

CIVILTÀ DELLA TAVOLA

ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA



L'ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA
ISTITUZIONE CULTURALE DELLA REPUBBLICA ITALIANA
È STATA FONDATA NEL 1953 DA ORIO VERGANI

www.accademia1953.it

ISSN 1974-2681

N. 249, MAGGIO 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 I ristoranti italiani all'estero in tempo di mondializzazione
(*Giovanni Ballarini*)

FOCUS

- 4 Perenne attualità dell'Accademia Italiana della Cucina
(*Paolo Petroni*)

CULTURA & RICERCA

- 5 La cucina dei quattro umori
(*Gianni Di Giacomo*)
- 7 Piadine e piadinerie
(*Gianbruno Pollini*)
- 8 Il vino del golfo di Napoli
(*Filomena Furno*)
- 10 Pesce di montagna
(*Omar Boretta*)
- 12 Le fave, cibo ambiguo
(*Claudio Novelli*)
- 14 La panissa di Vercelli
(*Renzo Pellati*)
- 16 La nascita della cucina borghese
(*Nicola Rivani Farolfi*)
- 23 La fame stimolò la fantasia
(*Elisabetta Cocito*)
- 25 L'acustica nei ristoranti
(*Maurizio Campiverdi*)
- 26 Frugalità di Pinocchio
(*Francesco Ricciardi*)
- 29 Cultura e dintorni
(*Giorgio Cirilli*)



L'ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA

È STATA FONDATA NEL 1953 DA ORIO VERGANI E DA LUIGI BERTETTI, 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.

- 30 L'importanza di chiamarsi...
(*Giorgia Fieni*)
- 33 Un olio di frontiera
(*Lucio Piombi*)
- 34 I pranzi laici dei cardinali
(*Hilde Catalano Gonzaga Ponti*)
- 36 Totò e il cibo
(*Cristina Bragaglia*)
- 38 Gusto e risparmio
(*Teresa Perissinotto Vendramel e Roberto Robazza*)
- 40 L'agresto toscano
(*Domenico Saraceno*)



La copertina: le "Aragoste", dipinte da Pasquarosa Bertoletti Marcelli intorno al 1930 fanno parte della mostra "Il fascino discreto dell'oggetto" che resterà aperta alla GNAM, Roma, fino al 2 giugno prossimo. Il sottotitolo, "La natura morta dalle collezioni della Galleria nazionale d'arte moderna", ne descrive in maniera esauriente il taglio. Si tratta di una serie di opere, di proprietà della galleria, esposte raramente e scelte in questa occasione perché accomunate dal genere. Numerose (150) e interessanti le nature morte in mostra, tutte realizzate tra il 1910 e il 1950, tra cui queste di Pasquarosa (1896-1973, il nome d'arte fa a meno dei cognomi), pittrice romana di origini contadine nata ad Anticoli Corrado. Venuta a Roma giovanissima, lavorò dapprima come modella. L'esordio come pittrice è nel 1915, quando la verve coloristica dei suoi lavori, unita a uno spontaneo antiaccademismo, la posero subito al centro dell'attenzione. A partire dagli anni Venti, pur occupando una posizione marginale nel contesto romano, ha partecipato a tutte le principali occasioni espositive.

- 42 Intervista a un cuoco storico
(*Tito Trombacco*)
- 43 Il desco israeliano
(*Colomba Cicirata*)
- 44 L'albero dei tre liquori
(*Amedeo Santarelli*)
- 46 Diabolica patata
(*Sandro Bellei*)

CENTRO STUDI "FRANCO MARENCHI"

- 18 La cucina familiare è ancora viva?
(*Silvia De Lorenzo*)

I NOSTRI CONVEGNI

- 19 Selvatico di pregio
(*Antonio Gaddoni*)
- 21 Cucina vicentina: storia e memoria
(*Renzo Rizzi*)
- 22 L'olio d'oliva ciociaro
(*Giancarlo Flavi*)

SICUREZZA & QUALITÀ

- 47 Le pentole indiane
(*Gabriele Gasparro*)

LE RUBRICHE

- 6 Calendario accademico
- 9 Le ricette d'Autore
- 48 Notiziario
- 49 In libreria
- 51 Vita dell'Accademia
- 68 Carnet degli Accademici
- 70 Dalle Delegazioni
- 78 International Summary

I PREMI 2013 DELL'ACCADEMIA

XXV PREMIO "DINO VILLANI"

Carlomaria Balzola, Caffè Pasticceria Balzola, Alassio (Savona) *per i baci di Alassio*
Marco Santucci, Lardereria Marco Santucci, Carrara (Massa Carrara) *per il lardo di Colonnata Igp*
Maurizio Spinello, Forno Santa Rita, Borgo Santa Rita (Caltanissetta) *per il pane integrale*
Loreto Pacitti, Azienda Agricola Pacitti Loreto, Picinisco (Frosinone) *per il formaggio il Conciato di San Vittore*
Giuseppe Paoli e Pietro Baralla, Il Pandereto panificio e pasticceria, Elba (Livorno) *per la schiaccia briaca riese*
Gaetano Nicoletti, Il Cavalcatore srl, Assoro (Enna) *per il formaggio Piacentinu ennese Dop*
Giuseppe Petris, Prosciuttificio Wolf Sauris spa, Sauris di Sotto (Udine) *per il prosciutto di Sauris Igp*
Carlo Fabbrini, Antica Macelleria Fabbrini Carlo, San Giovanni Valdarno (Arezzo) *per la Tarese del Valdarno*

PREMIO "MENU LUIGI VOLPICELLI"

per la realizzazione di menu gastronomici ed artistici

Delegazione di Novara
Delegazione di Vigevano e della Lomellina
Delegazione di Treviso
Delegazione di Pordenone
Delegazione di Chieti
Delegazione di Isernia
Delegazione di Caltagirone
Delegazione di San Paolo
Delegazione di Città del Messico

DIPLOMA DI "CUCINA ECCELLENTE"

"Su Gologone" di Su Gologone di Oliena (Nuoro) *della famiglia Palimodde*

DIPLOMA DI "BUONA CUCINA"

"Rendez-Vous da Marcello" di Marciana Marina (Livorno) *di Gian Piero Landi & C.*
"Il Balivo" di Champoluc-Ayas (Aosta) *di Andrea Massazza Gal*
"Locandabaggio" di Casonetto di Asolo (Treviso) *di Nino e Antonietta Baggio*
"Trattoria Pomo d'Oro" di Budapest (Ungheria) *di Rosario Simeoli*
"Fellini" di Colonia (Germania) *di Nunzio Ascione*
"Moreno at Baglioni" di Londra (Regno Unito) *dell'Hotel Baglioni*
"Cotidie" di Londra (Regno Unito) *di Bruno Barbieri e Francesco Ortone*
"Casa Marco" di Madrid (Spagna) *di Marco Di Tullio*
"Mori Venice Bar" di Parigi (Francia) *di Massimo Mori*
"Acquerello" di San Francisco (Stati Uniti d'America) *di Giancarlo Paterlini*
"Il Campanile" di Markelo (Paesi Bassi) *di Pia e Gaetano Torella*
"Sole" di Vienna (Austria) *di Aki Nuredini*

III PREMIO "GIOVANNI NUVOLETTI"

per la valorizzazione della Buona Tavola tradizionale regionale

Oscar, Livia e Diego Tibolla del ristorante "Alle Codole" di Canale D'Agordo (Belluno)
Daniele Corte e Angelina Zecchini della trattoria "Ai Cacciatori" di Cavasso Nuovo (Pordenone)
Raffaele Ros del ristorante "San Martino" di Rio San Martino di Scorzè (Venezia)
Alvaro Claudi scrittore ed esperto di storia della cucina medievale e rinascimentale (Isola d'Elba)

XXIX PREMIO "ETTORE PEPE"

per l'intensa attività culturale 2012

ex aequo

Delegazione di Avellino
Delegazione di Udine

I ristoranti italiani all'estero in tempo di mondializzazione

DI GIOVANNI BALLARINI
Presidente dell'Accademia

L'Accademia ha un ruolo importante nel segnalare, all'estero, i ristoranti che possono diffondere, sostenere e difendere la vera cucina italiana.

Cari Accademici, la cucina regionale italiana è tradizionale e si basa sull'uso dei prodotti locali. Una condizione che trova difficoltà soprattutto all'estero, dando spazio alle imitazioni, con prodotti che richiamano un'inesistente immagine italiana, ma che italiani non sono, il cosiddetto *italian sounding*. Sono prodotti alimentari generalmente di bassa qualità, confezionati con un nome o una bandiera italiana ma che nulla hanno d'italiano. Una situazione da qualche tempo largamente nota e documentata, che comporta un notevole danno all'economia italiana e all'immagine stessa del nostro prodotto all'estero e che oggi, invece di diminuire, sembra vada aumentando anche per la crisi economica mondiale. Da qualche tempo, ad esempio, l'Argentina ha messo in atto una politi-

ca commerciale che potrebbe portare alla chiusura del mercato ai nostri prodotti tipici e tradizionali, e nel contempo incrementare le loro imitazioni. Su questa linea è facile immaginare come, dopo i vini argentini, vi saranno anche un olio d'oliva argentino, una pasta argentina e soprattutto una serie di formaggi e salumi argentini sempre più convenienti e di una qualità che andrà aumentando. Tutti questi prodotti di tipo italiano faranno concorrenza a quelli che l'Italia esporta in un mercato sempre più globalizzato. Il ben noto caso del formaggio grana mol-davo che sta entrando in Italia, peraltro anche di buona qualità, dovrebbe insegnare.

Quanto ora brevemente puntualizzato pone una serie d'interrogativi per quanto riguarda la cucina italiana all'estero, anzi agli "esteri" con le loro molteplici differenze. Anche per motivi culturali, diversa è la situazione nordamericana da quella sudamericana, o dell'emergente Oriente e via dicendo. Altrettanto diversa è la condizione di piatti che sono necessariamente legati all'origine italiana, se non regionale, di uno o più ingredienti, da quelli che invece non hanno questa stretta colleganza, come gli esempi sopra indicati. Delicato è anche l'uso nella cucina italiana dei prodotti *made by Italy*, vale a dire i prodotti di tipo italiano che, sempre più frequentemente, imprese italiane producono all'estero con tecnologie tipicamente italiane per quei mercati (pasta, salumi ecc.). In una situazione complessa come quella ora tratteggiata, per l'estero è necessario fare una sia pur schematica distinzione tra almeno "tre cucine italiane": *bassa cucina*, *cucina industriale*, *alta cucina*,

ognuna con le sue differenze. Distinzione che ricalca, in parte, quanto è già avvenuto in Italia.

Molto difficile è intervenire sulla *bassa cucina* che, anche all'estero, come in Italia, si qualifica come "cucina italiana", a iniziare dalle pizzerie o dai locali che a basso prezzo offrono la "pizza pepperoni" (con insaccato piccante) o la "pasta bolognese", dove gli spaghetti sono accompagnati da polpette di carne o *meatball*. È questa una cucina nella quale i prodotti *italian sounding* trovano uno spazio imposto dal differenziale del loro prezzo rispetto a quello dei prodotti importati. Sotto un certo riguardo, è forse più opportuno che gli americani pensino che la pizza che trovano nei *fast food* del loro paese sia una loro invenzione e un proprio patrimonio culturale, per poi scoprire la pizza italiana quando arrivano in Italia.

Altrettanto arduo è intervenire efficacemente sulla *cucina industriale* dei "piatti pronti all'italiana", che, per insormontabili condizioni di economia industriale, impiega largamente prodotti generici o al massimo *made by Italy*. Una cucina che inoltre utilizza sistemi di produzione, conservazione, distribuzione e consumo che non possono essere riferiti alle tradizioni d'origine italiana, partendo dal loro uso tramite riscaldamento a microonde, imposto dalla ineludibile richiesta del cliente di un "cibo rapido" o *convenience food* anche in casa.

Importante per l'Italia, e soprattutto per il *made in Italy*, è - e rimane - l'*alta cucina*, analogamente a quanto è per l'alta moda, l'arredamento di qualità, l'oreficeria e l'orologeria esclusive, le automobili di pregio, settori nei quali un alto prezzo non

è un ostacolo, anzi assume un valore simbolico elitario e di prestigio. I prodotti di prestigio, come l'alta cucina, non possono e non devono contendere con le derrate, i manufatti, le prestazioni e le offerte di servizi di largo e larghissimo consumo, nei quali il prezzo contenuto ha un ruolo decisivo. Nell'alta cucina tutto deve essere perfetto, o tendere alla perfezione, e deve soddisfare le esigenze di una ristretta cerchia sociale. È

nell'alta cucina che trovano posto i migliori prodotti italiani, per i quali assumono particolare importanza la marca o un'elevata specificazione: una semplice Dop o Igp, ad esempio, è insufficiente, come dimostra la Dop Champagne, che vede il prevalere della marca, con tutte le sue diverse specificazioni di qualità, di annata e inevitabilmente di prezzo.

I ristoranti italiani all'estero, con un'*alta cucina* e con i loro *grandi*

cuochi, sono gli unici che possono diffondere, sostenere e difendere i prodotti alimentari italiani d'elevata qualità e di élite. Su questa linea la nostra Accademia ha un ruolo di grande importanza nel segnalare i ristoranti che, all'estero, possono insegnare quale è la vera cucina italiana, salvaguardando anche l'identità dei nostri alimenti regionali e tradizionali!

GIOVANNI BALLARINI

See English text page 78

FOCUS DI PAOLO PETRONI

PERENNE ATTUALITÀ DELL'ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA

L'aggettivo usato nel titolo è un po' impegnativo, forte, forse provocatorio. Perenne sta qui non per eterna, ma per perdurante, continua, persistente attualità della nostra Accademia. Già il nome fu lungamente dibattuto dai nostri fondatori, dapprima indecisi su "Associazione" o "Club" ma poi subito convinti, anche su suggerimento del bravissimo pubblicitario Dino Villani, che Accademia sarebbe stato il nome giusto. Fu poi deciso, con grande saggezza, che non si sarebbe trattato di un'Accademia della cucina italiana (che non esiste), bensì di un'Accademia Italiana della Cucina. Nome indovinatosissimo, sicuramente di perenne attualità. Ma perché Accademia? Un'Accademia è un'istituzione destinata agli studi più raffinati e all'approfondimento delle conoscenze di più alto livello.

Il termine *Accademia* deriva dal greco e indicava la scuola filosofica di Platone, fondata nel 387 a.C. e situata in un luogo appena fuori le mura di Atene, chiamata così dal nome dell'eroe di guerra *Academo*, che aveva donato agli ateniesi un terreno che divenne un giardino aperto al pubblico dove Platone filosofava con i suoi discepoli. Molto più tardi, essendo le menti più acute imbrigliate dalle forti censure del potente di turno e soprattutto dai dogmi della Chiesa, si riunirono in gruppi di appassionati, spesso non eruditi o letterati o filosofi di professione, per studiare varie discipline.

Ad iniziare dall'Umanesimo e dal Rinascimento (soprattutto a Firenze), nacquero le Accademie moderne, spesso mascherate da nomi di fantasia, quasi goliardici, per non incorrere nei fulmini censori. Ecco così le Accademie dei Lincei (che ci vedevano come una linca, per osservare

l'universo), della Crusca (per separare la lingua vera tra farina e crusca), degli Intronati (per uscire dai rumori del mondo e pensare meglio), dei Concordi (con fini di solidarietà), degli Oscuri (da essi doveva provenire la Luce del Vero), degli Umidi (amavano la lingua parlata popolare contro l'Accademia degli "Infiammati" che sosteneva il classicismo legato al latino).

Più tardi, con l'Illuminismo, anche la Scienza venne animata dalle Accademie, come quelle del "Cimento" con il celebre motto "provando e riprovando" e dei "Georgofili" con la quale abbiamo di recente firmato un protocollo d'intesa.

Dunque Accademia è il giusto nome: non siamo professionisti, siamo appassionati cultori della nostra materia di studio, liberi da vincoli, non sottoposti a censure o debiti di riconoscenza. Ma la libertà deve essere maneggiata con cura. Dobbiamo essere grati non solo ai nostri padri fondatori, ma anche a chi ha retto l'Accademia fino ad oggi, preservandola da camarille, lusinghe, personalismi, coinvolgimenti politici ed economici. Siamo giunti ad una nuova Assemblea in un momento molto delicato per la nostra gastronomia, stretta tra una crisi sempre più virulenta e un desiderio dei cuochi di proporre novità ad ogni costo.

Abbiamo sempre detto che la nostra missione è quella di salvaguardare le nostre tradizioni migliorandole di generazione in generazione, ma quello che ci circonda ci deve ricordare l'impegno che l'Accademia si è assunta. Ed è in questo senso che la sua opera è vitale e perennemente attuale.

See English text page 78

La cucina dei quattro umori

DI GIANNI DI GIACOMO
Accademico di Chieti

Seguendo le teorie di Galeno, i cuochi sceglievano ingredienti e cotture adatti al temperamento dei commensali.

Per circa 1400 anni, in Occidente, come aveva codificato il medico Claudio Galeno che aveva rielaborato il concetto di Ippocrate, si riteneva che il comportamento umano dipendesse dall'equilibrio dei "quattro umori", rappresentando questi un cardine della medicina che si rifletteva anche nel modo di utilizzare il cibo, specie nelle fasce più elevate della popolazione. I cuochi, infatti, dovevano essere osservatori e un po' psicologi, in grado di valutare gli stati d'animo dei loro commensali, per accontentarli con cibi e bevande, abbinando le preparazioni al "tipo" di commensale in onore del quale era preparato il banchetto. Alla base di tale dottrina c'erano quindi i quattro umori: sangue, flemma, bile gialla e bile nera. Gli umori erano direttamente collegati ai quattro elementi fondanti della materia: terra, acqua,

fuoco e aria, e possedevano diverse gradazioni di due caratteristiche chiave: il calore e l'umidità. Il sangue era ritenuto caldo-umido e connesso all'aria, la bile gialla era calda e secca e correlata al fuoco, la flemma era fredda e umida come l'acqua, mentre la bile nera era fredda e secca come la terra. Il segreto della buona salute risiedeva nel perfetto bilanciamento dei quattro umori, mentre una loro cattiva mescolanza, detta discrasia, portava a patologie diverse a seconda dell'umore prevalente.

L'eccesso di bile nera, per esempio, causava la melanconia (intesa come profonda depressione e non solo una vaga tristezza), mentre l'eccesso di sangue era ritenuto responsabile della putrefazione degli organi interni, uno dei fenomeni allora più temuti. Il tipo di umore dominante determinava il "temperamento" o "complexione" della persona, dando origine ai termini sanguigno, flemmatico, collerico (per la bile gialla) o melanconico (per la bile nera), diventati d'uso così comune da essere utilizzati ancora oggi per indicare il carattere delle persone. Se l'ospite era di umore melanconico, quindi dominato dalla bile nera, il cuoco cercava di preparare piatti caldo-umidi che ne bilanciassero gli effetti. Erano perfetti in quel caso brodi, carne bollita e in generale vivande bollenti e brodosi. Al contrario, alle persone flemmatiche, cioè dominate dal flegma freddo-umido, erano consigliati cibi caldi e asciutti come arrostiti o torte salate ben cotte. Ad ogni pietanza erano attribuite caratteristiche ben precise in termini di umori, e l'arte culinaria divenne ben presto uno dei pilastri della salute, con la scelta di piatti e cotture che contribuivano a combattere i problemi dei

commensali. Una prima selezione veniva effettuata al momento di scegliere gli ingredienti, e non si trattava solo di accertarsi della loro qualità. Il tipo di cibo doveva essere commisurato sia al temperamento umorale, sia al ceto sociale del consumatore: si credeva infatti che anche questo incidesse sulle affinità con le pietanze e che la gente di estrazione umile dovesse mangiare cibi correlati alla terra, come tuberi, radici, ortaggi o carni di maiale (disdegnata dall'aristocrazia se salata e insaccata, accettabile invece se cotta), mentre ai nobili fossero più congeniali uccelli, frutti degli alberi e in generale tutto ciò che si avvicinava di più al cielo. Per questo motivo, nel passato, si mangiavano uccelli per noi insoliti, come cormorani, cicogne, cigni, gru, aironi, pavoni, pappagalli (la cui carne si riteneva non potesse andare a male). Ecco cosa scriveva un autore cinquecentesco: "Noi nobili mangiamo più pernici e altre carni delicate, e questo ci dà un'intelligenza e una sensibilità più elastiche di quelle di coloro che mangiano manzo e maiale".

Un ulteriore livello di scelta dipendeva dalla salute. Per chi tendeva ad accumulare umori freddi, per esempio, erano sconsigliabili i pesci in generale ma soprattutto varietà quali anguille e lamprede, ritenute fredde "al quarto grado" (cioè il massimo previsto dalla scala ideata dai medici). Chi doveva mangiare carni secche doveva preferire il manzo al maiale o al pesce, mentre chi doveva ricercare appena un pizzico di calore e umidità in più poteva optare per animali selvatici al posto di quelli d'allevamento. Anche l'età e il sesso dell'animale incidavano: i piccoli erano ritenuti più umidi degli adulti e le femmine più dei maschi. Chi pativa

eccessi di calore, invece, doveva preferire il vino bianco al rosso, soprattutto d'estate e in pieno giorno. Dove non arrivava la scelta dei cibi entravano in gioco i cuochi, con le tecniche di cottura volte a compensare le caratteristiche dell'ingrediente principale. Il maiale, caldo e un po' umido, era un candidato ideale per essere arrostito al forno, dato che ciò lo seccava; mentre il manzo, già secco, veniva di preferenza bollito affinché il brodo lo inumidisse. Le lamprede, che come abbiamo visto erano ritenute freddissime, richiedevano una preparazione particolare per annullarne la supposta natura velenosa, causata dalla somiglianza con i serpenti: dovevano essere uccise e dissanguate nel vino rosso, venire disseccate, bollite due volte in acqua e vino e arrostate o messe in gelatina per poi essere servite con salse molto forti e cal-

de, per esempio al pepe nero. I vegetali erano ritenuti secchi e perciò andavano bolliti e tritati affinché potessero assorbire l'umidità. La frutta cruda, invece, era da evitare quasi tutta perché si riteneva facesse imputridire le viscere, mentre la si poteva mangiare cotta, specialmente se zuccherata e speziata. Sembra che il famoso piatto prosciutto e melone sia nato, in deroga all'antipatia dei nobili per gli affettati, proprio per bilanciare i difetti del melone con la natura calda e secca del prosciutto. In alternativa, pare che venissero consigliati anche formaggi salati, aringhe sotto aceto e caviale. Il ruolo principe nel bilanciare i piatti, comunque, spettava alle onnipresenti spezie, impiegate all'incirca nel 75% delle ricette presenti nei testi a noi pervenuti, che, con la loro natura prevalentemente calda e secca, erano in grado non solo di "asciugare" e "scaldare" i piatti, ma anche di velocizzare la digestione diminuendo la possibilità di far imputridire le scorie, e di scaldare lo stomaco per prepararlo ad accogliere il cibo. Le spezie, insieme a vino, aceto e carne macinata, costituivano la base della maggior parte delle salse, che venivano scelte non solo e non tanto in base a un abbinamento di sapori, quanto all'intensità necessaria per controbilanciare il piatto d'accompagnamento. Per questo motivo i bolliti, essendo freddi e umidi, avevano bisogno di salse più corpose rispetto a un pollo o a una gallina fritti, ritenuti più neutri. Le salse e le cotture erano utili, comunque, anche per rendere piacevoli piatti in sintonia con i gusti personali, e per le esigenze di trasporto e conservazione.

GIANNI DI GIACOMO

See International Summary page 78

CALENDARIO DELLE MANIFESTAZIONI ACCADEMICHE 2013

MAGGIO

4 maggio
Forum Accademico 2013
Delegazione di Chieti

5 maggio - **Albenga e del Ponente Ligure**

Premiazione del "Piatto blu"
Convegno "La cucina italiana. Stato dell'arte"

10-11 maggio - **Bolzano**
Cinquantennale della Delegazione
Convegno "Identità della cucina sudtirolese, storia e tradizioni"

17 maggio - **Versilia Storica**
III Concorso Enogastronomico in accordo con Ipssar "G. Marconi" di Serravezza

24-25-26 maggio
XV Assemblea dei Delegati,
Consulta Accademica e XXIII Convegno sulla Civiltà della Tavola "La Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene nel nuovo millennio" a Montecatini Terme

GIUGNO

8-9 giugno - **Benevento**
Convegno "Eccellenze agro-alimentari sannite"

19-23 giugno - **Siracusa**
Incontro di cultura classica e
Convegno "La cucina siracusana ai tempi di Archimede"

22 giugno - **Arezzo**
Premio "Cucina e Cultura" riservato ai piccoli cuochi

28-29 giugno - **Isernia**
V Edizione del Premio Nazionale "Allium cepa"
IV Edizione premio Molisani all'estero
Convegno "Gastronomia tra dubbi e certezze"

SETTEMBRE

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

20 settembre - **Modena**
Cinquantennale della Delegazione

21-22 settembre - **Borgo Val di Taro**
Cinquantennale della Delegazione

OTTOBRE

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 IPSSAR "G. Matteotti"

18-19-20 ottobre - **Venezia**
Convegno "L'arte d'oggi e la cucina: declinazioni della cultura"

NOVEMBRE

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

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)

DICEMBRE

7-8 dicembre - **Roma**
Sessantennale della Delegazione

Piadine e piadinerie

DI GIANBRUNO POLLINI

Delegato di Cervia-Milano Marittima

*La piadina,
uscendo dall'ambito
della cucina familiare,
viene proposta,
in Italia e all'estero,
dalla grande distribuzione.*

Si legge nel Masotti (“Vocabolario Romagnolo Italiano”, Zanichelli, 1996): “Piada. È una sottile focaccia di pane azzimo, cotta nel testo rovente, tipica della Romagna. E per i romagnoli essa è assurta a simbolo della Famiglia, della propria Terra e della vita sociale che la comunità vi ha posto in essere. La sua fragranza diffonde allegria e sentimenti di amicizia e di amore”. Da semplice focaccia di origine contadina, mai modificata nei secoli, perché la piadina non ha subito nessuna evoluzione, con cui mangiare le “remanze” del giorno prima e quel poco mangiare che si poteva avere, si è evoluta in un piatto tipico con due anime: quella di piatto “souvenir” che caratterizza l'avventura turistica di chi si reca in Romagna, e quella di testimone del gusto e dell'appartenenza italiana per chi, all'estero, va in una piadineria

per sentirsi a casa o per ritrovare il sapore di un'esperienza gradita. Se queste sono le anime visibili della piadina d'oggi, cos'è rimasto della piada originaria? Il nome, forse, quando è ancora usato nelle case dell'entroterra, lontane dai “bagni” e dalle discoteche, o in certi palazzotti dei borghi più grossi dove le azdore conservano con affetto il testo, sul quale da bambine provavano a poggiare le loro prime piade, stese dalle robuste braccia della mamma. Nome che viene usato ancora dai romagnoli quando vanno nelle piadinerie, anche se sanno che ormai l'impasto è fatto a macchina e il testo ha il volto freddo e grigio della piastra metallica riscaldata da una resistenza elettrica. Tuttavia, se la tradizione si fa sempre più ricordo, l'abitudine ad un cibo e ad un gusto così tipici dà vita a quello che si può definire il volto moderno della piada. Ecco che la piadineria, nata negli anni del boom economico e del primo turismo di massa, come chiosco provvisorio e semi-ambulante, per soddisfare l'appetito veloce soprattutto dei giovani, che proponeva ancora piade preparate in casa, cotte al momento su fornelli ibridi e farcite con gli ingredienti comunque della tradizione, diventa parte ufficiale di quel vasto e ramificato sistema di ristorazione globale, a fianco delle già diffuse pizzerie, delle paninerie e infine dei kebab. Certo, le catene che offrono in franchising, chiavi in mano, l'esperienza gastronomica della piadina (come la chiamava il Morri) sono ben consapevoli che il gusto viene *in primis* dagli ingredienti e si fanno premura di proporre un impasto “sempre fresco e mai congelato” e ingredienti per la farcitura, nel migliore dei casi di produzione semi-artigianale. L'elenco storico di questi ingredienti si è abbastanza

mantenuto, compatibilmente con la reperibilità di alcuni di essi, resa problematica dall'evoluzione delle colture: “erbe di orto e di campo, come cavoli, stridoli, ortiche, rosolacci, radicchi ecc.; e le erbe padellate con aglio, cipolla, scalogno, pancetta, lardo, strutto, odori e aromi naturali. Il formaggio ravaggiolo, o squacquerone, oppure pecorini, caprini, misti, o vaccini più stagionati. Affettati in genere: lardo, pancetta, ciccioli o sapa”. Accanto a queste farciture, le uniche che possono richiamare il sapore primigenio di questo piatto, l'evoluzione del gusto ha introdotto sottili cambiamenti, come l'aggiunta di bicarbonato per rendere l'impasto più morbido, e vere e proprie mutazioni che, pur apparendo attualmente improbabili, finiranno forse per imporsi nei gusti. Assistiamo così a piadine farcite di crema di nocciole e cacao, frutti tropicali, marmellate e confetture (quando, di dolce, si usava solo il miele e limitatamente alla zona di Cervia), fino agli abbinamenti con cibi di tutt'altre tradizioni culturali. Si potrebbe difendere questa tendenza ricordando che la piada, nella sua essenza, non è altro che un pane e, da che mondo è mondo, è accompagnata da quanto è nelle disponibilità (economiche e culturali) di chi deve nutrirsi, perciò ben vengano anche le farciture più impensabili perché il gusto è gusto. Ma chi crede che il cibo sia anche civiltà, sa che solo cercando tra le radici della tradizione, può capire che cosa ha prodotto questa civiltà e che solo i sapori e il gusto di una piada “originale” possono parlare di Romagna e di Italia. Ben lo sanno i piadinari che all'estero, pur piegandosi alle voglie locali, sanno ancora offrire un pezzetto d'Italia genuina.

See International Summary page 78

Il vino del golfo di Napoli

DI FILOMENA FURNO
Accademica della Penisola Sorrentina

*È il Lacryma Christi, che
deve il suo gusto particolare
alle caratteristiche
vulcaniche del terreno
dove sono coltivate le uve.*

A seguito delle tre guerre sannitiche (343 - 290 a.C.), i Romani occuparono la Campania e ne sorvegliarono la crescita economica dovuta, in gran parte, all'ampio sviluppo dell'agricoltura nelle sue fertilissime terre. La regione raggiunse altissimi livelli di produzione e divenne una tra le zone più ricche dell'Impero romano e del mondo classico. Ciò le valse l'appellativo di *Campania Felix*.

I vini del Vesuvio erano, dunque, già famosi presso i Romani: numerosi senatori, che abitavano le lussuose ville lungo le coste del golfo di Napoli, amavano rallegrare le loro tavole con questi vini buoni e corposi.

Vari miti e leggende ne avvolgevano (e tuttora avvolgono) la provenienza. Il Lacryma Christi, ad esempio, trova le radici del suo nome nel pianto che Gesù riversò sul Vesuvio quando Lucifero gli rubò un pezzetto di Paradiso per plasmare il golfo di Napoli. Le lacrime del Signore impreziosirono le terre e permisero la crescita di una vite nobile, dalle qualità quasi divine. Un'altra storia narra invece della nascita del Lacryma Christi in seguito alla visita che Cristo avrebbe fatto ad un eremita: prima del commiato, il Signore avrebbe trasformato la bevanda dell'asceta in vino eccellente. Esistono poi svariati aneddoti cristiani ereditati dalla mitologia pagana: l'affresco di Baccho sul Vesuvio (visibile nella Casa del Centenario a Pompei) ne è una chiara dimostrazione.

Dal punto di vista della produzione, sappiamo che, nei tempi antichi, il Lacryma Christi era prodotto da alcuni monaci, il cui convento sorgeva alle pendici del Vesuvio. Più tardi, i Padri Gesuiti - padroni di vaste terre nelle località circumvesuviane - di-

vennero produttori e detentori esclusivi di questo prezioso nettare.

Sebbene la tradizione faccia risalire la produzione del Lacryma Christi alla notte dei tempi, l'ottenimento del marchio Doc è recente: solo nel 1983 questo vino ha ottenuto di rientrare nella speciale categoria che ne salvaguarda la produzione. Il Lacryma Christi o Lacryma Christi del Vesuvio si trova in commercio anche con il nome di Vesuvio. Tecnicamente, l'appellativo di Lacryma Christi è la sottodenominazione di cui il vino può fregiarsi quando la resa è contenuta al 65% dell'uva e quando il titolo alcolometrico raggiunge almeno il 12%. Oltre il 90% del prodotto in circolazione rientra nella sottodenominazione, mentre il restante 10%, circa 2000 ettolitri di vino, viene imbotigliato col solo nome di Vesuvio.

Le uve del Lacryma Christi vengono coltivate solo in 15 dei comuni della provincia di Napoli, ad alta vocazione vitivinicola e localizzati su tutta la fascia pedemontana del Vesuvio; in questa zona i vigneti ospitano varietà autoctone da sempre coltivate quali: il "Coda di Volpe" (localmente noto come Caprettone o Crapettone); "Verdeca", "Falanghina" e "Greco": varietà che concorrono per la realizzazione del Lacryma Christi Bianco; il "Piedirosso", pure detto "Per" e "Palummo" (localmente chiamato Palombina o Palummina); lo "Sciascinoso" (localmente chiamato Olivella) e l'"Aglianico": varietà che concorrono per la realizzazione del Lacryma Christi Rosso.

Il Lacryma Christi del Vesuvio Bianco è un vino rinomato in tutto il mondo. Il suo sapore inconfondibile, pieno e morbido, lo rende un vino di grande versatilità e di facile abbinamento; ha colore giallo paglierino

e profumo lieve che ricorda fiori di ginestra e frutti maturi. La vinificazione avviene mediante pigiatura soffice, vinificazione in bianco, fermentazione a temperatura controllata. La temperatura di servizio è di 10 °C e si accompagna bene a pietanze a base di pesce, frutti di mare e crostacei.

Il Lacryma Christi del Vesuvio Rosso è un vino pregiato, ottenuto con uve di vitigni coltivati sui declivi del vulcano. Il suo colore, rubino intenso, presenta riflessi violacei e il profumo ricorda la violetta e i fiori di mammola, cui si accompagnano note di liquirizia e di legni nobili. Ha gusto gradevole, di grande struttura e morbidezza. La vinificazione avviene mediante pigiatura soffice, macerazione a temperatura controllata. Si serve a temperatura ambiente e si consiglia di stappare la bottiglia qualche ora prima per farlo meglio decantare. È un vino indicato per accompagnare primi piatti saporiti, carni rosse elaborate e formaggi stagionati.

Il Lacryma Christi del Vesuvio Rosato, infine, è ottenuto dalla fermentazione in bianco delle uve Aglianico e Piediroso coltivate sui declivi del Vesuvio. Vino fragrante dal sapore inconfondibile, accoppia in sé la freschezza del bianco e la giusta corposità del rosso giovane. Dal sapore asciutto e armonico, il suo profumo è intenso e gradevole; ricorda la ginestra e la zagara. La vinificazione avviene mediante pigiatura soffice, vinificazione in bianco, fermentazione a temperatura controllata. La temperatura di servizio è 18 °C ed è ideale per accompagnare carni bianche, stufati con verdure e selvaggina.

L'origine del gusto così nobile e particolare del Lacryma Christi sta senza dubbio nella coltivazione "a spalliera" delle uve ma, ancor prima, nelle caratteristiche vulcaniche del terreno che ospita le vigne. Ancora una volta il Vesuvio ha reso grande il suo territorio.

See International Summary page 78

LE RICETTE D'AUTORE

COME CONDIRE LE CIPOLLE

Le cipolle si cuociono sotto la cenere e le bracie, fino a quando non sia svanito ciò che contengono di aspro; non appena si sono raffreddate si tagliano a piccoli pezzi aggiungendo sale e olio e versandovi sopra vino cotto o sapa. C'è anche chi vi sparge sopra pepe o cannella.

BARTOLOMEO PLATINA

da "Il piacere onesto e la buona salute" (1474)

PIATTO DI CIPOLLE RIPIENE

Togliete alle cipolle il cattivo di sotto e di sopra, levategli li fili, ma non le radete tanto verso le radici, tanto che stiano bene uniti li primi contorni di esse; lessatele, ma non tanto cotte, fatele scolare, poi levategli il di dentro, prendete una mollica di pane, bagnatela con latte, o brodo di pesce, spremetela, e ponetela in un piatto; prendete due rossi di uova lessate, due oncie di parmigiano, cinque amandorle abbrustolite affinate bene, sale, e speziaria dolce, due garofoli pesti, e due rossi di uova sbattuti, fate la composizione mischiandola bene, empiteci le cipolle, infarinatetele, poi indoratele e friggetele, ponetele poi in una cazzaruola con un buon cazzaruolo di coli di pesce, fatele arrivare a cottura, poneteci un poco di colletta, sugo di limone e raspatura di esso; cavatele con diligenza, aggiustatele nel piatto, e sopra gettatele la composizione, e mandatele in tavola.

ANTONIO NEBBIA

da "Il cuoco maceratese" (1786)

SCALOPPE DI VACCA ALLA CIPOLLA

Si tagliano le Scaloppe, o sieno pezzi di carne magra senza nervi, e sottili quanto una braciucola, e col taglio del coltello si battono, e poi si tengono in adobbo per quattro, o cinque ore nelle seguenti dosi; cipolle minutamente tritate, alici salse in pezzetti, capperini, erbetto, olive nere senz'osso, aromi, succo di limone, ed olio. Poi si cuocerà il tutto dentro una cassarola a fuoco lento, badando di non farle mancare dell'umido, e sarà una vivanda gustosa.

M.F.

da "La cucina casereccia" (1828)

CIPOLLE GLASSATE

Monde che saranno delle cipolle di media grossezza, si allesseranno in acqua abbondante e sale, e poi messe in cassarola, con burro, zucchero, sale e brodo bianco o sugo, quando saranno cotte e ristrette, si lasceranno glassare, col mettervi poco aceto, e un pizzico di cannella regina, si serviranno per guarnizione a genio.

GIUSEPPE RIVA "IL BIONDO"

da "Trattato di cucina semplice" (1878)

Pesce di montagna

DI OMAR BORETTAZ

Membro del Centro Studi Territoriale della Valle d'Aosta.

Le fonti tardomedievali valdostane raccontano...

L'iconografia di San Cristoforo, protettore dei viandanti, presenta il Santo "portatore di Cristo" con, su una spalla, il Gesù bambino, in una mano il bastone ricavato da una palma di datteri e i piedi immersi in uno specchio d'acqua ricco di vita.

In Valle d'Aosta, terra attraversata dai pellegrini francigeni, le rappresentazioni di questo "gigante buono", diffusissime nel Medioevo sulle facciate delle chiese che si trovavano lungo il percorso, sono in gran parte sopravvissute. Tra le più interessanti si segnala quella presente sulla parete esterna della cappella del castello Sarrion-de-La Tour di Saint-Pierre: qui, nella parte anteriore dell'affresco, è raffigurata una grande quantità di pesci e crostacei - resa estremamente varia anche dalla benefica immersione dei piedi del Santo - che

non è detto sia semplicemente riconducibile a immagini "di repertorio".

Le fonti tardomedievali locali ci informano che anche i corsi d'acqua delle montagne valdostane brulicavano di pesci e che questi, freschi o conservati, facevano parte della dieta dei valligiani più di quanto si potrebbe pensare. L'idea che le popolazioni di montagna non mangiassero che formaggi stagionati, polente di grani poveri e tuberì, corrisponderebbe dunque solo parzialmente alla verità e limitatamente agli strati sociali più poveri.

La documentazione storica pervenuta fino a noi, pur mutilata nel tempo delle carte non attestanti azioni giuridiche e titoli nobiliari, rivela ancora, all'attento ricercatore, importanti informazioni sulla vita economica delle nostre comunità. La stessa bibliografia recente offre spunti curiosi sul cibo a disposizione sulle tavole valdostane *d'autrefois* e anche sul consumo di pesce, tutt'altro che occasionale.

L'esigenza di sostituire la carne, in determinati periodi dell'anno liturgico (in particolare Avvento e Quaresima), con pietanze per così dire "autorizzate" faceva sì che il pesce - locale o importato - fosse consumato in grandi quantità soprattutto presso le comunità religiose e il clero secolare.

Nei conti della Collegiata aostana di S. Orso, relativi al tempo del priore Giorgio di Challant (... 1509), sono annotati quantitativi ragguardevoli di aringhe e cheppie salate, affumicate o essiccate, acquistate in grandi casse sui mercati di Lione e Ginevra, ma anche trote, tinche, ghiozzi e gamberi di fiume freschi, pescati nelle acque del torrente Buthier e della Dora Baltea dai pescatori di Roisan, Aosta e Quart-Ville-

franche e portati direttamente sui banconi della cucina del priorato, gestita da tali Michel e Babolin.

La stessa fonte ci informa su alcuni modi di preparare il pesce.

Le *pastillia*, ad esempio, consistevano in grossi pesci freschi, soprattutto trote provenienti dal Lago Lemano, insaporiti con noce moscata, chiodi di garofano, pepe e zafferano, e cotti in forno avvolti in una sfoglia di pasta di frumento. La funzione principale di quest'ultima, che nel tempo ordinario poteva essere farcita di carne di maiale, vitello o selvaggina, era soprattutto di protezione del contenuto dall'eccessivo calore del forno. Sappiamo anche che il pesce veniva cucinato in salamoia (*sellery*) e "all'aglio".

Negli stessi conti si parla anche di anguille (che notiamo pure dipinte tra i piedi di San Cristoforo nel citato affresco di Sarrion-de-La Tour), il cui prezzo poteva variare, a seconda della disponibilità e delle dimensioni, dall'equivalente di una pernice a quello di mezzo capretto.

Sulle tavole di S. Orso comparivano anche pesci di grandi dimensioni, come un pesce del Rodano di sei chili, due trote rispettivamente di undici e nove chili, e persino un tonno arrivato dal mercato di Lione.

Le quantità di pesce provenienti anche dal Nord Europa erano a loro volta davvero notevoli: una volta sarebbe giunto al priorato un carico di tremila aringhe affumicate.

Se è vero che le pietanze più prelibate a base di pesce erano cucinate per il priore e per i suoi ospiti, nonché per i canonici di nobili origini, pesci di minore pregio, quali aringhe salate ed essiccate, appartenevano alla "dotazione" periodica anche del refettorio dei religiosi poveri, il cui

regime alimentare non si discostava probabilmente di molto da quello della parte più consistente della popolazione. A questo riguardo, nella bottega del formaggiaio e salumiere, affrescata sotto il porticato del castello di Issogne - la cui risistemazione quattrocentesca è dovuta alla committenza dello stesso Giorgio di Challant - fanno bella mostra di sé, poggiate in terra, due grosse botti contenenti, probabilmente, grandi quantitativi di acciughe sotto sale.

Fonti più recenti affermano che Aosta possedeva, tra il 1600 e il

1700, ben sei pescherie e che nel 1633, sul mercato cittadino, si vendevano comunemente "trote, lamprede, ombrine, anguille, pesci chasot o ghigion, albarelle, gamberi, granchi". Nel secolo successivo si trovavano, presso i pescivendoli aostani, merluzzo umido, baccalà, anguille, *fricon*, pesce in carpione e le immancabili acciughe.

Infine una curiosità: tra i regali con cui i nobili e i borghesi di Aosta omaggiarono il notaio Martin Philippon e la nobile Françoise Regis in occasione delle loro nozze, avvenute

il 16 febbraio 1544, figura - insieme ad altri prodotti in natura - un unbloz, vale a dire un'ombrina o un salmerino, donato da tale P. Excoffier. Vale la pena segnalare il commento dell'autore dell'articolo del 1921, in cui è pubblicata quella lista, preoccupato dei giudizi affrettati dei suoi contemporanei sulla società del passato e delle loro facili ironie: "Il lettore è pregato di non fare paragoni con i tempi attuali e di credere che si viveva quasi meglio quando si stava peggio".

See International Summary page 78

NUTRIRSI TRA LE NUVOLE

Milioni di persone nascono, vivono e lavorano ad altezze tra i 3000 e i 5000 metri: il loro organismo, grazie ad un adattamento genetico sviluppatosi nel tempo, si è ben adattato all'ambiente ostile dell'alta montagna, ma per le popolazioni non residenti, l'esposizione a simili altezze può causare danni irreparabili. Il consumo calorico, per un'attività alpinistica ed escursionistica di media entità, si aggira intorno alle 4000 calorie al giorno, e poiché la perdita di liquidi può essere notevole, l'idratazione deve iniziare ancor prima di avere sete. La quota in carboidrati deve rappresentare il 55% dell'apporto calorico totale; i grassi rappresentano la miglior riserva di energia dell'organismo: la quota consigliata è del 30%. Le proteine (15% delle calorie totali) sono necessarie per l'apporto in aminoacidi essenziali. Gli effetti del freddo nel consumo energetico, l'esposizione ai raggi ultravioletti, l'atmosfera ridotta richiedono un supplemento di vitamine antiossidanti e un supplemento in ferro può risultare benefico ad alta quota per sostenere la sintesi di emoglobina. Una corretta alimentazione prevede due pasti caldi, variamente arricchiti per soddisfare il palato, e più spuntini "volanti" di cioccolato e frutta secca, oltre a succhi di frutta e tè. È proprio sulle cime che si distinguono abili cuochi, perché dipende anche da loro il buon esito di una spedizione.

E allora cosa ordinare per una colazione tra le nuvole? Sull'Himalaya si può iniziare la giornata con una tazza di tè molto fermentato, in chicchi e non in foglie, servito con sale e burro, gallette di pane di farina d'orzo impastata con tè e biscotti, snack di farina di riso basmati; la cena, che deve fornire il calore necessario per affrontare la notte, prevede il bhat (zuppa di riso e lenticchia), minestre di grano dolce e verdure miste, i momos (ravioli di farina d'orzo ri-

pieni di carne e verdure) fritti o al vapore, germogli di bambù, pollo al limone e miele, carne di yak al masala (salsa al cumino, peperoncino, cardamomo e mango), arrosto di bufalo o di porcellino d'India.

Sulle Ande si può godere di una maggiore varietà, in quanto la cucina peruviana è una delle più variegata al mondo. Una gustosa colazione prevede il mate de coca, l'infuso tradizionale ottimo per evitare la nausea da alta quota, con fette di mazamorra morada (dolce di farina di mais e cannella), picarones (ciambelle di zucca, farina e miele) o biscotti all'ananas e arachidi. La cena è gustosissima e la patata è l'ingrediente base di una enorme varietà di zuppe, arricchite dai sapori forti di salse speziate al peperoncino rosso e giallo, aglio, alghe, chinotto, cipolla rossa, erbe aromatiche autoctone. La carne non manca mai, di lama, di alpaca ma è da preferire quella di cuy, un maialino fortemente legato alla cultura locale andina da epoche millenarie. Il pane è preparato prevalentemente con farina di mais e quinoa, arricchito con lupini tritati e profumato al sambuco; esso accompagna le zuppe e i tuberi misti cotti al vapore. E i cuochi Watussi della Tanzania? Latte di cocco, succhi di mango e tamarindo, banane verdi bollite, polenta di mais bianco e di manioca, zuppe e stufati di papaia al profumo di cumino e cardamomo, agnello e manzo stufato. Sul Kilimangiaro la cucina è povera e non differisce da quella del restante continente africano: gli agricoltori hanno da sempre coltivato pochi prodotti di sussistenza e gli allevatori non macellano quasi mai il bestiame, il cui possesso garantisce lo status sociale, limitandosi a consumare latte e sangue salassato. Questi due motivi non hanno aiutato a creare una cultura del cibo, i piatti sono semplici e speziati ma serviti con amore. (Paola Natali Capobianco)

Le fave, cibo ambiguo

DI CLAUDIO NOVELLI
Accademico di Napoli-Capri

*Odiate da Pitagora,
ma amate dai Romani,
ipocaloriche fresche,
iper caloriche secche.*

Coltivata tradizionalmente nella zona flegrea e sulla collina di Posillipo, in un tempo felice quando ancora c'era del verde nella nostra città, la fava annunzia l'arrivo della primavera.

Si dice che sia vecchia quanto il mondo; se pensate sia un'esagerazione, diciamo allora che era nota agli uomini del Neolitico. Insomma, la fava era coltivata duemila anni prima di Cristo nell'Egitto dei faraoni, in Africa, Asia, Italia e Spagna. I Greci erano devotissimi a questa pianta, alla quale avevano destinato un vero e proprio rituale di culto che si svolgeva in un tempio ateniese, nel mese di giugno, nonostante il filosofo Pitagora, fondatore e strenuo sostenitore di quella che oggi definiremmo "cucina vegetariana", proibisse ai suoi seguaci di mangiarla.

Perché Pitagora ce l'aveva tanto con le fave? È dal VI secolo avanti Cristo che il dibattito va avanti, con un incredibile numero di spiegazioni che vanno dalla superstizione alla reincarnazione, fino al simbolismo fallico. Gli orfici erano convinti che le proibisse ai suoi discepoli perché contenevano le anime dei morti: "Mangiar fave o sgranocchiare il cranio del defunto genitore è esattamente la stessa cosa". Aristotele, per rendere più ameno il dibattito, ne ascriveva l'interdizione a motivi estetici, "o perché assomigliavano a testicoli, o perché ricordavano le porte dell'Ade o perché gli oligarchi le usavano (quelle secche) per votare le condanne all'esilio". Diogene, da parte sua, per sdrammatizzare, avanzava l'evidente tesi che Pitagora detestava le fave perché causavano flatulenza eccessiva e dichiarava: "Ci si dovrebbe astenere dal mangiare

fave, dal momento che esse sono cariche di vento e insieme ad esso portano via parte dell'anima, e se ci si astiene dall'usarle lo stomaco sarà meno rumoroso ed i sogni più lieti e tranquilli".

Soluzioni alternative, suggerite dagli studiosi rinascimentali, oscillavano dal mediamente ridicolo all'estremamente ridicolo. Si è dovuto aspettare l'inizio del secolo scorso per intravedere una soluzione convincente del problema. Solo allora, infatti, i medici cominciarono a notare, in alcuni individui, l'insorgenza di malesseri improvvisi dopo la consumazione di fave fresche. Oggi tutto sembra ovvio, ma non bisogna dimenticare che solo nel 1904 Clemens von Pirquet definì clinicamente le allergie; fino a quel momento doveva essere stato complicato per i medici constatare che ciò che era utile per qualcuno era dannoso per altri. Quando la medicina cominciò a investigare sul favismo, scoprì nei soggetti malati una deficienza genetica di un certo enzima del sangue. A controlli statistico-geografici, le aree più interessate dal fenomeno erano la Grecia, il Sud Italia e le isole dell'Egeo: quella che noi conosciamo come Magna Grecia. A questo punto sorge spontanea una domanda: perché la gente avrebbe continuato a consumare fave fresche in un'area dove, ragionevolmente, una certa percentuale di loro si sarebbe ammalata? Una plausibile spiegazione compare nel 1920, quando gli scienziati trovarono che la mancanza di quel famoso enzima nel sangue, che riduceva la quantità di ossigeno nei globuli rossi, costituiva la miglior difesa dell'organismo contro la malaria, storicamente uno dei maggiori problemi della

Grecia e dell'Italia meridionale. Le cose si fecero ancora più interessanti durante la Seconda guerra mondiale, quando i medici, trattando la malaria con prodotti a base di chinino, scoprirono che molte persone che soffrivano di favismo avevano lo stesso tipo di reazione allergica assumendo i farmaci antimalarici. Con ulteriori studi si appurò che le fave contengono molti elementi chimici (che "naturalmente" riducono l'ossigeno nel sangue) simili a quelli contenuti nei medicinali a base di chinino. Appare quindi evidente che quando una popolazione, non affetta da favismo, fa largo consumo di fave fresche, aumenta le difese organiche contro la malaria. Pericolose per un numero ristretto di individui, sono di gran beneficio per la maggior parte di essi. Pitagora, potendosi basare solo sull'osservazione diretta e immediata del fenomeno, ne aveva quindi scorto facilmente i guasti, ma non i vantaggi, e per proteggere i propri simili, ne aveva fatto divieto ai discepoli.

Le fave sono comunque cibo ambiguo, sia nel nome, sia nel nutrimento: ipocaloriche fresche, ipercaloriche secche, in proporzione di uno a dieci.

I ricchi Etruschi si nutrivano con una dieta a base di frumento, non disdegnando però insalate di fave e carne secca, oppure le stesse cotte con cipolla e carne di maiale, mentre i più poveri si arrangiavano con una polentina di farina di fave, la *fabata* o *puls fabacia*.

"Pulte, non pane, longo tempo Romani vixerunt", testimonia Plinio il Vecchio, il che ci lascia intendere che anche i Romani furono devoti alla vecchia, cara leguminosa. "Servi le fave con senape in polvere, miele, pinoli, ruta, cumino e aceto", raccomandava Apicio come rinfrescante piatto primaverile. Anche a Roma un tabù pitagorico: al *Flamen Dialis*, il Flamine di Giove, capo dei sacerdoti, era proibito mangiare fave: temendo forse di perderlo prematuramente? Certo per il

sant'uomo doveva essere un bel sacrificio se Marziale scriveva "Se la pallida fava bolle nella tua pentola rossa di coccio,/puoi rifiutare spesso gli inviti a cena dei ricconi". (Epigrammi, XIII-7).

Nel 1614 Giacomo Castelvetro, nel suo "Breve racconto di tutte le radici, di tutte l'erbe e di tutti i frutti che crudi o cotti in Italia si mangiano", descrivendo i prodotti primaverili, "...nel medesimo tempo vengono le fave verdi, d'alcuni chiamate casaline e d'altri capodiche, le quali noi mangiamo dopo pasto con formaggio salato; e non avendone di tale, usiamo del parmegiano, e sempre col pepe (...). Quando poi comin-

ciano a divenir dure, le mangiamo cotte... con olio o con butiro fresco, con erbe buone, sale e pepe; e lasciate quivi adagio cuocere, riesce un manichetto buono".

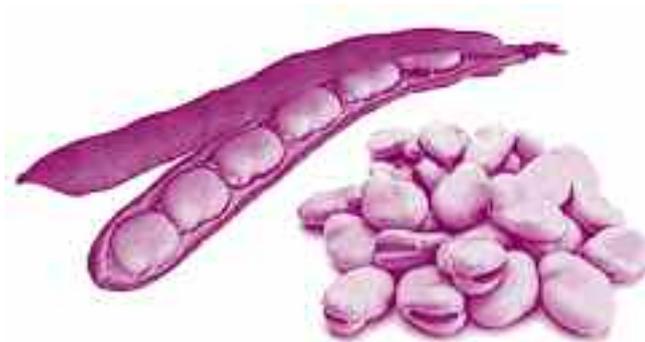
Curnonsky, in un recente passato, le ha ritenute addirittura cibo erotico, non perché si erano dimostrate tali, ma per una considerazione *a contrariis*: San Girolamo, seguendo il suo fiuto da asceta, le aveva interdette ai religiosi perché il loro consumo metteva il fuoco e "in partibus genitalibus titillationes producunt". Aggiunge comunque, che quello delle fave è afrodisiaco da zuppa, erotismo per poverelli e contadine.

See International Summary page 78

ZUPPA DI FAVE FRESCHE

Ingredienti (per 6 persone): 500 g di patate, 6 carciofi, 1 Kg di fave fresche tenere sgranate, 750 g di piselli sgranati, 6 cipolle fresche piccole, 100 g di pancetta, 100 g di olio extravergine d'oliva, 1 ciuffo di prezzemolo, 500 g di asparagi, sale, pepe.

Preparazione: Tagliare i carciofi in otto spicchi asportandone tutte le parti dure; metterli in acqua e limone e, al momento di porli al fuoco, scolarli. Lavare e asciugare le fave e i piselli. Lasciare da parte 4 cipolle intere, tagliare le altre a metà e la pancetta a dadi. In una pentola mettere l'olio, la pancetta, le cipolle divise a metà e rosolare tutto a fuoco moderato. Quando le cipolle cominceranno a diventare bionde, calarvi le patate, le fave, con il pepe, il sale e le quattro cipolle intere. Coprire e stufare lentamente per 10 minuti, aggiungendo poi i piselli e i carciofi, mescolando e facendo in modo che questi ultimi siano completamente coperti dagli altri legumi, perché non abbiano ad annerire. Aggiungere infine le punte degli asparagi. Lasciare stufare a pentola coperta e aggiungere poca acqua bollente ogni volta che ve ne sarà bisogno. Aggiungere il prezzemolo tritato, due minuti prima di togliere la minestra dal fuoco. Le verdure dovranno essere un poco scotte e leggermente brodose.



La panissa di Vercelli

DI RENZO PELLATI
Accademico di Torino

*Un binomio,
squisito e salutare,
di riso e fagioli.*

La “panissa” è il piatto più caratteristico del Vercellese e di Vercelli in particolare. Questa città è considerata ancora oggi la “capitale europea del riso” sia per la quantità prodotta nel territorio (rappresenta il 31,5% della superficie coltivata a riso in Italia), sia per l’origine storica (nell’abbazia di Santa Maria di Lucedio, i frati Cistercensi avevano iniziato la coltivazione di questo cereale, proveniente dal Medio Oriente, fin dal Medioevo). Senza dimenticare la costruzione del canale Cavour (1866), che consentì la diffusione di grandi sistemi irrigui, per cui il riso (che ha bisogno di acqua per crescere) divenne un cereale molto importante: poteva sostituire il pane nei pasti quotidiani come elemento nutritivo.

Per cucinare un ottimo riso, la saggezza contadina utilizzò anche altri alimenti caratteristici del territorio, come i fagioli di Saluggia (che aumentavano l’apporto proteico). Nei giorni di festa, venivano aggiunti anche il “salam d’la doja” (il salame conservato sotto grasso), un buon bicchiere di vino delle vicine colline di Gattinara, oltre al burro e alla cipolla per il soffritto.

Il nome “panissa” deriva da un altro cereale, simile al miglio, il panico (*Panicum miliaceum*), un tempo molto utilizzato per l’alimentazione umana, oggi riservato solo agli uccelli. Dal latino *panicum* deriva la forma femminile “panissa”, come minestra a base di riso. In altre parole, la coltivazione del riso, dopo la costruzione del canale Cavour, considerata la maggior redditività che consentiva all’agricoltore, mise in ombra la coltivazione di altri cereali. Inoltre il riso era facile da cucinare, più gustoso, godeva di

un’ottima immagine (era presente nelle tavole delle fasce sociali elevate ed era considerato un cibo adatto per malati e convalescenti) e ben presto sostituì il panico.

L’associazione del riso con i fagioli è stata una scelta casuale, ma fortunata, perché ha consentito di evitare estesi fenomeni di malnutrizione, che nei secoli scorsi crearono molti problemi nell’area padana per la carenza di proteine di origine animale. Nella Pianura padana, infatti, l’alimentazione dei secoli scorsi, basata quasi esclusivamente sul consumo di mais e di altri cereali minori come il sorgo, il miglio, il panico, era molto diffusa, e, grazie alla sensazione di sazietà che producevano alcuni piatti facili da cucinare (come la polenta), provocava numerosi casi di pellagra. Oggi sappiamo che la pellagra è dovuta alla carenza di una specifica sostanza, la niacina, una vitamina del gruppo B, che, per questa funzione, ha ricevuto il nome di “vitamina PP” (*Pellagra Preventing*). Il mais, il sorgo, il panico non contenevano sostanze tossiche, ma una quantità di vitamina PP inferiore al fabbisogno umano. Del resto, qualunque tipo di alimentazione, composta da un solo e unico cibo, protratta per diversi mesi, porta notevoli disturbi all’organismo umano. La carenza di vitamina PP provoca una patologia caratteristica per le tre “D”, vale a dire: dermatite, diarrea, demenza.

Fra i cibi di origine vegetale, i legumi meritano una particolare considerazione perché, oltre a vitamine, sali minerali e fibra, sono ricchi di proteine che, essendo di origine vegetale, non sono identiche a quelle di origine animale ma costituiscono una valida risorsa per la

composizione del menu quotidiano. Infatti, le proteine dei fagioli contengono gli aminoacidi carenti nelle proteine dei cereali e quindi questi due prodotti del mondo vegetale (cereali e legumi), ingeriti contemporaneamente, si integrano a vicenda in modo equilibrato.

Fino al 1850, l'unico riso utilizzato per la panissa era il "Nostrale". Questo riso però aveva scarsa resistenza alle erbe e ai microrganismi infestanti, per cui gradatamente fu messo da parte. Grazie alla moderna risicoltura, oggi possiamo disporre di 17 varietà di riso che pos-

sono soddisfare tutte le esigenze della cucina tradizionale. Per la panissa, la maggioranza dei grandi chef utilizza il "Carnaroli", il cui amido è particolarmente ricco di amilosio, che rende i chicchi consistenti, resistenti alla cottura, con eccellenti capacità di assorbimento dei condimenti.

A pochi chilometri da Vercelli, nel Novarese, si gusta invece "la paniscia" che si distingue dalla consorella vercellese per la presenza di verdure, fra cui la verza e le carote. Esiste anche un'altra variante, nella vicina Valsesia, chiamata "panicia",

che è un minestrone di riso in brodo, con verdure e formaggio.

In pratica, per 4 persone, oggi la panissa si ottiene facendo bollire in acqua i fagioli borlotti secchi, preferibilmente di Saluggia (circa 250 g, precedentemente ammorbiditi in acqua per 12 ore: in pratica una notte), con il salame conservato sotto grasso (di suino) tagliuzzato. In padella si prepara un soffritto con burro e cipolla affettata. Al soffritto si aggiungono il riso, possibilmente Carnaroli (circa 80-90 g a persona), un bicchiere di vino Barbera superiore o di Gattinara e si porta a cottura con il brodo dei fagioli ancora bollente, mescolando con un cucchiaio di legno, per evitare che il riso attacchi sul fondo della padella. Si aggiunge qualche cucchiaio di concentrato di pomodoro e alla fine formaggio grana grattugiato. Evitare di mettere in padella i fagioli troppo cotti: si spappolano e rendono la panissa pastosa. In tavola, i fagioli devono essere possibilmente ancora interi.

La "Confraternita del risotto" raccomanda che, per ottenere un buon risotto, il riso va messo crudo nel soffritto, per avere un'ottima tostatura. Così facendo, il chicco mantiene al meglio la consistenza e il gusto durante il procedimento di cottura.

L'utilizzo del riso parboiled non è consigliato. Dice l'Ente Risi: è preferibile che voi aspettiate la panissa, piuttosto che sia la panissa ad aspettare voi.

La scrittrice Margherita Oggero cita sovente la panissa dolcemente "mitonata" (cotta a fuoco lento, dal francese "mitonner") come piatto prelibato preparato dalla nonna definita "cuoca di risaia". I vercellesi dicono che Silvio Piola, il loro famoso concittadino che ha portato l'Italia a vincere i Campionati del mondo di calcio nel 1936, non è mai stato accusato di doping. Traeva l'energia necessaria per fare i goal dalla panissa, che gustava spesso.

See International Summary page 78

INDIRIZZI DI POSTA ELETTRONICA

Ricordiamo che il vecchio indirizzo di posta elettronica, già da tempo non più utilizzato, è stato definitivamente eliminato.

Per semplificare i contatti con i vari settori dell'Accademia, ecco gli indirizzi e-mail ai quali inoltrare la posta.

e-mail per il Presidente:

presidente@accademia1953.it

e-mail per il Segretario generale:

segretariogenerale@accademia1953.it

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

segreteria@accademia1953.it

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

redazione@accademia1953.it

e-mail per la Biblioteca nazionale "Giuseppe Dell'Osso":

biblioteca@accademia1953.it

Ricordiamo che l'Accademia ha un proprio sito Internet:

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.



La nascita della cucina borghese

DI NICOLA RIVANI FAROLFI
Accademico di Milano Brera

*Già dagli inizi del Settecento
si avverte forte la richiesta
di un cambiamento
nel modo di far cucina.*

È opinione abbastanza diffusa che la nascita della cucina borghese sia una diretta conseguenza della Rivoluzione Francese. L'abbattimento del ceto nobiliare avrebbe obbligato il personale di cucina delle grandi famiglie a ricercare una nuova occupazione e ad aprire dei locali. Questo è in parte vero e spiega perché in Francia la tradizione dei grandi ristoranti si sia sviluppata prima che altrove.

Se però solo ci soffermiamo sulla realtà storica, ci rendiamo conto che la borghesia, come ceto sociale, si era sviluppata già molto prima, tanto da acquisire quella forza dirompente che le permise di sovvertire l'ordine precedente.

La borghesia, in Francia, ma ancor di più nei Paesi Bassi, aveva un ruolo fondamentale nell'economia già nel Seicento (pensiamo ai quadri fiamminghi che ritraevano le confraternite dei ricchi borghesi) e già dagli inizi del Settecento si avverte forte la richiesta di un cambiamento nel modo di far cucina.

Vincent La Chapelle, nel suo "Cuisinier Moderne" edito nel 1733, rileva che si era presentato nella cucina un forte desiderio di rinnovamento.

La cucina rinascimentale, ristretta all'ambito delle corti, si basava sull'ostentazione, doveva dimostrare l'opulenza del signore, utilizzando quanti più ingredienti e sempre più rari e ricercati. La scoperta delle Americhe e la costituzione della Compagnia delle Indie portavano nelle cucine di corte sempre nuovi prodotti, ma di difficile abbinamento. È un trionfo di cacciagione, di contrasti dolce-salato o agro-dolce, che sopravvivono in alcuni piatti storici, soprattutto nella pasticceria

(si pensi al panforte senese o al panpepato ferrarese), ma si tratta di prodotti per una élite ristretta.

Nasce appunto in Francia un'esigenza di rinnovamento, che alleggerisca i piatti, li renda fruibili per una più ampia cerchia di persone; è un passaggio simile a quello che nella seconda metà del secolo scorso darà origine alla *nouvelle cuisine*. Si alleggeriscono le salse, si introducono le erbe aromatiche, si dà maggiore diffusione alle verdure come complemento del piatto principale.

In sostanza, si sostituisce alla tecnica dell'arricchimento del piatto, quella del contrappunto. Si elabora un ingrediente principale e lo si valorizza con altri ingredienti che lo esaltano.

Il termine "borghese" già dal 1745, con la pubblicazione de "La Cuisinière bourgeoise" di François Menon, identifica una cucina moderna, contrapposta polemicamente a quella "all'antica" e non una cucina provinciale. La nuova moda si diffonde velocemente in tutta Europa, come si può rilevare dai vari ricettari pubblicati un po' ovunque. In Italia, abbiamo l'edizione del "Cuoco galante", del napoletano Vincenzo Corrado, e quella del "Nuovo cuoco milanese economico", di Giovan Felice Luraschi (1829).

Il maggiore cambiamento lo si avrà però nell'Ottocento, per merito delle grandi e piccole invenzioni che hanno trasformato la nostra società. L'invenzione della macchina a vapore consentirà, nelle economie più progredite come Francia, Inghilterra e Germania, di sviluppare una rete di trasporto fluviale e su rotaia, tale da permettere il rapido trasferimento delle merci da una parte al-

l'altra del Paese e specialmente dalla campagna alla città. Sempre nuove materie prime arrivano al mercato e a prezzi sempre più accessibili. Questo scambio permette di diffondere piatti di altre tradizioni e di ampliare il panorama gastronomico. Un'altra piccola invenzione, ma di enorme portata per la cucina, fu quella che permise a Nicolas Appert, nel 1810, di brevettare un sistema per la conservazione ermetica degli alimenti. Nello stesso anno, l'inglese Pierre Durand brevettò un metodo per la conservazione dei cibi in recipienti di stagno. Queste due invenzioni consentirono di mettere a disposizione dei cuochi prodotti conservati che sono diventati elementi insostituibili nella cucina moderna, se solo pensiamo alla diffusione delle conserve di tonno, acciughe e capperi, oltre a quella del pomodoro nei ricettari dell'Ottocento.

Da noi, il processo di rinnovamento sarà molto più lento, complice una conformazione del territorio molto più complessa e una frammentazione politica, che solo nel 1861 troverà uno sbocco nella costituzione del Regno d'Italia. Gli scambi di prodotti sono molto limitati, anche se decisamente importanti per la nascita di piatti particolari. Ancora nella metà dell'Ottocento, i trasporti di vino dal Piemonte alla Liguria o alla Val d'Aosta avvenivano con carri tirati da cavalli e i birrocciai, per non ritornare con i carri vuoti, caricavano barili di acciughe sotto sale o forme di fontina. Da queste materie prime, inesistenti in Piemonte, sono nati due grandi piatti come la "bagna caoda" e la "fonduta".

La nostra cucina è quella delle famiglie abbienti, nobili o borghesi, che si mettono in concorrenza e da qui nascono molti dei grandi piatti che danno al nostro Paese una qualifica d'eccellenza. Sono piatti di diversa tradizione, che sfruttano le varie componenti di un territorio geograficamente complesso e dai risvolti climatici così diversi. È una

cucina a carattere prevalentemente regionale, in cui le variabili costituiscono un fattore di ricchezza ineguagliabile.

La cucina borghese, intesa come alla portata di tutti, trova la sua esaltazione con la diffusione di ricettari a carattere divulgativo che si verifica dopo l'Unità d'Italia. Nel 1864, Giovanni Vialardi, cuoco di corte di Casa Savoia per oltre cinquant'anni, dà alle stampe il libro "Una cucina borghese semplice ed economica" dove possiamo trovare molte delle ricette della tradizione piemontese realizzabili anche da cuochi non professionisti. Il principale epigono della cucina borghese è senza dubbio Pellegrino Artusi con il suo manuale "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene" che, edito una prima volta nel 1891, è rimasto in stampa per oltre cento anni e tradotto in moltissime lingue.

Alla cucina borghese dobbiamo affiancare una cucina, forse meno nobile nel senso dell'equilibrio di sapori, ma certamente non meno importante per la nostra tradizione, che è quella contadina. Qui, tutti gli ingredienti nascono in cascina e vengono utilizzati nell'ottica del massimo risparmio, in termini di tempo e denaro. I prodotti sono perlopiù poveri, ma di sapori straordinari e hanno generato alcuni dei piatti più succulenti della nostra cucina, dai pizzoccheri valtelinesi, alla ribollita toscana, dalla cassoeula lombarda alle crescentine emiliane o ai testaroli pontremolesi.

Sicuramente, sia la cucina borghese sia la cucina contadina hanno contribuito a dare alla nostra arte gastronomica quel carattere di eccellenza che le è riconosciuto nel mondo intero.

See International Summary page 78



ACCADEMICI IN PRIMO PIANO

L'Accademico **Vito Amendolara**, della Delegazione di Napoli, è stato nominato Presidente dell'Osservatorio Regionale per la Dieta Mediterranea.

L'Accademico **Germano Berteotti**, della Delegazione di Trento, è stato nominato Presidente dell'Azienda per il turismo di Rovereto e Vallagarina.

L'Accademico **Roberto Fusco**, della Delegazione di Brindisi, è stato eletto Presidente della Camera Civile presso il Tribunale di Brindisi.

All'Accademico di Avezzano **Franco Santellocco Gargano** è stato conferito, dalla Regione Abruzzo, il titolo di "Ambasciatore dell'Abruzzo nel mondo" per l'attività di alto valore culturale, morale e sociale svolta.

L'Accademico **Roberto Zuccato**, della Delegazione Alto Vicentino, è stato nominato, per il prossimo quadriennio (2013-2017), Presidente di Confindustria del Veneto.

La cucina familiare è ancora viva?

DI SILVIA DE LORENZO

*Un interrogativo che riflette
un aspetto preoccupante
della nostra cucina,
messo in evidenza
nella riunione
del Centro Studi
"Franco Marenghi".*

Il Presidente del Centro Studi Paolo Petroni ha presentato il nuovo DCST del Veneto, Roberto Robazza e l'Accademico di Borgo Val di Taro, Pierluigi Fedele, Comandante del Corpo forestale di Parma, prossima probabile acquisizione del Centro Studi "Franco Marenghi".

Si entra, quindi, con la prima riunione dell'anno, nel vivo dei temi che caratterizzeranno il 2013, soprattutto per quanto riguarda gli aspetti culturali, ai quali l'Accademia - come ha sottolineato il Presidente Ballarini - vuole porre sempre più attenzione, oltre a quelli umani e conviviali.

Dieci anni fa, quando si pubblicò il primo dei volumi della Collana di Cultura Gastronomica - ricorreva il cinquantenario dell'Accademia - si guardò alla cucina dei cinquanta anni precedenti, alla sua evoluzione, alle nuove tendenze. Quest'an-

no, con il compimento del suo sessantesimo anniversario, l'Accademia guarda alla cucina italiana oggi. E sarà proprio questo il titolo del nuovo volume della Collana, che sarà presentato al convegno di Montecatini. Ed è proprio l'"oggi" il tema culturale che dovrà ispirare l'attività accademica di quest'anno, tenendo conto, ha proseguito il Presidente Ballarini, che la cucina italiana, che pure sta vivendo, nel mondo, un momento felice, in realtà si trova di fronte a un cambiamento epocale, quello del crollo della cucina familiare. Diversi sono i motivi che contribuiscono a questo fenomeno; tra questi, il fattore "tempo", che porta all'utilizzo di prodotti industriali preconfezionati, e anche, come evidenziato dal Segretario del CSFM, Alfredo Pelle, la violenza di alcune trasmissioni televisive, che uccidono l'amore per la cucina. L'Accademia, ha concluso il Presidente Ballarini, dovrà valutare molto seriamente lo stato della nostra cucina vigilando e lavorando con grande impegno.

Riallacciandosi al libro "La cucina italiana oggi", realizzato anche con i numerosi articoli di Accademici e membri dei Centri Studi Territoriali, Paolo Petroni ha messo in evidenza il risultato positivo del lavoro sinergico del CSMF e dei CST, che nel corso degli anni è arrivato a costituire la struttura portante dell'Accademia per la cultura. Il Presidente del Centro Studi ha poi sottolineato che, proprio grazie a questa sinergia, sta prendendo corpo un'opera imponente di cultura gastronomica: il nuovo Ricettario accademico. Già oggi, ancora senza i contorni e i dolci, esso comprende più di duemila ricette, che costituiscono un patrimo-

nio unico, attuale e ricco dei saperi e dei sapori della nostra cucina regionale. Carla Chiaramoni, che segue la redazione del Ricettario, ha quindi aggiornato sullo stato dell'arte dell'opera.

Paolo Petroni si è poi soffermato sulla Guida ai ristoranti on line, che, come sappiamo, può essere scaricata anche su oltre il 75% dei telefoni cellulari e che conta ben 5.000 visitatori in media, al mese, del nostro sito internet e 90.000 utenti sui cellulari e tablet. Proprio perché possiamo considerarla la guida ai ristoranti italiani più consultata al mondo, è necessario che sia sempre aggiornata e che contenga riferimenti validi. Dopo un breve dibattito circa i provvedimenti da adottare a questo fine, si è deciso di nominare dei responsabili regionali della Guida, scelti all'interno dei CST, con il compito di tenere aggiornati i dati dei ristoranti, le schede descrittive, curando anche nuovi inserimenti ed eventuali cancellazioni, lavorando in armonia con i Delegati. Nella riunione di ottobre, si affronterà il tema della Guida cartacea delle Buone Tavole della Tradizione, che ormai ha una struttura ben consolidata.

Ultimo argomento, la collana degli Itinerari di Cultura Gastronomica. Dopo aver fatto il punto sul volume del 2013, dedicato alle "Carni da non dimenticare", si è passati alle proposte per il tema dell'anno 2014, con l'invito del Presidente Ballarini a scegliere un argomento che rivaluti la cucina di famiglia. Tra i vari temi proposti, sono stati definiti i seguenti argomenti da sottoporre al nuovo Consiglio di Presidenza, per la decisione finale: la cucina del riso, la cucina dei legumi, la cucina di strada.

See International Summary page 78

Selvatico di pregio

DI ANTONIO GADDONI
Delegato di Imola

*Viaggio nella cucina
adriatica del pesce
e delle erbe spontanee.*

È un abbraccio forte, quello che lega il pesce alle erbe. Lo conferma un recente convegno, ospitato nel Grand Hotel di Rimini, dove si sono dati appuntamento oltre duecento Accademici delle Delegazioni di Romagna, Marche, Bologna San Luca e Bologna dei Bentivoglio. Al centro degli interventi e delle riflessioni, il "Selvatico di pregio", con uno stimolante "viaggio nella cucina adriatica del pesce e delle erbe spontanee", privilegiando gli aromi e i sapori di un areale che affonda le sue radici nel fortunato incrocio tra le acque dolci dei fiumi e quelle tipicamente marine.

A far salpare la "barca", alzando l'ancora dei lavori, è stato il Coordinatore Territoriale della Romagna Gianni Carciofi, seguito dal Vice Presidente Vicario Severino Sani: "assistiamo oggi ad un lavoro serio, esem-

pio per tutti gli Accademici italiani" e dal Segretario Generale Paolo Petroni: "nella promozione e nel miglioramento della cucina italiana - ha precisato - la tradizione va utilizzata come esperienza, come passaggio tra una generazione e l'altra. A noi compete di mantenere il timone fermo, senza farci impressionare dalle innovazioni, purché abbiano radici nel buon gusto e nelle nostre conoscenze".

Con al timone il giornalista Giuseppe Gonni, la prima "remata" è giunta da Marco Dalla Rosa citando l'Artusi, che utilizzava sempre il prezzemolo nella preparazione del pesce: "nell'areale gastronomico adriatico c'è un connubio tra erbe con azione antimicrobica (tarassaco, luppolo, carciofo moretto di Brisighella, barba di becco, ortiche, stridoli, asparagina ecc) e prodotto ittico (scampi giganti, mazzancolle ecc.), frutto del come si mescolano tra i territori di Romagna e Marche, con acque marine e interne, regimi di vento e climatici, tipi di fondale comunque diversi".

Ma il consumo e la quantità di pescato come procedono? Non bene, ascoltando i numeri forniti da Corrado Piccinetti: "nell'ultimo decennio la pesca nei nostri mari ha denunciato un calo di 150 mila tonnellate, a fronte di una produzione italiana attuale di 450 mila tonnellate, proveniente per metà dall'allevamento. Con un consumo complessivo di oltre un milione di tonnellate, quindi, solo un quarto del pescato è italiano". E la qualità? "La prima - ha risposto - è la freschezza: il pesce ha 24 virtù ma ne perde una l'ora". Poi Piccinetti ha passato in rassegna la produzione ittica nell'Adriatico con i cefalopodi, i molluschi, i crostacei e pesci come la sogliola o il rarissimo

e pregiatissimo rombo, di cui arriva nei nostri piatti solo l'1%, in quanto il restante 99% è d'allevamento.

C'è poi l'aspetto salutare, ma qui le notizie sono rassicuranti: "l'assunzione di pesce produce benefici per la nostra salute - ha spiegato Silvia Burzacchini parlando delle proprietà nutrizionali - rilevante appare, specialmente, l'incidenza percentuale degli acidi grassi della serie omega-3 che privilegia il pesce selvatico". I benefici si ritrovano assumendo pesce almeno un paio di volte a settimana, più specificamente nel "contrasto al cancro alla prostata, nella riduzione del colesterolo nel sangue, nel miglior funzionamento cardiocircolatorio o con un'azione rimineralizzante di cui beneficiano in particolare le mamme nel periodo di gravidanza". Poi un consiglio: "cuocere il pesce per poco tempo e a temperature non elevate; meglio se al forno, al vapore, al cartoccio o marinato, meno salutare se fritto o conservato sott'olio". E se guardiamo retrospettivamente a parecchi secoli fa, ecco che ritroviamo nelle diete, come ha raccontato Massimo Montanari, "il pesce come cibo di magro", di assoluto rilievo nel calendario liturgico e quaresimale in "opposizione alla dieta di carne della nobiltà". La "penitenza e l'astinenza" non disdegnavano, però, nel Medioevo, "il pesce di lusso come lo storione del Po", anche se, nei monasteri, a prevalere erano "pesci piccoli". E la conservabilità e la freschezza si ottenevano pescando nel vicino torrente o allestendo veri e propri vivai e pescherie nei conventi e ai margini delle abitazioni, anche se l'aggettivo di "popolare" ha ragione d'essere solo nel basso Medioevo, con la diffusione del "pesce salato" come, ad esempio, il baccalà.

Le verdure e le erbe, per molti secoli considerate emblema della cucina povera, hanno visto, comunque, riconosciuto il loro ruolo anche nell'“alta cucina di Maestro Martino nel Quattrocento e di Bartolomeo Scappi nel Cinquecento”, figurando appieno in alcuni piatti impreziositi dalle spezie. Infine, un'annotazione sul ruolo del “selvatico”, che appartiene alla cultura “moderna”, in quanto solo dal Settecento la natura venne assunta come elemento positivo. “Prima - ha ricordato Montanari - la natura era buona ma era anche qualcosa di cui si doveva diffidare e certamente era molto più facile allevare pesce dietro la porta di casa che avventurarsi in mari aperti, lontani e sconosciuti”.

Sull'incontro con il pesce dell'Adriatico si è intrattenuto Giuseppe Benelli, sottolineando “il valore simbolico e l'aspetto culturale del cibo” come elementi fondamentali del *genius loci*, in quanto “non si può vivere a lungo in un luogo se non se ne coglie l'animo”. Così la mente corre alle “terre che si affacciano sul mare” esprimendo i profumi del marino; agli ortaggi e alle erbe che si ritrovano con forza nei condimenti. Infine, tra le tante citazioni di illustri perso-

naggi di Romagna, Benelli ha ricordato una delle tante perle del poeta Tonino Guerra: “La mia tavola è sull'erba”, amava dire questo romagnolo di Sant'Arcangelo che poi concludeva: “a tavola il mondo è più bello”.

“Selvatico di pregio o di pregio in quanto selvatico?”. Risposte e commenti su questa domanda sono stati lasciati liberamente ad altri cultori di cibo e cucina, affiancati dal Coordinatore delle Marche, l'Accademico Mauro Magagnini, timoroso “che il pesce selvatico non ci sia più”. Così, dopo il commento di Corrado Piccinetti sul “sapore del pesce fresco” e sullo stretto rapporto della cucina col territorio, tocca a Piero Meldini passare in rassegna alcuni piatti estinti, ricordando gli anfiossi, la “sponza” o tartufo di mare, gli storioncini dell'Adriatico o il fritto di paranza nello strutto. Quindi un salto, con Marco Zanasi, nel simbolismo dei pesci sia in campo religioso che in quello dei nostri sogni, per il loro linguaggio metaforico. Non è mancato un omaggio alla laguna veneta: “Furono i pescatori del Veneziano - ha chiarito Lucia De Nicolò - ad arrivare sulle nostre sponde tra Romagna e Marche, a metà del Seicento, avviando un percorso lavorativo, consumistico

ed educativo ancora non affrontato dalle popolazioni locali”.

Concreto poi il commento del cuoco Igles Corelli: “Il nostro compito è quello di esaltare le qualità del pesce in funzione della cottura e del tipo di condimento. Per questo il cuoco necessita di conoscenze e deve essere sempre in movimento pur sapendo che l'ambiente e i territori sono determinanti nella qualità del cibo”.

Vale a questo punto rammentare l'estremo interesse suscitato dal filmato “Flora edule spontanea”, messo a punto dal ravennate Franco Chiarini raccogliendo e mostrando un ricco patrimonio di erbe selvatiche, la cui identità e il cui recupero naturale si ritrovano sempre più nella nuova cucina basata sull'“ex povertà”.

È citando uno scritto di Leonardo da Vinci: “Salvatico è quel che si salva”, che il Presidente Giovanni Ballarini ha aperto le porte alla sfida che consente all'Accademia di rimanere viva “perché si occupa dell'attualità e cerca di capire al meglio i problemi di oggi, interpretando il succedersi degli eventi sull'esperienza del passato. Ora - ha concluso - ci stiamo incamminando su un percorso delineato da tre ‘S’, ovvero sulla sicurezza di poter disporre di cibo oggi e domani; sulla salubrità, in quanto ciò che mangiamo deve essere apportatore di bontà e di salute; sulla soddisfazione che, se manca, ci fa mangiar male”.

Pesantissima la rete a maglia larga alzata al termine del convegno nell'ospitale salone del Grand Hotel di Rimini. Il pescato del giorno, ovvero l'alto livello di gradimento e di interesse che ha sedotto tutti i partecipanti, ha premiato l'impegno profuso, nell'arco di non pochi mesi, dai Coordinatori Territoriali Gianni Carciofi e Mauro Magagnini, dal Centro Studi Territoriale e Nazionale attraverso l'opera fattiva di Gianni Mita e Alessandro Cantagalli, dai Delegati coinvolti, non tralasciando il valore aggiunto fornito dall'Accademico Franco Chiarini.

ANTONIO GADDONI

See International Summary page 78

IL MENU

Il menu della riunione conviviale ha rispecchiato l'anima del convegno. A curarlo è stato lo chef Claudio Di Bernardo, affiancando ai piatti i gradevoli vini dell'Istituto Marchigiano di Tutela, con una “lacrima”, in finale, di buon “Varnelli”.

Zuppa di cicale in brodetto, tenera polpa di cannocchie servita in guazzetto di frutti di mare, il loro fumetto, piccole verdure segnate con olio di oliva extravergine e aneto.

Taglierini con gallinella di mare e maggiorana, tradizionale pasta fatta in casa servita con ragù di gallinella di mare (mazzola), zucchini e salsa di pomodoro aromatico alla maggiorana.

Bianco di sogliole selvatiche con vongole e cuori di carciofi al timo, filetti di soglioline dell'Adriatico cucinati all'uso di Romagna, serviti con vongoline nostrane, cuori di carciofi in casseruola allo scalogno e foglie di timo. Sorbetto al limone e basilico.

Cestino croccante con crema chantilly e tagliata di frutta fresca, cremosa mousse di crema e panna montata, servita in un cestino croccante di mandorle, ripieno di pezzettoni di frutta fresca.

Cucina vicentina: storia e memoria

DI RENZO RIZZI

Delegato dell'Alto Vicentino

La Delegazione dell'Alto Vicentino ha organizzato, nella villa Trissino-Marzotto, il convegno "Alla ricerca della tradizione. Storia e memoria della cucina vicentina in età contemporanea".

Per festeggiare i 10 anni della fondazione della Delegazione e per valorizzare i piatti della tradizione del territorio, hanno partecipato all'incontro, con moderatore il prof. Mario Bagnara, Presidente della Biblioteca internazionale La Vigna, il Presidente dell'Accademia Giovanni Ballarini e il Vice Presidente Vicario Severino Sani. La mattinata si è aperta nel Salone della musica della villa, con i saluti e una breve prolusione del Delegato Renzo Rizzi, che ringraziava tutti coloro che avevano voluto fortemente costituire la Delegazione e soprattutto il compianto Presidente Giuseppe Dell'Osso, l'Accademico onorario Luciano Rizzi, primo Delegato e socio fondatore, Giorgio Tassotti, l'allora Delegato di Vicenza e l'Accademico guida" Gigi Costa che ha condiviso per un anno la vita della nuova nata Delegazione.

Il relatore prof. Danilo Gasparini ha esposto un'interessante *excursus* storico sulla cucina e sui cibi del Veneto, dal titolo suggestivo "Dalla fame all'abbondanza: italiani e veneti a tavola dall'Unità a oggi". A seguire, il maestro cuoco Amedeo Sandri ha parlato su "I piatti vicentini dimenticati, dal ricordo per ritornare al presente". Dopo la pausa, il maestro pasticciere Roberto Agosti ha illustrato "I dolci del Vicentino, fra montagne, colline e pianura". Seguiva, da parte del noto enologo piemontese, ma veneto di adozione, dott. Franco Giacosa, una stimolante relazione, sul tema "I vini del Vicentino, abbinamento ai piatti tradizionali del territorio". Il Presidente Ballarini ha concluso la mattinata con delle riflessioni su quanto esposto dai relatori nel corso del convegno.

Al termine della giornata di studi, i partecipanti, provenienti anche da altre Delegazioni, si sono trasferiti nelle cucine della villa, per "passare dalla teoria alla pratica", degustando prodotti e piatti tipici del territorio. Con l'aperitivo sono stati serviti: la nota soppresa vicentina Dop con pan biscotto, cotto come nei tempi andati nel forno a legna; una selezione di formaggi del territorio, prodotti da piccole latterie di montagna fra cui anche quelli con latte di vacca borlina, per poi spaziare sul celeberrimo baccalà alla vicentina con polenta, e baccalà mantecato con crostini.

Al piano superiore, nel Salone degli Arazzi, si è preso posto ai tavoli e il Vice Delegato Paolo Dall'Igna ha introdotto i piatti proposti per il pranzo, parlando della loro storia, del contesto territoriale e dell'abbinamento con i vini. Tra le preparazioni tipiche del territorio, è stata servita la classica minestra di tagliatelle in brodo con i fegatini di pollo, un piatto

molto semplice, perché i fegatini vengono passati solo al burro e tenuti a parte, in una salsiera, di modo che, chi lo desidera, possa aggiungerli nel suo piatto fumante di tagliatelle in brodo. A seguire, il piatto forte del pranzo, il torresan (piccione) allo spiedo con polenta onta (unta) e verdura cotta di stagione. I torresani di Breganze, piccolo paese dell'Alto Vicentino, sono dei piccioni di nido, e poiché questo è collocato di solito su una torretta, ecco spiegata l'origine del nome. I torresani devono essere piccioni "di primo pelo", cioè non devono aver ancora volato, perché solo così le loro carni possono essere dolci, delicate e tali da sciogliersi in bocca. Nelle antiche osterie di Breganze, lo spiedo girava lento sul focolare dove ardeva un fuoco allegro, e gli addetti dovevano sorvegliare lo spiedo dove si rosolavano i piccioncini e controllare che nella leccarda sottostante friggesse, fino a diventar croccante, la polenta "onta".

Prima del dessert, il Delegato ha preso la parola per lo scambio dei doni: al Presidente Ballarini e al Vice Presidente Vicario Severino Sani sono state donate due pubblicazioni, una dal titolo "Trissino nel Novecento" vincitore del XXVI Premio Brunacci per la storia veneta, e una intitolata "10 anni di Gusto", edito dalla Delegazione per festeggiare il decennale. A sua volta, il Presidente ha donato al Delegato Renzo Rizzi, per celebrare l'evento, una medaglia d'argento dell'Accademia. Immediatamente dopo è stato servito il dolce tradizionale di Schio: il classico gatò, cui è stato abbinato, per il brindisi, un vino spumante del territorio, il Recioto Spumante di Gambellara Docg della Casa vinicola Zonin.

See International Summary page 78

L'olio d'oliva ciociaro

DI GIANCARLO FLAVI
Giornalista

*Un prodotto d'eccellenza
che ancora non riesce
ad avere la Dop.*

In provincia di Frosinone ci sono 18.000 ettari di terreni che producono un reddito di 350 milioni di euro; il 15% è coltivato a uliveto. 34.000 aziende agricole producono 350 mila tonnellate di olio che sviluppano un volume di affari di 42 milioni di euro concentrati ad Alatri, Veroli Boville, Sant'Elia e Nord Ciociaria, in prevalenza Moraiolo (60%) e Leccino (20%), con alcune altre qualità tipiche come la Rosciola a Paliano, Piglio, Serrone, e la maggior parte è prodotto in zone di montagna.

La Dop Ciociaria è ferma al Ministero dal 2007. Sono questi i dati salienti emersi dall'incontro "L'olio di oliva in terra di Ciociaria", organizzato dalla Delegazione di Frosinone, guidata dal Delegato Carlo Marsella, presso la sala conferenze della Camera di commercio ciociara.

Nel portare il saluto e coordinare i lavori, il Delegato ha affermato: "Sulla base dei principi fondanti della nostra associazione, e sull'esperienza del convegno 'Sua maestà l'olio', tenutosi lo scorso anno a Cassino, cui demmo il nostro patrocinio, per spirito di servizio a favore del nostro territorio, ci siamo attivati ad organizzare il convegno odierno, di più ampio respiro, con la determinante collaborazione delle Associazioni di categoria. E con l'intento di sostenere e promuovere l'olio di oliva ciociaro, l'unico nel Lazio a non avere ancora un marchio Dop, pur essendo un prodotto eccellente, tanto che ad un nostro produttore è stato assegnato il premio 'Flos Olei 2013', quale miglior olio biologico del mondo". Carlo Marsella ha rivolto inoltre un appello alle Autorità preposte perché insistano, nelle opportune sedi, per ottenere l'anelato riconoscimento. Il 31 gennaio scorso, infatti, sarebbe dovuta entrare in vigore la legge "salva olio *made in Italy*", la cui applicazione però è stata sospesa dall'Unione europea fino al 22 novembre 2013: un insieme di norme sulla qualità e la trasparenza della filiera degli oli di oliva vergini, per tutelare nel mondo le caratteristiche di questo importantissimo prodotto italiano. "Purtroppo - ha evidenziato ancora il Delegato - nel nostro territorio mancano un'adeguata rete commerciale, una struttura aziendale diffusa e un sistema di comunicazione di supporto per cui, da parte delle Associazioni di categoria, si potrebbe stimolare i piccoli produttori a cooperare fra loro per meglio affrontare le varie problematiche. Magari sull'esempio dell'Associazione olivicoltori "Olio di Terra di Cicerone", in Arpino, che

da qualche anno mira a coordinare il lavoro di piccole e medie aziende agricole per raggiungere l'eccellenza dell'olio extravergine di oliva prodotto nel territorio".

È stata quindi la volta del presidente della Camera di commercio, Marcello Pigliacelli, che ha assicurato il suo intervento in favore della Dop. Paolo Di Cesare, della Coldiretti, ha illustrato alla platea la normativa a tutela dei consumatori, ribadendo che il prezzo dell'olio d'oliva deve aggirarsi intorno ai 6 euro al litro, se si vuole avere la garanzia che sia extravergine, e cioè molito entro le 24 ore dalla raccolta e con una durata non oltre i 18 mesi.

Ettore Togneri, Presidente della Confederazione Italiana Agricoltori di Frosinone, ha lanciato una nuova idea in favore e per la salvaguardia del territorio, perché le piante d'olivo servono anche a questo e ha lanciato l'idea del "baratto fiscale", ossia di pagare in natura gli enti comunali e sovracomunali che riscuotono in modo diretto.

Il dott. Antonello Lancia, presidente As.p.ol., ha poi illustrato le opportunità per l'olivicoltura ciociara. Infine, la relazione della dott.ssa Patrizia Papetti, responsabile scientifica del LaMeT (Laboratorio analisi merceologiche e territoriali) dell'Università di Cassino, ha sviluppato l'interessante tema "Il ruolo del LaMeT nell'analisi chimica e sensoriale degli oli di oliva". Nel dibattito è intervenuto anche un agricoltore, Lucio Parlotto da Serrone, che ha raccontato la sua esperienza con l'olio d'oliva. Un convegno molto illuminante, con la speranza che possa servire a sveltire il percorso verso la Dop dell'olio ciociaro.

See International Summary page 78

La fame stimolò la fantasia

DI ELISABETTA COCITO
Accademica di Torino

*Nella terminologia
gastronomica contadina,
piatti semplici
della tradizione popolare
assumevano nomi
importanti ed evocativi.*

Ricordando il proverbio contadino “La fame muta le fave in mandorle”, si può lungamente discutere di quanto la fame, la vera fame, quella patita da popolazioni per via di accadimenti vari, sociali, climatici, epocali, abbia piegato le energie dilagando come una piaga, ma, pur nella disperazione, abbia paradossalmente stimolato la fantasia e la capacità di industriarsi per la sopravvivenza. Non per niente, in dialetto piemontese, la fame è “la brutta”.

Vorrei qui ricordare alcuni piatti della tradizione piemontese, principalmente ricavati da parti povere animali (quinto quarto), che oggi giorno pochi propongono e meriterebbero invece di essere ricordate anche solo per i loro nomi. Questo per non dimenticare che anche l'etimologia culinaria fa parte del bagaglio storico/culturale e non va persa

o disprezzata. Piatti poveri, di recupero, ma talvolta associati ad un nome importante, poetico o evocativo, così da riscattarli e farli assurgere ad un livello illusoriamente “nobile”.

Proviamo a comporre un ideale menu. Per creare l'illusione di portare in tavola carni pregiate: i “batsoà”, che dietro alla soavità del nome (dal francese *bas de soie*, calze di seta), celano piedini di maiale disossati, poi avvolti in panatura e fritti, piatto robusto e saporito; i “caponèt” (piccoli capponi), involtini di verza ripieni di avanzi di carni e verdure; le “grive” (tordi), fegato fresco di maiale unito a polmone e cuore, cucinato con bacche e aromi, avvolto a pacchettini nell'omento del maiale e fritto. Ci sono poi le “quajette” (quagliette), involtini di cotica o di carne con erbe; il “flan ed brod ed crin”, sformato di sanguinacci di sangue di maiale; l’“orjion”, testina di maiale, compresa di orecchio, lessata, tagliata a fettine e ripassata in padella con peperoni e con una salsa all'aceto aromatizzata. Per chiudere: la “supa sabauda”, dietro il nobile nome si cela una semplice zuppa di vino, impreziosita da un po' di zucchero; il “pan canéj”, il pane diventa miracolosamente un dolce grazie ad un'aggiunta di fantasia e di quel poco di goloso che si possedeva (vino, zucchero, frutta secca...).

Anche lo spirito popolare, a volte dissacrante, trova posto nella terminologia gastronomica contadina: pensiamo alla “saussa del povr'om” (salsa del pover'uomo), creata dal nulla con cipolle, aglio e scalogno, oppure alle “ciape d'nona” (natiche della nonna) che identificavano delle pesche cotte al forno o seccate.

Questi piatti sono stati per lungo tempo accantonati, in quanto evocativi

di tempi grami, di mense contadine, di “pasti da villani”. Scorrendo testi dei secoli passati, si nota come agronomi autorevoli, medici di corte, dietologi *d'antan* facessero passare il messaggio che il mangiare bene o male, leggero o pesante, non fosse legato al benessere individuale, ma costituisse un identificativo del ceto sociale.

Venivano ventilate malattie a chi si nutriva di cibi non consoni al proprio status: i ricchi dovevano astenersi, ad esempio, dalle frattaglie, mentre i poveri dovevano evitare cibi raffinati che non sarebbero stati in grado di assimilare. Ogni infrazione a quest'ordine non costituiva solo un rischio per la salute ma un attentato all'ordine costituito. Il pane era lo spartiacque sociale, un vero e proprio *status symbol*, la cui composizione identificava, più di ogni altro alimento, il ceto di appartenenza: pane di frumento per i benestanti, pane di mistura e di cereali inferiori per i poveri.

Già nel Trecento, il celebre agronomo Piero de' Crescenzi consigliava ai contadini, e a tutti coloro che svolgevano un lavoro pesante, un pane fatto di sorgo, secondo lui “adattissimo anche per i porci, i buoi ed i cavalli”.

Nel primo Settecento, agli albori dell'Illuminismo, subentra un nuovo subdolo concetto, cioè che la popolazione contadina mangi male per sua volontà, scegliendo cibi pesanti e indigesti per risparmiare sulla quantità e scongiurare la fame. Si rasenta il grottesco quando tale Marco Lastrì, autore di opuscoli divulgativi sull'agricoltura, insinua che il villano è indotto a praticare una “rea economia” per stupidità; per stupidità mangia anche cibi avariati o non commestibili, e non per disperazione o fame come sicuramente accadeva.

Questa perversa distorsione dell'informazione, dettata dall'opportunismo di un ceto dominante, ha connotato e marchiato i "villani" per molto tempo e con essi i cibi da loro consumati. Per fortuna, si parla di tempi lontani, ma indubbiamente l'ambizione ad un riscatto sociale più o meno consapevole, unita a nuovi concetti di dietetica, ha pian piano allontanato dalle nostre tavole i cibi umili; alcuni cereali sono caduti in disuso e molte ricette dimenticate.

Si deve alla trasmissione orale con-

tadina, alla volontà di pochi se questo bagaglio non si è perso del tutto. Con ostinazione e orgoglio, alcune trattorie di campagna hanno continuato a proporre piatti della tradizione più antica, come quelli citati ad esempio, magari ingentiliti e alleggeriti, ma pur sempre nel rispetto delle origini. Dopo anni di benessere, di spensierata abbondanza e sicuramente anche di sprechi, il momento di difficoltà economica che stiamo vivendo ci sta lentamente riconducendo a comportamenti etici e alimentari

più severi, costringendoci a ripensare e a ritornare a modelli e stili più sobri, che inevitabilmente si riflettono anche sulla spesa per il desco.

Ben venga quindi la rivalutazione o la riscoperta di quei cereali e di quelle parti animali che nessuno più voleva, di quella sapienza tramandata nel saper "accomodare" un piatto fino a renderlo gustoso e nutriente, anche se composto da elementi semplici o desueti.

ELISABETTA COCITO

See International Summary page 78

CARNE SINTETICA, GRAZIE NO!

Winston Churchill, nel 1931, affermava che bisogna superare l'assurdità di allevare un pollo per poi mangiare solo il petto o le cosce, mentre sarebbe stato meglio far crescere solo queste parti in un adatto ambiente, e che questo sarebbe avvenuto nei successivi cinquanta anni. Quindi entro il 1981. Un'idea che nasceva dalla diffusione, in tutto il mondo occidentale, delle idee sulla nuova biologia, come quelle contenute anche nel libro di Aldous Leonard Huxley, figlio del biologo Thomas Henry, che proprio in quegli anni pubblica il romanzo di fantascienza biologica "Il Mondo Nuovo" (Brave New World).

Produrre alimenti, e soprattutto proteine, attraverso le biotecnologie trova una prima realizzazione negli anni Settanta del XX secolo, e siamo a quaranta anni dopo la "profezia" di Winston Churchill. È in quel periodo che nasce e si sviluppa il progetto industriale di creare proteine (bioproteine) ricavandole da lieviti coltivati su alcani del petrolio o da batteri fatti crescere su metanolo ottenuto per sintesi. Questi progetti suscitano accese polemiche e sfumano di fronte al progressivo aumento del prezzo del petrolio e del metanolo, ma soprattutto perché le coltivazioni di soia e arachide, vegetali molto proteici, si dimostrano molto più vantaggiose, sicure e soprattutto ricche di significati e valori tradizionali.

Oggi l'ipotesi o il mito di produrre carne in laboratorio, per poi trasferire il sistema su scala industriale, sembra risorgere (Bryan Walsh, Grow a burger, Time, 25 marzo 2013). A questo proposito e per un loro uso si è già creato il termine di "Frankenburger" o "Hamburger di Frankenstein" o "Franken Nuggets", perché s'ipotizza che la "carne", così ottenuta, sarebbe destinata soprattutto ad un'alimentazione a basso costo e di massa. Indubbiamente, oggi, le conoscenze di biologia sono molto migliori di quelle di solo qualche decennio fa, e coltivare e produrre cellule muscolari ("carne") in laboratorio è certamente molto importan-

te per l'avanzamento della conoscenza. Questo non significa che sia poi possibile anche sotto l'aspetto economico, oltre che di qualità, per arrivare alla produzione industriale. Il semplice sviluppo della tecnologia sembra oggi richiedere un investimento di centomila dollari. Quanto avvenuto con le bioproteine degli anni Settanta e Ottanta del secolo scorso, dovrebbe però insegnare che non tutto quello che è ipotizzabile o anche realizzabile in una provetta di laboratorio è poi applicabile industrialmente e, soprattutto, accettato dai consumatori. Oltre ai costi, essenziale e decisiva è l'opinione dei consumatori riguardo agli "alimenti sintetici", soprattutto quelli di alto valore simbolico come la carne. Già vediamo come i coloranti e gli aromi di sintesi non sono graditi, e in che modo le carni separate meccanicamente (CSM) suscitano problemi: figurarsi il modo in cui sarebbe vista una "carne chimica"! Altrettanto importante è la qualità di questa ipotetica "carne": ma potremo chiamarla ancora carne? Quale sarebbe il suo aroma e soprattutto la sua struttura, che ne determina la texture e cioè consistenza, tenerezza e via dicendo? Produrre cellule muscolari non significa produrre anche il connettivo che le tiene unite e determina importanti caratteristiche della carne, basta pensare alle differenze che vi sono tra la carne di un animale allevato all'aperto e in movimento e quella di un animale che sta sempre fermo! Non è certamente un caso che si pensi di usare questo eventuale alimento proteico negli hamburger, dove già sono usate le CSM di pollo, carni completamente destrutturate, e dove il prezzo è decisivo. Inoltre, ben difficilmente il costo di produzione di questo nuovo, ipotizzato alimento proteico sarà inferiore alla vera carne naturale. Quanto avvenuto per le bioproteine dovrebbe insegnare!

Un pericolo in pratica inesistente o ancora solo molto lontano? Forse, ma non è male vigilare e tenere alta l'attenzione! (G.B.)

L'acustica nei ristoranti

DI MAURIZIO CAMPIVERDI
Delegato di Bologna-San Luca

*Erano forse tutti dei geni
della insonorizzazione
i ristoratori di un tempo?*

È capitato a tutti noi di sedersi al tavolo di un ristorante e scoprire, inorriditi, che si è soverchiati da un frastuono terribile e rimbombante che ci costringe a cercare di leggere sulle labbra le parole che pronuncia il nostro dirimpettaio. Ci guardiamo intorno e notiamo una sala quasi piena di persone apparentemente civili, senza la presenza di comitive scomposte e vocianti. Tutti sembrano parlare a bassa voce, ma le loro parole rimbalzano sulle pareti, deflagrano sul soffitto e ripiombano su di noi amplificate e fastidiosamente fragorose.

Come è possibile tutto ciò, specie in ristoranti di recente apertura, in un mondo che va sempre di più verso la parcellizzazione di ogni possibile competenza? Il gestore di un locale prossimo al debutto non si dovrebbe preoccupare soltanto della cucina, del servizio e dell'ambiente, ma dovrebbe estendere la sua attenzione all'illuminazione, anche qui quanti punti dolenti, e alla insonorizzazione che è di importanza fondamentale, perché al ristorante si va non soltanto per mangiare ma anche per socializzare e quindi conversare. Oggi non mancano correttivi tecnici, non particolarmente costosi e invasivi, che attenuano in maniera sostanziale i problemi di acustica e che restituiscono, pertanto, ad una sala vocata al cibo la sua complementare funzione conviviale.

Esaminiamo due città che conosco molto bene: Bologna e Parigi. A Bologna tutti i locali storici non hanno problemi di acustica. Sarà perché i soffitti sono alti, spesso a volta; sarà perché vi sono tendaggi e bottiglie alle pareti, ma un fatto è certo: anche a sala stracolma si conversa agevolmente. Assai diverso è il caso di

ristoranti recenti. Uno è emblematico. È stato aperto in città un locale che può accogliere sino a 400 commensali in un'unica sala, non dimentichiamo che Bologna è città fieristica. Questa sala è divisibile, da pareti mobili, in 4 sezioni e in questo caso l'acustica è accettabile. Quando, però, si utilizza l'intera vastissima superficie, è un disastro.

È evidente che l'acustica non viene considerata una priorità. Per molti piccoli ristoranti, aperti con entusiasmo e spirito di sacrificio da giovani gestori, la situazione è analoga. Una considerazione si impone: è probabile che in passato venissero adibiti a ristorante locali già preventivamente idonei e non riciclati da altre attività quali negozi e uffici.

Analogo il discorso per Parigi che, forse, continua ad essere la capitale mondiale della ristorazione. Non vi è un solo ristorante antico e nessuna delle tipiche *brasserie* che abbiano problemi di acustica. Erano forse tutti dei geni della insonorizzazione i ristoratori di un tempo? Non mi pare possibile! Nei ristoranti di apertura recente invece, anche qui i problemi non mancano. Il più emblematico è il caso di un ristorante, aperto sei anni fa nel quartiere latino, che ha conquistato quest'anno la seconda stella Michelin. È assolutamente impossibile conversare. È vero che essere sordi offre il vantaggio di non sentire molte sciocchezze, ma essere assordati mentre si mangia non è tollerabile. I clienti dovrebbero ribellarsi! Per quanto concerne noi Accademici, dovremmo scartare senza esitazione tutti quei locali che, per problemi di acustica, rendono impossibile una normale e civile conversazione.

See International Summary page 78

Frugalità di Pinocchio

DI FRANCESCO RICCIARDI

*Il burattino di Collodi
è parco e sensibile.
Se preoccupato o preso
da pensieri perde l'appetito,
se affamato si adatta
a mangiare di tutto.
Ma sa essere anche
schifiloso; alla fine
mangia quello che c'è ma
non prima di avere opposto
una certa resistenza.*

In occasione dei 150 anni dell'Unità d'Italia e del coincidente centenario della morte di Pellegrino Artusi (2011), si è molto parlato dei libri che hanno contribuito alla formazione di una nostra identità nazionale. Si è anche detto come il successo travolgente de "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene" (1891, quattordici edizioni nei primi vent'anni), ne abbia fatto uno dei libri più diffusi nelle case degli italiani, sui cui scaffali il celebre manuale di cucina andava a occupare un legittimo posto accanto a "I Promessi Sposi" (1840, versione definitiva), a "Cuore" (1886), a "Pinocchio" (1883).

È di quest'ultimo, capolavoro di Collodi, al secolo Carlo Lorenzini, che desideriamo ora occuparci. Qualcuno lo ha definito la prima presenza di una nuova didattica libertaria e di una nuova gioventù. Si può essere d'accordo o meno ma in "Pinocchio" c'è anche dell'altro, qual-

cosa che tocca più direttamente anche le persone più mature, la cui formazione didattica, buona o cattiva che sia stata, è ormai cosa fatta e la cui fanciullezza è solo un ricordo.

Nel narrare le avventure del burattino più famoso del mondo, infatti, il suo artefice parla anche di altro, come di cucina, e non da sprovveduto. Collodi lo fa qua e là, citando ora piatti comuni ora preparazioni più elaborate, proprie della nascente borghesia nazionale più che del popolo, ma lo fa sempre con notazioni puntuali, quasi da esperto della materia.

Della conoscenza di alcune preparazioni "borghesi", per esempio, l'autore dà un saggio nel capitolo 13, quando fa sedere Pinocchio, in compagnia del Gatto e della Volpe, al tavolo dell'osteria del "Gambero Rosso". I tre sono stanchi morti: "Fermiamoci un po' qui - disse la Volpe - tanto per mangiare un boccone e per riposarci qualche ora".

Con la consueta ironia, Collodi riferisce come, una volta seduti a tavola, nessuno di loro affermasse di avere grande appetito: "Il povero Gatto, sentendosi gravemente indisposto di stomaco, non poté mangiare altro che trentacinque triglie con salsa di pomodoro e quattro porzioni di trippa alla parmigiana: e perché la trippa non gli pareva condita abbastanza, si rifece tre volte a chiedere il burro e il formaggio grattato!". La Volpe, poi, «avrebbe spelluzzicato volentieri qualche cosa anche lei: ma siccome il medico le aveva ordinato una grandissima dieta, così dové contentarsi di una semplice lepre dolce forte, con un leggerissimo contorno di pollastre ingrassate e di galletti di primo canto. Dopo la lepre, si fece portare per tornagusto un cibreino di pernici, di starne, di conigli, di ranocchi, di lu-



certole e d'uva paradisa; e poi non volle altro. Aveva tanta nausea per il cibo, diceva lei, che non poteva accostarsi nulla alla bocca”.

La ricetta della “lepre dolce forte” è presente anche nell'Artusi, l'epoca è quella... È un piatto complesso, piuttosto robusto, che richiede una lunga preparazione. La pietanza, a base di selvaggina, è propria di

diminutivi: “semplice” lepre, “leggerissimo” contorno. Il cibreo diventa “cibreino” per contrapposizione con la ricchezza del piatto: starne, pernici, conigli... tralascieremo lucertole e ranocchi, che appartengono alla dimensione fantastica del racconto.

Al contrario della Volpe, il Gatto si rivolgerà a preparazioni più popolari e di uso comune, accontentandosi di

vio, «che il sapore della paglia tritata non somigliava punto né al risotto alla milanese, né ai maccheroni alla napoletana».

Cappone in galantina, risotto alla milanese, maccheroni alla napoletana... sono tutte pietanze della cucina borghese, più o meno sofisticate ma dalla preparazione articolata, ricche di sapori e di odori. Non è roba da Pinocchio, per lui ci sono il fieno e la paglia.

Come ha acutamente fatto notare Mariano Fresta (“Interni e dintorni del Pinocchio”, dal Convegno “Folkloristi italiani del tempo del Colloidi”, 1986), nella favola di Pinocchio, l'aspetto realistico e quello fiabesco vivono in stretta simbiosi; anzi, si può dire che l'originalità e la natura poetica dell'opera collodiana stiano proprio in questa commistione di fantasia e realtà: da un lato, la falegnameria di mastro Ciliegia, i carabinieri, la scuola... dall'altro, gli animali parlanti, la fata Turchina, il pescicane eccetera. Realtà e favola, due piani che non si sovrappongono ma coesistono, intrecciandosi tra loro: dalla realtà scaturisce l'immaginario e viceversa, senza soste, fino alla fine; e in questo quadro capita che i personaggi realistici e fantastici mangino e bevano cibi ora fantastici ora “normali”, quelli cioè che appartengono all'alimentazione umana.

Fin qui sono stati presi in esame un paio di casi in cui fanno la loro apparizione piatti di una cucina non quotidiana (almeno per le classi sociali in cui si collocano i personaggi della storia). Collodi, però, cita anche una serie di cibi e di pietanze che appartengono proprio all'alimentazione quotidiana, specialmente quella delle classi meno agiate.

Proprio questi ultimi, cibi modesti, se non perfino poveri, sono gli unici che Pinocchio e i personaggi realistici del libro mangiano effettivamente (o, almeno, sono i soli che hanno realmente a disposizione). Se ne comincia a parlare fin dal primo capitolo, in cui vediamo un pensoso Mastro Ciliegia, al cospetto del pezzo di



un'alimentazione di lusso e la salsa utilizzata, il “dolce forte”, è composta da uvapassa, cioccolata, pinoli, canditi a pezzetti, zucchero e aceto. Anche il contorno a base di pollame (che però non sappiamo come fosse cucinato) rafforza l'idea di un pasto di tipo elitario.

Ma alla Volpe non basta, poiché “per tornagusto” si fa portare un cibreo “di pernici, di starne, di conigli, di ranocchi, di lucertole, e d'uva paradisa”. Si tratta del “cibreo”, specialità toscana, una sorta di fricassea di rigaglie di pollo (a cui talvolta vengono aggiunti anche creste e bargigli), cotta nel coccio e servita calda su crostini. Neanche di questo piatto Artusi tralascia di inserire la ricetta, definendolo però come un “intingolo semplice, ma delicato e gentile, opportuno alle signore di stomaco svogliato e ai convalescenti”. Il delicato piatto artusiano non è, dunque, il cibreo ordinato dalla Volpe...

Di fronte a tanta voracità l'ironia di Collodi sta tutta negli aggettivi e nei

triglie al pomodoro (ma trentacinque) e di una supercondita trippa alla parmigiana che, come sostiene l'Artusi, “comunque cucinata e condita, è sempre un piatto ordinario”.

Chi all'osteria del “Gambero Rosso” aveva davvero scarso appetito era proprio Pinocchio: col pensiero fisso al Campo dei miracoli, «chiese uno spicchio di noce e un cantuccino di pane e lasciò nel piatto ogni cosa».

Tra i piatti di cucina borghese presenti nel libro vanno anche ricordati i petti di pollo e il cappone in galantina citati nell'episodio di Pinocchio trasformato in somaro (capitolo 33), dove al rifiuto del burattino di nutrirsi appunto da somaro, mangiando cioè paglia e fieno, il direttore della compagnia dei pagliacci chiede sferzante (non solo in senso figurato) se un quadrupede come lui pretendesse di essere mantenuto «a petti di pollo e cappone in galantina».

E così un affamato Pinocchio si adatterà a mangiare ciò che c'è nella greppia, accorgendosi, come è ov-



legno che sarebbe divenuto il burattino, considerare che questo potrebbe essere sufficiente a «far bollire una pentola di fagioli», alimento, quest'ultimo, da sempre alla base della dieta contadina.

Nel capitolo 5, invece, Collodi si sofferma sull'uovo, altro cibo di tutti i giorni, spingendosi a proporre perfino alcuni modi per cucinarlo. Vediamo così un affamato Pinocchio, con un solo uovo a disposizione, chiedersi indeciso: «Ne farò una frittata... no, è meglio cuocerlo nel piatto... o non sarebbe più saporito se lo friggessi in padella? o se invece lo cuocessi a uso uovo da bere?... No, la più lesta di tutte è di cuocerlo nel piatto o nel tegamino...». Presa la decisione, il burattino «pose un tegamino sopra un caldano pieno di brace accesa, mise nel tegamino, invece d'olio o burro, un po' d'acqua, e quando l'acqua principiò a fumare, tac!... spezzò il guscio dell'uovo e fece l'atto di scodellarvelo dentro».

Il lettore viene dunque informato anche sulle operazioni da compiere per cucinare un uovo in tegamino; che poi l'Autore, dopo il clima d'attesa creato dall'elenco delle operazioni necessarie alla preparazione, manifesti una sua «dote» particolare,

quella della crudeltà, facendo uscire un pulcino dall'uovo (rendendolo dunque inefficace per placare la fame di Pinocchio) è un altro discorso. Alla fine il burattino si dovrà accontentare delle tre pere a disposizione, mangiandosene però per intero, bucce e torsoli compresi.

Del resto, per tutto il racconto delle avventure che lo riguardano, Pinocchio sarà sempre costretto ad accontentarsi di cibi basici, anche quando ci sarebbe la possibilità di mangiare meglio: abbiamo visto quanto accaduto all'osteria del Gambero rosso dove, pur potendo ordinare piatti prelibati, si è accontentato di «uno spicchio di noce e un canuccio di pane», poi neppure toccati. Se ricordiamo poi l'«uva paradisa» mangiata dalla Volpe in quell'occasione, possiamo apprezzare meglio la frugalità del burattino a cui, nel capitolo 22, basterebbero «poche ciocche» di uva moscatella, una varietà di un certo pregio ma comune, niente a che vedere con la ricchezza dell'uva ordinata dalla Volpe.

Pinocchio - lo abbiamo visto - è parco e sensibile. Se preoccupato o preso da pensieri perde l'appetito, se affamato si adatta a mangiare di tutto. Ma sa essere anche schifiloso; alla fine mangia quello che c'è ma non prima di avere opposto una certa resistenza. Come quando, trasformato in somaro, viene costretto a mangiare paglia tritata oppure quando (capitolo 24) viene sfamato da «una buona donnina» che gli offre del pane e «un bel piatto di cavolfiore condito con l'olio e l'aceto». Nonostante la fame Pinocchio resta interdetto, il cavolfiore proprio non gli piace e solo la promessa di «un bel confetto ripieno di rosolio» lo convincerà.

Accanto ai cibi ricchi e ai cibi poveri c'è un terzo modo - è sempre Fresta a farlo notare - con il quale Collodi affronta l'argomento gastronomico e sta nell'uso delle espressioni tratte dal lessico alimentare. Queste, in generale, vengono adoperate in funzione metaforica attingendo, di solito, alla tradizione ali-

mentare quotidiana, in prevalenza povera: Mastr'Antonio viene chiamato da tutti «maestro Ciliogia» «per via della punta del suo naso che era sempre lustra e paonazza come una ciliegia matura» e Geppetto è soprannominato d'ufficio «Polendina» per via «della sua parrucca gialla che somigliava moltissimo alla polendina di granturco».

Nel capitolo 34 Collodi, nel descrivere Pinocchio nell'atto di venire ingoiato dal Pescecane, scrive che «il mostro, tirando il fiato a sé, si bevve il povero burattino come avrebbe bevuto un uovo di gallina». Nel capitolo seguente Geppetto, nel raccontare al burattino come si fosse venuto a trovare nel ventre del grande pesce, riferisce che questi, «tirata fuori la lingua, mi prese pari pari e m'inghiottì come un tortellino di Bologna». Sempre nella stessa situazione, stesso capitolo, Pinocchio sente i piedi sguazzare «in una pozzanghera d'acqua grassa e sdruciolona, e quella sapeva di odore così acuto di pesce fritto, che gli pareva d'essere a mezza quaresima». La qual cosa informa anche il lettore di oggi che a quel tempo e in quel periodo dell'anno, in ossequio alle prescrizioni di magro dettate dalla chiesa cattolica, veniva abitualmente cucinato pesce fritto, il cui prepotente odore, evidentemente, permeava di sé le dimore più umili.

Sarebbe lungo elencare tutti i modi di dire legati all'alimentazione usati in «Pinocchio». Ne citeremo, per concludere, solo altri tre: quello del capitolo 14, quando il burattino afferma che non intende «fare la fine del piccione arrosto»; del capitolo 25, quando si lamenta, usando un'espressione del linguaggio comune (che forse si deve allo stesso Collodi) di essere «sempre rimasto alto come un soldo di cacio»; del capitolo 31, nel quale, per definire il modo in cui un gruppo di ragazzini è caricato su un carretto, viene usata l'espressione «ammonticchiati gli uni sugli altri come tante acciughe in salamoia».

FRANCESCO RICCIARDI

See International Summary page 78

Cultura e dintorni

DI GIORGIO CIRILLI
Delegato del Tigullio

*Considerazioni
sullo stato attuale
della cultura del cibo.*

Il termine cultura trae origine dal latino *colere*, nel primitivo significato di coltivare: ecco che tutto ritorna al nostro bisogno primario di alimentarci. Da che mondo è mondo, il problema dei problemi è stato sempre riconducibile alla necessità quotidiana di assumere il cibo per soddisfare la fame. Il cibo è il carburante con il quale la macchina uomo funziona, almeno un "pieno" al giorno (circa 2500/3000 calorie): senza, si muore! Non è qui il caso di considerare le pratiche ascetiche o i digiuni. La fame nel mondo è presente e assilla la maggior parte dei sette miliardi di abitanti del pianeta; perfino in Italia crescono i furti di prodotti alimentari nei supermercati per il dilagare delle nuove povertà. Mentre oggi le statistiche fissano in oltre 80 kg il consumo annuale di carne a persona, nel 1870 era di circa 15 kg. La ricerca del cibo ani-

male o vegetale, con la caccia o la raccolta, poi razionalizzata con l'allevamento e la coltivazione, ha consentito all'evoluzione umana un progresso civile. In conseguenza, la cultura, in senso antropologico, è il complesso non solo delle manifestazioni della vita materiale ma diviene espressione sociale e spirituale di un popolo nel suo sviluppo storico. "Dimmi cosa mangi e ti dirò chi sei!". La cultura del cibo è un carattere distintivo di epoche e gruppi sociali. La gerarchia è rigorosa: il pranzo reale, le mense degli aristocratici e degli ecclesiastici, la tavola dei borghesi e, alla fine della catena, il desco dei poveri. Anche oggi lo studio dell'alimentazione di una comunità fornisce importanti indicazioni sullo stato della società, il suo grado di integrazione e il suo livello di salute. L'annullarsi della storia nella pura e semplice contemporaneità fa perdere la cognizione del passato, anche recente. La civiltà urbana, dilagata nel mondo occidentale, Italia compresa, ha visto la maggioranza della popolazione concentrarsi nelle città, con il conseguente annullamento del rapporto secolare tra città e campagna, sempre più spopolata e abbandonata ad un degrado ambientale disastroso. Ogni giorno vengono urbanizzati circa 370 ettari! Le nuove

generazioni, nella grande maggioranza, non hanno mai visto gli animali dal vivo, escludendo quelli domestici, ma solo le loro immagini. Incerte ombre proiettate nella parete di fondo della caverna di platonica memoria. Non sanno riconoscere gli alberi e hanno perfino difficoltà a indicarne le reali misure. Le ciclicità stagionali e le fasi lunari restano conoscenze relegate al 3% di popolazione che si occupa di agricoltura. La scomparsa delle botteghe, la stentata sopravvivenza di bancarelle e mercati rionali, dovuta all'invasione della grande distribuzione, ha drogato abitudini alimentari storiche. Oggi, in ambito alimentare, trovi tutta una sorta di prodotti e cibi estranei, etnici, artatamente tradizionali; la stagionalità dei prodotti è rimossa. Quello che arriva sulla tavola, il più delle volte, non sai da dove arriva: è naturale? È artefatto? È Ogm? Assistiamo ad un progressivo processo di mitridatizzazione, a base di inquinanti, insetticidi e fertilizzanti e chissà se ne scamperemo. Il nostro Dna, plasmato da generazioni, rischia; l'organismo, fino a 50-60 anni fa, assumeva cibi sperimentati da secoli o anche millenni, ora ci stiamo avviando a digerire anche la plastica! Alla fine ci troveremo tutti "sottovuoto".

See International Summary page 78

IL PIATTO D'ARGENTO DELL'ACCADEMIA

L'Accademia ha fatto realizzare un piatto in silver plate, in formato grande ed elegante, che 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).

L'importanza di chiamarsi...

DI GIORGIA FIENI

Ricercatrice in Scienze e Tecnologie
Alimentari - Università di Parma

*Un appellativo tende
a personalizzare,
anche in cucina,
un elemento
in mezzo ad altri simili.*

Avrebbe detto Oscar Wilde, autore della commedia "L'importanza di chiamarsi Ernesto", rappresentata per la prima volta a Londra il 14 febbraio 1895: "Ma cos'è un nome?". Gli avrebbe potuto rispondere William Shakespeare, tre secoli prima (visto che il "Romeo e Giulietta" è stato composto nel 1594-96): "Quella che noi chiamiamo rosa, anche con un altro nome conserva sempre il suo profumo". Eppure, un appellativo tende a personalizzare, a far riconoscere un elemento in mezzo ad altri simili. Anche in cucina.

Esistono, infatti, determinate preparazioni, soprattutto della gastronomia classica, che sono state denominate con una particolare terminologia, poi universalmente riconosciuta, e che bisognerebbe conoscere per potersi correttamente avvicinare alla materia. Si tratta di un argomento particolarmente interessante e capace di destare molta curiosità, in quanto abbraccia diversi rami dello scibile umano.

Iniziamo dalla geografia. La preparazione "all'americana" (anche se è dubbia l'origine del vocabolo: si riferisce all'omonimo continente o ad Armorica, sito localizzato tra le foci della Senna e della Loira?) è riservata ai crostacei. Anche Newburgh crea problemi di locazione, visto che in molti Stati americani esiste una cittadina col medesimo nome, ma non di attribuzione: anche questi sono crostacei, ma prima farciti a crudo con salse piccanti e poi riposti accuratamente nel proprio guscio. Nessun dubbio invece se leggiamo "alla bolognese" perché pensiamo subito alle lasagne e alle tagliatelle, entrambe condite da un saporito sugo a base di carne, e co-

sì dovrebbe essere, anche se negli ultimi anni il termine è stato più generalmente attribuito a preparazioni saporite e corpose che ricordano "la grassa" Bologna.

Lo stesso dicasi per "alla piemontese", che è genericamente concesso a specialità a base di riso (ancora più evidente se nella ricetta è indicata la compresenza del tartufo), per "alla greca", riguardo le cotture in *court bouillon* di olio, limone ed erbe aromatiche; per "alla parmigiana" nelle quali non può mancare l'omonimo formaggio e per "alla parigina", attribuibile a tutte quelle contraddistinte da raffinatezza e sontuosità. Differente invece è il caso di "alla norvegese", l'omelette soffiata *en surprise* e farcita con un gelato che, a dispetto del nome, è invece comune in tutto il territorio francese. Geograficamente molto ben localizzato è il castello di Bellevue, di proprietà della marchesa di Pompadour: lì la bella cortigiana riceveva il Re Sole Luigi XIV, incantandolo anche con le sue doti culinarie, ben esplicitate da medaglioni di pesce o carne, decorati con maionese, uova sode, dadini di tartufo e verdure intagliate e coperti da gelatina: una tale magnificenza anche nella presentazione oggi la chiamiamo appunto "in bellavista".

Sempre in territorio francese, ma a poca distanza da Parigi, è situato Montmorency, famoso per le sue *aigrelettes*, ottime se sotto spirito: si dice siano così gustose che col nome della località vengano battezzate tutte le preparazioni a base, appunto, di ciliegie. E lo stesso dicasi per Argenteuil, dove invece è prospera la coltivazione di asparagi. Nella stessa Parigi, poi, si trova l'ippodromo Longchamp, nei pressi del Bois

de Boulogne, ed evidentemente colà veniva servito un ottimo *potage* di piselli, panna, tuorli d'uovo e vermicelli, se quel titolo è passato alla storia, così come la *bourguignonne*, il cui elemento caratterizzante è l'utilizzo, in cottura, del vino rosso locale.

Per l'ultimo luogo storico della nostra lista, ci spostiamo dall'altra parte dell'oceano per la Waldorf-Astoria, un'insalata di sedano rapa, mele renette, mandorle, maionese, limone, sale, pepe, battezzata in onore dell'omonimo albergo di New York in cui era solita essere servita, all'inizio del XX secolo.

Passiamo ora ai personaggi storici. A Otto von Bismarck (1815-1898), primo cancelliere dell'Impero tedesco, il quale ha dato il nome a una bistecca sormontata da un uovo fritto: una pietanza energetica e robusta che ben rappresenta il suo carattere e il territorio su cui esercitava la sua carica politica. A Karl Vasil'evic Nesselrode (1780-1862), diplomatico e politico russo, che ha ispirato (ma nemmeno il dizionario Larousse sa il perché) pietanze che contengono marroni, sia in purezza che in purea. A Maximilien de Robespierre (1758-1794), celebre rivoluzionario che terminò la sua esistenza sotto la lama di una ghigliottina: si dice che nella cesta che conteneva la sua testa fossero stati posti aglio, rosmarino e pepe verde, così da confonderla con quella di un maiale. L'episodio caratterizza perciò una bistecca piuttosto alta e cotta in modo che risulti arrostita all'esterno e al sangue all'interno, insaporita dai medesimi aromi. A Gioacchino Rossini (1792-1868), noto per le sue innegabili doti sia di compositore sia di buongustaio, che ricordiamo nelle preparazioni a base di fegato grasso e tartufi neri, i suoi cibi preferiti, passione che condivideva col principe Anatoli Demidoff (1813-1870), il quale apprezzava pure pollo o fagiano saltato in padella e servito in mezzo al riso. A Maria Walewska (1786-1817), amante di Napoleone Bonaparte,

pensiamo quando assaggiamo filetti di sogliola guarniti con fette di aragosta in salsa Mornay (è una besciamella al formaggio). Al conte Saint-Germain (1712-1784), alchimista e avventuriero, ricordato nelle preparazioni a base di piselli... pure se ne ignoriamo la motivazione, così come poche certezze abbiamo sulla sua figura. Agli stivali di Arthur Wellesley (1769-1852), duca di Wellington, perché quest'immagine è stata determinante la prima volta che è stato gustato un filetto avvolto in pasta sfoglia e farcito con prosciutto crudo e *foie gras*. A Jean-Baptiste Colbert (1619-1683), politico ed economista, perché gli sono stati dedicati i filetti di sogliola impanati e fritti nel burro "maître d'hôtel" (alle erbe). A Camillo Benso Conte di Cavour (1810-1861), politico e patriota, a cui sono ispirate ben due ricette: le crocchette di semolino fritte e le fettine di polenta, fritte e ricoperte di carne nappata del proprio fondo di cottura, servite con un accompagnamento di funghi alla griglia e pure di fegatini di pollo. A Honoré Gabriel Riqueti de Mirabeau (1749-1791), politico e agente segreto, famoso per aver scritto "Solo gli imbecilli non cambiano mai opinione" e per pietanze in cui compaiono le acciughe.

Non mancano appellativi di origine francese, ereditati da quel momento storico in cui, Oltralpe, la gastronomia aveva raggiunto i massimi livelli e i menu in tutto il mondo erano scritti in francese. Alcune delle portate in essi presenti sono state capaci di superare le epoche successive e di giungere intatte fino a noi. Come il *magret*, petto d'anatra cotto al sangue in padella o alla griglia; la *paille*, patatine tagliate a *julienne* finissima (sottili quanto fili di paglia, appunto) e fritte; la *ramequin*, preparazione al forno a base di formaggio (ma nei tempi moderni ci si riferisce per lo più ad un contenitore di diametro 8-10 cm e altezza 4-5 cm, in ceramica, adatto appunto alla cottura in forno); la *soubise*, purea di

cipolle; la *suprême*, filetti (un tempo erano solo petto e inizio d'ala disossati dei volatili, poi petto di selvaggina e infine pure pesci fini quali sogliola e rombo) serviti con salse e/o tartufo; il *chaud-froid*, carne o pesce coperti dalla salsa omonima (una vellutata calda, aggiunta a freddo, di panna e gelatina) che deve il suo nome al maresciallo di Lussemburgo, il quale così battezzò una fricassea di pollo in salsa bianca che, per ragioni di stato (la convocazione al Consiglio del Re - correva l'anno 1759) aveva dovuto consumare non al momento in cui gli era stata servita, bensì diverse ore dopo. E ancora, il *confit*, detto di ogni alimento da cuocersi e conservarsi nei propri succhi; il *coulis*, relativo ad una passata di frutta, verdura o crostacei; la *marquise*, una bevanda di vino bianco, zucchero, selz e fette di limone, ma anche granite di frutta o gelati presentati con una guarnizione di panna montata o crema inglese; la *reine*, pollame accompagnato da animelle di vitello e/o funghi, tartufi, uova; la *bisque*, brodo di crostacei sovente arricchito con burro e panna.

Tutte specialità degne di una cucina di rango elevato o di una *haute cuisine*, niente da dire. Perché è in ambienti aristocratici che si è fatta strada la gastronomia francese. Quella italiana, invece, è cresciuta dalla fantasia dei meno abbienti, che si sono ritrovati a dover arrangiare pasti nutrienti con ciò che avevano a disposizione (ovvero, quello che nel tempo verrà considerato il più ricco e variegato patrimonio gastronomico del mondo). E la fantasia manifestata nel crearli è stata anche ovviamente messa a disposizione delle relative denominazioni. Indichiamo perciò con "capricciosa" la preparazione che richiede verdure sott'olio o sott'aceto, perché il condimento regala un indefinibile gusto in più. Con "diavola" sia la cottura sulla fiamma, com'è proprio degli inferi, sia le pietanze particolarmente ricche in peperonci-

no o in spezie o composti ugualmente... infiammabili. Pellegrino Artusi, presentando il Pollo alla diavola, ne esprime bene il significato: "Si chiama così perché si dovrebbe condire con pepe forte di Cayenna e servire con una salsa molto piccante, cosicché, a chi lo mangia, nel sentirsi accendere la bocca, verrebbe la tentazione di mandare al diavolo il pollo e chi l'ha cucinato". Con "boscaiola", la presenza di funghi, e la motivazione è evidente. Invece, sempre per rimanere in tema, il significato di "cacciatore" è duplice: in Italia settentrionale, gli ingredienti sono cipolla, pomodoro, lardo o pancetta, funghi; in quella centrale aceto, aglio e rosmarino... sebbene in entrambi i casi la rusticità della preparazione non sia in di-

scussione. A proposito, col termine "rustico" è piuttosto immediato il pensare al pane farcito e/o presentato con modalità non troppo raffinate. E intendiamo più o meno lo stesso concetto quando definiamo una ricetta "alla carrettiera" o "alla paesana", anche se il termine francese *paysanne* è invece proprio di una dadolata di verdure utile per minestre, brasati e fondi di cottura in genere. Con "bomba" invece ci riferiamo a preparazioni ipercaloriche, quali il *krappfen* fritto e farcito con creme, oppure l'omonima pietanza emiliana, a base di riso e umido di piccione. Con "nido" due ricette, una raccolta nell'altra, come può essere la pasta lunga o le striscioline di frittata o di patate col proprio condimento. Se quest'ultimo

è un intingolo di farina e burro, lo definiamo "alla mugnaia"; se di salsa di pomodoro ed erbe aromatiche, "alla marinara"; se di frutti di mare, sugo di pomodoro, aglio e basilico "alla pescatora". Ma se è tutta la preparazione a risaltare per varietà di forme e colori, allora sarà un "giardinetto" (ed è la stessa ispirazione bucolica a designare il tradizionale contorno di sottoli e sottaceti).

La fantasia degli italiani riesce dunque a portare avanti una tradizione non solo gastronomica ma anche storica, ricordandoci che il cibo non è solo sinonimo di mangiare, ma anche di storie. E le denominazioni sono il titolo perfetto per tutti questi racconti.

GIORGIA FIENI

See International Summary page 78

I TORTELLI DEI GONZAGA

Mi trovo in visita a Mantova in compagnia di amici. La bellezza del Palazzo Ducale e le raffinatezze del Palazzo Tè avevano dato a tutti l'impressione di tornare indietro nel tempo. Sugli affreschi del Mantegna ci sembrava di ritrovare i visi di quei personaggi che furono protagonisti di un'epoca in cui le corti italiane erano le prime d'Europa. La mensa sontuosa degli dei, raffigurata da Giulio Romano, riportava il nostro pensiero a un'epoca in cui il banchetto era il vero protagonista della vita sociale. La marchesana Isabella Gonzaga sembrava invitarci alla sua mensa su cui brillavano i vetri veneziani, le ceramiche di Faenza e gli argenti elegantissimi nella forma. Elaborate costruzioni in zucchero e centri tavola, ideati da architetti famosi, decoravano la tavola. Fra le innumerevoli portate, immaginammo di vedere un enorme piatto dal colore ambrato ripieno di tortelli profumati, dolci e saporiti: i tortelli di zucca. L'atmosfera era impregnata di umori caldi e intensi e non potevamo pensarla senza quel piatto "d'oro" che è l'orgoglio di Mantova. In questa città i tortelli di zucca si preparano da tempo memorabile.

Usciti dal Palazzo Ducale, pensammo che fosse giunto il momento di andare al ristorante a gustare una bella porzione di quella prelibatezza aristocratica e decidemmo di fermarci al "Cigno", uno dei migliori ristoranti della città, dove le antiche tradizioni culinarie mantovane sono proposte con amore. Il ristorante è situato in un palazzo cinquecentesco affrescato con fregi d'epoca, ha splendidi soffitti a casset-

toni ed è arredato con mobili d'antiquariato. In questo stesso posto esisteva già, nel Settecento, una locanda con stallo. Scorrendo il menu, mi incuriosirono e stuzzicarono l'appetito il paté d'anatra, i nervetti di vitello caldi, il luccio in salsa, il risotto alla pilota e i famosi tortelli. Pregai il proprietario di portarmi in cucina a vedere le donne che li preparavano. Sorridenti e ciarliere, tiravano le grandi sfoglie gialle che uscivano come per incanto dalle loro abili mani. Le avvolgevano al matterello e con la pressione delle mani facevano rullare il bastone e poi lo rigiravano con maestria e... "plaf", la sfoglia si spiegava in tutta la sua grandezza sul tagliere. Rettangoli di pasta lunghi cinque o sei centimetri, alti cinque, venivano tagliati con la rotella e su di essi cadevano mucchietti d'impasto di zucca dorato, profumato agli amaretti, alle mandorle e alla sublime mostarda mantovana (di mele), dal sapore dolce e forte al contempo per la presenza della senape. "Guardi, sono fatti a velo di monaca, da sempre li facciamo così. Sono grossi e gustosi", mi disse con un sorriso ammiccante la simpatica "resdora". Sul piano faceva cadere morbida-mente parte del lembo della pasta e lo fermava ai lati. Tornai a tavola e finalmente ecco giungere in sala la fiamminga piena di tortelli fumanti e profumati di antichi sapori. Una cucchiata di formaggio parmigiano cadde a pioggia ad imbiancare le cime dorate. Portammo alla bocca il primo tortello cremoso di burro fuso e ci scambiammo un lungo sguardo goloso. (Maria Attilia Fabbri Dall'Oglio)

Un olio di frontiera

DI LUCIO PIOMBI

Delegato di Bergamo

*Una coltura praticata
in condizioni ambientali,
a volte, estreme.*

Generalmente tutti pensano che la terra bergamasca non sia ideale per la coltivazione dell'olivo. Si tratta, infatti, di una coltura tipica dell'area mediterranea e la Lombardia è lontana dal mare.

Se invece si cerca un po' di approfondire la ricerca, si scopre che l'olivo, nel territorio, era coltivato sin dall'epoca romana. Questo vuol dire che l'olivocoltura fu probabilmente una delle coltivazioni più antiche, anche se il poco olio ottenuto era per lo più per autoconsumo e usato per scopi sacri e per le lampade votive negli antichi monasteri.

Nel territorio bergamasco, tuttavia, la coltivazione dell'olivo è ancora oggi per lo più basata su una conoscenza empirica e tradizionale dei metodi di coltivazione e ancora non è entrata nel mondo contadino una moderna conoscenza delle pratiche

di coltivazione e di trasformazione delle olive. Questo a causa di un'atavica diffidenza reciproca degli agricoltori e di una caparbia incapacità di aggregazione.

Un'accurata ricerca storica, attraverso il confronto fra le mappe catastali redatte a partire dai primi anni dell'Ottocento e la lettura delle diverse rilevazioni delle caratteristiche territoriali e delle qualità agrarie dei territori comunali, che, pure se in forme molto discontinue, esistono in varie testimonianze scritte in diversi comuni bergamaschi, ha evidenziato che la quasi totalità dei comuni censuari, in vario modo interessati alla coltivazione dell'olivo, era disposta sulla sponda occidentale del Lago d'Iseo. Uno solo, Vercurago, oggi passato alla provincia di Lecco, era posizionato, appunto, vicino al Lago di Lecco, e due si trovavano all'inizio della Vallecamonica. Ci sembra interessante citare quanto Giovanni Mairone da Ponte (scienziato e scrittore) scrisse nelle sue "Osservazioni" nel 1803: «Cinque sono le specie di olio che nel dipartimento del Serio si usano comunemente, cioè di olivo, di noce, di lino, di ravizzone e di vinaccioli... Il consumo però più copioso e universale è quello dell'olio di olivo. Esso anche da noi si adopera molto a condimento di vivande, è necessario a' fabbricanti di panni ed a' lavoratori di sete nel filatoio, oltre l'uso grande che se ne fa nei Templi».

Benché praticata in condizioni ambientali estreme, tali da farle meritare l'appellativo di "coltura di frontiera", l'olivocoltura moderna, nella Bergamasca, vanta la riscoperta di una cultivar autoctona denominata "sbresa" esistente nella zona di Scanzorosciate e Cenate sin dall'epoca romana, come dimostrano alcuni ceppi presenti

nel territorio. Detta cultivar sopporta il freddo, la rogna e un normale stress idrico. Buona parte del territorio bergamasco è inserita nelle Dop "Laghi Lombardi" secondo il cui disciplinare, nella composizione dell'extravergine, in percentuali diverse, entrano le varietà Leccino, Frantoio, Casaliva, Pendolino e Sbresa. L'extravergine così classificato deve avere colore verde-giallo, odore fruttato-leggero, sapore fruttato con sensazioni gradevoli abbastanza leggere di amaro e piccante. Inutile sottolineare che questi extravergini lombardi "lacustri" possono trovare un impiego esclusivamente sul crudo o su fettine di pane caldo che ne esaltino il profumo unico e persistente.

Va infine segnalato un extravergine davvero di nicchia, che è quello di Montisola, vera rarità per il buongusto.

Verso la fine dell'Ottocento, erano censiti ventisette piccoli frantoi nella Bergamasca, tutti dismessi nel corso del 1900. Uno di questi è stato scoperto per caso sul pavimento di una cantina del Cinquecento, in una zona particolarmente riparata sui colli di Città Alta: la zona di Valverde. In seguito a questo rinvenimento e con la ripresa dell'interesse per l'agricoltura, sono stati realizzati impianti di centinaia di ulivi, che stanno da alcuni anni resistendo egregiamente ai rigori invernali e rendono particolarmente attraenti le colline della zona.

Negli scorsi anni è stato rifondato un nuovo frantoio, gestito della Cooperativa olivicoltori bergamaschi, che opera nella zona di Scanzorosciate e che sta lavorando con grande passione per ridare valore culturale, anche se non economico, visto che può essere solo una produzione di nicchia, all'olivocoltura bergamasca.

See International Summary page 78

I pranzi laici dei cardinali

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

*Qualche indiscrezione
 sui locali e sui menu
 preferiti dai porporati
 giunti in Vaticano
 per l'elezione del Papa.*

Roma è da sempre teatro di avvenimenti di universale importanza, e quest'anno, dopo l'abdicazione di Benedetto XVI, 115 cardinali di tutto il mondo sono stati chiamati per dar seguito al Conclave. Eleggere un successore alla cattedra di San Pietro, significa dar luogo ai lavori per congregazioni generali, riunioni e confronti per conoscersi meglio, valutare situazioni geopolitico-religiose, addivenire a primi accordi.

Durante la settimana che ha preceduto il Conclave, proprio in vista del loro ritiro nella casa di Santa Marta - mensa comune dignitosa e parca - i porporati dove hanno consumato i loro "pranzi laici"? Uno dei passaggi più frequentati per accedere alla Città del Vaticano è Porta di Santa Marta, quasi di fronte c'è Borgo Pio, medievale borgo papale che unisce Castel Sant'Angelo a San Pietro. Al Borgo,

uno dei recapiti quasi d'obbligo si trova al numero civico 60: il "Passetto di Borgo", un ristorante d'angolo, di signorile tradizione. Cucina romana-abruzzese: bucatini all'amatriciana, rigatoni alla norcina, cannelloni di ricotta impastata con erbe della Maiella, abbacchio arrosto, bocconcini di vitella alla cacciatora, pollo ruspante in tegame. Aperto negli anni Sessanta, era anche uno dei locali frequentati da Joseph Ratzinger. Antonello Fulvimari, il figlio del proprietari, confida che l'allora cardinale prediligeva una certa qualità di vita e, alla domenica, con la sorella, se non andava a pranzo fuori porta, mangiava spesso nel suo locale. Adesso è stato la trattoria di riferimento del cardinale Francesco Coccopalmero, che ama spaghetti al pomodoro, sogliola arrosto o calamaretti ai ferri. Lo ha frequentato spesso anche il cardinale arcivescovo di Washington, Donald-William Wuerl, che da sempre, quando è nella capitale, preferisce la pasta, magari doppio assaggio: lasagne al forno, rigatoni alla norcina (crema di panna, salsicce degli Abruzzi, funghi porcini), squisitezze che, qualche volta, rimpiangerà un po' negli Usa, come ha scritto nella dedica della foto che lo ritrae, appesa proprio in sala. Al "Passetto" è rimasto affezionato anche l'arcivescovo di Boston, Sean Patrick O'Malley, il frate cappuccino conosciuto a Borgo per la sua barba bianca, il saio e i sandali: le sue pietanze predilette sono il riso alla pescatora e i saltimbocca alla romana, con puntarelle in salsa di alici, parecchio riposata.

Un po' più avanti, sul marciapiede opposto, si trova "Il Pozzetto", una buona trattoria gestita da giovani, con cucina tradizionale: coda alla vaccinara, rigatoni alla pajata, tagliolini alla gricia, fettuccine ai funghi

porcini, abbacchio a scottadito, ma anche frittura di pesce, sogliola alla mugnaia. Da ricordare anche i dolci fatti in casa: panna cotta, torta di mele, ciambella del Pozzetto, molto simile alla torta allo yogurt. Il locale è frequentato da svariati prelati della Curia romana, e saltuariamente, in quest'ultimo soggiorno, anche dal cardinale Christoph Schönborn, arcivescovo di Vienna, cui sono piaciute fettuccine ai funghi porcini o al ragù. Schönborn, finissimo teologo della scuola di Ratzinger, buongustaio raffinato, apprezza sia la cucina italiana, sia quella romana, per aver trascorso parecchi anni in Vaticano.

Dall'alto dei suoi enciclopedici studi teologici, si deve osservare che anche Ratzinger coltiva tradizione e civiltà della tavola: infatti, ad ogni suo compleanno (16 aprile), non fa mai mancare ai suoi ospiti, quasi fosse la rituale torta con le candeline, un pane speciale, fatto solo con ingredienti bavaresi, da un fornaio della sua cittadina natale, Regensburg. Un ritorno ai sapori dell'infanzia, quale migliore auspicio?

Tornando ai pranzi laici dei porporati, al ristorante "Il Pozzetto", abbastanza assiduo è stato l'espansivo cardinale honduregno Oscar Rodriguez Maradiaga: in una foto che lo ritrae, elogia la gricia, "speciale", e l'abbacchio, "unico".

Una ventina di passi più in là, ci si ritrova da "La Venerina", un grande locale, con salette appartate e giardino a ridosso del vero passetto di Borgo, un passaggio che il Papa fece ripristinare nel Cinquecento ed è tutt'oggi praticabile. La specialità è il pesce fresco della costa laziale e mediterranea. Altro locale frequentato assiduamente - "più di quindici anni" -, come tiene a precisare la proprie-

taria, la dolce e accogliente signora Venerina, da Ratzinger, che aveva predilezione per fettuccine, gamberetti, zucchini e zafferano. Nel 2005, quando giunse la notizia della sua elezione, per Venerina fu una gioia indescrivibile, tanto grande la sua commozione, da chiudere il locale, correre in piazza San Pietro, per vedere Benedetto XVI vestito da Papa, mentre impartiva la sua prima benedizione. Comunque, anche questa volta “La Venerina” è stato il punto d’incontro dei porporati francofoni. Sua eminenza Jean-Louis-Pierre Tauran, Protodiacono di Santa Romana Chiesa (che ha annunciato dalla loggia di San Pietro l’*Habemus Papam*), è da parecchio un cliente affeziona-

to, e gusta in maniera particolare: tonnarelli ortomare, o risotto all’astice, filetto di spigola al rosmarino e pachino. Un altro frequentatore è stato l’arcivescovo di Lione, Philippe Barbarin, che per spostarsi dall’aula del Sinodo ha scelto la bicicletta, un mezzo alquanto insolito per i porporati. Sua eminenza, di solito molto parco, ha chiesto quasi sempre lo stesso menu: grigliata mista di pesce o spigola di Licata, accompagnata da verdure grigliate, con preferenza per il radicchio tardivo. Tuttavia, l’arcivescovo è stato almeno due volte, sempre arrivando in bicicletta, in via delle Grazie, per gustarsi, con tanta deferenza, un magnifico panino (rosetta) al salame e brie.

“La Venerina” è stato comunque il recapito cucinario di elezione anche del cardinale canadese Marc Quillet, che, pur avendo poco tempo per mangiare, ordinava nella saletta privata, con il più soave dei sorrisi, quasi sempre: una tagliata di manzo, insalata mista e torta Venerina, un dolce molto semplice, con pan di Spagna, crema pasticciera e panna, il tutto bagnato da una mistura composta da tre quarti di Alkermes e una porzione di... (è il segreto della casa!).

Ora ogni porporato è tornato alla propria sede e allora, addio ai rombi, alle spigole di Licata, alla tartare di tonno, ai rigatoni alla norcina. È stato bello, e così sia.

See International Summary page 78

GLI ATTORI DEL GUSTO

Il gusto è uno dei cinque sensi. Forse nemmeno il più importante: vista, udito, olfatto, gusto, tatto, messi insieme fanno un tutto. Esperienze sensoriali. Li esercitiamo anche nel sonno. E gli attori siamo noi, sempre in scena. Il cibo entra nella nostra vita prima ancora che essa abbia inizio. È appartenenza. Il feto si nutre di quello che mangia la sua mamma. E la sua mamma si nutre di quello che offre il territorio in cui vive, primo teatro di cui calchiamo le scene. Un passo dopo l'altro andiamo avanti. L'infanzia e la scuola. L'adolescenza, l'età adulta. Le esperienze diventano ricordo e i ricordi diventano base per nuove strade. Sempre, al centro, noi. Sempre, al centro, il cibo. Prima quello di casa, poi le mense scolastiche, le pizze con gli amici, i compleanni, le feste. Le ricorrenze, le vacanze, i viaggi. Tutto si stratifica come creazione di ere geologiche, spazio e tempo. Poi diventiamo attori e spettatori. Ci guardiamo intorno. Oppure stiamo immobili davanti a uno schermo, osservando altri “noi” che mangiano, che parlano, che cucinano e servono ad altri il prodotto finale del loro lavoro. Il cibo diventa simbolo, pensiero e forma. Espressione conscia o inconscia di pulsioni interiori. Peccati di gola. “La gola” è uno dei sette peccati capitali, eppure, tra tutti, è il più tollerato. Quello verso il quale si prova maggiore indulgenza; quello che a volte non è considerato nemmeno un peccato. Eppure quanto è simbolico un dolce al cucchiaino? Mangiare un frutto o portare alla bocca il cibo con le mani spolpandolo con gusto? Non riporta ai primordi in cui non esistevano le posate e il tatto era il primo senso ad essere esercitato? Mangiare la carne al sangue, cotta sulla brace, non riporta alla mente i tempi bui di un pas-

sato non troppo lontano? Tempi in cui per fame si poteva uccidere. Tempi in cui le carestie hanno portato i popoli ad abbandonare un territorio o a invaderne un altro per appropriarsi di nuove risorse. E il cinema in tutto questo che ruolo ha? Nel treno della vita, sul quale noi viaggiamo, seduti nel nostro scompartimento, dal finestrino del quale osserviamo il fluire del tempo, le immagini scorrono come fotogrammi lenti che si fissano nei nostri occhi. Fermiamo qualche immagine. La povertà del primo dopoguerra. Chaplin che mangia spaghetti, gli stessi spaghetti del secondo dopoguerra di un Alberto Sordi che li aggredisce con la forchetta dopo aver tentato un'improbabile fusione tra cucina italiana e americana. La comparsa Stracci nel film “La ricotta” di Pier Paolo Pasolini, che muore di indigestione sulla croce dopo aver mangiato fino a scoppiare per dimenticare la fame che lo affliggeva. La stessa fame che aleggia in “Umberto D”, capolavoro di Vittorio De Sica, in cui il protagonista si avvicina con dignità a una mensa per i poveri. Morire ancora di cibo, ma con la lussuria che si accompagna alla gola ne “La grande abbuffata” di Ferreri, in cui quattro compagni di avventura si chiudono in una villa per morire per il troppo cibo, uniti in un patto scellerato. Il treno corre. Le immagini si susseguono. Si costruisce “l'immensa cattedrale del ricordo” di proustiana memoria. E noi, attori della vita, portiamo le nostre madeleine per formare un quadro in cui colori, profumi, sapori diventano una scultura senza forma, fatta della stessa materia del pensiero, ultima dissolvenza di un'immagine, come quella di Noodles (De Niro), che sorride alla vita, mentre la vita si spegne. (Roberto Pirino)

Totò e il cibo

DI CRISTINA BRAGAGLIA
Docente di Storia del Cinema
Università di Bologna

Sequenze di gola
e storia gastronomica
degli anni Cinquanta.

Si sa che il cibo fa la sua comparsa al cinema sin dalla prima proiezione pubblica, quella del 28 dicembre 1895, al Grand Café, in Boulevard des Italiens: uno dei fratelli Lumière aveva ripreso il suo bambino mentre faceva merenda. Anche se in Francia il cibo gode di una diversa valutazione rispetto ad altre nazioni e ha già dato origine a riflessioni sulla sua appartenenza alla storia del costume (Brillat Savarin, Grimod de la Reynière), per lungo tempo la sua messa in scena cinematografica resta relegata ai generi considerati “bassi”, come il comico.

In Italia, agli inizi del Novecento, la rappresentazione della fame o dell'ingordigia (attualizzazione del contrasto tra Quaresima e Carnevale)

è relegata all'interno dei confini di una comicità mutuata dagli spettacoli del teatro di varietà e del circo. Nel 1910, due i titoli in cui compaiono riferimenti al cibo: “Tontolini ama la cuoca” e “Come fu che l'ingordigia rovinò il Natale a Cretinetti”. Sono filmati costruiti addosso a due dei comici più popolari, Ferdinand Guillaume e André Deed, tutti e due di origine francese e con un passato nel circo.

Se allarghiamo lo sguardo alle comiche chapliniane, emerge la vera protagonista del genere comico, non solo cinematografico: la fame. La storia dell'alimentazione ha registrato come, sin dall'antichità, la maggioranza della popolazione abbia sofferto la fame e come le carestie abbiano fortemente scandito le tappe del percorso dell'umanità (si pensi solo ai movimenti migratori verso il Nuovo Mondo e le altre terre).

Il teatro e la letteratura (Matilde Serao fece scuola con “Il paese di Cuccagna”) si erano serviti della fame per caratterizzare personaggi e situazioni: basti pensare alla commedia dell'arte, a Pulcinella e Arlecchino in particolare, modelli di riferimento per molte caratterizzazioni cinematografiche.

Chaplin, in particolare, aggiunge una sofferta consapevolezza che diventa anche un'accusa contro un sistema economico-sociale indifferente, emarginante e ingiusto. Citiamo solo “Vita da cani” del 1918, dove Charlot attende invano un atto di carità davanti a un ambulante che vende cibo.

Nel cinema italiano dell'anteguerra, il cibo compare solo in scene di contorno. Quando si impone sullo schermo, appare il più delle volte legato alla comicità e a particolari fi-



gure di comici, appassionati gastronomi, come Aldo Fabrizi che, in piena guerra, nel 1943, nel film "Campo de' fiori" di Mario Bonnard, insegna a una scettica domestica la ricetta della zuppa di pesce, facendo sognare gli affamati spettatori.

La scena è tuttavia dominata dalla figura di Totò, marionetta comica, che unisce spunti colti provenienti dal futurismo a una sapienza drammaturgica secolare. Il cibo o la sua mancanza gli offrono il destro per elaborare abili strategie comiche, che in un crescendo guidano il pubblico a una risata liberatoria.

L'Italia degli anni Cinquanta, grazie anche agli aiuti del piano Marshall, si sta risolvendo e a poco a poco la fame sta diminuendo. Il paese si avvia verso il boom economico: il cinema ne riflette i primi segni.

Ancora nel 1950 si può così ridere dell'avarizia esagerata del barone Antonio Peletti, che acquista minuscole bistecche dal macellaio, tentando di ingannarlo sia sul peso che sul pagamento, e che tiene in cassaforte la bottiglietta dell'olio: sono scene di "47 morto che parla", dove Totò è diretto da Carlo Ludovico Bragaglia. Il cibo, la fame e l'abbondanza sono centrali in "Misericordia e nobiltà" (1954), rivisitazione di una commedia ottocentesca di Eduardo Scarpetta a opera del regista Mario Mattoli, dove i protagonisti parlano solo di come trovare rimedio alla fame.

Il cibo, allora, può essere segno distintivo di identità: olio e burro diventano il perno su cui orchestrare un battibecco ironico e gentile, tra una modista torinese e i due compari napoletani, ovvero tra Nord e Sud, tra i vincitori sabaudi e i vinti, che non hanno di che mangiare. Oppure può assumere le parvenze di un sogno: si può immaginare di acquistare ingredienti di grande qualità per un pranzo a base di spaghetti, mozzarella di Aversa e vino frizzante di Gragnano, che non solo soddisfino la fame, ma che ribadiscano la specificità gastronomica del territorio. Il cibo,

CENA ECUMENICA 2013



Quest'anno, 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.

infine, può essere sinonimo di abbondanza: è quella che compare sulla spoglia tavola dei due, grazie alla generosità di uno spasimante della figlia di Pasquale. Sembra un sogno



ed è invece realtà: una zuppiera fumante piena di spaghetti, branzino e pollo arrosto. Tutti conoscono il seguito.

Il cinema, più e meglio di altre arti, attraverso la comicità e l'attenzione al cibo, riesce a stabilire un immediato rapporto con le condizioni della società contemporanea, mettendone in rilievo i problemi e anticipandone, talvolta, le soluzioni. Negli anni Cinquanta riflette i mutamenti in atto nel paese, che passerà da un'economia prevalentemente agricola a una industriale e che gastronomicamente mescolerà le carte e le ricette tra Nord e Sud, arrivando a costruire una composita identità culinaria nazionale. Solo il cinema, grazie alle immagini e alla sua forza di diffusione (è il decennio in cui raggiunge il più alto numero di spettatori), poteva registrare e al contempo giocare un ruolo di rilievo nella storia gastronomica dell'Italia di allora. Oggi le sue inquadrature, anche quelle meno esplicite, ci possono far conoscere molto su un passato prossimo ancora tutto da indagare per la sociologia dell'alimentazione.

See International Summary page 78

Gusto e risparmio

DI TERESA PERISSINOTTO VENDRAMEL
Delegata di Treviso
 E ROBERTO ROBAZZA
Accademico di Treviso

*Consumare il pesce povero
 è un piacere per il palato
 e per il portafoglio.*

È credenza comune che mangiare pesce, con la frequenza che i nutrizionisti suggeriscono, sia proibitivo per i costi. Niente di meno vero in assoluto. Mangiare pesce presenta gli stessi inconvenienti economici della carne, della frutta e della verdura.

Quando pretendiamo il cocomero a Natale o le zucchine a gennaio, sicuramente faremo soffrire assai il portafoglio, ma se scegliamo la frutta e la verdura di stagione e del territorio, la “spesa” non sarà così dolorosa. Con i dovuti distinguo, anche la carne può costituire un alimento dai costi sostenibili, purché non si pretendano sempre e solo gli stessi tagli (filetto, sottofiletto, costata ecc..) e si usino tante altre parti, considerate meno nobili, ma sicuramente più saporite. Così è per il pesce.

Evitando astici e aragoste, scampi e branzini, dentici od orate (di pescata) e senza doversi adattare al pesce d'allevamento, si può trovare del “pescato” di grande qualità, sia nutrizionali che di sapore, a costi decisamente contenuti. Anche in questo caso è questione di territorio e di stagionalità. Ma quali sono questi pesci?

Tanti sono i tipi di “pesce dimenticato”, tanto dimenticati da essere divenuti “specie eccedentaria”, quindi “utile”, se pescati, a non creare ulteriori disastri alla fauna ittica. Queste specie sono presenti in tutti i nostri mari e particolarmente abbondanti sulle coste ioniche calabro-sicule. Eccone un'elencazione: aguglia (giugno-ottobre), alaccia (maggio-settembre), alalunga (tra estate e autunno). Costardella (autunno), fasolaro (tutto l'anno), lampuga (aprile-giugno), lanzardo (giugno-agosto), pagello (inverno), palamita (agosto-di-

cembre/gennaio-maggio), patella (tutto l'anno), pesce sciabola o spatola (luglio-ottobre). Pesce serra (primavera-autunno), spratto (inverno), sugherello (tutto l'anno), tombarello (estate), tonnetto (primavera-estate).

Queste specie sono reperibili tutto l'anno, tra parentesi è indicato il periodo di maggior affluenza lungo le nostre coste.

Parecchie delle specie elencate appartengono alla categoria del “pesce azzurro”, ma in genere tutti questi pesci sono ricchi di omega-3 (toccasana per il sistema cardio-circolatorio), di fosforo, selenio, iodio, sali minerali, proteine di alta qualità e, soprattutto, di acidi grassi insaturi, il che li rende particolarmente indicati per una dieta sana ed equilibrata per bambini, adulti e anziani. Oltre ai ben noti e appena richiamati valori nutrizionali, i vantaggi di rivolgere la nostra attenzione a queste “specie eccedentarie” sono anche altri: *in primis*, acquistare questo pesce significa garantirsi l'acquisto di pesce fresco. Evidentemente più breve è il tragitto dal mare alla tavola, più vi è la garanzia che il prodotto sia fresco (e meno gravato da costi di trasporto) e se, per di più, lo si acquista nel periodo di massima presenza nei nostri mari, non vi sarà nemmeno convenienza, da parte del rivenditore, a proporlo “conservato”.

Come individuarne la freschezza? Prima di tutto dalla consistenza delle carni: vi siete mai chiesti perché alcuni “banchi” espongano in bella vista dei pesci arcuati? È per dimostrare la consistenza delle carni che, essendo “sode”, riescono a mantenere la curvatura (il pesce “vecchio” ha carni molli che non riescono a restare in “forma”). Poi, e soprattutto, dall'odore: il pesce fresco sa di mare e quan-

do comincia ad avere sentori di amoniaca (o peggio) è meglio evitarlo. *In secundis*, la scelta di queste specie comporta il rispetto dell'ambiente, il recupero delle nostre tradizioni e una riaffermazione della nostra identità correlata al territorio.

Il motivo economico che ci dovrebbe spingere a consumare le "specie eccedentarie", anche se importante e di grande consistenza (costano effettivamente molto meno!), non è quindi l'unico, ci sono anche motivi di "civiltà" come il non continuare a contribuire alla devastazione ittica in atto da tanti anni nei nostri mari.

Se il prezzo è una motivazione sicura per farci propendere verso il consumo di queste specie, se i motivi "ecologico-sociali" sono, forse, più

importanti ma meno immediatamente percepiti, vi è un vero fondamentale motivo per cominciare a privilegiare questo prodotto: è buono!

Nella tradizione della cucina italiana, vi sono infinite ricette che valorizzano questi pesci; vi sono delle straordinarie preparazioni che sopravvivono ancora in limitate "enclave gastronomiche" che andrebbero fatte conoscere (ad esempio, l'alaccia in guazzetto, le costardelle imbottite, i fasolari ripieni o gli spaghetti con i fasolari, il palamita grigliato con alloro, e molte altre), non solo per diffondere il consumo delle specie di cui si è parlato, ma anche per salvaguardare una tradizione gastronomica che, mai come in questo caso, potrebbe essere proiettata verso un futuro "intelligente e compatibile".

In momenti come questi, cosa di meglio che rivisitare, magari superandola, una consolidata tradizione, che poggia su elementi di poco costo, di grande valore nutrizionale e di grande effetto per il palato? In quest'ottica è tempo, non solo di plaudire all'iniziativa del Ministero delle Politiche Agricole, in corso in alcune regioni italiane (Veneto, Puglia, Calabria, Campania e Sicilia), tesa a far conoscere (o ricordare) questi pesci "poveri" e a stimolare i ristoratori locali a proporre preparazioni a base degli stessi, integrando e vivacizzando una secolare e consolidata tradizione, ma anche di iniziare ad essere protagonisti di un'intelligente riconversione dei nostri consumi.

See International Summary page 78

UN FRUTTO DELIZIOSO

Originario dell'Asia e dell'Africa, dove è ancora possibile trovare piante spontanee della coltura, come quelle che il botanico A. Chevalier ha riscontrato nel 1901 sulle sponde del Nilo, il melone è tipicamente estivo e oltre al suo gusto delizioso e al suo profumo, disseta, rigenera, rimineralizza e adduce un sensibile rifornimento di provitamina A e C. La Bibbia parla del melone e ricorda che fu uno dei frutti che la regina di Saba portò al re Salomone. Gli egiziani raffigurano il frutto tra i doni per il faraone. Nell'antica Roma il melone era conosciuto. Plinio definisce i meloni "Popones focus", mentre Columella li cita come "melones". L'imperatore Tiberio era così ghiotto di melone da farlo coltivare in tunnel per averlo tutto l'anno. Più ghiotti di Tiberio due illustri personaggi storici, il re Alberto II di Germania e il papa Paolo II, che per un'indigestione di melone morirono entrambi, il primo nel 1439 e l'altro nel 1471. In Francia, il melone fu introdotto da Carlo VIII. I cinesi ancora oggi sfruttano le virtù terapeutiche del melone intuite sin dai tempi antichi. Oltre alle prerogative accennate, il melone ha un effetto eupeptico, lassativo e diuretico. È indicato nelle anemie, nelle stipsi e nella tubercolosi polmonare, nelle litiasi urinarie, nella gotta e nei reumatismi. È anche indicato nella pulizia del viso, ec-



cellente rimedio per pelli secche, usando ogni sera succo di melone, acqua distillata e latte fresco non bollito, in parti uguali. I semi di melone fanno parte, con quelli di zucca, zucchine e cetrioli, "delle quattro sementi fredde", atte a preparare emulsioni emollienti, calmanti e pettorali. Indicato anche il cataplasma di polpa, applicato sulle scottature leggere e alle infiammazioni. Una curiosità da ricordare è che, acquistando questo frutto, va preferito possibilmente il cosiddetto melone maschio, molto più gustoso, riconoscibile per un punto nero nella parte opposta rispetto al picciolo. Questo frutto contiene proteine, lipidi, glucidi, fibre, vitamina A, C, PP, calcio, ferro. Oltre al consumo fresco, il melone trova impiego per preparare i noti antipasti al prosciutto crudo, affettato o a dadini, macedonia di frutta, dolci, gelati e frullati. Meno note sono altre ricette come il melone con i lampogni, l'avocado, i fagottini di melone, paglia e fieno al melone e spiedini di melone al formaggio. E ancora salmone affumicato al melone bianco, insalata di lattuga, melone e mozzarella, melone ripieno. La suddivisione fondamentale del melone è in frutti estivi e frutti invernali. I primi sono a buccia solcata o reticolata, con polpa rosa dolce e profumata, i secondi a polpa bianca, meno profumata ma più dolci. (A.S.)

L'agresto toscano

DI DOMENICO SARACENO
Accademico della Maremma-Grosseto

*“Quando sol est in leone,
bonum vinum cum popone,
et agrestum cum pipione”.*

Così Pellegrino Artusi, nel suo celebre trattato “La scienza in cucina”, cita l'agresto, evidentemente come saporito condimento da consigliare sulle carni di piccione. Del resto, il dizionario Devoto Oli, alla voce agresto recita: “succo ricavato dall'uva acerba, che si adopera come condimento in luogo dell'aceto”. Insomma, si tratta di un particolare condimento, dal sapore agrodolce, oggi ritornato presente nella vetrina dei prodotti toscani grazie all'opera di alcuni appassionati cultori, preparato in base ad una ricetta antichissima che, secondo alcune testimonianze, viene fatta risalire ad epoca medievale.

L'usanza di ricavare dall'uva verde un mosto dal gusto acidulo deriva sicuramente dalla necessità di sfruttare tutta l'uva, anche quella rimasta acerba perché coperta dai pampini. Da qui l'idea di creare un condimento speciale, ottenuto mediante l'aggiunta di odori, spezie, miele e altri ingredienti tipicamente mediterranei. Dall'unione di tali sapori e dall'abilità di alcuni gastronomi toscani, possiamo dire che sia rinato l'agresto toscano, oggi prodotto soltanto da due aziende del territorio e per ora destinato essenzialmente al mondo della ristorazione.

Per preparare l'agresto, l'uva verde, raccolta a mano, viene selezionata, diraspata e spremuta. Il succo ottenuto viene posto a bollire in casseruola insieme ad aglio, cipolla e altre spezie. Infine, sono aggiunti l'aceto di vino e il miele, ingredienti che rende più dolce e balsamico il sapore del condimento. Si tratta dunque di un condimento intensamente profumato, ideale per conferire un gusto aromatico all'insalata e per impreziosire piatti a base di car-

ne, pesce e uova. L'agresto era, già prima del Rinascimento, un succo di uva acerba, lavorato e conservato, che serviva a insaporire certe vivande; aveva lo stesso ruolo che oggi ha il limone, che però era spesso difficile e troppo costoso da reperire. Caduto in disuso per la diffusione del limone, oggi è divenuto una salsa piuttosto ricercata, perfetta sulle carni suine, gli arrosti, la selvaggina.

L'agresto attualmente viene prodotto in diverse versioni, si tratta comunque di una conserva più o meno densa, dal sapore acidulo.

Dagli antichi trattati di gastronomia e da altre numerose testimonianze, sappiamo che, un tempo, il gusto prediligeva le note acidule; l'agresto era abbastanza diffuso fin dall'epoca romana e rappresentava un prodotto tipico delle zone di coltivazione della vite. La preparazione di questa salsina, presente nelle mense dei ricchi come su quelle dei poveri, era piuttosto semplice: nel mese di luglio si raccoglieva l'uva ancora acerba, poi la si pestava in piccoli tini e se ne ricavava il succo. Il mosto così ottenuto veniva lasciato fermentare al sole per qualche giorno o fatto bollire sino a ridurlo di un terzo. Tale sugo poteva essere utilizzato al naturale o passato al setaccio, aveva una consistenza piuttosto densa e si scioglieva in acqua o in brodo. Serviva anche per preparare bibite dissetanti alle quali venivano riconosciute particolari proprietà terapeutiche.

Soprattutto nelle campagne lombarde, attualmente l'agresto è prodotto quasi solamente per l'utilizzo familiare. In Italia, infatti, non è ancora molto reperibile sul mercato, mentre in Francia, nelle buone dro-

gherie o in quelle di lusso, è in vendita, a prezzi da capogiro, in bottigliette di appena 33 cl, un agresto detto "delle Charentes". Non è esclusa comunque la possibilità di acquistarlo a prezzi più ragionevoli direttamente nelle regioni in cui viene prodotto, come appunto le Charentes o il Périgord, dove viene tuttora utilizzato in cucina.

Se siamo costretti a sostituirlo nella preparazione delle nostre ricette, possiamo ottenere degli ottimi risultati utilizzando al suo posto del succo di mele aspre o anche quello di un qualsiasi agrume, preferibilmente non innestato, come arance amare o mandarini. Si può anche usare del succo di limone diluito in un terzo di acqua. Anche l'aceto di mele, diluito in acqua nelle stesse proporzioni, conferisce un ottimo sapore ai piatti.

L'agresto toscano, nelle sue aggiornate versioni, si accompagna bene alla carne, in particolare a quella di maiale, alla cacciagione, alle grigliate, oppure a verdure lesse o cotte in padella; riesce inoltre a conferire un gusto particolare al pinzimonio.

La Regione Toscana ha lavorato molto sul censimento dei prodotti tipici, tra i quali troviamo anche questo condimento tradizionale. In particolare si conoscono due zone in cui questa specialità viene prodotta: San Miniato, in provincia di Pisa, e Abbadia San Salvatore, nel versante senese del Monte Amiata.

Oggi le due facoltà toscane di Scienze Agrarie, quella di Pisa e quella di Firenze, insieme all'Accademia dei Georgofili e ad alcuni artigiani produttori, stanno portando avanti delle ricerche e delle sperimentazioni sull'agresto toscano, sul quale entro la fine dell'anno sarà pronta un'interessante monografia che affronterà l'argomento a tutto tondo: dagli aspetti storici a quelli chimici, senza trascurare, ovviamente, l'essenziale ruolo in gastronomia di questo antico condimento.

See *International Summary page 78*

I DONATORI DELLA BIBLIOTECA NAZIONALE "GIUSEPPE DELL'OSSO"

Mario Boeri - Delegato di Santo Domingo

"La cucina macrobiotica Zen" di Michel Abehsera (Sugarco - Milano, 1978)

"Pollame e Conigli in cucina" di Renzo Portalupi (Nord - Milano, 1971)

"Cuisine" (Santo Domingo, 1992)

Giorgio Cirilli - Delegato del Tigullio

"La cucina ligure di mare" di Valeria Melucci

(Roma - Newton Compton, 2007)

Mimmo D'Alessio - Delegato di Chieti

"Un sogno chiamato Italia. Guida turistica e gastronomica alla scoperta del Bel Paese" di Renato Di Carlo (Chieti - Tabula Fati, 2012)

Gabriele Franciosi - Accademico di Teramo

"Cibo, che passione! Compagno di viaggio, maestro di storia" di Paolo Michetti (Roma - Editio, 2010)

Mauro Felice Frascisco - Delegato di Torino

"Pasta e basta" di Paolo De Maria (Korea - B&C World, 2009)

Carlo A. Marsilio - Accademico di Pescara

"Ricordi. Raccolta delle lettere, dei menu, delle relazioni e delle attività accademiche durante l'anno" a cura di Carlo A. Marsilio (Pescara - Tipografia Terenzio, 2013)

Renzo Mattioni - Delegato di Udine

"La cucina delle Comunità alloglotte in Friuli" a cura di Nadia Innocente (Forum - Udine, 2013)

Maurizio Moreno - Accademico di Roma Nomentana

"Estonian national cuisine" di Anne Kersna, Sirje Rekkor, Reet Piir et al. (Tallinn - Estonian Greenfingers, 2006)

"Cocina panameña" (Panamá - Distribuidora Lewis, S. A.)

"Les Cuisines de nos grand-mères" di Jean-Noël Mouret (Paris - Hatier, 1995)

"Un Tartufo nel cuore" di Georges Renoy, Luigi Ciciriello

(Bruxelles - Les edition de la Truffe Noire, 1999)

Paolo Petroni - Segretario Generale

"Cucina toscana" di Gustavo Pierotti (Il Centauro - Firenze, 1994)

"Ricette toscane: i sapori di ieri i gusti di oggi" di Paolo Petroni

(Il Centauro - Firenze, 2007)

"Il grande libro della vera cucina toscana: ricette, prodotti tipici, storia, tradizioni" di Paolo Petroni (Giunti - Firenze, 2008)

"Il grande libro dei primi piatti: pasta gnocchi riso zuppe e minestre" di Paolo Petroni (Giunti - Firenze, 2012)

"Il libro della vera cucina marinara. Oltre 320 ricette originali dei nostri pescatori" di Paolo Petroni (Il Centauro - Firenze, 2005)

"Il libro della vera cucina emiliana e romagnola. Oltre 340 ricette tradizionali" di Paolo Petroni (Il Centauro - Firenze, 2000)

Angelo Tamburini - Delegato di Siracusa

"La Cucina Siracusana e le antiche seduzioni dell'Oro degli Iblei" (Atti del Convegno della Delegazione di Siracusa, 2012)

Intervista a un cuoco storico

DI TITO TROMBACCO

Accademico di Bologna dei Bentivoglio

*Nel tortellino
il lombo va rosolato?
Nella lasagna gialla,
besciamella o panna?*

Il valore e la particolarità della cucina italiana, che la distinguono da tutte le altre, sono tutti racchiusi nella sua territorialità, nelle tante varianti che ogni suo piatto localmente personalizza. A Bologna, ogni famiglia, ha la sua particolare ricetta, tanto che, nell'ambito della tradizione di casa, è assunta al ruolo di unica, vera e originale. Questo ha creato un dibattito sulla presenza o meno di un prodotto, sulle sue quantità e dosaggi, sulle procedure di preparazione e cottura, e da tutto ciò deriva il fatto che ci potrebbero essere ancora nodi da districare, dubbi e interrogativi da risolvere. Tante sono le componenti che hanno resa famosa la classica e tradizionale cucina bolognese, e un contributo fondamentale è da attribuire al lavoro, impegno e fantasia, che dagli anni Venti del secolo scorso, cuochi e cuoche hanno profuso

con la loro attività, in alcuni storici locali bolognesi. La celebrità e la fama hanno legato in modo indissolubile i nomi dei ristoranti con quello dei cuochi che vi hanno lavorato, tanto che al buongustaio di qualsiasi luogo di provenienza, l'uno identificava l'altro, e viceversa. Come esempio vale citare quello che, negli anni dal 1930 al 1980, è stato il più famoso e rinomato locale della grande ristorazione bolognese: il "Pappagallo", un locale dove i legami che univano l'arte del buon mangiare alla cultura erano più solidi che altrove; dove le ricette rispettavano i cardini fondamentali dell'arte culinaria bolognese. Dire "Pappagallo", voleva dire, prima, il fondatore Giovanni Zurla, poi, quando questi ha smesso di stare in cucina, lo chef Bruno Tasselli.

Il nome di Bruno Tasselli, dopo cinquantatré anni capo cuoco del "Pappagallo", è legato in particolare a due classici piatti bolognesi: il tortellino e le lasagne gialle con i funghi. Due piatti, e qui ritorniamo al dilemma iniziale, esemplificativi. La testimonianza di Bruno Tasselli dovrebbe essere determinante per fare una volta per tutte, chiarezza e lasciare un punto fermo per le future generazioni. Il primo interrogativo riguarda la ricetta del "tortellino e del suo ripieno": usare o non usare il sale? rosolare o non rosolare il lombo? Il secondo è riferito alla presenza della panna, in alternativa alla besciamella, nelle "lasagne gialle bolognesi".

"Fui accusato di essere il cuoco che non adoperava il sale nei tortellini, ma il mio segreto era semplice: usando il lombo di maiale, prosciutto buono, mortadella di prima qualità e ottimo parmigiano reggiano, gli ingredienti erano sufficienti per concedere il loro sapore al tortellino.

Scottavo il lombo e quando non era ancora cotto lo aggiungevo al prosciutto e lasciavo scaldare per due o tre minuti sul fuoco, aggiungevo pepe e due foglie di alloro. Tirando via dal fuoco il recipiente, aggiungevo la mortadella che non deve assolutamente cuocersi; dopo aver macinato bene l'impasto di carne, univo il formaggio appena grattugiato".

Per quanto concerne le lasagne gialle coi funghi: "La sfoglia prepara la sfoglia, che poi in cucina deve essere scottata, raffreddata e quindi asciugata, prima di tagliarla a quadri a seconda della teglia da forno che si usa. Poi si prepara una besciamella molto tirata, ricca e saporita, più vellutata, mentre a parte si preparano funghi trifolati, preferibilmente porcini, con olio, aglio, prezzemolo e con una foglia di alloro, una spruzzata di vino bianco di gran nome. Per quanto riguarda il ragù, in un tegame si prepara una base di burro con sedano, carota, pochissima cipolla tritata, due foglie di alloro che si lasciano per alcuni minuti per consentire di dare il profumo, quindi si taglia a dadini del lombo di maiale che si rosola con un goccio di Chateau e Cognac. Si lascia asciugare, e si aggiungono, infine, gli schienali di vitello, le animelle, le ovi-ne di pollo, un poco di besciamella, sale e pepe, noce moscata e formaggio grana, mescolando bene il tutto, e lasciando cuocere a fuoco lento come un normale ragù. Per la preparazione delle lasagne, si imburra la teglia, si depone uno strato di pasta e si copre con un filo di besciamella, poi uno strato di funghi e infine il condimento appena preparato. Cinque, sei strati, non di più, rispettando la tradizione dei cinque centimetri di spessore". Ergo, niente panna!

See International Summary page 78

Il desco israeliano

DI COLOMBA CICIRATA
Accademica di Caltagirone

*Una profonda ritualità
connota la consumazione
dei pasti.*

Gli israeliani hanno molta cura per il desco: il pasto si apre con una variopinta parata di “meze” e insalate, dove l’aggiunta di spezie fa di ogni ortaggio una sorpresa. Il pane, ottimo, è un altro elemento fondamentale del pasto, spesso intinto in olio speziato o riempito di “hummus”, l’immanicabile purea di ceci conditi con olio, sale, limone, sesamo (tahina) e aglio.

Sul “ptitim” (cous cous israeliano di farina di grano arrostita in forno) vengono presentate le carni, arrosto o kebab di capretto, agnello o manzo, ma anche il pesce, preferibilmente quello con pinne e scaglie.

I dolci, molti preparati con miele e sesamo, spesso sono di tradizione turca o araba. Infine, caffè nero con cardamomo.

Accanto a cibi della cucina araba e nordafricana, molte sono le pietanze importate dal Nord e dall’Est dell’Europa che rendono il desco israeliano estremamente ibrido, tipico di un popolo che proviene da ogni parte della Terra e che vive a contatto con diverse etnie.

Eppure, nella gastronomia ebraica, tutto sembra riportato ad una perfetta unità dalla profonda ritualità che connota la consumazione dei pasti, la loro preparazione, la coltivazione, regole che trovano l’espressione più compiuta nella cucina kasher, ossia adeguata ai principi della Torah, nella quale gli animali sono rigidamente suddivisi tra puri e impuri, quindi non edibili.

Regola fondamentale della cucina kasher è di non servire insieme carne e latticini (come tollerare di mangiare nello stesso pasto il latte

che proviene dalla madre dell’animale sacrificato?) e, per evitare le contaminazioni, spesso si fa uso di utensili e posate diverse.

Il vino è ammesso sulle tavole ebraiche, ma la coltivazione deve rispettare le regole kasher, ossia: terreno coltivato unicamente a vitigno; raccolta dopo i tre anni con riposo della vite ogni sette anni; solo gli ebrei osservanti possono maneggiare i grappoli e solo alcune cantine sono autorizzate alla vinificazione.

L’importanza del convivio si rivela in occasione dello “Shabbat”. All’imbrunire del venerdì sera, a Gerusalemme, gli ebrei sospendono le consuete occupazioni preparandosi alla preghiera e a consumare un pasto speciale insieme alla famiglia. Nel rispetto del riposo del sabato, tutto deve essere stato preparato prima e tenuto in caldo.

Tipico piatto dello Shabbat è il “cholent”, l’insieme di cibo non consumato nel corso della settimana, messo a cuocere lentamente per ore e poi servito. Non si capirebbe sino in fondo la bontà della cucina ebraica senza l’attenzione che Israele ha dedicato all’agricoltura. La coltivazione di una propria terra, per un popolo senza terra e al quale erano state vietate le attività agricole, rappresenta il raggiungimento di un desiderio ancestrale che ha permesso di superare le difficili condizioni orografiche e climatiche della Palestina.

Inventori dell’irrigazione a goccia, gli israeliani hanno trasformato anche il deserto in floride piantagioni, ottenendo una grande varietà di frutta e ortaggi che tanto contribuisce alla qualità della loro cucina.

See International Summary page 78

L'albero dei tre liquori

DI AMEDEO SANTARELLI
Accademico onorario di Termoli

*Tante sono
le varietà di ciliegie,
usate in gastronomia,
in pasticceria e in liquoreria.*

Il ciliegio è un albero antichissimo, addirittura preistorico, come attestano rinvenimenti di noccioli in stazioni neolitiche e negli scavi di città lacustri. Nei secoli passati le ciliegie hanno avuto un ruolo alimentare importante per quelle popolazioni, come nel centro Europa, ai margini delle rilevanti masse boschive di ciliegi selvatici. Per esse il piatto forte abituale era la zuppa di ciliegie, cioè pane bollito nell'acqua di ciliegie secche, e un po' di burro. Per tre mesi, da maggio a luglio, questi popoli vivevano con le ciliegie fresche, e il resto dell'anno con quelle essiccate, raccolte, per la conservazione, dagli alberi numerosissimi e stracarichi.

Antichi medici hanno riconosciuto alle ciliegie delle virtù sedative degne di interesse. In Inghilterra, secondo il sapiente naturalista John Ray, le mamme di famiglia tenevano in grande stima le ciliegie selvatiche,

efficaci nelle convulsioni che colpiscono i bambini. L'acqua distillata dalle ciliegie nere era, nel XVIII secolo, alla base di molte pozioni sedative. Scrive F. Hell, amministratore dell'Alto Reno, che nel suo dipartimento si distillavano le ciliegie non fermentate che davano "un liquore altrettanto utile e gradevole", evidentemente non alcolico, chiamato "acqua di ciliegie dolci", eccellente per il petto, per tutte le tossi violente e le pertossi dei bambini.

I Romani prima di Cristo conoscevano le ciliegie, ma solo quelle selvatiche. Le forme coltivate delle varie specie, visciole comprese, furono introdotte da Lucullo, al rientro a Roma dalle guerre mitridatiche, nel 71 a.C. Plinio il Vecchio, nella sua "Naturalis Historia", ne descrive 10 varietà. Che i ciliegi, nella Roma antica, prima del rientro di Lucullo, fossero selvatici, lo conferma Virgilio: "Pullulat ab radice aliis densissi-

ZUPPA DI VISCIOLE DELL'ARTUSI

Questa zuppa si può fare con fettine sottili di pane fine arrostito, oppure con pan di Spagna o con savoiardi. Levate il nocciolo a quella quantità di ciliegie visciole che crederete sufficienti e mettetele al fuoco con pochissima acqua e un pezzetto di cannella che poi getterete via. Quando cominciano a bollire aggiungete zucchero quanto basta, mescolate adagio per non guastarle e allorché cominciano a scioppiare assaggiatele se hanno zucchero a sufficienza e levatele dal fuoco quando le vedrete aggrinzite ed avranno perduto il crudo. Dopo che avrete leggermente intinto le fette del pane o i savoiardi nel rosolio, collocateli suolo per suolo, insieme con le ciliegie, in un piatto o in un vassoio in modo che facciano la colma. Potete anche dare a questa zuppa la forma più regolare in uno stampo liscio e tenerlo in ghiaccio avanti di sformarla, giacché nella stagione delle ciliegie si cominciano a gradire i cibi refrigerati. Un terzo di zucchero del peso lordo delle ciliegie è sufficiente. (Pellegrino Artusi, La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene)

ma sylvia ut cerasis, ulmisque...” (Georg. II, 17).

Comunque, altre testimonianze della presenza del ciliegio in Italia risalgono al II secolo a.C. Teofrasto cita le ciliegie nel 300 a.C. Il ciliegio selvatico (*Prunus avium*) è il portainnesto preferito dei ciliegi coltivati. Ed avendo fiori molto melliferi è ancor più utilizzato.

Difilo di Sinope, greco del tempo di Lisippo (IV sec. a.C.), riteneva le ciliegie gradevoli e ricche di virtù medicinali. Spengono la sete, danno l'appetito, eliminano i calcoli e fanno buon sangue. Virtù ricordate anche nel precetto della scuola salernitana: “Cerasa si comedas, tibi confert grandia dona: expurgat stomachum, nucleus lapidem tibi tollit, et de carne sua sanguis eritque bonu” (La cerasa assai purga il grave stomaco, e i noccioli di lei scaccia la pietra, e ancor fa nelle vene ottimo il sangue). Sono infatti molti gli autori che, nel passato, hanno attestato le virtù litontriptiche dei noccioli utilizzati, appunto, frantumati e messi a macerare in vino bianco. Citazioni in tal senso, nel 1751, si ritrovano in N. Alexandre, che indicava, per i calcoli, di mettere a macerare in vino bianco ciliegie amare con i loro noccioli frantumati, o anche l'infuso di 30 noccioli frantumati, in un bicchiere di vino da prendere a digiuno, efficace anche per pulire i reni. Virtù medicinali si attribuivano in quel tempo anche alla gomma che cola a volte abbondantemente dal tronco o dai rami, indicata per uso aperitivo, dolcificante, pettorale e diuretico. Dioscoride riferiva che acuiva anche la vista. “Il jardin de Santé”, del 1539, raccomandava di berla sciolta nel vino dolce per “sciogliere in sabbia e rottami le pietre che chiudono il condotto della vescica”.

Anche i piccioli, ultimi utilizzati dalla medicina popolare per il loro effetto diuretico, per altro comprovato da sperimentatori di fama, non furono da meno nella cura delle calcolosi.

Oggi conosciamo dettagliatamente

RATAFIÀ

Ingredienti: 1 kg di ciliegie, 2 litri di grappa, 1/2 litro di alcol per liquori a 90°, 500 ml di acqua, 800 g di zucchero.

Preparazione: Lavare le ciliegie, togliere il picciolo e denocciolarle tenendole sopra ad una ciotola in modo da raccogliere il succo che cade. Tenere da parte i noccioli. Mettere le ciliegie in un vaso, aggiungere la grappa, chiuderlo ermeticamente e lasciarlo al sole per un mese, scuotendolo ogni tanto. Su un tagliere pulito pestare la metà dei noccioli riducendoli in poltiglia. Metterli in un secondo vaso con l'alcol da liquori, chiuderlo ermeticamente e metterlo al sole vicino all'altro. Dopo un mese fare uno sciroppo con l'acqua e lo zucchero e quando lo zucchero si sarà sciolto, lasciarlo raffreddare in un luogo fresco. Unire lo sciroppo raffreddato a temperatura ambiente all'alcol, per ottenere un liquore limpido, altrimenti se sarà tiepido, diventerà torbido. Lasciare riposare ancora un mese. Trascorsi due mesi, filtrare il liquore dei due vasi in una terrina, passandoli al colino fine foderato con un panno pulito. Aggiungere lo sciroppo di alcol e zucchero, mescolare molto a lungo e versare il liquore in bottiglie perfettamente pulite, asciugate e chiuse con un tappo di sughero. Conservare il liquore in luogo fresco e al buio, almeno per quattro o cinque mesi prima di berlo.

la composizione chimica delle ciliegie, ricche di flavonoidi - utili contro i radicali liberi - fibre, zuccheri, vitamine A, C, B1, B2, PP, acido folico, sali minerali di potassio, fosforo, ferro, magnesio, calcio.

Questo frutto sgargiante ha oggi una ricchezza varietale da cui la gastronomia, la pasticceria e la liquoreria hanno ampia possibilità di scelta per approntare le ricette volute.

Per cui abbiamo ciliegie ottime per marmellate e sciroppi, succhi, canditi e sorbetti, ma soprattutto per consumo fresco, per torte, crostate e altro. L'uso da ricordare per le ciliegie, certamente tra i più rilevanti, è quello della liquoreria.

In primis ricordiamo il Maraschino, ottenuto dall'infusione in alcol delle visciole, ciliegie marasca di antica tradizione, prodotto quasi esclusivamente in Italia. Nato nei silenziosi conventi medievali, ottimo come liquore e molto usato nei dessert in pasticceria. Le ciliegie marasche hanno uso in cucina perché attenuano il sapore selvatico della selvaggina: lepre in salmì, arrostiti di cinghiale, capriolo, fagiano.

Classico derivato delle ciliegie è il famoso Kirsch, prodotto notoriamente in Francia, distillando il vino di ciliegie. È un'acquavite forte, di gusto molto delicato. Il procedimento per ottenerlo è facile: si lasciano fermentare le ciliegie come l'uva, vi si aggiungono noccioli frantumati e si porta all'alambicco. Altro liquore notissimo, prodotto dalle ciliegie visciole, è lo Cherry, mentre in Francia, ma anche in Italia, con opportune variazioni, si produce l'altrettanto noto Ratafià.

La bellezza splendente delle ciliegie, nel tempo, ha ispirato poeti e musicisti. Ad esempio, nel “Ninfale d'Ameto” di Giovanni Boccaccio, il protagonista, venuta la primavera, invoca la sua amata dicendo: “Le ciliegie ti serbo, e già per poco non si riscaldano per la tua distanza”. E, del grande Salvatore Di Giacomo: “L'anno passato, 'o tempo d' 'e cerasse facevo 'ammore cu na porticesa...”.

Per quanto descritto, può apparirci opportuna e condivisibile la definizione data in passato del ciliegio di “albero benefico”.

See International Summary page 78

Diabolica patata

DI SANDRO BELLEI
Accademico di Modena

*Considerata in passato
il cibo dei poveri, è diventata
un alimento indispensabile
per tanti piatti,
sia della cucina popolare
sia di quella più raffinata.*

Ci sono degli alimenti che non sono soltanto “cibo”, ma hanno alle spalle una storia che merita di essere ricordata per l'importanza che ha avuto nel debellare la fame in tutto il mondo. Il più importante di questi, forse, è la patata. L'Onu, poiché questo tubero ha rappresentato - e in molti casi rappresenta ancora - la principale fonte di sostentamento per milioni di persone nel mondo, decretò il 2008 “Anno internazionale della patata”.

La sua vita, però, non è stata facile. Quando fu importata in Europa dal Perù, la patata non incontrò immediatamente il favore della popolazione. Per molto tempo, fu consumata solamente da chi vi era costretto per ragioni economiche, non potendo mangiare verdure più costose. Le ragioni erano tante: la sua strana forma bitorzolosa ricordava le eruzioni della

lebbra ed era mal visto persino l'originario color vinaccia.

Tutto questo credò, intorno all'innocuo tubero, un alone quasi diabolico, tanto che furono intentati persino esorcismi, processi e condanne al rogo ai danni di sacchi di patate. Senza sapere che alcuni secoli dopo, evaporati i dubbi sulle origini della patata, questa sarebbe stata più volte offerta al calore delle fiamme, ma per ragioni ben diverse.

In Russia si preferì a lungo morire di fame piuttosto che cibarsi del “frutto del diavolo”, mentre in Prussia, al fine di incoraggiarne l'uso e la coltivazione, nel 1651 fu emanato un editto in cui si condannava al taglio del naso e delle orecchie chiunque si fosse rifiutato di coltivare le patate. In Europa le patate furono importate dai frati dell'ordine dei Carmelitani Scalzi, che le introdussero fra il 1580 e il 1585, portando i semi dal Portogallo e dalla Spagna, che a loro volta li avevano ricevuti dal Cile.

In Italia come in altri paesi, tuttavia, quei semi furono all'inizio utilizzati soltanto nei giardini e negli orti botanici. Nel 1601, il botanico Charles de l'Ecluse affermava che i tuberi della nuova pianta, sulla quale stava facendo osservazioni, erano noti in Italia come “tartuffoli” e il loro consumo era già comunemente diffuso come “foraggio per maiali”.

Nel 1700, la diffidenza dei contadini verso la patata fu combattuta in vari modi sia dai proprietari terrieri sia dagli intellettuali. Il grande merito di aver dimostrato l'alto valore alimentare del tubero va riconosciuto soprattutto all'agronomo francese Antoine-Augustin Parmentier (1737-1813). Egli ne propagò l'uso con il sostegno del re di Francia Luigi XVI, che in quel periodo doveva risolvere

per il paese gravi problemi alimentari. Parmentier si occupò anche del mais, delle castagne e dei vari metodi per macinare il grano. In suo onore, numerosi piatti francesi a base di patate portano il nome di chi seppe valorizzare questo tubero così povero ma anche così ricco di proprietà nutritive. A onor del vero, anche uno scienziato statunitense, Benjamin Thompson conte di Rumford, studiò le patate e i modi per rispondere alla carenza di alimenti in grado di nutrire una popolazione in aumento.

Nel XIX secolo, la patata entrò finalmente con successo nella cultura alimentare dell'Europa settentrionale. In alcuni paesi, anzi, diventò il cibo prevalente o unico delle popolazioni rurali, con conseguenze anche drammatiche e un precario equilibrio produttivo-demografico, come nelle carestie del 1845 e 1848 in Irlanda. Fu proprio a causa della mancanza di cibo che gli abitanti della verde isola furono costretti a emigrare in massa negli Stati Uniti.

In epoca più recente, l'area d'impiego della patata si è estesa anche alle regioni dell'Europa meridionale e della fascia centrale dell'Asia, grazie alla surgelazione.

La produzione di semilavorati per la friggitrice industriale, addirittura, ha reso le patate fritte uno dei piatti più standardizzati dell'alimentazione globalizzata, fornita dalle catene internazionali di ristorazione veloce, i cosiddetti *fast food*. Con le patate, così eclettiche, non va dimenticato, infine, che è prodotta in Polonia, ma anche in Russia e in Finlandia, una famosa acquavite, conosciuta e apprezzata in tutto il mondo, come la Vodka.

See International Summary page 78

Le pentole indiane

Negli anni bui si donò il “rame alla Patria”, e scomparvero dalle nostre cucine i bei rami lucidi, che provenivano direttamente dai secoli passati. L'interno stagnato non garantiva il pericolo di una certa tossicità proveniente dal formarsi del verderame, ma erano l'orgoglio delle famiglie che se li tramandavano da madre in figlia.

Negli ultimi cinquanta anni, hanno trionfato l'alluminio e l'acciaio inossidabile, anche se, ancora qualche decennio addietro, i vecchi buongustai volevano che il ragù bollisse lentamente nel tegame di terracotta.

Pur avendo una solida tradizione nella produzione nazionale di pentolame, la globalizzazione rende conveniente importare anche questi utensili di cucina dai più lontani paesi. Non si è dato molto rilievo alla recente notizia, venuta da Taranto, dove la locale Asl ha trovato una grossa partita di pentole, mestoli e altri utensili di cucina, provenienti dall'India, positiva agli esami sulla radioattività. Scattato il sequestro, si è accertato che questi oggetti erano

stati prodotti con una lega d'acciaio scadente, con tracce di un isotopo radioattivo di cobalto, pericoloso per l'uomo.

Gran parte della merce, entrata in Italia con regolare documentazione, era ancora in magazzino, ma una parte potrebbe essere entrata in commercio sul territorio nazionale, anche se si è provveduto in parte a rintracciarla e a ritirarla, ma non c'è ancora alcuna certezza che sia stata ritirata tutta.

Il pericolo, se si usano tali utensili, è la possibile migrazione della sostanza radioattiva nei cibi durante la cottura, con conseguenze molto gravi per l'organismo. Sembra che il materiale usato per la fabbricazione di tali utensili derivi dai rottami delle navi demolite, di cui esiste una massiccia presenza lungo le coste indiane.

È comunque un dato di fatto che i porti di Taranto e Bari sono gli scali dove più è frequente il traffico di merci illecite provenienti dall'Oriente e soprattutto dalla Cina. Spesso si ha notizia di sequestri di prodotti ir-

regolari o potenzialmente pericolosi per la salute, non solo alimentari, ma anche giocattoli prodotti con materiali tossici, cosmetici ecc. Un giro che supera il miliardo di euro.

IL PIATTO UNICO

Sembra che la nuova tendenza del consumatore nostrano sia per il pasto composto di un piatto unico. La circostanza, rilevata dai soliti “sondaggi”, è ampiamente riportata e commentata dai media.

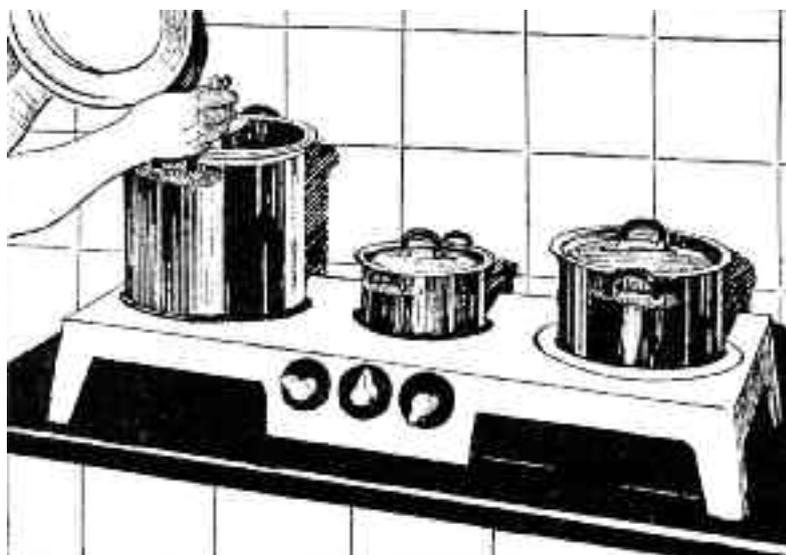
Il consumo di un piatto non è solo quello durante l'intervallo del lavoro, ma anche nelle cene fuori casa. Si parla di tendenza al risparmio, mascherata da esigenze di dieta o forse di evoluzione dei gusti. Sta di fatto che raramente, se non nelle circostanze di ricorrenza, il pasto si svolge secondo la tradizionale cadenza: antipasto, primo, secondo e infine frutta e dessert.

Nei ristoranti, gli chef si ingegnano a proporre nuove composizioni che incontrino il favore della loro clientela a “piatto unico”.

Viene da ricordare che, durante gli anni bui del periodo bellico, il Regime impose il “piatto unico” che, secondo le direttive, “non mirava soltanto ad un provvido risparmio dei consumi ma a una sensata somministrazione di una quantità di vivande: si tratti di pasti d'albergo, di pranzi a invito o famigliari”.

Le raccomandazioni, con motivate disposizioni anche per limitare il consumo carneo, concludevano che “una disubbidienza si risolve poi a tutto svantaggio salutare individuale”.

GABRIELE GASPARRO
Delegato di Roma



VINITALY IN SINTESI

Nel corso della quarantasettesima edizione del Vinitaly, molte sono state le iniziative volte alla valorizzazione delle peculiarità dell'enologia italiana, ma numerosi sono stati anche gli eventi che ne hanno messo in luce opportunità e criticità. Dalla ricerca di SymphonyIRI Group sull'andamento del mercato del vino e sui vini più venduti nella Grande Distribuzione (che ormai vale il 70% delle vendite) nel 2012, è risultato, ad esempio, che diminuiscono le vendite di vino nei supermercati, per la prima volta negli ultimi 10 anni, con un calo, per quanto riguarda il totale del vino confezionato, del 3,6% a volume rispetto al 2011. Nonostante la tendenza negativa, aumentano del 3,3% le vendite del vino in bottiglia a Denominazione d'origine nella fascia di prezzo superiore ai 6 euro. Flessione più contenuta per il vino in brik, che perde l'1,7%, mentre ancora tengono "le bollicine" con un -0,6%. L'analisi delle statistiche evidenzia che il 2012 è stato un anno caratterizzato da un forte aumento dei prezzi dei vini nella Gdo: del 5,5% per il totale del vino confezionato, del 4,5% a litro per le bottiglie di 75 cl a Denominazione d'origine e del 10,1% per i brik. Il vino più venduto nei supermercati italiani è il Lambrusco, con più di 14 milioni di litri per un valore di 44 milioni di euro. Seguono Chianti, Montepulciano d'Abruzzo, Barbera, Bonarda. Va sottolineato il calo delle vendite a volume del Nero d'Avola (-30,2%), dovuto ad un aumento del prezzo del 20,8%, un fenomeno che si ripete anche per altri vini. Tra i vini "emergenti", cioè quelli che fanno registrare una maggior crescita a volume, boom del Pecorino, prodotto nelle Marche e in Abruzzo, con un +23,8%, seguito da Pignoletto,

Grillo, Traminer, Falanghina. Numeri da leggere con attenzione e su cui riflettere. Tutti gli operatori hanno, inoltre, evidenziato, come è emerso anche dalle parole del presidente di Verona Fiere, Ettore Riello, che più della crescita dell'export, più delle difficoltà economiche attuali, nei pensieri del mondo del vino, che in Italia è un mondo fatto da 384.000 aziende per un fatturato di 10 miliardi di euro, c'è l'agognata soluzione del problema della burocrazia, che costa 6 centesimi a bottiglia, 8 euro a ettolitro, o due chili di carta al litro. Segnale chiaro, che, insieme ad una pressione fiscale arrivata al 52%, è il vero freno alla crescita del vino italiano.

È SCATTATO IL "FISH DEPENDENCE DAY"

È già finito il pesce italiano per il 2013. Immaginando di consumare per prima tutta la produzione nazionale annua, gli italiani avrebbero trovato la tavola priva di pesce già dallo scorso mese di aprile. E se invece, nella realtà, continuiamo tutto l'anno a mettere al forno orate e a preparare zuppe di gamberetti è perché le importazioni crescono. Rispetto allo scorso anno, la disponibilità nazionale di pesce è terminata con una settimana di anticipo, a conferma delle crescenti difficoltà che devono affrontare i pescatori italiani che impiegano circa 13.500 imbarcazioni nella raccolta soprattutto di alici, vongole, sardine, naselli, gamberi bianchi, seppie, pannocchie, triglie, pesce spada e sugarelli. Per effetto della crisi, la forbice tra prezzo all'origine e prezzo al consumo si è sempre più allargata; mediamente, su ogni euro del prezzo al consumo, agli operatori di settore sono destinati solo 25 centesimi. È Impresa Pesca Coldiretti a lanciare l'allarme sull'accresciuta dipendenza

dall'estero per i consumi di pesce, con il grado di autosufficienza dell'Italia che è sceso dal 32,8% al 30,2% negli ultimi due anni, secondo il report di Ocean2012. Secondo elaborazioni Impresa Pesca Coldiretti su dati Ismea, anche per effetto della crisi, il consumo domestico di prodotti ittici è diminuito complessivamente dell'1,5% nel 2012. In calo, soprattutto, gli acquisti di pesce fresco, scesi del 3% rispetto allo scorso anno e in particolare di alici (-9,9%), calamari (-8%) e vongole. Ad aumentare le difficoltà, il fatto che due pesci su tre consumati in Italia provengono dall'estero, ma attualmente la legge sull'etichettatura prevede la sola indicazione della zona di pesca che peraltro non è prevista obbligatoriamente per il pesce servito al ristorante. Si moltiplicano, infatti, i casi di pesce straniero spacciato per italiano. Basta pensare al pangasio del Mekong venduto come cernia, o al polpo del Vietnam spacciato per nostrano. Ma ci sono anche l'halibut atlantico spacciato per sogliola, il dentice dalla Mauritania e le vongole turche, mentre i gamberetti sono spesso targati Cina, Argentina, Mozambico o, ancora, Vietnam, dove peraltro è permesso un trattamento con antibiotici che in Europa è vietato in quanto pericoloso per la salute.

FALSO BIO

Un recente maxisequestro ha eliminato dal mercato prodotti base che sarebbero finiti in alimenti venduti come bio: soia, mais e grano tenero contraffatti o contaminati con pesticidi e Ogm, provenienti da Ucraina, Moldavia e India. L'operazione effettuata dall'Icqr (Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressioni frodi dei prodotti agroalimentari) in collaborazione con il Comando provinciale della Guardia di finanza di Pesaro, ha portato a

numerose perquisizioni nelle Marche, in Emilia Romagna, Sardegna, Molise e Abruzzo a carico di operatori del settore dei prodotti da agricoltura biologica che importavano, da Paesi terzi limitrofi all'Ue, granglie destinate al comparto zootecnico e, in taluni casi, all'alimentazione umana, falsamente certificate come "bio" ma in realtà non conformi alla normativa comunitaria e nazionale. L'indagine ha posto sotto sequestro 1.500 tonnellate di mais proveniente dall'Ucraina, falsamente certificato come biologico, e 30 tonnellate di soia indiana lavorata, verosimilmente contenente prodotti chimici vietati, destinata all'industria mangimistica, per l'alimentazione zootecnica. Tra esportazioni e consumi interni, il giro d'affari complessivo del biologico ammonta in Italia, secondo la Coldiretti, a circa 3 miliardi di euro. Un fatturato che pone l'Italia al quarto posto, in Europa, dietro Germania, Francia e Regno Unito e in sesta posizione nella classifica mondiale. Ad essere danneggiate sono anche le circa 50 mila aziende agricole italiane che coltivano biologico, che garantiscono all'Italia la leadership europea nei bio per numero di imprese presenti. Di fronte al ripetersi di frodi che riguardano l'importazione di prodotti falsamente biologici è necessario che sia facilmente riconoscibile in etichetta la produzione ottenuta con materia prima e standard nazionali, per consentire ai consumatori di fare scelte di acquisto consapevoli sulla reale origine del prodotto acquistato. Con un aumento dei consumi bio del 7,3%, in Italia nel 2012, sono aumentate, negli ultimi anni, le importazioni di prodotti biologici, con il conseguente moltiplicarsi di truffe a danno dei produttori italiani e dei consumatori.

a cura di
SILVIA DE LORENZO

I CIBI CHE AIUTANO A CRESCERE

di Marco Bianchi e Lucilla Titta

A cura della Fondazione Umberto Veronesi

Mondadori
www.librimondadori.it
€ 14,90

Il libro intende essere d'aiuto ai genitori per acquisire una nuova consapevolezza in campo nutrizionale. Seguendo i consigli dello chef Marco Bianchi potranno preparare ai bambini tra i 6 e i 12 anni pranzi, merende e cene gustosi, semplici e veloci, ricchi di frutta, verdura, semi oleosi e fibre. È un ricettario all'insegna della salute, il cui obiettivo è quello di trasmettere anche ai bambini l'amore per la buona tavola, appassionandoli al cibo e divertendosi con loro nella preparazione di ricette semplici e genuine, che educino il loro palato al gusto per le cose salutari.

Fornire ai genitori gli strumenti utili a operare quotidianamente una scelta alimentare consapevole per i propri figli è lo scopo di un nuovo progetto della Fondazione Umberto Veronesi, che si avvale di ricercatori e medici di altissimo profilo. Tra questi: il già citato Marco Bianchi, chef scienziato, Lucilla Titta, nutrizionista ricer-

catrice della Fondazione, Gabriella Pravettoni, professore ordinario di Scienze Cognitive all'Università di Milano, Pier Giuseppe Pelicci, Presidente del Comitato Etico della Fondazione, Claudio Lucchiarini, Docente di Psicologia Cognitiva alla Cattolica di Milano. La Fondazione Veronesi diffonde da sempre il messaggio dell'alimentazione come un alleato indispensabile alla salute. Per questo i suoi progetti, nell'ambito della divulgazione scientifica preventiva, sono particolarmente attenti all'insegnamento di una sana e corretta alimentazione fin dalla nascita dell'essere umano.

FANTASTIC CAKES

di Mich Turner

Giunti Editore - Firenze
www.giunti.it
€ 24,90

In questo illustratissimo volume, molti esempi, belli e realizzabili, perché ben spiegati, di dolci, biscotti e *minicakes* finemente decorati. L'autrice, d'altronde, è considerata la regina del *cake design*, ed è conosciuta in tutto il mondo anche per i suoi illustri clienti: dalla regina Elisabetta a Paul McCartney, per i quali crea e decora dolci spettacolari, adatti ad ogni grande oc-

casione. Oltre alle originali decorazioni di ogni sorta di dolce, in questo libro vi sono due capitoli - "Basi per torte" e "Tecniche di base avanzate" - molto esaustivi sia per i principianti sia per chi è più abile. L'ultima sezione riguarda poi i disegni e i modelli (*templates*) per realizzare le decorazioni delle torte presentate.

EMOZIONI A TAVOLA

a cura di Ivana Ruggiero e Leda Urbanucci

Casa Editrice Tinari
Contrada Fonte Grande, 30
Villamagna (CH)
€ 15,00

Un fondamentale aspetto, che rende questo allegro volumetto differente da altri ricettari, è quello umano: parla di emozioni. E infatti in esso ci sono l'amore e l'impegno dei ragazzi disabili dell'Anffas Onlus di Ortona per l'arte culinaria, che veicola nei piatti realizzati tutta la loro passione. Amando la loro terra, inoltre, i ragazzi hanno cercato di utilizzare e valorizzare al meglio i prodotti del territorio, come i fagioli tondini del Tavo o i pomodori a pera d'Abruzzo, riscoprendo, a volte, anche sapori oggi un po' dimenticati, come la "scrucchiata". E il riferimento

alla cultura gastronomica locale, nelle quaranta ricette presentate, ci parla della vitalità tipica di un popolo, del quale questi ragazzi fanno parte, e di un territorio in bilico tra il mare e la montagna.

LA CUCINA CONTADINA MODENESE

di Sandro Bellei

Edizioni CDL
Opere di Cultura Locale
Via Rovere, 2 - Finale Emilia (MO)
€ 24,90

Nel terzo volume della Collana dedicata alla cucina contadina, l'autore parla dei secondi piatti, anche se, precisa, questa dizione è piuttosto "un'invenzione moderna". Di solito, infatti, dopo la minestra, nell'ambito della cucina contadina di un tempo, il secondo piatto in quanto tale non esisteva. Dopo la minestra, si tornava a lavorare nei campi! Eppure, la terra modenese è ricca di quei piatti che oggi chiamiamo "secondi" e che erano allora considerati piuttosto piatti unici o merende. Ed ecco, quindi, nel bel volume ad essi dedicato, corredato di immagini a volte struggenti - quelle dei tempi andati -, a volte così vere da farci sentire profumi



e sapori, snodarsi un percorso pieno di storia e di tradizione. Dall'uccisione del maiale e i vari riti ad essa collegati, una lunga serie di succulente ricette di frittatine di cervello, rognoni in umido,

fegato, salsicce con verdure e legumi, filetto in "galera" di pancetta. E poi il trionfo dei bolliti, con le numerose salse di accompagnamento. Non solo maiale nella cucina contadina, ma anche ricette di

stufati, di brasati, di stracotti, di arrostiti di carne bovina, prima di passare al pollaio, che offriva uova e delicate carni bianche di animali accuditi dalle "rezdore". Senza dimenticare la cacciagione,

frutto di una tradizione venatoria plurisecolare. Non mancano, infine, in questo ricettario, prezioso di memorie e consuetudini, i piatti "di recupero" che ripropongono in maniera gustosa gli avanzi.

Delegazione di Pordenone

AL BORDO DELL'ORTO
di Giorgio Viel

Il sottotitolo di questo bel volume, realizzato dal DCST del Friuli-Venezia Giulia, Giorgio Viel, è "Ortiche in cucina", ad indicare che proprio a questo vegetale, che cresce in una terra di confine tra il colto e l'incolto, è volto l'interesse della pubblicazione. Come ha rilevato il Presidente Ballarini, nella presentazione, "l'ortica è qui proposta a tutto tondo, in una ricerca che travalica i confini della cucina, e che s'inoltra nel vasto mondo della cultura umanistica e delle sagge tradizioni popolari". E infatti l'autore spazia tra simboli e letture, tra mito e superstizioni, tra medicina, botanica e agricoltura, mettendo in luce, in una parola, la cultura legata all'ortica, prima di passare al suo uso in cucina, di cui fornisce più di 150 interessanti ricette.



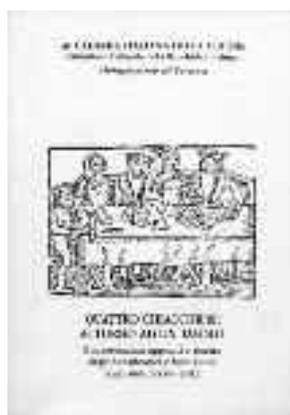
LO SCAFFALE DELLE DELEGAZIONI



Delegazione di Verona

QUATTRO CHIACCHIERE INTORNO AD UN TAVOLO

Le conversazioni svolte, nel corso delle serate accademiche degli ultimi anni, dagli Accademici della Delegazione, e dai loro amici, sono riportate in questo interessante volume, che spazia da "argomenti a volte molto seri e scientifici, ad altri leggeri e scanzonati ma sempre di notevole interesse". "Un po' per ricordare, un po' per riflettere, un po' per programmare le future attività". Vi sono anche inserite alcune ricette da non dimenticare e tre menu: uno tipico veronese della tradizione e delle stagioni, uno di vecchi piatti veneziani attualizzati, e quello di un pranzo organizzato da studenti di cucina con erbe e aromi.



Delegazione di Siracusa

LA CUCINA SIRACUSANA
a cura di Angelo Tamburini

In occasione del cinquantenario della Delegazione, si è svolto a Siracusa il convegno "La cucina siracusana e le antiche seduzioni dell'Oro degli Iblei", i cui atti sono riportati in questa pubblicazione, ricca di argomenti sulla storia del territorio. Seguendo il filo conduttore dell'olio dei Monti Iblei Dop, ma anche quello degli altri extravergine siciliani, infatti, gusto, memoria, identità e integrazione di culture ricorrono in una selezione di ricette siracusane e di saggezze popolari. Fanno seguito le manifestazioni più significative dei cinquant'anni di storia della Delegazione e le varie pubblicazioni che ne illustrano i contenuti.



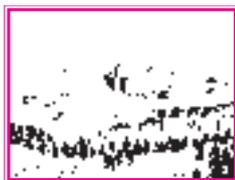
Delegazioni di Caltagirone e Gela

UNA FESTA CON CENA E BALLO IN ONORE DI LORD WILLIAM BENTINCK
di Domenico Amoroso

Silvio Di Pasquale Editore-Caltagirone (CT)
www.silviodipasquale.it

I festeggiamenti congiunti per il decennale delle due Delegazioni hanno portato alla pubblicazione, corredata da immagini e documentazione storica, di alcuni importanti avvenimenti che hanno avuto luogo nelle due città. Uno è costituito dalla sontuosa cena celebrata a Caltagirone, il 18 dicembre 1813, in onore di Lord William Bentinck, comandante delle forze inglesi e ambasciatore in Sicilia. Gli altri due avvenimenti riguardano il soggiorno di altri illustri personaggi a Terranova e a Niscemi.





VALLE D'AOSTA

MONTEROSA
22 febbraio 2013

Ristorante "Il Giunco" di Tosquin - Polacchini, fondato nel 2011. ●Località Les Iles - Golf House, Brissogne (Aosta); ☎ e fax 0165 762932; coperti 60. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie gennaio; chiusura martedì (mai da aprile a settembre). ●Valutazione 7,8; prezzo € 42; accogliente.

Le vivande servite: amuse bouche della casa; maltagliati bicolore con friarielli, molluschi, la loro bisque e triglia arrostita; tonno scottato con melanzane grigliate e marmellata di cipolle rosse all'agro; meringa con crema chantilly e amarene.

I vini in tavola: Prosecco Valdobbiadene Doc 2011 (Nardi Giordano); Gewürztraminer Docg 2010 (Cantina Valle Isarco).

Commenti: Menu "marinero" per il primo incontro con "Il Giunco", accogliente locale aperto presso la Golf House del Club "Le Iles di Brissogne", al centro della Valle d'Aosta. Piccolo cartoccio di fritto di pesce e verdure per un "amuse bouche" fragrante, accompagnato da un gran Prosecco. Maltagliati originali, in un piatto ricco e composito, saporoso, un po' penalizzato dalla lentezza dell'uscita dalla cucina. Impeccabile il tonno, di grande qualità e di cottura perfetta; indovinato il contrasto tra l'amabilità della marmellata di cipolle e le melanzane grigliate, entrambe ottime compagne del pesce. Meringa e crema gradevoli ma perfettibili, magari frutta fresca al posto delle amarene. Vini eccellenti, un Gewürztraminer di grande equilibrio anche a tutto pasto. Grande

affabilità nell'accoglienza e nel servizio, quest'ultimo un po' lento.



PIEMONTE

ALESSANDRIA
23 febbraio 2013

Ristorante "Locanda di San Martino" di Gian Piero e Stefano Masini, fondato nel 1987. ●Via Roma 26, Pasturana (Alessandria); ☎0143 58444, fax 0143 58445; coperti 60. ●Parcheggio insufficiente; prenotazione consi-

gliabile; ferie due settimane a gennaio; chiusura lunedì sera e martedì. ●Valutazione 7,5; prezzo € 40; elegante, accogliente.

Le vivande servite: focaccia calda con salsine; terrina di selvaggina; carne salada trentina con cuori di sedano; sfornato di broccoli con fonduta; risotto con zucca e speck; agnolotti del plin al sugo; coppa di maialino al Cortese con patate al forno; dolce al caffè e zabaione.

I vini in tavola: Gavi (Villa Banfi); Dolcetto d'Ovada.

Commenti: Serata riuscita malgrado la forte nevicata che non ha scoraggiato gli Accademici dal partecipare a questa cena. Il ristorante, già noto per i precedenti gestori

(la mitica signora Heidi) che l'hanno lanciato, sembra essere rimasto quello di allora. I due fratelli Masini, uno chef in cucina e l'altro che sovrintende alla sala, che hanno cominciato a collaborare a quei tempi, sembrano aver assorbito quella vitalità e cortesia che si riscontravano alla fondazione, apportando comunque qualche aggiustamento e novità che non guastano. In conclusione, Accademici contenti, ottima serata in convivialità, servizio puntuale e ottimo voto finale.

CUNEO - SALUZZO
15 marzo 2013

Ristorante "Osteria Due Grappoli", fondato nel 2012. ●Via Santa Croce 38, Cuneo;

☎0171 698178; coperti 55. ●Parcheggio incustodito; prenotazione necessaria; ferie una settimana ad agosto e una a gennaio; chiusura lunedì. ●Valutazione 7,20; prezzo € 35; tradizionale, famigliare.

Le vivande servite: carne cruda battuta al coltello; vitello tonnato della tradizione; cipolla novella ripiena di salsiccia e fonduta; ravioli "ris e coi"; cappello da prete stracotto al vino rosso su pure di patate; cremino al miele di castagno e torta di nocciole; sorbetto alla mela verde.

I vini in tavola: Dolcetto 2011 (Marziano Abbona); Barbera d'Alba Granera Alta 2011 (Cascina Chicco); Moscato 2012 (Saracco).

Commenti: Serata dedicata alla cucina tradizionale del Piemonte, che gli Accademici hanno potuto apprezzare, grazie agli chef Maurizio Meinero e Matteo Prato, in un locale aperto nel 2012 ma che di fatto ha continuato l'attività svolta, a partire dal 2003, in altri locali, dai fratelli Meinero e da Matteo Prato. Il Simposiarca, Ferruccio Franza, ha introdotto la serata, rammentando la storia dei fratelli Meinero. I piatti "forti" sono stati sicuramente gli antipasti, con una battuta di fassone strepitosa e la cipolla novella. Di particolare menzione anche il cappello da prete stracotto nel vino rosso su pure di patate, di cui lo chef, Matteo Prato, a fine serata ha descritto le caratteristiche, indicando un tempo di cottura di circa due ore e mezza. Ottimo anche il dolce.

NOVARA
21 febbraio 2013

Ristorante "La Vecchia Trattoria della Pace" di Davide Grosso, fondato nel 1945. ●Piazza Regina Margherita 1, Mandello Vitta (Novara); ☎ e fax 0321 835195; coperti 70. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie 3 settimane tra agosto e settembre; chiusura lunedì e dome-

VITA DELL'ACCADEMIA INDICE

Valle d'Aosta, Piemonte	pagina 51
Liguria	52
Lombardia	53
Trentino-Alto Adige, Veneto	54
Friuli-Venezia Giulia, Emilia Romagna	55
Toscana	56
Marche, Umbria	59
Lazio	60
Abruzzo	61
Molise, Campania	62
Puglia, Basilicata, Calabria	63
Sicilia	64
Sardegna, Europa	65
Nel mondo	67
CARNET DEGLI ACCADEMICI	68
DALLE DELEGAZIONI	70

Ai Delegati: imprescindibili ragioni editoriali rendono necessario mantenere i "Commenti" delle riunioni conviviali in uno spazio limitato. La direzione della rivista ha provveduto a tagliare i "Commenti" che superano il limite, indicato (peraltro da sempre) sulle schede prestampate, di 800 (massimo 1000) caratteri, spazi inclusi. La decisione è stata presa nella convinzione che le ragioni di fondo che l'hanno determinata verranno comprese e applicate.

PIEMONTE segue

nica sera. ●Valutazione 7,50; prezzo € 40; tradizionale, famigliare.

Le vivande servite: antipasto misto alla novarese con ciccioli, salumi nostrani caldi e freddi, insalata russa e sottaceti; paniscia classica; oca e verze; torta di mele casalinga; bonet.

I vini in tavola: Spumante Classico Extra Brut Cuvée Zero Rosé (Cascina Chicco); Barbera d'Asti Madonna della Neve (Azienda Vinicola Ghignone); Roero Valmaggiore Docg (Cascina Chicco); Calvados Rum Le Cacique.

Commenti: La prima riunione conviviale del 2013 si è tenuta all'insegna della più classica tradizione novarese, in un antico locale, che almeno tre generazioni della stessa famiglia hanno portato ad essere un vero e proprio scrigno della migliore cucina tipica del territorio. Lo chef Davide Grosso, attingendo ad insegnamenti antichi e lavorando materie autoctone, tramanda piatti del tempo che fu, ma rendendoli compatibili con le necessità caloriche dei nostri giorni, senza nulla togliere al piacere d'una tavola genuina, sapida e vigorosa. Un risultato che si può ottenere solo dedicando alla cucina tutto il tempo che occorre, per seguire tutte le tappe di un percorso che parte dall'orto, dal cortile, dal mercato locale: un'occasione conviviale che ha rappresentato, per i numerosi Accademici e per i loro ospiti, motivo di apprezzamento per una rara e filologica cura della più genuina tradizione novarese.

 PINEROLO
22 febbraio 2013

Ristorante "D'La Picocardà" di Beppe e Caterina Picotti, fondato nel 1996. ●Via Cardè 71, Crocera di Barge (Cuneo); ☎0175 30300, picocardà@libero.it; coperti 100+100. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie agosto; chiusura lunedì sera e martedì. ●Valutazione 7;

prezzo € 50; elegante, tradizionale.

Le vivande servite: aperitivi con stuzzichini; polpo affogato con biscotto croccante di polenta di pignolet; tagliatelle impastate al "nero" con ragù di mare; trancio di pescato con pomodoro fresco e carciofi padellati; pere martin al Moscato con il suo sorbetto.

I vini in tavola: Prosecco; Pigato Le Russeghine 2011 (Bruna); Sauvignon Blanc Winkl 2011 (Cantina Terlan); Moscato d'Asti 2012 (Saracco).

Commenti: La prima riunione conviviale del 2013 si è svolta in un grande cascina, ottimamente ristrutturato, ubicato nel territorio cuneese. Peculiarità di questo ristorante è la grande varietà di pescato disponibile giornalmente nel menu, anche se si tratta di un ristorante situato in mezzo alla campagna piemontese. Il menu, coordinato dal Simposiarca Alberto Negro, è una chiara evidenza di quanto precedentemente esposto. Dopo un ricco e originale aperitivo, molto apprezzato, gli Accademici sono stati abilmente condotti in un percorso ittico, degustando la freschezza del polpo affogato alla polenta. Particolare soddisfazione per il trancio di pescato. Cortese e solerte il servizio a tavola, impeccabile l'accoglienza.



LIGURIA

 ALBENGA
E DEL PONENTE LIGURE
14 febbraio 2013

Ristorante "Conte Rosso" della famiglia Capograsso, fondato nel 1996. ●Via Torlaro 30, Albenga (Savona); ☎0182 53699, fax 0182 559054; coperti 45. ●Parcheggio scomodo, in zona

pedonale in centro storico; prenotazione consigliabile; ferie novembre (variabili); chiusura lunedì. ●Valutazione 7,8; prezzo € 45; accogliente, caratteristico.

Le vivande servite: julienne di cavolo viola in agrodolce su "cogna" e scaglie di pecorino romano; spadellata di carciofi di Albenga e uovo barzotto con fonduta al formaggio suola del Colle di Nava; risotto all'Amarone "Santi" con salsiccia di Bra e castagne; stinco di agnello su patate di Calizzano e carciofi di Albenga; semifreddo al Marsala "Vecchio Samperi" e mele fiammate.

I vini in tavola: Valpolicella Ripasso "Le Poiane" Doc 2010 (Azienda Bolla); Ambar Moscato di Sicilia Igt (Florio).

Commenti: Un bel locale nel centro storico di Albenga, con pavimenti in legno, muri di pietra a vista e con un caldo camino acceso, ha accolto gli Accademici per questa riunione conviviale. Dopo una breve relazione introduttiva del Delegato e una presentazione dell'Accademico onorario Pier Franco Quaglieni, storico, il prof. Massimo Coco, figlio del magistrato Francesco Coco, vittima delle Brigate Rosse, ha ricordato le sue memorie gastronomiche. Come protagonisti del menu della serata, i carciofi di Albenga, un'ottima carne e un buon risotto al vino Amarone. Questo è stato lo spunto per un breve intervento del Delegato Roberto Pirino sulle tradizioni alimentari italiane, che ha poi concluso con le riflessioni positive scaturite dalle valutazioni dei numerosi Accademici intervenuti, i quali hanno trovato la serata positiva e piacevole.

 GENOVA EST
13 febbraio 2013

Ristorante "Antica Osteria della Castagna" di Giorgio Bove, fondato nel 1981. ●Via Romana della Castagna 20r, Genova; ☎010 3990265, fax 010 3733507;

coperti 100. ●Parcheggio incustodito; prenotazione consigliabile; ferie 15-31 agosto; chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 7,50; prezzo € 40; tradizionale.

Le vivande servite: aperitivo con cuculli, anisette, zucchine, anelli di cipolla di Tropea; antipasto caldo di mare con polpo, cozze, vongole, gamberi e rossetti; paccheri di Gragnano al ragù di crostacei e astice; ricciola sfilettata in tegame con pinoli e olivette taggiasche; torta casalinga di mele con crema calda al Calvados.

I vini in tavola: Courtesia Brut Alto Monferrato; Vermentino di Ponente (Poggio Cervo); Moscato Passito di Sicilia.

Commenti: Situato nel lato orientale di Genova e collocato su un'antica stazione delle poste, che ristorava i viandanti nella loro discesa sul litorale, questo locale si è dedicato, da oltre trent'anni, alla cucina del mare. Con il trascorrere del tempo, i gusti della clientela sono andati sempre più affinandosi, e oggi l'offerta del menu può sicuramente incontrare il favore degli intenditori più esigenti. Veramente apprezzato l'antipasto, con gran varietà di pescato, confezionato secondo la migliore tradizione genovese. Ottimo è stato il primo piatto, con una qualità di pasta campana che sta riscuotendo molto successo anche in Liguria prestandosi a valorizzare eccellentemente il sapore dei crostacei e in particolare dell'astice. Il dessert, rigorosamente fatto in casa, merita una particolare menzione per l'accostamento con una gustosa crema calda al Calvados. Appropriata la scelta dei vini che ha beneficiato della buona offerta di etichette del locale.

 SAVONA
24 febbraio 2013

Ristorante "Molino" di Giovanni Rossello, fondato nel 1956. ●Piazza Cairoli 1, Albisola Superiore (Savona); ☎ e fax 019 49043; coperti

80. ●Parcheggio sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie occasionali; chiusura martedì. ●Valutazione 7,35; prezzo € 30; famigliare.

Le vivande servite: frittini caldi con carciofi; frittatina di carciofi; cima alla genovese; frittelle di baccalà; formaggetta con paté di olive; funghi in insalata; pansotti di borragine con le noci; tagliarini al coniglio; coniglio alle olive con patate al forno; agnello ai carciofi; crostata di frutta.

I vini in tavola: Rapallino; Rossese; Brachetto; Prosecco.

Commenti: Il ristorante, situato nell'entroterra savonese, accogliente e sobrio, ha mantenuto da tempo la propria gestione, rimasta famigliare e accurata. Si è avuto modo di apprezzare la cucina tradizionale della Valle del Sansobbio rivisitata con accuratezza e misura, sposando in armonica congruenza la tradizione piemontese con tocchi magistrali di quella ligure. Le vivande, tutte semplici ma raffinate, hanno rivelato come i gestori si prodighino nella ricerca e nell'utilizzo di materie prime altamente selezionate, di origine locale, e le combinino con maestria e cura per presentarle con estro e originalità. Unanime apprezzamento hanno riscosso la cortesia, la cordialità e le premure dei gestori, che da soli avrebbero già meritato il piatto dell'Accademia.

 TIGULLIO
22 marzo 2013

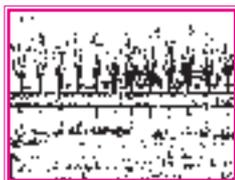
Ristorante "E' Taggejne" di Mobamed Samir, fondato nel 1996. ●Via Raggio 11, Chiavari (Genova); ☎0185 322834; coperti 35. ●Parcheggio comodo, in prossimità, non custodito; prenotazione consigliabile; ferie mai; chiusura lunedì a mezzogiorno e mercoledì. ●Valutazione 7,50; prezzo € 35.

Le vivande servite: antipasti di salmone impanato, acciughe al limone, totanetti

con piselli; "taggeine" con scampi; fritto misto del golfo; dolce della casa.

I vini in tavola: Vino rosso e bianco della casa.

Commenti: La cena dedicata alla "cultura" si è svolta in un locale caratterizzato da una cucina prettamente ligure, dove sono apprezzati soprattutto i piatti di pesce. Il Delegato ha presentato una relazione dal titolo "Cultura e dintorni". Simposiarca, nell'occasione, è stato il Vice Delegato Giacinto Saverino, cui va il ringraziamento per l'organizzazione. Il locale ha presentato un'adeguata apparecchiatura e l'accoglienza e il servizio sono stati accurati. Tutte le portate hanno avuto eccellente apprezzamento per l'attenta scelta proposta e per gli accostamenti secondo una collaudata tradizione gastronomica del territorio. Vino in abbinamento adeguato; prezzo contenuto in rapporto a quanto proposto.



LOMBARDIA

**ALTO MANTOVANO
E GARDA BRESCIANO**
27 febbraio 2013

Ristorante "Hostaria del teatro" di Claudio Truzzi, fondato nel 2006. ●Via Ordano 5B, Castiglione delle Stiviere (Mantova); ☎0376 670813, hostariatatro@alice.it; coperti 22+15. ●Parcheggio sulla strada; prenotazione consigliata; ferie 1-10 gennaio e 2 settimane in agosto; chiusura giovedì. ●Valutazione 7,29; prezzo € 40.

Le vivande servite: filetto di sgombro in padella con cavolo bianco grattugiato; risotto vialone nano mantovano con zucca, scorze di limone e gamberi al vapore; trancio di salmone grigliato su letto di patate profumate al curry;

gelato fior di latte della casa con frutti rossi caldi.

I vini in tavola: Lugana (La Maddalena); Lugana (Azienda Agricola Citari); Lugana Riserva del lupo 2003 (Cà Lojera); Lugana (Provenza).

Commenti: La riunione conviviale si è svolta all'insegna dell'approfondimento di una delle realtà più importanti del territorio della Delegazione: il vino di Lugana. L'argomento è stato trattato, in modo esauriente e interessante, dal giornalista Angelo Peretti, profondo conoscitore della storia e delle caratteristiche del territorio, del vitigno e del vino da cui prende origine un Trebbiano dalle singolarissime caratteristiche organolettiche e di longevità. Egli ha guidato gli Accademici alla scoperta del vino di Lugana e dei suoi abbinamenti, con la proposta di quattro prodotti che sono stati affiancati ai piatti preparati dallo chef, che ha interpretato in modo elegante una cucina di pesce e del territorio. Tra tutti, il maggiore apprezzamento è andato al dolce e, particolarmente, agli abbinamenti cibo-vino. Buono il servizio.

BERGAMO
26 marzo 2013

Ristorante "Mille Storie e Sapori" di Paolo Stefanetti e Paola Capelli, fondato nel 2012. ●Viale Papa Giovanni XXIII 8, Bergamo; ☎ e fax 035 42201219; coperti 50+40. ●Parcheggio incustodito, insufficiente; prenotazione non necessaria; ferie non programmate; chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo € 30; accogliente, caratteristico.

Le vivande servite: pasta di fagioli con le cotiche (7,6); mezzi rigatoni con pasta di salame (7,9); maialino al forno (8,6); dolce (8).

I vini in tavola: Valcalepio Doc Magnum (Eligio Magri) (8,3).

Commenti: Ottimo successo, ancora una volta, sia del-

la riunione conviviale sia dell'originale relazione dell'avv. Moretti che, nel suo antico palazzo di Città Alta, ha raccolto migliaia di vignette satiriche degli ultimi 150 anni: pezzi unici che hanno dato luogo ad una mostra che sta girando l'Italia. Menu improntato e scelto dal Delegato, sull'argomento della cena ecumenica, e realizzato da uno chef di alta classe e servito da ragazze sorridenti ed efficienti. Supervisione ineccepibile dei gestori. Maialino superbo che, disossato e con una cottura di 38 ore a fuoco bassissimo, si scioglieva in bocca. Unico neo: locale luminoso e riservato, ma rumoroso. Rapporto qualità/prezzo davvero incredibile. Numerosa la presenza degli Accademici con amici. Il vino (unica Doc bergamasca) era abbinato perfettamente ai piatti serviti. Apprezzata la regia in sala del Vice Delegato Paolo Fuzier. Alla fine, torta pasquale offerta da Luisa.

BRESCIA
14 febbraio 2013

Ristorante "Trattoria da Rosy" di Giorgio Spezzano, fondato nel 1955. ●Via San Giovanni 124, Vighizzolo di Montichiari (Brescia); ☎030 961010; coperti 70. ●Parcheggio incustodito, insufficiente, scomodo; prenotazione consigliabile; ferie mai; chiusura mercoledì. ●Valutazione 7; prezzo € 55; accogliente, caratteristico.

Le vivande servite: entrée di frittatine di bianchetti; trippa di baccalà su crema di asparagi e crostini al lardo; moscardini cotti al forno su spuma di piselli e germogli di porri; risotto ai gamberi rossi ed erba cipollina; branzino selvaggio cotto con l'aria di mare con base di riso nero e insalatina liquida; sorbetto dell'amore ai frutti della passione con fragole caramellate al peperoncino.

I vini in tavola: Rosé brut Franciacorta Docg millesimato 2008; Brut Emozione Franciacorta Doc millesimato

2008; Satèn Brut Franciacorta Doc millesimato 2008 (tutti Villa Franciacorta).

Commenti: La serata dedicata all'amore, come vuole San Valentino, ha goduto di una brillante relazione del Delegato dedicata proprio al tema della particolare ricorrenza: "La cucina del cuore: dalle emozioni del cuore ai piaceri del palato", con riferimento ai cinque sensi. Dal colpo d'occhio al dolce rumore della vita, dall'olfatto al gusto e al tatto, con lo scopo comune di prendere l'amore per la gola scegliendo le ricette giuste per "cucinare" il partner a puntino. I cibi, sovente sorprendenti, hanno suscitato il particolare interesse degli Accademici; i vini, superlativi, sono stati molto graditi.

CREMONA
14 febbraio 2013

Ristorante "Villa Belussi" di Fabio Belussi, fondato nel 2012. ●Via Alcide De Gasperi 17/19, Corte de' Cortesi con Cignone (Cremona); ☎0372 926003; coperti 170. ●Parcheggio custodito; prenotazione consigliabile; ferie 10-18 agosto; chiusura da lunedì a mercoledì. ●Valutazione 6,4; prezzo € 45; elegante.

Le vivande servite: tris di carni affumicate della casa su misticanza; biscotti di frolla salata e olio profumato al timo; gnocchetti di ricotta affumicata con salsa al taleggio, zucchine e tartufo; costollette di agnello con pistacchi di Bronte e pomodori alla provenzale; tortino di farina di farro tiepido con salsa allo zabaglione e vin Santo.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene; Lugana Le Morette (Azienda Agricola Valerio Zenato); Falesco Syrah Tellus 2010.

Commenti: "Villa Belussi" è uno dei locali più accoglienti della zona di Cremona, adatto sia a banchetti che a cene intime o in famiglia. L'immobiliare, che prende il nome

dell'attuale proprietario, è una villa di inizio 900 che, dopo cinque anni di radicale e accurata ristrutturazione, ora ospita un elegante ristorante e un hotel. Il menu non ha riscontrato un grande successo, non tanto per la qualità delle materie prime, quanto per la preparazione poco curata.

LODI
1° marzo 2013

Ristorante "Osteria Sant'Ambrogio" di Donato Gamba e Ivana Delfanti, fondato nel 1986. ●Frazione Mostiola 8, San Colombano al Lambro (Milano); ☎0371 898675, osteriasantambrogio@gmail.com; coperti 45+40. ●Parcheggio scomodo; prenotazione consigliabile; ferie 15 giorni a gennaio e agosto; chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 7; prezzo € 50; rustico.

Le vivande servite: frittata al taleggio; salsiccia; spiedini e costine di maiale; cipolline; cervella fritte; anolini in brodo; costata di scottona con verdure di stagione; crostata di pesche e crostata di arance e amaretti.

I vini in tavola: Gutturino frizzante (Il Poggiarello); Bannino Vigna della Merla Riserva (Azienda Agricola Antonio Panigada); Moscato d'Asti (Saracco).

Commenti: Una nota trattoria che vanta una solida reputazione nella selezione delle carni e nell'accurata preparazione sulle braci, nel grande camino della sala a pianterreno. Già negli antipasti, molto ricchi, c'è stato un gradito assaggio di costine e spiedini, insieme ad un'ottima cervella frita e a una freschissima salsiccia cruda. Doveroso il brodo di alleggerimento, forse eccessivamente allungato. Ottima la costata, presentata a fettine in porzioni non abbondanti, ben accompagnata da contorni molto curati e seguita dalle classiche crostate casalinghe. Di assoluto rilievo la raspadura e il grana offerti dall'ospite e relatore

LOMBARDIA segue

Ambrogio Abbà del caseificio Zucchelli. Il grana, presentato in 3 diverse stagionature (24, 46 e 60 mesi), ha permesso di approfondire la storia e le tecniche di preparazione, e di riassumere la cultura, le tradizioni e l'economia del territorio lodigiano, quando l'allevamento delle bovine e le pratiche agricole rappresentavano un modello di sintonia tra l'uomo, il territorio e i suoi prodotti.

VALLECAMONICA
22 marzo 2013

Ristorante "Osteria Gabossi" di Eugenia Raimondi, fondato nel 1997. ●Via F.lli Bandiera 277, Angone di Darfo, Boario Terme (Brescia); ☎0364 534148; coperti 55. ●Parcheggio sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie da fine luglio a metà agosto; chiusura martedì e mercoledì. ●Valutazione 7; prezzo € 45; familiare, caratteristico.

Le vivande servite: crudité di pesce; catalana di crostacei; spongadina corretta.

I vini in tavola: Curtefranca Bianco Doc 2011 (Cavalleri).

Commenti: Il locale, con sala caratteristica ricoperta in pietra, alla quale si accede scendendo alcuni gradini, si presenta come una tipica osteria nella quale mangiare cibi di qualità. La semplicità del cibo ha convinto tutti i commensali, in quanto ne veniva esaltata la freschezza. Più arditi gli accostamenti delle crudité di pesce con la frutta, che hanno solleticato il palato degli Accademici.

La presentazione della catalana di crostacei in piatti enormi, ripieni fino all'inverosimile, ha appagato l'occhio, facendone pregustare in anticipo la bontà.



TRENTINO - ALTO ADIGE

BRESSANONE
21 marzo 2013

Ristorante "Andreas Hofer" della famiglia Ganterer, fondato nel 2009. ●Sackweg 1, Fortezza (Bolzano); ☎0472 837837, fax 0472 837877; coperti 80+80. ●Parcheggio comodo, privato; prenotazione non necessaria; ferie variabili; chiusura mai. ●Valutazione 7,65; prezzo € 45; birreria artigianale con ristorante.

Le vivande servite: minestra con birra chiara biologica e croutons di formaggio grigio del maso; rabenstein e fettine tostate di pane al malto fatto in casa; frittelle di pasta di patate pusteresi con crauti della Val Venosta; filetto di manzo Charolais con pure cremoso di sedano rapa; birramisù.

Commenti: L'originale organizzazione del Simposiarca Matteo Valdemanin ha portato la Delegazione in uno dei nove birrifici artigianali altoatesini. Dopo la visita ai locali di produzione e stoccaggio, la cena si è svolta in maniera estremamente sod-

disfacente. Tutti i piatti sono stati accompagnati dalle birre biologiche, non filtrate e crude, di propria produzione. La minestra è risultata un punto di eccellenza per l'originale e riuscito amalgama degli ingredienti; le frittelle coi crauti, tipica e rara ricetta del territorio, erano nella forma una spiritosa rivisitazione di un famoso hamburger; il filetto, molto tenero e gustoso, era cotto in maniera impeccabile; il dessert, forse un po' troppo dolce, concludeva una riuscita serata speciale e diversa dal solito.

TRENTO
27 febbraio 2013

Ristorante "Novcento Hotel Rovereto" della famiglia Zani. ●Corso Rosmini 82/d, Rovereto (Trento); ☎0464 435222, info@hotelrovereto.it; coperti 60-140. ●Parcheggio comodo; prenotazione consigliabile; chiusura domenica. ●Valutazione 8; prezzo € 50; tradizionale.

Le vivande servite: insalata tiepida di merluzzo e crema di patate; tortelloni ripieni al pesce di lago e verdure; petto di faraona al tartufo nero della Vallagarina; rosti di patate; degustazione di baccalà alla trentina; sorbetto al mosto di Lagrein di Castel Noarna; tortelli di castagne.

I vini in tavola: Blanc de Blancs (Castel Noarna); Nosiola 2010 (Castel Noarna); Romeo 2007 (Castel Noarna); San Martim (Azienda Agricola Grigoletti).

Commenti: L'incontro conviviale, all'insegna del baccalà alla trentina, è stato un

evento davvero speciale, organizzato dai Simposiari Accademici Patricia Deinies, Benussi e Nino Fioroni, che hanno illustrato il tema della serata dando spunti sull'origine del baccalà nel Trentino. Era presente, come ospite, il Presidente regionale dell'Associazione italiana dei Sommelier Mariano Francesconi, che ha parlato dell'interessante abbinamento tra cibo e vino e in particolare con il baccalà. Le squisite preparazioni sono state presentate dal bravo ristoratore Marco Zani. Molto apprezzati tutti i piatti, indicati in un bellissimo menu con copertina disegnata dalla signora Susanna, moglie di Marco Zani. Eccellente la degustazione del baccalà alla trentina. Ottima anche la valutazione dei vini.



VENETO

PADOVA
28 febbraio 2013

Ristorante "Da Giovanni" della famiglia Parpaola. ●Via Pietro Maroncelli 22, Padova; ☎ e fax 0497 72620; coperti 180. ●Parcheggio custodito; prenotazione consigliabile; ferie agosto e due settimane a Natale; chiusura sabato a mezzogiorno e domenica. ●Valutazione 7,5; prezzo € 45; tradizionale, familiare.

Le vivande servite: pasta fatta in casa da condire a tavola con varie salse a scelta; risotto con funghi; selezione di bolliti serviti al carrello; selezione di arrosti serviti al carrello; contorni vari; dolci della casa.

I vini in tavola: Cabernet della casa servito in brocca.

Commenti: Ristorante tipico, attivo dal 1950, non visitato dalla Delegazione da oltre vent'anni. Il locale si ca-

atterizza per un menu tipicamente veneto, costituito da paste fatte in casa, risi, bolliti e arrosti con qualche variante stagionale. Ogni piatto offre elevate qualità per una scelta accurata degli ingredienti. Tavolata unica per quaranta persone, adobbata con tulipani policromi, atmosfera festosa; piuttosto lento il servizio. Un grazie ai Siniscalchi Maria Pavanato Bandelloni e Piero Dal Bello che hanno dato un notevole contributo all'ottima riuscita della riunione conviviale.

TREVISO
23 marzo 2013

Ristorante "Disarò" di Paola e Francesco Disarò, fondato nel 1920. ●Via Riviera Scarpa 1, Motta di Livenza (Treviso); ☎ e fax 0422 280067; coperti 130. ●Parcheggio incustodito; prenotazione consigliabile; ferie seconda quindicina di agosto; chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 7,25; prezzo € 35; familiare.

Le vivande servite: verdure a sorpresa; nervetti in insalata; minestra di risi e bisì; faraona in pevarada; focaccia pasquale.

I vini in tavola: Incrocio Manzoni Igt Veneto (Azienda Agricola Furlan); Raboso Igt Veneto e Verduzzo frizzante Igt Veneto (ambidue dell'Azienda Giuseppe Rigoni).

Commenti: Ambiente quanto più tradizionale possibile, fondato nel 1920, e mantenuto sempre su un piano di buona qualità nella proposta di pietanze molto legate al passato, anche se "ingentilito" nei condimenti. Cortese e puntuale il servizio; modesti, rispetto al cibo, i vini. Le migliori proposte risultano quelle legate al territorio, alla stagione e alla tradizione. Appassionata la signora Paola, in cucina, prosegue con amore una storia familiare lunga un secolo. I piatti proposti, tutti apprezzabili, hanno avuto punte di eccellenza nel fritto di verdure e nella faraona con la pevarada, ma

CURIOSITÀ

Altro che cavallo!

Se l'"borsegate" ha suscitato reazioni contrastanti nella popolazione, non è certo la carne più insolita da mangiare. Nel mondo, infatti, un po' per cultura, sopravvivenza o moda c'è chi ne "gusta" di più inusuali. Un esempio è la "busbmeat", la "carne di foresta": gorilla, lama, tarta ruga, tigre, ma anche leone. Proprio quest'ultimo è un piatto "esotico" usato negli Usa, dove a far emergere il fenomeno è la proposta di messa al bando della carne del felino del deputato dell'Illinois Luis Arroyo.

ad ottimi livelli si sono rivelati anche i nervetti e la minestra di riso e piselli. L'ambiente, pur simpatico e curato, soffre di un'acustica infelice.

TREVISO-ALTA MARCA
22 marzo 2013

Ristorante "Bragosso" di Sabrina Perini e Alessandro Pavan, fondato nel 2009. ●Via Sant'Anna 9, Cornuda (Treviso); ☎0423 665473; coperti 80+40. ●Parcheggio custodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie 15 giorni ad agosto; chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo € 45; elegante, tradizionale.

Le vivande servite: fritto di calamaretti, gamberi e verdure; seppiolina col nero alla chioggiotta; risotto di go alla marinara; ombrina di mare al forno con verdure e patate; panna cotta con frutti di bosco; biscottini della casa.

I vini in tavola: Prosecco Frizzante Glera (Azienda Graziano Merotto); Friulano Doc (Conte D'Atimisi - Maniago); Verduzzo Dorato Doc (Conte D'Atimisi - Maniago).

Commenti: La Delegazione si è ritrovata per la prima volta in questo locale, che propone da molti anni pesce di Chioggia freschissimo. Relatore il dott. Giomo, esperto internazionale di analisi sensoriali dei prodotti alimentari, che ha fornito informazioni molto interessanti sugli oli e in particolare sull'olio extravergine di oliva. Il Delegato ha rimarcato l'importanza della diffusione della cultura della civiltà della tavola con tutte le iniziative possibili. Il Siniscalco Emanuele Mene-guzzi, esperto di pescato, ha presentato i piatti della serata. Apprezzati il fritto servito con l'aperitivo, le seppie alla chioggiotta molto saporite e soprattutto il risotto ricco di sapori e perfetto di cottura. L'ombrina, come secondo, ha rappresentato l'espressione più alta della cucina. Carne morbidissima e dal sapore di mare, evidente garan-

zia della sua freschezza. A conclusione della serata, l'apprezzamento di tutti con la consegna del guidoncino e l'intervento del Prefetto di Treviso che ha rimarcato come l'Accademia si adoperi a mantenere vive le migliori tradizioni della buona tavola.



FRIULI - VENEZIA GIULIA

PORDENONE
22 febbraio 2013

Ristorante "Al Colombo" di Adriano Battistella, fondato alla fine dell'800. ●Via Roma 4, San Vito al Tagliamento (Pordenone); ☎0434 80176; coperti 45+15. ●Parcheggio nelle vicinanze; prenotazione consigliabile; ferie 2 settimane a settembre; chiusura martedì sera e mercoledì. ●Valutazione 7; prezzo € 40; tradizionale, famigliare.

Le vivande servite: aringa e polentina, baccalà; gamberoni ai carciofi e canoce con maionese al pepe rosa; risotto con pevarasse, canestrelli, code di scampi e gamberetti; fritto gamberetti e calamari; trancio di rombo al vino bianco e capperi; semifreddo al mandarinetto con insalata di frutta.

I vini in tavola: Chardonnay 2011 Doc Grave (Podere Gelisi Antonio); Friulano 2011 Doc Grave (Sbaiz).

Commenti: Riunione conviviale organizzata dal Simposiarca Arnaldo Grandi e da Alfredo Taiariol. Nel pieno rispetto del tema della serata, riferito ai cibi della tradizione quaresimale, sono stati degustati piatti di antica semplicità ma di qualità considerevole, accompagnati da un servizio efficiente e cordiale, abbinati a vini che sapessero esaltare il sapore delle vivande. Pesce, di invidiabile freschezza, e verdure

sono stati i protagonisti della cena dove aringa con polenta e baccalà, gamberoni ai carciofi e canoce con maionese al pepe rosa sono stati serviti con un vino ricco di sapori e ben amalgamato ai profumi forti del cibo: uno Chardonnay delle Grave. Il risotto arricchito di crostacei pregiati e pevarasse ha attirato l'attenzione dei commensali; il fritto successivo e il trancio di rombo si sono ben sposati con un Friulano, sempre delle Grave, di profumo più delicato, rispetto della sapidità delle pietanze. La cena si è conclusa con un semifreddo al mandarinetto degustato con l'unico prodotto non autoctono: un vitace Moscato dell'Astigiano.

TRIESTE
18 marzo 2013

Ristorante "Ai Fiori" di Alberto e Maria Giovanna Saggio Ponci, fondato nel 2013. ●Piazza Hortis 7, Trieste; ☎040 300633; coperti 40. ●Parcheggio sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie prima settimana di novembre; chiusura domenica e lunedì a mezzogiorno. ●Valutazione 8; prezzo € 40; elegante.

Le vivande servite: zuppetta di verze con sgombro affumicato in casa ai profumi di campo; insalatina di granziavole alla triestina; ravioli neri ripieni di branzino e scampi dalmati in guazzetto di cozze sgusciate e seppioline di Porto Santo Spirito; gulasch di pesce; sorbetto alla mela verde Calvados; rigojanci con crema inglese tiepida e frutti di bosco.

I vini in tavola: Colli Orientali Friuli Doc; Chardonnay 2010 (Azienda Specogna); Pinot Grigio Magnum 2011 (Azienda Specogna); Sauvignon 2011 (Azienda Specogna); Ramandolo 2008 (Azienda Specogna).

Commenti: La riunione conviviale, magistralmente organizzata dalla Simposiarca Maria Giovanna Lizzul Horvic, ha visto la partecipazione di numerosi Accade-

mici e ospiti che hanno apprezzato il menu preparato sotto l'attenta guida di Arturo Rimini, per venticinque anni gestore del locale. Il giovane cuoco Federico Esposito ha saputo conciliare sapientemente tradizione e innovazione sia nella presentazione che nell'esecuzione dei piatti. Tra i più graditi, la delicata e saporita zuppetta di verze con lo sgombro affumicato, e il gulasch di pesce dove la carne di manzo era sostituita dal branzino. Gli ottimi vini sono stati gentilmente offerti dall'Azienda Specogna, vignaioli in Rocca Bernarda dal 1963.



EMILIA ROMAGNA

BOLOGNA
20 marzo 2013

Ristorante "Antica Trattoria del Cacciatore" dei fratelli Ferrari, fondato nel 1850. ●Via Caduti di Casteldebole 25, Bologna; ☎051 564203, fax 051 567128; coperti 200. ●Parcheggio incustodito; prenotazione non necessaria; ferie 1-31 agosto; chiusura domenica sera. ●Valutazione 8; prezzo € 40; tradizionale, accogliente.

Le vivande servite: uova mimosa; ciliegine di pomodoro appetitose; spaghetti alla Gennaro; carne alla genovese; zucchini alla scapece; pastiera napoletana.

I vini in tavola: Rosé Vigna delle Rose 2011 (Fattoria La Vecchia Quercia); Cabernet Sauvignon Sopra i Fichi Riserva 2004 (Fattoria La Vecchia Quercia); Grecale (Florio).

Commenti: Per la riunione conviviale della cultura, il Delegato Guido Mascioli e il Simposiarca Piergiulio Giordani hanno presentato una serata dedicata a Totò, con

menu tipicamente partenopeo, tratto dal libro "Fegato qua, fegato là, fegato fritto e baccalà" della figlia Liliana. La prof.ssa Cristina Bragaglia, Ordinario di storia del cinema all'Università di Bologna, ha poi tenuto una breve relazione su: "Totò e il cibo: sequenze di gola e storia gastronomica degli anni Cinquanta", illustrando le sequenze più significative del cibo e della cucina nella cinematografia italiana. Si è così delineato uno spaccato di cultura, arte, società e tradizione che ha immortalato la cucina italiana nell'immaginario collettivo. Ottima la prestazione del personale di sala e della brigata di cucina che hanno assecondato egregiamente le tempistiche e le esigenze tecniche della serata. Di ottimo livello anche l'interpretazione delle ricette, benché non tipiche del locale, impegno premiato con il piatto d'argento dell'Accademia personalizzato.

BOLOGNA-SAN LUCA
6 marzo 2013

Ristorante "Trattoria del Collegio di Spagna" di Sandro Marsili, fondato nel 2012. ●Via del Collegio di Spagna 12, Bologna; ☎051 6448825; coperti 40. ●Parcheggio difficile; prenotazione consigliabile; ferie da definire; chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo € 35; tradizionale e confortevole.

Le vivande servite: assaggi di tortellini in brodo; tagliatelle al ragù; lasagne alla bolognese; cotolettine di vitello con contorno di friggione; torta di riso; zuppa inglese.

I vini in tavola: Pignoletto frizzante dei Colli Bolognesi; Sangiovese di Romagna Riserva 2010; Rosso della Valpolicella 2010.

Commenti: Seguendo il suggerimento del Segretario Generale Paolo Petroni, la Delegazione ha organizzato una riunione conviviale straordinaria per la consegna del distintivo d'argento per i primi 25 anni di Accademia del Consultore Alessandro

EMILIA ROMAGNA segue

Marcheselli. È il primo della Delegazione (oltre al Delegato che ha 37 anni di anzianità accademica) a raggiungere l'ambito traguardo. È stato scelto un ristorante da poco operante in città, ma proveniente dalla provincia, che era già stato visitato e apprezzato. Alto il numero dei convitati, che hanno gustato un'ottima cena alla bolognese in un ambiente semplice ma accurato e, soprattutto, è stato espresso sincero entusiasmo e amicizia per un Accademico di valore che ha saputo farsi apprezzare da tutti per la sua competenza, il suo ponderato giudizio, la sua innata signorilità.

**CENTO-CITTÀ
DEL GUERCINO**
10 marzo 2013

Ristorante "Bottega Aleotti" di Demis e Simona Aleotti, fondato nel 2008. ●Via Palmirineri 62, Crevalcore (Bologna); ☎051 981651; coperti 50. ●Parccheggio scomodo; prenotazione consigliabile; ferie 3 settimane ad agosto, Natale e Capodanno; chiusura domenica e lunedì sera. ●Valutazione 7,25; prezzo € 35; tradizionale, familiare, accogliente.

Le vivande servite: tortino di patate con dadolata di mortadella alla griglia; tortelloni di ricotta, burro fuso e salvia; guancia di vitello al luppulo con cipolline borettane; pinza con mostarda bolognese.

I vini in tavola: Prosecco Valdobbiadene Docg Brut (Adami); Pignoletto Colli Bolognesi Doc (La Mancina); Cabernet Sauvignon Colli Bolognesi Doc 2008 (Corte D'Aibo); Albana di Romagna Spumante Doc 2011 (Celli).

Commenti: Il Simposiarca Davide Fiocchi ha scelto questo locale, nel centro di Crevalcore, dove tutt'attorno sono ancora evidenti i segni del terremoto dello scorso anno. Gli Accademici hanno potuto apprezzare la grande attenzione nella scelta delle materie prime, sempre legate alla tradizione e al territo-

rio, con qualche prudente innovazione nel loro impiego, suggerita dalla passione e dall'inventiva di Demis Aleotti. Così è stato per la dadolata di mortadella, fragrante e appetitosa, per i tortelloni con ripieno di ricotta morbida e delicatamente pastosa e per il guancialino aromatizzato al luppulo. Tradizione piena per la pinza bolognese che ha riscosso pieno e convinto consenso. Cortese e puntuale il servizio. Prima della cena, Sergio Bonsi, Coordinatore della Sezione ANA Protezione Civile E.R., ha tenuto una brillante conversazione sul tema "La cucina in un campo di terremotati", che ha suscitato grande attenzione fra i convenuti e aperto squarci di impensato interesse.

**FAENZA
FORLÌ**
26 febbraio 2013

Ristorante "FM" di Fabrizio Mantovani, fondato nel 2012. ●Corso Garibaldi 2, Faenza (Ravenna); ☎0546 24720; coperti 75. ●Parccheggio comodo, incustodito; prenotazione consigliabile; chiusura mercoledì (da aprile 2013 chiuso solo la domenica). ●Valutazione 7,59; prezzo € 35; accogliente, in hotel, cucina "d'autore".

Le vivande servite: piccola pasticceria salata; raviolo di piadina con squacquerone, rucola e fico caramellato; lingua di vitello con tartare di bollito e bœuf e còt di Russi con lenticchie Beluga; fondente di patate violette con cappelletti e zucca all'origano; rana pescatrice in viaggio dall'Asia a Faenza; ostrica; ricotta al forno con corniola e composta di rabarbaro; mousse al cioccolato; piccola pasticceria.

I vini in tavola: Franciacorta Satèn (Valliseo); Decugnano Brut metodo classico (Azienda Agricola Decugnano dei Barbi); Satrico Lazio Bianco Igt (Azienda Agricola Casale del Giglio).

Commenti: Riunione conviviale congiunta delle Delega-

zioni di Faenza e Forlì, riuniti presso il ristorante "FM", all'interno dello storico Hotel Vittoria di Faenza. Ospite della serata, il giornalista e scrittore Graziano Pozzetto, che ha presentato, con la consueta vivacità, il suo ultimo libro "I grandi mangiatori di Romagna". La cena, preceduta da uno sfizioso e curato aperitivo, è stata caratterizzata da una serie di proposte originali: tra queste, la più gradita è stato il piatto di cappelletti su crema di patate violette. Buono il guazzetto con la rana pescatrice al sapore di lime mentre non univoco il giudizio ottenuto dalla lingua di vitello con tartare di bollito. Tra i vini, i più apprezzati sono stati il Decugnano Brut e il Satrico, che si è rivelato una bella sorpresa. Lodevoli l'impegno e la passione profusi dal nuovo gestore, lo chef Fabrizio Mantovani, ben coadiuvato da una giovane e titolata brigata di cucina. Accogliente il locale. Adeguato il servizio. Buono il rapporto qualità/prezzo.

MODENA
18 marzo 2013

Ristorante "Osteria degli Obici" di Nardo, Angelo e Gianmario Pinna, fondato nel 1996. ●Piazzale Rangoni 11/a, Spilamberto (Modena); ☎059 781250, fax 059 781539; coperti 70. ●Parccheggio incustodito; prenotazione consigliabile; ferie 2 settimane centrali di agosto; chiusura martedì. ●Valutazione 7,49; prezzo € 45; caratteristico.

Le vivande servite: antipasto misto mari e monti (fritti, vol au vent, tomino); tortellacci ai tre sapori; trionfo di carni grigliate; porceddu al mirto; verdure di stagione grigliate e gratinate; fruttini gelato; amaretti e torrone sardo.

I vini in tavola: Prosecco; Vermentino di Gallura; Cannonau sardo.

Commenti: Una piacevolissima sorpresa. Il ristorante si è recentemente trasferito nelle vecchie cantine della

Rocca di Spilamberto, in un ambiente storico e restaurato con gusto. Il ristoratore, di origine sarda e di consolidata esperienza, ha dimostrato di conoscere molto bene sia la cucina del territorio che quella della sua terra di origine. Tutti i piatti erano non solo buoni ma anche ben presentati. Il porceddu era veramente ottimo così come i dolci che hanno suscitato apprezzamento. Locale con un correttissimo rapporto prezzo/qualità, da consigliare sicuramente. Anche la valutazione, piuttosto alta, ha dimostrato l'apprezzamento di tutti gli Accademici.

PARMA TERRE ALTE
28 febbraio 2013

Trattoria "Osteria Mastica-brodo" di Francesco Bigliardi, fondato nel 2008. ●Strada Provinciale per Torrecchiana 45/a, Loc. Pilastrò di Langhirano (Parma); ☎ e fax 0521 639110; coperti 60. ●Parccheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie 24 dicembre-6 gennaio e 1°-21 agosto; chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 8; prezzo € 50; familiare, tradizionale.

Le vivande servite: strolghino; sfoglino al formaggio; crudité di verdure; prosciutto di Parma Leporati 24 mesi e prosciutto di Parma Tanara 30 mesi con piccoli pezzi di torta frita; anolini in brodo di manzo e cappone; tortelli d'erbetta; punta di vitello ripiena al forno con patate arrosto; crema di zabaione e amaretti.

I vini in tavola: Malvasia Riserva Forte Rigoni (Ariola - Vigne e Vini); Lambrusco Igt (Monte delle Vigne); Distorta 2006 Conte Brandolini d'Adda; Franciacorta Berlucchi demi-sec (Guido Berlucchi).

Commenti: Ospiti d'eccezione il Presidente Giovanni Ballarini, il Coordinatore Territoriale Vittorio Brandonisio, nonché i Delegati delle altre quattro Delegazioni della provincia. Dopo i saluti di rito del Delegato Luigi Prati, il

Presidente ha intrattenuto gli Accademici e i loro ospiti con una dotta e approfondita relazione sul tema "La cucina parmigiana vista dall'estero". Illustrato dal Simposiarca Giorgio Oppici, il menu della serata è stato improntato alla più sana tradizione; accompagnato da vini del territorio, con qualche digressione nel Lombardo-Veneto. Al termine, il Presidente Ballarini, rivolti i complimenti allo chef Bigliardi per la gradevole cena, ha invitato i partecipanti, verdianamente, a levare i calici per un brindisi di auguri alle fortune dell'Accademia ma, soprattutto, dell'Italia, quanto mai bisognosa in questo momento.



TOSCANA

**COSTA
DEGLI ETRUSCHI**
16 febbraio 2013

Ristorante "La Magona" di Omar Barsacchi e Gionathan D'Alessi, fondato nel 2003. ●Piazza Ugo 3, Bolgheri (Livorno); ☎0565 762173; ●Parccheggio incustodito; prenotazione consigliata; ferie novembre; chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo € 35; caratteristico, con piacevole veranda.

Le vivande servite: degustazione di tartara di manzo al coltello; spiedini di manzo al rosmarino; arrostitini di cinta senese; tagliere di salumi di cinta del podere Agave di San Vincenzo; crostini toscani; tortelli di pasta fatta in casa ripieni di ricotta del pastore locale ed erbe di campo selvatiche al ragù di chianina; guancia di vitello brasata al Bolgheri Doc su polenta integrale e patate al forno; dessert al piatto.

I vini in tavola: Tageto Bolgheri Rosso (Donna Olimpia); Bolgheri Rosso (Le Macchiole); Moscato d'Asti.

Commenti: Cucina rigorosamente del territorio; tutte le portate si sono dimostrate di ottimo livello, sia per la bontà della materia impiegata sia per la presentazione accurata. Particolarmente apprezzati gli antipasti, la pasta fatta in casa con sfoglia delicata. Unanimesi consensi ha ottenuto la guancia di vitello brasata al rosso di Bolgheri. I vini scelti dal titolare hanno dato una misura della sua generosità e competenza. Alla fine della cena, un meritato ringraziamento ai titolari e al cuoco con consegna della vetrofania dell'Accademia.

ELBA

7 febbraio 2013

Ristorante "Stella Marina" di Manuel Lazzerini, fondato nel 1957. ●Via Vittorio Emanuele II, Portoferraio (Livorno); ☎ e fax 0565 915983; coperti 60. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie novembre; chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo € 35; elegante, accogliente.

Le vivande servite: gamberi al vapore con maionese al basilico; cozze ripiene; puntine di calamari fritti su passata di ceci; gnocchi alla margherita; dentice alla catalana dell'Elba; torta rovesciata di mele con gelato alla vaniglia.

I vini in tavola: Vermentino Doc (Azienda Agricola Mola).

Commenti: Simposiarche della serata Giovanna Villani e Annarita Corsi, che hanno organizzato un menu che ha tenuto conto della tradizione, della stagionalità e soprattutto dell'assoluta freschezza di tutto ciò che è stato proposto. Ottimi gli antipasti tradizionali, ben presentati e con ricette innovative. Primizia assoluta per il primo piatto, le "margherite", ossia le granzole (sono le prime che arrivano sul mercato e si pescano in genere fino a maggio). Unanime apprezzamento per il dentice che, come ha avuto modo di spiegare il titolare-chef, è stato preparato con una cot-

tura in sottovuoto, risultando così morbido e mantenendo inalterato il profumo di mare, servito con verdure di stagione al vapore. Infine il dolce, invernale, accompagnato dall'ottimo gelato servito in bicchiere. Ottima riuscita della serata, con soddisfazione da parte di tutti. Nota di merito al servizio, compito, attento, premuroso ed efficiente. Sono stati donati al gestore la vetrofania e il piatto dell'Accademia.

EMPOLI

13 marzo 2013

Ristorante "Il Piastrino" di Daniela Cavazzini, fondato nel 2002. ●Via Piastrino, Vinci (Firenze); ☎ 0571 56148; coperti 50. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione necessaria; ferie mai. ●Valutazione 8; prezzo € 25; tradizionale, caratteristico.

Le vivande servite: crostini di fegatini e affettati misti; farinata con cavolo nero; trippa a insalata; straccetti fatti in casa all'ortolana; arrosto misto; patate arrosto e insalata; crostata alla marmellata di produzione propria e cantuccini.

I vini in tavola: Vino bianco Igt, Vino rosso Igt, Chianti Docg, Vinsanto Docg (tutti Il Piastrino).

Commenti: La riunione conviviale ha proposto la cucina di una volta, che ciascuno può riassaporare in questo locale tipico e accogliente. Apprezzata la farinata con cavolo nero, cotta e gustosa al punto giusto. Gli straccetti all'ortolana richiamano la primavera, mentre nell'arrosto misto si è apprezzato l'antico sapore della campagna toscana. La cena, organizzata dal Simposiarca Giovanni Mancini, è stata improntata alla semplicità e alla genuinità degli ingredienti, formula vincente per riscoprire la tradizione e valorizzare i luoghi che la rispettano, pur nelle diverse e innovative soluzioni, come quella della trippa in insalata, insaporita con erbe di campo e aromatiche.

FIRENZE

28 febbraio 2013

Ristorante "Hostaria Il Desco" di Mirko Margheri e Riccardo Francini, fondato nel 2007. ●Via delle Terme 23/r, Firenze; ☎ 055 294882; coperti 50. ●Parcheggio scomodo; prenotazione consigliabile; ferie settimana di ferragosto; chiusura mai. ●Valutazione 7,75; prezzo € 35; tradizionale, familiare, accogliente, in pieno centro storico, adatto anche per pranzi di lavoro.

Le vivande servite: tortino di lardo con fagioli; pici fatti a mano all'aglione; arista con l'osso e le rapine; semifreddo al panforte.

I vini in tavola: Conrada di San Felice 2010.

Commenti: Serata estremamente piacevole in un ristorante a gestione familiare dove si apprezza il piacere di coltivare le tradizioni della cucina del territorio. Se tutti i piatti hanno ricevuto un notevole apprezzamento, l'arista con l'osso ha ottenuto un successo del tutto particolare per la bellissima presentazione e la sapiente cottura (8,3). Buona anche la valutazione per i pici che, pur non avendo la ruvidezza e l'irregolarità della lavorazione manuale, erano comunque di buona fattura (7,5). Anche il servizio, cortese e attento, ha contribuito alla buona riuscita della serata. Alla fine della riunione conviviale, il giovane chef Mirko Margheri ha ricevuto, insieme al guidoncino consegnatogli dal Delegato, il sincero plauso degli Accademici.

FIRENZE

20 marzo 2013

Ristorante "Harry's Bar" della famiglia Becchi, fondato nel 1952. ●Lungarno Amerigo Vespucci 22/r, Firenze; ☎ 055 2396700, fax 055 213100; coperti 40. ●Parcheggio incustodito; prenotazione consigliabile; ferie ferragosto; chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo € 40; raffinato, caratteristico.

Le vivande servite: aperitivo di benvenuto con cocktail Bellini; cocktail di gamberetti in salsa rosa; crespelle di ricotta e spinaci gratinate al forno; scampi al curry con riso pilaf; crêpe al Grand Marnier.

I vini in tavola: Chardonnay (Lungarotti); Gewürztraminer (Elena Walch).

Commenti: Per celebrare al meglio il mese della cultura, la riunione conviviale si è svolta al "Harry's Bar", locale ricco di tradizione, sorto a Firenze nel 1952. Tema del convivio la cucina degli anni Cinquanta. Tutti i piatti, che si sono susseguiti con puntuale servizio, hanno avuto ottima accoglienza, dall'aperitivo al classico cocktail di gamberetti in salsa rosa (7,48), alle crespelle di ricotta e spinaci (7,50), agli scampi al curry con riso pilaf e mango chutney (8,11). Infine, la bontà scenica delle crêpes flambate al Grand Marnier (8,11). A conclusione della cena, il Segretario Generale Paolo Petroni ha brillantemente trattato il tema "La rivoluzione gastronomica degli anni Cinquanta: in casa e al ristorante", mettendo in evidenza i numerosi prodotti e gli avvenimenti che hanno caratterizzato quegli anni, a dimostrazione di un concreto cambiamento nella cucina italiana.

LUCCA

6 marzo 2013

Ristorante "Osteria da Pasquale Gubitosa" di Pasquale Gubitosa, fondato nel 2010. ●Via del Moro 8, Lucca; ☎ 0583 496506; coperti 40. ●Parcheggio sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie novembre; chiusura lunedì. ●Valutazione 7,60; prezzo € 30; caratteristico.

Le vivande servite: mousse di ricotta con gamberi e pistacchi; polenta di ceci con mantecato di baccalà; pane di castagne con lardo e fegatini; caponata siciliana; patata toscana con uova di quaglia e tartufo nero; pasta alla Norma; ravioli con fun-

go porcino su fonduta di pecorino e pistacchio; mousse di ricotta con cioccolato e pistacchio; cannolo siciliano; torta di cioccolato e mandorle.

I vini in tavola: Vermentino Montecarlo 2010 (Fattoria Enzo Carmignani); Sangiovese San Biagio 2010 (Azienda Agricola Lisini).

Commenti: Serata piovosa ma piacevolmente trascorsa in un locale accogliente, proprio nel centro storico di Lucca. L'oste, Pasquale Gubitosa, in realtà non è lucchese ma siciliano e dopo aver girato il mondo per lavoro, nell'ambito della ristorazione e sommellerie, si è stabilito a Lucca dove ha dato luogo a quel classico, ma non facile da realizzare nella pratica, esempio di cucina locale che importa sapori di un'altra terra, la Sicilia appunto. La passione di Pasquale colora ogni piatto e ogni bottiglia che sceglie insieme al cliente, con professionale sensibilità. I numerosi antipasti hanno riscosso positivi giudizi ma soprattutto la caponata siciliana, veramente notevole. Tra i primi da segnalare la pasta alla Norma mentre, tra i dolci, la mousse di ricotta con cioccolato e pistacchio è stata da tutti riconosciuta come ottimamente realizzata. Anche i vini, un bianco di Montecarlo e un Sangiovese di Montalcino, sono risultati abbinati in modo armonico con le pietanze servite.

MONTECATINI TERME VALDINIEVOLE

15 marzo 2013

Ristorante "Casa Gala" di Simona Malucchi, fondato nel 2012. ●Via Talenti 2, Montecatini Alto (Pistoia); ☎ 0572 766130, booking@casagala.it; coperti 40. ●Parcheggio incustodito, sufficiente, fuori dall'area pedonale; prenotazione consigliabile; ferie due settimane a gennaio; chiusura lunedì (in inverno). ●Valutazione 7,5; prezzo € 40; accogliente, in antico edificio del borgo.

TOSCANA segue

Le vivande servite: aperitivo con stuzzichini; prosciutto di Sambuca (Savigni) con crostini di fegato e con lardo, miele e rosmarino; mugellani di prosciutto, salvia e crema di parmigiano; maccheroncini al sugo di chianina; peposo dell'Impruneta con purè di patate bianche; bistecca alla fiorentina con carciofi fritti e fagioli; dessert assortiti.

I vini in tavola: Prosecco Extra Dry (Bellussi); Chianti Bio 2010 (Tenuta Casciani); Montescudaio Rosso Le Prode 2011 (Podere della Regola); Carmignano 2009 (Villa Artimino); Moscato d'Asti 2011 (Balbi Soprani).

Commenti: Su iniziativa dell'Accademico Guido Betti, è stato visitato questo locale di recente rinnovato da una giovane gestione, posto nella sempre gradevole cornice di Montecatini Alto. L'ambiente si presenta curato nella dovuta semplicità, accogliente e, rara avis, poco rumoroso. Il servizio è cordiale, attento e sollecito, cibi buoni e ben cucinati, con ingredienti biologicamente certificati. Il menu proposto era perfino troppo ricco, quasi ad esorcizzare, come in epoche che speravamo lontane, la tristezza dei tempi, completato da un'eccellente scelta di vini, che, se ha certo inciso sul prezzo, ha anche ben coronato la prestazione complessiva (buono il Montescudaio; ottimo il Carmignano). Fra i cibi, tutti valutati positivamente (salvo riserve sulla bistecca), hanno meritato speciale menzione i tortelli mugellani e l'ottimo peposo, piatti davvero encomiabili; buoni alcuni dessert. Al termine, prima dei saluti e dei ringraziamenti del Delegato al Simposiarca, si è parlato delle valenze rituali del pasto.



PISA
28 febbraio 2013

Ristorante "Osteria da Cencio" di Federica Maria Banti, fondato nel 2010. ●Corso Matteotti 94, Cascina (Pisa); ☎050 700520, info@osteria-

dacencio.it; coperti 40+30. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie 2 settimane tra fine agosto e inizio settembre; chiusura lunedì, sabato e domenica a mezzogiorno o la sera. ●Valutazione 8; prezzo € 40; accogliente, caratteristico.

Le vivande servite: antipasti con trippa alla pisana con parmigiano, pan di spezie con mousse di fegatini di pollo, tortillas, tartufo di verdure, mallegato con cavolo nero, polpettine di pollo e bacon, francesina; tondi neri di stoccafisso con salsa di polenta e trevigiano; linguine all'anguilla; peposo con cecina; dolci di Carnevale: cenci, fratini e frittelle di riso.

I vini in tavola: Della Staffa Prosecco millesimato Valdobbiadene Docg (Azienda della Staffa); Le Bruniche 2011 Toscana Igt Chardonnay (Tenuta di Nozzole); Rigoleto Montecucco 2010 Doc (Castello Colle Massari); Vie Cave 2008 Maremma Toscana Igt Malbè in purezza (Fattoria Aldobrandesca Antinori); Armida riserva 2007 Vin Santo del Chianti Doc (Azienda Agricola Castelvecchio).

Commenti: I piatti proposti sono preparati utilizzando materie prime di qualità, nel rispetto della stagionalità e delle tradizioni culinarie del territorio. Le preparazioni sono sempre né comuni né banali, con il giusto grado di innovazione. Il menu viene aggiornato periodicamente: ogni mese sono inserite 2-3 preparazioni in sostituzione di altrettante. Alcuni piatti sono comunque sempre presenti, come il fritto di cervello, la trippa, il peposo, le anguille, le carni ai ferri di razze accuratamente selezionate. La carta dei vini è bene assortita con più di trenta etichette, principalmente toscane e del territorio, senza trascurare altre aree italiane ed estere. Dopo i gustosi e variati antipasti, tra i quali meritano una particolare menzione la trippa alla pisana con parmigiano e il mal-

legato col cavolo nero, sottolineando i non convenzionali ed estremamente saporiti primi, i commensali hanno gradito in modo particolare il peposo. Analogo ottimo giudizio per i vini e il loro abbinamento.

PISA VALDERA
13 febbraio 2013

Ristorante Country Resort & Golf "Le Sodole" di Aldo Brando degli Azzoni, fondato nel 2011. ●Via delle Sodole 1, Pontedera (Pisa); ☎0587 484028, fax 0587 341056, info@lesodole.it; coperti 50/60. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie mai; chiusura mai. ●Valutazione 7,15; prezzo € 40; caratteristico, accogliente.

Le vivande servite: antipasto toscano; affettati misti; crostini; sformatino di verdure con fonduta di formaggio e tartufo; torte salate; pappardelle di grano saraceno al rosmarino in salsa di lepre; risotto al tartufo in crosta di pane; ventaglio di mucco pisano con porcini e tartufo nero di Norcia; gelato al Vin Santo Baciamaio con miele tartufato in cialda dolce.

I vini in tavola: Prosecco Conti Riccati; Toscana Igt rosso Le Sodole 2011; Toscana Igt rosso Helianthus 2005; Vin Santo "Baciamaio" 2007.

Commenti: Riunione conviviale in una bella struttura sulle colline pisane, nelle vicinanze di Pontedera. Cucina per molti aspetti del territorio, basata su materie prime di qualità. Aperitivo ricco, variegato. A tavola, una proposta interessante e in parte innovativa: pappardelle di grano saraceno legate, secondo tradizione, ad una buona salsa di lepre. A seguire, un risotto al tartufo in crosta di pane: gradevole ma condizionato dal fatto che il "contenitore", un piccolo "forno", ha determinato un'ulteriore cottura del riso. Nella tradizione, un classico, il "mucco" pisano: sapido e cotto correttamente. Particolare il dessert, un gelato al

Vin Santo con miele tartufato. La riunione conviviale è stata accompagnata da vini di produzione dell'Azienda agricola dei titolari del Resort. Il Delegato, a fine cena, ha fatto notare allo chef alcune incongruenze, ma lo ha incoraggiato a proseguire un percorso di crescita, premiando il locale con la vettura dell'Accademia.

PISA VALDERA
13 marzo 2013

Ristorante "Agriturismo Colleoli" di Aldo Bessi, fondato nel 2000. ●Via dei Colleoli, Località Colleoli (Pisa); ☎0587 622621, fax 0571 485261; coperti 200. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie mai; chiusura martedì. ●Valutazione 7; prezzo € 35; familiare, accogliente.

Le vivande servite: aperitivo con vino Rosé, pasta e verdure fritte; crostini di fegatini, di salsiccia e bruschetta; formaggio pecorino con miele e noci; assaggio di trippa; prosciutto e salamino piccante tagliati a coltello; pappardelle al cinghiale; minestrone di cavolo; coniglio in crosta di arancia con spinaci saltati; cinghiale in salmi con polenta arrostita; zuppa inglese; tiramisù.

I vini in tavola: Chianti 2009 e 2011 (Azienda Agricola Fattoria di Usigliano).

Commenti: Riunione conviviale dedicata alla "Cultura della Tavola", in una struttura gradevole, sulle colline di Pontedera. L'appuntamento conviviale, pertanto, è stato aperto da una relazione sul tema "Desinar co' giusti", tenuta dalla dott.ssa Maria Chiara Masoni della Sezione di Dietologia universitaria di Pisa. L'ammonimento ad un comportamento sano ed equilibrato a tavola non ha impedito di degustare alcuni buoni antipasti della tradizione e due primi del territorio, pappardelle al cinghiale e minestrone di cavolo. Innovativo e interessante il coniglio in crosta di arancia,

ancorché troppo sapido il coniglio; nella norma il cinghiale in salmi. Gradevoli i vini della Fattoria di Usigliano. Nel corso della serata, è stato consegnato al Vice Delegato Enrico Braghieri il riconoscimento accademico per i suoi 25 anni di appartenenza all'Accademia.

SIENA
19 febbraio 2013

Ristorante "Antica Trattoria Botteganova" di Ettore Silvestri, fondato nel 1981. ●Strada Chiantigiana 29, Siena; ☎0577 284230, fax 0577 280414; coperti 46. ●Parcheggio incustodito, insufficiente; prenotazione consigliabile. ●Valutazione 7,7; prezzo € 40; elegante, tradizionale.

Le vivande servite: aperitivo di benvenuto con stuzzichini: crostini con "salamino di fico" e gorgonzola piccante, prosciutto di cinta tagliato a mano su sfogliatella di pane croccante, cucchiaino di formaggio di fossa e mostarda di fichi, crostini di milza, capperi e acciuga, panelline di pasta fritta con affettati; zuppa di farro e lentichie; frascarelli alle erbe fini; bocconcini di chianina con vino rosso e cipolla di Certaldo, patate alla fattoressa e cavolo nero saltato in padella; mela caramellata; tortino di riso con pinoli; crema calda; frittelle di San Giuseppe.

I vini in tavola: Terra dei Barberi 2009, Breccolo di Solaris 2008.

Commenti: Il locale si trova poco fuori le mura di Siena, sulla vecchia strada che porta nel Chianti. Da sempre il ristorante offre alla clientela sapori ricchi, una cucina innovativa e ricercata e gustosi piatti toscani di tradizione. Proprio da questa tradizione di arte culinaria hanno preso spunto i Simposiari della serata per dimostrare la migliore qualità che si riesce ad ottenere costruendo un menu con prodotti locali. Gli Accademici, in un clima di vera convivialità, hanno apprezzato so-

prattutto gli stuzzichini e i due primi piatti, entrambi provenienti dalla tradizione toscana. I frascarelli, in particolare, sono una pasta nata dalla necessità di utilizzare la farina residua per fare il pane, alla quale veniva aggiunta solo l'acqua, creando così delle "palline" da fare in brodo o con le erbe.

VALDARNO ARETINO
13 marzo 2013

Ristorante "La Ferriera" della famiglia Rampi, fondato nel 1996. ●Via Ferriera 4, Loro Ciuffenna (Arezzo); ☎055 9174007; coperti 50. ●Parcheggio sufficiente; prenotazione consigliabile. ●Valutazione 7,32; prezzo € 35; caratteristico.

Le vivande servite: sformato di carciofi; ribollita; picci al sugo di anatra; maialino da latte arrosto con patate e insalata; soufflé al limoncello.

I vini in tavola: Castello di Brolio 2010 (Barone Ricasoli); San Giusto a Rentennano Chianti Classico 2010 (Martini di Cigala); Blanc de Blancs (Cantina Angelini).

Commenti: Il ristorante scelto per la riunione conviviale della cultura è stato ricavato da una fonderia, costruita nell'Ottocento, da cui deriva l'attuale denominazione. Prima della cena, il Presidente del Collegio dei Revisori Roberto Ariani ha salutato il nuovo Accademico Roldano Romolini. Il Simposiarca della serata, l'Accademico Marco Gaggi, ha poi illustrato la preparazione e le caratteristiche dei piatti, in particolare dei "picci alla nana" come denominati nel Valdarno. I piatti, preparati dallo chef Mario Giannotta, sono stati valutati in modo vario dagli Accademici, che hanno formulato pareri e suggerimenti sulle preparazioni e sulle modalità di servizio. Al termine della cena, l'Accademica Valeria Carbone ha svolto un'interessante relazione sulla birra, descrivendone la storia, le similitudini che ha con il pane e come adesso venga usata in

cucina, facendo assaggiare agli Accademici vari tipi di birra. Al termine della serata, il Delegato Roberto Vasari ha consegnato allo chef il guidoncino.

VALDARNO FIORENTINO
15 marzo 2013

Ristorante "Villa Pitiana" della Soc. Il Palagio srl, fondato nel 1987. ●Via Provinciale per Tosi 7, Reggello (Firenze); ☎055 860259, fax 055 860326; coperti 80. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie 7-20 gennaio; chiusura lunedì. ●Valutazione 7,78; prezzo € 40; raffinato, elegante.

Le vivande servite: aperitivo di benvenuto; menu sportivo: verdure croccanti con mozzarella di bufala e gocce di aceto balsamico; risotto alla parmigiana; bocconcini di vitella con verdure; torta di mele; menu accademico: tortino di fagioli in salsa di rigatino e salvia; tortelloni di erbetta di campo allo zafferano e scaglie di pecorino; filetto di maiale arrosto con verza stufata e fondo al vino rosso; fondente al cioccolato con composta di arancia.

I vini in tavola: Prosecco; Chianti Rufina 2011 e Riserva 2009 (Selvapiana); Vin Santo.

Commenti: Prima riunione conviviale del mese della cultura per la Delegazione, nata un anno fa. Oltre 60 presenze, compresi Delegati e Accademici di altre Delegazioni, in questa struttura settecentesca sulle colline. Argomento della serata "Sport e alimentazione"; relatori Luca Gatteschi, medico della Nazionale italiana di calcio, e Claudio Silvestri, chef della stessa Nazionale e del Centro tecnico federale di Coverciano. La parte gastronomica è stata divisa in due parti: quella "sportiva", a cura dello chef della Nazionale, e quella "accademica", a cura dello chef del ristorante Mario Perone; i due

menu erano nello stesso piatto, per ogni portata. Altissimo il gradimento della serata; molto apprezzato, nella sua semplicità, il menu "sportivo" totalmente privo di profumi come aglio e cipolla. Interessanti e ricchi gli interventi dei relatori. Ospiti anche i Presidenti di due società sportive fiorentine, Marcello Marchioni dell'ASSI Giglio Rosso e Cristiano Calussi della Canottieri Firenze. Al termine della serata, il Delegato Ruggero Larco ha offerto allo chef di "Villa Pitiana" il piatto dell'Accademia e a Claudio Silvestri il guidoncino.

VIAREGGIO VERSILIA
21 marzo 2013

Ristorante "Amaro Braceria con cucina" di Alberto Daniele Belluomini, fondato nel 2004. ●Via San Martino 73, Viareggio (Lucca); ☎0584 962183; coperti 55. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione necessaria (solo nel fine settimana); ferie variabili in ottobre e marzo; chiusura mai. ●Valutazione 7,50; prezzo € 25; elegante, accogliente.

Le vivande servite: crema parmentier con scaglie di grana e crostini; tartara di manzo con riduzione di balsamico e grana; polpettine pietrasantine al sugo; fiore di zucca ripieno di ricotta e verdure; torta salata di zucchine; pappa al pomodoro alla fraitoiana con pancetta croccante; raviolini di ricotta alla carbonara su fonduta al gorgonzola; cinta senese alla brace con rapini saltati, sformatine di patate e salsicciotto; sfogliatine alla crema pasticciara e fragole.

I vini in tavola: Vino rosso 150 selezione Amaro (Azienda Agricola Giovanni Chiappini).

Commenti: Nel 2004 Alberto e Massimo Bonuccelli rilevarono una rosticceria storica di Viareggio e pensarono di aprire un ristorante che potesse seguirne le orme. Per la riunione conviviale di marzo, la Delegazione lo ha

scelto per poter esaltare i piatti tradizionali viareggini. Ottima la pappa al pomodoro come pure i raviolini. I secondi piatti hanno esaltato la cottura della carne alla brace. Fra i commensali alcuni hanno scelto il secondo alternativo e la tagliata ha avuto un successo sbalorditivo. Il Delegato si è congratulato con i fratelli Bonuccelli per la riuscita della cena. Un grazie, da parte di tutti gli Accademici e ospiti, al prof. Boris Gannaccini che ha presentato il suo nuovo libro dal titolo: "Evoluzione alimentare in Toscana: Versilia, Lunigiana e Garfagnana".



MARCHE

ANCONA
14 febbraio 2013

Ristorante "Fiorfriti" di Roberto Sebastianelli, fondato nel 2011. ●Via Pancaldo 1, Pongelli di Ostra Vetere (Ancona); ☎339 3903371, fiorfriti@yahoo.it; coperti 60. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione necessaria; ferie gennaio o febbraio; chiusura lunedì. ●Valutazione 7,12; prezzo € 30; caratteristico.

Le vivande servite: sgombro marinato con croccantino di ricotta, margherite, calendula e broccetto; fagioline di tacchino alla lavanda con salsa di panna acida e Tropea; tortino di fioretto pecorino con crema di carote e violette; ravioli di patata con crema di tagete; crêpe alla borragine e rose con crema di zenzero e profumo di arancia e garofano; rosetta di carne bianca con crema di zafferano, rosmarino con margherite e primule; giardinetto di verdure al sauté; crema in pagnotta alla lavanda con salsa di mirtillo; infuso di rosa canina e karkadè e sambuco.

I vini in tavola: Prosecco Glera (Bellenda).

Commenti: Roberto Sebastianelli, coadiuvato da Luca Mantoni, ha proposto una cucina dove i fiori si trasformano in cibo e il territorio e l'agricoltura sono integrati per valorizzare le tipicità locali, fondendo tradizione e innovazione. I piatti serviti hanno destato molta curiosità, vivacizzato la conversazione e il confronto sulle novità degli abbinamenti. Dei due antipasti, il secondo ha ottenuto più apprezzamento, come la crêpe tra i primi, ma tutti i piatti hanno avuto la capacità di destare l'attenzione dei commensali, intenti a gustare, ma anche a valutare le pietanze con spirito critico costruttivo. Una serata diversa, sempre nello spirito culturale dell'Accademia. L'intervento dello chef Roberto Sebastianelli è stato un valido contributo per rappresentare la ricerca e il gran lavoro che c'è in questo tipo di cucina, dove gli abbinamenti dei fiori ai piatti sono frutto di studio e sperimentazione, di ricerca, tecnica, cultura, e passione dello chef. Complimenti per il percorso e auguri per i tanti nuovi progetti.



UMBRIA

FOLIGNO
21 febbraio 2013

Ristorante "Lo Stiriolo" di Natalina Cori, fondato nel 1987. ●Località Le Case, Coste di Trevi (Perugia); ☎0742 381958; coperti 70. ●Parcheggio incustodito; prenotazione necessaria; ferie settembre; chiusura mercoledì. ●Valutazione 6,50; prezzo € 30; familiare, rustico.

Le vivande servite: antipasti della casa: prosciutto e coppa, erba campagnola, zucca marinata, tortino di

UMBRIA segue

bietola, parmigiana di melanzane, lumache; risotto con zucca gialla e provola; picci con sugo di pachino e funghi porcini; faraona alla leccarda con verdure gratinate; spezzatino d'agnello in padella con tartufo; insalata mista; rocciata e zuppa inglese.

I vini in tavola: Vino sfuso del nonno.

Commenti: D'altri tempi: così si potrebbe definire la cucina di questa trattoria di montagna che si apre sul pianoro di Coste di Trevi e si affaccia sul panorama della valle umbra. Cucina che stupisce per abbondanza e, portate che si aggiungono alle altre senza un filo logico se non quello della genuinità. Commenti disparati da parte degli Accademici, che storcono il naso di fronte ad una zucca gialla marinata (neppure cattiva...) che si accompagna ad una sapida coppa di maiale e antica lumache in guazzetto. Antipasti a gogò, che precedono due primi spaiati, un risotto di zucca purtroppo passato di cottura e dei picci con funghi e pomodorini che non lasceranno memoria. Ci si rifà con un'ottima faraona alla leccarda col suo crostino davvero ben fatto, e poteva finire lì. Ma questi pranzi impongono anche il "secondo secondo", uno scontato agnello tartufato senza lode. Zuppa inglese buona, e rocciata a finire. Vino del nonno, onesto. Servizio gentile e volenteroso, accoglienza familiare.

 **GUBBIO**
7 marzo 2013

Ristorante "Hotel Padule" di Marco Rossi, fondato nel 1978. ●Via del Giardino 2, Gubbio (Perugia); ☎0759 292113, 0759 292114; coperti 130. ●Parccheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile ma non necessaria; ferie mai; chiusura mai. ●Valutazione 7,2; prezzo € 25; familiare, accogliente.

Le vivande servite: "giro-pizza" (assaggi di vari tipi di pizza cotti in forno a legna);

passatelli in brodo e/o asciutti con pomodorini pachino; agnello arrosto al forno con patate; verdure al gratin; vecchia.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene, Melanzio Igt (Cantine Montefalco di Anna Rita Antinori); Rosso di Montefalco; Vermentino di Sardegna Doc (Cantine Parulas).

Commenti: Dalla sua fondazione, la Delegazione, nel giorno di "mezza Quaresima", rinnova un'antica usanza eugubina: "segamo la vecchia". Sono stati in molti a ricercare le origini e i significati di quest'usanza, ma, a tutt'oggi, le certezze sono davvero scarse. La vecchia è un dolce fatto con la stessa pasta delle crostate e cotto al forno, ma cambia la forma, in quanto ha aspetto antropomorfo con le varie parti del corpo ben evidenziate con canditi e confettini multicolori oltre all'uso di marmellata o crema. La "vecchia" ha concluso una riunione conviviale pienamente riuscita per la qualità della cucina. Avvicinandosi la Pasqua, il menu è stato improntato a quanto gli eugubini mangiano in quel giorno. I passatelli sono stati proposti in due versioni: in brodo (non molto ristretto secondo alcuni) e asciutti, conditi con un gradevole sugo di pomodorini pachino; cotto a dovere e di giusta grandezza, l'agnello arrosto. Gustose anche le verdure al gratin. Decisamente buono il rapporto qualità/prezzo.

 **TERNI**
4 marzo 2013

Ristorante "Da Graziano" di Graziano Fazi, fondato nel 1973. ●Via Alfonsine 17/19, Terni; ☎0744 800090, cel. 340 7124090; coperti 80. ●Parccheggio sufficiente e comodo; prenotazione consigliabile; ferie variabili; chiusura domenica. ●Valutazione 7,50; prezzo € 35; tradizionale.

Le vivande servite: aperitivo con succo di pomodoro

fresco e Vodka; gazpacho accompagnato da crostini di pane, uova sode, dadolata di cetrioli, pomodori secchi e fette di fresca cipolla di Cannara (7,50); Serrano e pantomate (7,50); pomodori ripieni di riso (7,50); pomodori arrosto (7,50); paccheri con pomodori, peperoncino e ricotta salata (7); spezzatino di vitello (7) con patate e pomodori (7); mix di crostate (7).

I vini in tavola: Salina Bianco 2012 (Carlo Hauner); Bonarda Oltrepò Pavese 2011 Vivace (Tenuta Il Bosco).

Commenti: La riunione conviviale del mese della cultura è riservata a Vincenzo Montalbano e a Pietro Pegoraro che ogni anno selezionano un tema sul quale preparano una relazione. *Solanum lycopersicum*, ovvero il pomodoro, è l'argomento scelto per quest'anno e al pomodoro è stato dedicato il menu. Si inizia con un beneaugurante rosso bicchiere di spremuta di pomodoro fresco, corretta da un goccio di Vodka che supplisce alla scarsa sapidità del pomodoro fuori stagione, e un ottimo gazpacho. Ottimo il prosciutto, il Jamon Serrano che si accompagna a minuscole fette di bruschetta a comporre un piatto della tradizione spagnola: il Serrano e pantomate. Seguono i pomodori arrosto e poi i ripieni di riso: la migliore proposta della serata. Il sugo dei paccheri con pomodori, peperoncino e ricotta salata soffre per il pomodoro fuori stagione; "normale" lo spezzatino di vitello con contorno "vecchia maniera", patate e pomodori. Al termine, crostate della casa. Grande sorpresa il Salina bianco di Carlo Hauner, perfettamente vinificato.

 **VALLI DELL'ALTO
TEVERE**
23 marzo 2013

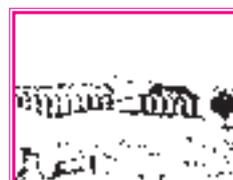
Ristorante "Da Mencuccio" di CIEFFE srl di Paolo Casucci e Francesca Fedeli, fondato nel 1980. ●Viale Parini 60, Trestina (Perugia); ☎ e fax 075 8642169; coperti

140. ●Parccheggio incustodito; prenotazione consigliabile; ferie mai; chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo € 25; elegante.

Le vivande servite: torta di formaggio e affettati; corata di agnello; bruschette; cappelletti in brodo; crêpes funghi e tartufo; agnello arrosto; patate arrosto; insalata; mingato ai frutti di bosco.

I vini in tavola: Grechetto Igt Umbria (Tiburzi); Rosso di Montalcino Doc (Salcheto).

Commenti: In occasione della cena della cultura, il Simposiarca Vittorio Landi ha illustrato ai numerosi ospiti gli scopi e le finalità dell'Accademia, spronando Accademici e ospiti a ricercare qualche libro inerente la cultura della tavola per la biblioteca dell'Accademia. In conclusione, Vittorio Landi nell'elogiare sia i piatti che l'ottimo servizio, ha definito il ristorante "nuovo nella gestione ma vecchio per tradizioni", come il posto giusto dove gustare i veri sapori della cucina umbra.



LAZIO

 **CIVITAVECCHIA**
15 febbraio 2013

Ristorante "Archicuoco" di Giorgio Chiricozzi, fondato nel 2012. ●Piazza Aurelio Saffi 26, Civitavecchia (Roma); ☎0766 34347; coperti 40. ●Parccheggio incustodito, comodo; prenotazione consigliabile; ferie mai; chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo € 35; familiare, accogliente, caratteristico, nel centro storico.

Le vivande servite: timballo di riso basmati al curry; crudo in tre atti; sfornato caldo di salmone e provola affumicata; zuppeta di cozze con zenzero e agrumi; crema di

zucca con funghi saltati; fantasia di fritti; risotto al nero di seppia e arance; cannolo di pane carasau con spigola mantecata; panna cotta con caramello salato all'arancia Streuse.

I vini in tavola: Falanghina Bianco Doc; Prosecco di Valdobbiadene; Lacrima Christi.

Commenti: La riunione conviviale è stata organizzata dal Simposiarca Vincenzo Di Sarno presso un nuovo ristorante nel centro storico della città. Il titolare, nonché cuoco, Giorgio, è un architetto con la passione della cucina e da qui deriva il nome del ristorante. Apprezzatissima la varietà degli antipasti che già da soli avrebbero potuto essere sufficienti a darne la valutazione, ma la spigola mantecata in un cannolo di pane carasau ha pienamente convinto gli Accademici a dare un giudizio positivo alla cucina di Giorgio. Il locale, nel suo interno, è stato arredato con armonia nel rispetto dell'ambiente storico, senza disturbare la struttura antica nella quale è inserito. In conclusione, il Delegato ha rivolto un saluto, esponendo il programma dell'anno accademico.

 **LATINA**
1° marzo 2013

Ristorante "Nanè" di Augusta Violo, fondato nel 1990. ●Via Leonardo da Vinci 12, Pontinia (Latina); ☎0773 868132, fax 0773 869345; coperti 100. ●Parccheggio custodito; prenotazione consigliabile; ferie mai. ●Valutazione 7,7; prezzo € 35; raffinato, elegante.

Le vivande servite: rotolo di polpettine con cuore di asparago; cerchio di caprino con dadolata di ortaggi; sovrapposto di riso croccante; polenta lardellata e tarufata gratin; prosciutto al coltello; tagliolino ai carciofi; vulcano di riso con scaloppa di stinco di vitello; faraona porchettata con insalatina; tortino al cioccolato con marmellata di visciole setine e crema di latte e frutti rossi.

I vini in tavola: Satrico Igt (Casale del Giglio); Sauvignon Igt (Villa Gianna); Cervinara Igt (Carpinetti); Moscatolo Igt (Sant'Andrea).

Commenti: Una tavola imperiale superbamente imbandita ha accolto gli Accademici. La signora Augusta, vera anima del ristorante, ha saputo rinnovare antichi piatti della cucina ferrarese, di cui è originaria la famiglia, con dei nuovi che esaltano, nel migliore dei modi, alcune delle peculiarità del territorio pontino, quali gli asparagi, i carciofi, le visciole e i numerosi vini, tutti di eccellenza, scelti e consigliati dal coniuge, Remo. Il ristorante è parte integrante e motore propulsore del Club del Gusto della provincia di Latina, progetto fortemente voluto dagli imprenditori del settore, che vede tutti impegnati nella valorizzazione dei prodotti locali con il patrocinio della Camera di Commercio. Simposiarca della serata Franco Mansutti.

ROMA
ROMA APPIA
ROMA CASTELLI
ROMA NOMENTANA
 22 marzo 2013

Ristorante "Casa Bleve" di Tina Bleve. ●Via del Teatro Valle 48/49, Roma; ☎06 6865970, fax 06 6864813, info@casableve.it; coperti 80. ●Parcheggio difficile; prenotazione consigliabile; ferie agosto; chiusura domenica e lunedì. ●Valutazione 8; prezzo € 62; elegante, in palazzo storico nei pressi di Palazzo Madama.

Le vivande servite: pinzimonio con olio extravergine d'oliva e vin cotto di Primitivo di Manduria; peperonata alla pugliese con crostoni di pane, mozzarella di bufala di Paestum e pomodori pachino al forno; vermicelli fatti in casa con broccoletti pugliesi e pasta frita; tartare di cernia con pure di carote e "lampascioni"; tronchetto pasquale di pasta di mandorla; croccantini di mandorle al cioccolato.

I vini in tavola: Five Roses 2011 (Leone de Castris); Primitivo di Manduria 2009 (Azienda Agricola Giuseppe Attanasio); Primitivo di Manduria 2008 dolce naturale (Azienda Agricola Giuseppe Attanasio).

Commenti: La riunione conviviale ha concluso l'interessante programma promosso dall'Accademico Nicola Benedizione. Si è iniziata con la visita alla chiesa di San Luigi dei Francesi, seguita poi da quella al Senato. Il ristorante scelto è noto per la sua enoteca con numerose varietà di vini di alta qualità. Ed è stato proprio il vino il protagonista della serata: vini pugliesi, serviti nei giusti bicchieri, con un servizio accurato e professionale. Ottima la cucina, anche se la "rivistazione" della cernia in tartare da alcuni non è stata molto apprezzata. Numerosi gli Accademici delle quattro Delegazioni romane, riuniti per l'eccezionale occasione di visitare Palazzo Madama. Il Simposiarca Nicola Benedizione ha illustrato la storia del locale, lo stile della sua cucina che si richiama alla tradizione pugliese, il menu e la gran qualità dei vini serviti. Il Coordinatore Territoriale Gabriele Gasparro, a fine serata, ha ringraziato, anche a nome degli altri Delegati, l'équipe di cucina, i titolari del ristorante e il Simposiarca per la perfetta organizzazione.

ROMA APPIA
 8 marzo 2013

Ristorante "Rinaldo all'Acquedotto" di Rinaldo Di Pasquo. ●Via Appia Nuova 1267, Roma; ☎06 7183910, info@rinaldoallacquedotto.it; coperti 1100. ●Parcheggio ampio e comodo; prenotazione non necessaria ma gradita; ferie 15 giorni a feragosto; chiusura martedì. ●Valutazione 8,75; prezzo € 50; tradizionale, di mare.

Le vivande servite: antipasto di mare con conchiglia con gamberi in salsa rosa e salmone affumicato; risotto alla certosina in cialda con

gamberetti e Champagne; tagliolini alla pescatrice; spigola, mazzancolle e salmone in crosta di patate; frittura di paranza; insalata misticanza; torta Flaminia.

I vini in tavola: Bianco Falanghina e Fiano (Azienda Wartalia).

Commenti: Il Delegato Pubblio Viola ha presentato la serata organizzata in occasione della festa della donna e ha salutato gli ospiti di altre Delegazioni romane, tra cui il Delegato di Roma Giuseppe Gasparro. Ha dato successivamente la parola al Simposiarca Claudio Di Veroli, che ha descritto le caratteristiche del locale, il menu scelto con Rinaldo e, in occasione della festa della donna, ha ricordato il sonetto "Tanto gentile e tanto onesta pare". La cena, il cui menu era centrato sul pesce, è risultata eccellente, con le sue raffinate portate. Un gradevole sapore avevano i tagliolini alla pescatrice, la spigola con le mazzancolle e il salmone in crosta di patate. Va anche sottolineata la torta Flaminia, caratteristica del locale, così come il bianco Falanghina. Infine, l'Accademica Viviana Franca Paliotta ha ricordato l'origine della ricorrenza e si è soffermata, con richiami letterari, sui diversi ruoli femminili. L'incontro è stato gradevole e alle signore è stata donata un'elegante composizione di mimose.

ROMA EUR
 23 marzo 2013

Ristorante "Satricum" di Massimiliano Cotilli e Sonia Tomaselli, fondato nel 2010. ●Strada Nettunense 1227, Borgo Le Ferriere - Nettuno (Roma); ☎349 1923153; coperti 80. ●Parcheggio incustodito; prenotazione necessaria; ferie mai; chiusura da lunedì a sabato a mezzogiorno e domenica sera. ●Valutazione 8; prezzo € 42; raffinato.

Le vivande servite: aperitivo di benvenuto: stracci di ricciola, Martini bianco, mela verde; astice, panzanella, po-

modoro ghiacciato; riso nero, gamberone, asparagi, bisca; orata croccante; carciofi, Cynar; millefoglie, mandorlato, zucchero bruciato.

I vini in tavola: Bianco del Lazio Igt Bellone 2011; Bianco del Lazio Igt Maroso 2010 e 2011 (Azienda vitivinicola biologica I Pampini); Spumante dolce Doc Templum (Cantina Sant'Andrea).

Commenti: Il pranzo è stato preceduto da una degustazione degli ottimi vini prodotti dall'amica Carmen Iemma, titolare di un'azienda vitivinicola biologica a pochi chilometri da Nettuno, alcuni dei quali riproposti in abbinamento con le varie portate del menu. Ogni vino è stato accompagnato da un manicaretto confezionato da Carmen, che ha anche svolto il ruolo di Simposiarca. Originalità nella presentazione dei piatti, dagli antipasti al dolce, senza dimenticare il pane e i grissini, confezionati con maestria dallo chef Massimiliano Cotilli. Le ricette sono tutte basate sull'utilizzo di prodotti tipici del territorio e con abbinamenti della tradizione culinaria locale. Unica pecca, che ha impedito un giudizio complessivo di assoluta eccellenza, i tempi di attesa, eccessivamente lunghi. Ogni piatto è stato preparato da Massimiliano: le dimensioni del locale non consentono di disporre di uno staff di cucina più ampio. Inappuntabili e di eccezionale livello l'apparecchiatura e il servizio di sala, curato da Sonia Tomaselli, sommelier di rango, che ha giustamente valorizzato la qualità dei vini.

VITERBO
 20 febbraio 2013

Ristorante "Trattoria Porta Romana" di Annunziata Pallucca, fondato nel 1971. ●Via della Bontà 12, Viterbo; ☎0761 307118; coperti 40. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie in agosto variabili; chiusura domenica. ●Valutazione 6,84; prezzo € 35; tradizionale, rustico.

Le vivande servite: filetti fritti di baccalà; lombricelli alla amatriciana; galletto ripieno alla viterbese; patate arrosto; crostata visciole e ricotta; tozzetti.

I vini in tavola: Bianco e Rosso (Azienda Agricola Loti); Aleatico di Gradoli.

Commenti: Questa trattoria è una delle più antiche realtà tradizionali della città e la Delegazione l'ha voluta rivisitare per confermare un giudizio che è stato sempre positivo, pur nelle criticità strutturali. Simposiarca il neo Accademico Narduzzi, che è così entrato nel vivo dello spirito accademico. Si è degustato un baccalà ottimo nella sostanza, ma un po' critico nella frittura, non all'altezza. Sempre gradevoli ed equilibrati i lombricelli (pasta acqua e farina della zona) e il loro sugo; il pollo soffre dell'allevamento intensivo; buono il contorno, ottimo e apprezzato il dolce. Noti e immutati l'ambiente e il servizio molto "casareccio"; meno favorevole il rapporto qualità/prezzo.



ABRUZZO

AVEZZANO
 5 marzo 2013

Ristorante "Locanda dei Priori" di Aldo Paris, fondato nel 1978. ●Via Sardellino, Celano (L'Aquila); ☎ e fax 0863 711009; coperti 80. ●Parcheggio incustodito; prenotazione non necessaria; ferie mai; chiusura mai. ●Valutazione 6,5; prezzo € 30; caratteristico, accogliente.

Le vivande servite: chitarra della tradizione pastorale abruzzese; anellini mantecati al tartufo nero; agnello in crosta con tortino di broccoletti e patate del Fucino sabbiate al forno; insalata arlecchino con prodotti del Fucino.

ABRUZZO segue

no; torta tradizionale con pere al Montepulciano.

I vini in tavola: Montepulciano d'Abruzzo Doc (Cantina Cataldi Madonna).

Commenti: La formazione intellettuale e il sapere delle tradizioni del territorio hanno fatto da guida per la cena dedicata alla Cultura della Tavola. La proposta gastronomica della serata ha ripercorso le tradizioni del territorio legate alla transumanza e fortemente reinterpretate dallo chef, con libertà di assecondare le stagioni e i prodotti dell'Abruzzo montano legato al mondo della pastorizia. Gli Accademici hanno apprezzato la buona volontà e la fantasia dello chef, in particolare modo per l'agnello in crosta. Ospite d'onore della serata l'Accademico e Consigliere nazionale Mimmo D'Alessio. L'Accademico Franco Santolucco, parlando di cultura e made in Italy, ha precisato come in quest'ultimo debba essere compreso il settore alimentare, voce attiva nell'export italiano.

PESCARA ATERNUM
21 marzo 2013

Ristorante "La Corte del tempo" di Vincenzo Di Nardo, fondato nel 2011. ●Vico Primo Municipio 6, Tocco da Casauria (Pescara); ☎ e fax 085 880565; coperti 40. ●Parccheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; chiusura martedì. ●Valutazione 7,5; prezzo € 35; elegante, accogliente.

Le vivande servite: pallotte cace e ove al sugo e peperoni; assaggio di trippa; tritico di crostini con salsiccia di fegato nostrana; ventricina aquilana; zuppetta di indivia con cannellini e olive nere tocolane; ricottine artigianali con olio extravergine e basilico; pecorini locali (Canebrato, Castel del Monte, Scanno) con confetture (produzione artigianale abruzzese); sagnette di semola con ceci (Molino di Moscufo) e pistilli di zafferano di Naveli; agnello nostrano ai ferri;

salsicce nostrane; tagliatina di filetto su cipollotto rosso al sesamo; patatine novelle di Avezzano al rosmarino; insalata.

I vini in tavola: Pecorino 2012 (Terzini); Cerasuolo 2012 (Terzini); Montepulciano 2011 (Terzini); Vigna Vatum 2010 (Terzini); Moscatello di Castiglione (Azienda Agricola Angelucci).

Commenti: La Delegazione ha visitato, per la prima volta, questo ristorante dall'ambiente gradevole e dall'accoglienza cortese. Guidati dai fratelli Terzini, titolari dell'azienda i cui vini hanno accompagnato le pietanze, si è potuto assaporare un buon menu. Antipasto ben assortito, con ottime pallotte cace e ove, assaggio di trippa, tritico di crostini con salsiccia di fegato, leggerissima, e ventricina aquilana. Particolarmente apprezzata la zuppetta di indivia con cannellini e olive nere tocolane, dai sapori ben assortiti. Delicate e morbide le ricottine artigianali; il sapore dei pecorini esaltato da squisite confetture. Particolare menzione per le sagnette di semola con ceci, sia per la qualità, sia per l'equilibrio degli ingredienti, segnata anche lo zafferano e il peperone, nessuno dei quali è risultato prevalere sugli altri. Fra le carni, saporite, si segnala il filetto al cipollotto. Ogni piatto è stato accompagnato dai vini della Cantina Terzini, illustrati dai produttori. Accoglienza familiare dei giovani titolari del locale e servizio inappuntabile.



MOLISE

CAMPOBASSO
24 febbraio 2013

Ristorante "Osteria del porto" di Pasquale Presutti, fondato nel 2012. ●Via Roma 67, Campobasso; ☎347 5396784; coperti 70. ●Parccheggio comodo; prenotazione consigliabile; ferie ultima settimana di ottobre; chiusura lunedì. ●Valutazione 7,67; prezzo € 35; tipico.

Le vivande servite: calamaro arrostito con rucola e pachino; capasanta gratinata; mazzancolle alle mandorle; risotto al gambero imperiale; paccheri allo scoglio con scaglie di provola affumicata; scaloppa di spigola ai frutti di mare in cartoccio di carta fata; frittura di paranza con insalata mista; macedonia di frutta con gelato alla vaniglia.

I vini in tavola: Pinot Grigio Venezia Doc 2011 (Tenuta Sant'Anna); Sauvignon Doc 2011 (Tenuta Sant'Anna); Rosa dei Frati Rosé Doc 2011 (Ca' dei Frati).

Commenti: Per questo incontro conviviale, non ci si è attenuti alla tradizione, quindi pesce fresco. Un grazie ai Simposiari Raffaele Cicchese e Mimmo Criscuoli che hanno convinto il sig. Presutti,

titolare del ristorante, a recarsi domenica mattina a Napoli e a Formia per ritirare pesce freschissimo e frutti di mare. Lo chef Antonio Paolucci ha cucinato con molta professionalità e competenza. Interessante il calamaro con rucola e pomodorini; la capasanta, leggermente mollicata e gratinata, ha conservato integri il corallo, l'umidità e il sapore. Corretta la cottura del risotto; originale e riuscito l'accostamento della provola affumicata con il sugo biondo di crostacei e molluschi che ha condito i paccheri. Il fagottino di carta fata ha permesso di conservare al pesce i profumi e il sapore del mare. Calda, bionda e croccante la frittura di paranza con merluzzetti, triglie, calamaretti e altri piccoli pesci. Il relatore Enzo Nocera ha parlato del mangiare di Quaresima nella tradizione. Ben abbinati i vini, originali le decorazioni dei tavoli.



CAMPANIA

PENISOLA SORRENTINA
16 marzo 2013

Ristorante "Torre Ferano" di Antonio Staiano, fondato nel 2001. ●Via R. Bosco 810, Frazione Arola di Vico Equense (Napoli); ☎081 8024786, torreferano@hotmail.com; coperti 70+35.

●Parccheggio sufficiente; prenotazione necessaria; ferie 10 gennaio-10 febbraio; chiusura martedì. ●Valutazione 8; prezzo € 35; tradizionale, accogliente, rustico, caratteristico; antica torre di avvistamento saracena.

Le vivande servite: degustazione di latticini del caseificio di proprietà del ristorante; parmigiana di carciofi e tartellette al cacio fresco; mezzelune di pasta all'uovo ripiene di ricotta con ragù di carni; risotto alle rape bianche con provolone del Molise; salsicce di maiale alla brace con patate; zeppole di San Giuseppe.

I vini in tavola: Rosso Torre Ferano 2012.

Commenti: Il Vice Delegato Giuseppe De Simone, Simposiarca per l'occasione, ha organizzato la riunione conviviale alla quale ha partecipato la quasi totalità degli Accademici della Delegazione. Le pietanze preparate ad arte dalla brigata di cucina, guidata dallo chef Camillo, e servite velocemente dalla brigata di servizio, nonostante le tante scale della torre, hanno ricevuto al termine della riuscitissima riunione conviviale il plauso di tutti i convitati. Il Delegato ha consegnato al patron del locale il graditissimo guidoncino dell'Accademia. Nel tardo pomeriggio, un po' a malincuore, gli Accademici hanno lasciato il locale.

SALERNO
13 marzo 2013

Ristorante "13" di Raffaele Vitale, fondato nel 2013. ●Corso Garibaldi 214, Salerno; ☎089 9951350; coperti 50. ●Parccheggio incustodito; prenotazione consigliabile; ferie variabili. ●Valutazione 7; prezzo € 35; familiare, rustico.

Le vivande servite: pizza frita; caccetti arrostiti con carciofi e mosto di vino cotto; pasta e patata gratinata con fonduta; straccetti di scottona con broccoli e patate; scomposta di pastiera; zeppoline.

CURIOSITÀ

Pasta sotto esame

L'Università di Adelaide (Australia) e gli atenei di Bari e Molise si sono "alleati" per studiare un "super-spaghetto" in grado di apportare benefici alla salute umana. Il progetto verrà portato avanti dall'Arc Centre of Excellence in Plant Cell Walls e dalle università italiane. Il compito dei ricercatori sarà quello di esaminare il ruolo fondamentale delle pareti cellulari (biomassa) nelle piante, in particolare quella del grano duro, per scoprire come poterle utilizzare meglio a favore del benessere umano. Lo scopo finale, dicono i ricercatori, è arrivare a produrre un tipo di pasta che "assicurerà una serie di benefici potenziali per la salute del consumatore, come la riduzione del rischio di malattie cardiache o del cancro del colon-retto". Nell'attesa, meglio gustare un classico piatto di spaghetti.

I vini in tavola: Prosecco (Val d'Oca); Primitivo di Manduria Le Baccanti (Azienda Agricola Cantolio).

Commenti: Cena della cultura in un locale piuttosto piccolo, di recente apertura. Buoni il menu e le pietanze servite, anche se non pienamente soddisfacenti e forse eccessivamente ridotte. La serata si è aperta con un suono di sassofono di Raffaele Lamagna che ha accompagnato tutta la cena. Il Delegato Raffaele Martino, con le congratulazioni degli Accademici, ha consegnato a Roberto De Rubertis il diploma di appartenenza ventinquennale all'Accademia e ha presentato i tre nuovi soci Cristina Baldoli, Claudia Laiola e Antonio Di Palma. Come al solito, c'è stata una notevole affluenza di Accademici e simpatizzanti.



PUGLIA

CASTEL DEL MONTE
7 febbraio 2013

Ristorante "Antica Cucina" di Lello Lacerenza e Giuseppe Vivo, fondato nel 1983. ●Piazza Marina 4/6, Barletta; ☎0883 521718; coperti 50. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie variabili; chiusura domenica e lunedì sera. ●Valutazione 8; prezzo € 40; accogliente, nei pressi delle strutture portuali della città.

Le vivande servite: frivollezze salate; calamaro fritto; latticino ed erbe di stagione; crema di fagioli; risotto, raia e cozze nere, velo di pecorino e pepe; strascinati di grano arso, cime di rapa, bottarga nostrana; spigola e mazzancolla con odori dell'orto; cassata di ricotta; sfizi di Carnevale accompagnati da confetti di vario tipo.

I vini in tavola: Brut Neviera Doc (Cantina Due Palme); Fiano Minutolo Doc (Polvarena); Rosé Diamante Rosa Doc (Donna Maffione); Moscato di Trani In Nomine Patris Moc (C.P. Pastore).

Commenti: La scelta del ristorante non è stata casuale ma legata alla ricorrenza del suo trentennale, essendogli stato riconosciuto, da tanti, apprezzamento per aver valorizzato, sempre di più e sempre meglio, la cucina pugliese, in modo particolare quella del Nord barese, esaltante nei suoi piatti di pesce. Con una lusinghiera partecipazione di Accademici, il Delegato ha salutato, fra gli ospiti, i coniugi Anna Maria e Antonio Giannone, realizzatori a Barletta di una scuola di cucina. È intervenuto poi il Consultore Segretario Alfonso Savino per segnalare alcuni momenti importanti della vita delle Delegazioni e per sollecitare l'invio alla redazione della rivista di articoli sulla realtà enogastronomica locale. La qualità e la preparazione del menu sono state curate, per cui alla fine della serata il Delegato ha consegnato ai titolari il guidoncino dell'Accademia.

FOGGIA
15 marzo 2013

Ristorante "Manò", fondato nel 2009. ●Via N. Parisi 91, Foggia; ☎0881 580422, cel. 329 9780943; coperti 25. ●Parcheggio incustodito; prenotazione consigliabile; ferie mai; chiusura martedì e domenica sera. ●Valutazione 8; prezzo € 35; accogliente.

Le vivande servite: sformatino di carciofi su vellutata di parmigiano; paccheri di Gragnano con radicchio stufato al vino rosso e granella di nocciole, su fonduta di tagglio; brasato di manzo al vino rosso con patate gratinate e indivia belga stufata; mousse al cioccolato fondente con salsa al peperoncino.

I vini in tavola: Primitivo di Manduria Igt Fellingine (Race-mi); Moscato di Trani (Cantine Botta).

Commenti: Gradito ritorno della Delegazione in questo piccolo e curato ristorante, scelto dal Simposiarca Michele Centola per celebrare la serata della cultura. Alla presenza della quasi totalità degli Accademici, il Consultore Gianni Pompa ha tenuto un'interessante relazione sul tema "Storia del sale: da bene raro e prezioso a possibile killer". Subito dopo è stata servita la cena, il cui menu, in un crescendo di sapori, ha riscosso consenso pressoché unanime. Al delicato sformatino hanno fatto seguito i gustosissimi paccheri e l'ottimo brasato, di morbidezza e sapore notevoli; infine la mousse, col tocco originale del peperoncino. Una nota di eccellenza va riconosciuta al Primitivo Fellingine: morbido, rotondo, corposo, che ha accompagnato esemplarmente le portate. Sollecito e accurato il servizio. Al termine della piacevole serata, allo chef Antonio Manocchio, la cui professionalità si è distinta sia nella scelta delle materie prime, sia nella preparazione e presentazione dei piatti, sono stati consegnati dal Delegato la vetrofania e il guidoncino.

FOGGIA - LUCERA
15 marzo 2013

Ristorante "La nuova cantina del pozzo" di Rosa Stella, fondato nel 1991. ●Strada Provinciale 160 per Troia, Lucera (Foggia); ☎0881 547373; coperti 180. ●Parcheggio incustodito; prenotazione consigliabile; ferie agosto; chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo € 30; accogliente, tradizionale.

Le vivande servite: sformatino di carciofi su crema di cicerchie; troccoli spezzati alla campagnola; terrina di baccalà con patate e lampascioni; crostata della nonna; frutta di stagione.

I vini in tavola: Rosato Il Melograno (Cantina La Marchesa); Passito di Pantelleria.

Commenti: Una riuscitissima cena della cultura che ha

avuto come Simposiarca il Delegato e come relatrice la dott.ssa Emilia Vitullo, esperta in storia dell'arte e responsabile dei servizi culturali della Provincia di Isernia, che ha trattato brillantemente il tema: "Usi e costumi conviviali nelle rappresentazioni pittoriche dell'ultima cena". Un argomento particolarmente adatto all'atmosfera pasquale, che ha interessato i numerosi convenuti. Ottima la realizzazione del menu, puntuale il servizio. L'occasione è stata propizia per lo scambio degli auguri nell'approssimarsi della Santa Pasqua.



BASILICATA

**POLLINO
POLICASTRO**
15 febbraio 2013

Ristorante "Tintobracc" di Daniele Congiusti, fondato nel 2010. ●Corso Italia 19/20, Sapri (Salerno); ☎ e fax 0973 392490; coperti 76+12. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie gennaio; chiusura martedì. ●Valutazione 8,27; prezzo € 40; elegante, caratteristico.

Le vivande servite: polenta con calamaretti saltati e provola affumicata; zuppetta di ceci di Villalba con vongole ammollicate; paccheri ripieni di baccalà alla salsa di cipolla di Tropea; spaghetti di Gragnano al nero di seppia e carciofi; filetto di tonno scottato al limone e patate al profumo di Cetara; gamberoni al lardo di Colonnata e trionfo dell'orto; sospiro di Tinto al limone.

I vini in tavola: Falanghina Roccamonfina Igt vendemmia tardiva 2011 (Vigna Telaro Lavoro & Salute scarl); Fiano San Matteo Igt 2011 (Azienda Vitivinicola Alfonso).

Commenti: Annamaria Ferraro, chef autodidatta, calabrese di Praia a Mare ma trapiantata a Sapri da più di trent'anni, ha preparato un menu a base di pesce ma con continui richiami ad altri prodotti del territorio, abbinati in modo egregio alla base delle sue ricette. Il risultato è stato eccellente, tanto più che le pietanze sono state accompagnate da ottimi vini, scelti dal patron Daniele Congiusti e dal sommelier Antonio Pugliese. Simposiarca della serata Massimiliano Ferro. Servizio in sala veloce; unico neo, l'uso di tovaglioli di carta non all'altezza di tutto il resto. Si è però superato questo piccolo disagio e si è deciso di tornare con la scusa di verificare, almeno nei pranzi e nelle cene importanti, l'utilizzo dei tovaglioli di stoffa, ma in realtà per poter gustare ancora l'ottima cucina di "Tintobracc". Si tornerà all'inizio dell'estate per verificare se, in momenti di maggior afflusso turistico, il risultato è ugualmente eccellente.



CALABRIA

CROTONE
10 marzo 2013

Ristorante "Resort Villa Maria" di Maria Greca Guareri, fondato nel 2010. ●Località Gipso, Belvedere Spinello (Crotone); ☎ e fax 0962 52441; coperti 150. ●Parcheggio custodito, sufficiente; prenotazione necessaria; ferie mai; chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo € 30; tradizionale, accogliente, caratteristico.

Le vivande servite: tenerezze di latte, salumi, olive verdi di finocchietto selvatico, sfogliatine alle lassane selvatiche e al pomodoro; maccheroncini al profumo dei boschi silani; maialino nero alle erbe aromatiche; gran

CALABRIA segue

varietà di ortaggi e verdure primaverili alla griglia; frutta del podere; sformatino con cuore caldo di cioccolato; ciambelline pasquali.

I vini in tavola: Mutrò Rosso (Cantina Val di Neto); Le Passule (Cantine Librandi).

Commenti: Non capita spesso di andare al ristorante e di essere ricevuti con tanta affettuosa ospitalità dai suoi proprietari da avere quasi la sensazione di trovarsi nella sala da pranzo di una famiglia amica. Questo è capitato agli Accademici riuniti in convivio, alquanto numerosi, al "Resort Villa Maria", autentico santuario della ristorazione per la sua cucina semplice, genuina e rigorosamente aderente alle tradizioni del territorio, con il grande pregio che le materie prime utilizzate sono prodotte in loco. Altra peculiarità di questo ristorante è la sua ubicazione: un'antica dimora gentilizia di campagna. La Delegata Adriana Liguori Proto, a conclusione dell'incontro conviviale, si è complimentata con lo staff del ristorante per la bontà delle vivande, l'accuratezza del servizio, garbato e attento, anche se un po' lento, e l'equilibrato rapporto qualità/prezzo, requisito, quest'ultimo, quanto mai gradito e apprezzabile.



SICILIA

CALTAGIRONE
28 febbraio 2013

Ristorante "Hotel Villa Sturzo" di Sebastiano Caniglia, fondato nel 2011. ●Via Mons. Fasola 3, Caltagirone (Catania); ☎0933 27196; coperti 130. ●Parcheggio custodito; prenotazione necessaria; ferie mai. ●Valutazione 7,50; tradizionale, accogliente.

Le vivande servite: zatar e mandorle, pane azzimo, olio

d'oliva con battuto di origano, pita; harissa, hummus, insalata di cetriolo, pomodoro e sesamo; insalata russa; insalata di cavolo; zuppa di verdure; tocchetti di pollo fritto con riso pilaf; falafel; torta al cacao e semi di papavero.

I vini in tavola: Vino rosso Frappato (Feudo di Santa Tresa).

Commenti: Serata all'insegna della cucina israeliana. Reduci da un viaggio in Terra Santa, si è voluto riproporre una tipica cena di quei luoghi, in una serata in cui, con la proiezione di diapositive, si sono anche rivissuti i momenti più importanti del viaggio. Erano presenti alla riunione conviviale il Delegato di Tel Aviv Ever Cohen e il Coordinatore per la Sicilia orientale Mario Ursino. La Simposiarca della serata, Colomba Cicerata, oltre a presentare le diapositive realizzate dall'Accademico Pasquale Bizzini, ha illustrato le varie portate concordate con il cuoco Ciro Iacone, mossosi a disposizione per cimentarsi in piatti a lui poco familiari, ma che con grande professionalità ha preparato con risultati più che buoni. Notevole è risultata l'interpretazione di piatti tipici di una cultura diversa e non facile. La serata è stata allietata dal gruppo musicale Bney Efraim di Caltanissetta, che ha suonato e cantato musiche tipiche israeliane.

CALTANISSETTA
12 febbraio 2013

Ristorante "Centro Storico" di Giuseppe Cali, fondato nel 2011. ●Via C. Benintendi 133, Caltanissetta; ☎329 3114872; coperti 28. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione necessaria; ferie metà agosto; chiusura mai, domenica solo su prenotazione. ●Valutazione 7,5; prezzo € 30; tradizionale, accogliente.

Le vivande servite: polpettine di ricotta, cavolfiore in pastella, olive nere fritte; sedani al ragù madonita con trito di mandorle e nocchie

tostate; salsiccia, maiale e cotica e patate al sugo; raviolo di ricotta con scorza d'arancia al miele di zagara.

I vini in tavola: Timperosso (Cantina Mandrarossa); Rosso Igt Sicilia vendemmia 2011.

Commenti: La Delegazione ha scelto un locale sito nel centro storico, da cui il nome. Serata organizzata appositamente per poter apprezzare le pietanze tipiche della tradizione del martedì grasso in Sicilia. Prima della riunione conviviale, il Simposiarca Guglielmo Vassallo ha introdotto il tema della serata con un'interessante relazione sui riti e le feste del Carnevale in Italia e in particolare in Sicilia. Il menu è stato un classico della tradizione carsalesca tipico dell'entroterra siciliano, con un dominio assoluto della carne di maiale. Particolarmente apprezzati i sedani al ragù madonita, tipica pietanza delle Madonie, proposta dallo chef Giuseppe Cali, originario di un paese a ridosso della catena montuosa, conoscitore di pietanze tradizionali di quel territorio. Da qui l'utilizzo delle nocchie (numerosi noccioli sono presenti nel territorio delle Madonie), per preparare un ragù più ricco, tipico per la festa del martedì grasso.

CANICATTI
10 febbraio 2013

Ristorante "Moulin Rouge" di Salvatore Giardina, fondato nel 1975. ●Viale della Vittoria 208, Canicatti (Agrigento); ☎ e fax 0922 856944; coperti 110. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie settimana di ferragosto; chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo € 25; elegante.

Le vivande servite: sformato ai carciofi con fonduta di grana; agnolotti di ortaggi con punte di asparagi e spuma al parmigiano; fettuccine al ragù di cinghiale e scaglie di ricotta al forno; filetto di maialino in crosta al pepe rosa; involtino di carne ai

carciofi e mandorle; tortino di verdure; composta di frutta fresca; semifreddo al pistacchio con cioccolata; chiacchiere e frittelle di Carnevale.

I vini in tavola: Il Giglio Inzolia Igt (Masseria del Feudo); Aquilae Syrah Igt (Viticoltori Associati).

Commenti: Riuscitissima riunione conviviale, organizzata dalla Simposiarca Mirella Munda, in un locale nato come pizzeria e diventato negli anni ottimo ristorante. Il servizio accurato e veloce, la creatività e la presentazione delle pietanze, cucinate con ingredienti di qualità, hanno catturato il consenso unanime degli Accademici, presenti al completo. Interessante la relazione della Delegata Rosetta Cartella Corbo sul dolce di Carnevale "La cuddrieddra di Delia".

MARSALA
12 marzo 2013

Trattoria "Garibaldi" di Onofrio Arco e Salvatore Roccaforte, fondata nel 1963. ●Piazza Addolorata, Marsala (Trapani); ☎0923 953006; trattoria_garibaldi@libero.it; coperti 100+140. ●Parcheggio pubblico a pochi metri; prenotazione gradita; ferie mai; chiusura sabato a mezzogiorno e domenica sera. ●Valutazione 7; prezzo € 25.

Le vivande servite: spatola in agrodolce; sarde a beccafico; sarde a lingua; timballo classico di pasta con sarde; bucatini al ragù di sarde con aglio e mollica; sgombro panato arrosto; insalata panatesca; pere al Nero d'Avola; scomposto di ricotta.

I vini in tavola: Grillo Parlante e Nero d'Avola (Fondo Antico).

Commenti: La riunione conviviale dedicata alla cultura, organizzata dal Simposiarca Giuseppe Polizzotti, che ha scelto come tema: "Il pesce azzurro", si è svolta in un ristorante storico di Marsala. Avere avuto come protagonisti a tavola alcune va-

rietà di questo pesce ha entusiasmato tutti. Le pietanze sono state fedeli alla tradizione e il servizio è stato celere e accurato. La Delegata, nell'aprire la riunione conviviale, ha fatto un tuffo nel passato storico gastronomico del pesce azzurro, citando Archestrato che, nei frammenti del suo antico poemetto "Vita di delizie", lo esalta e ne illustra anche i metodi di cottura più appropriati. Il Simposiarca invece ha, con molta competenza, parlato delle proprietà organolettiche e salutari del pesce azzurro e ha illustrato il menu con dettagli sulle pietanze, legati nel tempo agli influssi delle varie dominazioni succedutesi in Sicilia. Ottimi i vini e il rapporto qualità/prezzo.

RAGUSA
10 febbraio 2013

Ristorante "Erocole di Cafeo" di Maria Alecci, fondato nel 2010. ●C.da Lusina Costa dei Diavoli, Mendolillo - S.S. 115 km 332,4, Ragusa; ☎366 1596269; coperti 85. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie mai; chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo € 25; rustico.

Le vivande servite: frittata con asparagi selvatici, arancini ricotta e pistacchio, crocchette di patate, porri, parmigiana, peperoni, salsiccia al vino rosso e rosmarino, olive; zuppa di ceci; macco di fave; cavati al sugo di maiale; stinco di maiale; salsiccia all'arancia; patate al forno; insalata d'arance e finocchi; frittelle.

I vini in tavola: vino rosso caraffato (Nero d'Avola).

Commenti: I Simposiarchi Gianni Antoci e Vittorio Sartorio fanno centro con un ottimo esempio di eccellente tradizione locale. Ingredienti naturali nel solco della tradizione più rigorosa e conduzione familiare riconciliano passato e presente in un continuum di grande efficacia. Insomma, il Carnevale non poteva meritare migliori

festeggiamento nel consueto e partecipatissimo convivio ad esso dedicato.



SARDEGNA

CAGLIARI CASTELLO
23 marzo 2013

Ristorante "Letizia" di Manuele Fanutza, fondato nel 1980. ●Via San Pietro 12, Nuxis (Carbonia - Iglesias); ☎0781 957021; coperti 80. ●Parccheggio sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie mai; chiusura martedì. ●Valutazione 8,30; prezzo € 35; accogliente.

Le vivande servite: tortino di malva e ortica con crema di ceci al dente di leone (tarassaco); cannolo al sesamo con ricotta agli asparagi selvatici e zafferano di Is Aioas; ravioli di borragine; pesto di ortiche e noci; crespella di grano saraceno gratinata con asparagi e pancetta; agnello in casseruola di civraxeddu ai semi di finocchio e aglio triqueto; gelato di arance e cannella; panna cotta al pepe rosa; spuma di mirto, cioccolato e peperoncino.

I vini in tavola: Grotta Rossa (Cantina Santadi).

Commenti: Gli Accademici hanno visitato la cantina di Santadi, guidati dal titolare: visita istruttiva e interessante. Poi si sono recati al ristorante "Letizia" dove sono stati serviti piatti con ingredienti a km 0, genuini e gustosi. Durante la riunione conviviale è stata effettuata la distillazione del rosmarino; un campione del distillato è stato offerto agli Accademici. Ampia la soddisfazione della Delegazione.



EUROPA

FRANCIA

PARIGI
14 marzo 2013

Ristorante "Divinamente Italiano" di Raffaella Petrillo e Ines Di Franco, fondato nel 2008. ●28 Rue Notre-Dame-des-Victoires, Parigi; ☎033 0147033841; coperti 30. ●Parccheggio custodito; prenotazione consigliabile; ferie fine anno e agosto; chiusura sabato e domenica. ●Valutazione 7,36; prezzo € 60; tradizionale.

Le vivande servite: aperitivo di benvenuto; tartara di pesce secondo il pescato, limone verde e latte, patata dolce e cipolla rossa; risotto vialone nano ai gamberi del Madagascar e spinaci; carré d'agnello in salsa piccante ai pistacchi, cetriolo e chips di patate; "Divinamente" zabaijone.

I vini in tavola: Acaja Malvasia frizzante secca Igp 2011; Malvasia Puntinata Igt 2011 (Piana dei Castelli); Pralis Bianco delle Venezia Igp 2011; Montepulciano d'Abruzzo Feuduccio Doc 2008; Malvasia frizzante dolce.

Commenti: Per la riunione conviviale di marzo, visita al ristorante al quale la Delegazione si appoggia per la realizzazione dello stage che, in cooperazione con la Delegazione di Ferrara, viene proposto ad un allievo meritevole dell'Ipssar "Orio Vergani". La serata, animata con verde e garbo squisito dalla Simposiarca Christine Mouskheiber, ha riunito Accademici e amici attorno ad un menu in cui tradizione e innovazione hanno trovato un buon equilibrio, confermando le qualità dello chef e la sua creatività. Molto curata la scelta dei vini, vanto del ristorante.

GERMANIA

MONACO DI BAVIERA
8 marzo 2013

Ristorante "Al Boccone" di Claudio Zanuttigh e Pino Manca, fondato nel 2012. ●Hochbrückenstrasse 3, München - Altstadt; ☎089 296383, alboccone@t-online.de; coperti 50-55. ●Parccheggio scomodo; prenotazione non necessaria; ferie mai; chiusura domenica. ●Valutazione 7,9; prezzo € 65; familiare, rustico.

Le vivande servite: carciofi alla romana; crema di carciofi con capesante gratinate; gnocchi di patate con radicchio trevisano; suprema di rombo in umido con carciofi e bisque di astice; sorbetto al limone; guanciale di vitello al vino rosso, purea di prezzemolo e sedano rapa; semifreddo al croccante.

I vini in tavola: Murgo Brut Nerello Mascalese Metodo Classico 2009; Murgo Extra-Brut 2006; Murgo Brut Rosè 2009; Tenuta S. Michele Etna Bianco 2010; Murgo Etna Rosso 2010; Murgo Etna Bianco 2011; Tenuta Gelso Bianco 2010 Sicilia rosso Igt (tutti Azienda Agricola Emanuele Scammacca del Murgo).

Commenti: Menu di fine inverno programmato dal Simposiarca Roberto Cecchini intorno a tre componenti-simbolo della primavera che avanza: carciofi, radicchio rosso di Treviso e sedano-rape. La Delegazione si è riunita in questo piccolo ma accogliente ristorante, i cui due patron sono vecchie conoscenze dell'Accademia, in quanto protagonisti da molti decenni della ristorazione italiana a Monaco. Il Simposiarca ha intrattenuto i comensali presentando, in italiano e in tedesco, curiosità storico-culturali e proprietà nutrizionali di carciofi, radicchio rosso di Treviso e sedano-rape. I vini, tutti appropriatamente abbinati, sono stati commentati dal titolare dell'azienda Scammacca del Murgo. La cena ha molto soddisfatto gli Accademici che hanno espresso, al ter-

mine, il loro plauso al patron/chef Pino Manca e al co-patron Claudio Zanuttigh che ha coordinato e diretto il servizio al tavolo. Un grazie, per la sua presenza, al Console Generale d'Italia in Monaco di Baviera.

GRANDUCATO DEL LUSSEMBURGO

LUSSEMBURGO
7 marzo 2013

Ristorante "Il Gattopardo" di Alfredo Città, fondato nel 2012. ●107 Rue de l'Alzette, Esch-sur-Alzette; ☎0352 26190021, fax 0352 26190022; coperti 50. ●Parccheggio custodito con prenotazione; prenotazione consigliabile; chiusura lunedì. ●Valutazione 7,77; prezzo € 60; tradizionale.

Le vivande servite: olive cunzate, panelle, pomodori secchi, cipollette in tempura, mini arancini; pasticcio del monsù; turbante di spigola; mousse peperoni e crostacei; sorbetto; testa di turco; crème au lait; bisquits croquants.

I vini in tavola: Prosecco; Passomaggio; Zibibbo (tutti Cantina Abbazia Santa Anastasia).

Commenti: Per questa riunione conviviale è stato allestito un interessante menu della Sicilia barocca, grazie ai Simposiari Harald Gruber e Daniela Maniscalco e alla grande passione di Alfredo che dal 2012 gestisce il locale sito all'interno dell'Hotel de la Poste. Estremamente gustosi gli antipasti. Altrettanto ottimi il timballo e la freschissima e saporita spigola. Un ristorante partito con il piede giusto! La cucina ha ottenuto la valutazione di 8,21. Il servizio è da migliorare.

OLANDA

AMSTERDAM LEIDEN
10 marzo 2013

Ristorante "La Donnafugata". ●Leidseweg 46, Voor-

schoten; ☎031 717512393; coperti 35. ●Parccheggio libero, nelle vicinanze; chiusura lunedì e sempre a mezzogiorno. ●Valutazione 7,4; prezzo € 55; familiare, accogliente, con cucina a vista.

Le vivande servite: grissino siciliano, fatto in casa, al sesamo con ricotta di pecora e fave fresche; sarda a beccafico stufata in salsa di pomodoro e finocchietto selvatico siciliano; caponata; arancino ripieno di carne di cinghiale e piselli; couscous di pesce; involtino di melanzana ripieno di pasta al pomodoro infornato; gambero rosso impagnato alla siciliana; costoletta di agnello con letto di crema agrodolce di cavolo rosso; cassatina di ricotta con pere caramellate alla cannella.

I vini in tavola: Igt Bianco di Sicilia 2012 Insolia (Baglio di Pianetto); Igt Bianco di Sicilia 2012 Catarratto (Baglio di Pianetto); Igt Bianco di Sicilia 2010 Ficiligno (Baglio di Pianetto); Igt Bianco di Sicilia 2009 Riflessi di Sole (Avide); Igt Rosso di Sicilia 2009 Shymer (Baglio di Pianetto); Moscato di Noto semidolce 2007 (Baglio di Pianetto).

Commenti: La riunione conviviale si è svolta in un ristorante che la Delegazione aveva già visitato e che ha confermato l'impressione positiva. Il patron e chef Vito Tumbiolo ha proposto un menu sicilianissimo, ricco e colorato, che si è rivelato molto gustoso e ben bilanciato. Gli Accademici hanno lodato il livello di qualità di tutte le portate e hanno apprezzato in particolare il couscous di pesce dai profumi esaltanti e le costolette di agnello, cotte alla perfezione e ben combinate con la crema agrodolce di cavolo rosso. Anche la proposta dei vini, tutti siciliani, si è rivelata molto ricca e ben armonizzata alle vivande. Gli Accademici hanno potuto apprezzare la ricchezza e l'originalità delle varietà autoctone sicule e la loro versatilità. Un servizio particolarmente cortese e attento ha contribuito infine alla piacevolezza della serata.

OLANDA segue

 **DEN HAAG**
SCHEVENINGEN
16 febbraio 2013

Ristorante "Il Senso" di Massimo Hassane. ●Nobelstraat 13, Den Haag (Zuid Holland); ☎070 345521; coperti 60. ●Parcheggio in centro, a pagamento; prenotazione consigliabile nel fine settimana e festivi; chiusura sempre a mezzogiorno. ●Valutazione 7,7; prezzo € 67,50; tradizionale.

Le vivande servite: "cuor-paccio" (carpaccio di coda di rospo e salmone); risotto rosa (risotto ai gamberetti e salmone); pacchetto dell'innamorato (pasta sfoglia ripiena di gamberoni con salsa al Grand Marnier); cuore (petto di faraona farcito a forma di cuore); duetto finale (dolci di San Valentino).

I vini in tavola: Prosecco frizzante Mia Val d'Oca; Garda Chardonnay Doc Rocca Sveva (Cantina di Soave); Soave Classico Capitel Tenda (Tedeschi); Chianti Classico Riserva (Castello Banfi); Pinot Grigio (Altüris).

Commenti: Tradizionale cena di San Valentino. Dopo un bicchiere di Prosecco, si è proseguito con il "cuor-paccio": mentre la materia prima (coda di rospo e salmone) era stata lavorata perfettamente, questo carpaccio non è stato al livello del cuoco Francesco Milella. Il letto di insalata troppo abbondante ha coperto il sapore del pesce, e nessun condimento è stato usato: più sashimi, quindi, che carpaccio. Il livello è stato ristabilito dal risotto rosa, che per alcuni Accademici, però, è risultato troppo cotto. Con i secondi, è continuato il crescendo: la salsa al Grand Marnier, per il pesce, è riuscita a coniugare il gusto di arancia con il piccante, e, nella faraona, l'equilibrio dei sapori era perfetto. Da notare lo sformatino di purea tricolore che ha accompagnato questi piatti. Il dolce è stato una sorpresa: il duetto è diventato un quintetto (cassata, cannolo siciliano, tiramisù, panna cotta, gelato) e Massimo

lo ha accompagnato con il vino dolce Vino e Visciole: appropriato come tutti gli altri abbinamenti. Il servizio puntuale ha completato un'altra cena di successo.

 **UTRECHT**
16 febbraio 2013

Ristorante "Porto Cervo" di Federico Mocchi. ●Grotemarkt 3, Almere Centrum (Flevoland); ☎0031 365300723, fax 0031 618885738; coperti 120+72. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile, anche se non necessaria; ferie mai; chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo € 65; tradizionale, famigliare, accogliente.

Le vivande servite: aperitivo con gambero in pasta fillo; biscotto salato alle noci con burrida alla cagliaritano; gelato di cipolle rosse; branzino affumicato a freddo con finocchietto selvatico e botarga di muggine; risotto di fregola con agnello, carciofi e spuma al pecorino sardo; piccione cotto in due modi con riduzione al Carignano; seadas con miele di arancio.

I vini in tavola: Prosecco Cuvée Extra dry (Borgo Molino); Nuragus Ajó 2011 (Cantina di Mogoro); Semidano di Mogoro Anastasia 2011 (Cantina di Mogoro); Cannonau Nero Sardo 2010 (Cantina di Mogoro); Carignano del Sulcis Tupei 2009 (Cantina Calasetta); Moscato di Cagliari Amentos 2008 (Sardus Pater).

Commenti: Seconda visita a questo ristorante per il quale le aspettative erano alte data anche l'importanza della cena dovuta alla presenza del nuovo Delegato Aris Spada. Il proprietario del ristorante, Federico Mocchi, ha dato il suo meglio per mettere in tavola un menu sardo dai vini alle pietanze, eccezione fatta per il Prosecco d'aperitivo. La creatività della brigata di cucina, l'esperienza e il sapiente uso di diverse tecniche di preparazione hanno creato una perfetta armonia di sapori. Eccezionale, su tutti, il gustosissimo risotto

di fregola. Interessante anche la parte culturale curata dai Simposiarchi Marjolijn Vermande e Marnix Weusten con la presentazione e la storia del vino Carignano. Degna di nota la preparata brigata di servizio. Infine, dato il tema della serata, "San Valentino", i commensali hanno ricevuto un piccolo omaggio molto gradito. In conclusione, il ristorante "Porto Cervo" merita di essere rivisitato.

REGNO UNITO

 **LONDRA**
23 marzo 2013

Ristorante "Tinello" di Giorgio Locatelli, fondato nel 2010. ●87 Pimlico Road, Londra; ☎0044 0277303663; coperti 80. ●Parcheggio incustodito, scomodo; prenotazione necessaria; ferie mai; chiusura domenica. ●Valutazione 7,75; prezzo € 60; elegante, famigliare, accogliente.

Le vivande servite: gnocco fritto al parmigiano; prosciutto di Parma, parmigiano reggiano, coppa di Parma, strolghino; tagliatelle al prosciutto di Parma e parmigiano; anolini in brodo; rosa di Parma, bieta e scalogno brasato; sbrisolona e zabaione.

I vini in tavola: Prosecco Valdobbiadene Spago (Col Vetoraz); Soave Classico Doc 2011 (Cantina di Monteforte); Primitivo del Salento 2011 (Tenute Rubino); Vin Santo del Chianti Classico Docg 2008 (Lamole di Lamole).

Commenti: La Delegazione ha dedicato a Giuseppe Verdi la riunione conviviale della cultura. Dopo l'introduzione al tema del Delegato Maurizio Fazzari e il suo cordiale saluto alla dott.ssa Caterina Cardona, nuovo Direttore dell'Istituto Italiano di Cultura di Londra, la Simposiarca Rosella Middleton ha ricordato il costante legame del Maestro con la propria terra, il suo gusto per la convivialità e la buona cucina, il suo impegno politico e sociale. L'Accademico onorario Antonio Caprarica ha sottoli-

neato la profonda umanità di Verdi, chiaramente leggibile nell'opera così come nella vita, il suo essere grande uomo, oltre che grande artista. Lo chef Federico Sali ha onorato Verdi includendo nel menu piatti e prodotti emiliani, tra cui lo strolghino, salame fresco prediletto dal Maestro, e la rosa di Parma. Il servizio è stato abilmente diretto da Massimiliano Sali, titolare del ristorante. Molto apprezzati sia i piatti che i vini, e l'atmosfera del locale, di familiare ma elegante ospitalità.

REPUBBLICA
DI SAN MARINO

 **SAN MARINO**
12 marzo 2013

Ristorante "Agli Antichi Orti" di Terziano Andriani e Vittorio Cavezza, fondato nel 2009. ●Piazzale Giangi 6, San Marino; ☎0549 992134; coperti 75. ●Parcheggio insufficiente; prenotazione non necessaria; ferie mai; chiusura martedì. ●Valutazione 8,5; prezzo € 35; raffinato e accogliente.

Le vivande servite: tortino di melanzane, ricotta e saliccia Valsugana; millefoglie di zucchine con prosciutto cotto e provola d'Agerola; purea di ceci; zuppe d'orzo e farro, fagioli e zucca; strozzapreti con pistacchi, ricotta e scaglie di Orgosolo; coniglio in pesto di radicchio contornato da tagliata al sale di Cervia e rosmarino; delizie di tiramisù e panna cotta.

I vini in tavola: Valdragone Superiore Doc (Consorzio dei Vini tipici della Repubblica di San Marino).

Commenti: Presenti l'Ambasciatore d'Italia, l'Assessore alla Cultura del Comune di San Leo - Montefeltro e il Ministro della Cultura di San Marino, la riunione conviviale è stata introdotta da una brillante dissertazione su "La cucina del Montefeltro fra storia e cultura", tenuta dal professor Angelo Turchini dell'Università di Bologna. Ai piaceri del palato, assicu-

rati dai piatti proposti dal cuoco Vittorio che, da buon napoletano, ha saputo coniugare, in un dialogo rispettoso dei diversi sapori, la cucina del Sud con quella del Centro Nord, si è passati ai piaceri dello spirito grazie alla maestria del professor Turchini, il quale ha saputo trasmettere, con dovizia di particolari, il messaggio che proviene da secoli dalla numerosa schiera di eruditi, viaggiatori e amanti dei prodotti del Montefeltro, di cui San Marino sovrasta le terre. L'alta qualità del messaggio, che ha coniugato cultura e arte del desinare, è stata colta con interesse e compiacimento non solamente dagli Accademici, ma anche dagli ospiti.

SVIZZERA

 **SVIZZERA ITALIANA**
12 marzo 2013

Ristorante "Grand Café al Porto" di Anton Froschauer. ●Via Pessina 3, Lugano (Ticino); ☎041 0919105135, fax 041 0919105133; coperti 80. ●Parcheggio scomodo; prenotazione necessaria; ferie mai; chiusura domenica e sempre la sera, salvo prenotazione. ●Valutazione 8; prezzo € 100; raffinato, elegante, caratteristico.

Le vivande servite: Zibello e dintorni con gnocchi fritti; mantecato di trota e melanzane con asparagi e passato di pomodori al balsamico; risotto Giuseppe Verdi; aloyau de boeuf ringiovanito a carré di vitello alla giardiniera; mille lire; cioccolatini e caffè.

I vini in tavola: Malvasia frizzante Colli di Parma Doc 2011; Sauvignon Colli di Parma Doc 2011; Vigna del Giabasto Rosso Colli di Parma Doc 2008; Vino del Campo Passito Rosso 2009 (tutti dell'Azienda Agricola Vitivinicola Lamoretti).

Commenti: Lo storico ristorante di Lugano, diretto da Anton Froschauer, ha aperto le sue splendide sale alla Delegazione. Particolarmente riuscito l'arrosto composto

da due grandi pièces di manzo e vitello cotti alla perfezione e ben lontani da quegli arrostiti secchi e stopposi che capita di incontrare. Le due carni erano di una straordinaria morbidezza, ben succose e accompagnate da varie verdure, e abbinate ad un rosso Colli di Parma Doc del 2008. In questo caffè, ristorante e pasticceria, la fanno da padrone i pasticcini, i cioccolati, le friandises, e un dolce raffigurante le vecchie mille lire, con il ritratto di Verdi, che ha conquistato i numerosi convitati.

UNGHERIA

BUDAPEST
21 marzo 2013

Ristorante "Krizia" di Graziano Cattaneo, fondato nel 1997. ●Mozsár u. 12, Budapest; ☎0361 3318711, info@ristorantekrizia.hu; coperti 44. ●Parcheggio scomodo; prenotazione consigliabile; ferie 2 settimane a fine luglio; chiusura domenica. ●Valutazione 8; prezzo € 50; raffinato, accogliente.

Le vivande servite: stuzzichini di apertura; tortino caldo alle cicorie su fonduta burrata; tortelloni di fegato d'oca alla riduzione di funghi porcini; turbante di

rombo e capesante su purea di topinambur all'essenza di ibisco; sorbetto al lampone; guancia di manzo al Barolo su specchio di taragna e chips di prosciutto della casa; marjolaine al Sauternes.

I vini in tavola: Spumante Brut Riserva del Nonno, Chardonnay Luigi Bosca, Barolo Riserva 2006, Moscato Spumante d'Asti (tutti Cantine Bosca).

Commenti: Il ristorante costituisce un punto di riferimento importante per chi vuole mangiare autenticamente italiano a Budapest. Per gli Accademici della Delegazione, oltre che di una rivisitazione, si è trattato anche di celebrare i "primi" 35 anni di appartenenza all'Accademia di Luigiterzo Bosca. Per questa speciale occasione, erano presenti S.E. l'Ambasciatore d'Italia, che gentilmente ha appuntato il distintivo dorato al festeggiato, e inoltre S.E. il Nunzio Apostolico, che ha benedetto i cibi e formulato a tutti i numerosissimi convitati i migliori auguri di Pasqua. Graziano Cattaneo, chef fra i più conosciuti in città, ha pienamente soddisfatto le aspettative in questa serata dove pietanze a base di pesce e di carne si sono alternate in un perfetto equilibrio, accompa-

gnate dai vini delle Cantine Bosca, scelti e gentilmente offerti dal festeggiato. In un'atmosfera di autentica convivialità, si è quindi conclusa la serata con un caloroso plauso sia al festeggiato sia allo chef.



NEL MONDO

CILE

SANTIAGO DEL CILE
30 marzo 2013

Trattoria "Capperi" di Franco De Berardinis, fondata nel 2012. ●Avenida Italia 1463, Santiago; ☎56 223419105; coperti 65. ●Parcheggio insufficiente; prenotazione consigliabile; chiusura lunedì e domenica sera. ●Valutazione 7,5; prezzo € 40; accogliente, luminoso, semplice e allegro.

Le vivande servite: sottili fette di tonno marinato all'olio d'oliva accompagnate da focaccina al rosmarino; gnocchi di patate piuttosto grandi al pesto, con piccoli pomodori cherry tagliati a

metà; lasagna vegetariana di melanzane e zucchini, peperone e olive nere con salsa al pomodoro; ravioli di granchio; pizze di patate, cipolla, verdure e le tradizionali napoletana e margherita.

I vini in tavola: Merlot Reserva Santa Ema.

Commenti: Serata conviviale dedicata alla pizza, specialità preparata dal gestore Franco, un ex banchiere italiano arrivato in Cile. Locale simpatico, nel quartiere "fashion-giovanile" di Santiago, con un'ottima pizza preparata con farina italiana. Un locale da seguire nel tempo.

STATI UNITI

SACRAMENTO
27 febbraio 2013

Trattoria "Vaiano". ●7160 Douglas Blvd., Granite Bay; ☎916 7800888; coperti 48. ●Parcheggio ampio, incustodito; prenotazione consigliabile; ferie principali festività americane; chiusura sabato e domenica a pranzo. ●Valutazione 7,5; prezzo \$ 30.

Le vivande servite: carpaccio di salmone affumicato con cipolle rosse e capperi; pappardelle al cinghiale; scaloppine di vitello con funghi e Marsala servite con contorno di verdure miste; panna cotta al limone.

I vini in tavola: Campo grande 2009 (Antinori); D'Arcangelo 2009 (Palamà); Il Bruciato 2009 (Antinori); Moscato D'Asti 2011 (Pruotto).

Commenti: La prima visita della Delegazione ad una trattoria si è rivelata l'occasione per introdurre gli Accademici all'ambiente informale di questo tipo di ristorazione, grazie anche alla proprietaria Patrizia, di origine toscana, che ha presentato un menu significativo. Ospite d'onore Elaine Corn, giornalista enogastronomica e autrice di numerosi libri di successo. La cena è iniziata con un delizioso antipasto di

carpaccio di salmone affumicato magnificamente bagnato con un vino perfetto. Le pappardelle al cinghiale sono risultate un po' blande così come le scaloppine di vitello con funghi e Marsala, un po' troppo dolciastre. Un'amabile panna cotta ha concluso una cena dal servizio cordiale e attento.

SILICON VALLEY
19 febbraio 2013

Ristorante "Figo" di Gianni Cbiloiro, fondato nel 2013. ●326 University Ave., Palo Alto (California); ☎650 3214075; coperti 60. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie mai; chiusura mai. ●Valutazione 8,10; prezzo \$ 95; elegante, accogliente.

Le vivande servite: tris di pesce affumicato in casa; calamaretti sulla piastra; flan di patate e zucchine; flan di gamberi e asparagi; burrata pugliese e la sua bruschetta classica; risottino al Merlot con salsiccia e scaglie di scamorza affumicata; gnocchetti di patate con asparagi, branzino e concassé di pomodoro; medaglioni di manzo al pepe verde con ratatouille di verdure e purè di patate alla vaniglia; filetto di branzino scottato alla piastra con salsa al prezzemolo e mandorle tostate; torta di cioccolato della casa con gelato alla vaniglia.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene; Coenobium Rusticum (Monastero delle Suore Cistercensi 2010); Aglianico Donnaluna 2010.

Commenti: Altro nuovo ristorante nella centrale University Avenue di Palo Alto (la "University" è quella di Stanford). Ambiente moderno e curato, così come tutti i piatti presentati, con particolare merito al risottino al Merlot veramente ottimo. Altro particolare degno di nota: una proposta a prima vista azzardata del purè di patate alla vaniglia che si è rivelato invece particolarmente piacevole.

LA VIGNA PIÙ ANTICA

L'Impero Romano ruotava economicamente intorno al settore primario, e l'importanza della vite era enorme, essendo il vino uno dei prodotti più preziosi, destinato quasi unicamente ai patrizi. Nel I secolo dopo Cristo, intorno alla ricca Pompei si distendevano a perdita d'occhio, ettari coltivati a vite e qui, vicino alla tomba del ricco Trimalcione, è stato ritrovato quello che si può probabilmente definire come il vigneto meglio conservato dell'età romana. A portarlo alla luce una campagna di scavo condotta dall'Istituto archeologico di Berlino, e finanziata dal "Deutsche Forschungsgemeinschaft" (il Cnr tedesco), su un terreno demaniale che si trova a soli 350 metri dalla villa romana di Numerius Popidius Narcissus Maior e a 50 metri dalla cosiddetta villa della "cartucciera": tutto lascerebbe pensare che quel terreno coltivato a vite appartenesse a una di queste due "fattorie" dell'antichità, offrendo ancora la suggestione dei solchi prodotti dalla zappa di chissà quale schiavo e i fori in cui erano piantati i pali.

**NUOVI
ACCADEMICI**

VALLE D'AOSTA

Aosta

Luigi D'Aquino

PIEMONTE

Alessandria

Natale Spineto

Cuneo - Saluzzo

Franco Bottero
Valerio Ghibauda
Mario Rosso

LIGURIA

Albenga e del Ponente Ligure

Francesca Aschero
Carlomaria Balzola
Emanuele Garozzo
Alessandro Geddo
Leila Mawjee
Marco Servetto

LOMBARDIA

Lecco

Roberto Bonati
Cesare Colnaghi
Mario Invernizzi

Milano Brera

Simonetta Betti
Erica Susanna Consonni

Vigevano e della Lomellina

Giuseppe Di Caro
Elena Martelli

FRIULI-VENEZIA GIULIA

Udine

Pietro Cosatti

VENETO

Treviso-Alta Marca

Giovanni Carmignola

EMILIA ROMAGNA

Bologna

Francesco Bragagni
Filippo Giorgini

Bologna dei Bentivoglio

Maria Cristina Bertondini
Gian Paolo Grandi

Imola

Gianluca Lelli

Ravenna

Fedora Savini

TOSCANA

Chianciano

Laura Trezza Montana

Elba

Barbara Aquaro
Paola De Muro Gentini

Lucca

Francesco Maria Bovenzi
Francesca Fazzi
Giancarlo Nolleddi

Prato

Claudio Denio Gori

Valdelsa Fiorentina

Roberto Verdiani

Viareggio Versilia

Carlo Passaglia

UMBRIA

Gubbio

Isabella Mattia

MARCHE

Ancona

Aurelio Giacomelli

LAZIO

Latina

Romilda Giacoia
Gaetano Muzio

Roma Eur

Maria Gaetana de Vecchi Braico

Roma Valle del Tevere - Flaminia

Sandra Dragonetti
Tiziana Nocco

CAMPANIA

Napoli-Capri

Bianca D'Antonio

Penisola Sorrentina

Liberato D'Esposito

PUGLIA

Foggia

Maria Teresa D'Orsi

CALABRIA

Reggio Calabria

Ezio Pizzi

SARDEGNA

Oristano

Rosella Bisonti
Riccardo Fantacci

SICILIA

Enna

Paolo Savoca

Marsala

Giuseppe Galfano
Vincenza Pipitone

Siracusa

Fabio Barucco

AUSTRALIA

Sydney

Giancarla Guareschi Montagna

BRASILE

San Paolo

Gian Paolo Aslan

CINA

Shanghai

Marilina Castiglioni
Kyoko Morishita

GIAPPONE

Tokyo

Domenico Giorgi (*Accademico Onorario*)

ROMANIA

Bucarest

Diego Brasioli (*Accademico Onorario*)

STATI UNITI

Houston-Texas

Anna Grassini

New Jersey

Edward S. Johnson

SVIZZERA

Svizzera Italiana

Pier Franco Gaggini

TRASFERIMENTI

EMILIA ROMAGNA

Imola

Elio Naldi (*da Cervia-Milano Marittima*)

AUSTRALIA

Sydney

Antonietta Muscillo (*da Brisbane*)

STATI UNITI

Houston-Texas

Giulio Pappalardo (*da Los Angeles*)

VARIAZIONE
INCARICHI

STATI UNITI

Houston-Texas

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

New York

Consultore
Peter Anthony Lombardi

Sacramento

Consultore- Segretaria
Tania Fawler
Consultore- Tesoriera
Judith Polakoff

NON SONO PIÙ TRA NOI

TOSCANA

Firenze

Vittorio Uzzani

Lunigiana

Gianfranco Mazzini

Prato

Pietro Vestri

LAZIO

Roma

Annunziatina Messina

CAMPANIA

Avellino

Disia Sarno

Errata corrige

Nel numero di marzo è stata erroneamente attribuita la variazione degli incarichi, segnalata per il Veneto, alla Delegazione di Treviso anziché a quella di Treviso Alta Marca. Ci scusiamo con gli interessati per il disagio.

Aggiornamenti a cura di
Carmen Soga
Ilenia Callegaro
Marina Palena



LIGURIA

**ALBENGA
E DEL PONENTE LIGURE,
SAVONA**

**AL PORTO
DI SAVONA**

Il "Porto di Savona" è il nome di un antico e famoso ristorante di Torino in piazza Vittorio, già caro a Mario Soldati. In questo caso, invece, ci si riferisce al porto della città di Savona. Un luogo che, dopo anni di trascuratezza, è tornato a splendere e ad accogliere tutti coloro che amano guardare il mare, sentirne il profumo, e fantasticare di viaggi, semplicemente mangiando del buon pesce appena pescato in uno dei locali che si trovano sulle banchine. Proprio in uno di questi, il ristorante "da Giorgio", si sono ritrovate le due Delegazioni di Albenga e del Ponente Ligure, e di Savona, guidate dai Delegati Roberto Pirino e Salvatore Piacenza, per celebrare in amicizia le tradizioni della cucina marinara di Ponente.

I pesci di passo, le preparazioni semplici, le verdure di stagione, il vino sardo, sono stati molto apprezzati da tutti i commensali e hanno creato un'atmosfera che sarebbe piaciuta allo storico Delegato Giuseppe Robatto, recentemente scomparso, ricordato con affetto da tutti i partecipanti. Roberto Pirino, nel suo commento sulla serata, ha citato Giuseppe Cava, scrittore savonese, che aveva scritto un libro "Macchiette e osterie della vecchia Savona". Cava nacque nel 1870 a pochi metri

dal porto, vicino all'antica Torre del Brandale. Di quelle osterie rimangono i ricordi, ricordi che rinnoviamo oggi, con la passione dell'Accademia, che protegge e diffonde la nostra storia e la nostra cucina. (R.P.)

ALBENGA E DEL PONENTE LIGURE

RICORDI GASTRONOMICI DELLA FAMIGLIA DI UN MAGISTRATO

Ricordi vari di momenti felici e della cucina di casa, tipicamente sarda, nella conversazione che il violinista Massimo Coco, figlio del magistrato Francesco Coco, vittima delle Brigate Rosse, ha tenuto in occasione di una riunione conviviale della Delegazione. Ricordi che nascono in Sardegna, terra d'origine della famiglia, poi si sviluppano in varie procure d'Italia, con la conoscenza progressiva delle realtà gastronomiche delle varie regioni visitate, attraverso le cerimonie pubbliche e le ricorrenze con i relativi ricevimenti. Cucina tradizionale, con introduzione di ingredienti locali, e sviluppo di un rinnovamento oggi via via più visibile in ogni famiglia.

Molto interessati gli Accademici, sia dal punto di vista gastronomico, sia dal punto di vista storico, come ha ben evidenziato Pier Franco Quaglieni, Accademico onorario della Delegazione, il quale ha ricordato anche i periodi bui degli anni di piombo della nostra storia, che speriamo siano di monito alle giovani generazioni affinché non si ripetano più. La cena al ristorante "Conte Rosso" è stata molto gradita, ha rispettato le tradizioni invernali e, in un ambiente caldo e accogliente, la conversazione si è svolta in amicizia e cordialità. (Roberto Pirino)

LOMBARDIA

CREMONA

**IN ONORE
DI GIUSEPPE VERDI**

La riunione conviviale della cultura si è tenuta all'agriturismo "Cascina nuova del Boschetto" (Cremona), dove si è celebrato in modo originale il bicentenario della nascita di Giuseppe Verdi. Roberto Codazzi, critico musicale del giornale "La Provincia", ha raccontato episodi curiosi legati al rapporto tra il grande Maestro e la buona tavola, parlando delle sue preferenze enogastronomiche, delle sue ricette preferite e di quelle che egli stesso creava. La vita di Giuseppe Verdi è stata sempre improntata alla massima semplicità, ma, quando si trattava di buona cucina, aveva gusti raffinati, sintetizzando i sapori della campagna padana con le prelibatezze conosciute a Parigi. Gli studenti della IV classe della Scuola alberghiera "Luigi Einaudi" di Cremona, guidati dai loro insegnanti, hanno realizzato un menu adatto all'evento, dopo aver fatto ricerche su vari testi e incontri con ristoratori delle zone in cui visse il grande Maestro. Dopo un aperitivo a buffet con torta frita con salumi tipici, crostone di pane casereccio con uova di quaglia e tartufo, frittatine rustiche, polentine con lardo e piccole delizie dell'orto e polpettine miste, sono stati serviti: risotto alla Giuseppe Verdi; arista di maialino da latte alla moda delle terre verdiane; dariole di spinaci; pere al Lambrusco; parfait allo zabaione; spongata di Busseto. I vini scelti: Brut Franciacorta (cantina Faccoli); Dolcetto d'Alba (cantina Ada Naga); Moscato d'Alba (cantina Pino Gatti). Il Delegato e i numerosi Accademici hanno espresso vivo apprezzamento al relatore, hanno riconosciuto la qualità dei

cibi (unico neo la cottura del risotto), l'eleganza delle preparazioni, la scelta delle proposte del menu e hanno applaudito i ragazzi, i loro insegnanti e il Preside della scuola.

VARESE

VISITA AL BIRRIFICIO

Riunione conviviale insolita, organizzata, a Induno Olona, all'interno dello stabilimento Poretti, uno tra i più antichi produttori italiani di birra. Oltre a visitare reparti di imbottigliatura, caldaie di cottura, lievitazione, organizzazione logistica, gli Accademici hanno degustato la birra proveniente dal nuovo sistema di spillatura, unico al mondo che non utilizza l'anidride carbonica. Al termine della visita, la Delegazione è stata accolta all'interno della Villa Magnani per un assaggio delle storiche birre Poretti 4, 5, 6 e 7, in abbinamento ad alcune portate proposte dalla società di catering cui si appoggia il birrifico. Purtroppo, il dilungarsi delle presentazioni ha reso un po' secchi i salumi pronti all'assaggio molto tempo prima. Da sottolineare l'impegno del responsabile della qualità, Flavio Boero, che ha accompagnato gli Accademici all'interno dello stabilimento e ha tentato di dare alcune indicazioni per assaggiare le birre in accompagnamento al cibo: ahimè, la poca attenzione degli intervenuti e l'angusta sala non hanno favorito l'operazione. (Claudio Borroni)

VOGHERA-OLTREPÒ PAVESE

**LA BAGNA CAODA
IN CANTINA**

Gli Accademici si sono riuniti nella bellissima cantina Montelio di Codevilla, un'affascinante struttura antica dove le pro-



prietarie Caterina e Giovanna Brazzola, con estrema cortesia, hanno messo a disposizione l'accogliente sala di degustazione e la bella cucina antica per dare la possibilità, oltre che di degustare i vini di loro produzione, di preparare una fantastica "bagna caoda". Infatti, la signora Celestina, moglie dell'Accademico Giorgio Fois, ha acconsentito ad approntare questo piatto per tutta la Delegazione, avvalendosi ovviamente dell'aiuto di alcuni Accademici volenterosi. La signora Celestina, di origine astigiana, ha seguito scrupolosamente la ricetta depositata dalla Delegazione di Asti con atto notarile nel 2005, ottenendo un successo strepitoso. Bisogna dire che anche tutta la parte precedente, dall'acquisto dei prodotti alla sbucciatura dell'aglio (tanto! Più di quaranta teste!), dal lavaggio delle verdure alla sistemazione delle stesse nei piatti di portata (bellissimi, da fare invidia ad Arcimboldo), è stata alquanto divertente e... profumata. Anche la signora Alma, moglie dell'Accademico Mario Zucchi, ha dato il suo contributo preparando il dessert: una fantastica torta alla panna di circa un metro quadrato, una deliziosa torta di mele, dolcetti vari, scorze d'arancia candite. Un vero trionfo!

VENETO

TREVISO

LA STORIA CONTINUA

Lo scorso anno è iniziato il percorso della Delegazione alla scoperta delle radici romane del suo territorio, con la visita agli scavi di Altino e al suo museo. Quest'anno si è pensato di continuare tale percorso, esplorando un'altra significativa testimonianza romana della provincia di Treviso: Oderzo. Qui gli scavi sono molto estesi: i resti dell'insediamento ro-

mano furono rinvenuti in pieno centro e, per poter erigere un'importante struttura commercial-residenziale, il "privato" concorse al recupero dei reperti, consentendo di riportare alla luce buona parte dell'impianto urbanistico di quello che si è rivelato, forse, il più importante centro abitato dell'epoca romana nella provincia. Una guida d'eccezione, l'architetto Pierantonio Apolloni, ha illustrato i reperti con dovizia di particolari. Così il "decumano maggiore" non rimaneva solo una strada intersecata dal "cardo massimo", ma diventavano, entrambi, luoghi frequentati dai clienti delle botteghe artigiane e commerciali che si affacciavano sulla strada; il "triclinium" non era solamente la stanza della "domus" dove si banchettava, ma era animato dall'evocazione degli adiacenti locali dove i servi confezionavano vivande e bevande; il "calidarium" prendeva vita immaginando il forno in funzione (cosa facile dati i resti significativi). Altrettanto suggestivi e importanti i resti del Foro (la grande piazza lastricata) e delle costruzioni collegate, come il "capitolium" (il tempio cittadino) e la "basilica" (costruzione civile), che hanno lasciato immaginare una vita dell'epoca non molto dissimile da quella attuale. Si è pensato, poi, prima di sedersi a tavola, di concludere la parte "dotta" della giornata della cultura visitando, presso il "Museo Foscolo", la sezione dedicata ad Alberto Martini, importante rappresentante delle avanguardie dei primi del Novecento. La scelta si è dimostrata una conclusione ideale: un momento magico, per conoscere la figura di un pittore (e fine incisore) per molti versi inquietante, qui rappresentata ampiamente e illustrata, con personale e femminile passione, dal Conservatore del Museo stesso, la dott.ssa Paola

Bonifacio. All'altezza di tutto il resto, la conclusione gastronomica in una trattoria di grande tradizione, dove si è riflettuto sui valori gastronomici che è nostro compito riscoprire e riproporre, per quanto possibile, per consolidare le nostre radici, guardando, però, anche avanti. (Teresa Perissinotto Vendramel e Roberto Robazza)

VENEZIA

RIUNIONE CONVIVIALE DI PASQUA

La Delegazione si è riunita in un intimo e caldo locale vicino all'Arsenale, "Al covo", dove il patron Cesare Benelli con la moglie Diana, cui si deve la parte "dolce", hanno allestito, in una elegante saletta esclusivamente dedicata agli Accademici, una splendida cena. L'intero menu è stato costruito per essere insieme un tributo al tema dell'anno, il quinto quarto, e un'anticipazione della vicina Pasqua. Si è voluto iniziare l'incontro con l'augurio agli Accademici di nome Giuseppe (era il 19 marzo), ricordando il significato della figura del Santo come patrono della famiglia. Ha aperto la cena la squisita "moriola con gialletti della Val Belluna" e "rosa di Gorizia" che ha suscitato un grato applauso al festeggiato quarto, che nobilitava un piatto tipico veneziano, costituito da erbe di campo, fagioli e lardo. A seguire, un piatto tipico della Pasqua dogale: "risi e bisi" di un tenero verde e di una sapiente consistenza fra l'onda e il "brodoso" (né risotto né minestra), proprio come deve essere un riso di verdura nell'antica tradizione della Serenissima, così buono e dolce che qualche Accademico ha chiesto il bis. L'"agnello sambucano", che seguiva, non è stato da meno, dove il sapore amarognolo dei carciofi di contorno stemperava il gusto pieno e ricco del-

l'agnello. Ancora un omaggio al tema dell'anno con la "tripa di bianca piemontese", nella squisita combinazione dei tre tagli, accostata a delle profumate losanghe di polenta bianca abbrustolita. Finiva degnamente un "sorbetto di mela verde al Calvados", fatto in casa, anch'esso perfetto nell'essere non troppo dolce e galvanizzato dal liquore. Un Valpolicella Cà La Bionada (2011) ha accompagnato il tutto, unendosi armoniosamente alle varie portate senza sovrastarle. Un grazie va alla Simposiarca Teresa Croze. (Lelia Passi)

VENEZIA MESTRE

SERATA DEDICATA ALLA CACCIA

È straordinario che in un piccolo borgo di un comune della terraferma, ai margini della laguna veneziana, in località "Lughetto" di Campagna Lupia, si possano incontrare, a pochi metri di distanza uno dall'altro, due locali preziosi per la cultura della civiltà della tavola. Si tratta dell'"Antica Osteria da Cera", locale stellato Michelin che rappresenta un unicum nell'universo della ristorazione a base di pesce, e della "Locanda da Vito", consueto "buen retiro" della Delegazione per la riunione conviviale della caccia, tradizione confermata anche quest'anno. Il Delegato ha parlato dell'attività del 2012 e presentato il programma 2013; ha dato poi il benvenuto a tre nuovi soci: Roberto Stevanato, Claudia Mocellin e Alberto Donadel. Proprio a Roberto Stevanato, professore ordinario presso il Dipartimento di Scienze molecolari e nanosistemi e responsabile del master in Scienze dell'alimentazione all'università Cà Foscari di Venezia, nella giornata accademica della cultura, è stato affidato il compito di tenere una lezione acca-

demica sul tema: “Gli antiossidanti contro l’invecchiamento”. Dopo l’applaudita lezione accademica, trasferimento nella sala da pranzo della locanda. Quest’anno, come già in altre occasioni, i prodotti della caccia serviti sono stati offerti dall’Accademico Ugo Ticozzi, essendo gli stessi il risultato delle sue battute di caccia. Siniscalco, come da tradizione, il consultore Carmine Guadagno, che ha concordato con Vito un menu di successo: crostoni e polpettine di selvaggina; salame con aceto e polenta; risotto di folaga. Si tratta di un’autentica difficilissima ricetta che Vito ha ereditato dalla sua mamma, già cuoca regina dell’antica locanda. A seguire: alzavole e allodole con ripieno, tagliere di marzaiole e fagiano, accompagnati da un contorno di deliziose “verze sofegà” e biette. Per concludere, sorbetto alla liquirizia, semifreddo con cioccolato caldo e biscottini con Vin Santo. In abbinamento, i vini dell’azienda Farina di Pedemonte (Verona): Bardolino Doc e Valpolicella Ripasso. Una riunione conviviale eccellente, vissuta in una calda atmosfera di amicizia.

FRIULI-VENEZIA GIULIA

PORDENONE

I CIBI DELLA QUARESIMA

All’esterno delle antiche mura di S. Vito al Tagliamento, il ristorante “Al Colombo”, piccolo e accogliente ritrovo per buongustai, dall’atmosfera semplice delle trattorie di una volta, ha rinnovato, per la Delegazione pordenonese, le tradizioni di quella cucina quaresimale che, nei secoli, ha saputo trasformare la povertà dei cibi prescritti in prelibate offerte culinarie, secondo quanto il territorio sapeva offrire. La serata, organizzata dal

Consultore Alfredo Taiariol e dal Simposiarca Arnaldo Grandi, è iniziata con una breve conferenza tenuta dallo stesso Simposiarca, che ha trattato il tema del significato della Quaresima e della tipologia dei cibi della tradizione quaresimale. Ha accompagnato l’analisi storica con commenti sulla capacità intuitiva e innovativa di quanti hanno saputo creare un percorso culinario di elevato pregio, partendo dalle esigenze di una cucina così detta “povera”. Grandi ha rilevato che il “mangiar di magro”, essendo ritenuto cibo sostitutivo, è sempre stato accompagnato da una certa insofferenza, proprio per il suo carattere costrittivo, eppure, con la sua osservanza, si è aperta la strada ad impegni gastronomici di grande rilievo e il mangiar di magro si è rivelato come un’incredibile proposta in riferimento alla cultura culinaria. Nella necessità di impegnarsi per dar sapore ai cibi, si è sviluppata quella fantasia, soprattutto italiana, che, a seconda dei prodotti a disposizione, ha creato favolosi piatti della cucina tradizionale. A chiusura, un riferimento letterario di Brigget Ann Henisch, che in un “calendario medievale”, dichiara: “Fa parte della natura umana costruire le più complicate gabbie di regole e regolamenti, in cui rinchiudere se stessi e poi, con la stessa ingenuità e gusto, spremersi il cervello su come riuscire a sfuggirne di nuovo. Il digiuno diventa una sfida, il gioco

consiste nel trovare le scappatoie”. La serata è proseguita in un’atmosfera cordiale, che ben si sposava con l’ambiente in cui il proprietario si prodigava per un servizio efficiente e, nel contempo, amabile, secondo vecchie tradizioni di accoglienza. I cibi, rigorosamente rispettosi della tradizione quaresimale, si sono succeduti offrendo pesce e verdure, amalgamati con vini in grado di essere validi supporti alla qualità del cibo. Un semifreddo al mandarinetto con insalata di frutta, degustato con un Moscato d’Asti, ha concluso la serata. (Arnaldo Grandi)

EMILIA ROMAGNA

CERVIA-MILANO MARITTIMA

L’ORTO A SCUOLA

L’Istituto Alberghiero (Ips-Eoa) di Cervia è stato il punto d’incontro della riunione della Consulta della Delegazione. Nell’occasione, la scuola ha organizzato degli eventi formativi per gli allievi delle classi IV dove, su tematiche diverse e con la presenza di uno chef esterno dal contesto scuola, è stato proposto un menu dedicato ai prodotti dell’orto. A questa serata hanno collaborato gli allievi delle classi IV A, IV D e IV E, accompagnati dallo chef Vincenzo Cammerucci (del ristorante agriturismo “CaMi”), il prof. Magnifico e altri docenti del-

l’Istituto. Dopo un aperitivo con coniglio sott’olio, insalata di cavolo cappuccio rosso, schiacciata di patate con cipolla rossa, porri e scalogno di Romagna, sono stati serviti: lasagnette di farro con verdure e crema al parmigiano; stracotto di manzo al Sangiovese con purea di sedano e rapa; biscotto con cioccolato e spezie, gelato allo zenzero. Alle pietanze proposte, sono stati ben abbinati vini diversi. Ottima iniziativa e un plauso a tutti gli allievi dell’Istituto.

PARMA-BASSA PARMENSE

CULTURA E GASTRONOMIA DEL TERRITORIO

Serata dedicata alla cultura, per la quale la Delegazione è andata in trasferta nelle zone limitrofe, al confine tra la Bassa e la Pedemontana. La cena, presso il ristorante “Romanini” di Parola di Noceto, è stata preceduta da un elevato momento culturale: la presentazione agli Accademici della collana “Cucine del territorio” dell’editore Orme/Tarka. Questa collana, giunta oggi a 16 titoli, ma che proseguirà fino a oltre 40, tocca territori di tutta Italia, con notizie storiche, ricette, citazioni, che fanno di questi libri la fotografia della complessità della nostra gastronomia. Sfolgiando i titoli si possono vedere le firme di molti Accademici come Capnist, Maffioli, Bellei, Truini Palomba. Il Delegato Massimo Gelati ha introdotto gli ospiti della serata: il Presidente Giovanni Ballarini, Franco Muzio, direttore della collana, Alfredo Pelle, membro del Centro Studi “Franco Marengli”, e Marino Marini (autore de “Le cucine di Parma” e “La cucina bresciana”), in rappresentanza degli autori. Il menu della riunione conviviale, organizzata dal Simposiarca Roberto Sira-

DA FERRARA A PARIGI

È stata felicemente varata l’iniziativa congiunta tra le due Delegazioni di Parigi e Ferrara, che prevedeva uno stage in Francia per un allievo meritevole dell’Ippisar “Orio Vergani” di Ferrara. E così il giovane Federico Gurioli effettuerà il suo stage presso il ristorante “Divinamente Italiano”, nella capitale francese. (Luisa Polto)

gusa, ha riscosso apprezzamenti ma anche critiche: buoni i salumi, ottime le lasagne verdi, anonimi invece gli anolini e anche i dolci. Interessanti i vini della cantina Masone Mannu. La serata si è conclusa con il brindisi del Presidente Ballarini, dedicato alla cultura, all'Accademia, all'Italia.

PARMA TERRE ALTE

CUCINA PARMIGIANA

Cena di gala presso l'osteria trattoria "Masticabrodo" di Pilastro di Langhirano. Ospiti d'eccezione il Presidente Giovanni Ballarini, il Coordinatore Territoriale Vittorio Brandonisio, i Delegati delle altre quattro Delegazioni della provincia, Giovanni Spartà, Roberto Tanzi, Gioacchino G. Iapichino e Massimo Gelati, e Giorgio Orlandini membro del CST. In apertura di serata, il Delegato Luigi Prati ha tracciato un bilancio dell'attività della Delegazione, mettendo in risalto come, in questi anni, il gruppo degli Accademici aderenti si sia rinnovato e ampliato e come la Delegazione, nella sua attività di monitoraggio della ristorazione del territorio, abbia cercato di valorizzare anche le realtà più periferiche, e in particolare quelle della montagna, con le sue specificità. Al termine, ha quindi annunciato ufficialmente la sua intenzione, dopo 10 anni, di rinunciare all'incarico e chiedere l'avvicendamento. Il Coordinatore Territoriale Brandonisio ha rivolto, quindi, a Luigi Prati un ringraziamento sentito da parte di tutta l'Associazione per l'intensa attività profusa, facendogli omaggio di un piatto ricordo autografato anche da tutti i responsabili delle altre Delegazioni. La parola è quindi passata al Presidente Ballarini, il quale ha intrattenuto gli Accademici e i loro ospiti con

una dotta e approfondita relazione sul tema "La cucina parmigiana vista dall'estero". Giovanni Ballarini ha fatto un ampio excursus storico circa l'evoluzione della gastronomia e dell'enologia parmigiana, non senza metterne in risalto le criticità, evidenziando come all'eccellenza dei prodotti del territorio non sia corrisposta una crescita parallela della qualità complessiva della ristorazione, per quanto sia fondato luogo comune l'idea che, a Parma, si mangi comunque bene: "Il territorio non ha mai saputo esprimere alcun grande chef di fama internazionale". Forse, proprio perché la cucina tradizionale parmigiana è, ancora oggi, saldamente nelle mani delle rezdore delle famiglie. Illustrato dal Simposiarca, il Vice Delegato Giorgio Oppici, il menu della serata, improntato alla più sana tradizione. Al termine, il Presidente Ballarini, dopo aver rivolto, con il Delegato Prati, i complimenti allo chef Bigliardi per la gradevole cena, ha invitato tutti i partecipanti ad un brindisi augurale all'Accademia. (Luigi Delendati)

RICCIONE E CATTOLICA

SERATA BIO

Alla presenza dell'Accademico Consultore Floro Bisello della Delegazione di Pesaro-Urbino e dei graditi ospiti, la Delegazione ha organizzato una riunione conviviale presso il ristorante "Urbino dei laghi e naturalmente pizza", che si trova all'interno della vasta Tenuta Santi Giacomo e Filippo, nella quale vengono prodotte, con sistemi biologici, numerose materie prime, utilizzate nel ristorante. La serata si è svolta con generale soddisfazione, favorita dall'ambiente ampio e accogliente e dalla gradevolezza dei piatti proposti: baccalà, patate e capperi; carciofo, uo-

vo colante, crema di piselli e maggiorana; cannelloni ripieni di squacquerone biologico e rosolate con strigoli croccanti; agnello, limone candito, erbette e patate; sfoglia croccante, chantilly allo squacquerone e fragole al balsamico tradizionale. I piatti erano abbinati a tre vini ottenuti da uve prodotte biologicamente dall'Azienda agricola Marianna Bruscoli all'interno della Tenuta. Ogni portata si è rivelata originale e gustosa e ha fatto emergere l'estro di Stefano Ciotti (che era tra i relatori del convegno "Educazione al gusto e conoscenza degli alimenti" tenutosi a Riccione lo scorso anno), la sua raffinata tecnica di cottura, la fragranza e l'alto livello delle materie prime utilizzate. Detto del servizio al tavolo, attento e discreto, è doveroso ricordare la nutrita brigata di cucina composta da: Tomas Morazzini, pasticciere e panificatore, Antonio Laudati, maestro pizzaiolo, Luca ed Edoardo, stretti collaboratori dello chef, nonché gli stagisti dell'ALMA di Colorno. Ha concluso la riunione conviviale il caffè con piccola pasticceria gustati insieme allo chef Stefano Ciotti che ha illustrato, con dovizia di particolari, le sue ottime preparazioni. Piacevolissima serata. (Massimo Mancini)

TOSCANA

AREZZO

PROFUMO DI PANE

Una serata veramente inusuale, che ha entusiasmato tutti, quella dedicata alla cultura, che si è svolta a Cesa, un piccolo paese vicino ad Arezzo, al "Forno Menchetti". Si tratta di un famoso panificio che vede le sue origini nel 1948 e che dal 1990 produce anche pasticceria da forno ed è gestito da Santino e Santina Menchetti e dai figli Marco e

Corrado. Protagonista della riunione conviviale "il grano Verna": l'intera filiera è curata dalla famiglia Menchetti che da sette anni si occupa del recupero di grani antichi. Relatore della serata Roberto Neri, responsabile dei servizi alimentari al consorzio agrario di Siena ed esperto di grani antichi, che ha parlato della storia e dei pregi del grano Verna. La cucina era stata affidata alla signora Laura, sorella di Santina Menchetti. Il menu, rigorosamente legato al grano Verna come tutte le farine, il pane a lievitazione naturale e una birra prodotta con lo stesso grano. Si sono gustate bruschette di pane con olio, pomodoro, sugo di fegatini; pappa al pomodoro; una minestra di pane (che parlava!); tagliatelle fatte a mano olio e parmigiano (indimenticabili). Superba la costata al forno con patate e cipolle; e che dire di dolci e dolcetti? Una vera festa! Piatti di grande semplicità ma stupendi; una cena da otto. È stato bellissimo il calore della serata, con un costante, sottile profumo di pane appena sfornato. Sembrava di essere a casa e di vivere la convivialità di una famiglia piena di amore per una cucina ricca di tradizioni. La serata si è conclusa con un'affascinante visita ai forni, dove gli Accademici hanno potuto assistere ai vari passaggi della panificazione, e quando, intorno a mezzanotte, è arrivato il momento del congedo, il panificio cominciava ad animarsi sempre di più: si lavorava per il pane e per i dolci del giorno dopo! (Giovanna Moretti)

VALDARNO FIORENTINO

SPORT E ALIMENTAZIONE A VILLA PITIANA

La Toscana è ricca di tante bellezze artistiche e naturali e sulle colline, attraverso i seco-

li, sono sorte costruzioni di vario tipo e di diverso utilizzo. Tra questi edifici si trova la bellissima Villa Pitiana che sorge maestosa, nella Frazione Donnini del Comune di Reggello. Qui si è svolta la riunione conviviale dedicata alla cultura, e in particolare al tema "Sport e Alimentazione". La struttura è stata aperta appositamente per l'occasione e per la Delegazione (non è ancora iniziata la stagione), grazie all'intervento del gentilissimo Direttore Alessandro Minuzzo. Ospiti principali della riunione conviviale sono stati il dott. Luca Gatteschi e Claudio Silvestri, rispettivamente medico e chef della Nazionale italiana di calcio. Per la cena sono stati messi a confronto due tipi di menu (uno sportivo, l'altro accademico) realizzati dallo chef executive di Villa Pitiana Mario Perone, che vanta una lunga esperienza nella ristorazione in Italia e all'estero. La brigata di sala è stata diretta con molta professionalità dal restaurant manager Biagio Iorio. Prima, durante e alla fine del servizio, si sono svolti gli interventi dei relatori. Ha introdotto e chiuso la serata il Delegato Ruggero Larco; molto ampio, specifico e dettagliato l'intervento del dott. Luca Gatteschi, supportato da simpatici inserimenti dello chef Claudio Silvestri. Il pubblico, molto interessato, ha rivolto ai due ospiti anche molte domande. Altri interventi sono stati effettuati dal prof. Marcello Marchioni, dall'avv. Cristiano Calussi, e dal Vice Delegato Giovanni Gerini.

UMBRIA

FOLIGNO

MENU PASQUALE NELLA FATTORIA

Nelle splendide colline del Folignate e precisamente ad

Aghi, in località Pontecentesimo (centesimo ponte da Roma), si è riunita la Delegazione per il tradizionale scambio degli auguri pasquali. In una bucolica cornice, l'Accademico Walter Crucianelli e sua moglie Angela hanno ospitato gli Accademici nella loro fattoria "Michi", vera "arca di Noè", dove razzolano felici gli animali dell'aia, mentre nel laghetto, sorto da una delle sorgenti più ricche di Aghi (anticamente denominata "Acqui"), trovano il loro habitat naturale trote e gamberi. Walter e Angela hanno curato personalmente il menu di Pasqua, coinvolgendo in cucina gli Accademici più volenterosi. Nella terrazza, dove si può godere di una vista mozzafiato, è stato servito l'antipasto preparato rispolverando antiche ricette, tradizionali torte pasquali al formaggio e rocciate di verdura, bruschette tartufate con uova di quaglia e prosciutto di spalla di cinto senese. Da notare che il tartufo proviene dalla tartufaia della fattoria, che produce anche olio e vino di ottima qualità. Dopo il ricco antipasto, all'interno della casa, in un nuovo, accogliente salone, sono state servite le tagliatelle fatte a mano con sugo dei primi asparagi e pomodorini, mentre Luisa Mattonelli, davanti al forno a legna, controllava la cottura del capretto poi servito con patate e puntarelle. Per finire, dolci pasquali casalinghi, tra cui spiccavano le splendide "pesche" alla crema della Vice Delegata Sara Vagaggini. (Marcello Ronconi)

TERNI

IL MONDO VARIEGATO E COLORATO DEL POMODORO

Da più di quindici anni, la Delegazione affida la riunione

conviviale della cultura agli Accademici Montalbano e Pegoraro che selezionano il tema, curano la ricerca, relazionano e infine pubblicano un piccolo "quaderno" (quest'anno in splendidi colori ed elegante carta patinata) che viene distribuito agli Accademici al termine della serata. Quest'anno si è parlato del pomodoro. Il Delegato Guido Schiaroli ha scelto per la prima pagina del menu un particolare della "Vucciria" di Renato Guttuso, i Simposiarchi hanno adeguato l'apparecchiatura della tavola e i piatti al "rosso" del pomodoro. Colori forti e splendidi, che richiamano le parole di Anna, la protagonista dell'omonimo racconto di Andrea Camilleri, che racconta che in quello stretto spazio, il vicolo della Vucciria, dove si reca a far la spesa, lei "si senti assuffucari non per mancanza d'aria, ma è la violenza dei colori che fa firriare la testa". È il fascino dei mercati del Sud, con i loro colori e profumi, sensazioni condivise con il Simposiarca Vincenzo Montalbano, siciliano di Mazara. Sensazioni che il Delegato ha esternato nella presentazione della riunione conviviale, illustrando le motivazioni della scelta del particolare della grande tela di Renato Guttuso: in primo piano il rosso della cassetta di pomodori, in basso a destra, la figura di donna in bianco, che attira l'occhio e divide il quadro. (Guido Schiaroli)

LAZIO

ROMA APPIA

PER LA FESTA DELLA DONNA

Il ristorante "Rinaldo all'Acquedotto" di Rinaldo Di Pasquo deriva da un antico fienile del 1581. Esso conserva il fascino di un locale di campa-

gna ubicato vicino ai resti dell'acquedotto Claudio (312 a.C.) e arricchito dal panorama dei Castelli Romani. Nel 1972 Rinaldo ha acquistato il locale e sin dall'inizio lo ha gestito con intelligenza, ma è nel 1988, dopo una radicale ristrutturazione, che il ristorante ha assunto le caratteristiche attuali, dove è possibile consumare con soddisfazione un pasto eccellente. L'abilità dei cuochi e la professionalità di Rinaldo propongono ottimi piatti di carne e di pesce. Si sottolineano l'abbinamento a scottadito, i torcinelli all'imperiale, i filetti di rombo in crosta di patate e il risotto alla certosina. Merita ricordare la qualità dei gelati e i dolci artigianali preparati con ingredienti genuini. È disponibile inoltre una varietà di vini in bottiglia di ottima marca.

Nel ristorante, in uno spazio che Rinaldo ha dedicato alla Delegazione, è stato festeggiato l'8 marzo. Il Delegato Pubblio Viola ha salutato gli Accademici e, successivamente, il Simposiarca della serata Claudio Di Veroli ha illustrato il menu di pesce. Prima della fine della cena, ha preso la parola l'Accademica Viviana Franca Paliotta che in modo brillante si è soffermata su differenti richiami letterari e storici riguardanti la figura femminile. La giusta ambizione delle donne le ha portate, "per tentare di essere socialmente come gli uomini", a vari espedienti come quello di mimetizzarsi, cioè vestirsi da marinaio, da frate, da soldato, da moschettiere ecc. Una per tutte la leggendaria papessa Giovanna. Dopo alcune vicissitudini, l'8 marzo è diventata in tutto il mondo la "Giornata internazionale della Donna". Soltanto nel 1946, in Italia, è stata presa come simbolo la mimosa, un fiore che germoglia nei primi giorni di marzo e che in questa occasione è stata offerta alle signore. (Claudio Di Veroli)

ABRUZZO

AVEZZANO

CIBO E VINO: DUE MONDI A CONFRONTO

La Delegazione ha organizzato una riunione conviviale insieme all'AIS (Associazione Italiana Sommelier) sul tema: "Cibo e vino: passioni comuni, due mondi a confronto". La cena si è svolta al ristorante "La Villetta" a Capistrello ed è stata l'occasione per approfondire l'arte dell'abbinamento vino-cibo, che viene affrontata in maniera differente dalle diverse scuole di pensiero. La serata è stata aperta dal Simposiarca Massimo Nicolai e, dopo i saluti di rito da parte del Delegato Giuseppe Cristofaro, la parola è stata lasciata al presidente dell'AIS Massimo Iafrate, che ha evidenziato i principi dell'abbinamento vino-cibo, messi poi in atto nel corso della cena. Roberta Accardo, responsabile commerciale della casa vinicola Farnese, ha presentato i vini abbinati al menu realizzato dallo chef Tonino. La cena si è aperta con uno scrigno di pomodorini dolci con alici, al quale è stato abbinato un Cuvée Fantini vitigno Cococciola; a seguire una lasagnetta di finocchio con zenzero e mozzarella di bufala alla quale è stato abbinato un Gran Cuvée Fantini rosé; con i ravioli di stracciatella in cestino di parmigiano con zenzero e noce moscata è stato servito un Pecorino Igt Terre di Chieti e con il secondo piatto, fagottino di verza con ragù fantasia, è stato abbinato un nuovo vino rosso corposo Edizione 5 Autoctoni, ottenuto da cinque vitigni dell'Italia meridionale, dal Montepulciano al Nero d'Avola. Con il dolce, un saccottino di pasta fillo con pere, cioccolato e riduzione di vino rosso, è stato servito un Montepulciano d'Abruzzo: questo abbinamento

è risultato nuovo e molto "azzardato" ma alla fine ben accolto da tutti. Il presidente dell'AIS e la responsabile commerciale della cantina Farnese hanno risposto alle numerose domande, mettendo in risalto, ad esempio, che: "ad un piatto tipicamente regionale o locale va generalmente abbinato un vino della stessa zona, per creare un'affinità di profumi e di sapori" o, ancora, "il corpo del vino deve essere proporzionale alla struttura del piatto e quindi un piatto che necessita di una preparazione elaborata va abbinato ad un vino altrettanto complesso e robusto", per finire con: "ogni piatto dovrebbe essere accompagnato idealmente da un vino diverso". La riunione conviviale si è chiusa con alcune considerazioni tratte da aforismi e massime su vino e cibo: "non c'è amore più sincero che l'amore per il cibo" (G.B. Shaw) e per finire con Aristotele: "è bene, nella vita come ad un banchetto, non alzarsi né assetati né ubriachi". (Giuseppe Cristofaro)

CAMPANIA

NAPOLI

CULTURA E SALUTE

Tutela della salute pubblica, stili di vita, valore culturale e sociale da preservare e diffondere. Questi sono stati gli argomenti di approfondimento de "La dieta mediterranea", evento culturale organizzato dal Delegato Leonardo Bianchi con la partecipazione di illustri relatori. Tra questi, il prof. Mario Mancini, fisiologo della nutrizione dell'Università Federico II, e Gabriele Riccardi, titolare della cattedra di Endocrinologia e Metabolismo presso la stessa Università, e l'Accademico Vito Amendolara, presidente dell'Osservato-

rio regionale della Campania per la dieta mediterranea. L'incontro è avvenuto presso il Circolo Savoia, in occasione della "giornata della cultura". Tra i dati principali, il richiamo del prof. Mancini agli standard di salute e alimentazione comparati con i paesi scandinavi; il video sulla Keys Equation del 1965, lo *screening* su infarti e problematiche dovute al colesterolo riscontrati in sette paesi del mondo. L'Accademico Vito Amendolara, dopo aver riconosciuto la bontà e i vantaggi della dieta mediterranea, ha esposto la sua idea di introdurre nelle scuole l'educazione alimentare, al fine di sensibilizzare i ragazzi sui problemi dell'obesità infantile in pericolosa espansione. Il prof. Riccardi ha distribuito un questionario di grande interesse per valutare la qualità della dieta che ciascuno di noi osserva. L'avvenimento ha trovato eco anche sulla stampa cittadina. Il giornalista Pasquale Esposito, sul "Mattino", ad esempio, ha ricordato Ancel Keys, il profeta della dieta mediterranea, e i continui contatti che ebbe con i grandi medici dell'Università di Napoli. In Italia meridionale si mangia sano e bene, affermava Keys, il cui slogan era "Eat well, Stay well" (mangia bene che starai bene). Il "Roma", altro giornale cittadino, con Laura Caico, parte da una sentenza latina "quod me nutrit me destruit" (ciò che mi nutre mi può anche distruggere) usata da Nietzsche, per illustrare il tema dell'obesità e dell'importanza di mangiare sano e bene e quello dei rischi alimentari cui la società contemporanea è esposta. Dopo il convegno, la cucina del circolo Savoia ha preparato un menu, concordato con il Delegato, all'insegna dei primari alimenti previsti dalla dieta mediterranea: ziti spezzati con salsa di pomodoro

fresco, filetti di sgombero, verdure cotte, mozzarella con latte di bufala campana, pasticcini con crema di amarene. (Leonardo Bianchi)

PUGLIA

ALTAMURA

TÈ E TISANE

Presso il bar pasticceria "Fieschi" di Altamura si è tenuto un interessante incontro organizzato dalla Delegazione sul tema: "Tè e Tisane". L'Accademico Piero Scalera, esperto fitologo, ha commentato una serie di diapositive sulla storia del tè, le leggende, le caratteristiche organolettiche e l'utilizzo di questa antichissima e diffusissima bevanda. Dietro questa comune infusione, si nasconde una storia affascinante, radicata nel tessuto culturale e sociale di molti paesi. Mentre si sorseggia il tè bisogna prestare attenzione all'aroma, al colore, alle percezioni gustative, al bouquet e alla persistenza che rimane al termine della degustazione. Si è chiarita anche la differenza tra infusi di frutta, bevande dal gusto gradevole e salutari generalmente a base di fiori d'ibisco (karkadè) e tisane, miscele di erbe officinali con determinati effetti curativi. E proprio sul rapporto tra il tè e la salute, il relatore ha evidenziato che, fin dalla sua prima scoperta, al tè sono state attribuite diverse proprietà medicinali. Un prodotto naturale, che non contiene calorie e può contribuire a mantenere il giusto equilibrio di liquidi nell'organismo. Contenendo fluoro, esso è utilissimo nella prevenzione delle affezioni gengivali, ha un buon potere antiossidante, ha effetti benefici contro le malattie cardiache, l'infarto e la trombosi grazie alle proprietà della teina, che aiuta anche la concen-

trazione e l'attenzione. La seconda parte della relazione, condotta dalla Delegata Immacolata Portoghese, è stata dedicata alla descrizione del rituale del tè pomeridiano, con riferimenti storici e curiosità legate alla cultura anglosassone. La Delegata ha inoltre illustrato le varie fasi della preparazione del tè e ha fornito alcune regole di bon ton su come effettuare una corretta mise en place per servirlo. Le interessanti relazioni e gli armoniosi sapori della degustazione hanno offerto a tutti un momento di riflessione sul fatto che ciò che rende veramente speciale questo rito è l'atmosfera intima e pacata che, nella frenetica società di oggi, andrebbe riscoperta e valorizzata. (Immacolata Portoghese)

BARI

TUTTO SULLA PIZZA

Un'intera serata dedicata alla pizza. O meglio, dedicata alle differenze tra la pizza napoletana e quella barese. Il relatore, il Delegato Nicola Sbisà, ha illustrato le origini antichissime di questo alimento, ripercorrendone la storia attraverso i secoli. In particolare, attraverso alcuni fondamentali momenti di svolta, come la nascita della pizza margherita, in onore dell'omonima neoregina dell'Italia unita, o come la "contaminazione" del pomodoro, conosciuto e diffuso in Europa soltanto dopo la scoperta dell'America. Sbisà ha inoltre parlato delle specifiche tecniche di preparazione in uso in Campania e in Puglia, per concludere che sia l'una che l'altra versione di pizza sono apprezzabili se gli ingredienti impiegati sono di qualità. La riunione conviviale, che si è svolta nella pizzeria "Continental" di Bari, è proseguita con la degustazio-

ne di diversi tipi di pizza: dalla margherita come piace ai baresi, e dalla napoletana con mozzarella di bufala, fino alla simpatica variante con salsiccia di Norcia e patate. Tutte molto apprezzate dagli Accademici e dagli ospiti, e tutte preparate da Mimmo Lorusso, titolare del locale e già campione europeo dei pizzaioli. (Vincenzo Rizzi)

CALABRIA

CROTONE

CONVIVIO DI PRIMAVERA NELLE TERRE DI HYPISO

La Valle del Neto, situata nel cuore verde della Calabria, a Nord-Ovest di Crotone, racchiude aspetti naturali e storici di grande interesse e una varietà di paesaggi e di colori pieni di fascino e di mistero. Vista dall'alto, la valle ricorda un enorme anfiteatro naturale che, dal versante ionico della Sila grande, degrada verso il piano dove si incontrano le fertillissime terre di Hypso, un'area affascinante sotto il profilo paesaggistico, per le peculiari caratteristiche geomorfologiche e per gli elevati valori di biodiversità. In questo dedalo di antiche terre, sorge un bel complesso agrituristico di 160 ettari in cui si erge, in tutta la sua severa bellezza architettonica, un'antica dimora gentilizia del XIII secolo, oggi adibita a luogo di ristorazione dai suoi attuali proprietari. "Resort Villa Maria" è il nome del ristorante che ha accolto un folto numero di Accademici della Delegazione, riuniti in assemblea per la programmazione dei vari eventi celebrativi del 60° anniversario della fondazione dell'Accademia. Alla riunione è seguito un ricco pranzo incentrato sulle primizie dei sapori primaverili e i prodotti ti-

pici dell'azienda agrituristica. Una giornata intensa, improntata sul recupero di tesori di conoscenza, simboli, sapori, odori, elementi della tradizione in rapporto con la cultura del territorio. Educazione al gusto, al sano vivere, nel rifiuto dell'omologazione in una società multiculturale delle diverse identità alimentari che gli Accademici della Delegazione promuovono e diffondono con spirito volontaristico, particolarmente a chi si occupa della ristorazione e alle giovani generazioni. (Adriana Liguori Proto)

SICILIA

CALTAGIRONE

SERATA DEDICATA ALLA CUCINA ISRAELIANA

Doveva essere un incontro tra Accademici per commentare il recente viaggio ad Israele, si è trasformato invece in un'indimenticabile serata, grazie alla partecipazione al convivio del Delegato di Tel Aviv, Ever Cohen. In suo onore le note dell'inno nazionale di Israele, suonate e cantate dal gruppo musicale "Bney Efraim" di Caltanissetta, hanno dato inizio al simposio che si è tenuto nell'accogliente sala dell'Hotel Villa Sturzo, a Caltagirone. Dopo il saluto della Delegata, Gaetana Bartoli Gravina, e del Coordinatore della Sicilia orientale, Mario Ursino, la Simposiarca Colomba Cicerata, con il prezioso ausilio delle diapositive scattate dall'Accademico Pasquale Bizzini, ha narrato le tappe di un viaggio che, per la familiarità di luoghi e città - Gerusalemme, Nazareth, Bethlemme -, da sempre nel nostro immaginario, ha avuto quasi il sapore di un ritorno. Gli Accademici, ha sottolineato Cicerata, avevano avuto uno strumento privilegiato per conoscere Israele:

gustare la sua cucina. Grazie alla disponibilità dello chef Ciro, che si è cimentato a sperimentare nuove pietanze, sono stati presentati ai commensali alcuni piatti, che solitamente compongono il desco delle famiglie israeliane, che hanno fatto sentire a casa il Delegato Ever Cohen il quale, a conclusione della serata, ha molto apprezzato la sensibilità e l'attenzione dedicate dalla Delegazione di Caltagirone al popolo di Israele. (Colomba Cicerata)

SIRACUSA

PRESSO LA FONTE ARETUSA

In un luogo che sembra trasportare lontano nel tempo, che attiva ricordi del periodo della colonizzazione greca, e della fondazione di Siracusa, si è tenuto il simposio della Delegazione. Un aperitivo di benvenuto ha fatto da prologo festoso all'incontro degli auguri di Pasqua. Il ristorante "Al Vecchio Lavatoio", nei pressi della Fonte Aretusa, ha un ambiente interno, ricavato proprio dagli antichi lavatoi: la sala ha la caratteristica volta a botte e il pavimento trasparente, sotto il quale si scorgono le rovine del vecchio lavatoio e dove scorre l'acqua proveniente proprio dalla mitica fonte. Antonino Bucolo, Simposiarca dell'incontro, ha presentato "Le virtù nutrizionali della melagrana", con un attento e puntuale excursus sugli aspetti legati al mito, alle credenze, alle origini territoriali e storiche, alle citazioni letterarie e alle proprietà nutrizionali e terapeutiche relative alla melagrana. L'intervento culturale ha riscosso attenzione e un lungo applauso. Il Delegato Angelo Tamburini ha ricordato le peculiarità del luogo storico, sede dell'incontro accademico, e ha rivolto i

voti augurali per le festività pasquali unitamente ad un dono simbolico. Ha fatto seguito la cena: tortino di cernia; spaghetti alla Paolina; pesc spada alla siracusana; polpettine di patata e di riso al finocchietto selvatico; sorbetto al limone di Siracusa; fantasia pasquale (cassatina siciliana, mela cotta al miele e croccante di mandorla tiepido). Le brigate di cucina, con i maestri Michele Cristina e Cristian Filecchia, e di sala, con il coordinatore Fabio Mensa, hanno ricevuto dal Delegato Tamburini il guidoncino e la vetrofania dell'Accademia assieme ad un convinto applauso. (Angelo Tamburini)



EUROPA

SVIZZERA

SVIZZERA ITALIANA

UN LUOGO PERFETTO PER PARLARE DI VERDI

È proprio vero che a volte si cerca lontano per trovare ciò che si ha sotto al naso. Per la cena di marzo della Delegazione, Paolo Grandi ha convocato gli Accademici per una serata "sulla porta di casa", e più precisamente al "Grand Café al Porto", nel cuore della vecchia Lugano, dove un tempo si svolgeva il mercato. Per la serata, iniziata al piano superiore, dove un tempo si svolgevano incontri letterari (una piacevole consuetudine che ora si va rinnovando), il locale era tutto a disposizione della Delegazione. Tema culturale per l'occasione, la pre-

sentazione di un Giuseppe Verdi un po' fuori dal comune e cioè dal punto di vista gastronomico. A questo si è dunque ispirata la cena, a cominciare da un ricco aperitivo a base di culatello, salame di Felino e molte altre delizie, senza dimenticare il perfetto accompagnamento dello gnocco fritto e del Malvasia della zona di Parma. Prima della cena vera e propria, un piacevolissimo intermezzo è stato l'intervento del dottor Giorgio Apollonia, noto medico musicologo, che ha parlato, in maniera quanto mai gradevole, del Verdi gastronomico, ma non solo. Discesi poi al piano di sotto, si è preso posto intorno a due grandi tavoli: ambiente perfetto, tranquillo, con un'ottima acustica, tale da permettere ai commensali di godere della conversazione. Anche il menu è stato all'altezza della serata. Lo chef Saro Arrichiello ha dato una validissima prova delle sue virtù culinarie. Non va dimenticato, inoltre, il servizio di ottima qualità e scorrevolezza. (Sussy Errera)



NEL MONDO

AUSTRALIA

MELBOURNE

CUCINA ITALIANA ALL'ESTERO

Lo chef Paolo Recinella, del ristorante "Va Tutto", ha proposto una cucina i cui piatti pienamente riconducevano al tema scelto per la serata: "La cucina delle regioni italiane... più

remote". In apertura, il Delegato Miro Gjergja ha illustrato il tema della serata con il quale si intendeva evidenziare come sia interpretata la cucina regionale italiana all'estero, nelle cosiddette "regioni italiane più remote", tra le quali l'Australia. A questo proposito, a tutti i commensali è stato proposto di cercare di individuare quale, tra le vivande servite, mostrava con maggiore evidenza l'influenza della cucina locale, indicandola con un commento nella scheda. Lo chef, che ha volentieri accettato il tema della serata, ha proposto dei piatti dove ha cercato di evidenziare l'uso della materia prima locale, come pure l'eventuale influenza della "regione più remota", quella della Delegazione australiana. I deliziosi fiori di zucchini, ripieni con del caprino al pesto, hanno suscitato particolare interesse. Il raviolone con l'aragosta della Tasmania ha avuto il consenso di tutti ottenendo il voto più alto. L'anatra arrosto, avvolta in un crostino e abbinata al paté e al purè di pastinaca, è stata indicata quale piatto maggiormente influenzato dalla "regione italiana più remota". Il dessert ha completato la serata in un vero crescendo di sapori. Tutti hanno apprezzato il tema, partecipandovi con interesse. Molto buono l'abbinamento dei vini che questa volta erano tutti di produzione australiana, da uve di provenienza italiana. Il servizio, veloce e premuroso, è stato molto ben curato dalla titolare sig.ra Myrto Recinella. In conclusione della serata, lo chef Paolo Recinella ha minuziosamente descritto la scelta delle materie prime e la preparazione e la composizione dei vari piatti, evidenziando l'influenza locale e rispondendo alle domande dei partecipanti. Al termine, il Delegato ha consegnato allo chef il guidoncino dell'Accademia quale ringraziamento per la piacevole serata.

STATI UNITI

SAN FRANCISCO

RICORDO DI UN ACCADEMICO SCRITTORE

Per il marzo culturale, la Delegazione ha pensato di rendere omaggio alla figura dell'ex Delegato Gian Paolo Biasin, scomparso prematuramente ormai da quindici anni, a tutt'oggi ancora l'unico vincitore, in California, del Premio accademico "Orio Vergani" per il libro "I sapori della modernità" edito da Il Mulino nel 1991. Alla cena, presso il ristorante "Oliveto" di Berkeley, alla quale ha partecipato la signora Rita Biasin, il Delegato Claudio Tarchi ha ricordato la figura di Biasin leggendo da un suo libro postumo ("Il Canto delle Sirene") un passaggio, dal titolo "Altri cibi, altre istanze", che particolarmente ne illustrava il pensiero. Sono seguiti gli interventi dell'Accademica Amelia Antonucci, ex direttrice dell'Istituto Italiano di Cultura di San Francisco, e del Delegato Onorario della Silicon Valley Walter Romanini. Rita Biasin ha donato ai convenuti una fotocopia a colori della litografia "VII Premio Orio Vergani" assegnata al marito e ha letto una poesia di St. Thomas More (1478-1535), tratta dal "Libro d'Oro" e intitolata "Preghiera del Buon Umore", che era tanto cara a Gian Paolo. Sempre in tema del mese della cultura, l'Accademico Carlo di Ruocco ha presentato, a fine pranzo, delle gustosissime sfogliatelle, che per qualche istante hanno riportato tutti a Napoli, insieme ad un testo di cucina partenopea del Delegato della Penisola Sorrentina Sergio Corbino. Una serata piena di ricordi e dagli alti contenuti culturali, accompagnata dal piatto preferito di Gian Paolo (la bistecca) preparata in modo sublime dallo chef Jonah Rhodehamel. (C. T.)

DEAR ACCADEMIA MEMBERS...

see page 3

ITALIAN RESTAURANTS ABROAD IN A TIME OF GLOBALIZATION

Dear Academicians, regional Italian cuisine is traditional and is based on the use of local products. This condition creates difficulties abroad, given the large number of so-called “Italian sounding” imitations - products that conjure up a non-existent Italian image but are not Italian at all. They are generally low quality products, packaged using an Italian name or flag but having nothing to do with Italy. For quite some time we have observed and noted this situation, which has caused considerable harm to the Italian economy and indeed to the very image of our products abroad. Today, rather than diminishing, the problem has increased owing to the global economic crisis. One example is Argentina, which some time ago enacted a commercial policy that could lead to the closing of its markets to our typical and traditional products, and at the same time foster an increase in their imitations. Along these lines it is easy to imagine how, in addition to Argentine wines, we will soon see the emergence of Argentine olive oil, pasta, and especially a series of Argentine cheeses and salamis that are of lower cost and of increasingly good quality. All these Italian style products compete with those that Italy exports in an increasingly globalized market. The well known example of good quality Moldavian grana cheese that is available in Italy is a case in point.

What I have briefly outlined suggests a series of questions regarding Italian cuisine abroad in so many countries with their own different cuisines. For cultural reasons, the situation in North America is different from that in South America, or from the emerging countries of the Orient, and so on. Equally different is the condition of those dishes that are of necessity tied to the Italian, if not regional, origin of one or more ingredients, from that of those dishes that do not necessarily have that requirement, as in some of the above mentioned examples. There is also the delicate issue of the use in Italian cuisine of “made by Italy” products; that is, those Italian style products that Italian companies are increasingly producing abroad using Italian equipment exported for those markets (pasta, salami, etc.). In a complex situation like the one outlined above it is necessary to make a schematic distinction among at least three types of Italian cuisine abroad: low cuisine,

industrial cuisine, and high cuisine, each of which is different from the other. These differences in part reflect a situation that has already taken place in Italy.

It is very difficult to affect low cuisine that, both in Italy and abroad qualifies itself as “Italian cuisine”, starting with pizzerias or places that offer low cost “pepperoni pizza” made with sausage (NB: In Italian, peperoni means green peppers) or “pasta Bolognese”, in which the spaghetti are served with meatballs. This is a cuisine in which “Italian sounding” products are used because their cost is much lower than the imported product. To some degree, perhaps it’s more opportune for Americans to believe that the pizza they order in a their local fast food restaurants is their own invention and a unique American patrimony, only to discover what real Italian pizza is when they arrive in Italy. It is equally difficult to intervene effectively in the industrial cuisine of Italian style processed ready-to-eat foods, which owing to insurmountable conditions imposed by the industrial economy, primarily use generic products, or at best those “made by Italy.” It is also a cuisine that utilizes production, conservation, distribution and consumer systems that are not part of traditional Italian cuisine, starting with heating by microwave, that are required by customers who demand “fast” or “convenience” foods even at home.

Most important for Italy, and especially “made by Italy” firms, remains high cuisine, which is analogous to high fashion, quality interior furnishings, exclusive jewelry, and luxury car sectors in which price is not seen as an obstacle, but rather confers an elite and prestigious symbolic value to the product. High prestige products, like high cuisine, cannot and should not compete with mass produced and broadly consumed ones, for which price plays a decisive role. In high cuisine everything must be perfect, or near perfect, and it must satisfy the needs of a relatively restricted social group. It is in high cuisine that we find the best Italian products, in which the brand name or high specification assume particular importance: a simple DOP or IGP denotation will not suffice. A perfect example is DOP Champagne, in which the brand name, with the quality specifications, vintage, and inevitably price, predominate. High cuisine Italian restaurants abroad, with their “great

chefs” are the only ones that are able to promote, sustain and defend high quality and elite Italian food products. Our Academy has an important role to play by pointing out which restaurants abroad can teach people about true Italian cuisine, thereby safeguarding the identity of our traditional and regional foods.

GIOVANNI BALLARINI

FOCUS THE PERENNIAL TOPICALITY OF THE ITALIAN ACADEMY OF CUISINE

see page 4

The adjective in the title may appear a tad imposing, strong and almost a provocation. Perennial here does not mean eternal, but rather it stands for the enduring, continuous presence of our Academy. The name was debated long and hard by our founders, who at first were hesitant about “Association” or “Club” but then became convinced, at the suggestion of the talented publicity guru Dino Villani, that “Academy” was the correct designation. With great wisdom it was decided that it would not be the Academy of Italian Cuisine, which does not exist, but rather the Italian Academy of Cuisine. The name stuck and surely was endowed with perennial “up-to-dateness”. But why academy? An academy is an institution dedicated to the most refined studies and to elevating knowledge to new heights. The term Academy derives from the Greek to describe the philosophical school of Plato, founded in 387 BC and located just outside the Athenian walls, named after the war hero Academus, who had donated to the city a plot of land that became a public garden. It was here that Plato conducted his philosophical discussions with his disciples. Later on, as the sharper minds were curbed by the powerful censorship of the men in power and most decidedly by the dogma of the church, the place became a meeting point for groups of people stimulated by diverse disciplines, not all of them learned minds or practitioners of literature and philosophy by profession. Starting with Humanism and the Renaissance, most notably in Florence, the modern academies came to life, oftentimes masked by imaginative names with a student’s mocking twist, in order to escape the blows of censorship. This is how academies came about, such as the Academy of Lincei that could apply the acuity of sight of the lynx in observing the universe; the Academy of Crusca that aimed at protecting the true language by separating the wheat from the chaff; the Academy of the Intronati that strove to be free from the noises of the world and to harbor

sharper thoughts; the Academy of Concordi that had solidarity on its mind; the Academy of Oscuri that was devoted to emanating the light of truth; the Academy of Umidi that celebrated the plain language of the populace in opposition to the Academy of Infiammati that upheld the classicism entwined with Latin. In due time, with the advent of the Enlightenment, science too became enthralled with the academies, particularly those of “Cimento” that adopted the famous motto of “trying and retrying”, and the Georghophiles with whom we have recently signed a memorandum of understanding. All things considered, Academy is the correct definition: we are not professionals, we are passionate lovers of our subject, free from encumbrances and not bound by censorship or moral debts. Freedom, however, must be handled with great care. We should be grateful not only to our founding fathers, but also to those who have led the Academy until now, preserving it from cliques, blandishments, egos and political and economic involvements. We have come to a new convocation in a delicate phase for our gastronomy, squeezed by an ever worsening crisis and the striving by the chef to introduce novelties at all costs. We have always said that our mission is to protect our traditions by improving them from generation to generation, but everything that surrounds us must remind us of the commitment undertaken by the Academy. In this spirit, its work is vital and perennially up to date.

PAOLO PETRONI

THE CUISINE OF THE FOUR HUMORS

see page 5

The doctrine of the four humors outlined by Galen profoundly influenced how cooks used and prepared food for many centuries. Chieti Academician Gianni Di Giacomo explains the criteria for choosing ingredients and cooking techniques best suited to maintaining an internal equilibrium and the overall health of the human body.

PIADINAS AND PIADINERIAS

see page 7

Peasant focaccia has not changed over the course of the centuries, but its popularity has waned with the rhythms and tastes of modern society. Cervia- Milan Marittima Delegate Gianbruno Pollini asks what is left today of the original piada bread.

WINE FROM THE GULF OF NAPLES

see page 8

Wine production in Campania can be traced back to the Roman occupation. Starting with

its origins, Sorrento Peninsula Academician Filomena Furno describes in depth the famous Lacryma Christi (Tears of Christ), a wine shaped by the volcanic soil of the Gulf.

MOUNTAIN FISH

see page 10

Using some important evidence including iconography of St. Christopher and historical documentation from the collegiate church of St. Orso, Omar Boretta, a member of the Regional Study Center of Valle D'Aosta, discusses the diffusion of many varieties of fish in this mountain area, in both lakes and streams, as well as those found in the great markets of northern Europe.

FAVA BEANS: A VERSATILE FOOD

see page 12

Naples-Capri Academician Claudio Novelli retraces the history of the fava bean, a traditional crop from the Campi Flegrei area outside Naples. An object of worship, prohibition and false myths in antiquity, it has only recently received acclaim for its chemical characteristics: delicious fresh and low calorie when eaten dried.

PANISSA FROM VERCELLI

see page 14

The most characteristic dish from the area around Vercelli combines two typical local products: rice and beans. For centuries they have provided balanced and genuine nutrition. Turin Academician Renzo Pellati distinguishes among the regional nuances and provides the original recipe as well as some practical advice for its preparation.

THE BIRTH OF MIDDLE CLASS CUISINE

see page 16

Through an historical excursus Milan-Brera Academician Nicola Rivani Farolfi establishes the birth of bourgeois cuisine in post-revolutionary France. Over the course of the 19th century a great change took place thanks to the invention of the steam engine and new techniques for preserving food.

IS FAMILY CUISINE STILL ALIVE AND WELL?

see page 18

This question arose during the course of this year's first meeting of the Franco Marengi Study Center. The theme of the latest issue in the Gastronomic Culture Collection, “Italian Cuisine Today”, examines the changes imposed by modern society and whether or not the traditions and love for cuisine are still present in Italian families.

THE CALL OF THE WILD

see page 19

Imola Delegate Antonio Gaddoni discusses the development of a conference on Prestigious Wild Produce. A well attended event during which the strong link between fish and wild herbs of the Adriatic was discussed.

THE CUISINE OF VICENZA: HISTORY AND MEMORIES

see page 21

On the occasion of the tenth anniversary of its founding the Upper Vicentino Delegation held a conference entitled The Quest for Tradition: History and Memories of the Contemporary Cuisine of Vicenza. Delegate Renzo Rizzi describes some of the event's most important moments.

OLIVE OIL FROM CIOCIARIA

see page 22

The olive oil from Ciociaria is the only one in the region of Lazio that still is not designated DOP. A meeting organized by the Frosinone Delegation brought together experts and local authorities to analyze the problems and prospects in the hopes of accelerating the procedure to gain that designation.

HUNGER STIMULATES THE IMAGINATION

see page 23

The current economic crisis is bringing back to the table some long-forgotten grains, meats, and dishes. Turin Academician Elisabetta Cocito traces some salient milestones in this story, identifying their peasant roots and illustrating the etymology of popular dishes.

RESTAURANT ACOUSTICS

see page 25

Bologna-San Luca Delegate Maurizio Campiverdi focuses attention on the problem of acoustics in restaurants by analyzing two important examples: Bologna and Paris. He identifies several causes and proposes some solutions.

THE FRUGALITY OF PINOCCHIO

see page 26

Collodi's work is filled with culinary passages and citations. In fact, the author demonstrates his expertise by suggesting some dishes from bourgeois cuisine, including both elaborate preparations and modest foods as well as using an alimentary lexicon metaphorically. Many of the dishes he cites also appear in the work of his contemporary, Artusi.

CULTURE AND ITS ENVIRONS*see page 29*

Tigullio Delegate Giorgio Cirilli reflects on the culture of food, focusing on contemporary times and the new generations. Superficial, or total lack of knowledge, and scientific innovation have led them away from the genuine rituals of eating.

WHAT'S IN A NAME?*see page 30*

In cuisine, names are necessary for us to distinguish different preparations: the name is often inspired by the historic or geographical origin of the dish. Italian gastronomy however, often suggests names that are inspired by popular imagination, thereby maintaining regional traditions and habits.

OLIVE OIL FROM THE BORDER REGION*see page 33*

Bergamo Delegate Lucio Piombi delves into olive cultivation around Bergamo. Active since the Roman era, it boasts autoctonous varieties and niche oils. Recent activity has focused on reviving the cultural value of this cultivation.

THE LAY MEALS OF THE CARDINALS*see page 34*

In the days leading up to the Conclave, Rome was host to cardinals from around the world. Valle del Tevere-Flaminia Academician Hilde Catalano Gonzaga Ponti describes some of the cardinals' favorite restaurants and dishes.

TOTÒ AND FOOD*see page 36*

Food has been an important element of Italian cinema since its first film. At the beginning of the 20th century in Italy, food was presented in a comic and circus like light. With the success of the famous actor Totò food became a distinctive factor in identity, immortalizing the society of the time on the big screen.

TASTE AND SAVINGS*see page 38*

Treviso Delegate Teresa Perissinotto Vendramel and Academician Roberto Robazza list some types of "forgotten" fish, and point out some advantages of their consumption: they provide a healthy and balanced diet, guarantee a better level of freshness, are environmentally sound and they reflect regional traditions and recipes.

TUSCAN "AGRESTO"*see page 40*

Agresto is a bittersweet condiment made from acerbic grapes and herbs, spices, and honey. It was born from the need to utilize the entire grape as well as from the predominant tastes of the time. Maremma-Grosseto Academician Domenico Saraceno previews the publication of a monograph on the subject, produced in collaboration with the Academy of the Geographophiles.

AN INTERVIEW WITH AN HISTORIC CHEF*see page 42*

Bologna Bentivoglio Academician Tito Trombacco approached the historic chef of the most famous restaurant in Bologna to definitively clarify some issues regarding two traditional Bolognese dishes: tortellini and yellow lasagne with mushrooms. His suggestions provide a guarantee of authenticity.

THE ISRAELI TABLE*see page 43*

The Israeli table, usually characterized by hummus, meats, fish, and spices, has also been influenced by some typical dishes of northern and eastern Europe, thus replicating the heterogeneity of its people. Caltagirone Academician Colomba Cicirata illustrates several dishes and characteristics of kosher food.

THE TREE OF THREE LIQUORS*see page 44*

The Cherry Tree has ancient roots and its cultivation was fundamental for some people of central Europe. Honorary Termoli Academician Amedeo Santarelli presents the health characteristics and virtues of this fruit, then turns to its use in gastronomy and the production of liquors.

THE DIABOLICAL POTATO*see page 46*

Modena Academician Sandro Bellei takes us on the historical journey of this tuber that was imported to Europe from Peru. Initially opposed because it was considered the "devil's fruit", it became essential to the nutrition of the poorer classes and is omnipresent in the cuisine of Europe today.

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

ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA

MAGGIO 2013 / N. 249

DIRETTORE RESPONSABILE
GIOVANNI BALLARINI**VICEDIRETTORE E DIRETTORE ARTISTICO**
FRANCESCO RICCIARDI**COORDINAMENTO REDAZIONALE**
SILVIA DE LORENZO**SEGRETERIA DI REDAZIONE**
TILDE MATTIELLO**IMPAGINAZIONE**
MARIA TERESA PASQUALI

IN QUESTO NUMERO SCRITTI E RICETTE DI
Sandro Bellei, Omar Boretz, Cristina Bragaglia, Maurizio Campiverdi, Hilde Catalano Gonzaga Ponti, Colomba Cicirata, Giorgio Cirilli, Elisabetta Cocito, Silvia De Lorenzo, Gianni Di Giacomo, Maria Attilia Fabbri Dall'Oglio, Giorgia Fieni, Giancarlo Flavi, Filomena Furno, Antonio Gaddoni, Gabriele Gasparo, Paola Natali Capobianco, Claudio Novelli, Renzo Pellati, Teresa Perissinotto Vendramel, Paolo Petroni, Lucio Piombi, Roberto Pirino, Gianbruno Pollini, Francesco Ricciardi, Nicola Rivani Farolfi, Renzo Rizzi, Roberto Robazza, Amedeo Santarelli, Domenico Saraceno, Tito Trombacco.

◆ ◆ ◆

EDITORE

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

DIREZIONE E REDAZIONE

VIA CASALE TOR DI QUINTO 1 - 00191 ROMA
TEL. 06 3336102 - FAX 06 3336102
redazione@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

REALIZZAZIONE EDITORIALE

STUDIO RICCIARDI & ASSOCIATI SRL
VIA DEL CASALE DI TOR DI QUINTO 1 ROMA
TEL. 06 3336164 - FAX 06 3336174

STAMPA

GRAFICA GIORGETTI SRL,
VIA DI CERVARA 10, ROMA

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