigorosamente fritto.

Ancora, lo sfincione: una pizza alta, condita con pomodoro, cipolla, caciocavallo, olive nere e sarde salate e poi i meravigliosi fritti di cardi, carciofi e cavolfiori, prima cotti e successivamente passati in pastella e fritti. La pastella varia da casa a casa, ma il risultato estetico è sempre il medesimo: un piatto colorato, caldo, portato a tavola tra gli applausi generali. Sono comunissimi in tutta la cucina siciliana, e il metodo di frittura deriva dagli Arabi, a loro volta influenzati dai maestri della pastella: i cinesi. Il tutto viene innaffiato con vino locale rosso forte, magari prodotto dalla vigna della famiglia.

Al centro della tavola troneggia la bottiglia della "centenaria", ossia il vino estratto sapientemente da una botte di famiglia, che gli avi avevano istituito, da dove ogni anno si mesce un determinato quantitativo, inserendone altrettanto, come se il contenuto non debba finire mai e sia sempre pronto per la festa o per le grandi occasioni. È un vino dal sapore liquoroso, con una forte gradazione alcolica, che serve per chiudere il pranzo.

Infine si arriva alla frutta: arance, man-



darini e cedri dai colori vivaci. Il gran finale è il tripudio dei dolci: buccellati, mustazzoli di vinu cotto, cubaita, ossia il torrone tradizionale siciliano, dalle antichissime origini arabe (è araba la parola *qubbiat* che significa mandorlato), originato da una sapiente mescolanza di mandorle, pistacchi, miele e cioccolato. Ricordiamo ancora Camilleri, che così la descrive: “La cubaita è semplice e forte, un dolce da guerrieri, lo devi lasciare ad ammorbidirsi un pochino tra lingua e palato, devi quasi persuaderlo con amorevolezza a essere mangiato. Ti invita alla meditazione ruminante”. Al centro della tavola, troneggia la cassata, dall’arabo *qua’sat*, bacinella, o dal latino *caseum*, formaggio. È una produzione tipica siciliana e come tale è stata ufficialmente riconosciuta e inserita nella lista dei prodotti agroalimentari tradizionali (P.A.T.) del Mipaaf, su proposta della Regione Siciliana. Le radici della cassata risalgono alla dominazione araba in Sicilia (IX-XI secolo). Gli Arabi avevano introdotto a Palermo la canna da zucchero, il limone,

il cedro, l’arancia amara, il mandarino, la mandorla. Insieme alla ricotta di pecora, che si produceva in Sicilia da tempi preistorici, erano così riuniti tutti gli ingredienti base della cassata, che all’inizio non era che un involucro di pasta frolla farcito di ricotta zuccherata e poi infornato. Nel periodo normanno, a Palermo, presso il convento della Martorana, fu creata la pasta reale o martorana, un impasto di farina di mandorle e zucchero, che, colorato di verde con estratti di erbe, sostituì la pasta frolla come involucro. Si passò così dalla cassata al forno a quella composta a freddo. Gli Spagnoli introdussero in Sicilia il cioccolato. Durante il Barocco si aggiungono infine i canditi. L’introduzione della glassa di zucchero coperta di frutta candita, che avvolge tutto il dolce come un vetro opaco, potrebbe ricondurre il nome all’inglese *glass*, vetro, da cui glassata - classata - cassata. Inizialmente, la cassata era un prodotto della grande tradizione dolciaria delle monache siciliane ed era riservata al periodo pasquale. Un documento ufficiale del

primo sinodo dei vescovi siciliani a Mazara del Vallo, nel 1575, afferma che la cassata è “irrinunciabile durante le festività”. Un proverbio siciliano recita “Tintu è cu nun mancia a cassata a mattina ri Pasqua” (“Meschino è chi non mangia la cassata la mattina di Pasqua”). La decorazione caratteristica della cassata siciliana con la zuccata fu introdotta nel 1873 (in occasione di una manifestazione che si tenne a Vienna) dal pasticciere palermitano cavalier Salvatore Gulì, il quale aveva un laboratorio nel centralissimo corso Vittorio Emanuele a Palermo.

C’è spazio poi per il brindisi di mezzanotte. Quando tutto sembra essere finito e il corpo e la mente sembrano aver ritrovato ristoro e pace, i siciliani si ritrovano ancora la notte del 25 dicembre per consumare insieme, stanchi ma non vinti, gli avanzi di due giorni interminabili dove sapori, tradizioni, atmosfere uniche sopravvivono e si tramandano negli anni.

CLAUDIO BARBA

See International Summary page 70

QUANTO PIACE LA RIVISTA

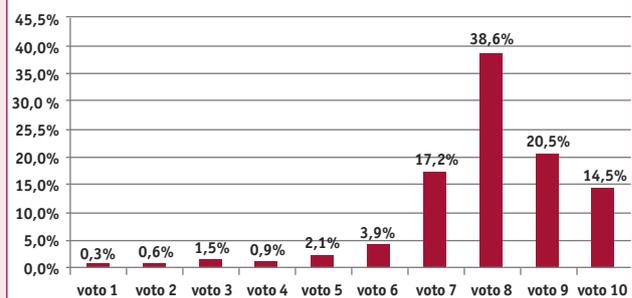
Recentemente abbiamo condotto un’indagine con il metodo CAWI (computer assisted web interview), totalmente anonima, presso un campione casuale di Accademici, per conoscere le loro opinioni nei confronti della Rivista “Civiltà della Tavola”.

La domanda chiedeva di dare un voto da 1 (minimo) a 10 (massimo) al gradimento della Rivista, sia per i contenuti sia per la grafica.

Hanno risposto 332 Accademici, di cui 63 donne e 269 uomini. Questi i risultati ottenuti:

Voti	Contenuti	Grafica
Voti da 1 a 5	5,4%	5,1%
Voti da 6 a 7	21,1%	31,1%
Voti da 8 a 9	59,0%	53,0%
Voto 10	14,5%	10,8%
VOTO MEDIO	8,0	7,8

Valutazione contenuti Rivista “Civiltà della Tavola”



A coloro che hanno dato un voto compreso tra 1 e 6 è stato chiesto di specificarne i motivi. Ecco quanto emerso in merito al contenuto: “Si consiglia un percorso tematico degli articoli proposti; dedicare una “rubrica” o spazio mensile all’arricchimento culturale sul vino; articoli un po’ più concisi; integrarla con articoli di professionisti del cibo; meno informazioni interne sulle attività delle Delegazioni; più educazione alimentare; tematiche troppo settoriali, a volte poco interessanti per chi non è esperto; più ricette; inserire anche eventi extra-accademici”.



Pranzo di Natale nella casa degli antichi bambini

Ci sono luoghi, come le case di riposo per gli anziani (quelle dove ancora si dispensa conforto), in cui le feste sono occasioni speciali.

DI ADRIANA LIGUORI PROTO
Delegata di Crotona



È la prima domenica di dicembre: c'è nell'aria preludio di festa e odore di cose buone. Un cortile assolato, ornato di piante, manda effluvi di essenze profumate, e fasci di luce nell'interno del vecchio edificio; tutt'intorno uno stupefatto silenzio avvolge le voci quotidiane.

È così che appare al visitatore occasionale, nei giorni festivi, la casa di riposo degli anziani "Villa Ermelinda", situata a Cutro, paese agricolo del Marchesato di Crotona, noto da tempo immemorabile per l'ottima produzione di grano e per il buon pane dal sapore unico e inimitabile. Villa Ermelinda, che attualmente ospita sessanta anziani, ha al suo interno ambienti spaziosi e confortevoli, ed è dotata di salotti per la conversazione e per lo svago, di una grande sala per la mensa, di una chiesetta che invita alla meditazione e alla preghiera, e di un giardino di oltre quattromila

metri quadrati. Gli anziani, in questo luogo, sono amorevolmente assistiti da una équipe di medici geriatri, infermieri e di educatori, i quali dispensano cure, sorrisi e parole di conforto agli ammalati e a coloro che non hanno una casa e una famiglia o che non possono essere accuditi nei loro bisogni dai propri familiari.

Il primo giorno in cui la persona anziana arriva alla casa di riposo, sfoga nel pianto la sua disperazione. Nel semplice bagaglio o fagotto che porta con sé, ha piccoli oggetti legati a un ricordo, un portaritratti con la fotografia di una persona cara, il libricino delle orazioni, la coroncina del rosario, e altre cianfrusaglie. Tra le varie cose invisibili, ma palpabili, aleggiano sogni e speranze di gioventù. A vederli, nell'ora di visita dei parenti, i vecchietti hanno proprio l'aspetto di "antichi bambini"; alcuni hanno l'aria imbronciata, ma tutti, nes-

suno escluso, sono avidi di affetto e di calore umano. Sparsi qua e là in gruppetti, si ritrovano poi tutti insieme nell'ora della preghiera e della mensa, a consumare la minestra calda e fumante, che le inservienti dispensano loro in un rituale di amorosi gesti e cortesia. La cucina del refettorio è sana, nutriente, varia e abbondante, e nei giorni festivi le maestre cuciniere preparano per loro pietanze più elaborate e squisite leccornie dolci che giungono sulla tavola come tenere cure e hanno il valore di attenzioni infantili.

Dalla vigilia di Natale fino all'Epifania, le tavole della casa di riposo non sono solo espressione del senso antico e sacro della festa, ma anche della cultura delle usanze e tradizioni del territorio, in cui ognuno può avvertire, attraverso i sapori, il calore della sua casa e della sua famiglia. Dopo la cena della vigilia, celebrata con religiosità, in attesa della natività,



consumando cibi di magro a base di pesce, come la pasta con le acciughe, il baccalà in umido con le patate, i cavolfiori lessati e conditi con olio e aceto, le verdure selvatiche all'agro, e tante golose crespelle dolci, irrorate di miele caldo aromatizzato con cannella e scorzette di agrumi, il gran pranzo di Natale è, senz'altro, il più atteso dagli ospiti di Villa Ermelinda, perché rappresenta il desiderio e il piacere di solennizzare la festa con devozione e l'abbondanza del cibo.

La tradizione del territorio prescrive, in questo giorno, di consumare tagliolini di pasta fresca in brodo caldo di cappone, con polpettine di carne bianca: una pietanza, questa, veramente eccellente, che rinfranca il cuore e le membra, molto gradita dagli anziani. Segue il bollito di cappone guarnito con ortaggi e verdure invernali, e i sottolio e i sottaceti della dispensa, custoditi gelosamente per le occasioni speciali; la frutta fresca e secca: arance, mandarini, uva, melagrane, fichi, castagne infornate, noci, ecc. Ai dolci beneauguranti: "crustoli", "cicerata", "scaliddri", "pitte 'nchiuse", viene affidata, per antica tradizione contadina del luogo, la chiusura del pranzo di Natale: gran bella occasione di condivisione il cibo tra medici, infermieri, educatori e anziani della casa di riposo, dove vige, in prima linea, il sentimento di donare e di donarsi. Alla fine del pranzo, è commovente vedere alcuni vecchietti intenti a conservare in un fazzoletto, con gelosia, gli avanzati di quella giornata così speciale e tanto diversa.

Senza altro aggiungere a un argomento così toccante, affidiamo alla vostra riflessione questi bellissimi versi del poeta inglese Karl Wilson Baker: "Lasciatemi invecchiare con amore/e diventare anziano/così come avviene/per tante cose belle/l'avorio e l'oro/i merletti e le sete/non vogliono essere nuovi;/nelle vecchie querce/c'è tanta potenza/e nelle vecchie strade/tanto fascino e colore./Perché allora a me/come a tutte queste cose/non deve essere permesso/di invecchiare con amore !".

ADRIANA LIGUORI PROTO

See International Summary page 70

LA CENA DELLE SETTE CENE

Una delle più belle tradizioni di Voghera e dintorni, del periodo natalizio, è una cena particolare per una sera particolare: quella del 23 dicembre, antevigilia di Natale, è "lâ sênâ di sèt sên". Sette erano le portate che componevano il menu, come i peccati capitali, i giorni della creazione, le ore di luce in inverno, le note musicali, i colori dell'arcobaleno, i giorni della settimana.

Questa cena era un codice dov'erano mescolati gastronomia, religiosità, ritualità della tradizione. La società contadina, a contatto ogni giorno con problemi di sopravvivenza, sfruttava la circostanza della "cena delle sette cene" per rimpinzarsi (non dimenticando che, per accostarsi all'Eucarestia, si doveva essere digiuni dalla mezzanotte del giorno precedente).

Ogni oggetto o elemento legato a questo momento conviviale acquista un immenso potere che lo trasforma in strumenti terapeutici validi per l'intero anno; tutto è magico e significativo. Per esempio, "âl pân", il pane è oggetto di grande attenzione. Fu tramandata per secoli, in conventi e monasteri, la leggenda secondo la quale, durante la fuga in Egitto, Gesù Bambino, in un momento di pericolo, fu nascosto in un contenitore con la pasta di pane che per gli Ebrei era senza lievito. Ma questa pasta lievìtò fino ad avvolgere e nascondere il Bambino. Da qui la considerazione, quasi sacra, del processo di fermentazione, infatti si aveva una cura speciale per conservare "âl cârsént", l'unico modo per poter fare il pane la volta successiva. Il capo famiglia, all'inizio della cena, deponeva sulla tavola, un "micón", una grossa micca di pane con un bastoncino piantato nel mezzo. A fine pasto ne distribuiva dei pezzetti a tutti, allo scopo di preservare dalle malattie. L'avanzo veniva conservato fino a Sant'Antonio Abate (17 gennaio), per darne dei bocconi agli animali della stalla, così da essere protetti tutto l'anno. La sacralità del pane, nella tradizione, era data anche dal segno di croce tracciato con la lama del coltello sull'impasto prima della lievitazione.

Altro piatto ricco di simbologia era "lâ turtâ d'sücâ", la torta di zucca che, con il suo colore, rappresentava il sole che sembrava essersi materializzato rendendola ricca di energia e capace di nutrire non solo il corpo, riprendendo l'antico rito dei Saturnali, che festeggiavano la fine della fase discendente del sole sull'orizzonte con l'inizio di quella ascendente che culminerà con il solstizio d'estate. Questa cena di magro, di tipo monacale per non avere rimorsi, era in ogni caso un intreccio di simbologie pagane preparata all'antevigilia di Natale. "L'aj e la sigùlâ", l'aglio e la cipolla avevano lo scopo di allontanare gli spiriti malefici e erano presenti nell'insalata "âd bidràv e püvrón" (barbabietole e peperoni), "int'i sigùl cul pen" (cipolle ripiene) e nel sugo "dl'ajà" (agliata) che era usato per condire le tagliatelle, tagliate larghe per poterle chiamare "fas dâl Bambén" (fasce del Bambino). Le noci, ingredienti base del sugo, significavano prosperità e fecondità (nell'antichità venivano gettate agli sposi) e l'uvetta presente "int' âl mârlüs" (merluzzo) era simbolo di abbondanza e rendeva importante un piatto povero.

(Umberto Guarnaschelli)



Pane e carne: a vincere è il gusto

I mutamenti alimentari nell'evoluzione della società.

DI ANTONIO GADDONI
Delegato di Imola



Carne e pane sono i simboli di due mondi alimentari: i cibi animali e quelli vegetali.

Attorno a questi emblemi dell'alimentazione umana, si è aperta a Imola un'intrigante porta girevole nel cui ruotare continuo è stato possibile ritrovare, senza dannosi estremismi, le tante risposte ai nostri perché, ai nostri dubbi e alle nostre perplessità legate al cibo. Pane e carne simboleggiano diversi modelli dietetici (vegetariano, carnivoro, onnivoro): oggi nei Paesi ricchi, possiamo scegliere fra questi modelli, in base a opzioni culturali e ideologiche. In passato, i contadini mangiavano soprattutto cereali (pane, polenta, zuppe ecc.), i signori, in buona parte, carne.

Due i protagonisti principali di questo coinvolgente "scambio alimentare", organizzato dalla Delegazione di Imola: lo storico dell'alimentazione Massimo Montanari e lo chef della cucina vegetale Simone Salvini, recentemente

oggetto di imitazione da parte del comico Maurizio Crozza nei panni di Germidi Soia. Tocca, quindi, allo storico mettere in evidenza come nei secoli si sia affermata una dimensione "sociale", in qualche misura obbligata, di questa contrapposizione, comunque ricca di contenuti ideologici. Allo chef spetta, invece, illustrare come oggi la contrapposizione possa essere frutto di una scelta più libera, dettata da opzioni culturali, animaliste, salutiste.

Partendo dal tema "Dal pane alla carne, dalla carne al pane: i mutamenti alimentari nell'evoluzione sociale", Montanari ha ricordato come questi due alimenti abbiano sempre interagito nella vita dell'uomo. La carne ha avuto un ruolo importante, o come cibo ritenuto di grande prestigio o come cibo da cui prendere le distanze. E queste contrapposizioni hanno avuto molti significati diversi tra di loro. Basta guardare un poco a ritroso, per osservare che carne e pane furono oggetto



di una contrapposizione. Tra i Romani (fautori della coltivazione della terra, mutuata dai Greci, e ancor prima dai territori dell'area mediterranea come quello dei Sumeri), con i cibi vegetali ritenuti, grazie ai "saperi" della trasformazione, il segno della civiltà (pane, olio come unguento e birra da cereali) e le popolazioni barbare, tra le quali la carne rappresentava l'essenza della nutrizione. Un confronto di modelli alimentari in cui, tuttavia, non vi sono esclusioni a priori. La sintesi arrivò nel Medioevo, dove carne e pane vennero percepiti come il primo alimento. La dinamica assunse, nel tempo, un connotato sociale, con i contadini a mangiare più cereali mentre, per i signori, gli spiedi di carne arrostito rappresentavano un simbolo di forza e di vigore fisico. E chi nel Medioevo non mangiava carne, lo faceva per una rinuncia, per una penitenza, come prevedevano le diete monastiche, corroborando in positivo lo spirito dei monaci, la mortificazione del corpo. Tale rinuncia, quindi, non rappresentava un rifiuto della carne (ricordiamo che secondo il vegetariano Plutarco, gli animali andavano rispettati). Dal 1900 in poi, alcune impostazioni antiche hanno ripreso vigore, assieme a quelle ambientaliste. Lo chef Salvini ha maturato una scelta "intima" vegetariana, leggendo testi buddisti, viaggiando in India e assorbendo i pensieri antichi come quelli di Zaratustra: "l'uomo dovrebbe essere in empatia con la natura" arrivando ad affermare che "chi semina grano semina giustizia". In sintonia con il con botanico e discepolo di Aristotele, Teofrasto, o con Esopo, che le cose più importanti le metteva in bocca agli animali. È un viaggio culturale, quindi, quello che accompagna chi opta per il vegetale senza cadere nelle provocazioni talvolta estremistiche e nei radicalismi di chi si fa paladino del vegetariano o del vegano. La cucina vegetariana è un'opportunità fra le tante, non è l'unica. Sta di fatto che in Italia questa scelta è in continua crescita. Il nostro Paese ha una storia di

cucina delle piante che è straordinariamente ricca, con un patrimonio gastronomico cresciuto fortemente nei secoli grazie al forte apporto della componente contadina e popolare, la quale ha sviluppato un'attenzione alla cucina vegetale. Poi ci sono le paure: equilibrio tra i vari ingredienti, poche proteine, carenze, perdita del gusto di quello che si mangia.

E allora la proposta tocca il cereale semintegrale che dà nutrimento, la componente proteica dei legumi, le verdure cotte, quelle fresche (solo in apertura pasto), l'agrodolce, il dolce con prodotti poco raffinati e dolcificanti naturali. Ma le sfide da vincere e il punto di incontro rimangono comunque quelli del gusto, della bellezza, della creatività

e della presentazione. "Abbiamo esplorato un campo per molti di noi ancora sconosciuto - è il commento finale del Segretario Generale dell'Accademia Roberto Ariani - e siamo abituati ad associarlo a persone con caratteristiche molto estremiste. Invece mi ha fatto molto piacere sentire Simone affermare che, quando è stato necessario, ha preso la carne come per mangiarla, poi l'ha nascosta in un tovagliolino per non offendere i suoi commensali e questa è stata una dimostrazione di sensibilità, che non capita sempre di trovare in quanti si sono schierati o hanno scelto il veganesimo o il vegetarianesimo come stile di vita".

ANTONIO GADDONI

See International Summary page 70



ACCADEMICI IN PRIMO PIANO

*Il Delegato di San Paolo (Brasile), **Gerardo Landulfo**, è stato nominato Cavaliere della Repubblica Italiana.*

*L'Accademico di Brindisi, **Leonardo Lucarella**, ha ricevuto la nomina del Freedom of the City of London (Freeman e Cittadino onorario di Londra) dal Tribunale della City.*

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

*L'Accademico delle Valli dell'Alto Tevere, **Marco Rondoni**, è stato eletto, per l'anno corrente, Presidente del Rotary Club Piero della Francesca di Sansepolcro.*

*L'Accademico di Roma Olgiata Sabazia-Cassia, **Claudio Saporetti**, è stato nominato Presidente dell'Associazione Geo-Archeologica Italiana.*

*L'Accademico di Milano Brera, **Aldo Tammara**, ha ricevuto il premio rotariano Paul Harris.*

*L'Accademica della Repubblica di San Marino, **Biancamaria Toccagni**, è stata eletta Presidente del Kiwanis International - distretto Italia San Marino.*



Tradizioni gastronomiche e sana alimentazione

Per il sessantesimo anniversario della Delegazione barese, un convegno ha affrontato la complessa problematica attuale della nostra alimentazione.

DI VITTORIO MARZI
Accademico di Bari

La cerimonia organizzata nella ricorrenza del sessantesimo anniversario della costituzione della Delegazione di Bari è stata un'interessante occasione d'incontro per discutere su problematiche di attualità sull'evoluzione delle consuetudini alimentari in Italia. In merito, la Consulta della Delegazione guidata da Vincenzo Rizzi ha organizzato un seminario sul tema "Tradizioni gastronomiche alla luce degli attuali orientamenti sulla sana e corretta alimentazione".

Dopo gli interventi introduttivi di Nicola Sbisà, Delegato onorario, che ha ricordato il lavoro svolto dalla Delegazione barese nella salvaguardia del patrimonio culinario del territorio, e di Carla Pasculli, Direttore del Centro Studi Puglia Nord, fortemente impegnata nelle iniziative di carattere storico-culturali, per la valorizzazione della cucina italiana nel mondo, il seminario ha affrontato la complessa problematica della nostra alimentazione, in seguito all'incremento di patologie, quali obesità, diabete, infarto, tumori, definite tipiche delle cosiddette "società del benessere", spesso correlate a erronea alimentazione, eccessivo apporto di calorie, tendenza a una ridotta attività fisica. Di conseguenza, l'alimentazione sta entrando sempre più nella sfera medica e va perdendo quelle caratteristiche del significato di buona tavola, legata al ricco patrimonio delle cucine regionali.

Giustamente è stato messo in evidenza che la grande varietà italiana di tradizioni gastronomiche è l'elemento che maggiormente si impone agli occhi e al palato del visitatore, rendendo incredibilmente ricca, e perciò attraente, la

domanda di diversità di sapori, che si richiede viaggiando nel nostro Paese, dove in realtà non esiste una cucina italiana, ma le cento e più cucine e le infinite ricette paesane.

Molto significativo è il titolo della pubblicazione di Pellegrino Artusi *La scienza in cucina e l'arte del mangiare bene*, un classico che mette in evidenza il ruolo della gastronomia, come nelle stesse parole dell'autore: "Non si vive di solo pane, è vero, ci vuole anche il companatico, e l'arte di renderlo più economico, più sapido, più sano, lo dico e lo sostengo, è vera arte. Riabilitiamo il senso del gusto e non vergogniamoci di soddisfarlo onestamente, ma di meglio che si può, come ella ce ne dà i precetti".

È importante saper conciliare la buona salute con i piaceri della buona tavola, da godere ovviamente con sobrietà, evitando gli eccessi e gli sprechi. Allo stesso tempo, un aspetto criticabile è lo stato di confusione che emerge dalla proliferazione di diete alimentari, le più diverse, e di pareri contrastanti sui due modelli di alimentazione vegetariano o carnivoro, talvolta eccessivamente allarmanti per la salute pubblica.

Per questo motivo, nel corso del seminario, sono state svolte due approfondite relazioni da Accademici esperti, entrambi già docenti ordinari nella Facoltà di Agraria dell'Università di Bari: "Il valore bio-nutrizionale degli alimenti di origine vegetale" e "Il valore bio-nutrizionale degli alimenti di origine animale". Le due ampie e dotte relazioni hanno fornito interessanti informazioni sulla composizione degli alimenti a nostra disposizione, evidenziandone la presenza di nutrienti e sostanze funzionali in en-



trambi i tipi, vegetali e animali. Ne è risultato che la composizione quantitativa e qualitativa della razione alimentare quotidiana, per essere valida, nelle linee essenziali deve seguire una dieta adeguata, variando i cibi il più possibile; raggiungere un sufficiente apporto calorico; deve essere bene equilibrata in proteine (12-15%), grassi (20-30%), carboidrati (55-65%); contenere una giusta quantità di sali minerali; avere una sufficiente presenza di cibi freschi, buona cucina ben cotta e appetitosa, gradita al palato. Ne consegue un riconoscimento al nostro ampio patrimonio di alimenti, da assumere con sobrietà. La relazione del professor Antonio Moschetta della Facoltà di Medicina dell'Università di Bari, "La Dieta Mediterranea al tempo della nutrigenomica", ha evidenziato il contributo della ricerca

scientifica nel settore delle scienze alimentari, che permettono di conseguire il mantenimento del buono stato di salute in una società, la cui durata di vita è in continuo aumento.

I favorevoli responsi nei riguardi della Dieta Mediterranea, che si basa su un'ampia scelta di alimenti, razionalmente distribuiti nei giorni della settimana, sono una conferma alla bontà salutistica di numerosi prodotti delle tradizioni gastronomiche pugliesi, illustrate dal Delegato Vincenzo Rizzi. Il dottor Luigi Trotta, Dirigente della Regione Puglia, ha commentato le normative in atto per la salvaguardia dei prodotti tipici pugliesi, sui quali è stato pubblicato un volume bene illustrato (*Atlante dei prodotti tipici agroalimentari di Puglia*).

Nel concludere l'interessante giornata di studio, che è stata un'ottima occasione

per discutere problemi di attualità, in cui la corretta e sana alimentazione sta assumendo un ruolo sempre più importante nella pubblica opinione, il Presidente Onorario Giovanni Ballarini, dopo aver ringraziato gli oratori per il qualificato contributo delle relazioni, si è soffermato sul ruolo dell'Accademia, non solo in difesa del ricco patrimonio gastronomico italiano, ma soprattutto per la valorizzazione delle nostre tradizioni, come testimonianza di un ulteriore valore culturale di un Paese, l'Italia, così ricco di beni artistici.

Al temine dei lavori, i numerosi ospiti hanno partecipato alla cena, sapientemente organizzata nella Villa Romanizzi Carducci, con la degustazione di piatti tipici delle cucine barese.

VITTORIO MARZI

See International Summary page 70

ISTRUZIONI PER LA COLLABORAZIONE ALLA RIVISTA

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

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

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

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

● La pubblicazione degli articoli avviene per **insindacabile giudizio della redazione**, che si riserva, ovviamente, i necessari controlli, l'eventuale revisione dei testi e la possibilità di pubblicarli secondo gli spazi disponibili.

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

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

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



Funghi e Prosecco

Questo il tema del convegno multisensoriale della Delegazione di Treviso, rivolto agli allievi degli Istituti Alberghieri.

DI ROBERTO ROBAZZA
Accademico di Treviso



Nello sviluppare il progetto di collaborazione con gli Istituti Alberghieri della Provincia, la Delegazione di Treviso, in concomitanza con la cena ecumenica (ormai tradizionalmente realizzata a rotazione presso uno di questi Istituti), ha organizzato un convegno sul tema più attuale del periodo: “Funghi e Prosecco”.

Il convegno, oltretutto agli Accademici, ovviamente, era rivolto principalmente agli allievi degli Istituti Alberghieri e ha trovato l’adesione incondizionata dei docenti che hanno provveduto a operare un’attenta selezione per una settantina di partecipanti.

In considerazione del particolarissimo pubblico cui era precipuamente destinato, il convegno doveva avere forme e contenuti originali. Si è pensato, quindi, di coinvolgere l’artista Paolo Spigariol, già apprezzato per la sua capacità di sviluppare, attraverso strumenti visivi, sonori, tattili e olfattivi, la conoscenza dei prodotti della terra, caratteristici del territorio, creando delle cosiddette “Orto-grafie”.

Ne è nato un evento che si è articolato sulla proiezione di immagini, filmiche e fotografiche, relative a funghi e Prosecco, accompagnate da musiche e

suoni coerenti con la visione, quando non relativi ai fenomeni proiettati, e, ancora, impreziosite dall’emissione dei profumi caratteristici dei prodotti e delle situazioni visivamente spiegate. Per completare il messaggio inerente il titolo del convegno, c’era inoltre la possibilità di “toccare” parte della “materia” trattata e, soprattutto di “degustare” il risultato della trasformazione dei prodotti. Ecco, quindi, perché il convegno può essere definito a buon diritto “multisensoriale”.

Molto particolare la parte visiva: le immagini erano proiettate su uno schermo costituito da “terre crepate”, ossia costruito con una particolare elaborazione dei terreni su cui allignano preferibilmente i funghi e le viti, al fine di creare suggestioni ottiche che effettivamente richiamassero i diversi modi con cui la “natura” nutre i propri prodotti, prodotti che l’artista intende rappresentare “dal di dentro”, in maniera chiara e immediatamente comprensibile, ma da punti di vista del tutto inusuali. Spigariol ha guidato gli spettatori nella sua “visione onirica” del cibo e nei dettagli tecnico-realizzativi che fondono alta tecnologia ed elementare manualità.

Si sono poi aggiunti gli interventi della

Delegata di Treviso, Teresa Perissinotto, che ha fornito le motivazioni “accademiche” sottendenti l’ideazione e la realizzazione dell’evento, e di Roberto Robazza, Direttore del Centro Studi del Veneto, che ha sviluppato la parte più strettamente enogastronomica.

Va detto che tutte le informazioni “tecniche” che il convegno si proponeva di far pervenire al pubblico sono state trasmesse, ancorché veicolate in maniera inusuale, e recepite attentamente e completamente.

Estremamente sorprendente è stato l’effetto sugli spettatori più giovani, che non si sono persi una battuta di quanto loro proposto e hanno successivamente espresso una serie di valutazioni e commenti, anche per iscritto, attraverso i quali hanno dimostrato di aver seguito i lavori con attenzione e interesse.

Va da sé che il convegno si è sviluppato in due edizioni immediatamente successive, una per gli allievi e una per gli Accademici. Anche questi ultimi, peraltro, hanno seguito l’evento con grande partecipazione ed estremo interesse, esprimendo, alla fine, sorpresa per quanto visto, sentito, odorato e complimenti all’artista.

See International Summary page 70



Dall'agricoltura contadina a quella globalizzata

La relazione svolta in occasione del convegno organizzato dalla Delegazione di Palermo "Dal campo alla tavola: due secoli di cambiamenti".

DI PAOLO INGLESE

*Dipartimento di Scienze Agrarie e Forestali
Università degli Studi di Palermo*

Quali sono le linee che vanno tracciate e che possano realmente differenziare l'agricoltura contadina e quella che è oggi l'agricoltura globalizzata? Non si tratta di una dimensione aziendale, perché tale differenza, tra grandi e piccoli proprietari o coltivatori, è sempre esistita, ma di una prospettiva culturale e di mercato. Sono la velocità e la facilità di trasporto che, unite a un'impressionante capacità di conservazione del prodotto agricolo fresco, hanno determinato questa mutazione complessiva del sistema agricolo. L'Italia che esce dalla Seconda guerra mondiale, è ancora un'Italia contadina, non troppo

dissimile da quella che partecipò e vinse il primo conflitto, all'alba del secolo. Il sistema agricolo degli anni Sessanta è già fortemente mutato, strutturalmente e antropologicamente. Dal punto di vista tecnico, la meccanizzazione agricola, l'avvento della chimica e, successivamente, della plastica hanno mutato il volto dei campi, rendendo possibili, se non necessari, cambiamenti strutturali dei modelli e dei sistemi di impianto, oltre che delle varietà coltivate. Sparisce, a favore della specializzazione, la coltura consociata, contro la quale è stata messa in atto una vera e propria "guerra"; si marginalizzano rapidamente l'agricoltura di montagna

e quella periurbana, ormai estranee ai processi di meccanizzazione che investono la pianura; si estendono le zone irrigue, prima grazie all'avvento dei sistemi irrigui mobili, molto dopo e ancora oggi grazie all'irrigazione localizzata; si piantano specie e varietà capaci di rispondere appieno all'avvento dei nuovi input: concimi minerali e fitofarmaci. Semplificare la complessità è una parola d'ordine, tanto autorevole che già negli anni Settanta iniziò un'opera importante, nei centri di ricerca e nelle Università, per il recupero della biodiversità che in pochissimi anni si era perduta e si continuava a perdere. Si tratta di centinaia, se non migliaia,





di cultivar di ogni specie, in larga misura sostituite con genotipi frutto del nuovo miglioramento genetico, molto spesso non condotto in Italia. Sempre in quegli anni, iniziò lo sviluppo dell'industria di conservazione, lavorazione e trasformazione dei prodotti agroalimentari che, oggi, è uno degli asset fondamentali del nostro Paese. Altri cambiamenti segnano differenze profonde: prima di tutto, il grado di alfabetizzazione agricola. Il 90% dei contadini era analfabeta, mentre oggi l'agricoltore, con-



tadino o imprenditore agricolo che sia, deve avere un elevato grado non solo di alfabetizzazione, ma anche di cultura d'impresa. Fatto questo, che è alla base del forte sviluppo dell'imprenditoria agricola giovanile di oggi. Altro aspetto importantissimo è stato, è, e sarà, lo sviluppo dei servizi per l'agricoltura, materiali e immateriali, e l'associazione del concetto e del valore economico del servizio a quello del prodotto. È chiaro a tutti, e molti se ne lamentano, che il valore in scaffale, anche semplicemente di un frutto o di un ortaggio fresco sia molto più elevato del suo valore in campo. Speculazioni a parte, si paga il servizio: selezione, *packaging*, certificazione, informazione e tanti altri aspetti che si configurano come un "servizio" al consumatore, profumatamente pagato. Un altro fenomeno, che ha assunto negli ultimi anni un significato particolarmente forte, è quello del cambiamento dei modelli di consumo, legato anche ai mutamenti della struttura sociale e familiare. La scomparsa o la parziale scomparsa del "pranzo", così come conosciuto dalla società borghese; la sua sostituzione con lo "spuntino" sul luogo di lavoro; il numero sempre più elevato di "single", hanno inciso nei modelli di consumo e nei beni consumati, determinando,

per esempio, il successo della IV e V gamma, del fresco o del cotto già preparato. Infine, il cambiamento assoluto dei modelli di distribuzione, che è il paradigma stesso della globalizzazione. Dal venditore ambulante, al mercatino rionale, dalla conoscenza diretta produttore-consumatore, che oggi, per esempio, continua nei *farmers' market* e nell'iniziativa 'Campagna amica', si è passati da un lato all'*e-commerce*, dall'altro alla grande distribuzione organizzata che ha influenzato profondamente la stessa strutturazione dell'offerta, spingendola sia verso la semplificazione e la standardizzazione del prodotto, sia alla cooperazione. Il piccolo, oggi, deve avere un prodotto di altissima qualità per fronteggiare la concorrenza e deve essere capace di raggiungere i mercati che lo richiedono, siano essi di prossimità (km 0) o meno. Per fare questo, il "contadino", o piccolo imprenditore o coltivatore diretto, non può essere del tutto solo, ma ha bisogno di servizi. Grandi realtà sono il frutto di straordinari processi associativi, che rappresentano importanti realtà in alcune regioni dove lo spirito e la capacità del fare insieme prevalgono. Al Sud, si langue, nell'incapacità di organizzazione interna e di relazione con i servizi e le infrastrutture che dovrebbero ac-

compagnare il lavoro in campagna. E il consumatore? È disorientato. Tra limoni siciliani a 4 € al kg e giallissimi limoni sudamericani venduti per le strade anche a 1 € al kg, non sa scegliere. Sommerso da frutta e ortaggi indistinti, con differenze di sapore sempre più effimere, perde il gusto della qualità. Generazioni abituate a sapori, aromi e profumi stemperati, oggi hanno difficoltà a capire, in una giungla di Dop, Igp, prodotti tipici e altro, che si confrontano con prodotti generalisti a costo più basso. A ben guardare, ce n'è per tutti; l'agricoltura è

molto segmentata e si confronta con consumatori che hanno richieste ed esigenze sempre più specifiche. Se il contadino di ieri si limitava a conoscere i luoghi e i mercati di sua stretta pertinenza, spesso definiti dal paese o dalla provincia, il piccolo proprietario-agricoltore di oggi non può avere una dimensione economica se non associato ad altri e legato a prodotti di valore, e il suo mercato è potenzialmente vastissimo. È altrettanto evidente che chiudere le barriere e i confini per salvarsi da una distribuzione delle materie prime mai vista prima è difficile e forse inutile. Si tratta di un tema complicato che investe la vita di ognuno, oltre quella di chi produce. Abbiamo il dovere, e le Università lo fanno anche attraverso specifiche politiche regionali, statali ed europee, di salvaguardare la biodiversità e i genotipi locali, ma non possiamo pensare di imporli come modello agricolo o di consumo. È assolutamente necessario che rimanga la capacità di essere buoni agricoltori e di produrre un buon, se non eccellente, prodotto, che rifletta sempre più la storia e la cultura della comunità che lo produce e coinvolga in questo consumo-racconto anche chi consuma.

See International Summary page 70



Il mandorlato

Un dolce buono e interessante anche perché legato alla simbologia dei suoi ingredienti: miele, mandorle e uova.

DI ANTONELLA MARANI
Accademica di Cortina d'Ampezzo



Il mandorlato o “mandolato” è un dolce della tradizione natalizia veneta, si potrebbe quasi definire come simbolo materico di tale festività. Scrivere di questa specialità significa compiere un salto indietro nel tempo e ripercorrere una bellissima avventura gastronomica. Sono oltre cento anni di storia e di tradizioni, trascorsi in un’incessante attività all’insegna di una qualità mai smentita. È un dolce interessante anche perché legato alla simbologia dei suoi principali ingredienti: miele, mandorle e uova.

Come è noto, il miele, nella storia delle antiche civiltà, era considerato un alimento sacro. Oltre a qualità alimentari e curative, ha sempre avuto anche valori rituali e culturali, riconosciuti in quasi tutte le aree del mondo. Da sempre simbolo di dolcezza, ma anche nutrimento per eccellenza dei saggi e dei filosofi: si racconta che Pitagora si nutrì

solo di miele. Nella mitologia greca, si narra che Giove venisse nutrito dalle api del Monte Ida. Gli antichi Romani, per festeggiare il solstizio d’inverno, erano soliti scambiarsi miele, datteri e fichi, secondo un rito il cui significato augurale è svelato anche da Orazio: “L’anno qual cominciò sia dolce”.

Nella tradizione ebraica, il mandorlo è simbolo di vita, il primo albero che fiorisce all’arrivo della primavera. Sgusciare e mangiare le mandorle ha il significato di scoprire un segreto.

Anche l’uovo è simbolo di vita e di rigenerazione ed è presente in molte culture antiche come benaugurante. L’albume avvolge con un candido manto l’impasto: le stecche, dalla superficie irregolare, così delicatamente rivestite, danno l’impressione di rocce dolomitiche, ammantate di neve, accattivanti per la vista ancor prima che per il palato.

Se si accolgono queste antiche simbo-

logie, offrire un mandorlato è un gesto con il quale si auspica serenità e sapienza per l’anno nuovo.

La ricetta originale di questo dolce sembra risalire al XIII secolo, ai tempi della Signoria degli Scaligeri a Verona. Più precisamente, però, il professor Mario Visentin, nei suoi libri *La meraviglia gastronomica di Cologna Veneta: Il Mandorlato*, edito nel 2001, e *Il Mandorlato Marani*, stampato nel 1974, riferisce che sia nato solo nel 1852 a Cologna Veneta (Verona). Qui il farmacista Antonio Finco, volendo offrire agli amici un dolce genuino, avrebbe inventato il mandorlato. Successivamente, un altro farmacista colognese, Italo Marani, il mio bisnonno, perfezionò la ricetta ottenendo il prodotto di colore bianco e consistenza croccante tanto amato oggi. Ne iniziò la produzione nella sua farmacia, diventando così l’artefice della prima fabbrica alla quale legò per sempre



il suo nome. Il mandorlato si prepara con mandorle, miele, zucchero, albume d'uovo e una sottilissima cialda sulla faccia inferiore. È caratterizzato dalla superficie irregolare non coperta dall'ostia, che lascia vedere il mosaico di mandorle immerso in un lucido strato bianco.

La differenza tra torrone e mandorlato è esigua, e sta nel metodo di lavorazione oltre che nella zona di produzione. Il procedimento di fabbricazione e gli ingredienti sono simili. Nel torrone sono presenti più tipologie di frutta secca a guscio, quali: nocciole, pistacchi, arachidi, mandorle, semi di sesamo o noci; nel mandorlato di Colonia Veneta sono presenti solo le mandorle. Come ogni giacimento gastronomico, torrone e mandorlato, hanno leggende d'origine controverse e fantasiose. Si menziona che il torrone abbia origine araba o sannitica. Pare che Cremona abbia conosciuto fin dal Medioevo un dolce che veniva dall'Oriente, simile all'attuale torrone. In un paio di secoli ne sviluppò una straordinaria produzione, pur partendo da materie prime che venivano da fuori. Nel XVI secolo, compare per la prima volta in documenti scritti che ne attestano la grande popolarità. Ne erano assai ghiotti gli Spagnoli, allora di stanza in Lombardia, ai quali si deve forse la ricetta moderna, e la sua popolarità era tale che si pensò addirittura di escluderlo dall'elenco dei cibi proibiti dalle leggi che all'epoca volevano porre un freno ai consumi di lusso. Dalle botteghe artigianali all'industria moderna, al fortunato dolce non mancava che un blasone di nobiltà. Ed ecco la leggenda: nel 1441, per festeggiare le nozze di Francesco Sforza e Bianca Maria Visconti, il pasticciere di corte preparò un monumentale dolce che raffigurava il celebre Torrazzo cittadino, la torre campanaria della città di allora, il cui ricordo sarebbe rimasto per sempre nel nome. Dove, in verità, echeggia invece la Spagna, con il suo *turrón*, dal latino *torreo*, "abbrustolisco". Infatti, ben lungi dall'essere un'esclusiva lombarda, il torrone è un dolce che accomuna tutti i Paesi affacciati sul Mediterraneo, dove

l'asiatico mandorlo trovò la sua patria d'elezione. La golosa unione dei suoi frutti, con la buccia o pelati, tostati o al naturale, con miele, zucchero e albume, potrebbe derivare da un esotico croccante di mandorle e zucchero all'acqua di rose, riportato in un testo arabo tradotto tra il XII e il XIII secolo, a sua volta variante della cubbaita o giuggiolona a base di sesamo e miele, tuttora diffusa nell'intera area mediterranea. Agli Arabi si dovrebbe così anche questa delizia, che Spagna e Sicilia fecero propria e che di qui, per via di traffici e conquiste, percorse tutte le sponde del Mediterraneo.

Il torrone ha naturalmente preso l'inconfondibile gusto del territorio. In Piemonte, la nocciola delle Langhe, leggermente tostata, ha sostituito la mandorla. Cremona si distingue per il torrone, friabile o morbido, alle mandorle, ma anche per il mandorlato, variante cristallina e dura, come pare fossero per lo più i torroni delle origini e come è ancor oggi il mandorlato di Colonia Veneta. Più a Sud, in Abruzzo, nell'Ottocento, da una particolare lavorazione e una diversa scelta di ingredienti nacque un nuovo torrone alle nocciole, di pasta tenerissima al cioccolato, che si scioglie in bocca come un gianduiotto. In Campania, il torrone alle nocciole è tipico della zona di Avellino e di Benevento, dove da un'antica tradizione di piccole botteghe si costituì, all'inizio del Novecento, una grande industria che affianca ai "classici" alle mandorle o alle nocciole, creazioni originali come i piccoli torroni alle mandorle tostate ricoperti di granella di zucchero. Ancora più a Sud, la mandorla trionfa. Accanto ai torroni di Puglia e Calabria, quello siciliano emerge per tradizione e qualità. Mandorle e pistacchi entrano in impasti profumati dal miele locale e dagli agrumi. In Sardegna, a Tonara, si produce un torrone che contiene miele sardo e nocciole o noci rigorosamente autoctone.

Anche per il mandorlato non è nota la data certa dell'invenzione. Si racconta che fosse già assaggiato e gustato durante l'egemonia della Repubblica di Venezia: Colonia (dal 1406 al 1797) era consi-

derata parte integrante del "Dogado" veneziano. Un primo riferimento al mandorlato è contenuto nel testo di Lodovico Dolce nel 1540. Così come, nel 1564, un nobile vicentino della famiglia Monza lasciava scritto, nel suo "libro-giornale", di aver speso "A dì 21 dicembre, L. 4 e s. 16 in quattro scatole de mandolàto". Alvise Zorzi, scrittore e nobile veneziano, scriveva nel suo libro *La vita quotidiana a Venezia nel secolo di Tiziano*: "Nel Cinquecento c'erano altri doni consuetudinari: la focaccia del giorno di Pasqua, il mandorlato e la mostarda di Natale, i marroni e la cotognata del giorno di S. Martino".

Il mandorlato richiede una preparazione particolare: di fondamentale importanza sono il dosaggio degli ingredienti e la loro particolare cottura, molto lenta, per circa 12 ore. A cottura avvenuta, l'impasto viene lavorato a mano, tagliato in stecche e subito incartato a caldo, per preservarne intatti aroma e fragranza. Alla cottura, segue la fase di asciugatura naturale del prodotto, che dura molte ore. Tale procedimento consente al dolcime di avere un'umidità inferiore al 5% e garantisce una maggiore conservabilità del mandorlato in condizioni normali di calore e umidità. Di importanza primaria è la selezione e occorre sfatare anzitutto un luogo comune, e cioè che il mandorlato "faccia ingrassare". Infatti, 100 grammi di prodotto forniscono all'organismo circa 400 calorie (più precisamente, le proteine apportano l'8% delle calorie, i grassi il 43% e i carboidrati il 49%).

Se paragonato al cioccolato, questo dolce è meno calorico (il cioccolato apporta, infatti, circa 900 calorie per 100 grammi) perché la percentuale di grassi è più bassa. Inoltre, i grassi contenuti nelle mandorle sono monoinsaturi, cioè "buoni", e questo conferisce al mandorlato un pregio nutrizionale rispetto ad altri dolci generalmente ricchi di grassi saturi come torte e merendine.

A ciò si deve aggiungere che il mandorlato è ricco di magnesio, potassio, ferro e zinco, che sono indispensabili a una corretta alimentazione.

See International Summary page 70



Preziosa melagrana

Quando il piacere del gusto si associa alla salute.

DI PUBLIO VIOLA
Delegato di Roma Appia



Il melograno dai bei vermigli fior, come descritto da Giosuè Carducci, è un frutto ben conosciuto e apprezzato in epoca attuale, ma le sue origini sono assai remote, e sembra anche incerto se esse siano provenienti da regioni orientali molto lontane, regioni peraltro alquanto discusse. Dagli studi più accurati sembrerebbe comunque accertato che le prime notizie siano da ricercare nei Paesi dell'Asia, ma si discute se si tratta dell'Oriente estremo (Cina) oppure dell'Oriente medio (Persia). Quest'ultima zona sembra la più accreditata e si ritiene che la pianta si sarebbe da qui diffusa nel Caucaso e nell'Asia Minore, da dove sarebbe poi giunta alla conoscenza dei Fenici che le attribuirono un significato religioso, ma anche curativo. Sarebbe poi giunta alle civiltà greche e romane, le quali, però, non la ritennero proveniente dall'Asia, bensì

dall'Africa settentrionale, da cui il suo nome latino *malum punicum* che si richiama all'antica Cartagine, un nome dato da Plinio, ripreso successivamente da Linneo, il quale lo modificò in *punica granatum*.

Sembra comunque certo che la sua origine sia antichissima e infatti compare tra le piante citate dall'Antico Testamento, simboleggiando la fecondità e la prosperità della Terra Promessa. Va rilevato, tuttavia, che secondo alcune tradizioni, il frutto era presente già nel Paradiso Terrestre e sarebbe stata proprio la melagrana e non la mela, il pomo offerto da Eva ad Adamo. Molti sono i miti arcaici che circondano questo frutto, che sarebbe nato dal sangue di Dioniso, e numerose sono le proprietà favorevoli per la salute che gli furono attribuite, proprietà che esercitavano gli effetti curativi su molti disturbi, ma che soprattutto donavano

all'organismo un senso di benessere. In particolare, esistono numerose leggende che associano le attività della melagrana alla protezione della femminilità. Nell'antica Grecia, si riteneva che la pianta sarebbe nata dal sangue di Bacco, scosso dalla passione verso Venere, ma soprattutto si pensava che fosse sacra a Giunone, dea raffigurata con una melagrana nella mano sinistra, un'immagine che indicava la protezione del matrimonio e della fertilità. Anche i Romani gli attribuivano il medesimo significato protettivo e, per questo motivo, le spose romane intrecciavano i capelli con i suoi rami per auspicare la fecondità e gradivano ricevere i pomi che venivano considerati un regalo prezioso, oltretutto afrodisiaco. Accanto alle proprietà terapeutiche, la melagrana possedeva anche simbologie religiose che si sono mantenute in epoca cristiana: divenne l'allegoria



della Chiesa che accoglieva a sé i fedeli, tanto da essere spesso riprodotta nelle raffigurazioni dei pittori rinascimentali che la mettevano nelle mani di Gesù Bambino quale simbolo della nuova vita donata all'umanità.

Le descritte virtù protettive per la salute attribuite alla melagrana nell'antichità, anche se nella maggior parte non sono state riconosciute dalla medicina contemporanea, trovano comunque, dalle attuali conoscenze scientifiche, alcune interessanti conferme legate alle proprietà benefiche svolte dai componenti minori presenti nel frutto, ricchissimo di vitamina C (una sola melagrana contiene il 20% del fabbisogno giornaliero di un uomo adulto), ma anche di un buon contenuto di vitamine del gruppo B e della vitamina K, di fibre, di potassio, di magnesio e altri minerali. Soprattutto va rilevato il contenuto in polifenoli e tannini, potenti agenti antiossidanti che, unitamente alla vitamina C, combattono la formazione dei radicali liberi e potenziano le difese immunitarie. Il consumatore di melagrana, pertanto, viene protetto contro numerose forme patologiche, come i tumori (in particolare il tumore del seno e della prostata), e inoltre, per la presenza delle antocianine, riduce il rischio delle alterazioni cutanee provocate dalle radiazioni ultraviolette, consentendo alla pelle di mantenere un aspetto giovanile. Viene inoltre rilevato che la sua assunzione favorisce il metabolismo del colesterolo aiutando a ridurre i livelli di quello a bassa densità (LDL, patogeno) e ad aumentare quello ad alta densità (HDL innocuo), proteggendo l'organismo contro i rischi dell'aterosclerosi, ma anche ritardando i disturbi dell'invecchiamento, diminuendo la possibilità della comparsa del morbo di Alzheimer. Infine, il magnesio favorisce la sintesi della serotonina, determinando un senso di benessere.

Il contenuto calorico è relativamente modesto, pari a 62 calorie per 100 grammi di parte commestibile, ma quello che conta non è tanto il suo apporto energetico, quanto il contenuto dei citati componenti minori che eser-

citano notevole valore protettivo per la salute. Accanto alle indubbe proprietà curative non va, però, sottovalutato il suo interesse gastronomico per il quale esistono numerose ricette preparate per piatti particolari come preparazioni di carne, di pesce, ma anche di dolci e bevande saporite.

Alcuni appassionati suggeriscono di sgranare i chicchi che possono essere impiegati in cucina nei modi più diversi, condirli semplicemente con un po' di limone o usarli unitamente ad altra frutta di stagione onde ottenere una gradevole macedonia, così come possono essere utilizzati quale aggiunta all'insalata o ad altre pietanze. Secondo gli esperti, il modo migliore per apprezzarne il sapore e per esaltare nello stesso tempo le virtù nutrizionali, sarebbe quello di consumarla sotto forma

di succo, che si può ottenere, dopo averla tagliata, con un semplice spremi-limone, (ma esistono anche degli spremi-melagrane specifici). In particolare, menzioniamo il risotto alla melagrana che si prepara in pochi minuti, avendo l'accortezza di unire il succo al riso appena tostato in olio e cipolla, ottenendo un piatto molto apprezzato dai buongustai.

Ricordiamo infine che, unendo alla melagrana zucchero, alcool e limone, si ottiene, con un'adeguata preparazione, un gustoso liquore dotato di proprietà toniche e ricostituenti.

Nel complesso, ci sembra di poter concludere affermando che questo frutto presenta un'ottima associazione della gastronomia con la salute, di cui potenzia le difese immunitarie.

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.



I tortellini in brodo a Bologna

Il piatto delle feste di Natale e delle grandi occasioni.

I tortellini sono la pasta all'uovo ripiena, simbolo della cucina tipica di Bologna (ma anche di Modena, che ne rivendica la paternità). Sono documentati sin dal 1200, ma la versione, chiamiamola "moderna", è stata definita dalla Delegazione di Bologna e dalla Dotta Confraternita del Tortellino, con atto notarile del 7 dicembre 1974. Tutti gli ingredienti debbono essere rigorosamente crudi, tranne il lombo di maiale che deve essere preventivamente scottato. Tuttavia, secondo versioni di oggi, propugnatte da alcuni cuochi, anche il lombo dovrebbe essere usato a crudo nel ripieno. Ad ogni modo, i tortellini vanno serviti esclusivamente in ottimo brodo di manzo e cappone. Piacciono molto, però, anche conditi con il ragù e, ahinoi, alla panna. Questi i suggerimenti per gustare dei tortellini fatti come si deve a Bologna.

TORTELLINO DI BOLOGNA

Ingredienti: per la sfoglia: 400 g di farina 00, 4 uova (all'occorrenza aggiungere ½ guscio d'acqua), sale. Per il ripieno: 100 g di lombo di maiale, 100 g di prosciutto crudo, 100 g di mortadella, 150 g di parmigiano reggiano grattugiato, 1 uovo intero, noce moscata, sale, pepe.

Preparazione: Preparare la sfoglia ponendo sul tagliere la farina a montagna, al centro creare un piccolo cratere e mettervi le uova, una alla volta; con una forchetta stemperare nella farina le uova. Lavorare fino a ottenere un impasto omogeneo. Tirare a mano la sfoglia; ottenuto lo spessore giusto, arrotolarla su un panno e farla leggermente asciugare. Stenderla sul tagliere e tagliarla in quadretti. Per preparare il ripieno, tritare e pestare molto finemente, con il battilardo, il lombo, il prosciutto e la mortadella, amalgamare bene il tutto con il formaggio parmigiano e l'uovo, aggiungendo il sale, il pepe e l'odore di noce moscata. Dopo averlo ben lavorato e impastato, è buona norma lasciarlo riposare anche per ventiquattro ore.

Forma del tortellino: i riquadri devono essere di quattro centimetri per lato; al centro di ognuno, con un cucchiaino, porre la giusta quantità di ripieno. Devono essere confezionati piccoli, in modo da poter essere contenuti, in buon numero, in un cucchiaino da minestra. Per preparare il tortellino, ripiegare il riquadro su se stesso formando una sagoma triangolare, quindi le massaie petroniane con prodigiosa manualità intrecciano il lembo della sfoglia attorno alla punta del dito indice e con una leggera pressione delle dita, lo chiudono. Tradizione vuole che il classico tortellino di Bologna debba risultare di cinque grammi. Dopo aver portato a ebollizione un buon brodo di cappone, versare e cuocere i tortellini; venuti a galla, controllare che la pasta risulti cotta anche dove sono state sovrapposte le punte.

Per gustare un buon tortellino, è indispensabile avere un buon brodo che si ottiene mettendo nella pentola, in acqua fredda, i pezzi di carne adatti per il brodo (punta di petto, doppione, falata, un osso ecc.), poi si aggiunge il cappone e si fa bollire molto lentamente. Sempre per avere un buon risultato, una volta messi i tortellini nella zuppiera e averla coperta con un coperchio, si deve lasciar riposare il tortellino nel suo brodo per alcuni minuti, così da permettere una perfetta osmosi dei sapori e dei profumi tra il brodo e il ripieno.

Delegazione di Bologna

Diana

Via dell'Indipendenza, 24
Tel. 051 231302
Chiusura lunedì;
ferie: 2-12 gennaio, agosto

I Portici

Via dell'Indipendenza, 69
Tel. 051 4218562
Chiusura domenica e lunedì e sempre a pranzo; ferie mai

Rosteria Luciano

Via Nazario Sauro, 19
Tel. 051 231249
Chiusura mercoledì; ferie in agosto

Delegazione di Bologna dei Bentivoglio

Antica Trattoria del Pontelungo

Via Emilia Ponente, 307
Tel. 051 382602 - 051 382996
Chiusura sabato a pranzo e domenica;
ferie: 25 dicembre-6 gennaio
e 2 settimane in agosto

Ristorante Biagi

Via Saragozza, 65
Tel. 051 4070049
Chiusura martedì e a pranzo dal lunedì al sabato; ferie non definite

Trattoria Collegio di Spagna

Via Collegio di Spagna, 15b
Tel 051 6448825
Chiusura domenica sera e lunedì;
ferie in agosto

Delegazione di Bologna-San Luca

Antica Osteria Romagnola

Via Rialto, 13
Tel. 051 263699
Chiusura lunedì e martedì a pranzo;
ferie in agosto

Trattoria da Gianni

Via Clavature, 18
Tel. 051 229434
Chiusura domenica sera e lunedì;
ferie 7-19 gennaio

Ristorante Pappagallo

Piazza della Mercanzia, 3
Tel. 051 232807
Chiusura martedì; ferie 24-26 dicembre,
31 dicembre-3 gennaio, agosto

See International Summary page 70



Aroma di tartufo

Quanto è difficile, per il consumatore, capire se il profumo sia dato dal prodotto naturale o da uno di laboratorio.

DI GABRIELE GASPARRO
Delegato di Roma

Brillat-Savarin lo definì “le diamant de la cuisine”; Ada Boni “sua magnificenza il tartufo”. Bianco o nero, questo tubero ha sempre imperato sulle mense dei buongustai per il suo aroma inconfondibile e avvolgente, che esalta le pietanze, dando un gusto di preziosa raffinatezza. Oggi troviamo tale aroma come componente di un’infinità di prodotti di lavorazione industriale e sappiamo che esso è ottenuto in via sintetica, in alcuni casi con una scarsissima presenza di componente naturale. Del resto, la legge, in proposito, non dà molta sicurezza al consumatore poiché non precisa e piuttosto vaga. Quando si tratta di presenza di “tartufo bianco”, il più pregiato, l’aroma di sintesi cerca di fornire lo stesso profumo dei quaranta elementi del tubero naturale. Tale aroma si potrebbe anche estrarre dal tartufo stesso ma a costi elevati, mentre prodotto in laboratorio ha costi

molto inferiori. Se si leggono le etichette delle varie confezioni che indicano un prodotto a base di tartufo, notiamo, nella maggior parte dei casi, che la quantità di tartufo è dello 0,5% sul peso totale. Ciò autorizza i produttori alla riproduzione di un’accattivante immagine sulla confezione.

Il sapore del tartufo originale è indicato nell’elenco degli ingredienti, con la dicitura “aroma”, ed è probabile, allora, che fra gli ingredienti ci sia una percentuale di tartufo bianco pari al 5%. Il resto è composto da altri tipi di tartufo, di scarso valore commerciale (ma con nomi latini altisonanti), oppure: funghi, olive e altri composti.

Per esempio, nel riso, è aggiunta una minima quantità di tartufo (dallo 0,5% al 2-3%) preventivamente trattato con una generosa quantità di aroma di sintesi e poi liofilizzato. In questo modo si può conferire all’intera confezione di risotto da 250 grammi il sapore del tartufo. Il costo per il produttore è di pochi centesimi di euro, perché si scelgono scarti di tartufo estivo poco pregiato, e il risultato è garantito perché il consumatore è convinto di acquistare un “Risotto al tartufo” ed è disposto a pagare sei - sette volte in più rispetto al costo di un semplice riso bianco. La Federazione Italiana Tartuficoltori Associati (FITA), preoccupata della difesa del prodotto originale dalle imitazioni, conferisce una targa ai ristoranti che in cucina utilizzano solo tartufo vero. Al consumatore non resta che prestare la massima attenzione nell’acquisto di prodotti che proclamano in etichetta “prodotto contenente aroma” o semplicemente “aroma”, in questi casi ci si riferisce a sostanze ottenute in laboratorio.

Solo quando è riportata la scritta “aroma naturale al tartufo”, potremo essere certi che l’estratto impiegato sia prodotto dal tartufo. Il maggior giudice, tuttavia, è il gusto del palato raffinato di un vero conoscitore dell’accattivante effluvio naturale del tartufo che fa la gioia del vero buongustaio.

UN APERITIVO?

È consuetudine bere un aperitivo prima del pranzo e della cena. Si consuma spesso al bar o al ristorante, poco nei pranzi familiari. Si tratta di una bevanda più o meno alcolica, con qualche oliva e patatine. Si è convinti che in tal maniera si stimoli l’appetito, e una ricerca svolta dall’Università dell’Indiana, negli Stati Uniti, ha confermato questa convinzione empirica. L’alcol, una volta raggiunto l’intestino, innesca una serie di reazioni che mantengono vivo lo stimolo della fame. Inoltre, sempre secondo la ricerca, ci sarebbe un effetto diretto sul cervello che diventerebbe sensibile all’aroma del cibo. L’abitudine all’aperitivo, che risale ai caffè sabaudi di Torino, dove nacque il Vermut, antesignano di tutti i più moderni cocktail, ora sta subendo un radicale cambiamento. All’oliva e alla patatina si aggiunge una serie di altri stuzzichini, tartine, fritti ecc., appetitosi ma ricchi di grassi e sale. Per questo motivo, spesso, dopo l’aperitivo, si affronta il pasto già sazi e poco disponibili ad assaporare il menu proposto. Di ciò sono ben consci i ristoranti che a volte non esistono a proporre abbondanti quantità di antipasti per poi “lesinare” sui piatti più complessi e costosi.



La prima rassegna stampa

La presentazione di "I Sughii e le Salse" a Milano.

ANSA.it

Libri: sughii e salse della cucina tradizionale regionale

(ANSA) - MILANO, 22 NOV - L'Accademia Italiana della Cucina ha presentato il primo volume della collana Biblioteca di Cultura Gastronomica: "I sughii e le salse nella cucina della tradizione regionale", un viaggio alla scoperta delle regioni italiane attraverso le ricette tipiche della tradizione culinaria locale.

il Quotidiano
del Sud

Ecco la Biblioteca di Cultura gastronomica

MILANO - In occasione della prima settimana della Cucina Italiana nel Mondo, fino a domenica, l'Accademia Italiana della cucina ha presentato il primo volume della collana Biblioteca di Cultura Gastronomica: "I sughii e le salse nella cucina della tradizione regionale"

IL GIORNO

Accademia Italiana della Cucina presenta 70 ricette in un libro

In occasione della prima settimana della Cucina Italiana nel Mondo (21-27 novembre) Accademia Italiana della cucina ha presentato il primo Volume della collana Biblioteca di Cultura Gastronomica "I sughii e le salse nella cucina della tradizione regionale" viaggio alla scoperta delle regioni italiane attraverso 70 ricette che illustrano da Nord a Sud i colori e i gusti usati nel corso della storia

Golden Backstage

Accademia Italiana della Cucina presenta "I sughii e le salse"

Una voce autorevole nel sempre più affollato panorama dell'editoria gastronomica. Accademia Italiana della Cucina, associazione culturale senza fini di lucro fondata nel 1953 da Orio Vergani con l'obiettivo di salvaguardare la civiltà della tavola del Bel Paese, approda nelle librerie e su Amazon con 'I sughii e le salse nella cucina della tradizione regionale'.



ROSSO DI SERAT

Wine News

THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

Home News Non solo vino Edicola Dicono di noi

indietro stampa condividi Translate VOTAI ★★★★★

Categoria: NON SOLO VINO

Milano - 25 Novembre 2016, ore 11:40
FONDAMENTALI E VERSATILI, I SUGHII HANNO UN RUOLO DA PROTAGONISTI NELLA COSTRUZIONE DELL'ARMONIA DI UN PIATTO. FISSANDO NELLA MEMORIA. ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA FIRMA IL VOLUME "I SUGHII E LE SALSE NELLA CUCINA DELLA TRADIZIONE REGIONALE"

DEgustare

HOME NOTIZIE VINO BIRRE LIQUORI RICETTA CUPOLA LA RIVOLUZIONE GUSTARE CHI SIAMO CONTATTI INFO

ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA, UNA COLLANA DI LIBRI PER FARE CULTURA

My Note Style

La stile è l'immagine della personalità Edward Coubertin

venerdì 23 novembre 2016

Accademia Italiana della Cucina presenta la prima collana di libri dedicata al pubblico



L'Accademia Italiana della Cucina nasce a Milano nel 1953 dalle volontà di Orio Vergani e di un gruppo di autorevoli esponenti della cultura, dell'industria e del giornalismo dell'epoca, con lo scopo di preservare e tutelare le tradizioni culinarie del Bel Paese, facendosi ambasciatori dei principi della civiltà della tavola italiana nel mondo.



LOMBARDIA

BERGAMO, LECCO,
MONZA E BRIANZA

IL CONIGLIO E L'ANATRA DEL CONVENTO DEI NEVERI

Il coniglio e l'anatra sono animali che da secoli "frequentano", con successo, le tavole dei ricchi e dei plebei. Viaggiando nella Bassa Bergamasca si incontra, a Bariano, una *location* particolare che abbina una ristorazione legata al territorio, a un contesto che, per le sue caratteristiche storiche e architettoniche, è un *unicum* difficilmente ripetibile. Per questo, a Bariano, presso il Convento dei Neveri, gli Accademici delle tre Delegazioni hanno tenuto una riunione conviviale in cui l'abituale simposio è stato abbinato alla scoperta di un complesso, poco conosciuto, trasformato in un luogo di cultura e di raffinata accoglienza. La cena nel "Salone romano", che occupa lo spazio della preesistente chiesa di S. Maria dei Neveri, è stata accompagnata da una visita al convento, alla necropoli e alla Cappella del Carmine (tuttora in corso di restauro), guidata dall'architetto Marco Pisello, esecutore dei lavori. Il restauro si è rivelato lungo e complesso e, per l'importanza dei ritrovamenti, è avvenuto sotto la supervisione di varie sovrintendenze. La scoperta delle strutture di epoca romana (I e II secolo d.C.) integre, fino a oltre 10 metri di altezza, dimostrano come il monastero, costruito

alla fine del 1400, si sia sviluppato su un importante sito romano (*Vicus Averga*) inglobandone le strutture. In particolare, la Cappella del Carmine conserva, sotto i vari strati di intonaco, cicli pittorici, importantissimi ed estesi, dei primi secoli dopo Cristo. Vari studiosi ed esperti hanno definito tale sito uno dei più rilevanti complessi romani a Nord di Roma. Sotto la pavimentazione della ex foresteria del convento è

stato rinvenuto più di un centinaio di tombe, con sepolcri che vanno dall'epoca romana fino al XV secolo, lasciate a vista tramite un pavimento di vetro. Dopo la scorpacciata di storia e architettura, a tavola: i piatti di tradizione della vecchia cascina, curati dallo chef Alessandro Salsano, un sicuro talento emergente. Il coniglio e l'anatra l'hanno fatta finalmente da padroni, entrando, il primo, nel ripieno dei tortelli

veramente squisiti, e il secondo nel piatto forte in cui le cosce e il petto sono stati imbanditi in due diverse elaborazioni particolarmente apprezzate. (Lucio Piombi)

MONZA E BRIANZA, LECCO,
MILANO NAVIGLI

VECCHIA BRIANZA IN CUCINA

Le tre Delegazioni si sono riunite nel cuore della Brianza per gustare e celebrare proposte che fanno riferimento al testo *Vecchia Brianza in cucina* dell'Accademica Ottorina Perna Bozzi, scomparsa all'età di 104 anni, che ha descritto in modo dettagliato i metodi di lavorazione delle sue ricette. Parliamo dell'"Osteria della Buona Condotta" di Ornago che, nata come macelleria e salumeria agli inizi del Novecento, è diventata poi trattoria e luogo dedicato alla ristorazione. Il proprietario-chef, Matteo Scibilia, ha raccontato le caratteristiche della cucina della Brianza, derivate dalla mescolanza di ingredienti poveri della tradizione contadina, oggi valorizzati attraverso preparazioni creative e di attualità. Scibilia predilige aziende produttrici del territorio. In sala, la moglie Nicoletta, sommelier.

Come aperitivo pane, salame brianzolo e mondegghili di patate di Oreno. Il particolare tipo di terreno di Oreno, caratterizzato da un buon equilibrio tra le diverse componenti minerali e capace di trattenere l'umidità, favorisce la crescita di questi tuberi che sono un prodotto a denominazione comunale. A seguire, la luganega "preparata con vino bianco, parmigiano reggiano e brodo" su crostone di polenta e piccola frittata. Prodotto di Gigi Viganò, recentemente insignito del premio "Massimo Alberini". Panettone tostato con boreoula e zucca grigliata tra gli antipasti: il panettone viene

INDICE DELLE RUBRICHE

DALLE DELEGAZIONI pagina 29

DALLE DELEGAZIONI - ECUMENICA 38

VITA DELL'ACCADEMIA 50

Valle d'Aosta, Piemonte, Lombardia 50

Veneto, Emilia Romagna 52

Toscana 54

Umbria, Lazio 55

Molise 56

Campania, Puglia, Sicilia 57

Europa, Nel mondo 58

VITA DELL'ACCADEMIA - ECUMENICA 59

Lombardia, Trentino - Alto Adige 59

Veneto, Friuli - Venezia Giulia, Toscana 60

Marche, Lazio, Abruzzo 61

Campania, Puglia 62

Sicilia 63

Sardegna, Europa 64

Nel mondo 66

CARNET DEGLI ACCADEMICI 68

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.





proposto tutto l'anno dallo chef, sia dolce sia salato. È stato servito con la pasta di salame abbinata alla zucca grigliata. Interessante il risotto alla monzese con gamberi di fiume, accompagnato dalla bisque, una salsa densa, intensa e gustosa, che si ottiene facendo tostare i carapaci dei crostacei in un fondo di verdure, aggiungendo acqua e facendola evaporare. Di buon impatto visivo e gustativo il petto di faraona alla vignaiola: la carne cotta alla cacciatora, con aggiunta successiva di uva fragola, uva bianca e rossa. Il "pan tranvai" con crema di yogurt del Parco di Monza ha concluso la serata. Si tratta di un pane artigianale venduto alle fermate del tram negli anni Cinquanta: era il pasto di chi andava al lavoro; oggi proposto dallo chef con grano saraceno, l'aggiunta di uva passa, noci e fichi. Vini semplici ma d'effetto, anche questi del territorio. (Doda Fontana ed Elena Colombo)

TRENTINO - ALTO ADIGE

BOLZANO, MERANO,
VALDARNO FIORENTINO

CENA DEL "PANE RAFFERMO"

Presso il ristorante "Patauner" di Settequerce, si sono incontrate la cucina sudtirolese e quella toscana per un confronto dell'uso del pane raffermo nella rispettiva tradizione. Florian e Heinrich Patauner, ancora una volta, hanno messo a disposizione il locale e hanno ospitato nella propria cucina lo chef Stefano Bertini del ristorante "La Terrazza" di Greve in Chianti.

La serata è riuscita particolarmente bene, sia per l'atmosfera di convivialità che si è venuta a creare tra gli Accademici delle tre Delegazioni e i numerosi ospiti, sia per la bontà delle pietanze servite.

Si incomincia con la Toscana con un tris crostini: di finocchiona/sbriciolona; "neri" di fegatini di pollo su pane abbruscato e su pane bagnato nel brodo. Per i primi si passa all'Alto Adige con il canederlo di rapa rossa su salsina di formaggio di capra e il Pressknödel (canederlo pressato) con insalata di cappuccio, quindi ancora Toscana con la pappa al pomodoro e la ribollita. Per il secondo, di nuovo in Alto Adige, con polpette di cervo con Serviettenknödel (canederlo nel tovagliolo) e purè di cavolfiore e, per chiudere, lo Scheiterhaufen (pira o rogo), dolce di mele con gelato di latticello. Anche i vini provenivano da entrambe le regioni: Von Braunbach brut, Terlaner 2015 della Cantina di Terlan; Chianti Classico Schietto Terre di Baccio 2014. Per le minestre toscane, in tavola c'era l'olio Terre di Baccio.

Insomma, profumi, sapori e colori si sono alternati sulla tavola; non si può dire quale sia stato il piatto migliore perché tutti buonissimi e molto curati, con l'impiego di materie prime eccellenti. Molto interessante vedere come la posizione geografica e climatica abbia influenzato la cucina delle due regio-

ni, che hanno sviluppato una tradizione culinaria tanto diversa nell'impiego dello stesso ingrediente. A dire il vero, anche la produzione del pane, nelle due regioni, non è uguale. Durante la cena gli chef sono venuti a illustrare i piatti e hanno elargito consigli per la preparazione.

Un grazie particolare al Delegato del Valdarno Fiorentino, Ruggero Larco, per aver collaborato non solo con le idee ma anche fattivamente alla realizzazione dell'evento.

(Isabella Joen Beretta)

VENETO

ALTO VICENTINO

MEGLIO TORNARE ALLA TRADIZIONE

La Delegazione si è portata sulle colline moreniche in quel di Selva di Montebello Vicentino, sui colli fra Gambellara e Montebello, zona di vini bianchi e passiti (Recioto e Vinsanto). Il locale si trova in un luogo panoramico e assolato, ove lo chef Francesco sta rinnovando le sue proposte di menu, con una nuova voglia di fare, di stupire, di uscire dai soliti

schemi. La serata, organizzata dal Simposiarca Gianni Guarda, lusingato da questo nuovo vento di modernità con piatti sia di tradizione sia di innovazione e l'abbinamento di vini biologici, purtroppo non è riuscita del tutto come ci si aspettava. Si inizia con un buon assaggio di avannotti a km 0 fritti, provenienti dalla vicina Val del Chiampo, abbinati a un prosecco dei Colli Berici, con profumi di ananas e agrumi, e note floreali di glicine e gelsomino. Al tavolo, il Simposiarca ha illustrato i vizi e le virtù del locale e presentato i piatti della serata, soffermandosi sui vini biologici. Si inizia con un pregevole antipasto di caprino "bio" (Montegalda), il cui sapore acidulo è stato abilmente mixato con una salsa a base di zucchine, con pomodorini alla menta e un crostone di pane ai cereali, per dare quel tocco di freschezza e croccantezza. In abbinamento, un vino bianco spumante della zona di Trissino, fresco e profumato, floreale ed elegante, con *perlage* fine e persistente. Come primo, un risotto, buono nella sua lavorazione, ma decisamente insufficiente sotto l'aspetto olfattivo e gustativo a causa della commistione di profumi e gusti con-





trastanti fra loro: guanciale, mazzancolle e funghi porcini. In abbinamento un Soave biologico dal gusto vibrante, teso e minerale, con una spiccata vena sapida. Per secondo, una tagliata di sorana della Lessinia che avrebbe dovuto essere ingentilita da un ristretto al Valpolicella, che nessuno dei commensali ha percepito. La carne era del tutto inadeguata, sia per la frollatura sia per la cottura. In abbinamento, un Valpolicella Classico superiore, non molto indicato al piatto, anche se presentava profumi di frutta rossa (ciliegia, amarena) e spezie. Per dessert, una meringata, discreta al palato, ma ancora ghiacciata al centro della fetta. Più che buono il Recioto in abbinamento, che però si avvicinava più a un Vin santo di Gambellara. A fine serata, si è aperto un dibattito fra gli Accademici su quanto appena degustato. I titolari del ristorante hanno ricevuto dagli Accademici, oltre al menu e alla vetrofania, una pubblicazione dell'Accademia, con il consiglio di ritornare ai piatti della tradizione. (Renzo Rizzi)

VENEZIA MESTRE

CIBO E CINEMA

Nell'ambito delle iniziative culturali dedicate al rapporto tra il cibo e le varie forme dell'arte, quest'anno la Delegazione ha organizzato una riunione conviviale dal titolo "Cibo e Cinema". La serata è iniziata, dopo i saluti del Delegato, con una relazione del critico cinematografico de "Il Gazzettino" Adriano de Grandis, il quale ha illustrato come il tema del cibo abbia contraddistinto film di generi molto diversi tra loro, fornendo note e curiosità sulle scene del filmato proiettato durante la serata. Tratte da più di 30 film, erano organizzate in questo ordine: "Abbuffate e Diete"; "Educazione a Tavola";



"Pranzi e Cene"; "Cibi e Piatti"; "Chef in cucina"; "Tradizione e Innovazione"; "Critici e Stelle": il rapporto tra la cucina e la ricerca (o l'ansia) del giudizio di critici e guide gastronomiche. Terminata la proiezione, è iniziata la riunione conviviale, cui hanno partecipato molti graditi ospiti. Prima dell'inizio del servizio, l'Accademica Paola Zerega, cugina di Ugo Tognazzi, ha raccontato alcuni simpatici aneddoti di quando l'attore abitava a casa sua, durante le riprese de "Il Commissario Pepe", e della sua passione per la buona tavola e per il cucinare in prima persona. Il menu proposto, organizzato dal Delegato insieme alla Consultrice Maria Bonaldo, è stato tratto dalle scene dei film, seguendo le ricette originali. Antipasti: trancio di frittata di cipolle ("Il secondo tragico Fantozzi"); trancio di frittata alla Hassan ("Amore, cucina e curry"); polpette di Bavaria ("Fantozzi contro tutti"). Primi: rigatoni all'amatriciana ("Sì buana" in "Dove vai in vacanza" e "Un americano a Roma"); pappardelle al sugo di lepre ("Le vacanze intelligenti"). Intermezzo: riso al forno con pomodorini bollenti ("Il secondo tragico Fantozzi"); ratatouille (da "Ratatouille"). Secondi: salsicce con fagioli ("Le vacanze intelligenti"); patatine ("Totò, Peppino e i fuorilegge"). Dessert: tiramisù ("Sapori e Dissapori"); barattolone di Nutella da 3 kg con tranci di pane ("Bianca"). Am-

pie pubblicità all'evento è stata data sulla stampa e diversi partecipanti hanno aderito dopo aver letto la notizia, primo passo per ampliare la visibilità delle iniziative della Delegazione verso un pubblico sempre più vasto. Alla serata hanno partecipato anche diversi ragazzi, con un tavolo a loro dedicato, il che fa ben sperare per un interesse verso i temi della gastronomia da parte delle nuove generazioni.

Un ringraziamento alla famiglia Poppi, titolare del locale, per la disponibilità nel fornire tutto il supporto logistico per la serata, allo chef Pietro Ble e alla brigata di cucina per il non facile compito, superato brillantemente, di preparare una cena completamente diversa dalle loro abitudini.

(Franco Zorzet)

EMILIA ROMAGNA

FORLÌ

FESTEGGIATI I SESSANTA ANNI DALLA FONDAZIONE

La Delegazione ha celebrato, nei prestigiosi locali del Grand Hotel di Cesenatico, il 60° anniversario della sua fondazione, alla presenza del Vice Presidente Vicario Severino Sani, del Coordinatore della Romagna Gianni Carciofi, del Direttore del C.S.T. Massimo Mancini e dei Delegati e di molti Accademici delle altre Delegazioni romagnole, tutte nate dal-

l'originaria Delegazione di Romagna.

Alla presenza di un centinaio di persone, il Delegato di Forlì ha ricordato la storia della Delegazione, delle cui origini è rimasto ben poco ricordo. Non sappiamo, per esempio, la data esatta di fondazione, il luogo e il nome di tutti gli Accademici fondatori. L'iniziativa partì evidentemente nell'ambito dell'avvocatura ed è singolare che la Delegazione di Romagna, che dal 1962, con la nascita di quella di Ravenna, prese il nome di Delegazione di Forlì, in 60 anni abbia avuto solamente quattro Delegati. Il Delegato Edgardo Zagnoli ha voluto ricordare quattro Accademici che hanno rappresentato la storia e l'anima degli ultimi trenta anni: Marino Serantini, fondatore, competente e severo critico di ogni piatto, e Umberto Filippi, grande signore in ogni momento della sua vita, entrambi di Cesena e, naturalmente, Stelio Nanni e Fabrizio Savorani, per più di 30 anni vere anime della Delegazione, uno come Delegato e l'altro come Segretario-Tesoriere. Facendo poi un bilancio di questi 60 anni, si può esprimere soddisfazione e orgoglio per quanto realizzato: sono state allestite circa 450 riunioni conviviali, sono stati inseriti 29 ristoranti nella nostra Guida on-line e 3 nella Guida delle Buone Tavole, offrendo un apprezzato aiuto a chi voglia trovare un locale di qualità nel territorio. Molte iniziative hanno avuto un buon riscontro sulla stampa locale, e quindi la Delegazione può affermare, a buon diritto, di essere ben conosciuta nel territorio e di avere svolto una buona e continua attività di promozione e stimolo della cucina romagnola. Nell'occasione erano presenti anche i titolari dei due ristoranti più visitati in questi anni: Gianfranco e Bruna Bolognesi della "Frasca" e della "Trattoria Bolognesi" di Castrocaro Terme, e



Alfio e Iride Castagnoli del ristorante "Monda da Alfio" di Forlì. È stato ricordato l'Istituto Alberghiero "P. Artusi" con il quale sono state realizzate bellissime iniziative, a testimonianza dell'importanza che l'Accademia riconosce alla formazione di un qualificato personale di sala e di cucina. La serata, allietata da una cena molto apprezzata a base di pesce, dopo il taglio di una grande torta con il logo accademico, è stata conclusa da Severino Sani che si è congratulato per l'ottima organizzazione, rimarcando l'affiatamento e il forte rapporto di amicizia che intercorre fra le Delegazioni romagnole. (Edgardo Zagnoli)

IMOLA

RIUNIONE DI FAMIGLIA

Per gli Accademici della Delegazione un'esperienza basata sull'aspetto della vita in Accademia che abbraccia l'amicizia, la convivialità, la conoscenza e la fraternizzazione.

L'obiettivo è stato reso possibile dalla manifesta disponibilità di alcuni giovani Accademici a cimentarsi con pentole e fornelli, inducendo, così, la Consulta della Delegazione a dare il via a una "riunione di famiglia" informale, che vedesse protagonisti, attorno al desco, tutti i famigliari, dai nonni ai nipoti, degli Accademici imolesi. Il luogo scelto per il pranzo domenicale è stata un'osteria gestita dalla Fondazione S. Caterina che si occupa di ospitare, istruire, assistere i giovani rimasti privi degli affetti famigliari o approdati a Imola dopo essere fuggiti dalle guerre. Con un'assistenza che va di pari passo con l'apprendimento di un lavoro o con la voglia di mettersi in gioco nella coltivazione di un orto, i cui prodotti hanno accompagnato con un'impronta leggera tutti i piatti del pranzo. Il menu pro-

posto dagli Accademici Alessandro e Arianna, affiancati da Stavros, Federica e Carlotta, ha visto il susseguirsi in tavola di assaggi di crudità, zuppetta di legumi e frittelline di baccalà, paccheri Mancini, filetto di branzino e zuppa inglese rivisitata. Tutti delicati, equilibrati, piacevolissimi, armoniosi, affiancati da tre vini quanto mai espressivi. Plauso finale della settantina dei partecipanti rivolto ai protagonisti dell'evento, con un lungo e gioioso abbraccio a testimonianza della felice riuscita della giornata accademica. Con una postilla: la richiesta unanime di non interrompere questo nuovo cammino, gettando già le basi per farne un appuntamento annuale. (Antonio Gaddoni)

TOSCANA

LUCCA

ERBE SPONTANEE NELLA TRADIZIONE LUCCHESE

Grande successo per l'iniziativa promossa dalla Delegazione sul tema delle "Erbe spontanee nella tradizione gastronomica lucchese", un convegno attraverso il quale la Delegazione si è idealmente richiamata alla memoria di Renzo Menesini, suo primo Delegato e ideatore di un analogo convegno realizzato, con grande lungimiranza, oltre 20 anni fa. Organizzato nei locali della casermetta dell'orto botanico, l'evento si è aperto con la visita alla collezione di erbe spontanee, condotta dal professor Paolo Emilio Tomei dell'Università di Pisa, che ha parlato dell'uso alimentare delle erbe spontanee, con particolare riferimento alla zuppa lucchese. Il Sindaco Tambellini, invitato in qualità di esperto, ha illustrato, in un intervento particolarmente apprezzato, l'utilizzo delle erbe nella tradizione gastronomica locale. Sono seguite poi le te-



stimonianze "pratiche" degli chef Giuliano Pacini ("Buca di Sant'Antonio"), Marilina Sari ("Giulio in Pelleria") e Maria Pia Mennucci, Delegata del Club del Fornello, che è stato parte attiva con l'Accademia nell'organizzazione di questo interessante e partecipato evento. La giornata è stata anche l'occasione per ricordare tre illustri Accademici recentemente scomparsi: Antonio Posenti, Paolo Mencacci e Carlo De Santi.

Al convegno ha fatto seguito un'apprezzatissima cena, organizzata nei suggestivi locali del sotterraneo del baluardo, al cui menu hanno lavorato i tre chef coinvolti.

Grande partecipazione e apprezzamento da parte degli oltre 150 intervenuti (fra i quali i Delegati Santini della Garfagnana e Ricci Pinucci della Versilia Storica) per il menu a tema proposto dalla "Buca di Sant'Antonio" (lasagnette alle erbe, polenta e funghi) e da "Giulio in Pelleria" (zuppa alla frantoiana) oltre che per i ricchissimi antipasti e i dolci preparati dal Club del Fornello il cui contributo, anche per l'allestimento della sala, è stato oggetto di unanime apprezzamento.

UMBRIA

GUBBIO

FESTIVAL DEL MEDIOEVO

La scelta di tenere una cena accademica presso il favoloso Castello di Petroia (XI secolo) nasce dalla storia del luogo, il castello, appunto, e da quello che, ormai da due anni, è l'evento culturale più incisivo nel calendario eugubino: il "Festival del Medioevo". La manifestazione riunisce nella città di Gubbio - perla medievale - i maggiori "medievisti" italiani ed europei, i quali hanno incentrato l'attenzione locale del Festival sulla figura di Federico da Montefeltro che nacque, il 7 giugno 1422, proprio nel Castello di Petroia. Il *Castrum Petroie* compare nelle carte di archivio già nel 1072 (P. Cenci: *Carte e Diplomi di Gubbio dal 900 al 1200*) come "curte Petroij" e attraversa le vicende eugubine, alto e severo, sovrastando la verde valle del fiume Chiascio (l'acqua che discende dal colle eletto del Beato Ubaldo nell'XI canto del Paradiso di Dante). Particolare curioso della storia di questo castello è la sua vendita, avvenuta nel 1414 da parte



dei Montefeltro, cioè solo otto anni prima che vi nascesse il più illustre della "schiatta", ma fuori dal matrimonio, partorito da una nobildonna eugubina. Federico fu però riconosciuto dal padre Guidantonio e legittimato alla successione, quasi fosse stato previsto l'enorme lustro che avrebbe arrecato al casato e il potere che avrebbe costruito per il Ducato di Urbino e Gubbio. Il castello è stato riportato ai fasti antichi dall'attuale proprietario, il dottor Claudio Sagrini, Accademico dei Georgofili e illuminato conduttore dell'azienda agricola di famiglia (3ª generazione) e dell'"Hotel de Charme" ospitato negli antichi locali. Egli stesso ha cortesemente aderito al desiderio della Delegazione e ha allertato lo chef Walter Passeri per il menu storico, appositamente preparato e descritto con cura, piatto per piatto, con la relativa collocazione storica. Tutto ha contribuito alla buona riuscita di quello che gli Accademici han-

no voluto solennizzare come "avvenimento dell'anno". Con queste premesse, ogni sforzo di cucina è stato giustificato e il risultato finale non ha deluso le attese di una serata che ha avuto una particolare e felice riuscita.
(Giuseppe Montanari)

LAZIO

LATINA

CUCINA DI MONTAGNA IN PIANURA

Un nuovo locale è stato aperto da non molto, a Latina, da un giovane ristoratore, che, nonostante la crisi, ha voluto impegnare tutta la sua esperienza, il suo coraggio, la sua creatività. Luigi Stefanelli è figlio d'arte di papà Donato e di mamma Iva De Santis, che lo sostengono nella gestione. Donato vanta un percorso di tutto rispetto in vari locali della zona dei monti Lepini e Iva

mette tutta la sua lunga esperienza e passione in cucina. Il giovane Luigi ha scelto per il suo locale il nome di "Terra Nostra", per esprimere l'appartenenza al territorio, alle sue tradizioni e ai suoi sapori inconfondibili. Sulla cucina dei monti Lepini si basano, infatti, i piatti del ristorante e in particolare su quella di Sonnino, da dove provengono i prodotti tipici serviti a tavola. Con l'affacciarsi dell'autunno, gli Accademici pontini hanno accolto con favore l'invito del Socio Gaetano Muzio, che è stato il Simposiarca del convivio, a visitare il ristorante, in quanto la sua cucina si adatta ai primi freddi e la sala accoglie gli ospiti nel suo tepore, serviti con cordialità e attenzione. Numerosi gli Accademici e i graditi ospiti, che hanno potuto assaggiare solo alcune delle varie specialità proposte dal locale. Più che positivo il giudizio, anche se è stato lamentato un servizio un po' lento, dovuto all'elevato numero di

commensali. Nel corso della serata, il Delegato Gian Luigi Chizzoni ha presentato il nuovo Accademico Emilio De Bonis, accolto in un clima di festosa e piacevole convivialità.
(Gian Luigi Chizzoni e Gaetano Muzio)

ROMA APPIA

I MARONCIO NON TRADISCONO MAI

In una domenica di sole, negli accoglienti locali del ristorante "I Maroncio", la Delegazione ha organizzato la riunione conviviale di riapertura. Il Delegato Publio Viola ha dato il benvenuto agli ospiti, tra i quali il Vice Delegato di Roma Castelli Roberto Dottarelli, e numerosi Accademici provenienti da altre Delegazioni laziali. Simposiarca della giornata è stata l'Accademica Barbara D'Egidio, che ha colto l'occasione per salutare gli amici in vista del suo trasferimento a Foggia. Lo staff dei Maroncio, come al solito, è stato all'altezza; in cucina, il più giovane degli chef, Edoardo Maroncelli, figlio e nipote dei titolari.

Il convivio è iniziato con un classico aperitivo di benvenuto all'aperto, con stuzzichini e gli immancabili fritti di verdure. Ricco l'antipasto, composto da varie specialità dove spiccavano, in particolare, i supplì e la porchettina fatti in casa e il gustoso abbinamento della straciatella con i frutti di bosco. Morbido e buono il risotto che Mario prepara con tartufi e champignon. Unanime il plauso per le fettuccine fatte a mano dalla signora Vera, anima indiscussa del locale, con galletti e pomodorini. Saporito l'abbinamento alla cacciatore accompagnato dalla cicoria ripassata e dalle patatine fresche croccanti. Anche la torta è stata realizzata in famiglia da Andrea Maroncelli, fatta con pan di Spagna, fragole e pan-





na. L'onore del taglio è stato dato al Delegato. Tutti sono rimasti soddisfatti della giornata e della gentilezza dello staff dei Maroncio; alcuni Accademici hanno anche suggerito di proporre il ristorante per un riconoscimento accademico. La riunione conviviale si è conclusa con un brindisi finale e un pochino di commozione per l'arrivederci da parte della Simposiarca.
(Barbara D'Egidio)

ROMA CASTELLI

CONVIVIO DEDICATO AI FUNGHI

La Delegazione ha organizzato la tradizionale riunione conviviale a base di funghi, in Lariano, presso la "Premiata Trattoria Prati", con la partecipazione di Accademici di Roma Appia con il Delegato Publio Viola, di Roma Eur con il Delegato Claudio Nacca, e di Roma Aurelia con il Tesoriere Consultore Carmelo Monteforte. L'originario "tinello" di Ruggero Prati, in Lariano, aperto nel 1963 per condividere con i compaesani momenti di riposo e di allegria bevendo il buon vino, si è poi arricchito di piatti, stoviglie, padelle, cucina, dando inizio alla "Premiata Trattoria Prati", oggi gestita dai nipoti. In questo locale sono di casa le espressioni tipiche del territorio, con una cucina artigianale, semplice ma di qualità, stile rustico, senza fronzoli, con piatti stagionali abbondanti, ricchi di sapori, e pasta fresca di produzione propria. Come antipasto è stata servita l'insalata di porcini crudi con scaglie di parmigiano e prezzemolo tritato: forse il piatto sarebbe stato migliore se i porcini fossero stati affettati con maggiore spessore. A seguire, la zuppa di funghi misti con quadrucci di pane locale, molto apprezzata. I tagliolini con funghi porcini e pachino, veramente

di ottima fattura, hanno avuto l'apprezzamento di tutti i commensali, tanto da gradire il ripasso. È stato poi servito l'abbacchio allo scottadito, ben cotto, con tritico di funghi porcini dorati. I dolcetti della casa, il caffè con amari e distillati hanno concluso il convivio. I vini serviti, dell'azienda Carpinetti, sono stati un bianco Igt biologico da uve Bellone in purezza, annata 2015, poco gradito, in verità, perché disponibile a una temperatura di servizio non ideale, e un rosso Igt, annata 2015 da uve Nero Buono, ideale nell'abbinamento con l'abbacchio. Positivamente valutati da tutti gli Accademici la qualità dei piatti serviti, l'attenzione al servizio e il favorevole rapporto qualità-prezzo. Appuntamento al prossimo anno.
(Paolo Ermolli)

ABRUZZO

TERAMO

BIOCUCINA MEDITERRANEA

Riunione conviviale in una cornice moderna, ma dal gusto vagamente retrò, presso il ristorante "Arca" di Alba Adriatica, un locale presente sul territorio da diversi anni, magistralmente gestito dal titolare e chef Massimiliano. Vi si degusta

una cucina insolita e particolare, che prende ispirazione dalla macrobiotica, dalla dieta "zona", ma rigorosamente impostata sui principi base della cucina mediterranea. In sala, un grande oblò in vetro affaccia direttamente sulla cucina: una particolarità che non è sfuggita ai commensali, i quali hanno apprezzato la volontà insolita di non nascondere il lavoro dietro le quinte e renderlo bensì teatrale. Ogni piatto è stato accuratamente introdotto e illustrato da Massimiliano, il quale ha tenuto a precisare l'attenzione nella ricerca della qualità delle materie prime, selezionate nel campo degli ingredienti prevalentemente biologici, nella preparazione dei piatti, nelle tecniche di cottura. Il menu si apre con il polpo, cotto a bassa temperatura e servito su salsa di mela verde e pinzimonio e, a seguire, una zuppa di borlotti e farro con vongole e calamari freschi scottati alla piastra: due *must* che presentano sapientemente il tipo di cucina. Definito "Piatto ricco mi ci ficco", il primo piatto è costituito da rigatoni conditi con ragù di rana pescatrice e la sua trippa, con grattugiata di pecorino per chi gradisce. L'hamburger è una rivisitazione in chiave marinara del più noto hamburger di carne, costituito da una sobria polpa di pesce battuta al coltel-

lo. *Dulcis in fundo*, il "terramisù", un tiramisù evocativo, nei colori e nella forma, dei più sani prodotti della terra: bigné croccante ripieno di mousse al mascarpone, cremoso al caffè, crumble al fondente, frutta e verdura: una vera delizia per il palato! L'alternanza di morbido e croccante, la dolcezza delle creme appena accennata, la presenza di verdure fresche ne fanno un dessert insolito ma dal gusto particolarmente gradevole e fresco. Degni di nota i pani fatti in casa con lievito madre e farine bio che, da soli, meriterebbero una visita a questo splendido locale. A conclusione della serata, Accademici e ospiti hanno mostrato un notevole apprezzamento per questa insolita riunione conviviale, con plauso ai piatti degustati, alla cura e al servizio, celere, cortese e discreto.
(Martina Palandrani e Roberto Ripani)

MOLISE

ISERNIA

CELEBRATI I QUINDICI ANNI DELLA DELEGAZIONE

Per il quindicesimo anniversario della fondazione della Delegazione, è stata allestita una mostra dal titolo "Il cibo in uno scatto", rassegna di foto d'archivio di famiglie, fotografi di professione, appassionati, studiosi di tradizioni popolari di Molise e Abruzzo. Oltre 250 selezionate fotografie disposte su 50 pannelli sono state esposte in un percorso che si muove fra storia, storie, luoghi, tempi, paesaggi, uomini, donne, animali e il cibo che si produce, si trasforma, si consuma, si fa elemento di coesione sociale e familiare. La mostra è stata inaugurata nelle Sale dello "Spazio Cent8nta", in Isernia, presenti il Sindaco della città Giacomo D'Appollonio, la Delegata di Isernia Gio-





vanna Maria Maj, lo studioso di tradizioni popolari Arpino Gerosolimo e le Accademiche Ersilia Caporale e Ida Di Ianni. I pannelli, di particolare valenza storica e grafica, sono rimasti per alcuni giorni in esposizione al pubblico per essere successivamente ospitati nella sede dell'Archivio di Stato di Isernia. Un catalogo, curato dalla Delegazione e pubblicato dalla Volturina Edizioni di Cerro al Volturno, ha raccolto il corposo repertorio fotografico e i testi curati dagli stessi Accademici, con la prestigiosa prefazione del professor Franco Cercone, scrittore e già docente di Storia della vite e del vino nella Facoltà di Agraria-Università degli Studi di Teramo.

CAMPANIA

NAPOLI

UNO "SFIZIO" ECCEZIONALE: LA PIZZA FRITTA

Enzo Coccia sale sempre più nella classifica dei veri e grandi pizzaioli; infatti, ha voluto donare ai suoi affezionati clienti un'altra specialità napoletana: la pizza frita. Essa viene offerta e gustata in un nuovo locale vicino al rinomato "La Notizia". Tutti ricordano la pizza frita di Sofia Loren, nel famoso film "L'oro di Napoli", ma quanta differenza rispetto al contesto in cui si frigeva questa specialità partenopea! Il lindore della cucina a vista, di acciaio luccicante, la squadra di pizzaioli, ordinati, tutti in divisa e che servono con maestria e gentilezza le loro specialità, ha superato veramente le aspettative degli Accademici. L'impasto è leggero, tutto merito di una lievitazione perfetta, ripetuta più volte: è questo il segreto del grande pizzaiolo, che l'ha utilizzato anche per la pizza frita. Insomma, tutte le pizze gu-



state sono state succulente e molto gradite; perfino la "mpustarella" con cioccolato fondente ha sorpreso tutti per leggerezza e sapore. Il tutto accompagnato dalla birra chiara Menabrea, che ben si adattava alla sapidità delle pizze. Il Delegato Enzo del Genio ha donato a questo maestro pizzaiolo, che tutti ci invidiano, il piatto accademico e il guidoncino della Delegazione. (Myriam Fonti Cimino)

SALERNO

LA BADIA RICCA DI STORIA E DI CULTURA

La Delegazione si è recata a visitare la badia benedettina della SS. Trinità, che sorge nell'amenissima valle del ruscello Selano, a tre chilometri da Cava dei Tirreni, grandioso complesso monumentale, con la sua armonica facciata settecentesca, ricca di santità, di storia e di arte. Basti pensare che la badia ha indirizzato la sua attività verso l'educazione dei giovani attraverso l'istituzione di un collegio laicale e mettendo a disposizione i tesori del suo archivio e della sua biblioteca agli studiosi che vengono da tutta Europa e dall'America. In essa troviamo il monaco professore, il monaco pittore, il restauratore di codici e manoscritti e anche il monaco che si occupa della cucina, degli ani-

mali e dell'orto: tutti formano una sola famiglia.

La riunione conviviale si è tenuta al ristorante "Locanda 1821" della famiglia Scapolatiello, rappresentata dal signor Cesare, che ha accolto gli Accademici con gentilezza e familiarità, mentre lo chef, Ludovico D'Urso, ha deliziato con: *welcome drink* con misto fritto napoletano; perlina di bufala farcita con verdure croccanti su passata di ceci e piselli; risotto funghi porcini e asparagi; fusilli al ferretto con speck, pomodorini e provolone del monaco; grigliata di manzo con rucola e scaglie di parmigiano; patate al forno aromatizzate; centrotavola di *finger food* di dolci; vino rosso Aglianico "Corleto-Paestum". Servizio cortese ed efficiente; prezzo adeguato. Tutti soddisfatti per la genuinità e la bontà delle varie pietanze cucinate con prodotti locali. Al termine, il Delegato, nell'esprimere vivo apprezzamento per la buona riuscita della giornata, ha consegnato a Cesare Scapolatiello il rituale guidoncino dell'Accademia. (Giuseppe Anastasio)

PUGLIA

MANDURIA

CENA IN MASSERIA

La scelta della sede dell'evento è caduta su una masseria

già visitata e ben nota: la "Masseria Bagnara". Perfettamente ristrutturata qualche anno fa, gli Accademici avevano già avuto la fortuna di apprezzarne, sei mesi dopo la sua apertura, sia l'organizzazione, sia l'ottimo livello con cui era stata avviata. La Delegazione ha così deciso di ripercorrere una strada già nota, confidando in un successo scontato. Si è concordato con la proprietà e con la brigata di cucina il menu: polpettine, pettoline, crocchette al limone, friselline, triangoli di pane con formaggio e capocollo, bollicine e bevande analcoliche; orecchiette o friscelli con crema di zucchine e capocollo croccante su mousse di ricotta; lasagnetta bianca con radicchio, noci e capocollo su crema di formaggio; maialino bardato con pancetta in crosta di frutta secca e spicchi di patate al forno; dita degli apostoli con ricotta, cioccolato fondente e San Marzano, in abbinamento a: Prosecco (Bertolotti); Primitivo, Negramaro, bianco (Cantele).

Alla fine della serata, gli Accademici si sono dichiarati soddisfatti del piacevolissimo incontro e del pieno successo che ha riscosso.

(Arcangelo Gabriele Liguori)

SICILIA

CALTAGIRONE

"SAPURI RI NA VOTA"

L'Italia sempre più rivela la sua anima autentica riscoprendo gli antichi borghi, dove il senso della comunità e delle tradizioni non sono soltanto un'operazione culturale ma fanno ancora parte della vita quotidiana. È il caso di Granieri, frazione di Caltagirone con circa quattrocento abitanti, dove, all'inizio del 1900, gente operosa proveniente dalle aree iblee si raccolse nel-



la masseria Silvestri. Grazie a un'efficiente organizzazione del lavoro e alla vocazione del territorio, creò le condizioni per lo sviluppo della coltivazione della vite: oggi l'uva da tavola di Granieri si pregia del marchio Igp.

A distanza di un secolo, le origini iblee degli abitanti di Granieri restano perfettamente leggibili nel dialetto e nella cucina della quale si preservano e valorizzano le ricette tradizionali. Ne è dimostrazione la manifestazione "Sapuri ri na vota", alla quale quest'anno è stata invitata a partecipare la Delegazione di Caltagirone. Organizzata dall'associazione "Quelli che Granieri", presieduta dalla signora Concetta Metrico, la manifestazione, giunta alla V edizione, ha il merito di saper coinvolgere le donne di Granieri che per l'occasione, attraverso un lavoro intenso e corale, offrono in degustazione i loro piatti tradizionali.

"Sapuri ri na vota" è anche un momento di ricerca gastronomica. In questa edizione, grazie al lavoro condotto dallo

chef Mario Traina, ospite d'onore della serata, è stata riportata all'attenzione un'antica polenta di grano, il *cuturro*, piatto povero dei contadini della zona iblea. La sua preparazione era estremamente semplice: il grano, merce di scambio con la quale si pagavano in natura i contadini, veniva pestato nel mortaio per ricavarne una farina grossolana che si metteva a cottura nell'acqua. L'impasto granuloso che se ne ricavava veniva condito con olio e formaggio, i pochi ingredienti disponibili nella mensa dei contadini. Con il miglioramento delle condizioni di vita degli agricoltori, questo piatto è stato dimenticato, quasi rimosso dalla memoria, forse perché legato a un tempo di miseria. La riscoperta di tale cibo, ha sottolineato lo chef Traina, rivela come la polenta, intesa appunto come *puls*, poltiglia, vanti antichissime origini proprio in Sicilia, terra del grano. Mentre la polenta che oggi conosciamo, preparata con farina di mais, non può che essere successiva all'importazione di

questo cereale dall'America. Allora, ha concluso, sorridendo, Mario Traina, siamo forse noi siciliani i veri polentoni?

PALERMO

DAL CAMPO ALLA TAVOLA

La Delegazione, insieme con il Vice Presidente Mario Ursino e con il C.T. Nicola Nocilla, hanno festeggiato Giovanni Ballarini, al quale è stato conferito, a Palermo, un importante riconoscimento dalla Società Italiana delle Scienze Veterinarie, per la sua lunga, autorevole, inossidabile, straordinaria carriera scientifica. È stata l'occasione per organizzare il convegno "Dal campo alla tavola: due secoli di cambiamenti". Il tema affrontato dal Presidente Onorario Ballarini "1815-2015: nascita e morte della cucina borghese", sui cambiamenti storici, culturali, economici che hanno attraversato l'Italia, ha affascinato l'uditorio grazie alla nota chiarezza e naturalezza con la quale il Presidente Onorario

ha affrontato l'argomento. Un completo *excursus* storico-culturale dall'eredità del periodo rinascimentale e barocco alla nascita della cucina borghese e ai successivi eventi storici che hanno cambiato i connotati del Bel Paese e continuano a modificare le tradizioni delle famiglie italiane. Tali cambiamenti si riflettono, infatti, anche sul modo di fare cucina e di mangiare. Tuttavia, tutto ciò che è tradizione non deve essere dimenticato ma mantenuto vivo, valorizzandone le diversità territoriali. Paolo Inglese, professore ordinario di Orticoltura dell'Ateneo palermitano, con la relazione "Dall'agricoltura contadina all'agricoltura globalizzata" ha delineato le differenze e l'evoluzione dell'Italia ancora contadina di inizio secolo, con il sistema agricolo degli anni Sessanta, fortemente mutato, strutturalmente e antropologicamente, con l'avvento della meccanizzazione agricola, della chimica, dei sistemi di irrigazione e successivamente con l'impiego della plastica che ha cambiato il volto dei campi. Negli anni Settanta, le Università hanno proceduto al recupero della biodiversità e alla salvaguardia dei genotipi locali che, tuttavia, non possono essere imposti come modello agricolo o di consumo, ma un buon agricoltore deve avere la capacità di produrre un buon, se non eccellente, prodotto che rifletta, sempre più, l'identità storica e culturale del territorio che lo produce. (Daniela Nifosi)

PALERMO MONDELLO

METTI UN APERITIVO AL MUSEO

Gli Accademici si sono riuniti, per un aperitivo di carattere culturale, nel locale "Bar", la caffetteria della storica villa Zito, con visita guidata alla pi-



nacoteca della Fondazione Sicilia, che raccoglie un'importante parte del vasto patrimonio di opere acquisito dal Banco di Sicilia durante la sua esistenza. Ghiotta proposta, quindi, che unendo alla degustazione di un ottimo buffet da aperitivo, accompagnato da cocktail e vini siciliani, ha dato la possibilità di apprezzare le collezioni del museo. All'iniziativa, infatti, hanno aderito oltre settanta persone, fra ospiti e Accademici, tra cui la Delegata di Palermo Daniela Nifosi. La villa Zito è una delle poche rimaste, fra le tante che un tempo si affacciavano sul viale della Libertà, celebrato cuore della Palermo liberty. Di recente apertura, la caffetteria, elegantemente arredata, ha sede nel bel giardino della villa e nelle calde serate autunnali siciliane costituisce uno dei posti più piacevoli dove prendere quell'aperitivo rinforzato - quasi una cena - oggi tanto di moda. Accolti dall'avvocato Raffaele Bonsignore, Presidente della Fondazione, gli Accademici hanno potuto ammirare le raccolte della pinacoteca, che vanno dal XVII secolo a tutto il Novecento, con particolare riferimento alla Sicilia, ma non solo. Il museo vanta alcune opere fondamentali di artisti quali Lojacono e Catti, ma anche, andando avanti nel tempo, la-



vori di Rosai, De Pisis, Carrà e donazioni di artisti siciliani, delle quali la più bella è quella di Pippo Rizzo, pittore futurista e poi intelligente e ironico interprete della figurazione novecentesca. Un museo e un *aperitivo arricchito* (espressione con cui si propone di sostituire le brutte espressioni "rinforzato" o peggio "apericena") da non perdere. (Beppe Barresi)

RAGUSA

NELLA TERRA DEL CERASUOLO DI VITTORIA

Gli Accademici ragusani, guidati dal Delegato Vittorio Sartorio e dal Simposiarca Alberto Fasiol, hanno fatto visita alla cantina di Paolo Cali, in territorio di Vittoria. Farmacista nella vita ma appassionato *vigneron*, il dottor Cali gestisce un'azienda di 15 ettari, situata nel cuore dell'unica Docg del Sud Italia: il Cerasuolo di Vittoria. L'azienda oggi si presenta interamente vitata e vi si coltivano Nero d'Avola e Frappato, varietà autoctone, dalle quali si ottengono le quattro etichette prodotte. L'azienda dispone di una cantina, ristrutturata da antichi fabbricati, per la vinificazione, lo stoccaggio e l'imbottigliamento. È qui che avviene la vinificazione solo delle uve prodotte in azienda, sotto l'attenta e appassionata guida dell'enologo professor Donato Lanati, coadiuvato dal suo centro ricerche. Le uve, raccolte in funzione del loro grado di maturazione, vengono pigiadiraspate e vinificate in serbatoi di acciaio inox termoregolati elettronicamente, con un tempo di macerazione delle bucce di circa 14 giorni. Successivamente, si passa alla svinatura con una pressatura soffice delle vinacce. L'alta densità delle viti consente di ridurre la resa per vite e di migliorare la qualità dell'uva. I vigneti si trovano a circa

180 metri sul livello del mare, ma le loro terre, originate da dune marine preistoriche, sono molto simili a quelle della sabbia di mare. La caratteristica di avere questa tipologia di sabbia non è solo estetica, ma sostanziale. In vitivinicoltura, infatti, essa esalta i profumi e i sapori dei vini prodotti, conferendo un'eleganza senza paragoni, che fa pensare ai vini antichi, quale il *Mesopotamium*. Il terreno sabbioso mantiene la pianta in stress idrico. Si ricorre all'irrigazione di soccorso solo nelle annate più siccitose. Paolo Cali ha spiegato agli Accademici, tra i quali il Coordinatore della Sicilia Orientale Ugo Serra, il Delegato di Enna Rosario Pellegrino e il Componente del Centro Studi Francesco Milazzo, i vari *step* per giungere a vini di qualità. È seguita una degustazione molto gradita. (Vittorio Sartorio)



EUROPA

SVIZZERA

SVIZZERA ITALIANA

UN DIALOGO DI IDEE E DI CULTURA

La Delegazione, attraverso il suo Delegato Paolo Grandi, Presidente per molto tempo dell'Associazione italo svizzera "Carlo Cattaneo" di Lugano, della quale fanno parte anche numerosi Accademici, ha organizzato recentemente brevi viaggi culturali in varie città italiane. L'Associazione Cattaneo, creata nel 1992, anche per volontà dell'allora Presidente del Senato Giovanni



Spadolini, ha lo scopo di promuovere i rapporti italo svizzeri. Un dialogo di idee e di cultura fra i due Paesi, e i viaggi annuali ne sono una piacevole tradizione, un momento per i soci di incontrarsi anche in occasione di momenti conviviali in cui valorizzare i principi della civiltà della tavola italiana. Quest'anno il viaggio ha avuto come meta la città di Lucca, grazie anche alla grande disponibilità dell'amico Delegato Alessandro Caturegli, il quale, con competenza e meditata scelta, ha guidato gli Accademici svizzeri nei locali che lui conosce bene. È nato così l'incontro tra i luganesi e una rappresentanza di Accademici toscani al ristorante "Buca di Sant'Antonio", locale storico dal 1782, e alla quale ha partecipato il Presidente dell'Accademia Paolo Petroni, che ha voluto esprimere amicizia e simpatia per la Delegazione svizzera. L'incontro in un locale storico che ha una tradizione di ottima cucina del territorio e gli antichi sapori valorizzati dal menu scelto e curato da Alessandro Caturegli, hanno creato uno speciale clima di convivialità e di buon gusto. Accademici e ospiti, tra i quali anche il Coordinatore Toscana Ovest, Franco Milli, si sono compiaciuti per le stuzzicanti vivande servite dallo chef titolare Giuliano Pacini: su tutte spiccavano la "cipollata Caterina", i "tordelli" al sugo e gli arrostiti del "gran girato". (Paolo Grandi)



PIEMONTE

PINEROLO

CONDIVIDERE IL CIBO

Didattica e spiritualità. Sono queste le chiavi di lettura della cena ecumenica organizzata dalla Delegazione presso il Consorzio Formazione Innovazione Qualità con la presenza, in qualità di relatore, di Sua Eccellenza Monsignor Piergiorgio Debernardi, Vescovo della Diocesi di Pinerolo.

Nelle settimane precedenti, la Delegazione, con gli insegnanti e gli studenti del Consorzio, che organizza, tra gli altri, corsi di cucina e di sala, ha condotto un'accurata ricerca storica sui piatti preparati nel Pinerolese utilizzando gli avanzi del cibo. Ne è nato un menu della tradizione, dove all'aperitivo - brut Perle di Malva - accompagnato da insalata di bollito con salsa verde, frittata di verdure e polpettine di riso e carne, è seguito l'antipasto a base di verdure ripiene e capunet (abbinato al Grignolino). Come primo è stata servita la classica "panada" con brodo di carne, mentre per secondo è stato preparato un hamburger di carne cotta, abbinato alle verdure del brodo (vino Barbera). Per finire, torta di mele con pane raffermo in tazza (Moscato).

Riutilizzare significa anche non sprecare. E condividere. Proprio intorno al tema della condivisione è ruotato l'intervento, molto profondo, del Vescovo Debernardi. Il miracolo della moltiplicazione dei pani e dei pesci suggerisce all'uomo che il cibo c'è per tutti, ma deve essere condiviso con i più poveri, con coloro che sono ai margini, oppressi dalle guerre e dalle carestie. Nulla è impossibile, ma occorre la volontà. Gli Accademici, presenti in gran numero come di consueto alla cena ecumenica, hanno espresso grande soddisfazione

per la serata. Il risultato è stato senz'altro positivo, anche per il clima che si è venuto a creare. (Alberto Negro)

LOMBARDIA

BERGAMO

ECUMENICA A GONFIE VELE!

La stampa, sia locale sia nazionale, ha parlato del successo della cena ecumenica della Delegazione bergamasca, grazie a un insieme di fattori coincidenti che l'hanno resa davvero memorabile. Erano, infatti, presenti vari fotografi e operatori televisivi, anche perché l'abile e noto gestore del locale, Pierangelo Cornaro, ci teneva a pubblicizzare la circostanza: nel corso dell'ottima riunione conviviale gli è stato consegnato il premio "Giovanni Nuvoletti". Più che fondata la scelta del Consiglio di Presidenza, poiché questo chef è sempre stato un maestro che ha formato decine di allievi che tuttora onorano la cucina italiana nel mondo e in particolare quella lombarda.

A questa circostanza si è aggiunta una folta partecipazione degli affezionati Accademici bergamaschi che hanno accolto con grande interesse il bellissimo volume con ricette di tutte le regioni italiane e una brochure del Coordinatore

Territoriale Giuseppe Masserdotti, il quale, passando dagli antipasti ai primi, alle carni e ai dolci, forniva un elenco completo, molto interessante e formativo, della cucina del riuso con varie ricette. C'era anche Anna Pesenti Buonassisi, che per tanti anni ha affiancato, nella vita, il grande Vincenzo, uno dei "padri fondatori" della nostra Associazione. È stata molto gradita, inoltre, la partecipazione di Fernanda Maranesi, Delegata di Rio de Janeiro, che ha consegnato l'ambito premio allo chef.

Come al solito è stato apprezzato il menu di Pierangelo, che dopo innumerevoli stuzzichini caldi e freddi, che in molti casi richiamavano l'argomento della serata, ha riservato agli Accademici un'eccezionale amatriciana e un assaggio di funghi porcini con sublimi filettini di vitello da latte. La creatività di questo grande cuoco si è sbizzarrita poi in una finale "zuppa di cachi al miele" con un raro gelato di papavero, il tutto abbinato ad apprezzati vini e grappe. Ottima la regia del Delegato e del suo staff.

Gli ospiti (oltre 60) hanno lasciato gli storici saloni del ristorante a tarda ora e si sono attardati ad ammirare lo splendido scenario di Piazza Vecchia in Città Alta, una delle più belle piazze d'Italia, dove si diffondeva nell'aria una soave musica donizettiana e risplen-

deva la fontana del Contarini con il Palazzo della Ragione illuminato ad arte. (Lucio Piombi)

VENETO

ALTO VICENTINO

I GIOVANI STUDENTI SI SONO FATTI ONORE

Cena ecumenica all'IPSSAR "P. Artusi" di Recoaro Terme, con la partecipazione di due classi quarte, una per la cucina e una per la sala, accompagnate dai loro insegnanti. I piatti sono stati presentati con un menu illustrato dalla copertina del libro di Olindo Guerrini, *L'Arte di utilizzare gli avanzi della mensa*. Il Delegato, a corollario del menu, ha predisposto uno studio sulla cucina degli avanzi nel Vicentino, e uno studio sugli spaghetti all'amatriciana, vista l'aggiunta di tale piatto al tema dell'anno. I Simposiarchi Piero Rasia, per i piatti, e Marco Caltran, per i vini, hanno predisposto un buon menu su "La cucina del riuso e di Amatrice". Si inizia con l'aperitivo: crocchette di riso particolari e diverse fra loro. Le prime, realizzate con riso, formaggio Asiago e funghi pioppini; le seconde, con un ripieno di brodo di pollo, assai insidiose al morso, ma morbide e saporite. Il tutto accompagnato da un discreto Durello brut metodo Charnat. Prima di iniziare con la cena vera e propria, sono stati consegnati, a due studenti meritevoli dell'Istituto, un attestato e una borsa di studio, III Edizione, intitolata a Luciano Rizzi, Delegato fondatore della Delegazione. I due ragazzi, uno per l'enogastronomia e l'altro per la sala, facevano parte delle classi quinte dello scorso anno. A tavola, dopo le parole del Delegato sul libro di Guerrini, viene servito l'antipasto: un "brustolino" di ritagli di pasta fatta in casa, con ta-





stasale (pasta di salame) e una besciamella dal gusto caramellato, il tutto di bell'aspetto e gradevole per il buon contrasto fra gli elementi. In abbinamento, un Vespaiolo di Breganze vinificato come una volta, dal profumo fruttato con note di agrumi e la giusta sapidità per pulire la bocca dalla pasta di salame. In omaggio ad Amatrice, il primo piatto è stato suddiviso in due portate: un assaggio di spaghetti all'amatriciana e uno di gricia. Sapori intensi, realizzati a regola d'arte, con il guanciale morbido e croccante allo stesso tempo. Vino Soave classico, con leggera nota di mandorla e finale fresco, abbinato anche al succoso brodo di pollo con quenelle, realizzate con la carne del pollo, pane e verdure. Il sapore ricordava le minestre e i vecchi profumi di casa. Polpette con la carne di coniglio del giorno dopo e timballo di carciofi, per secondo, con un Sauvignon del Veronese, di buona struttura, dal sentore di frutta fresca e agrumi, che ha retto abbastanza bene con la carne, ma non con i carciofi. Per dessert, torta di pane, abilmente rivisitata, gradevole e stuzzi-

cante, abbinata a un classico Recioto di Gambellara, vino dolce del territorio. Gli Accademici si sono congratulati con gli allievi di cucina e di sala, con i loro insegnanti e la Preside, ai quali il Delegato ha donato il menu della serata e l'intera collana degli 11 volumi degli Itinerari di Cultura Gastronomica. (Renzo Rizzi)

TREVISO

CONTRO LO SPRECO IN CUCINA

Il "Tour degli Alberghieri" che la Delegazione sviluppa in occasione della cena ecumenica, si è arricchito, quest'anno, di una tappa sorprendentemente positiva: la Scuola di Ristorazione Dieffe "P. Berton" di Valdobbiadene. Prima della "celebrazione" dell'ecumenica, si è voluto coinvolgere gli allievi di tutti gli Istituti della Provincia in un "convegno multisensoriale" sul tema "Funghi e Prosecco" (stagione e territorio). Un convegno anomalo in effetti (vedi pag 19), nel corso del quale sono state veicolate informazioni, anche tecniche,

sollecitando tutti i sensi e non solo l'udito e la vista, come d'uso. L'organizzazione, affidata all'artista Paolo Spigariol, ha riscosso successo, curiosità e interesse, non solo presso gli spettatori più giovani, ma anche presso gli Accademici, ai quali l'evento è stato presentato in un'edizione riservata. Ai ragazzi è stato poi chiesto di riassumere le loro impressioni, sensazioni ed emozioni in componimenti scritti, il migliore dei quali sarà premiato in una particolare occasione. Venendo allo specifico della cena, va premesso che il pur difficile tema dell'anno è stato interpretato da insegnanti e allievi in maniera esemplare, con un menu impostato non solo sulla "cucina del riuso" ma, in senso più lato, anche sulla "cucina contro lo spreco". È stato così centrato l'obiettivo proposto, non solo nella "lettera", ma anche nello "spirito". All'accoglienza, in piedi: pasticcio di "figà" (fegato) in crosta; bocconcini di cuore di manzo fritti; polpettine di "lesso" e olive verdi; "martorele" (impasto di carni miste tritate della tradizione locale) e polenta morbida; polpette di ca-

volo e patate. Al tavolo: involtino di cavolo verza con orzo, zucca e timo; amatriciana; "fongadina" (polmone, fegato, cuore e milza) di vitello in umido; bondiola (cotichino locale confezionato in forma sferica) con purea e verdura cotta; gelato alla polenta della mattina, panna e cialda di pan dolce ai fagioli. A tutto ciò va aggiunto il pane appena sfornato e un abbinamento col vino, molto ben calibrato utilizzando tutti prodotti del territorio: Prosecco Doc Conegliano-Valdobbiadene; Manzoni bianco Igt Marca Trevigiana; Raboso Doc Piave; Torchiato di Fregona Docg Colli di Conegliano. (Teresa Perissinotto e Roberto Robazza)

TREVISO-ALTA MARCA

PANADA E AMATRICIANA

La serata è stata organizzata nel locale gestito da uno chef che appartiene, di diritto, alla cucina innovativa ma che, allo stesso tempo, rimane ancorato alla più vera tradizione locale. Con la sua sensibilità gastronomica è stato realizzato un menu rispettoso del tema annuale con l'aggiunta del piatto *cult* della città di Amatrice. In verità si è voluto inserire solo tre piatti del riuso, ma che sono apparsi sufficienti per rendersi conto che la fantasia in cucina fa aggio su tutto. Gli Accademici hanno così potuto gustare delle polpettine fritte realizzate con il manzo bollito dal quale è stato fatto il brodo per la panada, piatto tipico preparato in casa per non sprecare il pane raffermo di qualche settimana. Anche le frittatine offerte con l'aperitivo, ottenute con varie verdure cotte ripassate in padella, hanno rappresentato una soluzione molto appetitosa di cucina del recupero. La panada, condita con un poco di olio extravergine di oliva, è stata un primo piatto molto



ben riuscito e che a molti ha ricordato tempi irripetibili. I bucatini all'amatriciana, così famosi e così soggetti a tanti distinguo nella loro realizzazione, hanno trovato un giusto equilibrio nell'interpretazione del cuoco con le quantità dei suoi tre ingredienti principali: pomodoro, guanciale e pecorino. Per secondo, si è deciso di lasciare al cuoco l'iniziativa. Il risultato è stato superiore alle aspettative. Guanciale di maiale razza Duroc, cotto prima in tegame e poi sulla griglia: tenerissimo e gustoso, senza grasso. Il Simposiarca della serata è stato il Delegato che ha ricordato la storia del piatto di Amatrice spiegando tutte le varianti che negli anni, anche attraverso riferimenti letterari, si sono avute e che sono ancora oggetto di dispute. Nel corso della cena, animata da tanti ospiti e Accademici, sono intervenuti il giornalista Carlo Mocchi, direttore della rivista "Zafferano", che ha parlato dello spreco alimentare di oggi che, a causa di una rigida normativa, è difficile da recuperare, e l'architetto Giorgio Fantin, trevigiano *d'antan*, che ha parlato dei periodi difficili quando le polpette si facevano con quello che era disponibile

al momento e cioè con qualsiasi alimento. La serata ha avuto il suo momento importante con la consegna del premio "Alberini" 2016 al titolare del panificio di Lago di Revine, il signor Adriano Bottecchia, che dal 1983 offre al pubblico un pane realizzato artigianalmente e conosciuto in tutta la provincia. In conclusione, distribuzione del libro *La Cucina del riuso* e anche di un libretto realizzato dalla Delegazione con vari articoli relativi alle esperienze di cucina del riuso nel territorio. (Nazzareno Acquistucci)

VENEZIA MESTRE

IL RIUSO DIMENTICATO

Per la tradizionale riunione conviviale ecumenica, la Delegazione si è riunita al ristorante "Cà Landello" di Noventa di Piave, uno dei punti fermi della ristorazione del territorio. Il titolare del locale, Riccardo De Marchi, ha messo a disposizione l'intero salone al primo piano, predisponendo una tavolata imperiale per i 34 Accademici e ospiti, con un servizio dedicato. Due i Siniscalchi per l'occasione: Maria Bonaldo,

esperta cuoca e conoscitrice delle tradizioni culinarie del territorio, ha curato il menu, cercando di non proporre piatti scontati, ma andando a riscoprire vecchie ricette della tradizione, e Michela Dal Borgo, che ha curato la parte culturale. Dopo i saluti del Delegato, che ha richiamato l'importanza del tema, vista l'enorme quantità di cibo sprecato ogni anno nel mondo, e il fatto che il riuso viene sempre più dimenticato, soppiantato da cibi precotti o monoporzioni, Maria Bonaldo ha illustrato il menu, anche con aneddoti e poesie popolari attinenti al piatto descritto. Come aperitivo sono stati serviti: riso ripassato fritto, torta di formaggio e patate, frico e altre sfiziosità proposte dallo chef. Seduti a tavola: catalana tiepida di avanzi di lesso; radici (radicchio) e "fasioi vansai" (pasta e fagioli avanzata) e pasta alla gricia di solidarietà. A seguire: cotechino freddo ricotto nel pane, con verdura cotta e pure di patate e, per dessert, tortini di pane raffermo al cioccolato. Il tutto accompagnato dai vini di casa Sutto. Michela Dal Borgo, invece, ha preparato due interessanti contributi culturali, il primo dedicato alla pana-

da, minestra di pane raffermo, illustrandone le origini fin da prima del 1500, e arricchendo il tutto con diverse ricette e varianti di preparazione. Il secondo contributo è stato dedicato a Olindo Guerrini e al suo libro *L'Arte di utilizzare gli avanzi nella mensa*. Bibliotecario a Bologna per 38 anni, raggiunta la pensione, si dedicò alla sua opera, seguendo un'idea che aveva entusiasmato anche l'amico Artusi, ossia il riciclo degli avanzi: "l'arte di ricucinare gli avanzi non era trattata a sé, ma dispersa qua e là in poche e laconiche ricette nei trattati più celebrati, come se fosse cosa da vergognarsene... e che sarebbe stata opera buona e utile raccogliere le ricette italiane sparse nei libri". Il Guerrini si dedicò alla sua opera sino alla morte, e la frase di chiusura, datata 5 ottobre 1916, risuona come un vero e proprio commiato: "Ed ecco siamo al fine. Molti rideranno, ma se il libro può essere utile qualche volta a qualcheduno, sarò contentissimo. Venuta l'ora, dico fine anche a me e buona fortuna a chi legge. Addio!". Morirà il 21 ottobre e il libro uscirà postumo nel 1918. La serata è trascorsa piacevolmente e, al termine, sono stati raccolti i contributi di solidarietà per le vittime del terremoto. (Franco Zorzet)

VICENZA

I TEMPI CAMBIANO, MA NON TUTTO È PERDUTO

Cena ecumenica organizzata nei Colli Berici sopra Vicenza, a Pianezze di Arcugnano, nel ristorante "Olio & Burro": in cucina, Francesca e Maddalena Dellai e, in sala, Pippo de Giovannini. Siniscalco è stato il neo Accademico Marco Schiavo, coadiuvato dall'esperto Luigi Costa. Il tema della serata riguardava non solo il fattore economico che tende a





evitare lo “spreco”, ma anche la componente etica di “riutilizzo” degli alimenti. A tali principi si inseriscono i pilastri accademici della tradizione nell’elaborazione di ricette con risorse del territorio, affiancata all’innovazione nel reinventare nuove pietanze con quanto rimasto a disposizione, nell’ottica umanistica dell’ingegnosa. Il convivio è stato preceduto dalla discettazione dell’Accademico Alfredo Pelle, Presidente del Centro Studi “Franco Marengi”, il quale ha puntualizzato due aspetti pregnanti in riferimento alla sempre maggiore dismissione della cucina del riuso. *In primis*, l’impossibilità per le donne, impegnate in carriera, di avere maggior tempo da dedicare alle cotture, riducendo, quindi, l’abitudine delle civiltà contadine di preparare cibo da utilizzare nei giorni successivi, onde lasciare più spazio alla cura dei campi e degli animali; secondariamente, la migliore efficacia della conservazione alimentare, soprattutto della surgelazione, che consente la confezione di porzioni monodose, sempre fresche, oltre evitare residui. Il tema accademico proposto è stato, comunque, più volte affrontato anche in passato. A tal proposito fu celebre l’opera del letterato Olindo Guerrini, *L’Arte di uti-*

lizzare gli avanzi della mensa, che ebbe largo successo anche in antitesi con il saggio di Pellegrino Artusi *La scienza in cucina e l’arte di mangiare bene*, in cui era messa in risalto l’opulenza della tavola. In realtà i due autori, entrambi romagnoli, erano in ottimi rapporti, uniti dalla ricerca di valorizzare la cucina nazionale. Principio portante, questo, anche della cena della Delegazione vicentina, in cui sono state proposte cotture d’alleggio, preparazioni con ritagli di maiale, torte con pane vecchio e zabaione miscelato con la grappa. Il tutto in un contesto di eccellenza. (Paolo Portinari)

FRIULI - VENEZIA GIULIA

TRIESTE

L’OSSO DEL PROSCIUTTO DI FAMIGLIA IN FAMIGLIA

La cena ecumenica si è svolta presso l’“Antica Trattoria Suban”, locale storico di rara cortesia e professionalità, i cui proprietari, Mario Suban e la figlia Federica, sono da sempre disponibili ad accogliere la Delegazione con entusiasmo. Simposiarca della serata, il Delegato Paolo Penso, che ha orchestrato un menu che affon-

da le sue radici nella tradizione classica del riuso alimentare di Trieste. Polpette di carne al profumo di santoreggia, polpette di verdure al finocchietto e tostini con mousse di prosciutto cotto e kren hanno fatto da entrée, accompagnati da un Prosecco di Bisol. Frutto di un recupero diffusissimo ancor oggi nei locali triestini, come sostegno alla degustazione del vino e in fase prepasto, le polpette di Suban sono state arricchite con la santoreggia e il finocchietto che ha conferito loro un tocco più raffinato rispetto al passato, in cui venivano fatte con qualsiasi tipo di avanzi di carne o verdure. A seguire, non poteva mancare la gelatina servita su un letto di radicchio e rapanelli. Emblema del riuso, l’osso del prosciutto veniva usato per cucinare il brodo della gelatina e, soprattutto nelle zone carsiche, si passava da famiglia in famiglia per arricchire i brodi di ognuna. Successivamente, sono stati degustati dei fagottini di patate con gli avanzi dell’arrosto e panna acida, tipico richiamo austriaco e balcanico. Una tazzina di brodo affumicato ha anticipato i bucatini all’amatriciana e un tritattino di vitello gratinato con uovo. Immane gli gnocchi di pane della tradizione triestina, soprattutto del riuso domestico. Il pane, un tempo riservato agli ammalati e alle puerpere, era utilizzato non solo per gli gnocchi ma, una volta rafferma, anche per zuppe o dolci. Infatti, le “schnitte”, assaporate dai convenuti con marmellata d’arancia e kren, altro non sono che pane tagliato a fette, fatto rosolare nel burro e bagnato nel latte, con una spolverizzata finale di zucchero. È stato offerto anche il salame al cioccolato, realizzato con biscotti secchi frantumati e cioccolato. I vini in tavola: Friulano Ronchi di Ciolla; Merlot e Verduzzo di Paolo Rodaro. (Mara Rondi)

EMILIA ROMAGNA

CASTEL SAN PIETRO-FIRENZUOLA, BOLOGNA, BOLOGNA DEI BENTIVOGLIO

CENA ALLO “SCAPPI”

Ancora una volta il tema della cena ecumenica ha esaltato la magnifica organizzazione della Delegazione di Castel San Pietro-Firenzuola, del suo Delegato Andrea Stanzani e del sempre ottimo staff dell’Istituto “Scappi” di Castel San Pietro Terme. Serata davvero riuscita, che ha visto la partecipazione massiccia delle Delegazioni di Bologna e Bologna dei Bentivoglio, unite per l’occasione con circa cento commensali. Erano presenti il Sindaco di Castel San Pietro, Fausto Tinti, il dirigente dell’Istituto Scappi dottor Vincenzo Manganaro. A completare il valore e la rilevanza della cena ecumenica, in apertura di serata, è avvenuto anche l’ingresso, nella Delegazione di Bologna, dell’Accademico Gianpaolo Amodeo e degli Accademici Sergio Dalla Rovere e Marco Monesi nella Delegazione di Castel San Pietro, indubbio segno di vitalità e interesse per le attività accademiche.

Quanto alla riunione conviviale, un sontuoso aperitivo di benvenuto ha aperto il menu della serata in tema con la *cucina del riuso*: insalata di bollito con la sua salsa; passatelli in brodo; spaghetti alla gricia; polpette dorate con friggione; coniglio ripieno glassato al forno con uva, schiacciata di patate e verza saltata, e, per finire, salame di cioccolato, torta di pane, zuppa inglese e piccola pasticceria. Ogni portata è stata brillantemente presentata dalla professoressa Lia Collina, che ha curato una piccola ma documentata e molto graziosa pubblicazione sul tema ecumenico, con ricette del territorio e della sua famiglia. Grazie anche alla sensibilità



dell'Istituto "Scappi", le Delegazioni che hanno partecipato alla serata potranno aumentare il contributo minimo indicato pro Amatrice. (Guido Mascioli)

CERVIA-MILANO MARITTIMA

UN MENU TUTTO ROMAGNOLO

Presso il ristorante "Il Moro", a Pinarella di Cervia, la Delegazione ha celebrato la cena ecumenica con un menu tipico della cucina del riuoso. Si è iniziato con la "sfoja lorda" in brodo, che si realizza dal recupero di formaggi teneri o particolarmente stagionati, dai quali si ricavava una crema di formaggio da spalmare su una grande sfoglia che un tempo veniva ripiegata in due ritagliando piccolissimi quadratini da cucinare in brodo. A seguire, i maltagliati in brodo di fagioli: detti anche "sbrofaberba", "ariponti", "scudazen", erano un tipo di pasta che nasceva dai ritagli di scarto della sfoglia non utilizzati; di forma irregolare, venivano impiegati per cuocerli in brodo oppure per realizzare minestre di legumi, in special modo fagioli bianchi o rossi oppure ceci o fave. In segno di solidarietà con le popolazioni colpite dal terremoto di fine agosto, l'Accademia ha voluto inserire il nome di Amatrice all'interno

della cena ecumenica in modo da valorizzare uno dei simboli di quel territorio: l'amatriciana. Nel menu della serata, la Delegazione ha voluto abbinare il noto condimento a una pasta locale: i "curzùl". Tipicamente romagnolo, il nome deriva dalla forma dialettale con la quale erano chiamati i lacetti delle scarpe fatti con stringhe di cuoio lunghe e di sezione quadrata. L'"azdora" preparava una sfoglia abbastanza grossa che veniva tagliata in stringhe. Dal recupero della carne da brodo (doppione di manzo, campanello, gallina) utilizzata per la *sfoja lorda*, è stato inserito nel menu il famoso "lesso romagnolo" con patate e cipolla, accompagnato da una salsa verde fatta con prezzemolo, acciughe, capperi, pane raffermo, aceto, aglio e olio di oliva. Ottimo, come contorno, il fricò di verdure: detto anche "pici paci", secondo le tradizioni romagnole di un tempo, era un piatto gustosissimo che racchiudeva tutte le verdure avanzate o passate di maturazione. Un altro contorno, che può essere anche un secondo piatto, è il "brusarùl". Dagli avanzi di spuntature di pancetta fresca, si ricavano cubetti irregolari da soffriggere brevemente in pochissimo olio. Si sfuma con abbondante aceto bianco e prima ancora che evaporino si adagia su un letto d'insalata di radicchio fre-

sco, radicchiella o cicoria. Gli Accademici hanno concluso la cena con la bomba di riso, un dolce realizzato dalla rimanenza di riso bollito in bianco, ricotto nel latte e fatto raffreddare. Si aggiungono uova, zucchero, pinoli di Cervia o mandorle e limone grattugiato. Si versa il composto in uno stampo caramellato e si inforna. Va servito freddo.

IMOLA

"LA MATRICIANA DER SOR FABRIZI"

È con uno sguardo non solo volto al passato ma purtroppo anche al presente che l'Accademia ha messo l'accento, quest'anno, sul riutilizzo dei cibi e dei prodotti che, una volta consumati parzialmente, possono essere riportati sulla tavola con proposte culinarie accattivanti e, nel contempo, avverse allo spreco. Una cena ecumenica, che richiama antichi riti di fratellanza, di amicizia e di aiuto reciproco, confrontandosi con "La cucina del riuoso e di Amatrice. Contro lo spreco, la tradizione familiare ripropone gli avanzi con gusto e fantasia". La Delegazione è stata ospite dell'"Osteria del Vicolo Nuovo di Ambra e Rosa", dove l'articolata elaborazione dei piatti basati su "recupero e riuoso" è andata di pari passo con la inusuale proposta, foriera di un'azione benefica a favore di ristoratori, cuochi e aziende di prodotti tipici delle aree terremotate, de "La matriciana mia der Sor Aldo Fabrizi", ricostruita e recitata in romanesco partendo dalla ricetta dell'indimenticato attore romano. Poi è toccato all'ex direttore dell'Università di Scienze Gastronomiche e appassionato organizzatore di "Cinemadivino", Carlo Catani, riprendere i temi da molti anni a lui cari sulla cucina del recupero: da quello dell'animale, con il quinto

quarto, a quello del piatto del giorno dopo ("spesso gli avanzi li fai di domenica e il lunedì cerchi di riutilizzarli") o quello della tradizione. Quali, in sintesi, i piatti del riuoso? Partendo dagli avanzi della pasta, del risotto, del pane, del pollo, del purè di patate o di carne e verdure, è possibile riscoprire, con il "riciclo", piacevoli sapori in molteplici ricette. Considerazione finale. Fino agli anni Ottanta erano in molti a ostentare buttando via gli avanzi e se non lasciavi un po' di cibo nel piatto potevi essere mal considerato. Oggi, per fortuna, questo tipo di pensiero è diventato molto criticabile e si cerca di vedere come recuperare dalla tradizione, ma anche proprio dal già cucinato, piatti che non hanno nulla da invidiare in tema di sapori e di fantasia culinaria. (Antonio Gaddoni)

REGGIO EMILIA

ANTICA E NUOVA ATTENZIONE ALLE RISORSE ALIMENTARI

In una cornice molto suggestiva, presso uno dei ristoranti e ristoratori più interessanti della provincia, la Delegazione ha declinato il tema ecumenico. Si è scelto, con grande soddisfazione degli Accademici tutti, di costruire un menu che abbinasse il concetto del riuoso a quello del non spreco, associando in tavola piatti che rivisitassero con fantasia gli "avanzi" in modo appetitoso (per esempio, le frittate) ma preparando anche pietanze il più possibile a "km zero", con materie prime (le carni) allevate direttamente in loco e a filiera controllata, elaborazioni di portate (il gelato, per esempio) frutto di tradizioni familiari antiche e sapienti. Il "riuoso" è stato cioè declinato valorizzando la sua dimensione familiare e di tradizione, coniugandolo con la valenza più so-





ziale e attuale di “non spreco”, come due facce di una stessa medaglia cui sta a cuore un uso sostenibile delle risorse del Pianeta e una preservazione delle sue biodiversità. È stato interessante scoprire alcuni dati sull'origine dello spreco, che accomunano tutti i soggetti della filiera distributiva e di consumo dei prodotti. Secondo dati FAO, il 42% dello spreco deriva da cattive abitudini casalinghe; il 39% dagli sprechi della produzione; il 14% dalla ristorazione e il 5% dalla distribuzione. Riutilizzare in modo consapevole, quindi, non riguarda solo i consumatori finali ma è un problema di cultura dell'alimentazione che chiama tutti a uno sforzo maggiore. E allora che fare da subito, tra il serio e il faceto, dal momento che si stava in un ristorante? Perché non farsi paladini della pratica, così diffusa nel mondo anglosassone, del “doggy bag”, un simpatico modo di non buttare ciò che è ancora assolutamente commestibile? Riusare e non sprecare sono comportamenti virtuosi

di cui andare orgogliosi perché costituiscono un atto di amore verso le nuove generazioni. (Anna Marmiroli)

TOSCANA

VALDARNO FIORENTINO

ARMONIA DI SAPORI

Per questo importante appuntamento, con un tema molto impegnativo e rilevante anche sotto il profilo morale, *la cucina del riuso*, ossia il non spreco alimentare, la Delegazione ha voluto coinvolgere l'Istituto Alberghiero “Giorgio Vasari” di Figline Valdarno, anche al fine di impegnare gli studenti su un tema oggi molto dibattuto, ma che sicuramente, data la loro giovane età, non hanno, fortunatamente, dovuto vivere. L'approccio è stato dei migliori, con una interpretazione di alcune delle ricette indicate e pubblicate sul testo degli “Itinerari di Cultura Gastronomica”, relativamente alla regione Toscana, che sia gli insegnanti

sia i ragazzi hanno voluto onorare anche per la sottintesa importanza dell'argomento. Una riunione conviviale cui hanno partecipato anche membri del Rotary Club Firenze Ovest, di cui alcuni Accademici della Delegazione sono soci, e che da tutti è stata unanimemente gradita sia per la perfetta “coreografia” sia per il servizio e per l'ottima realizzazione dei piatti da parte della brigata di cucina. Oltre all'omaggio, con una gricia, ai territori terremotati, sono stati serviti a buffet “recuperi” di avanzi come la farinata con gli zoccoli (tocchetti di pane); le bracioline di Quaresima, fette di pane avanzato, messe nell'uovo con erbe aromatiche e fritte; le classiche polpette di carne avanzata; le polpette di Pelliccia, tante patate e poca ciccìa; la sempre gustosa frittata di pasta avanzata e uno stuzzichino di lesso (avanzato) con verdure. Una volta ai tavoli, sono state servite la zuppa del diavolo, a base di cavolo nero, lardo e peperoncino; i tortelli al grasso di cappone, cioè con

il ripieno ottenuto dal grasso e dagli avanzi della disossatura, il tutto cotto nel suo brodo. E poi il secondo per eccellenza, il lesso rifatto o francesina, con cipolle, realizzato con un'armonia di sapori da lasciare tutti stupefatti per la sua delicatezza. Infine, una sorta di marengo, un dolce pratese chiamato puppe di monaca, fatto con gli “avanzi” delle uova, cioè le chiare.

Alla fine della piacevolissima serata, il Dirigente scolastico, gli insegnanti e naturalmente gli studenti sono stati tutti idealmente premiati con un vaso in ceramica personalizzato e con alcune copie del libro sul riuso. (Ruggero Larco)

VOLTERRA,
COSTA DEGLI ETRUSCHI

GLI AVANZI RECUPERATI

Le due Delegazioni hanno festeggiato insieme la riunione conviviale ecumenica al ristorante “Il Mocaio”, località Casino di Terra, a Guardistallo. La serata ha avuto un notevole successo con una folta partecipazione di Accademici e ospiti sempre sensibili alle iniziative accademiche.

La Delegata di Costa degli Etruschi, Maria Gloria Nannini, ha introdotto il tema con una breve relazione sull'importanza che sempre gli avanzi hanno avuto nella cucina tradizionale, mentre oggi assistiamo a uno spreco alimentare di dimensioni esagerate.

I piatti serviti sono stati presentati dalla Vice Delegata di Volterra Maria Rita Landini, la quale, con lo chef Laura Lorenzini, ha studiato un menu interessante in cui “gli avanzi” sono stati interpretati nell'ottica di una cucina che non vuole sprechi, e che vengono utilizzati per un'altra pietanza. Questo il menu: mousse di pecorino volterrano con pere e perle di balsamico; pasticcio di caccia con





salsa ai frutti rossi; terrina di selvaggina in crosta dolce e forte; polpette di carne con farina di nocciole e salsa ai porcini; amatriciana; minestra di fagioli con agnolotti di cavolo nero e pane raffermo; filetto di maiale cinto toscano con sale affumicato e salsa d'erbe; granita di agrumi; semifreddo di nocino e noci.

Nel corso della serata, le due Delegazioni hanno dato un contributo a favore delle popolazioni terremotate. (Maurizio Luperi)

LAZIO

ROMA, ROMA AURELIA,
ROMA OLGIATA SABAZIA-
CASSIA, ROMA VALLE
DEL TEVERE-FLAMINIA

UN GRANDE CHEF PER UN RIUSO RAFFINATO

Le quattro Delegazioni hanno voluto dare particolare rilevanza alla serata ecumenica dedicata alla cucina del riuso. Quella che si "rimedia", con gli avanzi di cucina e dei pasti del giorno precedente, è stata presentata, in questa occasione, come cucina di gran classe, con piatti raffinatissimi. Una scoperta eccezionale che è stata illustrata e proposta agli Accademici da un grande maestro di cucina, Antonio Sciuolo, chef pluristellato Michelin, che vanta una vasta esperienza in Italia e all'estero, docente presso diverse scuole di cucina, da sempre amico dell'Accademia. La manifestazione si è svolta nel ristorante "Casale Tor di Quinto", locale particolarmente adatto per gli spazi disponibili e per la possibilità di allestire un "set" di cucina per seguire le dimostrazioni di Sciuolo e della sua brigata da parte dei numerosi Accademici. Le foglie di avanzo delle verdure, i torsoli delle zucchine, la parte terminale degli asparagi, le bucce di patate, le rifiniture

delle carote, le bucce dei piselli e delle fave, il pane secco ecc., rimanipolati dalla creatività e grande abilità professionale dello chef, si sono trasformati in preparazioni di alta cucina presentate in maniera elegante. Alla lista delle vivande, per ricordare gli amici terremotati di Amatrice, non poteva mancare un piatto di "mezzi stringozzi all'amatriciana". Il Delegato e Coordinatore di Roma Gabriele Gasparro, in un breve intervento, ha ricordato come la cucina degli avanzi fosse una consueta abitudine delle famiglie borghesi, amministrata dalle donne di casa attente al risparmio e abili cuciniere per le famiglie che una volta erano molto più numerose di oggi. Ha anche illustrato il volume degli "Itinerari di Cultura Gastronomica", sul tema dell'anno, la cui parte dedicata a Roma è stata redatta dal Centro Studi diretto dall'Accademia Maria Attilia Fabbri Dall'Oglio. Nel corso dell'importante occasione, Gasparro ha conferito a June di Schino il diploma di Accademia onoraria, attribuite dalla Presidenza per i suoi meriti culturali di ricercatrice e nota scrittrice di

storia della gastronomia. Molto applaudita l'organizzatrice della serata, l'Accademia Noemi Dell'Osso, la quale ha curato in ogni particolare la preparazione dell'incontro, che ha confermato, ancora una volta, il forte sentimento di solidarietà e amicizia degli Accademici romani. (G.G.)

ROMA CASTELLI

LA CALDA ATMOSFERA DI UN ANTICO GRANAIO

Per la cena ecumenica, la Delegazione ha potuto gioire delle attenzioni dello chef Giovanni Milana e dell'atmosfera intima e quasi sacrale del suo locale, "Sora Maria e Arcangelo", a Olevano Romano.

La cena si è svolta al piano inferiore del locale, cui si accede attraverso una stretta scalinata in cotto, risalente agli inizi del 1800 e appartenente, con buona probabilità, a un antico granaio, riconoscibile per le volte di mattoncini rossi, le pietre tufacee delle mura e il pavimento irregolare in cotto originale. Alle pareti, sulle mensole lignee, l'esposizione di oggetti

e strumenti del passato, alternati a credenze piene di prodotti alimentari selezionati e a scaffalature con le migliori produzioni di Cesanese, offre protezione e spinge la mente a rievocare il bel tempo andato. L'atmosfera delle sale, calde e accoglienti, con i tavoli ben distanziati e imbanditi con elegante semplicità, fa presagire una serata memorabile. Con l'eccezione di un assaggio di gricia, il menu si alterna tra invenzioni ispirate al riuso (suppli di spaghetti cacio e pepe; tris di polpette con verdure, allessato e baccalà) e ricette tradizionali della nonna di Giovanni (tortello ai tre arrosti con fondo di cottura, allessato alla Picchiapò, zuppa inglese). Nonostante la presenza di numerosi altri clienti, Giovanni, con un riguardo particolare verso gli Accademici, ha introdotto i suoi piatti, soffermandosi sull'origine di ogni ricetta e sui suoi ingredienti, raccontando anche di quando la nonna, cuoca presso l'ambasciata inglese a Roma, aprì insieme al marito, nel 1920, il ristorante "da Sora Maria" al Pigneto, quartiere periferico, tornato di moda negli ultimi tempi.





L'esperienza romana si dovette interrompere nel 1935, quando il nonno Arcangelo, anarchico e rivoluzionario, pensò fosse meglio fare ritorno a Olevano, dove però non c'erano ancora le condizioni per permettere alla Sora Maria di rimettersi ai fornelli. Tali condizioni si ripresentarono nel 1949 e da allora il locale non ha mai chiuso ed è divenuto un punto di riferimento di eccellenza per la cucina del territorio.

Augurato a Giovanni di proseguire nel suo cammino di successo, la Delegazione auspica che anche gli Accademici delle Delegazioni romane possano recarsi più spesso a Olevano Romano, per degustare le specialità della casa e per garantire che un locale meritevole si mantenga in vita e possa prosperare il più a lungo possibile. (Roberto Dottarelli)

ABRUZZO

AVEZZANO

ECUMENICA RICCA DI VALORI CULTURALI E UMANI

Quest'anno, per la cena ecumenica "del riuso e di Amatrice", è stato scelto un ristorante già noto agli Accademici della Delegazione, "Il Casale" di Aielli: location elegante, con bella vista panoramica. Prima del suono della campana, i commensali sono stati deliziati dalle note del brano "Life is beautiful that way" del compositore Nicola Piovani, dal film "La vita è bella" di Roberto Benigni. Il suono della campana (seguito dall'Inno nazionale) ha dato ufficialmente inizio al convivio. Un momento intenso e di particolare rilevanza è stato quello dedicato al ricordo delle vittime del terremoto che ha colpito Amatrice, durante il quale l'Accademica Ilenia Lucci (soprano), che continua a riscuotere successi internaziona-

li di notevole rilievo, ha regalato un'emozionante interpretazione di due brani: "Ave Maria" di Franz Schubert e "Fratello Sole Sorella Luna" di Riz Ortolani. La Simposiarca Paola Mariani, dopo il saluto agli ospiti, ha introdotto lo chef che ha descritto le pietanze preparate per l'occasione. L'amico Accademico Stefano Maggi ha voluto dedicare una delle sue poesie alla tragedia di Amatrice, recitata in modo toccante dal Delegato Franco Santellocco Gargano. Dopo la relazione tematica tenuta dal Delegato sullo spreco alimentare nel mondo, la cena è volta al termine, ma prima dei saluti finali, ancora un'emozione: l'esecuzione del giovanissimo violinista Daniel Savina. Con il saluto e il ringraziamento alle brigate di cucina e di sala, si è conclusa una serata accademica ricca di valori artistici, culturali e umani, tanto che il ristoratore ha ritenuto di partecipare alla raccolta fondi promossa per il sostegno alla scuola alberghiera che insiste nella zona colpita dal sisma. (Arianna Fiasca)

CAMPANIA

BENEVENTO

CON QUEL CHE RESTA SI FA UN'ALTRA MINESTRA

La Delegata Milly Pati Chica ha scelto, per celebrare la cena ecumenica di quest'anno, il ristorante "Arcozi" sito nella zona monumentale più importante di Benevento, quella dell'Arco di Traiano. In armonia con l'importanza del luogo, il ristorante rappresenta un punto di ritrovo autorevole per chi a Benevento vuole gustare pietanze cucinate con sapienza e maestria. La "cucina del riuso", il "con quel che resta si fa un'altra minestra" ha caratterizzato, in passato, una cucina forse povera ma comunque ca-



pace di trasformare gli "avanzi" in piatti gustosi e completi. Grande merito occorre riconoscere alla cuoca, signora Nunzia Orlacchio, che è riuscita a realizzare piatti tipici della cucina sannita, fatta sì con gli "avanzi", ma non per questo da considerare non adeguati per una cena importante.

La cucina del riuso è quella che le nostre nonne erano costrette a fare non solo e non tanto per esigenze di bilancio familiare quanto nel rispetto di un *modus vivendi* che sembra oramai dimenticato in quel vortice di superficialità che è proprio della nostra società consumistica.

La cucina del riuso fa capire ancora una volta, se mai ce ne fosse bisogno, che nella preparazione di un pranzo non è tanto l'aspetto economico che permette di realizzare dei "grandi" piatti quanto, invece, la fantasia e la passione nei confronti del cucinare. Oggi, la mancanza di fantasia e passione e, soprattutto del tempo, porta sempre più spesso a una cucina basata su piatti preconfezionati, certamente costosi, e forse non così "buoni" come quelli di un tempo.

Dopo l'intervento del dottor Carlo Parente, pediatra esperto in alimentazione, che ha svolto una relazione appassionata ed estremamente esaustiva sul tema della cena ecumenica, tutti i Soci si sono dedicati ai piaceri della tavola. Nu-

merose sono state le pietanze proposte che i commensali hanno potuto gustare con soddisfazione e con una nota di melanconia ricordando i tempi passati. Tra le tante ricordiamo soprattutto la frittata di maccheroni, che sicuramente rappresenta il piatto di riuso tipico della cucina campana e, poi, le polpette di verdure, la panzanella con broccoli, la zuppa di legumi, le pappardelle con le carni di ieri, il bollito. La cena si è conclusa con una torta di mele e un'ottima sbriciolona. Ottimo il vino, un Aglianico sontuoso tipico del Sannio. (Angela Evangelista)

NAPOLI

PESCARRE NELLE DISPENSE

Molto apprezzata e quanto mai utile l'idea proposta quest'anno per la cena ecumenica: "La cucina del riuso". Un tema molto valutato soprattutto da chi è avanti con gli anni e ricorda in quanta considerazione erano tenuti gli avanzi della tavola, mentre il consumismo imperante firma ogni giorno lo spreco enorme, specie da parte delle nuove generazioni, nell'eliminare (senza pietà) quel che resta nel frigo o in dispensa. Gli Accademici si sono recati nella "tavernetta" messa a disposizione da Anna Aloschi, Accademica fin dal 1984, appassionata-



ta di cucina e di letteratura sulla cucina. Si sono così gustate le pietanze realizzate dal cuoco: tocchetti di pane fritto e pizza finta come aperitivo, e un primo piatto di "munnezzaglia" (che è una pasta mista, proveniente dagli scarti o rimasugli della lavorazione della pasta), con patate. In bella mostra su un tavolo erano esposte le pietanze degli Accademici e Accademiche, che avevano aderito all'invito del Delegato a preparare piatti in linea con il tema della cena. Così si sono potuti gustare la pizza grvida, la pizza di verdure, la caponata, le palle di ricotta, la pizza di salame e ricotta, il tortano, un pasticcio di salsicce e verdure, frittata di pasta, frittata di cipolle, e un'ottima insalatona con resti di pollo e formaggi, più piccole frittatine, pezzetti di mela e sedano. L'iniziativa ha riscosso molto successo, anche perché ha dato modo a ciascuno di pescare nelle proprie dispense tutto ciò che era stato scartato, sottolineando così la necessità di combattere lo spreco, sconosciuto ai nostri antenati.

(Myriam Fonti Cimino)

NAPOLI-CAPRI

UNA PRATICA COSTANTE NELLE CUCINE MERIDIONALI

La Delegazione, a ranghi compatti, ha partecipato, insieme a pochi, selezionati e graditi ospiti, alla cena ecumenica, affollando gli spazi appena restaurati del cinquecentesco chiostro annesso alla chiesa di Santa Caterina a Formiello, nelle vicinanze della storica Porta Capuana, interamente riservata per l'importante occasione. Splendidamente organizzata da Santa Di Salvo, Simposiarca della serata, che, insieme allo chef del "Baccalaria", Vincenzo Russo, ha elaborato l'intrigante menu, gli Accademici sono stati accolti dal-



le parole di benvenuto del Delegato, Elio Palombi, il quale ha brevemente rammentato il significato, il senso e l'importanza della cena ecumenica. Subito dopo, ha lasciato il microfono al suo Vice, il quale ha tracciato la storica e costante pratica del riuso in tutte le cucine d'Italia, specie in quelle meridionali.

Vivamente apprezzato da parte di stomaci e di animi frugali, il menu in linea con i dettami della serata, a cominciare dal pane intinto nella genovese del giorno prima, alla pappa al pomodoro, agli scarti di baccalà acconciati con resti di formaggi, alla pasta mischiata con frattaglie di pesce e molluschi, alla zuppa di bucce di patate. Il guanciale, piuttosto che con spaghetti, linguine o bucatini, si è preferito mischiarlo ad alici e fagioli. A conclusione della serata, è stato distribuito agli Accademici il bel volume *La Cucina del riuso*.

(Claudio Novelli).

NOLA

GLI AVANZI DEL GIORNO PRIMA

Anche quest'anno gli Accademici della Delegazione si sono ritrovati uniti all'incontro istituzionale della cena ecumeni-

ca. La riunione conviviale si è tenuta nella suggestiva cornice della "Masseria Rivolta", rinnovato locale ubicato nella campagna di Striano. Nell'ampio salone rustico affacciato sul fiume Sarno, si sono ritrovati Accademici e autorevoli ospiti per gustare insieme vivande a base di avanzi del giorno prima, sapientemente recuperati ai fornelli nel rigoroso rispetto della tradizione locale. Il tema, di grande interesse e sempre attuale, è stato introdotto da un'attenta e articolata relazione dell'Accademico Tommaso Esposito (già Sindaco di Acerra, fondatore del Museo di Pulcinella e tra i migliori esperti di enogastronomia campana), che ha saputo ripercorrere le metodologie utilizzate con maestria dalle donne di casa nel riproporre i cibi del giorno prima, rianimandoli nel sapore con semplici ma sapienti tecniche di recupero, che finiscono col renderli ancora più gustosi.

Nel corso della cena, la signora Carmela Lombardi, donna d'arte ai fornelli, ha soddisfatto al massimo le attese, proponendo come antipasti: pizza di pane, mallone, polpette di baccalà, preziosine, frittata di cipolle e zucchine; come primi piatti: fagioli cannellini bolliti su crostoni di pane con origano, aglio e olio, pastiera frita,

candele con ragù di bufalo "scarfate e sfritte"; come secondo: polpette con sfilacci di bufalo al ragù, patate schiacciate con avanzi di salsiccia piccante sfinite; come contorno: mescite; come dolce: pan pera. Per terminare: castagne arrostiti, noci accompagnate da mosto di vino caldo con chiodi di garofano e cannella e, infine, gustosissime scorzette di limone. In abbinamento, il pregiato "Vesuvio" rosso della rinomata casa vinicola "Villa Dora" di Terzigno.

Al termine del convivio, il Delegato, Giuseppe de Martino, ha voluto ringraziare i graditi ospiti che, con la loro presenza, hanno contribuito all'ottima riuscita dell'evento. Ha poi ringraziato Carmela (in cucina) e il fratello Nello (in sala) che, in simbiosi perfetta, di più non avrebbero potuto fare perché la serata ottenesse il successo conseguito. Infine, parole di elogio ha meritato tutto il personale che con garbo ha saputo servire presto e bene i commensali.

PUGLIA

ALTAMURA

IL PROFUMO DI CAMPAGNA NELLA TRADIZIONALE "CIALLEDDE"

Nella suggestiva *location* de "I luoghi di Pitti", la Delegazione si è riunita pressoché al completo e con numerosi ospiti in occasione della tradizionale e istituzionale cena ecumenica. Il relatore Ferdinando Mirizzi, docente di Storia delle Tradizioni popolari e membro del C.S.T., ha condotto una brillante conversazione con un taglio particolarmente originale. È infatti partito dalla definizione di "riuso", evidenziando la differenza tra "scarti" e "avanzi" e illustrando come si possa riutilizzare una preparazione trasformandola in un'altra con



l'aggiunta di due ingredienti fondamentali: il pane e le uova. Ha inoltre sottolineato che nel passato non era così necessario riciclare il cibo in quanto, non potendolo conservare, non si eccedeva nelle quantità. Si cucinava in abbondanza per scelta: per esempio, il pane non si faceva tutti i giorni e, quando diventava rafferma, lo si utilizzava, spesso, sotto forma di zuppa. I cibi preparati si potevano consumare solo tramite una nuova cottura, con uova, formaggi o latticini che servivano a mantecarli e a riproporli in forma, a volte, più elaborata e saporita. In particolare, nel territorio dell'Alta Murgia, con il pane avanzato si preparava la "cialledde", citata dal giornalista e scrittore Vitto- re Fiore, figlio del grande meridionalista Tommaso, il quale così scriveva: "... chi finirà di benedire mio padre per avermi insegnato a mangiare la cialledde, la cialda dei nostri contadini: pomodoro, sedano, cipolla, prezzemolo, a bollire in acqua e basta, quel pane alto e solenne tagliato a fette e disposto come un letto in un gran piatto. Versata l'acqua, il pane gonfia, gonfia. Una croce d'olio e un po' di origano. E un odor di campagna fresca si solleva". Dopo aver suscitato suggestivi ricordi di sapori e sensazioni, il

relatore ha evidenziato l'importanza della salvaguardia e del recupero della cultura gastronomica, rievocando antiche ricette locali, tra cui le polpette di pane, il pancotto, la zuppa "du mjrre", il pane in carrozza e la fetta Francesca. Nell'area murgiana, infine, si registra un frequente riutilizzo della pasta avanzata che diventa, con l'aggiunta di pochi, semplici ingredienti, una deliziosa frittata, "la frèttete ch'i maccarune". Il menu della serata, accuratamente

studiato e realizzato dalla brigata di cucina, prevedeva la zuppa di vino, le polpette di pane e di cicorielle selvatiche come antipasto; la classica "cialledde"; un delicato sformato di cardoncelli con avanzi di lesso "sfilacciato" e, per concludere, "musquittele" al vincotto. (Immacolata Portoghese)

CALABRIA

REGGIO CALABRIA

RICORDANDO LA "CARTA DI MILANO"

La Delegazione ha celebrato la riunione conviviale ecumenica in un piacevole locale di Campo Calabro, la cui scenografia, legata alle antiche tradizioni, è stata apprezzata per il suo collegamento al tema dell'anno. *La cucina del riuso* è stata declinata nel menu, con la scrupolosa ricerca della Delegata Cetina Princi Lupini. Ciò ha consentito al DCST Michele Salazar, dopo il benvenuto agli Accademici e agli ospiti da parte del Vice Delegato Antonino Lupini, di esporre con grande compe-

tenza il complesso percorso, cui ha personalmente contribuito, che ha portato alla nascita della "Carta di Milano", presentata all'Expo 2015, e che ha espresso con forza il diritto al cibo, come diritto umano fondamentale. Ha concluso ricordando che la raccolta di oltre un milione di firme, la traduzione in 19 lingue e la presentazione al Segretario Generale delle Nazioni Unite, hanno rappresentato il lascito dell'Expo2015, con il contributo dell'Accademia, per la sostenibilità ambientale e la lotta alla fame. La consegna agli Accademici del volume *La Cucina del riuso* ha dato modo al Consultore Roberto Spinelli, incrociando alcune osservazioni del Segretario Roberto Cuzzocrea sui "passatelli" (la sua discendenza materna è romagnola), di notare come le contaminazioni abbiano arricchito le tradizioni regionali anche in materia di riuso. Il Segretario ha distribuito, quindi, agli Accademici una copia di tutte le ricette raccolte per la pubblicazione da cinque delle sei Delegazioni calabresi e l'estratto del testo della legge 19 agosto 2016 n.166, detta "legge anti-





sprechi". Tale documento rappresenta una conquista sul cammino delle donazioni ai fini di solidarietà e della riduzione dei rifiuti e, conseguentemente, dell'impatto ambientale.

Il menu, comprendente ben dieci antipasti, ha visto primeggiare le fave "a macco", piatto di origine greca antica che ha come ingrediente principale le fave sgusciate secche, frantumate (da qui il termine "macco"); le classiche polpette di carne al sugo di pomodoro; le bruschette con i ciccioli; i "ventricelli" di pesce stocco. La "struncatura" alle alici e pangrattato tostato, ormai definita "pasta calabrese tradizionale", ha rappresentato la consolidata tradizione della piana di Gioia Tauro. Il fico d'India, pianta generalmente selvatica in Calabria, ha fornito i suoi gustosi frutti e, infine, le crostate realizzate con farina e quattro varietà di marmellate, tutte di produzione casalinga del ristorante, hanno concluso la riunione conviviale, con il più ampio consenso di Accademici e ospiti. (Roberto Cuzzocrea)

SICILIA

CALTAGIRONE

INESAURIBILE FANTASIA DELLA CUCINA CONTADINA

Presso l'agriturismo "Casa degli Angeli", la Delegazione si è riunita per celebrare la cena ecumenica. Dopo il saluto della Delegata Gaetana Bartoli Gravina, la parola è passata al Simposiarca e relatore Mario Paglia, che ha incisivamente introdotto il tema ricordando la "Carta di Milano", eredità dell'Expo 2015, che ha sensibilizzato il mondo intero a consumare solo le quantità di cibo sufficienti al proprio fabbisogno. Niente di nuovo per le famiglie italiane, ha puntualizzato Paglia, le quali, forti di una tradizione che affonda le sue radici nella civiltà contadina, da sempre utilizzano con sapienza e fantasia gli alimenti avanzati, e non per risparmiare, ma per il dispiacere di buttare prodotti buoni dai quali sanno trarre piatti gustosi. Infinite sono le ricette che per-

mettono di riutilizzare gli avanzi, il pane raffermo innanzitutto. In proposito è stato citato un testo monastico del VI secolo, originario dell'Italia centro meridionale, chiamato *Regola del Maestro*, che tra le varie disposizioni di tipo alimentare ne prevede una sulle *micae panis*, le briciole che alla fine di ogni pasto rimangono sulla tavola: "I monaci - si raccomanda - le raccolgano con cura conservandole in un vaso. Ogni settimana, il sabato sera, le mettano in una padella con uova e farina e ne facciano una piccola torta da mangiare tutti insieme".

Ogni regione ha saputo inventare un modo tutto suo di riutilizzare il pane raffermo o la pasta avanzata, a dimostrazione dell'inesauribile fantasia della cucina italiana. Il relatore ha rivolto lo sguardo anche al panorama internazionale, per capire se la cucina del riuso sia un fenomeno tipicamente italiano. Ha tenuto a precisare, inoltre, che la cucina del riuso non riguarda solo il riciclo del cibo cucinato e non consuma-

to, ma anche di quanto si ritiene comunemente scarto, come le bucce di carote, le foglie di carciofi, gli avanzi di zucca, le bucce dei piselli, e anche le parti poco nobili della macellazione, come il guanciale. Quest'ultimo è l'ingrediente che caratterizza la pasta all'amatriciana, e anche la sua versione senza pomodoro: proprio la gricia è stata proposta dallo chef e inserita nel menu della cena ecumenica. È stato il modo, per gli Accademici, di sentirsi vicini agli abitanti di Amatrice e di tutto il territorio duramente colpito dal terremoto, con il sentito augurio che possano tornare, quanto prima, nelle loro case e ritrovare il calore delle loro mense.

PALERMO MONDELLO,
PALERMO

UNA TERRAZZA SUL MARE

In spirito di accademica fraternità la Delegazione ha celebrato la giornata ecumenica con la Delegazione di Palermo. Oltre cento persone riunite allo "Splendid hotel La Torre" di Mondello, per una cena in spirito di cordiale allegria, preceduta dalla dimostrazione dello chef Daniele Inserillo sulla preparazione della gricia secondo la ricetta di Amatrice. Simposiarca della serata, Beppe Barresi, Delegato di Palermo Mondello, il quale, con Daniela Nifosì, Delegata di Palermo, ha dato il benvenuto agli ospiti ricordando che la serata era dedicata oltre che alla cucina del riuso anche ad Amatrice, colpita in agosto dal terribile terremoto. A tenere la tradizionale locuzione introduttiva, il Direttore del Centro Studi della Sicilia Occidentale, Beniamino Macaluso, che ha presentato e commentato il libro che l'Accademia ha dedicato al tema dell'anno. Ricco il menu servito: aperitivo accompagnato da arancinette e crocchè di





patate e di latte, servito nella bella terrazza affacciata sul golfo di Mondello e proseguito all'interno del locale con le paste all'amatriciana, alla gricia e l'immane pasta fritta, squisito e semplicissimo riuso della pastasciutta avanzata. Si è proseguito con il "brociolone", realizzato (ovviamente nelle case) di norma con gli avanzi tritati dei vari tipi di carne, piccoli flan di pane raffermo, un ricco buffet di insalate e lo zuccotto, tipico gelato del riuso, declinato in diversi gusti. Vini rosso e bianco delle Cantine Corvo di Salaparuta. Tutto molto apprezzato, dalla cucina, all'ottima organizzazione, al servizio. (Beppe Barresi)

SIRACUSA

FARE, PER VIRTÙ, CIÒ CHE SI FACEVA PER NECESSITÀ

La Delegazione ha onorato l'appuntamento ecumenico riunendosi in solennità presso il ristorante "La Terrazza sul Mare" del Grand Hotel Ortigia. Il Delegato Angelo Tamburini ha avviato il simposio ricordando il significato di questo importante incontro

accademico, presentando il volume della Collana degli "Itinerari" sul tema dell'anno e soffermandosi anche a ricordare la "Carta di Milano", eredità dell'Expo 2015, che ha avuto l'obiettivo di sensibilizzare il mondo intero a consumare solo le quantità di cibo sufficienti al fabbisogno. "Educare al consumo responsabile partendo dalle nostre abitudini in cucina, anche con un tocco gourmet, - ha proseguito Tamburini - è la chiave per creare una nuova cultura e per riflettere su come il cibo troppo spesso venga sprecato". Il Delegato ha citato le incredibili statistiche mondiali che mostrano, da un lato, la festa dello spreco e, dall'altro, la grave problematica di non averlo: un paradosso contemporaneo che coinvolge soprattutto il mondo occidentale. Ha, quindi, incoraggiato la riscoperta delle ricette del passato quando "mettere giù più pasta significa, come racconta l'Accademica Simonetta Agnello Hornby nel suo romanzo *Il pranzo di Mosè*, non più sbagliare nelle quantità, ma creare un valido presupposto per una pietanza riciclata, la pasta fritta, che, spesso, supera nella bontà quella da cui deriva".

"Dobbiamo guardare a questo tipo di cucina non solo come un nuovo modo di cucinare per ritrovare i sapori di un tempo, ma anche per cominciare a fare, per virtù, ciò che i nostri antenati facevano per necessità". Il Delegato ha ricordato, infine, l'invito della Presidenza a dedicare la cena ecumenica di quest'anno anche alla cucina di Amatrice, inserendo nel menu il primo all'amatriciana. A seguire, il Questore di Siracusa Mario Caggegi ha preso la parola per un breve saluto anche da parte del Prefetto di Siracusa Armando Gradone, apprezzando le iniziative accademiche e, soprattutto, l'aspetto altamente culturale e indentitario di riscoperta delle tradizioni alimentari del territorio. Terminata la cena, che ha visto protagonista il riuso e la cucina di Amatrice, il Delegato Tamburini ha chiamato in sala lo chef Maurizio Urso elogiando la confezione e la decorazione delle pietanze, tutte in sintonia con il tema dell'anno, e in perfetto abbinamento con i vini ben presentati e proposti in tavola dal sommelier Marco Campisi, oltre al servizio impeccabile coordinato dal maître Antonio Mancarella. L'in-

tento e convinto applauso dei numerosi Accademici ha concluso l'ottima cena. (Angelo Tamburini)



EUROPA

FRANCIA

PARIGI

RISCOPRIRE LE PREPARAZIONI TIPICHE FAMILIARI

La Delegazione ha celebrato la riunione conviviale ecumenica in uno spirito di grande cordialità e amicizia accademiche. La riunione si è svolta presso il domicilio della Segretaria, Marina Rizzi, e il menu è stato realizzato da alcuni Accademici. Dopo un gioioso aperitivo, i rigatoni all'amatriciana hanno unito gli Accademici verso il gesto di solidarietà promosso dall'Accademia. A seguire, un profumato brodo con passatelli romagnoli, polpettone di carni in crosta, torta di lessò e verdure, spuma di pastinaca, peperonata, macedonia di frutta. Vini: Prosecco Mionetto, Chianti Piccini 2014.

Il carattere familiare della riunione ha favorito gli scambi tra Accademici, lieti di scoprire in questa occasione le preparazioni tipiche familiari che il consumismo e la vita affannosa tendono a occultare. Il tema della cucina del riuso è stato commentato dalla Delegata e ha fornito ampio soggetto di conversazione fra gli Accademici, particolarmente interessati dal volume pubblicato dall'Accademia sull'argomento e distribuito nel corso della serata. (Luisa Polto)



VALLE D'AOSTA

 **MONTEROSA**
20 settembre 2016

Ristorante "Monte di Giove" di I sapori sas, in cucina Matteo Zenzolo. ●Località Berriat 15, Montjovet (Aosta); ☎0166/691152, cell. 334/9705501; ristorantemontedigiove@gmail.com; coperti 25. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 10 giorni a gennaio e ad agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,1; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: battuta al coltello di fassone piemontese con porri croccanti e ristretto di vincotto alle pere; risotto Carnaroli al bleu d'Aoste, pere williams e noci; tagliata di vitello alla griglia con funghi porcini trifolati; bianco e nero di bonet.

I vini in tavola: Conegliano Valdobbiadene Prosecco superiore Docg (Villa Sandi); Barbera d'Asti superiore i 3 Vescovi Doc 2013 (Vinchio Vaglio).

Commenti: Convivio organizzato dal Delegato e dedicato a una serata formativa e di discussione sui criteri di valutazione dei piatti, riservata ai soli Accademici. Lo chef ha proposto un interessante menu basato sui

piatti della cucina piemontese. Strepitosa la battuta al coltello di fassone piemontese, con porri croccanti e ristretto di vincotto alle pere, che ha incontrato unanime apprezzamento. Delicato il risotto al bleu d'Aoste. A seguire la qualità eccellente dei funghi porcini trifolati ha esaltato la tagliata di vitello. Per concludere, oltre al tradizionale bonet nero, gli Accademici hanno potuto assaporare il bonet bianco, perfettamente preparato con amaretti e noccioline secondo la ricetta originale delle Langhe.



PIEMONTE

 **TORINO**
19 settembre 2016

Ristorante "Piano 35" di Affida srl, in cucina Ivan Milani. ●Grattacielo Intesa San Paolo, Corso Inghilterra 3, Torino; ☎011/4387800; reservations@piano35.com, www.piano35.com; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie non definite; giorno di chiusura domenica e lunedì a pranzo. ●Valutazione 8; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: aperitivo con acciughe e lumache; amuse bouche; sashimi di bianca piemontese; il tempo delle uova d'oro; se Torino avesse

il mare; agnello in due cotture con bacche selvatiche; bonet scomposto.

I vini in tavola: Maximum brut Trento Doc (Ferrari); Dolcetto d'Alba 2015 (Damilano); Nebbiolo d'Alba 2015 (Nino Costa); Moscato d'Asti 2015 (Bosio).

Commenti: Dopo un aperitivo servito sulla terrazza del nuovissimo grattacielo Intesa San Paolo, la cena viene servita in una sala interna dall'eleganza essenziale, sobria, circondata da vetrate e da una biossiera di essenze esotiche e mediterranee. Uno stuolo di giovani, con cordiale competenza, accoglie la Delegazione con il servizio di accattivanti amuse bouche. Indi le proposte dello chef Ivan Milani, che attinge per la preparazione dei suoi piatti dalle nobili materie prime del territorio e dal pescato di giornata, reinterpretate spesso con l'utilizzo di cibi selvatici (erbe spontanee, radici, muschi, licheni, alghe, funghi). "Il tempo delle uova d'oro" è stato giudicato una vera leccornia; estroso il "se Torino avesse il mare", reinterpretazione degli agnolotti del plin con nero di seppia e ripieno a base di tonno, in brodo di alghe e funghi. Il bonet scomposto, piacevolmente cremoso e liberamente riassemblabile come in un gioco. La piacevole proposta enoica ha completato una serata di cui tenere memoria, in una location unica.

 **VERBANO-CUSIO-OSSOLA**
22 settembre 2016

Ristorante "Toscano" di Franco Pella, in cucina Franco Pella. ●Via Cominaz-

zini 20, Mergozzo (Verbania); ☎0323/880110; coperti 30+12 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 7 - 30 gennaio; giorno di chiusura giovedì. ●Valutazione 7,4; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: salvia dorata; fiori di zucca; finocchiona; salsiccia di cinghiale; prosciutto toscano; pappardelle con porcini; maialino caramellato con mele e patate in buccia; torta speziata e costata di mirtilli.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene (Buso); Chianti Classico (Bartali di Monteriggioni); Vinsanto (Bartali).

Commenti: Nel giardino e corte di ingresso, primi assaggi di cucina toscana che si è poi espressa a tavola, nell'accogliente sala con ampio camino. Molto apprezzati gli antipasti caldi e le pappardelle; meno uniforme la cottura del maialino. Graditi i dolci realizzati dalla moglie del titolare, Giuseppina, che hanno avuto l'accompagnamento a sorpresa di un ottimo mosto di Baschi, omaggiato dall'Accademica Annamaria Ripamonti. La serata si è conclusa con la discussione su ingredienti e ricette. Franco e Giuseppina, il cui vanto è la disponibilità di verdure proprie, hanno risposto ai quesiti posti, illustrando le modalità di preparazione e le scelte preferite, ricevendo i complimenti degli Accademici.



LOMBARDIA

 **ALTO MANTOVANO
E GARDA BRESCIANO**
28 settembre 2016

Ristorante "Trattoria al Marinaio" di Domenico Collini, in cucina Domenico Collini. ●Via Trento 8, Loc. Bogliaco, Gargnano (Brescia); ☎0365/71226; almarinaio@tiscali.it; coperti 70. ●Parcheggio comodo; ferie dal 2 novembre al 1° gennaio; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate American Express, CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: bigoli alle sarde; tagliolini al coregone; carpione e co-





regone alla griglia; contorni; dessert della casa.

I vini in tavola: Lugana Doc (Cantine Franzoni) imbottigliato per il ristorante.

Commenti: Una bellissima serata in un ristorante storico sul lago di Garda, aperto da 70 anni e sempre gestito dalla famiglia Collini. Il nonno degli attuali conduttori era pescatore sul lago e a questo si deve il nome del locale che, fortunatamente, ha mantenuto saldi legami con la categoria, per cui riesce ad approvvigionarsi del raro carpione che è un salmone che vive solamente nel lago di Garda, a grande profondità, e sta diventando sempre più raro. È in corso, però, un tentativo di ottenerne la riproduzione in cattività. Apprezzati entrambi i primi per delicatezza unita a personalità; *vedette* della serata il carpione del lago, che il signor Collini ha celebrato con una cottura alla griglia perfetta che ne ha esaltato la sapidità. Buono il coregone. Apprezzato l'abbinamento a tutto pasto con un unico vino e la cordialità della famiglia Collini.

 **BRESCIA**
28 settembre 2016

Ristorante "Osteria Vecchia bottega" di Daniele Pizzimenti, in cucina Daniele Pizzimenti e Luca Inga. ●Piazza Cesare Battisti 29, Sarezzo (Brescia); ☎030/8900191, fax 030/5051152, cell. 347/4797269; info@osteriavechiabottega.com, www.osteriavechiabottega.com; coperti 50+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mese di agosto; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate Carta-S/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: insalata di porcini e scaglie di formaggio bagos; mericonde alle ortiche con spadellata di salsiccia nostrana e formaggella ai 2 lattini; risotto allo stravecchio Valtrompia e bocconcini di coniglio dissostato alla bresciana; capretto nostrano cotto a bassa temperatura e arrostito con le verdure; torta di mele della nonna con gelato alla crema aromatizzato alla cannella.

I vini in tavola: Brut Franciacorta sboccatura 2016; rosso Curtefranca Pomar 2011 (entrambi Castello di Gussago).

Commenti: Tipica osteria di provincia situata nella piazza principale. Ambiente rustico, ma elegante e cu-



rato nei particolari, con salette a volta ben illuminate. Una cucina di ricerca nella tradizione del territorio bresciano, dove gli ingredienti sono di qualità e il servizio è attento e cortese. Si è cenato nel giardino d'inverno, all'interno di un quadrilatero formato di piccole sale. La particolare attenzione è stata rivolta alle mericonde, piatto della cucina del riuso, che è stato sapientemente arricchito con nuovi ingredienti per eccellere anche nei sapori, in perfetto equilibrio con il vino proposto. La festa di autunno si è conclusa con i complimenti ai due cuochi che hanno saputo trasferire la loro passione in tutte le portate, con impiattamenti già golosi alla vista che hanno poi stupito nella degustazione dei cibi.

 **BRESCIA-TERRE
DEI FONTANILI**
29 settembre 2016

Agriturismo "Le Risorgive" di Gina e Benedetto Rocco. ●Via Cascina le Risorgive 2, Trenzano (Brescia); ☎030/9974207, anche fax; coperti 90. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; ferie 16 - 24 agosto; giorno di chiusura da lunedì a giovedì, sabato a pranzo, domenica su prenotazione. ●Valutazione 7,9; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte tranne American Express.

Le vivande servite: salumi nostrani di suino, pecora, oca e bufalo; parmigiana di melanzane; polentine abbrustolite con peperonata, funghi, gorgonzola e lardo; casoncelli di famiglia con burro versato e grana padano; arrosto di capretto all'alloro con polenta e insalata fresca dell'orto; cheesecake con marmellata alle fragole fatta in casa.

I vini in tavola: Bonarda Doc; Pinot nero, vinificato in bianco Igt (entrambi Cà del Pero, San Giorgio Oltrapò Pavese).

Commenti: Degli ingredienti delle pietanze servite, solo funghi, formaggi e farina della polenta non erano di produzione propria. Dunque, un vero agriturismo, anche fattoria didattica, quale isola gastronomica nelle Terre dei Fontanili (Le Risorgive, appunto), che serve con passione anche pietanze della cucina bresciana antica. In un ambiente rustico, molto valida la qualità degli insaccati, con diversa stagionatura per suino, pecora e oca, con una nota di merito per la bresaola di bufalo. Dopo la rustica parmigiana di melanzane, eccellenti gli assaggi di polenta abbrustolita, ben guarnita di peperonata, funghi, gorgonzola e lardo, e azzeccato l'abbinamento con Bonarda pavese. Assai apprezzati i "casoncelli di Longhena", vera tipicità della Bassa bresciana, con pasta all'uovo molto fine a lasciare intravedere il ripieno di carni ed erbe (ricetta tramandata in famiglia), conditi con burro e grana padano "veraci". Giudizi contrastanti per il capretto all'alloro con patate. Profumata la marmellata di fragole di casa del generoso dolce.

 **MONZA E BRIANZA
MILANO NAVIGLI
LECCO**
22 settembre 2016

Ristorante "Osteria della Buona Condotta" della famiglia Scibilia, in cucina Matteo Scibilia. ●Via Cavenago 2, Ornago (Monza e Brianza); ☎039/6919056, cell. 335/6236819; buonacondotta@virgilio.it, www.osteriabuonacondotta.it; coperti 40+20 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie variabili; giorno di chiusura domenica sera. ●Valutazione 7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: pane, salame brianzolo e mondegghili di patate di Oreno; luganega di Gigi Viganò cru-

da su crostone di polenta e piccola frittata; panettone tostato con boroeuola e zucca grigliata; risotto alla monzese con gamberi di fiume; petto di faraona alla vignaiola, purea di patate viola di Oreno; pan tranvai con crema di yogurt del Parco di Monza.

I vini in tavola: Merlot della Cascina Laghetto di Merate Igt; bianco di Montevocchia Igt (entrambi Terre Lariane).

Commenti: La serata, in onore degli antenati della Delegazione, ha voluto ricordare Ottorina Perna Bozzi, moglie e segretaria del fondatore Enrico Perna, nel 1963. Le tre Delegazioni hanno ricevuto il saluto del Presidente Paolo Petroni attraverso le parole del Consigliere di Presidenza Gianni Fossati. Ben calibrato il menu proposto dallo chef e proprietario del locale, Matteo Scibilia, e ispirato ai testi di grande valenza storica, culturale e gastronomica curati da Ottorina. Alcuni accostamenti innovativi hanno suscitato perplessità da parte degli Accademici: panettone tostato con boroeuola (pasta di salame) e pan tranvai con crema di yogurt. La relazione dello chef, frutto di conoscenza e di approfondimento delle tradizioni culinarie, ha forse peccato di un'eccessiva impostazione didattica.

 **SABBIONETA-TERRE
DESTRA OGLIO**
29 settembre 2016

Ristorante "Café Vaudeville" di Robra snc di Rosa Roberto e Branchi N. e F., in cucina Roberto Rosa. ●Via Vespasiano Gonzaga 14, Sabbioneta (Mantova); ☎0375/671137, cell. 338/4881505; robra snc@gmail.com; coperti 30+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,4; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tortini salati; salame; spalla cotta; tortelli di pere e provola; pappardelle al Lambrusco; filetto di maiale in crema di Lambrusco; mousse alla stracciatella al profumo di arance; torta sbrisolona.

I vini in tavola: La Loggia prosecco (Carmina); Gutturino superiore (Cantina di Vicobarone); Flamingo Franciacorta (Monterossa).

Commenti: Un locale di recente apertura sito nel centro storico di Sabbioneta che, a dispetto del nome esotico, propone una cucina basata



LOMBARDIA segue

sui prodotti del territorio e ispirata dalla sua tradizione gastronomica. Nel menu predisposto per la cena, il protagonista è stato il Lambrusco sabbionetano che ha caratterizzato nel colore e nel sapore le pappardelle e il filetto di maiale. Entrambi i piatti sono stati molto apprezzati, come i tortelli con il ripieno di pere e provola e tutte le piccole gustose preparazioni che hanno caratterizzato l'antipasto e il dessert. Il servizio in sala è stato attento e sollecito, la proposta dei vini ottima ed eccellente il rapporto qualità-prezzo.



VENETO

**ROVIGO-ADRIA-CHIOGGIA
TREVISO-ALTA MARCA**
24 settembre 2016

Ristorante "Baraonda" della famiglia Pregnotato, in cucina Adriana Crivellari. ●Via Cristoforo Colombo 31, Località Porto Levante, Porto Viro (Rovigo); ☎0426/666021, fax 0426/666081, cell. 333/6616501; baramax@virgilio.it; coperti 90. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 15 giorni a novembre; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: carpaccio di branzino, crostini con baccalà mantecato, sarde dorate, fritturina nostrana di anguilla, gamberetti, acquadelle e "paciariati" (zanchette); risotto di branzino; grigliata del Delta con polenta bianca e patate al forno; anguilla, soaso e seppiole; zuppa inglese; "smejassa" (torta di zucca e patate americane).

I vini in tavola: Ribolla Gialla brut (Tenuta Luisa); Verdicchio dei Castelli di Jesi Casal di Serra 2015; Lacrima di Morro d'Alba Fonte del Re 2015 (entrambi Umani Ronchi); Moscato dolce Palazzo del Principe (Cantina Colli Euganei).

Commenti: L'incontro tra le due Delegazioni si è tenuto in questo locale, già premiato col Diploma di Buona Cucina, che anche in questa occasione ha confermato l'ottima qualità

della sua cucina del territorio. Il menu è stato impostato sui piatti consueti del ristorante, tutti molto apprezzati dai numerosi Accademici, in quanto rispettosi della tradizione ed eseguiti alla perfezione, a partire dal ricco buffet di antipasti per continuare col tipico risotto di branzino, la grigliata di pesci locali e gli ottimi dolci finali. Molto buoni anche i vini che hanno accompagnato il pranzo e perfetta l'accoglienza. Gli applausi finali allo staff del locale sono stati particolarmente calorosi e meritati.

VERONA
27 settembre 2016

Ristorante "Antica Osteria Paverno" di Paola e Lucio Corradi, in cucina Paola Perbellini. ●Via Paverno 8, Marano di Valpolicella (Verona); ☎045/6837199; info@anticaosteriapaverno.it, www.anticaosteriapaverno.it; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie ultima settimana di agosto e prima di settembre; giorno di chiusura giovedì. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: polenta brustola' con salumi nostrani e giardiniera; risotto all'Amarone in cialda di parmigiano; tortelli al monte veronese di malga, "pero misso" della Lessinia e ricotta affumicata; "stracotto de musso" all'Amarone della Valpolicella con polenta morbida; sbrisolona.

I vini in tavola: Valpolicella Classico (San Rustico); Ripasso I Corsi (Le Marognole); Recioto (Alberto Vaona).

Commenti: La ripresa dell'attività accademica, al rientro dalla pausa estiva, ha visto gli Accademici piacevolmente impegnati in un convivio organizzato presso un'osteria storica



della Valpolicella. Locale semplice, ricorda ambienti cari al passato. L'impegno profuso dai titolari Lucio e Paola ha riscosso un larghissimo consenso. Le pietanze servite non hanno tradito le aspettative. Particolarmente intrigante il primo piatto, a base di "pero misso". Il tema della serata è stato "I vini e il loro legame col territorio", trattato in modo chiaro ed esauritivo dall'ospite, il dottor Maurizio Grassi, inviato stampa eno specializzato. Un piacevole dibattito tra gli Accademici ha reso ancor più interessante il convivio.



EMILIA ROMAGNA

BORGHO VAL DI TARO
2 ottobre 2016

Ristorante "Il Cielo di Strela" di Mario Marini, in cucina Mario Marini. ●Strada Costalta 62, Strela di Compiano (Parma); ☎348/2885159; info@ilcielodistrela.it, www.ilcielodistrela.it; coperti 60+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie non definite; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,74; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: crostino con filetto di trota affumicata su letto di caprino alle erbe provenzali, degustazione di salumi artigianali, bianco d'uovo strapazzato alla crema di tartufo; riso Carnaroli con ragù di perni-

ce e funghi porcini; coscia di poulet de Bresse ripiena con crema di tartufo; patate arrosto; gelato alla crema con nocciolato e cioccolata calda.

I vini in tavola: Malvasia dei Colli di Parma; Lambrusco Primo Fiore; rosso dei Colli di Parma; Spumante brut (tutti Cantina Amadei).

Commenti: La riunione conviviale con tema i prodotti del sottobosco, funghi e tartufi, ha avuto come Simposiarca il Vice Delegato Ferdinando Bove il quale, con amena dialettica, riportando brani del libro *Il piacere della tavola* di Giovanni Ballarini, ha sottolineato che per l'Accademico la capacità d'apprezzare la bellezza del cibo in tutte le sue sfumature è la capacità d'intendere e approvare la cucina di qualità. Lo chef, formato alla scuola internazionale di cucina italiana Alma, 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 al risotto. Apprezzata la coscia di poulet de Bresse per la raffinata tecnica di cottura. Giusti i vini. Ottimo il servizio e calda l'accoglienza. Corretto il rapporto qualità-prezzo.

BORGHO VAL DI TARO
16 ottobre 2016

Ristorante "La Pergola" di Angela Serpagni Bernieri, in cucina Angela Serpagni Bernieri. ●Via Garibaldi 19, Bedonia (Parma); ☎0525/826612, anche fax; info@ristorante-lapergola.it, www.ristorante-lapergola.it; coperti 80. ●Parcheggio scomodo; ferie non definite; giorno di chiusura giovedì. ●Valutazione 7,26; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: flan di zucca con crema di tartufo nero della Val Cenio; tartara di carne su sfoglie di tartufo nero; tortelli di castagne con fonduta di tartufo nero della Val Cenio; tagliatelle con tartufo; quiche di vitello al forno con radicchio trevigiano e tartufo; cocotte al forno con crema di patate e tartufo; dessert di castagne.

I vini in tavola: Col di Sasso Cabernet Sauvignon; Fumato Sauvignon Blanc; Chardonnay (tutti Cantina Castello di Banfi).

Commenti: La riunione conviviale in occasione della fiera del tartufo nero della Val Cenio si è svolta in un



locale di antica tradizione familiare che risale al 1789, inserito in un palazzo d'epoca. Un ambiente raffinato, arredato con eleganza e buon gusto, dove ogni particolare è attentamente curato. Atmosfera gradevole, unita alla calda accoglienza del servizio, efficiente e discreto. Applaudita la Simposiarca M. Antonietta Draghi Serpagni per gli argomenti trattati sul tema "il tartufo in cucina". Le pietanze hanno riscosso un buon successo tra i numerosi Accademici. Apprezzati il flan di zucca e la cocotte con crema di patate e tartufo. Giusto il rapporto qualità-prezzo, tenuto anche conto della bontà dei vini.

CARPI-CORREGGIO 12 settembre 2016

Ristorante "Osteria dell'Aurelia" di Domenico e Giuliana Andreoli, in cucina Giuliana Andreoli. ●Strada dell'Aurelia 1, Reggiolo (Reggio Emilia); ☎346/5113362; info@osteriadellaurelia.it, www.osteriadellaurelia.it; coperti 40. ●Parcheggio comodo; ferie terza e quarta settimana di agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: salumi con gnocco fritto e ingrassato e polenta frita con salsine e ciccioli frolli; riso Vialone nano con zucca e finferli; coniglio alle erbe provenzali con verdure e patate; pesca al forno con merinza morbida al cacao.

I vini in tavola: Bolle rosa; Bolle rose (entrambi Podere Francesco, Novellara).

Commenti: Serata di successo per la presenza del Comandante della Forestale di Parma e Reggio Emilia Pier Luigi Fedele, Accademico di Borgo Val di Taro, che ha relazionato in maniera molto apprezzata sui sistemi di controllo delle Dop, Igp, Sgt nel territorio di Parma e Reggio Emilia. Simposiarca Pier Paolo Veroni, la serata è stata piacevole per i cibi, i vini, distinti per ottima qualità, in un ambiente nuovo e ristrutturato con gusto spiccato per l'innovazione e la sostenibilità ambientale.

CENTO-CITTÀ DEL GUERCINO 18 settembre 2016

Ristorante "La casa di campagna di Manuel" di Manuel Vaccari, in cucina Manuel Vaccari. ●Via Nuova 9, Pilastrello (Ferrara); ☎348/6688004; www.aziendagrituristica.com; coperti 70. ●Parcheggio comodo; ferie 2 settimane in agosto; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,1; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: gnocco campagnolo; zia ferrarese; coppa di testa, friggione; maccheroni al pettine con ragu di costicine di maiale; tagliata di manzo con rucola e grana; patate al forno; verdure alla griglia; torta amaretta con mascarpone.

I vini in tavola: Prosecco Doc (Cantina Leo Nardin, Roncadelle di Ormelle); Pignoletto frizzante biologico dei Colli Bolognesi (Nugareto, Sasso Marconi); Lambrusco dell'Emilia Igp, Stopai (Giuseppe Tirelli e Figlio, Gualtieri); Refosco dal peduncolo rosso (Cantina Leo Nardin, Roncadelle di Ormelle); Albana pasita Pavone d'oro (Cantina Ramandiola, Forlì).

Commenti: Un ringraziamento al Simposiarca Roberto Vincenzi che ha fatto riscoprire questo locale che ha riaperto, dopo un lungo periodo di ristrutturazione a causa del terremoto. Completamente rimesso a nuovo, l'aspetto è rimasto, tuttavia, quello di locale di campagna, molto gradevole a vedersi. Il cuoco e titolare lavorava in un ristorante delle vicinanze, che ha chiuso; si è messo in proprio, assieme alla moglie Lisa Lupi, che cura la sala. I piatti sono stati quelli della tradizione, molto graditi: per i maccheroni molto buona la pasta ma ciò che ha fatto la differenza è stato il condimento, veramente ottimo; molta gradita la torta. Apprezzato il rapporto qualità-prezzo. I commenti sui vini non sono stati esaltanti: sicuramente avrà inciso il prezzo.

FERRARA 30 settembre 2016

Ristorante "Milano da Pierino" della famiglia Bellini Spadoni. ●Viale Ugo Bassi 7, Porto Garibaldi (Ferrara);

☎0533/327179; info@milanodapierino.it, www.milanodapierino.it; coperti 40. ●Parcheggio comodo; ferie 15 giorni a gennaio, 7 giorni a giugno e 15 giorni a settembre; giorno di chiusura mercoledì e da ottobre ad aprile anche martedì sera. ●Valutazione 7,1; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: crocchette di baccalà; sgombro sott'olio; calamaro caciariolo al forno; triglia grigliata; riso Carnaroli alla marinara; grigliatina di soaso, sogliola e capasanta; anguilla alla brace; gelato allo yogurt bianco con salsa ai frutti di bosco.

I vini in tavola: Blanc de Blancs brut metodo classico (Marco Felluga); Pinot bianco Doc 2014 (Toros); Verduzzo Friulano Dop 2013 (La Tunella).

Commenti: La Delegazione, guidata dai Simposiarchi Riccardo Caniato e Matteo Ludergrani, ha reso omaggio all'antica e feconda tradizione marinara del suo territorio, facendo visita a uno dei principali riferimenti della ristorazione "di mare" della provincia di Ferrara. L'ottima qualità della materia prima ha espresso tutte le sue virtù organolettiche grazie a una cucina genuina e semplice che, in questo contesto, diventa eccellenza. L'appropriata scelta dei vini ha ulteriormente valorizzato sapori e profumi ricchi di fascino e di tradizione. In conclusione, il Vice Presidente Vicario Severino Sani e il Delegato Luca Padovani si sono complimentati con la famiglia Spadoni per la buona riuscita della serata.

RICCIONE-CATTOLICA 28 settembre 2016

Ristorante "Al Gambero sbronzo" di Marco Massalini, in cucina Daniela Andreani. ●Via Litoranea Nord (zone spiaggia 22 e 23), Misano Adriatico (Rimini); ☎0541/611431, anche fax, cell. 338/3550066; info@algamberosbronzo.it, www.algamberosbronzo.it; coperti 110. ●Parcheggio comodo; ferie 27 dicembre - 3 febbraio; giorno di chiusura lunedì (escluso d'estate). ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate American Express, CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: piccola entrée di acciughe; carpaccio di ricciola con pistacchi lemongrass e porro; calamaretti alla piastra con carciofi croccanti; spaghetti Mancini con vongole, asparagi, calamari e bottarga; seppioline alla griglia; filetto di rombo con funghi di stagione; crema di



EMILIA ROMAGNA segue

giandua, gelo di cocco e chips di banana.

I vini in tavola: Roncaglia bianco 2015 Doc Colli Pesaresi; Impero Blanc de Pinot noir Doc Colli Pesaresi; Focara Pinot nero 2012 Doc Colli Pesaresi (tutti fattoria Mancini, Pesaro).

Commenti: Il ristorante si trova sulla spiaggia nella zona Nord di Misano e offre una cucina prevalentemente a base di pesce, quello fresco pescato in Adriatico, la cui disponibilità condiziona giornalmente i piatti offerti alla clientela. I commensali hanno constatato con piacere come, rispetto alla precedente visita accademica, il ristorante sia tornato ai piatti della tradizione romagnola. Particolarmente apprezzati il carpaccio di ricciola, i calamaretti, gli spaghetti e il dolce. Molto buoni i vini, mentre richiede maggiore attenzione il loro abbinamento con le preparazioni gastronomiche.



TOSCANA

APUANA

23 settembre 2016

Ristorante "Pancino 2" di Susanna Gianfranceschi e Gianluca Baldini. ●Via Lungomare di Levante 94, Ronchi Marina di Massa (Massa Carrara); ☎0585/240052, cell. 333/9738168; info@pancino2.com, www.pancino2.com; coperti 100+100 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie non definite; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: antipasti caldi di pesce; bucatini all'amatriciana; raviolino di ricciola al gambero rosso; sorbetto di limone; branzino all'isolana; frittura mista; pan di Spagna con crema chantilly e fragole.

I vini in tavola: Prosecco; Vermentino e rosso (entrambi fattoria Cima).

Commenti: Prima riunione conviviale dopo le vacanze, ottimamente organizzata dal Consultore Gino Cancemi. È stata particolarmente apprezzata la frittura mista. Accurato il servizio. Locale indubbiamente da tener

presente. La Delegazione ha voluto in questa circostanza anticipare l'iniziativa accademica (che verrà comunque ripetuta durante la cena ecumenica) proponendo un contributo per i terremotati a cura della Delegazione stessa. A tale iniziativa si è voluto unire il gestore del locale con una sostanziosa personale elargizione.

**GARFAGNANA-
VAL DI SERCHIO**

28 settembre 2016

Agriturismo "Mulin del Rancone" della famiglia Gasparini, in cucina Giuseppe Bertoli. ●Località Rancone, Camporgiano (Lucca); ☎0583/618490, anche fax, cell. 348/7903312; www.mulin-delrancone.com; coperti 50+20 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie da ottobre a Pasqua; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,7; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: focacce e pizze con farine antiche macinate dal "Molino di Piezza"; tortino di farro con farina di grano, fonduta al bagliolo, pancetta spadellata e aceto balsamico; caramelle di sfoglia all'uovo con farina Senatore Cappelli ripiene di cavolo nero, prosciutto bazzone e formaggio morbido saltati al burro e salvia con cialda di parmigiano; patata bianca di montagna con caciotta fresca e tuorlo d'uovo su crema di patate viola; bavarese, spuma al toscanello e cantucci.

I vini in tavola: Prosecco Valdobbadiene Docg (Corte dei Calli); rosso (Cantina Bravi, Camporgiano).

Commenti: La Delegazione è tornata al ristorante ritrovando la cordiale accoglienza della proprietaria e la sorprendente cucina dello chef Giuseppe. Il menu è stato dedicato alle farine di grani antichi e non, macinate dal Mulino di Piezza di Aldo Bacci, che ha tenuto una relazione sul tema. Ottimo l'aperitivo con focacce e pizze, apprezzato il tortino di farro, gustose le caramelle con la farina antica; accolta con interesse la patata bianca ripiena su crema di patata viola che però ha suscitato qualche perplessità. Interessante il dessert. Ottimo il rosso della Cantina Bravi. I relatori, Emilio Lammari e Paolo Lucchesi, hanno esposto gli argomenti "Funzionamento dei mulini ad acqua" e "Tecniche di lievitazione". La serata è trascorsa in un'atmosfera piacevole.

LIVORNO

16 settembre 2016

Ristorante "La Madia" di Maria Rosa Chegai, in cucina Maria Rosa Chegai. ●Via Mondolfi 44, Livorno; ☎0586/504528, cell. 333/9998550; info@ristorantelamadia.it; coperti 50. ●Parcheggio scomodo; ferie prima settimana di agosto; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,6; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: strudel di pasta sfoglia con pesce affumicato, baccalà con crema di ceci, polpo lesso con patate e pomodorini, sgombrò in agrodolce e insalata di mare con orzo perlato; risotto con calamari e radicchio trevisano; maccheroni con ragù di

gallinella e cozze; pesce bianco con frutti di mare e verdure al cartoccio; soufflé al Rhum, gelato al limone.

I vini in tavola: Valdichiana 2014 (Poggio Stella).

Commenti: Il Delegato Sergio Gristina ha accolto Accademici e ospiti nel caratteristico ristorante, dove i numerosi commensali hanno particolarmente gradito la saporita fantasia della cuoca e proprietaria, Maria Rosa, nella preparazione e presentazione dei piatti di una cucina legata alla tradizione ma fortemente impegnata nell'aggiornamento. Nell'occasione, il Delegato ha presentato il nuovo Accademico Lorenzo Magnavita. Nel corso della serata, lo storico dottor Michele Montanelli ha intrattenuto gli ospiti, fra i quali il CT Toscana Ovest Franco Milli, con un'applaudita conversazione sul tema "La pesca a Livorno fra il 1500 e il 1700".

PISA

20 settembre 2016

Ristorante "17 Nani" di Cav. Miriam Tamperi e Nicola Venturi, in cucina Miriam Tamperi. ●Lungarno G. D'Annunzio 130, Marina di Pisa (Pisa); ☎050/960091; nicolaventuri77@gmail.com, www.ristorantesettenani.it; coperti 45. ●Parcheggio comodo; ferie 1° ottobre - 1° marzo; giorno di chiusura martedì (da marzo a maggio). ●Valutazione 7,8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: brindisi di benvenuto con stuzzichini; insalata di





mare spadellata, involtino di bietola con crema di parmigiano e gambero; risotto Carnaroli al moscardino; pesce bianco con patate duchessa; mousse di cantuccino al Vinsanto.

I vini in tavola: Conegliano Valdobbiadene prosecco superiore Bel Sec (Carmina, Conegliano); Tino Vermentino di Sardegna Doc (Mora&Memo, Sordiana); Vinsanto del Chianti Riserva Doc (Agricola Sorelle Palazzi, Terricciola).

Commenti: Il locale è situato in splendida posizione sulla riva dell'Arno, vicino alla foce. La proprietaria e chef, Miriam Tamberi, propone una cucina esclusivamente di pesce (eccezionalmente una fetta di carne solo per bambini) da lei definita dinamica, ispirata alla tradizione ma che vuole essere anche creativa; si basa sulla stagionalità delle materie prime e sulla loro qualità. I proprietari dispongono di un battello da pesca e garantiscono pesce sempre fresco e pescato in loco. Particolarmente apprezzati gli ottimi e variati stuzzichini e antipasti, il primo e il dessert; alcune insoddisfazioni segnalate per il pesce bianco, probabilmente riconducibili a un'eccessiva cottura; ottimi i vini in abbinamento, analogamente servizio e ambiente.

VIAREGGIO VERSILIA 22 settembre 2016

Ristorante "Margherita" della famiglia Cordoni. ●Viale Margherita 30, Viareggio (Lucca); ☎0584/581143, anche fax; info@ristorantemargherita.info, www.ristorantemargherita.info; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 6,4; prezzo fino a 35 €; carte accettate American Express, CartaSi/Visa/MasterCard.

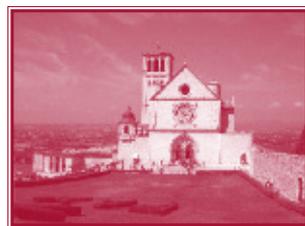
Le vivande servite: purè di cannellini e gamberi in salsa al basilico; calamari ripieni con pomodoro pachino; millefoglie di branzino e verdure al forno; garganelli del faro con calamari, salvia, limone, nero di seppia e pachino; armonia di crostacei al forno con verdure al naturale; cheesecake.

I vini in tavola: Ribolla Gialla (fattoria Petrucco, Udine).

Commenti: La riunione conviviale è stata dedicata al ricordo di due personaggi che tanto hanno dato all'Accademia e in particolare alla Delegazione. Renzo Gagnesi e Francesco Sodini sono impressi nella memoria e sono stati ricordati dagli Accademici nella



riunione conviviale, come una delle tante cui hanno contribuito ad organizzare, alla presenza di alcuni loro familiari e con le parole commosse della Delegata Paola Casucci e di Franco Cocco. La serata particolare ha fatto notare meno una cucina che questa volta non è stata all'altezza di altre occasioni, ma che ci si augura possa dare future migliori prove di sé.



UMBRIA

FOLIGNO 20 settembre 2016

Ristorante "La Taverna de Cinicchia" di Vincenzo Laloni, in cucina Silvano e Daniela Toni. ●Via Monte Alago, Nocera Umbra (Perugia); ☎0742/818242, cell. 392/6779329; vincenzolaloni@alice.it; coperti 300+300 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 1° novembre; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,7; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: crescita con affettati, bisco, coratella di agnello; tagliatelle tirate al mattarello al sugo d'oca; piccione ripieno arrosto, accompagnato da cicoria; costine di maiale alla griglia con patate al sale; formaggi vari; dolci dell'Umbria contadina: rocciata e tozzetti, ricotta e marmellata fatta in casa.

I vini in tavola: Bianco; rosso (entrambi Antonelli); Moscato.

Commenti: Sulla sommità del Monte Alago (circa 1000 metri), si è svolta la piacevole riunione conviviale per assaporare i prodotti locali e la cucina della tradizione. La Delegazione è stata servita con cortesia e gentilezza, quasi coccolata, tanto da sembrare di essere in famiglia. I cuochi Daniela e Silvano hanno realizzato con maestria i piatti. Un particolare plauso al gustosissimo piccione ripieno allo spiedo. La cena è terminata con la degustazione di eccezionali formaggi locali e la tradizionale rocciata.

GUBBIO 4 ottobre 2016

Ristorante "Castello di Petroia" di Carlo Claudi Sagrini, in cucina Walter Passeri. ●Località Petroia, Gubbio (Perugia); ☎075/920287, fax 075/920108, cell. 335/1000876; info@petroia.it, www.petroia.it; coperti 45. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 10 gennaio - 28 febbraio; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: la bigonza (carne di suino insaporita in bigonza); penchi della Valnerina; torello alla ghiotta; biancomangiare.

I vini in tavola: Villa Fidelia rosso Igt 2012 (Sportoletti).

Commenti: Dal 4 al 9 ottobre si è tenuto a Gubbio il "Festival del Medioevo" e in questa occasione si è scelto di tenere la riunione conviviale presso il Castello di Petroia (XI secolo), ambiente ricco di storia e di charme. Lo chef ha proposto piatti umbri dal XIV al XVI secolo, rivisitati in chiave moderna. Hanno accompagnato la cena diversi tipi di pane appena sfornati: caldi, croccanti, di va-

ri sapori, tutti squisiti! I piatti più apprezzati sono stati la carne di maiale saporita in bigonza e il biancomangiare, dolce rinascimentale a base di latte di mandorle. Perfetto l'abbinamento tra le pietanze e gli ottimi vini. Il servizio è stato valido, veloce e accurato. Durante la cena è stato dato il benvenuto al nuovo Accademico Bruno Farneti.



LAZIO

LATINA 30 settembre 2016

Ristorante "Terra Nostra" di Luigi Stefanelli, in cucina Iva De Santis. ●Via dei Piceni 63, Latina; ☎0773/241904, cell. 340/6458056; luigistefanelli82@gmail.com; coperti 65. ●Parcheggio scomodo; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,7; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: antipasto della casa con prodotti di origine sannitica (prosciutto, pancetta, formaggi, salsicce, olive, polenta frita, carciofi, alici, bruschettine, fagioli, coratella); cecapreti al brigante; mezze maniche all'amatriciana; capra in umido; capretto alla cacciatora, ciammurughe (lumache); trippetta; rapette e cicoria; patate al forno; sorbetto al limone; dolcetti vari della casa.

I vini in tavola: Rosso; bianco; Moscato dolce di Terracina (tutti Cantina Sant'Andrea).

Commenti: Nel menu proposto sono state inserite solo alcune delle varie specialità del ristorante; tutta la pasta è rigorosamente lavorata a mano da mamma Iva che mette la sua passione in una cucina semplice ma dal gusto deciso, che ben si delinea anche nei secondi piatti di capretto alla cacciatora, di capra in umido, di trippetta, di coratella e di lumache, cucinate secondo antiche ricette tramandate in famiglia, come pure nella preparazione dei dolci. Più che positivo il giudizio degli Accademici che hanno riconosciuto al ristorante il merito di rappresentare la valida e tradizionale cucina di montagna nella città nuova e di pianura che è Latina.



LAZIO segue



ROMA APPIA 12 settembre 2016

Ristorante "Pizza club dai Maroncio" della famiglia Maroncelli, in cucina Mario. ●Via di Vermicino 8, Frascati (Roma); ☎06/9408376, anche fax; imaroncio@gmail.com, www.pizzaclubdaimaroncio.it; coperti 230. ●Parcheggio custodito, sufficiente; ferie metà agosto; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,5; prezzo da 36 a 45 €.

Le vivande servite: uovo allo zenzero; suppli fatti in casa; fiori di zucca; stracciatella ai frutti di bosco; porchettina della casa; mortadella alla griglia; ceci con porcini; bruschettoni; risotto con tartufo e champignon; fettuccine fatte a mano con galletti e pomodorini; abbacchio alla cacciatora; patate fresche fritte; cicoria ripassata; torta alle fragole.

I vini in tavola: Bianco; rosso (entrambi azienda agricola Casale Matia).

Commenti: Negli accoglienti locali del ristorante, la Delegazione, alla presenza del Vice Delegato di Roma Castelli, Roberto Dottarelli, e di numerosi Accademici provenienti da altre Delegazioni, ha organizzato la riunione conviviale di riapertura dopo la pausa estiva. La Simposiarca Barbara D'Egidio ha ideato con i componenti della famiglia Maroncelli un menu ricco e gustoso. Piacevole l'aperitivo, servito all'aperto, con gli immancabili fritti caldi di verdure. Sfizioso l'antipasto, composto da portate che hanno riscosso pieno gradimento, in particolare i suppli e la porchettina, del tutto caserecci, e la stracciatella. Morbido e buono il risotto con tartufo e champignon. Unanime il plauso per le fettuccine. Saporito l'abbacchio alla cacciatora.

Buona la torta alle fragole. Discreto il vino.

ROMA OLGIATA SABAZIA-CASSIA ROMA VALLE DEL TEVERE- FLAMINIA 29 settembre 2016

Ristorante "Aroma Osteria" di Festina Lente srl, in cucina Reda Mazouni e Stefano Procopio. ●Via Antonio Serra 11/12, Roma; ☎06/33218763; www.aromaosteria.it; coperti 50+20 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie variabile; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: frittino con bicchiere di Prosecco; polpo arrostito con burattina mantecata e brunoise di sedano; paccheri di Gragnano con cozze di Oristano, datterini e ricotta salata; baccalà alla romana su schiacciata di patate e pinoli tostati; cheesecake americana con fragole.

I vini in tavola: Chardonnay; Nero d'Avola (entrambi Cademusa).

Commenti: Con la partecipazione di numerosi Accademici, è stato testato questo nuovo ristorante in zona Fleming, che presenta un arredamento innovativo e gradevole. Apprezzato in particolare il baccalà alla romana su schiacciata di patate e pinoli tostati. Lo chef Reda Mazouni ha parlato della sua passione per i piatti a base di baccalà, che il ristorante cucina "in tutte le salse", con fantasia, riscuotendo consensi e apprezzamenti da parte della clientela. Ha arricchito la serata l'applaudito intervento dell'Accademico Ottavio Cagiano De Azevedo, Direttore generale di Federvini, sul tema "il primato del vino italiano".

VITERBO 28 settembre 2016

Ristorante "Palazzo Ranucci" di Dovevuoi srl, in cucina Pietro Matarazzo. ●Via della Torretta 8, Tuscania (Viterbo); ☎0761/434394, cell. 320/2631361; ristorantepalazzoranucci@gmail.com, www.palazzoranucci.it; coperti 135+130 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie variabili a gennaio; giorno di chiusura da lunedì a giovedì. ●Valutazione 7,8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: risotto mantecato con scampi e tartufo guarnito con cuore di burrata; strudel di spigola con verdure croccanti, spuma di patate ed erbarelle; crème brûlée al sentore di Strega; in cantina angolo cioccolato e Rhum.

I vini in tavola: Bianco Castore Bellone (Cantina Cincinnato, Cori).

Commenti: Riuscitissima serata, in sala riservata, con show cooking degli chef e del pasticciere del locale che, durante l'esecuzione in diretta, hanno con sapienza e pazienza risposto alle numerose domande degli Accademici. Ottimi l'aperitivo-antipasto con delizie fritte e al forno, cotte alla presenza dei commensali, come pure il risotto, gradevole per cottura e fattura, e la spigola in pasta fillo con riuscite verdure croccanti. Molto gradito il dolce, ottimamente presentato in fagottino e salsa, particolare il sentore di liquore Strega, singolarità aggiunta dallo chef beneventano. Buono il servizio e favorevole il prezzo, viste le portate e le modalità di svolgimento della riunione conviviale; gradito il servizio fina-

le di cioccolata e Rhum. Un plauso generale evidenziato dall'elevato voto espresso.



MOLISE

CAMPOBASSO 18 settembre 2016

Ristorante "All'Acqua Zolfà" di Irene Fortunato snc, in cucina Angelina Fantacone e Elisa Fortunato. ●Contrada Tappino, Campobasso; ☎0874/34234; coperti 130+80 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 2 - 15 novembre; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: pizzette al pomodoro e bianche, peperoni "cimarioli" fritti, salumi, formaggi e latticini di produzione locale, "pizza e minestra", terrina di patate e funghi porcini raccolti nel bosco, foglie di salvia e fiori di zucca farciti e fritti, parmigiana di melanzane; ravioli farciti con ricotta; amatriciana; grigliata di carni miste; pollo alla cacciatora; insalata campestre, patate al forno; dolcetti casalinghi e bicchierini di semifreddo al limoncello.

I vini in tavola: Vino locale da uve Trebbiano, Aglianico e Montepulciano.





Commenti: Doveva essere una scampagnata per trascorrere una domenica insieme all'aria aperta in allegria. Il cattivo tempo ha costretto a cambiare programma, ma la giornata è stata ugualmente molto piacevole, rallegrata dalle canzoni campobassane e napoletane intonate da Adriano Parente e da un intrattenitore d'eccezione: il giornalista Salvatore Salottolo. I grossi ravioli farciti di freschissima e morbida ricotta, conditi con sughetto di pomodoro e basilico, hanno entusiasmato i commensali. Ha deluso l'amatriciana (inserita nel menu, anche in questa occasione, per poter parlare dell'iniziativa con i numerosi ospiti) perché la titolare ha dimenticato, per la confusione in cucina, di inserire il guanciale tenuto a parte. Ottimi i secondi di carni locali e di tradizione. I pasticcini di produzione propria, a base di mandorle, di ricotta, di confetture e di cioccolato, hanno deliziato tutti i palati.



CAMPANIA

 **NAPOLI**
5 ottobre 2016

Ristorante "O Sfizio d'a Notizia" di Enzo Coccia. ●Via Michelangelo da Caravaggio 51, Fuorigrotta, Napoli; ☎081/7148325; coperti 40. ●Parcheggio custodito; ferie da definire; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,5; prezzo fino a 35 €.

Le vivande servite: montanarina con bufala, pesto e pinoli tostati; pizza frita classica con ricotta, provola e salame; pizza frita con scarole e baccalà; "mpustarella" con mortadella, pesto di pistacchio di Bronte e provola bufalina; "mpustarella" di zucchine alla scapece, fiordilatte, pancetta coppata e menta; "mpustarella" all'amatriciana; "mpustarella" con cioccolato fondente o Nutella.

Commenti: Tutti entusiasti di questo locale che è nato vicino alla famosissima pizzeria "La Notizia", del celebre pizzaiolo Enzo Coccia. Ha voluto donare ai suoi clienti un'altra specialità: la frittura, tanto gradita dai napoletani. Il segreto del suo successo è

dato da una pasta leggerissima che fa lievitare più volte. Così si sono gustate delle pizze molto particolari e tutte apprezzatissime per il connubio con i vari ingredienti. Perfino la "mpustarella" con cioccolato fondente è stata, oltre che una novità, una delizia per il palato. Tutto accompagnato dalla Menabrea, una birra dal corpo deciso, con un equilibrio tra dolce e salato.

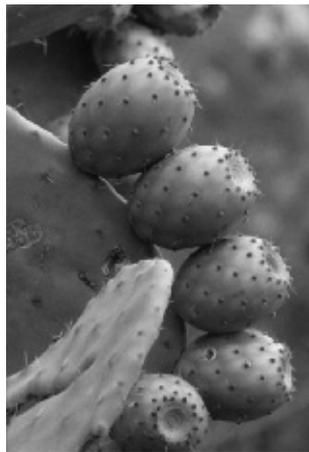


PUGLIA

 **LECCE**
19 settembre 2016

Ristorante "La Piazza" di Klejda Dilo, in cucina Stefano Nuzzo. ●Piazza Umberto I 13, Poggiardo (Lecce); ☎0836/901925, cell. 339/7777073; lapiazzapoggiardo@gmail.com, www.lapiazzapoggiardo.it; coperti 40. ●Parcheggio comodo; ferie novembre; giorno di chiusura in inverno a pranzo da lunedì a sabato. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: cozze con purea di fave secche, parmigiana di palamita, pitta di patate con pomodoro,



cipolla e capperi; grano stampato ai frutti di mare; involtino di ricciola con cicorie saltate; semifreddo alla cupeta; sorbetto di fichi d'India.

I vini in tavola: Piccolebolle, Negramaro (Duca Guarini); Sale, Malvasia bianca (Cantine Menhir); Five Roses, Negramaro; Salice Salentino riserva, Negramaro e Malvasia nera (entrambi Leone de Castris).

Commenti: Serata interessante in un locale già apprezzato per la qualità del pesce e della cucina, nella piazza antica del borgo di Poggiardo, gestito dallo chef Stefano Nuzzo e da sua moglie Klejda, molto ospitale e cortese. Grande partecipazione di Accademici e ospiti, interessati alla relazione della scrittrice e amica Silvia Quarta Colosso che presenta il suo ultimo libro *Incantevole Bari*, sul-

le tavole e usanze dei ricevimenti nelle residenze baresi. Entra nella Delegazione la nuova Accademica Maria Sgarra Scupola, introdotta da un affettuoso discorso del Vice Delegato Marco Torsello. La preparazione maggiormente apprezzata è risultata l'involentino di ricciola con le cicorie saltate; meritevole di ulteriori visite questo interessante locale.



SICILIA

 **PALERMO**
20 settembre 2016

Ristorante "Ai Gradini" di Giuseppe Barone. ●Via XII gennaio 11, Palermo; ☎091/7659918, cell. 327/2084384; aigradinipalermo@gmail.com, www.ristoranteaigradini.it; coperti 65. ●Parcheggio scomodo; ferie 10 - 20 agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 6,9; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: antipasto rustico palermitano: panino con la milza, panino con la porchetta, frittatina di patate, frittatina di verdure, involtino di melanzana, caponata, peperono-





SICILIA segue

nata, maialino affumicato, fungo ripieno; pasta "busiate" fresche con speck, zucca rossa, funghi e pesto; filetto di maiale alla birra; involtino di maiale; hamburger con semi di finocchio e caciocavallo; insalata di verdure alla griglia; fantasia autunnale con cioccolata bianca e frutti di bosco.

I vini in tavola: Vino rosso Nero d'Avola.

Commenti: Piacevole serata di fine estate, trascorsa nello spazio esterno del ristorante, dove gli Accademici hanno avuto il piacere di incontrarsi, dopo la pausa estiva. Simposiarca l'Accademica Adriana Muni che ha riferito il ricco menu. I numerosi assaggi serviti come antipasto, quelli di maiale, che costituiscono il secondo piatto e le altre portate non hanno conquistato i palati dei commensali. Buon cibo ma poca armonia e originalità sia nella presentazione sia nella realizzazione. Alcune note di disappunto anche per i tempi di cottura: troppo brevi per le "busiate", troppo lunghi per il filetto. Le scuse del gestore per la lunga attesa e la promessa di sorprendere, in un prossimo incontro, con una cena in grado di stupire, fanno ben sperare! Inappuntabile il servizio.

 **RAGUSA**
24 settembre 2016

Ristorante "De Gustibus" di Daniele Alessio, in cucina Sebastiano Sallemi. ●Piazza della Concordia 1, Pedalino di Comiso (Ragusa); ☎0932/729362, cell. 339/2610268; degustibuscoffeeandfun@gmail.com; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie dal 3 al 18 novembre; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: calamarata al ragù di coniglio profumata agli agrumi; filetto di maialino su riduzione di Cerasuolo; cicoria croccante e chips di porro; panna cotta caramellata.

I vini in tavola: Frappato rosato Terre Siciliane, Osa Igt 2015; Cerasuolo di Vittoria Classico, Forfice Docg 2011 (entrambi Paolo Cali).

Commenti: Simpatica e gradevole serata settembrina con ospiti di "peso": il CT della Sicilia Orientale Ugo Serra, il Delegato di Enna Rosario Pellegrino e la principessa Carolina Alliata di Pietratagliata. Ristorante giovane, gestito da due soci ben motivati. Piatti del territorio rivisitati.

Ottimi i vini in abbinamento della Cantina Paolo Cali.



EUROPA

PAESI BASSI

 **AMSTERDAM-LEIDEN**
17 settembre 2016

Ristorante "Bellini" di Nino Trio. ●Nederhoven 17, Amsterdam; ☎020/6448390; www.bellini.nl; coperti 40+20 (all'aperto). ●Parcheggio pubblico nelle vicinanze; ferie non definite; giorno di chiusura sabato e domenica a pranzo. ●Valutazione 6,9; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: speck dell'Alto Adige con melagrana e tartufo nero di Norcia, bresaola, prosciutto San Daniele; risotto nero con moscardini, calamari e vongole; filetto di manzo su letto di spinaci selvatici con salsa di vino rosso e tartufi bianchi con contorno di funghi trifolati; zuppa di fragole alla veneta.

I vini in tavola: Prosecco della casa; Arneis 2015 (Pellegrino); I Balzi Igt (Verga).

Commenti: Il proprietario ha proposto un menu all'insegna delle specialità venete di stagione, che è stato apprezzato dagli Accademici, confermando la vocazione per una ristorazione corretta e fedele ai canoni della cucina italiana tradizionale, senza eccessivi compromessi con i gusti dei clienti esteri. La Delegazione ha particolarmente apprezzato la composizione di affettati dell'antipasto, tutta realizzata con ingredienti importati direttamente dall'Italia. Il risotto e il filetto, nonostante qualche leggero difetto di cottura, sono stati apprezzati per l'equilibrio dei sapori e per la preparazione aderente alla tradizione regionale. Ottimo l'Arneis servito con il primo di pesce e, in generale, corretti tutti gli abbinamenti tra portate e vini. Il servizio si è mostrato cortese ed efficiente, nonostante il locale fosse al massimo della sua capienza anche all'esterno, complice una bella serata estiva.



NEL MONDO

CINA

 **PECHINO**
22 settembre 2016

Ristorante "Tavola" di Frank Hao, in cucina Mauro Portaluppi. ●2/f The Grand Summit Section B, Liangmaqiao Diplomatic Mansion 19 Dongfang East Road, Pechino; ☎0086/01085325068; www.tavola.cn; coperti 120. ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: insalata di polpo con crema di sedano e pomodorini; "tortel" de patate e speck; risotto con asparagi; tagliolini fatti a mano con gamberi "in buzara"; filetto di dentice con verdure in guazzetto; timballo di zucca e asiago; "fortaie" con frutti di bosco; "presniz" corretto alla grappa.

I vini in tavola: Ferrari brut metodo classico Doc; Torre Rosata Friulano Doc; Kante Vitovsk Doc Borgo Magredo Pinot grigio Doc; Tenuta S. Leonardo Villa Gresti Igt.

Commenti: Gli Accademici hanno potuto gustare una sorprendente "Cena irredentista: Trento - Trieste", un connubio tra mare e monti con ricette di pesce e funghi, sorseggiando i migliori bianchi triestini e rossi trentini. Lo chef Mauro Portaluppi ha preparato ottimi piatti nel rispetto delle tradizionali ricette triestine e trentine. Il Simposiarca triestino Renzo Isler ha presentato piatti e vini, introducendo tipicità, eccellenze

e tradizioni enogastronomiche dei due luoghi. Il convivio è terminato con una proposta di canzoni tradizionali triestine accompagnate con la chitarra.

STATI UNITI D'AMERICA

 **NEW JERSEY**
27 settembre 2016

Ristorante "Bella Luce" di Joe Capasso e Dino Vitagliano, in cucina Ermelindo Firmani. ●507 Franklin Ave. Nutley, New Jersey; ☎973/6614300; www.bellalucenj.com; coperti 110. ●Parcheggio custodito; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,5; prezzo da 66 a 100 €.

Le vivande servite: suppli al telefono; coda alla vaccinara; carciofi alla giudia; pasta all'amatriciana; garganelli al tartufo; porchetta di Ariccina; abbacchio al forno; torta all'olio di oliva; sorbetto di visciole.

I vini in tavola: Prosecco; Frascati 2015 (Principe Pallavicini); Pecorino Offida 2014; Rosso Piceno 2011; Moscato d'Asti (Nivole).

Commenti: Riunione ben riuscita, organizzata dal Vice Delegato Roderick Clemente con la cooperazione del Simposiarca Michael Gentile. Dopo il benvenuto e la presentazione dei numerosi ospiti, il Simposiarca ha tenuto una breve relazione sulla produzione e i pregi dell'olio extravergine d'oliva, che sfortunatamente viene copiato e alterato sul mercato mondiale. Il tema della serata, "Sapori di Roma", è stato interpretato molto bene dallo chef Ermelindo Firmani con i vari piatti speciali della cucina romana; particolarmente apprezzate la coda alla vaccinara e la porchetta al modo di Ariccina. La pasta alla amatriciana è stata applaudita calorosamente. Alla fine della serata, la brigata di cucina ha ricevuto un applauso di ringraziamento.





LOMBARDIA

ALTO MILANESE

Ristorante "La Fornace" di Luigi Poli, in cucina Vincenzo Marconi. ●S. S. Sempione 241, San Vittore Olona (Milano); ☎0331/518308; info@ristorantelaforne.it, www.ristorantelaforne.it; coperti 100. ●Parcheggio privato del ristorante, comodo; ferie agosto; giorno di chiusura mai. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: torte salate (come riavvalorare gli avanzi dei formaggi); bucatini all'amatriciana; carne in fricasea (come riutilizzare gli avanzi dei lessi della domenica sera); strudel di frutta versione veloce (come utilizzare le mele e le pere quando abbondano e cominciano a essere troppo mature).

I vini in tavola: Prosecco Podere Impero (S. Osvaldo); Nero d'Avola Tareni del Duca 2015 (Pellegrino, Marsala).

Commenti: Riuso, riutilizzo, riciclo: tutti sinonimi di non sprecare e non buttare nulla. Introduzione veloce

da parte del Delegato, che ha lasciato campo libero a un Simposiarca d'eccezione, lo chef Vincenzo Marconi che, oltre a realizzare quasi in diretta il tema proposto, ha illustrato la storia e la preparazione dei piatti. All'antipasto, insieme ai formaggi avanzati trasformati in torte dolci, è stato servito il caco, frutto di stagione in alternativa alle marmellate. Per il primo si è attenuto alle indicazioni che prevedevano l'amatriciana (sono stati anche raccolti fondi), mentre per il secondo il bollito avanzato è stato servito con una fricasea morbida. Il dolce è stato realizzato in sala da pranzo con una semplicità e facilità che ha indotto tutti a ripromettersi di ripeterlo a casa propria. Tema completamente centrato, invitati più che soddisfatti che, fra l'altro, hanno ricevuto a fine serata il volume edito dall'Accademia sul tema della cena ecumenica.

CREMONA

Ristorante "Caffè la Crepa" della famiglia Malinverno, in cucina Franco Malinverno. ●Piazza Matteotti 13, Isola Dovarese (Cremona); ☎037/5396161; www.caffelacrepa.net; coperti 60. ●Parcheggio comodo; ferie 2 settimane a gennaio, 1 settimana a luglio, 2 settimane ad agosto; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: polpetta di marubino; pesci piccoli in capione con



polenta abbrustolita; insalata di farona; amatriciana in rosso con spaghetti germe di grano pastificio Morelli; gnoc a la mulinera (gnocchi del mugnaio) con ragù; bollito misto con salse e mostarde; semifreddo Cremona al torrone; torta marangona (variante locale della zuppa inglese con gli avanzi del panettone).

I vini in tavola: Spumante rosé (Vanzini); rosso del Garda, Merlot e Cabernet (Ricchi); Zibibbo passito (Alagna, Marsala).

Commenti: Cena ecumenica degnamente celebrata al ristorante nell'antico Palazzo della Guardia, affacciato sulla bella piazza di Isola Dovarese. Il locale storico (rivendita di alimentari e vini dal 1832) è gestito dal 1969 dalla famiglia Malinverno che ha mantenuto gli ambienti e l'arredo di inizio secolo. Il giovane Federico Malinverno ha presentato con sicura competenza i piatti proposti nel menu, tutti scelti nel rispetto del tema della serata e ha anche sottolineato

che da tempo il locale si è impegnato nella lotta allo spreco con iniziative molto apprezzate dai clienti. Il giudizio degli Accademici è stato unanime e molto positivo: buona la qualità e la preparazione dei cibi, ottimi i vini, efficace il servizio. La serata si è conclusa con la presentazione di Carla Spotti del quaderno ricco di testimonianze e di ricette *La cucina del riuso a Cremona e nel Cremonese*.



TRENTINO - ALTO ADIGE

TRENTO

Ristorante "Forsterbräu" di ARIKI srl, in cucina Maurizio Piffer. ●Via Oss Mazzurana 38, Trento; ☎0461/235590; fb.trento@forst.it, www.trento-forst.it; coperti 160+60 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate American Express, CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: fantasia di polenta e polpettine di brasato; poker di canederlotti; bucatini all'amatriciana; tonco de pontesel; pan muez.

I vini in tavola: Extra brut riserva (Cesarini Sforza); Pinot nero (Madrucchio di Pravis); Golden sherry (Vettorato).

Commenti: La cena ecumenica, organizzata dai Simposiarchi Vittorio Falzolgher e Mario Basile, si è svolta nell'atmosfera accogliente dello storico locale, recentemente rinnovato, del centro storico di Trento e gestito con passione e professionalità da Nicola Malossini. Dopo l'introduzione del tema del riuso in cucina, da parte del Delegato Francesco Pompeati, gli Accademici hanno particolarmente gustato, come aperitivo, la fantasia di polenta e le polpettine di brasato. Il poker di canederlotti al formaggio vezzena, al puzzone di Moena, ai finferli e alle verdurine, seguito dai bucatini all'amatriciana sono stati molto apprezzati. Qualche discussione c'è stata sul "trentinissimo" antico piatto del "tonco del pontesel". Unanime l'apprezzamento del "pan muez", una tradizionale torta di pane. Ottimi i vini.





VENETO

TREVISO-ALTA MARCA

Ristorante "Libera" di Andrea Stella, in cucina Andrea Stella. ●Via Farra 24, Sernaglia della Battaglia (Treviso); ☎0438/966295, anche fax; info@trattoriadallibera.it, www.trattoriadallibera.it; coperti 80. ●Parcheggio comodo; ferie 26 dicembre - 6 gennaio e agosto; giorno di chiusura martedì e la sera serve la prenotazione. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: polpettine di manzo lesso fritte; frittatine di erbe ripassate in padella; panada; bucatini all'amatriciana; guanciale di maiale Duroc a doppia cottura; patate arrostiti; borlotti nani di Levada in insalata; sorbetto al limone; crostate assortite.

I vini in tavola: Prosecco superiore Docg, Casa Vittorino (Astoria); Prosecco tranquillo Doc, 2015; Merlot 2014 Doc (entrambi Gregoletto); Fervo, Marzemino di Refrontolo passito Docg (Astoria).

Commenti: Piacevole sorpresa il ritorno in questo locale, gestito brillantemente dal giovane cuoco, rispettoso della migliore tradizione del territorio e capace di fare alta gastronomia. Con il tema del riuso si è voluto inserire tre piatti particolarmente rappresentativi e occorre dire che tutti sono stati molto ben valutati. L'inserimento del piatto di Amatrice ha conferito al menu una nota, certa-

mente diversa, ma comunque molto interessante, anche perché il Delegato ne ha preventivamente tracciato la storia e tutte le interpretazioni possibili, oggetto sempre di accesi dibattiti. Un particolare elogio per il secondo piatto, realizzato in modo perfetto. Durante la serata si sono succeduti due relatori, il giornalista Carlo Mucci, autore di un libro proprio sulle polpette, e l'architetto Giorgio Fantin, memoria storica dei più antichi "mangiari" trevigiani. A conclusione, i meritati complimenti alla brigata di cucina che si è prodigata tutta in modo impeccabile.



FRIULI - VENEZIA GIULIA

GORIZIA

Ristorante "Locanda Devetak" della famiglia Devetak, in cucina Gabriella Cottali Devetak e Tatjana Devetak. ●Via Brezici 22, Savogna d'Isonzo (Gorizia); ☎0481/882756, fax 0481/882964, cell. 331/9846067; info@devetak.com, www.devetak.com; coperti 70. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 10 giorni a febbraio e 10 giorni a luglio; giorno di chiusura lunedì, martedì, mercoledì e giovedì a pranzo. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: polpettine di carne; fritole co l'anima (pasta di pane lievitata con cuore di acciuga); pasta all'amatriciana; mlinzi con la supeta (pasta abbrustolita in forno e poi cotta in acqua con spezzatino di gallina); spezzatino di cinghiale e

snidjeno testo (gnocchi di pasta lievitata); snite (pane raffermo intinto in latte e uovo e poi fritto) e rafioi (ravioli) di carote con crema di mascarpone al Rhum.

I vini in tavola: Ribolla brut (Giovanni Blason); bianco della bora; rosso della bora (entrambi Castello di Rubbia); Verduzzo friulano (Livon).

Commenti: La cena ecumenica, con notevole partecipazione di Accademici, si è svolta a San Michele, paesino del Carso goriziano, dove dal 1870 la famiglia Devetak gestisce una trattoria di campagna, oggi diventata ristorante, mantenendo sempre un forte legame con la tradizione. Dopo i saluti del Delegato Roberto Zottar, che ha anche ricordato la dedica della cena alla tragedia del terremoto, ha preso la parola il Vice Delegato Carlo del Torre per un intervento sulla cucina del riuso in ambito locale. Dopo l'illustrazione da parte della signora Devetak dei piatti scelti per la serata, tutti rispettosi del tema, è iniziata la cena. Particolarmente apprezzati i mlinzi con la supeta, piatto simbolo del ristorante, e i dolci. Qualche riserva sullo spezzatino di cinghiale a causa di un'eccessiva salatura. In questi giorni il ristorante ha avuto l'onore di ospitare per un breve pranzo i Presidenti della Repubblica Italiana e Slovena che si sono detti molto soddisfatti!



TOSCANA

FIRENZE PITTI

Ristorante "Trattoria della Fonte" di Agriturismo Fonte de Medici, in cucina Mario Farina. ●Via Santa Maria a Macerata 31, San Casciano in Val di Pesa (Firenze); ☎055/8244700, fax 055/8244701; trattoria@fontedemedici.it, www.trattoriadellafonte.com; coperti 40. ●Parcheggio comodo; ferie 6 gennaio - 31 marzo; giorno di chiusura lunedì e da martedì a domenica in estate, da lunedì a giovedì e venerdì e sabato a pranzo in inverno. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: cannolo di tuorlo con dadolata di verdure del brodo

e fonduta di pecorino fresco; ravioli di pappa al pomodoro su passata di finocchio verde; picci all'amatriciana; lesso in francesina con tortino di patate lesse; budino di pane raffermo cacao e noci.

I vini in tavola: San Giovanni della Sala 2015 Orvieto superiore (Castello della Sala); Vino Nobile di Montepulciano 2013 (Tenuta La Braccasca); Vinsanto del Chianti Doc 2011 (Tenute marchese Antinori - Cantina del Chianti Classico).

Commenti: Questa trattoria, posta all'interno del borgo del 1400 Fonte de Medici, nel cuore del Chianti Classico, confinante con le vigne del Tignanello, proprietà Antinori come la vicina Badia di Passignano, è l'ambiente ideale per gustare i tipici sapori toscani. L'aperitivo, che è stato servito nella bella sala adibita a scuola di cucina, dove Matia Barciulli istruisce tutti i cuochi delle strutture Antinori, ha preceduto la cena ecumenica dove i piatti eseguiti dallo chef Mario Farina sono stati molto apprezzati, in particolare modo i ravioli di pappa al pomodoro, l'amatriciana e il budino di pane. Ottimo l'abbinamento proposto con i vini.

VALDELSA FIORENTINA

Ristorante "Boccaccio Ristorante Bar Caffetteria" di Maurizio Baroncini, in cucina Roberta Baroncini e Franca Viti. ●Via Boccaccio 21, Certaldo (Firenze); ☎0571/665389; bar-boccaccio@libero.it, www.barboccaccio.it; coperti 70. ●Parcheggio zona pedonale; ferie novembre; giorno di chiusura lunedì. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: pappa con il pomodoro; polpettine fritte di lesso e pane; frittatine con le verdure della pentola; spaghetti all'amatriciana con pecorino di grotta; lesso rifatto con le cipolle con pane tostato; zuppa inglese fatta con la sportellina.

I vini in tavola: Chianti Docg (Gasparrini); Vinsanto.

Commenti: Serata ecumenica ricca di Accademici e ospiti. I Simposiarchi Stefano Casini e Giuseppe Rigoli si sono prodigati per l'ottima organizzazione. L'Accademico Giuseppe Rigoli si è soffermato sul riuso in cucina ma anche sullo spreco alimentare che ormai ha raggiunto livelli esorbitanti tali da divenire un problema etico e sociale. Ottimo il lesso rifatto con le cipolle e altrettanto apprezzato il dolce.



MARCHE

ASCOLI PICENO

Ristorante "Il Casolare" di Rita Celani Ciannavei, in cucina Rita Celani Ciannavei. ●Frazione Case sparse 31, Venarotta (Ascoli Piceno); ☎0736/362139, anche fax, cell. 338/4961214; ristolitelcasolare@virgilio.it, www.ristorantelcasolare.com; coperti 300+250 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie gennaio; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard, Diners.

Le vivande servite: piconcini della casa, olive farcite ascolane; pane rifatto in panzanella, suppli di riso, pallottine di Campofilone; amatriciana ripassata in padella; assaggio di gricia; polpette di bollito insaporite al pomodoro, con contorno di fagioli borlotti locali; crostata casalinga della casa; crostata di ricotta; biscotti del Casolare.

I vini in tavola: Montepulciano d'Abruzzo (Montori); Passerina Adamantea (Cocci Grifoni).

Commenti: La cucina condotta dalla signora Rita ha dato fama al ristorante con i piatti della tradizione picena, preparati con vera maestria e materie prime di grande qualità, prodotte nel territorio. Il tema "cucina del riuso e di Amatrice" è stato in-

terpretato dalla signora Rita in termini perfetti, facendo riemergere dalla memoria ricette della ruralità picena e dando vita a un menu apprezzatissimo da tutti. I vini sono di grande qualità. Il servizio in sala, guidato da Laura Ciannavei, è stato impeccabile. È certamente un ristorante da raccomandare senza esitazione.



LAZIO

ROMA ROMA AURELIA ROMA OLGIATA SABAZIA-CASSIA ROMA VALLE DEL TEVERE-FLAMINIA

Ristorante "Casale Tor di Quinto" di Marianna Macedonio, in cucina Rossana Montechiari e Claudio Castellacci. ●Via del Casale di Tor di Quinto 1, Roma; ☎06/3330745, anche fax, cell. 339/3397182; info@casaletordiquinto.com, www.casaletordiquinto.com; coperti 240+200 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard, Diners.

Le vivande servite: bucce di patata con agrodolce di agrumi; cacio e pepe; suppli di riso mignon; ricotta infornata con crostini di polenta; pan-

zanella con salsa d'acqua di pomodoro, puntarelle, burrata, alici, basilico, origano; pancotto "moderno" di terra con briciole di salsiccia tostate; mezzi stringozzi all'amatriciana; avanzi di bollito di carne con verdure e crema di patate; dolce cremoso degli avanzi.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene; Passerina Villa Piatti 2015 (Colle Vite); Negroamaro Salento Igt 2013 (Rosse Masserie).

Commenti: Simposiarca della serata l'Accademica Noemi Dell'Osso che, con il noto maestro di cucina Antonio Sciullo (stellato Michelin), ha fatto del convivio un momento di alta cucina e di grande interesse. Prima della cena, Antonio Sciullo ha intrattenuto gli Accademici sulla "cucina del riuso" e sulla possibilità di trarre dagli scarti piatti saporiti e gradevoli. In proposito, è passato alle dimostrazioni avvalendosi di un'apposita struttura allestita nella sala. È seguito il menu, dove figurava anche un'amatriciana con stringozzi. L'abilità e la creatività di Sciullo hanno trasformato gli scarti di cibi in preparazioni di alta cucina. Gabriele Gasparro, nel porgere il saluto anche a nome degli altri Delegati, ha consegnato a June di Schino il diploma di "Accademica onoraria". Nello stesso giorno ricorreva il compleanno della di Schino e dello chef Sciullo e quindi non potevano mancare le torte con le candeline. Un applauso al personale di sala e di cucina, a Sciullo e a Noemi Dell'Osso.

ROMA EUR ROMA APPIA

Ristorante "Al Ristoro degli Angeli" di Elisabetta Girolami e Ivo Menichelli, in cucina Federico Sparaco. ●Via Luigi Orlando 2, Roma; ☎06/51436020, anche fax; info@ristorodegliangeli.it, www.ristorodegliangeli.it; coperti 55+12 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: ricottina con melba toast (pane raffermo affettato sottilmente e asciugato al forno); cannolo di pane ripieno di baccalà mantecato; fagottini di verdure al forno; canederli in brodo; spaghetti all'amatriciana solidale (assaggio); polpette di bollito con salsa verde e bollito alla Picchiapò; patate lesse ripassate con cipolla e pomodoro; tris di torta di pane e latte; torta di polenta e uva; crumble di mele con mandorle e crema alla vaniglia.

I vini in tavola: Bombino 2015, bianco del Lazio Igt (L'Olivella, Frascati); Polluce 2014, rosso del Lazio Igt (Coop. Agr. Cincinnato, Cori).

Commenti: Per trattare convenientemente un tema molto impegnativo, la Delegazione si è rivolta a una cara amica dell'Accademia, Elisabetta Girolami, che ha raccolto la sfida con impegno e passione e ha lavorato per oltre tre mesi al confezionamento del menu e della riunione conviviale con la professionalità di sempre. L'impegno è stato condiviso con lo chef e con Ivo Menichelli, che ha deliziato recitando, con maestria di attore consumato, "L'Avanzi", in dialetto romanesco. Dopo la presentazione del Delegato di Roma Eur, Claudio Nacca, Simposiarca della serata, e il saluto del Delegato di Roma Appia, Publio Viola, Elisabetta ha illustrato la propria interpretazione del tema ecumenico e la scelta di ogni portata. Giudizio finale più che soddisfacente, se rapportato anche alla "povertà" delle materie prime utilizzate. La cena ecumenica è stata, quest'anno, anche una cena di solidarietà con le popolazioni del Centro Italia, e in particolare di Amatrice, colpite dal sisma; da qui l'inserimento nel menu di un'amatriciana solidale, rivisitata da Elisabetta.



ABRUZZO

ATRI

Ristorante "Osteria dei Sani" di Luca Mettimano, in cucina Annamaria Ferrara. ●Via Martiri della Libertà 24, Notaresco (Teramo); ☎085/8958031, cell. 335/1669755; osteriasani@alice.it, www.osteriadeisani.net; coperti 60. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Prezzo da 36 a 45€; carte accettate tutte.

Le vivande servite: crocchette di riso, frittata di maccheroni con cipolline, sformatino con erbe aromatiche e cuore di formaggio, schiacciata di pane raffermo; un piatto per Amatrice; vellutata di verdure miste dell'orto con uovo in purgatorio; pollo spopolato con pomodori essiccati e





ABRUZZO segue



rosmarino; torta di pane raffermo con frutta essiccata e cioccolato.

I vini in tavola: Vini della Cantina Nicodemi.

Commenti: In un clima gradevole e familiare, si è celebrata la cena ecumenica, affidata al Delegato Antonio Moscianese Sartori, come da tradizione. Il Simposiarca ha introdotto il tema della cucina del riuso e spiegato il significato del piatto per Amatrice; ha poi passato il testimone all'ottimo relatore Nicolino Farina che, con chiarezza, semplicità e piacevolezza, ha "incantato" i commensali. Sono stati apprezzati tutti i piatti; in particolare modo, la torta di pane raffermo con frutta secca e cioccolato. Buono l'abbinamento cibo e vini, dove giusto prezzo e qualità hanno trovato un perfetto equilibrio. Una riuscitissima cena ecumenica, con la partecipazione di molti Accademici, che hanno accolto, con un lungo applauso, l'ingresso di due nuovi soci.

AVEZZANO

Ristorante "Il Casale" di Gianni Nucci & C. snc. ●Via Musciano 29, Aielli (L'Aquila); ☎0863/7833303, cell. 348/7361638; ilcasaleaielli@libero.it; coperti 300. ●Parcheggio custodito; ferie variabili; giorno di chiusura martedì. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: aperitivo di benvenuto con varietà dei tempi, panonata, pizza rossa, patate al coppo, fantasie dello chef; brodo con pasta frolla; spaghetti all'amatriciana; galletto alla diavola, speziato e variato; cicoria di montagna e patate della nonna; pan di Spagna, sogno di una epoca; delizia di frutta.

I vini in tavola: Prosecco, Pecorino; Montepulciano d'Abruzzo Noemo; spumante Casanova (tutti Cantina del Fucino).

Commenti: Il convivio si è svolto ad Aielli, piccolo comune sovrastante la piana del Fucino, ospiti per la seconda volta dello storico ristorante. Apprezzato l'impegno del giovane chef, tenuto conto della difficoltà interpretativa del tema: la cucina del riuso e di Amatrice. Ottimo il secondo piatto: il galletto speziato con cicoria di montagna e patate, croccante e ben cotto. Eccellente l'accoglienza e il servizio, curato personalmente dal titolare, che non ha nascosto commozione durante il discorso del Delegato Franco Santellocco Gargano, rivolto ai vicini amici colpiti dal terremoto. Serata molto piacevole, ricca di interventi di alto spessore culturale e ben orchestrata nella tempistica. Immane la poesia a tema del Vice Delegato Stefano Maggi, dal titolo "Amatrice", che il Delegato Gargano Santellocco ha voluto personalmente recitare.

SULMONA

Ristorante "Frangìo al Casale" della famiglia Di Pietro, in cucina Giorgio, Leonardo e Veronica Di Pietro. ●Via San Giuseppe 6, Sulmona (L'Aquila); ☎0864/212773, cell. 348/766614; frangiosu@virgilio.it; coperti 160+100 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: torta rustica di pane; zuppetta di ceci con polpettine; bruschetta con dadini di prosciutto; frittata di pasta; pallotta cacio e uovo; raviolo di stracotto burro e salvia; spaghetti all'amatriciana;

straccetti con funghi porcini; patate lesse ripassate in padella; tortino di mele cioccolato e pinoli.

I vini in tavola: Selezione della Cantina Costantini.

Commenti: Riuscitissima serata in un locale ricavato da un antico casale posto ai piedi del Monte Morrone, la montagna di Celestino V. Dopo una breve introduzione del Delegato, la pregevole ed esaustiva relazione sulla cucina del riuso del Simposiarca Gianni Febbo. Lo chef Giorgio, insieme alla brigata di cucina, ha saputo interpretare degnamente il tema della serata: particolarmente apprezzati l'antipasto e il secondo cucinato in versione autunnale, gustoso il dolce letteralmente inventato dallo chef. Il Simposiarca ha fatto dono a tutte le signore di una pergamena con la ricetta originale dell'amatriciana. Un benvenuto alle nuove Accademiche Antonietta D'Amore e Chiara Buccini, accolte nella Delegazione con un lungo applauso.



CAMPANIA

AVELLINO

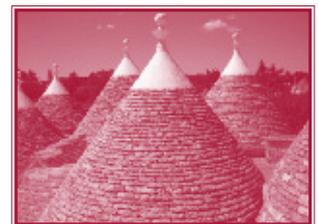
Ristorante "Osteria Gino e la Giraffa" di Ada Pericolo, in cucina Giulio Calderisi. ●Via Chiesa Conservatorio 18, Avellino; ☎0825/37636, cell. 320/4609226; adapericolo@live.com, www.osteriagi-noelagiraffa.it; coperti 50. ●Parcheggio incustodito; ferie tra luglio e agosto; giorno di chiusura giovedì e domenica sera in inverno, sabato a pranzo e domenica in estate. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: frittata di maccheroni; minestra maritata; spaghetti alla "matriciana"; polpettone al forno; pepacelle in agrodolce; panettone con gelato.

I vini in tavola: Fiano spumante (I Favati, Cesinali); Aglianico (Tenuta del cavalier Pepe, Sant'Angelo all'Esca); Yanir Passito di Pantelleria Doc (Mìceli, Isola di Pantelleria).

Commenti: Nell'indirizzo di saluto il Delegato ha tra l'altro sostenuto che

l'inclusione nel menu degli spaghetti alla "matriciana" è stata molto opportuna per dare un segno di considerazione verso quella zona che ha tanti punti di contatto con l'Irpinia. Anche la scelta del tema è servita a polarizzare l'attenzione verso l'uso più razionale e corretto degli alimenti. Che la scelta sia stata indovinata lo hanno dimostrato le pochissime censure riguardanti solo la quantità e non la qualità delle portate. Soprattutto le porzioni della frittata di maccheroni erano microscopiche, ma erano state offerte come entrée. Per la minestra maritata, per gli spaghetti alla "matriciana e non amatriciana" e per le pepacelle, la valutazione è stata ottima; buono ma meno lusinghiero è stato il giudizio sul polpettone e sul dessert. Ottima la qualità dei tre vini; garbato ed efficiente il servizio al quale ha soprinteso la simpatica ostessa.



PUGLIA

BARI

Ristorante "Victor Country Hotel" di Xenia srl. ●Contrada Albero della Croce S. P. 78 Alberobello - Noci, Alberobello (Bari); ☎080/4326054, fax 080/4326091; info@victorcountry.com, www.victorcountry.com; coperti 80. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie dal 15 novembre al 15 marzo; giorno di chiusura mai. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: favette salate; bruschette; polpettine di pane; focaccia; lumache affogate; spaghetti all'amatriciana; spaghetti alla gricia; rollé di tacchino ai tre colori con patate; crema chantilly in bicchiere con tocchetti di pan di Spagna e macedonia di frutta.

I vini in tavola: Salice salentino Doc, Negramaro e Malvasia nera (Cantele); Imperatore Igt (Pietro Tauro, Alberobello).

Commenti: Il rituale incontro ecumenico della Delegazione si è svolto in un contesto particolarmente gradevole, quello dell'antica masseria che oggi ospita il Victor Country Ho-



tel, tra Alberobello e Mottola. Ambienti rustici ed eleganti allo stesso tempo e un menu tenacemente legato alle materie prime del territorio, oltre che dedicato alla tematica cucina del riuso. Ecco che le fave salate, le bruschette e le polpette di pane si sono alternate alle lumache affogate e alle preparazioni della gricia e dell'amatriciana, doveroso omaggio alle popolazioni terremotate. Il momento conviviale è stato preceduto da una brillante conversazione del nuovo Accademico Antonio Vincenzo Gelormini sul tema ecumenico.



SICILIA

ENNA

Ristorante "Al Carrettino" di Davide e Francesca Di Dio, in cucina Venera Di Dio e Salvatore Muzzicato. ●Via Dei Miti 13, Pergusa di Enna (Enna); ☎0935/542021, cell. 333/8081154; alcarrettino@yahoo.it, www.alcarrettino.it; coperti 40+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte tranne American Express.

Le vivande servite: tocchi di frasciata frita; bucce di patate ai tre sapori; cotolettine di bucce di fico d'India; polpette di sedano; bucatini all'amatriciana; mezze maniche rigate alla gricia; agglassato di lessato con patate; coste di bietola ammollicate; fichi d'India; frittolini di crema, pane fritto con lo zucchero; caldarroste.

I vini in tavola: Syrah; Prosecco.

Commenti: Gli Accademici al gran completo e i loro ospiti hanno occupato il grande tavolo allestito nella sala riservata. Una breve introduzione del Delegato Saro Pellegrino sulla eccezionalità della serata celebrativa del convivio ecumenico, quest'anno particolarmente colmo di significato per la solidarietà concreta per Amatrice, ha avviato la serata. L'Accademica Maria Antonietta Napoli Barbera ha relazionato su: "Cucina del riuso e antiche usanze cucinarie locali", illustrando il ricercato menu della serata. Salvatore Tudisco ha presentato



l'amatriciana, poi servita nella duplice versione. Sufficiente il giudizio dato dagli Accademici i quali, sorpresi da alcune pietanze, hanno tuttavia apprezzato le polpette di sedano.

MARSALA

Ristorante "Strada del vino di Marsala - Terre d'Occidente" della società fratelli Pappalardo srl, in cucina Elisa Angileri. ●Via XI Maggio 32, Marsala (Trapani); ☎0923/713489, anche fax; info@enotecastradavinomarsala.it, www.enotecastradavinomarsala.it; coperti da 80 a 100. ●Parcheggio custodito, nelle vicinanze; ferie mai; giorno di chiusura mercoledì (mai in estate). ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: bruschette; polpette di broccoli e di melanzane; bocconcini di tuma; bucatini all'amatriciana; polpettone con patate sabbiate e qualeddru saltato; fichi d'India; castagnole e pignolata.

I vini in tavola: Dianthà (Cantine Pellegrino); Azienda Gorgi Tondi "Sorante" (Nero d'Avola); "Marsala" (Cantina Curatolo-Arini).

Commenti: La riunione conviviale ecumenica si è svolta presso il palazzo Fici, risalente al XVIII secolo, eletto come luogo simbolo di Marsala, città del vino e quindi sede dell'enoteca comunale. La cuoca Elisa Angileri, esperta di cucina siciliana e marsalese in particolare, ha dato prova di sapere manipolare gli avanzi con maestria creativa. Anche i bucatini all'amatriciana sono stati apprezzati;

i vini e il Marsala, tutti di ottima qualità, hanno avuto successo. Il servizio solerte ha evidenziato però qualche incertezza. La Delegata ha voluto prima commentare il valore della cena ecumenica e poi puntualizzare che la scelta del tema della "cucina del riuso" invita, sensibilizzando le coscienze, alla riflessione contro lo spreco. Ripercorrendo, poi, la mentalità, i gusti e le abitudini della società nel tempo passato, ha parlato di Guerrini e del suo libro e dell'amico Artusi, entrambi legati all'idea che l'uso degli avanzi può diventare vera "Arte". La cena si è svolta con elegante sobrietà e vera familiarità accademica.

RAGUSA

Ristorante "La Rosada" di Occhipinti e Di Grandi, in cucina Franco Di Grandi. ●Piazza Sturzo 6/7, Ragusa; ☎0932/604081; info@larosada.it, www.larosada.it; coperti 80. ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura martedì. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: arancino di cunuro al ragù di cavolfiore, crostone di pane con uovo strapazzato, cuciddatu; minestra di taglierini e cavoli; spaghetti alla gricia; gallo fritto, cipolle, peperoni e patate; polpette al sugo; cutumè con miele; bianco mangiare.

I vini in tavola: Rossojbleo 2015 (Cantine Gulfi).

Commenti: Cena ecumenica di grande spessore e perfettamente realizzata dallo chef. Ricette a cura del Con-

sultore Francesca Carfi, recuperate dai ricettari delle antiche famiglie ragusane. La professoressa Adriana Antoci ha trattato con garbo e competenza il tema della serata. Il Delegato Vittorio Sartorio si è complimentato con lo chef e il maestro di sala per la gestione della serata e la maestria dimostrata nel realizzare ricette di una cucina ormai dimenticata. Gli Accademici hanno molto gradito sia la cucina sia la dotta prolusione, tributando un caloroso applauso.

SIRACUSA

Ristorante "La Terrazza sul mare" di Gourmet srl, in cucina Maurizio Urso. ●Via Mazzini 12, Siracusa; ☎0931/464600, fax 0931/464611; info@grandhotelsr.it, www.grandhotelsr.it; coperti 90. ●Parcheggio custodito; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: frittatina alle erbe fini del contadino; gnocchetti di pane perduto in brodo di pollastra; maccheroncio all'amatriciana; polpettone di carne in bianco con cipolla di Giarratana, frutti rossi e arancia; bauletto di patata ripieno di funghi; semifreddo di castagna e mandorla.

I vini in tavola: Varia (Vinicola Porta del Vento); Venere (Vini Sicilia); Malvasia di Lipari (Caravaglio).

Commenti: Il Delegato Angelo Tamburini ha avviato il simposio ricordando il significato di questo importante incontro accademico che si attiene al tema dell'anno: "la cucina del riuso",



SICILIA segue

e presentando il volume della Collana degli "Itinerari", poi distribuito. Inoltre, si è dedicata la cena ecumenica anche alla cucina di Amatrice, inserendo nel menu il primo all'amatriciana. A seguire, il Questore di Siracusa Mario Caggegi ha preso la parola per un breve indirizzo di salute, apprezzando le iniziative accademiche. Infine, il Delegato Angelo Tamburini ha chiamato in sala lo chef elogiando la confezione e la decorazione delle pietanze, tutte in sintonia con il tema dell'anno, e in perfetto abbinamento con i vini ben presentati e proposti in tavola dal sommelier Marco Campisi. Impeccabile il servizio, coordinato dal maitre Antonio Mancarella.

VAL DI NOTO

Ristorante "Masseria degli ulivi" di Arianna e Toto Ambrogio, in cucina Salvatore Costanzo. ●Contrada Porcari Strada Statale 287, Noto (Siracusa); ☎0931/813019, fax 0931/813048; info@masseriadegliulivi.com, www.masseriadegliulivi.com; coperti 60. ●Parcheggio comodo; ferie da novembre a marzo; giorno di chiusura mai. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: assortimento di focaccine e pane realizzato con grani

siciliani tradizionali; rivisitazione con ingredienti locali della celebre "ribollita" toscana; l'amatriciana nelle due versioni, rossa e gricia, con guanciale di Amatrice e pecorino romano; classico polpettone alla siciliana con "sanapo" (una verdura spontanea), e composta di cipolle al vino rosso; granita al Moscato di Noto; il salame turco con gelato di mandorle della casa.

I vini in tavola: Spumante brut Murgo; Timperosse, Igt Terre Siciliane 2014 (Cantine Settesoli, Menfi); Moscato bianco di Siracusa LiviA2 (Pillirina).

Commenti: La cena ecumenica è stata l'occasione per l'insediamento del nuovo Delegato Felice Modica - che subentra ad Agata Trigona - e la presentazione di 4 neo Accademici, nuova linfa vitale per la Delegazione. Il menu ha prodotto spunti interessanti nel campo della cucina degli avanzi, fornendo un assaggio di quanto questa possa essere sapiente e laboriosa. Il menu ha avuto un gradito "intruso": l'amatriciana, che è stata servita nelle due versioni, rossa e gricia, con guanciale di Amatrice e pecorino romano. È stato inoltre brevemente presentato il volume *La Cucina del riuso*, edito dall'Accademia. Cettina Voza ha preso la parola illu-

strandando, a grandi linee, la filosofia del riuso e la sua attualità.



SARDEGNA

NUORO

Ristorante "Il Portico" di Graziano Ladu e Vania Tolu, in cucina Graziano Ladu e Vania Tolu. ●Via Mons. Bua 13, Nuoro; ☎0784/217641, fax 0784/232909, cell. 331/9294119; ristoportico@yahoo.it, www.ilportico-nuoro.it; coperti 60. ●Parcheggio scomodo; ferie dal 20 al 31 gennaio e dal 16 al 31 luglio; giorno di chiusura mercoledì. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: crocchette di riso allo zafferano Dop; polpette di pecora in umido; frittura di pesce in scapece; insalata di bollito di manzo; rigatoni all'amatriciana; zuppa gallurese con finocchietto e formaggio

fresco; panada con purpura e funghi; frittelle di verdure; compostina di frutta autunnale con mousse di ricotta e sapa di fichi d'India.

I vini in tavola: Torbato brut 161 cuvée (Cantina Sella & Mosca Alghero); Karmis Vernaccia (azienda Contini Cabras-Oriстано); Genere Carignano (azienda Mulleri, Quartucciu).

Commenti: Nell'ormai supercollaudato ristorante, si è svolta la cena ecumenica della Delegazione. Un appuntamento importante che ha sollecitato la fantasia culinaria degli chef: un vero e proprio concentrato di sapiente professionalità che ha intriga-to i convitati. La cena è stata l'esaltazione, in salsa sarda, della cucina degli avanzi che qui in Barbagia ha buona tradizione, complice una parsimonia derivante dalla dignitosa povertà. Antipasti all'insegna delle frittiture. A seguire il piatto di rigore, l'amatriciana, poi l'effluvio sprigionato dalla zuppa gallurese, piatto eccelso esaltato dall'aroma del finocchietto selvatico. Chiusura con la ricca panada e un ultimo fritto di verdure. Dolce delizioso. Vini di pregiate cantine. Servizio efficiente e improntato alla cortesia. Una serata all'insegna dell'amizizia e del buon gusto.



EUROPA

BELGIO

BRUXELLES

Ristorante "Osteria Romana" di Filippo La Vecchia, in cucina Filippo La Vecchia. ●Avenue Légrand 11, Bruxelles; ☎322/6481395; info@osteriaromana.be, www.osteriaromana.be; coperti 25. ●Parcheggio scomodo; ferie agosto; giorno di chiusura sabato a pranzo e domenica. ●Prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: suppli; scarpetta di coda; rigatoni all'amatriciana; coda alla vaccinara; sbriciolata.

I vini in tavola: Pinot grigio Igt 2015 (Villa Sandi); Montepulciano d'Abruzzo Doc 2015 (Caldora).





Commenti: La Delegazione torna in questo ristorante in occasione della cena ecumenica. La cucina è di ispirazione prevalentemente romanesca, con trippa e coda alla vaccinara fra i vari piatti tipici, anche se la carta non disdegna una strizzatina d'occhio fuori regione, ma sempre nella più pura italianità. Filippo La Vecchia, titolare del locale, è approdato a Bruxelles dopo aver lavorato lungamente a Roma, ma anche negli Stati Uniti e in Canada. È lui stesso il creatore dei piatti che, pur saldamente ancorati alla cucina tradizionale romana, non disdegnano qualche interessante innovazione. In particolare, è notevole la scelta degli ingredienti, importati direttamente dall'Italia sulla base di un'accuratissima selezione e che sono anche acquistabili nel ristorante stesso. Una maggiore varietà di sughi sarebbe stata sicuramente apprezzata.

FRANCIA

PARIGI MONTPARNASSE

Ristorante "Senatore Caffè" di Michele Senatore, in cucina Michele Senatore e Lidia Romano. ●54, Rue Mademoiselle, Parigi; ☎0981/814559; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: straccetti napoletani; arancini; gâteaux di patate e frittata di pasta di recupero; spaghetti alla gricia; polpettone della nonna e torzelle marinate; antico miagliaccio sannita.

I vini in tavola: Prosecco (Toso); Coda di Volpe Dop 2013 (Tenuta Vitaliano); VIPRA rosso Igp 2015 (Bigi).

Commenti: La cena ecumenica si è svolta presso un ristorante gestito da un giovane chef di origini campane, che ha voluto dimostrare quanto sia importante il "riuso degli avanzi", e come, dall'aperitivo al dolce, si possa mangiare bene. Grande valore è stato dato al tema. La cofondatrice della Fondazione "Siticibo", Bianca Passera, ha ampiamente intrattenuto sull'argomento facendo notare quanto sia stato importante mettere in atto nel mondo ciò che la sua famiglia le aveva insegnato: "il non buttare nulla e il riutilizzo degli avanzi". Degni di plauso gli "spaghetti alla gricia", realizzati a regola d'arte utilizzando guanciale e pecorino di Amatrice. Ottima riuscita della serata, in un ambiente familiare, conviviale e, perché



no, "frizzante", come hanno dichiarato i partecipanti a fine serata.

GERMANIA

COLONIA

Ristorante "Fellini" di Nunzio Ascione, in cucina Nunzio Ascione. ●Zülpicherstrasse 327, Colonia; ☎0221/441900, fax 0221/94339678; www.felliniristorante.de; coperti 40. ●Parcheggio scomodo; ferie 2-3 giorni a Natale; giorno di chiusura mai. ●Prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: arancini di riso e piccola zuppa di zucche come "amuse bouche"; panzanella toscana; bucatini all'amatriciana; uccelletti di vitello con polenta frita; zuppa inglese.

I vini in tavola: Prosecco Valdobbiadene; Montecucco 2015 (Castello Colle Massari); Castel del Monte Doc, Riserva 2012 (Torrevento).

Commenti: La cena ecumenica ha stimolato la creatività dello chef Nunzio Ascione, che con l'aperitivo ha presentato piccoli arancini di riso e una zuppa di zucca servita nella tazzina dell'espresso. Molto apprezzata anche la panzanella toscana, fatta con il pane rafferma ammorbidito e condito con olive, capperi, diverse spezie e arrotolata in una striscia di zuccina a formare un tortino. Molto buoni anche i bucatini all'amatriciana, serviti in un cestino fatto di formaggio pecorino: piatto che è stato dedicato alle vittime del terremoto con la consueta raccolta di fondi. Gli uccelletti di vitello erano stati rosolati in un sughetto legger-

mente agrodolce che si abbinava molto bene alla polenta frita. La zuppa inglese e frutta coronava una cena molto apprezzata da tutti.

GRANDUCATO DEL LUSSEMBURGO

LUSSEMBURGO

Ristorante "Piacere" di Christian Mitchell, in cucina Nicola Soddu. ●36 Rangwee, Howald, Lussemburgo; ☎0352/2483801; info@piacere.lu, www.piacere.lu; coperti 80+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica. ●Prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: gâteau di patate su vellutata di verdure; pasta all'amatriciana; crocchette del bosco accompagnate da chips di bucce di patate, bucce di carote e rape rosse; tiramisù con recupero dei fondi di caffè.

I vini in tavola: Lumà, Chardonnay, Igt 2015 (Terre di Sicilia); Gran Sasso Sangiovese Igt 2015 (Terre di Chieti).

Commenti: Bellissima serata all'insegna della solidarietà. La Delegata Maria Cristina Cogliati Sansone ha aperto la riunione conviviale, alla quale hanno preso parte ben 50 persone, spiegando le motivazioni che hanno portato alla stesura di un menu ispirato alla cucina del riuso e di Amatrice. Dopo un apprezzatissimo antipasto, la Delegata ha continuato la sua relazione approfondendo il concetto culturale della cucina degli avanzi, spiegando come ne sia cambiato, nel tempo, il significato por-

tando ora a una piena presa di coscienza del valore del cibo. La dottoressa Mercusa ha poi continuato spiegando approfonditamente la cucina amatriciana, ritornando in chiusura sull'importanza del riciclo degli avanzi in cucina e sull'aspetto etico-morale dello spreco del cibo. Complimenti allo chef Nicola Soddu e al suo squisito piatto di amatriciana. Una nota di merito anche al servizio, veloce e attento, e al piatto finale: uno splendido esempio di come il riciclo degli avanzi possa essere gustoso e fantasioso.

PORTOGALLO

LISBONA

Ristorante "Populi Café Restaurante" di João Pereira, in cucina Giorgio Damasio. ●Ala Nascente Terreiro do Paço 85/86, Lisbona; ☎351/218877395, cell. 351/916722753; populi@populi.pt, www.populi.pt; coperti 90+128 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: arancini allo zafferano, prosciutto e mozzarella; ribollita; spaghetti all'amatriciana; agnolotti del plin; torta di pane paesana.

I vini in tavola: Soave Doc; Nero d'Avola.

Commenti: Lo chef ha proposto una serie di piatti delle varie regioni d'Italia e ha fatto una presentazione del tema dell'anno. Il Delegato ha anche aggiunto qualche esempio del riuso nella cucina portoghese. Sono



EUROPA segue



stati particolarmente graditi la ribollita, gli agnolotti e la torta di pane. È stato fatto un particolare riferimento ad Amatrice e gli spaghetti all'amatriciana erano buonissimi. Era presente l'Accademico onorario Ambasciatore Giuseppe Morabito. La serata si è conclusa con un applauso allo chef.

REPUBBLICA DI SAN MARINO

SAN MARINO

Ristorante "Al Passetto" di Matteo e Cristina Francia. ●Via del Passetto 44, Fiorentino; ☎0549/878310; alpassetto@yahoo.it; coperti 110. ●Parcheggio sufficiente; ferie 15 giorni a febbraio e 15 giorni a novembre; giorno di chiusura mai. ●Prezzo fino a 35 €.

Le vivande servite: spaghetti all'amatriciana; polpettine con piselli; spezzatino della tradizione sanmarinese con carni miste; budino di pane; bustrengho.

I vini in tavola: Valdragone rosso (Consorzio dei Vini Tipici della Repubblica di San Marino).

Commenti: La cena ecumenica ha avuto inizio con i saluti e le comunicazioni del Delegato che ha poi presentato le relatrici della serata: Orietta Orlandoni, Luisa Gottardi e Carla Bendandi, illustri professoresse che hanno svolto tre dotte, ricche e approfondite lezioni sul tema degli sprechi alimentari e la cucina del riuso e sulla storia di antiche e preziose ricette della cucina sanmarinese fra Montefeltro e Romagna. Matteo e Cristina, in un clima familiare e con un servizio di tutto rispetto, hanno poi portato in tavola gli spaghetti all'amatriciana, in omaggio ad Amatrice, martoriato e amato paese, e le loro proposte per un'autentica cucina del riuso tipica della tradizione sanmarinese.

SPAGNA

BARCELONA

Ristorante "Via dei Mille" di Antonio Parisi. ●Calle Aragón 364, Barcellona; ☎093/2465018; info@viademille.com, www.viademille.com; coperti 140. ●Parcheggio custodito; ferie agosto; giorno di chiusura mai. ●Prezzo fino a 35 €.

Le vivande servite: frittata di pasta, insalata di pollo, olive ascolane, arancini, pastellati di carciofi; bucatini all'amatriciana; macedonia di frutta fresca con gelato.

I vini in tavola: Feudi Aragonesi bianco 2012; Feudi Aragonesi rosso 2012 (entrambi Terre di Chieti).

Commenti: La Delegazione ha celebrato la cena ecumenica sulla cucina del riuso nel noto ristorante Via dei Mille. La soddisfazione degli Accademici è stata duplice, poiché il locale aveva appena riaperto, con molto successo, a seguito di un periodo di chiusura di alcuni mesi per ristrutturazione interna. Il proprietario Antonio Parisi ha colto perfettamente il senso e la filosofia del tema di quest'anno e ha presentato una serie di piatti tipici della tradizione del riuso italiana. Il piatto principale, ovviamente, è stato dedicato al paese di Amatrice e non poteva essere diversamente, con la degustazione di un classico bucatino all'amatriciana. In tale occasione, il Console Generale Stefano Nicoletti ha onorato con la sua presenza, condividendo con la Delegazione, uno dei momenti più importanti dell'anno.

UNGHERIA

BUDAPEST

Ristorante "Krizia" di Graziano Cattaneo, in cucina Graziano Cattaneo. ●Mozsar u. 12, Budapest; ☎0361/3318711; info@ristorantekrizia.hu, www.ristorantekrizia.hu; coperti 44. ●Parcheggio scomodo; ferie 2 settimane a fine luglio; giorno di chiusura domenica. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: bucce di patate cacio e pepe; frittelle di pane; crostini rustici di polenta alla salvia e aceto balsamico; arancini alla mozzarella; panzanella toscana; frittatina di pasta; fiori di zucca ripieni con parmigiana di melanzane; spaghetti alla gricia; gnocchi di pane al sugo di pomodoro e basilico; ravioli di stufato alla fonduta tartufata; polpettine di manzo su tavolozza di piselli e patata dolce; cocottine con pollo e verdure al pesto e pinoli; semifreddo caramellato alla frutta secca della dispensa.

I vini in tavola: Prosecco millesimato Doc (Collavini); Cabernet-franc Evangelista 2012 (Ikon Vini); Amaro 2012 (Tenuta Sant'Antonio); Laus Zibibbo Martinez (Terre Siciliane).

Commenti: Il ristorante costituisce un punto di riferimento importante per chi vuole mangiare autenticamente italiano a Budapest. Infatti, per questa riunione conviviale ecumenica a tema "cucina del riuso", in cui accanto a ingredienti poveri era richiesta un'abilità particolare nella preparazione dei piatti da parte dello chef, la scelta dal Vice Delegato Michele Fasciano, relatore-Simposiarca, non poteva che cadere sullo chef Graziano Cattaneo. Il menu che ne è scaturito ha suscitato la meraviglia degli Accademici che hanno gustato, con piacere, piatti decisamente insoliti, ma che per i più anziani hanno anche ricordato sapori dell'infanzia, in tempi in cui il riciclo era una normalità, anzi una necessità. Eccellenti e importanti vini in abbinamento hanno fatto da contrasto alla semplicità delle portate. Molto interessante la relazione sul tema ecumenico del relatore. L'evento si è quindi concluso con un caloroso applauso allo chef e al suo staff.

STORIA E LEGGENDA DEL PANETTONE

L'origine del panettone è lombarda, anzi milanese. Sembra che esistesse già nel 1200, come un pane arricchito di lievito, miele, uva secca e zucca. Nel 1600 aveva la forma di una rozza focaccia, fatta di farina di grano e chicchi d'uva. Nell'Ottocento il panettone era una specie di pane di farina di grano, con uova, zucchero, uva passa (con una funzione propiziatoria, quale presagio di ricchezza e denaro). Ci sono varie leggende legate all'alchimia del panettone. Una di queste narra che per la vigilia di Natale, alla corte del duca Ludovico, era stata predisposta la preparazione di un dolce particolare. Purtroppo, durante la cottura, questo pane a cupola, contenente acini d'uva, si bruciò, gettando il cuoco nella disperazione. Uno sguattero, che si chiamava Toni, consigliò allora di servire lo stesso il dolce, giustificandolo come una specialità con la crosta. Quando fu presentato, fu accolto da fragorosi applausi, e, dopo l'assaggio, un coro di lodi si levò da tutta la tavolata; era nato il "pan del Toni".

Uno degli artefici del panettone moderno è stato Paolo Biffi, che curò un enorme dolce per Pio IX, al quale lo spedì, con una carrozza speciale, nel 1847. Golosi del "pan del ton" sono stati molti personaggi storici: dal Manzoni al principe austriaco Metternich, il quale, parlando delle "cinque giornate", disse dei milanesi: "Sono buoni come i panettoni".



NEL MONDO

REPUBBLICA DOMINICANA

SANTO DOMINGO

Ristorante "Osteria Da Ciro" di Ciro Casola, in cucina Ciro Casola. ●Avenida Gusta-vo Mejia Ricart 33, Naco - Santo Domingo; ☎809/5630939, cell. 809/8738140;



osteriadaciro@gmail.com; coperti 60. ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie settimana Santa, Natale, Capodanno; giorno di chiusura lunedì. ●Prezzo da 46 a 65 €, carte accettate tutte.

Le vivande servite: tortano; arancino; rigatoni all'amatriciana; polpettine; frittatina di verdure; tortino di panettone con crema di castagne.

I vini in tavola: Prosecco millesimato 2015 (Val d'Oca); Montepulciano d'Abruzzo Doc 2014 (Masciarelli).

Commenti: Il Simposiarca Mario Boeri ha aperto la cena ecumenica invitando gli Accademici a trasmettere il concetto di evitare gli sprechi in cucina poiché molti dei cosiddetti avanzati si possono riciclare perfettamente con risultati a volte sorprendenti. All'inizio è stata servita una fetta di tortano nel sacchettino di carta, tipico cibo di strada napoletano, seguito da un arancino molto gustoso. Il piatto principale della cena, rigatoni all'amatriciana, ha ottenuto il massimo consenso, realmente eccellente. Come secondo, polpettine di carne e una frittatina di verdure entrambi molto gustosi. Per finire, considerando l'avvicinarsi del Natale, un tortino con pezzi di panettone accompagnato da una delicata crema di castagne. Al termine, sono state raccolte le donazioni a favore dei terremotati.

STATI UNITI D'AMERICA

ATLANTA

Ristorante "Pricci" di Gruppo Buckhead Restaurants di Pano Katarassos, in cucina Piero Premoli. ●500 Pharr Road NE, Atlanta; ☎404/2372941; www.buckheadrestaurants.com; coperti 200. ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie mai; giorno di chiusura sabato e domenica a pranzo. ●Prezzo da 46 a 65 €, carte accettate tutte.

Le vivande servite: arancini con pomodori San Marzano; insalata panatesca con crostini di sfincione; ravioli alla parmigiana con salsa di zucca e pomodoro; bucatini all'amatriciana; costine e guanciale d'agnello con salsiccia d'agnello; cannolo cake.

I vini in tavola: Prosecco (Zonin); Pinot grigio 2014 (Stemmari); rosso Nero d'Avola 2014 (Feudo Zirtari).

Commenti: L'apprezzamento generale ha premiato l'impegno della



Simposiarca Annamaria Baldassarri per la preparazione di questa cena ecumenica. I punti a favore sono stati la disponibilità dello chef (che ha anche trovato il tempo sia per accogliere gli Accademici sia per intrattenersi a più riprese con i commensali nel corso della cena), un servizio premuroso ed efficiente e un pieno gradimento per quasi tutti i piatti proposti. Giudizio meno positivo sul fatto che le aspettative di degustazione di una vera e propria cucina del riuso siano andate in parte disattese e che anche l'interpretazione della ricetta dei bucatini all'amatriciana abbia suscitato qualche dubbio. Una riunione conviviale comunque molto piacevole, in un clima di vivace amicizia, conclusa con l'omaggio allo chef del piatto 2016 del volume *La Cucina del riuso*.

NEW YORK SOHO

Ristorante "Armani Restaurant" di Giuliano Matarese, in cucina Michele Brogioni. ●717 5th Avenue, New York; ☎212/2071902; www.armanirestaurants.com; coperti 120. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Prezzo da 66 a 100 €, carte accettate tutte.

Le vivande servite: polpettine di carni miste; pappa al pomodoro; crochette di patate e calamari; riso al salto; mezzo paccheri all'amatriciana bianca; manzo alla griglia con pizza di cipolla e tartufo; tiramisù.

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

Commenti: Il noto giornalista e Accademico Andrea Fiano ha brillantemente relazionato sul tema della ce-

na ecumenica, soffermandosi, particolarmente, sugli sprechi in cucina e nella catena di distribuzione alimentare nel mondo occidentale. Il giovane Alessandro Luciano, ricercatore in biologia presso la Yale University, ha parlato degli studi condotti per affrontare il grande problema di come nutrire il Pianeta nei prossimi 20 anni. La cena è stata molto apprezzata, soprattutto gli antipasti che rievocavano la cucina del riuso della mamma o della nonna. Discussa l'amatriciana bianca, buona di sapore ma non rossa e autentica. Eccellente il manzo alla griglia. Buoni i vini. La serata è stata coronata dalla presenza in sala di Giorgio Armani. Il rituale suono della campana ha concluso una bellissima cena.

SAN FRANCISCO

Ristorante "Beretta" di Adriano Paganini e Ruggero Gadaldi, in cucina Ruggero Gadaldi. ●1199 Valencia Street, San Francisco; ☎415/6951199; www.berettasf.com; coperti 60+20 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Prezzo da 46 a 65 €, carte accettate tutte.

Le vivande servite: arancini di riso con granchio; zuppa di pesce; "riscaudata" con olio verde; spaghetti all'amatriciana; polpette di vitello e maiale; cavolfiore con pangrattato; biscotti fatti in casa.

I vini in tavola: Vermentino 2015 (Donna Olimpia); Sangiovese 2014 (Poggio Vinoso).

Commenti: La Delegazione è stata accolta dallo chef titolare con un cocktail dell'amicizia servito con appetitosi arancini di riso con granchio. Per enfatizzare la "cucina del riuso", il titolare ha volutamente ser-

vito il pasto in stile familiare, con un solo piatto e un bicchiere per tutta la cena, iniziativa non particolarmente gradita da alcuni Accademici. Zuppa di pesce saporitissima e, in onore delle zone terremotate del centro Italia, i classici spaghetti all'amatriciana. Il gradimento più alto è stato riportato dalle polpette cucinate in una salsa di pomodoro fresco. A fine pasto, il Delegato Claudio Tarchi ha premiato Ruggero Gadaldi, per la riuscita serata, con il guidoncino accademico.

URUGUAY

MONTEVIDEO

Ristorante "Hostaria del Bù e Bei" di Giovanni Ciuffo, in cucina Giovanni Ciuffo. ●Avenida Bolivia 1365, Montevideo; ☎5982/6000954, anche fax; coperti 38. ●Parcheggio incustodito; ferie gennaio; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Prezzo da 36 a 45 €.

Le vivande servite: bruschette varie; antipasto all'italiana; penne rigate all'amatriciana; pollo ripieno al forno con patate al rosmarino; torta "sbrisolona"; torta "della nonna".

I vini in tavola: Spumante Cristalino brut, Cava; Cabernet Sauvignon 2016 (Portillo); Chianti Docg 2015 (Mellini).

Commenti: La gentilezza di Giovanni e la professionalità di sua moglie Nancy, in cucina, hanno permesso di presentare un menu non tanto facile da realizzare dato il tema, con un vero tocco di italianità. A parte il secondo, da dimenticare, punti di eccezione sono stati gli antipasti, in particolare il fritto di verdure e gli arancini. Altrettanto buone le penne all'amatriciana, dove la mancanza del guanciale, non trovabile sul mercato, non ha diminuito eccessivamente il sapore originale del piatto. Di eccellenza i dolci, particolarmente la torta sbrisolona, difficilmente reperibile in altri locali. Buoni i vini che, a eccezione del Chianti, non sono stati di provenienza italiana, per non incrementare ulteriormente il prezzo della cena.





NUOVI ACCADEMICI

PIEMONTE

Pinerolo

Camilla Cerlon
Giuseppina Ortali

LIGURIA

Savona

Angela Brotto

LOMBARDIA

Milano Duomo

Giuseppe Morabito

VENETO

Verona

Anna Maria Borsellino Stella

EMILIA ROMAGNA

Carpi-Correggio

Fabrizio Stermieri

Faenza

Raffaella Visani

Ravenna

Giuseppe Spagnuolo

TOSCANA

Mugello

Gabriella Del Prete

Pisa Valdera

Lorenzo Eustachi

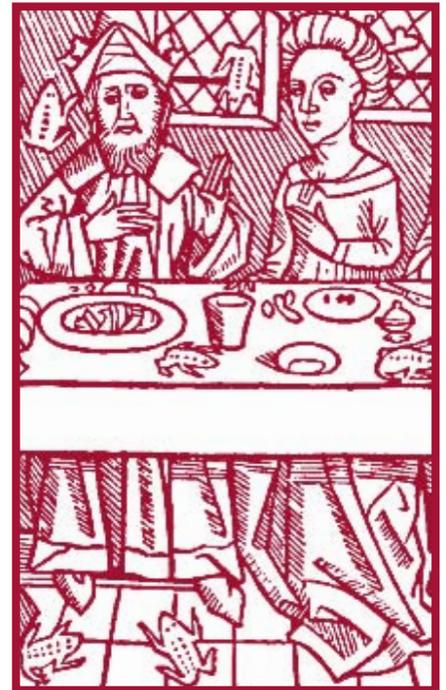
Viareggio Versilia

Valerio Ascani

SICILIA

Val di Noto

Corrado Bonfanti
Ernesto Coppa



AUSTRALIA

Melbourne

Luciana Katsalidis

FRANCIA

Parigi Montparnasse

Marialuisa Romani

ISRAELE

Tel Aviv

Ariel Toaff
Francesca Torrini
Elmina Vincenti

PAESI BASSI

Den Haag-Scheveningen

Andrea Perugini
(Accademico onorario)

REPUBBLICA DOMINICANA

Santo Domingo

Mauro Biasion
Stefano Mancini





SPAGNA

Barcellona

Fabrizio Acanfora

STATI UNITI D'AMERICA

San Francisco

Lorenzo Ortona
(*Accademico onorario*)

SVIZZERA

Ginevra

Giorgio Foschi
Antonino La Piana
(*Accademico onorario*)

Svizzera Italiana

Marco Lucchetti

VARIAZIONE DENOMINAZIONE DELEGAZIONE

Delegazione Avezzano

in Delegazione
Avezzano e della Marsica

VARIAZIONE INCARICHI

LOMBARDIA

Milano Navigli

Consultore
Luca Boetti Villanis Audifredi
Accademico
Luigi Gallinoni

PUGLIA

Lecce

Delegato onorario
Angelo Sticchi Damiani

EMIRATI ARABI UNITI

Dubai

Consultore
Eddy Abramo

NON SONO PIÙ TRA NOI

LOMBARDIA

Milano

Giuseppe Celona

TOSCANA

Lucca

Carlo De Santi

ABRUZZO

Pescara

Anna Maria Di Toro Iannucci Torlontano

Teramo

Giandomenico Di Sante

SARDEGNA

Oristano

Bruno Sechi

PRINCIPATO DI MONACO

Principato di Monaco

Fabrizio Pardini



Aggiornamenti a cura di
Carmen Soga
Ilenia Callegaro
Marina Palena



FOCUS

see page 3

A WONDERFUL YEAR

The “Week of High-Quality Italian Cooking”, organised by Embassies, Consulates and Italian Cultural Institutes with the often crucial support of our Academy’s foreign Delegations, recently came to an end. This project was part of the programme for promoting Italian cuisine initiated by the Italian Foreign Ministry’s Directorate General for Cultural and Economic Promotion and Innovation. Our Delegates and Legates, through numerous events arranged with Italian diplomatic missions, contributed substantially to the success of this felicitous programme, which saw our Ministries of Agriculture, Foreign and Education concretely supporting Italian cuisine abroad for the first time, aided inter alia by the chefs who served as “Ambassadors of Taste” under the guidance of Cristina Bowerman. In addition to the Academy’s brilliant overseas activities, it is worth mentioning the new Delegations and Legations which were opened in the course of this year: Moscow, Tokyo, Jakarta, Stuttgart, Glasgow City, Pittsburgh, and Brisbane. Lastly, in these past few days we inaugurated a Delegation in Jordan in accordance with the wishes of our Ambassador Giovanni Brauzzi, and in early 2017 we will open a Delegation in Astana, Kazakhstan, a project initiated by our Ambassador Stefano Ravagnan.

In the national sphere, not only have we opened the Delegations of Brescia-Terre dei Fontanili and Matera, but we also have the pleasure of reporting our substantial interaction with the Ministry of Agriculture and Food and the Ministry of Culture. They expressed appreciation for our presence at their conferences, including one of considerable importance which took place in Pietrarsa (near Naples), with the par-

ticipation of Prime Minister Renzi and the Minister of Culture, Dario Franceschini. Several other conferences were organised by our own Delegations.

The esteemed members of the “Franco Marengi” Study Centre engaged in a particularly interesting dialogue during their meeting at the Gualtiero Marchesi Foundation: this was an important opportunity to discuss the state of Italian cuisine and restaurants and formulate guidelines on the path to be followed by the Academy. Special thanks are due to our Regional Study Centres for their dedication in punctually publishing the valuable volume *The Cuisine of Reuse (La Cucina del Riuso)* and for the texts of the new Food Culture Library. This book series, which is a companion to the Academy’s recipe book *Traditions of the Table (La tradizione a tavola)*, will make our work more available to the general public, which will thereby have more opportunities to know what the Academy is and does. This is a decisive and important step in disseminating and raising awareness about our activities. In addition to the past few month’s many events, Academics are experiencing a moment of intense passion, and are eagerly furthering the Academy’s goals: to develop food culture, raise public awareness about the Academy, and participate in the initiatives organised by government bodies which strive to promote Italian cuisine and high-quality Italian food products. It is also a considerable pleasure to meet in friendship during our convivial gatherings. And so we come to the end of 2016: a wonderful year! Let’s all work hard together for a splendid 2017. Warmest greetings!

PAOLO PETRONI



THE BEAUTIFUL, THE FAIR, THE GOOD

see page 4

The beautiful is undoubtedly the scene of this autumn’s meeting of the Academic Advisory Council and of the Regional Coordinators: Venice. The fair includes the unanimous approval of the 2017 budget, the solid result of punctilious attention to expenses. The good consists of

the convivial gatherings which were not a mere corollary to the meeting but an event within the event: exalted cuisine.

PRESS CONFERENCE FOR A PRESTIGIOUS PUBLICATION

see page 6

The Academy’s new book series *Food Culture Library (Biblioteca di Cultura Gastronomica)* was presented in Milan during a



well-attended press conference. Its inaugural title, which is already available in Italian bookshops, is the volume dedicated to *Sauces and Gravies in Regional Cooking Tradition* (*I Sughì e le Salse nella cucina della tradizione regionale*). Drawn from the volume on the same theme from the *Cultural Gastronomic Itineraries* series and published by Bolis, it is enriched by colour photographs and adapted for a more general public.



TRADITIONAL CHRISTMAS FOODS *see page 7*

Christmas was the most important celebration in Cortina d'Ampezzo. There were no presents; children were exhorted to be well-behaved and obedient, and there was invariably a feast at the table. Cortina d'Ampezzo Academician Silvana Savaris Grasselli describes the traditional dishes served during the Christmas festivities.

BONFIRES AND THE EVE OF THE IMMACULATE CONCEPTION *see page 8*

In the province of Chieti, the culinary traditions associated with the feast of the Immaculate Conception (8th of December) display the common feature of abstaining from meat on the eve of the holiday. Nine dishes are prepared in honour of the Virgin Mary's nine-month gestation. In the evening, before dinner, bonfires are lit outside homes as a means of purification

THE CUISINE OF THE SILENCE *see page 9*

The theme of the relationship between silence and cooking was dear to Lévi-Strauss, who dedicated a number of studies to the structures associated with sound and their relationship to those asso-

ciated with food. Roma Castelli Academician Roberto Dottarelli takes inspiration from these studies and attempts to explain if there truly exists a link between the structures of sound and food.



TRADITIONAL CHRISTMAS EVE DINNER IN SICILY *see page 11*

In Sicilian families, Christmas isn't determined by the Gregorian calendar but begins with the arrival of relatives who have moved away and who now return to gather around the same sumptuously laden table. Christmas dinner is a homage to ancient Sicilian tradition: it begins with *arancine* (rice and meat dumplings), and ends with cassata.

CHRISTMAS DINNER IN RETIREMENT HOMES *see page 13*

There are places, such as retirement homes, where holidays are special occasions. Between Christmas Eve and the Epiphany (6 January), dinner tables in retirement homes do not express only the ancient and sacred aspects of the holiday, but also regional culture and customs, in which each



individual can relive the warmth of home and family.

BREAD AND MEAT: FLAVOUR WINS *see page 15*

Bread and meat are symbolic of two food realms: the animal and the vegetable. The Imola Delegation has inaugurated an intriguing dialogue, a "food exchange" as it were, inspired by these two emblematic foods and with two protagonists: food historian Massimo Montanari and vegetarian chef Simone Salvini.

CULINARY TRADITIONS AND HEALTHY EATING *see page 17*

The Bari Delegation's sixtieth anniversary celebration provided an interesting opportunity to meet and discuss current issues connected to the evolution of food customs in Italy.

MUSHROOMS AND PROSECCO *see page 19*

On the occasion of the Ecumenical Dinner, the Treviso Delegation organised a meeting on the most current theme of the moment: "Mushrooms and Prosecco". The meeting was principally for the benefit of Academicians as well as hotel school students.



FROM PEASANT FARMING TO GLOBAL AGRICULTURE *see page 20*

What really differentiates peasant farming from today's globalised agriculture? The topic is analysed in a study by Paolo Ingle-



DICEMBRE 2016 / N. 288

DIRETTORE RESPONSABILE
PAOLO PETRONI

COORDINAMENTO REDAZIONALE
SILVIA DE LORENZO

PROGETTO GRAFICO E IMPAGINAZIONE
SIMONA MONGIU

IN QUESTO NUMERO SCRITTI E RICETTE DI

Claudio Barba, Silvia De Lorenzo,
Mario del Zoppo, Roberto Dottarelli,
Gianni Fossati, Antonio Gaddoni,
Gabriele Gasparro, Umberto Guarnaschelli,
Paolo Inglese, Adriana Liguori Proto,
Antonella Marani, Vittorio Marzi,
Paolo Petroni, Roberto Robazza,
Silvana Savaris Grasselli, Publio Viola.



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.



se, of the University of Palermo, carried out on the occasion of the Palermo Delegation's conference entitled *From field to Table: two centuries of change (Dal campo alla tavola: due secoli di cambiamenti)*.

NOUGAT

see page 22

Nougat (*mandorlato*) is a traditional confection from the Veneto region and a symbol of celebration. Cortina d'Ampezzo Academician Antonella Marani describes this century-old culinary adventure rich in history and tradition and always marked by an exacting search for the highest quality.



about its health benefits as confirmed by modern science, including those offered by molecules found in trace amounts in the fruit.

TORTELLINI WITH BROTH IN BOLOGNA

see page 26

Where in Bologna can one find a serving of that signature dish for Christmas celebrations and other special occasions, *tortellini in broth (tortellini in brodo)*? The city's three Delegations recommend several restaurants in which this recipe can be sampled to the best advantage.



PRECIOUS POMEGRANATE

see page 24

The pomegranate has been known and prized since ancient times and its origins are still unclear. It is the subject of many an archaic myth, and a wealth of health-giving properties have been attributed to it. Learn

Translator:
ANTONIA FRASER FUJINAGA
Summarized:
FEDERICA GUERCIOTTI



Rivista associata
all'Unione Stampa
Periodica Italiana