

# CIVILTÀ DELLA TAVOLA

ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA



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

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



ISSN 1974-2681

N. 252, SETTEMBRE 2013 / MENSILE, POSTE ITALIANE SPA, SPED. ABB. POST. - D.L. 353/2003 (CONV. IN L. 27/02/2004 N° 46) ART. 1 COMMA 1 - DCB ROMA

**CARI ACCADEMICI...**

- 3 Etica della critica gastronomica  
(Giovanni Ballarini)

**FOCUS**

- 5 Per un'Accademia sempre più all'altezza del suo ruolo  
(Paolo Petroni)

**CULTURA & RICERCA**

- 6 La Festa del perdono  
(Ruggero Larco)
- 7 Da Montale alla padella  
(Adriana Liguori Proto)
- 9 Lo "chef" del Vittoriale  
(Amedeo Santarelli)
- 10 Confusioni gastroetimologiche  
(Claudio Novelli)
- 12 La vigna urbana  
(Elisabetta Cocito)
- 14 Il Museo della liquirizia  
(Lucio Fino)
- 15 In difesa della cipolla  
(Emilia Vitullo)
- 19 Il quinto quarto degli altri  
(Ferdinand Tessadri)
- 20 Genova: sapore di erbe  
(Alessandro Pini)

**L'ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA**

È STATA FONDATA NEL 1953 DA ORIO VERGANI E DA LUIGI BERTETT, DINO BUZZATI TRAVERSO, CESARE CHIODI, GIANNINO CITTERIO, ERNESTO DONÀ DALLE ROSE, MICHELE GUIDO FRANCI, GIANNI MAZZOCCHI BASTONI, ARNOLDO MONDADORI, ATTILIO NAVA, ARTURO ORVIETO, SEVERINO PAGANI, ALDO PASSANTE, GIAN LUIGI PONTI, GIÒ PONTI, DINO VILLANI, EDOARDO VISCONTI DI MODRONE, CON MASSIMO ALBERINI E VINCENZO BUONASSISI.

- 22 I "nemici" della buona cucina  
(Sandro Bellei)
- 24 Un incontro conviviale in treno  
(Maria Cristina Carbonelli di Letino)
- 25 La superiorità del bollito  
(Roberto Dottarelli)
- 27 È iniziato il canto del cigno?  
(Roberto Robazza)



**In copertina:** "Natura morta con uva e mele"  
Claude Monet (1880)  
The Metropolitan Museum of Art - New York



- 29 Polpette del pescatore  
(Giorgio Viel)
- 30 Filosofia e letteratura  
(Orio Vergani)
- 32 Il pesce turchino  
(Giuliano Relja)

**I NOSTRI CONVEGNI**

- 16 Ai tempi di Archimede  
(Angelo Tamburini)
- 18 Le eccellenze del Sannio  
(Giovanni Errico)

**SICUREZZA & QUALITÀ**

- 33 L'indigenza fa rubare  
(Gabriele Gasparro)

**LE RUBRICHE**

- 4 Calendario accademico
- 8 Le ricette d'Autore
- 26 Accademici in primo piano
- 35 Notiziario
- 36 In libreria
- 37 Dalle Delegazioni
- 49 Vita dell'Accademia
- 63 Carnet degli Accademici
- 70 International Summary

Da questo numero della rivista troverete, in basso sulla copertina, uno strano simbolo: è 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**. Dai prossimi numeri della rivista poi, con i QR Code che verranno pubblicati, potrete accedere a nuovi ed interessanti contenuti interattivi del sito dell'Accademia.

# I COORDINATORI TERRITORIALI

<b>Piemonte Area Est</b>	Mario Tuccillo
<b>Piemonte Area Ovest</b>	Mauro Felice Frascisco
<b>Liguria</b>	Paolo Lingua
<b>Lombardia Area Est</b>	Giuseppe Masserdotti
<b>Lombardia Area Ovest</b>	Dino Betti van der Noot
<b>Alto Adige</b>	Ottokar Polasek
<b>Veneto</b>	Renzo Rizzi
<b>Friuli - Venezia Giulia</b>	Renzo Mattioni
<b>Emilia</b>	Gianni Negrini
<b>Romagna</b>	Gianni Carciofi
<b>Toscana Area Est</b>	Roberto Doretti
<b>Toscana Area Ovest</b>	Franco Milli
<b>Marche</b>	Mauro Magagnini
<b>Umbria</b>	Guido Schiaroli
<b>Lazio (Roma)</b>	Gabriele Gasparro
<b>Lazio (Provincia)</b>	Massimo Borghetti
<b>Abruzzo</b>	Paolo Fornarola
<b>Molise</b>	Giovanna Maria Maj
<b>Campania</b>	Mario De Simone
<b>Puglia Area Nord</b>	Luigi Altobella
<b>Puglia Area Sud</b>	Alessandro Corso
<b>Basilicata</b>	Antonio Masella
<b>Calabria</b>	Francesco Menichini
<b>Sicilia Orientale</b>	Mario Ursino
<b>Sicilia Occidentale</b>	Cinzia Militello di Castagna
<b>Sardegna</b>	Marcello Bedogni



# Etica della critica gastronomica

*La critica gastronomica è un'arte difficile,  
con un'etica particolare,  
che esige conoscenza, disinteresse, onestà e tolleranza.*

DI GIOVANNI BALLARINI  
*Presidente dell'Accademia*

**C**ari Accademici, è buono o cattivo, mi piace o non mi piace non sono giudizi critici, ma pareri personali. Anche se apprezzabili, si basano su gusto, memoria, esperienza, livello di cultura di chi esamina un piatto, un pranzo con il suo menu, l'operare di un cuoco o del suo modo di cucinare, un locale, sia esso una trattoria o un ristorante. Un giudizio che pretende in primo luogo la completa sincerità di chi lo emette. Al più sono possibili giustificazioni sui propri ricordi, esperienze e in ultima analisi sui propri gusti.

Su di un altro livello si potrebbe porre una "media" dei giudizi di un gruppo di persone, anche nella loro diversità. Per le inevitabili differenze individuali, il risultato che se ne ottiene potrebbe essere assunto come l'espressione di un giudizio più ampio? È una condizione questa che

scioglie il problema? Non si risolve il problema, perché lo si sposta dall'individuo al gruppo e da come questo è composto. Considerando le caratteristiche del gruppo, il giudizio, ad esempio, che una compagnia di anziani buongustai darebbe a un locale di *fast food* o una pizzeria, non è quello di una brigata di giovani o giovanissimi ragazzi. È possibile costituire un gruppo che sia in un certo senso rappresentativo di una popolazione, oggi sempre più frammentata e di gusti diversi? Unire dieci persone di diversa cultura, esperienza alimentare e con differente memoria di cucina, raccogliere i loro giudizi e ricavarne una media, porterebbe solo a risultati che non accontenterebbero nessuna delle tante categorie che oggi costituiscono la nostra società.

Criticare è un carattere tipicamente umano. È un comportamento naturale, istintivo, ma anche complesso, e lo vediamo in tutte le espressioni della vita, dal vestire al modo di abitare, e in ogni attività dell'operare dell'uomo, in particolare in quelle che hanno aspetti e valenze artistiche. Anche nell'arte della cucina, sia questa di popolo o d'alta gastronomia.

Quando la critica esce dal privato ed entra nel pubblico - sia una professione o no, non importa - sono richieste alte qualità morali e soprattutto la sola sincerità (indispensabile!) non è sufficiente. La critica allora diviene etica e richiede anche conoscenza, disinteresse, onestà e tolleranza.

Conoscenza significa che chi criti-

ca deve conoscere, e bene, quello di cui parla o scrive. Una conoscenza che deve avere due principali caratteristiche.

Prima di tutto la conoscenza deve essere diretta, e cioè completa e reale, non per sentito dire. Non mancano casi in cui un ristorante è giudicato sulla base di notizie di seconda mano o solo dopo un rapido o superficiale assaggio di qualche piatto. Qualche tempo fa vi fu chi disse che "per giudicare un ristorante a me basta vedere come preparano due uova al tegamino". Lo stesso si sente affermare per questo o quel piatto della tradizione.

La seconda caratteristica di chi giudica è che deve conoscere la "materia" da giudicare, dalle caratteristiche delle materie prime alle tecniche di preparazione e cottura, e via dicendo. Non si sottovaluti, in proposito, il rapido evolvere delle tecniche i cui risultati non possono essere superficialmente giudicati negativamente o come "non buoni", solo per ignoranza.

Disinteresse è un'altra indispensabile dote del critico. Il disinteresse non dev'essere solo personale, e questo è ovvio, e neppure condizionato da altri elementi più sottili, come l'amicizia personale, l'affinità di gusti, l'appartenenza allo stesso gruppo sociale o di cultura regionale e via dicendo. Per non parlare di giudizi negativi condizionati da antipatie personali, sgarbi subiti o ritenuti tali. Il disinteresse deve rimanere anche quando si tratta di giudicare un piatto.



to o un locale in una ben precisa categoria. Ad esempio, un brodetto di pesce nell'ambito di una presentazione di brodetti, o una trattoria nel ramo di questi locali. In questi casi, non è sempre facile che il critico riesca a spogliarsi da tutte le sue idee personali, per dare un giudizio che risenta da quanto deriva da altri contesti.

L'onestà del critico si manifesta quando il suo giudizio non coincide con quello del pubblico o di una moda dilagante. Ad esempio quando un

piatto o un locale è in voga, ma non ha le qualità necessarie. Soprattutto in questo caso, il critico - dopo avere esaminato e ricontrollato il suo giudizio - deve essere onesto, non piegarsi alle pressioni di un effimero volere popolare o di mercato, ed essere tollerante.

La tolleranza è forse la dote più difficile di un critico gastronomico, soprattutto in Italia, dove tutti si considerano giudici infallibili e quando un altro emette un giudizio

diverso, è subito tacciato di essere un incompetente, un venduto, se non un demente. In questo caso, il massimo che si deve fare è di convincere l'oppositore - ma sarà difficile - che vi possono essere opinioni differenti. In questi casi, cercare di spiegare che la critica, anche gastronomica, è una cosa ben diversa dalle proprie opinioni, è un'impresa quasi impossibile.

**GIOVANNI BALLARINI**  
*See English text page 70*



## CALENDARIO DELLE MANIFESTAZIONI ACCADEMICHE 2013

### SETTEMBRE

14-15 settembre - **Ancona**  
48° "Verdicchio d'Oro" a Staffolo (Ancona)

20 settembre - **Modena**  
Cinquantennale della Delegazione  
"Un pomeriggio tra storia e arte"

21-22 settembre - **Borgo Val di Taro**  
Cinquantennale della Delegazione  
Convegno "Cinquanta anni di sapori nelle Valli del Taro e del Ceno"

28 settembre - **Gorizia**  
Cinquantennale della Delegazione  
Convegno sui brodetti "Broeti e Boreti" a Grado (Gorizia)

### OTTOBRE

4 ottobre - **Montecatini Terme-Valdinievole**  
Trentennale della Delegazione

5 ottobre - **Viterbo**  
Venticinquennale della Delegazione  
Convegno sulla nocciola

11-12 ottobre - **Cosenza**  
Convegno "Il cedro di Calabria: tradizioni, sapori e salute" a Cetraro (Cosenza)

17 ottobre - **Cena ecumenica**  
"La cucina delle carni da non dimenticare"

17 ottobre - **Pisa**  
VI Premio Delegazione di Pisa in accordo con Ipsar "G. Matteotti"

### NOVEMBRE

9 novembre - **Pisa**  
Convegno "La fauna selvatica locale nella cucina toscana"

16 novembre - **Valdelsa Fiorentina**  
Decennale della Delegazione  
Convegno "L'alimentazione dei boscaioli e dei carbonai fino alla metà degli anni '50 del secolo scorso" a Gambassi Terme (Firenze)

30 novembre - **Albenga e del Ponente Ligure**  
Convegno "Olio, un filo d'oro tra le Alpi e il mare" ad Albenga (Savona)

### DICEMBRE

6-7 dicembre - **Roma**  
Sessantennale della Delegazione  
Convegno "Sessanta anni di Accademia a Roma"

# Per un'Accademia sempre più all'altezza del suo ruolo

*Una sinergia tra l'attività delle Delegazioni e dei Centri Studi e tutti i mezzi che abbiamo per comunicare col mondo, porterà l'Accademia a raggiungere importanti traguardi.*

DI PAOLO PETRONI

Segretario Generale dell'Accademia

Viviamo in un mondo dove l'apparire conta più dell'essere. Nel villaggio globale, talvolta più del fare, conta far sapere che si farà. Non è questo il modo di pensare e di agire dell'Accademia, ma la nostra maggior presenza sui "media" e il continuo miglioramento delle nostre pubblicazioni sono da tempo tra gli obiettivi primari di questa Presidenza dell'Accademia. Nei mesi scorsi abbiamo fatto compilare un questionario ad oltre 100 tra Delegati, Coordinatori e Direttori dei Centri Studi Territoriali (un campione molto significativo, quindi) e i risultati sono stati molto chiari: apprezzamento (quasi) unanime per i contenuti della nostra rivista (a volte un po' ripetitivi nelle firme e di valore disomogeneo) e per la grafica (con qualche rilievo sulla carta). Nell'insieme una valutazione lusinghiera. Per questi motivi, la copia che state sfogliando si presenta con una nuova carta patinata e con lievi modifiche stilistiche. Altre varianti riguardano la sequenza degli articoli (la vita dell'Accademia chiude la rivista). Molte importanti novità riguarderanno i volumi degli Itinerari (tema dell'anno) e la collana della Cultura gastronomica, per non parlare della nuova Guida alle Buone Tavole del 2014, che verrà completamente riprogettata anche in considera-

zione dei costi e del non elevatissimo livello di gradimento riscontrato. Altre novità seguiranno in relazione al nostro sito Internet (già ora visitato da circa 6.000 utenti al mese), non solo in termini di grafica ma anche di contenuti più attuali e con informazioni in tempo reale. Anche le funzioni su smartphone e tablet verranno implementate. Nell'insieme, un programma ambizioso e impegnativo, ma indispensabile per un'Accademia vitale, e "laboriosa" quale è la nostra.

Questo è il fare! Ma essenziale è poi comunicare le nostre molteplici attività. Quindi, per quanto riguarda l'apparire (in senso positivo), è in fase di analisi una nuova strategia di comunicazione e di pubbliche relazioni, anche in vista dell'Expo 2015 e della pubblicazione del nuovo impegnativo ricettario nazionale che è in fase di ultimazione. Una sinergia perfetta tra l'attività delle Delegazioni e dei Centri Studi e tutti i mezzi che oggi sono a nostra disposizione, porterà l'Accademia a raggiungere importanti traguardi in termini di conoscenza e di alto prestigio. Obiettivi che verranno raggiunti solo grazie all'entusiasmo e alla dedizione che connotano l'agire di tutti gli Accademici.

*See English text page 70*

## CENA ECUMENICA 2013



*La riunione conviviale ecumenica, che vede alla stessa mensa virtuale tutti gli Accademici in Italia e nel mondo, si svolgerà il 17 ottobre alle 20,30, e avrà come tema "La cucina delle carni da non dimenticare". Un tema, quello scelto dal Centro Studi "Franco Marengi" e approvato dal Consiglio di Presidenza, che comprende la cucina del quinto quarto, ma anche di altre carni o prodotti di origine animale, presenti nella cucina del popolo e oggi sempre meno usati, anche perché espressione di un'ormai superata cucina della fame. L'obiettivo sarà dunque quello di recuperare le tradizioni della cucina di frattaglie, visceri, rigaglie, trippe e non solo, che oggi possono ancora avere un ruolo in una moderna cucina italiana sobria. I Delegati cureranno che la cena ecumenica sia accompagnata da una idonea relazione di carattere culturale che illustri l'importante tema proposto e che, sulle mense, il menu sia composto in omaggio agli alimenti scelti.*



# La Festa del perdono

È l'occasione  
in cui si prepara una ricetta tipica  
del Valdarno: la "nana co' rocchini di sedano".

DI RUGGERO LARCO

Delegato del Valdarno Fiorentino



Settembre è per il Valdarno il mese in cui si rinnova una tradizione secolare: religiosa, di costume, gastronomica. La Festa del perdono risale al ricordo del "Perdono di Assisi", quando, probabilmente nel 1216, Francesco ebbe una visione mentre pregava nella chiesetta della Porziuncola. Gli apparvero Nostro Signore e la Vergine Maria, che a lui si rivolsero grazie alla sua bontà d'animo. Francesco espresse il suo desiderio che chiunque avesse visitato quella chiesa fosse assolto da tutti i peccati. Da questa originaria "indulgenza" si sono sviluppate poi le varie Feste del perdono, e il Valdarno Fiorentino, con il suo capoluogo Figline, non ne è esente. Anzi, riferendosi alle tradizioni medievali, nella prima settimana di settembre, la splendida piazza tardo trecentesca intitolata a Marsilio Ficino risuona del

rullo dei tamburi e delle grida dei sostenitori delle contrade mentre nelle case, in famiglia, ci si appresta a realizzare il piatto tipico di quella domenica: l'anatra al tegame con contorno di polpette di sedano fritte. Una ricetta tipica del Valdarno, saporita, nutriente e abbastanza laboriosa nella sua preparazione. E per chi volesse cimentarsi nella prova di cucina, ne suggerisco una tra le tante varianti che si trovano di famiglia in famiglia. L'anatra nana, ingrediente principale, deve essere stata allevata secondo criteri non intensivi, così come tutti gli altri ingredienti dovrebbero essere non solo di prima scelta ma possibilmente biologici. Oltre all'anatra ci si deve procurare una cipolla rossa bella grossa, un paio di carote, una costa di sedano, un bel ciuffo di prezzemolo.

Con la mezzaluna, si fa un battuto di questi odori e si mettono a soffriggere in un tegame di coccio con tre o quattro cucchiaini d'olio extravergine di oliva, possibilmente delle colline del Valdarno superiore. Quando il trito ha preso colore, si aggiunge la nana dopo averla passata sulla fiamma per eliminare gli eventuali residui del calamo, ben lavata, pulita e fatta in pezzi abbastanza grandi. Questi si mettono nel tegame con il battuto e si fanno rosolare per due o tre minuti, poi si abbassa la fiamma, si regola di sale e pepe e si lascia cuocere aggiungendo un bicchiere di vino rosso locale che verrà lasciato evaporare. Si aggiungono quindi i pomodori pela-

ti ben scolati (un chilo circa) e volendo un cucchiaino di concentrato di pomodoro per un sugo più rosso e corposo. Si lascia cuocere a fuoco molto basso per non meno di due ore, che possono diventare anche tre in funzione della grossezza dell'anatra e del suo essere più o meno ruspante.

La carne risulterà piacevolmente morbida e il sugo avrà un bel colore rosso scuro e dovrà essere piuttosto abbondante per potere realizzare la seconda parte della ricetta. Infatti, in parallelo, si devono preparare anche i "rocchini" o polpette di sedano. Si prendono tre bei sedani e si eliminano i filamenti delle coste. Si mettono a lessare gambi e foglie in acqua salata per circa quaranta minuti; si scolano e si tritano. Al trito, ben strizzato, si aggiunge un po' di sale, un pizzico di pepe e a piacere un po' di noce moscata e un paio di cucchiaini di parmigiano grattugiato. Si sbattono due uova e si unisce il tutto amalgamando bene; con un cucchiaino si prende parte del composto e se ne fa una polpettina un po' allungata che si passa nella farina bianca, e così via sino a completo consumo.

Si fanno friggere usando olio di oliva per un fritto verace e della tradizione, oppure un olio di semi per un fritto più leggero. Ben scolate, si mettono nel tegame con la nana e si fanno insaporire nel sugo con qualche minuto di cottura. Si accompagna il tutto con pane toscano e Chianti classico.

*See International Summary page 70*



# Da Montale alla padella

La seppia ha ispirato poeti, letterati e artisti,  
ma anche la fantasia  
delle preparazioni in cucina.

DI ADRIANA LIGUORI PROTO  
Delegata di Crotona



**P**arlare della seppia da un punto di vista storico-letterario-gastronomico, proprio in questo periodo dell'anno, è particolarmente propizio e pertinente. Dei molluschi, la *Sepia officinalis* della famiglia dei Sepidi è tra i più belli a vedersi per la sua livrea, che, nel movimento ondulatorio delle sue alette laterali (pinne), a seconda dell'habitat, per difesa assume colorazioni mimetiche in una gamma di tonalità di

stupefacente bellezza. Questa straordinaria creatura marina, curioso a dirsi, è simpaticamente definita un qualificato esponente della cultura, non solo perché prestò i suoi ossi a Montale, ma anche per quel liquido denso e nero che produce (inchiostro), che viene utilizzato nell'arte del disegno per dar luce e oscurità a schizzi e incisioni. Per queste sue peculiarità, in Germania c'è una rivista culturale che porta il suo nome.

## SEPPIA RIPIENA IN PADELLA

**Ingredienti:** 4 belle seppie, 5 pomodori freschi da sugo, una manciata di pangrattato, 2 cucchiaini di pecorino crotonese grattugiato, un uovo, prezzemolo tritato, 2 spicchi d'aglio, olio d'oliva, peperoncino rosso piccante (se piace).

**Preparazione:** Per pulire bene le seppie, togliere la sottile pellicola esterna, infilare un dito nel sacchetto e rivoltarlo, avendo la massima cura di non romperlo; levare, poi, l'eventuale nero che rimane ed eliminare, infine, anche la pellicola interna. Tagliare quindi i tentacoli in minutissimi pezzi. Versare, in un'ampia padella, un generoso filo d'olio d'oliva e uno spicchio intero d'aglio che deve soffriggere per qualche istante a fuoco lento fino ad assumere un bel colore dorato, quindi toglierlo e unire all'intingolo i pomodori spezzettati e privati dei semi e i tentacoli sminuzzati. Far cuocere il tutto a fuoco dolce per circa mezz'ora, unendo un mestolo di acqua calda. Nel frattempo preparare il ripieno amalgamando all'uovo sbattuto e insaporito con una presa di sale, una manciata di pecorino grattugiato, il pangrattato, il prezzemolo e l'altro spicchio d'aglio tritato finemente, un aroma di peperoncino rosso piccante in polvere e un cucchiaino di olio d'oliva che renderà l'impasto più morbido e omogeneo. Distribuire, quindi, il ripieno nelle quattro seppie, richiudendo l'apertura con ago e filo. Porre anche le seppie nella padella ricoperte con la



salsetta preparata prima, e farle cuocere adagio, adagio, per una mezz'oretta. Prima di servirle, togliere con delicatezza ad ognuna di esse il filo.



Pesce colto, dunque, la seppia è celebrata anche per i suoi singolari costumi. “Un colpo di tridente”, scrive Plinio, “ha colpito una femmina? Ecco che i maschi si precipitano in suo soccorso, mentre se ad essere colpito è stato il maschio, la femmina fugge”. In epoca classica non c'è autore che non abbia speso qualche parola in suo favore!

Catullo, Ovidio e Ateneo decantano soprattutto la bontà delle seppie mediterranee che allietavano le mense dei ghiottoni greci e romani. E per rimanere in campo letterario-gastronomico, Madame de Sévigné, in una lettera indirizzata a sua figlia, stende un lusinghiero elogio sulla seppia, mentre Leon Daudet definiva questo pesce il cibo per eccellenza della Quaresima, associando al sapore e al biancore delle sue carni, il sentimento di religiosità e di purezza, proprio dei cibi di magro.

I mercati ittici del territorio, da marzo fino a dicembre, espongono una variegata abbondanza di questo mollusco di peso variabile, che, da pochi grammi, talvolta raggiunge anche i due o tre chilogrammi. Lungo le coste calabre, anche a pochi metri dalla riva, sono stati catturati magnifici esemplari di considerevoli dimensioni.

Le tecniche di pesca più comuni usate dai nostri pescatori per predare le seppie, sono: con le reti a strascico praticate con le cosiddette “paranze”; con le reti da posta che si calano in mare anche da piccole barche; con le nasse (attrezzi costruiti artigianalmente con arbusti di giunco somiglianti a grandi panieri).

Ma la pesca alla seppia più suggestiva è senz'altro quella notturna, praticata con la fiocina o “lanzaturu” a bordo di barche agili e veloci, munite di “lampare”. L'equipaggio è costituito da due persone molto esperte, cioè dal rematore e dal lanzatore; quest'ultimo è un personaggio assai tipico del folklore marinaro locale che deve avere doti non comuni di abilità. Per il pescatore che ha conquistato

con dura fatica la sua preda, il momento di cucinarla è quasi un rito. La seppia, in particolare, si presta a varie preparazioni: in umido con le patate; alla brace, spennellata con olio

d'oliva e aromatizzata con l'origano e il peperoncino rosso piccante; ripiena in tegame.

ADRIANA LIGUORI PROTO

See *International Summary page 70*

## LE RICETTE D'AUTORE

### DELLA VITELLA MONGANA

*La vitella mongana per essere buona, deve essere lattante, non tanto piccola, e non tanto grossa, e quella di pelo rosso è migliore delle altre. Si deve scegliere la carne di vitella mongana, ossia da latte, bianca che approssimi ad un colore perlineo, e grassa. Le parti che si impiegano alla Cucina sono la Testa intiera o divisa, le Orecchie, gli Occhi, il Cervello, la Lingua, il Fegato, i Piedi, la Lattughella, la Trippa, gli Schinali, la Rete, le Animelle.*

### FEGATO DI MONGANA IN GATTÒ

*Tritate bene un fegato di mongana, levandogli prima tutti i nervi, pelle e fili. Passate sopra il fuoco in una cazzarola della cipolla trita con un pezzo di butirro. Sbruffateci quindi un pizzico di farina, bagnate con fior di latte, condite con sale e spezie fine. Fate bollire dolcemente un quarto d'ora. Abbiate della panna di maiale, tagliatela in piccioli dadini, unitela al fegato e alla salsa di cipolla fredda, aggiungeteci qualche tartufo fresco trito, e che sia giusta di sale. Guarnite il di dentro di una cazzarola, giusta alla grandezza dell'Antré, di fette di lardo, indi stendeteci una rete di maiale, o di vitella, o di capretto. Versateci dentro la composizione, voltateci sopra la rete, che resta fuori della cazzarola, scolatelo del grasso, levate le fette di lardo, e servitele con sotto una salsa piccante.*

### TRIPPA DI MANZO ALLA ROMANA

*Quando la trippa di manzo sarà ben pulita e lavata, fatela cuocere con acqua, sale, una cipolla con tre garofani, un mazzetto di petrose-molo con sellero, carota, due spicchi d'aglio, mezza foglia d'alloro; fatela bollire in una marmitta a picciolo fuoco sei, o sette ore, che sia ben schiumata; quando sarà cotta tagliatela a quadretti, mettetela in una cazzarola con un pezzo di butirro, sale, e pepe schiacciato, passate sopra il fuoco, aggiungeteci un poco di Spagnuola, o Culi. Abbiate un piatto con un picciol bordo di pane, o di pasta, fate un suolo di parmigiano grattato, e un suolo di trippa con un poco di salsa, e così continuate fino a tanto che il piatto sia sufficientemente pieno, terminando col parmigiano grattato, nel quale avrete cura di mescolare qualche frondina di menta romana: ponete alla bocca del forno, o sulla cenere calda acciò prenda sapore, e servite ben calda.*

### RISSOLE ALLA SCIOESÌ

*Abbiate delle zinne di mongana rifredde, cotte con brodo, un mazzetto d'erbe diverse, una cipolla con due garofani, una carota, sale e pepe sano; tagliatele in fette per traverso e rifilatele all'intorno, metteteci tra due fette un poco di farsa di Chenef, indoratele con uovo sbattuto, panatele di mollica di pane grattato, e fatele friggere di bel color d'oro. Potete anche intingerle in una pastella da frittura, friggerle egualmente, e servirle con petrose-molo fritto intorno.*

FRANCESCO LEONARDI

da “L'Apicio moderno” (1807)



# Lo “chef” del Vittoriale

*Goloso e raffinato,  
preparava egli stesso gustose ricette.*

DI AMEDEO SANTARELLI  
*Accademico onorario di Termoli*



**D**opo l'avventura di Fiume, D'Annunzio acquistò a Gardone Riviera la villa Thode, che iniziò a trasformare per portarla poi ad essere il Vittoriale, grandioso, scenografico complesso, “l'emblema eloquente della sua vita e della sua figura”. Tra le passioni, quella della buona cucina, che è forse l'aspetto meno noto della personalità del Vate d'Italia. D'Annunzio era goloso, e diveniva esigentissimo quando era in atto la preparazione di pranzi che dava in varie occasioni, ufficiali o intimi. Soleva allora, prima di predisporre un pranzo, isolarsi in meditazione nella “stanza della Cheli” (la tartaruga del Vate, morta per indigestione di tuberose). Regista di ogni menu, guidava la sua devotissima governante Albina, ribattezzata “Suor intingolo” o “Santa cuciniera”, pronta a realizzare ogni sua volontà. D'Annunzio amava mangia-

re e preparare ogni tipo di cibo, aveva il culto della bistecca alla brace, della cacciagione, di ogni tipo di pesce, mentre tra le minestre prediligeva i risotti e i cannelloni. Era ghiottissimo di frittate, realizzandone alcune, a suo dire, paradisiache. Non amava bere vino; era invece un bevitore di acqua, con predilezione per le acque minerali, e se mancavano sul desco, cambiava subito d'umore. Tuttavia, durante il suo “esilio” francese apprezzò il vino di Bordeaux e gustò anche lo champagne preferendo il Munum Cordon Rouge. Ma, novello Apicio, si sentiva ideatore ed esecutore di salse. In proposito si ricorda una lettera a Barbara Leone, sua amante, in cui ricorda con compiacimento l'ultima sua salsa gustata insieme, ottenuta “pestando per due ore pezzi di tonno”. Amava inoltre il cacio e il salamino pepato. In una lettera a Letizia De Maria, scrive: “Ti mando una grossa beccaccia, che conviene spennare e mettere in lunga salamoia”. Ma così come con galanteria preparava gustose cene alle amanti del momento, con incredibile crudeltà offriva cibi a chi non gli ispirava simpatia. Valga per tutti il pranzo offerto all'attrice francese Georgette Leblanc, a base di “fagioli gialli e rossi”, serviti nella “scodella del lebbroso”. D'Annunzio divorava la frutta, cotta e cruda, durante e fuori pasto. Gli piacevano fette di arancia spellate a macedonia, spruzzate di liquore. Ghiotto di gelato, se si sapeva non controllato, arrivava a mangiarne una decina. Preferiva tra tutti il sorbetto al limone.

La tavola dannunziana era paragonabile a quelle imperiali. Bicchieri di vetro soffiato, porcellane, piatti di Limoges, segnaposti tappezzati di gemme e ogni sorta di preziose stramberie alla Eliogabalo.

Negli ultimi anni D'Annunzio diveniva sempre più esigente di alimenti dolci e sfiziosi, facendosi portare nello studio, a mezzanotte, biscotti inglesi, latte e mele cotte. E continuava rifornendosi di cioccolatini, che inviava, alla stessa ora, anche agli amici, invitandoli a cena il giorno dopo. Al Vittoriale lauti pranzi venivano offerti a militari che avevano partecipato alle imprese dannunziane, e tra i commensali non mancò Mussolini con alcuni gerarchi.

Noti sono i “taccuini dannunziani”, sui quali il poeta annotava pensieri e riflessioni, dopo ricchi e deliziosi pranzi, quasi a ricordarci il detto di Rivaról: “Lo stomaco è il suolo in cui germoglia il pensiero”. Il suo culto del cibo e dell'addobbo della buona tavola fu persino notato ed evidenziato da osservatori stranieri. In Grecia, infatti, durante una tournée della Duse, presente D'Annunzio, l'aristocrazia ellenica diede una serata di gala in onore dei due. D'Annunzio affascinò i commensali non solo col suo forbito eloquio, ma anche per la sua ieratica compostezza a tavola. Tra i commensali c'era lo scrittore Paolo Nirvanos, che ricordò la serata, anni dopo, in un suo romanzo, scrivendo di D'Annunzio: “Stava davanti al suo piatto come un sacerdote davanti all'altare”.

*See International Summary page 70*



# Confusioni gastroetimologiche

*Da dove derivano i nomi dialettali di alcune preparazioni tradizionali che utilizzano le carni del quinto quarto?*

DI CLAUDIO NOVELLI  
Accademico di Napoli - Capri



A volte succede che l'etimo di parole di uso corrente, anche un po' volgari, venga invece fatto risalire a fonti più nobili, più accettabili o evocanti mondi più piacevoli. Una volta si chiamavano leggende metropolitane e, a prescindere dall'argomento al quale si riferivano, avevano il pregio di diffondersi lentamente, con il passaparola, di bocca in bocca. E tra i vari passaggi c'era sempre qualcuno che criticava, o obiettava, che aveva qualcosa da ridire, ma anche spesso da aggiungere, così che potevano sorgere perplessità e il "beneficio dell'inventario" imponeva un sano scetticismo. Al giorno d'oggi, invece, l'informazione digitale, qualunque essa sia, giusta o sbagliata o di pura invenzione, si moltiplica all'infinito come in un gioco di specchi; sempre uguale a sé stessa, come qualunque bugia ripetuta all'esasperazione, finisce per assumere contorni di verità. Fatto che ci introduce al discorso in questione. Nella

bella lingua napoletana, che è quella del Basile, del Galiani, del duca di Buonvicino, fino a Di Giacomo e Croce, per indicare una donna di bassa, anzi, di infima levatura, sudicia e volgare si usa il termine "zandraglia". Va di uso farlo risalire al francese "les entrailles", che altro non erano se non le interiora degli animali che i cuochi della corte di Gioacchino e della nobiltà gettavano in strada e che le disgraziate si contendevano furiosamente. Nulla di più falso, anche perché la più squisita nobiltà non era poi così sciocca da gettare in strada qualcosa che, con le debite attenzioni, era ritenuta una vera squisitezza sin dai tempi dell'anonimo Cuoco napoletano e di Ruperto da Nola. Bartolomeo Scappi, nel secondo libro della sua monumentale "Opera", descrive come cucinare la zinna della vaccina, il fegato o la milza del bove, come fare fricassea del polmone, del sangue, del rognone e del fegato della vaccina, come cuocere ogni sorta





d'interiora di castrato e di capretto. Nel 1588 così poetava il napoletano Gioan Battista del Tufo: "La trippa, poi, da voi detta busecca/quanto gusto n'arrecà/così forbita, bianca e ben lavata/meglio assai cucinata/col petrosin, la salza e suoi salami/e 'l cacio dentra e fuore/col zaffaran che gli dia buon colore". E nei secoli successivi, di trippe, milze, polmoni, fegati, animelle e piedini si continueranno ad occupare, con attenzione, varietà e ricchezza di preparazioni, il Latini, il Corrado e il Cavalcanti. Erano dunque pazzi questi francesi? O era, e forse continua ad essere, se non altro più logico che la "zandraglia", prima di essere promossa a sottoproletariato urbano, derivi le sue origini dalla miseria e dall'ignoranza e il suo etimo dallo spagnolo

"los andrajos", ovvero i cenci, gli stracci, declinato al femminile: "las andrajas"?

Anche perché, a pensarci bene, pur volendo trascurare aragonesi e catalani, tranne qualche breve parentesi, i napoletani sono stati per un paio di secoli sudditi del re di Spagna, fino al primo re tutto napoletano, Ferdinando IV, quando il papà Carlo se ne tornò a sedere sul trono di Spagna. I francesi invece, hanno governato questi luoghi solo per un decennio, dal 1805 al 1815. Vero che di cose ne hanno fatte parecchie, stimabilissime, delle quali ancor oggi apprezziamo i frutti, ma una lingua, non si evolve con estrema lentezza?

Altro esempio: la "zoza". Per i napoletani definire un piatto o un alimento "na zoza" è offesa sanguinosa per

la mano che l'ha prodotto, stando a significare ciò che eufemisticamente si definisce come "la peggiore delle robe" ossia, in linguaggio familiare, "na vera schifezza". Stessa cosa: c'è chi crede in una corruzione meridionale del francese "sauce", salsa, orpello al quale il sobrio napoletano non era uso prima dell'avvento di monsieur Robert, cuoco di Gioacchino Murat e della sua brigata di giacobini senza dio, e che storpiandone la pronuncia, palesava foneticamente il suo disgusto per le mollezze transalpine; ma, guarda combinazione, in spagnolo "una comida sosa" stava a significare letteralmente, da un paio di secoli almeno, un cibo sciapo, insipido, pessimo al gusto, "na zoza", insomma.

*See International Summary page 70*

## SAPER VALUTARE UN PIATTO

*La formazione del nostro modo di vivere, di pensare e di fare, che è anche fare e amare la cucina, affonda le sue radici, anche inconse, nella nostra cultura, e in particolare, in questo caso, nella nostra personale cultura gastronomica. Il mondo della tecnologia e della transizione ci fa perdere ogni giorno pezzi di storia e di cultura, che forse non torneranno mai più, e questo non solo in ogni campo del nostro vivere quotidiano e delle tradizioni, ma anche in quello delle abitudini alimentari. In questo caso sono frammenti di antichi sapori che si smarriscono man mano che scompaiono dalle nostre tavole i piatti e i cibi tradizionali, testimonianza dell'infinita vitalità e ricchezza della nostra tipica cucina locale e regionale. Dobbiamo impegnarci a valorizzare i prodotti del nostro territorio, attraverso la ricerca, seguendo la filosofia di una cucina della tradizione, nel rispetto dell'immensa eredità dell'arte culinaria e del saper vivere, ma aperta anche al futuro e alle novità: una cucina sempre ricca di idee e creatività, per i piaceri della buona tavola. La cucina, sia quella della tradizione, sia quella innovativa, da chiunque venga fatta, deve essere aperta, pronta ad ogni sollecitazione e senza pregiudizi per ogni tipo di accostamento; importante che alla fine risulti equilibrata nei sapori, negli aromi e nei profumi, degna dello chef che si nasconde in ognuno di noi. È per questo che dobbiamo imparare a salvare queste ricchezze, non solo oggi per noi in quanto buongustai, ma quale più ampio fatto culturale, per poterlo trasmettere, arricchito, anche alle nuove generazioni.*

*Questo scomparire di tradizioni, come primaria conseguenza, ha portato ad un appiattimento, e ad un tipo di cucina quotidiana anonima e generalizzata, fatta dando poca importanza alle abitudini e ai prodotti locali e stagionali, con piatti approssimati e di scarsa fantasia e impegno. La cucina casalinga era ed è un patrimonio acquisito nel corso degli anni, generazione dopo generazione, da ogni nucleo familiare e chi ha potuto goderne è così riuscito a formare il proprio personale gusto, dotandosi quindi della capacità di apprezzare un sapore, un aroma, un profumo. Questa cucina sta però lentamente scomparendo, anche quella sana e genuina di tante modeste trattorie, quella cucina fatta una volta da tante volonterose e brave massaie, che aprivano una piccola locanda, trasferendo nei pochi piatti preparati giornalmente, offerti al consumo del fortunato passante, le abitudini culinarie e le tradizioni casalinghe stagionali e del territorio. È per tutto ciò che questo patrimonio di memorie non deve andare perduto, e quando se ne trovano tracce e testimonianze vanno riportate alla luce e riproposte come prezioso reperto. L'apprezzare un piatto ben riuscito, così come per un quadro, un paesaggio, un brano di musica, spesso è un fatto strettamente personale, e in quei magici momenti si ha bisogno di tutta la propria attenzione per poter apprezzare ogni sfumatura, ogni particolare e ogni più sottile e sofisticata fragranza: un compito non facile, visto che di solito si mangia in compagnia e si tende ad essere più tolleranti anche nel valutare un piatto. (Tito Trombacco)*



# La vigna urbana

*Con il recupero della “Villa della Regina”  
rinasce anche il suo vigneto sulle colline torinesi.*

DI ELISABETTA COCITO  
*Accademica di Torino*



**N**el Cinquecento si diffuse, tra le classi aristocratiche cittadine, la moda di trascorrere i mesi estivi in residenze collinari, costruite ad hoc o derivate da vecchi casali ristrutturati, costituite da una dimora padronale, abitazioni rurali, orti e vigneti. Tali complessi abitativi erano appellati “vigne” a dimostrazione di come la parte di proprietà dedicata alla coltivazione della vite avesse particolare rilevanza per la produzione di un bene importante come il vino.

Torino, capitale sabauda, non sfuggì alle mode, ed è proprio alla metà del Cinquecento che il cardinal Maurizio, fratello di Vittorio Amedeo I, commissionò la costruzione della villa collinare, che prenderà il nome di “Villa Ludovica”. Successivamente il nome cambierà in “Villa della Regina” in onore delle regali consorti sabaude che nel tempo l’hanno privilegiata per i loro soggiorni estivi. La residenza venne edificata in totale armonia con il contesto agreste e boschivo, scenograficamente inserita in un “teatro d’acque” e circondata da orti e vigne, in coerenza col pensiero secentesco di fusione tra natura e progetto architettonico.

La “Villa della Regina”, dopo vicende travagliate che l’avevano condotta all’abbandono e al degrado, è ritornata agli antichi splendori grazie ad un accurato restauro, conservando il suo impianto originale anche nella parte dedicata alla vigna.

È proprio sulla vigna che mi vorrei soffermare, perché il restauro ha compreso un piccolo gioiello di re-

cupero di un aspetto della nostra cultura enologica che sembrava ormai perso: ovvero la vigna in città. Siamo in presenza del rinnovarsi di una tradizione che porta Torino ad affiancarsi a città come Parigi, Vienna e Ginevra dove il reimpianto di vigneti, all’interno della cinta urbana, è già una realtà.

Gli antichi registri catastali rivelano come le colline torinesi fossero punteggiate da vigneti fin dal lontano Medioevo. È però dal Cinquecento, col diffondersi dell’interesse verso il mondo agricolo da parte dei ceti abbienti, che si cominciò a prestare maggiore attenzione alla qualità del prodotto. Grazie alla vicinanza alla città dei terreni adibiti a vigneto, il vino era facilmente trasportabile e fruibile; il più diffuso era a bassa gradazione e rappresentava una valida alternativa all’acqua, sovente inquinata e portatrice di malattie.

Il vino era elencato tra i generi di prima necessità come il pane, il carbone e la legna e garantirne un’abbondante produzione, mantenendone basso il prezzo, era tra le preoccupazioni e gli impegni della municipalità. Grandi quantità di vino arrivavano a Torino dalla collina, per essere smerciate nelle piazze dove si svolgevano i vari mercati settimanali.

La Sovrintendenza per i Beni artistici e storici del Piemonte ha promosso il reimpianto del vigneto preesistente con affidamento dei lavori all’architetto Federico Fontana. La vigna è stata data in gestione all’azienda agricola “Francesco Balbiano” di Andezeno, una realtà sto-



rica nel panorama dell'enologia collinare torinese, apprezzata in particolare per la produzione di Freisa. Si è trattato di un importante lavoro di recupero non solo del paesaggio ma di uno spicchio di storia della nostra terra e dei nostri vitigni.

Il reimpianto di circa un ettaro di vigneto è stato completato nel 2003 con la messa a dimora di circa 2.700 barbatelle di tre tipi di Freisa, scelti tra i più vicini per caratteristiche a quelli originari.

Il vitigno Freisa è sempre stato molto diffuso nelle colline torinesi, in particolare nel Chierese, tanto che, nel 1600, il vino ricavato era denominato "vino di Chieri". A titolo sperimentale e didattico sono stati reimpiantati anche altri vitigni autoctoni (Grisa roussa, Cari, Carry, i Neretto duro, Bonarda), col nobile scopo di salvaguardare il patrimonio storico della zona.

Il lavoro di impianto della vigna e il successivo primo raccolto sono stati eseguiti a mano. La vendemmia 2009 ha prodotto un vino Freisa etichettato "Vigna della Regina", dal colore rosso rubino ai sentori di ciliegia, persistente e amabile al palato, che ben si sposa con molti piatti della tradizione piemontese. L'azienda agricola Balbiano prosegue tuttora nell'opera di conduzione e gestione della vigna e della relativa vinificazione: nel 2011 è stata ottenuta la Doc e nell'autunno 2012 è stata effettuata la quarta vendemmia. Il recupero della "Villa della Regina" e del suo splendido giardino all'italiana e la rinascita del suo vigneto hanno aggiunto lustro alla scenografia collinare torinese, oltre a segnarne marcatamente il valore storico e culturale, e meritano sicuramente un brindisi regale.

See International Summary page 70

## DUE SOMMI GASTRONOMI

*Sono tanti gli artisti d'ogni genere, che nel corso della storia hanno fatto registrare un rapporto così particolare con la gastronomia da anteporre addirittura la passione per essa alla loro attività preminente. Nei suoi aforismi, Oscar Wilde, ad esempio, sostiene "che l'unica immortalità che desidera, sta nell'inventare una nuova salsa" e che "la più nobile reputazione vale molto meno di possedere un buon cuoco". E aggiunge ancora che "dopo un buon pranzo si può perdonare chiunque, persino i nostri parenti".*

*In merito, un esempio altissimo ci viene da due giganti, della letteratura e della musica, che hanno palesemente privilegiato la gastronomia alla loro stessa arte che pure era su vette eccelse. Alexandre Dumas padre, narratore appassionato, autore dei "Tre moschettieri" e del "Conte di Montecristo", tanto per citare due dei suoi notissimi romanzi, è anche autore del corposo "Dizionario di cucina", una raccolta di ricette, menu, pranzi memorabili e illustri banchetti.*

*L'altro, è il grande musicista pesarese Gioacchino Rossini: l'aneddotica sulla sua passione gastronomica è ricca e in buona parte assai nota. Non tutti i biografi però concordano sulla sua personale esecuzione delle ricette più ricordate, semmai è pensabile che egli creasse e dirigesse con passione ogni realizzazione culinaria guidando da regista implacabile il personale addetto alle varie cotture e preparazioni. Una cura particolarissima, ampiamente riconosciuta dai biografi, Rossini l'aveva per gli approvvigionamenti alimentari. Curava infatti di procacciarsi le scorte di migliore qualità di ogni cibo: mortadella di Bologna, zamponi e insaccati del Modenese, formaggio da Gorgonzola, maccheroni da Napoli ecc.*

*Tra gli amici più cari di Rossini c'era il famoso chef Antoine Carême al servizio del barone Rothschild, anche lui amico ed estimatore del musicista. Al riguardo si narra che, nel 1864, il citato barone inviò al musicista dell'uva in omaggio, ricevendone un singolare ringraziamento: "La vostra uva è ottima, ma non mi piace il vino in pillole". Il barone mangiò la foglia, e rispose tangibilmente con l'invio di un barilotto del suo migliore Château-Lafite.*

*A Parigi, Rossini ebbe più volte ospite Dumas, per niente preoccupato che il famoso narratore godesse notoriamente fama di avere uno stomaco dalla capienza di un silo. Le "stive" rossiniane erano così ben fortificate, da non cedere minimamente agli assalti. Si narra che Dumas divorasse meloni con "fanciulesca avidità", masticando voracemente ogni cibo.*

*Rossini raccontava di aver pianto tre volte nella vita: quando gli fischiarono la prima opera lirica a Roma; quando sentì suonare Paganini e quando, nel corso di una gita fluviale, gli cadde in acqua un tacchino farcito di tartufi. Se è vero che provò dolore quando fu fischiata la sua prima opera, è anche vero che si consolò presto con l'invenzione di una nuova insalata, scrivendo alla sua amata, la cantante Angelica Colbran, che le avrebbe presto spedito la ricetta.*

*Rossini amava la pasta ripiena; lasciò infatti la famosa ricetta "maccheroni alla Rossini", conditi immancabilmente col tartufo. Tra le ricette rossiniane più note resta quella dei tournedos, ideata dal famoso Antoine Carême, sotto la supervisione rossiniana. Si tratta di una spessa fetta di filetto di bue, rosolata nel burro. (A. S.)*





# Il Museo della liquirizia

*Cinque secoli di storia di una radice  
dal delicato aroma e dai molteplici usi.*



DI LUCIO FINO  
*Accademico di Napoli - Capri*

La *Glycyrrhiza* è una pianta erbacea perenne, che cresce principalmente nell'Europa meridionale in terreni calcarei e/o argillosi. Già importante nell'antico Egitto, in Siria, in Cina e nella medicina greca, fu introdotta in Europa dai frati domenicani soltanto nel XV secolo. La tradizione popolare attribuisce alle radici robuste e contorte di questa pianta, opportunamente essiccate e lavorate, diverse proprietà farmacologiche: digestive, antinfiammatorie, depurative, diuretiche e protettive della mucosa. Le foglie, se usate fresche, hanno proprietà cicatrizzanti, antibatteriche e antinfiammatorie. Dai medici cinesi la liquirizia veniva utilizzata per curare la tosse, i disturbi del fegato e le intossicazioni alimentari. Nel mondo arabo, invece, è stata sempre molto popolare una bevanda chiamata "sus", otte-

nuta diluendo in acqua l'estratto di liquirizia. In cucina, infine, la liquirizia è stata sempre usata per la preparazione di dolci, tisane e caramelle. In Italia, la Calabria è la regione che vanta una centenaria tradizione nella produzione di liquirizia di alta qualità, per merito della ininterrotta attività, fin dal 1731, della celebre azienda Amarelli, che produce le liquirizie sotto forma di bastoncini, di sassolini o in pezzetti romboidali neri e brillanti, pure o gommose e confettate, o ancora aromatizzate alla menta, all'anice, all'arancia o alla violetta; oppure proposte ridotte in polvere o in succo, come delicato aroma per pasta secca, liquori, birra, cioccolato e torroncini, e oggi anche per profumi e dentifrici. Il centro della produzione si trova nell'antico "concio" restaurato e modernamente attrezzato, dove ancora fa bella mostra di sé un'antica caldaia a vapore del 1907. Da qui si può accedere a una grande sala rettangolare che in passato veniva detta "tavoliere", perché vi erano quotidianamente impegnate decine di giovani donne per lavorare con le mani i pani di liquirizia ancora caldi, ovvero per dare loro la forma di bastoni o di biglie, prima di stenderli su lunghe tavole di legno per l'essiccazione finale nelle stufe. Attraverso le ampie finestre di questo locale, si otteneva anche la ventilazione necessaria per far raggiungere la giusta consistenza alla liquirizia, mentre i naturali profumi, provenienti dall'uliveto circostante, la impregnavano. Per raccontare la bellissima storia di questo prodotto, gli Amarelli, nel 2001, aprirono, nella propria antica e imponente di-

mora ottocentesca di Rossano, il Museo della liquirizia, unico in Europa. Vi si trova tutto quanto era legato un tempo alla produzione delle liquirizie, dalle balle di radici agli attrezzi manuali, dalle forme di porcellana agli stampi in bronzo e ai contenitori di gomma arabica, fino ai primi macchinari progettati nell'officina aziendale dai componenti della famiglia e da esperti collaboratori. In un settore del Museo, infine, è conservato l'Archivio Amarelli, riconosciuto di alto interesse storico dal Ministero per i Beni culturali: qui sono conservati documenti che abbracciano un arco temporale di oltre cinque secoli, e che rappresentano una fonte unica per raccontare non solo la storia della famiglia Amarelli, le varie fasi di lavorazione della liquirizia e l'evoluzione nel tempo delle tecniche di produzione, ma anche le diverse esperienze di un'azienda privata del Mezzogiorno in età borbonica. Il Museo consente di conoscere la storia di un'attività produttiva di grande rilievo nell'economia calabrese del passato, e che oggi è tra le poche realtà economiche della regione capace di trasmettere nel mondo un'immagine di particolare qualità dei prodotti e degli imprenditori calabresi. Attualmente, questa struttura è il secondo museo d'impresa più visitato in Italia, subito dopo la "Galleria Ferrari" di Maranello. E a conferma della sua importanza per la storia e per l'economia non solo della Calabria, è da ricordare che nel 2004 le Poste italiane le hanno dedicato un bel francobollo, nella serie "Il patrimonio artistico e culturale italiano".

*See International Summary page 70*



# In difesa della cipolla

*In prima persona, come se fosse vera,  
l'autodifesa della cipolla  
in occasione del suo immaginario "processo" svoltosi a Isernia.*



DI EMILIA VITULLO  
Attrice di prosa

**M**i chiamo *Allium cepa*, ma tutti mi chiamano Cipolla. Ho circa 4.500 anni - li porto bene - ma solo se si considera il periodo durante il quale ho vissuto con l'uomo. In realtà ne ho molti di più, solo che prima vivevo così, senza coltivarli, come una selvatica. La mia, quindi, è una lunga storia. Gli Egiziani mi adoravano, non per modo di dire, ma in senso letterale. Mi consideravano sacra, simbolo di eternità, mi ponevano accanto alle mummie dei faraoni, avvolta nelle bende! Anche i Romani mi correvano dietro: dicevano che favorivo il sonno, guarivo le ulcere, curavo la lombaggine, la dissenteria, il mal di denti e perfino il morso dei cani. Solo Orazio si è preso lo scomodo di scrivere, contro di me, addirittura un'ingiuriosa invettiva. Eppure, io posso a ben titolo essere considerata regina dell'amore, perché ho l'indi-

scussa capacità di ridare agli uomini il vigore che essi credono perduto. Già Marziale, nel 60 a.C., scrisse di me in un suo epigramma: "Non hai più forza e hai la moglie vecchia? Mangia, finché n'avrai l'epa satolla, montagne di cipolla". Non basta questa mia virtù a vanificare tutte le accuse tendenziose e offensive che sono state portate contro di me? È per questo che si dice che "la moglie che vuol bene al marito la sera gli fa trovar la cipollata". La regina Anna d'Austria, temendo di essere sterile, fece di me una cura intensiva insieme al suo consorte Luigi XIII e rimase finalmente incinta. E di chi, poi? Del Re Sole: scusate se è poco!

Insomma, ero considerata preziosa, e lo dico con orgoglio. Ai soldati egiziani venivo data come salario e gli atleti greci, come pure i gladiatori romani, mi spalmavano sul loro corpo per trarre da me forza e vigore! Sì, d'accordo, ho qualche difetto, ma chi non ne ha. Ho un carattere forte e deciso, sono aggressiva e anche un po' acida, è vero. Ma basta scaldarmi, farmi cuocere a fuoco lento, che divento subito dolce e tenera. Lo sapeva bene re Stanislao di Polonia, che ebbe modo di assaggiarmi in una zuppa servitagli durante un viaggio, in una locanda di Chalon: beh, mi trovò così delicata e fragrante che si alzò in piena notte, scese in cucina, in vestaglia, e ordinò al cuoco di mostrargli la preparazione di quella zuppa, che divenne così non solo il suo piatto preferito, ma il piatto più famoso della cucina francese. Quanta gente ha mangiato pane e cipolla perché non aveva altro? Ebbene, anche a quella povera gente ho regalato un momento

di felicità: cos'altro avrebbero potuto mangiare, se non del pane assoluto! Provate anche oggi a fare a meno di me in cucina, provate solo a immaginare che io non sia mai esistita: di che cosa saprebbero le salse e i sughi, le pietanze più elaborate e ricercate? E certamente non faccio ingrassare: non posseggo nulla, se non un po' di vitamine e sali minerali, e per il resto tutta acqua e fibre. Ho un odore un po' forte, che comunque è nulla in confronto a quello dell'aglio. Ma l'accusa peggiore, quella che mi fa più soffrire, è il fatto che, dicono, io faccia piangere. Se è vero che strappo qualche lacrima, non lo faccio con cattiveria: ciò accade per via di un enzima che rilascio a causa del taglio. In definitiva, io soffro per il taglio e voi piangete. Ma ci stareste a scambiarmi le parti? Comunque, per difendermi da questa accusa, che tra tutte è quella che più mi ferisce, preferisco affidarmi alle parole di un grande poeta, Pablo Neruda, che così cantò di me: "Stella dei poveri, fata protettrice, avvolta in delicata carta esci dalla terra, eterna, intatta, pura come seme d'astro e, nel tagliarti il coltello in cucina, spunta l'unica lacrima non data da pena. Ci facesti piangere senza affliggerci". E non è il solo! Insomma, i poeti mi adorano. Quale altro ortaggio ha avuto l'onore di tanta dedizione? Voglio quindi concludere con le parole di un grande saggio, che diceva: "La vita è come una cipolla: per capirla la sfogli, un velo alla volta, e in questo modo scopri cosa c'è dentro, ma quando l'hai scoperto non hai più la cipolla".

*See International Summary page 70*



# Ai tempi di Archimede

*L'evento, organizzato dalla Delegazione di Siracusa, ha coniugato il cibo con la cultura della Magna Grecia.*

DI ANGELO TAMBURINI  
*Delegato di Siracusa*

**A**pertura dei lavori e benvenuto del Delegato di Siracusa, che si è poi soffermato sul tema del convegno, evidenziando che “la cucina, il gusto, i modi di preparare, presentare e consumare insieme il cibo costituiscono i segni visibili di un linguaggio attraverso il quale le società celebrano e rappresentano il passaggio - o uno dei passaggi fondamentali - dalla natura alla cultura. Sotto questo aspetto, i sistemi alimentari sono da tempo al centro dell’interesse di storici, antropologi e uomini di cultura”. Ha poi introdotto il tema del convegno, riguardante un periodo storico molto importante per Siracusa, quello greco, per onorare il suo più importante figlio: Archimede. Ha ricordato anche alcuni personaggi che lo hanno preceduto e che si sono occupati di cucina, come Epicarpo da Siracusa (485 a.C.), che fu il primo a

scrivere sull’arte della cucina; Ladbach (380 a.C.) che istituì la prima scuola alberghiera; Terpsione, che, negli stessi anni, approfondiva quella che sarebbe stata chiamata scienza dell’alimentazione; Arcestrato (320 a.C.) che organizzava pranzi e banchetti. Hanno fatto seguito i saluti delle autorità del territorio siracusano e fra questi il questore di Siracusa dott. Mario Caggegi che ha presentato gli auguri di buon lavoro anche da parte del prefetto dott. Armando Gradone. Coordinatore dei lavori Benito Fiore, Consultore nazionale dell’Accademia e Delegato onorario di Londra.

La prima relatrice, l’Accademica Cettina Pipitone Voza, Direttore del Centro Studi della Sicilia Orientale, ha parlato su “Archimede e il suo tempo”. Con una colta prolusione, ha contestualizzato storicamente Archimede, illustrandone i tratti di genio e scienziato. “Archimede di Siracusa (287 - 212 a.C.) matematico, astronomo, fisico e inventore siciliano, è considerato il massimo scienziato della storia di tutti i tempi. Vissuto nell’epoca dell’espansione politica e militare della colonia di Siracusa, studiò da giovane nella Scuola di Alessandria fondata dal matematico Euclide. Durante la permanenza in Egitto, dove conobbe fra gli altri Eratostene di Cirene (276 a. C. - 194 a. C.), egli inventò la pom-



pa a spirale per il sollevamento dell’acqua (vite d’Archimede)”. La relatrice ha proseguito ricordando le straordinarie invenzioni di Archimede, che diedero lustro a Siracusa, tra le quali quella degli “specchi ustori”, in occasione dell’assedio della città (212 a. C.) da parte dei Romani guidati dal console Marco Claudio Marcello,

che pur avendo ordinato che lo scienziato fosse rispettato nella persona e negli averi, non riuscì ad impedirne la morte per mano di un soldato, che non l’aveva riconosciuto. “Numerosi e di assoluto rilievo sono gli scritti di Archimede pervenuti fino a noi - ha concluso la relatrice -, di altri si conservano ampi frammenti. Ma più lungo è l’elenco delle opere purtroppo perdute. La lingua da lui adoperata, il dialetto dorico, era quella corrente in Sicilia durante il periodo ellenistico”.

Il dott. Marco Goracci, antropologo, ha relazionato riguardo “Alla ricerca della cucina genuina ieri come oggi”. Il suo excursus ha preso avvio dalla preistoria, per giungere ad Arcestrato, che, tra l’altro, scrisse un poema in versi il cui titolo - “Ἡδοναίδια” - venne tradotto da Ateneo, nel III secolo d.C., col titolo di “Gastronomia” ma anche di “Gastrologia”. Si tratta, come è noto, di un trattato sulla cucina siciliana, che venne diffuso in tutta la Grecia. In pratica Arcestrato coniu-



gava il cibo con la cultura, e la trascrizione di Ateneo fornisce un ricco menu di ricette antiche alternate a raccomandazioni: “Non fare come quei Siracusani che bevono come ranocchi senza mangiare niente”. “A volte usa il silfio, ma moderatamente, e non impiega mai il garum”. Cibi vili un tempo, divennero alimenti di lusso e ricercati. Aristofane, ad esempio, parlando dell’antipasto, citava soltanto un certo numero dei suoi componenti, ma ve ne erano ormai moltissimi: si passava dalle comuni olive in salamoia “sode come corpi di vergini” ad altre cose golosissime, per arrivare ad ingredienti nuovi per noi e un po’ sconcertanti quali le cavallette e le cicale che venivano servite dopo averle catturate su un giunco sottile”. Ateneo, attraverso un’intelligente rilettura dei testi di ogni epoca, riunì queste notizie nella sua antologia, creando un’opera piena di interesse e tuttora di facile e scorrevole lettura.

Il prof. Salvatore Chilardi, docente di Bioarcheologia all’Università di Napoli “Orsola Benincasa”, ha relazionato su “Dalla terra, dal mare e dal cielo. Piante e animali nell’alimentazione delle colonie greche di Sicilia”. “Lo studio dell’alimentazione antica - ha esordito - si basa in buona parte sui testi e tra questi i più ricchi di notizie sono certamente quelli greci; nei poemi di Omero vediamo spesso descritte le cene degli eroi: pasti abbondanti, ma piuttosto monotoni, basati soltanto su grosse pagnotte, vino rosso e carne bovina arrostita. Nel V sec. a.C. il pesce fa finalmente la sua apparizione sulle ricche tavole dei banchetti greci e presto diventa una follia”.

Il prof. Chilardi si è soffermato poi sulla grande diffusione dei culti agrari come quelli di Demetra e Kore, di Atena e Dioniso, che confermano l’importanza dell’agricoltura e in particolare della coltivazione del grano, dell’olivo e della vite. Le attività prevalenti, documentate anche da ritrovamenti durante gli scavi archeologici, erano quelle della coltivazione dei cereali, tra cui una posizione dominante assume l’orzo, e anche quella

dell’allevamento del bestiame e della produzione casearia nelle zone collinari. Ad accompagnare il cibo quotidiano era il pane, che talvolta, sotto forma di galletta, fungeva anche da piatto. Quella più diffusa era una galletta di farina d’orzo, consumata, soprattutto, dai meno abbienti. Il pane di farina di frumento, più pregiato, era riservato ai giorni di festa; alimento-icona della dieta mediterranea, il pane era preparato in numerose varianti. Parlando anche di Arcestrato, il relatore ha ricordato che questi raccomandava, riguardo alle olive, di “servirle rugose e mature e che tutti mettano sempre il finocchio in quelle in salamoia”. Anche i legumi rientravano nella dieta del periodo greco, per la loro sapidità e il loro alto valore nutritivo. Nei banchetti, per stimolare la sete di vino, si usava sgranocchiare fave, ceci e frutta secca. Non stupisce, infatti, la scarsa diffusione delle carni per il pasto quotidiano, mentre esse venivano utilizzate soprattutto durante le cerimonie religiose ed erano riservate agli eroi. Si consumavano inoltre grandi quantità di dolci, che venivano preparati e

offerti durante le festività religiose e le cerimonie sacre; di alcuni di essi sono tramandati i nomi e le ricette, in cui si nota l’utilizzo di cereali, latticini, frutta secca e miele. E per la frutta, simbolo, per eccellenza, dell’amore e della fecondità era la melagrana; abbondavano anche i frutti del fico, altra pianta-icona del paesaggio mediterraneo. Molto amata nel periodo greco era la frutta secca, immancabile alla fine di ogni pasto: noci, mandorle, nocciole, sesamo, uva passa.

Tutti gli interventi sono stati estremamente interessanti, sottolineati da applausi e molto apprezzati dal numeroso e colto pubblico.

Alle conclusioni, in rappresentanza del Presidente Giovanni Ballarini, le parole di compiacimento di Mario Ursino, membro del Consiglio di Presidenza, con l’incarico di curare i rapporti con le Delegazioni del Sud d’Italia e della Sicilia, hanno completato i lavori del convegno. Ha fatto seguito un fastoso buffet di pietanze siracusane ispirate al tempo di Archimede (celebrato nel 2.300° anniversario della nascita).

*See International Summary page 70*

### INDIRIZZI DI POSTA ELETTRONICA

*e-mail per il Presidente:*

[presidente@accademia1953.it](mailto:presidente@accademia1953.it)

*e-mail per il Segretario generale:*

[segretariogenerale@accademia1953.it](mailto:segretariogenerale@accademia1953.it)

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

[segreteria@accademia1953.it](mailto:segreteria@accademia1953.it)

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

[redazione@accademia1953.it](mailto:redazione@accademia1953.it)

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

[biblioteca@accademia1953.it](mailto:biblioteca@accademia1953.it)

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

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

*da cui è possibile, tra l’altro, consultare e scaricare gli ultimi tre numeri pubblicati di “Civiltà della Tavola” in formato Pdf.*



# Le eccellenze del Sannio

*Un convegno per dare forte visibilità ai prodotti di una terra ricca di tradizioni.*

DI GIOVANNI ERRICO  
*Accademico di Benevento*



**O**rganizzato dalla Delegata Milly Pati Chica, si è svolto a Benevento il convegno su “Le eccellenze agroalimentari nel Sannio”. L’evento ha visto la partecipazione del Presidente Giovanni Ballarini e del Segretario Generale Paolo Petroni, oltre a quella di alcune Delegazioni, tra le quali le più numerose sono state quelle di Napoli, di Foggia e di Avellino.

Presso la sala conferenze della Camera di commercio, si sono alternati numerosi relatori con interessanti interventi. Dopo il saluto introduttivo del dott. Gennarino Masiello, presidente della Camera di commercio, sono intervenuti la giornalista Stella Di Martino, il prof. Riccardo Valli, il prof. Francesco D’Episcopio dell’Università “Federico II” di Napoli, la dott.ssa Elena De Marco, responsabile della Divisione Ricerca e sviluppo degli Oleifici Mataluni. I relatori, tra i quali anche il Segretario Generale Paolo Petroni, hanno parlato delle produzioni agroalimentari del Sannio, degli aspetti storici e di quelli letterari, delle innovazioni e delle ricerche nel loro ambito e in particolare della valutazione dell’olio extravergine.



Il Presidente Ballarini ha concluso i lavori con interessanti considerazioni sul valore artistico della cucina:

“L’arte ha a che fare con il sentimento e con la passione. Anche quando si manipolano gli alimenti senza passione artistica, pure se tecnicamente si è perfetti, non si ottiene granché. La cucina è una delle espressioni che definiscono la cultura di un paese: è il risultato della storia e della vita dei suoi abitanti, che si distinguono da regione a regione, da città a città, da borgo a borgo. Purtroppo la cucina regionale italiana tradizionale incontra ancora difficoltà all’estero dando spazio alle imitazioni”. La Delegata Milly Pati Chica ha fatto da moderatore, commentando ogni intervento con competenza.

In serata ha avuto luogo la cena di gala in onore del Presidente Giovanni Ballarini, presso il ristorante “Le Macine” dell’“Una Hotel Il Molino”. Dopo un aperitivo sfizioso con fritturine di baccalà e di fiori di zucca, il menu è proseguito con crocchette di fior di ricotta, timballetto di fusilli allo scarpariello beneventano, risotto mantecato con asparagi, fiori di zucca e talli, seguito da suprema di faraona con cianfotta di peperoni, ed è terminato con una deliziosa millefoglie con amarena. I piatti sono stati accompagnati dai vini Falanghina e Aglianico beneventani Igt.

Il convivio ha ricevuto il plauso generale per l’accuratezza del servizio e per la qualità dei piatti e il Presidente Ballarini ha voluto congratularsi personalmente con lo chef Angelo D’Amico e con il maestro di sala Eduardo Apostolo.

*See International Summary page 70*



# Il quinto quarto degli altri

*Dalla Francia al Sudafrica, agli Usa,  
c'è chi lo ama e chi lo detesta.*

DI FERDINAND TESSADRI  
*Delegato di Merano*

**D**icono in Africa: “Kila nyana nyana tu”, cioè ogni carne è carne. Verissimo, ma non tutti sono d'accordo. Anche da noi, con tutta la tradizione dei piatti del quinto quarto, ci sono molti che fanno una smorfia al solo pensiero di trippa, fegato, milza e compagnia. E oltre Ventimiglia e il Brennero? Dipende. Ci sono paesi dove in proposito esistono una notevole cultura e tradizione e altri dove si preferisce persino non nominarli. Se iniziamo dai cugini, è ovvio che in un paese come la Francia, con una secolare tradizione di cucina, non manchino piatti di interiora. In una stradina dietro l'Opera Garnier, al bistrot “Les Bacchantes” ho gustato “os à la moelle”, ossa di bue con midollo, tagliate per il lungo, messe al forno, e servite con una ciotolina di sale grosso e mezza baguette tostata. Non ho mai dimenticato il ro-

gnone cotto nel suo grasso con la mostarda da “Aux Charpentiers”, sempre di Parigi. E nemmeno la trippa “à la mode de Caen” cotta nel sidro normanno o il “tablier de sapeur”, trippa marinata nel vino, impanata e fritta. E potrei continuare con i “pieds et paquets”, piedini e trippa d'agnello, o la trippa ripiena di pancetta ed erbe, formata a pacchetti, il tutto cotto in vino bianco e pomodoro; o ancora con la lingua di vitello con la purea di castagne. A Madrid, sono noti i “callos a la madrileña”, trippa stufata con pomodoro e servita con salsiccia piccante e sanguinaccio. In Austria non ci si può esimere dall'assaggiare un piatto famoso, il “Beuschel”. Si tratta di un ragù di polmone di vitello e cuore, cotto con erbe e spezie, aromatizzato con aceto, e servito con Knoedel. La Germania è divisa a metà. Cosa sarebbe la Baviera senza i suoi Leberknoedel (Knoedel con fegato) serviti nel brodo, o senza Leberwurst (patè di fegato)? E il Palatinato senza il Saumagen (stomaco di maiale ripieno di carne e patate) cotto e servito con crauti?

Ma appena si varca il Meno e si sale verso il Nord, di tutte queste cose non ne vogliono nemmeno sentir parlare. La trippa, il fegato e cose simili sono considerati cibi per cani e gatti. Stesso ritornello nei paesi scandinavi, anche se si salva, in Norvegia e in Islanda, la testa di pecora affumicata e bollita. Gli inglesi amano poco le interiora ma ci sono alcuni piatti molto noti, come “steak and kidney pie”, un patè in crosta ripieno di carne e rognone tritato. E il piatto nazionale

scozzese, “haggis”, stomaco di pecora ripieno di interiora dello stesso animale tritate, fiocchi d'avena e spezie. Il tutto bollito a lungo e poi servito con una salsa digestiva a base di Whisky. Ma bisogna anche ricordare la “oxtail soup”, brodo di coda di bue, che ha fatto il giro del mondo.

Negli Stati Uniti è preferibile non nominare queste parti, considerate immangiabili e impresentabili, salvo poi essere consumate senza problema negli amati “hot dogs”. Un libro americano di ricette specifiche è intitolato “Unmentionable cuisine”, cucina innominabile. Esiste persino un divieto di importare l’“haggis” scozzese negli Usa, dato che il polmone di pecora potrebbe essere dannoso. Come ho detto all'inizio, in Africa non si tralascia nulla. Un amico mi ha raccontato anche di una curiosa cena in Sudafrica, dove è stata servita una gigantesca testa di bufalo, completa di corna, bollita a lungo con erbe e spezie. Gli occhi erano riservati all'ospite d'onore. I cinesi, si sa, mangiano tutto quello che ha gambe, escluso il tavolo e le sedie. Nei mercati, ho trovato zampe di pollo bollite o teste d'anatre fritte, molto gradite ai cinesi poiché cucinate con erbe medicinali, e quindi in sintonia con la loro percezione della cucina, non godereccia ma salutare.

A chi magari si è meravigliato degli strani gusti dei cinesi, vorrei ricordare un piatto francese: “yeux de veau farcis”, occhi di vitello incavati e farciti con del tartufo, poi impanati e fritti. Evidentemente tutto il mondo è paese.

*See International Summary page 70*



# Genova: sapore di erbe

*Il viaggio attraverso la cucina delle Repubbliche marinare continua con Genova.*

DI ALESSANDRO PINI  
Accademico di Roma



**L**a città ha origini antichissime. Cominciò a formarsi intorno ai primi villaggi abitati dai Liguri, ma l'amicizia dimostrata a Roma fu causa della sua distruzione ad opera dei Cartaginesi. Ricostruito dal senatore romano Spurio Lucrezio, il piccolo borgo prese il nome di "Genua" e divenne "municipium" romano. I genovesi, guidati da Guglielmo Embriaco, parteciparono alla Prima Crociata e ciò favorì l'aumento dei traffici marittimi e commerciali del porto. In Oriente si costituì, di conseguenza, un importante dominio coloniale che portò alle varie famiglie nobili genovesi immense ricchezze. Con la grande

avventura religioso-cavalleresca delle Crociate, Genova trasse enormi vantaggi dai "trasporti crociera" di cavalieri e relativi eserciti, in viaggio verso i luoghi santi, e vide riaprirsi, dopo i secoli bui delle invasioni barbariche, le ricche rotte dei traffici con l'Oriente evoluto e raffinato. Le favolose vie della seta, dell'oro e delle spezie pregiate, del pepe, dello zenzero, dei chiodi di garofano, della noce moscata "et simili altre delizie", che la cucina dell'antichità non aveva fatto in tempo a conoscere, come la più straordinaria fra tutte, lo zucchero, dall'arabo "sikkar", in genovese "succou", che i genovesi seppero

## IL "CAPPON MAGRO"



*La gastronomia ligure vanta un invidiabile primato: quello di possedere un piatto che riassume, in una vera e propria sintesi architettonica dei prodotti del mare e della terra, tutti gli odori, i sapori e i colori dell'intera regione. Unico nella sua imponenza tra le elaborazioni tipiche italiane, simbolo di opulenza e di gioia, festa grande del gusto e della vista, il "cappon magro" è*

*cibo e ornamento, posto a rallegrare le tavolate delle grandi occasioni. Qual è l'origine di questo piatto straordinario? Tante le ipotesi: c'è chi lo vuole, agli inizi, modesto cibo marinaro, confezionato naturalmente, con la limitata dotazione di bordo e poi, col tempo, arricchitosi, a terra, fino all'attuale orgogliosa baldanza; c'è chi intravede, nella sua forma composita e colorata, addirittura accenti moreschi. Circa il suo nome, l'opinione più diffusa è che derivi dal pesce cappon, appunto uno dei suoi principali elementi, ma non manca chi pensa all'allusione all'omonimo piatto grasso (il classico galletto castrato), un tempo certo più vagheggiato.*



## IL "PAN DI SPAGNA"

La preparazione sembra derivare da un'invenzione del cuoco genovese Giobatta Cabona, che nella metà del Settecento venne inviato in Spagna al seguito del marchese Domenico Pallavicini, ambasciatore genovese in quella Nazione. In occasione di un banchetto, Cabona presentò una torta basata su una pasta di incredibile leggerezza, che venne in suo onore definita "pâte génoise", pasta genovese. Da questa, derivò una versione leggermente semplificata, che prese il nome di "pan di Spagna", per onorare la corte spagnola che aveva decretato la fortuna della preparazione. In realtà, la "pâte génoise" viene preparata a caldo, mescolando gli ingredienti in una terrina il cui fondo poggia nell'acqua in leggera ebollizione di una pentola, mentre l'impasto del "pan di Spagna" viene preparato a freddo, mischiando in una terrina poca farina o fecola di patate, zucchero, tuorli d'uovo e bianchi d'uovo montati a neve fermissima. Entrambi sono usati come base di moltissimi dolci e si prestano a essere tagliati nelle forme più diverse per preparare sagome che vengono rifinite con glasse colorate e decorazioni di zucchero. La "pâte génoise" è più diffusa nei paesi anglosassoni, mentre il pan di Spagna lo è molto in Italia.



sfruttare al meglio, creando quelle meraviglie che sono i canditi.

A Genova l'uso delle spezie era cresciuto a dismisura dopo le prime Crociate, ma genovesi e liguri riuscivano a svincolarsi dalla seducibile abitudine dei cibi speziati, rivolgendosi sempre più ai loro prodotti interni, come l'olio, il basilico, il prezzemolo, la salvia, l'aglio, il rosmarino, il timo. Nacque, quindi, una cucina elaborata, giocata sui "ripieni", sulle erbe, sugli aromi, sulle carni bianche (pollame o vitello, sempre apprezzatissime, più che le carni rosse o il maiale, scarsamente presente, anche come insaccato), sulle torte salate, sulle focacce condite (il pane non lievitava bene, a causa dell'aria salmastra che si mescolava con quella umida dell'entroterra), sulle zuppe profumate, antenate del nostro fragrante minestrone. Quando si nomina Genova, si pensa alla potente e ricca



Repubblica marinara antagonista per eccellenza di Venezia, la cui flotta venne sconfitta nel 1298 presso l'isola di Curzola, ma il pensiero corre anche ad uno dei suoi figli più illustri, a tutti noto quasi più con il suo grado che con il suo nome: "l'Ammiraglio", al secolo Cristoforo Colombo. Che Colombo fosse un goloso è noto a tutti, ma forse pochi sanno che era particolarmente ghiotto di miele e di biancomangiare. Dai suoi diari, sappiamo che, nei momenti difficili della navigazione, mangiava sul ponte con i marinai, altrimenti in cabina, e che furono imbarcati appositamente per lui cedri canditi, conserve varie, datteri, cotognata, zucchero rosato e bianco, aranciata, acqua di rose, zafferano, riso, uva passa, mandorle, miele, aceto, olive, burro fresco di maiale, prosciutto, galline e galli vivi! Il biancomangiare, più che una ricetta specifica, era una preparazione medievale composta da ingredienti tutti di colore bianco (petto di pollo o di cappone, latte, mandorle, riso, zucchero, lardo, zenzero bianco, ma anche aragosta e pagello), basata sulle presunte qualità che tale colore evocava: la purezza e l'ascetismo e, per questo, destinata alle classi superiori.

Si ritiene sia nato in Francia, per la frequente presenza, negli antichi ricettari, di termini come "blanche mangieri", "balmagier", "bramagère". Diffusosi in Italia intorno all'XI secolo, viene nominato per la prima volta fra i piatti del celebre banchetto organizzato da Matilde di Canossa per la riappacificazione fra il papa e l'imperatore. Nel "Liber de coquina" (XIV secolo), primo ricettario in volgare, il biancomangiare risulta confezionato con petti di pollo cotti e tagliati a filetti, farina di riso stemperata in latte di capra o di mandorle, il tutto messo a bollire a fuoco lento con zucchero in polvere e lardo bianco sciolto, fino a che acquisti una certa densità. Nel Quattrocento, Mastro Martino suggerisce una preparazione più elaborata e delicata, con l'eliminazione del lardo e l'introduzione di brodo di cappone, mollica di pane bianco, acqua rosata, agresto e zenzero. Altre varianti si incontrano nei ricettari del Messisbugo, dello Scappi, fino ai trattati secenteschi, in particolare dello Stefani, dai quali si deduce che il biancomangiare era concepito come minestra, secondo piatto o salsa da versare su carni, soprattutto lessate.

*See International Summary page 70*



# I “nemici” della buona cucina

*Antipasti sovrabbondanti, abuso di panna e spezie, farciture improbabili sono veri e propri alibi per cattivi cuochi.*

DI SANDRO BELLEI  
Accademico di Modena



**L**a buona cucina ha degli amici, quella cattiva se non dei nemici ha almeno dei complici. Gli amici quali sono? Fra i più importanti, ovviamente, la passione per far da mangiare, ma anche quella calma della quale hanno assolutamente bisogno i ritmi di cucina. Come nel giardinaggio c'è chi ha il pollice verde, in cucina esistono donne, ma oggi pure uomini, che hanno le mani d'oro, riescono con grande facilità a trasformare in un ottimo piatto qualsiasi ricetta, anche alla prima lettura. Prima degli amici, però, vorrei individuare i nemici della buona cucina, che oggi come ieri non dovrebbe avere bisogno di suggestive invenzioni, alcune delle quali sembra puntino più a stupire che a creare piatti gradevoli. Da un po' di tempo, tranne qualche legittima eccezione, non ci si mette a tavola con la fame. Al massimo, all'ora canonica del pranzo, ci si siede con appena un leggero appetito. Davanti a certi piatti, quindi, la molla pericolosa è la golosità, che è uno degli aspetti più negativi della gastronomia.

Il motivo della minor fame di un tempo, con la quale ci si mette a tavola, è rappresentato da una dieta quotidiana più razionale, che finalmente, dopo anni d'ignoranza alimentare, ha imposto una prima colazione che consente al nostro organismo di affrontare la giornata con una sufficiente dose di “carburante”. Un tempo, a evitare di andare a scuola o al lavoro senza l'indispensabile “benzina” per avviare il motore dopo circa 11 ore di digiuno, provve-

deva il classico tazzone colmo di caffè latte, dove s'inzuppava il pane rimasto dal giorno prima. Oggi, fra merendine industriali (ecco un altro nemico), yogurt, caffè, fette biscottate, croissant, miele, cereali, marmellate di agrumi o confetture di altri frutti, il panorama della prima colazione è completamente diverso.

In Italia, generalmente, la colazione è composta d'ingredienti soprattutto dolci, a differenza di altri paesi, soprattutto quelli nordici, dove si preferiscono gusti salati e il *breakfast* comprende per buona parte uova strapazzate e bacon. Tanto che nel nostro Paese gli alberghi, soprattutto quelli delle località turistiche, per soddisfare le abitudini alimentari del maggior numero dei propri clienti stranieri, offrono due tipi di prima colazione, quella continentale, composta generalmente da tè o caffè, pane, cereali con il latte, succhi di frutta, e quella internazionale, che prevede varie portate, compresi formaggi, salumi affettati, uova, dolci e caffè americano.

A caccia di altri nemici della nostra buona tavola tradizionale, non si possono ignorare alcuni movimenti che trasformano la gastronomia in una sorta di gastrosfia, suggerendo a volte regole molto radicali e spesso trasformando i loro adepti in consumatori fin troppo raffinati, perennemente alla ricerca del formaggio o del salame perduto. Anche in televisione, da qualche tempo, si esagera nel presentare programmi legati alla tavola, che spesso hanno lo stesso format. Da sempre acclamati nei ri-



storanti di successo, gli chef hanno trovato ampio spazio, oltre che nei palinsesti televisivi, anche nelle librerie, dove occupano gli scaffali con ricercati libri di ricette. Di sicuro, i piatti proposti sono in grado di soddisfare i palati più esigenti, ma c'è qualche dubbio a proposito della loro salubrità. Uno studio condotto da esperti della nutrizione dell'Università di Coventry (Regno Unito) lancia accuse precise: i piatti proposti dagli chef rischiano di aumentare ulteriormente il problema dell'obesità e del sovrappeso perché a volte contengono quantità eccessive di grassi saturi, zucchero e sale. I ricercatori hanno studiato attentamente più di 900 ricette provenienti dai menu di 26 famosi cuochi. Ne è emerso che l'87% di questi piatti non rispetta le raccomandazioni delle autorità per una giusta alimentazione e che solo il 13% delle preparazioni prevede ingredienti per piatti salutari. Gli autori dello studio non hanno voluto fare i nomi degli chef meno virtuosi, ma è chiaro che, come in molte altre situazioni, non si può generalizzare e accusare tutti i cuochi di non rispettare le regole di una sana alimentazione.

Come fare, allora, per sapere se i piatti proposti attraverso libri e programmi televisivi fanno male alla salute? Una buona idea è quella di giudicare la ricetta in base ai principi di una sana dieta mediterranea, i cui benefici alla salute sono ormai fuori discussione, e decidere di cucinare soltanto i piatti in linea con le raccomandazioni degli esperti.

Nemici della buona cucina sono anche alcune approssimative riviste, che per ragioni esclusivamente editoriali si occupano di un patinato gastroturismo che spesso è legato a doppio filo a motivazioni promozionali. Peggio ancora, da questo punto di vista, vanno considerati, a mio avviso, molti libri di cucina, dove le ricette sono offerte senza le precise indicazioni dei pesi degli ingredienti e gli indispensabili tempi di cottura:

spesso, "un soffio di, una manciata di" o il classico "q.b." non aiutano cuoche e cuochi dilettanti, che tentano di proporre piatti di altre regioni, dei quali non possono conoscere i piccoli ma indispensabili segreti.

E dopo la prima colazione, passiamo al pranzo o alla cena, preparati partendo inevitabilmente dall'antipasto, che dovrebbe essere, almeno così recita il dizionario, una vivanda in grado di stuzzicare l'appetito. Se è scusabile che una massaia, nell'intento di fare bella figura mettendo in mostra tutte le sue doti cucinarie, ignori il danno che provoca ai propri commensali, non è accettabile l'ambiguo ruolo che l'antipasto ricopre nella ristorazione. Anziché essere un invito a prepararsi alla sfilata dei successivi piatti proposti in menu, spesso si trasforma in un boomerang che impedisce di gustare il resto del pranzo: più che un antipasto, insomma, un vero e proprio anti pasto. Un ristorante di pesce propone, in genere, un po' di crudo e una lunga serie di antipasti freddi e caldi, ma la quantità non coincide quasi mai con la qualità. Le conseguenze di un simile abbrivio sono due, spesso negative. Se le prime portate sono abbondanti, non si riesce a mangiare tutto il resto, in particolare i pezzi forti del menu, i secondi piatti, dove trionfa il vero pesce. Se è più misurato, ci si sfoga con le minestre, che producono un "tappo" anche peggiore. Il risultato, in pratica, è che si mangiano solo antipasti o solo minestre, ma si spende moltissimo come se davvero si fosse mangiato del pesce.

Analogamente, se si sceglie di mangiare carne, in attesa del primo, spesso si ordina un piatto di salumi misti, accompagnati da gnocco fritto, crescentine, piadina o pane, che invece di stimolare l'appetito lo fanno subito passare. Pochi riescono a gustare anche il secondo e il dessert. Credo, insomma, che l'antipasto sia veramente il nemico più pericoloso del pasto.

Poiché in questo periodo si avverte,

come mai in passato, la necessità di una cucina sempre più snella nelle proposte, lancio la provocazione di abolire questa "inutile" serie di piatti di apertura. Propongo, piuttosto, di cominciare il pasto con un piccolo "omaggio" gastronomico del ristoratore, il suo biglietto da visita, e subito dopo di assaggiare - senza dannose pesantezze - i piatti del suo menu che sono stati scelti. Soltanto così si potrà valutare al meglio l'arte culinaria dell'anfitrione di turno.

Per completare il quadro dei nemici della buona cucina, non si possono dimenticare gli orrori cui ogni tanto assistiamo su tante tavole: l'abuso della panna, un vero e proprio alibi per i cattivi cuochi, con la quale si arriva persino a condire i tortellini asciutti, e di certe spezie che non fanno parte della nostra cultura gastronomica. Succede anche in pizzeria, dove in tavola arrivano le pizze più fantasiose, persino la "pizza ai puffi", colorata di un improbabile celeste di misteriosa natura.

Infine, l'ultimo esempio. Dalle mie parti, un piatto tipico, soprattutto in montagna, sono le crescentine cotte fra le tigelle, che sono due pietre refrattarie scaldate accanto al fuoco e in mezzo alle quali è posto un disco di pasta schiacciata non lievitata. Queste crescentine, una volta tagliate a metà nel senso della larghezza, sono da farcire con un battuto di lardo, rosmarino e parmigiano reggiano grattugiato oppure con i tradizionali salumi della regione, l'Emilia Romagna, dove il miglior amico dell'uomo, per ragioni storiche e antropologiche, non è il cane ma il maiale che, con le sue carni, da bravo cireneo, ha sfamato intere generazioni. Da qualche tempo, è invalso l'uso, fra i giovani, di inserire fra le crescentine una crema di gianduia a base di cacao e nocciole dal marchio famosissimo. Certamente non è cattiva quella crema, ma di sicuro lo strano mix dolce-salato che ne risulta. E così la cattiva cucina colleziona un altro errore.

*See International Summary page 70*



# Un incontro conviviale in treno

*Il diario di una giornata particolare  
tra gastronomia e tradizioni popolari del territorio.*

DI MARIA CRISTINA CARBONELLI DI LETINO  
*Accademica di Isernia*

**I**l trenino: uno dei primi giocattoli dei bambini, ma anche ricercato dagli appassionati di un modellismo prezioso. Dal giocattolo semplice all'alta tecnologia, un percorso che anche i veri treni hanno seguito, dalla locomotiva a vapore che disegnava con il fumo il suo passaggio, all'alta velocità che sfreccia aerodinamica verso la sua meta. Ma il fascino del treno è rimasto intatto: fermi al passaggio a livello aspettiamo che arrivi il "giocattolo", e quando usiamo il treno come mezzo di trasporto, a volte in carrozze vecchiotte e antiche, o in altre ultramoderne, ci godiamo il viaggio seguendo il paesaggio. L'incedere cadenzato, ipnotico, del treno e anche il suo veloce sfrecciare permettono, a chi vuole e sa guardare, un'esperienza sempre nuova e gradevole. La curiosità, l'interesse, la novità hanno incentivato le Delegazioni di Iser-

nia e di Campobasso a trovare un momento culturale in un incontro conviviale, proprio sul treno! Un treno che vuole continuare a vivere e che grazie all'impegno, alla dedizione e alla fede di un gruppo di giovani, permette di fare un "percorso turistico" su una tratta ferroviaria che forse è la più bella d'Italia. Collega Isernia a Sulmona, Molise e Abruzzo quindi, di cui attraversa la dorsale appenninica, ed è fra le più antiche e le più alte: con i 1.268 metri s.l.m. della stazione di Roccaraso-Pescocostanzo è seconda solo a quella del Brennero. Brevi cenni importanti per apprezzare questa nostra ricchezza: questa linea metteva in comunicazione, con 21 stazioni, paesi altrimenti isolati, e la sua realizzazione fu un capolavoro di ingegneria ferroviaria. Dagli anni Ottanta viene considerata fra i "rami secchi", ha un crollo della gestione e, dal 2010, chiudono alcuni tratti. Ora, grazie alla dedizione di volontari e con il supporto de "Le Rotaie-Molise", il treno viene utilizzato, malgrado ovvie difficoltà, per un turismo intelligente di svago, e per valorizzare prodotti della gastronomia del territorio che sul treno vengono illustrati, proposti e offerti. L'iniziativa cui le due Delegazioni hanno voluto aderire, partecipando ad uno di questi viaggi, è stata un'esperienza eccezionale, un incontro conviviale in una cornice non banale.

Il viaggio inizia da Campobasso verso la prima tappa di Palena. Una coppia di musicisti propone con tamburello e chitarra canti tradizionali; intriganti carrelli propongono graditi assaggi di ottimi prodotti locali: formaggi, crosti-

ni con salse di funghi e tartufi, birra artigianale, vino, cioccolato. Piacevoli intervalli e, intanto, il treno va...

Si giunge a Palena con i cestini da viaggio per il pranzo, dove la gastronomia molisana mostra la sua versatilità. Deliziosi panini con salumi nostrani; la "panonta" di Miranda, grossa pagnotta di pane casereccio intrisa di olio di frittura degli ingredienti, farcita, a strati, da frittata, salsicce di casa, peperoni, ben compressa e lasciata insaporire dal giorno prima. Era la colazione offerta ai mietitori e da anni riproposta nel bellissimo borgo di Miranda (Isernia) in una sagra devozionale fuori porta. Pietanza considerata fra le preparazioni "povere", è un ricco e gustoso insieme di ingredienti saporiti. Dopo questa breve sosta, il treno riparte per la seconda parte del viaggio, mentre vengono letti alcuni sonetti di autori molisani, in dialetto. Ma è adesso che questo breve viaggio assume tutto il suo affascinante significato: il treno striscia attaccato alla montagna offrendo una veduta su spazi sconfinati. Il paesaggio non accetta di essere relegato a ruolo di sfondo, si sente che è lui il protagonista e che domina in contrasto la scena: un momento emozionante. A Sulmona, la rilassante, istruttiva passeggiata nel centro storico di questa interessante città è rallegrata dalla sua produzione di confetti che, coloratissimi, nelle graziose composizioni, occhieggiano ad ogni angolo, prima di tornare verso casa, nella splendida luce del tramonto.

*See International Summary page 70*



# La superiorità del bollito

*Anche Lévi-Strauss pone l'arrosto nel campo della natura e il bollito in quello della cultura.*

DI ROBERTO DOTTARELLI  
Accademico di Roma Castelli



**I**l racconto più esplicito del supplizio di Dioniso bambino ci è stato tramandato da Firmino Materno (IV sec.). Poiché siamo in suolo italico, in questa versione Dioniso, chiamato Liber, è un figlio illegittimo di Giove, definito re di Creta (Henri Jeanmaire, "Dioniso", Einaudi, 1972).

Costretto ad assentarsi per un viaggio, Giove raccomanda la cura del bambino ad alcuni custodi fidati, ma Giunone, matrigna crudele, riesce a corromperli e ad attirare il bambino fuori del palazzo, usando una serie di strumenti e giocattoli sonori. Il bambino è preda dei complici di Giunone, che lo fanno a pezzi e, per far sparire ogni traccia del misfatto, lo cuociono, prima bollito e poi arrostito, per cibarsene. Il profumo di carni arrostate richiama l'attenzione di Giove, che scopre ciò che è avvenuto, e scaglia il fulmine contro i complici di Giunone, dalle cui ceneri sorgerà il genere umano.

Su di un piano antropologico-religioso, Dario Sabbatucci ("Il misticismo greco", Einaudi, 1965) ha per primo individuato in questa narrazione, una formula mitica che, non solo si opponeva alla tradizione esiodea della nascita dell'umanità,



ma che, ricollegandosi al misticismo degli ambienti orfici, tendeva a giustificare il rifiuto di una condizione umana sottomessa alla divinità.

Su di un piano antropologico-alimentare, Marcel Detienne ha in seguito suggerito un'ulteriore chiave di lettura, da ricercare nell'inversione che il mito orfico fa subire ai procedimenti cucinari del sacrificio, cui viene sottoposto il piccolo Dioniso.

Passare dal bollito all'arrosto vuol dire rovesciare l'ordine con cui vengono cotte le carni nei sacrifici cruenti. Infatti, riferisce Detienne che tutta una serie d'informazioni, letterarie, epigrafiche e artistiche, dimostrano che il sacrificio si compone di due operazioni cucinarie distinte: le viscere (fegato, polmoni, milza, reni e cuore - la nostra "coratella" -) vengono subito passate allo spiedo; mentre le altre carni vengono messe a bollire nel calderone. Le viscere, gli "splánchna", rappresentano le parti vitali dell'essere, ciò che c'è di più vivo e di più prezioso nella vittima offerta in sacrificio. Vi è una prescrizione che ne impone il consumo senza l'insaporimento del sale.

In una commedia di Atenione (III sec. a.C.) si attribuisce questa usanza al tempo in cui l'umanità passò dal cannibalismo allo sviluppo di una cucina ricca di condimenti, gli "hēdúsmata". Inoltre, durante il consumo delle viscere, non è consentito bere vino. Queste prescrizioni evidenziano una rinuncia al piacere dell'alimentazione e una sotto-



lineatura della sacralità di questa prima parte del rito, cui partecipa, per di più, un numero ristretto di commensali.

Le altre parti della vittima, cotte nel paiolo, non solo possono essere condite, ma anche consumate da una cerchia più ampia di commensali e, senza dubbio, in un momento differito nel tempo.

Diversamente da come si potrebbe immaginare, però, i Greci non preferivano le carni arrostate. Ad esempio, Filocoro (IV sec a.C.) spiegava che la bollitura è il tipo di cottura più perfetto, e il contemporaneo Platone, nella "Repubblica", contrappone arrosto e bollito, paragonandoli rispettivamente ad una condizione primitiva e alla civiltà culturale. "Nel primo caso regna la vita semplice, in cui si fanno arrostiti sulla brace le ghiande e le bacche di mirto, nell'altra, non vi sono che condimenti elaborati, cibi serviti con salse, piatti dalla lunga cottura, in stretto rapporto con aromi e squisitezze" (Detienne, op. cit.).

Ciò che può sorprendere è che l'opposizione tra arrosto e bollito sia stata incontrata anche da Claude Lévi-Strauss nei suoi studi sulla mitologia amerindiana e che anche lui abbia rilevato la superiorità del bollito, spingendosi a porre l'arrosto nel campo della natura e il bollito in quello della cultura. E lo stesso

autore cita Aristotele, che nei "Problemi" (III, 43) arriva a sostenere che "si può far bollire la carne precedentemente arrostita, ma

non si può fare arrostitire una carne già bollita, perché questo significherebbe andare contro il corso della storia" (Claude Lévi-Strauss, "Le origini delle buone maniere a tavola", Il Saggiatore, 1971).

I filosofi orfici, cui si attribuisce l'elaborazione del mito di Dioniso bambino, invertendo l'ordine delle pratiche cucinarie e il corso della storia, rovesciano anche la valenza del sacrificio cruento, che da positivo atto di devozione alle divinità, fi-

nisce con l'assumere i tratti di un'indegna azione sanguinaria. Allora la loro scelta di un'alimentazione vegetariana e il rifiuto della dieta carnea rappresentano anche una ribellione all'ordine esiodeo, nel quale il sacrificio cruento rivestiva un ruolo centrale, nel definire i rapporti tra divinità, uomini e animali: ai primi essendo destinati solo gli odori, agli uomini le carni e agli ultimi il supplizio.

DI ROBERTO DOTTARELLI

See *International Summary* page 70

## ACCADEMICI IN PRIMO PIANO

*Il Delegato di Montevideo **Manuel Ascer** è stato insignito dell'onorificenza di Grande ufficiale dell'Ordine al merito della Repubblica italiana, per la sua permanente collaborazione in favore del rafforzamento dei rapporti commerciali tra l'Italia e l'Uruguay.*

*La Delegata di Caltagirone **Gaetana Bartoli Gravina** farà parte del Direttivo della Fidapa di Caltagirone per il prossimo biennio.*

*L'Accademico della Delegazione Lariana **Giorgio Carcano** è stato nominato presidente del Rotary Club Como per il 2012 - 2013.*

*L'Accademico di Asti **Massimo Malfa** è stato insignito della "Paul Harris Fellow", massima onorificenza rotariana.*

*L'Accademico di Asti **Alfio Orecchia** è stato insignito dell'"Ordin d'la pera", come cittadino benemerito dell'Astigiano.*

*L'Accademica di Caltagirone **Adriana Privitera** è stata eletta presidente del Rotary Club di Grammichele Sud Simeto per l'anno 2013-2014.*

*L'Accademico di Forlì **Francesco Rossi** è stato eletto presidente del Rotary Club di Forlì per l'anno 2013-2014.*

*L'Accademico di Siracusa **Giuseppe Tamburini** è stato nominato presidente del Tribunale di Ragusa.*

*Il Delegato di Rimini **Roberto Valducci** è stato eletto vice presidente dell'antica Rubiconia Accademia dei Filopatrìdi di Savignano sul Rubicone (FC) per il triennio 2013-2016 e vice presidente del Centro di ricerche Pio Manzù di Rimini.*

*L'Accademico di Gorizia **Rodolfo Vittori** è stato nominato "Nobile del Ducato dei vini friulani", nel corso della "Dieta di primavera", tenutasi a Spilimbergo.*





# È iniziato il canto del cigno?

*Il Prosecco è in continua espansione nel mercato italiano ed estero, ma rischia una banalizzazione della qualità ora che si è dovuta allargare la zona di Denominazione d'origine.*

DI ROBERTO ROBAZZA  
Accademico di Treviso



**P**erché una nota di pessimismo nel momento di massimo “splendore” di un vino ormai noto in tutto il mondo? Eccola. È vero che il Prosecco è un prodotto che nasce nel Trevigiano e più specificamente nel territorio di Conegliano e Valdobbiadene. La prima traccia scritta risale al 1772 quando l'accademico Francesco Maria Malvolti, ne “Il Giornale d'Italia”, parla della qualità della viticoltura in questi territori. È ancor più vero che il successo di questo vino iniziò nel 1876, con la fondazione della Scuola enologica d'Italia a Conegliano (la prima del Paese e ancor oggi più che mai operativa), dove si iniziarono gli studi sulle migliori tecniche di coltivazione, di vinificazione e di spumantizzazione. Studi in continua evoluzione e, con la creazione nel 1923 dell'Istituto spe-

rimentale per la viticoltura, ancora a Conegliano (anche questo il primo in Italia), sempre più approfonditamente tesi ad ottenere i migliori risultati dalle uve da cui ricavare un vino, il Prosecco appunto, nel quale risultino esaltate le caratteristiche note di freschezza, aromaticità ed eleganza che lo hanno reso famoso ovunque.

Ed è anche vero che qui, ancor oggi, si produce la miglior qualità di Prosecco in assoluto. Ma, purtroppo, è anche vero che in tutti questi decenni la miopia e l'indifferenza di produttori e organismi preposti al controllo non hanno saputo tutelarne il “marchio”. Si è continuato a chiamare il vino col nome attribuito al vitigno senza preoccuparsi della regolamentazione sulle denominazioni. Così quando questo vino era ormai universalmente noto come “Prosecco”, per poter continuare a “denominarlo” in tal modo si è dovuto allargare la zona di Denominazione d'origine fino al Carso triestino dove esiste una località chiamata, appunto, Prosecco. E non poteva essere altrimenti: infatti, un cambiamento del nome avrebbe significato il crollo del mercato sia nazionale che estero. Questo però ha creato due problemi: uno qualitativo e uno quantitativo. Per la verità si è cercato di risolvere quello qualitativo, approvando nel 2009 due Docg per differenziare il prodotto delle zone “tradizionali” e di eccellenza rispetto a quello delle zone “allargate”: una per “Conegliano-Valdobbiadene” (con la sottozona

Cartizze) e una per “Montello e Colli Asolani”. Ciò ha selezionato le produzioni delimitando due comprensori formati, rispettivamente, da 15 comuni il primo e 17 il secondo. Fin qui poco male, i disciplinari delle due Docg sono sostanzialmente simili: produzione per ettaro 135 quintali (120 per l'area “Cartizze”); uve consentite glera (nuovo, o antico nome dell'uva principale) minimo 85% più un massimo di un 15% di uve a bacca bianca tradizionalmente coltivate nel territorio; possibilità di commercializzazione sia come vino fermo, sia come frizzante, sia come spumante, ma solo in questo caso può riportare in etichetta la dicitura “superiore”; lo spumante può anche riportare in etichetta la dicitura “Rive” per evidenziare il nome di un comune o di una frazione quando sia ottenuto da uve provenienti da “sottozona” di particolare valore. Ma, e qui comincia il bello, le due Docg non sono uguali. I due “terroir”, pur contigui, hanno natura diversa del terreno e diversa morfologia del territorio (addirittura devono distinguersi, all'interno della Docg Conegliano-Valdobbiadene, le uve coltivate sulla collina di Cartizze-Valdobbiadene), per cui vi si producono vini sensibilmente diversi già nei profumi, oltreché nelle sensazioni gustative. Facile, conseguentemente, intuire quali differenze esistano tra un Prosecco di queste aree e uno ottenuto da uve coltivate nel Veneziano (quasi lagunare) e uno ottenuto da uve del Bellunese o del Pordenone-



se (quasi montane). Ma non solo, è altrettanto facile immaginare le enormi differenze esistenti tra i “prosecchi” ottenuti nelle provincie cui è stata consentita (oltre a Treviso, depositaria da sempre) la Doc e cioè Belluno, Gorizia, Padova, Pordenone, Trieste, Udine, Venezia e Vicenza. Il che ingenera, in un consumatore non a conoscenza della storia del vino, una grandissima confusione.

Anche perché le differenze sono così sensibili che un qualsiasi bevitore, appena, appena attento, le coglie con discreta immediatezza. Ma questo non basta: il peggio viene dal punto di vista quantitativo. Se da una parte i produttori nostrani si sono esaltati nel confrontarsi con i francesi (nel 2008 322 milioni di bottiglie di Champagne versus 170 milioni di Prosecco; nel 2010 Champagne 319 m/b - Prosecco 227; nel 2012 Champagne 320 m/b - Prosecco 353), dall'altro sono cominciati i dolori perché l'enorme ampliamento dell'area di produzione e, all'inizio, la buona valutazione commerciale del prodotto, hanno portato ad una proliferazione abnorme degli impianti, senza che alcuno pensasse a regolamentare le superfici vitate o che ritenesse opportuno porre un qualche limite alla produzione.

E con ciò si è avuto come risultato che nel 2012 c'è stato un eccesso di produzione, tanto che si è dovuto stoccarne il 10%. E non siamo ancora giunti al massimo della produzione dei nuovi vigneti posti a dimora! L'aspetto quantitativo ha anche un'altra grave controindicazione e cioè che la quantità è sempre a scapito della qualità, per di più quando, in un “mare magnum” di prodotto, possono insinuarsi dei “vignaioli” con meno scrupoli del dovuto, che immettono sul mercato prodotti poco curati ma dal prezzo estremamente appetibile (alcuni supermercati vendono Prosecco Doc attorno ai 2 €!). Tutto ciò aggrava il

disorientamento nel consumatore, che non sia conoscitore del prodotto, e questo disorientamento può portare ad un suo allontanamento dal consumo di questo vino in un tempo più o meno breve.

A tutto ciò si sarebbe potuto ovviare con comportamenti simili a quelli tenuti dai produttori delle altre zone di eccellenza italiane (Barolo, Barbaresco, Chianti ecc.), tesi a garantire una “personalità individuabile” del prodotto; con un marketing costruttivo, tipo quello attuato in Franciacorta (per lo spumante metodo classico). Purtroppo nemmeno nel marketing si sono applicate formule vincenti, infatti i produttori, quanto

meno i principali, non hanno saputo fare squadra né adottare strategie comuni. E così è successo, ad esempio, che nel mondo anglosassone (Usa e Gran Bretagna), il marchio più diffuso è di un produttore né trevigiano né veneto e il prodotto non è né Docg né Doc, bensì solo Igt! Ma ha saputo venderci bene!

In sintesi la confusione creata dalla poco attenta gestione di una fortuna può, nel tempo, se non corretta tempestivamente, significare il declino, quindi la fine di questa stessa fortuna, per quanto grande in questo momento essa possa sembrare.

DI ROBERTO ROBAZZA

See *International Summary* page 70

## I “MONDEGHILI”

*Sempre maggiore attenzione viene oggi, giustamente, posta alla riduzione degli sprechi e, se possibile, al riciclo degli scarti. In passato, anche non tanto lontano, il riciclo/riutilizzo avveniva nella cucina stessa, trasformando molti avanzi (carne, pane, verdure) in altri piatti gustosi per il giorno dopo. Un classico esempio, molto diffuso, è costituito dalle polpette di carne, un po' schiacciate a forma di grandi bottoni, dette a Milano “mondeghili”. Il nome pare derivi dallo spagnolo “albondiga”, trasformato in “mondeghili” al tempo della dominazione spagnola. Proprio per la sua matrice di riutilizzo di quanto avanzato il giorno prima, soprattutto la costosa carne e altre materie prime disponibili in casa (mollica di pane, latte, parmigiano, uova), uniti alla fantasia di ogni cuoca, non esiste un'unica ricetta. Gli ingredienti classici sono: carne di manzo o di vitello (precedentemente sfruttata per fare il brodo o l'arrosto) e ridotta in pezzettini o striscioline, mollica di pane imbevuta nel latte, dadini di mortadella (quando disponibile), formaggio parmigiano grattugiato, uova. Il tutto va amalgamato per ricavarne delle palline (all'incirca della dimensione di un uovo) un po' schiacciate, che vanno fatte soffriggere, con burro o olio, finché diventano dorate. L'accompagnamento più diffuso è con una morbida purea di patate; una variante è quella di ripassare le polpette in padella col sugo, ma sono apprezzate anche “lisce”, senza contorni (da servire, in estate, a temperatura ambiente); in inverno, a volte, vengono avvolte in foglie di verza.*

*Il perdurare e l'acuirsi della crisi economica hanno rilanciato, anche in ristoranti importanti, le più economiche polpette che non sono, ovviamente, avanzi di cibo ma, con ogni garanzia igienico-sanitaria, rappresentano un piatto tradizionale, sano, genuino e gustoso.*

*Chiudiamo ricordando che l'ultima rassegna “Milano golosa” ha dedicato al riciclo cucinario e, in particolare, alla polpetta l'ultima edizione. (Nicola Barbera).*

# Polpette del pescatore

*Sono quelle che si fanno con il barbo e il cavedano la cui cattura richiede molta abilità.*

DI GIORGIO VIEL  
Accademico di Pordenone



**I**l cavedano (*Leuciscus cephalus caveda*) è un parente della trota, che arriva, in casi eccezionali, alla lunghezza di settanta centimetri e nove chili di peso, ma di norma misura sui 50 centimetri e il peso non supera i quattro chili. Gli adulti stanno ad una certa profondità, in compagnia dei barbi, mentre i giovani si mantengono quasi in superficie. Sono molto voraci e mangiano sia sostanze vegetali varie sia avannotti e pesciolini come anche piccoli anfibi. Si riuniscono in branchi numerosi all'epoca della riproduzione, in zone a fondo ghiaioso.

Scappi descrive il pesce "cavedine", chiamato a Roma "squalma", come simile al cefalo, salvo per il colore, più bianco, e per le squame, di maggiori dimensioni; asserisce che il miglior periodo per cucinarlo è tra aprile e ottobre, quando ha le interiora molto grasse. Per quanto riguarda il modo di cucinarlo,

lo assimila al "cefalo di buon budello", spiegando che questo è chiamato a Venezia "letregana" - non sembra difficile identificarlo con il veneto "lotregàn" (*Mugil auratus*) - e in Toscana "muggine". *Barbus plebejus* è il nome scientifico del barbo italico, pesce di taglia medio-grande. Prende il nome dai lunghi "baffi" che pendono dal labbro superiore. "Thelefane fu il primo che mangiasse il Barbo, il quale fu detto Barbo perché aveva la barba nel lato inferiore" (Latini). "Chiamasi questo pesce Barbo per aver due barbucce bianche sotto il mento" (Scappi).

Mastro Martino si limita a suggerire di preparare il barbo "come ti piace" perché la reputazione delle sue carni non è grande. Chi lo menziona nei secoli successivi suggerisce sempre che i barbi possono essere trattati negli stessi modi dei cefali: "Li pescatori del Po ne fanno pottaggi e li friggono e cuoceno sulla graticola, nel modo che li pescatori di Chiozza e quei da Venetia fanno del cefalo e del pesce gho" (Scappi, "Opera"). "Lo scalco alla moderna" (Latini, 1692) suggerisce che si possono trattare "in tutte le maniere che si cucina il Cefalo, alla cui bontà e perfezione non arriva". Gli esemplari più piccoli si prestano ad essere cucinati alla griglia o fritti in padella; un barbo di buon peso va preferibilmente lessato o cotto in umido. Sarebbe proprio questa la cottura da prediligere, secondo i dettami della cucina rurale locale. Lo scopo originale era quello di fornire la maggior quantità possibile di condimento per la polenta, che era la vera protagonista del pasto. Si potevano tollerare, e masticare, le spine, purché il

sugo permettesse di condire il maggior numero di bocconi possibile.

Il barbo ama le acque correnti, siano esse di fiume o di lago; preferisce che il fondo si presenti sabbioso o ciottoloso. Negli anni Cinquanta e Sessanta del secolo scorso, si pescavano nel lago di Garda circa tre tonnellate di barbi l'anno, e le sue carni, oggi ormai di limitato valore commerciale, erano stimate di buona qualità. La cattura richiede abilità e questo lo rende preda ambita dai pescatori, anche se la presenza di una quantità di spine distribuite nei tessuti, lo rende poco appetibile. Tuttavia, ci sono preparazioni che rendono non solo gradevoli, ma ben accette ai golosi, che ne apprezzano il gusto, le polpe del barbo, possibilmente accompagnate da quelle del cavedano, anche questo con carni non pregiatissime, troppo ricche di lisce, come riporta anche Ausonio. Sono delle polpette, ottime come antipasto, ma piacevoli anche come secondo leggero. La proporzione tra barbo e cavedano può variare a seconda della disponibilità del pescato; quella più usata consiste in una parte di barbo e due o tre di cavedano. Pulito il pesce e salato leggermente all'interno, si cuoce al vapore accompagnato da cipolla, carota e sedano per aromatizzare. Giunto a cottura, si passa la polpa al passaverdura per ottenere un passato senza spine e si aggiungono un uovo, carote e prezzemolo tritati finemente; si formano delle palline della grandezza di una noce da passare nel pangrattato. Le polpette vanno fritte in olio bollente fino a doratura e scolate con cura.

*See International Summary page 70*



# Filosofia e letteratura

Un articolo che analizza lo stretto legame tra gastronomia, storia e letteratura, sottolineando che la grande cucina è quella di provincia, in cui sono rispettati i ritmi, le tradizioni familiari e i manuali di cucina.

DI ORIO VERGANI  
Fondatore dell'Accademia



Una delle ultime pagine scritte da Orio Vergani. Scriveva sempre a mano, con le righe via via più corte.

Il primo *restaurant* parigino fu aperto nel 1765 da un certo Boulanger, che non era affatto un fornaio, ma una specie di pittoresco ribaldo, con spada al fianco e aria giovialissima, che si offriva come guida ai viaggiatori e che finiva a guidarli verso la sua bettola, in Rue de Poulies, vicino al Louvre. Là egli preparava, secondo la ricetta del medico Clarens - in seguito, per ragioni commerciali, molto semplificata - un *bouillon*, una zuppa composta di carni di selvaggina e di carne tritata di bue, che veniva passata ad un filtro, aromatizzandola con un infuso d'orzo, di petali di rose appassite e di uva di Damasco. Dato il "tipo Boulanger", sospetto ch'egli, sottovoce, vantasse, di quel *bouillon*, arcani poteri afrodisiaci. Due anni dopo egli aveva un cliente molto famoso nella storia letteraria e molto pignolo, Diderot, che ne comunicava l'indirizzo in una lettera ad un'amica, lamentandosi, però, perché il brodo di Mr. Boulanger era molto caro.

Con la nascita del primo *restaurant* nasce dunque anche il primo cliente esigente e che scruta attentamente il conto. Il francese ama, elogia, onora e premia i suoi *restaurants*, ma non vuole andare incontro a dei "coups de fusil". Fra cliente e trattore deve essere rispettato un onesto patto commerciale. A tavola il francese si concede, sì, un'ora di oblio, ma al "risveglio" del conto il suo cervello funziona con una lucidità cartesiana. Non a caso uno dei maggiori filosofi francesi ed uno dei maggiori poeti, Pascal e Paul Valéry, erano due grandi matematici. Il gastronomo francese può aver girato a

lungo nei più complessi labirinti della *gourmandise*: non ne avrà mai, alla fine, quella specie di capogiro che di solito vieta all'italiano di verificare il conto. È ciò che osservo, dal mio silenzioso tavolino di vagabondo della gastronomia e, per dirla alla francese - non oso tradurre la parola così sapiente usata dai trattatisti francesi - di *culinographe* solitario.

Soprattutto se, accanto a me, siedono due amiche - di solito si tratta di amiche non più nel fiore dell'età - si comprende immediatamente che esse, le grandi e anche minori ricette le conoscono perfettamente. Le conoscono per tradizione: ne consolidano la conoscenza attraverso la lettura di una editoria gastronomica che ogni anno sforna almeno una cinquantina di volumi. Non si tratta di opere destinate ad essere inviate in dono ad un vecchio zio ghiottone, o ad una nonna provinciale nota in famiglia per i suoi sformati. Si tratta di volumi che i librai espongono ai posti d'onore, accanto a quelli della Pléiade o del nuovo Prix Goncourt.

Non sono destinati agli *chefs de cuisine* o alle cuoche: ma a quelle che chiameremo cuoche *du dimanche* dilettanti di cucina, come il doganiere Rousseau lo era di pittura. Si comincia con i solenni volumi del Larousse - un supplemento gastronomico della Treccani indignerebbe gli italiani - per arrivare ai manualetti, centinaia ogni anno, che occhieggiano nel cassetto di cucina della buona massaia. Una "prima" edizione di Brillat-Savarin costa assai più, in antiquariato, che non in Italia un'edizione cinquecentesca della "Di-



vina commedia". Ma la grande editoria "sforna" volumi che non sono solamente fastosi, ma dottissimi, sollevando anche i più oscuri piatti provinciali al ruolo di rappresentanti della grande Cucina Francese, che è tutta francese, e non solamente *parisienne*. Anche per chi è emigrato a Parigi l'attaccamento alla cucina regionale resta fortissimo: e questo è forse il solo caso in cui non si riconosca un diritto di Parigi alla dittatura e in cui anche il modesto villaggio non si sottomette alle leggi della Capitale. È il modo perfetto per difendersi dall'anonimato e dal male inteso cosmopolitismo. C'è una "Ecole de Paris" in pittura: ma, in fatto di cucina, no, anche se Parigi riuscirà con il suo gigantesco afflusso turistico a *exploiter* i repertori gastronomici che chiameremo dialettali. Per questo la "grande cucina" rimane sostanzialmente quella di provincia, dove si vive meno in fretta e dove la tradizione e il rispetto della piacevole intimità familiare sono una legge per una società che venera i suoi classici in libreria e le salse della nonna in cucina.

Filosofia, letteratura, amore per l'aneddoto e per la storia, per l'esattezza del "piatto documentario" e per l'onestà della materia prima - siamo in un Paese che dispone di un'agricoltura ricchissima e attentissima - si fondono nella cultura gastronomica di un Paese dove l'ultima opera di Alessandro Dumas fu un colossale li-

bro di cucina, che ebbe come revisore editoriale Anatole France e per la cui ultima ristampa ha voluto scrivere la prefazione Maurois.

Come tutti i *culinographes* solitari, mangiando io fumo - la cosa mi fu criticata da uno dei più sapienti gastro-



nomi di Parigi: "Non siate egoista... Pensate ai vostri compagni di tavola... Voi, con l'odore della vostra sigaretta, rubate loro un po' del profumo di ciò che stanno mangiando..." - e, se non fumo, leggo per popolare il mio inevitabile mutismo di viaggiatore. Aspettando un *canapé d'écrivains* sfogliavo un volume sull'"Art des mets" di Francis Anumategui, in un capitolo dedicato all'*escalope milanaise*. "Bonaparte l'ha sempre man-

giate durante la campagna d'Italia, e per offrirgli qualcosa di meno consueto il suo cuoco gli improvvisò un "pollo alla Marengo"; l'hanno mangiato Lord Byron e Stendhal, Barrés e Anatole France e gli innumerevoli "amanti di Venezia" e tutte le vedove in viaggio autunnale sui laghi". E poi seguiva questa lucidissima osservazione: "I Paesi che sono stati spesso dei campi di battaglia non hanno mai avuto tempo di dedicarsi ad una cucina accurata. Essi sono alla mercé delle invasioni. Il nemico può arrivare da un momento all'altro, e mangia ciò che era stato preparato con tanta attenzione per denti ben diversi. La cucina del Nord e dell'Est della Francia, sulla via delle invasioni, è molto più improvvisata di quella che comincia al Sud della Loira. La Russia ha potuto dedicarsi in tutta tranquillità alle sue cotolette Pojarski e al bue alla Stroganov". Storia e Letteratura sono, dun-

que, le buone invisibili compagne di mensa, mentre aspetto un conto che, da buon italiano, troverò molto "signorile" di non controllare: con una indifferenza che ha origini spagnolesche. E penso a Marcel Proust la cui "Recherche du temps perdu" è suggerita dal sapore di un biscottino, tanto per dimostrare che anche le vie del palato possono essere quelle della poesia.

See *International Summary* page 70

## IL PIATTO D'ARGENTO DELL'ACCADEMIA

È in silver plate, in formato grande ed elegante e reca inciso, sul fondo, il tempietto accademico, il tutto circondato da una corona di stelle traforate che intendono rappresentare l'universalità della nostra Accademia. Questo oggetto simbolico è consigliato come omaggio da consegnare ai ristoratori visitati che si siano dimostrati particolarmente meritevoli. Per ogni ulteriore notizia in merito e per le eventuali richieste i Delegati possono rivolgersi alla Segreteria di Milano ([segreteria@accademia1953.it](mailto:segreteria@accademia1953.it)).



# Il pesce turchino

*Presente in molti trattati di cucina con numerosi modi di prepararlo, non era invece amato dall'Artusi.*

DI GIULIANO RELJA  
*Delegato di Trieste*



**N**egli ultimi anni il pesce azzurro è stato ampiamente rivalutato e valorizzato, sia per la sua bontà e versatilità in cucina, in preparazioni tradizionali e innovative, sia per le sue proprietà salutari. Tutti i dietologi sottolineano che il suo ricco contenuto di proteine, sali minerali e vitamine, ma soprattutto di acidi grassi polinsaturi della famiglia degli omega 3, contribuisce al benessere di arterie, circolazione, cuore e cervello. Numerose campagne pubblicitarie, anche ministeriali, ne hanno sollecitato il consumo per la qualità e la tracciabilità, per i valori nutrizionali e per l'economicità rispetto ad altre specie ittiche considerate più nobili e pregiate. Ma un illustre personaggio del passato, almeno per quel che riguarda la digeribilità di questo tipo di pesce, non la pensava così. Pellegrino Artusi, nell'appendice del suo "La scienza in cucina", intitolata

"La cucina per gli stomaci deboli", scrive: "Escludete dalla vostra cucina tutte le specie dei pesci turchini che sono i meno digeribili". E lo ribadisce spesso anche nel capitolo "Piatti di pesce": "i meno digeribili tra le specie vertebrate", "carne che per l'oleosità che contiene non è di facile digestione", "carne dura e tiglosa". L'autore sembra in parte ricredersi soltanto per quel che riguarda il tonno sott'olio che "non è piatto da disprezzarsi perché non aggrava né anche lo stomaco" e le acciughe dell'Adriatico, "piccolo pesce dalla pelle turchiniccia... conosciuto col nome di sardone... di sapore più gentile". Se andiamo molto indietro nella storia della nostra gastronomia, i pesci azzurri, fermentati sotto sale con le loro interiora, con l'aggiunta di spezie, costituivano il principale ingrediente del garum, un condimento sicuramente nauseabondo per i gusti attuali, che gli antichi Romani usavano su molte delle loro pietanze. Il progenitore della sempre attuale e piacevole colatura di alici, prodotta già a partire dal Medioevo, dai monaci della costiera amalfitana. Il "De arte coquinaria" di Maestro Martino, del 1400, contiene già alcune interessanti ricette di pesce azzurro: "maccelle fritte et anco allese con pepe et petrosillo", "tarantello in salamoia", "sardelle fritte o arrostate con succo de aranci o agresto". In "Banchetti e composizione di vivande", di Cristoforo da Messisbugo, della metà del Cinquecento, nel capitolo "Memoriale Per Fare Uno Apparecchio Generale", tra i pesci azzurri troviamo "sardoni, sgombri, sardelle, tonnellì e renghe bianche e affumate". Nella lista di un pranzo alle-

stito da Bartolomeo Scappi, descritto nel suo "Opera", del 1570, figurano piatti invitanti quali "alici acconce con olio, aceto ed origano", "aringhe cotte su graticola", "sgombri e sarde grosse fritte e servite con limoncelli sopra". I pesci azzurri, o turchini come li chiamava l'Artusi, non costituiscono una specie scientificamente definita, ma comprendono diverse varietà ittiche caratterizzate dalla colorazione dorsale tendente al blu o al verde, mentre quella ventrale è argentea. Come sottolineava Cesare Fonda, autore di libri di gastronomia triestina ed esperto di pesca e prodotti del mare, "il pesce azzurro è tra i più puliti": se ne sta sempre a mezz'acqua, in perenne movimento, non frequenta i fondali melmosi, non si porta in superficie rischiando contaminazioni, evita le acque inquinate dei porti. Quanto a purezza, dunque, il pesce azzurro si può definire "più bianco del pesce bianco". Il Golfo di Trieste è particolarmente ricco di questi pesci, che sono sempre stati molto graditi e apprezzati, anche quando venivano ingiustamente considerati poveri e di seconda scelta in cucina. Fino agli anni Cinquanta, vi si praticava anche la pesca del tonno. La sua presenza, dopo una progressiva riduzione, sta facendo fortunatamente di nuovo capolino. Tra i diversi flussi migratori del golfo il più atteso è quello dei sardoni, tra maggio e settembre. Di sapore delicato, sono tra tutti i pesci quelli più amati e richiesti dai triestini. In marinatura o "in savor", ma soprattutto impanati e fritti, costituiscono una delle bandiere della gastronomia locale.

*See International Summary page 70*



# L'indigenza fa rubare

*Piccoli trucchi  
per furtarelli di poco valore.*

DI **GABRIELE GASPARRO**  
*Delegato di Roma*

**N**ei supermercati i furti ci sono sempre stati, tanto che, nella valutazione dei costi, la percentuale delle perdite da ciò derivanti è stata da sempre una componente fissa. C'è chi ruba per "cleptomania", e sono in pochi, chi perché è ladro, ma c'è chi ruba per bisogno, in questo caso soprattutto prodotti alimentari. Questi reati, secondo una valutazione recente della Coldiretti, corrisponderebbero a più di tre miliardi di euro l'anno, in continua crescita.

Negli ultimi tempi, sono in vertiginoso aumento le sottrazioni furtive di generi alimentari. Furtarelli di poco valore, fatti da persone indigenti, il più delle volte in età avanzata, molto maldestri, tanto che la sicurezza li individua immediatamente. La necessità aguzza l'ingegno e le più usate tecniche per rifornirsi di frodo sono varie. La più semplice è quella di infilare in tasca o nella borsetta il pezzo di formaggio o la bustina di salumi. C'è poi il trucco di riaprire il sacchetto di frutta, pesato nell'apposita bilancia, prezzato, riaperto e rifornito di qualche etto in più. A volte riesce bene,

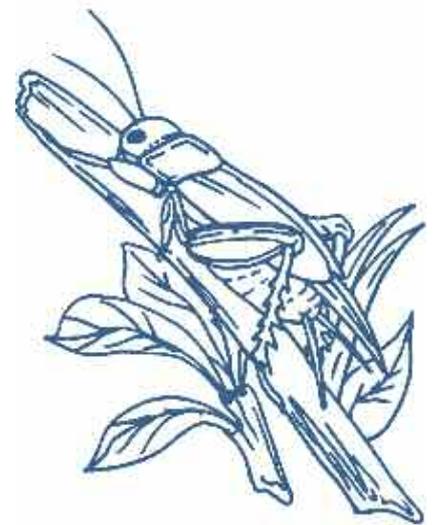
specialmente negli acquisti delle confezioni di carne, sostituire



l'etichetta con il prezzo con un'altra che segna un costo inferiore. Qualcuno utilizza anche la tecnica del rimborso: paga due confezioni di caffè, una la nasconde e l'altra la mostra all'ufficio informazioni assieme allo scontrino: "Guardi, per sbaglio ne hanno battute due". L'effetto è una specie di offerta indotta: due al prezzo di una. La seconda confezione è riscaldata, e dunque in gentile omaggio. C'è anche chi fa tranquillamente merenda, tra le corsie: ruba un tramezzino e furtivamente lo ingoia, apre un pacchetto di patatine e se ne infila una manciata in bocca, stappa una bottiglia di una bevanda e la sorseggia. Infine ci sono i ladri più esigenti, certo quelli che non agiscono per indigenza, e che quindi hanno tecniche più furbe, come quella delle casse di birra. Il sistema è il seguente: si tolgono dal cartone le bottiglie di birra e si sostituiscono con superalcolici. Poi, se proprio si vuol essere meticolosi in caso di una malaugurata verifica della commessa, si rimette nel cartone la prima fila di bottiglie. Naturalmente si comprano due casse di birra: quella normale si mette sul rullo, quella con ripieno a sorpresa si lascia dentro il carrello. "Signora, ne batta due", e il gioco è fatto.

## **ANCHE GLI INSETTI NEL FUTURO DELL'ALIMENTAZIONE?**

Una recente serie di trasmissioni televisive di un certo successo, consisteva in una serie di prove che coppie di avventurosi viaggiatori dovevano supe-



rare percorrendo un lungo viaggio che li portava dall'India alla Cina. Una delle prove più difficili è stata quella di dover mangiare ricchi piatti d'insetti arrostiti, una delle prelibatezze della cucina del Celeste Impero. Il disgusto dei concorrenti era evidente. Eppure, nel mondo, milioni di uomini hanno insetti nella loro dieta. Alcune specie sono considerate vere e proprie leccornie. La Fao riconosce commestibili ben 1900 specie d'insetti, consumate in America centrale e meridionale, in Africa, Asia e Australia. Nella lista troviamo cavallette, termiti, formiche, coleotteri che da un punto di vista nutrizionale rappresentano un'ottima fonte di grassi, proteine e sali minerali.

Saranno gli insetti il futuro dell'alimentazione umana? Si è calcolato che nel mondo per ogni uomo ci sono quaranta tonnellate d'insetti già disponibili. Il tema è di stretta attualità:



a Londra è in corso una manifestazione dedicata agli insetti come alimento, "Festival 2013". Del resto la Fao finanzia da anni programmi di ricerca nel Sud-est asiatico e in Africa, dove due miliardi di persone mangiano larve e insetti. La Cina, che conosce ormai bene il marketing, ha già allestito enormi allevamenti di larve e anche nello Zimbabwe e nel Laos si stanno impiantando progetti per la raccolta degli insetti. È notizia recente di un arrestato alla dogana dell'aeroporto di Londra, sceso da un volo proveniente dal Burkina Faso con ben 94 chili di larve, equivalenti ad un valore di circa quarantamila euro. Anche i grandi chef si adeguano a far cadere i tabù: René Redzepi del "Norma" di Copenaghen, considerato uno dei migliori ristoranti del mondo, e sembra anche un noto ristoratore milanese, inseriscono già nei loro menu piatti a base d'insetti. Saremo dei nostalgici se considereremo sempre meglio una modesta spaghettonata cacio e pepe, di un'insalatina all'agro di cavallette?



francobolli al cioccolato. La gomma sul retro, che a volte si lecca, è stata realizzata al profumo e al gusto di cioccolato. La decisione è stata presa dal governo belga

per promuovere un prodotto tipico nazionale. Cinque i modelli realizzati, con immagini differenti, ma dal medesimo sapore, venduti in fogli a un prezzo di 6,20 euro ciascuno.

Qualche tempo fa anche la Svizzera, altra grande produttrice di cioccolato, ha emesso dei francobolli al profumo di cioccolato, con la forma di una minuscola

tavoletta con effetto tridimensionale e con uno sfondo di carta stagnola per dare l'impressione di una vera tavoletta di cioccolata.

Sarà la cioccolata sufficiente a far ritornare la consuetudine della cartolina spedita dalle vacanze?

### ENERGY DRINK

Una volta il problema era quello di invitare i giovani ad affrontare la vita con calma. Oggigiorno la gioventù sembra assorta in un torpore tale da aver bisogno di essere stimolata. Ed ecco le bevande energetiche che invadono il mercato, non sono alcoliche, ma contengono sostanze stimolanti che innalzano il tono e migliorano le prestazioni fisiche e mentali. Una pubblicità vivace che evoca forza ed energia, il furore di un "bufalo rosso", ad esempio, invita al consumo, per "cambiare la tua vita". Una volta considerate con diffidenza, queste bevande erano vietate in alcune nazioni come la Francia, la Norvegia e la Danimarca; ora hanno invaso tutti i mercati mondiali: si calcola che sono presenti in più di 165 paesi. Tuttavia tali bevande sono ancora sotto osservazione, specialmente in

America, per le possibili conseguenze e i disturbi derivanti dal consumo eccessivo.

Oltre l'acqua che è la componente principale, esse contengono una serie di sostanze stimolanti, zuccheri, aromi e, talvolta, anche vitamine e sali minerali. Particolarmente rilevante è la caffeina, che stimola il sistema nervoso e aumenta la concentrazione. In una lattina, in genere, ne sono contenuti circa 80 mg, mentre in un normale caffè espresso sono circa 40 mg. La bevanda contiene anche la taurina, che è un elemento naturale dell'organismo e che sembra migliori le capacità durante gli esercizi fisici e potenzi l'effetto della caffeina. Inoltre, la quantità di zucchero presente in una lattina è pari a due o tre volte la dose giornaliera raccomandata.

Se tali bevande possono avere effetti benefici come stimolanti, non sono, peraltro, trascurabili i rischi per la salute dei consumatori, specialmente se se ne fa un uso eccessivo. Infatti, dosi elevate di caffeina, soprattutto nei più giovani, possono interferire con l'attività del sistema nervoso e dare irritabilità. L'alta percentuale di zucchero, poi, favorisce la predisposizione al sovrappeso, e provoca l'erosione dentaria con conseguente carie. Un altro rischio è rappresentato dalla sempre più diffusa assunzione fra i giovani di cocktail a base di bevande energetiche. Una miscela che nasce dal desiderio di bere una bevanda che abbia gli effetti euforizzanti dell'alcool, ma che contemporaneamente non stordisca. La conseguenza è che, non avvertendosi i sintomi dell'ebbrezza, si continua a bere mettendosi ancor più in pericolo.

L'Autorità garante della concorrenza e del mercato tiene costantemente sotto osservazione tali bevande, e recentemente, per una marca in particolare, ha imposto il cambiamento dei messaggi pubblicitari, considerati pericolosi per i giovani perché vantavano la capacità stimolante della bevanda che "metteva le ali".

### FRANCOBOLLI AL CIOCCOLATO

I turisti affollano le mete dei viaggi di sempre; visitano i monumenti e i musei, scattano foto e filmano tutto e tutti, ma una cosa non fanno più: il saluto agli amici lontani inviato con una cartolina illustrata. Le cartoline restano appese fuori dai negozi di souvenir a sbiadirsi al sole. Ora basta una foto inviata con il telefonino, anche sonora: è più rapido e facile. Una curiosa operazione di marketing è in corso per rilanciare i francobolli. Si è iniziato in Belgio, dove da qualche mese il servizio postale ha introdotto



## INNOVAZIONE E CONFRONTO CON ALTRE CULTURE

Al “Cibus global forum” di Parma, l’Accademico Massimo Montanari, uno dei massimi esperti di storia dell’alimentazione, intervistato da WineNews ha dichiarato: “La cucina italiana è fatta da una somma e moltiplicazione di saperi locali, prodotti e tecniche di preparazione che si sono evolute, contaminate, mescolate tra loro nel corso dei secoli. Oggi le tante Dop, che sono un importantissimo strumento di tutela sui mercati, dal punto di vista economico, rischiano, dal punto di vista culturale, di rallentare questo processo di innovazione e di confronto con altre culture gastronomiche, che ha fatto la fortuna della cucina italiana. Lungi dal criticare le Dop come strumento di difesa delle tipicità italiane sui mercati, dal punto di vista culturale i disciplinari di produzione rischiano di cristallizzare una materia che è per sua natura fatta di cambiamento, di confronto e di contaminazione. Basti pensare al modo di lavorare di Pellegrino Artusi, autore di uno dei testi fondamentali del patrimonio enogastronomico italiano. Spesso per ogni ricetta proponeva più varianti, nelle diverse edizioni (15 in 20 anni, dal 1891); e anticipando di oltre un secolo blog e social network, aprì ai suggerimenti dei suoi lettori. Ma non solo: la cucina italiana è un insieme di saperi orizzontali, perché arrivano da tutti i territori della Penisola, ma anche verticali, perché mette insieme le tante ricette che derivano da quelle riservate all’aristocrazia del Cinquecento, per esempio, raccolte da Bartolomeo Scappi, autore di uno dei più grandi trattati di cucina del suo tempo, quelle della borghesia dell’Ottocento cui si rivolgeva

Artusi, ma anche quelle dell’arte di arrangiarsi dei contadini, o quelle tramandate dai pescatori nei porti e così via. Tutti esempi che testimoniano quanto il patrimonio enogastronomico italiano sia fondato storicamente su questo mischiarsi e rinnovarsi di esperienze diverse, e questo non vuol dire che le denominazioni siano un male, ma è fondamentale capire sia la necessità di tutelare le nostre tipicità di oggi, sia la necessità di non arrestare il processo culturale, che potrebbe crearne di nuove per il futuro”.

## MIGLIOR SOMMELIER DEL MONDO

È Luca Martini, che lavora presso l’Osteria “Da Giovanna”, ad Arezzo, sua città natale. Il concorso, che si è svolto all’hotel “Park Lane Sheraton” a Londra, ha visto la partecipazione di 22 concorrenti in rappresentanza delle associazioni appartenenti alla Worldwide sommelier association, promotrice e organizzatrice dell’evento. Le prove della semifinale consistevano in un lungo questionario con quesiti che spaziavano dall’enografia internazionale all’enologia, dai vitigni a birre, liquori, distillati e acque, oltre ad abbinamenti cibo-vino, alla degustazione alla cieca di due etichette da riportare per iscritto in inglese e a una prova di comunicazione. I tre sommelier che hanno ottenuto il miglior punteggio si sono quindi sfidati nella finale, che prevedeva la degustazione e il riconoscimento di due vini, una birra e un distillato, il servizio di un aperitivo, la richiesta di un suggerimento di un cocktail, l’abbinamento di vini a due menu, la decantazione di un vino rosso, un’ulteriore prova di comunicazione e la descrizione delle caratteristiche del-

le etichette elencate in una carta dei vini. Una serie di banchi d’assaggio di vini e cibi italiani d’eccellenza ha fatto da cornice all’evento.

## IN COMPAGNIA DI PELLEGRINO ARTUSI

Si è svolta a Forlimpopoli la XVII edizione della Festa artusiana, una festa in difesa e a tutela dei prodotti di qualità, nel rispetto della tradizione. Grazie a oltre 150 appuntamenti fra laboratori e degustazioni, e a diversi incontri imperniati sulla cultura del cibo, ai piedi della rocca trecentesca, in pieno centro storico, i vicoli e le piazze si sono caratterizzati come veri percorsi gastronomici. Erano stati allestiti appositamente per la festa, infatti, oltre 60 ristoranti che si sono aggiunti a quelli già attivi a Forlimpopoli. Peculiarità dell’appuntamento artusiano è stata, come consuetudine, quella di affiancare il cibo alla riflessione culturale e sociale della tavola: il suo uso consapevole, la sua sostenibilità ambientale, la tipicità, per citare alcuni temi. In questa direzione, diversi gli appuntamenti e gli incontri di alto livello, in compagnia di studiosi e ricercatori universitari e operatori del settore. Cuore della festa, anche per accompagnare l’azione di Casa Artusi all’estero, un tema da approfondire: “La cucina italiana nel mondo, ieri e oggi”: quale ruolo ha avuto in questa storia l’apporto degli italiani emigrati all’estero? Come è stata proposta e interpretata la cucina italiana fuori d’Italia? Che forma hanno preso le nostre tradizioni gastronomiche al contatto con culture diverse? Lo straordinario successo che la cucina italiana incontra oggi nel mondo è frutto della sua forte personalità o della sua capacità di adattamento?

Nell’ambito della manifestazione, si è svolto anche l’annuale concorso nazionale promosso dal Comune di Forlimpopoli, in collaborazione con Casa Artusi e l’Associazione delle Mariette, dedicato alla celebre governante del gastronomo, dove cuochi dilettanti, animati dalla passione per i fornelli, hanno realizzato una ricetta ispirata al celebre manuale artusiano.

## TRA SCUOLA E MONDO DEL LAVORO

Il Ministero dell’Istruzione e la Federazione italiana cuochi hanno firmato un protocollo d’intesa e collaborazione, in cui le parti rafforzano il raccordo tra scuola e mondo del lavoro. Il protocollo garantirà per gli studenti importanti riflessi educativi e formativi direttamente nel mercato del lavoro e consentirà di promuovere la qualificazione del servizio scolastico attraverso la formazione del personale docente e amministrativo, grazie all’apporto anche di esperti esterni segnalati dalla Federazione italiana cuochi. Alla professionalità di tanti associati che, in Italia e all’estero, lavorano in favore della conoscenza dell’enogastronomia italiana, è affidato ora il compito di dare piena attivazione a quanto riportato nel protocollo d’intesa, mettendo al servizio di tante istituzioni scolastiche le proprie esperienze tecnico-professionali con conseguenti importanti ricadute educative e formative per tanti giovani allievi. Nelle attività di scambio saranno coinvolte, grazie alla loro esperienza sul campo, le associazioni provinciali, le unioni regionali e le numerose associazioni e delegazioni estere, di cui la Fic è composta.

*a cura di*  
**SILVIA DE LORENZO**

**OLIVETOLIVE**

a cura di O. Ciurmelli,  
M. Pascale e A. C. Ponti

EFFE Fabrizio Fabbri Editore  
www.fffabbrieditore.it  
€ 15,00

Una scelta antologica, condotta attraverso i secoli, di prose e poesie sull'oliva, l'olivo e l'olio. Non un testo, quindi, propriamente gastronomico, ma un panorama di opere significative per riscoprire, nelle sue più diverse manifestazioni, la cultura dell'olivo. L'ordine è quello cronologico: si parte dalla Genesi, per arrivare, attraverso Virgilio, Dante, Petrarca, Pascoli, D'Annunzio, Garcia Lorca, ai giorni nostri con Camilleri e Paul Cahill, tanto per citare alcuni tra i numerosi autori che hanno scritto sull'argomento. Un argomento che, per gli aspetti culturali e antropologici ad esso legati, consente di approfondire il valore intrinseco dell'olivo: quello racchiuso anche nel titolo dell'opera (un marchio registrato e gentilmente concesso da Paolo Pasquali, promotore dell'eccellenza dell'olio nella ristorazione): olivo per vivere.

**UN UMBRO A TAVOLA**

a cura di Giuseppe Fatati  
e Vittorio Fiorucci

Pacini Editore  
www.pacineditore.it  
€ 15,00

È questo il quarto volume della collana "Racconti Fata-ti", che si snoda attraverso la cultura gastronomica di alcune regioni italiane, per scoprire quanto della cucina tradizionale si è conservato fino ad oggi. E infatti, tra i volumi pubblicati, figurano alcuni titoli indicativi di questo percorso. "A tavola nel Granducato di Toscana", ad esempio, riporta ricette della tradizione toscana, corredate da brevi cenni storici per permettere al lettore di entrare nella storia, nella cultura, nelle abitudini e nelle tradizioni della regione. In "Storia e gastronomia in viaggio tra i Borboni" è stato chiesto ad esperti di alimentazione di descrivere i piatti che, a loro giudizio, hanno resistito al tempo e continuano a trasmettere quei valori di gusto e di piaceri cari alla cultura gastronomica del territorio che un tempo costituiva il Regno delle Due Sicilie. E non sfugge a quest'ottica il volume "Un umbro a tavola", dove le ricette che raccolgono i piatti tipici della regione sanno di convivialità, di sapienza in cucina, di identità.

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

Rosa Cartella - Delegata di Canicatti  
"In cucina con nonna Cetta" di Cettina Augello Munna (Canicatti: Edizioni CENTRO STAMPA, c2013)

Vinicio Eminent - Delegato di Guangdong  
"Cinque zuppe della salute" di Monti Majinghorn Qi (Kerry Publishing Limited, 2009; in lingua cinese e inglese)

"Zuppa di verdure fatta in casa curativa" di Chunhua Lin e Lin Jinying (Guangdong Scienza e Tecnologia Press, 2011; in lingua cinese)

"100 contorni caserecci" di Judy Wong (Seashore Publishing Company, 2007; in lingua cinese con testo inglese a fianco)

"Thousand per meat dish kitchen" di Gang Hua Tou Zi You Xian Gong Si (Guangdong Provincial Publishing Group, 2010; in lingua cinese)

"Mastering the art of chinese cooking" di Eileen Yin-Fei Lo (San Francisco: Chronicle Books, c2009)



Maurizio Fazzari - Delegato di Londra

"Principe Don Paolo Borghe-se" a cura di Francesca Centurione Scotto Boschieri (Lucca: Maria Pacini Fazzi Editore, c2008)

"Grandi cuochi. Moreno Cedroni" di Cinzia Benzi (Firenze: Giunti, c2011)

Maria Morace Pisani - Accademica di Napoli - Capri  
"Architettura e gastronomia" di M. Pisani e M. Morace (Tipografia Enzo Albano, 2013)

Antonio Vincelli - Delegato Onorario di Campobasso  
"Unità di pesi e misure agrarie nei 136 paesi del Molise e monete nel Regno delle Due Sicilie" di Antonio Vincelli (Campobasso: Enzo Nocera, c2013)



## PIEMONTE

## NOVARA

CUCINA SEMPLICE  
MA DI QUALITÀ

Su segnalazione di Accademici estimatori della buona cucina piemontese, la Delegazione, pressoché al completo, si è recata in gita presso la "Tenuta Monvillone", un agriturismo di particolare pregio per la qualità delle vivande, la semplice ma attenta preparazione di ogni singolo piatto, la cura dell'ambiente e l'efficiente cortesia del servizio. Il convivio si è aperto con assaggi di carne cruda, insalata di carciofi con pancetta croccante e salsa alla senape, parmigiana di zucchine, farinata di ceci farcita con erbe aromatiche; è proseguita con ravioli di magro (ricotta e spinaci) con burro e salvia, stinco di vitella fassona con patate e carote al forno. Dessert con crema catalana, bavarese alla fragola, torta di nocciole. Trattandosi di una riunione conviviale fuori sede, i commensali non hanno espresso alcun voto, ma hanno visibilmente manifestato il più vivo apprezzamento per la serata. Con la graditissima partecipazione del Delegato di Alessandria e della sua famiglia, la riunione conviviale ha avuto un particolare successo anche per l'essenziale eleganza del locale e l'amenità del paesaggio circostante. La serata si è conclusa con il più vivo plauso alla chef Domenica Dutto, madre del pa-

tron Riccardo Conti e artefice delle prelibatezze servite in tavola a conferma dell'eccellenza gastronomica monferrina e delle sue impareggiabili materie prime.

## VERBANO - CUSIO - OSSOLA

GUSTANDO OTTIMI  
SALUMI E FORMAGGI

Per una volta, anziché scegliere un ristorante per la consueta valutazione, la Delegazione ha optato per l'informale visita ad una prestigiosa bottega, "La Casera" di Verbania Intra, dove il titolare, sta-

gionatore di formaggi, espone e tratta i migliori prodotti enogastronomici disponibili sul mercato locale e nazionale e dove anche, grazie ad una recente trasformazione con ampliamento, il negozio è diventato una "bottega con tavoli" che offre la possibilità di assaporare le varie prelibatezze disponibili. Ovviamente la serata è stata arricchita da molti interventi di cultura gastronomica riguardanti il tema proposto e interessantissime sono state le considerazioni svolte innanzitutto dal titolare Eros Buratti, dal dott. Giuseppe Paltani, agronomo della provincia, che ha illu-

strato la situazione agroalimentare del territorio, e dalla giovane Gaia Chindemi. Quest'ultima, titolare di una piccola ma valente azienda di montagna che alleva capre selezionate e produce premiati formaggi caprini, di cui ha predisposto un assaggio, ne ha illustrato caratteristiche e modalità di produzione. Infine la dott.ssa Giovanna Ianer, in rappresentanza del consorzio "Erba Bona" che coltiva numerose specie arboree in piccoli appezzamenti sparsi in diverse valli e commercializza tisane, ha esposto e ha risposto a domande sulle modalità di coltura e confezionamento.

Tornando allo svolgimento ai tavoli, come da specifica richiesta della Delegazione, Eros ha dato il via al particolare convivio con proposte di prodotti tipici del territorio. In apertura, salumi: violino di capra, mortadella ossolana cotta, prosciutto ossolano. A seguire, formaggi: monscera, bettelmatt (due annate a confronto, 2010 e 2011), Alpe Cortino Vigezzo e blu, stagionati nelle cantine di Eros, accompagnati da bocconcini di polenta calda. Fuori programma, i formaggi di capra proposti dalla signora Gaia Chindemi. E per finire, ananas fresco e tisana "Erba Bona". Vini piemontesi: Grignolino Bricco del Bosco (Accornero) e Dolcetto di Dogliani (Abbona) oltre ad un assaggio a sorpresa di Porto.

L'entusiasmo dei commensali si è più volte manifestato, con significativi applausi per i vari interventi, come apprezzamento degli ottimi prodotti proposti. La serata, di informazione e formazione, interpretando lo scopo culturale dell'incontro del mese, ha rappresentato anche un interessante approccio con un importante settore che ben da vicino riguarda e stimola la ristorazione. (Raffaele Barbini)

## INDICE DELLE RUBRICHE

<b>DALLE DELEGAZIONI</b>	<b>pagina 37</b>
<b>VITA DELL'ACCADEMIA</b>	<b>49</b>
Piemonte	49
Liguria, Lombardia	50
Veneto	51
Friuli-Venezia Giulia	52
Emilia Romagna	53
Toscana	54
Marche, Lazio, Abruzzo, Molise	56
Campania, Puglia	57
Sicilia	58
Sardegna, Europa	59
Nel mondo	61
<b>CARNET DEGLI ACCADEMICI</b>	<b>63</b>

***Ai Delegati:** ricordiamo che i "commenti" delle riunioni conviviali devono essere contenuti in 800 (massimo 1000) caratteri, spazi inclusi. I testi della rubrica "Dalle Delegazioni" non devono superare i 2500 caratteri.*





**LIGURIA**

**ALBENGA**

**BALESTRINO NELLA STORIA**

Splendida cornice per la riunione conviviale della Delegazione al ristorante locanda "Cecchin" nella vallata di Balestrino. In questo paese, uno dei più belli di tutta la Liguria, si vive la storia maestosamente rappresentata dall'imponente castello che lo domina. Sede dei marchesi Del Carretto di Balestrino dal 1500, è stato centro di fiorenti commerci e uno dei luoghi della battaglia di Loano durante la campagna d'Italia dell'esercito napoleonico. Ora di Balestrino si apprezzano la bellezza paesaggistica e la buona cucina, già citata nella bella guida su "Alpi e Appennini liguri" del 1892 di Giovanni Delle Piane, a cura del Club alpino italiano, e sulla guida di Luigi Veronelli della Liguria del 1968. Grande amante della Liguria e del suo entroterra, Veronelli, alla voce Balestrino, scrive: "Due locande (una senz'altro Cecchin, fondata nel 1900 da Cecchin Scrivano, tornato dall'America nel natio paese); buona raccolta di funghi, pesche e verdure di ottima qualità, e nelle trattorie, se preavvisi, ravioli e coniglio". Proprio ravioli e coniglio sono stati i protagonisti della riunione conviviale. La ricetta era quella tradizionale di casa Scrivano, servita come un tempo ai viaggiatori che arrivavano in paese. I nuovi viaggiatori, gli Accademici, hanno apprezzato moltissimo i piatti proposti e hanno gratificato con applausi sinceri la signora Franca, le sue collaboratrici di sala, e la Simposiarca Marinella Mantovani organizzatrice di una splendida serata che ha visto come ospite l'assessore alla Cultura del Comune di Balestrino, avvocato Mariacarla Calcaterra, favorevolmente impressionata dall'Accademia e

dal suo programma di cultura e convivialità. (Roberto Pirino)

**GENOVA**

**EQUILIBRIO DI SAPORI**

Con l'autorizzazione del Delegato di Genova Est, competente per territorio, la Delegazione di Genova ha effettuato una riunione conviviale all'"Antica Trattoria Rosin". Questo ristorante-albergo a conduzione familiare è l'emblema di una ristorazione lontana dalle mode, tuttavia in grado di soddisfare un gran numero di ospiti con piatti tradizionali fatti ancor oggi come se fossero destinati all'esigente palato dei nostri nonni. Oggi la crisi rende difficile riempire la grande sala, piuttosto disadorna, le tavole allestite con semplicità e cura, l'accoglienza cordiale e schietta della gente dell'entroterra. Il salame è fatto in proprio con le carni del daino abbattuto nei dintorni, le verdure ripiene sono un capolavoro d'equilibrio tra sapore e delicatezza, i ravioli col vero "tuccu", il vertice di una prestazione di cucina dove c'è tutta la maestria della non più giovane cuoca di famiglia. Il coniglio di piccolo allevamento, cucinato alla ligure con olive e pinoli, uno squisito pecorino sardo di media stagionatura e due dolci della tradizione, così buoni da esser gustati a merenda, completano l'elenco delle portate, servite senza lesinare sulla quantità. Di buona qualità i vini, provenienti da piccole cantine del basso Piemonte; notevole il Moscato Passito di Strevi.

**LOMBARDIA**

**LODI**

**VIAGGIO IN IRLANDA**

Continuando una consolidata tradizione, la Delegazione ha

fatto visita a quella di Dublino, in un viaggio di 4 giorni, che ha toccato temi di interesse storico, artistico e gastronomico. Grazie alla fattiva collaborazione del Delegato di Dublino, Paolo Zanni, gli Accademici lodigiani hanno potuto conoscere e apprezzare molti aspetti della vita degli italiani in Irlanda, anche tramite l'incontro con i referenti di altre associazioni. Le esperienze gastronomiche sono state varie e stimolanti, fornendo un quadro della cucina irlandese basata sull'eccellenza delle materie prime (carni, pesci, frutti di mare e... patate!), elaborate in ricette molto semplici, addirittura essenziali. È comprensibile quindi come sia molto vivo l'interesse per le cucine di altri Paesi, dove una maggiore disponibilità di materie prime e una storia più variegata, anche se non meno travagliata, hanno permesso lo sviluppo di tradizioni più ricche e consolidate. La cucina italiana rappresenta certamente uno di tali centri di attenzione, anche perché legata ad un fenomeno interessante e curioso. Sono stati infatti gli italiani, emigrati a metà del secolo scorso, che hanno diffuso nel Paese la tradizione dei fish&chips, importandola dalla vicina Inghilterra e facendo nascere una serie di esercizi commerciali, che poi si sono evoluti gradualmente in pizzerie e qualche buon ristorante. Oggi però la crisi sta nuovamente modificando le abitudini e gli stili di vita, per cui molti locali, tra i quali anche buoni ristoranti italiani, hanno chiuso, e la gente sembra tornare a privilegiare i ritrovi più tradizionali. In tale contesto il compito della locale Delegazione è certamente difficile ed è meritoria l'attività che il Delegato riesce a metter in campo, grazie anche agli intensi contatti con le altre istituzioni culturali e diplomatiche. (Federico Maisano)

**VOGHERA - OLTREPÒ PAVESE**

**SOPRATTUTTO RAVIOLI**

Delegazione in trasferta a Tortona, in provincia di Alessandria, alla "Vineria Derthona", magistralmente condotta dalla simpatica Lisetta, anche in veste di sommelier, e da Gianni, poco loquace ma estremamente efficace. Il menu si è articolato intorno a piatti della tradizione locale. Si è iniziato con la gallina dissossata in gelatina e con il peperone ripieno, per passare poi ai ravioli alla Derthona che fanno parte della storia tortonese. Infatti, quando l'autostrada per il mare iniziava a Serravalle, i milanesi in transito sostavano immanicabilmente al ristorante "Derthona" per gustare appunto i favolosi ravioli molto apprezzati da tutti. Non altrettanto entusiasmo hanno incontrato i tagliolini all'ajà estivo, probabilmente a causa delle inevitabili conseguenze sull'alito. La cima alla tortonese, servita con "bagnetto" aromatico, è stata deliziosa, mentre l'aggettivo "sublime" è stato riservato al coniglio alla ligure con olive taggiasche e rosmarino. Infine, i dolci della casa hanno suscitato l'entusiasmo di tutti i commensali. Anche i vini hanno rappresentato il meglio della produzione locale. Ottimi il Cortese della cantina Colombera e il Moscato della cantina Rinaldi. Buoni il Barbera dei Vigneti Massa e il Timorasso della cantina Mariotto presentato in diverse annate direttamente dal produttore. La "Vineria Derthona", situata in un palazzo ottocentesco del centro storico, è veramente accogliente e dispone di un'eccellente cantina. La serata si è conclusa con un bilancio decisamente positivo. Peccato che il Delegato di Alessandria Luigi Bussolino



non abbia potuto partecipare causa altri impegni, ma la Delegazione lo aspetta a Voghera. (Umberto Guarnaschelli)

**TRENTINO - ALTO ADIGE**

**MERANO**

**NEL CUORE DEL PINOT NERO**

Chi se ne intende della vite e del vino sa che il Pinot nero è uno dei vitigni più delicati e difficili da coltivare. Dalla buccia molto sottile, soffre estremamente le variazioni del clima, e cresce solo su determinati terreni calcarei. In Italia, ci sono poche zone votate a questa vite, e quella più prestigiosa è certamente l'altipiano di Mazzon, sopra Egna in Val d'Adige, a sud di Bolzano. Il cuore delle vigne coltivate a Pinot nero, nella zona di Mazzon, è il vigneto Sant'Urbano, di proprietà delle cantine Hofstaetter. La fortuna vuole che i proprietari delle cantine siano l'Accademico di Bolzano Paolo Foradori e suo figlio Martin. La Delegazione di Merano ha quindi colto l'occasione per effettuare una riunione conviviale imperniata sulla viticoltura. Gli Accademici si sono così ritrovati nella tenuta di Villa Barthenau, a Mazzon, accolti dal padrone di casa Paolo Foradori. Per visitare le vigne della tenuta aveva organizzato un percorso con delle jeep, e i partecipanti sono rimasti non poco impressionati dalla bellezza dei luoghi e dalla complessa organizzazione del lavoro su un terreno non facile, e per di più con un vitigno difficile. Dopo l'aperitivo, gli Accademici hanno preso posto nella grande sala della tenuta dove li attendeva un pranzo curato dal ristorante



“Gretl am See”. Ad una tartara e un carpaccio di manzo, con carne eccellente, è seguito un fagottino con gamberi e ricotta. Poi una punta di vitello cotta alla perfezione, sotto vuoto a bassa temperatura. Lamponi con gelato hanno chiuso il pranzo. Erano presenti anche alcuni amici della Delegazione di Trento, tra cui il Delegato Francesco Pompeati e il Vice Delegato Vittorio Falzolgher. Paolo ha brillantemente intrattenuto gli ospiti raccontando la storia della tenuta e i problemi della viticoltura in un momento economico delicato. È stata una giornata molto interessante anche per lo spirito d'amicizia che ha pervaso tutti i partecipanti. (Ferdinand Tessadri)

**VENETO**

**VENEZIA MESTRE**

**TRADIZIONE E CREATIVITÀ**

In un clima di calda amicizia e forte unità si è celebrata la riunione conviviale del solstizio d'estate che ha fatto riscoprire alla Delegazione uno dei locali più interessanti della città. A Mestre, in zona centrale, dal 2000, Roberto Leonardini ha preso la guida del “Marco Polo”, prima come chef e poi come gestore, assicurando una cucina della tradizione con piatti caratterizzati da un'intelligente creatività. Appassionato da sempre di cucina ed esperto sommelier, Leonardini continua a ricercare proposte inedite e sapori nuovi da accostare ai piatti della tradizione veneta. Testimonianza di questa sua curiosità e della determinazione a portare il suo ristorante



ai massimi livelli sono i soggiorni all'estero per conoscere le cucine internazionali e la sua attività all'interno della Federazione italiana cuochi di Venezia, della quale è stato a lungo il presidente. La specialità della casa è il pesce, presentato sempre in soluzioni semplici e leggere, per mantenere integra la qualità dei prodotti, rivolgendo un'attenzione continua alla freschezza degli ingredienti. Non è un caso se la prestigiosa guida Michelin ha assegnato a questo locale le tre forchette, unico caso nella città di Mestre.

Siniscalchi della riunione conviviale il Segretario della Delegazione Gianfranco Comelato e il Tesoriere Piero Schiavon che hanno presentato un menu particolare per la stagione estiva: uno straordinario baccalà mantecato e polenta, da tutti i commensali giudicato tra i migliori, se non il migliore, tra quelli attualmente serviti nel territorio; risotto con scampi e fiori di zucca di ottima fattura; filetto di orata al dragoncello, gamberoni e concassé di pomodoro: un modo innovativo di presentazione dell'orata e un assaggio di scampi e calamari fritti di un'eccellente leggerezza. Per il dessert: un'accattivante mousse di fragole. Due i vini di accompagnamento: un ottimo Prosecco Doc di Valdobbiadene e un eccellente Valpanera bianco. (Ettore Bonalberti)

**VICENZA**

**ODE A GIUSEPPE NARDINI**

La Delegazione, in quel di Bassano del Grappa, ha festeggiato un “compleanno” davvero particolare: i cinquanta anni di appartenenza accademica di Giuseppe

“Beppe” Nardini, cavaliere del lavoro. L'evento è stato signorilmente organizzato dal festeggiato alla presenza del Presidente Giovanni Ballarini, assieme al Delegato Giovanni Manfredini, unitamente ad un nutrito gruppo di Accademici berici, presso la “Grapperia dei Nardini”, situata all'imboccatura del Ponte Vecchio, detto anche Ponte degli Alpini, progettato dal sommo architetto Andrea Palladio nel 1569. Si tratta del famoso ponte coperto, realizzato in legno, sotto le cui arcate scorre il Brenta. Anche la “Grapperia dei Nardini” è luogo icona del territorio, classificato locale storico d'Italia: qui, infatti, già nel 1779, Bortolo Nardini aprì una distilleria, con annessa mescita. È indubbio che anche oggi il nome Nardini sta ad indicare per antonomasia proprio la grappa. Giuseppe Nardini è stato sollecitato, in un clima di serena convivialità, a ricordare episodi di vita personale e accademica; gli aneddoti narrati sono stati avvincenti e gustosi, in un duetto complice con il Presidente Ballarini, il quale ha omaggiato l'ospite anche con la rievocazione del primo approccio giovanile avuto con una grappa (ossia con una Nardini), reputato un vero e proprio genere di conforto, per rincuorarsi dopo un bombardamento aereo durante l'ultima guerra. Nel corso della serata è stato presentato un volumetto, commissionato dalla Delegazione in tiratura limitata di cinquanta copie, dove è pubblicata l'“Ode alla Grappa e alle aristocratiche virtù del cavaliere del lavoro Giuseppe Nardini”, di struttura metrica complessa, ideata e composta dall'Accademico Giandomenico Cortese. La raffinata veste editoriale è stata curata dall'Accademico Giorgio Tassotti per Tassotti Editore, Bassano del Grappa. Di notevole fattura la copertina rilegata con carta decorata Tassotti, nonché l'inserimento in-



terno, nelle pagine a fronte del testo, di otto immagini tratte da incisioni d'epoca del palladiano Ponte Vecchio, oltre alla riproduzione, in chiusura, della storica etichetta Nardini ancora utilizzata, e caratterizzante la Riserva Cinquanta Anni, degustata con piacere per l'occasione.

In corso di simposio, il Delegato Giovanni Manfredini ha declamato il componimento lirico, in un clima di divertito affiatamento e sentita amicizia nei confronti del festeggiato, più volte acclamato e ringraziato. (Paolo Portinari)

## EMILIA ROMAGNA

### BOLOGNA - SAN LUCA

#### IN VISITA A NOTO

Noto, capitale del Barocco siciliano, è una deliziosa città sempre animata e molto frequentata dai turisti che diventano però una vera e propria fiumana in occasione della celebre "Infiorata". Mimmo Fazio, Accademico della Delegazione, ha una bella villa ai margini della città, ed è ovviamente amico della Delegata della Val di Noto Agatina Trigona di Frigintini Canicaro. È per questo che, insieme, hanno invitato una selezionata rappresentanza degli Accademici di Bologna San Luca in occasione dell'"Infiorata" di quest'anno. Tre giorni meravigliosi, culminati con una cena accademica nel sontuoso palazzo Trigona che sorge proprio a fianco della famosa cattedrale. Serata straordinaria, con cucina siciliana e bolognese e con vista meravigliosa sulla celebre piazza inondata di luci, di musica e di fuochi artificiali.

Il giorno dopo, passeggiando per la via principale di Noto, gli

Accademici bolognesi hanno gustato il migliore caffè freddo del mondo. Lo prepara Paolo Rossitto, un baldo quarantenne originario di Avola, ma a Noto da dieci anni. Il suo ben noto locale "Caffè Roma" è in corso Vittorio Emanuele, quasi di fronte al teatro cittadino. La bevanda che propone è paradisiaca. Provare per credere. (Maurizio Campiverdi)

### CARPI - CORREGGIO

#### MONITORARE LA RISTORAZIONE CITTADINA

Per la visita al nuovo ristorante "Pachito's" di Correggio, la Delegazione ha scelto un menu a base di pesce. Entrée di polpo e bruschette, poccino del gambero, tatakya di tonno con salsa tosa-zu; timballo di riso nero e carpaccio di salmone; tagliatella al baccalà con peperoncino e polvere di capperi; frittura mista e misticanza; sorbetto con fragole.

Vini: Bortolomiol brut, Bortolomiol rosé.

Certamente il locale, visitato per la prima volta dalla Delegazione, presenta note da migliorare, in particolare il servizio che non ha consentito di gustare in modo coerente il menu scelto. I piatti sono stati serviti con ritardo e in quantità non significative; il gusto e la fragranza si sono persi tra le bevande e il companatico. Gli Accademici effettueranno una seconda visita per esprimere un nuovo giudizio, si spera, più positivo. (Pier Paolo Veroni)

### CASTEL SAN PIETRO - FIRENZUOLA

#### PASSAGGIO DELLA CAMPANA

L'evento ha avuto luogo a Castrocara Terme, nella "Trattoria Bolognese", già antica sede del pluridecorato ristorante "La Frasca". Tra i tanti partecipanti, il Vice Delegato di Ra-

venna Franco Chiarini, grande conoscitore delle usanze eno-gastronomiche della Romagna e instancabile sostenitore, con le sue iniziative, del Centro Studi Territoriale.

Dopo i saluti, Franco Chiarini ha illustrato l'ultima fatica, ovvero la creazione del "Treno di Dante". Sfruttando la presenza di un tratto ferroviario di pertinenza militare, attualmente poco utilizzato, che collega Ravenna e Firenze, e quindi anche i territori delle Delegazioni che si trovano sul suo percorso, il Centro Studi Territoriale vuole organizzare alcuni eventi turistici che diano risalto alle peculiarità cucinarie, paesaggistiche e artistiche di questi luoghi.

Durante lo svolgimento della riunione conviviale, arricchita da un menu di grande qualità, Gianfranco Bolognesi, figura storica e di rilievo negli ultimi 40 anni della ristorazione italiana, si è gentilmente intrattenuto con gli Accademici. Bolognesi ha raccontato la sua

## SI APRONO PER L'ACCADEMIA LE PORTE DEL REALE COLLEGIO SPAGNOLO

*La Delegazione di Bologna-San Luca ha potuto eccezionalmente usufruire delle straordinarie strutture medievali del Reale Collegio di Spagna, per una riunione conviviale. Il rettore del Collegio, S.E. Don José Guillermo Garcia Valdecasas, ha il rango di ambasciatore e regge da vent'anni questa venerabile istituzione. È lusinghiero constatare come il prestigio della nostra Accademia abbia aperto queste porte normalmente inaccessibili.*

*Il Reale Collegio di Spagna conserva l'unica aula medievale dell'Università di Bologna e il suo "corpus" di codici costituisce la più antica biblioteca universitaria esistente in Italia.*

*Preceduta da una messa celebrata nell'antica cappella gotica, la riunione conviviale si è svolta nel meraviglioso chiostro quattrocentesco. Ad ogni tavolo sedeva un "bolonios" nella sua raffi-*

*nata uniforme di gala. Il prefetto di Bologna S.E. dott. Angelo Tranfaglia ha onorato della sua presenza così come alcune autorità appositamente giunte dalla Spagna.*

*Uno straordinario concerto di 22 chitarre classiche spagnole ha reso indimenticabile la serata coordinata con maestria dall'Accademico Gianni Gandolfi, impareggiabile cerimoniere, e dal co-Simposiarca Antonio Cunsolo. Come richiesto dal rettore, il menu è stato tipicamente bolognese, con stuzzichini, lasagne, tortelloni, arrosti, salumi e dolci della tradizione locale. Per quanto concerne i vini, ai nostrani Pignoletto Tizzano e Sangiovese Cesari e Condé, si affiancavano un Rioja blanco Marqués de Caceres e uno straordinario Alion Ribera del Duero 2008. Serata indimenticabile con circa 200 commensali. (M. C.)*





nuova avventura professionale che, dopo l'abbandono de "La Frasca" a Milano Marittima, lo vede, assieme alla figlia Melania, al nipote Elia e allo storico cuoco Angelo Asirelli, continuare a proporre i piatti della grande tradizione gastronomica romagnola.

Sul finire della cena, il Delegato uscente Giovan Battista Borzatta ha ringraziato tutti gli Accademici che lo hanno affiancato in questi anni e ha consegnato la campana al nuovo Delegato Franco Morsiani. Un caloroso applauso ha ringraziato Giovan Battista Borzatta per la grande disponibilità dimostrata in questi anni e per i bei momenti passati insieme, e allo stesso tempo ha salutato il nuovo Delegato, con l'augurio di un futuro proficuo lavoro. (Franco Morsiani)

REGGIO EMILIA

**LA CENA DI SAN GIOVANNI**

Il giorno della ricorrenza di San Giovanni, la Delegazione reggiana ha celebrato, come è sua tradizione, la chiusura dell'anno accademico prima della pausa estiva.

Quest'anno i membri della Consulta, in veste di organizzatori, hanno scelto come sede della riunione conviviale l'agriturismo "Pianderna agriwellness", situato sulle prime colline della provincia reggiana, subito sopra Scandiano, patria di Lazzaro Spallanzani famoso naturalista del Settecento e, oggi, sede della Confraternita dell'aceto balsamico Dop di Reggio Emilia. L'agriturismo è situato in modo che la vista dal salone ristorante spazi su tutta la Pianura Padana fino alla catena alpina.

Dopo un ricco buffet, con l'aperitivo nella terrazza prospiciente il ristorante, ha avuto luogo l'ingresso nell'Accademia di due nuovi membri: Valentina Corradi, prima don-

na Accademica della Delegazione che ha avuto la chiamata per la consolidata conoscenza gastronomica, e Vito Alessandro Pallegrico attualmente presidente del Lion Host di Reggio Emilia. Seduti alle tavole imbandite, gli Accademici, i familiari e gli ospiti hanno consumato un ricco menu, molto apprezzato. Al levar delle mense, è stato donato loro il tradizionale omaggio del "Nocino del Delegato". (Cesare Corradini)

RICCIONE - CATTOLICA

**SERATA ACCADEMICA ALL'ISTITUTO ALBERGHIERO**

Da tempo il preside dell'Istituto alberghiero di Riccione, intitolato a Severo Savioli, pioniere del turismo alberghiero riccionese, aveva manifestato il suo apprezzamento per le riunioni accademiche alle quali aveva partecipato come ospite, e aveva espresso il desiderio di invitare la Delegazione ad una serata presso il suo istituto per sottoporre il lavoro degli allievi al "giudizio" degli Accademici. Detto fatto. La serata è risultata una delle più belle fra quelle vissute dalla Delegazione. Estesa la partecipazione agli Accademici della Delegazione di Rimini, i quali hanno risposto entusiasticamente, la serata ha avuto una larga adesione di Accademici, ospiti, dirigenti e insegnanti dell'alberghiero. Nell'organizzazione sono stati impiegati gli allievi di terza classe e dei corsi serali, dei settori di cucina, servizio in sala e ricevimento. Splendide l'accoglienza e l'assistenza durante l'aperitivo in piedi e la sistemazione ai tavoli, rapidissimo il servizio durante la serata, numerose ed eccellenti le portate, ottimo l'abbinamento con i vini. Ogni piatto, prima di essere servito, è stato illustrato, con dovizia di parti-

colari sulle materie prime impiegate e su metodi e tempi di cottura, dagli allievi che l'avevano preparato. L'emozione, che in alcuni casi ha condizionato l'esposizione, ha creato un'atmosfera di simpatia e di partecipazione nei commensali che hanno ripetutamente incoraggiato, con applausi, i giovanissimi futuri chef. La cena è risultata di alto livello, e ha fornito una chiara indicazione di come la buona cucina, e i servizi ad essa connessi, siano diventati disciplina sempre più curata e sempre più seguita a livello scolastico, come dimostra anche l'aumento degli iscritti all'istituto. A conclusione della serata, i Delegati di Rimini e di Riccione e Cattolica hanno consegnato in omaggio al preside e ai professori dell'istituto copie del volume "Bianchi & Neri", recentemente pubblicato dal Centro Studi della Romagna, nel quale vengono ripercorsi, attraverso i suoi interpreti, gli ultimi sessant'anni di storia della ristorazione in Romagna. La riunione si è conclusa col saluto corale degli allievi e dei professori dell'Istituto, schierati in cerchio in un ideale abbraccio con gli entusiasti partecipanti a questa serata indimenticabile. (Massimo Mancini)

TOSCANA

COSTA DEGLI ETRUSCHI

**SUI CAMPI DI GOLF**

Piacevole domenica all'insegna della cultura gastronomica e del tempo libero, presso il ristorante "Cordial", all'interno del resort golf "Il Pelagone", nota località frequentata dagli appassionati di questo sport. Menu costruito

con passione dal Simposiarca Stefano Tanzilli che gentilmente, prima del pranzo, ha organizzato con il gestore del resort una passeggiata sui campi da golf con la possibilità di provare scherzosamente qualche tiro. Al ristorante, accoglienza impeccabile e grande collaborazione da parte dei camerieri professionali e sempre attenti. Dopo un aperitivo di benvenuto e

stuzzichini, sono stati serviti, per primi, paccheri farciti al bianco di spigola su carciofi di stagione e profumo di menta, generalmente apprezzati; nido di tagliatelle fresche alle verdure sfogliate su crema di asparagi e pecorino di grotta. Consenso unanime ha ottenuto il controfiletto di manzo in camicia di pasta fillo con ratatouille di zucchine, crudité di peperoncini verdi e pomodorini arrostiti. I vini in abbinamento: Vermentino (Valentini) e Botrosecco le Mortelle (Antinori). Tutte le portate sono state apprezzate per i sapori e gli aromi decisamente valorizzati. Alla fine del pranzo, dopo un breve cenno di cultura della tavola da parte dell'Accademico Franco Cocco, un meritato ringraziamento ai titolari e al cuoco con consegna della vetrofania dell'Accademia.

VALDARNO FIORENTINO

**BASTA DIRE SOLO "BISTECCA"?**

Dire solo bistecca può non essere sufficiente, perché essa differisce a seconda della razza del bovino, di come è allevato e in base alla frollatura. Lo scopo della riunione conviviale della Delegazione, al ri-



serviti, per primi, paccheri farciti al bianco di spigola su carciofi di stagione e profumo di menta, generalmente apprezzati; nido di tagliatelle fresche alle verdure sfogliate su crema di asparagi e pecorino di grotta. Consenso unanime ha ottenuto il controfiletto di manzo in camicia di pasta fillo con ratatouille di zucchine, crudité di peperoncini verdi e pomodorini arrostiti. I vini in abbinamento: Vermentino (Valentini) e Botrosecco le Mortelle (Antinori). Tutte le portate sono state apprezzate per i sapori e gli aromi decisamente valorizzati. Alla fine del pranzo, dopo un breve cenno di cultura della tavola da parte dell'Accademico Franco Cocco, un meritato ringraziamento ai titolari e al cuoco con consegna della vetrofania dell'Accademia.



storante e centro culturale "Perlamora", è stato quello di presentarne due diverse: quella della razza chianina, autoctona della val di Chiana e quindi toscanissima, fornita dall'azienda di Nicola Ciuffi, e quella della razza limousine, di origine francese ma ormai allevata da diversi decenni da parte dell'azienda del Delegato del Mugello Adriano Borgioli. La sfida si è svolta nello splendido contesto delle colline del Chianti che dominano il Valdarno fiorentino, alla presenza di Paolo Petroni, Segretario Generale dell'Accademia, accompagnato dal Delegato di Firenze Roberto Ariani, graditi ospiti, insieme agli Accademici di altre Delegazioni. Lo chef Antonio, coadiuvato da tutto lo staff, ha presentato una serie di piatti che hanno preceduto quello principale, piatti che sono stati tutti imperniati sulle verdure prodotte dagli orti dell'azienda "Perlamora", da cui provenivano anche i vini serviti. Ma il confronto tra le bistecche era quello che catalizzava l'attenzione di tutti. Adriano Borgioli prima e Nicola Ciuffi dopo hanno parlato delle caratteristiche delle rispettive carni, sottolineando tutti e due quanto sia importante, per un prodotto di eccellenza, la fase di frollatura che non dovrebbe mai essere inferiore a 25-28 giorni. Paolo Petroni ha poi spiegato quanto fondamentale sia il taglio delle singole bistecche e quindi il loro spessore, preferibilmente mai superiore alle tre dita e mai inferiore alle due (3-5 cm), con una cottura veloce, senza olio, sale o pepe, su brace ardente, a dieci centimetri circa dai carboni. Pochi minuti su una parte, pochi sull'altra, a cottura

ultimata si regolano di sale e pepe e si servono subito molto calde su vassoi di legno. Il dibattito si è acceso tra i partecipanti alla cena, con due schieramenti: i favorevoli alla limousine e quelli che invece apprezzavano di più la chianina. Ma il confronto è finito sostanzialmente alla pari: otto centesimi di punto hanno favorito la limousine sulla chianina (per l'esattezza 8,04 e 7,96), un'inezia che a buon diritto fa dire che, nella media, entrambe sono state molto apprezzate pur nella loro diversità: più morbida e di sapore appena più delicato la limousine, leggermente più consistente al taglio e di sapore più deciso la chianina. Comunque due eccellenze degli allevamenti toscani che tendono ad esaltare quella che nel mondo intero è conosciuta come bistecca alla fiorentina, unica, eccellente, inimitabile. (Ruggero Larco)

**VOLTERRA  
E VERSILIA STORICA**

**NELLA BELLA FATTORIA**

Riunione conviviale congiunta tra le due Delegazioni presso la fattoria agriturismo "Lischeto", situata nei pressi di Volterra. La fattoria è famosissima per la produzione di formaggi biologici che hanno raggiunto ormai fama internazionale e che annoverano tra gli estimatori anche personaggi famosi. La bellissima giornata è stata complice della riuscita della manifestazione che è stata preceduta da una visita alla città di Volterra da parte degli amici provenienti dal litorale, guidati dalla Delegata Anna Ricci alla quale ha fatto da cicerone il Delegato Maurizio Luperi. Durante la riunione conviviale è avvenuto il passaggio delle consegne tra il nuovo Coordinatore Territoriale della Toscana Ovest Franco Milli e Franco Cocco che per ben dieci anni ha rivestito l'in-

carico con grande competenza, disponibilità e signorilità. La riunione conviviale si è tenuta all'aperto, ai bordi della piscina, ed è iniziata con un plateau di formaggi, sapientemente descritti dall'esperta della fattoria, seguiti da verdure grigliate, salumi di cinta senese, sformati di verdure e insalata di farro. Il primo piatto era costituito da girelle di pasta ripiena di ricotta e spinaci, servite con salsa di zucchini, cui hanno fatto seguito il maialino arrosto e l'agnello ripieno con contorno di patate arrosto. Per finire, dolcetti vari, macedonia di frutta fresca e le seadas che però non hanno soddisfatto il Delegato di Pisa Valdera, l'amico Giampaolo Ladu, di origini nuoresi. Il vino rosso e quello bianco erano della Fattoria Lischeto; con i dolci è stato servito un Moscato piemontese. Era ospite della fattoria il Coro di Montemarano (Campania) che a sorpresa, a fine pranzo, ha allietato con alcuni brani e balli tradizionali. È stata una riunione conviviale indimenticabile sia per la qualità dei prodotti sia per lo spirito di amicizia che era ben tangibile tra tutti. (Maurizio Luperi)

**UMBRIA**

**TERNI**

**CUCINA MOLECOLARE**

Al termine di una serie di lezioni sulla cucina molecolare, che hanno visto protagonista lo chef Davide Aprile, il dirigente scolastico dell'istituto "A. Casagrande" Giuseppe Metastasio, Accademico della Delegazione, ha voluto concludere il corso con una cena dimostrativa delle conoscenze apprese dagli allievi di cucina e di sala durante il corso. Tra gli invitati il Delegato di Terni e alcuni giovani Accademici, che hanno degustato il menu proposto dallo chef Aprile, incen-

trato su piatti preparati con i mezzi tecnici e le sostanze della cucina molecolare. Lo chef si è avvalso, per insegnare agli allievi, dell'azoto liquido e del sifone, mezzi tecnici base dell'applicazione in cucina di conoscenze scientifiche, anche estranee al mondo del cibo.

I principi illustrati da uno dei creatori della cucina molecolare, Davide Cassi, sono enunciati nei quattro punti del manifesto e i primi tre si identificano con il pensiero dell'Accademia: ampliare e non distruggere la tradizione; uso di ingredienti naturali e materie prime di qualità; attenzione ai valori nutrizionali e al benessere di chi mangia. Lo studio, ed è l'ultimo punto, delle proprietà fisico-chimiche degli ingredienti porterà a progettare nuove strutture per la creazione e la preparazione dei piatti. Il piatto presentato: sformatino di cipolle di Cannara con granella di nocciole e cannolo in sfoglia di pane alla spuma di ricotta. Sono seguiti due piatti di origine umbra: gli stringozzi con guancia croccante e salvia sfumati al vino bianco; variazione di faraona ruspante con millefoglie al rosmarino; per concludere: mousse al cioccolato fondente e crumble allo zafferano di Navelli. Le classi sono seguite dalla prof.ssa Cesarini e in sala gli allievi del primo e secondo anno sono stati diretti, con la consueta professionalità e simpatia, dalla prof.ssa Elsa Leonardi. Al dirigente del "Casagrande" Giuseppe Metastasio i complimenti per la scelta del tema che porta a livello didattico un si-





stema che ha interessato in maniera seria il mondo del "nuovo" in cucina. (Guido Schiaroli)

**TRENTACINQUE ANNI DI ACCADEMIA**

Con l'inedita poesia "Incontro alla vita" di Alfonso Morelli e il profilo di una prorompente fanciulla tracciato da Wilma Petrucci con inchiostro di china, entrambi datati 1975, presenti sulla seconda pagina del menu, la Delegazione ha voluto festeggiare, al ristorante "La Gabelletta" di Amelia, i trentacinque anni di Accademia del primo Delegato Vittorio Fiorucci e dell'attuale Delegato Guido Schiaroli.

L'idea è di Giorgio Manoni, Simposiarca, che ha casualmente rinvenuto fra le carte di famiglia le due opere impiegate per il menu. Alessandro Carli, "memoria storica", ha svolto la relazione "La Delegazione di Terni dal 1978 ai nostri giorni: come era, come è, e come vorremmo che sia in futuro". Prendendo spunto dall'articolo di Edoardo Mori "Il primo Accademico" pubblicato sulla rivista "Civiltà della Tavola", ha trovato parecchie assonanze fra la Delegazione e la "società del mercoledì" (non solo perché si riuniva, come gli Accademici ternani, di mercoledì), inventata da Alexandre Grimod de la Reynière.

Sono state ricordate alcune figure accademiche che hanno segnato la storia della Delegazione, evidenziandone poi il clima di amicizia, di stima reciproca, di valenza culturale, ma anche di attenzione al rinnovamento generazionale. Sia il Delegato sia la Consulta hanno infatti incentivato l'ingresso di un nutrito numero di giovani, che, perfettamente amalgamati fra loro e con i più anziani, saranno l'Accademia del futuro.

L'atmosfera di calda e serena amicizia accademica che ha contrassegnato questa serata di festa ha costituito un lieto auspicio per il futuro. (G. S.)



**LAZIO**

**ROMA**

**IL RANCIO DI BORDO**

Su richiesta del Ministero delle Politiche agricole - Biblioteca storica nazionale dell'agricoltura, l'Accademico Alessandro Pini ha tenuto un'interessante "conversazione" sul "Rancio di bordo nella storia". L'incontro è stato introdotto dal direttore della Biblioteca storica, dottor Massimo Ragucci, alla presenza di funzionari del Ministero, della Marina, del Consiglio per la ricerca e la sperimentazione in agricoltura, oltre a professori e giornalisti e al Delegato di Roma, Gabriele Gasparro. Alessandro Pini, con il sussidio di foto storiche provenienti da antichi testi e manoscritti, ha illustrato come i marinai di tutti i tempi hanno affrontato e risolto il problema del mangiare per mare, incluse alcune interessanti ricette. Parallelamente, è stata presentata un'interessante "mostra itinerante" dei menu storici serviti a bordo delle navi della regia marina, con circa trenta menu (per quasi

centocinquanta ricette), a partire dal 1892 fino al 1942. Alcuni sono molto belli esteticamente, altri sono ricchi dal punto di vista gastronomico, altri ancora semplici e frugali, ma tutti testimoniano il saper coniugare la classe e lo stile propri della Marina con la necessità di essere al passo con i tempi e in armonia con le situazioni più disparate. La manifestazione ha riscosso grande successo.

**ROMA E ROMA NONENTANA**

**NEI SALONI DI PALAZZO BRANCACCIO**

La tradizionale riunione conviviale con la quale gli Accademici romani si danno l'arriverderci a dopo le vacanze estive, è stata organizzata quest'anno in uno dei palazzi principeschi più prestigiosi della capitale: Palazzo Brancaccio. Le sontuose sale hanno accolto numerosissimi Accademici delle due Delegazioni per una riunione conviviale d'eccezione, per l'alta qualità della cucina, condotta dallo chef Paolo Baldassarre, e per l'impeccabile servizio di sala diretto da Francesco Re. Simposiarca della serata il Delegato di Roma Gabriele Gasparro, che ha intrattenuto gli ospiti con una relazione sulla storia del palazzo e sui mille aspetti storici che caratterizzano Colle Oppio, la collina sulla quale si erige il palazzo, una delle località dove, a partire dalla sua fondazione, Roma ha lasciato moltissime tracce di storia. Numerosi gli ospiti fra i quali le sorelle Volpicelli, fi-

glie dell'indimenticabile Luigi Volpicelli, grande Accademico, uno dei fondatori della Delegazione di Roma. Prima della cena, gli ospiti si sono incontrati nel Salone degli angeli per un cocktail di benvenuto con ricchi stuzzichini. La cena si è svolta nel Salone degli arazzi, uno dei più eleganti del palazzo. Menu perfetto nella composizione e nella preparazione. Particolarmente apprezzati il tortino di riso con salsa d'asparagi e polvere di pecorino goccia d'oro, croccante e delicato, e il filetto di manzo al pepe verde e caprino, ottimo per la sua tenerezza e per il punto di cottura. Il dessert, un gelato flambé al Grand Marnier, ha concluso graditissimo la serata.

**ROMA EUR**

**AL CIRCOLO DEL GOLF ROMA ACQUASANTA**

La Delegazione ha salutato il solstizio d'estate con la tradizionale riunione conviviale accademica "en plein air" che conclude le attività della prima parte dell'anno. Grazie all'ospitalità offerta dall'Accademico Lucio Ronzio, appassionato golfista, il quale ha accettato di buon grado di ricoprire il ruolo di Simposiarca, la Delegazione è stata accolta dal Presidente del più antico e prestigioso circolo di golf della capitale, fondato nel 1903, e ha celebrato la riunione conviviale sulla terrazza che affaccia su un paesaggio di incomparabile bellezza nel cuore del parco archeologico dell'Appia antica. Per l'occasione, il patron del ristorante del circolo, Gino Tomei, che gestisce ininterrottamente questa attività da 35 anni, a testimonianza della qualità della sua cucina e del costante successo riscosso tra i soci, ha proposto un me-





nu particolare per composizione e confezione. Dopo l'aperitivo di benvenuto, caratterizzato da un'eccellente tempura di vegetali, la cena è stata introdotta da un originale carpaccio di polpo, con valeriana, suprême di agrumi e pepe rosa, cui ha fatto seguito un primo piatto di tagliolini con scorfano confit, pistacchi di Bronte e bottarga di muggine, apprezzato dai convitati per il perfetto equilibrio di gusti tra loro contrastanti e l'ottima presentazione. Pareri più discordi sul trancio di tonno "scottato" con caponatina (fredda) di patate e pomodorini, un piatto che alcuni hanno giudicato eccezionale in virtù della cottura perfetta, prolungata e a bassa temperatura, delle carni che ha conferito loro una colorazione uniforme e rosata, mantenendone inalterati la tenerezza e il sapore. Osservazioni similari per la caponatina, che sarebbe stato più corretto denominare tortino o "gateau", a riprova di quanto sia importante (e condizionante) la corretta denominazione delle portate del menu anche ai fini della loro valutazione critica. Ottimi il servizio, come del resto era lecito attendersi in un tale contesto, e la selezione del vino, un validissimo Pinot grigio "Mongris" dell'azienda Marco Falluga che ha accom-

pagnato i piatti proposti. Nel corso della serata, oltre a illustrare le iniziative della seconda metà dell'anno, il Delegato ha consegnato le insegne accademiche a tre nuovi membri del sodalizio che hanno così festeggiato il proprio ingresso nella Delegazione. (Claudio Nacca)

**ABRUZZO**

**PESCARA**

**RIUNIONE CONVIVIALE DELLA TREBBIATURA**

Il ristorante "Il Giardino dei Ciliegi", ubicato in una villa patrizia, nella contrada Cappuccini di Manoppello, in provincia di Pescara, purtroppo non fa parte del territorio della Delegazione, ma dopo aver chiesto il nullaosta al Delegato di Pescara Aternum, Paolo Fornarola, si è proseguito nell'organizzazione, dato che la sede era particolarmente adatta alla manifestazione dedicata alla riunione conviviale "della trebbiatura". Il Simposiarca, l'Accademico Licio Pardi, ha presentato un menu perfettamente attinente al tema. All'arrivo dei partecipanti, Accademici e ospiti, nella terrazza antistante la sala del convivio, è stato offerto, al passaggio, un gradevole vino rosso della ca-

sa che ha accompagnato pizze fritte bollenti macchiate di salsa casereccia e stuzzichini di pecorino di varia stagionatura. Il tutto allietato da un'abilissima suonatrice di "dubott" (piccola fisarmonica usata anticamente in manifestazioni all'aperto, sull'aia). A tavola, il pranzo è iniziato con uova e peperoni fritti, seguiti da pallotte "cace e ove" e da uno spezzatino di fegatini e ventrigli. Piatti rigorosamente abruzzesi e presentati secondo la tradizione. Una particolare menzione riguarda proprio lo spezzatino: i pezzetti di questo intingolo sono stati scelti con una cura infinita, perfettamente amalgamati in una salsa saporita al punto giusto e gustosissima. Come primo piatto, la tipica chitarra al sugo di papera, veramente ottima, seguita da un pollo ruspante con vassoi colmi di patate e verdure di campagna. Per concludere, "comburzioni", dolci secchi tipici di vario tipo, da intingere nel vino rosso o nel vino cotto. Anche i vini sono stati perfettamente all'altezza: Pecorino e Passerina della cantina San Lorenzo e Montepulciano della cantina Pardi. Solo l'elenco delle varie pietanze, magistralmente eseguite e selezionate secondo una rigorosa tradizione, è sufficiente per dare un'idea della riuscita e dell'atmosfera di questa riunione conviviale, ma non è finita qui! La chicca che ha coronato questa manifestazione, dandole lustro, piacevolezza e dettagliata conoscenza delle tradizioni, è stata la relazione sulla "Alimentazione e tradizione della trebbiatura" dell'Accademico di Pescara Aternum Leonardo Seghetti, docente della Scuola enologica di Ascoli Piceno. La sua grande competenza, la semplicità e

la chiarezza nell'esporre, hanno conquistato e catturato totalmente tutto l'uditorio. (Anna Maria Torlontano)

**CAMPANIA**

**PENISOLA SORRENTINA**

**CUCINA DI MARE SOTTO LE STELLE**

Organizzata egregiamente dal Consigliere Mimmo Salierno, Simposiarca per l'occasione, nei giardini a picco sul mare del Castello Giusso, si è tenuta sotto le stelle, a Vico Equense, la quinta riunione conviviale dell'anno. Nel porgere un saluto ai numerosi ospiti, il Delegato Sergio Corbino ha commentato i lavori dell'Assemblea dei Delegati a Montecatini. La cena si è quindi svolta con un menu tutto di mare, con fritturine di terra e di mare; ravioli ripieni di dentice e finocchietto selvatico in salsa di agrumi; risotto con zucchine e mandorle guarnito con filetto di triglia; cocchio con vongole veraci e gamberetti cotti al forno in carta fata; bignè alla crema chantilly su frutti di bosco. Le pietanze sono state illustrate di volta in volta dal Simposiarca, che ha tra l'altro fornito una breve storia sulle lontane origini del Castello Giusso, che, terminato nel 1300, serviva a difendere la cittadina dalle frequenti incursioni dei Saraceni che giungevano dal mare. Al termine, applaudita la brigata di cucina guidata dallo chef Pasquale Manzo e la brigata di sala diretta dal patron Pasquale Cardenia, cui è stato consegnato il piatto in silver dell'Accademia.





**CALABRIA**

**CROTONE**

**LA MENTE E LA MANO**

Istituito dalla Delegazione per iniziativa della Delegata, Adriana Liguori Proto, il premio di cultura "La mente e la mano" viene conferito a coloro che si impegnano per la valorizzazione e la diffusione della cultura culinaria del territorio sia "intellettualmente" che "manualmente". Il premio è finalizzato a stabilire una più aperta e fattiva collaborazione tra Accademici e maestri di cucina per qualificare culturalmente la ristorazione pubblica.

Per l'edizione 2013, tale riconoscimento è stato assegnato, in contemporanea, alla dott.ssa Donatella Romeo, segretario generale della Camera di commercio di Crotone, per la sua pregevole iniziativa editoriale "I sensi pitagorici: percorsi storici, culturali e iniziatici del cibo", e al maestro di cucina Gregorio Mantegna, docente presso l'Ipsar Polo di Cutro, per le sue qualità professionali in arte gastronomica. La manifestazione culturale, inserita dalla Delegazione nel quadro delle celebrazioni del 60° anniversario della fondazione dell'Accademia, si è svolta nella residenza di campagna "La Torricella", di Giuseppe Petrillo e Luisa Rocca, ed è stata onorata da un pubblico numeroso e qualificato, tra cui i rappresentanti di istituzioni pubbliche e associazioni cittadine e gli Accademici catanzaresi intervenuti con la loro Delegata, Rosanna Muscolo Nicotera. Alla cerimonia di consegna del premio è seguita una cena-spettacolo di grande attrazione per l'esecuzione dal vivo, da parte di Gregorio Mantegna, di splendide sculture vegetali, vere e proprie opere di alta

maestria e abilità tecnico-pratica. Altrettanto creativo è stato il menu del convivio accademico curato dallo staff dell'istituto, servito con sobria eleganza da un gruppo di giovani allievi della scuola, che si apprestano all'arte culinaria con passione e determinazione. Il primo servizio di credenza ha offerto una teoria di frivolezze croccanti a base di ortaggi e verdure al fresco profumo di basilico; a seguire i cavatelli strascinati con verdure estive in cialda di formaggio d'altura e i maccheroncini torchiati con punte di asparagi selvatici. Interessante, nel secondo servizio di credenza, la girandola del cortile con spinacino novello su vellutata ai profumi di siepe. Deliziosa, in finale, la corona di frutta con gelato alla vaniglia decorato con petali di mandorle croccanti e irrorato da una sensuale salsetta al caramello cremoso. Serata conviviale importante, che ha fatto sì che cultura, cibo e natura si incontrassero in una sorta di magia. (Adriana Liguori Proto)

**SICILIA**

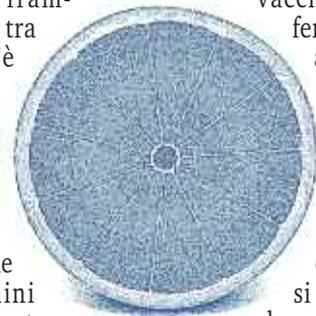
**CALTAGIRONE**

**NEL PARCO DELLE MADONIE**

La Delegazione, per filosofia di vita associativa, crede nel valore apportato dalle gite di gruppo fuori porta. Questa volta, gli Accademici sono andati alla scoperta dei paesini di montagna più rappresentativi del Parco delle Madonie. Un'occasione per conoscere luoghi e cultura gastronomica di siti relativamente lontani, ma nello stesso tempo vicini, perché fanno parte della stessa variegata isola, accompagnati, in un fine settimana primaverile, dalla nuova Accademica Carmelina Lo Giudice. La visita è

iniziata da Petralia Sottana, paese di montagna, ma con la vista del mare Tirreno e delle isole Eolie. Paese con poche famiglie, ma con tradizioni cucinarie mantenute vive dentro i conventi, di cui oggi rimane flebile e frammentata memoria tra gli anziani. Ma c'è l'odierno lavoro certosino di ispirati giovani che attraverso la ricerca, iniziata dallo studio di antichi documenti che riportano gli ordini delle derrate alimentare nei vari conventi, ricostruisce le materie prime con cui si confezionavano i dolci tipici della tradizione. Un lavoro preliminare per iniziare a dare la certificazione DeCo ad alcuni prodotti tipici dei luoghi. La chicca vera della prima sera è stato l'ascolto di un meraviglioso concerto tenuto nella chiesa madre del paese, in occasione del bicentenario della nascita di Verdi. Sorpresa, non da poco, scoprire l'indomani la caratteristica posizione di un paesino come Gangi, prima di arrivare a Geraci Siculo. La giornata ha avuto una degna conclusione con un'ottima cena presso il ristorante "Vin Vito". Materie prime di ottima qualità a rappresentare i luoghi: ortaggi, verdure selvatiche, funghi e carni di capretto che la montagna alleva con riguardo. Lo chef ha arricchito le portate con un uso genero-

so e sapiente di spezie e aromi; ha concluso egregiamente il suo lavoro con la presentazione di uno "sfoglio madonita", un dolce infornato, tipico dei luoghi, con un ripieno lavorato a base di tuma vaccina. Una conferma, aggiunta ai più famosi cannoli di ricotta e alla cassata siciliana di altri luoghi dell'isola, che in Sicilia si confezionano da sempre dolci con l'uso di diversi prodotti caseari. (Maurizio Pediti)



**ARTE E CUCINA**

Gabriele D'Annunzio assegnò ai piaceri del palato e alla gastronomia il rango di pura espressione artistica, facendone una costante del suo codice estetico. Nel 150° anniversario dalla nascita, la Delegazione non poteva che dedicare a D'Annunzio l'XI edizione della manifestazione "Arte e cucina" approfondendo, della poliedrica figura del Vate, le doti di squisito anfitrione e raffinato simposiarca.

La conferenza, dal titolo "Il piacere nella tavola di Gabriele D'Annunzio", è stata realizzata in collaborazione con i Musei civici di Caltagirone e curata, anche nella veste di direttore dei Musei, dal Vice Delegato Domenico Amoroso

**Curiosità**

**SCOMPARIRANNO I VIGNETI MEDITERRANEI?**

*A causa dei cambiamenti climatici, entro il 2050, fino all'86% delle aree europee del Mediterraneo dove ora si produce vino potrebbe non essere più adatto alla viticoltura. A dirlo, uno studio del centro ricerche "Conservation International", secondo cui il fenomeno interesserà tutto il mondo, con uno spostamento delle vigne a Nord. I ricercatori hanno combinato 17 modelli diversi per verificare gli effetti delle temperature più alte e dei cambiamenti nelle piogge. Ma enologi e agronomi italiani sono scettici.*



che ne è stato il relatore. Volendo che fosse proprio l'artista a raccontare se stesso, Domenico Amoroso ha intercalato la relazione con ampie citazioni di brani, recitati da Sara Lo Faro e Gisella Costa, ma anche dalla corrispondenza che D'Annunzio intratteneva con la cuoca Albina, con la quale amava concordare ogni singola pietanza ("Cara Albina, ti prego di svegliare e incitare il tuo genio per comporre un sublime risotto alla milanese, da offrire a una vera milanese"). Pur amante del lusso, ha sottolineato Amoroso, non minor attenzione D'Annunzio rivolse al desco popolare e ai sapori della sua infanzia, celebrando i formaggi, i vini e i dolci del suo Abruzzo, come il parrozzo che definì "il più profondo sasso della Maiella spetrato e convertito in pane angelico". E proprio con una fetta di fragrante parrozzo offerto in un elegante buffet, allestito dalle Accademiche Mariella Amoroso e Concetta Milazzo, si è piacevolmente conclusa la conferenza che ha avuto il merito di mettere in evidenza la straordinaria capacità di Gabriele D'Annunzio di fondere l'arte alla vita. (Colomba Cicirata)

#### SIRACUSA

### INCONTRO DI GASTRONOMIA E CULTURA CLASSICA

Un programma gustoso, colto e interessante ha coinvolto i 70 Accademici provenienti dalle Delegazioni italiane ed europee, giunti a Siracusa per il "V incontro di gastronomia siracusana e di cultura classica", un evento in cui cultura, arte e cucina si fondono. Oltre ad una visita della città, gli Accademici hanno assistito agli spettacoli del 49° ciclo di rappresentazioni classiche al teatro greco. Hanno inoltre gustato, a Siracusa,



nel corso delle giornate previste dal programma, pietanze con ingredienti e vini a km 0 che della qualità fanno emblema: frittura di paranza, tortino di alici, ricottine siciliane, arancini, panelle e cazzilli, fiori di zucca in pastella, tuma panata, caponata, parmigiana di melanzane, pesce spada in agrodolce, macco di fave, zuppa di legumi frutti di mare, cavati con pesto siciliano, spaghetti alla siracusana, timballini alla Norma, pasta con le sarde, calamari in agrodolce, sarde a beccafico, involtini di spigola, filetti di ricciola agli aromi iblei, polpettine di carne in foglia di limone, formaggi siciliani con miele di Sortino e marmellata di arancia, salsiccia di Palazzolo Acreide, prosciutto di suino nero dei Nebrodi, salame di Sant'Angelo di Brolo. I dolci: torta rustica di ricotta, cassata siciliana, cannoli, cassatine, assortimento mignon, torta di limone di Siracusa, gelati di torrione, pistacchio di Bronte, fiordilatte con ragù di fragola di Cassibile, cremolate di frutta di stagione assortite, semifreddo alle mandorle di Avola in salsa di cioccolato, torta con crema pasticciera alle fragoline di bosco. Hanno completato i vini del territorio: Antiche Cantine Gulino di Siracusa; Marabino di Noto; Cantine Cusumano e Firriato di Trapani e Cantine Planeta di Menfi; Azienda Pupillo di Siracusa. A conclusione dei momenti conviviali è stato

sempre proposto il Moscato di Siracusa, Doc pregiata del territorio. La Delegazione ha donato, in ricordo delle giornate siracusane, una riproduzione artistica della moneta opera del "Maestro del demareteion".

### LA "GRANDE ACCOGLIENZA" SIRACUSANA

Presso il salone di rappresentanza della Camera di commercio si è tenuta la cerimonia di premiazione di "Grande accoglienza 2013", un'iniziativa con la quale la Confesercenti presieduta da Arturo Linguanti, col patrocinio della Camera di commercio presieduta dal dott. Ivanhoe Lo Bello e la collaborazione della Delegazione siracusana, intende valorizzare il contributo che i dipendenti danno alla crescita delle aziende enogastronomiche, premiandone la professionalità come fattore del successo delle imprese. Nella prima sezione del concorso, denominata "Professionalità e cortesia", sono stati premiati sedici dipendenti di aziende del commercio, del turismo, dell'artigianato e dei servizi. Nella seconda sezione, denominata "Servire siciliano", sono stati premiati quattro addetti alla somministrazione presso bar e ristoranti che valorizzano alimenti e bevande prodotti in Sicilia. Nella terza sezione, "Gastronomia tipica", sono stati premiati quattro cuochi di ristoranti che nei loro menu promuovono i piatti della cucina siracusana. Targa di merito all'antico e apprezzato mastro gelataio Aldo Schiavone per la produzione artigianale tradizionale di ottimo gelato. Il Delegato di Siracusa Angelo Tamburini, nel suo intervento, ha ribadito il ruolo importante che l'Accademia svolge a livello mondiale per la conoscenza e la tutela della tradi-

zione gastronomica italiana e di costante riferimento e guida nei confronti della ristorazione tipica del territorio di Siracusa che comincia a dare ottimi risultati anche presso i turisti che gustano siracusano. (A. T.)



EUROPA

FRANCIA

PARIGI

### AL "MORI VENICE BAR" IL DIPLOMA DI BUONA CUCINA

Riunione conviviale della Delegazione per la consegna al "Mori Venice Bar" del diploma di Buona cucina 2013. La serata è stata molto brillante, con interventi interessanti. Di particolare levatura il discorso di S.E. Giandomenico Magliano, ambasciatore d'Italia in Francia, che ha sottolineato l'importanza dell'azione dell'Accademia per diffondere la cultura e le tradizioni legate alla civiltà della tavola e salvaguardare l'autenticità del patrimonio gastronomico italiano. Tra gli ospiti, anche la dott.ssa Marina Valensise, direttrice dell'Istituto italiano di cultura. La Delegata Luisa Branlard Polto, dopo i saluti,





ha illustrato i molteplici motivi che hanno portato all'attribuzione del diploma. Il primo, l'eccellenza della cucina che armoniosamente riunisce tradizione e innovazione, così che un piatto è al tempo stesso una scoperta e una rievocazione di un precedente piacere gustativo. Se il menu di "Mori Venice Bar" propone una ricca scelta di piatti italiani, è soprattutto nella grande cucina dell'area che va da Ferrara a Trieste che Mori si esprime al massimo della sua arte. Vi è poi, importantissima, una ricerca particolarmente attenta della genuinità e qualità delle materie prime e dei prodotti utilizzati per le preparazioni. È una disciplina che richiede un impegno costante per organizzare l'approvvigionamento di prodotti autentici e di assoluta freschezza che per la quasi totalità provengono dalle zone di produzione in Italia attraverso accordi con produttori di totale fiducia. Un altro elemento di basilare importanza è la composizione della brigata in cucina. La totalità degli addetti ai lavori è italiana: ciò significa conoscenza e rispetto delle tradizioni e del savoir faire. A questi elementi strettamente legati all'aspetto cucinario, si aggiungono l'accoglienza attenta e sollecita in sala, l'arredo elegante del ristorante che trasmette un po' del fascino di Venezia. Nel numero di maggio di "Civiltà della Tavola", il Presidente Ballarini parlava proprio dei grandi ristoranti italiani all'estero per sottolineare quanto importante sia la loro azione per diffondere, sostenere e difendere i prodotti alimentari italiani d'elevata qualità, ed è questo il criterio che ha guidato l'Accademia per l'attribuzione del diploma di Buona cucina 2013 a "Mori Venice Bar". (Luisa Branlard Polto)

### CONCLUSO LO STAGE DEL FERRARESE GURIOLI

L'esperienza parigina del giovane Federico Gurioli, diplomando della scuola alberghiera "Orio Vergani" di Ferrara, e vincitore della borsa di studio "Carlo Calearo", si è felicemente conclusa. Lo stagista ha molto apprezzato i contatti professionali stabiliti durante il mese della sua permanenza e ha fatto tesoro dell'esperienza acquisita durante il periodo di collaborazione con il ristorante "Divinamente Italiano". Federico Gurioli ha ricordato di aver vissuto, per un mese, in una realtà completamente diversa dalla sua e dalle sue abitudini, avendo lasciato in Italia tutto, con la consapevolezza che le persone a cui di solito faceva affidamento erano a casa. Pur non negando che la cosa più difficile è stata quella iniziale di ambientarsi, ha sottolineato: "Per mia fortuna e sicuramente grazie agli Accademici della Delegazione parigina, sono stato molto bene e mi sono sentito un po' a casa. Concludendo, sono molto felice e soddisfatto di avere lavorato a fianco di persone fantastiche sotto ogni aspetto, cordiali e molto disponibili. Non dimenticherò mai questa esperienza che nella vita mi sarà sempre utile. Grazie ancora a tutti per l'opportunità che mi avete offerto". (L. B. P.)



### PRINCIPATO DI MONACO

MONACO

#### OMAGGIO ALLA CUCINA SICILIANA

La Delegazione si è riunita in convivio al ristorante dello Yacht club di Monaco, affacciato sul porto della Condamine. Il maestro Peppe Giuffré, che cucina con una bandana in testa al posto del cappello, ha deliziato Accademici e ospiti, tra cui l'ambasciatore di Francia, con una cucina raffinata, a testimonianza dell'amore per la sua terra di Sicilia e la sua cultura gastronomica ancorata alle tradizioni dell'isola. Giuffré ha sorpreso tutti presentando gli stuzzichini siciliani su un grande tagliere a forma di Sicilia, dedicati a ciascuna delle province siciliane. Superbi il "maccu" di fave secche servito per primo piatto e il cuscus di pesce preparato secondo la tradizione trapanese. Applausi dei commensali alla preparazione "life" della cassata siciliana. Ottimi i vini dell'azienda Fazio di Erice.

### SPAGNA

MADRID

#### PRIMO DIPLOMA DI BUONA CUCINA IN SPAGNA

Il ristorante "Casa Marco" di Madrid ha ospitato la cena della Delegazione per la consegna del diploma di Buona cucina 2013. Prima dell'avvio della riunione conviviale, il Delegato Maurizio Di Ubaldo ha illustrato le motivazioni per il conferimento del diploma, il primo assegnato ad un ristorante in Spagna. Successivamente, l'ambasciatore d'Italia in Spagna, dott. Pietro Sebastiani, ha consegnato personalmente il diploma ai titolari di "Casa Marco", i fratelli Marco e Vitale di Tullio, sancendo così l'ec-

cezionalità e l'importanza dell'evento. La cena è stata all'altezza delle capacità professionali e cucinarie del ristorante che, dopo un aperitivo, ha proposto una serie di piatti che davano uno spaccato del panorama gastronomico che l'équipe di cucina offre ai clienti per far conoscere i piatti italiani, talvolta reinterpretati. L'antipasto era una tagliata di tonno fresco e scottato, accompagnato da pomodoro secco, rucola e aceto balsamico di Modena, che preparava il palato a quello che poi si è dimostrato in assoluto il miglior piatto della sera. Infatti, i ravioloni ripieni di burrata, con pomodorini e crema di melanzane, hanno rappresentato la dimostrazione delle capacità professionali di "Casa Marco", vista anche la difficoltà di conservare intatte le caratteristiche organolettiche e fisiche della burrata pur portando a cottura perfetta la pasta. Subito dopo, un altro primo piatto: un risotto allo zafferano, con gamberi rossi scottati in olio di oliva aromatizzato alle erbe, magistralmente eseguito. Il risotto aveva un punto perfetto di cottura, mantenendo distinguibili i sapori dello zafferano e dei gamberi. Il piatto forte era un altro pezzo di bravura: un filetto di manzo bardato di prosciutto San Daniele con cantarelli trifolati e salsa Marsala. Croccante la parte esterna del filetto e riuscita fusione degli accostamenti dei sapori. Al termine, una delicata crepsellina ripiena di crema e biscotto bagnato con Alchermes con composta di pesche. La cena è stata accompagnata da vini all'altezza dei piatti, iniziando dal Prosecco Macari, per poi passare al Vermentino di Sardegna Argiolas e concludere con Sassella della Valtellina. I partecipanti alla cena, che ha visto anche tra gli ospiti l'addetto scientifico dell'Ambasciata, dott. Teodosio Libondi, e tanti Accademici, si sono



complimentati con i proprietari e con lo staff di "Casa Marco", che rappresenta degnamente le eccellenze culinarie italiane in Spagna. (Maurizio Di Ubaldo)

**UNGHERIA**

**BUDAPEST**

**ANCHE AL "POMO D'ORO" DIPLOMA DI BUONA CUCINA**

La riunione conviviale presso il ristorante trattoria "Pomo d'Oro" è stata organizzata in occasione della consegna del diploma di Buona cucina 2013 allo chef Rosario Simeoli, alla presenza dell'ambasciatore Maria Assunta Accili che, con lusinghiere parole, ha sottolineato il significato di tale riconoscimento. La comprovata professionalità dello chef e dello staff del ristorante, contribuisce ad un significativo miglioramento dello stile italiano nella preparazione dei cibi e nel servizio di sala. Tale motivazione meglio non poteva illustrare l'operato di questo giovane chef di origini partenopee, che in poco tempo è riuscito a deliziare i palati magiari con una rivisitazione moderna e al tempo stesso rispettosa delle tradizioni culinarie d'Italia e della Campania in particolare, con un rigoroso utilizzo degli ingredienti provenienti dal Bel Paese.

Per l'occasione ha preparato il seguente menu, con la collaborazione, per la scelta dei vini, del sommelier Attila Jahner. Aperitivo di benvenuto con focaccia di Recco e prosciutto crudo di Langhirano (vino: Giall'oro Prosecco di Valdobbiadene - Ruggeri); antipasto con tagliatelle di mozzarella con polpa di granchio, fiori di zucca e passatina di pomodoro (vino: Grechetto 2012 - Goretti); fagottelli di aragosta e scampi con morbido di radice di prezzemolo

(vino: Friulano 2011 - Comelli); pasta mischiata di Gragnano nella seppia, con porcini e piselli (vino: Falanghina 2011 - De Lucia); piccione, fegato grasso e ciliegie (vino: Valpolicella superiore 2008 - Ca' Del Monte); sfera ghiacciata di fragole e lamponi su granita di sedano e aceto balsamico; dessert: tango (vino: Pappillon Moscato d'Asti - Gianluigi Orsini). Come si evince dalla lista delle vivande, un menu impegnativo che ha deliziato i palati dei numerosi Accademici seduti attorno ad una scenografica tavola reale, adornata di piacevoli decorazioni con verdure crude e funghi porcini freschi disposti su artistici battelli da pesca, senza nessuna sbavatura nel servizio di sala, né nella presentazione dei piatti. La serata si è conclusa con un caloroso applauso a tutto il personale che ha brindato insieme ai convitati. Il Delegato ha evidenziato come in poco tempo, per opera anche dell'Accademia, ci sia stato un notevole miglioramento qualitativo dei ristoranti italiani a Budapest. (Alberto Tibaldi)



**NEL MONDO**

**BRASILE**

**SAN PAOLO E SAN PAOLO SUD**

**CONSEGNATO IL PREMIO "LUIGI VOLPICELLI"**

Al ristorante "Santo Colomba" di San Paolo, si è svolta la terza cena di beneficenza in favore delle opere assi-

stenziali dell'Associazione del Sovrano militare ordine di Malta di San Paolo e Brasile meridionale.

Anfitrioni della serata, organizzata dalle due Delegazioni cittadine: Renzo Regini, Consultore di San Paolo, che ha condotto la degustazione dei vini, e Giancarlo Affricano Delegato di San Paolo Sud, che ha ricordato le origini dell'Accademia e il suo fondatore Orio Vergani. Nella doppia veste di Accademico e rappresentante dell'Ordine di Malta, l'Ambasciatore Dino Samaja.

La proposta gastronomica di quest'anno, presentata dallo chef José Alencar, servita nella elegante sala del ristorante, voleva ricordare una possibile cena nell'Italia centrale, e consisteva in: una minestra di farro, semplice e gustosa come vuole la tradizione toscana, come antipasto; tagliolini ai pomodori e funghi, golosa ricetta vegetariana che ha avuto grande apprezzamento. Di seguito, la quaglia ripiena accompagnata da spinaci saltati in padella: perfetta la preparazione di questo antico piatto per cacciatori, che richiama il tempo di festose compagnie e allegre cene. Per finire, crespelle al mandarino. La cena era accompagnata da un ottimo vino rosso prodotto dall'azienda agricola Castello di Magione, dei colli del Trasimeno, di proprietà dello Smom, sulla cui etichetta figurava il nome "Novecento" a ricordare i novecento anni della bolla pontificia che faceva nascere l'Ordine di Malta.

Al termine della serata, è stato consegnato il premio "Luigi Volpicelli", consistente in un diploma meritatissimo, allo chef José Alencar per la sua lunga attività a favore della cucina italiana.

La grande affluenza degli Accademici delle due Delegazio-

ni, i numerosi invitati, l'ospitalità dello chef, unita alla sua grande professionalità, il servizio di sala improntato alla cortesia, il gradevole ambiente, hanno reso senza dubbio la serata un successo.

**LIBANO**

**BEIRUT**

**CUCINA ITALIANA CASALINGA**

L'aero-club di Beirut, che ha ospitato la riunione conviviale della Delegazione, è uno dei club privati più noti e più ricercati della capitale libanese. Alcuni Accademici, tra i quali il Delegato Mario G. Haddad, Joseph Chemali e Denise Safa, hanno collaborato con il bravo chef del Club, Ali Nasser, per cucinare un menu a buffet, semplice e tipico, con piatti italiani. Dopo gli aperitivi con bruschette varie e un antipasto molto ricco, sono stati serviti i primi: farfalle con pomodoro, basilico e mozzarella; linguine piccanti con gamberi in bianco; spaghetti al pesto; parmigiana di melanzane classica. Ossobuco alla milanese con i tre purè e branzino alla siciliana con salsa vergine, per secondo, e, per dessert, gelati vari, tiramisù, crème brûlée e babà al Limoncello.

I vini sono stati offerti da Ix-sir, una nuova casa vinicola libanese: un eccellente bianco Altitude del 2011 e un rosso Special Collection del 2009. Ottima la riuscita della riunione conviviale alla quale hanno partecipato anche alcuni membri del Club, e buoni i piatti serviti, che hanno rispettato una cucina italiana piuttosto casalinga e semplice, ma autentica. (Mario Haddad)





## PIEMONTE

ALBA - LANGHE  
13 giugno 2013

Ristorante "Piazza Duomo" di Enrico Crippa, fondato nel 2005. ●Piazza del Duomo, Alba (Cuneo); ☎0173 366167, info@piazzauduomoalba.it; coperti 28. ●Prenotazione obbligatoria; ferie tra dicembre e metà gennaio e due settimane ad agosto; giorno di chiusura domenica e lunedì (solo lunedì durante la Fiera del tartufo). ●Prezzo € 150; elegante, esclusivo.

**Le vivande servite:** canapés di benvenuto; tinca in carpione; insalata 21, 31, 41; piccolo, dolce agnolotto; guancia di vitello e verdure del nostro orto; spugna alla nocciola.

**I vini in tavola:** Arneis Blangé 2012; Arbarei 2009 (Ceretto); Monsordo 2010 (Ceretto); Moscato passito 2004 (Vignaioli di S. Stefano - Ceretto).

**Commenti:** Enrico Crippa, un giovane chef brianzolo, talentuoso e determinato, ha iniziato un percorso personale nelle Langhe e in pochi anni i successi hanno premiato questa scelta; ora "Piazza Duomo" è uno degli indirizzi di culto per i gourmand e per chi ama proposte nuove e mai banali.

ALESSANDRIA  
16 giugno 2013

Ristorante "La Gallina" della famiglia Moccagatta, fondato nel 2004. ●Frazione Monterotondo 56, Gavi (Alessandria); ☎0143/685132, fax 0143/607811, info@la-gallina.it; coperti 50+70 all'aperto. ●Parcheggio adiacente, incustodito; prenotazione consigliabile; ferie dicembre, gennaio e febbraio; giorno di chiusura la sera. ●Valutazione 8; prezzo € 65; raffinato, elegante.

**Le vivande servite:** vitello tonnato; risotto al Cortese di Gavi e robiola di Roccaverano; guancia di fassone brastata al Cortese di Gavi; gelato alla crema con sorpresa (cioccolata calda, ciliegie, amaretti, nocciole e altro).

**I vini in tavola:** Cortese di Gavi (Villa Sparina); Montej rosso (Villa Sparina).

**Commenti:** Il ristorante si trova nel meraviglioso complesso di Villa Sparina che la famiglia Moccagatta ha saputo far crescere in questa vallata, vicino a Gavi, ricca di vigne di Cortese, producendo ottimi vini. In questo complesso, sono stati inseriti il ristorante "La Gallina" e l'hotel "L'Ostellerie". La Delegazione si è ritrovata al fresco della terrazza a godere di un ottimo e ben bilanciato pranzo preparato dallo chef Massimo Mentasti che ha veramente deliziato con piatti basati sulla tradizione piemontese: prima sicuramente la guancia di fassone che si scioglieva in bocca e secondo il risotto al Gavi con roccaverano, per non dimenticare il vitello tonnato ben presentato. Il gelato di crema fatto con la vecchia macchina Carpeggiani, accompagnato con ciliegie e cioccolata calda, ha riportato i commensali indietro nel tempo. Un guidoncino dell'Accademia farà da testimone all'ingresso del locale.

CIRIÈ  
6 giugno 2013

Ristorante "Il Capitolo" di Paolo Demarchi, fondato nel 2009. ●Via Canale 25, Venaria Reale (Torino); ☎011/4529998, anche fax; coperti 100. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì e a mezzogiorno esclusa domenica. ●Valutazione 7,30; prezzo € 40; accogliente.

**Le vivande servite:** aperitivo di benvenuto con champagne e stuzzichini; selezione di acciughe in salsa; insalata del "Barba" con sedano rosso, castelmagno, noci, frizionato alla citronette; battuta al coltello della Granda con germogli maggesi; ravioli in sfoglia bicolore con ripieno di borragine saltati al burro chiarificato e timo; cappello del "preive" con patate duchessa e asparagi; bonet all'astigiana con biscotti savoiardi; panna cotta al rabarbaro.

**I vini in tavola:** Champagne J. P. Chenet brut; Balin Chardonnay 2012 (Ermanno Costa); Verduno Pelaverga 2011 (Bel Colle).

**Commenti:** Il ristorante è stato recentemente rinnovato ed è ora gestito dal proprietario Paolo Demarchi, coadiuvato in cucina dal giovane chef Eugenio Bertino, dall'interessante carriera professionale che lo ha visto chef royal personale delle giovani di-

nastie di casa Savoia, con utili esperienze in ristoranti stellati. Elegante e raffinata la sala superiore, rustica e accogliente quella inferiore, adatta a riunioni conviviali e cene tematiche. Gli Accademici hanno apprezzato una cucina caratterizzata da una buona selezione delle materie prime, con verdure di stagione e ottima carne proveniente dagli allevamenti de "La Granda". Menu della tradizione con antiche ricette piemontesi, illustrate dallo chef che ha piacevolmente intrattenuto sulle preferenze gastronomiche degli ultimi discendenti sabaudi.

CUNEO - SALUZZO  
31 maggio 2013

Ristorante "La Terrazza" di Laura Gianaria, fondato nel 1998. ●Piazza Martiri 4, Venasca (Cuneo); ☎0175/567167; coperti 60+30 esterni. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie variabili; giorno di chiusura mercoledì sera e giovedì. ●Valutazione 7,40; prezzo € 35; tradizionale, famigliare, accogliente.

**Le vivande servite:** frittatina di "ouvertin"; "toumin dal Mel" e acciughe al verde; torta di riso e cipolle ripiene; "li crosotin"; minestra di riso, castagne e latte; carré d'agnello alle erbe di montagna con polentina "pignulet" al cucchiaio; torta al cioccolato fondente e tonda gentile del Piemonte; paste di meliga e biscotti alla castagna con zabaione caldo.

**I vini in tavola:** Pinot nero brut rosé (Ventuno); Dolcetto d'Alba Doc; Barbera d'Asti Docg (San Grato); Moscato d'Asti Docg (Ca' du Sindic).

**Commenti:** Il Simposiarca, Roberto Martino, ha scelto questo locale per far conoscere agli Accademici la vera cucina della Valle Varaita. Il titolo della riunione conviviale era infatti "Minjar a la moda de la Val Varacho". Si tratta di un ristorante a conduzione familiare: la mamma in cucina e i figli in sala. Si respirano i profumi della cucina casalinga, senza troppe pretese ma con materie prime d'eccezione. Il miglior piatto è stato senza dubbio il carré di agnello, tenerissimo e molto gustoso. Laura, in sala, con il suo sorriso e la sua gentilezza ha accontentato tutti gli Accademici che hanno chiesto il bis. Deliziosi anche il dessert e i pasticcini che accompagnavano il caffè e le tisane di montagna. Si potrebbe ritornare per gustare i noti gnocchi della Valle Varaita, detti "ravioles", serviti con ab-

bondante burro dorato e formaggio fuso. Una nota di merito va ai vini, tutti molto buoni, presentati a fine serata dal produttore che ha tenuto una breve relazione.

PINEROLO  
21 maggio 2013

Trattoria "Zappatori" di Christian Milone, fondata nel 1973. ●Corso Torino 34, Pinerolo (Torino); ☎0121/374158; coperti 40. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione necessaria; ferie gennaio; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,50; prezzo € 60; accogliente.

**Le vivande servite:** aperitivo con cotica e fagioli, soffiato al porro e crodino e noccioline; antipasto con "insalata 2012"; risotto timo e cioccolato amaro; tonno di gallina, alloro e mandarino; piccola pasticceria e cioccolati areati "Arvetze".

**I vini in tavola:** Erbaluce di Caluso; Dolcetto (Pertinace); Barolo chinato (Marcarini).

**Commenti:** A distanza di pochi anni, la Delegazione è tornata dal giovane chef Christian Milone per verificare quale percorso evolutivo abbia intrapreso e quali siano i risultati raggiunti. Già dalla prima lettura del menu, si evincono la volontà e la capacità di proporre piatti tradizionale rivisitati e reinterpretati utilizzando le tecniche moderne. Il titolo del menu, "Gastronavicella", intende condensare, in un unico termine, un viaggio fra sapori remoti e altri sorprendenti, comunque tutti legati alla nostra memoria. La votazione finale indica come i piatti proposti siano stati apprezzati; i giudizi espressi dagli Accademici non hanno evidenziato un piatto preferito. A fine serata, lo chef ha illustrato i dettagli dei piatti indicando alcuni obiettivi futuri.

VERBANO - CUSIO - OSSOLA  
30 maggio 2013

Ristorante "Eurossola" di Giorgio Bartolucci. ●Piazza Matteotti 36, Domo d'Ossola (Verbania); ☎0324/481326; coperti 60. ●Parcheggio comodo; ferie gennaio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,80; prezzo € 45; ristorante in albergo.

**Le vivande servite:** sformato agli asparagi, uovo fritto e spuma di mazzarapa; arancino di pomodoro, mozzarella di bufala e acciughe; gnocchetti di pane nero e zuppetta al lu-



PIEMONTE segue

cioperca; filetto di manzo giovane, pesche favette e mandorle; brochette di capesante e gamberi rossi, crema di patate affumicate; crème brûlée agli agrumi e sorbetto allo Champagne.

**I vini in tavola:** Müller Thurgau; Sauvignon; Pinot nero di Giralan (Cornaiano).

**Commenti:** Non è la prima volta che la Delegazione visita l'“Eurosola” ma in questo caso la novità è rappresentata dalla conduzione della cucina da parte del giovane cuoco Giorgio, figlio d'arte che, pur mantenendo rispettosamente la tradizione locale, ha introdotto alcune apprezzate raffinatezze conferendo così nuova luce alla cucina. Dei piatti proposti, hanno riscosso un buon risultato l'antipasto, il filetto di manzo (ottimamente presentato) e la crème brûlée, mentre qualche perplessità ha lasciato la combinazione di gnocchetti di pane nero e zuppetta al lucioperca. Un cenno di riconoscimento meritano anche la professionalità del personale di sala e l'eleganza della composizione dei piatti. A fine serata, su invito del Delegato, il cuoco ha brevemente intrattenuto gli ospiti fornendo anche spiegazioni in merito alle portate proposte, meritandosi, oltre all'applauso, anche la consegna dell'ambito piatto dell'Accademia.



LIGURIA

ALBENGA E DEL PONENTE LIGURE

12 giugno 2013

Ristorante “Cecchin” di Franca Scrivano, fondato nel 1900. ●Via Provinciale 1, Balestrino (Savona); ☎0182/988001, anche fax; coperti 80+60 in terrazza. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie novembre (variabili); giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,30; prezzo € 35; tradizionale, familiare, accogliente, caratteristico, con panorama.

**Le vivande servite:** assaggi di focaccia con lardo, prosciutto crudo di Par-

ma con fico caramellato, bresaola con rucola e grana, funghi porcini di Balestrino sott'olio, insalata di riso con mele, fiore di zucca in pastella, tartina mela e gorgonzola, cipolla peperone e fiore di zucca ripieno, torta verde; pansotti al sugo di nocciole locali; coniglio in casseruola alla balestrinese con pinoli e olive; roastbeef alle erbe con ratatouille delle verdure dell'orto; bavarese con fragole e cioccolato.

**I vini in tavola:** Riviera Ligure di Ponente Vermentino selezione Lunghèra Doc 2011 (Durin); Riviera Ligure di Ponente Rossese (Punta Crena).

**Commenti:** Un'antica locanda, in uno dei villaggi di collina più belli del Ponente savonese, ha accolto gli Accademici per questa riunione conviviale di tarda primavera, guidati dalla Simposiaria Marinella Mantovani e dal Delegato. Dopo una breve relazione introduttiva sulla storia e sulle tradizioni locali, sono stati serviti i piatti preparati con cura dalla cuoca e proprietaria Franca, ultima rappresentante della famiglia fondatrice. Il menu, con i prodotti dell'orto e l'olio di produzione propria, è stato molto apprezzato da tutti i commensali; il coniglio, in particolare, è piaciuto molto così come i pansotti. Buoni anche gli antipasti, il classico roastbeef e il dolce; un po' meno buono il pane. Buoni i vini e il servizio rapido, cortese. Al termine, il Delegato ha donato alla signora Franca un volume dell'Accademia, affinché storia e cultura italiana a tavola possano essere sempre diffuse e conosciute tra i ristoratori che le propongono ogni giorno con il loro lavoro.

GENOVA - EST

14 maggio 2013

Ristorante “Osteria da Drin” della famiglia Castagnola, fondato nel 1927. ●Frazione Capreno 66, Sori (Genova); ☎0185/782210, anche fax; coperti 50. ●Parcheggio custodito; prenotazione consigliabile; ferie dal 15 settembre al 15 ottobre e dal 24 dicembre al 4 gennaio; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8; prezzo € 30; caratteristico.

**Le vivande servite:** cuculli e ripieni alla Drin; “mandilli de sea” (lasagne al pesto); “pansotti” con salsa di noci; gran fritto misto all'italiana; tortino di mele con gelato e bicchierino di Calvados.

**I vini in tavola:** Rossese (Cascina Feipu dei Massaretti); Pigato (Cascina Feipu dei Massaretti).

**Commenti:** Situato tra le alture di Sori, questo locale, condotto fin dal 1927 dalla stessa famiglia, rende evidente quanto la conservazione e l'affinamento della cucina di casa possano esprimere in valore aggiunto per il confezionamento di cibi genuini, gustosi e di ottima digeribilità. Raramente i commensali hanno potuto apprezzare un fritto misto all'italiana così leggero e nel contempo aderente ai canoni della migliore tradizione dell'entroterra ligure. Ottimi anche i “mandilli de sea”, lasagne al pesto che per la loro sottigliezza sono paragonate ai fazzoletti di seta, così come i “pansotti” con la salsa di noci, tipici di quel tratto di Riviera ligure. Perfetti i ripieni alla genovese, che hanno fatto parte dell'aperitivo riscuotendo grande successo. Buona la scelta dei vini e veramente favorevole il rapporto qualità/prezzo, tenuto anche conto che il locale si è rinnovato recentemente e offre un comodo parcheggio per i clienti.



LOMBARDIA

CREMONA

16 maggio 2013

Ristorante “Al Quarto” di Laura Morelli e Carlo Bertolotti, fondato nel 2013. ●Piazza Libertà, Cremona; ☎335/5451654; coperti 45. ●Parcheggio incustodito; prenotazione consigliabile; giorno di chiusura domenica e lunedì. ●Valutazione 7,15; prezzo € 35; elegante.

**Le vivande servite:** carpaccio di zucchine marinate, aceto balsamico, cialde di grana padano Dop croccante con mousse di caprino ed erba cipollina; maccheroncini cacio e pepe alla cremonese con provolone piccante Auricchio, menta fresca e bacon croccante; filetto di maialino al punto rosa con polenta abbrustolita e marmellata di mele, zenzero e rosmarino; torta di rose con crema allo zabaione.

**I vini in tavola:** Martinotti brut (Anteo); Galvasia Aura 2010 (Vicobarone); Gutturnio superiore 2010 (Luretta).

**Commenti:** Il ristorante, già provato in passato, è stato di nuovo visitato perché ha cambiato gestione: è retto da uno staff di giovani impegnati ed entusiasti che meritano attenzione e incoraggiamento. Molto apprezzato l'aperitivo gustato sulla terrazza del ristorante, posto al quarto piano di un hotel, da cui si gode un'ampia vista della città e del suo centro storico. La riunione conviviale ha avuto come illustre ospite l'Accademica di Londra Simonetta Agnello Hornby che ha condiviso i giudizi espressi dai cremonesi: gustoso l'aperitivo, stuzzicante e saporito il primo (per qualcuno troppo salato), morbido e sapientemente aromatizzato il secondo. Discordanti i pareri sul dessert: ottimo per alcuni, deludente per altri. Appropriati i vini, attento e puntuale il servizio, bello e raffinato l'ambiente, disturbato da un'acustica a cui si dovrebbe trovare rimedio.

LARIANA

10 maggio 2013

Ristorante “Al Casnati” dell'istituto alberghiero “Gianni Brera”, fondato nel 2005. ●Via Carloni 8, Como; ☎031/5378913, fax 031/301392; coperti 100. ●Parcheggio custodito, insufficiente; prenotazione necessaria; ferie chiusura scolastica; giorno di chiusura mercoledì a mezzogiorno e venerdì sera. ●Valutazione 7,45; prezzo € 35.

**Le vivande servite:** crema di piselli e bignole di baccalà; paté di fegatelli e mele renette; bigné salato con ovetto di quaglia; salmone con asparagi e limone; tortelli ai carciofi e ricotta di seirass con bottarga di lavarello; capretto in porchetta con ortaggi di primavera; sformato caldo al pan di Pasqua con insalata di frutta.

**Commenti:** Il ristorante nasce come strumento d'incontro-studio per gli allievi del Centro studi Casnati - “Gianni Brera” e il pubblico. Il locale è aperto al pubblico anche in occasione di cene a tema, saggi di fine anno per gli studenti, incontri con cuochi di chiara fama. Tutto sotto la coordinazione di Mauro Elli, premiato chef del ristorante “Il Cantuccio” di Erba. La passione e l'entusiasmo degli studenti, sia in sala sia in cucina, rappresentano un “quid pluris”, che ha reso piacevolissima la serata. Promossi con lode! Particolarmente apprezzati il bigné salato con ovetto di quaglia e i tortelli ai carciofi e ricotta di seirass con bottarga di lavarello. La bottarga di pesce di lago, nuovo prodotto per il Lario, ha reso il piatto particolarmente profumato e stuzzicante.



**LARIANA**  
19 maggio 2013

Ristorante "La Fagurida" di Ida Zanotta, fondato nel 1974. ●Via Rogaro 17, Trezzano (Como); ☎0344/40676, anche fax; coperti 50. ●Parcheggio custodito, insufficiente; prenotazione consigliabile. ●Valutazione 7,50; prezzo € 40; familiare, caratteristico, con panorama.

**Le vivande servite:** antipasto classico dell'Adriana (moglie del vecchio titolare) con asparagi e salse; riso con asparagi della Ida; cassoelette di polenta uncinata del Giovanni; asparagi con le uova; asparagi alla parmigiana o alla Marlène; fragole di Rogaro con gelato.

**I vini in tavola:** Bianco di Custoza; Barbera (Riserva Antonello); gazzosini.

**Commenti:** Dopo anni di assenza, la Delegazione è tornata a Rogaro in occasione della Sagra dell'asparago, manifestazione curata dall'indimenticabile Gian Giuseppe Brenna, Pupi, per oltre 20 anni Delegato dell'Accademia. Gli amici della trattoria "La Fagurida" hanno mantenuto fede alla tradizionale ospitalità che contraddistingue il locale da decenni. Un eccellente aperitivo rustico, nel piccolo croto posto ai piedi della trattoria, ha anticipato la panoramica degustazione degli asparagi di Rogaro. Semplicemente eccellente, anche se non tipicamente primaverile, la polenta uncinata del vecchio titolare Giovanni. La Delegazione tornerà sicuramente per un'altra riunione conviviale.

**PAVIA**  
19 giugno 2013

Ristorante "Acquadolce", fondato nel 2012. ●Strada provinciale 206, Mezzana Bigli (Pavia); ☎0384 88477, info@locanda-acquadolce.it; coperti 150. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 6,50; prezzo € 30; elegante, caratteristico.

**Le vivande servite:** tris di assaggi dal fiume con storione del parco del Ticino marinato agli agrumi; baccalà mantecato con salsa al peperone verde di Voghera; tronchetto di trota croccante con crema di patate al curry; ravioli di luccio con pomodorino confit; fritto di fiume con alborelle, bocconcini di trota, anguilla e chips di patate viola; tris di dolci della locanda.

**I vini in tavola:** vini di Marchese Adorno.

**Commenti:** Non si dovrebbero cambiare le portate di un menu concordato senza avvisare i clienti. È avvenuto presso questo ristorante, ove lo storione è stato cambiato con i filetti di persico, il baccalà non era alla salsa di peperone e le patate viola sono state sostituite dalle rane. Altra nota negativa sono stati i tempi d'attesa lunghi, dettati non tanto dal servizio, quanto dal ritmo della cucina. Per quanto riguarda il cibo, la cena è stata di buona qualità, il fritto bianco e fragrante, alcuni Accademici hanno poco apprezzato i ravioli di luccio, ma il sapore deciso di questo pesce è una sua caratteristica. Positivi anche il dessert, i vini del Marchese Adorno e il rapporto qualità/prezzo. Le manchevolezze sembrano peccati "adolescenziali", vista la verde età del ristorante e della brigata di sala e di cucina; questi giovani vanno incoraggiati e stimolati. L'Accademico Ezio Barbieri ha parlato dei Lombardi a Corleone, argomento anche di una mostra multimediale.

**VALLECAMONICA**  
17 maggio 2013

Agriturismo "La Concarena" di Armanda Valentina Palazzolo, fondato nel 2010. ●Via Ronchi 45/A, Ono San Pietro (Brescia); ☎3382625529; coperti 60. ●Parcheggio incustodito; prenotazione consigliabile; giorno di chiusura da lunedì a giovedì. ●Valutazione 7,12; prezzo € 25; familiare.

**Le vivande servite:** salumi di produzione propria; formaggi di capra; asparagi sott'olio; cuori di cicoria; torta salata; peperoni in agrodolce; casoncelli con burro e salvia; capretto al forno; arrotolato di coniglio con polenta e patate al forno; crostata con marmellata di fichi e mandorlata.

**I vini in tavola:** Cabernet; Pinot bianco.

**Commenti:** Locale caratteristico con prato esterno, cucina semplice ma attenta ai prodotti genuini raccolti o allevati dai titolari. Apprezzati gli antipasti che risvegliano le papille gustative con sapori naturali ormai dimenticati, i secondi semplici e saporiti e le torte fatte in casa. Ottimo rapporto qualità/prezzo.



**VENETO**

**BELLUNO - FELTRE - CADORE**  
8 giugno 2013

Ristorante "Osteria dei Miracoli" di Stefano Trevisson, fondato nel 2009. ●Via Valmorel 11, Limana (Belluno); ☎3403033788, stefanotrevisson@gmail.com; coperti 35+20 esterni. ●Parcheggio nella piazzetta di fronte; prenotazione consigliabile; ferie variabili; giorno di chiusura martedì sera, mercoledì. ●Valutazione 7,50; prezzo € 25; rustico.

**Le vivande servite:** crostini di caccia; tortino di ricotta caprina con asparagi; salame di maiale e di capra; vellutata del '17 (l'an de la fan), passata di ortiche e patate; tortelli con robiola e morchelle (tortelli all'uovo); cinghiale di Valmorel con confettura di corniole; indivia stufata; cinghiale brasato; millefoglie con fragole.

**I vini in tavola:** Müller Thurgau; Marzemino rosé (azienda agricola Roeno); Traminer 2011 (azienda agricola Roeno); Carmenère 2012 (Poderi della Balla).

**Commenti:** Riunione conviviale estiva, nel verde di una vallata semimontana, terra amata da Dino Buzzati, in una caratteristica osteria che offre piatti tipici perfettamente eseguiti. E gli Accademici sono d'accordo sul fatto che Stefano, il patron, sia un cuoco che oltre ad amare il suo lavoro è anche in grado di proporre piatti particolarmente riusciti. Molto lodata una preparazione pressoché dimenticata: la vellutata del '17 "l'an de la fan" (anno della fame), come la millefoglie con fragole, un'eccellente prova di maturità del cuoco che ha lasciato un "dolce" entusiasmo della riunione conviviale. Un plauso meritato alle Simposiarche Antonia Dalla Bernardina e Rosanna De Menech.



**TREVI SO**  
14 giugno 2013

Ristorante "Da a Bea" di Marcella Serafin Marcuzzo, fondato nel 1963. ●Via Europa, Ponte di Piave (Treviso); ☎0422/857857; coperti 50. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie due settimane tra giugno e luglio; giorno di chiusura lunedì e martedì a mezzogiorno. ●Valutazione 8; prezzo € 28; familiare, accogliente, rustico, caratteristico.

**Le vivande servite:** "tajadee" (tagliatelle) con cuori e "durei" (stomaci di pollo); lepre con "peverada", verdure miste e polenta; crostate della casa.

**I vini in tavola:** Prosecco, Cabernet, Verduzzo dorato (tutti della casa).

**Commenti:** Pressoché perfetto, secondo tradizione, il ragù "povero" che ha abbondantemente condito le tagliatelle. Lo si consiglia, trovandolo in menu, a chi voglia riprovare un piatto di autentica "archo-cucina". Se il primo aveva assai ben disposto i commensali, la lepre ha superato ogni aspettativa: leggera, per quanto possibile, e tenerissima. Molto bene equilibrata tra acidità e piccantezza la "peverada", tipica salsa che localmente accompagna tutta la selvaggina (oltre alla gallina faraona). Appreziate le crostate casalinghe anche per la marmellata fatta in casa. Classica trattoria di campagna a conduzione familiare, che continua a riproporre i classici piatti della tradizione contadina del territorio, secondo stagione. Le porzioni sono sempre abbondanti, anche queste secondo tradizione contadina. L'esecuzione, sempre accurata, si può dire "a regola d'arte", i prodotti, quando non del proprio cortile od orto, comunque a "chilometro zero", così come i vini.

**TREVI SO - ALTA MARCA**  
12 giugno 2013

Locanda "Montegrappa" di Silvia Natalino e Angela Vedovotto, fondata nel 1949. ●Via Monte Grappa 2, Borso del Grappa (Treviso); ☎0423/561113, fax 0423/910261; coperti 150. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie mai; giorno di chiusura lunedì sera. ●Valutazione 7,26; prezzo € 40; elegante, tradizionale.

**Le vivande servite:** baccelli fritti; crostoni con piselli caldi; piselli con le mandorle; frittatine di piselli; "ri-



VENETO segue

si e bisì"; tagliatelle coi "bisì"; coniglio arrosto; torta di "bisì" e mandorle; lingue di gatto.

**I vini in tavola:** Prosecco brut Docg (Sancòl); Verdiso 2012 Doc (Gregoletto); Cabernet Sauvignon 2010 Doc (Dal Bello); Moscato d'Asti 2012 Docg (Ca' Bianca).

**Commenti:** Riunione conviviale molto attesa per il ritardo stagionale dei "bisì", i piselli di Borso del Grappa, coltivati a terrazze sulle rive della pedemontana del Grappa, sempre più difficili da reperire. Il menu era dedicato interamente a questo ortaggio e il risultato è stato pienamente soddisfacente. I due piatti della tradizione, "risi e bisì" e le tagliatelle coi "bisì", sono stati i più apprezzati. Il Delegato, nelle vesti di Siniscalco, ha ripercorso la storia di questo ortaggio. Durante la serata, il prof. Danilo Gasparini dell'Università di Padova ha intrattenuto i commensali sull'evoluzione della cucina trevigiana dall'Ottocento ad oggi, evidenziandone l'attaccamento ai principi fondamentali: la convivialità, l'amore per i prodotti tipici e per i piatti semplici. Il guidoncino con i complimenti di tutti è stato il giusto riconoscimento a questo locale che offre, oltre all'ottima ospitalità, una cucina di tutto rispetto.

#### TREVISO - ALTA MARCA 21 giugno 2013

Osteria "Al Castelletto" di Clementina Viezzer, fondata nel 1976. ●Via Castelletto 3, Follina (Treviso); ☎0438/842484, fax 0438/83245; coperti 70. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie seconda metà di agosto; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,55; prezzo € 50; elegante, tradizionale.

**Le vivande servite:** prosciutto e poline di melone; frittura di verdure; arancini; pollo fritto; mozzarella di bufala con pomodori e basilico; risotto con porcini; tagliata di manzo ai ferri con patate arrostate, piselli e insalata mista; gelato allo zabaione con fragole.

**I vini in tavola:** Verdiso frizzante (Gregoletto); Cabernet 2011 Doc (Gregoletto).

**Commenti:** Per la riunione conviviale è stato scelto un locale storico e molto conosciuto nella provincia, dove la Delegazione non era ancora stata. Ambiente molto accogliente con un servizio ineccepibile e una

cucina di livello, dove ogni piatto è curato non per impressionare solo l'occhio, ma per far gustare i sapori autentici. Il menu, curato dal Siniscalco Tesoriere Armando Da Re, è stato concertato con la signora Clemi che dirige anche la cucina con buon gusto e competenza. Un buffet con sapori estivi ha subito predisposto al meglio i convitati. Il risotto con i porcini è stato perfetto di cottura, di sapore e di densità. Anche il secondo, di semplice preparazione, ha evidenziato una grande cura nella scelta della carne per sapore e frollatura e una particolare menzione meritano i piselli al tegame. Il dessert, infine, è stato particolarmente gradito. Prima dei saluti, il Delegato ha espresso, al personale di cucina e alla signora Clemi, il compiacimento di tutti per la serata perfettamente riuscita.

#### VERONA 30 maggio 2013

Trattoria "Locanda Bordin" di Cristina Bordin, fondata nel 2004. ●Via Porto 15, Settimo di Pescantina (Verona); ☎045/6703076, fax 045/2094080, cristinabordin56@gmail.com; coperti 80. ●Parcheggio comodo; prenotazione consigliabile; ferie dal 15 al 31 agosto; giorno di chiusura lunedì sera e martedì. ●Valutazione 7,50; prezzo € 45.

**Le vivande servite:** insalatina tiepida di cappone, polenta e salsiccia; pappardelle al ragù di cortile; anatra disossata ripiena; pollastrone in umido; contorni cotti; crema chantilly con sfogliatine.

**I vini in tavola:** Valpolicella classico superiore ripassato, Rosso Igt Concentus, Recioto della Valpolicella classico ammandorlato (tutti azienda agricola Corteforte).

**Commenti:** Il convivio, diretto magistralmente dal Simposiarca Giuseppe Cerutti, è stato particolarmente partecipato e ha riscosso unanimi consensi. La locanda costituisce una delle realtà più interessanti della ristorazione del territorio. Lo chef ha proposto un menu sapientemente calibrato, scelto per combinare al meglio la conoscenza delle materie prime e la capacità di trattarle secondo la tradizione locale. Particolare apprezzamento per i pregiati vini dell'azienda agricola Corteforte. A fine cena, il Delegato ha donato alla titolare il guidoncino dell'Accademia in ricordo della splendida serata.



#### FRIULI - VENEZIA GIULIA

##### MUGGIA - CAPODISTRIA 23 maggio 2013

Ristorante "Bontempo" di Liliana Bontempo, fondato nel 1923. ●Riva Nazario Sauro 10, Muggia (Trieste); ☎040/9278908. ●Parcheggio assente; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,50; prezzo € 45; rustico.

**Le vivande servite:** frittelle con l'anima; folpetti con patate lesse; baccalà mantecato; sardoni in savor con cipolla; ribaltavapori; risotto con cicale di mare all'istriana; fusilli con polpettine di mitili; sorbetto alla melo verde; brodetto di seppie e tonno con polenta bicolore; contorni misti; carrello di dolci.

**I vini in tavola:** Prosecco; Malvasia istriana (azienda agricola Lenardon).

**Commenti:** Alla presenza di numerosi Accademici, si è svolto il penultimo appuntamento, prima della pausa estiva, della Delegazione. Prima della cena, Franco Stener, storico muggesano, ha intrattenuto gli Accademici analizzando la storia del locale e dello storico magazzino del sale in cui attualmente è situato il ristorante. Riunione conviviale ben riuscita, anche se c'è stata qualche inattesa variazione al menu concordato. Locale ben gestito, servizio buono per la categoria del ristorante. La cena ha avuto un pregevole inizio con le frittelle con l'anima (composte da baccalà con all'interno un'acciuga). Buoni gli antipasti sia caldi che freddi; ottimi il risotto con le cicale di mare, così come il brodetto di seppie e tonno. Bene anche i vini di produzione locale. Alla serata era presente il produttore, che ha introdotto e spiegato qualità e caratteristiche del vino servito. Serata trascorsa in modo piacevole, con soddisfazione degli Accademici.



##### PORDENONE 17 maggio 2013

Ristorante enoteca "Tenuta Fernanda Cappello" di Fernanda Cappello, fondato nel 1988. ●Strada di Sequals 15, Sequals (Pordenone); ☎0427/93291, anche fax; coperti 80. ●Parcheggio interno; prenotazione consigliabile; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,10; prezzo € 35; elegante.

**Le vivande servite:** insalata di fiori di stagione con asparagi e mimosa d'uovo; budino di asparagi e gamberi; ballotte alle erbe di campo su velutata d'erbe; filetto di maiale in crosta alle erbe aromatiche con tortino di verdure; cestini alle fragole.

**I vini in tavola:** Sauvignon Friuli Doc Grave 2012, Friuli Doc Grave 2012, Cabernet franc Friuli Doc Grave 2012, Moscato fermo (tutti Tenuta Fernanda Cappello).

**Commenti:** Ampia sala luminosa, con estese vetrate dalle quali si gode un panorama di vigneti e vedute dei colli circostanti. Cucina piacevole, ricerca estetica pregevole. Insolito l'aroma di rosa del primo antipasto, affascinante. Ottima la coreografia del budino, presentato su calice con gambero a completare uno spiedino infilato nel bicchiere, a ricordare l'oliva sull'aperitivo. Un paio di appunti: la carne non abbastanza sughosa e con aroma preponderante di rosmarino, ravvivata però da un ottimo tortino al peperone; la ballotta di per sé interessante, leggermente troppo asciutta all'esterno e umida all'interno. Ancora una volta da lodare la presentazione del piatto di chiusura, un cestino di cioccolato come contenitore per le fragole fresche. Vini accuratamente abbinati. Complessivamente una bella cena. Servizio delle giovani addette da elogiare per solerzia e simpatia.

##### TRIESTE 29 maggio 2013

Trattoria "Al Sub" di Dino e Roberto Tiziani, fondato nel 1961. ●Viale Miramare 201, Trieste; ☎040/411970; coperti 40. ●Parcheggio sufficiente; prenotazione consigliabile; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo € 40; accogliente.

**Le vivande servite:** piovra ai ferri con rucola, patate e pomodorini; canestrelli nostrani gratinati; passata di cannellini con cozze; sedanini con sugo di canocchie; tris di filetti impantati (sardoni, moli, barboni) con mi-



sticanza; sorbetto di fragola e Porto al cucchiaino.

**I vini in tavola:** Glera spumante (Devan Sancin); Chardonnay Colle Duga (Damian Princin); Friulano (Livio Felluga).

**Commenti:** Serata caratterizzata da viva cordialità, organizzata dalla Simposiarca Elisabetta Rizzi. Il menu, dedicato al pescato del golfo di Trieste, è stato preparato con grande cura da Giorgio Tiziani, in cucina, nel rispetto della stagionalità, della freschezza e della semplicità nelle cotture. Le valutazioni degli Accademici hanno rivelato particolare gradimento per la piovra ai ferri, i sedanismi con sugo di canocchie e il trio di filetti impanati. Ottimo l'abbinamento dei vini con i diversi piatti. Servizio puntuale e molto cortese.

#### UDINE

14 giugno 2013

Trattoria "Al Parco" della famiglia Meri, fondato nel 1970. ●Via Stretta del Parco 7, Buttrio (Udine); ☎0432/674025, fax 0432/673369; coperti 120. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie variabili a gennaio e agosto; giorno di chiusura martedì sera e mercoledì. ●Valutazione 8,50; prezzo € 40; tradizionale.

**Le vivande servite:** buffet di benvenuto con fritto di verdure, gamberoni e formaggio; soufflé di asparagi; risotto allo "sclopit" (silene); filetto di vitello cotto a bassa temperatura con purea di patate e verdure; crema di limone alla menta.

**I vini in tavola:** Chardonnay, Blanc di Buri, Ros di Buri, Verduzzo (tutti dell'azienda agricola Meri).

**Commenti:** La famiglia Meri gestisce, oltre all'annessa azienda vitivinicola, anche questo storico ristorante affacciato su un parco secolare ai piedi delle colline di Buttrio. La riunione conviviale, organizzata dagli Accademici Donatella Trevisan e Massimo Percotto, si è svolta in una piacevole serata estiva nel bel giardino del locale e le vivande del menu sono state scelte nel rispetto della tradizione e della stagionalità. Una cottura e una presentazione impeccabili, unite ad un servizio puntuale e attento, hanno reso la serata veramente piacevole, tant'è che sono stati elargiti dei giudizi entusiastici all'indirizzo del giovane chef e numerosi elogi alla professionalità dei gestori.

stori. Particolarmente apprezzati il risotto della tradizione friulana, perfetto ed equilibrato, e il filetto di vitello, cotto per ore sottovuoto e a bassa temperatura, quindi scottato sulle braci. Nota positiva anche per i vini dell'azienda di famiglia: caratteristici, finemente strutturati e perfettamente abbinati.



#### EMILIA ROMAGNA

#### Bologna - San Luca

31 maggio 2013

Ristorante "Golf Club Siepelunga", fondato nel 2011. ●Via Siepelunga 56/4, Bologna; ☎051/780038; coperti 80. ●Parcheggio comodo; prenotazione consigliabile; ferie non definite; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8; prezzo € 55; elegante, confortevole, panoramico, immerso nel verde.

**Le vivande servite:** i salumi preferiti dal "Cigno di Busseto"; tortelli alla Giuseppe Verdi; involtini di pollo duchessa Maria Luigia; spongata del Maestro; torta Giuseppe Verdi.

**I vini in tavola:** Malvasia dei Colli Piacentini 2011; Gutturino dei Colli Piacentini 2010; Lambrusco spumante La Soprano.

**Commenti:** In una riunione conviviale memorabile, con la Vice Delegata Maria Grazia Parmeggiani Pizzoli in veste di Simposiarca, la Delegazione ha celebrato il bicentenario di Verdi e di Wagner nella sontuosa e panoramica cornice del Golf Club Siepelunga. Il menu era però dedicato esclusivamente al "Cigno di Busseto" con i suoi piatti preferiti e con i salumi, i dolci e i vini che il Maestro prediligeva e che sono stati pazientemente reperiti nell'ubertoso territorio parmense. Grande successo per i tortelli e gli involtini. Un applaudito concerto verdiano, con pianista, tenore e soprano, ha degnamente concluso la riunione conviviale sull'onda delle melodie famose in tutto il mondo. Per l'occasione, è stata distribuita la pubblicazione a cura della Delegazione, dedicata a questo bicentenario.

#### CARPI - CORREGGIO

30 maggio 2013

Ristorante "La Bottigliera" di Francesco Zelotti e Mattia Gualdi, fondato nel 2012. ●Via Dallai 3, Carpi (Modena); ☎059/8637150; coperti 50. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie agosto; giorno di chiusura sabato a mezzogiorno e domenica. ●Valutazione 7,19; prezzo € 35; accogliente.

**Le vivande servite:** misticanza primaverile con punte di asparagi, pancetta sfrigolata, aceto balsamico e verdure di stagione; gramigna al torchio con fave, guanciale croccante e scaglie di pecorino romano; coscia di coniglio cotta a bassa temperatura e peperoni stufati al Gin Blue Ribon con patate al forno; millefoglie di crema chantilly, scaglie di cioccolato e frutti di bosco freschi.

**I vini in tavola:** Lambrusco selezione Gallo Rosso (azienda agricola Aurelio Bellei); Lambrusco reggiano Doc (azienda agricola Venturini Baldini); Moscato d'Asti (azienda agricola La Morandina).

**Commenti:** Il ristorante è situato all'interno di un noto albergo cittadino. L'ambiente è rinnovato in stile moderno, facile da raggiungere, con parcheggio incustodito di buona fruibilità. La cucina rispetta l'indole del locale, moderno ma non completamente innovativo, sempre nel rispetto delle tradizioni locali. Buono il servizio e i vini, anche questi per lo più locali. La valutazione è buona, ma non ottima: è sinonimo delle elevate potenzialità del locale non espresse al massimo; lo chef per dargli una spiccata personalità dovrebbe osare maggiormente nella preparazione dei piatti, ora troppo a cavallo tra la cucina classica del territorio e una innovativa. Ottimo il rapporto qualità/prezzo.

#### Cervia - Milano

#### MARITTIMA

16 maggio 2013

Trattoria "Casa delle Aie" dei fratelli Battistini, fondato nel 1977. ●Via Aldo Ascione 4, Cervia (Ravenna); ☎0544/927631, anche fax; coperti 550 di cui 200 all'aperto. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione necessaria solo per gruppi numerosi; ferie novembre; giorno di chiusura mercoledì solo in inverno. ●Valutazione 7,20; prezzo € 24; tradizionale, accogliente, caratteristico.

**Le vivande servite:** antipasto Aie con affettato, squacquerone e altro con piadina; tris di primi (cappelletti al ragù, tagliatelle al ragù, strozzapreti agli stridoli); misto di carne con piadina (coniglio arrosto, fegato di maiale alla griglia, costine di castrato); patate rustiche e pinimonio; ciambella e crostata.

**I vini in tavola:** Sangiovese e Trebbiano Doc della casa.

**Commenti:** La "Casa delle Aie" è per i romagnoli un punto di riferimento che racchiude al suo interno storia, cultura, tradizione e, non ultima, la vera cucina romagnola. Accolti da Gianni Battistini, gestore del locale, gli Accademici hanno riassaporato le buone paste tirate rigorosamente al mattarello dalle sfoglioline, e, a seguire, i misti di carne con contorni e i dolci tradizionali; apprezzato il vino. Ambiente squisitamente romagnolo e caratteristico, dislocato su due piani: si tratta di un vecchio casolare contadino costruito nel 1777 e riadattato in toto nel corso degli anni. Ottimo il rapporto qualità/prezzo.

#### FORLÌ

29 maggio 2013

Ristorante "Locanda Appennino" di Stars di Valli Jacopo sua, gestione dal 2007. ●Via Stradanuova 48, Predappio (Forlì Cesena); ☎0543/922589, cel. 3334073324, info@locandaappennino.it; coperti 60+80 all'esterno. ●Parcheggio comodo, privato; prenotazione consigliabile; ferie mai; giorno di chiusura nessuno. ●Valutazione 8,30; prezzo € 35.

**Le vivande servite:** aperitivo di benvenuto con piccolo buffet; selezione di salumi di mora romagnola accompagnata da gnocco fritto, giardiniera casalinga e formaggio squacquerone biologico; melanzana alla parmigiana rivisitata con gelato al grana e pesto leggero al basilico; gnocchi di ricotta ai broccoli croccanti con pesto di peperoni gialli e rossi e scaglie di pecorino scorporato; tagliata garronese al sale dolce di Cervia e rosmarino con patate arrosto e piccola purea di melanzane profumata al timo; sorbetto alla sambuca; biscotteria casereccia.

**I vini in tavola:** Franciacorta Docg brut (azienda agricola Ugo Vezzoli); Trebbiano di Romagna Doc Duit (Leone Conti); Sangiovese Doc Balitore (Balìa di Zola); Albana Passito Docg Scacco Matto (Fattoria Zerbina).



EMILIA ROMAGNA segue

**Commenti:** La serata è iniziata con un buffet di stuzzichini sfiziosi e ben presentati. Squisita la selezione di salumi di vera mora romagnola, profumati e di stagionatura perfetta, accompagnati da uno squacquerone veramente notevole, seguito da parmigiana e gelato al grana che si accompagnavano in maniera originale ed eccellente. Per il primo, il Simposiarca, il Delegato Edgardo Zagnoli, ha scelto degli gnocchetti con scaglie di pecorino scoparolo che dava vigore e sapore al dolce dei peperoni. Ottima anche la tagliata, giustamente cotta al sangue e insaporita con il sale dolce di Cervia. Splendido il dessert, specialità del locale: un sorbetto di gelato fiordilatte alla Sambuca servito con chicchi di caffè e una valida biscotteria casereccia, accompagnato da un pregiato bicchiere di Scacco Matto. Buoni anche gli altri vini scelti dal Vice Delegato. Di livello superiore il servizio, rapido e premuroso. Un'ottima riunione conviviale che si è conclusa discutendo del menu con il titolare e lo chef, premiati dal Delegato con il piatto dell'Accademia.

**IMOLA**  
21 giugno 2013

Ristorante "La Volta" di Francesco Monteverchi, fondato nel 1981. ●Strada statale Selice 82, Imola (Bologna); ☎0542/51021, fax 0542/52676, info@ristorantelavolta.com; coperti 120. ●Parcheggio custodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie seconda e terza settimana di agosto; giorno di chiusura domenica sera (luglio e agosto anche a pranzo). ●Valutazione 8; prezzo € 38; famigliare, accogliente.

**Le vivande servite:** aperitivo con stuzzicheria; mazzancolle doré; cappellacci alle capesante con salsa ai pomini; filetto di branzino in crosta di patate; spinaci gratinati; semifreddo "La Volta" (cioccolato, amarena, mascarpone).

**I vini in tavola:** Casa Coller Prosecco extra dry Doc (Col Mesian); Lila Falanghina beneventana Igt (Tenuta Cavalier Pepe).

**Commenti:** La Delegazione si è ritrovata in un locale gestito con successo da oltre trent'anni dalla stessa famiglia che da sempre abbina alla cucina del territorio quella del pesce. Simposiarca della serata Enrico Menzolini, cui gli Accademici hanno tributato un sentito applauso. Dopo l'avvio con gustosi stuzzichini, involtini e crocchette, si è passati al primo piatto con mazzancolle doré, calde al punto giusto e ben cotte. Piacevoli e intonati al clima estivo i

cappellacci con salsa ai pomini e il filetto di branzino ben ricoperto da una sottile crosta di patate. Chiusura felice con un dessert in sintonia con la leggerezza del menu. Plauso finale per l'attento e cortese servizio al tavolo, per il cuoco Ciro De Marco e per il cordiale e garbato gestore Franco Monteverchi cui il Delegato Antonio Gaddoni ha donato il piatto d'argento dell'Accademia.

**PARMA**  
30 maggio 2013

Ristorante "Apriti Sesamo" di Cosimo De Filippo, fondato nel 1996. ●Via Montecorno 4, Parma; ☎0521 270274, anche fax, mail@apritisesamo96.it; coperti 50. ●Parcheggio in-custodito; prenotazione consigliabile; ferie due settimane centrali di agosto; giorno di chiusura domenica, da lunedì a giovedì la sera, venerdì e sabato a mezzogiorno. ●Valutazione 7,20; prezzo € 39; tradizionale, famigliare.

**Le vivande servite:** zuppa di germogli; spaghetti di riso con verdure saltate; tortelli di erbetta vegetariani; cotoletta di seitan della casa; ortaggi di stagione al vapore; fantasia di crudità; crostata di frutta.

**I vini in tavola:** Malvasia metodo biodinamico (azienda agricola Collina); Lambrusco (azienda agricola Crocizia).

**Commenti:** Proposta molto alternativa in un ristorante vegetariano. Sotto gli auspici del nuovo Accademico e Simposiarca della serata Andrea Fabbrì, la Delegazione si è riunita per un'esperienza molto particolare. Il locale, che ha ricevuto anche dei riconoscimenti nazionali, presenta proposte gastronomiche votate ad una coerente scelta vegetariana basata sull'utilizzo esclusivo di materie prime biologiche, naturali e certificate. La perizia necessaria ad una scelta di questo genere è legata alla difficoltà di rendere appetibili i cibi sfruttando solo i sapori delle materie prime. Anche i tortelli d'erbeta sono stati confezionati con materie prime di origine vegetale. Tali peculiarità hanno reso la cucina di questo locale un'esperienza interessante che ha molto stimolato la curiosità degli Accademici.

**RIMINI**  
6 giugno 2013

Ristorante "Il Parco" di Stefano Molari, fondato nel 1962. ●Via della Gaggia 7, Novafeltria (Rimini); ☎0541/922018, anche fax; coperti 100. ●Parcheggio

sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7; prezzo € 30; tradizionale.

**Le vivande servite:** misticanza con petali di rose e "carne salada" della Valmarecchia; nidi di tagliatelle con petali di rosa e granella di pistacchio e nocciole; fritto misto di carni, verdure e fiori; gelato alla rosa servito con scaglie di cioccolato al pepe rosa; tisana ai petali di rosa.

**I vini in tavola:** Faive (Nino Franco).

**Commenti:** Bisogna ringraziare il Simposiarca Pier Giacinto Celi e signora per aver organizzato una riunione conviviale veramente speciale, dedicata alle rose. Dopo aver visitato il magnifico giardino della Villa Celi, con centinaia di rose, gli Accademici si sono trasferiti al ristorante, situato sul fiume Marecchia. Il locale è specializzato nella cucina tradizionale romagnola e propone piatti come le lumache e la trippa. Con l'aiuto della sig.ra Mara Valentini, come si può vedere dal menu, le portate sono state arricchite con petali di rosa e con sapienti miscele di erbe di campagna, dal gusto sorprendente. Come sorpresa finale l'Accademico Bruno Ghigi ha realizzato il gelato alla rosa.



**TOSCANA**

**AREZZO**  
29 maggio 2013

Ristorante "I Tre Bicchieri" di Luigi Casotti, fondato nel 2010. ●Piazzetta Sopra i Ponti 3, Arezzo; ☎0575/26557, 0575/409671; coperti 30+20 esterni. ●Parcheggio assente; prenotazione consigliabile; ferie prima settimana di gennaio e seconda e terza di agosto; giorno di chiusura domenica (tranne la prima del mese). ●Valutazione 7; prezzo €40; accogliente.

**Le vivande servite:** polpetto brasato; calamarati con totanetti spillo, pesto e granella di noci; gallinella all'acqua pazza su ventaglio di patata al vapore; tempura di baccalà;

passaggiata dello chef; bavarese alle fragole di bosco; nudo di pastiera napoletana; mini caprese.

**I vini in tavola:** Falanghina 2011 (Cantina dei Monaci).

**Commenti:** Una riunione conviviale veramente inusuale quella al ristorante "I Tre Bicchieri". Per una volta, niente piatti del territorio ma una cena a base di pesce, cucinata da Luigi Casotti, giovane chef napoletano che da pochi anni gestisce il ristorante nel cuore della città. Una piacevole sorpresa per la buona cucina che ha lasciato tutti pienamente soddisfatti. Incredibile l'equilibrio tra i totanetti al pesto e la granella di noci. La gallinella all'acqua pazza ha restituito questo piatto allo splendore della sua antica povertà. Per finire, una serie di dolci squisiti. Lo chef ha minuziosamente illustrato tutti i piatti con particolari e aneddoti legati alla loro storia e origini.

**GARFAGNANA - VAL DI SERCHIO**  
21 maggio 2013

Ristorante "Da Carlino" di Piero Leonardo Andreucci, fondato nel 1939. ●Via Garibaldi 15, Castelnuovo di Garfagnana (Lucca); ☎0583/644270, fax 0583/62616; coperti 200. ●Parcheggio sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie mai; giorno di chiusura lunedì (solo d'inverno). ●Valutazione 7,80; prezzo € 30; tradizionale, accogliente.

**Le vivande servite:** aperitivo di benvenuto con crostini, stuzzichini della casa, pizzette; riso cacio e pepe; ciccioli alla povera; stinco di vitella al forno con patate dorate e carciofi fritti; croccantino della casa.

**I vini in tavola:** Segale Colline Lucchesi 2011 (Forci); Prosecco di Valdobbiadene.

**Commenti:** In una sala riservata, calda e accogliente, gli Accademici hanno riassaporato la cucina di questo ristorante storico che, pur restando su una solida tradizione, nei suoi piatti raggiunge un apprezzato equilibrio. Dopo l'aperitivo con numerosi crostini caldi, appetitosi e profumati, è stato servito il sontuoso riso cacio e pepe, che segue la ricetta della famiglia, con un equilibrio tra quattro formaggi diversi tenuti segreti nel nome e nella proporzione; viene servito direttamente dentro una forma di pecorino. Curiosi e gustosi i ciccioli alla povera, sorta di vermicelli fatti in casa, con sugo di maiale, pomodo-



ro e verdure dell'orto. Lo stinco di vitella al forno raggiunge livelli di perfezione: cottura curata con aromi tipicamente toscani, una carne che si scioglie in bocca, con parti superficiali croccanti per l'uso del forno a legna. Ottimo il croccantino della casa con prodotti locali: nocciole, noci e miele. Ben appropriati i vini, soprattutto il Prosecco che lega in maniera favolosa con il riso. Buono il rapporto qualità/prezzo.

**LIVORNO**  
28 maggio 2013

Ristorante pizzeria "Bella Napoli" di Domenico Di Lieto, fondato nel 1975. ●Via Sardi 41/43, Livorno; ☎0586/898731, info@pizzeriabellana-  
napoli.it, giodilieto@gmail.com; coperti 150 di cui 40 all'aperto. ●Parcheggio adiacente; prenotazione consigliabile; ferie agosto; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,46; prezzo € 28; arredato con funzionalità.

**Le vivande servite:** antipasto con mozzarelline di bufala, parmigiana di melanzane, casatiello napoletano, crocchette di patate, frittelline e tranci di pizza ai gusti misti; assaggi di scialatielli all'amalfitana, fusilli di Ragnano allo speck, provola e broccoli, paccheri al sugo di carne; braciola di carne alla napoletana di sugo; assaggi di pastiera napoletana, babà, sfogliatelle napoletane.

**I vini in tavola:** Rosso Aglianico del Beneventano 2011; Bianco Falinghina del Beneventano 2011.

**Commenti:** Per la riunione conviviale dedicata alla conoscenza delle cucine regionali presenti a Livorno, il Delegato Sergio Gristina ha scelto il ristorante pizzeria fondato nel 1975 dall'amalfitano Domenico Di Lieto, dove la rassegna delle specialità della cucina napoletana è apparsa ben equilibrata, varia e molto interessante. La conversazione accademica ha avuto come tema "La modifica della cucina livornese con l'introduzione dei prodotti alimentari meridionali". Molti Accademici sono intervenuti sviluppando osservazioni sui tipi di parmigiana. Era presente Franco Cocco, Coordinatore Territoriale dell'Area Toscana occidentale.



**LUCCA**  
21 maggio 2013

Ristorante "Planet" della Società Democle, fondato nel 1990. ●Viale S. Concordio 231, Lucca; ☎0583/584233, fax 0583/584862; coperti 70. ●Parcheggio incustodito; prenotazione consigliabile; ferie mai; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7; prezzo € 30; famiglia.

**Le vivande servite:** mousse di ricotta e gamberi; polentina di ceci e baccalà; pappa al pomodoro con gamberi; cuscus al nero di seppia; pasta al sapore mediterraneo; involtini di pesce spada con crema di piselli; filetto di manzo all'aceto balsamico e fragole; delicatezze di ricotta; torta di mandorle e cioccolato; semifreddo al mandarino.

**I vini in tavola:** Prosecco (Borgo Magredo); Insolia (Caruso & Minini); Salina bianco (Hauner); Cubia (Cusumano); Moscato di Pantelleria Kabir (Donnafugata).

**Commenti:** Dopo le parole di benvenuto del Delegato Caturegli, ha introdotto la serata il gestore del locale, mettendo in evidenza le finalità della sua cucina e il suo modo di concepire lo "stare insieme". Quindi sono stati presentati i due nuovi soci Francesco Bovenzi e Giancarlo Nolleddi. Essendo il "Planet" un'enoteca, ad ogni piatto è stato abbinato il vino adatto, mentre il sommelier ne spiegava le caratteristiche organolettiche. Fra tutti i piatti proposti, il più apprezzato è stato una delicata e gustosa caponata, omaggio a sorpresa del ristorante. La riunione conviviale si è svolta in un'ampia sala, luminosa e gradevole: purtroppo ha un grave difetto, ossia due pareti di vetro che non assorbono il rumore, ma lo riflettono, disturbando assai la conversazione degli Accademici. Ottima la scelta dei vini e ben appropriati. Sufficiente il servizio, signorile e ben curato. Giusto il rapporto qualità/prezzo.

**LUIGIANA**  
17 maggio 2013

Ristorante "Locanda all'Antico Mulino", fondato nel 2003. ●Piazza San Giovanni 1, Villafranca in Lunigiana (Massa Carrara); ☎0187 495000; coperti 50. ●Parcheggio sufficiente; prenotazione consigliabile; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7; prezzo € 35; elegante, accogliente.

**Le vivande servite:** carpaccio con scaglie; carne salata; prosciutto cru-

do di montagna; lardo di Colonnata; crostoni misti; sformato di riso; lasagne cunche alle erbe; tagliata di controfiletto alla griglia con contorno di patate arrosto e verdure al forno; misto di crostata di marmellata, torta di mele, cantuccini, torta di ricotta e cioccolato.

**I vini in tavola:** vini di Montepulciano.

**Commenti:** Serata dedicata al ricordo del Segretario e Tesoriere della Delegazione Gianfranco Mazzini, prematuramente scomparso, e alla cultura. Il Delegato ha ricordato la figura dell'Accademico che non è più, lodandone la persona e il grande contributo dato alla Delegazione. La serata è proseguita con la relazione del prof. Luciano Bertocchi, specialista della storia locale, anche gastronomica, dal titolo: "La cucina della Lunigiana tra storia e cultura", vivamente applaudita e apprezzata da tutti gli Accademici. Il menu è stato all'altezza delle aspettative riscuotendo il gradimento di tutti i convitati.

**VALDARNO ARETINO**  
28 maggio 2013

Ristorante "Osteria dell'Angelo" di Rossana Capaccioli, fondato nel 2000. ●Via della Madonna 3/5, San Giovanni Valdarno (Arezzo); ☎055/943799; coperti 35. ●Parcheggio sufficiente; prenotazione consigliabile; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8,15; prezzo € 30; caratteristico.

**Le vivande servite:** foglie di salvia fritte al sapore di acciuga; lingua marinata all'arancia; ravioli fatti in casa con ricotta adagiati su crema di zucchine e zucchine filangé; coniglio al cartoccio massaggiato con burro salato e verdure stufate; stufato alla sangiovese; zuccotto alla fiorentina.

**I vini in tavola:** Valpolicella classico 2011 (Allegrini); La Braccasca Syrah di Cortona 2010 (Achelo).

**Commenti:** Non ha tradito le aspettative degli Accademici, quasi al completo, questa caratteristica osteria, proprio accanto alla basilica e ai famosi "saloni", dove viene servito il più classico degli stufati alla sangiovese. Proprio su questo piatto si è concentrata la serata durante la quale il dott. Lorenzo Polvani, ospite della Delegazione, ha raccontato storia e aneddoti di questa caratteristica pietanza che ha valicato i confini della vallata. Il menu, scelto dal Simposiarca Agostino Masini, ben preparato e

servito in sala dall'ottimo Alberto Cusini, è stato apprezzato e commentato dai commensali. Al termine della serata, particolarmente piacevole e ricca di spunti, il Delegato Roberto Vassari ha consegnato a Rossana Capaccioli il piatto e il guidoncino dell'Accademia.

**VALDARNO FIORENTINO**  
20 giugno 2013

Ristorante "Perlamora" di Perla Bonistalli, fondato nel 2006. ●Via Golfonia 29, loc. Pavelli, Figline Valdarno (Firenze); ☎055/951904; coperti 50+60 esterni. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione necessaria; ferie mai; giorno di chiusura nessuno. ●Valutazione 7,41; prezzo € 38; famigliare, accogliente.

**Le vivande servite:** aperitivo di benvenuto con vino bianco e verdure fritte pastellate; crostone al pomodoro; verdure di stagione grigliate; tagliatelle fatte in casa al sugo dell'orto; bistecca alla fiorentina limousine e chianina; patate al forno; insalata verde; crostata di pesche.

**I vini in tavola:** vino bianco (Perlamora); Terre di Pavelli 2011 rosso barricato.

**Commenti:** Riunione conviviale in onore della bistecca alla fiorentina, che ha dato l'opportunità di confrontare due diversi tipi di bistecche provenienti da animali di razze limousine e chianina. Due eccellenze dell'allevamento toscano che nel confronto hanno avuto un punteggio di sostanziale parità. Il "percorso" che ha portato alle bistecche è stato caratterizzato da antipasti e primi tutti a base di verdure. Gradite quelle fritte pastellate e le tagliatelle fatte in casa, come molto buona è risultata la crostata. La serata è stata allietata dalla presenza di numerosi ospiti, tra cui il Segretario Generale Paolo Petroni e Roberto Ariani, membro del Consiglio di Presidenza, e Accademici di altre Delegazioni. Alla fine della serata, il Segretario Generale ha consegnato la medaglia d'argento dell'Accademia allo chef Antonio, mentre il Delegato Ruggero Larco ha offerto un piccolo presente della Delegazione agli ospiti e allo staff del "Perlamora".





**MARCHE**

**MACERATA**  
18 maggio 2013

Ristorante "La Lancetta" di Paola Basili, fondato nel 2007. ●Via Gramsci, Potenza Picena (Macerata); ☎349/8747963; coperti 180. ●Parcheggio incustodito; prenotazione consigliabile; ferie dal 1° al 15 gennaio; giorno di chiusura da lunedì a mercoledì. ●Valutazione 8,25; prezzo € 25; accogliente, sul mare.

**Le vivande servite:** brodetto di pesce come piatto unico; fragole al limone; caffè e liquori Varnelli in bicchierini di cioccolato.

**I vini in tavola:** Verdicchio di Matelica Doc riserva (Belisario); Rosso Piceno Doc (Cantine di Castignano).

**Commenti:** Il Simposiarca Sergio Branciani, Consulatore della Delegazione, ha organizzato un appuntamento gastronomico dedicato ad un piatto unico della tradizione marchigiana: il brodetto. E la prova è perfettamente riuscita, grazie all'impegno dello staff di cucina che ha garantito come sempre pesce freschissimo e di prima scelta, dal momento che la famiglia della titolare dispone di un paio di motopescherecci modernissimi. Viva la soddisfazione degli Accademici e di alcuni ospiti. "Un brodetto così equilibrato - ha scritto un Accademico nei commenti alla scheda di votazione - è raro da trovare!". Un altro Accademico ha espresso questo giudizio: "Pesce vario e freschissimo, cotto benissimo, ben speziato. È quasi eguale a quello della mia nonna cuoca marinara". La parte culturale dell'incontro conviviale è stata dedicata alla "Sana alimentazione come prevenzione di tante malattie", che sarà anche il tema del prossimo convegno organizzato per celebrare il 30° anniversario della Delegazione di Macerata.



**LAZIO**

**CIVITAVECCHIA**  
17 maggio 2013

Ristorante "Portofina" di Fabio Fina, fondato nel 1963. ●Via Aurelia 30 km 56,300, Santa Marinella (Roma); ☎0766/572784; coperti 150. ●Parcheggio sufficiente, comodo, incustodito, privato; prenotazione consigliabile; ferie dicembre-febbraio; giorno di chiusura nessuno. ●Valutazione 6,80; prezzo € 35; famigliare, accogliente, sul mare.

**Le vivande servite:** insalata di mare; gamberi funghi e rughetta; sauté di cozze con verdure e bruschette; polpetti in umido; mezze maniche con gamberi, vongole e zucchine; risotto alla pescatora; spiedini di calamari e gamberi; grigliata mista; insalatina mista; patatine fritte; torta moretta.

**I vini in tavola:** Prosecco Doc Valdobbiadene; bianco Menade Doc (Cantina Cerveteri).

**Commenti:** Il ristorante, oltre ai locali interni, è provvisto di un comodo spazio esterno dove ci si può soffermare a mangiare o conversare e da cui si può accedere alla spiaggia privata. Dopo un simpatico aperitivo, gli Accademici hanno potuto valutare il menu proposto dal Simposiarca su suggerimento dello chef. Pareri discordanti nel valutare i vari piatti poiché alcuni sono arrivati freddi in tavola; poco apprezzato il risotto alla pescatora in quanto poco saporito; discreto l'antipasto abbondante; mentre gli spiedini di calamari e gamberi hanno deluso le aspettative poiché freddi e mal grigliati. In compenso il dessert ha risollevato la situazione. A conclusione della riunione conviviale, il Delegato ha illustrato la storia del sedano e le sue caratteristiche nella cucina.



prezzato il risotto alla pescatora in quanto poco saporito; discreto l'antipasto abbondante; mentre gli spiedini di calamari e gamberi hanno deluso le aspettative poiché freddi e mal grigliati. In compenso il dessert ha risollevato la situazione. A conclusione della riunione conviviale, il Delegato ha illustrato la storia del sedano e le sue caratteristiche nella cucina.



**ABRUZZO**

**PESCARA ATERNUM**  
23 maggio 2013

Trattoria "Nonno Liborio" di Alessandra Gattini, fondata nel 1928. ●Via Sant'Egidio 64, Villa Celiera (Pescara); ☎085/846155; coperti 45. ●Parcheggio scomodo, in centro storico; prenotazione consigliabile; giorno di chiusura giovedì. ●Valutazione 7,5; prezzo € 30; tradizionale, famigliare.

**Le vivande servite:** frittelline di fiori di acacia; polpettine di cicoria selvatica; crostini con "lu magnapane"; borragine in pastella; fiori di sambuco; ricotta di pecora con aneto; giuncatine con fiori di papavero; spinaroli e gambe secche con erba cipollina; asparagi selvatici strapazzati; favata; frittatina di germogli di ortica; maltagliati con fave e guanciale; gnocchetti di patate di Voltigno con "li vrunch"; pollo nostrano ruspante alla cacciatora con patate alla "Cellarotta"; costatine di agnello panate con contorno di "rapestr" e insalatina di misticanza; pizza "doce".

**I vini in tavola:** Prosecco Doc (Mionetto); Cerasuolo (Cantina Terzini); Montepulciano d'Abruzzo (Marchesi de' Cordano); Rosé (Cantina Terzini).

**Commenti:** Tavola a ferro di cavallo per gli Accademici accolti in questo ristorante tradizionale nel cuore di Villa Celiera, piccolo borgo dall'aria buona di prima montagna del Pescara. Cinque entrate in buffet hanno scandito l'attesa, prima del servizio in tavola delle numerose portate, apprezzate per l'uso sincero delle erbe spontanee stagionali, tema della riunione conviviale, che ingentilivano le ricette regionali. A curare il menu è stato il Simposiarca Franco Falcone, attento alla ricerca delle erbe più peculiari, di concerto con la cuoca nonché titolare, assieme ai genitori, del ristorante. Tra queste, particolare successo ha riscosso la storia del "magnapane" ovvero della Veronica *anaqallis-aquatica*, che nasce lungo i corsi d'acqua della zona ed è utilizzata dai montanari impegnati col bestiame nell'alpeggio per accompagnare pane secco, imbevuto nell'acqua e condito con olio.



**MOLISE**

**CAMPOBASSO**  
8 giugno 2013

Ristorante "Coriolis by Eden" della famiglia Damiano, fondato nel 2012. ●Contrada Selva, Ripalimosani (Campobasso); ☎0874/1866604. ●Parcheggio comodo; prenotazione consigliabile; ferie mai. ●Valutazione 7,62; prezzo € 40.

**Le vivande servite:** aspic di insalata russa; bombetta di riso; cannoli ripieni; scaloppina al vino bianco; costolette di agnello; fagiolini all'agro; patate schiacciate all'arancia; budino di cioccolato.

**I vini in tavola:** Fiano Doc 2012 (Feudi di San Gregorio); Tintilia Doc 2011 (Cantina Catabbo).

**Commenti:** Location elegante per la riunione conviviale che ha seguito l'incontro dedicato a "Tracce di Petronilla nei ricettari delle famiglie molisane". Il menu è stato scelto con attenzione leggendo le ricette di Petronilla, quelle dei quaderni di famiglia e quelle tratte dalla "Domenica del Corriere" degli anni Trenta. Buona e ben servita la bombetta di riso; gradevoli i cannoli (paccheri) farciti di carni miste cotte in bianco e frullate, serviti in verticale su una profumata salsa di peperoni. Buone la scaloppina al vino bianco e le costolette di agnello; ben abbinati i contorni: patate lesse, profumate alle zeste d'arancia, e fagiolini legati a fascina. Ottimo il budino al cioccolato, con degustazione di caffè Borghetti. La votazione non è stata alta perché non tutti hanno valutato che lo chef, Alessandro Santoro, si è attenuto, con molto impegno, su suggerimento della Consulta, alle ricette di Petronilla. Elegante la decorazione dei tavoli curata dall'Accademica Elisabetta Manocchio. L'Accademica Anna Toscano si è dedicata con molto impegno al cerimoniale.





## CAMPANIA

**AVELLINO**  
23 giugno 2013

Ristorante "Da Ciccio all'Agorà" di Francesco Fusilli, fondato nel 2011. ●Via M. Del Gaizo 19/21, Avellino; ☎0825/460491, anche fax, cel. 392/8929993; coperti 65. ●Parcheggio nelle vie adiacenti; prenotazione consigliabile; ferie mai; giorno di chiusura nessuno. ●Valutazione 7,5; prezzo € 25; accogliente, caratteristico.



**Le vivande servite:** frittelle di Sileo; ceci e gamberetti di Santippe; zuppa di farro della Mesopotamia e ravioli dell'Anatolia; bistecca alla Alessandro Magno; spinaci pseudopitagorici; torta di Partenope.

**I vini in tavola:** Greco Montesole spumante (Montefusco); Aglianico (Feudo Apiano); vino liquoroso Santo Spirito (Tenute Frescobaldi).

**Commenti:** Per la riunione conviviale a tema è stato distribuito il n. 13 del periodico "Annotazioni di Gastronomia" dal titolo "Le conviviali al tempo delle agorà". Il Delegato ha spiegato come la scelta del tema e del menu sia stata influenzata dal nome del ristorante. Come è noto, l'agorà era l'antica piazza della polis greca e il locale riproduce, appunto, una piazza. Ciascuna portata è stata preparata con ingredienti reperibili esclusivamente al tempo dell'Antica Grecia, inoltre, al consueto nome della pietanza, è stato aggiunto un appellativo ispirato dalle vicende dei personaggi dell'epoca. I commensali hanno molto gradito le preparazioni allestite egregiamente dall'ottimo chef

Francesco Fusilli che ha ricevuto un prolungato applauso. La valutazione complessiva ha raggiunto 7,5. Da considerarsi questo un voto ottimo perché si tratta dell'iniziale apprezzamento del ristorante. Ottimo il rapporto prezzo/qualità.



## PUGLIA

**BRINDISI**  
19 maggio 2013

Ristorante "La Torre" di Anna Maria Calamo, fondato nel 2001. ●Piazzetta antistante la Torre Angioina, Villanova Porto (Brindisi); ☎0831/308969; coperti 200 esterni+20 interni. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie novembre; giorno di chiusura lunedì solo in inverno. ●Valutazione 7,50; prezzo € 35; accogliente, caratteristico.

**Le vivande servite:** polpetta di ricciola; insalata di mare; polpo alla Luciana; scampi gratinati; gamberone all'arancia; calamara in salsa di mandorle con aroma d'agrumi e scampi; fritturina di paranza; dentice al sale al forno; contorno primavera con carciofini, fave e pisellini; composta di frutta fresca; gelato artigianale.

**I vini in tavola:** Chardonnay (Tormaresca); Negroamaro (Cantine Lizzano).

**Commenti:** L'ultima riunione conviviale prima della pausa estiva, grazie all'attiva Consultrice Clara Suma, si è tenuta presso questo ristorante affacciato sul porto. Una clientela prevalentemente estiva pretende, come si suole, una ristorazione votata ad un prevalente menu marinaro. Questo hanno garantito il gestore e cuoco e la simpatica moglie Anna Maria in sala. I non molti Accademici (prima giornata di grande calura) hanno apprezzato le varie portate per la sapida preparazione, la loro presentazione e il servizio rapido e premuroso. I buoni vini, provenienti da cantine pugliesi, hanno fatto da contorno ad una piacevole riunione.

**FOGGIA**  
31 maggio 2013

Ristorante "Sir Michele", fondato nel 1983. ●Via Escrivù 4, Torremaggiore (Foggia); ☎0882/386534, cel. 339/2420256; coperti 60. ●Parcheggio ampio; prenotazione consigliabile; ferie 15-30 agosto; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8; prezzo € 60; elegante, accogliente.

**Le vivande servite:** filetto di cernia all'aceto balsamico; polentina con polpetti, totani e alici gratinate; scampetti al rosmarino; seppioline con patate; chitarrina con ceci e cozze; mezze maniche con scampi; scamponi alla Sir Michele; frutta fresca; tiramisù "aperto".

**I vini in tavola:** Santa Caterina Chardonnay del Salento Igp (Cantina Due Palme); Rosalita Rosato del Salento Igp (Cantina Due Palme).

**Commenti:** Immane appuntamento annuale per la chiusura del primo semestre della Delegazione. L'ottima cena, il cui menu è stato concordato col patron dalla Vice Delegata Carmen D'Intino, è stata preceduta dalla relazione del Delegato sui lavori dell'Assemblea di Montecatini. Perfette le entrées, soprattutto le seppioline e i deliziosi scampetti; impeccabili i due primi e gli scamponi alla Sir Michele. Un originale tiramisù ha concluso la cena tra i complimenti del Delegato che si è congratulato con lo chef per l'impegno a migliorarsi, impiegando nei piatti della tradizione "innovata" ottime materie prime (il pescato dei nostri mari). Come per gli anni precedenti, è stata consegnata la vetrofania quale attestato della continuità dell'apprezzamento della Delegazione.

**FOGGIA - LUCERA**  
31 maggio 2013

Ristorante "La Locanda di Paolo" di Paolo Fredella, fondato nel 2005. ●Via San Rocco 36, Sant'Agata di Puglia (Foggia); ☎0881/884914; coperti 70. ●Parcheggio incustodito; prenotazione consigliabile; ferie mai; giorno di chiusura lunedì non festivo. ●Valutazione 7,50; prezzo € 25; rustico, accogliente.

**Le vivande servite:** pettoline; assaggio di formaggi freschi dei monti Dauni; tagliolini della casa e fagioli locali; cavatelli fatti a mano con capocollo, peperoni e rucola;

agnello al forno con patate e lamascioni; crostata all'amarena.

**I vini in tavola:** Prosecco del Sannio (Cantina La Guardiense); Nero di Troia della casa 2011.



**Commenti:** Riunione conviviale congiunta con la sezione sud-est dell'Accademia dei Georgofili in visita ai borghi dei monti Dauni. Prima della cena, sia l'Accademico Vittorio Marzi, presidente della sezione (e presidente dell'Accademia pugliese delle scienze), sia il Delegato Luigi Altobella hanno preso la parola per sottolineare l'importanza di questa collaborazione fra le due istituzioni che si inquadra nel protocollo di intesa fra le due Accademie. Ben realizzato il menu, anche se il piatto dei cavatelli ha dimostrato una certa debolezza strutturale; buono il servizio. La serata si è conclusa con i complimenti al gestore e con la consegna del guidoncino della Delegazione.

**GARGANO**  
28 maggio 2013

Ristorante dell'hotel "Rossemi" di Giuseppina Dell'Aquila, fondato nel 1999. ●Via R. Rossellini 2, frazione di S. Marco in Lamis, Borgo Celano (Foggia); ☎0882/816689-816697, fax 0882/817133; coperti 200. ●Parcheggio custodito; prenotazione consigliabile; ferie mai; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,50; prezzo € 60; elegante.

**Le vivande servite:** tentacolo di polpo, seppiolina e gambero grigliati su purea di fave e cicoria; timballino di melanzane, alici e mozzarella del Parco su pesto di basilico; sformatino di alici con cuore di patate; fagottino di zucchini con gamberi; trenette ai frutti dell'Adriatico con pachino; risotto con gamberi, crema di zucca e provola fumé; pescatrice in crosta di agrumi con bouquet di asparagi; parfait alle mandorle; profiteroles con crema chantilly.



PUGLIA segue

**I vini in tavola:** Prosecco di Valdobbiadene (Foss Marai); Chardonnay Puglia Igt bianco (Cantine Primis); Sorno Rosso Puglia Igt rosso (Cantine Primis).

**Commenti:** Quasi per scommessa, la serata conviviale ha voluto sfatare il luogo comune che il pesce si può gustare soltanto nei ristoranti in riva al mare. In questo locale di montagna, il giovanissimo chef Lorenzo Ruggieri, figlio del Gargano e proveniente dal prestigioso istituto alberghiero di Vieste, ha stupito con pietanze tutte magistralmente preparate e dai sapori delicati, impiegando materia prima proveniente dalle migliori peschierie di Manfredonia. Di particolare rilievo il gustoso antipasto e le delicatissime trenette. Ottimo l'abbinamento dei vini. Prima della riunione conviviale, sono state visitate le cucine che hanno ben impressionato tutti per ordine, pulizia e funzionalità. Non potevano mancare quindi i complimenti allo chef e, per la qualità del servizio e del locale nel suo complesso, anche ai titolari.



SICILIA

**CATANIA EST**  
25 maggio 2013

Osteria "La Fraschetta" di Francesca Mirabella. ●Via Vela 1, Catania; ☎389/5891654; coperti 44+26 all'aperto. ●Parcheggio pubblico; ferie dal 5 al 21 agosto; giorno di chiusura da lunedì a mercoledì e da giovedì a sabato a mezzogiorno. ●Valutazione 7,20; prezzo € 28; in centro storico.

**Le vivande servite:** fritto del ghetto (carciofi, suppli al telefono, fiori di zucca con alici e mozzarella, crocchetta di baccalà); assaggio di trippa; tonnellari freschi cacio e pe-

pe; saltimbocca con contorno di puntarelle in salsa di alici; crème caramel; torta con la ricotta e le visciole; frutta cotta speziata; sorbetto alle fragole; liquore al mandarino della casa.

**I vini in tavola:** Zilath rosso (Casale Cento Corvi) alla mescita.

**Commenti:** Una novità per la città di Catania questa piccola osteria romana dalla gestione garbata. Nata dall'idea di una signora romana e di una sua amica catanese, offre una gradita alternativa nel panorama della ristorazione della città. La trippa non manca mai e il giovedì, come da copione, si trovano gli gnocchi freschi; nel menu domenicale, compaiono anche altri piatti tipici del giorno festivo (abbacchio alla cacciatore e il classico pollo con i peperoni). Da buona osteria, il vino è alla mescita e si può scegliere tra le cantine Centocorvi di Cerveteri e Fontana Candida. Ancora in fase di rodaggio, la cucina è un po' disorganizzata e le pietanze sono da migliorare nell'esecuzione (cacio e pepe troppo salata e asciutta, pastella dei fiori di zucca troppo spessa e poco cotta all'interno, saltimbocca troppo asciutti). Molto buono il fritto di carciofi, delicatissima la trippa che forse andrebbe insaporita un po' di più così come le puntarelle; buoni i dolci e ottimo il liquore di mandarino fatto in casa.

**GELA**  
21 giugno 2013

Ristorante "Tropico Med" di Giovanni Messina, fondato nel 2006. ●Lungomare Federico II, Gela (Caltanissetta); ☎349/4369037; coperti 50. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie novembre; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,50; prezzo € 30; accogliente.

**Le vivande servite:** crudité di pesce composta da alici e gamberi, polpo in insalata, polpette di sep-



pie, sarde a beccafico, involtini di spatola, razza frita in agrodolce, fritturina mista di pesce di paranza; cavati con pesce spada e melanzane; cuscus ai frutti di mare; frutta fresca di stagione con melone, pesche, ciliegie e albicocche.

**I vini in tavola:** Insolia Doc; Sirah Doc (Rudini).

**Commenti:** L'incontro per salutare l'inizio dell'estate si è svolto in un clima di serena e autentica convivialità. Le pietanze sono state varie e apprezzate, ad iniziare dal ricco antipasto a base di pesce appena pescato. Anche i primi piatti sono stati molto graditi. Servizio attento e cortese. Rapporto qualità/prezzo buono.

**MARSALA**  
20 maggio 2013

Ristorante "Le Viole" di Salvatore Asaro, fondato nel 2010. ●Via dei Pescatori 1, Petrosino (Trapani); ☎0923/986901, cel. 334/9422721, crazyaugu@hotmail.it; coperti 35+35 esterni. ●Parcheggio incustodito; prenotazione consigliabile; giorno di chiusura lunedì, in inverno aperto solo su prenotazione. ●Valutazione 8; prezzo € 30.

**Le vivande servite:** panelline ai gamberi; tentacoli di polpo con patatine lesse; razzetta sfilettata con olio e limone; frittura di paranza; zuppa di cozze con crostini; orecchiette con filetti di triglia; spaghetti con polpa di pescatrice e pomodorini; tiramisù alle fragole con insalata di fragole al limone.

**I vini in tavola:** Angimbè bianco Insolia Chardonnay (Cantine Cusumano).

**Commenti:** La riunione conviviale si è svolta in un ristorante dall'ambiente rustico e accogliente. Il menu ricco e vario, basato esclusivamente sul pesce locale, ha stuzzicato il palato degli Accademici e in particolar modo degna di nota è stata la frittura di paranza. Le pietanze realizzate secondo la tradizione, in maniera impeccabile, hanno evidenziato la fragranza della materia prima e l'equilibrio dei sapori. Il consenso è stato unanime. La Delegata ha illustrato il menu e alla fine si è complimentata col gestore che ha esposto i suoi punti fer-

mi: la freschezza del pesce e la genuinità dei prodotti usati in cucina. Buono l'accostamento fra cibo e vino. Servizio attento e sollecito.

**MESSINA**  
29 e 30 maggio 2013

Ristorante "Antica Badia Fuori Porta" di Giancarlo La Spada, fondato nel 2010 nel villaggio e nel 2013 a Messina. ●Piazza Badia 9, villaggio Croce di Itala Superiore (Messina) e Via Cavalieri della Stella 13, Messina; coperti 50+90 e 35. ●Parcheggio non custodito, sufficiente e comunale, a pagamento; prenotazione consigliabile; ferie mai; giorno di chiusura nessuno. ●Valutazione 8,50; prezzo € 40.

**Le vivande servite:** sangria bianca (Inzolia di Menfi) e maltagliati cremosi; fagottino al pepato fresco dei Nebrodi con miele di acacia e limone; trippa di mare (ventre di stoccafisso con spezie e odori di Sicilia); Martoglio (nuova Norma) con melanzane, pachino, zucchine e ricotta infornata dei Peloritani; catanesella di Croce con finocchietto, pachino e olive nere; antico ammollicato (bollito di manzo panato e grigliato); nuvoletta (due sfoglie al profumo di limone).

**I vini in tavola:** Syrah di Menfi (Antica Badia); Prosecco Collection (Castiglione d'Asti).

**Commenti:** La Delegazione ha visitato la nuova sede cittadina del giovane ristorante, a pochi chilometri da Messina. I numerosi Accademici hanno molto apprezzato la cucina dello chef-patron Giancarlo La Spada. Unanimità dei giudizi dei numerosi Accademici che hanno affollato il piccolo locale, definito "gradevolissimo, con servizio inappuntabile e ottimo rapporto qualità/prezzo". Giancarlo ha rivelato la metodologia con cui ha realizzato le sue apprezzate portate, come la trippa di mare, piatto quasi sconosciuto basato su confidenze di vecchie massaie e cotto come la trippa vaccina; la rivisitata Norma; la nuovissima catanesella (antica pasta fresca). Per finire con l'antico ammollicato: manzo preparato con doppia cottura, bollitura e grigliatura dopo appropriata panatura e guarnito con la purea delle verdure bollite con la carne. Delicato il dessert di crema bavarese al limone. Il Delegato ha sintetizzato, a conclusione delle due riunioni conviviali, l'unanimità dei consensi che lascia prevedere un futuro di assoluta eccellenza.





**MODICA**  
12 maggio 2013

Ristorante "Le Note del Gusto" di Roberto Avena, fondato nel 2012. ●Strada comunale 40, Ispica Santa Maria del Focallo, Ispica (Ragusa); ☎333/6015419; coperti 120+200 esterni. ●Parcheggio comodo; prenotazione consigliabile; ferie 15 giorni a novembre; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8; prezzo € 30; elegante, accogliente.

**Le vivande servite:** tartara di tonno con riduzione di balsamico Dop e fragole; gambero rosso di Mazara agli agrumi di Sicilia e sale dell'Himalaya; tortino di spada su vellutata di asparagi e mandorle; risotto in gabbia di Champagne e gambero rosa al profumo di rose; tagliata di tonno con tortino di verdure; conchiglia di canapa con ricotta.

**I vini in tavola:** Chardonnay La Fuga (Donnafugata); Principessa Gavia Perlante Gavi (Banfi).

**Commenti:** La Delegazione si è riunita in un ristorante sito nell'agro ispiense, a pochi chilometri dal mare e con vista panoramica su Ispica, gestito con passione da una famiglia palermitana, trasferitasi in terra iblea in quanto innamorata delle bellezze di quest'angolo della Sicilia. Dopo un aperitivo a base di gustose e ben preparate panelle e la presentazione del locale fatta dal Simposiarca Pino Dugo, sono stati serviti degli apprezzati piatti a base di pesce, preparati con bravura e dovizia dal giovane e promettente maestro di cucina Dimitri Asta. Ottimi il servizio, l'accoglienza e il rapporto qualità/prezzo.

**TRAPANI**  
5 giugno 2013

Ristorante "Le Mura" di Piparo e Fallucca, fondato nel 2005. ●Via delle Sirene 15/19, Trapani; ☎0923/872622, cel. 328/6439151 e 249/8476936, ristorantelemura@gmail.com; coperti 28+75 esterni. ●Parcheggio di fronte al ristorante; prenotazione consigliabile; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8; prezzo € 30; accogliente.

**Le vivande servite:** olivette, mandorle e patate soffiate, crostini con pomodoro e capperi; tartara di tonno rosso al timo e limone; finger food tabulé; busiate con uova di pesce, bottarga di tonno e profumo di finocchietto selvatico; millefoglie di pesce spada con panatura mediter-

anea; verdure brasate; fragole con sorbetto al limone; cannolo siciliano scomposto.

**I vini in tavola:** Prosecco; Chardonnay Doc (Mandrarossa).

**Commenti:** Elegante e simpatica riunione conviviale che è riuscita a coniugare la tradizionale e ricca cucina siciliana con l'elegante e personale presentazione dei piatti a cura del giovane e valente chef del locale, Giuseppe Carpentieri. In gran numero gli Accademici e tanti ospiti che hanno contribuito a rendere ancora più piacevole la serata. Molto apprezzate le busiate con le uova di pesce, bottarga di tonno e finocchietto selvatico e la millefoglie di pesce spada appena pescato. Ottimo e profumato il bianco di Mandrarossa. Il Delegato, dopo avere fatto una breve relazione della XV Assemblea dei Delegati tenutasi a Montecatini Terme, ha consegnato ai proprietari del ristorante il guidoncino dell'Accademia.



**SARDEGNA**

**GALLURA**  
15 giugno 2013

Ristorante "Il Patio" dell'Hotel Sporting srl, fondato nel 1964. ●Via Elena Donà dalle Rose 16, Porto Rotondo (Olbia - Tempio); ☎0789/34005, fax 0789/34383; coperti 250. ●Parcheggio custodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie da ottobre a maggio; giorno di chiusura nessuno. ●Valutazione 7,30; prezzo € 50; raffinato, elegante, accogliente.

**Le vivande servite:** aperitivo con sfiziosità; crema cotta con granseola, asparagi e scorze d'arance; sfera di riso croccante su morbido di piselli e ragnù di seppie; cannolo farcito di melanzane e carciofi; brodetto d'arselle al Vermentino; carpaccio caldo di



cernia e zucchine; finocchi e arance al fumetto d'olive e finocchietto; semifreddo all'Anghelu Rujù; pesche allo zafferano con croccante di mandorle e miele.

**I vini in tavola:** Spumante Valdobbiadene Docg (Astoria); Sciala Vermentino di Gallura Docg (Vigne Surrau); Surrau Isola dei Nuraghi Igt (Vigne Surrau); Brut Moscato Vigne del Portale (Cantina del Vermentino).

**Commenti:** Piacevole riunione conviviale in un'atmosfera di grande familiarità e cordialità, in questo ristorante signorile ed elegante, gestito e curato dalla signora Caterina Azara che per l'occasione ha riservato alla Delegazione la sala sulla terrazza che domina su Porto Rotondo. Dopo le gustose ed eccellenti sfiziosità dell'aperitivo, il Delegato Luigi Collu ha presentato il signor Gian Lorenzo Loria, esperto di pesca sportiva, che ha parlato del surf casting. L'Accademico e Simposiarca Giuseppe Sandigliano ha quindi illustrato le ricette dei piatti preparati con cura, professionalità e competenza dallo chef Silvano Sollai. Oltre agli aperitivi e alla presentazione delle pietanze, gli Accademici hanno particolarmente apprezzato il cannolo farcito di melanzane e carciofi, mentre nella media è risultata la valutazione del carpaccio caldo di cernia e del dolce. Di ottimo livello i vini galluresi, ben presentati e abbinati alle varie pietanze. Servizio in sala curato, attento e premuroso. Ottimo il rapporto qualità/prezzo.



**EUROPA**

**BELGIO**

**BRUXELLES**  
28 maggio 2013

Ristorante "Lasagna Tiramisù" di Simona e Jose d'Alessandro, fondato nel 2012. ●Rue Stevin 82, Bruxelles; ☎0322/2310231; coperti 24. ●Parcheggio incustodito; prenotazione necessaria; ferie agosto; giorno di chiusura sabato e domenica. ●Valutazione 7,88; prezzo € 60; accogliente.



**Le vivande servite:** antipasto di formaggi e salumi italiani Dop; tris di lasagne (zucca, gamberi e nduja; tartufo; cime di rapa e salsiccia); fagottini di melanzane con cuore di mozzarella campana Dop su coulis di basilico ligure; carpaccio di pesce spada e menta; insalatina verde mista; tris di tiramisù ai gusti rosa, nocciole del Piemonte Igp, pistacchio di Bronte.

**I vini in tavola:** Prosecco superiore extra dry Docg millesimato 2012 (Bepin De Eto); Vigna del Vulcano Lacryma Christi del Vesuvio Doc 2008; Jachello Calabria Igt 2010 (Russo & Longo azienda agricola).

**Commenti:** Il ristorante è stato aperto nel 2012 da Simona e Jose d'Alessandro, coadiuvati da Alina Miceli ai fornelli. L'esperienza internazionale, maturata in particolare negli anni vissuti in America, ha spinto la coppia a realizzare il loro sogno. Con grande passione gestiscono questo piccolissimo ristorante, molto accogliente e ristrutturato in modo delizioso, che da subito si è imposto come un "cult" per italiani e stranieri, ideale anche per un pranzo veloce, ma di qualità. La formula, relativamente semplificata, propone una vasta scelta di diversi tipi di lasagne e di tiramisù, tutto freschissimo e caratterizzato dalla cura maniacale degli ingredienti e della presentazione. Dopo un anno di attività, lo staff ha già preparato 65 tipi diversi di lasagne, seguendo la disponibilità della materia prima e le stagioni. La gentilezza del personale, la cura del servizio, la simpatica atmosfera del locale hanno contribuito al successo della serata. Indimenticabile la lasagna di zucca, gamberi e nduja e il tiramisù alla rosa che ha riscosso grande successo.

**FRANCIA**

**PARIGI**  
13 giugno 2013

Ristorante "Mori Venice Bar" di Massimo Mori, fondato nel 2006. ●2 Rue du Quatre Septembre, Parigi; ☎033/014455155; coperti 80.



FRANCIA segue



●Parcheggio custodito; prenotazione consigliabile; giorno di chiusura nessuno. ●Valutazione 8,30; prezzo € 80; raffinato.

**Le vivande servite:** girelli alle olive taggiasche, calamaretti fritti di Caorle; tazza di Sant'Erasmus ai legumi dell'isola, formaggio morlacco; coppa storica dei Gonzaga (puls di biancoperla, crescione, panna acidula del Garda), caviale Osietri; malamocco (tagliolini freschi, ragù di canocchie dell'Adriatico, zucchine e fiori); arrosto di agnello del presidio di Alpage, ciliege duroni, purè di patate di Zocca; erborinato della Valassina al latte crudo, mostarda di mele e sedano; poché di pesca bianca e Noo Alkermes; zabaione al Marsala; caffè e dolcetti fatti in casa.

**I vini in tavola:** Prosecco di Valdobbiadene (Barone); Friulano Bastianich Doc 2012 (Vigne Orsone); Le Lave Igt 2008 (Bertani); Raboso Piave Doc 2009 (Cecchetto); Torcolato Doc 2009 (Maculan).

**Commenti:** Serata di gran festa in occasione della consegna del diploma di Buona cucina al "Mori Venice Bar", in presenza di Giandomenico Magliano, ambasciatore d'Italia in Francia, dell'ambasciatrice signora Giada, della direttrice dell'Istituto italiano di cultura, dott. ssa Valensise, dei rappresentanti della stampa gastronomica parigina, dei membri della Delegazione, e di numerosi amici dell'Accademia. Eccezionale il menu presentato da Mori e dalla sua équipe con piatti di chiaro riferimento alle composizioni di vivande di Cristoforo da Messisbugo, elaborati con eccezionali prodotti dei presidi veneti. Di altissimo livello l'accompagnamento dei vini, tutti di vitigno veneto. Ristorante di sicuro riferimento per l'eccellenza italiana.



GERMANIA

COLONIA  
28 maggio 2013

Ristorante "L'Accento" di Franco Medaina, fondato nel 1992. ●Kämmergasse 18, Colonia; ☎0221/247238, anche fax; coperti 45. ●Parcheggio incustodito, scomodo; prenotazione consigliabile; ferie mai; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,85; prezzo € 60; familiare, accogliente.

**Le vivande servite:** stuzzichini della casa; lasagne all'emiliana; stracotto di manzo con polenta e verdure di stagione; macedonia con sorbetto e crostatina.

**I vini in tavola:** Gavioli brut millésimato (Gavioli); Pinot bianco St. Michael Eppan 2012 (Schulthaus); Nebbiolo d'Alba Doc 2010 (Bruno Giacosa).

**Commenti:** Una serata dedicata a Giovannino Guareschi e ai suoi personaggi Don Camillo e Peppone. Insieme allo chef Franco Medaina e alla Simposiarca Maryann Palm, gli Accademici hanno scoperto i piatti tipici di Brescello, in Emilia Romagna, il paesello di Don Camillo. Piatti gustosi, rustici, preparati con entusiasmo e cura da Franco Medaina. La lasagna, fatta in casa, era molto delicata, con una pasta sottilissima e un sugo ben saporito. Lo stracotto di manzo, con carne di un macellaio "bio" e di fiducia, era cotto al punto giusto, molto gustoso e tenerissimo. Anche il dolce è stato presentato con tanta fantasia e cura. Tra le portate, sono stati illustrati alcuni episodi sulla vita di Guareschi e aneddoti sui film di Don Camillo. Una serata molto gradita da tutti che si è chiusa con un grande ringraziamento allo chef e al suo staff.

GRANDUCATO DEL LUSSEMBURGO

LUSSEMBURGO  
22 giugno 2013

Ristorante "Taverne Beim Baron" di Ernesto Prosperi. ●35 Rue Principale, Osweiler (Lussemburgo); ☎0352/728757, fax 0352/728271; coperti 50. ●Parcheggio incustodito; prenotazione necessaria; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 7,80; prezzo € 60; familiare.

**Le vivande servite:** antipasti italiani con salumi, verdure grigliate, coda

alla vaccinara; duo di pasta con pasta e fagioli e spaghetti alle vongole; stracotto di carne con polenta; gelato fatto in casa.

**I vini in tavola:** Rosso toscano Grondino (Tenuta Vitereta); Bianco toscano Ca' Piscina (Tenuta Vitereta).

**Commenti:** La serata ha avuto la gradita presenza del socio onorario ambasciatore d'Italia in Lussemburgo Stefano Maria Cacciaguerra Raghieri accompagnato dalla consorte. La Delegazione ha dato il benvenuto al nuovo Accademico Marco Paolucci. Lo chef e proprietario del locale ha rivolto l'invito a godere della serata in cui si sarebbero fuse cucina e musica. Il ristorante, infatti, è conosciuto e apprezzato per l'ottima cucina ma anche per il dopocena musicale: ogni sera il sig. Prosperi coinvolge i suoi ospiti con le canzoni italiane più famose. I Simposiari avevano concordato un menu di massima, lasciando i dettagli alla fantasia e alla creatività dello chef. Ad eccezione del dolce, tutti i piatti hanno riscosso consensi unanimi per la ricerca della qualità degli ingredienti e la perfetta esecuzione di ricette tradizionali, come la squisita pasta fatta in casa e la coda alla vaccinara.

OLANDA

AMSTERDAM - LEIDEN  
1 giugno 2013

Ristorante "Mario" di Mario Uva. ●Neck 15, Neck - Wijde wormer; ☎03102994/23949; coperti 100. ●Parcheggio libero, nelle vicinanze; giorno di chiusura lunedì, sempre a mezzogiorno tranne la domenica. ●Valutazione 8; prezzo € 65; elegante, accogliente, paesaggio di campagna.

**Le vivande servite:** tortino di pane "carasau" con "malloreddus" e uovo di quaglia; tartara di manzo salmistrata con uovo in camicia, insalata di asparagi bianchi alla griglia e crema di piselli; risotto al nero con fritto misto di verdure, calamari e pomodorini di Pachino soleggiati; spaghetti alla chitarra con crema di gamberoni; vitello in crosta di erbe aromatiche con misto di verdure alla griglia e sugo di spugnole; tortino di fragole al cioccolato bianco con gelato all'aceto balsamico.

**I vini in tavola:** Prosecco (Deor); Friulano 2011 (Villa Russiz); Barbera d'Alba superiore 2006 (Podere La Collina).

**Commenti:** La Delegazione è tornata a visitare dopo alcuni anni un ristorante pioniere della cucina italiana di qualità in Olanda e in un'occasione molto particolare: il proprietario Mario Uva celebra infatti quest'anno le sue "nozze d'oro con i fornelli". La serata è stata l'occasione per consegnare a Mario un attestato di stima da parte della Delegazione. La cena ha dimostrato ancora una volta l'ottimo livello dell'offerta gastronomica, la prontezza e attenzione del servizio e una proposta di menu ben bilanciata e intelligente con un abbinamento di vini di ottima qualità. Gli Accademici hanno valutato in modo particolarmente positivo gli antipasti e il vitello. Molto riuscito anche l'abbinamento del Friulano sia con la tartare che con il risotto. Inoltre tutti i commensali hanno apprezzato la cottura e la temperatura perfetta di tutte le portate. Una serata molto piacevole e resa ancora più interessante dai racconti della storia cinquantennale di questo vero ambasciatore della cucina italiana in Olanda.

UTRECHT  
22 giugno 2013

Ristorante "San Giorgio" di Serse Luciano Diana, fondato nel 1974. ●Krommestraat 44, Amersfoort (Utrecht); ☎033/4615685, sangiorgio@sangiorgio.nl; coperti 120. ●Parcheggio sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie settembre; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8,10; prezzo € 62,50; caratteristico.

**Le vivande servite:** filetto di merluzzo impanato e fritto su misticanza; filetto di San Pietro con asparagi verdi, speck e uovo di quaglia; raviolo con ricotta di pecora e spinaci, pomodorini al profumo di zafferano; connubio di vitello e agnello con carciofi e crema di cavoli; zabaione con frutta rossa e gelato al pistacchio.

**I vini in tavola:** Cartizze Doc 2010 (Borgo Molino); Vermentino Costa Molino Doc 2012 (Argiolas); Monica Iselis Doc 2010 (Cantina Argiolas); Cannonau Noras Doc 2009 (Cantina Santadi); Latina Doc 2004 (Cantina Santadi).

**Commenti:** La visita riproposta dal Simposiarca e Delegato Aris Spada al ristorante "San Giorgio" di Amersfoort è nata dopo un'assenza di ben 6 anni. Il locale, molto caratteristico, è guidato dallo chef e proprietario Luciano Diana che a tavola fa sentire, con molto piacere dei commensali, le sue origini sarde. Le pie-



tanze sono state di ottima qualità e originalità e i vini di eccezionale composizione anche se, con la lodata voglia di fare la classica "bella figura", alcune volte si imponevano un po' troppo sulla specialità servita. Partenza con qualche piccolo intoppo, ma la cena poi è proseguita per il meglio. Una lode a tutte le pietanze, in particolare sia al raviolo al profumo di zafferano, saporito e delicato, sia alla cottura a puntino e al sapore del connubio di agnello e vitello. La Delegazione si ripromette di ritornare per verificare se il locale manterrà la linea di qualità offerta durante questa serata.

## SPAGNA

 **BARCELONA**  
25 aprile 2013

Ristorante "Acqua e Sale" di Giuseppe e Angela Benestà, fondato nel 2010. ●Carrer Joncar 17, Barcellona; ☎034 935170709; coperti 50. ●Parcheggio custodito; prenotazione consigliabile; ferie una settimana a febbraio; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 6; prezzo € 35; tradizionale, accogliente.

**Le vivande servite:** tris di antipasti (parmigiana di melanzane, insalatina Acqua e Sale, assaggi di pizza bianca e rossa); ravioli di patate con ragù di vitello; l'altra torta della nonna con crema di limoncello (distillato in casa).

**I vini in tavola:** Salice salentino Riviera; Chardonnay Trentino Conti D'Arco.

**Commenti:** Il ristorante è situato nel rinnovato quartiere del Poblenou di Barcellona, zona anticamente riservata all'attività industriale della città. Il locale è estremamente piacevole e include un soppalco riservato ai vini, rigorosamente tutti italiani. Il menu proposto dai proprietari, Giuseppe e Angela, ripercorre alcune ricette tipiche, rivisitate in chiave moderna. Il pane, la pasta e i dolci, tutti rigorosamente fatti in casa, denotano la ricerca di originalità e il desiderio di "voler fare bene". Il risultato, molto corretto nel complesso, risulta più gradevole in tavole limitate a 8 persone. L'accoglienza è ottima, sorridente e con quel tocco informale di massima disponibilità che tanto ricorda le nostre buone trattorie.



## NEL MONDO

## BRASILE

 **SAN PAOLO SUD**  
13 maggio 2013

Ristorante "Domenico" di Domenico Mira, fondato nel 2012. ●Rua Melo Alves 674, San Paolo; ☎011/30377323; coperti 90. ●Parcheggio custodito; prenotazione necessaria; ferie mai; giorno di chiusura nessuno. ●Valutazione 8; prezzo € 100; elegante.

**Le vivande servite:** arancini siciliani accompagnati da insalatina con burrata e fichi freschi; fagottelli di ricotta e pecorino al tartufo e pure di mele; spalla di agnello con po-

lenta; babà alla panna e gelato di crema.

**I vini in tavola:** Regaleali bianco 2010 (Tasca d'Almerita); Regaleali Nero d'Avola 2009 (Tasca d'Almerita).

**Commenti:** Un'antica casetta in uno dei punti più alla moda di San Paolo è stata trasformata, con un brillante progetto dell'impresario Domenico Mira, in uno splendido ristorante, sobrio ed elegante. Rodolfo de Santis, giovanissimo chef ma già abbastanza conosciuto, dirige la cucina al momento della riunione conviviale, dandole un orientamento di tipo mediterraneo. I commensali si sono accomodati nella sala superiore, davanti a un grande terrazzo, in un ambiente che ha permesso un intenso scambio di opinioni. Ben preparati i fagottelli, anche se non arrivavano ai livelli di quelli della "Pergola" di Roma. Era preferibile il ripieno di pecorino e panna montata. Ottima la spalla di agnello, un piatto ricco e saporito. Bene, per terminare, il babà soffice e bagnatissimo. L'augurio della Delegazione è che la cucina continui a questo livello con il nuovo chef che potrà essere valutato in una futura riunione conviviale.

## CINA

 **SHANGHAI**  
30 maggio 2013

Ristorante "Palladio" di The Portman Ritz-Carlton Shanghai, fondato nel 2000. ●Shanghai Centre 1376 Nanjing Xi Lu, Shanghai; ☎0086/2162798888, fax 0086/2162795174; coperti 80. ●Parcheggio custodito; prenotazione necessaria; ferie mai; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8,50; prezzo € 93; raffinato.

**Le vivande servite:** snack di riso, riso nero in insalata, verdure arrosto,

frutti di mare, acqua di pomodoro; risotto alla milanese classico; midollo di manzo alla bordolese; totani ripieni di riso integrale; agretto di sedano rapa; tartaletta di riso; sorbetto al cacao; frivolezze di riso.

**I vini in tavola:** Ribolla gialla Igt Vinnae (Jermann); Pinot nero Doc (Alois Lageder); Alteserre Monferrato bianco; Chardonnay Doc; Cortese (Bava); Vin santo del Chianti classico Doc (Castello di Brolio).

**Commenti:** Un menu di riso al più alto livello. Ricerca, massima accuratezza nella preparazione, nella cottura, nella presentazione. Un'autentica passione per un ingrediente così importante nella cucina dell'Italia del Nord e il più diffuso nella gastronomia internazionale. Eccellente l'accostamento tra pietanze e vini fatto con grande sensibilità. Ottimo il servizio, gentile e accurato.



## MESSICO

 **CITTÀ DEL MESSICO**  
27 maggio 2013

Ristorante "Café Torino" di Federico Rigoletti, fondato nel 2010. ●Vasco de Quiroga 3200, Santa Fe - Bosques, Città del Messico; ☎55/52922486, fax 55/52927998; coperti 210. ●Parcheggio custodito; prenotazione consigliabile; ferie mai; giorno di chiusura nessuno. ●Valutazione 7,79; prezzo € 42; tradizionale, accogliente, caratteristico.

**Le vivande servite:** focaccia genovese; pizza Margherita; pizza napoletana; pesce marinato; carpaccio di tonno; vitel tonnè; consommé con agnolotti; rigatoni all'arrabbiata; esmedregal (filetto di pesce fresco del Pacifico) con patate al forno o scaloppine di vitello al Barolo con patate al rosmarino; semifreddo al cioccolato bianco o profiteroles.

**I vini in tavola:** Prosecco di Valdobbiadene (Belstar); Pinot grigio Igt 2010 (Torresella); Vermentino Igt 2009 (San Felice).

## Curiosità

## CIBO E STRESS

Un'indagine dell'Associazione europea disturbata da attacchi di panico (Eurodap) ha evidenziato che un italiano su tre usa il cibo come valvola di sfogo per l'ansia quotidiana. La ricerca è stata effettuata su un campione di 600 persone tra i 18 e i 65 anni. Sovrappeso e disturbi alimentari, dunque, non sono solo questione di "gola" e la soluzione non è fatta solo di diete e regimi alimentari. Bisogna spostare l'attenzione sul rapporto con se stessi, cercando di rallentare i ritmi di vita che portano stress. Si scoprirà, come riportato nel libro "Stress&dieta - Consigli e rimedi per vivere al meglio" di Paola Vinciguerra, presidente di Eurodap, e del nutrizionista Giorgio Calabrese, che il rapporto con il cibo è prima di tutto una questione di testa.



MESSICO segue

## Curiosità

## IL "VINCHIOSTRO" SPAGNOLO

Si tratta di un vero e proprio inchiostro fatto con il vino. L'idea è venuta ad un'azienda spagnola, Casa Mariol, che ha progettato un "wine ink" (mischiano il suo Cabernet-Sauvignon con l'inchiostro) da mettere nelle penne stilografiche per creare un oggetto volutamente "eno-chic". Evidentemente le cartucce, di colore rosso, non sono bevibili, ma di certo potranno rendere più vivace qualsiasi testo.

**Commenti:** Il "Café Torino" è diventato rapidamente uno dei ristoranti preferiti del quartiere residenziale e di uffici di Santa Fe. Il ristorante è decorato in stile rustico, tipico di una moderna trattoria del centro Italia. Il menu è risultato ben equilibrato e ha permesso di provare pizze e focaccia ligure, quest'ultima forse un po' troppo oleosa, presentata dal signor Giovanni Nasi, cugino del titolare. In particolare, sono stati apprezzati gli ottimi antipasti freddi, il buon consommé con gli agnolotti, il filetto fresco di esmedregal e il semifreddo di cioccolato bianco. Gli Accademici si sono congratulati col Simposiarca, Carlo Peruzzi, per l'organizzazione. Momento culturale della serata: la presentazione sulla focaccia di Recco, svolta dall'Accademico Vittorio Stewens.

## STATI UNITI

 ATLANTA  
22 giugno 2013

Ristorante "Pricci". ●500 Pharr Road, Atlanta; ☎4042372941; ●Parcheggio ampio, eventuale servizio con valletto; ferie nessuno; giorno di chiusura nessuno. ●Valutazione 7,40; prezzo € 64.

**Le vivande servite:** vitello tonnato; tortina di pomodorini con cipolle vidalia e formaggio caprino insieme a insalatina organica locale; tortelloni con ricotta, spinaci, melanzane coperti di pomodori gratinati e cacio salato; pesce spada con riso selvatico Venere nera; cassata siciliana al cocco; merinoga bianca, salsa di ananas e fragola e sciroppo a base di Frangelico.

**I vini in tavola:** Prosecco (Zonin); Pinot grigio Terre siciliane (Antinori Santa Cristina); Chardonnay (Feudo Arancio); limoncello ghiacciato.

**Commenti:** La Delegazione è ritornata in questo noto ristorante italiano a

Buckhead, zona famosa di Atlanta, ricca di attrazioni e di ristoranti. Lo chef Piero Premoli è un vecchio amico dell'Accademia e qui chef esecutivo da cinque anni. Tutto eseguito con attenzione, forse l'abbinamento pesce spada-riso selvatico Venere nera un po' azzardato ma simpatica novità; da ricordare la morbidezza e la perfetta cottura del pesce spada. Servizio attento e rapido in saletta riservata, nonostante il "pienone" del sabato sera.

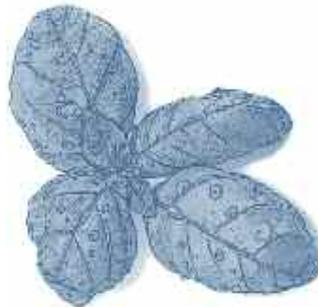
 NEW JERSEY  
3 giugno 2013

Ristorante "Panevino" del Gruppo Patino, fondato nel 1989. ●637 West Mount Pleasant Avenue, Livingston; ☎973/5356160; coperti 175. ●Parcheggio sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie mai; giorno di chiusura nessuno. ●Valutazione 7,50; prezzo € 65; familiare.

**Le vivande servite:** polpettine vitello e ricotta; frittella di gamberetti; arancini ragù e piselli; calamari fritti; risotto ai funghi; rigatoni alla carbonara; tagliata di manzo, rucola, parmigiano; pesce al forno; tiramisù.

**I vini in tavola:** Prosecco; Pinot grigio (Santa Marina); Montepulciano d'Abruzzo; Porto Tawny Port.

**Commenti:** Riunione conviviale gradita dalla maggior parte degli Accademici. Simposiarca della serata è stato il Vice Delegato Raphael Giobbe che ha illustrato con piacere la sua scelta di questo ristorante che ha frequentato per molti anni. Il menu ha riscosso un voto complessivo di 7,50 dovuto specialmente ai gustosi antipasti e al secondo piatto di pesce. I vini sono stati giudicati mediocri e il servizio piuttosto lento. Alla fine della serata c'è stato l'augurio di una buona estate.



 WASHINGTON  
13 maggio 2013

Ristorante "Café Milano" di Franco Nuschese, fondato nel 1992. ●3215 Prospect Street, Washington; ☎202/3336183; coperti 350. ●Parcheggio scomodo; prenotazione consigliabile; ferie Natale e giorno del Ringraziamento. ●Valutazione 8; prezzo € 87; elegante.

**Le vivande servite:** stuzzichini abruzzesi; baccalà con patate, peperoni cotti a vapore e insalata di finocchi e fagioli con pecorino; polpettine di uova e formaggio in salsa di peperoni; pasta condita con ragù di maiale, vegetali e ricotta di pecora; coda di rospo in umido di zafferano e aneto con patate, olive e cozze; cassata alla sulmonese con pan di Spagna, nocciole e crema di mandorle e confetti.

**I vini in tavola:** Verdicchio di Jesi 2011 (Villa Bucci); Sangiovese 2011 (Farnese); Montepulciano d'Abruzzo 2010; amaro Meletti.

**Commenti:** La Delegazione ha celebrato, insieme ad un folto gruppo di ospiti, la cena dedicata ai cibi e vini tradizionali degli Abruzzi. Il Simposiarca ha illustrato con competenza e umorismo le varie portate e le caratteristiche della cucina abruzzese. Gli stuzzichini erano meravigliosi. Seguivano vari piatti regionali estremamente gustosi e appetitosi: piccole polpettine in un sugo di peperoni, pasta Cavaliere Giuseppe Cocco nascosta sotto un ragù di vegetali e ricotta. La coda di rospo è stata una piacevole sorpresa, ricoperta da una salsa di zafferano insieme a dischetti di patate e olive. Chiudeva questa cena degna di un ghiottone una specie di cassata di pan di Spagna su una torre di nocciole e mandorle. Il Verdicchio offriva un aroma di frutta, una buona cornice ai vini locali, un

profumato Trebbiano d'Abruzzo e un corposo Montepulciano.

## SUDAFRICA

 JOHANNESBURG  
29 maggio 2013

Ristorante "Amarcord" di Luciana Righi e Mario Guerini, fondato nel 2012. ●Shop G08 Thrupps Illovo Shopping Centre, 204 Oxford Road Illovo, Johannesburg; ☎027/112682287, fax 027/112681278; coperti 100. ●Parcheggio custodito, sufficiente; prenotazione necessaria; ferie due settimane in dicembre e una settimana in gennaio; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 7,56; prezzo € 29; elegante, tradizionale, accogliente.

**Le vivande servite:** cestino di parmigiano con porcini trifolati; passatelli in brodo; tortelli ripieni con carne di coniglio; arrosto di capretto alla birra; semifreddo Mirella.

**I vini in tavola:** Semillon Ondino 2010 (Ormond Cellar); Bocca di Montemassi 2008 Doc (Sassabruna).

**Commenti:** Una serata all'insegna della convivialità al ristorante "Amarcord", accogliente ed elegante, da poco sulla scena gastronomica a Johannesburg. La signora Luciana Righi, già ben conosciuta nell'ambiente per aver gestito altri ristoranti, e il signor Mario Guerini hanno proposto un menu, ispirato alla tradizione dell'Emilia Romagna, che ha riscosso l'unanime plauso degli Accademici e degli ospiti. Eccezionale il cestino di parmigiano con funghi porcini trifolati, delicati i tortelli ripieni di carne di coniglio e ottimo il semifreddo. Buona la presentazione delle pietanze e attento il servizio. La serata si è conclusa con i dovuti complimenti ai due

chef e allo staff che si sono prodigati per la buona riuscita del convivio.





## NUOVI ACCADEMICI

### PIEMONTE

#### Torino

Alessandra Verzone Arcidiacono

### LIGURIA

#### La Spezia

Giuseppe Forlani (*Accademico onorario*)

### LOMBARDIA

#### Bergamo

Camillo Andreana (*Accademico onorario*)

#### Monza e Brianza

Guido Droghetti  
Fabio Fontanesi  
Giovanni Sala

### FRIULI-VENEZIA GIULIA

#### Udine

Mario Gentili  
Silvia Marcolini

### EMILIA ROMAGNA

#### Faenza

Leonardo Colafiglio  
Gian Paolo Novelli  
Alfonso Toschi

#### Imola

Massimo Montanari  
(*Accademico onorario*)

#### Parma Terre Alte

Giancarlo Mandelli  
Marco Miglioli

### TOSCANA

#### Montecatini Terme - Valdinievole

Anna Guidi Chiappini

#### Versilia Storica

Veronica Baldi Galleni  
Riccardo Tarabella

### MARCHE

#### Ancona - Riviera del Conero

Roberto Ausili  
Simone Mascioni  
Gaetano Rocco

### LAZIO

#### Roma Aurelia

Luciano De Luca

### SICILIA

#### Palermo Mondello

Gaetano Lodato

### SARDEGNA

#### Gallura

Giuseppe Staico

#### Sassari

Giuseppe Siddi  
Giovanni Simula

### ARGENTINA

#### Buenos Aires

Ricardo Pedro Fiorito

### ISRAELE

#### Tel Aviv

Alfonso Crudele

### LIBANO

#### Beirut

Nada Le Cavalier

### POLONIA

#### Varsavia

Anna Monika Iwaszkiewicz  
Monika Kwiatosz

### ROMANIA

#### Bucarest

Lucian Cumpanasu

### SPAGNA

#### Madrid

Lorenzo Pestellini  
Massimo Sutto

### STATI UNITI

#### Atlanta

Filiberto Calascibetta

#### New York

Valérie Chapoulaud-Floquet

#### San Francisco

Paolo Barlera  
Joseph Russoniello

### SVIZZERA

#### Losanna-Vennes

Paolo De Rosa  
Antonino Minissale

### TURCHIA

#### Istanbul

Sedat Eratalar

### UNGHERIA

#### Budapest

Maria Assunta Accili  
(*Accademico onorario*)



## NUOVE DELEGAZIONI

### SICILIA

---

#### Alcamo - Castellammare del Golfo

*Delegato*

Liborio Cruciatà

*Vice Delegato*

Andrea Bambina

*Consulatore - Segretario*

Benedetto Adamo

*Consulatore - Tesoriere*

Giuseppe Benenati

*Consultori*

Giuseppe Cangemi

Ignazio Speciale

*Accademici*

Daniela Adamo

Vincenzo Aiello

Giuseppe Bambina

Diego Buccellato

Domenico Nuzzo

Vincenzo Nuzzo

## TRASFERIMENTI

### FRIULI-VENEZIA GIULIA

---

#### Trieste

Alfonso De Mas (*da Amsterdam - Leiden*)

### FRANCIA

---

#### Parigi

Franco Sgubin (*da Madrid*)

## VARIAZIONE INCARICHI

### PIEMONTE

---

#### Alba - Langhe

*Delegato*

Tino Cornaglia

*Vice Delegato*

Silvia Calzolaro

*Consulatore - Segretario*

Marisa Canale Abellonio

*Consulatore - Tesoriere*

Piercarlo Marengo

*Consultori*

Marco Asola

Aldo Faccenda

Alessandro Morano

Fabrizio Ventura

#### Asti

*Delegato*

Piero Bava

*Vice Delegato - Segretario*

Donatella Clinanti

*Consulatore - Tesoriere*

Mario Zarrella

*Consultori*

Enrico Alloero

Patrizia Bergese Bogliolo

Franco Bonaccorsi

Antonio Santoro

Piergiorgio Saracco

#### Cuneo - Saluzzo

*Delegato*

Ermanno Mauro

#### Vercelli

*Delegato*

Marco Ciocca

### LOMBARDIA

---

#### Bergamo

*Delegato*

Lucio Piombi

*Vice Delegato*

Paolo Moresco

*Vice Delegato - Tesoriere*

Paolo Fuzier

*Consulatore - Segretario*

Roberto Magri

*Consultori*

Anna Marina Bisutti

Alberto Pinetti

Adriano Sella

#### Milano

*Delegato*

Dino Betti van der Noot

*Vice Delegati*

Fiammetta Fadda

Carlo Giuseppe Valli

*Consulatore - Segretario*

Massimiliano Pagani

*Consulatore - Tesoriere*

Elena Pepe

*Consultori*

Francesca D'Orazio Buonerba

Gianni Staccotti

#### Milano Brera

*Delegato*

Nicola Rivani Farolfi

#### Milano Duomo

*Delegato*

Andrea Cesari De Maria

*Vice Delegati*

Maria Luisa Mandelli

Marisa Zipoli Jannacone

*Consulatore - Segretario*

Nicola Barbera

*Consulatore - Tesoriere*

Anna Mattioli Galimberti

*Consultori*

Luigi Balocco

Vito Faggella

Nicola Favia

Maurizio Gatti

Catello Sorrentino

#### Voghera - Oltrepò Pavese

*Delegato*

Umberto Guarnaschelli

*Vice Delegato*

Silvano Campanini

*Consulatore - Segretario - Tesoriere*

Bartolo Corradino

*Consultori*

Giovanni Masanta

Luisa Porrati

Elio Raimondi

### TRENTINO-ALTO ADIGE

---

#### Merano

*Delegato*

Ferdinand Tessadri

*Vice Delegati*

Piero Bernabè

Heinrich Plunger

*Consulatore - Segretario*

Raoul Ragazzi

*Consultori*

Hugo Agostini

Bruno Barbieri

Aldo Clementi

Dario Dal Medico

Martin Hora

Josef Alois Pircher



## VENETO

---

### Alto Vicentino

*Delegato*

Renzo Rizzi

*Vice Delegati*

Paolo Dall'Igna

Franco Testolin

*Consultore - Segretario - Tesoriere*

Piero Rasia

*Consultori*

Pierangelo Bertoldo

Giuseppe Zonin

### Legnago - Basso Veronese e Polesine

#### Ovest

*Delegato*

Umberto Parodi

*Vice Delegato*

Primo Dellamorte

*Consultore - Segretario - Tesoriere*

Giovanni Pietrobelli

*Consultori*

Pasquale Bandello

Cesare Antonio Bellussi

Vittorio Sandrini

Nicola Verlato

### Riviera Veronese del Garda

*Delegato*

Andrea Riello

### Treviso

*Delegato*

Teresa Perissinotto

*Vice Delegato*

Roberto Robazza

*Consultore - Segretario*

Alberto Conean

*Consultore - Tesoriere*

Angelo Bonemazzi

*Consultori*

Giuseppe Ferretto

Antonio Semini

Paolo Trevisi

### Venezia

*Delegato*

Rosa Maria Lo Torto Rossomando

*Vice Delegato*

Aldo Andreolo

*Vice Delegato - Tesoriere*

Francesca Barozzi Vidal

*Consultore - Segretario*

Franco Pezzoni

### Consultori

Daniela Margherita Ciani Forza

Teresa Croze

Giuseppe Saccomani

Maria Teresa Sponza D'Agnolo

## FRIULI-VENEZIA GIULIA

---

### Gorizia

*Delegato*

Alessandro Culot

*Vice Delegato*

Carlo Del Torre

*Consultore - Segretario*

Stefano Piccoli

*Consultore - Tesoriere*

Carlo Cresta

*Consultori*

Giorgio Rizzato

Anna Laura Russian

Rodolfo Vittori

Roberto Zottar

### Muggia - Capodistria

*Delegato*

Euro Ponte

*Vice Delegati*

Luciano Pastor

Maurizio Tremul

*Consultore - Segretario*

Alida Rova

*Consultore - Tesoriere*

Alessandro Piazzi

*Consultori*

Sergio Ashiku

Giancarlo Cortellino

### Pordenone

*Delegato*

Stefano Zanolin

*Vice Delegato*

Giorgio Viel

*Consultore - Segretario - Tesoriere*

Alfredo Taiariol

*Consultore*

Renato Zanella

### Trieste

*Delegato*

Giuliano Relja

*Vice Delegato*

Paolo Penso

*Vice Delegato - Segretario*

Elisabetta Rosati Rizzi

### Consultore - Tesoriere

Gabriele Furlan

*Consultori*

Giuliana Fabricio

Enrico Pobega

Flavia Tommasini

## Udine

*Delegato*

Renzo Mattioni

*Vice Delegato*

Antonietta Stroili

*Consultore - Segretario - Tesoriere*

Massimo Percotto

*Consultori*

Andrea Cudini

Giovanni Maggio

Silvia Marcolini

Piero Susmel

Giampaolo Tosolini

Donatella Trevisan Ramelli

Piero Vidoni

## EMILIA ROMAGNA

---

### Bologna

*Delegato*

Guido Mascioli

*Vice Delegato*

Gianluigi Mazzoni

*Vice Delegato - Segretario*

Piergiulio Giordani

*Consultore - Tesoriere*

Paola Salamina Alberti

*Consultori*

Gianfranco Cavina

Giovanni Militerno

Sergio Monizio

Antonio Petroncini

Nicola Pinardi

Roberto Zalambani

### Borgo Val di Taro

*Delegato*

Giovanni Spartà

*Vice Delegati*

Pier Giovanni Bracchi

Franco Brugnoli

*Consultore - Segretario*

Leonardo D'Ecclesiis

*Consultore - Tesoriere*

Luigi Calzone



EMILIA ROMAGNA segue

## Consultori

Angelo Ablondi  
Ferdinando Bove  
Pier Luigi Fedele  
Antonio Ferrari  
Mario Rossi

## Castel S. Pietro - Firenzuola

*Delegato*  
Franco Morsiani

## Cervia - Milano Marittima

*Delegato*  
Bruno Pollini  
*Vice Delegato*  
Eraldo Scarano  
*Consultore - Segretario*  
Roberto Merlini  
*Consultore - Tesoriere*  
Roberto Velati  
*Consultori*  
Cleto Guerra  
Danilo Piraccini  
Giuseppe Poggiali  
Stefano Salvotti  
Leonardo Tricarico  
Marco Tupponi

## Ferrara

*Delegato*  
Luca Padovani

## Forlì

*Delegato*  
Edgardo Zagnoli  
*Vice Delegato*  
Cosimo Frassinetti  
*Consultore - Segretario - Tesoriere*  
Francesco Rossi  
*Consultori*  
Piero Campanile  
Fabrizio Savorani  
Claudio Simoni

## Parma - Bassa Parmense

*Delegato*  
Giulio Dall'Olio

## Parma Terre Alte

*Delegato*  
Giorgio Oppici

## Ravenna

*Delegato*  
Orio Pelliconi

## Reggio Emilia

*Delegato*  
Fabrizio Sevardi

## TOSCANA

### Costa degli Etruschi

*Delegato*  
Maria Gloria Nannini  
*Vice Delegato*  
Andrea Pierucci  
*Consultore - Segretario*  
Salvatore De Priamo  
*Consultore - Tesoriere*  
Elisabetta Baffetti  
*Consultori*  
Maurizia Mondini  
Stefano Tanzilli  
Claudio Vanni

### Firenze

*Delegato*  
Roberto Ariani  
*Vice Delegato*  
Pier Augusto Germani  
*Consultore - Segretario*  
Giovanni Cecioni  
*Consultore - Tesoriere*  
Stefano Cappelli  
*Consultori*  
Filippo Cianfanelli  
Paola Curradi  
Federico Frediani  
Ugo Passalacqua  
Paolo Sacchi

### Livorno

*Delegato*  
Sergio Gristina  
*Vice Delegato*  
Sabrina Dominici  
*Consultore - Segretario*  
Gianfranco Porrà  
*Consultore - Tesoriere*  
Enrico Baracchino  
*Consultori*  
Alberto Bevilacqua  
Roberto Bottici  
Pier Luigi Manachini  
Valeria Torregrossa

### Maremma - Presidi

*Delegato*  
Italia Baldi La Banca

## Vice Delegato

Paolo Brama  
*Consultore - Segretario*  
Annabella De Carolis  
*Consultore - Tesoriere*  
Nunzia Costantini  
*Consultori*  
Stefania Marconi  
Bruno Nocera  
Rosanna Palma Romanelli Goracci  
Sergio Santi

## Pisa Valdera

*Delegato*  
Giampaolo Ladu  
*Vice Delegato*  
Enrico Braghieri  
*Consultore - Segretario*  
Giuseppe Martinelli  
*Consultore - Tesoriere*  
Mario Maurizio Ferrucci  
*Consultori*  
Ermanno Cotza  
Leonardo Mattolini

## Valdarno Fiorentino

*Delegato*  
Ruggero Larco  
*Vice Delegato*  
Giovanni Gerini  
*Consultore - Segretario*  
Antonella Bizzarri  
*Consultore - Tesoriere*  
Sandro Fusari  
*Consultori*  
Marco Cirri  
Giulietta Manuelli

## Versilia Storica

*Delegato*  
Anna Ricci Pinucci  
*Vice Delegato*  
Ermanno Cervone  
*Consultore - Segretario*  
Stefano Pera  
*Consultore - Tesoriere*  
Bruno Toni  
*Consultori*  
Amina Tinghi Buglia Sforza  
Maria Luisa Veneri



## MARCHE

---

### Fermo

*Delegato*  
Carla Chiaramoni

### Pesaro - Urbino

*Delegato*  
Floro Bisello  
*Vice Delegato*  
Massimo Rinaldi  
*Consultore - Segretario*  
Paolo Rossi  
*Consultore - Tesoriere*  
Sergio Mascarucci  
*Consultore*  
Fiorenzo Giammattei

## LAZIO

---

### Ciociaria (Frosinone)

*Delegato*  
Carlo Marsella  
*Vice Delegato*  
Maria Franca Pacioni Pompeo  
*Consultore - Segretario*  
Giuseppe Picano  
*Consultore - Tesoriere*  
Gianfranca Pirolli Spinelli  
*Consultori*  
Caterina Casale Golini Petrarcone  
Simonetta Marchesi Fara  
Filippo Pericoli Ridolfini  
Daniele Pisani  
Luciano Santoro

### Roma

*Delegato*  
Giuseppe Gabriele Gasparro  
*Vice Delegato - Tesoriere*  
Giuseppe Ferrarini  
*Consultore - Segretario*  
Noemi Dell'Osso  
*Consultori*  
Silvia De Vincentiis  
Maria Laura D'Onofrio  
Giuseppe Florio  
Antonio Masciullo  
Sandro Tomassi

### Roma Aurelia

*Delegato*  
Giovanni Battista Guerra  
*Vice Delegato*  
Nicola Delli Santi

*Consultore - Segretario*  
Carmelo Monteforte  
*Consultore - Tesoriere*  
Azzo Zanghieri  
*Consultori*  
Mario Cavazzuti  
Raffaella Della Fortuna Lico  
Salvatore Di Giulio  
Nevio Russo

## ABRUZZO

---

### Avezzano

*Delegato*  
Franco Santellocco Gargano  
*Vice Delegato*  
Gabriele Franciosi  
*Consultore - Segretario*  
Massimo Nicolai  
*Consultore - Tesoriere*  
Geremia Saturnini  
*Consultori*  
Patrizia Aggio  
Bruno Bernardi  
Corrado Palma

### Teramo

*Delegato*  
Roberto Ripani

## MOLISE

---

### Campobasso

*Delegato*  
Anna Maria Lombardi  
*Vice Delegato*  
Raffaele Cicchese  
*Vice Delegato - Tesoriere*  
Giorgio De Franciscis  
*Consultore - Segretario*  
Bruna Benevento Spina  
*Consultori*  
Carmine Criscuoli  
Ernesto Di Pietro  
Elisabetta Guarino  
Arturo Costantino Messere  
Carlo Santaniello

### Termoli

*Delegato*  
Italo Sciarretta  
*Vice Delegato*  
Teresio Di Pietro

*Consultore - Segretario - Tesoriere*  
Nicola Fedele  
*Consultori*  
Gianbattista Amoruso  
Roberto Camperchioli  
Giovanni Lombardi  
Pasquale Marino  
Michele Marone  
Almerindo Sabatino  
Ennio Vincelli

## CAMPANIA

---

### Salerno

*Delegato*  
Giuseppe Anastasio

## PUGLIA

---

### Gargano

*Delegato*  
Saverio De Girolamo  
*Vice Delegato*  
Antonio De Bonis  
*Consultore - Segretario*  
Graziano Pretto  
*Consultore - Tesoriere*  
Michele Palladino  
*Consultore*  
Domenico Catapano

### Lecce

*Delegato*  
Susanna Mariani Sangiovanni

## SICILIA

---

### Catania

*Delegato*  
Gianclaudio Tribulato

### Gela

*Delegato*  
Concetta Battaglia  
*Vice Delegato*  
Salvatore Gueli  
*Consultore Segretario - Tesoriere*  
Giuseppe Gennuso  
*Consultori*  
Vincenzo Battaglia  
Serafina Ciotta



SICILIA segue

Maria Miccichè Lo Curto  
Salvatore Morreale  
Salvatore Psaila

### Siracusa

*Delegato*  
Angelo Tamburini  
*Vice Delegato*  
Arturo Linguanti  
*Consultore - Segretario - Tesoriere*  
Salvatore Giardina  
*Consultori*  
Biagio Bonfiglio  
Sebastiano Leone  
Marianna Anita Rubera  
Rosalia Sorce  
Giuseppe Vasques

### Val di Noto

*Delegato*  
Agatina Trigona di Frigintini Canicarao  
*Vice Delegati*  
Francesco Cultrera  
Teresa Genovese  
*Consultore - Segretario - Tesoriere*  
Maria Paola Perna Bontanti  
*Consultori*  
Sergio Galletti  
Cettina Pipitone Voza  
Carla Siena

### SARDEGNA

#### Cagliari Castello

*Delegato*  
Gabriella Nardi

#### Nuoro

*Delegato*  
Maria Gabriella Guiso  
*Vice Delegato*  
Angelo Mocchi  
*Consultore - Segretario - Tesoriere*  
Alfredo Periccioli  
*Consultori*  
Amedeo Bianchi  
Maria Ausilia Fadda  
Brunello Fiori  
Angelo Mariolu

#### Nuoro - Ogliastra

*Delegato*  
Carmen Rita Caddeo

### AUSTRALIA

#### Canberra

*Delegato*  
Raffaele Iannizzotto  
*Vice Delegato*  
Luciano Lombardo  
*Consultore - Segretario*  
Janette Gray  
*Consultore - Tesoriere*  
Paola Mantovani

#### Sydney

*Delegato*  
Renzo Franceschini  
*Vice Delegato*  
Maria Teresa Piccioli  
*Consultore - Segretario*  
Adelene Martin  
*Consultore - Tesoriere*  
Teresa Restifa

### BELGIO

#### Bruxelles

*Delegato*  
Tanino Dicorrado  
*Vice Delegato*  
Chiara Galiffa  
*Consultore - Segretario - Tesoriere*  
Carlo Pagliacci  
*Consultori*  
Filippo Maria Perrone Donnorso  
Gian Piero Ristori

### CILE

#### Santiago del Cile

*Delegato*  
Tiberio Dall'Olio  
*Vice Delegato*  
Lia Orsini  
*Consultore - Segretario*  
Patricia Angelini  
*Consultore - Tesoriere*  
Enrique Sacchetti

### CINA

#### Hong Kong

*Delegato*  
Savio Pesavento

*Vice Delegato*

Chiara Rodriguez  
*Consultore - Segretario*  
Rosario Diquattro  
*Consultore - Tesoriere*  
Federico Bazzoni

### FRANCIA

#### Parigi

*Delegato*  
Luisa Branlard Polto  
*Vice Delegato*  
Laura Giovenco Garrone  
*Consultore - Segretario*  
Domenico Biscardi  
*Consultore - Tesoriere*  
Arturo Palmero  
*Consultori*  
Gian Paolo Battaglia  
Delia Crotti  
Mariella Giannetti Haskell  
Paul Haskell

### GERMANIA

#### Monaco di Baviera

*Delegato*  
Bernardo Zanghi  
*Vice Delegato*  
Annamaria Andretta  
*Consultore - Segretario*  
Ferdinando Dalla Villa  
*Consultore - Tesoriere*  
Agathe Weishaupt  
*Consultori*  
Ettore Borello  
Jörn Böttger  
Roberto Cecchini  
Eugenio Clivio  
Gerd Dürre  
Max Wieland

### OLANDA

#### Amsterdam - Leiden

*Delegato*  
Alberto Gianolio  
*Vice Delegato*  
Andrea Marini  
*Consultore - Segretario*  
Eros Capostagno



*Consultore*  
Luca Falso

## REGNO UNITO

### Londra

*Delegato*  
Maurizio Fazzari  
*Vice Delegati*  
Rossella Middleton  
Sydney Celia Ross  
*Consultore - Segretario*  
Etta Carnelli-De Benedetti  
*Consultore - Tesoriere*  
Simona Petronitti  
*Consultori*  
Silvana Camilletti  
Giuseppe d'Anna  
Silvia Mazzola  
Elena Parigi Adragna Klat  
Lucille Perricone

## REPUBBLICA DI SAN MARINO

### San Marino

*Delegato*  
Leo Marino Morganti  
*Vice Delegato*  
Pier Luigi Morri  
*Consultore - Segretario*  
Italo Capicchioni  
*Consultore - Tesoriere*  
Pier Luigi Ceccoli  
*Consultore*  
Ingeborg Restelli della Fratta

## ROMANIA

### Bucarest

*Delegato*  
Luigi Zaccagnini  
*Vice Delegato*  
Stefano Burani  
*Consultore - Segretario*  
Emanuele Fiore  
*Consultore - Tesoriere*  
Giuseppe Ruggieri  
*Consultore*  
Alessandro Romei

## STATI UNITI

### Houston - Texas

*Delegato*  
Joseph DeVay  
*Vice Delegato*  
John Casbarian  
*Consultore - Segretario*  
Anna Grassini  
*Consultore - Tesoriere*  
Robert Swanson

### Sacramento

*Delegato*  
Orietta Gianjorio  
*Vice Delegato*  
Teje Ellis  
*Consultore - Segretario*  
Tania Fawler  
*Consultore - Tesoriere*  
Judith Polakoff

### Virginia

*Delegato*  
Marino de Medici  
*Vice Delegato*  
Judy Lloyd  
*Consultore - Segretario - Tesoriere*  
Carole Fox  
*Consultori*  
Carol Flax  
Thomas Leahy  
Hartley Schearer

## UNGHERIA

### Budapest

*Delegato*  
Alberto Tibaldi  
*Vice Delegato*  
Alessandro Balli  
*Consultore - Segretario*  
Stefano Accornero  
*Consultore - Tesoriere*  
Valentina De Marco  
*Consultori*  
Andrea Panizza  
Paolo Spada

## URUGUAY

### Montevideo

*Delegato*  
Manuel Ascer

*Vice Delegato*  
Piero Ortolani  
*Consultore - Segretario*  
Maurizio Rista  
*Consultore - Tesoriere*  
Gerardo Fernández Giglio

## NON SONO PIÙ TRA NOI

## LOMBARDIA

### Milano Duomo

Ottavio Quattrocchi

### Varese

Edoardo Porrini

## EMILIA ROMAGNA

### Piacenza

Giuseppe Paganini

## MARCHE

### Macerata

Alfonso Virgili

## UMBRIA

### Gubbio

Erminia Regni

## LAZIO

### Roma

Giuseppe Milone

### Viterbo

Antonello Lupino

## ABRUZZO

### Pescara

Giorgio Lancasteri

## CINA

### Shanghai

Paolo Gasparrini

Aggiornamenti a cura di  
Carmen Soga  
Ilenia Callegaro  
Marina Palena



## DEAR ACADEMICIANS ...

*see page 3*

## THE ETHICS OF GASTRONOMIC CRITICISM

Dear Academicians, it tastes good or it tastes bad; I like it or I don't like it. These are not critical judgments but personal preferences. While they are certainly significant, they are based on the tastes, memories, experiences, and the cultural level of whomever is evaluating a dish, a dinner menu, a chef's style and cooking method, or an eating establishment, be it a trattoria or a restaurant. Above all, it is a judgment that calls for the complete sincerity of the person expressing it. At best they are possible justifications of one's own memories, experiences, and in the final analysis one's own tastes.

At another level we can establish an evaluation "average" even for a diverse group of people. If we take into account the inevitable individual differences, is it possible to obtain a result as an expression of a broader judgment? And is this a condition that enables us to resolve the issue? No, it cannot, because it moves the focus from the individual to the group and how it is made up. One must take into consideration the characteristics of the group. For example, the judgment a group of elderly food connoisseurs makes about a fast food restaurant or pizzeria is going to be very different from one made by a group of young people or adolescents. Is it even possible to constitute a group of people that is in any sense representative of a population that is increasingly fragmented and has different tastes? The result of bringing together ten people with different cultural and nutritional backgrounds and culinary memories and collecting their judgments in order to generate an average rating will not satisfy any of the many categories that make up today's society.

Criticism is a typically human activity. It is a natural and instinctive behavior, but also a complex one that we find in all aspects of

life, from how we dress to how we live, and in every human activity, particularly those having artistic aspects and value. The same is true for the art of cuisine, be it popular or high gastronomy.

When criticism moves from the private world to the public realm - professional or not is immaterial - other qualities are required, and sincerity alone, while indispensable, is not enough. In this case criticism becomes an ethic that also requires knowledge, impartiality, honesty and tolerance.

Knowledge means that critics must be well acquainted with the subject they discuss or about which they write. Such knowledge must have two main characteristics.

First of all, their knowledge should be direct, that is total and first hand, not based on hearsay. There are many cases in which a restaurant has been evaluated on the basis of second-hand information or only after a cursory or superficial sampling from its menu. A while back someone was said to have remarked that "in order to judge a restaurant all I need to see is how they make fried eggs". We have heard the same thing said about many traditional dishes.

The second requirement of a good critic is that they must know the subject matter that they are reviewing, from the characteristics of the raw materials used to preparation and cooking techniques, and so on. And, in this regard, one should not underestimate the rapid evolution of those techniques whose results cannot be deprecated as "no good" simply out of ignorance.

Impartiality is another indispensable quality of a good critic. Such impartiality should not be merely personal, nor obviously conditioned by other more subtle elements such as personal friendships with staff, one's own particular tastes, or membership in the same social, cultural

or regional groups, etc. Not to mention negative judgments based on personal antipathies or perceived slights. Critics must also be impartial when evaluating a dish or eating establishment belonging to a specific category. For example, sampling a brodetto in a fish restaurant as opposed to a general restaurant. In these cases it is not always easy for critics to divest themselves of all their own personal ideas and make a judgment arrived at in a different context.

The honesty of the critic comes to the fore when his or her judgment does not coincide with that of the public or with prevailing fads. For example, a dish or establishment may be in vogue but does not meet the necessary qualifications. In this case especially, after having examined and double checked their evaluation, the critic must be honest and not bow to the pressure of transient public opinion or of the market. The critic must also be tolerant.

Tolerance is perhaps the most difficult attribute of a gastronomic critic, especially in Italy, where everyone considers himself infallible. When someone expresses a different judgment, he or she is immediately labeled as an incompetent, bought and paid for, or even crazy. In these cases, the best one can do is to try to convince the antagonist that people can have different opinions - but it is difficult to do. In such circumstances it is best to explain that professional criticism, including gastronomic criticism, is a very different thing than expressing one's own opinions - an almost impossible task.

GIOVANNI BALLARINI

## FOCUS

## AN ACADEMY THAT IS TRUE TO ITS MISSION

*see page 5*

We live in a world where appearances are often more important than reality. In our global village, sometimes knowing what we are going to do counts for more than what we are already doing. This is not the Academy's usual way of thinking



and acting, but an increased “media” presence and the continued upgrading of our publications have been major goals of this Academy presidency for many years. In recent months we sent a questionnaire to over 100 Delegates, Coordinators and Directors of the Regional Study Centers (a significant sampling) and the results were very clear: the almost unanimous support for the continuation of our magazine (but too with often the same contributors and not enough homogeneity in content) and for the graphic format (with some modifications in the print version). Taken altogether, a very flattering evaluation. It is for this reason that the copy you are reading now uses glossy paper and has a new layout and style. Other modifications include the order of the articles (Academic Life now appears at the end of the magazine). Many important changes concern the Itineraries collection (the annual theme) and the Cultural Gastronomy series, not to mention the new 2014 Guide to the Good Table, which will be completely redesigned in light of cost considerations and a not very high level of acceptance. Other modifications involve our Internet site (with already 6,000 hits each month), not just in terms of graphics but up to date content and information available in real time. Smartphone and tablet functions will also be improved. It is altogether an ambitious project, but one that is essential in order to maintain a vital and “industrious” Academy such as ours.

This is what we do! But we must spread the word about our various activities. Therefore, in terms of “appearances” (in the positive sense of the word) we are analyzing a new communications and information strategy, especially in light of the upcoming 2015 International Expo and the publication of an important new national cookbook that is in the final stages of production. The perfect synergy between the work of the Delegations and the Study Centers, together with all the communications means at our disposal today will enable the Academy to achieve important goals in terms of public awareness and prestige. These are objectives that will only be achieved thanks to the enthusiasm and dedication of all our Academicians.

**PAOLO PETRONI**

### **THE FEAST OF FORGIVENESS**

*see page 6*

This tradition derives from an episode in the life of Saint Francis of Assisi and has developed over time and across territories. Valdarno Fiorentino Delegate Ruggero Larco takes an in-depth look at the customs of Valdarno, and highlights a typical dish: duck cooked in a saucepan with celery fritters.

### **FROM MONTALE TO THE FRYING PAN**

*see page 7*

For many years cuttlefish has held an important place of honor in literature, history and gastronomy. Crotone Delegate Adriana Liguori Proto lists some classical poets and authors who have dealt with the subject. She then discusses how this mollusk is caught and shares some of the more popular recipes for cooking it.

### **THE “CHEF” OF THE VITTORIALE**

*see page 9*

Poet and nationalist Gabriele D’Annunzio loved to organize dinners for his friends and numerous lovers at his famous house in Gardone. He personally oversaw the menu and often developed his own recipes. He combined the culture of gastronomy with his love for elegant and sumptuous table decoration.

### **GASTRO-ETYMOLOGICAL CONFUSION**

*see page 10*

Naples-Capri Academician Claudio Novelli decries the habit of applying popular modern terminology to noble ancient sources. The example he highlights regards the Neapolitan term used to describe animal entrails, which have always been an important ingredient in many recipes. In fact, entrails were seldom discarded by the cooks of the nobility.

### **THE URBAN VINEYARD**

*see page 12*

The restoration of Queen’s residence in Torino has turned up some interesting historical oenological information about vineyards in the city. Torino Academician Elisabetta Cocito provides information on

the origin of the phenomenon, and describes the current production of the Queen’s vineyard. All its vines are native to preserve the zone’s viticultural patrimony.

### **THE MUSEUM OF LICORICE**

*see page 14*

The licorice plant was introduced in Europe in the 15th century, and Calabria boasts a century-old tradition of its production thanks to the Amarelli company. The Licorice Museum was opened in 2001 and it contains all the instruments used for its production as well as a major industry archive.

### **IN DEFENSE OF THE ONION**

*see page 15*

In an imaginary trial, the onion defends itself from its accusers by explaining its importance throughout all historical eras and its role as protagonist in Italian and international cuisine.

### **IN THE TIME OF ARCHIMEDES**

*see page 16*

The Siracusa Delegation organized a conference entitled The Cuisine of Siracusa During the Time of Archimedes. Contributions from experts, professors and the Academy’s Study Centers helped draw a complete historical picture in which culture and food were the protagonists.

### **THE SPECIALTIES OF SANNIO**

*see page 18*

A conference was held in Benevento about The Agricultural Culinary Specialties of Sannio. The speakers, which included Secretary General Paolo Petroni, discussed the historical, literary and technical aspects and innovations of the area’s specialties. President Giovanni Ballarini wrapped up the conference which concluded that evening with a gala dinner.

### **THE FIFTH QUARTER ABROAD**

*see page 19*

Merano Delegate Ferdinand Tessadri takes us on a gastronomic “world tour” of the “fifth quarter”. Many countries base



their cuisine on these meats, while others, like the United States, cast them aside because they are not considered presentable.

### GENOA: THE FLAVOR OF HERBS

*see page 20*

Thanks to the role it played in maritime shipping and commerce, this Ligurian city became acquainted early on with "exotic" foreign products like spices and sugar, which were then replaced by native ones such as basil, olive oil and white meat. Rome Academician Alessandro Pini examines the subject and discusses the recipe for blancmange.

### THE "ENEMIES" OF GOOD CUISINE

*see page 22*

Modena Academician Sandro Bellei provides a well rounded analysis of today's cuisine and gastronomy, and identifies some of its "enemies": overeating; generalized and erroneous television programs, magazines and cookbooks; and excessive and ill conceived habits like overly abundant antipasti and incompatible food pairings.

### A CONVIVIAL EVENT ON BOARD A TRAIN

*see page 24*

The Isernia and Campobasso Delegations organized a convivial event on board a train. Riding along the ancient high stretch of track that connects Molise and Abruzzo, Academicians were treated to traditional local gastronomic specialties and musical and literary interludes. However, the landscape itself was the star of the show.

### THE SUPERIORITY OF BOILED MEAT

*see page 25*

Rome-Castelli Academician Roberto Dottarelli examines the death of little Dionysus with help from ancient sources and nutritional anthropology studies, and compares the merits of boiled meat vs. spit-roasted meat. Boiling seems to be the perfect technique especially when the meats are accompanied with elaborate sauces and aromatic spices.

### PROSECCO'S SWAN SONG?

*see page 27*

Prosecco, one of Italy's specialties, could lose some of the ground it has gained in recent years. Treviso Academician Roberto Robazza points out that if not immediately corrected, the failure to protect its brand name could lead to a major decline in the product owing to over production and drop on consumption.

### FISHERMEN'S MEATBALLS

*see page 29*

Pordenone Academician Giorgio Viel illustrates the physical characteristics, distribution and organoleptic properties of two fresh water fish, cavedano (chub) and barbo. After presenting an historical-gastronomic summary he provides a typical recipe for fishermen's meatballs using the meat of both kinds of fish as well as vegetables.

### PHILOSOPHY AND LITERATURE

*see page 30*

We reprint an article by the founder of the Italian Academy of Cuisine. Starting with the birth of the first restaurant in 1765 in Paris, he analyzes the close link between gastronomy, history and literature, emphasizing that in both high level and provincial cuisine the traditional rhythms of work and family are respected.

### THE TURQUOISE FISH

*see page 32*

Trieste Delegate Giuliano Relja provides an in-depth look at bluefish. Characterized by the purity of its meat and its rich health benefits, bluefish has been used in numerous culinary creations dating back to Roman times.

*Translators*  
NICOLA LEA FURLAN  
AND DONALD J. CLARK  
*Summarized*  
ELISA CIATTI

SETTEMBRE 2013 / N. 252

DIRETTORE RESPONSABILE  
GIOVANNI BALLARINI

COORDINAMENTO REDAZIONALE  
SILVIA DE LORENZO

SEGRETERIA DI REDAZIONE  
TILDE MATTIELLO

PROGETTO GRAFICO E IMPAGINAZIONE  
SIMONA MONGIU

IN QUESTO NUMERO SCRITTI E RICETTE DI  
Giovanni Ballarini, Nicola Barbera,  
Sandro Bellei, Maria Cristina Carbonelli  
di Letino, Elisabetta Cocito, Silvia De Lorenzo,  
Roberto Dottarelli, Giovanni Errico,  
Lucio Fino, Gabriele Gasparro,  
Ruggero Larco, Adriana Liguori Proto,  
Claudio Novelli, Paolo Petroni,  
Alessandro Pini, Giuliano Relja,  
Roberto Robazza, Amedeo Santarelli,  
Angelo Tamburini, Ferdinand Tessadri,  
Tito Trombacco, Orio Vergani,  
Giorgio Viel, Emilia Vitullo.

\*\*\*

EDITORE

ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA  
Via NAPO TORRIANI 31 - 20124 MILANO  
TEL. 02 66987018 - FAX 02 66987008  
presidente@accademia1953.it  
segreteria@accademia1953.it  
redazione@accademia1953.it  
www.accademia1953.it

\*\*\*

PERIODICO MENSILE

REGISTRATO PRESSO IL TRIBUNALE DI MILANO  
IL 29-5-1956 CON IL N. 4049  
SPEDIZIONE IN ABB. POSTALE 45%

QUOTA ASSOCIATIVA BASE INDIVISIBILE  
€ 150,00, DI CUI AI SOLI FINI POSTALI € 50  
PER L'INVIO IN ABBONAMENTO DELLA RIVISTA

STAMPA  
GRAFICA GIORGETTI SRL  
Via DI CERVARA 10, ROMA

STAMPATO  
SU CARTA ECOLOGICA  
CERTIFICATA FSC



SPEDIZIONE  
S.G.S., VIA MENALCA 23, ROMA

CODICE IN MATERIA DI PROTEZIONE  
DEI DATI PERSONALI

Giovanni Ballarini, Presidente e legale rappresentante dell'Accademia e, come tale, titolare del trattamento dei dati, comunica agli associati che il sistema informativo è conforme al **D.Lgs. 27 giugno 2003, n.196 "Testo unico delle disposizioni in materia di protezione dei dati personali"**. Il trattamento dei dati degli Accademici si svolge, pertanto, nel rispetto dei diritti e delle libertà fondamentali, con particolare riferimento alla riservatezza, all'identità personale e al diritto della protezione dei dati personali e sensibili.



Rivista associata  
all'Unione Stampa  
Periodica Italiana