# CIVILTA ELLA 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

### SOMMARIO

### CARI ACCADEMICI...

3 Tradizione è trasmettere cultura (Giovanni Ballarini)

### **FOCUS**

4 Il cibo nella spazzatura: verità e ipocrisie (Paolo Petroni)

### ASSEMBLEA DEI DELEGATI

5 Ballarini rieletto Presidente (Francesco Ricciardi)

### **CONVEGNO INTERNAZIONALE**

8 Identità, disincanto, amore (Silvia De Lorenzo)

### **CULTURA & RICERCA**

- 10 La cucina è obbedienza? (Alfredo Pelle)
- 12 Il girarrosto di Leonardo (*Piero Pazzagli*)
- 14 Sardèe in saor (*Piero Zanettin*)
- 15 Sacrifici e banchetti (*Lorenzo Franchini*)
- 17 La "ciribusla" (Salvatore Alberghini)
- 18 Per fare una buona frittura (Nazzareno Aquistucci)



#### L'ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA

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

- 20 La riscoperta di Messer Gallo (Elisabetta Cocito)
- 30 Scomparse le guide asiatiche (Maurizio Campiverdi)
- 32 Amalfi: sapore di agrumi (Alessandro Pini)
- 34 Dove va la cucina (Domenico Franco)
- 36 Pane normale o integrale? (Publio Viola)
- 38 Le virtù del melograno (Antonino Bucolo)
- 40 Il pesce veloce del Baltico (*Luca Marini*)



### I NOSTRI CONVEGNI

- 22 La forza dell'acqua, l'ingegno dell'uomo (Maurizio Adezio)
- 24 La cucina italiana e lo stile a tavola (Roberto Pirino)
- 25 Cibi e sapori della Sardegna antica (Gianni Pititu)
- 27 Cosa fa la Garfagnana per i celiaci (Mauro Mazzon)
- 29 Due Accademie per un percorso comune (Gianpaolo Ladu)

### SICUREZZA & QUALITÀ

41 L'orto in città (Gabriele Gasparro)

### LE RUBRICHE

- 16 Calendario accademico
- 19 Le ricette d'Autore
- 28 Accademici in primo piano
- 42 Notiziario
- 43 In libreria
- 45 Vita dell'Accademia
- 66 Carnet degli Accademici
- 68 Dalle Delegazioni
- 78 International Summary

La copertina: particolare di uno dei 6 pannelli (olio su tavola) del politico "Matrimonio di contadini" (ca. 1575), di Marten van Cleve. L'opera è esposta a Roma fino al 7 luglio, Chiostro del Bramante, nell'ambito della mostra "Brueghel - Meraviglie dell'arte fiamminga", prima grande esposizione romana dedicata non soltanto ai maestri che hanno reso celebre questo cognome (Pieter il Vecchio e il Giovane e Jan il Vecchio), ma all'intera stirpe di artisti di eccezionale talento che dai capostipiti ha preso le mosse. Tra questi va annoverato anche il belga Marten van Cleve (Anversa 1527-1581) che, pur non essendo legato da vincoli di sangue con la famiglia Brueghel, fu accolto quale maestro nella corporazione di Anversa nello stesso anno di Pieter Brueghel il Vecchio, del quale era coetaneo. Pieter Brueghel il Giovane si ispirò, oltre che all'opera del suo celebre padre, a più opere dello stesso van Cleve. La mostra ripercorre la storia di questa dinastia di pittori, attiva tra il XVI e il XVII secolo, in un arco temporale, familiare e pittorico lungo oltre 150 anni. Nell'opera in copertina (proveniente da una collezione privata di New York) sono evidenti alcune caratteristiche care al pittore, tra cui le ampie cuffie bianche delle donne, le sottogole rialzate e annodate sulla sommità della testa, i cani sempre presenti e quasi sempre raffigurati di profilo.



### CONSIGLIO DI PRESIDENZA

### PRESIDENTE

Giovanni Ballarini

### VICE PRESIDENTE VICARIO

Severino Sani

### **VICE PRESIDENTE**

Giuseppe De Martino

### **SEGRETARIO GENERALE**

Paolo Petroni

### **TESORIERE**

Roberto Ariani

### ATTIVITÀ EDITORIALI E DI COMUNICAZIONE

Paolo Basili Segretario del Consiglio di Presidenza

### RAPPORTI CON LE DELEGAZIONI IN ITALIA (NORD)

Giovanni Fossati

### RAPPORTI CON LE DELEGAZIONI IN ITALIA (CENTRO E SARDEGNA)

Mimmo D'Alessio

### RAPPORTI CON LE DELEGAZIONI IN ITALIA (SUD E SICILIA)

Mauro Ursino

### CONSULTA ACCADEMICA

Luigi Alessandro (Aosta), Luigi Altobella (Foggia-Lucera), Roberto Ariani (Firenze),
Giovanni Ballarini (Parma), Paolo Basili (Roma), Piero Bava (Asti), Marcello Bedogni (Gallura),
Dino Betti Van Der Noot (Milano), Maurizio Campiverdi (Bologna-San Luca),
Gianni Carciofi (Cervia-Milano Marittima), Umberto Cenni (Imola), Franco Cocco (Empoli),
Sergio Corbino (Penisola Sorrentina), Marinella Curre Caporuscio (La Spezia),
Mimmo D'Alessio (Chieti), Giuseppe De Martino (Nola), Giuseppe Di Lenardo (Udine),
Benito Fiore (Londra), Giovanni Fossati (Milano Brera), Giorgio Golfetti (Rovigo-Adria-Chioggia),
Paolo Grandi (Svizzera Italiana), Maurizio Moreno (Roma Nomentana),
Aurelio Pappalardo (Bruxelles), Berardo Paradiso (New York Soho), Elena Pepe (Milano),
Paolo Petroni (Firenze), Concetta Maria Princi Lupini (Reggio Calabria), Severino Sani (Ferrara),
Guido Schiaroli (Terni), Mario Ursino (Catania)

Segretario della Consulta: Giovanni Fossati

### COLLEGIO DEI REVISORI DEI CONTI

Presidente: Gianni Limberti (Prato) Revisori effettivi: Antonio Bertani (Roma Valle del Tevere - Flaminia), Teresa Perissinotto (Treviso) Revisori supplenti: Sergio Savigni (Bologna dei Bentivoglio), Giuseppe Bernoni (Milano Brera)

### COLLEGIO DEI PROBIVIRI

Presidente: Maria Giuseppina Truini Palomba (Rieti) Probiviri effettivi: Giovanni Fusaroli (Ferrara), Francesco Salvatore Rapisarda (Caltagirone) Probiviri supplenti: Giuseppe Saetta (Milano), Tamara Diomede (Bruxelles)

### Tradizione è trasmettere cultura

**DI GIOVANNI BALLARINI** *Presidente dell'Accademia* 

Una tradizione è viva solo se si trasmette, passando da un'età a un'altra, trasferendo comportamenti che migliorano, adeguandosi ai cambiamenti, e divenendo un vincolo culturale tra le generazioni.

ari Accademici, la tradizione si collega agli aspetti negativi del ⊄tradimento e a quelli positivi della trasmissione transgenerazionale. Molto si è detto e scritto sulla tradizione tradita, e sotto numerosi aspetti. Più di rado si è esaminato il valore positivo della tradizione, quale strumento e via di trasmissione culturale e, quando lo si è fatto, si è di solito guardato indietro e molto meno, o quasi mai, in avanti e pensando che noi dobbiamo mantenere, interpretare e costruire un complesso di comportamenti da migliorare, per essere trasmesso alla generazione che ci seguirà. Inoltre, non va mai dimenticato che il principio fondante della nostra Accademia è favorire il miglioramento della tradizione in Italia e all'estero.

La tradizione si presenta come un insieme di fili che legano tra loro le generazioni che incessantemente si susseguono, con tempi e ritmi diversi. Questi fili, tra loro, intessono una rete che vive e varia in continuazione, e nella quale i comportamenti più vari e diversi si intersecano e si influenzano, costituendo un tessuto che dà sostegno e significato ad ogni società. Le tradizioni della cucina sono solo uno di questi fili, che assume ruoli e significati dal contesto generale, ad esempio stili di vita, ma anche economia, concezioni generali sulla natura e via dicendo. Basta pensare come il passaggio, almeno parziale, da una concezione magica a un'interpretazione scientifica della vita, e quindi anche dell'alimentazione, ha profondamente cambiato molte tradizioni della cucina.

Nelle società fredde, quasi immobili o con cambiamenti lenti e parziali, la trasmissione delle tradizioni alimentari è lenta e, sotto un certo punto di vista, "facile". Ben diversa e "difficile" è la trasmissione nelle società calde e soprattutto nei periodi di transizione sociale e culturale, come quello che stiamo vivendo. In questa condizione bisogna forzatamente accettare di dover trasmettere alla generazione che ci seguirà un complesso di comportamenti in parte diversi da quelli che avevamo ricevuto dalle generazioni che ci avevano preceduto. Un processo, bisogna precisare, che non deve mai trascurare il miglioramento delle tradizioni sopra ricordato.

La trasmissione delle tradizioni, è interessante osservare, è molto complessa e spesso vede trasferimenti che non di rado saltano una o più generazioni. Anche per la cucina si vede come la generazione, che dalla povertà campestre raggiunge la (supposta o solo percepita) ricchezza urbana, quasi sempre disprezza e abbandona le tradizioni di partenza, che però sono recuperate, in diverso modo, dalla generazione successiva, non di rado anche con una mitizzazione. È il caso della polenta, del baccalà e di altri piatti che da "cibi della fame" popolare divengono "cibi cult" di una nuova gastronomia. In modo analogo, niente pare più nuovo di un passato sconosciuto, e che per questo viene non solo ricreato, ma inventato, con la costruzione spesso di "falsi storici" con i quali la nostra società industriale sembra voler sfamare non tanto il corpo, quanto l'anima.

Quanto brevemente accennato sulla falsificazione delle tradizioni, contrasta il loro miglioramento. Questo è possibile solo con un'approfondita conoscenza della tradizione stessa, in tutte le sue componenti, iniziando da quelle antropologiche, per reinterpretarle e adeguarle all'oggi, in un processo non chiuso e finito, ma che deve aprirsi al futuro, con una trasmissione continua.

Molti sono gli aspetti del miglioramento delle tradizioni, che variano anche in rapporto alle condizioni di uso degli alimenti e soprattutto delle ricette. A ben guardare, questi modi di uso sono anche quelli che condizionano il persistere e il successo di un comportamento alimentare, una ricetta o una preparazione, un alimento. In modo analogo a quanto avviene per altri elementi della tradizione, anche quella alimentare vive e persiste soltanto se mantiene un ruolo nella società, anche se questo

ruolo si modifica. Un'antica scuderia può sopravvivere o, meglio, continuare a vivere solo se usata come sala polifunzionale, e lo stesso avviene per un castello medievale quando diviene sede di un museo. Per quanto riguarda la cucina, una ricetta antica, o solo di una o due generazioni fa, può vivere se, pur mantenendo la sua specifica individualità, è resa fruibile oggi e come tale può essere trasmessa alle susseguenti modificazioni.

Tipico esempio, tra i tanti, sono le lasagne che, partendo dalle prime ricette conosciute e raccolte nel codice federiciano del XIII secolo, sono giunte fino a noi incorporando e interpretando una vasta serie d'ingredienti, nostrani ed esotici, come il ragù di carne e il concentrato di pomodoro, senza escludere ulteriori aggiunte e variazioni.

Anche per le tradizioni sembra valere il principio darwiniano che non solo la loro sopravvivenza, ma anche il loro successo dipendono dal sapersi adeguare all'ambiente, non solo fisico, ma soprattutto sociale, mantenendo intatta la propria individualità genetica.

Trasmettere il proprio genoma, pur adattandosi all'ambiente sociale, vale anche per le tradizioni alimentari.

> **GIOVANNI BALLARINI** See English text page 78



### IL CIBO NELLA SPAZZATURA: VERITÀ E IPOCRISIE

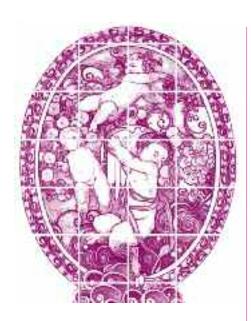
a crisi economica continua. Anzi peggiora. L'attenzione verso il risparmio è sempre più viva. In un ✓ nostro precedente Focus avevamo a lungo parlato dell'arte del riciclo e di fare la spesa mettendo in luce che molto spesso erano più discorsi che fatti. I media dopo i pranzi di Natale a buon prezzo ci hanno chiesto anche di consigliare il pranzo di Pasqua ideale a 10 Euro a testa. Ma una grande attenzione oggi viene data agli sprechi alimentari. Addirittura il 2013 è stato dichiarato dall'Unione Europea l'anno contro lo spreco alimentare. Per spreco alimentare si intende di solito quello che si compra e si butta via in casa, ma in verità lo spreco comincia molto prima. Un quarto della frutta e della verdura viene gettato prima dell'arrivo sulle nostre tavole. Per non parlare delle migliaia di tonnellate di prodotti non raccolti che marciscono nei campi, e della grande distribuzione che, tra prodotti invenduti e in scadenza, porta alla discarica tonnellate di prodotti, con conseguenze pesantissime su inquinamento ambientale e costi sociali di smaltimento. Mancano studi ufficiali sull'argomento e i dati sullo spreco sono variabili a seconda delle diverse fonti; comunque i valori sono impressionanti: in Italia si va dai 6 ai 10 milioni di tonnellate di cibo buttati. A finire nella spazzatura è circa il 30% del cibo acquistato, soprattutto verdura, frutta, pane, latticini e salumi. Circa la metà degli italiani cerca di mettere un freno a questo enorme spreco riducendo le dosi acquistate, guardando

con cura le date di scadenza e utilizzando gli avanzi. I consumatori, insomma, ci provano. Ma cosa fanno l'industria e la distribuzione per venirci incontro? Quasi nulla. Poniamo per assurdo che tutti noi fossimo attenti e oculati, cosa succederebbe? Il risultato sarebbe una contrazione dei consumi più o meno di pari misura. Una catastrofe! È l'altro lato della medaglia del tornaconto economico. Infatti le confezioni sono abbondanti pur in presenza di nuclei familiari sempre meno numerosi. Le famiglie italiane con uno o due componenti sono il 29%, ma quante confezioni sono adatte a queste famiglie? Imballaggi di grandi dimensioni, offerte prendi tre e paghi due: questo è il marketing che poi favorisce lo spreco. Avete mai pensato allo spreco di zucchero ai bar dove una legge proibisce le zuccheriere e le bustine sono da 6 grammi?

Post Scriptum. Nel nostro Focus dedicato alle "carni da dimenticare" avevamo raccomandato di acquistare solo uova di allevamenti a terra o all'aperto. Orbene, è notizia recente che l'Italia è finita davanti alla Corte europea di giustizia per non aver ancora attuato la direttiva che vieta l'allevamento in batteria delle galline ovaiole. La decisione di dare un ambiente più vivibile a questi animali fu presa nel secolo scorso, nel lontano 1999. Dal 1º gennaio 2012 tutte le galline dovrebbero avere a disposizione una superficie di almeno 750 cmq. L'Italia ha avuto 12 anni per mettersi in regola. E non l'ha fatto. Vergogna!

See English text page 78

### Ballarini rieletto Presidente



### DI FRANCESCO RICCIARDI

L'Assemblea dei Delegati, riunita a Montecatini Terme, ha confermato Giovanni Ballarini alla guida dell'Accademia per il prossimo biennio.

Nell'illustrazione: Montecatini Terme, Terme Tamerici, pannello decorativo con putti, in ceramica policroma, di Galileo Chini (1923 ca). a qundicesima Assemblea dei Delegati, riunita nella Sala Congressi del Teatro Imperiale di Montecatini Terme sabato 25 maggio 2013, ha confermato Giovanni Ballarini alla guida dell'Accademia Italiana della Cucina.

Nel suo saluto all'Assemblea, Ballarini aveva ringraziato, da Presidente uscente, i Delegati convenuti per la massiccia presenza e per lo spirito accademico dimostrato. Poi aveva passato la parola al Vice Presidente Vicario Severino Sani che "da tempo immemorabile" (parole di Ballarini) guida la giornata dedicata all'Assemblea dei Delegati e alle operazioni di voto. Dopo gli adempimenti di rito (nomina scrutinatori, istruzioni di voto ecc.) Sani ha dato inizio alla votazione, chiamando i Delegati in ordine alfabetico, ciascuno dei quali ha potuto esprimere il suo voto in piena segretezza. A scrutinio avvenuto, Sani ha letto i risultati che hanno visto 127 voti, su 149 votanti, ottenuti da Giovanni Ballarini che è stato così proclamato Presidente per il biennio 2013-2015.

Giovanni Ballarini, dicendosi compreso nel rinnovato impegno alla guida dell'Accademia, ha ringraziato i Delegati per la confermata fiducia, soffermandosi poi sui principali punti dei programmi già realizzati e di quelli che attendono l'Accademia Italiana della Cucina e il Consiglio di Presidenza nel prossimo biennio: il compiuto adeguamento dello Statuto ai tempi, i suoi auguri al rieletto Presidente Napolitano, il rifuggire dall'isolamento stabilendo intese e programmi di lavoro comune con altre Accademie (come con i Georgofili, rapporto attivato di recente).

"Occorre rivolgersi al domani - ha proseguito Giovanni Ballarini - con sguardo consapevole, ma attingendo

### CENA DI BENVENUTO

RISTORANTE DEL GRAND HOTEL TETTUCCIO Montecatini Terme, 24 maggio 2013

#### **APERITIVO**

DEGUSTAZIONE DI PROSCIUTTO GRIGIO DEL PRATOMAGNO di e con Stefano Falorni (Greve in Chianti)

#### A TAVOLA

CUPOLA DI PANZANELLA TOSCANA SU SALSA DI POMODORO MARINATO

RISO CARNAROLI GRAN RISERVA MANTECATO CON ASPARAGI VERDI DI PESCIA

FILETTO DI CINTA SENESE DORATO IN PADELLA SU FLAN DI PATATE AL ROSMARINO FAGIOLI SORANINI ASSAGGIO DI CIONCIA PESCIATINA

SPUMONE DI RICOTTA CON CIALDE DI MONTECATINI E FILI DI CIOCCOLATO BRIGIDINI DI LAMPORECCHIO CAFFÈ

\* \* \*

#### I VINI IN TAVOLA

2012 Vermentino Maremma 2011 Sangiovese Maremma Toscana *Pian del Bichi* 

2011 Brachetto d'Acqui, Rosa Regale Villa Banfi

Maestro di cucina: Daniele Tanteri Maestro di sala: Gabriele Aterini

dal passato e dalla nostra tradizione". Si è poi soffermato sulla biblioteca accademica, ora ospitata in un'apposita sezione presso l'Università degli Studi di Milano Bicocca e inserita nel circuito bibliotecario mondiale, invitando i Delegati a costituire biblioteche di territorio; obiettivo, una biblioteca multisede da collegare in rete.



Il Presidente ha poi affrontato il tema della compagine sociale e con l'aiuto di grafici e slide ha commentato la situazione dell'Accademia, soddisfacente ma da migliorare ancora, so-

prattutto in funzione della qualità. Si è poi a lungo soffermato sulla capillarità della presenza accademica sul territorio nazionale e sulla distribuzione delle 211 Delegazioni in Italia (91 al nord, 55 al centro, 65 al sud) e ha sottolineato che tale risultato si deve al grande lavoro portato avanti, oltre che dai Delegati, dai vari Presidenti succedutisi negli anni. Ha ribadito poi, per quanto riguarda l'estero, l'orientamento dell'Accademia di costituire le proprie Delegazioni oltre confine sullo zoccolo duro dei nostri connazionali residenti sul posto e della necessità di coprire con la nostra presenza nuove aree.

Detto ciò, Ballarini è tornato sul concetto della qualità, invitando i Delegati a non perdere mai di vista la necessità di effettuare le proprie selezioni con criteri qualititativi piuttosto che di quantità: "La qualità non deve essere solo una virtù ma un obiettivo", ha detto.

Ballarini ha proseguito toccando tutti i temi qualificanti della vita accademica: l'attività delle Delegazioni, l'organizzazione dei convegni (40 all'anno, un ottimo risultato, con la raccomandazione di curare non il convegno in quanto tale ma "quello che c'è dentro il convegno"), l'attività editoriale (prospettiva e-book), l'ultimo volume della Collana di Cultura Gastronomica (in cui sono pubblicati i contributi di ben 100 Accademici), il progetto di un "libro manifesto" dell'Accademia Italiana della Cucina (sulla scia del successo de "I menu del Quirinale") per l'Expo 2015. E poi i lavori in corso sul Ricettario nazionale, la Guida ai Ristoranti on line (il delicato problema dell'aggiornamento dei dati), le "Buone Tavole della Tradizione".

Concluso il suo intervento, Ballarini ha chiamato Victor Dana, Consultore dimissionario, annunciando il suo ingresso nell'Albo d'onore. Dana ha salutato i presenti ribadendo le ragioni, squisitamente personali (legate anche ai suoi impegni ferraresi nella ricostruzione post terremoto), alla base della sua rinuncia: "Non ho il tempo che vorrei dedicare all'Accademia - ha detto -, in 34 anni di militanza accademica ho lavorato con cinque Presidenti, è giunta l'ora di un ricambio e di lasciare spazio a forze nuove".

Parola a Severino Sani, che ha annunciato la composizione dei rinnovati organi accademici, partendo dal Collegio dei Revisori dei Conti per proseguire col Collegio dei Probiviri e la nuova Consulta Accademica.

Sani ha chiamato ad uno ad uno i nuovi membri dei due collegi e della Consulta presentandoli all'Assemblea (composizione ed elenchi completi sono pubblicati a pagina 2 della rivista). Dopo un intervento di Paolo Petroni, che ha voluto sottolineare il fatto che nella Consulta tutte le regioni sono rappresentate, Sani ha ringraziato gli scrutinatori per il magnifico lavoro svolto e ha dichiarato chiusa l'Assem-

### PRANZO DI LAVORO

GRAND HOTEL TAMERICI & PRINCIPE Montecatini Terme, 25 maggio 2013

#### BUFFET TOSCANO

CASCATA DI PROSCIUTTO CRUDO, SALAME TOSCANO, FINOCCHIONA SBRICIOLONA, RIGATINO DI COLONNATA, VELO DI ARISTA DI CINTA SENESE ALL'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA, CROSTINO DI POLENTA AI FUNGHI, CROSTINO DI CARNE ALLA FATTORESSA SFUMATO AL VIN SANTO, FETTUNTA, BRUSCHETTA AL POMODORO, PECORINO DEL PASTORE SUL TAGLIERE.

RIBOLLITA DA ANTICA RICETTA, PENNE ALLA CONTADINA, FARRO ALLA LUCCHESE.

FRITTATE (DI ZUCCHINI, DI CIPOLLE, DI ASPARAGI), BACCALÀ ALLA LIVORNESE CON POLENTA, BOCCONCINI DI VITELLA CON PISELLI.

CROSTATE (ALLE PESCHE, ALLE FRAGOLE, AL KIWI, AI LAMPONI E MISTA), BRIGIDINI DI LAMPORECCHIO, CIALDE DI MONTECATINI.

CAFFÈ

### I VINI IN TAVOLA

2012 Vernaccia di San Gimignano doc Teruzzi & Puthod 2011 Chianti Henrici doc Vigna Palatina

Maestro di Cucina: Pasquale Ferlizzo, Maestro Pasticcere: Gianluca Scotto di Perrotolo Maestro di Sala: Paolo Giraldi blea. Subito dopo, nella sala convegni del Grand Hotel Tamerici & Principe si è riunita la nuova Consulta per l'elezione del nuovo Consiglio di Presidenza, cui ha fatto seguito la riunione del Consiglio stesso.

Al posto dei Consiglieri uscenti Benito Fiore e Maurizio Moreno sono subentrati Roberto Ariani e Mario Ursino (anche la composizione del nuovo Consiglio di Presidenza e i relativi incarichi sono pubblicati a pagina 2).

I lavori accademici erano iniziati già nel pomeriggio del venerdì con le riunioni del Consiglio di Presidenza e della Consulta Accademica uscenti, tenutesi nelle sale del Grand Hotel Tamerici & Principe. L'ordine del giorno della Consulta, dopo il saluto del Presidente e le sue comunicazioni ai consultori, prevedeva la relazione del Tesoriere Giuseppe De Martino, l'esame del Conto Consuntivo 2012 con relazione del Presidente del Collegio dei revisori dei Conti Roberto Ariani. Alle due relazioni, puntuali ed esaustive, è seguita l'approvazione all'unanimità del Consuntivo 2012.

In seguito alle dimissioni presentate dal Consultore Victor Dana alla Consulta spettava anche il compito di cooptare un nuovo membro. L'indicazione del Consiglio di Presidenza, caduta sul nome di Mimmo D'Alessio, ha incontrato il favore della Consulta, che ha approvato all'unanimità. Ringraziamenti a Victor Dana sono arrivati anche da Gianni Fossati, che ha voluto ricordare, tra l'altro, il ruolo chiave ricoperto da Dana in momenti delicati della realtà accademica milanese.

È stata poi la volta del Segretario Generale Paolo Petroni, che ha informato la Consulta sullo stato della compagine sociale. "L'istituzione è solida - ha detto - e mantiene le posizioni": nel 2012, a fronte di 280 Accademici che hanno lasciato, sono entrati 282 nuovi Accademici. Una situazione che va ritenuta soddisfacente, soprattutto per un soldalizio che non punta in maniera particolare all'allargamento della sua base associativa. Si è quindi aperta la discussione sui temi trattati con interventi, tra gli altri, di Annabel-

### CENA DI GALA IN ONORE DEL PRESIDENTE

RISTORANTE DEL GRAND HOTEL LA PACE Montecatini Terme, 25 maggio 2013

### **APERITIVO**

SALUMI TRADIZIONALI TOSCANI, PECORINI TIPICI CON CONFETTURE E MIELE, MINI SANDWICH ASSORTITI, PAN BRIOCHE, PIZZETTE E FOCACCE IN FANTASIA, PICCOLE MATTONELLE ALLE ERBETTE, CONI DI ORTAGGI PRIMAVERILI PASTELLATI, TRIONFO DI CROCCHETTINE DORATE, PANZANELLA CROCCANTE, CILIEGINE DI MOZZARELLA DI BUFALA, INSALATINA DI FARRO CON GAMBERETTI, BRUSCHETTE RUSTICHE, DELICATEZZE DI SFOGLIA, PEPITE DI PARMIGIANO CON CONFETTURA DI PERE E MOSTO COTTO, COCCETTI DI CREMA DI MAIS CON RAGÙ DI CALAMARI.

#### A TAVOLA

TACCONI DI PASTA FRESCA AL RAGÙ DI CINTA SENESE E CAVOLO NERO

SFORMATINO DI CARCIOFI SU FONDUTA DI PECORINO MARZOLINO DI PIENZA

\* \* \*

CARRÉ DI VITELLA STECCATO AL FORNO, PATATE ALLA GHIOTTA PUNTE DI ASPARAGI DI PESCIA AL VAPORE

\* \* \*

TORTINA DI PASTA FROLLA CON CREMA E FRAGOLE

 $\diamond \ \, \diamond \ \, \diamond$ 

SPIGOLA DI MARE AL SALE, FLAMBÉ CON SOUFFLÉ DI CARCIOFO

\* \* \*

GRAN BUFFET DI PASTICCERIA CAFFÈ

### I VINI IN TAVOLA

2012 Chardonnay Libaio, Ruffino 2009 Chianti Classico, Castello d'Albola Privé Spumante, Cantina Borgo San Leo

Maestro di cucina: Alvaro Bartoli - Maestro di sala: Mario Viglietti

la di Montaperto (scarsa comunicazione sulle attività a cui ha partecipato l'Accademia a Barcellona), di Antonio Ravidà (specificità della mission dell'Accademia Italiana della Cucina, pubblicazioni di alto livello da divulgare meglio), Vittorio Brandonisio, Francesco Menichini, Guido Schiaroli.

A latere dei lavori accademici, gli appuntamenti conviviali in programma sono stati la tradizionale cena di benvenuto, alla sera del venerdì, presso il ristorante del Grand Hotel Tettuccio, e un pranzo di lavoro al sabato con ricco buffet toscano, particolarmente e generalmente apprezzato. Conclusi i lavori, durante i quali, nel

corso della mattina del sabato, gli accompagnatori avevano compiuto un'escursione (purtroppo piuttosto "bagnata") con guida della città di Lucca, il nutrito programma toscano, ottimamente organizzato dalle Delegazioni di Montecatini Terme-Valdinievole (Delegato Alessandro Giovannini e Delegato Onorario Roberto Doretti) e di Pistoia (Delegato Maurizio Giacometti), ha avuto il suo degno coronamento nella cena di gala in onore del Presidente svoltasi presso il ristorante del Grand Hotel La Pace di Montecatini Terme.

FRANCESCO RICCIARDI

See International Summary page 69

### Identità, disincanto, amore

DI SILVIA DE LORENZO

"La Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene nel nuovo millennio" il tema del Convegno di Montecatini Terme.



il Segretario Generale Paolo Petroni, nel ruolo di moderatore, ad aprire il XXIII Convegno internazionale sulla civiltà della tavola, sottolineando che la missione culturale dell'Accademia, nell'anno in cui ricorre il suo 60° compleanno, giustamente si soffermi ad analizzare la situazione attuale della cucina e il suo possibile sviluppo in questo nuovo millennio, dove molto è cambiato rispetto a quando Pellegrino Artusi pubblicò il suo libro, sotto molti aspetti rivoluzionario per l'epoca.

Dopo la presentazione del Sindaco di Montecatini, che ha avuto parole di apprezzamento e di condivisione degli obiettivi dell'Accademia, che rappresenta un'importante realtà culturale in Italia e nel mondo, Paolo Petroni ha introdotto i relatori del convegno.

Il Presidente Giovanni Ballarini entra subito nel vivo dell'argomento "Dove va la cucina italiana?": quale eredità ci ha lasciato l'ultimo secolo dello scorso millennio, quando "La Scienza in cucina" insegnava alle signore borghesi, ma non solo, l'"arte di mangiar bene"? Dove va, innanzitutto, la cucina che oggi non si fa più in cucina? Quella che appare sulle riviste, specializzate o non, nei numerosi libri virtuali ("volatili") di un'editoria che viaggia spesso sul web ("svaporata"), dei quali un recente studio ha dimostrato che chi legge capisce solo il 30% del contenuto (come accade anche per i "bugiardini" dei medicinali o le istruzioni d'uso o di montaggio)? Quella violenta e aggressiva della cucina-spettacolo televisiva? Così come la diffusione di libri e telefilm di genere noir non fa di noi dei potenziali criminali, l'invasione della cucina-spettacolo non ci rende più abili in cucina.

Ma di quale cucina si può parlare oggi, quando anche quella che sembrava un punto certo di riferimento la cucina familiare - è pressoché scomparsa? Seguendo le parole del Presidente Ballarini focalizziamo una situazione che ci è ormai familiare (almeno quella): di quale famiglia si può parlare oggi, in cui, allo stesso desco, non si ritrovano insieme più di tre componenti? E di quale ambiente parliamo, visto che spesso la cucina è relegata in un "angolo" di cottura? E come sono cambiati i fruitori della cucina, all'interno di una popolazione sempre più anziana (il 20% ha più di 65 anni), che seppure conserva la memoria del cibo del passato, deve stare attenta alle esigenze dell'età e

della salute? Incalza il Presidente nella visione disincantata (nel senso di obiettiva e critica) della cucina oggi. E ne offre un'ulteriore analisi esaminando la frantumazione degli stili di vita attuali rispetto a quelli riconducibili alle diverse tipologie di cucina borghese, operaia, contadina, regionale dello scorso millennio. E la cucina che si collega ai nuovi stili di vita non può che essere una cucina composita, un "sistema cucina" al quale afferiscono diverse figure (non più solo la massaia) e diversi metodi di trasmissione di ricette (non più quadernini o tradizione orale dalla mamma o dalla nonna) e, ancora, diversi sono i cibi che mangiamo (spesso non più frutto di una manualità personale). Al sistema cucina, infatti, oggi afferiscono il cuoco (una figura mediatica), il critico gastronomico (senza il quale non esiste il cuoco e forse neanche la gastronomia), la comunicazione (che diventa il collante della trasmissione delle ricette), l'industria (che ci toglie spesso il gusto di preparare ed esalta i nuovi punti di riferimento della cucina d'oggi: il frigo, il microonde, la mancanza di tempo).

Ma disincanto non vuol dire rimpianto. Vuol dire guardare, con occhi ben aperti, consapevoli e obiettivi, la realtà della cucina di oggi e cercare di prevederne gli ulteriori sviluppi e coglierne le nuove opportunità, correggere possibili pericolose devianze, studiare e indirizzare le tendenze e le potenzialità. Un ruolo che spetta senz'altro all'Accademia per la quale la cucina è cultura, passione e amore.

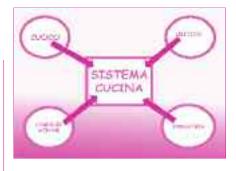
Spesso le novità vengono guardate con sospetto - è successo anche in passato con gli alimenti venuti da altri Paesi - oppure sono accolte con l'entusiasmo per le nuove mode che poi,

### IL CONVEGNO INTERNAZIONALE

altrettanto spesso e velocemente scompaiono. Ma se la tradizione è mantenuta viva dalle innovazioni che hanno avuto successo, al di là delle mode effimere, e la sperimentazione, anche in cucina, rappresenta la speranza verso il futuro, entrambe si configurano come il desiderio di mantenere una cucina viva. È in quest'ottica che si inserisce la relazione del prof. Davide Cassi, Direttore del Laboratorio di Fisica gastronomica della Facoltà di Agraria dell'Università di Parma, sul tema "La buona scienza".

Da fisico con interessi per la gastronomia, il prof. Cassi ha ricordato il percorso di un progetto, di cui è stato promotore, volto a scoprire cosa potesse fare la scienza per la gastronomia. Due mondi molto spesso separati perché anche la scienza non si è mai troppo interessata a ciò che c'era nella pentola, ritenendo la cucina "frivola". Negli ultimi vent'anni, il mondo dell'alta cucina è stato il teatro della più grande rivoluzione della sua storia, perché è in questo ambito che sono nate le sperimentazioni, perché questo è il periodo in cui sono state elaborate più ricette che in tutto il passato, perché sono state introdotte molte novità: nuove tecniche, nuovi strumenti, nuove cotture. E oggi, con il trasferimento di molte di queste novità nella cucina quotidiana (non solo il forno a microonde, ma anche il sifone o la cottura sottovuoto) si è raggiunta, secondo Davide Cassi, la completa integrazione tra scienza e cucina. Nel ripercorrere le tappe del progetto di cui si diceva - dal laboratorio con 6 forni controllati attraverso il computer, ai workshop, ai convegni, prima di entrare direttamente nella





cucina di Ferran Adrià - il relatore ha messo in evidenza che non bisogna aver paura della buona scienza in cucina, in quanto questa viene spesso in aiuto al cuoco, anche tradizionale, ma curioso e ricercatore.

La cucina molecolare, ad esempio, nata dalla curiosità di Adrià che ha voluto applicare alcuni nuovi strumenti di cucina a preparazioni tradizionali, è stata esaltata dapprima come una moda rivoluzionaria, ha poi subito, nel tempo, attacchi e critiche, fa parte oggi della realtà della cucina, con i suoi strumenti e le sue preparazioni, tanto da essere oggetto di cattive imitazioni o di un mercato che ha tratto guadagno da ingredienti e oggetti per una cattiva cucina.

Saranno le nuove generazioni, ha concluso il prof. Cassi, a giudicare se tutte le innovazioni che la scienza porta in cucina, come l'uso dell'azoto liquido per fare di una tazzina di caffè un gelato, le nuove tecniche di cottura, come la frittura in glucosio, o quella a freddo per l'uovo, o i nuovi ingredienti come l'agar agar, potranno entrare a far parte della tradizione. Una cosa è certa: la cucina non sarebbe più viva se chi la pratica non si chiedesse ogni tanto, con curiosità e voglia di scoprire nuove strade, "Cosa succede se...?".

Terzo relatore, il prof. Simone Orlandini, del Dipartimento Scienze delle produzioni agroalimentari e dell'ambiente dell'Università di Firenze. Nel suo intervento sul tema "Buono per l'ambiente, buono da mangiare", il prof. Orlandini ha sottolineato come sia cambiato il significato di "mangiar bene", rispetto ai tempi dell'Artusi. Al significato di tipo gastronomico familiare e individuale, oggi se ne sono aggiunti altri, che riguardano soprattutto il rispetto dell'ambiente, e buono da mangiare significa anche conosce-

re le materie prime e gli alimenti trasformati, considerando il consumo di acqua, la produzione di gas serra, i costi ambientali dei trasporti e quelli energetici di conservazione del cibo "fresco", l'uso di energie non rinnovabili, l'impatto ambientale di contenitori e imballaggi, gli sprechi e la produzione di rifiuti alimentari.

Il Segretario Generale Paolo Petroni, prima di chiudere i lavori, si sofferma su Pellegrino Artusi e sulla sua opera, cui ha dedicato l'introduzione nell'edizione del centenario della morte. Ne ha messo a fuoco alcune interessanti e inedite curiosità, ma soprattutto ne ha sottolineato l'evoluzione, dalle 475 ricette che costituiscono il nucleo originario dell'opera che Artusi andò formando in lunghi anni di paziente lavoro, viaggi e sperimentazione e che arricchì fino all'ultima edizione che ne contava 790. Ad Artusi, che con la sua opera e il suo costante dialogo con gli italiani seppe unire l'Italia intorno al patrimonio culinario, si devono alcune importanti innovazioni (che non si limitano solo all'introduzione dei pesi degli ingredienti in grammi e la quantità per 4 persone), che hanno fatto de "La Scienza in cucina" una fonte d'ispirazione per i grandi cuochi di oggi. L'opera costituisce un punto fermo anche per l'Accademia, che pone tra i suoi obiettivi la salvaguardia delle tradizioni. Ma l'Accademia, ha proseguito Paolo Petroni, sa anche che la tradizione è un movimento perpetuo e che dal passato si deve sempre trarre nuova linfa. Grazie a questa consapevolezza, l'Accademia è grata ai suoi Padri fondatori, ma è grata anche ai Presidenti che si sono susseguiti, che l'hanno preservata da lusinghe, personalismi, coinvolgimenti politici ed economici, consentendole di essere sempre vitale e perennemente attuale. E a questo proposito, ricordando l'altro importante avvenimento che aveva aperto la giornata, ha sottolineato, non senza un tono di commozione nella voce, che l'Accademia ha eletto ancora una volta un grande Presidente.

See International Summary page 77

### La cucina è obbedienza?

**DI ALFREDO PELLE**Accademico apuano
Centro Studi "Franco Marenghi"

La cucina è obbligata a muoversi secondo le mode del momento.

a chiarito alla base, questo concetto che, di per sé, sembra eccessivo, se riferito alla cucina. Obbedienza? Ma quale? Nel gusto forse? Ma sappiamo che il gusto è individuale (diceva Kant "per ciò che riguarda il gusto ciascuno ha l'idea originaria in testa") e di conseguenza non è obbedienza ai sapori, quella che intendo. E non è neppure, in senso stretto, solo l'obbedienza alla Chiesa Romana. La cucina è obbedienza alle leggi dello Stato? Sì, ma solo in alcune sue branche. Ma allora cosa intendo dire quando parlo di cucina come obbedienza?

Partiamo da un presupposto che chiarisce il tutto: cucina come generatrice di cibo che, a sua volta, è generatore di linguaggio. Siamo nel 400 a.C e nei suoi "Aforismi" Ippocrate afferma che, all'inizio "l'uomo ha dovuto accontentarsi dello stesso cibo che nutriva tutti gli esseri viventi non umani, ovvero dei semplici prodotti della terra, foglie frutti, erba e fieno. È stato attraverso selezioni successive che l'uomo ha imparato a macerare, mondare, vagliare, cuocere, bollire, arrostire, mescolare e temperare con sostanze più delicate ciò che era forte ed eccessivo, ispirandosi sempre alla natura e basandosi sulle proprie forze". Da qui la nascita e lo sviluppo della cucina con le differenze economiche e sociali.

A Imola, nel 2009, si tenne un "Baccanale" il cui titolo "Miseria e nobiltà" era riferito, scrisse Montanari, ai due estremi di una storia alimentare e gastronomica caratterizzata da contrasti e differenze: da una parte il mondo contadino e popolare, attento a misurare risorse e bisogni, dall'altra la classe dominante, sempre alla ricerca di nuovi piaceri. Vi sono, tuttavia, in queste due cate-

gorie, continui scambi di saperi, prodotti, ricette che il tempo seguita a cambiare. Questa continua evoluzione ci pone delle regole, delle scelte prioritarie, delle consuetudini.

Dobbiamo riconoscere che la cucina e la gastronomia somigliano, per diversi aspetti, ad una religione che come tale ha i suoi riti, dogmi, fedi, eresie, e "grandi sacerdoti". Il rapporto che l'uomo instaura con il cibo è qualcosa di particolare. Certo, e non a caso, la Bibbia ci fa conoscere come la caduta dell'uomo fosse legata ad una restrizione alimentare. La trasgressione non fu che il primo e più importante caso di rifiuto all'obbedienza. Voltaire considerò questo accadimento, e il relativo susseguirsi di disgrazie per l'uomo, un "fatto di ghiottoneria di 6000 anni fa". Di eguale invito all'obbedienza e di stessa natura, cioè alimentare, è la salvezza del nuovo Adamo, avvenuta in una cena eucaristica. "Prendete e mangiatene tutti".

D'altra parte ogni cultura ha stabilito stretti rapporti con il cibo e, di conseguenza, con certe "obbedienze", tanto da far nascere correnti alimentari come il vegetarianesimo o il veganismo. Dirò di più: le tradizioni alimentari di un popolo hanno inciso sulla gastronomia costruendo dei veri e propri "calendari" alimentari, rimandando l'uso di certi cibi a certe feste, laiche o religiose. Così è "obbedienza" mangiare lenticchie alla fine dell'anno ed è obbediente un matrimonio con un pranzo di grande rispetto.

Così il cibo diviene puro o impuro, soggetto di contaminazione allo "stato di grazia" cui ciascuno deve tendere. E sebbene la nostra religione non contempli il rapporto di cibo puro-impuro o lecito-proibito, riconosce che la tentazione del peccato

può presentarsi anche a tavola e la susseguente penitenza che ne deriva è data dall'astinenza e dal digiuno. Una delle materie più colpite è la carne: a pensarci bene, salvo rarissime eccezioni, alimenti come frutta e verdura non sono coinvolti.

E l'evoluzione del cibo, passato da quello del bisogno a quello del piacere, ha regole e obblighi assolutamente imprescindibili. E si assiste, sempre di più, ad una forma di casta che la gastronomia "pubblica", quella della ristorazione, sta vivendo con i suoi guru, gli addetti a definire il "verbo" gastronomico, il nuovo linguaggio, l'intromissione fra scienza e cucina, la presenza nel nostro vivere, dalla pubblicità alla televisione con programmi insulsi, alla stampa che ci inonda di articoli e di libri.

Dobbiamo anche rilevare come il cibo è stato (e per alcuni versi lo è ancora) un discriminatore sociale, un indicatore del ceto, misura della condizione sociale.

Insomma è fuori di dubbio che il cibo trasmette ancora, come nel passato, uno stile di vita, oltre che di alimentazione; è rappresentativo di valori dominanti ed è, oggi, anche uno strumento per veicolare messaggi di altra natura: la vita sana, il *made in Italy*, la difesa e il confronto di identità, la responsabilità sociale e culturale rispetto allo sviluppo economico del globo e alla sua sostenibilità.

Se torniamo a guardare il passato, dobbiamo rilevare che è abbastanza recente, nella storia dell'uomo, l'avvento di modalità culinarie socialmente discriminanti e l'obbedienza alla quantità è stata, per lungo tempo, elemento identificativo di uno status.

Guido da Spoleto si vide rifiutare il trono di Francia perché giudicato un mangiatore troppo frugale e Carlo Magno, per contro, non riusciva a limitarsi e rifiutò il consiglio dei suoi medici di mitigare i disturbi digestivi optando per pietanze lessate invece che arrostite.

Per contro, a conferma delle obbedienze alle regole sociali ed economiche portate in tavola, Brillat-Savarin fornisce menu confezionati per fasce di reddito, calibrati secondo quantità e raffinatezza delle preparazioni, fino a concludersi con un pasto-tipo per il ricco: un pollo da 3 kg imbottito di tartufo del Perigord fino a divenire sferico, una grossa carpa del Reno à la Chambord. Ecco, la cucina obbedisce a stili che identificano una parte della società, sono di moda, compiacciono i bisogni di una classe conformista che deve seguire il nuovo corso per dimostrare di essere "in".

E il cibo si è impadronito della nostra vita, non più come elemento base per la sopravvivenza ma come linguaggio di un certo modo di interagire e confrontarsi.

Sono cambiati i luoghi e i modi del consumo alimentare. È divenuto necessario il mangiare fuori casa, il mangiare rapido. In meno di un'ora. Allora un panino, un'insalata, un *bot* 

dog, e ora anche un *kebab*, figli questi ultimi di un *melting pot* che ci vede parte della globalizzazione imperante.

E la cucina obbedisce al bisogno di "cibo diffuso" che si fa sempre più pressante.

Così i programmi televisivi impazzano e i nuovi testimoni del gusto (che hanno determinato la svolta della cucina in spettacolo, cosa mai avvenuta fino ad ora) si sono impadroniti della nostra vita. Insomma siamo entrati nell'era dell'uomo che mangia secondo i canoni richiesti da questa società, canoni che obbligano la cucina a muoversi secondo una determinata linea di tendenza, imbrigliata nelle mode del momento.

Resta indubbio che viviamo entro canali di "obbligatorietà" della cucina, come lo siamo nella moda, nei beni, nei servizi, anche nel divertimento

See International Summary page 77

### GIORGIO NAPOLITANO E L'ACCADEMIA

In occasione della sua rielezione alla Presidenza della Repubblica, il Presidente Giovanni Ballarini ha inviato questa lettera di congratulazioni a Giorgio Napolitano:

"Illustre Presidente, desidero farLe giungere a nome dei componenti del Consiglio di Presidenza e mio personale, le congratulazioni per la Sua rinnovata nomina alla guida della Repubblica Italiana. In ognuno di noi è ancora vivo il ricordo dell'incontro che Ella ha voluto riservarci per la presentazione del volume dell'Accademia Italiana della Cucina "I menu del Quirinale". In questa occasione abbiamo avuto l'onore di conoscerLa personalmente e di

apprezzare la Sua apertura e sensibilità verso il nostro impegno accademico, riconoscendo nella Civiltà della Tavola uno dei valori identitari della nostra amata Nazione. Nel rinnovarLe le nostre congratulazioni, La prego di gradire l'espressione della nostra stima e gratitudine. Prof. Giovanni Ballarini"

Il Presidente della Repubblica ha risposto con un telegramma di ringraziamento.

```
STRE STREAM 1,8.4

STRE STREAM STREAMS OF STREAM STREET OF THE STREET OF THE STREET OF STREET STREET OF THE STREET OF STREET STR
```

# Il girarrosto di Leonardo

**DI PIERO PAZZAGLI** Accademico della Costa degli Etruschi

La sua genialità lo portò a progettare congegni che aiutassero a risolvere varie difficoltà, anche in cucina.

universalmente accettata e condivisa la supposizione che il ✓ primo metodo di rendere più assimilabili, e in un certo senso più gradevoli, i prodotti della caccia e della pesca sia stato il ricorso all'utilizzazione del fuoco, sia nella sua fase di fiamma che in quella successiva di brace. Giova anche ipotizzare che tale metodo sia stato il frutto di scoperte casuali, al seguito di incendi più o meno fortuiti. Come pure è sostenibile che, fin dai primi tentativi compiuti per reiterare il fenomeno di tale cottura, sia stato evidenziato come il contatto con il fuoco andava contenuto entro i limiti che evitassero una cottura molto vicina alla carbonizzazione degli alimenti. Ecco quindi l'opportunità di disporre di un supporto che potesse soddisfare alle necessità. Probabilmente, in tale logica, nacque lo spiedo, nei primi tempi, e forse ancora per molti secoli, costituito da aste di legno.

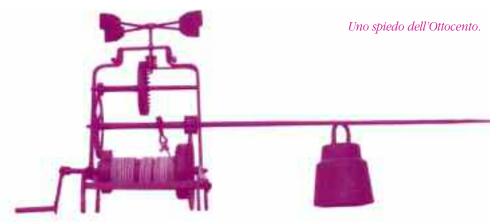
La prima e più antica descrizione di cottura di alimenti con l'uso degli spiedi viene a noi tramandata da Omero, nell'"Iliade". Troviamo, infatti, nel Libro Secondo, a partire dal verso 555 (stando alla traduzione di Vincenzo Monti), la descrizione di un solenne banchetto in campo greco. Dopo la narrazione della preparazione delle carni, si legge: "Indi la fiamma/d'aride schegge alimentando, a quella/cocean gli entragni nello spiedo infissi/Adusti i fianchi e fatto delle sacre/viscere il saggio, lo restante in pezzi/negli schidon confissero". Dobbiamo notare come in questa citazione, nonostante Omero parli sempre di obolos (spiedo di ferro), il poeta Monti faccia ricorso a due termini diversi e ancora in uso nel parlare corrente: spiedo e schidione. Viene quindi spontaneo chiederci quale differenza sia sottesa. Dalla disamina della letteratura riportata nelle referenze (al di là delle differenze etimologiche: la parola "spiedo" potrebbe essere riportata ad un'origine sassone, mentre secondo il Devoto il termine "schidione" è riconducibile al verbo greco *skhizo*) sembra compendiabile che con "schidione" si possa indicare lo strumento metallico più esile e più lungo, mentre con "spiedo" si può intendere uno più corto e più robusto. A questo contribuisce il fatto che, già in epoca medievale, con il termine "spiedo" si indicava il terminale in ferro, posto in cima ad un'asta di legno, usata prevalentemente per la caccia ad animali di moli consistenti (a questo proposito ci viene in soccorso la lingua francese che tuttora denomina questo terminale metallico con la parola *epieu*, che traspare chiaramente la sua origine sassone).

Resta comunque la constatazione che per molti secoli l'uomo ha utilizzato la metodica dell'arrostire ricorrendo ad attrezzi movimentati dalla forza delle sue mani, come ci documentano le numerose incisioni a noi trasmesse. E tutto questo fino a quando il problema non giunse a stimolare l'intelletto del nostro Leonardo e la sua genialità ad intuire e progettare congegni che soccorressero l'uomo nella sua quotidiana lotta per il superamento di varie difficoltà, finalizzati ad una sempre migliore qualità di vita.

Ed ecco così che nel Codice Atlantico (f.5 v.a-Enciclopedia Italiana) compare il compiuto e preciso disegno del "Girarrosto meccanico a peso motore o a ventole". Si tratta di un congegno di ruote dentate che vengono movimentate con due sistemi di propulsione. In uno si utilizza una



### CULTURA & RICERCA



ventola ubicata all'interno della canna fumaria e messa in movimento dall'aria calda prodotta dal fuoco sottostante, la cui consistenza determina anche la velocità della rotazione (la rotazione della ventola viene trasmessa al suo asse portante e da questo al meccanismo soggiacente). Nell'altro sistema viene utilizzato un rullo di legno che ruota dietro l'azione di una corda, bilanciata da appositi pesi, che con la loro caduta imprimono il movimento necessario. Il

primo sistema non sembra che abbia avuto molti estimatori, invece il secondo ebbe notevole diffusione, anche se furono apportate successive modifiche dai vari artigiani e adattamenti che oggi si definiscono "personalizzati". La diffusione avvenne prevalentemente presso comunità religiose e case di nobili o comunque famiglie di agiate condizioni: è chiaro che lo stato economico ne consentiva e condizionava l'uso.

Ancora fino ad alcuni anni orsono,

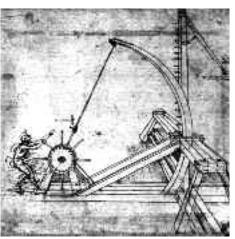
era possibile, in Toscana, il riscontro di alcuni ingegnosi e mastodontici meccanismi, presso le residue sedi conventuali o presso importanti palazzi di campagna. Come pure era possibile ritrovare nelle vecchie soffitte o nelle vecchie cantine alcuni esemplari di dimensioni "familiari", come per buona sorte a noi è capitato. Si tratta di due esemplari, sotto ogni punto di vista autentici e originali. Uno (fig.1) molto vecchio, databile alla prima metà del 1600 e ottimamente conservato; l'altro (fig.2) più recente, ma comunque riconducibile alla prima metà del 1800 e perfettamente funzionante.

In un'epoca di altissima tecnologia come l'attuale, il contatto con meccanismi come questi due girarrosti evoca sensazioni e pensieri che ci illuminano sul cammino e il progresso compiuti dall'uomo e soprattutto sul contributo che ad essi ha apportato la genialità di Leonardo.

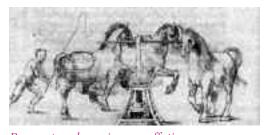
See International Summary page 77

### "GENIALI" INVENZIONI

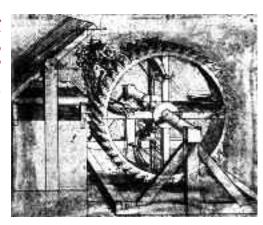
Leonardo da Vinci si dedicò anche a progettare e a costruire macchine e utensili da cucina, ma fu spesso più forte nella teoria che nella pratica. Molte delle sue invenzioni si rivelarono, infatti, inutilizzabili. Eccone alcuni esempi tratti da: "Note di cucina di Leonardo Da Vinci" di Shelagh e Jonathan Routh - Voland, Roma, 2010.



L'asciugatore azionato "a piedi" (per metterlo in funzione erano necessari 6 membri dello staff di cucina).



Per rompere le noci e non affaticare gli uomini, progettò una "semplice" pressa azionata da tre cavalli che le giravano intorno.



Uno dei primi progetti per convertire le lasagne in spaghetti. Realizzata questa macchina, la sua teoria si rivelò impraticabile poiché le lasagne, quando venivano messe in tensione, si spezzavano.

### Sardèe in saor

DI PIERO ZANETTIN

Accademico di Eugania Basso Padovano

"Cibo di marinai e scorta di terraferma".

erenissima Venezia, dalla splendida storia e dalle mille conquiste, unica nei suoi palazzi, nei suoi vetri e mosaici d'oro, nei suoi canali, nei suoi campielli, nei suoi mille vicoli e nelle sue isole. Splendida Venezia anche nei suoi sapori, in tanti gusti, in torrenti di tradizione.

Conoscere la storia primigenia di una ricetta è certo difficile, soprattutto nella complessità della cucina veneziana. Caso, intuito o immaginazione di un nuovo gusto composito? L'intuizione di uno spirito eletto o la semplice evoluzione della ricerca quotidiana ci hanno portato ad una magia oggi particolarmente apprezzata, ad una pietra miliare nelle esperienze del nostro palato.

Venezia, il suo mare e il pesce povero. Niente di più povero di una sardina, piccola e luccicante striscia d'argento alla sua uscita dall'acqua, ma pesce delicato, mangiabile solo entro pochissime ore, visto il suo rapido deperimento. Con questa miseria Venezia ha fatto attraversare i secoli ad una magnificenza gastronomica, ovvero alle "sardee in saor".

Secoli di storia per una ricetta citata già nell'anonimo "Libro per Cuoco" del 1300, per poi arrivare al grande Goldoni e alle sue commedie e, recentemente, al Maffioli, grande cultore della cucina veneta, che lo definiva "cibo di marinai e scorta di terraferma". Cibo di marinai: grazie ad una lavorazione speciale, la sapida ma deperibile sardina diveniva saporitissimo cibo di lunga conservazione stivato nei barilotti di legno per i marinai imbarcati sulle galee veneziane. Alla sardina si aggiunge la cipolla, altro elemento di spiccata venezianità grazie ai mille orti sparsi nelle varie isole, da S. Erasmo a Chioggia; cipolle morbide e sapide, ben cresciute in terreno sabbioso, la stessa cipolla che caratterizza un altro gran piatto come

il fegato alla veneziana. Poi le spezie, regno incontrastato di secoli di navigazione veneziana, e quindi l'uva sultanina, piccola e gentile, i pinoli, dolci e garbi nel contempo, a confermare quella dose d'Oriente tipica nel grande spirito veneziano. E infine l'aceto, ovviamente di vino bianco, forte e morbido al tempo stesso.

Ingredienti sapientemente combinati dalle stesse praticità ed efficienze che hanno consentito le mille fortune della Serenissima. Ingredienti per esaltare nei secoli il "saor", per trasformare carni deboli in ottimi pranzi per tanti e tanti giorni, traendo forza dalle proprietà digestive e antisettiche della cipolla, in grado di aggredire i batteri che portano al deterioramento delle carni, prevenendo possibili intossicazioni alimentari, salvando la qualità dei cibi. Nelle navi le cipolle erano cibo usuale, scongiuravano lo scorbuto, ovvero la carenza di vitamina C.

See International Summary page 77

### ANDIAMO IN CUCINA

Le sardine: freschissime, belle grosse, private di testa e viscere, ben lavate, meglio (per chi può) in acqua di mare. Asciugarle bene.

Il saor: cipolla bianca del litorale veneziano, affettata sottile, appassita in extravergine con del sale (per togliere l'acqua), molto lentamente, senza far prendere colore, bagnando con abbondante aceto bianco di vino. La cipolla non deve sfaldarsi completamente, ma rimanere consistente e va insaporita con sale e pepe e, solo per chi lo gradisce,

con due chiodi di garofano e due foglie di alloro.

Infarinare le sarde e friggerle in abbondante olio, meglio se extravergine; asciugarle bene. In una pirofila in ceramica o vetro, mettere uno strato di sardine e coprire con uno strato di saor (personalmente tolgo alloro e garofano), aggiungere uvetta sultanina, piccola e morbida, e pinoli tostati. Continuare con altri strati fino ad esaurimento degli ingredienti e comunque con l'ultimo strato fatto di abbondante cipolla. Cospargere col sugo di cottura delle cipolle, con eventuale aggiunta d'olio a crudo se troppo asciutte. Far riposare al fresco per almeno un giorno.

### Sacrifici e banchetti

DI LORENZO FRANCHINI

Accademico di Montecatini Terme-Valdinievole

I Romani erano ghiotti di "ciò che sta sotto il cuore": i visceri degli animali sacrificati.

ell'antica Roma, fino almeno al II secolo a.C., l'anno nuovo si faceva iniziare col mese di marzo, come ancora denunciano sia la denominazione dei mesi (se si parte da marzo, settembre è effettivamente il settimo mese, ottobre l'ottavo, novembre il nono e dicembre il decimo), sia la necessità di integrare periodicamente l'anno civile apportando ritocchi alla fine di febbraio (considerata appunto la fine dell'anno). D'altronde è abbastanza normale immaginare che l'anno vecchio spiri con i rigori dell'inverno e che il nuovo anno nasca quando anche la natura si risveglia, all'inizio della primavera. Il primo di marzo entravano in carica i consoli appena eletti, i quali davano avvio alle campagne militari sospese in precedenza per consentire agli eserciti di svernare. Tutto ciò non poteva avvenire senza il favore delle divinità, le quali, nel mondo antico, non erano ritenute senz'altro amiche e benevole: la loro pax occorreva conquistarsela. Il modo migliore per farlo era offrire loro sacrifici di animali, i quali però, come quasi mai si ricorda, davano puntualmente luogo a banchetti a base di carne, cui un po' tutti erano invitati a partecipare (gli dei, s'intende, in primis).

A volte, nei momenti di più grave pericolo, si ordinavano autentiche ecatombi. È significativo rammentare, per esempio, che nel marzo del 217 a.C., dopo la disastrosa sconfitta del lago Trasimeno, inflitta ai Romani da Annibale, le autorità politiche e religiose ritennero di dover far ricorso al *ver sacrum*. Si trattava di un rito ancestrale pastorale, di origine osco-umbro-sabellica, consistente nell'offerta agli dei di tutte le primizie portate dalla bella stagione: ani-

mali, vegetali e, un tempo, anche umane (ma sotto questo aspetto il rito si era per fortuna evoluto da sacrificatorio in migratorio). Nel 217 il ver sacrum venne dunque riesumato, limitatamente alla componente animale: ma, rispetto a questa, senza esclusione di specie, dato che lo storico Tito Livio fa chiaramente riferimento a bovini, ovini, caprini, suini. Essi sarebbero stati uccisi, offerti e mangiati. La doppia cerimonia, di solito, si svolgeva nel rispetto di formalità rigorose: il sacerdote uccideva la vittima, che doveva essere anatomicamente perfetta, fin nel suo interno, in modo cruento. Ma non tutto il corpo era offerto al dio: solo gli exta erano le parti che gli spettavano e che venivano bruciate sull'altare sacrificale. Il resto veniva diffuso tra i presenti, per i quali si apparecchiava un epulum a carattere viscerale, dato che a tavola veniva servito soprattutto "ciò che sta sotto il cuore". Quanto alla partecipazione delle persone e all'ordine da rispettare, sia negli inviti che nei posti assegnati, che nella distribuzione delle carni, va precisato che al primo posto stavano i sacerdoti, quindi i magistrati, infine i cittadini comuni (gli unici a cui, fra l'altro, si potesse chiedere di pagare il conto). La presenza dei sacrificanti era indispensabile per la stessa ritualità dei banchetti, a tal punto che con una legge Licinia del 196 a.C. venne istituito un collegio ad boc, quello dei sacerdoti epuloni, con il compito specifico di mangiare: ciò si rese necessario anche perché gli epula stavano diventando fin troppo frequenti, essendo ogni occasione ritenuta buona per mettersi a banchettare a base di interiora (visceratio), di cui i Romani erano evidentemente golosi. Si ricorda, per esempio, di un

### CULTURA & RICERCA

episodio occorso nel 199 in occasione delle *feriae Latinae*, celebrate ogni anno sui colli Albani per rinsaldare l'antico vincolo tra Roma e le città cugine. I delegati di Ardea lamentarono in senato di non essere stati serviti della propria porzione delle viscere del grande toro bianco, che si soleva utilizzare in quel frangente, e le autorità romane decretarono la nullità dell'intera cerimonia, imponendone addirittura la ripetizione.

Nel mondo greco-romano si faceva ricorso, come si è detto, a un po' tutte le specie animali, suini compresi, ed esclusi forse soltanto gli equini (ritenuti ben più utili per altre bisogne, come la guerra). Nel mondo semitico non si faceva ricorso ai suini e si preferivano in genere gli ovini: basti pensare all'uso, anch'esso primaverile, della Pasqua ebraica. Il principio che ispirava tutta l'attività sacrificale era comunque lo stesso: si riteneva che la divinità, il cui favore era indispensabile per sopravvivere, amasse particolarmente le offerte cruente, mentre meno gradite erano quelle a carattere vegetale (se ne accorse a sue spese il "mite" Caino: il suo dono dei "frutti della terra" non fu apprezzato, mentre assai di più lo fu quello, consistente "nei primogeniti del suo gregge e nel loro grasso", del ben più "sanguinario" Abele). Ad ogni modo, anche presso quella civiltà, al sacrificio seguiva

sempre un pasto comune, a base di carne e sangue, come si evince anche dalla narrazione evangelica in materia di Ultima Cena e Pasqua cristiana. Certo, in contesto cristiano, si è di fronte ad un sacrificio di natura definitiva, perché così appagante da rendere superflui tutti gli altri, e a carattere molto più spiritualizzato; ma sarebbe errato considerare sia il sacrificio stesso sia il successivo pasto in comunione come una celebrazione di tipo soltanto simbolico, con carne e sangue da ritenersi non reali, ché questa è una convinzione propriamente protestante non condivisa dalla tradizione cattolica.

LORENZO FRANCHINI

See International Summary page 77

### CALENDARIO DELLE MANIFESTAZIONI ACCADEMICHE 2013

#### **GIUGNO**

8 giugno - **Campobasso** Convegno "Tracce di Petronilla nei ricettari delle famiglie molisane"

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"

28 giugno - **Udine**Convegno "Il prosciutto di San Daniele:
il tipo genetico del maiale"
con la collaborazione dell'Accademia
dei Georgofili e del Consorzio per
il Prosciutto di San Daniele
a San Daniele del Friuli (Udine)

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

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

#### LUGLIO

23 luglio - **Castel del Monte** Interclub con il Rotary Club di Trani

### **AGOSTO**

28 agosto-2 settembre - **Stoccolma**Venticinquennale della Delegazione
Convegno "La dieta mediterranea
e la dieta nordica: le diversità e similitudini
di due cucine moderne"

### **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 Convegno "Cinquanta anni di sapori nella Valle del Taro e del Ceno"

#### **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

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

30 novembre - **Albenga e del Ponente Ligure** 

Convegno "Olio, un filo d'oro tra le Alpi e il mare ad Albenga"

### DICEMBRE

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

### La "ciribusla"

**DE SALVATORE ALBERGHINI**Delegato di Cento-Città del Guercino

Uno stufato di fagioli e cotiche in brodo di testa del maiale.

'affermazione che "del maiale non si butta nulla" è sempre vera. Basti pensare che anche il sangue viene utilizzato per delle preparazioni di cucina. Nell'Alto Ferrarese e nella Bassa Bolognese, veniva raccolto ancora caldo, e poi cotto, quindi lasciato rapprendere e raffreddare, tagliato a tocchetti, salato e preparato fritto con la cipolla, allo stesso modo del fegato. Altrove il sangue viene utilizzato per dolci, torte salate o insaccati.

Il fegato, come accennato, nel territorio, viene per lo più proposto fritto con la cipolla. La milza e i polmoni, bolliti e poi macinati, un tempo entravano, assieme ad altre carni, nella preparazione di una salsiccia chiamata "matta", che in genere veniva consumata nel giro di pochi giorni. Coda e zampetti trovavano una loro nobilitazione nel brodo, assieme alla galli-

na e ad un pezzo di doppione o punta di petto o anche ad un pezzo di ossobuco con il suo midollo.

La testa serviva, e serve, per un insaccato tuttora molto apprezzato: la "coppa di testa". Privata delle guance che, opportunamente salate, costituiscono una specialità - il guanciale o gola - indispensabile anche per la preparazione di diversi piatti della tradizione; la testa viene bollita e cotta assieme al cuore, ai rognoni e alla lingua. E così la lista delle parti che costituiscono il quinto quarto è quasi completa. Una volta finita la cottura, le ossa vengono spolpate completamente. In passato tutte le ossa erano poi utilizzate per la preparazione di sapone casalingo.Sempre in passato, a questo punto, si assisteva ad una piccola cerimonia: gli occhi, con l'aggiunta di un po' di sale e pepe, venivano offerti, quale boccone prelibato, in segno di rispetto, al capofamiglia anziano.

Tornando alla nostra preparazione della "coppa di testa", le carni vengono tagliate a caldo in punta di coltello, fino alla dimensione di una noce, poi salate e pepate e infine insaccate in un sacchetto di tela di forma cilindrica. Lasciato sgocciolare e raffreddare, l'insaccato acquista consistenza, amalgamato e "legato" dalla gelatina formatasi durante la bollitura. Si può così affettare per essere consumato: un modo eccellente per gustarlo è accompagnarlo con polenta arrostita.

Ma la storia della testa non è finita. Il brodo della bollitura veniva conservato, dopo averlo passato per un colino per liberarlo di eventuali residui di osso, e serviva come brodo di cottura per un'ulteriore preparazione i cui ingredienti erano: cotiche, cipolla, prezzemolo, conserva di pomodoro, fagioli lessati e farina gialla per

polenta (a proposito di cotiche va ricordato che una buona quantità è utilizzata per la preparazione dei cotechini, che da esse prendono il nome). Si facevano prima friggere le cotiche tagliate a pezzetti, fino a farle abbrustolire. Dopo si aggiungeva la cipolla tritata e si faceva soffriggere con le cotiche, poi il prezzemolo, la conserva di pomodoro e infine i fagioli lessati interi, facendo stufare il tutto e aggiustando di sale. In una grossa pentola si metteva il brodo della testa e una parte del brodo di cottura dei fagioli e, con un fuoco non troppo vivace in modo da far sobbollire senza strinare, si iniziava a versare la farina gialla a pioggia, rimescolando come per fare la polenta. Dopo qualche minuto si aggiungeva lo stufato di fagioli e cotiche. Si doveva avere l'accortezza di raggiungere una consistenza "fluido-cremosa" a fine cottura che, normalmente, durava circa 40 minuti. Solitamente si teneva da parte un po' del brodo di cottura dei fagioli per correggere, eventualmente, la consistenza finale.

A cottura ultimata, si scodellava quella sorta di crema nei piatti, per essere consumata calda, oppure, lasciata raffreddare e rassodare, poteva essere arrostita sulle braci o fritta in padella, ovviamente nello strutto.

È chiaro che si tratta di un piatto poverissimo e ricchissimo di calorie: buono per un'alimentazione invernale. Tutt'ora c'è chi, una volta all'anno, si concede questa gustosa bomba calorica. Questo piatto, nella pianura tra Ferrara e Bologna, prende diversi nomi dialettali. Ne ricordo alcuni: caciùff, zaplùn, gurgùda, bàgia, maricònda, paparùcc, e, a Cento, con termine femminile, elegante, musicale e poetico, ciribusla.

See International Summary page 77

### Per fare una buona frittura

**DI NAZZARENO ACQUISTUCCI**Delegato di Treviso-Alta Marca

Alcuni consigli sull'olio da usare e perché.

'olio extravergine di oliva ha acquistato un'importanza sempre conoscere come impiegarlo al meglio delle sue caratteristiche. Il dott. Andrea Giomo, esperto internazionale del settore relativo alle analisi sensoriali e docente universitario ad Ancona, ha sviluppato questo tema, in occasione di un incontro con la Delegazione di Treviso-Alta Marca, con una spiegazione particolarmente interessante. Innanzi tutto è curioso sapere che dove c'è una cultivar (cultivated variety, varietà coltivata di pianta, e ve ne sono circa 400 in Italia) si trova un piatto che ci si abbina perfettamente. E questo non è casuale. Nei millenni l'uomo ha selezionato ciò che andava bene per il suo mangiare o, meglio, per il suo gusto, per la cucina di quel luogo, per i piatti che poteva preparare in quel territorio.

Vi sono oli evo blend (cioè miscela di oli ottenuti con cultivar diverse) o oli monocultivar (cioè oli ottenuti con un solo tipo di cultivar). Per il suo uso in cucina, dovrebbe essere utilizzato in funzione di un preciso risultato che è l'abbinamento ottimale con il piatto. Per esempio, l'olio per la panificazione deve essere diverso da quello che si usa a tavola. L'olio che si usa per cucinare non dovrebbe essere lo stesso che si usa a crudo. Inoltre ogni olio ha le proprie caratteristiche che concorrono alla valorizzazione del piatto.

Se vogliamo parlare di olio cotto viene in mente subito la frittura, che è l'immersione lenta del cibo nell'olio. Gli inglesi dividono in due le fritture: quella per immersione, che è la frittura vera e propria e che chiamano *deep fry*, e il soffritto che viene chiamato *light fry*.

Nel soffritto si deve usare obbligatoriamente l'extravergine, perché il rapporto volume-superficie è notevolmente sbilanciato verso la superficie di cottura (grande superficie di ossidazione, poco volume di antiossidanti). Occorre perciò un olio ricco di antiossidanti e cioè l'olio evo. Nella frittura si ha il problema delle temperature. Infatti alle alte temperature l'olio si degrada, con formazione di acroleina dannosa per il fegato con due effetti, acuto o cronico. I trigliceridi presenti nell'olio si degradano, formando il glicerolo, e la degradazione di questo produce

Il risultato è che bisogna friggere a temperature non eccessivamente alte (oltre il punto di fumo). Con la frittura delle patate, o altri prodotti che possono contenere zuccheri, se la temperatura dell'olio è eccessiva si può produrre l'acrilammide, più pericolosa per l'organismo perché può produrre mutazioni permanenti.

Se usiamo l'olio evo dobbiamo sapere che contiene l'1% di acqua, che è all'interno della massa in forma di microsferule circondate dai polifenoli, antiossidanti naturali, che sono idrosolubili. Congelando l'olio evo in freezer si ottiene un blocco verde. Quando si scongela, l'acqua va sotto e l'olio rimane sopra. Tutti gli antiossidanti vanno sotto perché idrosolubili e tutto l'olio senza antiossidanti sopra. L'olio, così, irrancidisce in poche ore. Quindi non si deve mai congelare l'olio.

Nella frittura, l'acqua dell'olio abbassa la temperatura. Infatti, in funzione della cultivar e di tanti altri fattori, l'olio ha un punto di fumo che va da 160 a 210 °C. Non esiste una temperatura fissa, perché dipende dal tipo di olio, ma questo comporta che non si riesce a ottenere una temperatura adeguata per creare la crosticina (sigillatura) del cibo che si vuole friggere. La crosticina si deve creare subito, perché così si impedisce all'olio di penetrare nel cibo, permettendo, tuttavia, all'acqua di uscire ed effettuare una cottura che, di solito, è intorno ai 100 °C, e che mantiene tutte le proprietà nutrizionali del cibo. Realizzata in questo modo, la frittura è un ottimo sistema di cottura.

La cottura con l'olio evo, quindi, è un problema dal punto di vista fisico-meccanico, mentre, dal punto di vista chimico è ottima, perché può raggiungere una temperatura elevata senza la possibilità di formazione dell'acroleina, dell'acrilammide e anche di prodotti di ossidazione che comunque fanno male, come gli idroperossidi e i perossidi, molto reattivi soprattutto con le cellule del-

l'epidermide. Allora è opportuno trovare un compromesso. Fare una doppia frittura. Portare l'olio a 180-190 °C, immergere il cibo ottenendo così un'abbondante schiuma, contare quasi un minuto, poi toglierlo asciugandolo bene. Si riporta l'olio, di nuovo, alla temperatura iniziale e si immerge ancora il cibo fino a cottura completa.

Ma l'olio più indicato per ottenere un'ottima frittura è quello che polimerizza alle alte temperature e forma subito la crosticina. Ad esempio, l'olio di girasole, non quello comune (con molti polinsaturi che si ossida rapidamente), ma l'alto-oleico, una selezione genetica di un girasole che produce un olio ricchissimo di acido oleico, cioè monoinsaturo, che ha la qualità di ossidarsi difficilmente.

Il grasso ideale per friggere, però, è lo strutto, ma non quello che si usava una volta. Ora si produce uno strutto raffinato con centrifughe ad altissima velocità, che prende il nome di strutto extravergine. A temperatura ambiente risulta una pasta bianca senza alcun odore. È un grasso saturo che sopporta alte temperature consentendo così di formare la crosticina senza ossidazioni. L'importante è contenersi sulla quantità del fritto che si mangia perché sappiamo che i grassi saturi non fanno bene all'organismo. Lo strutto perciò deve essere usato in particolari fritture, come le paste dolci o salate.

Possiamo quindi dire che per ogni frittura è giusto usare l'olio più appropriato. Per il pesce o per i cibi leggeri va bene l'olio di girasole alto-oleico puro o miscelato con quello di arachide (anche se questo non emana un buon odore). Per i crostacei si può usare l'olio evo ma rispettando le due fritture. Si può friggere anche con il burro ma, ahimè, risulta un prodotto nobile molto più costoso. Nella frittura, poi, non riesce a superare 97 °C per la notevole presenza di acqua e ciò impedisce di fare la crosticina, caratteristica indispensabile per ottenere la frittura leggera e perfetta.

See International Summary page 77

### LE RICETTE D'AUTORE

### **AVVISO INTERESSANTE**

Le fritture sono per lo più la combinazione di diverse sostanze formanti un sol gusto; si mangiano quasi dappertutto al principio del pranzo e dopo la zuppa. Le fritture si possono bensì preparare con comodo, ma il punto essenziale è di cuocerle al momento più davvicino per recarle a tavola; si friggono o con burro, od olio, o strutto, o del buon grasso, e al loro giusto punto della cottura di bel color dorato si servono scottanti, non però troppo fritte: si fanno digrassare col porle avanti di servirle su carta asciugante o su tovaglia. Le fritture in generale non convengono agli stomaci deboli, però quelle ben fatte si digeriscono facilmente, giova quindi far attenzione nella scelta dei componenti, di non usare cose guaste o rancidite, e soprattutto che i grassi o oli, già avanzi d'altre fritture, non siano conservati in vasi di rame, perché si forma con facilità il potente veleno del verderame; è necessario quindi di osservare grande nettezza e di pulire la padella.

### **DELLE FRITTURE GRASSE**

1. Chiarificazione del burro per fritture.

Mettete del burro quanto desiderate in un tegame e fatelo friggere adagio finché divenuto chiaro di bel color dorato e che non fa più romore, passatelo alla tovaglia in un vaso di terra, raffreddato, copritelo e servitevene al bisogno, tenendolo in luogo fresco.

2. Chiarificazione di grasso o strutto.

Il migliore grasso a usarsi è quello del maiale, del bue, del vitello e della volaglia. Prendete la quantità che desiderate d'uno dei suddetti grassi, tritatelo fino, con un po' di prezzemolo, cipolla, sellero, lauro; posto in tegame con un po' d'acqua, sale, pepe, spezie, fatelo cuocere adagio, mescolando di tanto in tanto; aggiungete se avete del grasso di brodo di arrosto o di frittura; e quando sia fuso, divenuto chiaro di color dorato passatelo alla tovaglia come avete fatto pel burro e servitevene per frittura al grasso. Lo strutto grasso o di maiale già preparato serve per le fritture grasse. L'olio è più acconcio per le fritture magre, pel pesce e verdura.

GIOVANNI VIALARDI

Cucina borghese semplice ed economica - Editore Le Roux, Torino, 1890

### DELLE FRITTELLE (frisciêu)

Le frittelle, vivanda semplice, si possono fare di baccalà. Di stocofisso, di bianchetti, di cavolfiore, di cardi, di borragini, di lattughe, di mele, di pere, di zibibbo. Le parti principali d'esse sono l'olio che dev'essere del più fino e la pasta in cui si ravvolgono e che si fa coll'intridere tanta farina in acqua sicché divenga una pasta liquida, a cui s'unisce un po' di sale, poc'olio, e, se volete, qualche uovo.

### FRITTURA DI CERVELLO E FEGATO DI VITELLO

Tagliate a fette il fegato di vitello e impana tele. Gettate quindi nell'acqua bollente con un po' di aceto sopra un cervello, pure di vitello, dipellatelo e ritagliatelo a fette, le quali prima passerete nella farina e poscia nell'uovo dibattuto. Potrete arricchire questa frittura coll'aggiungervi erbacci a piacere, per esempio della scorzonera che è molto gustosa, dei carciofi, degli zucchini, dei fagiuolini in erba e foglie di salvia fresca, parimenti fritti.

GIOVANNI BATTISTA RATTO E GIOVANNI RATTO

La cuciniera genovese - Editore Pagano, Genova, 1893

# La riscoperta di Messer Gallo

**DI ELISABETTA COCITO** *Accademica di Torino* 

Un trattato su come coltivare frutta, agrumi, viti e sul loro utilizzo in cucina.

i devono a Giorgio Cirilli, Delegato del Tigullio, la riscoperta ulle la ristampa, arricchita da un'interessante prefazione e da acuti commenti, del manuale "Vinti giornate d'agricoltura" ("La riscoperta di Messer Agostino Gallo Agronomo" a cura di Giorgio Cirilli, Edizioni De Ferrari), redatto nel XVI secolo dall'agronomo Agostino Gallo, che ci offre un'interessante panoramica delle tecniche agricole allora in uso. È significativo rilevare come i sentimenti di amore e rispetto verso la terra e i suoi frutti, manifestati dal Gallo, siano ancora attuali e trovino oggi riscontro in molte campagne ecologiste e di salvaguardia del territorio. Agostino Gallo, nobile bresciano, scrive il manuale in forma inedita per la sua epoca, immaginando un colloquio tra due personaggi in cui il nobile M. Gio Battista Avogadro, esperto di agricoltura, risponde alle domande di Vincenzo Maggio che desidera dedicarsi a tale attività. Emergono così indicazioni puntuali sulle buone pratiche dell'agricoltura e sulla conservazione dei frutti e del vino. Le conversazioni si svolgono in italiano volgare nella Villa di Avogadro, alle porte di Brescia, all'ombra di un pergolato. Gallo è uomo pio e devoto e nel suo narrare si intrecciano il messaggio teologico e morale e la sua concreta esperienza botanica e naturalistica. In ogni pagina, e in particolare nel Proemio, è costante il richiamo a conservare, tramite "l'Arte dell'Agricoltura", ciò che Dio nella sua grandezza produce, accresce e mantiene; stupore e meraviglia avrà l'agricoltore nel veder crescere una pianta o spuntare un germoglio, oltre a poter godere della serenità della vita di campagna a contrasto con quella piena di affanni della città. Qui naturalmente siamo davanti ad una visione ideale e utopistica del lavoro dei campi: all'epoca dell'autore le campagne erano infatti travagliate da incursioni soldatesche che senza pietà razziavano e distruggevano. Per contro, il territorio era stato reso più fruibile grazie ad una riduzione delle aree boschive e alla regimentazione delle acque fluviali, favorendo così lo sviluppo di insediamenti umani, grandi cascinali e "ville" signorili. Cirilli riproduce e commenta solo quattro delle venti giornate, ponendo l'accento sugli aspetti più curiosi e significativi dell'opera.

Nella terza giornata, dedicata alla vite, ampio spazio viene dato alla scelta del terreno e al suo orientamento, oltre alla descrizione dei diversi modi di coltivazione e suggerimenti sulla potatura e i vari tipi di innesti

Interessante, nella quarta giornata, l'illustrazione delle tecniche di conservazione del vino, alcune per la verità inquietanti, come l'aggiunta di un'ampolla sigillata, contenente mercurio, da immergere a metà del livello del vino. Meno pericolosa l'idea di aromatizzare il vino con chiodi di garofano, noce moscata, pepe e altri aromi. Raccomandazioni igieniche sulla pulizia dei contenitori, di strumenti e arnesi e dei luoghi di conservazione vengono più volte evocate.

Un consiglio utile e moderno: un po' di buon vino non può che far bene alla salute, al sistema circolatorio in particolare, oltre a giovare all'umore. Berne troppo, e soprattutto di cattiva qualità, genera infermità, offusca l'intelletto e fa perdere onore e vita insieme. Vengono anche forniti consigli sull'utilizzo dei vini non più bevibili, in particolare per produrre aceto o acquaviti.

La quinta giornata è dedicata alla cura del giardino e più in particolare alle piante da frutto. E qui non si può non cogliere il richiamo al sogno neoplatonico dell'armonia cosmica, così caro alla filosofia dell'epoca, quando il Gallo fa descrivere a Vincenzo Maggio la bellezza e la poesia del giardino come luogo di serenità e pace. Queste pagine sono anche pregne di informazioni pratiche per far fruttare al meglio la produzione frutticola ("... peri che si vendono a peso con maggior utilità dei pomi che si vendono a misura"), oltre a suggerire modi e tempi migliori di raccolta. I persichi (pesche) vanno mangiati a inizio pasto e i fiori, a digiuno, lubrificano il corpo e ammazzano i vermi. Il fico è il frutto più pregiato e, secco, può essere "impiastrato alle tossi, catari e asmi". La melagrana può essere ben conser-

### CULTURA & RICERCA

vata per mesi se, dopo averla tuffata in creta e acqua, la si fa seccare. Il noce, seguendo un'antica leggenda, non va piantato vicino a casa perché portatore di negatività, ma il suo frutto è versatile, ottimo per lo stomaco debole, in composta con mele e pere e anche per fare olio da illuminazione. Frutto vile, la castagna! "Ma infiniti popoli nelle montagne solo di questo vivono ed il suo legno si presta per ponti, cinte, edifici etc". E che dire del "singular licore delle olive nate dal divino arbore tanto necessario per lo vivere"? Nel libro viene fornita anche una ricetta per la conservazione in salamoia delle olive e per la loro "confettatura".

Nella settima giornata, si affronta il tema della coltivazione degli agrumi, oltre a porre l'attenzione sui loro aspetti nutritivi e terapeutici. Anche qui estetica e utilità non si escludono, bensì si fondono: Gallo raccomanda e sottolinea la bellezza degli alberi dai cui frutti trarre giovamento e profitto. I fiori dei cedri li mangeremo in insalata o conservati in aceto, quelli dell'arancio produrranno acque preziosissime. Si potranno "cavare denari dalle scorze di arancio per fare mostarda e pane spezia-

to e confettarle o metterle nelle medicine". Si separeranno i frutti maturi dagli acerbi e "condurrete questi ultimi nella Polonia, in Ongheria o nell'Alemagna che quando saranno giunti saranno in perfezione per confettarli o mangiarli crudi". Quanto ai benefici salutistici, mangiare agrumi allontanerà la peste e il colera, i loro succhi combatteranno la sete durante le febbri.

Per chi desidera approfondire la lettura, il manuale è disponibile presso la Biblioteca della nostra Accademia e in libreria.

See International Summary page 77

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

Giovanni Ballarini - Presidente

"Antologia della Cucina marchigiana: le ricette di Vincenzo Perini" a cura di Ugo Bellesi (Accademia Italiana della Cucina, Delegazione di Macerata, 2012)

"Chef Gluten Free: 120 ricette senza glutine, al servizio del gusto" di Marco Scaglione, Lara Balleri (Trento - Reverdito, 2012)

Giancarlo Bertacchini - Delegato di Praga "Mare nostrum" di Mauro Ruggiero (Praga - Triton, 2010) "Umêní a gastronomie" di Karel Holub (Praga - Libertas, 2011)

Maurizio Campiverdi - Delegato di Bologna - San Luca *"Lo scaffale del gusto: Guida alla formazione di una raccolta di gastronomia italiana (1891-2011) per le biblioteche"* di Rino Pensato, Antonio Tolo

(Bologna - Editrice Compositori, 2011)

Andrea Cesari De Maria - Delegato di Milano Duomo "L'arte di utilizzare gli avanzi della mensa" di Olindo Guerrini (Milano - Rizzoli, 1975)

Giorgio Cirilli - Accademico del Tigullio "La riscoperta di Messer Agostino Gallo agronomo" di Giorgio Cirilli (Genova -De Ferrari, 2013)

Francesca Ferreri Dell'Anguilla - Delegata di Catania Est *"Arancia: Percorsi siciliani di cultura, natura, gastronomia"* di Carmelo Chiaramonte, Elvira Assenza (Roma - Edizioni Estemporanee, 2012)

Claudio Gori - Accademico di Prato

"L'Apicio moderno ossia l'arte di apprestare ogni sorta di vivande" di Francesco Leonardi (Lodi - Zazzera, 1999; edizione anastatica)

Paolo Petroni - Segretario Generale

"Il libro della vera cucina marinara: ricette, tradizioni, guida alla scelta dei pesci" di Paolo Petroni (Firenze - Giunti, 2009)

Antonio Ravidà - Delegato di Palermo Mondello *"Malerba a tavola: Le erbe selvatiche di Regaleali"* di Anna Tasca Lanza (Palermo - Bruno Leopardi, 1999)

Roberto Stevanato - Accademico di Venezia Mestre *"Venezia in cucina: The flavours of Venice"* a cura di Cinzia Armanini, Alberta Magris (San Vendemiano - Sime Books, 2013)

Tito Trombacco - Accademico di Bologna dei Bentivoglio e Direttore del C. S. T. Emilia

"Il ragù bolognese" (Centro Studi Territoriale Emilia)
"Al rizèt tépich bulgnaisi depositè ala Camra ed Cumérzi"
(Delegazione di Bologna dei Bentivoglio dell'Accademia Italiana della Cucina)

Baldassare Vasile - Accademico di Palermo Mondello *"La stagione dei tonni a Scopello"* di Baldassare Vasile (Palermo - Marcello Clausi, 2013)

Gli Accademici della Delegazione di Teramo Agostino Ballone, Fausto Camillini, Vincenzo Cappelletti, Luciano Cerasani, Emilia Di Egidio, Antonio Fasulo, Valeria Franceschini, Francesco Grue, Silvana Lamberti Di Giovanni, Giuseppina Poggioli, Roberto Ripani, insieme al Delegato Luigi Marini, hanno dato un notevole contributo: "Itinerari turistico-gastronomici della comunità montana Vomano, fino a Piomba" di Rino Faranda (Colledara - Andromeda, 2004)

"Cucina romanesca" di Tarquinio De Rosa (Firenze - Milano - Giunti, 2005)

*"Gastronomia teramana"* a cura di Rino Faranda (Cassa di risparmio della Provincia di Teramo, 1991)

*"Cucina con noi"* di Anna Moroni, Elisa Isoardi (Roma - RAI, 2009) *"Biografia sentimentale dell'ostrica"* di Mary Frances Kennedy Fisher (Vicenza - Neri Pozza, 2005)

"La cucina delle occasioni" (Roma - Edigamma, 1986)

"L'antica cucina teramana" di Annunziata Taraschi (Teramo - Multimedia, 2003)

"La ricetta perduta - Viaggio nell'immaginario enogastronomico collettivo abruzzese, per casolari, paesi e città ristoranti, trattorie ed aziende agrituristiche, sagre, fiere e mercati" di Candido Calabrese (Editrice Memoria, 2012)

*"Abruzzo e Molise in bocca"* di Carlo Natali (Vasto - Gulliver, 2000) *"La cucina di mare dell'Abruzzo e del Molise"* di Emilia Valli (Roma - Newton Compton, 2007)

"Ars Culinaria - Dal Piemonte alla Sicilia, i piatti degli antichi Romani sulle loro (e sulle nostre) tavole" di Antonietta Dosi, Giuseppina Pisani Sartorio (Roma - Donzelli, 2012)

"Abruzzo - agriturismo nella terra dei parchi" (Cortona - Menabò, 1995)

Un particolare ringraziamento a Wilma Cerini di Castegnate per la donazione di un cospicuo fondo appartenuto all'Accademico Livio Cerini di Castegnate: interprete dei valori dell'Accademia e divulgatore di cultura, piacere e amore della vera cucina.

# La forza dell'acqua, l'ingegno dell'uomo

**DI MAURIZIO ADEZIO** *Accademico di Chieti* 

"Paste fresche e secche" il tema del convegno che ha visto insieme le due Delegazioni di Chieti e di Isernia.

stata l'acqua a generare la più bella e solida tradizione industriale dell'Abruzzo e del Molise, che fino al 1963 sono stati uniti anche come realtà amministrativa. Lo stesso può dirsi probabilmente anche per altre località. Ma la pasta - che è questa realtà - a Fara San Martino è stata generata dalla forza dell'acqua.

L'acqua purissima ma vigorosa della sorgente del fiume Verde, infatti, era la forza motrice dei molini di quel piccolo centro incastonato dall'800 d.C. nell'omonima valle della Majella. L'acqua era anche la forza utilizzata per le filande che producevano filati e tessuti in pura lana vergine. L'industrializzazione poté vincere la debole concorrenza dei produttori di lana. Nulla ha potuto contro la forza purissima dell'acqua e l'ingegno dei maestri pa-

stai di Fara San Martino. Infatti, centocinquant'anni fa, Filippo De Cecco inventò e rese modello industriale il sistema di essiccazione della pasta che, in una valle montana dove il sole si nasconde già nel primo pomeriggio, non poteva che essere affidata alla tenacia industriale dell'uomo. A cosa serviva essiccare la pasta, serviva a farla arrivare ben conservata ai faresi emigrati soprattutto negli Stati Uniti già a fine Ottocento.

Ma la pasta restò a Fara anche per il connubio specialissimo della sua acqua con la semola di grano duro, un matrimonio inscindibile, un legame così forte e insostituibile da consentire alle industrie, ormai affermatesi in quindici decenni di lavoro, di resistere alle crisi economiche e a qualche rovescio aziendale. La natura ha generato acqua e ingegno.

Il risultato è un prodotto come la pasta che nel mondo intero porta, col tricolore nazionale, quel che nessuno può imitare: un mondo di tradizione e di scienza. Della tradizione l'Abruzzo e il Molise sono pieni da poterne riempire biblioteche ma soprattutto tavole imbandite.

La pasta fresca era e sta tornando a essere il centro della gastronomia familiare. Le popolazioni di questa felice porzione dello stivale italico hanno creato e raffinato piatti che sono un concentrato di saggezza economica, sapienza gastronomica e letizia conviviale.

Elencare i formati delle paste fresche e di quelle secche e le ricette che le vedono protagoniste è esercizio dilettevole ma lunghissimo, che parte dalle "sagne" ai "taccozzi", dalle paste legate alle particolari tradizioni dei singoli centri o a riti popolari, per arrivare fino alle "crespelle" che furono le nonne delle più celebrate omelette. Tutte insieme, quelle spezzate e scarse di una singola pezzatura, rimaste nelle madie casalinghe a fine inverno, sono il cuore delle "virtù", piatto sovrano della cucina teramana. La virtù era quella delle casalinghe che degli scarti hanno fatto un piatto nobilissimo e dal profondo significato antropologico.

Parlare di paste significa parlare, prima che dei nostri pastifici, degli strumenti che in casa venivano e vengono usati per dare forma e specificità a quella massa fatta solo di acqua e farina (poi vennero le uova, per prime quelle di papera) e resa elastica dall'energia manuale delle nostre donne. Saper fare la pasta era la prima delle loro doti. Ma se l'esercizio dell'esaustiva elencazione non può esser svolto in una volta sola, neppure si può tralasciare di illuminare il posto d'onore che spetta alla pasta fatta alla chitarra.

Le sfoglie tirate a mano, e rese sottili con un liscio cannello di legno dolce, vengono poste su uno strumento di struttura lignea rettangolare che ha come piano una serie di fili sottili di acciaio, tirati uno a fianco all'altro, alla distanza piccolissima che determina la larghezza del filo di pasta che si ottiene passando lo stesso cannello sulla sfoglia posta sulla chitarra in modo da tagliarla. La pasta viene poi condita con sugo di castrato o con ragù all'abruzzese, che è "a tre tiri", con carni di vitello, agnello e gallina.

Di questo e del futuro della pasta, dei pericoli che corre e delle certezze che garantisce s'è parlato proprio a Fara San Martino, lungo il percorso culturale chiamato "Divisi dalla Carta - fatti della stessa pasta", avviato dalle Delegazioni di Chieti e di Isernia nel 2010 e ormai pronto a concludersi nel dicembre di quest'anno, quando si compiranno i 50 anni dalla separazione costituzionale della storica regione Abruzzi e Molise in due distinte regioni, Abruzzo e Molise. Questo interessante e appassionante cammino fatto insieme ha segnato la sua penultima tappa a Fara San Martino, nome che nel mondo significa pasta.

Nel piccolo centro della provincia di Chieti, presso l'Hotel del Camerlengo, si è tenuto l'incontro sul tema "Paste fresche e secche". Dopo i saluti del sindaco di Fara San Martino, Giuseppe Di Rocco, e del vice presidente della Provincia di Chieti, Antonio Tavani, si sono succeduti gli interventi dei due Delegati, Giovanna Maj di Isernia e Mimmo D'Alessio di Chieti, che hanno presentato, nella necessaria sintesi, il vastissimo panorama della gastronomia locale legata alla pasta. Le relazioni sono state invece svolte dal prof. Giampaolo Colavita, dell'Università degli Studi del Molise, e dal prof. Leonardo Seghetti, dell'Università degli Studi di Teramo.

Dopo il vivace dibattito, arricchito da preziose testimonianze e dalle puntuali riflessioni proposte da Accademici e ospiti, si è passati alla pratica, con una riunione conviviale sul tema "Acqua e farina", fatta eccezionalmente di primi piatti e di dolci, tutti legati alla tradizione pastaia e dolciaria locale. C'è stato il tempo, prima del congedo, di una visita al Museo Macheronium (il nome dice tutto) e ai luoghi più suggestivi di quell'angolo incantevole della Majella.

Le due Delegazioni hanno già avviato l'organizzazione dell'evento che chiuderà questo percorso che li ha visti sempre più uniti, legati da storia, tradizioni, passione culturale e amore per la gastronomia.

See International Summary page 77

### LATTE CRUDO, GASTRONOMIA E GOBBETTI

Numerosi articoli, su diversi giornali e riviste, hanno inneggiato, qualche tempo fa, alla decisione dell'Unione Europea di permettere la vendita del latte crudo, non trattato con il calore, facendo cessare - finalmente si dice - una pratica distruttiva della qualità del latte. Una pratica che, tra l'altro, mi ha fatto ricordare la scomparsa dalla circolazione di gobbi e gobbetti, dai quali, toccandone la gobba, o avendone un ciondolo, si sarebbe dovuto trovare fortuna. Cosa c'entra il latte crudo con la scomparsa dei gobbetti? Stretto è invece il legame. La gobba (e i relativi gobbetti) - e di questo si sono occupati anche gli storici delle malattie non è altro che una delle più tipiche manifestazioni della tubercolosi delle ossa della colonna vertebrale ed era detta anche morbo di Pott, dizione più scientifica di una malattia un tempo molto diffusa. In questo morbo, la distruzione di uno o più corpi vertebrali portava al collasso della colonna vertebrale che s'incurvava sollevando la scapola e dando origine alla gobba. Gli ammalati di morbo di Pott crescevano poco, divenendo appunto gobbetti. La malattia era provocata dalla tubercolosi di tipo bovino, che l'uomo contraeva mangiando latte crudo, prodotto da mucche infette da tubercolosi. La tubercolosi bovina era molto diffusa e, ad esempio, nella Pianura padana, nei primi decenni del secondo dopoguerra, era presente in gran parte degli allevamenti e in alta percentuale delle mucche da latte. Per questi motivi, inoltre, i gobbi erano praticamente assenti nelle popolazioni che, anche nel passato, non conoscevano le mucche da latte, come gli americani precolombiani. L'unico rimedio fu di far bollire il latte o d'istituire le Centrali del latte, dove il latte era risanato tramite la pastorizzazione (dall'inventore della batteriologia, Louis Pasteur). Di fronte ad una situazione sanitaria del bestiame molto precaria, l'allora Comunità Europea spinse l'Italia, come gli altri paesi membri, ad eliminare la tubercolosi dalle stalle e si diede il via ad una lunga e complessa opera di risanamento, che comportò la costruzione di stalle più sane, areate e all'aperto, ma soprattutto l'uccisione di milioni di mucche infette. Comunque, eliminata la malattia nelle mucche, in seguito scomparvero anche i gobbetti e, di fronte a una situazione sanitaria sicura e abbastanza stabilizzata, si tornò di nuovo a vendere il latte crudo e non bollito, mantenendo sempre gli indispensabili controlli sulle stalle (altre infezioni, infatti, possono derivare da latte infetto, non solo di tubercolosi). Oggi è disponibile un latte crudo, nel quale sono presenti gli aromi e i sapori dei foraggi e delle stalle, che riportano ad un tempo molto lontano e che pochissimi conoscono. Anche nella gran parte degli anziani d'oggi, è invece più diffuso il ricordo dell'aroma e del sapore del latte "cotto", bollito in uno speciale bollitore che impediva alla schiuma di uscire dal recipiente. Non manca poi chi serba memoria dell'odore di latte bruciato, quando non si usava il bollitore, e il latte, cadendo sul fuoco, diffondeva nella cucina, e in tutta la casa, un odore caratteristico. Il latte crudo va venduto fresco e consumato in brevissimo tempo. In queste condizioni si mantengono aromi e sapori che, come si è detto, in gran parte derivano dalla qualità dei foraggi con i quali sono alimentate le mucche. Scarso sapore al latte è trasferito dai fieni secchi, mentre i foraggi freschi di particolari periodi stagionali sono molto aromatici, come accade per il latte prodotto in maggio e in giugno. In modo analogo è gastronomicamente pregiato il latte di mucche al pascolo e soprattutto d'alta collina o montagna. Quanto ora detto per il latte, si può dire anche per il burro e per i formaggi. Comunque oggi possiamo avere latte, burro e formaggio pregiati, senza la paura di riveder comparire i gobbetti. (G. B.)

### La cucina italiana e lo stile a tavola

**DI ROBERTO PIRINO**Delegato di Albenga
e del Ponente Ligure

Stato attuale e prospettive di crescita della cultura della buona tavola italiana.

I 5 maggio è una data che si trova su tutti i libri di storia. Per la Delegazione di Albenga e del Ponente Ligure, è la data di un importante convegno, giunto alla quarta edizione, che ha visto la partecipazione di illustri personaggi che hanno fatto e fanno la storia gastronomica del nostro Paese.

Alla sala San Carlo del Palazzo Oddo, polo culturale della città di Albenga, e sede del museo "Magiche trasparenze", che custodisce i meravigliosi vetri d'epoca romana ritrovati negli scavi archeologici della città, sono stati ricevuti dal Delegato Roberto Pirino: il maestro Gualtiero Marchesi; il giovane ma già famoso cuoco Enrico Crippa, responsabile della cucina del ristorante "Piazza Duomo" di Alba; il prof. Alberto Gozzi, già responsabile dei servizi di tavola e cucina per il Palazzo del

Quirinale in Roma dal 1993 al 2009 per i Presidenti Scalfaro, Ciampi e Napolitano.

Il convegno è stato moderato da Gianni Fossati, componente del Consiglio di Presidenza dell'Accademia, che ha portato i saluti del Presidente Giovanni Ballarini e del Segretario Generale Paolo Petroni.

Gli illustri relatori hanno espresso il loro pensiero sullo stato attuale della cucina e sulle prospettive di crescita della cultura della buona tavola italiana. Gualtiero Marchesi è stato come sempre molto brillante nelle sue riflessioni; il prof. Gozzi ha ricordato l'apprezzamento dimostrato dai Capi di Stato stranieri durante i banchetti ufficiali al Quirinale, per lo stile italiano dell'accoglienza e del servizio a tavola. Enrico Crippa ha riavvolto il nastro della memoria delle sue esperienze di giovane cuoco in giro per il mondo, sempre portando la cultura italiana con sé, per farla conoscere e ammirare ovunque egli abbia operato, facendola apprezzare ora ad Alba, capitale delle Langhe.

Si sono approfonditi i temi riconducibili alle erbe, ai prodotti locali, al vino, all'olio, al pesce, alla carne e a tutto quello che è il nostro immenso patrimonio, frutto del sacrificio di molti per rendere unico il nostro Paese. Numerosi gli interventi, del Coordinatore per la Liguria Paolo Lingua, del Coordinatore per il Piemonte Piero Bava, dell'Accademico onorario e Direttore del Centro Pannunzio Pier Franco Quaglieni, del Delegato di Novara Mario Tuccillo e di molti altri che hanno desiderato portare il loro contributo di pensiero.

Folta la partecipazione di autorità civili e militari, di numerosi Accade-

mici e di ristoratori della zona, che hanno salutato con calore e applausi gli interventi.

Chi scrive ha ricordato i cuochi nella storia, e la figura di Mario Soldati, che tra i primi aveva capito quanto era importante la ricerca dei cibi genuini e dei vini sinceri, per formare quel meraviglioso mosaico che è la cucina italiana. Al termine, si è svolta la premiazione di Enrico Crippa con "Il Piatto Blu", artistica riproduzione, eseguita dai maestri vetrai di Altare, dell'originale del I secolo d.C., uno dei piatti più belli del mondo.

Dopo Gualtiero Marchesi, vincitore nel 2010, dopo Ezio Santin (2011) e Arrigo Cipriani (2012), che hanno inviato i loro saluti, il giovane Enrico Crippa, con la sua presenza, onora la Delegazione di Albenga e del Ponente Ligure, che da quest'anno ha pensato di offrire un riconoscimento anche a un grande direttore di sala.

Dalle mani del Delegato al prof. Gozzi una spilla da appuntare alla giacca, per ricordare questo evento, con l'augurio che lo stile italiano nel mondo sia sempre sinonimo di tradizione e buon gusto. Gianni Fossati ha infine concluso il convegno con l'augurio di incontrarci tutti insieme l'anno prossimo per una nuova edizione de "La cucina italiana e il suo stile a tavola".

La serata è poi proseguita con la cena di gala al ristorante "Pernambucco", alla quale hanno partecipato tutti i convenuti, tra i quali i Delegati di Genova-Est, Guglielmo Valobra, e della Riviera dei Fiori, Giuseppe Ghiglione.

Molto graditi tutti i piatti presentati che hanno valorizzato le verdure di Albenga e i pesci del suo mare.

See International Summary page 77

# Cibi e sapori della Sardegna antica

**DI GIANNI PITITU** Accademico di Nuoro

In occasione del cinquantenario della Delegazione, un convegno sui prodotti e i piatti del territorio sardo.

l convegno "Cibi e sapori della Sardegna antica" ha trovato nel raffinato resort di "Su Gologone" la cornice più consona e ha costituito l'evento centrale del variegato programma approntato dalla Delegata Gabriella Guiso con l'ausilio di altri Accademici (in primo piano il lavoro svolto da Alfredo Pericciuoli) per festeggiare la ricorrenza dei cinquant'anni di vita della Delegazione di Nuoro. Graditi ospiti il Presidente Giovanni Ballarini, il Segretario Generale Paolo Petroni, oltre a un nutrito gruppo di Delegati e Accademici provenienti da tutta Italia.

Dopo il saluto di benvenuto della Delegata, che ha definito la giornata "intensa e amabile", Giampaolo Ladu ha reso il dovuto tributo alla memoria del primo socio fondatore, Mario Zuddas, di cui ha esaltato le doti di cultore della buona cucina.

"Tecnologie e funzionalità nella cucina della Sardegna antica" è stato l'argomento trattato dall'Accademica Maria Ausilia Fadda, che ha tracciato un *excursus*, dalla nascita preistorica all'evoluzione lungo i secoli, del consumo del cibo in Sardegna. Un affascinante percorso che si è dipanato in varie fasi: dalla caccia degli animali selvatici nutrendosi della carne cruda, alla loro prima cottura; dall'avvento dei primi utensili da cucina (piatti, bollitori, fornelli, pinta-

### UN'INTENSA GIORNATA DI STUDIO E CONVIVIALITÀ

Ai margini del convegno, la giornata di celebrazioni del cinquantenario della Delegazione di Nuoro ha visto snodarsi tre momenti di convivialità e di aggregazione. Subito dopo la chiusura del convegno, il buffet davanti allo spettacolo della cima calcarea del Corrasi, con degustazioni dei tipici prodotti locali, approntati con la cura che l'esperienza di "Su Gologone" è in grado di offrire. Per l'occasione, sapienti "artigiani" hanno dimostrato come si realizzano diversi piatti della tradizione della cucina nuorese: il filindeu, rarità tutta nuorese, costituita da un tipo di pasta di semola di grano duro, interamente fatta a mano da alcuni componenti di due famiglie che si tramandano la ricetta. Da un rotolo di pasta iniziale, tirato e piegato in due, poi in quattro, in otto e così via, si arriva ad avere 256 fili sottilissimi che vengono stesi su un setaccio di fibra naturale dove la pasta si lascia essiccare. Il pane carasau e guttiau (gocciolato di evo), panedde di castagne, erbe e gherda (ciccioli di lardo) tutti cotti nel forno a legna; lo zurrete, piatto preparato con il sangue di pecora condito con grasso animale - su tramacu (l'omento) -, cipolla, s'armidda (timo serpillo), su puleju (menta poleo), pecorino grattugiato e pane carasau triturato, cotto all'interno dello stomaco dell'animale per bollitura. In serata, l'incontro in città a "Casa Rosas", locale elegante e, come sempre, di squisita accoglienza, alla presenza del sindaco di Nuoro. Quindi l'aperitivo con il rinomato Malvasia di Bosa. A chiudere in bellezza la giornata, ritorno a "Su Gologone" per un'apprezzata "cena di gala" con specialità locali.

### I NOSTRI CONVEGNI

dere, scaldini) fino al concretizzarsi di un perfetto sistema culinario.

L'evoluzione varietale delle graminacee coltivate in Sardegna è stata illustrata, con l'ausilio di opportune immagini esplicative, dal Direttore del Centro Studi Territoriale Salvino Leoni: un'affascinante cronistoria della coltivazione dell'orzo e del frumento, elementi base, da sempre, dell'alimentazione umana, con la presenza del pane, il prodotto naturale sulle tavole, la sua laboriosa preparazione, le sue varietà: in Sardegna, dal pane d'orzo (s'orjatu), consumato dalle famiglie più povere, al pane più raffinato, confezionato con farina di grano duro (pane e trigu). Quindi la descrizione del "misterioso" fattore genetico proprio del frumento; la sua lunga selezione e la sua coltivazione; la sua origine remota (la Mesopotamia).

Dal grano al vino, che trova le sue grandi potenzialità proprio in Sardegna. Lo ha sostenuto l'Accademico onorario di Sassari, Antonio Vodret, relatore sulla storia dei vitigni tradizionali sardi, alcuni dei quali autoctoni e altri importati, che fanno del prodotto sardo un'autentica specialità enologica a livello internazionale. Fra questi, quello più diffuso è il rosso Cannonau, seguito dal Vermentino, estesi rispettivamente nel Nuorese e nella Gallura, nella Nurra e, in minore quantità, nell'agro di Usini. Gli altri citati da Vodret hanno ugualmente pregi notevoli: la mitica Vernaccia dell'Oristanese; il bianco Nuragus, partito da Alghero e poi diffusosi nel Campidano di Cagliari,

probabilmente portato in Sardegna dai Fenici; il bizantino Malvasia di Bosa; il romano Moscato; il Monica risalente al periodo giudicale.

Alle relazioni è seguito un breve intervento di Luigi Crisponi, nella doppia veste di assessore regionale al Turismo e "portavoce" della famiglia Palimodde, ispirata creatrice dello storico resort "Su Gologone" che fu inaugurato nel 1977 dal grande cuoco e gastronomo Luigi Carnacina.

Hanno concluso i lavori gli interventi del Segretario Generale Paolo Petroni e del Presidente Giovanni Ballarini. Entrambi hanno fornito magistrali lezioni sul piacere dello stare a tavola, criticando apertamente la cucina-spettacolo televisiva che ha messo in crisi quella familiare.

"Non siamo professionisti - ha detto Paolo Petroni - ma appassionati della gastronomia, difensori del ruolo della cucina tradizionale e nemici delle pietanze elaborate e leziose, dalle scarse dosi e dai prezzi elevati, cucinate da cuochi diventati ormai una casta. Oggi - ha aggiunto - i ristoranti stanno pagando il prezzo della crisi a vantaggio delle pizzerie".

Il Presidente Ballarini ha infine criticato l'odierna preparazione lampo delle pietanze da parte di "disastrosi" ristoranti e la drastica riduzione della composizione delle famiglie. "Finite - ha sottolineato - le festose adunate di figli, nonni, nipoti, mentre è in pieno rigoglio l'inutile pubblicistica libraria del settore, caratterizzata da sole illustrazioni con la pubblicazione di settecento titoli all'anno". L'obiettivo dell'Accademia è affrontare il problema con un salutare ritorno alle origini, al gusto dello stare insieme a tavola, spegnendo innanzitutto la TV, allo sviluppo del concetto di convivialità. "Le Accademie - ha concluso - brillano come le lucciole nell'oscurità e noi brilliamo come alfieri della battaglia contro l'oscurantismo della buona cucina".

GIANNI PITITU

See International Summary page 77

### 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.

# Cosa fa la Garfagnana per i celiaci

**DI MAURO MAZZON** Accademico della Garfagnana-Val di Serchio

Studi, ricerche, ristorazione per affrontare nel territorio un settore spesso trascurato. ella splendida cornice di Mont'Alfonso, fortificazione estense tornata all'antico fascino dopo l'intervento della Provincia di Lucca e del Comune di Castelnuovo Garfagnana, si è tenuto il Convegno "Celiachia e cucina".

La Delegazione Garfagnana-Val di Serchio è stata onorata dalla presenza del Presidente Giovanni Ballarini che, dopo la presentazione del convegno da parte del Coordinatore Territoriale Toscana Ovest Franco Cocco, ha tenuto una splendida relazione su: "Antropologia della celiachia". Il Presidente ha iniziato la sua relazione affermando che l'agricoltura ha sviluppato la coltivazione di cereali, compresi quelli definiti tossici che, in individui geneticamente predisposti, provocano problemi anche gravi, il più importante dei quali è la celiachia. Questo è un disturbo autoimmune, causato da assunzione di glutine, la principale proteina del grano, o da proteine simili presenti in altri cereali. Il Presidente ha toccato argomenti come la genetica, i vegetali in genere e quelli con il glutine, facendo notare come nelle varie parti del mondo le molteplici civiltà abbiano sviluppato l'uso di leguminose diverse. Curiosa l'affermazione, assolutamente scientifica, che la diminuzione dei parassiti intestinali nell'uomo moderno ha comportato un aumento delle allergie alimentari. Non meno eclatante il fatto che il kiwi, concentrato di vitamine e con mille altre proprietà, è però concausa di alcune allergie. Suona come un avvertimento il fatto che la cottura sempre più veloce aumenta la persistenza del glutine nei cibi, mentre la cottura lunga ne smorza la pericolosità. La malattia è quindi in aumento anche a causa di una "cucina tradita". Il Presidente ha osservato, infine, come il netto aumento del numero dei celiaci, in Italia ormai 350/400 mila, è dovuto soprattutto agli accertamenti diagnostici oggi più frequenti e precisi di un tempo. La celiachia è considerata uno dei principali problemi di salute pubblica, anche perché l'80% degli individui, affetti da questa malattia non ne è consapevole. Franco Cocco ha riepilogato e collegato la relazione del Presidente Ballarini con la successiva: "Celiachia: rilevanza medica e sociale" tenuta dall'Accademica Gilda Santillo, pediatra. La celiachia è in aumento e si assesta, come detto, sulle 380 mila persone, circa lo 0,7% della popolazione italiana, mentre nel Saharawi, in Africa, raggiunge il 5/6%. Purtroppo è una malattia camaleontica, che nel 60% dei casi non viene diagnosticata. Importante quindi la diagnosi precoce attraverso lo studio degli anticorpi, l'endoscopia e la ricerca genetica della HLA. L'unica terapia è la dieta permanente, priva del glutine, ma fortunatamente la prognosi è quasi sempre fausta. Franco Cocco parla poi dei rischi della contaminazione e sottolinea come la Toscana si sia sempre dimostrata sensibile e attiva nell'affrontare questo problema sanitario e sociale.

Brillante la relazione della dott.ssa Spaghetti, dietista e rappresentante dell'Associazione italiana celiaci, della quale ha presentato l'attività e il prontuario sugli alimenti, sottolineando come importanti siano il loro stoccaggio e la distribuzione. Ha trattato il tema: "Celiachia e alta cucina: un binomio possibile", con l'aiuto di numerose *slide*, ove il piatto presentato non aveva nulla da invidiare a quelli dell'alta cucina tradi-

zionale; testimoniando come numerosi cuochi, anche famosi, abbiano collaborato alla formulazione di ricette per celiaci. La Toscana, già dal 2005, ha organizzato un servizio di vigilanza sul fenomeno sociale. La dietista ha concluso dicendo, in maniera molto chiara, che, dal punto di vista dietetico, valgono le stesse norme delle persone non affette da celiachia.

I professori Tallarico, Ghiselli e Romagnoli, della Facoltà di Agraria di Firenze, hanno presentato il grano saraceno che, pur non essendo propriamente un cereale, dimostra una notevole validità nutrizionale. Originario dell'Asia, oggi è soprattutto coltivato in Alto Adige e in Valtellina, ma anche la Garfagnana sta sviluppando una produzione interessante con un progetto comune proprio con l'Università di Firenze.

Il prof. Casini, sempre della Facoltà di Agraria di Firenze, presenta invece la vera novità: l'amaranto che, originario del Centro America, già alimento preferito da Aztechi e Incas, viene riscoperto negli USA negli anni Sessanta, mentre in Italia rimane una pianta ornamentale se non addirittura una pianta infestante da estirpare. Presente in Garfagnana in maniera quasi selvatica, se ne sta tentando una coltivazione specializzata, vista la complessità della sua maturazione e la pulitura non meccanizzata.

Concludono la parte tecnica gli Accademici Poli e Bernardi. Il primo, Presidente dell'Associazione nazionale del castagno, illustra i grandi meriti del mais, la cui varietà "ottofile", tipica della Garfagnana, è anche di grande valore culinario, e della farina di castagne, di cui la Garfagnana è uno dei produttori più apprezzati.

Una breve storia del castagno, della essicazione del frutto, della lavorazione della farina e degli usi tradizionali nella cucina locale, introduce il discorso sulle grandi potenzialità come alimento per celiaci sotto forma di pane, di crema, di componente per dolci. Riprendendo un detto popolare dei tempi passati, il castagno può tornare ad essere l'"albero del pane", titolo meritato per aver soddisfatto intere generazioni.

L'Accademico Bernardo Bernardi riprende il discorso sulla necessità di avere prodotti non confezionati a livello industriale e possibilmente ricorrere alla filiera corta. Per la Garfagnana, i prodotti illustrati nelle relazioni devono entrare nella nuova "cultura dell'accoglienza" dove, attraverso il cointeressamento delle strutture ricettive, come ristoranti e agriturismi, si possa garantire al turista la libertà di movimento in relazione all'alimentazione speciale per celiaci.

Dopo che Franco Cocco ha riassunto le linee portanti delle relazioni e messo in evidenza il notevole contributo culturale del convegno, il Presidente Ballarini ha illustrato il valore dell'Accademia, che sta aprendosi sempre più alla collaborazione con altre Accademie italiane e internazionali. Egli stesso ha partecipato ai lavori della FAO per lo sviluppo della cultura del cibo, sia nei paesi ricchi per troppa abbondanza, sia in quelli poveri per la penuria delle disponibilità alimentari. Per questo si vuole raggiungere, con la collaborazione dei paesi dell'ONU, la Security (sicurezza alimentare) come certezza di avere un'alimentazione sufficiente, tutti i giorni, per quantità e per equilibri nutrizionali. Oggi questa sicurezza non esiste per circa un miliardo di abitanti del pianeta Terra che soffrono la fame. Gli altri due obiettivi da raggiungere sono la Safety (salubrità alimentare) come sicurezza della qualità del cibo, in collaborazione con la OMS, e la Satisfaction (soddisfazione alimentare) soprattutto psicosensoriale ma anche psicosociale. Infine, ha concluso con un messaggio di apprezzamento per il coraggio avuto dai componenti della Delegazione della Garfagnana - Val di Serchio nel proporre un argomento così difficile ma anche lodevole, e per aver affrontato un settore di nicchia, troppo spesso trascurato.

Al termine del convegno, per salutare tutti i partecipanti, si è tenuta una riunione conviviale organizzata dall'Ipssar di Barga con la collaborazione del ristorante "Da Carlino" di Castelnuovo, con la realizzazione di un menu rigorosamente per celiaci, ideato, coordinato e cucinato dallo chef Marco Scaglione.

MAURO MAZZON

See International Summary page 77

### **ACCADEMICI IN PRIMO PIANO**

L'Accademico di Imola **Gianluca Lelli** è stato eletto componente della Giunta operativa della Camera di commercio di Bologna con delega alla cooperazione e all'agricoltura.

L'Accademica di Roma Eur, **Tiziana Marconi**, è stata nominata Presidente dell'Inner Weel Roma Eur Centro per l'anno sociale 2012-2013.

Il Delegato di Ragusa, **Francesco Milazzo**, è stato eletto Governatore del Distretto Sicilia e Malta del Rotary International per l'anno 2015-2016.

Il Delegato di Cervia-Milano Marittima, **Gian Bruno Pollini**, è stato insignito del titolo di Accademico presso l'Accademia degli Incamminati di Modigliana, che svolge attività di ricerca e di studio.

# Due Accademie per un percorso comune

**DI GIAMPAOLO LADU** Delegato di Pisa Valdera

L'organizzazione di eventi culturali congiunti ha visto, in questo convegno, la vitalità di un progetto.

on molto tempo è passato da quando la nostra Accademia e quella dei Georgofili hanno definito un Protocollo d'intesa, per l'avvio di un rapporto di collaborazione su temi e campi di interesse comune. La vitalità di un progetto, quindi, si misura soprattutto sulla sua capacità di tradursi in iniziative concrete, come l'incontro di studio organizzato dalla Sezione centro-ovest, per l'Accademia dei Georgofili, e dalla Delegazione Pisa Valdera, per la nostra Accademia, nell'Aula Magna del Dipartimento di Scienze Agrarie dell'Università di Pisa. Il professore Filiberto Loreti, dei Georgofili, e il Delegato Giampaolo Ladu, di Pisa Valdera, hanno ricordato come le due Accademie siano arrivate alla stipula del Protocollo nazionale e hanno confermato, per quanto di loro competenza in sede locale, la volontà di sviluppare costantemente, con le più varie iniziative, lo spirito di collaborazione tra le due Istituzioni.

La giornata di studio, sul tema "Il tartufo: biologia e gastronomia", ha avuto un taglio prettamente scientifico, ma ha sottolineato, in parallelo, la valenza gastronomica del tartufo.

In una prima fase, alla presenza di un folto pubblico composto da docenti universitari, studenti e Accademici della cucina, hanno parlato specialisti del settore, che hanno illustrato la biologia di questo "fungo micorrizico", gli studi che si stanno sviluppando in varie sedi universitarie e, non da ultimo, hanno rimarcato le qualità e i pregi dei suoi corpi fruttiferi.

I professori Marco Nuti dell'Università di Pisa, Paola Bonfante dell'Università di Torino, Andrea Rubini del CNP di Perugia, Manuela Giovannetti e Federico Vita dell'Univer-

sità di Pisa, hanno, sotto diversi profili, descritto le ricerche in corso e gli straordinari progressi conseguiti. Le analisi biologico-molecolari hanno confermato l'esistenza di un rapporto di simbiosi "micorrizica" tra microfunghi del suolo e numerosissime piante, tanto coltivate che appartenenti alla vegetazione spontanea: ciò che ha consentito di ricostruire e comprendere le interazioni tra pianta e fungo simbionte. Analoghi progressi sono stati conseguiti in campo fisiologico e biochimico.

Ma il tartufo è anche "altro": e sotto questo profilo si confermano l'opportunità di una collaborazione tra le due Accademie e l'interesse a far emergere i tanti intrecci, che sono poi solo diverse chiavi di lettura, di un stesso, grande campo di indagine.

Il tartufo è "altro", come ha detto l'Accademico Alfredo Pelle, Direttore del Centro Studi della Toscana: è un "elemento" gastronomico ricercato quanto costoso, che in Italia si può rinvenire in tante aree, anche se solo in alcune il tartufo bianco raggiunge i massimi livelli, ponendosi oltretutto come un unicum a livello mondiale. Il tartufo - che vive in simbiosi con alcune piante, come la quercia, il pioppo, il salice, il tiglio, il nocciolo ha la straordinaria capacità, pur privo di un suo "sapore", di dare ai cibi profumi e aromi inconfondibili, che trasformano letteralmente le pietanze.

Non a caso, dunque, ha ricordato Pelle, il tartufo "sfuggente e misterioso, una vera araba fenice della gastronomia, inimitabile e inconfondibile, prolifera nel buio della terra, sollecitando la fantasia e l'immaginazione dei buongustai con un valore simile alle pepite d'oro dei cercatori del Far West".

See International Summary page 77

# Scomparse le guide asiatiche

**DE L'ANDITIO CAMPIVERDI**Delegato di Bologna - San Luca

Sotto silenzio la soppressione, nella Michelin 2013, delle guide di Tokyo, Kyoto, Hong Kong.

na quindicina di anni fa, molti esperti supposero che la Michelin avesse deciso di vendere la sua divisione editoriale che pubblica le celebri "Guide rosse" degli alberghi e dei ristoranti, conservando soltanto la sezione cartografica e le guide verdi che hanno caratteristiche storiche e artistiche. Non si spiegava altrimenti il fatto che le edizioni dell'anno 2000 uscissero con il nuovo nome di "Guide rosse" che è sempre stata la maniera confidenziale di definirle, senza riprodurre, in copertina e sulla costola, il marchio degli pneumatici famosi in tutto il mondo. Non era infatti concepibile che un nuovo eventuale editore potesse fregiarsi del nome della grande multinazionale francese.

L'edizione del 2000, per la Francia, per la prima e unica volta nella sua storia secolare, rese nota anche la tiratura, che ammontava allo stratosferico numero di ben 880.254 copie. Anche questo era un messaggio promozionale più che esplicito per incoraggiare il possibile acquirente. In realtà l'affare non si concluse e, dal 2004, il celebre marchio di pneumatici ricomparve nel nome delle guide e da allora vi è rimasto. Qualcosa era però cambiato nella sala di comando di Clermont-Ferrand e la Michelin diede inizio ad una sensazionale espansione delle sue tradizionali "Guide rosse". Nel 2005 comparve la guida dell'Austria e in tal modo l'Europa poteva definirsi coperta, con l'esclusione della Russia e degli ex stati satelliti. Nel 2006 varcò l'oceano Atlantico con la guida di New York, cui seguirono nel 2007 San Francisco, nel 2008 Los Angeles e Las Vegas (in due volumi separati) e nel 2011 Chicago. Nel frattempo, la Michelin, nel 2008, era sbarcata in Asia, a Tokyo, e

poi nel 2010 a Kyoto/Osaka e a Hong Kong/Macao.

Lo sbarco negli Stati Uniti poteva avere una logica gastronomica e culturale ma la Michelin vi si è dovuta scontrare con guide concorrenti da tempo ben radicate sul territorio, come Mobil, TripleA, Zagat, e strutturate all'americana. Il risultato è stato negativo: Los Angeles e Las Vegas cessarono le pubblicazioni dopo due anni, la sorte di San Francisco e Chicago è oggi incerta; resiste per ora solo New York.

Lo sbarco in Oriente fu ancora più azzardato e aggravato dal fatto che la Michelin ritenne di promuovere Tokyo a capitale mondiale della gastronomia, assegnando le sue ambite "Tre Stelle" a 8 ristoranti nel 2008, che salirono progressivamente sino a 16 nell'edizione del 2012, stracciando così Parigi, ferma a 10 da molti anni. Nel 2012, il Giappone poteva inoltre vantare 7 "Tre Stelle" a Kyoto, 5 a Osaka, 2 a Kobe, 1 a Nara e 1 a Fujisawa, per un totale di 32 ristoranti giapponesi "tristellati". Il Giappone da solo valeva molto di più della Francia, Parigi compresa (26 ristoranti), e quasi eguagliava l'intera Europa (33 ristoranti). Tra i ristoranti giapponesi "tristellati" molti, ben 12, erano modeste e piccolissime "tavole calde", specializzate in "sushi", che nulla avevano a che spartire con la moderna ristorazione di lusso. Se si tristellavano localini di quel genere, perché non prestare altrettanta attenzione alle pizzerie italiane?

Diverso il discorso per Hong Kong e Macao, dove la Michelin privilegia solo ristoranti di gran lusso di cucina cinese (1), francese (2) e, incredibile a dirsi, italiana: "8 e mezzo" di Umberto Bombana nel quartiere "Central" dell'isola asiatica.

Mi trovavo a Parigi ai primi di marzo e ovunque era esposta la Michelin France 2013, appena uscita (esce sempre per ultima). In due importanti librerie del centro non trovai le tre guide asiatiche, difficili da reperire in Italia. Per risolvere il problema a colpo sicuro, vado in Avenue de l'Opera dove è ubicato il punto di vendita Michelin ma scopro con sorpresa che non esiste più. Telefono allora all'ufficio di Parigi e, non senza difficoltà, un funzionario mi conferma un po' titubante che le tre guide asiatiche non usciranno nel 2013. In sé e per sé sarebbe solo la conferma di un naufragio annunciato, ma il problema grave è un altro. Nella controcopertina delle varie guide europee, Francia e Italia comprese, sono elencate tutte le "perle" della collana di Guide Rosse Michelin del 2013 e le "3 perle" asiatiche sono bellamente inserite. È indicativo del degrado dei tempi nostri che una società dell'importanza e del prestigio della Michelin, che ha sempre fatto della serietà una bandiera, smentisca così clamorosamente se stessa. A mio avviso sarebbe stato doveroso stampare una modesta tiratura delle tre guide preannunziate e comunicare la loro cessazione per l'anno successivo.

I commenti *a posteriori* sono sempre facili, ma un fatto è incontrovertibile. Le "Guide Rosse" sono acquistate soprattutto dai turisti motorizzati che visitano l'Europa. È una vasta categoria di utenti, non più giovani e culturalmente preparati, che abbinano volentieri arte e gastronomia. Sono ben pochi gli italiani, i tedeschi, gli inglesi o gli spagnoli che fanno

collezione, anno per anno, delle varie edizioni della guida. In Giappone e a Hong Kong questa categoria di turisti è inesistente. Sono mete per viaggi tutto compreso o per uomini d'affari che sanno dove andare per incontrare i loro clienti. Inoltre, l'élite locale è competente ed evoluta e non ha bisogno dei consigli della Michelin, che, tra l'altro, non è in grado di valutare compiutamente realtà così complesse e diverse dalle nostre.

Per concludere, elogiamo il bravo Enrico Crippa che ha conquistato quest'anno le "Tre stelle" col suo ristorante "Piazza Duomo" ad Alba. Sono così sempre sette, i ristoranti "tristellati" in Italia, perchè il "Sorriso", a Soriso, ne ha persa una, forse troppo severamente.

See International Summary page 77

### UN FRUTTO VELLUTATO

L'antenato del pesco dimora nelle montagne della Cina, da dove, attraverso la Persia, è giunto a noi. Di qui il nome "persica", dal latino Malum persicum, pomo di Persia. Introdotto in Italia nel I secolo a.C., Catone e Varrone lo ignoravano, mentre Plinio e Columella ne conoscevano alcune varietà. Nel IV secolo a.C., Alessandro Magno diede impulso al pesco, trovandolo tra i frutti più delicati. A quell'epoca le pesche venivano conservate nel miele, in salamoia o nel vin cotto o, più semplicemente, si facevano essicare al sole. In alcune zone dell'America il pesco si diffuse così abbondantemente da dover usare i copiosi frutti per farne acquavite.

Il miglioramento genetico, nel secolo scorso, ha lavorato molto sul pesco, per cui oggi disponiamo di tante varietà, contro una ventina del 1700. A differenza di quanto credevano gli antichi, il pesco non solo facilita la digestione, ma è uno dei frutti più tollerati dallo stomaco; profumato e dissetante, contenente vitamine A, B1, B2, PP e acido ascorbico e numerosissimi sali minerali, di potassio, fosforo, calcio, ferro, fluoro, sodio, cloro, magnesio e iodio.

Oggi esistono tre tipi principali di pesche, secondo l'uso che se ne deve fare (consumo fresco, conservazione o impiego gastronomico): le pesche comuni, le percoche e le pesche noci o nettarine, queste ultime caratterizzate dall'assenza dello strato lanuginoso presente nelle altre due. Le percoche sono anche dette pesche da industria perché impiegate soprattutto nella produzione

di pesche sciroppate. Le altre vengono in genere consumate fresche, in macedonie, o insaporite con vino e zucchero, oltre a prestarsi nella confezione di dolci, marmellate, liquori. Si inseriscono bene anche nei piatti salati, ideale l'abbinamento con l'anatra.

Nel consumo fresco, per non far annerire le pesche, tagliate prima di consumarle, o in cucina durante l'approntamento di una ricetta, basta bagnarle con poco succo di limone. Artusi indica tre ricette della pesca, naturalmente per dessert: "pesche ripiene", "pesche nello spirito" e "pesche in ghiaccio". Anche nel ricettario dell'Accademia esistono le "pesche ripiene" dell'Emilia Romagna, le "pesche ripiene" della Liguria e le "pesche scaligere" del Veneto.

In passato il frutto del pesco fu consigliato come lassativo, le foglie come vermifugo e i loro cataplasmi contro i cancri ulcerosi. Galeno e la scuola medica araba ritennero invece le pesche malefiche per la salute. La scuola salernitana, a sua volta, menziona benevolmente le pesche.

Nella simbologia egiziana dell'epoca la foglia di pesco, dalla forma di una lingua aguzza, veniva vista come emblema del silenzio.

Nel suo epistolario, Beethoven, in una lettera scritta ad un amico qualche giorno prima di morire, chiedeva una confettura di pesche.

Chiudiamo con Ada Negri che scrive: "I bei frutti di pesco. Tondi come rosse sfere e vellutati come offerte guance di bimbo". (A. S.)

# Amalfi: sapore di agrumi

**DI ALESSANDRO PINI** *Accademico di Roma* 

Un viaggio attraverso la cucina delle Repubbliche marinare, iniziando da Amalfi.

Allegorie delle Repubbliche marinare sulle facciate: sopra un bassorilievo di Mirko Basaldella (1940) su quella del Palazzo INPS a Roma (Eur), accanto la storia amalfitana su piastrelle in cermica su una casa della città.

grumi, erbe, terra, spezie. Ecco i quattro punti cardinali che identificano le Repubbliche marinare. Questi sono i profumi e gli aromi che hanno inebriato, per secoli, coloro che - a diverso titolo - sono entrati in contatto, rispettivamente, con Amalfi, Genova, Pisa e Venezia: persone illustri così come semplici popolani. E questi saranno i motivi conduttori del breve viaggio "gastro-storico" che ci accingiamo a intraprendere e che ci porterà a svelare quegli aromi e quei profumi.

La definizione di Repubbliche Marinare, nata nel 1800, si riferisce alle città portuali, soprattutto italiane, che, dopo il X secolo, godettero, grazie alle proprie attività marittime, di autonomia politica e di prosperità economica. Dal secondo dopoguerra la definizione è in genere riferita in particolare alle quattro città italiane di Amalfi, Genova, Pisa e Venezia, i cui emblemi costituiscono lo stemma della Marina Militare Italiana di oggi.

Amalfi ebbe una storia gloriosa e precoce di potenza marittima e le navi amalfitane battevano già i mari, insieme a quelle veneziane, quando le altre Repubbliche ancora dovevano affermarsi: infatti la città campana ebbe il dominio commerciale nel Mediterraneo meridionale e orientale molto prima di Venezia.

La sua storia di indipendenza e di navigazione iniziò molto presto e terminò altrettanto presto, a causa dell'arrivo dei Normanni nel Meridione, che soppressero le autonomie locali per dar vita al grande Stato del Regno di Sicilia, oltre che per la rivalità con le nascenti repubbliche di Pisa e Genova.

La complessa tradizione gastronomica amalfitana affonda le proprie radici fin nell'antica Roma e molto probabilmente i primi artefici della gastronomia amalfitana furono proprio i patrizi romani. Una componente importante della tradizione alimentare amalfitana, tramandata dai Romani, è rappresentata dal pesce, che per i Latini era un alimento pregiato e dal quale ricavavano una famosa salsa con la quale condivano molte pietanze: il garum. Ma anche Longobardi e Normanni, che hanno sostato nella regione, hanno influenzato la tradizione culinaria amalfitana, lasciando testimonianze della loro presenza, come l'uso del sangue animale quale alimento. Queste abitudini alimentari sono state abilmente rielaborate in opere d'arte culinaria destinate ad alimentare le tavole del periodo di Carnevale, come il "sanguinaccio", sangue di maiale lavorato con cacao, zucchero e spezie.

Amalfi, nel periodo della Repubblica, subisce il fascino delle spezie e così s'incontrano la tradizione alimentare del mondo romano e quella medievale, che delle spezie ha fatto



un suo cavallo di battaglia. Ne abbiamo esempi in piatti come il cappone, il pollo, il maialino, che i Romani consumavano arrostiti e che ora sono insaporiti da una salsa agrodolce con maggiorana e zafferano. Anche la cucina marinara subisce gli stessi cambiamenti: chi non può permettersi le spezie, e soprattutto il costosissimo pepe, si accontenta dei più modesti aromi locali, delle erbe odorose come prezzemolo, basilico, finocchio e menta, creando "brodetti" o "guazzetti" giunti fin sulle tavole moderne.

La tradizione gastronomica amalfitana ci ha fatto pervenire altre specialità, quali i "nunderi" (palline formate con impasto di farro e latte cagliato), oltre alla cultura dei frutteti. Pere, susine e mele, che venivano consumate alla moda degli antichi Romani: fritte a tondelli in olio bollente, in pastella di farina e uova e ricoperte di zucchero e cannella. Nella tradizione dolciaria amalfitana troviamo ancora due specialità: la "torta Santarosa", antenata dell'omonima sfogliatella, creata dalle pie mani delle suore del monastero di S. Rosa di Conca dei Marini intorno ai primi del Settecento, e le "melanzane dolci", nate probabilmente nella cucina del convento francescano di Polvica di Tramonti, i cui monaci preparavano le melanzane fritte ricoperte da un intingolo dolce e liquoroso.

I monaci divulgarono tra le comunità religiose la nuova ricetta, che subì varie trasformazioni, fino a che le fette di melanzane vennero ricoperte con salsa di cioccolata, assumendo l'attuale denominazione di "melanzane alla cioccolata".

See International Summary page 77



### **COLATURA DI ALICI**

Il garum romano verrà superato per qualità, fragranza e profumo dalla "colatura di alici", creata, intorno alla seconda metà del XIII secolo, dai monaci cistercensi abitanti della canonica di S. Pietro a Tuezolo. I monaci possedevano una modesta flotta, che utilizzavano per il trasporto di frumento e che nei mesi estivi trasformavano in pescherecci per la pesca delle alici. Avevano installato una bottega per la conservazione del pescato che, pazientemente lavorato, veniva collocato, per la salagione, in botti, spesso dalle doghe sconnesse e poste in mezzo a due travi, dette "mbuosti". Ai primi di dicembre, le alici erano arrivate a maturazione e il loro liquido di conserva, passando attraverso le doghe, colava sul pavimento, emanando un profumo gradevole in tutto il locale della salagione. L'invitante aroma, la limpidezza e il sapore indussero i monaci ad usarlo per condire le verdure lessate, che abitualmente venivano insaporite solo con aglio, peperoncino, olive, capperi e olio. Nacque così la "colatura di alici".

### **ACQUA PAZZA**

La tradizione culinaria amalfitana è stata alimentata anche dai cambusieri delle navi, che durante le traversate pescavano sgombri e tonni, i quali venivano privati sul momento delle interiora e ripuliti nell'acqua marina. Questi pesci venivano tenuti in salamoia con le spezie del loro prezioso carico per qualche giorno, poi erano appesi a prua e a poppa delle navi ad asciugare. Al rientro a casa, le donne si occupavano dell'affumicatura, per trasformare queste carni nei deliziosi filetti amalfitani. Per cucinare il pesce nelle loro ore di ozio, i marinari utilizzavano l'acqua di mare, allora incontaminata: facevano "impazzire" l'acqua con l'aggiunta di spezie, verdure e olio, per poi tuffarvi per pochi minuti il pesce. Questa è l'origine della straordinaria portata che gli amalfitani chiamano "acqua pazza".

### PANE "UMBULA"

Tra i tipi di pane che venivano prodotti nella zona di Amalfi, i documenti ne attestano tre: le "oblate", panelle donate alle chiese in occasione delle festività dei Santi tutelari; i "biscotti di grano", vettovagliamento per i marinai e i soldati dei castelli e delle fortezze, antesignani delle moderne gallette, e il "pane umbula", una sorta di pane dolcificato i cui ingredienti erano - oltre alla farina e al miele - rossi d'uovo e spezie. Durante l'episcopato di Pellegrino Rufolo (1400 -1401), con cui si chiude la serie di vescovi provenienti dal patriziato urbano, l'esigua aristocrazia cittadina, ancora attiva e produttiva, spostava in modo sempre più consistente i propri interessi verso la capitale del Regno, lasciando campo libero agli interventi della curia romana. Capitolo e parroci erano soggetti al cattedratico, costituito fino al 1648 da capponi - a Natale - e da prosciutti, in occasione della Pasqua. I saloni della domus episcopale dovettero ospitare il prandium de ipsis clericis, simile a quelli analoghi offerti dai prelati di Amalfi e di Salerno, che doveva comprendere spalle di maiale arrostite, condite con olio, cavoli e zucchine, caciocavallo, pesci salati, "pane umbula", "mustaczoli" (piccoli dolci speziati a forma di rombo) e vino "bono et odorifero".

### Dove va la cucina

**DI DOMENICO FRANCO**Accademico di Castel del Monte

A volte, la linea di demarcazione tra la cucina tradizionale e quella creativa diventa labile. Resta una regola comune: la passione per il buono. a cucina italiana contemporanea nasce nel durissimo ultimo dopoguerra. Durante la guerra, a causa della scarsità del cibo, circolavano slogan del tipo "se mangi troppo derubi la patria" e riviste che fornivano consigli di ogni tipo, finalizzati a risparmiare e a utilizzare i pochi ingredienti esistenti sul mercato.

Al posto della farina veniva consigliata la farina di ghiande, lo zucchero veniva sostituito con le carrube e per preparare le torte si consigliava l'utilizzo della patate dolci americane. Era il tempo delle restrizioni, delle tessere e del mercato nero, ove si acquistava di tutto a prezzi proibitivi. Era anche diffusa l'abitudine di sfruttare i giardini pubblici e condominiali o i vasi dei balconi per coltivare ortaggi; si allevavano in piccoli orti le galline ovaiole e i conigli.

Nasceva l'orto di famiglia.

Finita la guerra, prosegue un lungo periodo di sacrifici per gli italiani, che devono fare i conti con le difficoltà economiche del periodo della ricostruzione.

A partire dalla fine degli anni Cinquanta, la cucina italiana riceve un impulso decisivo dal nascere della grande distribuzione, che rende possibile acquistare qualsiasi prodotto anche nei negozi di generi alimentari delle più piccole città di provincia, e dalla diffusione di elettrodomestici come le cucine a gas ed elettriche, i frigoriferi e numerosi altri utensili quali le fruste elettriche, i frullatori, i congelatori e, da ultimo, gli elettrodomestici robotizzati. Contemporaneamente inizia la fase dell'emancipazione femminile e del graduale inserimento delle donne nel mondo del lavoro, che contribuisce al benessere economico delle famiglie italiane ma inevitabilmente toglie alle donne il tempo per occuparsi di cucina e finisce per cambiare le abitudini gastronomiche delle famiglie italiane

Negli anni Sessanta-Settanta gli italiani, in pieno boom economico, aumentano in maniera esponenziale i consumi alimentari; mangiando sempre più carni (un tempo introvabili) e, sulla spinta della pubblicità televisiva (Carosello), si diffondono i cibi surgelati e precotti. All'incremento del consumo si associa un complessivo scadimento delle abitudini alimentari: si dimenticano i prodotti tipici dei territori d'origine, i prodotti stagionali e in genere i valori legati ad una cucina sana e tradizionale.

Nella massificazione delle abitudini alimentari, indotta dalla pubblicità televisiva sempre più invadente, è possibile cogliere anche elementi positivi: insieme al consumo della carne si registra un aumento del consumo di prodotti ittici; i risotti si diffondono anche nel Centro-Sud e gli spaghetti, le orecchiette e le pizze nel Nord dell'Italia, contribuendo all'unificazione culturale del paese.

Negli anni Ottanta-Novanta si diffonde, specie nei ristoranti, che diventano luoghi di incontro e di socializzazione come i teatri, la moda della nouvelle cuisine: le porzioni si riducono, cambiano le cotture, si dà la massima importanza alla preparazione e alla presentazione delle pietanze (un aforisma di Philippe Bonvard recita "la caratteristica della nouvelle cuisine è di svuotare il portafoglio senza riempire lo stomaco"). È una moda destinata a passare subito, lasciando però una sua traccia indelebile anche nella cucina italiana.

Ancora oggi, in molti ristoranti, si

tende a dar valore, a volte eccessivo, alla presentazione delle varie portate, senza che vi sia un corrispondente livello di qualità. Molti cuochi italiani, infatti, iniziano a sperimentare, nei loro ristoranti alla moda, piatti elaborati e presentati con cura particolare: nasce così la cucina innovativa italiana.

Arriva anche il tempo delle cucine etniche, della frutta esotica, della carne di struzzo dall'Africa e di quella di canguro dall'Australia, della diffusione dell'aceto balsamico prima sconosciuto. In quegli anni scompare, nelle città più grandi, il pranzo di mezzogiorno e si diffonde l'abitudine di consumare un pasto veloce nei luoghi più diversi: bar, ristoranti e centri commerciali, a qualsiasi ora del giorno e della notte.

Viene meno il momento della riunione dell'intera famiglia, a pranzo, intorno ad una tavola e ciò costituisce una delle cause della difficoltà di rapporti tra genitori e figli e, a volte, tra gli stessi coniugi.

Alla fine del millennio, tuttavia, rinasce il desiderio di una cucina antica e di sapori scomparsi. La cucina si sdoppia: in casa ci si attiene alla tradizione e al ristorante si ricerca l'innovazione.

Nascono nuovi indirizzi gastronomici: la cucina molecolare o scientifica, che studia le trasformazioni degli alimenti che avvengono in cucina e gastronomia; la cucina salutista, che prevede cibi puri e purezza degli elementi e la cui espressione più conosciuta è la cucina vegetariana; la cucina artistica (Food Design), che esplora il cibo e l'alimentazione sotto tutti gli aspetti e progetta ogni portata; la cucina della transizione o postmoderna, che privilegia il nucleo fondamentale degli ingredienti, lasciando il cibo crudo o poco cotto e senza condimenti per metterne in evidenza il sapore originale.

Come possiamo definire e classificare, in tale situazione, la cucina italiana contemporanea?

L'ansia della classificazione, come è noto, risponde al desiderio dell'uomo di contenere il caos e di semplificare la complessità, giungendo a forme di schedatura opprimente che, per quanto riguarda il campo della gastronomia, hanno assunto la definizione di "profilazione dell'utente". Scartando categorie ormai superate (la *nouvelle cuisine*, l'art cuisine) e semplificando al massimo l'attuale situazione, una definizione della cucina italiana contemporanea passa attraverso la distinzione tra cucina tradizionale contemporanea e cucina di ricerca.

La cucina tradizionale contemporanea guarda all'indietro solo per valorizzare le radici e il territorio, rivalutando le preparazioni che fanno parte della cultura locale, degli usi e dei costumi delle tavole, sia delle feste sia di quelle di tutti i giorni. Costituisce il recupero, il rilancio e l'affermazione della cosiddetta dieta mediterranea che dura da quasi 100.000 anni, essendo molto simile a quella dell'uomo preistorico. Questo tipo di cucina, oltre che prevalere in casa, viene servita nelle trattorie e in alcuni ristoranti che praticano ristorazione di alto livello.

La cucina creativa contemporanea indaga i limiti dell'arte culinaria, sperimentando nuove cotture, nuovi accostamenti, nuove presentazioni, e applicando in cucina ogni genere di esperienza per sintetizzare nuove sensazioni, nuovi sapori.

La situazione si complica, e la classificazione si fa meno precisa, di fronte a un cuoco della cucina tradizionale che ricerca ossessivamente determinate materie prime sino al punto da farle produrre appositamente e a misura delle proprie esigenze, oppure quando un cuoco innovatore ricerca nella cucina dei nonni un piatto dimenticato per rivisitarlo e ricostruirlo, scovando dal territorio materie prime e sapori dimenticati. La linea di demarcazione diventa in tal caso labile e rimane una sola regola comune: la passione profonda per il buono.

Giunti al termine di questo necessariamente breve e sommario *excursus* sulla cucina italiana contemporanea, resta da dire che la cucina in quanto arte e frutto dell'ingegno umano è destinata per sua natura ad essere in continua evoluzione e a sfuggire a classificazioni definitive.

Diceva Anthèlme Brillat-Savarin che la cucina è l'arte più antica perché Adamo è nato a digiuno. Credo che rimarrà una forma artistica e in continua evoluzione sino a quando gli uomini nasceranno... digiuni.

See International Summary page 77

### 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 omag-

gio 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).

# Pane normale o integrale?

**DI PUBLIO VIOLA**Delegato di Roma Appia

È difficile consigliare l'uno o l'altro: entrambi hanno proprietà valide per le esigenze diverse del consumatore.

'origine del pane è antichissima, ma si ritiene sia merito degli ✓ Egiziani, i quali non solo avevano raggiunto una tecnica di panificazione molto elevata, inventando il forno e scoprendo anche la lievitazione (come si è potuto rilevare dalle tombe dei Faraoni risalenti al 2500 a.C.), ma avevano anche assegnato a questo cibo un significato sociale. Fin dall'antichità il pane aveva infatti nello stesso tempo un'importanza nutrizionale, economica, religiosa e politica, concetto sempre valido, tanto che ancora oggi gli amministratori pubblici si preoccupano affinché non manchi il pane per il popolo, la madre si preoccupa che il figlio mangi il pane, il sacerdote prega Iddio affinché ci conceda il nostro pane quotidiano.

Il pane è composto essenzialmente da amido (60%), cioè un carboidrato complesso, una discreta percentuale di proteine (9%), una molto modesta quantità di grassi (0,6%) e un discreto contenuto di vitamine del gruppo B e di vitamina E (soprattutto nel pane con una certa quantità di crusca). Sono presenti infine, in maniera variabile, alcuni componenti non assorbibili, e precisamente le fibre, rappresentate dalla crusca. Nel complesso, cento grammi di pane fresco apportano circa 280 calorie.

Il pane privo di crusca (pane bianco) è gradevole all'aspetto e al sapore, ma è povero in vitamine e sali minerali. Per questo motivo il pane abitualmente prodotto e consumato non è bianchissimo, perché contiene comunque una certa quantità di crusca, ovvero di fibre, quelle sostanze che si trovano nella parete cellulare dei vegetali e che non vengono attaccate dagli enzimi gastro-intestinali, per cui giungono inalterate nel colon dove vengono fermentate dalla flora batterica.

Le fibre vegetali sono una componente spesso misconosciuta e sottovalutata della nostra alimentazione, ma che esercita un'attività protettiva diretta sull'intestino (combattendo la stipsi, riducendo la formazione dei diverticoli, migliorando l'attività delle vie biliari e attivando la fermentazione della microflora) e indiretta sul metabolismo (riducendo l'assorbimento dei carboidrati e dei grassi e quindi i rischi del diabete, delle dislipidemie e dell'obesità). Tali conoscenze sono relativamente recenti, infatti per molto tempo non fu dato nessun credito ad una loro possibile azione protettiva fino a quando Trowell, in Uganda, e Burkitt, in Sud Africa, gettarono le prime basi di un'osservazione clinica controllata. Essi fornirono evidenze indiscutibili relative alle differenze sull'incidenza di molte malattie cronico-degenerative, nettamente inferiore tra coloro che erano abituati a consumare le tradizionali diete africane (ricche in fibre) rispetto a coloro che erano abituati a consumare le diete europee (povere in fibre).

Le fibre sono costituite da una frazione polisaccaridica (cellulosa, emicellulosa e pectine) e da una frazione non-polisaccaridica (lignina). La distinzione biologica più importante è però quella tra le fibre non idrosolubili e quelle idrosolubili. Le fibre non idrosolubili agiscono direttamente sull'intestino, regolarizzandone le attività funzionali e riducendo il rischio della diverticolosi e delle neoplasie. Le fibre idrosolubili esercitano invece un effetto indiretto ritardante sulla digestione, provocando un assorbimento più graduale del glucosio e degli acidi grassi, limitando l'insorgenza delle malattie metaboliche. Le fibre idrosolubili e non idrosolubili sono presenti contemporaneamente negli

alimenti vegetali, ma quelle solubili prevalgono nei legumi, mentre quelle non solubili prevalgono nei cereali.

Il pane è un alimento facilmente digeribile, la crosta più della mollica. Un eccessivo grado di umidità, come accade per il pane appena sfornato, diminuisce la digeribilità, mentre, al contrario, la tostatura e la biscottatura l'aumentano. Anche il pane raffermo, pur se meno gradevole, è più digeribile. Nel complesso, comunque, la digeribilità è ottima e non si conoscono dispepsie, tanto che il pane costituisce l'alimento consigliato nelle due età estreme. Non deve essere però dimenticata l'importanza di una buona masticazione, poiché l'amilasi contenuta nella saliva effettua una prima digestione idrolizzando l'amido in destrina e maltosio.

Oggi il pane viene prodotto con tecnologie moderne, igienicamente controllate, in modo da garantire un alimento sano e di alto valore biologico, con un contenuto adeguato di fibre. Sorge però una domanda: è preferibile consumare il pane comune o il pane integrale?

Il pane integrale è più ricco in proteine, vitamine, sali minerali e quindi deve ritenersi migliore; tuttavia, la presenza di elevate quantità di crusca può causare in qualche caso gonfiore addominale, meteorismo e irritazione intestinale e inoltre, per il contenuto in acido fitico, può limitare l'assorbimento del ferro e del calcio.

Il pane comunemente prodotto è perciò di tipo intermedio, che consente un buon contenuto di sostanze nutritive, senza creare problemi intestinali. Il pane integrale, generalmente meno consumato, accanto ad una maggiore quantità di vitamine e di sali biliari, mantiene comunque una sua indicazione nei casi di stitichezza e di prevenzione dei diverticoli, e inoltre, a parità di peso, sviluppa meno calorie, per cui limita l'insorgenza del-

l'obesità e l'innalzamento della glicemia, del colesterolo e dei trigliceridi.

In conclusione, è difficile consigliare il pane "normale" o il pane "integrale"; resta comunque valido il concetto che il pane ha costituito nel tempo, e costituisce tutt'ora, una componente fondamentale della nostra alimentazione, e che, per certi aspetti, può essere considerato sacro. Ricordiamo a questo proposito che nell'antichità, quando si voleva mostrare un segno d'amicizia, si offrivano all'ospite pane, vino e olio. Questo gesto simbolico dei popoli antichi si è mantenuto inalterato per secoli nella storia delle civiltà mediterranee, e questi stessi alimenti furono ripresi dalla religione cristiana. Al di là del significato simbolico e religioso, il pane ha rappresentato e rappresenta tutt'ora nella storia dell'uomo un'espressione elevata del suo lavoro e del suo quotidiano nutrimento.

See International Summary page 77

#### LETTERA A MARINETTI

Ma la lotta contro la pasta asciutta non basta. È necessario abbattere altri idoli, sgominare errate tradizioni: affermare che il pane bianco, per esempio, greve ed insipido è un alimento inutile, che forma nello stomaco un blocco indigeribile e va sostituito con quello integrale profumato e sostanzioso; che il riso è un alimento prezioso ma a patto che non venga privato, con la brillatura, delle sue sostanze fitiniche; che le verdure contengono veri tesori per l'organismo umano (ferro, fosforo, vitamine, globuline, sali di calcio, di potassio, di magnesio ecc.) purché con le assurde cotture tali tesori non vengano stupidamente distrutti e che, infine, la teoria delle calorie e della necessità di una grande quantità di albumine animali e di grassi ha fatto il suo tempo ed è ormai dimostrato che una piccola quantità di cibo, ben combinato secondo la razionale conoscenza dei bisogni del nostro organismo, dà assai più forza ed energia dei piatti di maccheroni, di carne e di uova che consumano coloro che vogliono ben sostenersi. Ogni popolo deve avere la sua alimentazione e quella del popolo italiano deve essere basata sui prodotti di questa terra calda, irrequieta, vulcanica, deve essere perciò composta per tre quarti dei meravigliosi prodotti vegetali che ci sono invidiati da tutto il mondo e per un quarto appena di prodotti animali. Questi devono essere usati con grande parsimonia specie dai lavoratori intellettuali, mentre il soldato, il lavoratore manuale e, in genere, chi svolge una grande attività fisica, può

farne maggior consumo. (Il contrario di quel che succede comunemente). È bene si sappia che una carota cruda, finemente tritata, con olio e limone, un piatto di cipolle o di olive o queste cose combinate, insieme con un po' di noci e un pezzo di pan nero sono per la stufa umana un combustibile assai più idoneo e redditizio dei famigerati maccheroni al ragù o dei tagliatelli alla bolognese o delle bistecche alla Bismark. D'altra parte con le cose più semplici, sane, sostanziose si possono creare piatti che danno agli occhi, al palato, alla fantasia sensazioni ben più intense delle vivande che oggi fanno bella mostra sulle migliori tavole. Così la battaglia che Lei ha ingaggiato - se pur si presenta durissima, perché deve cozzare contro tradizioni radicate e tenaci, contro interessi formidabili e contro l'ignoranza diffusa - dovrà trovare molti consensi nell'Italia d'oggi, perché mentre mira a rinnovare un ambiente rimasto troppo fortemente abbarbicato al passato, ha una enorme importanza sociale ed economica, specie se l'invito alla chimica da Lei lanciato troverà tra gli scienziati italiani buone accoglienze. Un chimico francese - il prof. Mono - ha inventato degli "alimenti concentrati" di cui ho sperimentato l'efficacia, ma essi banno il torto di essere stranieri innanzi tutto e assai cari. Auguriamoci che dei chimici italiani sappiano fare di più e meglio. (V.G. Pennino - Capo cronista della "Gazzetta del Popolo" - in: F.T. Marinetti e Fillia -La cucina futurista - Sonzogno, Milano, 1932)

# Le virtù del melograno

**DI ANTONINO BUCOLO** *Accademico di Siracusa* 

Dalla salute alla cucina i suoi frutti sono preziosi.

l melograno (*Punica granatum*) dal latino malum, mela, granum, grano, è originario dell'Asia occidentale. Poche piante possono vantare un numero di miti e leggende simile a quello che si può associare al melograno, che attraversa tutte le culture del mondo antico, comparendo in riti, racconti, simboli, sogni e tradizioni spesso legati alla sensualità: il fiore, il frutto e i numerosi semi sono quasi sempre associati, in tutte le civiltà, alla fertilità e alla fecondità. Si usa ancora oggi, nell'Est dell'Europa, che lo sposo trasferisca un melograno dal giardino del suocero al suo, come augurio di prole numerosa, mentre la sposa, al termine della cerimonia, scagli a terra un frutto maturo: il numero di grani fuoriusciti indicherà quanti saranno i figli. Era un rituale durante le feste in onore della dea Demetra, che le ateniesi mangiassero i semi luccicanti del frutto per conquistare la fertilità e la prosperità, mentre i sacerdoti erano incoronati con rami di melograno, ma non potevano mangiarne il frutto in quanto, come simbolo di fertilità, aveva la proprietà di far scendere l'anima nella carne.

Il melograno compare anche nel "Cantico dei Cantici" (IV sec. a.C.) dove così l'anonimo autore descrive la sposa amata: "Come spicchio di melagrana la tua gota attraverso il tuo velo e promette la fecondità della Terra Promessa così i tuoi germogli sono un giardino di melagrane con i frutti più squisiti". Altri raccontano che sia addirittura la melagrana il pomo offerto da Eva ad Adamo. Nei forti simbolismi delle tradizioni cristiane, nei propri slanci mistici, la buccia dura e i tanti semi rappresentano la Chiesa e i suoi credenti, mentre il succo è il sangue di Cristo e dei martiri.

Nella Grecia antica il melograno era

una pianta sacra a Giunone e a Venere, che la piantò nell'isola di Cipro e divenne frutto d'amore. Ma il più antico mito della Grecia, che riguarda il melograno, è quello che lo associa ad Orione, figlio della Terra e famosissimo per la sua bellezza, la più grande e luminosa costellazione. Ancora oggi in Grecia, quando si è acquistata una nuova casa, è in uso mettere quale primo dono presso "l'altare domestico" un frutto di melograno come simbolo di abbondanza, fertilità e buona fortuna. Anche gli antichi Romani ornavano il capo delle spose con rametti di questa pianta e a Roma la melagrana era tenuta in mano da Giunone e rappresentava il matrimonio, l'amore e i suoi frutti. Presso i Romani aveva anche un significato legato al culto della vita dopo la morte: in molte tombe romane, è frequente trovare, sopra l'epigrafe, oltre alle classiche immagini di uva e vite, dei melograni in bassorilievo. Nel suo "De Raptu Proserpinae", il poeta Claudiano ci racconta che Proserpina, per volere di Plutone, aveva mangiato chicchi di melagrana, simbolo dell'amore e frutto della fedeltà coniugale, ed era divenuta a tutti gli effetti la sua sposa.

In inglese antico, era noto con il nome di *apple of Grenada* (mela di Granada). La denominazione della città spagnola Granada deriva dall'introduzione del frutto operata sotto la dominazione moresca in Spagna: la città ha nello stemma un frutto di melograno.

Tutte le culture si sono lasciate sedurre dai frutti carmini del melograno: i pittori del XV e XVI secolo dipingevano non a caso, spesso, una melagrana nella mano di Gesù bambino, proprio per indicare la nuova vita donataci da Gesù Cristo. Anche William Shakespeare fece cantare a Romeo la struggente serenata per Giulietta, al-

l'ombra di un melograno, a perpetua memoria dell'amore.

La melagrana è giustamente nota come il frutto della medicina. Già 4000 anni fa, in Egitto, conoscevano e tenevano in grande considerazione le sue proprietà terapeutiche e vermifughe. Nell'antica Grecia, Ippocrate definiva questo frutto un vero e proprio rimedio medicamentoso che era prescritto come antielmintico, antinfiammatorio e per combattere i casi di diarrea cronica. Ogni parte della pianta (radici, corteccia, fiori, foglie) è usata nella medicina Ayurveda. Le numerose proprietà benefiche attribuite dalla tradizione popolare al melograno sono confermate dalla medicina ufficiale, che ha individuato altre interessanti potenzialità terapeutiche di questa pianta: la presenza dei preziosi agenti antiossidanti, come polifenoli, tannini e antocianine, favorisce lo stato di salute generale del nostro organismo. I tannini presenti nel succo di questo frutto sono dotati di proprietà astringenti e diuretiche: l'ottimo contenuto di vitamine A, B e C ne fa un buon antinfiammatorio e anche un valido aiuto per distruggere diversi parassiti intestinali. La scienza ha dedicato molte risorse allo studio delle proprietà anticancerogene di questo frutto; come non ricordare le ricerche condotte dal biochimico Michael Aviram, in Israele, che ha confermato la melagrana come un frutto ad alte proprietà terapeutiche e antitumorali, perché è ricco di flavonoidi, antiossidanti piuttosto potenti nel combattere l'azione nociva dei radicali liberi, spesso responsabili della genesi dei tumori.

La melagrana si è dimostrata molto benefica anche per quel che concerne la salute cardiovascolare, sia perché è in grado di ridurre il rischio di arteriosclerosi, sia perché abbassa la pressione sanguigna sistolica e diminuisce i valori di colesterolo cattivo (LDL) nel sangue. Il suo succo ha effetti positivi anche nella prevenzione del morbo di Alzheimer, grazie alla vitamina B che riduce i livelli delle cosiddette "proteine killer" coinvolte nei processi che

determinano l'insorgenza di questa patologia. Infine, sono state effettuate ricerche che hanno dimostrato come l'estratto di melagrana abbia proprietà gastroprotettive nei confronti dei danni provocati dall'etanolo, visto che la componente fenolica presente nel frutto riesce a rafforzare la mucosa gastrica. A partire da un contenuto di antiossidanti tre volte superiore a quello del vino rosso o del thé verde, è assolutamente consigliato a tutte le donne che stanno progettando una gravidanza: il succo di melagrana apporta fino al 100% dei livelli di assunzione consigliati di acido folico. L'utilizzo delle melagrane è vario in cucina, e va dai piatti salati alle preparazioni di pasticceria. "Gelatina di maiale con melagrana e marmellata di arance amare" è un piatto tipicamente autunnale. Al momento, in Sicilia, seppure la pianta di melograno sia conosciuta da tempi immemorabili, non si è mai pensato di coltivarla in modo specialistico. Ma dato che la domanda di consumo dei frutti è in rapida espansione nel mondo e l'offerta è ancora insufficiente, e considerato anche che l'Italia stessa, ad esempio, importa tutto il melograno che consuma dall'estero, in tanti hanno deciso di puntare su una sua riscoperta, ricoltivandolo in una terra che per il suo clima ben si presta. In California, in particolare, la melagrana è definita super fruit. Il New York Times l'ha inserita nella top ten dei dieci alimenti che non devono mancare sulle tavole dei consumatori, a motivo dei tantissimi benefici salutistici.

Può essere molto utile per la salute, bere 2 bicchieri di succo di melagrana al mattino dopo la colazione e uno dopo il pranzo e masticare i semi molto bene perché contengono una dose interessante di omega-3.

Credo, infine, che almeno per i prossimi 10-15 anni, il futuro del melograno sarà certamente roseo e ciò anche perché la pianta, per dare il meglio di sé, deve essere coltivata solo in territori climatici caratterizzati da estati calde e asciutte.

See International Summary page 77

#### CROSTATA ALLA MELAGRANA

Ingredienti per la pasta frolla: 1 kg di farina 00, 600 g di burro, 400 g di zucchero a velo, 160 g di tuorlo d'uovo, 1 bacca di vaniglia bourbon, buccia di limone, sale, 12 g di lievito baking. Per il frangipane alla melagrana: 225 g di zucchero grezzo di canna, 250 g di farina di mandorle scure, 250 g di farina di farro, 35 g di inulina, 25 g di lievito, 200 g di burro, 500 g succo di melagrana, 125 g di sciroppo di melagrana, 225 g di fragole di bosco. Per la finitura: 750 g di pasta frolla, 200 g di confettura di melagrana, 500 g di melagrana, 250 g di gelatina neutra.

Preparazione: lavorare la pasta fino ad ottenere una frolla liscia, metterla a riposare in frigo, tra 2 fogli di carta forno. Per l'interno della torta: ammorbidire il burro e metterlo in planetaria insieme allo zucchero di canna. Montare bene con la frusta e unire la farina di mandorle; a filo incorporare il succo denso di melagrana e aggiungere lo sciroppo. Incorporare la farina di farro mischiata al baking e tenere da parte. Lavorare la pasta frolla per ammorbidirla un po' e stenderla con il matterello fino allo spessore di 3 cm. Foderare con la frolla uno stampo, pressarla bene con le mani per farla aderire, togliere la parte in eccesso e bucherellare il fondo con i rebbi di una forchetta. Ricoprire il fondo con un velo di confettura e dei chicchi di melagrana e ricoprire con il composto frangipane fino a 3/4 di altezza. Livellare la superficie con un cucchiaio e infornare a 160-170° per circa 30 minuti. Congelare la torta, poi ricoprirla con confettura di melagrana.

# Il pesce veloce del Baltico

DI LUCA MARINI

Accademico del Valdarno Aretino

"Cucina povera e umile fatta d'ingenuità caduta nel gorgo perfido della celebrità". (Paolo Conte)

n pesce, il merluzzo atlantico, che viene dalle fredde acque del Nord, conservato sotto sale come baccalà o essiccato sui pali come stoccafisso, è protagonista in Italia di tante ricette tradizionali e regionali. In Italia il baccalà arriva tra il XV e il XVI secolo, anche dal Mare del Nord, e si diffonde velocemente oltre che vicino ai porti, anche nell'entroterra, grazie non solo al ridotto costo e al lunghissimo tempo di conservazione, ma anche alla tradizione religiosa della vigilia. Il baccalà diventa quindi, insieme alle aringhe e alle sarde sotto sale, per lungo tempo, uno dei pochi pesci d'acqua salata consumati nell'entroterra.

Lo sviluppo di una grande varietà di ricette regionali di baccalà è dovuto soprattutto alla storia della sua diffusione, avvenuta fin dai tempi nei quali i contatti tra le cucine locali erano limitati e le preparazioni molto legate alla disponibilità di prodotti sul territorio e anche alle varie soluzioni che venivano sperimentate per trasformare un pezzo di pesce salato in una gradevole pietanza.

Il merluzzo migliore viene pescato all'amo, subito dissanguato e lavato con una salamoia di acqua di mare, decapitato, diliscato, lasciato attaccato lungo la spina come una farfalla, salato e poi stivato nei depositi di salagione dove resta, a seconda della pezzatura, per un periodo di almeno tre mesi ad una temperatura costante. Il miglior baccalà è quello che, una volta dissalato e cotto, risulterà morbido, saporito e non stopposo. Non è affatto facile riconoscerlo senza essere un esperto e spesso la tracciabilità non va oltre la zona Fao di provenienza. Per fortuna l'Italia è un mercato molto esigente e importante al quale vengono riservate le migliori partite. È quindi abbastanza facile trovarne di ottimo. Un negoziante di fiducia può comunque fare la differenza, e può garantire che non si acquisti un baccalà contraffatto, siringato con acqua salata, al posto di un pregiato baccalà di Bergen. Scelto il miglior baccalà, diventa fondamentale la procedura di dissalazione e di reidratazione. E questo anche in relazione alla preparazione che si vuole realizzare. Le modalità di lenta e accurata dissalatura e ripetuta reidratazione, seguite con attenzione, consentono, soprattutto attraverso brevi cotture, di assaporare un prodotto la cui delicatezza non è seconda al pesce fresco.

La dissalatura, qualora non già effettuata dal negoziante, deve essere effettuata rispettando poche e importanti regole, cui si aggiunge anche una buona dose di esperienza soprattutto in base alla pezzatura. La prima

operazione è innanzitutto un'energica sciacquatura per eliminare il sale visibile. Questa operazione si effettua con il pezzo intero, ancora spinato e con la pelle. Terminata questa operazione, si passa a dissalare e reidratare la polpa, mediante completa immersione in una tinozza di acqua fresca. Deve, in questa fase, essere garantito un minimo ma costante ricambio di acqua. Le pezzature presenti sul mercato italiano sono quelle di migliore qualità, intorno ai 2-3 centimetri di spessore, il che richiede generalmente almeno 48 ore di ammollo; poiché l'effetto non è uniforme e procede dall'esterno verso l'interno, è meglio assaggiare. Se la preparazione lo prevede, si può accelerare il processo ammollando il baccalà in tranci.

Anche il tipo di cottura previsto condiziona tempi e modalità dell'ammollo. In particolare, le cotture veloci richiedono tempi di ammollo più lunghi per consentire al pesce di distribuire nella polpa, ammorbidendola, le gelatine ossee a suo tempo fissate dalla salagione. Ad esempio, una cottura a vapore, che segue un ammollo prolungato, non garantisce solo un'estrema delicatezza di sapore, ma riserva anche il piacere dello sfogliarsi dei filetti al leggero contatto con la forchetta. Cotture più lunghe, tradizionalmente precedute da una sola dissalatura, garantiscono comunque, l'ammorbidimento del pesce. Personalmente non rimuovo mai dai tranci la pelle e le poche lische, per combinare la massima morbidezza con l'integrità del pezzo.

Le preparazioni poi sono veramente tante e rendono giustizia ad un pesce ritenuto "povero", che ha invece nella grande versatilità la sua vera ricchezza.

See International Summary page 77

# L'orto in città

na delle più tristi canzoni dei tempi bui della guerra narrava di un bambino che scriveva al suo papà al fronte, rassicurandolo che "con fede e disciplina desidero che frutti la mia terra e curo l'orticello ogni mattina: l'orticello di guerra".

Si coltivavano allora i parchi e i giardini a insalata e patate; nelle aiuole di via dell'Impero, a Roma, si mieteva il grano. Tempi lontani, ma che tornano alla mente dei più anziani quando sui giornali appare la notizia della Coldiretti che parla di ben un milione e centomila metri quadrati di orti in città. È verde pubblico e privato che torna a produrre verdura, frutta.

Si calcola che ben ventuno milioni d'italiani si dedicano alle coltivazioni orticole, sia professionalmente sia occasionalmente. Anche i terrazzi e i balconi stanno ospitando piccole colture domestiche, piantine orticole come pomodorini, peperoni, melanzane oppure erbe aromatiche. Piantine che si possono acquistare a non più di 25/30 centesimi di euro, e che sono in grado di fornire una modesta ma sufficiente aggiunta alla dieta familiare, con la soddisfazione di consumare produzioni proprie e per di più "biologiche".

Se poi il giardinetto di casa dove curiamo rose e gerani lo dedichiamo esclusivamente all'agricoltura, con la spesa di solo 6,60 euro, possiamo coltivarci quattro piantine di pomodori, quattro di melanzane, otto di zucchine, otto d'insalata per un totale di una media di venticinque chili di verdura.

Con un po' d'impegno il divertimento è assicurato. Ci sentiremo veri e propri "coltivatori diretti", se non degli *hobby farmers*.

#### RISPARMIAMO SULLA SPESA

Gli ultimi dati sull'andamento dei consumi alimentari in Italia denunciano, ancora una volta, un calo nella spesa alimentare. Il caro prezzi pesa sul bilancio delle famiglie e si cerca di spendere meno. Nessuno avrebbe mai pensato qualche anno fa, con i carrelli dei supermercati traboccanti di prodotti, che si sarebbe tornati a periodi di ristrettezza. Ma più che preoccuparsi di spendere poco, è meglio pensare a spendere bene.

Nelle tradizionali cucine borghesi di una volta, esisteva la "lavagnetta", dove si segnavano le cose da acquistare man mano che finivano, in modo da avere una lista di ciò che effettivamente necessitava. Riprendiamo quest'abitudine e andiamo a fare la spesa con una *shopping list* precisa, senza comprare cose non necessarie. Salvo che non ci siano offerte speciali, a prezzo effettivamente basso, di prodotti di uso comune (olio, pasta, riso e alimenti a lunga scadenza non deperibili) per i quali è opportuno fare una scorta.

Gli studiosi della psicologia del consumatore consigliano di fare la spesa a stomaco pieno, poiché sembra che ciò riduca la tentazione di acquistare generi alimentari dall'aspetto accattivante; infatti pare che il languorino di stomaco riduca la capacità di distinguere ciò che serve davvero da ciò che sembra appagare lo stomaco.

Non acquistare primizie o prodotti ortofrutticoli fuori stagione, preferire i prodotti della zona che sono più freschi e hanno un prezzo minore. Non cedere agli allettanti assaggi gratuiti offerti da graziose ragazze che spingono le vendite con un'accorta promozione.

Se il prodotto è gustoso, ma forse non compreso nella lista della spesa, la gola fa da cattiva consigliera.

La spesa è un'operazione importante per il ménage familiare, non si può fare nei ritagli di tempo. La fretta è nemica della spesa intelligente. Ci vuole tempo per girare nel supermercato e trovare e scegliere i prodotti in offerta. Bisogna stabilire un giorno settimanale dedicato alla spesa, in cui si ha a disposizione il tempo necessario. Leggere con attenzione le etichette, non dando eccessiva importanza alle marche più reclamizzate.

Ad esempio, nella scelta dell'acqua minerale, a meno di prescrizioni mediche, preferire quella che costa di meno, poiché la differenza è vicina allo zero. Pochi milligrammi in più o in meno di sodio o altre sostanze sono praticamente ininfluenti.

Un'ultima raccomandazione è quella della scelta del supermercato. Ci sono molti fattori che la influenzano: la vicinanza alla casa, il parcheggio, gli orari. Fare una piccola indagine nei dintorni e, dopo aver esaminato tutte le convenienze, fra le quali la più importante è la comparazione dei prezzi a parità di marca, cercare di recarsi sempre presso lo stesso esercizio, acquisendone a poco a poco la sua filosofia di marketing. Quando fa le offerte speciali, con quale cadenza si approvvigiona del fresco, di quale provenienza è la carne e il prezzo ecc. Molti ancora potrebbero essere i consigli e i suggerimenti per una spesa ben oculata, ma bastano un po' di buon senso e un'esatta consapevolezza del bilancio familiare e delle effettive esigenze di consumo in casa.

> Gabriele Gasparro Delegato di Roma

#### A CARLOFORTE PER IL GIROTONNO

Per l'undicesima edizione del "Girotonno - Uomini, storie e sapori sulle rotte del tonno", chef esperti di cucina di tonno, provenienti da tutto il mondo, si sono ritrovati a Carloforte, sull'Isola di San Pietro (Carbonia-Iglesias), dove, proprio nei giorni della manifestazione, il "tonno da corsa" viene pescato nella tonnara di San Pietro. Durante la rassegna, infatti, organizzata dal Comune di Carloforte, si rinnova l'antico rito della mattanza: il tonno rosso - bluefin (Thunnus thynnus), viene pescato "di corsa" nell'antica tonnara dell'isola, l'unica attiva nel Mediterraneo.

Quattro giorni di appuntamenti, incontri legati alle tradizioni culturali, artistiche ed enogastronomiche, convegni e dibattiti per celebrare l'antica tradizione e la cultura del tonno, storicamente legata al territorio. La manifestazione, incentrata su una gara gastronomica internazionale a base di tonno, promuove l'antica tradizione delle tonnare che tuttora si pratica e si tramanda oralmente. Tra le più antiche tonnare del Mediterraneo, infatti, quella di Carloforte si attesta ai vertici internazionali della pesca del tonno di qualità, con circa 4.000 esemplari pescati. Prima nel Mediterraneo per quantità, la tonnara vanta una plurisecolare attività mai interrotta dal 1738, anno di fondazione della città. E prima ancora, con il nome di Ieracon, in epoca fenicia, e di Acipitrum Insula, nel successivo periodo romano, l'attuale Isola di San Pietro è la più antica sede di tonnare di cui si hanno reperti e testimonianze visibili.

Nel corso della storia si è consolidata una ritualità profonda che lega questo meraviglioso luogo del Mediterraneo al tonno. I Fenici, amavano a tal punto il tonno da coniarlo sulle proprie monete.

#### SALUMI ITALIANI A BREVE STAGIONATURA NEGLI USA

Dalla fine di maggio, salami, pancette, coppe e gli altri salumi a breve stagionatura potranno essere esportati negli Usa. Le autorità statunitensi di Aphis (Animal and plant bealth inspection service) hanno infatti ufficialmente riconosciuto che Lombardia, Emilia Romagna, Veneto, Piemonte e le Province autonome di Trento e Bolzano sono indenni dalla "malattia vescicolare del suino". Una delle aree più importanti per la produzione di salumi supera quindi una delle barriere non tariffarie che impediscono il pieno sviluppo delle esportazioni italiane di salumi nel mondo (prosciutti, speck, mortadelle e cotechini erano già tra i prodotti italiani esportabili). Un traguardo importante, se si tiene conto che le perdite per il settore, dovute alle barriere non tariffarie, si possono stimare in circa 250 milioni di euro l'anno di mancate esportazioni. Con il provvedimento pubblicato in maggio, Aphis ha ufficialmente dichiarato di aver valutato il rischio derivante dall'importazione di prodotti a base di carne suina a breve stagionatura dall'Italia e di aver ritenuto che "le misure di sorveglianza, prevenzione e controllo attuate dall'Italia sono sufficienti per ridurre al minimo la probabilità di introdurre Mvs negli Stati Uniti".

#### PAESE CHE VAI, MANCIA CHE TROVI

In occasione di Tuttofood, la fiera internazionale dell'alimentazione, è stato presentato un focus a livello internazionale, realizzato da Fipe (Fedecizi), su un tema che, spesso, suscita perplessità. Chi, infatti, lasciando il tavolo di un ristorante straniero, non si è mai chiesto se e quanto lasciare di mancia? Potrebbe allora tornare utile sapere che la gratifica al personale di un pubblico esercizio non è un'usanza solo italiana, anche se le origini potrebbero essere tutte nostrane o almeno europee. Secondo una scuola di pensiero, questa usanza potrebbe risalire addirittura all'epoca romana; un'altra scuola di pensiero invece ne fa risalire l'origine al tardo Medioevo e un'altra ancora la colloca più precisamente nell'Inghilterra del 1500. E se sulle loro origini esistono versioni differenti, le mance sono accumunate dalla stessa motivazione: un'elargizione per il servizio ricevuto. Che a spingere verso questo atto sia il piacere di ricompensare il personale o, viceversa, il timore di offenderlo nel non lasciare nulla, sta di fatto che le mance esistono in moltissimi paesi anche se si registrano usanze e modalità differenti. Nell'eseguire la comparazione sono stati presi in considerazione tre indicatori principali, cioè: normativa e prassi in vigore; modalità di distribuzione della mancia; trattamento della mancia. Si scopre così che per quanto riguarda il primo parametro (cioè la prassi da parte dei clienti), le nazioni più deregolamentate sono la Germania e la Svezia, mentre la Francia ha un importo preciso che è compreso fra 15 centesimi e 2,30 euro. In Spagna vige il principio della percentuale sul conto finale, proprio come negli Stati Uniti, in cui tale percentuale deve essere almeno pari al 15%. Più variegata è invece la situazione nel Regno Unito dove esiste un confine molto labile fra mancia e costo del servizio e spesso l'una si configura dove non è pre-

razione italiana pubblici eser-

sente l'altro. Infine, attenzione quando si viaggia in Polonia, dove, pur non essendo obbligatoria la mancia, si rischia di passare per grandi maleducati nel caso in cui non la si lasci. L'esatto contrario di quanto può accadere in Giappone, dove l'alto grado di maleducazione è determinato proprio dal lasciare la mancia. Offrire un buon servizio al cliente è considerato dai camerieri del Sol Levante un dovere, tanto che per una questione di onore non si aspettano di ricevere riconoscimenti economici aggiuntivi.

#### AMATRICIANA NAZIONALE

Un connubio di storia, sapori e tradizioni diversi. La pasta è stato l'alimento al centro del gemellaggio fra Trabia, nel Palermitano, e la città laziale di Amatrice, in occasione di "Amatriciana nazionale". La prima è conosciuta come la patria degli spaghetti, la seconda ha dato i natali a uno dei piatti più famosi in Italia e all'estero: il sugo all'amatriciana. Un condimento ideale oltre che per gli spaghetti, anche per bucatini e vermicelli. Furono proprio i vermicelli protagonisti di un documento redatto dal geografo Edrisi, in Sicilia nel 1154, che attribuisce a Trabia il primato della produzione di pasta in Europa. "A ponente di Termini Imerese vi è l'abitato di Trabia, sito incantevole, ricco di acque perenni e mulini, con una bella pianura e vasti poderi nei quali si fabbricano vermicelli in quantità tale da approvvigionare, oltre ai paesi della Calabria, quelli dei territori musulmani e cristiani, dove se ne spediscono consistenti carichi". Il racconto del geografo arriva cento anni prima del viaggio in Cina di Marco Polo.

a cura di Silvia De Lorenzo

#### A TAVOLA! GLI ITALIANI **IN 7 PRANZI**

di Emanuela Scarpellini

Editori Laterza - Roma, Bari glaterza@laterza.it € 18.00

Dall'Unità a oggi, un racconto insolito sugli italiani, partendo dalla nostra tavola. La storia e le fonti archivistiche si intrecciano con la letteratura, l'arte, i media e le testimonianze orali per spiegare che cosa c'è dietro e dentro sette pranzi (realmente avvenuti), che diventano una sorta di "cartina di tornasole" di sette momenti della storia sociale del nostro Paese: dalle usanze dei nobili nella seconda metà dell'Ottocento al pranzo di una famiglia operaia di inizio secolo; dal cibo imposto dal regime fascista alla cucina nell'epoca della globalizzazione, fino alle ipotesi sul pranzo di oggi e nei decenni a venire.

#### LA CUCINA **DI MONTAGNA**

di Francesca Negri

Adriano Salani Editore - Milano € 16,00

Lunghi inverni, intere vallate isolate per mesi, collegamenti difficoltosi hanno fatto, per secoli, delle montagne un universo a sé stante, dove tradizioni e usanze sono state gelosamente custodite, anche quelle riguardanti la cucina. E se oggi,

emanuela scarpellini AVOLA! ali italiani in 7 pranzi

quando tutto è più facile, alcuni di montagna sia poco raffinata, cette, sfata questi luoghi comuni. Lungo un itinerario d'alta Calabria, alle isole, la cucina di lissimo esempio da conoscere e imitare, come scopriamo dalle preparazioni, suddivise per reclassici e vere e proprie chicche. Un patrimonio trasmesso denza familiare, caratterizzato da sapori e ingredienti del territorio, ma anche ricco di sfumature: perché la cucina di montagna è anche cultura di confine, portatrice di influssi provenienti da altri Paesi. Raccontanparte di questo libro – dedicata alla cucina delle Alpi - ci porta, ad esempio, alla scoperta delle minoranze linguistiche e delle loro tradizioni a tavola, che hanno influenzato il patrimonio enogastronomico italiano. Se quelle dell'arco alpino sono le regioni con il maggior patrimonio gastronomico d'alta quota, nella seconda parte è raggruppata una selezione delle più veraci ricette delle altre montagne che si snodano lungo la Penisola, con preparazioni custodite gelosamente tra i fornelli di casa, alcune tramandate solo oralmente o cadute in disuso che,

ancora pensano che la cucina scarsa di fantasia e magari troppo calorica, ecco che l'autrice, attraverso la selezione di 315 riquota, dalla Valle d'Aosta alla montagna si dimostra un attuagioni, tra cui spiccano famosi prevalentemente per discendone origini e storia, la prima





tuttavia, vale la pena di salvare dal tempo e dalle mode.

#### **ARANCIA**

di Carmelo Chiaramonte ed Elvira Assenza

Edizioni Estemporanee - Roma www.edest.it € 25,00

La regina degli agrumi accompagna, in questo originale volume, "percorsi siciliani di cultura, natura e gastronomia". Consapevoli di non essere i primi a scrivere sull'arancia, gli autori hanno rivisitato i "luoghi" di quella siciliana, guidati dai protagonisti reali di questo mondo di bellezza e di profumi. L'immagine di un frutto generoso e versatile è quindi quella che emerge dall'ascolto di voci diverse, siano quelle degli agrumicultori, o quelle di esperti dell'arte dolciaria, o quelle ancora di erboristi, enologi, musicologi e critici d'arte. Sì, perché il libro, corredato anche di suggestive immagini, spazia dal racconto della vita dei campi della piana di Catania, all'arancia nella cultura e nelle tradizioni popolari tra farmacopea e medicina, ad un itinerario attraverso l'opera di letterati, artisti e musicisti che a questo frutto si sono ispirati. Si arriva, poi, alla parte gastronomica vera e propria, con la raccolta sul campo di testimonianze "vere" circa la consuetudine e gli impieghi aliemerge, ad esempio, che questo agrume non è solo protagonista di ricette dolci ma anche di preparazioni salate, prezioso alleato delle carni, tanto che esistono cultivar diverse, vocate per le une o le altre. Volgendo al termine della lettura, e dopo un excursus sull'impiego dell'arancia nella storia della gastronomia italiana, il volume si conclude con alcune ricette storiche e quelle del terzo millennio.

#### **LOCALI STORICI D'ITALIA**

a cura di Enrico Guagnini

Associazione culturale locali storici- Milano (Via Tarchetti, 3) Fuori commercio

L'edizione 2013 della Guida segnala, all'interno dei 240 più antichi e prestigiosi alberghi, ristoranti, trattorie, pasticcerie, confetterie, grapperie e caffè letterari presenti, un percorso attraverso gli oltre settanta locali storici d'Italia che sono testimoni dello stile Liberty. Arricchita di nuovi locali e di nuove testimonianze, questa trentasettesima edizione presenta quei luoghi che sono stati protagonisti della storia d'Italia per i personaggi che li hanno frequentati e per gli eventi di cui sono stati promotori. Un itinerario esclusivo per scoprire un'élite di luoghi che tramandano il buongusto delle nostre tradizioni artistiche e culturali.



#### neggio Emilia

#### TRADIZIONE, INNOVAZIONE, SPERIMENTAZIONE IN CUCINA

La pubblicazione riporta gli atti del convegno che si è tenuto a Reggio Emilia in occasione del cinquantenario della Delegazione. Il prof. Marino Marini, della Scuola Internazionale di cucina Alma di Colorno, illustra, in apertura, il significato degli attributi "tradizionale, innovativa, sperimentale" nella qualificazione gastronomica di una cucina. Si sofferma, quindi, sulla cucina tradizionale, quella i cui piatti e prodotti "sono la storia di un costume diffuso in una determinata comunità, radicato storicamente in un contesto culinario, culturale e sociale allo stesso tempo". Ma la tradizione non può intendersi statica: ed ecco che la cucina innovativa è quella che sa accogliere il cambiamento. Una strada obbligata, ben lontana, però dall'innovazione fine a se stessa e dalle mode di un momento. Conclude con le nuove concezioni gastronomiche della sperimentazione in cucina, smorzando i toni di fronte a procedimenti che potrebbero scandalizzare e che invece, già all'inizio del Novecento, Amedeo Pettini, cuoco dei Savoia, aveva previsto: "Indi faremo i



#### LO SCAFFALE DELLE DELEGAZIONI



manicaretti 'gazzosi'. Per ora facciamo i soufflé". A seguire, due relazioni sul burro e sul prosciutto, due prodotti che, come fa notare il Delegato Cesare Corradini nella sua introduzione, appartengono a quella "civiltà del maiale e del formaggio" che si è sviluppata, grazie alla cultura dei Celti, nella Pianura padana. Conclude i lavori il Presidente Ballarini, sviluppando il tema "Costruzione della tradizione alimentare", mettendo in evidenza come la tradizione sia un mito identitario che rimane vivo se riesce a incorporare le innovazioni, mettendosi sempre in discussione per non degradare in uno stereotipo.

**Pescara** 

#### **RICORDI**

La vita della Delegazione, lungo tutto il 2012, è sapientemente raccolta e commentata, in questa ottava pubblicazione della serie "Ricordi", dall'Accademico Consultore Carlo A. Marsilio. Corredata anche da numerose immagini,



alcune attuali - come quelle della visita culturale e gastronomica effettuata a Rieti dagli Accademici della Delegazione - altre storiche - come quelle che illustrano lo svolgimento della riunione conviviale della trebbiatura, connessa alla tradizione gastronomica tipica di questo importante evento nell'economia agricola. E poi menu, poesie in vernacolo, articoli per la rivista e per le pubblicazioni accademiche, a sottolineare un'intensa e partecipata attività che si è snodata nel corso di dodici mesi. Un'attività - bisogna sottolineare - svolta, come si percepisce scorrendo le pagine di questi ricordi, con molta passione.

na Roma Aurelia

### IN CUCINA CON LO CHEF

È un libro diverso dagli altri quello scritto da Michela Rossi, Accademica di Roma Aurelia; Michela è infatti una giornalista e non un cuoco. "In Cucina con lo Chef" è un libro di ricette di elevata qualità editoriale, il cui intento è dimostrare che chiunque si metta in cucina, con un po' di buona volontà e con gli ingredienti giusti, può realizzare dei piatti fantasiosi e di grande impatto con uno sforzo minimo. Con questo intento l'autrice si è messa ai fornelli per riprodurre le ricette di Egidio Longo, da otto anni Chef del prestigioso Circolo Canottieri Roma, uno dei più importanti sodalizi sportivi italiani. Il suo lavoro ha prodotto non solo dei piatti succulenti (splendide le fotografie di Natĥalie Biet, a corredo delle ricette), che hanno il compito di ridare la verve necessaria a chi cucinando tutti i giorni ha perso l'entusiasmo e la creatività, ma soprattutto delle ricette scritte rigorosamente attendibili sia nella tempistica che nell'esecuzione. Ogni piatto riporta le "Annotazioni dello Chef", cioè tutti quei consigli pratici che Michela Rossi ha ricevuto da Egidio Longo mentre cucinava, in modo che ognuno a casa possa risolvere facilmente le eventuali piccole criticità. Ogni ricetta ĥa anche un paragrafo dedicato a un prodotto di eccellenza, per sottolineare che in cucina è necessario utilizzare sempre le materie prime più adatte e di qualità. Infine, a ogni piatto viene accoppiato un vino, oltre 100 etichette che percorrono l'Italia da Nord a Sud, con la spiegazione del perché dell'abbinamento scelto. Originale il capitolo riservato ai soci onorari del Circolo Canottieri Roma, ai quali lo Chef ha dedicato dei piatti speciali. Si tratta di personaggi di grande caratura come il Presidente della Repubblica Emerito Carlo Azeglio Ciampi, il Principe Alberto di Monaco, l'attore Sean Connery, il violinista Uto Ughi, il campione di tennis Nicola Pietrangeli, il giornalista Giampiero Galeazzi.





#### VALLE D'AOSTA



Ristorante "Le Grenier" della famiglia Mazzotti, fondato negli anni Sessanta. •Piazza Monte Zerbion 1, Saint Vincent (Aosta); ☎0166 510138, fax 0166 539853; coperti 40. •Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione necesaria; ferie mai; chiusura lunedì e martedì. •Valutazione 7,8; prezzo € 50; raffinato, caratteristico.

Le vivande servite: amuse bouche della casa; cannoli di foie gras d'oca su crema di zucca e porro fritto; lombatine d'agnello all'origano e cipolla di Tropea con carciofo violetto e patate "cocotte"; strudel di pere, prugne e pinoli; crema inglese alla vaniglia e gelato alla cannella.

I vini in tavola: Prosecco Furlo 2011 (Merotto); Blanc des Rosis 2006 (Schiopetto); Gattinara 2005 (Travaglini).

Commenti: Dopo tanto tempo, la Delegazione è tornata al Grenier della famiglia Mazzotti, uno dei più bei locali della Valle d'Aosta, ristorante di tradizione. Amuse bouche promettente, tempura di verdure e gambero crudo con salsa verdissima, delicata. Cannoli geniali, piatto di grande elaborazione, un po' di prevalenza della crema di zucca che non ha convinto tutti. Lombatine d'eccellenza, cipolla di Tropea che non si sa se accompagnava o contrastava: gran bel dubbio... Contorni adeguati nel loro tono minore. Dessert opulento, gelato alla cannella a rinfrescare il giusto. Buoni i vini. Presentazione dei piatti da applauso, servizio buono, gran bella cena.





#### **PIEMONTE**

**ALESSANDRIA** 24 marzo 2013

Ristorante "Locanda Malpassuti" di Arianna Marenzana, fondato nel 1991. ●Vicolo Amedeo Cantù 11, Carbonara Scrivia (Alessandria); ☎0131 892643, fax 0131

ra Scrivia (Alessandria); 20131 892643, fax 0131 893000, info@malpassutiguest.it; coperti 50+90. •Parcheggio custodito, insufficiente; prenotazione consigliabile; ferie variabili; chiusura lunedì. •Valutazione 8+; prezzo € 50; raffinato, elegante. Le vivande servite: aperitivo con piattini freddi; girello di vitello cotto al sale con misticanza e insalatina di carciofi; tortino di verdure di stagione con fonduta; lavagnetta di pasta fresca ripiena di cappone, coniglio e spinaci; agnello in doppia cottura e interiora d'agnello; sorbetto di mela verde e zenzero con caramello di Calvados; colomba artigianale.

I vini in tavola: Gavi di Gavi; Timorasso e Croatina (Claudio Mariotto); Moscato (Marenco).

Commenti: Nel grande salone della Locanda Malpassuti, da poco costruito in aggiunta all'antica sede, si è svolta la riunione conviviale per gli auguri pasquali che è risultata di grande rilievo per la qualità dei cibi, i vini del territorio abbinati e il servizio veloce e puntuale. Un punto sicuro della ristorazione della provincia di Alessandria. Gli Accademici hanno gradito il menu selezionato dalla Consulta e ottimamente interpretato dallo chef: i voti sono stati alti per merito della qualità dei cibi, a partire dall'agnello sambucano. Il Delegato ha introdotto due nuovi Accademici, e ha fatto un omaggio a tema pasquale alle signore. Infine, ha consegnato alla proprietaria e allo chef il guidoncino dell'Accademia come riconoscimento dell'ottimo livello dell'arte cucinaria espressa in questa occasione. Un plauso a parte merita la stampa del menu preparato dal Consultore Benzi con la riproduzione di un quadro di Casorati.

### **a ASTI**15 marzo 2013

Ristorante "Garibaldi" della famiglia Vaudano, fondato nel 1875. ◆Via Italia 1, Cisterna d'Asti (Asti); **3** e fax 0141 979118; coperti 100. ◆Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie da definire; chiusura mercoledi. ◆Valutazione 7; prezzo € 35; tradizionale, familiare, rustico, caratteristico, in palazzo del Settecento, con ca-

Le vivande servite: calici di Pinot Chardonnay con ciotoline di finanziera, carciofi fritti, acciughe sott'olio e alloro, salame crudo e cotto, focaccia alle erbe; uovo in camicia sotto fonduta di blu del Moncenisio e raschera; cipolla ripiena; "tajarin" alle 22 erbe con sugo di anitra; stinco di maiale al caramello di vino dolce con patate e carote al forno; gelato alla panna con mostarda d'uva.

I vini in tavola: Pinot Chardonnay Bellevive (Cantine Povero); Grignolino (Vaudano); Bonarda di Cisterna (Vaudano); Moscato (Vaudano).

Commenti: Marzo è il mese dedicato alla cultura accademica e la Delegazione lo ha celebrato facendo precedere la riunione conviviale dalla visita al locale museo delle contadinerie, il museo di arti e mestieri di un tempo. Dopo l'aperitivo, la neo Accademica Maria Grazia Doglione, dopo aver ricevuto il distintivo dal Delegato, ha intrattenuto i commensali con una dotta chiacchierata sul "quinto quarto". Poi la cena, con un susseguirsi di portate della tradizione con cenni di rivisitazione. Buona la cipolla ripiena (ma perché la julienne di verza cruda?) e piacevole e originale l'uovo, in cui in molti hanno fatto la "scarpetta". Alle pur gustose tagliatelle avrebbe giovato una cottura più breve. Buoni i vini rossi; servizio veloce. Bella l'atmosfera in questa sala vetusta ove si respirava un'aria di gozzaniana memoria

#### VITA DELL'ACCADEMIA INDICE

Valle d'Aosta, Piemonte	pagina <b>45</b>
Liguria, Lombardia	47
Trentino-Alto Adige, Veneto	49
Friuli-Venezia Giulia, Emilia Romagna	51
Toscana	53
Marche	55
Umbria	56
Lazio	57
Abruzzo	58
Molise, Puglia	59
Basilicata	60
Calabria, Sicilia	61
Europa	62
Nel mondo	64
CARNET DEGLI ACCADEMICI	66
DALLE DELEGAZIONI	68

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



Ristorante "Il Patio" di Sergio Vineis, fondato nel 1993. ●Via Oremo 14. Pollone (Biella); 2015 61568; coperti 60. •Parcheggio custodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie 2 settimane a novembre; chiusura lunedì e martedì. •Valutazione 8,5; prezzo € 60; raffinato, elegante, tradizionale.

Le vivande servite: filetto di coniglio marinato con maionese di mele, olive di Taggia e cialda di nocciole; lingua di vitello con cipolle di Tropea caramellate e grissino di carrube al sesamo; tortelli di tarassaco e uvetta con salsa di piselli novelli e profumo di limone; scamone di vitello in crosta di erbe aromatiche con crema di patate all'olio extravergine e asparagi; sorbetto di mela; crema di latte e menta con cannolo di fragole e bavarese di cioccolato bianco.

I vini in tavola: Erbaluce Brut (Orsolani); Langhe Bianco Sauvignon (Parusso); Langhe Nebbiolo (Marsaglia); Moncucco Moscato d'Asti (Fontanafredda).

Commenti: La descrizione del menu proposto non rende merito all'esecuzione dei piatti e alla loro presentazione. Gli Accademici hanno molto apprezzato la lingua di vitello con cipolle caramellate di Tropea e lo scamone in crosta di erbe aromatiche. Un plauso è stato rivolto al delicato dessert, a base di crema di latte e menta con cannolo di fragole e bavarese di cioccolato bianco, che ha entusiasmato anche coloro che non sono particolarmente amanti del dolce. Ottimi i vini scelti dalla sommelier Michela Rosco ed egregiamente abbinati. Il servizio è stato cordiale e premuroso. Una serata di



gran successo per tutti gli Accademici biellesi.

> iVREA 12 aprile 2013

Ristorante "Tarabaralla" di Gigi Giordano, fondato nel 1999. •Corso Vercelli 216, Ivrea (Torino); 20125 251412, tarabaralla.ivrea@libero.it; coperti 230+30. •Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie 15 giorni ad agosto; chiusura sabato e domenica a mezzogiorno e lunedì. •Valutazione 7,6; prezzo € 50; caratteristico.

Le vivande servite: code di scampi e calamari in pastella; prosciutto crudo di Parma su tagliere; battuta di chianina olio e limone; sformatino di topinambur con fonduta; riso allo Champagne in forma di parmigiano con bocconcini di filetto saltati al Cognac; filetto di black angus grigliato alle erbe, verdure alla griglia, purè al peperoncino; sfogliata ai frutti di bosco.

I vini in tavola: Champagne Brut Réserve (Taittinger); Langhe Arneis Doc, Blangé 2011 (Ceretto); Barbera d'Asti superiore Doc 2010 (Vitic. Assoc. Vinchio, Vaglio Serra); Edizione Cinque Autoctoni 2009 (Fantini Farnese); Moscato di Tarabaralla.

Commenti: Locale molto particolare - non solo nel nome - che tende a ricostruire l'atmosfera americana degli anni Sessanta secondo lo stile "beat generation" alla Kerouac. La famiglia del proprietario è da generazioni nella macellazione e la carne risulta l'offerta principe del ristorante. Partecipazione numerosa in un'atmosfera molto estroversa e allegra, grazie anche a tre giovani di ultimissima generazione che la Delegazione sta formando. Portate complessivamente buone, in particolare il cartoccio di frittura di scampi e calamari, la battuta di chianina e il filetto di black angus; qualche riserva sul risotto allo Champagne non molto legato ai bocconcini di filetto al Cognac. Valida la selezione dei vini. Attento il controllo del Simposiarca Enrico Papa.

#### 

27 marzo 2013

Ristorante "Pizzeria Lucania" di Italo Iannibelli, fondato nel 2007. •Via C. Battisti 44, Fara Novarese (Novara); 20321 819595; coperti 60. •Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie 15 giorni a giugno; chiusura martedì. •Valutazione 7,5; prezzo € 35; accogliente, rustico.

Le vivande servite: piccoli assaggi, caldi e freddi, della tradizione lucana con capocollo, salsiccette, pecorino; polpo alla marateota, acciughe, zafrani (peperoni di Senise Igp) cruschi e impanati; scialatielli lucani; agnello del Pollino con patate novelle; dessert e piccole golosità.

I vini in tavola: Spumante classico Brut (Marramiero); Malvasia ferma della Basilicata (Eleano); Aglianico del Vulture Dioniso (Eleano): Moscato della Basilicata Igt Ambra (Eleano); Rum Zacapa 23; Amaro Lucano; grappa ai fichi.

Commenti: Piatti antichi e saporosi, vini i cui nomi evocano un'origine che li pone tra i capostipiti della storia enologica nazionale. Questo è, insieme a cortesia e ospitalità, quanto gli Accademici hanno potuto gustare in un locale semplice, ma attento alla genuinità della tradizione gastronomica lucana. In un ristorante - che di norma serve anche magnifiche pizze - Italo, Gioia e Nicola Jannibelli, lucani Doc, hanno approntato una cena speciale con materie fatte arrivare dai luoghi di produzione, per illustrare al meglio la cucina della loro terra d'origine e rendere omaggio all'attenzione e all'apprezzamento dell'Accademia per una convivialità che ancora oggi mantiene le sue radici nella sacralità della mensa, nella genuinità dei cibi e nel rispetto dei commensali. La serata ha anche offerto occasione di ricordare antichi le-

gami che, in epoca rinascimentale, condussero gentiluomini novaresi a concorrere alle fortune e all'importanza della preclara Abbazia di Venosa. Una serata di grande soddisfazione.

#### march PINEROLO

22 marzo 2013

Ristorante "Adriano Mesa" di Adriano Mesa, fondato nel 2001. •Via Principe Amedeo 57, Frossasco (Torino); 🖀 e fax 0121 353455; coperti 35. •Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie ultima settimana di agosto; chiusura lunedì. •Valutazione 8; prezzo € 60; accogliente.

Le vivande servite: aperitivo con stuzzichini; julienne di calamari scottati, patate e limoni; risotto carciofi e foie gras; coscia di capretto e timballino di bietole; tutto nocciola; piccola pasticceria.

I vini in tavola: Prosecco Costadilà; Tocai 2011 (Borc Dodòn); Barbera d'Alba 2011 (Viglione): Moscato d'Asti 2012 (Bera).

Commenti: Il ristorante è ben noto per la qualità e la fantasiosa preparazione dei piatti in cui vengono utilizzati solo prodotti di stagione e di prima qualità. Nella serata dedicata alla cultura, la Delegazione ha voluto sperimentare la degustazione dei vini biologici. Con il relatore Gabriele Perin, gli Accademici si sono addentrati nel mondo dei vini della tripla "A". A come agricoltori, artigiani e artisti, per scoprire il metodo della vinificazione biologica. Il giudizio sui vini ha aperto un ampio dibattito con giudizi spesso contrastanti. Tra i piatti serviti, il risotto carciofi e foie gras è stato quello con più pareri positivi anche se, da alcuni commensali, sono emerse alcune perplessità. Il timballino di bietole, nella sua semplicità, è risultato particolarmente gradito. Il servizio in sala e la mise en place, gestiti impeccabilmente dalla signora Patrizia Mesa, completavano il convivio.

#### **TORINO** 11 aprile 2013

Ristorante "G Ristorante Italiano" del Golden Palace Hotel. •Via dell'Arcivescovado 18, Torino; **2**011 5512111; coperti 60. •Parcheggio a pagamento, nei pressi; prenotazione consigliabile; ferie mai; chiusura mai. •Valutazione 7,2; prezzo € 45; moderno, elegante.

Le vivande servite: canapé caldi e freddi dello chef; uovo barzotto; bagna cauda leggera e germoglio di salicornia; insalata di primavera con zabaglione speziato; carbonara; luccioperca caramellato al Barolo, marmellata di cipolle rosse e crema di ceci; crème caramel all'arancia.

I vini in tavola: Chardonnav Exé (Pescaja); Langhe Nebbiolo Angelo 2011 (Mauro Veglio); Vermouth Cinzano Orancio.

Commenti: Dopo alcuni anni da una prova non proprio eccellente, la Delegazione è tornata al ristorante del Golden Palace. Al nuovo direttore Fabio Vigitiello si deve anche il cambio di rotta del ristorante, ora guidato dallo chef executive Claudio Santin, con la consulenza dello chef stellato Marco Sacco del ristorante "Piccolo Lago" di Mergozzo (Verbania). I piatti proposti coniugano genuini ingredienti del territorio con preparazioni nuove e talvolta ardite, ma sempre armoniose. L'uovo barzotto cremoso appoggiato su una leggera bagna cauda e germogli di salicornia, la carbonara delicata con salsa nel guscio d'uovo da dosare a proprio gusto, la superba crème caramel all'arancia hanno dato il dovuto risalto alle uova biologiche a guscio bianco dell'Azienda agricola biologica "Cascina Mana" di Monasterolo di Savigliano. Il proprietario, Antonio Mana, è stato ospite e relatore della riunione conviviale. La cena si è conclusa con un ottimo Vermouth all'arancia, offerto dall'Accademico Paolo Cavallo. Il ristorante ha superato brillantemente la prova.



LIGURIA

### ALBENGA E DEL PONENTE LIGURE

14 marzo 2013

Ristorante "Pernambucco" di Luciano e Ivana Alessandri, fondato nel 1972. •Viale Italia 35, Albenga (Savona); 280182 555118, fax 0182 53458; coperti 50+20. •Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie 1°-10 ottobre; chiusura mercoledi. •Valutazione 8; prezzo € 50; elegante, tradizionale.

Le vivande servite: torta di carciofi; frittelle di porri; scorzonera fritta; carciofi in fricassea; panissa saltata in padella con salsiccia; minestrone di verdure all'albenganese; buridda di stoccafisso con carciofi; broccoli fritti e cavolini di Bruxelles saltati in padella con acciughe salate; crostata di marmellata di arance Pernambucco.

I vini in tavola: Pigato Vigne veggie Doc 2011; Rosso A Seiana 2009; Pigato Passito Nicol 2009 (Azienda Agricola Massimo Alessandri).

Commenti: Il tema della serata era "L'inverno ad Albenga", e per il menu il Delegato ha scelto le verdure dimenticate, quelle che non compaiono mai nella carta dei ristoranti, e nemmeno ormai in quella (orale) delle trattorie e delle osterie. Unanimi i consensi: tutti hanno ascoltato con grande attenzione l'ospite della serata, Giobatta Bignone, classe 1921, pescatore ancora in attività appartenente alla storica famiglia dei "Prain". Affascinanti i suoi racconti di pesca in questo primo appuntamento sulle stagioni e sulle loro tradizioni a tavola. Servizio come sempre impeccabile e vini di grande carattere. Un'ottima cena nel più puro rispetto della storia e della civiltà della tavola.

# ALBENGA E DEL PONENTE LIGURE 10 aprile 2013

Ristorante "Babette" di Fabio Bonavia, fondato nel 2002.

• Via Micbelangelo 17, Albenga (Savona); ☎0182 544556, info@ristorantebabette.net; •Parcheggio incustione consigliabile. •Valutazione 7,7; prezzo € 40; tradizionale, panoramico.

Le vivande servite: omaggio all'Emilia con Lambrusco e flan di parmigiano 24 mesi su crema di zucca dell'orto; piccolo fritto di pesciolini dell'isola; crudo di salmone fresco e affumicato con emulsione di frutto della passione, vele di brioche e agrodolce di cipolla rossa; calamaretto farcito con asparagi viola di Albenga su crema leggera di fagioli di Badalucco; risotto mantecato con polpo, vino Rossese e pomodoro cuore di bue; trancio di pesce morone su spuma di patate all'olio nuovo con salsa di carciofi spinosi e timo; semifreddo al cioccolato bianco su crema di fragole e crumble di

I vini in tavola: Lambrusco Reggiano Doc (Cantine Riunite); Riviera Ligure di Ponente Pigato Doc 2011 (Cascina Feipu dei Massaretti).

Commenti: Il recente cambio di sede di uno dei migliori ristoranti del territorio della Delegazione ha dato l'idea al Delegato Roberto Pirino per organizzare una riunione conviviale al fine di valutare il nuovo ambiente. Grande sala a vetrate con veranda direttamente sul mare, con splendida vista sull'isola Gallinara. Dunque spazio ai pesci dell'isola e alle verdure primaverili della piana di Albenga, senza dimenticare l'Emilia, duramente colpita dal sisma dello scorso anno. Tutti i piatti sono stati molto graditi dagli Accademici, che hanno ascoltato una breve relazione del Delegato sui pesci dell'isola e i ricordi della valente pittrice Binny Dobelli, che ha presentato un carnet di disegni sulla Gallinara e le sue coste rocciose, già protagoniste di un meraviglioso volume voluto dagli Accademici Pier Luigi Noberasco e Nino Sommariva. Per tutti una bellissima serata.

### **GENOVA EST** 26 marzo 2013

Ristorante "La cucina di Nonna Nina" di Paolo Dalpian, fondato nel 1987. •Viale Franco Molfino 126, Camogli (Genova); 🖀 e fax 0185 773835; coperti 40. •Parcheggio incustodito; prenotazione consigliabile; ferie 10-30 novembre e 10-20 gennaio; chiusura mercoledi. •Valutazione 7,75; prezzo € 43; tradizionale.

Le vivande servite: torta di carciofi; torta di bietole; lattughe ripiene in brodo; ravioli di ricotta all'olio d'oliva e salvia; cima alla genovese; agnello e carciofi fritti; colomba fatta in casa.

I vini in tavola: Lumassina (Punta Crena); Rossese di Albenga (Punta Crena).

Commenti: Per gli auguri di Pasqua, la Delegazione ha organizzato una tipica cena di stretta tradizione genovese. La scelta del locale è stata felice perché i titolari di questo ristorante, situato in una delle più belle cornici verdi sulla costa del Golfo Paradiso, sono appassionati conservatori della migliore tradizione di cucina della riviera di Genova e dedicano particolare attenzione a pietanze e ingredienti stagionali. Hanno infatti aperto la cena due piatti di stagione: la torta pasqualina di bietole e la torta di carciofi, entrambe prelibate. Ottime le lattughe ripiene in brodo e apprezzatissima la cima alla genovese secondo la tradizione di Camogli, che prevede nel ripieno una preponderanza di verdure rispetto all'uovo, al contrario della ricetta di Genova città. Non poteva mancare come dessert la squisitissima colomba fatta in casa. Buona la scelta dei vini, anch'essi provenienti da tradizionali vitigni della Liguria.

#### TIGULLIO

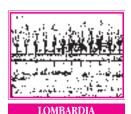
14 aprile 2013

Ristorante "Belvedere" di Marco Cuneo. •Via Senaxi 1, Località S. Giulia di Lavagna (Genova); ☎ e fax 0185 390552; coperti 30+20. •Parcheggio sufficiente, in prossimità, incustodito; prenotazione consigliabile; ferie novembre; chiusura martedì. •Valutazione 7,6; prezzo € 40; piacevole, accogliente.

Le vivande servite: testaroli al pesto; cipolle ripiene; torta pasqualina; frittelline di salvia con salame; taglierini all'ortica con maggiorana e pinoli; "rossetti" fritti e calamaretti; crostata di marmellata di chinotto.

I vini in tavola: Bianchetta Ligure (Bisson); Vermentino di Luni (Bisson).

Commenti: La Delegazione si è ritrovata con numerosi amici Accademici di Lecco, guidati dal Delegato Claudio Bolla, per condividere le tradizioni della cucina ligure. Il sig. Marco Cuneo, per molti anni apprezzato ristoratore a Chiavari, ha avviato da pochi mesi una nuova gestione del locale. Ha presentato un menu tipico, ad iniziare dagli antipasti semplici, un primo con erbe locali e un secondo di pesce. Tutto è stato servito con attenzione e cura secondo la tradizione del ristorante, come è stato confermato dall'apprezzamento degli Accademici, per freschezza e genuinità degli ingredienti. La scelta dei vini è stata pienamente coerente come pure il rapporto qualità/prezzo.



ALTO MANTOVANO E GARDA BRESCIANO 27 marzo 2013

Trattoria Bar "Ferri" di Giacomo Ferri, fondata nel 1950. •Frazione Cereta di Volta Mantovana (Mantova); **2**0376 83140, ferrigiacomo@alice.it; coperti 35. •Parcheggio nelle vicinanze; prenotazione consigliabile; ferie 2 settimane in luglio; chiusura venerdì. •Valutazione 7,08; prezzo € 35.

Le vivande servite: sorbir di agnoli in brodo; capunsei al burro fuso e al pomodoro; tortelli di zucca al burro fuso e al pomodoro; faraona ripiena arrosto; guancialino di manzo; verdure miste; semifreddo all'amaretto; torta greca; torta paradiso con zabaglione.

I vini in tavola: Lambrusco di Quistello (Cantina Soc. Coop. di Quistello); Cabernet, Moscato e Passito (Azienda Agricola Ricchi).

Commenti: Un "tuffo" nella tradizione culinaria dell'Alto Mantovano, la serata nello storico locale ai piedi delle colline moreniche del Garda. Serata resa di maggiore interesse dall'ospite e relatore sen. Gastone Savio, Presidente della Confraternita dei Capunsei, che ha introdotto, in maniera colta e sintetica, gli aspetti storici e organolettici dei capunsei, caratteristico piatto dell'Alto Mantovano, la cui "invenzione" è contesa tra i vari paesi della zona (dove esistono piccole ma significative varianti) e ancora dibattuta. Le signore Maura e Lidia, rispettivamente moglie e madre del titolare, che si occupano dei "fornelli", hanno preparato i capunsei nella versione classica al burro fuso e in una loro particolare e gradita versione con sugo di pomodoro. Il gradimento maggiore è andato, ovviamente, ai capunsei, ma la cena è stata tutta un piacevole riappropriarsi dei sapori della tradizione e della memoria del territorio, che la famiglia Ferri contribuisce a portare avanti da oltre 60 anni.

**ALTO MILANESE** 27 marzo 2013

Ristorante "Da Vittorio 1980" di Vittorio Vaccaro,

#### LOMBARDIA segue

fondato nel 1980. •Via Matteotti 1, Lonate Pozzolo (Varese); ☎0331 668405; coperti 30. •Parcheggio incustodito, insufficiente; prenotazione consigliabile; ferie agosto; chiusura domenica sera e lunedì. •Valutazione 8,40; prezzo € 43; famigliare, accogliente.

Le vivande servite: parmantier realizzata con crema di patate, gelato al grana padano, tempura di porri e polvere di speck; tortino alla parmigiana di mozzarella di bufala campana con guanciale romano e crema di datterini; focaccia ligure fritta con culatello e strolghino di culatello; cappellacci di scamorza affumicata e pomodori confit con spuma di melanzane al forno; tagliata di lombata di vitello cotta al punto rosa con carciofi e patate al salto e cialda alla milanese; tortino al cioccolato fondente con pera Martin al caramello di vino rosso e gelato di pistacchi di Bronte.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene (Santa Margherita); Montepulciano d'Abruzzo 2010 (Terre degli Eremi); Moscato d'Asti 2012 (Paolo Saracco).

Commenti: Su suggerimento del Consultore Ezio Croci, la riunione conviviale è stata approntata in un locale che da poco ha abbandonato la veste di pizzeria per trasformarsi in un buon ristorante, dove il vero mattatore è lo chef Stephan Vaccaro che ha dato dimostrazione di buone capacità di organizzatore di una cucina che trasforma materie prime semplici e naturali in piatti forse troppo elaborati ma curati sia nella preparazione che nella presentazione. A cominciare dall'aperitivo, offerto con cortesia, l'accoglienza è stata piacevole e ben coordinata e ĥa avuto un seguito molto gradevole in una serie di tre antipasti tra i quali ha riscosso ampia approvazione la crema parmantier rivisitata dallo chef in versione elegante con l'abbinamento del gelato al grana padano. Molto graditi anche i cappellacci con la spuma di melanzane; piacevole l'idea di destrutturare la cotoletta alla milanese e, per concludere, il trionfo indiscusso del tortino. Aperto consenso espresso per la bravura dello chef.

**in LODI**12 aprile 2013

Ristorante "Risotteria alla Torre" di Emilia Marzatico e Enea Giaretta, fondato nel 2008. •Piazza della Repubblica, Casalpusterlengo (Lodi); ☎0377 919147, cel. 333 5851412; coperti 30. •Parcheggio sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie variabili; chiusura lunedì. •Valutazione 6,9; prezzo € 33; caratteristico.

Le vivande servite: fagottini di riso e formaggio con cialda di grana padano, marmellata di cipolle e sorbetto al limone; risotto di riso Vialone nano con gamberi all'aroma di limone e capperi, mantecato con burrata; risotto di riso Carnaroli cimone del piloto con asparagi, mantecato al gorgonzola dolce: risotto di riso Vialone nano agli agrumi con pistilli di zafferano, mantecato al taleggio lodigiano e ossobuco di vitello in gremolada; tortino alle mandorle con ripieno di riso e amarene, su crema di riso alla vaniglia.

I vini in tavola: Prosecco; Cruasè Oltrepò Pavese; Malvasia di Candia Aurum (tutti Azienda Agricola Antonio Panigada).

Commenti: Prima visita della Delegazione in questo apprezzato ristorante, gestito da una coppia, lei in cucina, lui in sala, già nota per la gestione di un rinomato bar. La decisione di puntare sul riso come elemento caratterizzante di quasi tutti i piatti non toglie varietà e fantasia al menu, che propone accostamenti diversi, in base alla stagione, forse a volte troppo ricchi ed elaborati. Così, ad esempio, l'antipasto, con la proposta di vari sapori, consistenze e temperature. Molto buono il primo risotto, forse con un eccesso di panna (burrata?) che penalizzava il gambero e lasciava prevalere le note, pur gradevoli, di limone e capperi essiccati. Sul secondo, il gorgonzola copriva un po' gli asparagi e analogamente gli agrumi con lo zafferano del riso di accompagnamento all'ossobuco. Ŝe per il primo risotto si tratta di un piatto di grande fascino, per i classici con asparagi o zafferano è meglio non eccedere in aggiunte e variazioni. Comunque una serata positiva in un locale piacevole. Interessante la relazione, naturalmente sul riso. Un po' lento il servizio.

**MANTOVA** 18 aprile 2013

Ristorante "Carlo Govi" di Carlo Govi, fondato nel 2011. •Viale Gorizia 13/B, Mantova; ☎0376 355133; coperti 35. •Parcheggio sul viale, incustodito; prenotazione consigliata; ferie una settimana a metà agennaio e a metà agosto; chiusura domenica sera e lunedì. •Valutazione 8; prezzo € 35; accogliente.

Le vivande servite: timballo di verdure alla griglia con mozzarella di bufala campana Dop e olio al basilico; casacci alla Luigi Gonzaga al doppio ripieno; costolette d'agnello in crosta di mandorle all'aceto balsamico di Modena Igp oppure arista di maiale con mele e noci; tris di sorbetti in cialda fiorentina.

I vini in tavola: Treviso Prosecco Doc (Borgo Molino); Chardonnay D'Alloro e Cabernet Val di Pietra (Tenuta Maddalena).

Commenti: Nuova insegna e nuova vita per un ristorante di lungo corso: Carlo Govi sembra proprio partito bene e sta marciando con il piede giusto, tra cucina (chef Simone) e sala, che gestisce con la famiglia. Apprezzato l'impegno di ricerca del timballo, raramente praticato da queste parti, e i singolari casacci doppiamente ripieni. Reazioni altrettanto favorevoli anche al piatto di mezzo, in proposta alternativa, e

al dessert hanno portato ad un'alta valutazione, con l'ulteriore supporto qualitativo dei vini collinari della Maddalena, realtà nuova e già affermata. Riunione conviviale aperta dal Vice Delegato Omero Araldi e menu brillantemente analizzato dall'Accademico Carlo Ballarino, mentre l'Accademico Renzo Dall'Ara ha raccontato (il ristorante originario negli anni 50-60 si chiamava "La Brenta") la storia della Compagnia dei Brentatori, addetti al trasporto del vino con le brente, in feluca e redingote obbligatorie.

19 marzo 2013

Ristorante "Al V piano-Attico gourmet" di Alberto Tasinato e Matteo Torretta, fondato nel 2011. •Via Mantova 12, Milano; ₹02 54069515, fax 02 54069520; coperti 60. •Parcheggio custodito; prenotazione necessaria; ferie agosto; chiusura domenica. •Valutazione 7,30; prezzo € 60; elegante.

Le vivande servite: capesante scottate con corallo e zenzero (6,92); raviolo di branzino con polvere di capperi e ristretto di triglie (7,47); ombrina arrosto in guazzetto verde di crostacei e pane nero (7,29); zuppetta di cioccolato e balsamico (7,53).

I vini in tavola: Prosecco (Tenuta Ca' Bolani); Vitiano Bianco 2012 (Falesco).

Commenti: Nel mese di marzo, tradizionalmente legato alla cultura, le due Delegazioni si sono ancora una volta riunite per ascoltare l'intervento del prof. Andrea Vitale. Alla presenza del Segretario Generale Paolo Petroni, il Simposiarca della serata, Nicola Barbera, ha illustrato il locale, presentando il menu. Buon successo dei piatti, anche se i voti sarebbero stati più alti se i piatti fossero stati portati in tavola ad una migliore temperatura di servizio, ma soprattutto se le porzioni fossero state un poco più abbon-

danti, guardando quindi sia all'indubbio impatto scenografico, sia al contenuto del piatto stesso, anche in considerazione del prezzo pagato. Piacevole il locale aperto da Matteo Torretta, giovane chef emergente formatosi alla scuola di Gualtiero Marchesi e di Carlo Cracco, con importanti esperienze internazionali: accogliente, ben illuminato, dovrebbe migliorare l'acustica, attualmente insufficiente, anche se questo è un problema di molti locali della città.

monza e Brianza
14 marzo 2013

Ristorante "A di Alice" di Luca Mauri, fondato nel 2011. •Via Antonio Pacinotti 22, Monza (Monza e Brianza); ☎ e fax 039 9162219; coperti 45. •Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie tre setimane ad agosto e una a gennaio; chiusura sabato a mezzogiorno e domenica. •Valutazione 7,30; prezzo € 60; raffinato, accogliente.

Le vivande servite: baccalà mantecato all'olio extravergine di oliva Re d'Oro, crema di patate e veli di pane croccante; lombo di coniglio croccante, foie gras affumicato e insalata russa; riso Margherita vialone nano mantecato ai formaggi dolci ed erbe aromatiche; guancialetto cotto a bassa temperatura, morbido di mais e il suo fondo di cottura; purea di mele, crema al mascarpone e strensel; piccola pasticceria.

I vini in tavola: Lugana 2011 (Cà dei Frati); Refosco dal Peduncolo Rosso 2010 (Bastianich).

Commenti: Lo chef e titolare Luca Mauri, dopo varie esperienze in noti ristoranti del territorio, ha ristrutturato un vecchio capannone ricavandone un raffinato e accogliente spazio dove ha ricevuto con entusiasmo e un po' di emozione la Delegazione. Ben curati il servizio e la presentazione dei piatti. Alcune perplessità ha sollevato il lombo di coniglio croccante, in quanto la dici-

tura non rispondeva pienamente alla realtà della proposta gastronomica. Anche la cottura del riso ha suscitato pareri discordi, nonostante lo chef si sia prodigato in spiegazioni relative alla peculiarità del riso stesso risultato "al dente". Parere positivo sul guancialetto morbido e profumato e sull'abbinamento dei vini. Durante la serata, programmata con la partecipazione della Consultrice Maria Ciceri, il Consigliere di Presidenza Gianni Fossati ha riportato gli Accademici agli antichi splendori della Delegazione citando illustri personaggi che ne hanno fatto parte e auspicando una continuità della tradizione.

### SABBIONETA-TERRE DESTRA OGLIO

21 marzo 2013

Ristorante "Locanda del Ginnasio" di Sergio Simonazzi, fondato nel 2012. ●Vicolo Ginnasio 7, Viadana (Mantova): ☎0375 780404, info@locandadelginnasio.it; coperti 70. ●Parcheggio sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie agosto e Natale; chiusura sabato a mezzogiorno e domenica sera. ●Valutazione 7,90; prezzo € 35; accogliente.

Le vivande servite: erbette di stagione con caprino di latte vaccino; ravioli di borragine e noci; baccalà con pomodorini e olive; polenta bianca fresca e verdure al vapore; sfogliatina con crema diplomatica e frutti di bosco.

I vini in tavola: Lintrigo (Cantine Ceci); Freisa del Monferrato La Martana (Viticoltori Associati Vinchio, Vaglio Serra); Lugana Brolettino (Cà dei Frati); Moscato d'Asti (Cascina Fonda).

Commenti: Lo storico locale di Emanuela e Sergio Simonazzi è stato recentemente oggetto di un intervento di ristrutturazione che, oltre che nel nome, si evidenzia nell'arredamento semplice e spartano e nei prezzi alla carta più contenuti. Per fortuna la qualità della cucina e la professionalità del servizio sono rimaste inalterate, come si è potuto constatare anche nel corso della serata conviviale. Il menu è stato predisposto pensando al periodo quaresimale e tra le portate sono state particolarmente apprezzate l'insalata mista dell'antipasto, per la grande varietà è il gusto delle erbe, i tortelli di borragine conditi con salsa di noci, e il merluzzo in umido abbinato alla polenta fresca. La proposta dei vini in abbinamento è stata ben studiata e buono il rapporto qualità/

# ✓ VIGEVANO E DELLA LOMELLINA ✓ VOGHERA OLTREPÒ PAVESE 22 marzo 2013

Agriturismo "Il Cinema" di Franco Marucchi, fondato nel 2008. •Via della Valle 15, Valle Lomellina (Pavia); 20384 79059; coperti 120. •Ferie agosto; chiusura da lunedì a giovedì. •Valutazione 7,10; prezzo € 40.

Le vivande servite: crostoni di pane con salame cotto; tartine di pancetta; bignè di gorgonzola con marmellata di arance, di melanzane e noci; assaggio di salumi; porchetta con funghi e carciofi; radicchio con ricotta e marmellata di cipolle rosse di Breme; bocconcini di bue al latte; carpaccio vegetariano; risotto della tradizione lomellina; brasato al Rubello con polenta; tagliata di frutta; torta bianca.

I vini in tavola: Pinot Nero Brut Doc O.P. (Azienda Agricola Quaquarini Francesco); Bonarda Doc O.P. 2011 (Azienda Alessio Brandolini); Moscato Spumante Doc 2011 (Azienda Agricola Quaquarini Francesco).

Commenti: Per il mese della cultura le due Delegazioni si sono incontrate all'agriturismo "Il Cinema" a Valle Lomellina. Dopo l'aperitivo con accattivanti stuzzichini caldi e freddi, lo chef Mino ha presentato una serie di sapidi antipasti tra i quali va meritatamente ricordato il carpaccio vegetariano. Nell'attesa del risotto della tradizione lomellina, il Vice Delegato di Milano, Carlo Valli, ha illustrato le motivazioni che hanno spinto gli uomini a conservare il cibo. Poi la bravura dello chef si è dispiegata in un risotto impeccabile, seguito da un saporito brasato corretto nella cottura. Una selezione di frutta fresca tagliata e composta in un caleidoscopio di colori, cosa rara nell'odierna ristorazione, è stata accolta con entusiasmo dagli Accademici. Vini giustamente selezionati rispetto ai cibi. A conclusione della felicissima serata, i Delegati Canelli e Guarnaschelli hanno ringraziato Carlo Valli per il suo intervento e hanno augurato a tutti una felice Santa Pasqua.



#### INTINO - ALTO ADIG

**TRENTO**19 aprile 2013

Ristorante "Locanda Margon" della famiglia Lunelli. ●Via Margone 15, Loc. Ravina (Trento); \$\infty\$0461 349401, contact@locandamargon.it; coperti 50. ●Parcheggio comodo; prenotazione consigliabile; chiusura domenica sera e martedì. ●Valutazione 7,6; prezzo € 55; tradizionale.

Le vivande servite: fresca e spumeggiante flûte affiancata da croccanti sfoglie di mais; asparagi di Romagnano con verdure, crema di sesamo e sfoglie di patata; riso mantecato con zafferano, luppolo e morchelle; capretto in casseruola con agretti, fave, pomodorini infornati e patate; fragole, burrata e dragoncello con pan di Spagna al dragoncello, gelato alle fragole e stracciatella di burrata.

I vini in tavola: Ferrari Maximum Brut; Ferrari Maxi-

mum Rosé; Ferrari Maximum Demi Sec.

Commenti: Il celebre risto-

rante, dotato di una meritatissima stella Michelin, propone una cucina di qualità, studiata sui vini delle cantine Ferrari. I Simposiarchi Mario Basile e Giulio Cristofolini hanno messo a punto, assieme allo chef Alfio Ghezzi, un crescendo di sapori primaverili verso il piatto forte: il capretto. Così, il menu ha spaziato dalle fresche erbe di stagione alle materie prime locali; tutto accostato alle bollicine del Trento Doc, metodo classico. La serata ha visto il Maximum Brut accompagnare i pregevolissimi asparagi della zona e il tradizionale risotto con zafferano, luppolo e una squisita morchella. Il Maximum Rosé ha affiancato il capretto e le verdure tra cui i delicati agretti. L'originale e piacevole dessert, con il Maximum Demi Sec, ha chiuso la cena. Attento ai gusti di tutti, il cuoco ha degnamente accolto gli Accademici affiancato dai suoi collaboratori di sala, sempre presenti con un servizio elegante e di classe.



#### VENETO

ALTO VICENTINO
20 marzo 2013

Trattoria "Alla Scopa" di Federico Marchesan e Lina Zavagnin, fondata nel primo Novecento. • Via Loggia 11, Malo (Vicenza); ☎ e fax 0445 605418; coperti 50. • Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie settembre; chiusura lunedì. • Valutazione 7; prezzo € 35; tradizionale, famigliare.

Le vivande servite: crostini di sarde in saor; crostini di bisato (anguilla); frittelle con le sardelle; risotto di baccalà alla vicentina; baccalà alla vicentina con polenta e radicchio di Castelfranco; riccio alla frutta della pasticceria campana.

I vini in tavola: Ascledum Lessini Durello Doc (Cantina Valleogra); Vespaiolo di Breganze Doc 2011 (Tenuta Bastia); Riveselle Tai Rosso dei Colli Berici Doc (Piovene Porto Godi); Torcolato di Breganze Doc 2011 (Tenuta Bastia).

Commenti: Per festeggiare la giornata della cultura, il Simposiarca Piero Vitacchio ha organizzato una cena all'insegna dei piatti tipici dell'Alto Vicentino e della zona dello scledense. Dopo una breve introduzione sui piatti della serata con alcuni aneddoti sulle tradizioni gastronomiche di Schio e dintorni, si è iniziato con dei crostini con sarde in saor, bisato marinato e classiche frittelle con la sardella, abbinate ad un Durello dei Lessini. Al tavolo, si è proseguito con un buon risotto al baccalà, dal gusto deciso, abbinato ad un gustoso Vespaiolo di Breganze. A seguire il classico baccalà alla vicentina con la polenta di mais marano, abbinato ad un classico Tai rosso dei Colli Berici. Prima del dolce, un assaggio di formaggio degli alpeggi vicini. Nel complesso la serata è riuscita molto bene dando risalto ai prodotti del territorio, che hanno portato gli Accademici a ricordare antichi sapori che ora non si trovano più. Unico rammarico: la possibile chiusura della storica trattoria entro fine anno.

### ROVIGO - ADRIA CHIOGGIA

22 marzo 2013

Ristorante "Le Clementine" di Luciana Vallese, fondato nel 1992. ●Via Colombano 1234, Badia Polesine (Rovigo); 🏖 e fax 0425 597029; coperti 80. ●Parcheggio comodo; prenotazione consigliabile; chiusura da lunedì a venerdì, aperto per gruppi su prenotazione. ●Valutazione 7,8; prezzo € 25; agriturismo a conduzione familiare con camere.

VENETO segue

Le vivande servite: salumi delle Clementine (salame, zia, lonza di maiale, lardello e coppa di testa) con pinza onta, schizoto col radesèlo e sottaceti di casa; maltagliati in brodo di fagioli; bondola giovane con cren e mostarde di frutta; anitra magra brasata con polenta bianca; verze sofegà con la pancetta, zucca caramellata e cavolo rosso in agrodolce; dolcetti di Clementina: crostata con marmellata di pere, torta di mele e uvetta, torta di zucca e cioccolata.

I vini in tavola: Lison Classico 2011 (Mazzolada); Cabernet Franc 2011 (Bortolusso).

Commenti: Il convivio di primavera, dedicato alla cucina delle campagne, si è tenuto in un agriturismo in cui si pratica la cucina della tradizione e del territorio utilizzando principalmente i prodotti dell'azienda familiare. La riuscita della cena è stata ottima, ad iniziare dai buonissimi salumi di casa ben accompagnati dallo schizoto, una sorta di pane insaporito dalla retina di maiale (7,8), cui sono seguiti i piatti di maggiore gradimento come i maltagliati (8,6) e l'eccezionale bondola (8,8). Voti alti anche per l'anitra (7,5) e per i contorni (7,6) e più che accettabili anche per i dolci (7) e i vini. Dopo il commento finale del Delegato, calorosi e meritati applausi hanno salutato la consegna del guidoncino dell'Accademia alla signora Luciana Vallese e al marito Beppe che da più di vent'anni conducono questo locale.

**TREVISO** 19 aprile 2013

Trattoria "Da Procida" di Andrea Procida, fondata nel 1885. •Via Casaria 1 - Spercenigo, San Biagio di Callalta (Treviso); ☎0422 797818; coperti 40. •Parcheggio incustodito; prenotazione consigliabile; ferie una settimana a gennaio e una ad agosto; chiusura lunedì e martedì sera. •Valutazione 7,50; prezzo € 33; famigliare. Le vivande servite: duroni e cuori di pollo lessi; "fongadina"; frittata con il luppolo; trippe con il mezzena; ravioli dei giorni di festa; fagiano arrosto con rosolacci saltati; gelato di crema con bucce d'arancia candite.

I vini in tavola: Varaschin Prosecco frizzante Doc (Cantina Vraschin Matteo e Figlio); Santomè Sauvignon Igt Veneto 2011 (Tenuta Santomè); Falconera Colli Trevigiani Merlot Igt Veneto 2009 (Conte Loredan Gasparini); Piera Dolza Colli di Conegliano Docg Torchiato di Fregona (Cantina Produttori Fregona).

Commenti: Straordinaria vitalità di un'iniziativa che si protrae da quattro generazioni, in maniera immutabile. La proposta gastronomica rispetta in maniera rigorosa la tradizione in tutte le pietanze e propone, talora, ricette dimenticate che si possono rigustare solo qui. Una per tutte la fongadina, espressione antica di una cucina trevigiana, radicata nella cultura veneziana. Tutti i piatti hanno avuto grande valenza gastronomica, eseguiti con estrema cura e con risultati validi. In più, essi si sono rivelati un "amarcord" molto romantico, riportando gli Accademici indietro nel tempo, quando più o meno tutti venivano intrattenuti dalla suocera di Oriana, l'attuale cuoca e moglie del titolare. Va sottolineata la cura nel servizio, tutti i piatti sono stati portati in tavola ben riscaldati: attenzione non sempre presente in locali molto più titolati di questa semplice trattoria sperduta nella campagna trevigiana.

**TREVISO-ALTA MARCA** 19 aprile 2013

Ristorante "Osteria Fanar" di Fabio Favretto, fondato nel 2006. •Via Bertoneria 27, Sant'Alberto di Zerobranco (Treviso); \$\&0422\, 978599; coperti 80. •Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie 15 giorni ad agosto; chiusura lunedì e martedì. •Valutazione 7,81; prezzo € 35; elegante, accogliente.

Le vivande servite: asparagi fritti; frittatine con le erbe spontanee; crostini caldi e freddi; flan di asparagi con fonduta di formaggio Asiago; risotto di asparagi bianchi e verdi di Badoere; ravioloni di ricotta e basilico con salsa di asparagi; asparagi lessi di Badoere con uova basotte; sorbetto al mango; sfogliata di crema e fragole.

I vini in tavola: Prosecco Extra Dry Doc (Nani Rizzi); Soave Doc 2012 (Azienda Silvano Piacentini); Brachetto d'Aqui Docg (Cantina Gemma).

Commenti: Il menu, presentato dalla Consultrice Fiorella Zovatto, è stato improntato alla degustazione degli asparagi e ha consentito allo chef di esprimersi con soluzioni molto apprezzate, come il flan e i ravioloni dal sapore delicato, conditi con la salsa di asparagi. Il risotto non ha deluso le attese perché interpretato giustamente con l'impiego anche degli asparagi verdi e cotto perfettamente "all'onda". Gli asparagi lessi, piatto determinante per la valutazione delle qualità organolettiche, hanno evidenziato come oggi tutte le zone venete sono in grado di produrre qualità eccellenti di questo tipo di ortaggio. Durante la serata, il tecnico agrario Federico Nadaletto ha spiegato i progressi che il settore produttivo ha fatto con questa coltura, mettendo in evidenza anche i costi di produzione e l'ampiezza del mercato. Il dessert, leggero e delicato, ha concluso nel modo migliore questa serata e il guidoncino con i complimenti di tutti ha decretato ai titolari del locale il giudizio ampiamente positivo della Delegazione.

VICENZA27 marzo 2013

Ristorante "3Quarti" di Alberto Basso e Stefano Leonardi, fondato nel 2010. •Piazza del Donatore 3/4, Spiazzo di Grancona (Vicenza); **3**0444 889674; coperti 35. • Parcheggio incustodito; prenotazione consigliabile; ferie variabili in agosto e gennaio; chiusura domenica sera e lunedì (da giugno ad agosto anche domenica a mezzogiorno). • Valutazione 8; prezzo € 55; tradizionale, caratteristico.

Le vivande servite: tempura di verdure e pinzimonio; frittelle di polenta e ceci con caviale di aringa affumicato; lumache in umido su crema di patata arrostita, su coulis di pomodoro e su crema di zucchine; risotto con radicchio di Asigliano, massa di cacao Valrhona e caramello croccante; crema di fagioli di Lamon secchi con frico e guancetta di vitello brasata al vino bianco; petto d'oca, cotto a bassa temperatura, servito con insalatina di crescioni, ribes rosso disidratato e fegato grasso; sorbetto al lime; torta di pane; cestino di pani con crema di caprino de "La Casara".

I vini in tavola: La Pria Prosecco Doc Brut (Azienda Agricola La Pria); Rosso Carmenère 2009 Igt Veneto (Azienda Agricola Chiesa Vecchia); Gambellara Vin Santo Doc Annata 2007 (Virgilio Vignato).

Commenti: Locale moderno, gestito da giovanissimi ristoratori. L'insolito nome si ispira ai numeri civici 3/4 dell'indirizzo del ristorante. Il Siniscalco Walter Faggin ha guidato il percorso gastronomico. La scelta operata è stata quella di una rivisitazione di antichi piatti vicentini preparati in chiave innovativa. Molto apprezzate sono risultate alcune elaborazioni; fra tutte, in particolare, la crema di fagioli di Lamon secchi e uno squisito petto d'oca. I vini selezionati provenivano tutti dal territorio vicentino, con intelligenti abbinamenti. La serata è stata arricchita anche dall'intervento del dott. Fabio Piccoli, giornalista enogastronomo, sul tema "Quelli che a tavola... con il web". Piccoli ha svelato i nuovi criteri di scelta e di selezione della ristorazione e dell'alloggio tramite rete. La cena è stata molto godibile e i commensali si sono intrattenuti in appassionate disquisizioni accademiche.



Ristorante "Villa Cà 7" della famiglia Zonca, fondato nel 1957. •Via Canizza da Romano 54, Bassano del Grappa (Vicenza); ☎0424 383350; coperti 70. •Parcheggio incustodito; prenotazione consigliabile; ferie una settimana a gennaio e una ad agosto; chiusura domenica sera e lunedì. •Valutazione 8; prezzo € 60; tradizionale, caratteristico, con atmosfera.

Le vivande servite: asparagi marinati; asparagi ai ferri; asparagi in tempura; asparago in cotoletta; asparagi in guanciale; "la bassanella": polentina con asparagi e caprino; prosciutto in morsa; canestrelli gratinati con asparagi; gambero con asparago; scampi croccanti; risotto di asparagi; asparagi alla bassanese; fondente di asparagi con tonno grigliato; agnolotti alla piastra con asparagi e crostacei; magnum di faraona con asparagi; pera al Dindarello con gelato alla vaniglia.

I vini in tavola: Prosecco (Zonta); Vespaiolo Breganze Doc Spumante (Beato Bartolomeo); Vespaiolo Breganze Doc 2012 (Firmino Miotti); Cabernet Breganze Doc 2011 (Zonta); Dindarello (Azienda Agricola Maculan); Grappa Riserva (Nardini).

Commenti: Appuntamento annuale con l'asparago bianco di Bassano Dop, con portate a tema. In terrazza, sono stati serviti gli antipasti: particolarmente interessanti sono risultati l'asparago in tempura, il canestrello gratinato con asparagi e la "bassanella". Sempre all'aperto, è stato servito il risotto elaborato "all'onda", cremoso e succulento. In tavola, poi, le altre vivande, ben confezionate, di creazione innovativa, tra cui si è distinto il magnum di faraona, ispirato, con una

certa ironia, al noto gelato industriale. Cotti secondo tradizione, i celeberrimi asparagi alla bassanese, lessati e accompagnati con salsa di uova sminuzzate, a tuorlo appena gocciolante ("ovi bazoti"). Vini tutti vicentini, con abbinamenti corretti. Ineccepibile la scelta, assieme agli asparagi, del Vespaiolo di Breganze. Di seguito il Dindarello, vino bianco dolce, varietà Moscato Giallo Fior d'Arancio, sempre di Breganze, nonché la Grappa Riserva, prodotta dalla più antica distilleria d'Italia.



FRIULI - VENEZIA GIULIA

**PORDENONE** 15 marzo 2013

Ristorante "La Primula" della famiglia Canton, fondato nel 1873. •Via S. Rocco 47, San Quirino (Pordenone); 20434 9170563; coperti 20. •Parcheggio interno; prenotazione necessaria; ferie due settimane centrali di gennaio e tutto il mese di luglio; chiusura domenica sera e lunedi. •Valutazione 8; prezzo € 60; raffinato.

Le vivande servite: capasanta con salsina al curry verde; piccolo tagliolino con bottarga e asparagi, sformato di papavero con prosciutto di S. Daniele; olio pane e gamberi; fegato d'agnellino con crema di cipolla novella e anice stellato; zuppetta di sogliola con spinaci, pane alle mandorle e olio di frantoio; tortelli con seppioline, cime di rapa e acciughe con salsa al nero; agnellino della pedemontana servito con erbe di campo e patate di Ovoledo; lingotto di ricotta di Marsure caramellato al miele con salsa d'arancia; streusel al cioccolato con sorbetto alla pera e viole candite.

I vini in tavola: Ribolla Gialla Brut Friuli Grave (Maman); Friulano 2011 Friuli Grave (Quinta della Luna); Chardonnay 2010 Collio Goriziano (Attems); Vistorta Rosso 2009 Friuli Grave (Brandolini D'Adda); Ramandolo 2001 Colli Orientali del Friuli (Giacomo Dri).

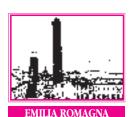
Commenti: Doverosa la visita alla "Primula", dopo l'inserimento del locale tra i "Magnifici del Presidente". Locale elegante, tavole preparate con ottimo gusto. Sontuosi gli stuzzichini di benvenuto, con particolare menzione al fegato di agnellino e alla capasanta. Di alta classe l'antipasto, una zuppetta di sogliola, equilibrata nei sapori e presentata con sapiente coreografia. Armonia di colori e consonanza nell'accostamento dei sapori nei tortelli di seppioline. Semplice nella rivisitazione, ma ottimo nel gusto, l'agnellino. Dolce di sicuro effetto e di altissimo gradimento. Ben abbinati i vini; un piccolo appunto per il Ramandolo, forse non completamente azzeccato. Servizio all'altezza della fama del locale.

**uDINE** 23 marzo 2013

Ristorante "I Comelli" di Alessandro e Livia Comelli. •Largo A. Diaz 8, Nimis (Udine); \$80432 790685, fax 0432 797158; coperti 100. •Parcheggio interno; fere mai; chiusura lunedi, martedi e mercoledi. •Valutazione 7,5; tradizionale, accogliente.

Le vivande servite: frico croccante; affettati nostrani; torta salata alla crema di porro; verdure in agrodolce; risotto agli asparagi; capretto di Taipana al forno; peperonata; radicchio di casa; torta di pere e cioccolato con mousse al Ramandolo.

I vini in tavola: Spumante Rosato Fontane Vive; Tocai Friulano 2012; Cjavalgjan 2012; Ramandolo Docg 2011; Grappa di Ramandolo Passito. Commenti: Alla presenza del Vice Presidente della Provincia di Udine dott. Daniele Macorig e del Direttore di Turismo FVG dott. Edi Sommariva, è stato celebrato il mese della cultura accademica con un pranzo in un agriturismo, collocato tra le dolci colline di Nimis, antica fortificazione romana, oggi patria del Ramandolo, primo vino friulano ad ottenere la Docg. Il menu proponeva alcuni piatti della tradizione pasquale friulana. Le pause fra una portata e l'altra hanno permesso a Piero Susmel di illustrare la storia dell'Accademia dei Georgofili e le finalità dell'accordo stipulato con la nostra Accademia. Successivamente, sono state consegnate le insegne a due nuovi Accademici e l'attestato con il distintivo d'argento a tre soci che hanno compiuto le "nozze d'argento" con l'Accademia. L'intervento del dott. Macorig ha preceduto la consegna degli atti del convegno su "La Cucina delle Comunità alloglotte". Si è parlato molto, ma si è anche mangiato bene!



BORGO VAL DI TARO
8 marzo 2013

Ristorante "A la maison" di Gianni Cantoni, fondato nel 1992. •Piazza Matteotti 18, Fornovo Taro (Parma); 

20525 2691; coperti 50. 
•Parcheggio incustodito; prenotazione consigliabile; ferie 10-25 agosto; chiusura martedi sera e mercoledi. 
•Valutazione 8; prezzo € 40; elegante.

Le vivande servite: aperitivo con Prosecco, cicciolata e polenta fritta con lardo pesto, salame al vino bianco; risotto di cotiche e fagioli; bolliti misti di "sua maestà" il maiale con mostarde fatte in casa e sacrao; maialino da latte sardo al forno con insalatina di campo e bruciatini di pancetta; fegato con retella; zabaglione caldo al Marsala con sbrisolona.

I vini in tavola: Prosecco; Lambrusco (Cantina Fantesini); Malvasia (Cantina Carra).

Commenti: La riunione conviviale della maialata è un appuntamento classico e celebrativo delle nobili carni del maiale. Il Simposiarca Angelo Ablondi ha organizzato la serata in questo storico locale nel centro di Fornovo, ricavato da una cantina/osteria del 1200. Il menu ha riscontrato vivo apprezzamento. Una cucina raffinata, i cui piatti riportano alla ribalta la tradizione emiliana. Prelibati nel sapore gli antipasti, apprezzati la polenta calda e il lardo pesto. Atteso il piatto forte dei bolliti che ha trovato gli Accademici pienamente soddisfatti: gustate e premiate, con una valutazione eccellente, le pietanze sia per la cura nella presentazione che per la sapiente cottura. Squisito il dessert a chiusura di una piacevole serata. Ottima la scelta dei vini e il servizio. Il Simposiarca è stato apprezzato per la scelta del locale, un ambiente caldo e accogliente a conduzione familiare, dove la tradizione della cucina locale è sapientemente valorizzata. Ottimo il rapporto qualità/prezzo.

**BORGO VAL DI TARO**23 marzo 2013

Ristorante "Albergo Roma" di Andrew Biolzi, fondato nel 1900. •Largo Roma 7, Borgo Val di Taro (Parma); №0525 97394; coperti 150. •Parcheggio incustodito; prenotazione consigliabile; ferie mai; chiusura mai. •Valutazione 7; prezzo € 35; elegante.

Le vivande servite: antipasto con stuzzichini dello chef, fantasia di verdure con caprino, bocconcini di pollo alla mandorla, carpaccio in letto di rucola; risotto ai fiori di zucca; stracciatelli ai carciofi; fesa di vitello alle erbe aromatiche con contorno di patate al forno; millefoglie con crema calda al Marsala.

I vini in tavola: Prosecco; Gutturnio; Ortrugo.

Commenti: La riunione conviviale della cultura è stata celebrata in un locale storico, riaperto alla ristorazione dopo 30 anni, elegante e curato nel servizio. Il Simposiarca, Mario Barbieri, ha intrattenuto i commensali sulla storia del ristorante nato nei primi del '900 quale punto di riferimento della comunità e di ritrovo per i viandanti. Ospiti della serata il Sindaco di Borgo Val di Taro dott. Diego Rossi, il dott. Guglielmo Cacchioli e l'imprenditrice Maria Antonietta Serpagli Draghi. Il menu ha riscosso vivo apprezzamento. Una cucina raffinata i cui piatti si caratterizzano per la ricerca di abbinamenti che diano un'impronta personale fornendo nuovi sapori. Molto gradite le numerose e sfiziose varietà di antipasti e la degustazione del risotto ai fiori di zucca. Non all'altezza la carne, che presentava delle callosità. Buono il dessert. Ottimi la scelta dei vini e il servizio. Il Simposiarca è stato elogiato per la scelta del locale, caldo e accogliente. Buono il rapporto qualitàprezzo.

**CARPI - CORREGGIO**19 marzo 2013

Ristorante "Il Carducci" di Renato Cavalletti e Luisa Posenato, fondato nel 2008. •Viale Carducci 16, Carpi (Modena); & e fax 059 6229518; coperti 60. •Parcheggio incustodito; prenotazione necessaria; ferie tre settimane in agosto; chiusura lunedì. •Valutazione 7,30; prezzo € 35; tradizionale, accogliente.

Le vivande servite: antipasto della casa con affettati misti; crudo di Parma e gnocco fritto; insalatina primavera con pere e aceto balsamico di Modena; tortelli di ricotta e spinaci al buon sapore; risotto con salamella, radicchio trevigiano con sca-

#### EMILIA ROMAGNA segue

glie di parmigiano reggiano e aceto balsamico di Modena; tagliata di filetto argentino all'olio profumato; patate al forno; torta al cioccolato con mascarpone; ananas con gelato.

I vini in tavola: Lambrusco Salamino Doc (cantina di Santa Croce).

Commenti: Dopo la presentazione del locale da parte del Simposiarca Carlo Armani, si è passati alla degustazione degli antipasti tradizionali emiliani particolarmente curati sia dal punto di vista qualitativo che della presentazione. La presenza della frutta (pere) e dell'insalatina al balsamico ha consentito un ottimo contrasto di gusto con l'antipasto, passando poi ai primi: tortelli e risotto. Una tagliata di filetto argentino e un dessert articolato tra frutta e gelato hanno concluso il convivio. Argomento della serata è stata la presentazione delle nuove "cartelle" che saranno stampate a ricordo delle riunioni conviviali: un'iniziativa che testimonia l'attività della Delegazione sul territorio e la conia in forma artistica; ogni "cartella" è disegnata e interpreta il locale e le sue specialità.

### **CARPI - CORREGGIO**10 aprile 2013

Agriturismo "La Castellina" di Erik Bosi, fondato nel 2000. •Via Martiri della Libertà 99, Fossa di Concordia sulla Secchia (Modena); 
20535 34696, cel. 339 
8113171; coperti 20+35. 
•Parcheggio custodito; prenotazione consigliabile; ferie agosto; chiusura dal lunedì al giovedì, sabato a mezzogiorno e domenica sera. 
•Valutazione 7,77; prezzo € 28; famigliare.

Le vivande servite: antipasto con appetizer e salumi della casa; tortelli paglia e fieno; bigoli al torchio con guanciale; coppa di maiale al forno con le mele; faraona e anatra arrosto; mostarda di mele della Castellina; contorni misti; misto di dolci della casa. **I vini in tavola:** Lambrusco, Pignoletto (tutti Azienda Agricola Menegon).

Commenti: Il locale è stato presentato dal Simposiarca . Luigi Carnevali che ne ha descritto l'origine e l'evoluzione. Trattandosi di un agriturismo, legato alla produzione propria e del territorio circostante, ne ha definito i tratti distintivi attraverso l'interpretazione dei piatti del convivio. Partendo dall'antipasto con salumi e in particolare il salame fatto "in casa" di ottima qualità, si è passati ai primi piatti, dove i tortelli paglia e fieno (verdi e di zucca) sono risultati molto buoni. Meravigliosi i bigoli al torchio con guanciale di maiale. I secondi, la coppa di maiale al forno con le pere e l'anatra arrosto, arricchiti dalla mostarda del locale, sono sapori antichi con il contributo di frutta locale; le pere dell'agriturismo hanno dato un contributo significativo alla valutazione finale. Vini interessanti: il Lambrusco primitivo (vecchia maniera con fermentazione in bottiglia) con un gusto pieno e forte e un perlage normale; il Pignoletto nella media. Va sottolineato il buon rapporto qualità/prezzo.

### CERVIA MILANO MARITTIMA

11 aprile 2013

Ristorante "Osteria del Borgo Marina" di Andrea Plazzi, fondato nel 2005. •Via Nazario Sauro 100/B, Cervia (Ravenna); ₹0544 974703, fax 0544 977480; coperti 330. •Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie novembre; chiusura mercoledì (solo in inverno). •Valutazione 7,2; prezzo € 45; accogliente, caratteristico.

Le vivande servite: tartine di alici; sardoncini fritti; carpaccio di tonno; carpaccio di ricciola; carpaccio di branzino; calamaretti alla livornese; risotto ai frutti di mare; sorbetto al limone; filetto di branzino in crosta di patate; fischioni alla carta; dessert.

I vini in tavola: Pagadebit 2012 Doc Campi di Fratta (Azienda Agricola Celli); Pignoletto Frizzante Secco Doc Quattro Ville (Righi); Sangiovese di Romagna Dop 2012 (Agrintesa).

Commenti: Lungo il porto canale di Cervia, si trova questa struttura nella quale è stata organizzata la riunione conviviale. Il sig. Andrea, proprietario del locale, ha accolto la Delegazione con un aperitivo molto stuzzicante, seguito da carpacci più che apprezzabili. Da segnalare il risotto ai frutti di mare; pregevoli i vini. Giunti al termine, il Delegato Bruno Pollini ha consegnato al proprietario il guidoncino, la vetrofania e un piccolo omaggio a ricordo della piacevole serata.

### **FERRARA** 20 marzo 2013

Ristorante "Lanzagallo" di Monia Merchiorri, Andrea Romagnoli e Remo Antonio Tezzari, fondato nel 1997.

◆Via Ravenna 1048, Loc. Gaibana (Ferrara); 🕿 e fax 0532 718001; coperti 37.

◆Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie due settima a gennaio, a luglio e ad agosto; cbiusura domenica e lunedì. ◆Valutazione 7,2; prezzo € 50; tradizionale, famigliare.

Le vivande servite: antipasti di mare con canestrelli, scampi, calamari, gamberi; farinata di ceci con baccala; bigoli al torchio con zotoli; filetto di rombo in crostata di patate; biscotti ripieni caldi con crema inglese.

**I vini in tavola:** Rotari Cuvée 28 (Rotari); Arneis (Fontanafredda); Passito di Noto.

Commenti: L'aspetto del locale non lascia certo intuire di essere in uno dei migliori ristoranti di pesce della provincia, situato a pochi km da Ferrara. Uno dei pochi che, pur mantenendosi nella più osservante tradizione, offre prodotti freschissimi, non comuni, preparati e serviti dai titolari. Il Vice Presidente

Vicario Severino Sani, uno dei soci fondatori della Delegazione, ha colto l'occasione per conferire il Diploma e la spilla dei 25 anni ai due Accademici Federico Franchella e Giovanni Fusaroli. Il Delegato ha anche potuto confermare la concessione di una borsa di studio ad uno studente selezionato dall'Istituto Alberghiero Orio Vergani, che potrà così affinare le sue competenze con un soggiorno di due mesi di lavoro all'estero, con l'attenzione della Delegazione di Parigi.

### **imola** 19 aprile 2013

Ristorante "Il Maglio" di Giovanni Diversi, fondato nel 1972. •Via Provinciale Selice 26/A, Imola (Bologna); 
20542 642299, info®bote-lilmaglio.it; coperti 220. 
•Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie settimana di ferragosto; chiusura domenica. •Valutazione 7,50; prezzo € 30; famigliare.

Le vivande servite: aperitivo con crostini fantasia, salati mignon, spicchi di piadina romagnola farciti, mignon di caprese, tavolozza di pizza margherita; tortelli di patate al ragù di salsiccia; filettini di vitello alla griglia con insalata belga bardata al bacon e patate arrosto al profumo di rosmarino e melanzane; soufflé al cioccolato con cuore fondente e crema catalana.

I vini in tavola: Babylon Marche Bianco Igt 2012 (Umani Ronchi); Fico Grande Sangiovese di Romagna Doc 2012 (Poderi dal Nespoli); Casa Lola Albana di Romagna Passito 2009 Docg (Tre Monti).

Commenti: Si è parlato dell'"Alimentazione giusta per lo sportivo" nella riunione conviviale che ha visto insieme gli Accademici e i soci del Panathlon club di Imola, guidati da Roberto Merlini, Accademico della Delegazione di Cervia. A dare consigli su come abbinare al meglio lo sport e la tavola è stata la dott.ssa Silvia Bur-

zacchini con una serie di indicazioni mai lontane dal buon senso comune. La cena, ben curata dal Simposiarca Renato Andalò, ha preso avvio da un buffet con una molteplicità di appetizer e stuzzichini. Graditi i grossi tortelli ripieni di patata accompagnati da un succulento ragù, seguiti dalla carne di vitello e ottimi spicchi di patate arrosto. Piacevole nel finale il soufflé al cioccolato con la crema catalana. Attenzione al servizio, curato in sala da Cristina Diversi, nonostante l'elevato numero dei commensali. In conclusione di serata, il Delegato ha ringraziato la relatrice e il Simposiarca per l'ottima riuscita della riunione conviviale, ha presentato il nuovo Accademico Gianluca Lelli e ha espresso un plauso agli amici panathleti per la proficua collaborazione.

### **PARMA** 20 marzo 2013

Ristorante "Al Tramezzo" di Ugo Bertolotti, fondato nel 2005. •Via Alberto del Bono 5/B, Parma; ☎0521 487906, fax 0521 484196; coperti 45. •Parcheggio scomodo; prenotazione consigliabile; chiusura domenica. •Valutazione 8; prezzo € 60; raffinato, tradizionale.

Le vivande servite: carpaccio caldo di pagello, spinacini novelli e salsa al frutto della passione; caldo-freddo di cereali e legumi, pesci e crostacei spadellati, salsa di crostacei; calamaro gratinato ai pistacchi, seppioline pugliesi e pomodorini all'estragone; ravioli di patate, battuto di mare e scampo al forno; morbido polpo saporito con taggiasche, patate, pomodorini e zenzero; lingotto bianco e nero, sedano candito e sesamo croccante.

I vini in tavola: Terlaner (Cantina Terlano); Ravello (Marisa Cuomo); Sole d'Autunno Chardonnay passito (Maso Martis).

**Commenti:** Il locale è ben noto per l'estrema cura e l'armonia delle vivande. La De-

legazione per questa riunione conviviale, organizzata dai Simposiarchi Maurizio Bellomi e Andrea Circi in occasione della serata della cultura, ha potuto godere dell'interessante conferenza tenuta dalla prof.ssa Maura Franchi, Docente di Sociologia dei Consumi presso la Facoltà di Economia dell'Università degli studi di Parma, che ha trattato delle metafore del cibo. Il menu scelto per questa occasione è stato integralmente dedicato al mare, con pieno successo, specialmente considerando che non si tratta di una tradizione locale, ma di un tipo di cucina per la quale questo ristorante ha una forte vocazione. La scelta nei confronti dei piatti della tradizione locale, sempre presenti nel menu, è stata comunque difficile e potrebbe essere un buon motivo per effettuare un'altra riunione conviviale

**RAVENNA**11 aprile 2013

Ristorante "La capannina" di Milco Bertagna e Laura Guidi, fondato nel 2012.

•Via Casal Borsetti 181, Casal Borsetti (Ravenna);

20544 445071, fax 0544 442169; coperti 60. •Parcheggio incustodito; prenotazione consigliabile; ferie mai; chiusura domenica sera e lunedì. •Valutazione 7,5; prezzo € 52.

Le vivande servite: zuppa di fagioli con pasta dell'Adriatico; cappelletti ripieni di moletti nostrani; risotto alla marinara; trancio di dentice con battuto di uvetta e acciughe del Cantabrico, asparagi, zabaione; fritto di calamaretti; semifreddo al croccante; sorbetto.

I vini in tavola: Pignoletto Frizzante sui Lieviti (Vigneto San Vito Orsi); Ischia Bianco Superiore 2010 (Pietratorcia); Mon Blanc 2010 Castello di Buttrio (Felluga); calice di vino dolce.

**Commenti:** Ristorante sul porto canale di Casal Borsetti riva Sud, a 100 metri dal mare, con un lato a tutta ve-

trata, molto piacevole. In sala, Pietro Raggi ha accolto gli Accademici e li ha seguiti durante la cena con bravura e cordialità. Lo chef Irvin Zannoni cerca per i suoi piatti freschezza e semplicità e anche un'ottima presentazione. Risotto e fritto perfetti e apprezzati da tutti: eccellenti. Qualche perplessità sul trancio di dentice ritenuto nella normalità, per cui non all'altezza degli altri piatti. Vini ben scelti dalla carta composta da oltre 200 etichette di ottimo livello. Ricerca e uso di prodotti del territorio, pescato dell'Adriatico, ricette della tradizione, insieme ad entusiasmo e giovane età, sia dei titolari che di tutto lo staff, rendono la "Capannina" un ristorante da seguire molto attentamente. Ottima serata.

**RIMINI**10 aprile 2013

Ristorante "Pic nic" di Maurizio Bellini, fondato nel 1965. •Via T. Malatestiano 30, Rimini; ☎0541 21916, fax 0541 54214; coperti 120+130. •Parcheggio scomodo; prenotazione consigliabile; ferie mai; chiusura lunedi solo in inverno. •Valutazione 8,20; prezzo € 35; tradizionale.

Le vivande servite: tartare sensuali di "madonna Bellaccoglienza"; frittatina euforica alla Glauco; suppa mistica alla Beatrice; mense voraci alla Virgilio; carni eremitiche alla S. Pier Damiani; salse piccanti alla Ciacco; castrone alla Forese Donati; verdure guelfe; miele sapienziale dei beati; formaggio di fossa del monte di Diana (Mondaino); torta paradisiaca di frutti mistici; acqua del fiume Lete; acqua di Venere alle mani.

I vini in tavola: Scabi Sangiovese di Romagna Superiore Doc (Azienda Agricola San Valentino); Moscato di Sicilia (Cantine Pellegrino).

**Commenti:** Grazie all'amichevole collaborazione del prof. Angelo Chiaretti, studioso di Dante Alighieri, la Delegazione ha potuto rea-

lizzare una riunione conviviale dedicata alle ricette ricavate dalla "Divina Commedia". Tutte le portate sono risultate molto buone, come dimostra il punteggio assegnato. Il prof. Angelo Chiaretti ha spiegato con versi danteschi ogni portata, in maniera interessante ed esaustiva, sollecitando l'interesse degli Accademici. La serata è stata commentata da tutti positivamente, soprattutto per l'aspetto culturalegastronomico. Complimenti a Maurizio Bellini, titolare del ristorante, e alla brigata di cucina che hanno eseguito le ricette in maniera perfetta.



**APUANA** 19 aprile 2013

Ristorante "La No" della famiglia Lorenzetti, fondato nel 1948. •Via Renella 36, Montignoso (Massa Carrara); 20585 348113; coperti 60 (70 in estate). •Parcheggio custodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie una settimana a gennaio; chiusura lunedì. •Valutazione 6,62; prezzo € 35; accogliente.

Le vivande servite: tartare di fassona su fonduta di squacquerone e pepe nero, con insalatina di mele granny smith e caviale sangiovese; tortelli di broccoletti e provola affumicata con soffritto di pomodori secchi, puntarelle e olive nere; coniglio lardellato ripieno di lonzino di maiale, asparagi e cipolla, indivia in confit e patata schiacciata alla vaniglia; cremoso alla vaniglia con pere caramellate e ganache al cioccolato.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene; Vermentino dei Colli di Luni (Terenzuola); Tintoretto (Terenzuola).

Commenti: Serata conviviale dedicata alla cultura accademica, durante la quale l'amico prof. Piero Secchiari ha tenuto una brillante conversazione sul tema "Il formaggio: un alimento da approfondire dal punto di vista nutrizionale". Ha dimostrato, grazie allo studio fatto con l'Università di Pisa, facoltà di Agraria, l'incidenza fondamentale dell'alimentazione delle pecore con il contenuto di acidi grassi e steroli nel prodotto finale: il formaggio. La conversazione ha riscosso unanimi consensi. Alla riunione conviviale hanno partecipato S. E. il Prefetto, il Questore, e l'Assessore alla cultura del Comune di Carrara dott.ssa Giovanna Bernardini. Presenti i Delegati vicini con alcuni loro Accademici e, con l'occasione, sono state consegnate le insegne di Accademico a Dilva Pinelli Ferrieri Caputi. Franco Cocco ha consegnato alla Larderia Santucci il Premio Villani per la produzione del lardo di Colonnata e il riconoscimento dei 25 anni di appartenenza all'Accademia a Ĝino Cancemi.

COSTA
DEGLI ETRUSCHI
16 marzo 2013

Ristorante "El Faro" di Riccardo, Roberto e Giacomo Poggetti, fondato nel 1957. •Viale della Vittoria 70, Marina di Cecina (Livorno); 20586 620164, fax 0586 620274; coperti 60. •Parcheggio incustodito; prenotazione consigliabile; ferie 10 giorni a novembre e 6 genaio-10 febbraio; chiusura mercoledi. •Valutazione 7,9; prezzo € 40; accogliente, curato, con terrazza sul mare.

Le vivande servite: sformato di razza e puntarelle su salsa di acciughe e capperi; seppie nostrali con carciofi e scagliozzi di polenta fritta; paccheri alla Pavarotti (cozze, vongole, gamberi, rucola, ricotta affumicata sarda); riso di mare al nero di seppia; spigola al forno con patate, pomodorini e capperi; semi-freddo di pistacchio di Bronte con meringhe.

I vini in tavola: Prosecco Superiore di Valdobbiadene Millesimato (Ambrogio & Giovanni Folonari); Chardonnay (Ambrogio & Giovanni Folonari); Le Serre Nuove dell'Ornellaia 2008 (Ornellaia); Moscato d'Asti (Enrico Serafino).

Commenti: La riunione conviviale dedicata alla cultura è piacevolmente iniziata con una relazione tenuta dalla dott.ssa Vania Partilora, (Direttore della rivista "Dimensione" e Presidente del "Forum della Toscana"), sul tema "Da Caterina de' Medici a Eataly, viaggio tra tradizioni e innovazioni della cucina italiana nel mondo". Dopo i gradevoli antipasti, un primo piatto che ha riscosso lusinghieri commenti (presentato nel 1991 nel menu del Pavarotti International che i gestori del locale hanno leggermente rivisitato). Splendide le spigole che hanno ricevuto il plauso dei convenuti per la bontà e la sapiente cottura. Gradito il dessert con una decorazione di cioccolato a velo raffigurante il logo dell'Accademia. Cucina rigorosamente del territorio; tutte le portate si sono dimostrate di ottimo livello, sia per la bontà della materia impiegata che per la presentazione accurata. Alla fine della cena, un meritato ringraziamento ai titolari e al cuoco con consegna del piatto dell'Accademia.

**FIRENZE** 11 aprile 2013

Ristorante "Le Fonticine" di Maurizio Landini, fondato nel 1939. •Via Nazionale 79/r, Firenze; 28055 282106; coperti 100. •Parcheggio custodito; prenotazione consigliabile; ferie settimana di ferragosto; chiusura domenica. •Valutazione 7,85; prezzo € 35; tradizionale, accogliente, caratteristico, in centro storico.

Le vivande servite: burratina salernitana su misto di zucchine con lardo e prosciutto toscano; tagliatelle fresche ai porri e asparagi; pappardelle al cinghiale alla

#### TOSCANA segue

maremmana con guarnizione al cacao; ossobuco alla fiorentina con spinaci saltati e fagioli all'uccelletto; assaggi di cioccolatissima e torta di pere e mele.

I vini in tavola: Sant'Antimo (Fonticine).

Commenti: "Le Fonticine" è uno dei ristoranti storici della ristorazione fiorentina, presente nella sua sede di via Nazionale dal 1939 e sulla Guida dell'Accademia fin dalla prima edizione. La nuova gestione, subentrata alla famiglia Bruci da meno di un anno, ha mantenuto lo stile del locale, rinnovandolo nel solco della sua tradizione. Il bravissimo chef, Fabrizio Angilella, è custode attento della cucina che ha caratterizzato il locale per così tanti anni. Due i piatti che più degli altri hanno riscosso l'apprezzamento degli Accademici: le pappardelle al cinghiale alla ma-remmana e l'ossobuco alla fiorentina. Attento e puntuale il servizio, gentile e disponibile il gestore che già in occasione della cena di prova aveva accolto con estrema attenzione i suggerimenti e le indicazioni di Paolo Petroni. Al termine della serata, un caloroso applauso ha salutato lo chef e la brigata di cucina testimoniando loro, prima ancora che con la votazione, l'apprezzamento per la cucina.

### **FIRENZE PITTI**10 aprile 2013

Ristoclub "Il Cestello" di Amelia Corti, fondato nel 2008. ●Piazza del Cestello 8, Firenze; ☎055 2645364, fax 055 288045; coperti 100. ●Parcheggio incustodito; prenotazione consigliabile; ferie mai; chiusura mai. ●Valutazione 7,52; prezzo € 50; raffinato, elegante, accogliente.

Le vivande servite: capasanta alla plancia su crema di pistacchi di Bronte, lamelle di tartufo e trucioli di tabacco Partagas; paccheri di Gragnano con scorfano, pomodoro, basilico e briciole di pane alle erbe; filetto di orata al forno con carciofi e patate fondenti; cremino di cioccolato bianco e arancia Sanguinella con brigidino al lime e tartarina di fragole alla menta.

I vini in tavola: Chardonnay 2010 Tenuta Viscone; Sauvignon 2010 Tenuta Viscone (tutti Azienda Agricola Braidot).

Commenti: Locale apprezzato per l'ambiente raffinato, il servizio cortese e professionale, il bellissimo banco del pesce che "chiude" lo spazio della cucina. È la cucina di mare, del resto, la specialità dello chef Gabriele Rastrelli, che unisce nelle sue proposte un'attenta scelta della materia prima, la capacità tecnica di preparazione e uno spiccato gusto per la presentazione, talvolta anche con effetti sorpresa. Menu predisposto con quattro portate, tutte assai apprezzate dai commensali, pur con qualche appunto sulle temperature di servizio. Tutto accompagnato da vini friulani, un Sauvignon Blanc e uno Chardonnay che, è stato osservato, avrebbero dovuto essere serviti in ordine inverso per rispondere meglio alla struttura del menu. Piatti e ambiente che hanno regalato una serata di grande piacevolezza.

### **LIVORNO** 26 marzo 2013

Ristorante "Osteria della Venezia" di Franco Ciucci, fondato nel 2006. •Viale Caprera 43, Livorno; №0586 839543, laveneziasas@gmail.com; coperti 60+60. •Parcheggio esterno, non agevole; prenotazione consigliata; ferie mai; chiusura mai. •Valutazione 7,43; prezzo € 35.

Le vivande servite: sformatino all'orata ed erbette; baccalà mantecato gratinato al mais; calamaro ripieno alla crema di latte e tonno; polpo saporito alla sangiovese; timballo di polenta al battuto rosso di vongole; quiche ai bianchetti con salvia e rosmarino; quenelle di pappa al pomodoro piccante alle cozze; ravioli ripieni agli scampi con sugo di aragostelle, astici e pistacchi; rigatoni di pasta fresca con pesce spada, pomodori di Pachino e bottarga di muggine; frittura mista di mare; gambero al vapore su crema di cipolla caramellata, con contorno di fiori di zucca in pastella delicata; torta di crema e ricotta con fonduta di cioccolato nero.

I vini in tavola: Vernaccia di San Gimignano Le Tropie (Fattoria Il Lebbio); Malvasia toscana.

Commenti: Su segnalazione del neo Accademico Fabrizio Mascitelli, che nell'occasione ha anche svolto le funzioni di Simposiarca, la Delegazione ha voluto "esplorare" la cucina creativa dello chef Riccardo Pagni, che è solito rivisitare in chiave moderna le ricette della tradizione culinaria livornese, con interessanti e gustose personalizzazioni. Molto apprezzati gli antipasti, il primo di ravioli e il dessert. Durante la lieta riunione conviviale il dott. Dario Matteoni. Direttore dei Musei statali di Pisa, ha intrattenuto i numerosi commensali con una conversazione sulla "Cucina dell'eros".

### mugello 6 aprile 2013

Trattoria "La Casa del Prosciutto" di Ugolini e Vichi, fondazione antecedente al 1900. •Via Ponte a Vicchio 1, Ponte a Vicchio (Firenze); e fax 055 844031; coperti 25. •Parcheggio incustodito; prenotazione consigliabile nei giorni festivi; ferie gennaio e luglio; chiusura lunedi e martedì (apertura solo a pranzo e pomeriggio). •Valutazione 7,5; prezzo € 35; famigliare, rustico.

Le vivande servite: antipasti con salumi e crostini misti; tortelli di patate; strozzapreti; tagliatelle; bistecca nostrale; coniglio ripieno; prosciutto arrosto; contorni fritti e patate; torte della casa.

I vini in tavola: Rosso (Fat-

toria di Vasciano); Chianti Riserva Docg 2010 (Fattoria La Torre).

Commenti: Antica trattoria toscana tipica dell'Ottocento, a conduzione familiare, legata alle tradizioni della nonna. La cucina offerta dagli attuali gestori è la stessa degli antichi osti, con le stesse ricette e la stessa genuinità dei prodotti. Gli Accademici hanno gustato una grande varietà di ottimi antipasti che rappresentavano la tradizione della cucina mugellana. Dei tre primi, sono stati particolarmente apprezzati i tortelli di patate fatti secondo i sistemi della cultura della cucina della nonna. Molto gustoso e particolare il coniglio. Il clou della cena è stato rappresentato dalle torte della casa che hanno lasciato grande soddisfazione tra i convitati.

### **SIENA** 7 marzo 2013

Ristorante "Al Mangia" di Marco Senni, fondato nel 1937. •Piazza del Campo 43, Siena; ₹0577 281121, 0577 43997; coperti 60. •Parcheggio scomodo; prenotazione necessaria; ferie febbraio; chiusura martedì. •Valutazione 7,3; prezzo € 40; raffinato, tradizionale.

Le vivande servite: crostini di polenta ai porcini, al ragù di cinghiale, di milza e Vinsanto; involtini di datteri e pancetta; vellutata di finocchio e sedano; filetto di manzo Strogonoff servito con patate in giacchetta; bavarese agli agrumi con sfoglia di frutta fresca.

I vini in tavola: Brut Il Poggiarello; Corallo Igt Toscana Rosato 2012; Poggio Salvi Chianti Colli Senesi 2010; Solalto delle Pupille 2004.

Commenti: Data la prassi di dedicare alla cultura la cena conviviale di marzo, la riunione è stata preceduta da una interessante relazione sulla ceramica a tavola da parte della dott.ssa Margherita Anselmi Zondadari e del prof. Paolo Torriti, curatori del volume pubblicato dalla

Fondazione Mps "La ceramica a Siena dalle origini all'Ottocento", tenuta presso il Circolo degli Uniti, nello splendido salone che si affaccia su piazza del Campo. Presso lo stesso Circolo, sono stati poi gustati gli appetitosi antipasti, molto apprezzati dagli Accademici. La riunione conviviale si è quindi tenuta presso il ristorante "Al Mangia", che si trova nello stesso palazzo del Circolo con ingresso dalla piazza principale della città, ristorante prescelto per proseguire nel programma di riscoperta da parte della Delegazione dei locali storici di Siena.

# **EXALDARNO FIORENTINO**18 aprile 2013

Hotel ristorante "Villa Le Barone" di Conte Corso e Contessa Jacqueline Aloisi de Larderel, fondato nel 1976.

•Via San Leolino 19, Panzano in Chianti (Firenze);

2055 852621, 055 852277;
coperti 45. •Parcheggio custodito; prenotazione necessaria; ferie da novembre a marzo; chiusura mai. •Valutazione 8,08; prezzo € 35; raffinato, elegante.

Le vivande servite: antipasti a buffet con affettati tipici, formaggi locali, insalate miste, ribollita, trippa alla fiorentina; gnudi burro e salvia; cappello del prete ripieno in salsa verde con verdure bollite; pollo alla cacciatora con carciofi all'olio saltati; budino de' Medici.

I vini in tavola: Rosato (Fattoria Le Fonti); Fontodi Chianti Classico Docg 2009; Vin Santo (Guicciardini Corsi Salviati).

Commenti: Eccellente riunione conviviale in un'antica villa della famiglia della Robbia, oggi proprietà dei conti Aloisi de Larderel, situata a Panzano, una delle "perle" del Chianti, territorio di vini di eccellenza. Gli Accademici e gli ospiti hanno gradito tutti i piatti, lodando l'ottima cucina, tanto che la votazione ha superato l'otto. Questo è un indubbio merito delle due

cuoche, Fernanda ed Ediliana, ma tutta la serata si è svolta in una calorosa e familiare atmosfera, cui ha partecipato anche il proprietario conte Corso Aloisi de Larderel. E se i piatti, molti dei quali hanno avuto come voto 9, sono stati più che apprezzati, il vino Fontodi 2009 Docg ha incontrato l'approvazione anche dei più esigenti. Al termine della splendida serata, il Delegato Ruggero Larco ha consegnato alle due cuoche, ma idealmente a tutto lo staff e alla proprietà, il piatto dell'Accademia.

### **WERSILIA STORICA** 22 marzo 2013

Ristorante "La Vineria" di Marco Fabbrini ed Enrica Casi, fondato nel 2011. •Via Barsanti 22/4, Pietrasanta (Lucca); ☎0584 70793; coperti 70+70. •Parcheggio scomodo; prenotazione necessaria; ferie novembre; chiusura lunedì. •Valutazione 8,30; prezzo € 38; elegante, tradizionale, famigliare.

Le vivande servite: aperitivo di benvenuto con Prosecco di Valdobbiadene con entrée di crudo e panzanelle, crostini di fegatino, polpettine di magro in salsa piccante, sformatino di cardo con fonduta, melanzana gratinata con parmigiano e carciofi; quadrucci con fonduta al tartufo; maialino al profumo di mirto al forno con patate al rosmarino; insalata verde di stagione; torta di mele al pepe.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene (Ca' Venanzio); Rosso Biodinamico Terre di Matraia 2009 (Azienda Agricola Colleverde).

Commenti: La cena conviviale della cultura, con menu concordato con Marco, titolare del locale, ha visto presentare a tavola, con eleganza e professionalità, cinque portate. Dopo il saluto da parte della Delegata, l'Accademico Renzo Maggi ha intrattenuto i commensali sulla ristorazione attuale, ponendo l'attenzione sulla sua evoluzione non sempre vicina ai canoni della vera cucina.

Uno dei piatti forti del locale, molto apprezzato, sono stati i quadrucci con fonduta al tartufo; tenero e gustoso il maialino al profumo di mirto. La torta di mele al pepe ha concluso egregiamente la serata. La Delegata Anna Ricci, infine, ha espresso i complimenti alla brigata di cucina consegnando il piatto d'argento. Dopo i ringraziamenti, il Coordinatore Territoriale della Toscana Ovest Franco Cocco ha concluso la serata con un breve discorso.

#### **DESCRIPTION** WHICH THE PROPERTY OF THE PROPER

15 marzo 2013

Ristorante "Da Badò" di Giacomo Nencini, fondato nel 1962. •Borgo San Lazzaro 9, Volterra (Pisa); ☎0588 80402; coperti 50. •Parcheggio incustodito; prenotazione consigliabile; ferie febbraio; chiusura mercoledì. •Valutazione 8; prezzo € 30; tradizionale, famigliare, accogliente.

Le vivande servite: lampredotto; piatto di salumi misti con verdure sott'olio fatte in casa; stracciatella in brodo; ravioli con ripieno di ricotta, spinaci e formaggio conditi al burro e salvia; bollito misto servito con scalogni sott'aceto, salsa verde, acciugata e giardiniera; torta al cioccolato fondente con salsa tiepida all'arancia.

**I vini in tavola:** Le Badie Igt (Agresto).

Commenti: Complice la stagione ancora fredda, questa riunione conviviale è stata preparata con piatti tipici della stagione e ben legati alla tradizione culinaria della Toscana. Gli Accademici hanno gustato i piatti della chef, che sono sempre di notevole livello e qualità. Molto apprezzati i ravioli, le verdure sott'olio e sott'aceto fatte in casa e le salse d'accompagnamento al ricco piatto del bollito misto; gustoso il dolce con la crema tiepida. Si ringrazia tutto lo staff della cucina per l'impegno e la disponibilità nel realizzare piatti tradizionali con prodotti locali di grande qualità.



#### MARCHE

ANCONA
24 marzo 2013

Ristorante Garden "Rusticanella" di Pietro e Nicola Silveri, fondato nel 1967. •Via Ancona 65, Jesi (Ancona); 20731 60036, rusticanella@rusticanella.it; coperti 200. •Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie ottobre e marzo; chiusura mai. •Valutazione 7,5; prezzo € 40; famigliare, accogliente.

Le vivande servite: buffet con ciauscolo, salame di filetto Mauretto, prosciutto alla morsa, pecorino, pecorino foglie di noce, pecorino alla crusca, goletta croccante in padella, ricotta con frutta secca, crostino caldo con lardo, pizza di formaggio, frittata con carciofi, frittata al mentrasto, frittata con erbe miste, uova sode con acciughe; coratellina d'agnello con foglie di tartufo nero; trippa alla Rusticanella; lasagne pesto e stocco; tocchettini di filetto di baccalà alla nostra maniera; chitarrine ai sapori di campagna; controfiletto di vitello, radicchio, rucola, grana e pere; ciambella di Pasqua; pasticceria della casa; caffè alla Nicola.

I vini in tavola: Lacrima di Morro d'Alba Doc Selezione Guardengo (Cantine Lucchetti); Verdicchio; Rosso piceno.

Commenti: Per la tradizionale colazione di Pasqua, i titolari hanno accolto gli Accademici con calore e professionalità. Buffet ottimo e abbondante. Gli insaccati prodotti in piccole aziende del territorio, come i pecorini, eccellenti nelle tre qualità offerte. Le frittate hanno gareggiato in bontà con la goletta croccante in padella e il crostino con il lardo. Ottime anche la ricotta e la tradizionale pizza al formaggio mar-

chigiana. Con il perfetto servizio al tavolo, è stata servita la coratella, piatto tipico che ha ottenuto la maggiore votazione. La trippa, per alcuni troppo sapida, ben preparata, ha aperto la strada ai primi: lasagnette pesto e stocco, di particolare gusto e aroma, e tocchetti di filetto di baccalà ben conditi e sapidi. In alternativa, lo chef Pietro ha preparato delle chitarrine ai sapori di campagna delicate e apprezzate da chi non gradiva il baccalà. Ben presentato e saporito il controfiletto. Pieno gradimento per il dolce. Intervento del prof. Piergiorgio Angelini sulla tradizione e sul significato religioso dei piatti pasquali. Una splendida giornata all'insegna della tradizione e dei valori accademici.

### ASCOLI PICENO 23 marzo 2013

Ristorante "Palmino" di Marisa Mercatili, fondato nel 1996. •Via Ponza 4, Grottammare (Ascoli Piceno); ☎ e fax 0735 594720; coperti 150+50. •Parcheggio incustodito; prenotazione consigliabile; ferie 6-12 gennaio; chiusura lunedì. •Valutazione 8; prezzo € 50; raffinato, elegante.

Le vivande servite: olive di pesce; involtini gamberi e zucchine rustici; zuppetta di calamari in agrodolce con vongole; pasta reale in brodo di pesce; delizia di rombo con spinaci; maccheroncini di Campofilone allo scoglio rosé; rombo al forno con patate; assaggio di fritturina di paranza; semifreddo al torrone ghiacciato; bavarese ai lamponi.

I vini in tavola: Passerina Spumante (Montevarmine); Passerina (Cantine Capecci); Pecorino Docg (Tenuta Cocci Grifoni); Verdicchio dei Castelli di Jesi Passito Tordiruta (Moncaro).

Commenti: Il raffinato ristorante accoglie la propria clientela in un ambiente ospitale, sapientemente predisposto e curato sin nei minimi particolari dai coniugi Piero e

Marisa Grilli, da decenni impegnati con riconosciuto successo nella ristorazione a base di pesce. Gli Accademici sono stati piacevolmente conquistati dalla cucina semplice ma raffinata che ha regalato sapori di notevole livello. Gradimento espresso sin dagli antipasti, con gli stuzzicanti involtini di rombo con spinaci, insieme alla pasta reale in brodo e la zuppetta di calamari in agrodolce. Eguale apprezzamento hanno riscosso lo squisito rombo al forno, ma ancor più i maccheroncini di Campofilone che hanno saputo esaltare con maestria i sapori della cucina di pesce del territorio. Il tutto, anche i dolci fatti in casa dallo chef Marisa Mercatili, è stato accompagnato da ottimi vini del territorio.

### **FERMO** 24 marzo 2013

Ristorante "Villa Bianca" di Marco Biagiola, fondato nel 1999. •Via Santa Leandra 355, Montegranaro (Fermo); ☎0734 893696; coperti 400. •Parcheggio sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie novembre; cbiusura martedì. •Valutazione 8,50; prezzo € 35; elegante, accogliente.

Le vivande servite: pizza mignon della tradizione al formaggio pecorino su fonduta e quenelle con sfogliatelle croccanti di polenta e umido di maialino; riso Carnaroli mantecato allo zafferano con tartufo nero e vellutata di asparagi; gigot di agnellino con salsa fricassea con tortino di spinaci al salto e croccanti di pane alla cannella; frolla alla confettura di ciliegie e gelatina con panna acida e spuma al mascarpone; colomba di Pasqua (prodotta in proprio per l'occasione).

I vini in tavola: Naumachos Chardonnay Igt (Carminucci); Brecciarolo Rosso Piceno Superiore Doc (Velenosi); Vi de Visciola (Vignamato).

Commenti: L'Accademica Adriana Botticelli è spesso Simposiarca delle riunioni conviviali di Natale e Pasqua, organizzate con buoni

#### MARCHE segue

risultati. Il cuoco Marco Biagiola anche questa volta ha deliziato gli Accademici con piatti dai sapori mai banali, con elaborazioni e combinazioni equilibrate tra l'originalità dell'alta cucina e le radici della tradizione del territorio. Piatti costruiti anche con una finezza "cromatica". Non si ritiene opportuno evidenziare un piatto come il migliore, perché sarebbe un'ingiustizia nei confronti degli altri. Riteniamo però giusto mettere in evidenza la costanza nei risultati di questo ottimo ristorante che gli Accademici frequentano ormai da molti anni. Riuscire a mantenere lo stesso alto livello di cucina, di professionalità, di raffinatezza, di puntigliosa ricerca di sapori e di preparazioni, in una parola, di passione per la cucina, in un panorama di crescente omologazione, fa di questo locale un'eccellenza.

MACERATA
28 marzo 2013

Ristorante "Da Antò Jomatti" di Mariangela, Giambattista, Giuseppe e Alberto Lepretti, fondato nel 2012. •Lungomare Nord, Civitanova Marche (Macerata); \$\mathbb{3}31\$ 8021409; coperti 40+40. •Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione necessaria; ferie 15 giorni a gennaio; chiusura lunedì e domenica sera. •Valutazione 7,75; prezzo € 40; famigliare, rustico.

Le vivande servite: antipasti caldi e freddi; tagliatelle alla marinara; frittura di paranza dell'Adriatico; grigliata mista di pesce pregiato; insalata mista; sorbetto al limone.

I vini in tavola: Falerio Doc (Velenosi).

Commenti: Grazie al Simposiarca Alessandro Aggarbati e su suggerimento del Consultore Cesare Branciari, gli Accademici hanno potuto conoscere e apprezzare un ristorante di recente creazione. Non certamente per i locali spaziosi (tanto che i titolari stanno pensando di trasferirsi) ma per l'eccezionale qualità del pesce, il cui rifornimento è assicurato da alcuni parenti pescatori. Così si sono potute gustare delle splendide vongole, insuperabili alici a scottadito, crostini appetitosi, tagliatelle squisite. Nella frittura, sono da ricordare i filetti di tracina fritti, mentre nell'arrosto in evidenza soprattutto gli spiedini. La parte culturale della serata è stata curata dall'Accademico Italo Trapè, che ha parlato dell'importanza di consumare pesce per il suo contenuto in omega-3 e omega-6, ma ha anche ricordato il pericolo costituito dalla presenza dell'anisakis, parassita di diversi pesci. Lo chef Antonio Lepretti invece ha descritto alcune ricette narrando vari aneddoti.

PESARO - URBINO
23 marzo 2013

Ristorante "Casa Oliva" di Matteo Baldelli, fondato nel 1989. •Via del Castello, Bargni di Serrungarina (Pesaro e Urbino); ☎0721 891500; coperti 150+60. •Parcheggio incustodito, sufficiente, comodo; prenotazione consigliabile; ferie 8-28 gennaio; chiusura lunedì. •Valutazione 7; prezzo € 30; tradizionale, accogliente, con panorama.

Le vivande servite: insalatina di polpo e patate; filetto di sgombro al vapore; acciughe prezzemolate; carpaccio di triglia con arancia; bocconcini di baccalà con crema di ceci; bombolini e raguse al finocchietto; tagliolini allo scoglio; baccalà al forno con patate; budino al limone con salsa di fragole.

I vini in tavola: Bianchello del Metauro La Ripe (Lucarelli)

Commenti: Il Simposiarca Fabrizio Valeri ha condotto la Delegazione in questo ristorante molto ben arredato e inserito nel mezzo delle colline marchigiane da cui si gode di un bel panorama. Ampia la degustazione di piatti di pesce tradizionali ben realizzati, fatto inconsueto per un locale dell'interno, che si spiega perché che il cuoco ha operato per lungo tempo in un noto ristorante fanese, con cucina tipica marinara. Questo menu è disponibile solo su prenotazione mentre giornalmente è disponibile un buon menu a base di carne.



**FOLIGNO** 19 aprile 2013

Ristorante "Osteria Il Molino di Capodacqua" di Curzio Carretta, fondato nel 2013. 
•Via Fiorenzuola 37, Capodacqua di Foligno (Perugia);

80742 314277; coperti 40. 
•Parcheggio incustodito; prenotazione consigliabile; ferie 2 -17 gennaio; chiusura lunedì e martedì. •Valutazione 7; prezzo € 20; caratteristico.

Le vivande servite: tortino di asparagi con fave e pecorino di Pisenti; gnocco fritto con culatello di Zibello; maltagliati con zafferano di Cascia e asparagi di Capodacqua; tortelli di erbette e ricotta al burro fuso e parmigiano reggiano; faraona disossata con patate di Colfiorito e tartufo; manzo brasato al Lambrusco; spinacetti croccanti; intermezzo di latte di pecora e mucche rosse; sugo di uva con carpada alla Zavattini; crescionda spoletina.

I vini in tavola: Montefalco rosso (Terra dei Trinci); Lambrusco di Sorbara.

Commenti: Piacevole riunione conviviale di confronto fra cucina emiliana e specialità territoriali umbre. L'appassionato Curzio, gestore di locali in Emilia, ha seguito la consorte originaria dell'Umbria, e propone, nel contesto accogliente di un vecchio mulino restaurato,

piatti emiliani e romagnoli, forti della bontà delle materie prime (squisito il parmigiano delle mucche rosse) e della sua passione. Molto apprezzati i primi di pasta, intrigante il confronto fra i secondi piatti. Vivace e partecipata discussione tra gli Accademici sulle qualità delle rispettive tradizioni gastronomiche, con prossimo appuntamento con altri piatti di provenienza da entrambe le regioni. Notevole il rapporto qualità/prezzo.

**PERUGIA** 18 aprile 2013

Ristorante "La Taverna" di Brugalossi, fondato nel 1988. •Via delle Stregbe 8, Perugia; 28075 5724128, fax 075 5732536; coperti 110. •Parcheggio assente; prenotazione gradita; ferie mai; chiusura mai. •Valutazione 7,5; prezzo € 40; elegante, accogliente.

Le vivande servite: insalatina di spinaci, bacon e sfoglie di grana; zuppa di fave e carciofi all'olio di frantoio; maccheroncini con guanciale, pecorino e basilico; stinco di maialino al forno, patate alla fornaia, insalatina misticanza; mousse ai Baci Perugina, salsa vaniglia.

I vini in tavola: Champenoise Brut Tener (Banfi); Grechetto Monterone 2012 (Castello di Magione); Rosso di Montefalco 2007 (Terre dei Capitani).

Commenti: Nell'accogliente atmosfera di una ex cantina, è stato servito un calice di Champenoise Banfi con una gustosa insalatina. A seguire, una delicata e tiepida zuppa di fave e carciofi. Il primo piatto, molto gradito, era una rivisitazione più fresca e primaverile della classica amatriciana. Come secondo è stato proposto, con cottura al punto giusto, tenero e ben saporito, lo stinco di maialino al forno. Un'originale mousse al cioccolato con salsa vaniglia ha ben concluso la riunione conviviale. L'apprezzamento degli Accademici è stato unanime sia per la preparazione e presentazione dei piatti, sia per la scelta del menu primavera, illustrati dallo chef Claudio Brugalossi. Graditi e appropriati i vini, buono e accurato il servizio. La cena si è conclusa con i saluti del Delegato uscente Elmo Mannarino che ha ricordato le qualità professionali e umane di Franco Checcarelli, recentemente scomparso, per lunghi anni valido segretario della Delegazione.

**TERNI** 23 marzo 2013

Ristorante "Del Ponte" di Rita Strappato, fondato nel 1925. •Via di Borgo 11, Scheggino (Perugia); ☎0743 61253, fax 0743 61131; copenti 140. •Parcheggio sufficiente, comodo; prenotazione consigliabile; ferie 3-26 novembre; chiusura lunedì. •Valutazione 8; prezzo € 40; tradizionale, con albergo annesso.

Le vivande servite: colazione di Pasqua in Valnerina con capocollo, prosciutto. ciauscolo, corallina, pecorino della Valnerina, frittata alle erbe, frittata agli asparagi, uovo sodo, pizza al formaggio, coratella (8); risotto al tartufo nero pregiato di Norcia (7,50); cosciotto di agnello girato allo spiedo (7,50); cicoria di campagna, carciofo alla romana (7); crema caramellata con granella di croccante (8); pizza dolce ternana con confettini colorati preparata da Giorgia e Fiamma (9).

I vini in tavola: Gewüztraminer 2011 (J. Hofstätter); Rosso di Montefalco 2009 (Antonelli); Passito di Pantelleria Zighidì 2011 (Duca di Salaparuta).

Commenti: La riunione convivale degli auguri pasquali riservata agli Accademici e alle loro famiglie è iniziata con la "colazione di Pasqua". I Simposiarchi Vincenzo Cerioni e Vincenzo Clericò hanno voluto rifarsi all'antica tradizione. La "colazione", a buffet, è stata proposta con i variegati colori dei cibi

e dei fiori primaverili, il tutto accompagnato dall'intenso e invitante profumo della coratella d'agnello. Il pranzo è iniziato con un buon risotto al tartufo nero invernale per proseguire nella tradizione pasquale illustrata da Vincenzo Ĉerioni: cosciotto d'agnello girato allo spiedo secondo i dettami del libro dell'Esodo, accompagnato dalle erbe amare saltate in padella. Anche l'immagine scelta dal Delegato per il frontespizio del menu si ispirava al tema: "I figli di Israele mangiano l'agnello di Pasqua" che Marc Chagall dipinse nel 1931. Dessert: crema zabaione caramellata con granella di croccante e, per finire, la pizza dolce della Pasqua ter-

**EXECUTE TERNI** 16 aprile 2013

Ristorante "Il Convivio" di Silvia Andreucci, fondato nel 2003. •Via del Leone 37, Terni; ☎0744 471180; coperti 60. •Parcheggio custodito, attiguo; prenotazione consigliabile; ferie prima settimana di gennaio e settimana di ferragosto; chiusura sabato a mezzogiorno e domenica. •Valutazione 7; prezzo € 35; tradizionale.

Le vivande servite: crostini con stricoli e filetti di San Marzano (7,50); insalata di campagna, arancia condita e baccalà al vapore con olive e rosmarino (6,50); tagliatelle con uova di papera, asparagi nostrali e guanciale di cinta senese croccante (7); coscio di capretto in casseruola, marinato al vino rosso e tre pepi (7,50); cipollotti, patate novelle e polenta grigliata (6); la moka di mamma Marcella (7).

I vini in tavola: Bianco Poggio Canneto (Azienda Agraria Carlo e Marco Carini); Rosso Òscano (Azienda Agraria Carlo e Marco Carini); Vendemmia tardiva La Palazzola (Azienda Agricola Grilli).

**Commenti:** Riunione conviviale riservata ai soli Accademici. I Simposiarchi Claudio Borzacchini e Bruno Pier-

gentili hanno scelto il "Convivio", da qualche mese trasferito in via del Leone. Il locale è gradevole e la saletta riservata permette ai Simposiarchi di illustrare menu e vini. Buono l'aperitivo che accompagna un interessante crostino alle erbe spontanee e pomodoro. Disarmonico l'antipasto: ottimo baccalà al vapore ma con scarsi legami con gli altri componenti del piatto. Seguono le tagliatelle agli asparagi e guanciale croccante: la pasta non riesce a tenere il condimento e risulta un po' "scivolosa", il guanciale è poco croccante, buoni gli asparagi di campo. Miglior piatto: il coscio di capretto, morbido e sapido in armonia con l'ottimo ripieno. Non si capisce l'accostamento del triangolo di polenta al cipollotto e alle patate. Anche se Massimo Granati è uno chef di grande esperienza, ha bisogno di armonizzare di più i vari componenti dei piatti; l'esperienza è comunque positiva.



**CIOCIARIA** 24 marzo 2013

Ristorante "Hostaria Apicius" di Cristian e Roberto Di Vico, fondato nel 2011. ●Via Roma 35, Alatri (Frosinone); 20775 441899; coperti 40. ●Parcheggio pubblico (centro storico); prenotazione consigliata; ferie luglio; chiusura lunedì. ●Valutazione 7,27; prezzo € 40; rustico, caratteristico.

Le vivande servite: mozzarella di bufala di Amaseno scottata con prosciutto nostrano, insieme a degustazione di coratella d'abbacchio, lingua in salsa verde, brasato al Cesanese e mousse di ricotta; chicche di patata con carciofi, guanciale e zafferano; costatelle di agnello con panatura di granella di pistacchio; tortina di patate e cicoria di campo; cupola di cioccolato con ricotta e cannella.

I vini in tavola: Passerina Spumante Casal Cervino (Società Agricola Emme); Cesanese del Piglio Docg Superiore Bolla di Urbano (Pileum); Passerina del Frusinate Valle Bianca (Pileum).

Commenti: La Simposiarca Anna Maria Camerini Floridi si è impegnata - e con successo - nel realizzare una cucina del territorio, cosa sempre più difficile in questa epoca di globalizzazione. Nelle diverse portate sono stati offerti i prodotti della Ciociaria, anche se la tendenza sempre più diffusa di "elaborare" i piatti, secondo i canoni della cucina creativa, può distrarre i commensali da una giusta valutazione dei profumi e dei sapori. Sono stati apprezzati i ricchissimi e gustosi antipasti e in particolare la mozzarella di Amaseno, i piccoli gnocchi (chicche) di patate allo zafferano, guanciale e carciofi e il delicatissimo dolce di ricotta al profumo di cannella con cupola di cioccolato. Tra i vini, notevole il Cesanese del Piglio Docg. Ambiente di sobria eleganza, che ben si sposa con un servizio accurato, ma piuttosto ristretto. In ogni caso, come sempre avviene nella Delegazione, una riunione di calda amicizia nel clima sereno delle festività pasquali.

CIVITAVECCHIA
15 marzo 2013

Ristorante "Centro eventi-La Piazzetta" di Dario Canestrelli, fondato nel 2003.

•Via Aurelia sud km 67,580, Civitavecchia (Roma); ₹335 5340642; coperti 200. •Parcheggio incustodito, comodo; prenotazione consigliabile; ferie 20 dicembre-5 gennaio; chiusura da lunedì a venerdì. •Valutazione 7,20; prezzo € 35; familiare, accogliente, sul mare.

**Le vivande servite:** insalata di mare; insalata di polpo; tropicale di gamberi; moscardini alla Luciana; merluzzo spinato in pastella; paccheri allo scoglio; fritto misto di pesce di paranza; insalata mista; chantilly al cucchiaio con sfoglia e cioccolata fondente calda.

I vini in tavola: Bianco Doc Fiano di Avellino (Feudi di San Gregorio); Spumante extra dry Cuvée del Casato (Montagner).

Commenti: Il ristorante è situato all'interno del porto turistico e gode di una interessante vista. Il Simposiarca Rino De Fazzi ha organizzato la serata secondo il menu consigliato dal titolare Dario. Interessante l'antipasto servito in un unico piatto e ben presentato; anche i paccheri allo scoglio sono risultati ben conditi e ben presentati. Abbondante il fritto di paranza. Buono, attento e giusto nei tempi il servizio. Nel complesso il giudizio degli Accademici è risultato soddisfacente; l'unica nota non positiva, ai fini di una maggiore frequentazione, è il fatto che il ristorante resta aperto solo il sabato e la domenica, mentre gli altri giorni della settimana lavora soltanto per eventi e serate di gruppo con prenotazione.

**LATINA**24 marzo 2013

Ristorante "Il Carpaccio" dell'Hotel Torre del Sole del cav. Giovanni Amuro, fondato nel 2009. •Via Pontina km 106,500, Terracina (Latina); 
80773 764076, fax 0773 730718; coperti 80. •Parcheggio custodito; prenotazione consigliabile. •Valutazione 8; prezzo € 35; elegante, accogliente.

Le vivande servite: millefoglie di alici e provola affumicata; saltimbocca di sciabola con carciofi; trionfo di mazzancolla con cicorione padellato; paccheri con gamberi rossi e kiwi; scialatielli rosé con sconcigli e tartufi di mare; turbante di spada e salmone su vellutata di piselli e olio al corallo rosso; "fascina" di asparagi all'olio d'oliva; pastiera napoletana; colomba pasquale al cioccolato caldo; profiteroles al limone.

I vini in tavola: Satrico (Cantina Casale del Giglio); Sauvignon Vigne del Borgo (Cantina Villa Gianna); Circeo Bianco Innato (Cantina Villa Gianna); Capitolium Moscato di Terracina (Cantina Sant'Andrea).

Commenti: Per gli auguri di Pasqua, la riunione conviviale ha avuto luogo a Terracina presso il ristorante "Carpaccio" all'interno dell'Hotel Torre del Sole. Ambientazione scenografica prospiciente il Circeo e l'isola di Ponza. Organizzatore e Simposiarca l'Accademico Pasquale Gagliardi che ha intrattenuto brillantemente i convenuti evocando, anche attraverso richiami mitologici, le tradizioni culinarie marinare della zona. Molto apprezzato l'intero menu anche da parte degli ospiti Accademici di Roma, nonché da S. E. il Prefetto dott. D'Acunto. Ottimo il rapporto qualità/prezzo.

**ROMA** 18 aprile 2013

Ristorante "Antica Focacceria S. Francesco", fondato nel 1834. •Piazza della Torretta 38, Roma; №06 68308297, cel. 346 0163436, roma.torretta@afsf.it; coperti 60+20. •Parcheggio difficile; prenotazione consigliabile; ferie agosto; chiusura domenica. •Valutazione 8,30; prezzo € 47; caratteristico.

Le vivande servite: panelle; crocché di latte; cazzilli di patate; sfincioni; arancinette schiette vecchia Palermo; tocchetti di caciocavallo all'argentiera; pasta con le sarde; rigatoni alla Norma; involtini di manzo alla palermitana; fagottini di melanzane; polpette di pesce spada; caponata di carciofi; sette veli; cannolini; granita di gelsi; cassata siciliana.

I vini in tavola: Charme Bianco (Firriato); Etna Bianco; Nero d'Avola; Marsala.

#### LAZIO segue

Commenti: Riunione conviviale di primavera in uno dei più caratteristici locali della capitale, che offre la vera cucina palermitana di strada continuando la tradizione di un'antica locanda del capoluogo siciliano, trasferitasi recentemente a Roma. Simposiarca l'Accademica Carla Delfino, che ha tenuto un'interessante conferenza sulle banconote e sulla rappresentazione di prodotti alimentari nelle carte monete di molti paesi. L'aperitivo, con numerose varietà di rustici, è stato servito nella piazza antistante il locale. I numerosi Accademici, poi, hanno gustato il ricchissimo menu preparato dalla chef Elia Barilli. Veloce e cortese il servizio, nonostante lo scarso spazio disponibile, in relazione ai numerosi convitati. Tutti i piatti erano ottimi e ben accompagnati dai vini. Il trionfo della serata è stato riservato ai dolci deliziosi: i cannoli con ricotta autentica siciliana e un'enorme cassata siciliana. con l'effige della nuova banconota da 5 euro. Piacevolissima serata, con un applauso al cuoco, al servizio e alla Simposiarca.

# ROMA VALLE DEL TEVERE - FLAMINIA 20 marzo 2013

Ristorante "Piazza Caprera" di Nicoletta Stafoggia, fondato nel 2002. ●Piazza Caprera 5, Roma; ☎06 85353807; coperti 80+20. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie 13-20 agosto; chiusura da lunedì a venerdì a mezzogiorno e la domenica sera.

•Valutazione 7,30; prezzo € 50; caratteristico, accogliente.

Le vivande servite: fritto

Caprera; polpo e broccoli; moscardini al guazzetto piccantini; amalfitana con frutti di mare e fiori di zucca; spaghetti bottarga e broccoli siciliani; pescato del giorno al sale; sorbettino; gelato al pistacchio

I vini in tavola: Ribolla Gialla; Antinoo (Casale del Giglio). Commenti: Riunione conviviale più che gradevole, organizzata dalle Simposiarche Antonella Santini De Toma e Tiziana Nocco. Ottima la scelta del menu, accompagnato da vini di riguardo. Apprezzamenti per gli antipasti di impostazione tradizionale, con qualche ingrediente innovativo. Qualche riserva è stata avanzata per i primi: connubi giusti, ma un po' forti nell'insieme. Eccellente la spigola al sale: la giusta cottura ne esaltava la freschezza. Tra un piatto e l'altro, l'Accademico Michele De Meo ha intrattenuto gli Accademici con argomenti e luoghi comuni, ritenuti da tutti certezze più che granitiche, che invece la scienza o la ragione smentiscono categoricamente. Dopo il gelato, specialità della casa, il Delegato Antonio Bertani ha illustrato i prossimi impegni cultural-accademici della Delegazione.



ABRUZZO

**EXECUTE CHIETI** *5 aprile 2013* 

Ristorante "Agriturismo Marina" di Tommaso Tatasciore, fondato nel 1999. ●Viale Europa 18, Ortona (Chieti); 

e fax 085 9196301; coperti 50. ●Parcheggio sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie novembre; chiusura domenica sera.

•Valutazione 6,5; prezzo € 25; famigliare, rustico.

Le vivande servite: crostini con pasta di salsicce; sanguinaccio alla ferzora; zuppa di fagioli cannellini con cotichelle sgrassate; cif ciaf di maschera di porco con bastardoni e broccoli neri; pappardelle al sugo di guanciale; arrosto misto; insalata di arance; verdure di stagione; pizza dolce.

I vini in tavola: "nturcitura" e gazzosa.

Commenti: Il Delegato Mimmo D'Alessio ha illustrato l'intenso programma accademico che prevede numerosi e interessanti appuntamenti. Il Simposiarca della riunione conviviale, Paolo Albanese, è riuscito ad allestire egregiamente la serata, dedicata alla fase organizzativa della Delegazione, con un menu che ha centrato uno degli appuntamenti tradizionali delle nostre terre: il "funerale del porcello". Si tratta della rivisitazione di quella consuetudine gastronomica legata all'uccisione del maiale, vera ricchezza di ogni casa contadina. I piatti, affidati alla perizia della famiglia Tatasciore, hanno ripercorso sapientemente i ritmi di quel rito che richiedeva un consumo immediato di alcune parti del maiale, come il sangue e le spuntature, oltre che la pasta destinata alle salsicce, preparati con ricette capaci di dare sostanza e sapori a quello che era e resta saldamente uno degli eventi festosi più interessanti di ogni contrada degli Abruzzi.

### **CHIETI**13 aprile 2013

Ristorante "Hotel del Camerlengo" di Antonio Tavani, fondato nel 1977. •Loc. Macchia del Fresco 6, Fara San Martino (Chieti); \$0872 980136, fax 0872 980080; coperti oltre 700. •Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie 1° ottobre-30 marzo, esclusi Natale e Pasqua; chiusura mai. •Valutazione 7; prezzo € 25; tradizionale, ristorante annesso all'hotel.

Le vivande servite: sagne di trito con ceci; fusilli deglutinati con ragù alle tre carni; timballo all'abruzzese; trenette con salsa di carciofi; zeppolette di San Giuseppe; bignè ripieni; torta millefoglie; parrozzo; dolci secchi all'uso di Fara; frutta.

I vini in tavola: Montepulciano Doc; Cerasuolo Doc; Trebbiano Doc (tutti Cantina Tollo).

**Commenti:** Le Delegazioni di Chieti e Isernia sono im-

pegnate, sin dal 2010, nell'evento culturale "Divisi dalla Carta-fatti della stessa pasta". Il tema della riunione conviviale, legato all'evento, è stato "Paste fresche e secche": un menu già scritto, dedicato tutto ai primi piatti e ai dolci. Trionfo di pasta: dalle sagne di trito con ceci fino alle trenette o mafaldine (che a Chieti si chiamano più opportunamente sagnette ricce), passando per timballo e fusilli. Poi i dolci hanno invaso la sala con la fragranza di torte, zeppolette e bignè dando il posto d'onore al parrozzo che deve il suo nome a Gabriele D'Annunzio. La tradizione della Delegazione è quella di condire ogni riunione conviviale con un confronto sui piatti degustati. Stavolta non c'è stato dibattito: Fara San Martino nel mondo significa pasta. Tutto detto!

**PESCARA** 24 marzo 2013

Ristorante "Osteria La Corte" della Società Crea Eventi, fondato nel 2012. •Via Montani, Villa Raspa di Spoltore (Pescara); 2085 4159787; coperti 80. •Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotatorione necessaria; ferie da decidere; chiusura domenica sera e martedi. •Valutazione 7,45; prezzo € 45; famigliare, accogliente.

Le vivande servite: aperitivo con Prosecco, piccoli flan di baccalà mantecato servito in cucchiai di porcellana, fiadoncini caldi e polpettine "cacio e ovo"; "pizze e foje"; baccalà arrosto con le sue trippette; carciofo farcito; sagne e ceci Sultano; raviolo con pomodoro; cosciotto d'agnello e costatine; patate al coppo; rape strascinate; tortino di pizza dolce.

I vini in tavola: Rosato di San Lorenzo Igt; Montepulciano Oinos Docg.

Commenti: Secondo una tradizione consolidata da anni, la Delegazione è solita trascorrere la domenica delle Palme con una riunione conviviale particolarmente sentita e curata. "La Corte" è un ristorante visitato per la prima volta con esito positivo. Due relazioni interessanti sui formaggi e sulla cioccolata, con riferimenti precisi alla Pasqua e benedizione e distribuzione delle palme. Dei tre antipasti serviti a tavola, merita particolare menzione la monoporzione di baccalà arrosto nelle sue trippette. Non perfettamente riuscite le sagne e ceci Sultano, mentre buoni i ravioli di ricotta. Ottimi e perfettamente amalgamati nei loro sapori il cosciotto d'agnello, le costatine, le patate al coppo e le cime di rape strascinate. Squisito il tortino di pizza dolce (specialità abruzzese di pan di Spagna, crema, cioccolata e panna), presentato in porzione singola, con assaggio di pezzetti di cioccolata particolare e diversa, omaggio del relatore Sabatini. Perfettamente adeguati i vini.

**TERAMO** 23 marzo 2013

Ristorante "Podere Marcanto" di Roberto e Tania Di Giovannantonio, fondato nel 2005. •Via S. Maria dell'Arco 26, Mosciano S. Angelo (Teramo); ☎ e fax 085 8072191; coperti 120. •Parcheggio incustodito; prenotazione consigliabile; ferie variabili; chiusura martedì. •Valutazione 8; prezzo € 30; accogliente.

Le vivande servite: crostone ai funghi; verdure grigliate; insalatina aromatica con le noci; frittellone con salumi; formaggio fritto; spaghetto panato; polentina broccoli e salsiccia; timballino; risotto al radicchio e Montepulciano; maltagliati con guanciale, pecorino e carciofi; agnello in porchetta con patate al forno; insalata mista; fantasia di dolci: panna cotta ai mirtilli, pizza dolce rivisitata, semifreddo al torroncino.

I vini in tavola: Trebbiano Conca d'Oro 2011, Montepulciano d'Abruzzo Badia del Convento 2009 (tutti Casal dell'Arco).

Commenti: La Delegazione è tornata, in occasione della riunione conviviale della cultura, in questo locale, ora trasformato da agriturismo in ristorante. Gli Accademici sono stati accolti dalla titolare, signora Tania, sempre sorridente e affabile, in un ambiente rustico ma molto curato. Con un servizio celere, sono stati serviti piccoli assaggi di antipasto, a partire dalla fresca insalatina di radicchio e noci, piccole frittelle caldissime e fragranti, accompagnate ai classici salumi nostrani, un delicatissimo formaggio fritto, cubetti di spaghetti panati e fritti. Ottima l'idea del risotto al radicchio e Montepulciano, che sarebbe stato più gustoso con un riso Carnaroli che avrebbe dato più cremosità al piatto, ma il Teramano non è terra di risotto; buoni i maltagliati. L'approssimarsi delle festività pasquali non poteva escludere un secondo a base di agnello, servito in porchetta, dal gusto ottimo. Un tris di dolci ha concluso una serata piacevole con omaggi allo chef Roberto che, con qualche sforzo ulteriore, potrà diventare uno dei punti fermi nella ristorazione locale

**TERAMO** 18 aprile 2013

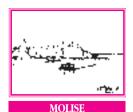
Ristorante "Caraibi" di Alfonso Stuardi, fondato nel 2011. ●Lungomare Marconi 364, Alba Adriatica (Teramo); 20861 711621; coperti 60+80. ●Parcheggio incustodito; prenotazione consigliabile; ferie ottobre; chiusura lunedi. ●Valutazione 8,5; prezzo € 40; tradizionale.

Le vivande servite: insalata di seppia; sgombro in giardiniera; scampo bollito; spiedino fritto; totanetto in padella; cozze al vapore; frittura di paranza; risotto alla pescatora; tagliatelle sogliola e scampi; rana pescatrice con contorno di patate; pizza dolce.

I vini in tavola: Trebbiano Piane di Maggio 2012 (Azienda Agricola Agriverde).

Commenti: Se solo il servi-

zio fosse stato un po' più celere, sarebbe stata la "cena perfetta". La riunione conviviale è stata organizzata da Alfano Di Paolo in uno stabilimento balneare con due nomi noti della cucina del pesce: Delfina e Giovanni. La prima abilissima chef e il coniuge commerciante di pesce. Il pesce sembrava passato direttamente dal mare ai piatti e gli antipasti non erano mai troppi. Da segnalare, oltre alla splendida giardiniera di sgombro, uno spiedino fritto avvolto da una croccante tagliatella all'uovo dal gusto sublime. Anche le cozze al vapore sono state una piacevole novità, dopo le fante marinate cui si è abituati. Il risotto alla marinara, perfetto nella cottura, nella manteca e soprattutto nel condimento non è facile da gustare in Abruzzo, ma ai "Caraibi" evidentemente sì. La pescatrice in umido non è stata apprezzata quanto avrebbe meritato: ha pagato lo scotto dei piatti che l'hanno preceduta. Un'ottima pizza dolce, ben affogata nell'Alchermes, ha concluso la cena che ancora una volta ha sublimato Delfina e Giovanni.



CAMPOBASSO

24 marzo 2013

Ristorante Pizzeria "Masseria Ceccone" di Cristina Albanese, fondato nel 1997. •S. S. 17 Km 213, Campochiaro (Campobasso); ☎0874 775093; coperti 100. •Parcheggio comodo; prenotazione consigliabile; ferie mai; chiusura martedi. •Valutazione 8,3; prezzo € 25; semplice.

Le vivande servite: cavatelli al sugo di selvaggina argentina; quaglie, pernici e starne al sugo; insalatina di erbette di prato; pappardelle al ragù di cinghiale; spezzatino di cinghiale molisano; patate al forno; pan di Spagna farcito di crema pasticcera e frutta bagnato con liquore Strega.

I vini in tavola: Petriera Rosé Igp Terre degli Osci 2012; Petriera Merlot Igp Terre degli Osci 2011 (tutti Cantina Catabbo).

Commenti: È consuetudine della Delegazione gustare la cacciagione offerta dall'Accademico Renato Eliseo, in questa occasione anche relatore e Simposiarca insieme a Mimmo Criscuoli. I piatti da lui suggeriti sono stati elaborati insieme alle signore Cristina Albanese e Concetta D'Avanti e il menu è stato articolato per far apprezzare e cogliere in pieno tutti i sapori. Il sugo bianco dei volatili insaporiti da cipolle, sedano, carote e poche olive verdi che ha condito i cavatelli era veramente gradevole: qualcuno lo ha trovato un po' dolce, quasi una genovese. A seguire, le stesse carni, quindi un'insalatina campestre: cime di cicoriette, di piantine di fave, di papaveri, di tarassaco, condite con vinaigrette. Poi tagliatelle larghe e spesse, tirate a mano, condite con un robusto ragù e parmigiano; a seguire, carne di cinghiale (la stessa del ragù) con patate al forno profumate di aromi. Dulcis în fundo: il tipico pan di Spagna farcito, accompagnato da liquori casalinghi alla frutta ed erbe.

**isernia isernia** 26 marzo 2013

Azienda agrituristica "Il Vecchio Granaio" di Paolo e Luigina Di Benedetto, fondato nel 1997. •Località Trigno, Vastogirardi (Isernia); №0865 836225, cel. 338 7233260, vecchiogran@tiscali.it; coperti 60. •Parcheggio sufficiente, disponibile; prenotazione consigliabile; ferie seconda quindicina di giugno; chiusura domenica sera e da lunedì a mercoledi. •Valutazione 7,9; prezzo € 25; familiare, accogliente.

Le vivande servite: vellutata di verdure al tartufo con uovo

in camicia su crostino; polenta di farro; polenta cacio e unto; orecchiette e fagioli; taccozze con cinghiale; agnello mollicato al forno; verdure cotte; torta di pere e cioccolato; liquori della casa alle amarene, alla genziana, al basilico.

I vini in tavola: Merlot (Cantine Cipressi).

Commenti: Nell'accogliente locale, con la gradita presenza del dott. Nicola Mastronardi Accademico dei Georgofili, di cui ha illustrato la storia e gli scopi, gli Accademici hanno gustato un buon pranzo, il cui menu ha voluto ricordare le tradizioni della cucina pasquale. Intrigante la vellutata seguita dalle due buone polente. Tutti i primi erano proposti in vassoi da cui ognuno si poteva servire a proprio piacimento: soluzione molto apprezzata che velocizza il pranzo. Saporito il sugo di cinghiale che ha reso le taccozze gradite da tutti. Ben accolto anche l'agnello, piatto principe del periodo di Pasqua, che nella zona è un prodotto di qualità eccellente. Variati i dolci, piacevoli i liquori di casa e il vino. Servizio solerte e impeccabile, davvero da lodare.



PUGLIA

marzo 2013

Ristorante "Vincenzo Corrado" di Luigi Erario, fondato nel 2012. •Via Francesco Russo 22, Oria (Brindisi); ₹366 9524249; coperti 60. •Parcheggio incustodito, scomodo; prenotazione consigliabile; ferie mai; chiusura martedì. •Valutazione 7,5; prezzo € 33; accogliente, rustico, caratteristico.

Le vivande servite: capocollo di Martina; burratina pugliese; gattò di patate e uova all'arancia; sartù di riso alla giardiniera con carciofo di Brindisi e pomodoro alla napoletana; maritati integrali con olive inchiostro con pomodori d'inverno mantecati alla ricotta forte; lombata di manzo della Murgia su patate al forno e riduzione di salsa di arrosto; gattò di pistacchi; ricotta infornata al limone; bianco mangiare alle mandorle.

I vini in tavola: Moi Primitivo Puglia (Vigna e Vini); Malvasia Bianca (Rubino); Verdeca (Masseria Li Veli); Alberello (Felline).

Commenti: La Delegazione, insieme ad alcuni Accademici della Delegazione della Valle d'Itria, si sono riuniti presso un nuovo ristorante. Nato da circa un anno, grazie all'inventiva del giovane titolare, vede nella centrale figura di Vincenzo Corrado, illustre concittadino, l'occasione per sviluppare parte della propria carta nel riproporre molti dei suoi piatti. Anche il menu concordato per l'occasione ha visto un equilibrio fra piatti "corradiani", originali settecenteschi, e altri della tradizione più recente. Il Delegato ha, prima del pranzo, ricordato a grandi linee l'operato e la grandezza di Vincenzo Corrado, traendo spunto anche da alcune pubblicazioni dell'Accademia. I piatti hanno incontrato il gradimento dei commensali, sia per la scelta degli ingredienti che per l'accurata preparazione. Il servizio premuroso e rapido ha soddisfatto la maggior parte dei commensali

**CASTEL DEL MONTE**21 marzo 2013

Ristorante "De la Poste - Locanda" di Nicola Montereale, fondato nel 1999. •Via G. Bovio 49, Andria (Barletta-Andria-Trani); ☎ e fax 0883 558655; delaposte.locanda@libero.it; coperti 50. •Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie tre settimane ad agosto; chiusura domenica sera e mercoledi. •Valutazione 8; prezzo € 40; accogliente.

#### PUGLIA segue

Le vivande servite: baccalà in tempura di grano saraceno con pesto di zucchine e menta; rollè di spigola con salsa ai crostacei; paccheri di Gragnano al ragù di astice e carciofi; darne di rombo croccante al Primitivo; mousse di cioccolato bianco e arancia.

I vini in tavola: Neviera Doc (Cantine Due Palme); Bianco Doc (Giancarlo Ceci); Bellavista Franciacorta Doc.

Commenti: La serata si è svolta presso un ristorante di consolidato prestigio enogastronomico nel centro storico di Andria, con un'ampia partecipazione di Accademici e con la gradita presenza del Coordinatore Territoriale della Puglia Nord Luigi Altobella, e del Consultore Segretario della Delegazione di Foggia-Lucera Pierluigi Pinto. Momento toccante della serata è stata la consegna al Delegato Onorario Tommaso Jannuzzi del diploma di appartenenza alla Delegazione e del distintivo per 25 anni di impegno nell'affermare e divulgare i valori dell'Accademia. Il momento culturale della serata è stato affidato al Simposiarca Mimmo Franco che, in sintonia con il tema del prossimo convegno internazionale sulla Civiltà della Tavola, ha parlato de "La cucina italiana oggi". Dopo la cena, particolarmente gradita e apprezzata per il menu a base di pesce, un brindisi per festeggiare compleanno e onomastico di alcuni Accademici, con la consegna all'oste, da parte del Delegato, del guidoncino e della vetrofania.

### **FOGGIA - LUCERA** 14 aprile 2013

Ristorante dell'Agriturismo "Lu Stallier", fondato nel 2005. ◆Contrada Cupazzo 1, Monteleone di Puglia (Foggia); ☎0881 983266; coperti 50. ◆Parcheggio custodito; prenotazione consigliabile; ferie 15 giorni in ottobre; chiusura mercoledi. ◆Valutazione 8; prezzo € 30; accogliente, familiare.

Le vivande servite: antipasti de "Lu Stallier"; taccuncel-

le (tagliatelle corte fatte in casa) al vino rosso; colazione del contadino (maiale nero a tocchetti con patate e peperoni dolci); crostata ai frutti di bosco; cestini di frutta fresca.

**I vini in tavola:** Nero di Troia 2011; Passito di Sicilia (Cantine Vinci).

Commenti: Quinta tappa del programma "Cibovagando per i Monti Dauni". Questa volta la meta è stata Monteleone di Puglia che, con i suoi 842 metri sul livello del mare, è il più alto comune della regione. La visita è iniziata presso la sede del Comune dove il Sindaco sen. Carmelo Morra ha ricevuto Accademici e ospiti rivolgendo alla Delegazione parole di apprezzamento e considerazione. È seguita una visita al centro storico del paese e, subito dopo, pranzo della domenica all'insegna della cucina del territorio. Prima del convivio, l'Accademico Pinuccio Vinelli, Simposiarca per l'occasione, ha illustrato il menu con una brillante conversazione di tipo storico-gastronomico. Ben realizzate le portate. Ottimo il servizio. Il convivio si è concluso con i complimenti alla cuoca e con la consegna del guidoncino dell'Accademia.

### **GARGANO** 23 marzo 2013

Ristorante "Osteria del Borgo" di Michele Cursio, fondato nel 2004. ●Via Montenero 9, Borgo Celano - San Marco in Lamis (Foggia); ☎0882 818150; coperti 80. ●Parcheggio scomodo; prenotazione consigliabile; ferie mai; chiusura mai. ●Valutazione 7; prezzo € 40; rustico.

Le vivande servite: antipasto rustico con salumi, formaggi e verdure; paccheri al ragù di cinghiale; spezzatino di cinghiale; arrosto di cinghiale con purè di patate; semifreddo con mandorle e nocciole.

I vini in tavola: Sasseo Pri-

mitivo Salento Igt (Masseria Altemura); Angiò Fiano Salento Igt (Leone de Castris).

Commenti: Alla riunione conviviale dedicata alla cultura, l'Accademico Giuseppe Trincucci ha tenuto una relazione molto interessante sulla pasta, spesso presente sulla nostra tavola, raccontandone l'origine e l'evoluzione nella storia. Il Simposiarca Umberto De Filippis ha voluto caratterizzare il menu della serata con portate a base di carne di cinghiale, molto richieste dai frequentatori del locale. L'antipasto è stato apprezzato per la genuinità dei prodotti, rigorosamente del territorio, mentre il primo e i piatti di cinghiale sono stati apprezzati per il gusto particolare e insolito della materia prima impiegata. Degno di nota il dessert; eccellente la scelta dei vini. Servizio rapido e cortese.

### **ELECCE** 29 marzo 2013

Ristorante "V-ita" di Sergio Valentini, fondato nel 2013.

•Via XXV luglio 59, Lecce;

20832 305350; coperti 150.

•Parcheggio scomodo; prenotazione consigliabile; chiusura lunedì. •Valutazione 7; prezzo € 40; elegante, accogliente.

Le vivande servite: mousse di bufala con caviale di salmone; suppetta di porcini con gamberi rossi di Gallipoli; salmone marinato al tè verde con germogli di spinacini croccanti; risotto con porcini e gamberi rossi aromatizzato al tartufo; medaglione di vitello con contorno di stagione; soufflé al limoncello; soufflé al cioccolato.

I vini in tavola: Salento Igt Five Roses Anniversario 2012, Salice Salentino Doc 50esimo vendemmia riserva 2007 (tutti Leone De Castris).

Commenti: Nuovo locale ubicato nel centro storico di Lecce. La cucina è stata gradevole. Buono il servizio, accurato e puntuale.



### POLLINO POLICASTRO

23 marzo 2013

Ristorante "La taverna dei Gesuiti" di Benito Vecchio, fondato nel 2003. •Via Pietro Lacava 6, Latronico (Potenza); • e fax 0973 858312; coperti 65+50. •Parcheggio incustodito, scomodo; prenotazione consigliabile; ferie una settimana d ottobre; chiusura lunedì (in agosto e settembre mai). •Valutazione 8,15; prezzo € 40; tradizionale, accogliente.

Le vivande servite: antipasto "Taverna" con fresella con pomodorini, alici alla scapece, peperone ripieno, peperone crusco con brandade di baccalà, ciambotta lucana, crostino al guanciale. crostino con la nduja, capocollo, salsiccia, prosciutto crudo lucano, pecorino di Moliterno, provolone; lagane con crema di ceci, baccalà e scaglie di peperone crusco; gnocchetti ai profumi del Pollino con timo e mentuccia; baccalà alla trainiera con cruschi; trippa all'arrabbiata; gliummarieddi (interiora e fegato di agnello avvolti nel lardo) alla brace; patate al forno; insalata mista; grano cotto al cioccolato; tartellette ananas e limone.

I vini in tavola: Sangiovese sfuso.

Commenti: Auguri di Pasqua alla "Taverna dei Gesuiti" dove l'avv. Marco Grezzi ha accolto gli Accademici con familiarità e simpatia. Il menu concordato con il Simposiarca Nicola Trotta prevedeva piatti della tradizione locale, a base di prodotti di terra con l'aggiunta di baccalà e alici che, conservati sotto sale, venivano serviti sulle tavole lucane. Antonio Viggiano ha curato

personalmente l'acquisto delle alici, preparate poi alla scapece. L'eccellenza dei salumi locali e dei formaggi ha valorizzato ancor più gli altri antipasti preparati con maestria: ottimi di sapore, ricchi di colore. Lo chef Francesco Tucci di Latronico si è superato nella preparazione dei primi. Insuperabile per accostamento di sapori la lagana ai ceci e baccalà che ha ridestato ricordi di antiche tavolate e ha fruttato a Francesco l'applauso di tutti. Fra gli ottimi secondi, incredibili gli gliummarieddi alla brace, cotti al punto giusto e croccanti. All'altezza del resto i dolci e infine liquori e digestivi offerti dall'avv. Grezzi al quale va il ringraziamento della Delegazione.

### **EXECUTION EXECUTION EXECUTION EXECUTION EXECUTION 2013**

Ristorante "Lucano" di Vincenzo Lamorte, fondato nel 1977. •Via Floriano del Sio 29, Melfi (Potenza); ☎0972 237391, mariannalocurato-lo@hotmail.it; coperti 60. •Parcheggio scomodo, incustodito; prenotazione non necessaria; ferie terza settimana di luglio; chiusura mercoledì. •Valutazione 7; prezzo € 25; famigliare, rustico.

Le vivande servite: antipasti vari di latticini, salumi, frittatine; maccaronara alla Monte Vulture (involtini di manzo sbriciolati, pomodorini Pachino, basilico); strascinati alla pecorara (ricotta fresca di pecora, salsiccia, mentuccia); orecchiette con ragù e cacio ricotta; ravioli con formaggio, ricotta e miele; minestra maritata; agnello al cottureddu (cotto in pentola di terracotta); maiale alla contadina (tocchetti di maiale cotti in aceto); costolettine di capretto alla griglia.

I vini in tavola: Aglianico della casa.

Commenti: Il ristorante è situato nel centro storico di Melfi ed è un locale semplice che offre buona cucina tradizionale, priva di innovazioni e raffinatezze, ma gustosa. È un locale adatto a chi, dopo aver visitato i siti monumentali e archeologici di Melfi, voglia fare un pranzo al contempo semplice e buono. In cucina la moglie del titolare, Marianna Locuratolo.



**cosenza** 20 marzo 2013

Ristorante "Al Vicoletto" di Pasquale Falsetta, fondato nel 1993. ●Traversa Francesco Giota 7/11, Cosenza; 20984 791609; coperti 80. ●Parcheggio incustodito; prenotazione consigliabile; ferie 10-25 agosto; chiusura domenica. ●Valutazione 7,9; prezzo € 35; tradizionale.

Le vivande servite: antipasto rustico del Vicoletto; risotto radicchio e parmigiano; fusilli alla cosentina; capretto al forno con patate; fantasia di frutta; pastiera.

I vini in tavola: Vino rosso (Tenuta Iuzzolini); Le Passule (Librandi).

**Commenti:** Nell'ambiente caldo e accogliente del ristorante, famoso in città per la sua proposta gastronomica sempre fedele alle tradizioni del territorio, Accademici e ospiti si sono ritrovati per la riunione conviviale di Pasqua. Il menu proposto dal ristoratore, con esperienza più che ventennale nel settore, ha riscosso l'unanime consenso dei convitati, che hanno degustato pietanze in armonia con l'evento da festeggiare. Molto graditi gli affettati locali e le frittate alle verdure dell'antipasto, così come i fusilli conditi con un saporito ragù di salsiccia e funghi, nonché il tradizionale capretto, morbido all'interno e rosolato al punto giusto all'esterno, classico del menu pasquale. Cortese ed efficiente il servizio e del tutto riuscita la scelta dei vini, entrambi locali, sia il rosso, che con la sua corposità ha ben accompagnato le pietanze, sia il passito, che col suo inconfondibile sentore ha completato, esaltandoli, gli aromi di cannella, vaniglia e fiori d'arancio della pastiera.

### **REGGIO CALABRIA** 5 aprile 2013

Ristorante "L'Accademia" di Filippo Cogliandro, fondato nel 1997. •Lungomare Cicerone 89, Motta San Giovanni (Reggio Calabria); ★20965 714132, fax 0965 1870445, info@laccade-mia.it; coperti 38+40. •Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie stabilite di anno in anno; chiusura domenica sera e lunedi a mezzogiorno. •Valutazione 8,3; prezzo € 35; elegante.

Le vivande servite: tartare di tonno; baccalà dell'Alaska al pinzimonio di bergamotto; noce di capesante su crema di fagioli neri; gamberi in tempura di mais; bocconcino di spatola nuda con caciocavallo silano in pancetta stufata; rotoli di pasta fresca al ragù di gamberoni in bianco con tocchetti di pesce spada e melanzana fritta; barchetta di spigola al pistacchio; patate sabbiate; semifreddo alla ricotta con pere, crema al Rum e croccante al cioccolato.

I vini in tavola: Palika Calabria Bianco Igt 2012 (Azienda Vinicola Malaspina); Besiadiae Valle del Crati Bianco Igt 2011 (Cantina Serravalle).

Commenti: Riuscita riunione conviviale della giornata della cultura, che ha visto la presentazione del nuovo Accademico Ezio Pizzi, Presidente del Consorzio del bergamotto di Reggio Calabria, il quale ha illustrato le prospettive di sviluppo dell'impiego del prezioso agrume in gastronomia. Uno chef entusiasta ha offerto il meglio della sua inventiva, cogliendo particolarmente il segno con gli antipasti e suscitando l'interesse degli Accademici sulle altre preparazioni. Elegante la "location", servizio attento e cortese, rapporto qualità/prezzo ottimo.



### **CALTANISSETTA**22 marzo 2013

Ristorante "A casa mia" di Massimiliano Petix, fondato nel 2011. •Via Di Cataldo 5, Caltanissetta; \$327 0191166; coperti 40. •Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie agosto; chiusura martedì. •Valutazione 7; prezzo € 35; famigliare, rustico, caratteristico.

Le vivande servite: ricottella con bottarga di tonno con olio al finocchietto selvatico su crostoni di pane; linguine con asparagi selvatici, vongole e caciocavallo ragusano; "scialatielli" con ragù bianco di spatola, pistacchio di Bronte al profumo di tartufo con scorza d'arancia caramellata; saltimbocca di pescespada con chiappe di pomodoro (pomodoro seccato al sole condito con olio d'oliva) e pecorino in sugo di pomodorino e Brandy; mousse di ricotta con salsa calda di fragoline di bosco e croccante al pistacchio di Bronte.

I vini in tavola: Lalùci Grillo (Azienda Vinicola Baglio del Cristo).

Commenti: La Delegazione ritorna a visitare questo locale con la nuova gestione di Massimiliano Petix, chef per passione. Il menu era di pesce per rispettare la Quaresima. I piatti, proposti in base a ingredienti stagionali, hanno mantenuto le promesse di un'esperienza sensoriale intensa per gli abbinamenti: gusti delicati e apparentemente in contrasto hanno caratterizzato le pietanze in tavola con tutto ciò che di meglio ha da offrire la Sicilia. Tutte le pietanze sono state originali, sorprendenti, a volte con accostamenti coraggiosi. Lo chef è un vulcano di creatività e fantasia. Alcune pietanze, come gli scialatielli, ne hanno risentito: la presenza del formaggio ragusano sovrastava il sapore degli asparagi. Anche nei saltimbocca di pescespada il sapore del pecorino e del pomodoro secco copriva quello del pesce. Nell'insieme, la cucina creativa è stata apprezzata, così come il dessert, anche se il croccante al pistacchio era troppo croccante.

### **CATANIA EST** 12 aprile 2013

Ristorante "Me cumpari Turiddu" della famiglia Capizzi. •Via Ventimiglia 15, Catania; ☎095 7150142; •Parcheggio pubblico; prenotazione consigliata; chiusura sempre a mezzogiorno. •Valutazione 7,85; prezzo € 40; in centro storico.

Le vivande servite: crudo di pesce di "Me cumpari Turiddu" con pesce stocco e dentice affettati, tartare di cernia, gamberoni rossi di Mazara del Vallo, scampi, gambero gobbetto, cicale di mare; gramigna con cicale di mare, pomodoro ciliegino e favette fresche; lasagnetta di pasta al carrubo con raguttino d'asino chiaramontano battuto al coltello, pomodoro datterino al forno e provola sfoglia di Basicò; involtini di spatola con patate schiacciate al limone con salsina di oliva nera minuta alla brace e al mandarino tardivo Ciaculli; crème brûlée sicula al carrubo con schiuma al latte di mandorla di Noto.

I vini in tavola: Cabernet Sauvignon (Tenuta dell'Abate).

Commenti: Riunione conviviale in un ristorante visitato per la prima volta dalla Delegazione. Ottime la gramigna con le cicale di mare e la lasagnetta al carrubo con ragù d'asino. Anche il biancomangiare aromatizzato con la farina dell'antica coltura delle colline del Ragusano è stato una novità. Ha un po' deluso le aspettative, alimentate dalla bella descrizio-

ne del menu e dalla gradevole presentazione, la mancanza di sapori netti per alcuni piatti. Anche la schiuma di mandorle, servita con il dolce al cucchiaio, risultava troppo delicata. Superlativi gli involtini di spatola con un'ottima panatura croccante. Abbondanti le porzioni, forse troppo, per il susseguirsi di portate in degustazione. Diversamente scompariva l'unico dischetto di pasta al carrubo sotto la grande quantità di ragù che ha fatto pensare che si trattasse più di un secondo che di un primo. Molto buoni i paninetti fatti in casa ai vari gusti tra cui spiccavano quelli al carrubo, alla salsiccia e al cappero. Gradito il vino della casa. All'inizio della serata è stato presentato il nuovo Accademico Giuseppe Papa.

### **MESSINA** 20 aprile 2013

Ristorante "Al Portentoso" di Venera Finocchio, fondato nel 2011. ●Contrada Urni, Villaggio Salice (Messina); **25** e fax 090 845466, cel. 334 7238896; coperti 120+130. ●Parcheggio sufficiente; prenotazione non necessaria; ferie mai; chiusura martedi. ●Valutazione 7,80; prezzo € 25; rustico, tradizionale.

Le vivande servite: antipasti con funghi champignon ripieni, fagiolini aromatizzati, involtini di zucchine grigliate, sformatini di ricotta e spinaci, carciofi con cipolla in agrodolce, caponatina, funghi pleorutus panati, sfoglia ripiena, crudo, salame, lardo, olive, pomodori sottolio, formaggi stagionati con marmellatine; tagliatelle al "Portentoso"; maccheroncini al sugo di cinghiale; grigliata mista di carne (agnello, salsiccia e braciolettine alla messinese) con insalata verde; stinco di maiale con funghi e patate al forno; macedonia di frutta fresca; piparelli con vino di zibibbo; torta al pistacchio.

I vini in tavola: Vino di campagna.

**Commenti:** La riunione conviviale è stata gradita dai

#### SICILIA segue

numerosi Accademici e ospiti per la sapiente rivisitazione della cucina di campagna dei monti Peloritani. Il menu è stato apprezzato per la genuinità degli ingredienti e per l'accurata preparazione dei numerosi assaggi di antipasti. Gustose le tagliatelle ai funghi e apprezzabile il ragù di cinghiale. Nella tradizione di campagna la buona grigliata di carni, ma particolarmente gradito è stato l'ottimo stinco di maiale, gustoso e tenerissimo. La valutazione complessiva è stata molto positiva, come sottolineato dal Delegato che, sintetizzando molti commenti, ha voluto evidenziare i meriti di questa cucina che può essere considerata di livello elevato nella propria categoria di trattoria di campagna.

> modica 23 marzo 2013

Ristorante "Fattoria delle Torri" di Giuseppe Barone, fondato nel 1987. 

Vico Napolitano 14, Modica (Ragusa); **8** e fax 0932 751286; coperti 40+20. •Parcheggio scomodo; prenotazione consigliabile; ferie ultima settimana di giugno; chiusura lunedì. •Valutazione 8,20; prezzo € 38; elegante, raffinato.

Le vivande servite: panzanella con tartare di alalunga; zuppa di pane, verdure selvatiche e pesce affumicato in casa; pasta con le sarde e pani atturratu; tonnetto in crosta di pane alle erbe e verdure di stagione; pane e cioccolato

I vini in tavola: Syrah Alaki 2011 (Dimore di Giurfo).

Commenti: La cena della cultura è stata dedicata ad un pane veramente speciale (preparato con una miscela di farina di cereali vari, la cui ricetta è segreta), prodotto dall'industriale del marmo Giovanni Damigella, per il consumo della propria famiglia e di suoi fortunati amici. Dopo che la Simposiarca, la nuova Accademica Anna Maria Ermigiotti, ha illustrato il tema della serata e le competenze culinarie del maestro di cucina Peppe Barone, patron della "Fattoria delle Torri", Giovanni Damigella ha piacevolmente illustrato la genesi del pane da lui prodotto e le qualità organo-Îettiche. La "Fattoria delle Torri" si è confermata quel felice e fecondo laboratorio di rielaborazione creativa di ricette tradizionali, preparate esclusivamente con prodotti locali e di stagione. Tutte le pietanze hanno deliziato il palato dei numerosi commensali. Ottimo il servizio. Unica pecca il vino, non all'altezza della bontà del cibo.

PALERMO

20 marzo 2013

Ristorante "Grand Hotel Piazza Borsa" della Soc. Costa degli Ulivi, fondato nel 2009. ●Via Cartari 18, Palermo; 2091 320075, fax 091 6116700. •Parcheggio incustodito, scomodo; prenotazione necessaria. •Valutazione 8; prezzo € 40; raffinato, familiare.

Le vivande servite: gran buffet con rollatini di "pan latte" e mozzarella alle fantasie di verdure; varietà crêpes in piccoli fazzoletti; sofficini di riso e arancine; torte salate delle tradizioni regionali; fantasie di affumicati in rollatini con cous cous; sformati di pasta e di riso; fantasie di piccoli bocconcini di pesce nei piccoli coppi; insalata di seppia, arance e cipolla rossa di Tropea; quadrucci di vitel tonné in salsa gemma; varietà di frutti di mare prezzemolati; gambero rosso, insalata russa e grani di ribes; caponata alla palermitana; julienne di verdure croccanti; piccole composte di insalate cotte; caponata "bianca" e quadrucci di spada; polpettine di sarde all'antica; sfince di San Giuseppe; varietà di dolci tipici siciliani; piramidi di profiteroles; gran varietà di semifreddi; "petit four".

I vini in tavola: selezione di bianchi e rossi regionali e nazionali; spumante Brut (Castello Banfi).

Commenti: Riunione conviviale per lo scambio degli auguri di Pasqua con un gran buffet, nel chiostro dell'ex convento dei Mercedari, preparato dallo chef Gioachino Guddo sotto la direzione di Mario Monforte, preceduto da una conversazione dell'architetto Fausto Provenzano, restauratore degli edifici limitrofi che costituiscono l'Hotel Piazza Borsa. Tra le oltre cinquanta pietanze allestite, tutte ottime e intriganti, sono stati particolarmente graditi la varietà di fritti, tra cui arancinette e verdure in pastella, le torte salate di varie composizioni, i primi caldi di pasta e i risotti, con diversi condimenti, i piccoli bocconcini di pesce fritto in coppette di carta, il gambero in insalata russa e le numerose insalate cotte e crude, le caponate e le polpette di sarde. Ottimi i dessert, tra cui la sfinge di San Giuseppe (il dolce tipico palermitano del 19 marzo), i profiteroles e i semifreddi alle diverse essenze. Molto apprezzamento per i vini e per la buvette di liquori e dolcetti di mandorla mignon.

> **RAGUSA** 24 marzo 2013

Ristorante "Né picca né assay" di Salvatore Giarratana, fondato nel 2012. ●Via Rosario Cancellieri 114, Vittoria (Ragusa); **2**0932 862031, fax 0932 980016; coperti 90. •Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie 20 agosto-10 settembre; chiusura lunedì (da novembre a marzo). ●Valutazione 7,35; prezzo € 30; elegante.

Le vivande servite: involtini di radicchio con ripieno di ricotta calda aromatizzata; tagliere di formaggi e salumi siciliani; caponata con granella di mandorle tostate; cavatini al ragù di suinetto; agnolotti di crudo mantecati alla mela verde e noci: cosciotto di agnello al forno aromatizzato alle erbette spontanee: stracotto di manzo al Cerasuolo di Vittoria; sformatino di vegetali; purè alla crema di latte; mousse di ricotta con granella di amaretti su laghetto di fondente nero

I vini in tavola: Calaritto Nero d'Avola Igt (Cantine

Commenti: Armando Citino, eccellente Simposiarca, va a pescare, in una nuova location, una vecchia conoscenza (almeno ventennale) della ristorazione iblea: Salvatore Giarratana, instancabile sperimentatore nella gastroimprenditoria e, prima ancora, in cucina. Adesso opera in un elegante palazzo di Vittoria, nel giardino del quale ha fatto servire un sontuoso aperitivo a base di Prosecco sapientemente raffreddato e indimenticabili olive mirabilmente speziate. Il pranzo, pasquale come è doveroso ma quanto basta, è stato all'insegna dei sapori forti e senza infingimenti. Materie prime del territorio e gusto chiaro sono stati apprezzati dai numerosi commensali. Non eccelso il vino, ma gradevole tutto il resto. Gli Accademici hanno fatto bene a raggiungere questo locale giovane ma di salda tradizione nella parte più a Ovest del proprio territorio, culla di tante specialità della cucina iblea, dal Cerasuolo ai primaticci.

> **=** SIRACUSA 15 marzo 2013

Ristorante "Al Vecchio Lavatoio" di Michele Cristina, fondato nel 1996. ●Via Maniace 8, Siracusa; 20931 463637, fax 0931 472192, cel. 339 4220942, ristorantespizzica@botmail.it; coperti 50+90. •Parcheggio assente; prenotazione consigliabile; ferie mai; chiusura mai. ●Valutazione 8,15; prezzo € 35; accogliente, caratteristico e panoramico.

Le vivande servite: tortino di cernia; spaghetti alla Paolina; pesce spada alla siracusana; polpettine di patata e di riso al finocchietto selvatico; sorbetto di limone di Siracusa; fantasia pasquale (cassatina siciliana, mela cotta al miele e croccante di mandorla tiepido).

I vini in tavola: Nero d'Avola Nonna Paolina Igp Sicilia 2010; rosoli e grappe sici-

Commenti: In un luogo che sembra trasportare lontano nel tempo, si è tenuto il simposio della Delegazione. Realizzato nei pressi della Fonte Aretusa, il ristorante ha un ambiente interno ricavato dagli antichi lavatoi. Antonino Bucolo, Simposiarca dell'incontro, ha presentato "Le virtù nutrizionali del melograno", con un puntuale excursus degli aspetti legati al mito, alle origini storiche, alle citazioni letterarie e alle proprietà nutrizionali e terapeutiche della melagrana, riscuotendo un lungo applauso. Il menu era composto da piatti tipici del territorio siracusano con materia prima a chilometri zero. Il Delegato Angelo Tamburini ha elogiato l'impegno dell'Accademico Antonino Bucolo, ha ricordato le peculiarità del luogo, ha rivolto i voti augurali per le festività pasquali. Le brigate di cucina, con i maestri Michele Cristina e Cristian Fileccia, e di sala, con il coordinatore Fabio Mensa, hanno ricevuto dal Delegato il guidoncino e la vetrofania dell'Accademia assieme ad un convinto applauso.



BELGIO

**BRUXELLES** 19 marzo 2013

Ristorante "Osteria Romana" di Filippo La Vecchia, fondato nel 2012. •Avenue Legrand 11, Bruxelles; 20322 6481395; coperti 25. •Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie agosto; chiusura domenica e sabato a mezzogiorno. ●Valutazione 7,68; prezzo € 59; tradizionale.

Le vivande servite: stuzzichini; caponata; guanciale al balsamico; fagioli con le cotiche; rigatoni all'amatriciana; linguine cacio e pepe con le cozze; coda alla vaccinara; straccetti ai funghi porcini con tartufo; crostata di pesche di Leonforte.

I vini in tavola: Prosecco Superiore di Valdobbiadene Docg 2011 (Villa Sandi); Surì Barbera d'Asti Doc 2011 (Azienda Agricola Villa Giada); Rubizzo Chianti Colli Senesi 2011 Docg (Rocca delle Macie); Vin Santo Xantos 1996 (Fattoria Uccelliera).

Commenti: Ancora un nuovo ristorante, prontamente visitato dalla Delegazione, che amplia l'offerta della capitale europea. Come dice il nome, la cucina è di ispirazione prevalentemente romanesca, con trippa e coda alla vaccinara fra i vari piatti tipici, anche se la carta non disdegna una strizzatina d'occhio fuori regione, ma sempre nella più pura italianità. Filippo La Vecchia, titolare del locale, è approdato a Bruxelles dopo aver lavorato lungamente a Roma. È lui stesso il creatore dei piatti che, pur saldamente ancorati alla cucina tradizionale romana, non disdegnano qualche interessante innovazione, quale il guanciale al balsamico. La lunga sequenza e l'abbondanza dei piatti hanno messo a dura prova la resistenza degli Accademici, che hanno comunque onorato l'impegno del cuoco. In particolare, è notevole la scelta degli ingredienti, importati direttamente dall'Italia e accuratamente selezionati, acquistabili nel ristorante stesso.

#### FRANCIA

### **PARIGI**11 aprile 2013

Ristorante "Cicchetti" di Claudio Puglia, fondato nel 2012. •20 rue Clapeyron, Parigi; \$33 0145224515; coperti 40. •Parcheggio custodito; prenotazione consigliabile; chiusura mai. •Valutazione 8,13; prezzo € 60; elegante, accogliente.

Le vivande servite: uovo affumicato su crema di fagioli e ostrica; bavarese di avocado, salmone marinato, zenzero e arancia; lasagnetta di pasta fresca ai carciofi, fonduta di cavoli e foie gras; risotto al pomodoro e basilico; orata affumicata, patate, porri e ricci; panna cotta ai finocchi e vaniglia, insalata di agrumi e aceto balsamico.

I vini in tavola: Riesling (Poderi Colla); Uccellanda (Bellavista); Dindarello (Maculan).

Commenti: Numerosi Accademici e amici hanno avuto l'onore e il piacere di accogliere il nuovo Console Generale in Francia Andrea Cavallari, per la riunione conviviale svoltasi in un ristorante aperto di recente che propone, novità assoluta a Parigi, i cicchetti di veneta tradizione. Lo chef e i suoi aiutanti operano a vista in una cucina centrale intorno alla quale si siedono i clienti: evoca una sorta di laboratorio di gastronomia. La cucina è ricercata e spontanea al tempo stesso, con sapori di forte identità e delicatezza. Buona scelta di vini, con particolare attenzione alla zona delle Langhe. Servizio efficace, ambiente elegante e accogliente. Passione e professionalità felicemente abbinate.

#### NORVEGIA

### **a** OSLO

12 marzo 2013

Ristorante "Mares" di Lucien Mares, fondato nel 1999. ●Frognervn. 12B, Oslo; 2047 22548980, fax 047 22548985; coperti 40. ●Parcheggio scomodo; prenotazione necessaria; ferie mese di luglio, Natale e Pasqua; chiusura domenica. ●Valutazione 8; prezzo € 100; elegante.

Le vivande servite: capesante alla griglia con crema di parmigiano, cozze e sugo di finocchio; passato di aragosta e arancia con ravioli al paté di fegato; filetto di merluzzo impanato di funghi con radice di prezzemolo, briciole di cavolfiore e salsa al Marsala; macedonia di mango e papaya con sorbetto di menta e agrume giapponese.

I vini in tavola: Prosecco (Colli Euganei); Pinot Grigio 2009 (Ca Stella); Mares Bourgogne Blanc 2009; Vino Nobile di Montepulciano 2009 (Tenuta Tre Rose); Moscato d'Asti.

Commenti: Gli Accademici della Delegazione si sono riuniti presso il rinomato ristorante "Mares" dove il titolare, Luciano, li ha accolti con entusiasmo e ha organizzato il tutto con garbo ed efficienza. La serata è stata piacevole ed è trascorsa all'insegna della più viva e cordiale amicizia. Alle buone e molteplici portate si sono alternati ottimi vini. Servizio impeccabile e buono anche il rapporto qualità/prezzo. Senza dubbio, uno dei migliori ristoranti di pesce ad Oslo.

#### OLANDA

### AMSTERDAM LEIDEN

20 aprile 2013

Ristorante "Segugio" di Adriano Paolini. •Utrechtsestraat 96, Amsterdam; ☎020 3301503; •Parcheggio difficile, a pagamento; prenotazione consigliabile; ferie mai; chiusura domenica. •Valutazione 8; prezzo € 65; raffinato, elegante, in edificio storico.

Le vivande servite: fritturina mista all'italiana; polpo alla griglia in salsa di Limoncello con fagiolini, patate e polpa di mela annurca; spaghetti alla chitarra con calamari, burrata, colatura di alici e polvere di tarallo; filetto di rombo in salsa di pomodori datterini con sorbetto di basilico e lasagnetta di grano saraceno con carciofi e cozze; parrozzo con cremoso al mandarino.

I vini in tavola: Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg (Azienda Vinicola Drusian); Verdicchio di Matelica 2010 Doc (Cantina Belisario); Pecorino Offida 2011 Docg (Azienda Agricola Biologica Centanni); Cà del Magro Custoza Superiore 2010 Doc (Azienda Agricola Monte del Fra'); Moscato Reale 2009 Doc (Di Majo Norante).

Commenti: Nutrita partecipazione della Delegazione che ha visitato il noto ristorante per la prima volta, ricevendone un'ottima impressione. Il menu si è dimostrato molto equilibrato e tutte le pietanze hanno riscosso unanime consenso. I piatti appartengono essenzialmente alla tradizione delle regioni del Centro-Sud, in particolare a quella abruzzese, regione di provenienza del proprietario Adriano Paolini. La fritturina di verdure e bianchetti, il polpo alla griglia, gli spaghetti alla chitarra fatti in casa e il parrozzo sono stati abilmente eseguiti dallo chef napoletano Patrick Cioffi utilizzando ingredienti tipicamente campani, come ad esempio la colatura di alici usata nel ricco condimento degli spaghetti alla chitarra. Da sottolineare, la crema di Limoncello quale aromatico condimento del delicato polpo alla griglia e l'interpretazione al cioccolato fuso del parrozzo. Una ricchezza di ingredienti delicatamente accostati e dosati. Ottimo l'abbinamento dei vini sapientemente scelti da Adriano, sommelier AIS. Servizio perfetto, veloce e impeccabile.

### **TRECHT**13 aprile 2013

Ristorante "Da Gigi" di Linda e Andreas Lex, fondato nel 1979. •Patrimoniumlaan 36, Veenendaal (Utrecht); 20318 512140; coperti 70. •Parcheggio in strada davanti al locale, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie mai; chiusura mai. •Valutazione 7,5; prezzo € 55; raffinato, elegante, accogliente.

Le vivande servite: venezianer con assaggini; tartara di vitello con caponata; ravioli fatti in casa ripieni di ippoglosso in salsa allo zafferano; carne di agnello con

verdure primaverili e patate al rosmarino; casatelle con granita alle mandorle; caffè con cantuccini fatti in casa.

I vini in tavola: aperitivo Spritz; Scalabrone Doc Bolgheri Rosato 2012; Bramito Castello della Sala 2012; Tenute Marchese Antinori Riserva; Chianti Classico Docg 2009; Prunotto Moscato d'Asti Docg 2012.

Commenti: I proprietari del ristorante, Andreas e Linda Lex, presentano un menu che, nonostante le origini altoatesine del proprietario, varia come gusti dal Nord al Sud. Dopo il consueto aperitivo con olive ben marinate e ottimo crostino con cremino di formaggio al forno, è stata servita un'abbondante tartara di vitello alla piemontese con una caponata fredda siciliana. L'interesse dei commensali è stato attirato da un "caviale" di gocce di aceto balsamico per guarnizione e dai molto graditi ravioli con ripieno di helbut in salsa di zafferano. Il secondo piatto, a base di agnello, è stato molto apprezzato come sapore ma soprattutto come punto di cottura. Il tutto si è concluso con il gran finale di un tris di dessert caldi e freddi con delle ottime casatelle con granita alle mandorle. La serata, organizzata dal Simposiarca Aris Spada, è stata arricchita da una relazione sul Rinascimento a cura dell'Accademico Ernst Bron. Infine, degna di nota, è stata anche la qualità dei vini.

#### POLONIA



Ristorante "Casa Sicilia" di Domenico Celona. •ul. Ogrodowa 37, Varsavia; 2048 226206657; coperti 80+20. •Parcheggio incustodito; prenotazione consigliabile; ferie mai; chiusura mai. •Valutazione 7,6; prezzo € 45: tradizionale.

Le vivande servite: spremuta d'arance di Sicilia; verdure alla griglia (melanzane, peperoni, zucchine); aranci-

#### POLONIA segue

ni; tagliolini al nero di seppia; sorbetto al limone; calamaro ripieno; lattuga; cannolo siciliano.

I vini in tavola: Syrah Rosso Igt (Vini S.C.I.C.); Grecanico Bianco (Vini S.C.I.C.); Zibibbo Igp (Martinez).

Commenti: In occasione della cena della cultura, dedicata dalla Delegazione alla "Cucina di Vincenzo Bellini", si è ricordata la figura dell'illustre etneo in una chiave più insolita, vale a dire il Bellini buongustaio. La tradizione popolare vuole infatti che il "cigno di Catania" non disdegnasse i piaceri della buona tavola, in particolare la cucina marinara cui, in questa riunione conviviale, è stato dato il giusto spazio. Fiore all'occhiello della tradizione culinaria catanese è in particolar modo "a pasta cco nìuru dâ siccia" (la pasta al nero di seppia), piatto originariamente umile, ideato al fine di sfruttare ogni singola parte del cefalopode che il Bellini, con sommo rammarico, non poté più gustare, approdato in Francia. Nella scelta del tipo di pasta più adatta a tale sugo, è stato preferito il tagliolino, la cui superficie "ruvida" trattiene al meglio il condimento. Degno di nota il sorbetto al limone servito immediatamente dopo. La riunione conviviale si è conclusa con il fiore all'occhiello della pasticceria sicula: il cannolo con la ricotta (vaccina e non pecorina).

#### REPUBBLICA CECA

**m** PRAGA

20 marzo 2013

Ristorante "Casa De Carli" di Matteo De Carli, fondato nel 2012. •Vĕzenska 5, Praga; ☎00420 224816688; coperti 80+24. •Parcheggio scomodo; prenotazione consigliabile; ferie mai; chiusura mai. •Valutazione 8,02; prezzo € 80.

Le vivande servite: ciabatta, lardo di cinta senese, miele e rosmarino; baccalà mantecato alla veneziana; bis di ravioli ripieni di patate, burro e salvia; risotto Carnaroli al salto, midollo e gremolada; filetto di rombo con carciofi alla romana e animelle; dolce Varese; gelato al cioccolato.

I vini in tavola: Assolo Frizzante 2011 (Medici); Spinacristi Igt 2008 (Tenuta Montecucco); Roero Arneis 2011 Docg (Fontanafredda); Elixir al Bourducan.

Commenti: Per la prima volta la Delegazione ha visitato questo ristorante gestito da Matteo De Carli in modo molto professionale. Il locale, molto accogliente, ha una atmosfera calda, un ottimo servizio e la presentazione sia delle pietanze da parte dello chef che dei vini da parte del sommelier. Molto delicato il baccalà mantecato alla veneziana, ottimi i ravioli ripieni di patate, burro e salvia; il filetto di rombo con carciofi alla romana è stato particolarmente apprezzato e sottolineato nelle note da tutti i commensali.

#### SPAGNA

**BARCELLONA**13 marzo 2013

Ristorante "Mamarosa" di Francesco Labriola, fondato nel 2010. •Carrer Casanova 262, Barcellona; №034 936030465; •Parcheggio custodito; prenotazione consigliabile; ferie mai; chiusura mai. •Valutazione 6,5; prezzo € 30; tradizionale, accogliente.

Le vivande servite: selezione di salumi e formaggi italiani; miscuglio di insalate con radicchio e rughetta; le pizze: margherita, provolona, Napoli, mediterranea, quattro formaggi, diavola, vegetariana, sfiziosa, valtellina, bufalina; tiramisù della casa.

I vini in tavola: Montepulciano d'Abruzzo S. Michele (Azienda Agricola Centorame).

**Commenti:** Il locale, di stampo tradizionale e senza dubbio accogliente, è situato

nel centro della città. Il menu offre una semplice ma efficace proposta di piatti nostrani, senza personalismi regionali, atta a soddisfare le curiosità degli amanti della nostra cucina. Negli antipasti tipici le porzioni sono generose e i piatti ben presentati. Molto raccomandabile la pizza, con pasta sottile e offerta nelle diverse varianti. Gradevole il tiramisù. In ogni momento il servizio è stato attento alle esigenze dei commensali.

#### UNGHERIA

**BUDAPEST**18 aprile 2013

Ristorante "Ciao Ciao Trattoria" di Massimo Simonetti, fondato nel 2012. ●Andrassy ut 12, Budapest; 
②036 17207098, ciaociaorist@gmail.com; coperti 60+20. ●Parcheggio scomodo; prenotazione non necessaria; ferie mai; chiusura mai. ●Valutazione 6,1; prezzo € 42; accogliente.

Le vivande servite: pizzette e sfizi della casa; millefoglie al salmone con spuma di mascarpone allo zenzero; ravioloni con ripieno di scampi in salsa mediterranea; filetto di orata in crosta speziata su crema di ceci e ratatouille di verdure; carpaccio d'ananas al pepe rosa con sorbetto di limone al basilico.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene; Pinot Grigio Villa Chiopris.

Commenti: Questa trattoriapizzeria, ben arredata e abbastanza accogliente, di recente apertura su una delle vie più belle di Budapest, è stata concepita per una clientela essenzialmente turistica. Gli stuzzichini di apertura, a base di assaggini di pizza erano ottimi, mentre il menu risentiva dei limiti dovuti ad una preparazione delle vivande alquanto anticipata e poi riscaldata al momento, che si è evidenziata soprattutto nel secondo piatto di pesce. Discreti i vini. Il servizio in tavola lento, forse dovuto ai limiti della cucina, è tipico della pizzeria, quindi adatto per pranzi turistici. C'è ancora molto da lavorare, ma le buone intenzioni non mancano.



#### NEL MONDO

#### BRASILE

**SAN PAOLO** 18 marzo 2013

Ristorante "Piselli" di Juscelino Pereira, fondato nel 2004. •Rua Padre João Manoel 1253, San Paolo; \$2005511 30816043, reserva@piselli.com.br; coperti 60. •Parcheggio custodito; prenotazione necessaria; ferie mai; chiusura mai. •Valutazione 7,8; prezzo € 75; famigliare, accogliente.

Le vivande servite: crema di piselli con i gamberi; risotto al gorgonzola; merluzzo in crosta salata con purea di patate; meringa ai frutti di bosco.

I vini in tavola: La Segreta Bianco Igt Sicilia 2010 (Planeta); Il Ruvo Grignolino del Monferrato Doc 2010 (Castello di Gabiano); La Braja Barbera D'Asti Doc 2009 (Castello di Gabiano).

Commenti: Juscelino Pereira è un brasiliano dal cuore italiano, ama l'Italia e ne conosce come pochi la cucina e i vini. Non per caso il suo ristorante è considerato uno dei migliori della città, sempre molto frequentato, grazie al servizio cordiale e al menu che viene aggiornato secondo i prodotti della stagione (ad ottobre, sono presenti i tartufi bianchi d'Alba). La riunione conviviale dedicata alla cultura della tavola è stata anche l'occasione di riconoscere altri importanti lavori svolti da Pereira, cronista esperto di gastronomia e coautore di una guida di ristoranti italiani fatta per turisti brasiliani. Ben riusciti tutti i piatti della serata, in particolare il risotto al gorgonzola servito alla temperatura giusta nonostante l'alto numero di commensali. Dopo la cena, chiamato dal Simposiarca e Delegato Onorario Marco Marmiroli, il Console Generale Mauro Marsili ha consegnato a Pereira la targa della Delegazione.

#### ISRAELE

**TEL AVIV** 10 aprile 2013

Ristorante "Cucina Tamar" di Tamar Coben Tzedek.

•Rh. Hazfira 10, Tel Aviv;

203 6390407; coperti 36.

•Parcheggio custodito; prenotazione consigliabile; ferie mai; chiusura mai. •Valutazione 8; prezzo € 40; famigliare, rustico.

Le vivande servite: antipasti vari; ravioli al tartufo; tagliolini all'arrabbiata; orata in filetto su letto di purè; scaloppine di vitello alla pizzaiola con purè; tiramisù; meringhe al limone.

I vini in tavola: Adorato Appassimento, Rosso Corasco (tutti Tommasi).

**Commenti:** Ristorante a gestione famigliare, molto accogliente e molto "all'italiana".

#### MESSICO

CITTÀ DEL MESSICO
20 marzo 2013

Trattoria "Giacovanni Polanco" di Gral Jack Nakash, fondata nel 2000. •Av. Mazarik Esquina Alfredo De Musset, Città del Messico; ₹55 52810808; coperti 100. •Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie 25 dicembre e Venerdì Santo; chiusura mai. •Valutazione 8,38; prezzo € 44; tradizionale, accogliente.

Le vivande servite: bruschette al pomodoro; pizzette prosciutto, funghi portobello e parmigiano, quattro

formaggi, margherita; trottole con spugnole e gorgonzola; linguine al pesto; robalo al forno; manzo al Barolo; tiramisù, meringa; cannoli di ricotta

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene Le Couture Docg (Pianer); Vernaccia di San Gimignano Docg (Rocca delle Macie); Lacryma Christi Doc (Feudi di San Gregorio).

Commenti: Il pranzo della cultura, che ha avuto come Simposiarca il Delegato Onorario Franco Ceciarelli, si è svolto in questo accogliente ristorante che si definisce trattoria, termine che non rispecchia il suo buon livello, ma che è solo un vezzo per evidenziarne l'italianità. Îtalianità che si rispecchia nelle belle terrazze, nelle buone pizze cotte nel forno a legna, nel fragrante pane casereccio, nel ricco menu genuinamente italiano e nella cantina ricca di vini italiani. I piatti elaborati dallo chef Fredell Nakash, in particolare le pizze, il robalo (pesce simile al branzino) al forno e i dolci hanno avuto un ottimo riscontro, come pure sono stati apprezzati la professionalità del personale e il buon rapporto qualità/prezzo. La conferenza sulla "Cucina italiana oggi in Italia e all'estero", preparata dall'Accademica Isabella Spagnuolo, ha segnato il momento culturale della serata, sottolineando l'importanza della pasta nella gastronomia italiana tanto in Italia come all'estero.

#### REPUBBLICA DOMINICANA

**SANTO DOMINGO**16 marzo 2013

Ristorante "Da Elio" di Elio Pericolo, fondato nel 2012. •Calle Los Corales, Bayahibe (La Altagracia); ₹31829 8605434; coperti 60. •Parcheggio incustodito; prenotazione consigliabile; ferie mai; chiusura domenica a mezzogiorno. •Valutazione 7,3; prezzo € 40; famigliare.

Le vivande servite: antipasto misto tipico siciliano con panelle, gateau di patate, polpo affogato, caponata di melanzane, parmigiana di melanzane e melanzane impanate; pasta con le sarde; tonno rosso arrosto con patate al forno e cipollata; cannoli siciliani.

I vini in tavola: Polena 2011 (Donnafugata); Nero d'Avola 2011 (Kyos); Moscato di Pantelleria Kabir 2011 (Donnafugata).

Commenti: Per il convivio della cultura, gli Accademici si sono spostati fuori città e precisamente nel famoso polo turistico di Bayahibe, a circa due ore dalla capitale, per un pranzo nell'antica trattoria siciliana "Da Elio". Il Simposiarca, Maurizio Bellia, ha aperto il convivio con una dettagliata presentazione del menu basato sulle antiche tradizioni della cucina siciliana. Nell'antipasto, proposto a buffet, da elogiare le panelle di farina di ceci e il freschissimo polpo, nonché la triade di melanzane. La pasta con le sarde, aromatizzata al finocchio selvatico e servita fredda, molto appropriata per il clima caldo, è stata molto apprezzata. Il tonno, freschissimo, forse un po' troppo cotto ma compensato dall'ottima cipollata. Molto buoni anche i cannoli, importati per l'occasione. I vini hanno un po' penalizzato il punteggio ma i commensali hanno apprezzato l'ambiente semplice e la gestione familiare del locale.

#### SINGAPORE-MALAYSIA INDONESIA

### SINGAPORE MALAYSIA-INDONESIA

27 marzo 2013

Ristorante "Otto Locanda" di Carlo Passino, fondato nel 2012. ●32 Maxwell Rd 01-03, Singapore; ☎065 62240978; coperti 80. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie mai; chiusura sabato a mezzogiorno e domenica. ●Valutazione 7,7; prezzo € 68; elegante, accogliente.

Le vivande servite: insalata capricciosa di asparagi, caro-

te e sedano rapa con bocconcini di mozzarella in carrozza; ravioli farciti di ricotta di bufala campana, spinaci freschi su purea di piselli e crema al parmigiano reggiano; brasato di ossobuco alla milanese con purea di patate allo zafferano; classica zuppa inglese con salsa al cioccolato e limoncello.

I vini in tavola: La Segreta Bianco 2011, Chardonnay 2010, Santa Cecilia Rosso 2007, Passito di Noto 2010 (tutti Planeta).

Commenti: Uno dei miglio-

ri locali di Singapore. La riunione conviviale della cultura ha visto protagoniste alcune ricette, riprese in 5 famosi film italiani e documentate da una simpatica brochure realizzata con cura dalla Simposiarca Chiara Randi e distribuita agli ospiti provenienti da 8 nazioni diverse. Lo chef è stato molto disponibile a soddisfare la curiosità dei commensali su ricette e origine dei prodotti usati (in larga parte di provenienza italiana). Il menu è risultato ben bilanciato e la scelta dei piatti eccellente per qualità e presentazione. Di particolare interesse sia l'intervento della Simposiarca sul tema "I menu del cinema italiano " sia l'intervento dell'Accademico Stefano Poli sugli abbinamenti vino-pietanze. La realizzazione delle portate è stata impeccabile come il servizio. Voti particolarmente alti per i ravioli di ricotta di bufala campana. Eccellente anche l'ossobuco. Nel complesso, la cena è stata di qualità superiore alla media e Îo chef Marco Violano ha ricevuto in omaggio una copia del libro "La Cucina delle erbe e degli aromi" mentre al ristorante è stato lasciato il guidoncino dell'Accademia.

#### STATI UNITI

NEW YORK25 marzo 2013

Ristorante "Il Ristorante Rosi" della famiglia Rosi e Cesare Casella, fondato nel 2012. •903 Madison Avenue, New York; \$212 5177700; coperti 48. •Parcheggio insufficiente; prenotazione necessaria; ferie Natale e Capodanno; chiusura mai. •Valutazione 8,50; prezzo € 72; elegante, accogliente.

Le vivande servite: stuzzichini con prosciutto, sopressata, lonza, ciauscolo; insalata di polpo con finocchio arrostito e radicchio e vinaigrette d'arancia; tordelli lucchesi ripieni di maiale, manzo e cardo svizzero; capesante con lenticchie toscane e aceto balsamico; dessert gianduia, olio al tarragone, consommé di Moscato e gelato di fior di latte.

I vini in tavola: Prosecco; Kerner Lahn 2010 (Castelfeder); Nebbiolo Botonero 2011 (Mamete Prevostini).

Commenti: I due Simposiarchi, gli Accademici Roberto e Cristiana Baldeschi, hanno svolto un lavoro eccellente riuscendo anche a mantenere il prezzo basso. Quindi qualità e prezzo ottimi! Veramente incredibili gli stuzzichini con il Prosecco. È stato ben difficile decidere quale fosse la portata più buona essendo tutto eccezionale. Grande entusiasmo di tutti sui tordelli lucchesi, che erano ravioli ripieni di manzo e carne suina con un insieme di spezie forti e ben assortite, ricoperti con una salsa al ragù. Non era da meno l'insalata di polpo. Le capesante arrosto con lenticchie toscane e aceto balsamico, raffinate, delicate ed eccelse. Forse i tordelli sono stati però i preferiti. Ma l'entusiasmo maggiore è stato per il dessert per bontà, originalità, raffinatezza e unicità: un gelato di fior di latte con un consommé di Moscato e un goccio d'olio al tarragone, ricoperto di decorazioni di gianduia. I vini abbinati con maestria. Bravissimo anche il maître Riccardo Ravaglia.

#### SUDAFRICA

**johannesburg** 13 marzo 2013

Ristorante "Sophia's Bistrò" di Nicolas Proxenos, fondato nel 1994. •Illovo Square 3 Rivonia Road - Illovo, Jobannesburg (Gauteng); ₹027110240311, fax 0865932099; coperti 90. •Parcheggio custodito; prenotazione necessaria; ferie mai; chiusura feste nazionali. •Valutazione 7,07; prezzo € 28,65; tradizionale, accogliente.

Le vivande servite: fritto misto di pesce; ravioli con ragù napoletano; insalata verde; branzino al forno o spezzatino di vitello; tortino al cioccolato caldo; gelato di mascarpone alla vaniglia.

I vini in tavola: Prosecco Docg (Loredan Gasparini); Pinot Grigio Collio 2010 (Società Agricola Fiegl); Terræ Dei Igt Bianco 2009 (Corvo); Chianti Classico Villa Silvia Docg 2009 (Salvadori).

Commenti: La riunione conviviale, organizzata dall'Accademico Andrew Adrian, è iniziata con l'aperitivo di rito ed è proseguita in un ambiente moderno e accogliente. La serata è stata gradevole nonostante qualche riserva sullo spezzatino, scelto da pochi partecipanti in sostituzione del branzino al forno. Appropriato l'abbinamento dei vini e buona la presentazione delle vivande. Servizio soddisfacente e buono il rapporto qualità/ prezzo. Serata complessivamente positiva, svoltasi con la consueta piacevole convivialità tra i partecipanti.



#### CARNET DEGLI ACCADEMICI

#### NUOVI ACCADEMICI

#### PIEMONTE

#### Asti

Silvana Ferrato Manina Alessandra Gamba Monticone

#### **Biella**

Sergio Rapa

#### **Torino Lingotto**

Roberto Ravinale

#### LIGURIA

#### Albenga e del Ponente Ligure

Dante Giordanengo Roberto Poggi

#### LOMBARDIA

#### Milano Navigli

Luca Boetti Villanis Audifredi Margherita Fimmanò

#### Monza e Brianza

Pierangela Biraghi Hana Da Ros Onelia Faioni Alberto Montrasio Isabella Redaelli Rasero Massimo Viscardi

#### TRENTINO-ALTO ADIGE

#### **Bressanone**

Oliver Geier

#### VENETO

#### **Belluno-Feltre-Cadore**

Francesco Piero Franchi (Accademico Onorario)

#### Riviera Veronese del Garda

Antonio Fedrigoni Marco Filippini Bruno Veronesi

#### Treviso

Roberto Duprè Maria Pia Serena

#### EMILIA ROMAGNA

#### Bologna - San Luca

Massimo Bertocchi

#### Cervia - Milano Marittima

Vittorio Guarini

#### Reggio Emilia

Vito Alessandro Pellegrino

#### TOSCANA

#### **Empoli**

Giovanni Francesco Maria Donnini

#### **Pistoia**

Paolo Breschi
Francesco Cangemi
Simone Daghini
Matteo Giacometti
Claudio Lenzi
Isolina Orsini Collarino
Giacomo Pacinotti
Francesco Pirrami Collarino

#### LAZIO

#### Roma

Piergianni Addis

#### **ABRUZZO**

#### **Teramo**

Maria Pia Gramenzi

#### **CAMPANIA**

#### **Napoli**

Roberto Altiero

#### **BASILICATA**

#### **Vulture**

Giuseppe Flagella

#### AUSTRIA

#### Vienna

Pietro Campagna Elisabeth Grassl

#### CINA

#### Shanghai

Luigi Bendi Mirko Pietro Bordiga Lelio Gavazza

#### GERMANIA

#### Colonia

Karin S. Weber

#### Düsseldorf

Martin Horstmann

#### GRANDUCATO DEL LUSSEMBURGO

#### Lussemburgo

Stefano Maria Cacciaguerra Ranghieri (Accademico Onorario)

#### **OLANDA**

#### Utrecht

Gregor Holtzer

#### CARNET DEGLI ACCADEMICI

PRINCIPATO DI MONACO

Monaco

Giovanni De Chiara

REPUBBLICA DI SAN MARINO

San Marino

Biancamaria Toccagni

ROMANIA

**Bucarest** 

Stefano Burani

**SVIZZERA** 

Svizzera Italiana

Niki D'Angelo Giovanni Frey

TRASFERIMENTI

LIGURIA

La Spezia

Pier Franco Giannotti (da Apuana)

TRENTINO-ALTO ADIGE

**Bressanone** 

Uberto Cimatti (da Bordeaux)

EMILIA ROMAGNA

Bologna

Benvenuto Suriano (da Bologna dei Bentivoglio)

TOSCANA

**Prato** 

Stefano Vaiani (da Dublino)

VARIAZIONE INCARICHI

LOMBARDIA

Varese

*Vice Delegato* Carlo Zanantoni

EMILIA ROMAGNA

Bologna dei Bentivoglio

Delegato

Anna Maria Bonaga

UMBRIA

Perugia

Delegato

Massimo Alberti

Vice Delegato

Antonio Giorgi

Consultore - Segretario Tesoriere

Massimo Moscatelli

Consultori

Alfio Crispolto Rossi

Mario Davighi

Paolo Mariucci

ABRUZZO

**Pescara** 

Delegato

Giuseppe Fioritoni

CAMPANIA

Benevento

Consultore Giovanni Errico Angela Rispoli

SARDEGNA

Oristano

Delegato

Riccardo Fantacci

**OLANDA** 

Den Haag-Scheveningen

Consultori Stefano Angelucci

Federico Zattoni

NON SONO PIÙ TRA NOI

PIEMONTE

**Pinerolo** 

Maria Paola Ghiglione

LOMBARDIA

Mantova

Luciano Tosoni

Sabbioneta - Terre Destra Oglio

Paolo Sarzi Amadè

TOSCANA

Prato

Paul Mossinkoff

Siena

Franco Biondi Santi

**SICILIA** 

Caltanissetta

Virgilio Rizzo

Ragusa

Salvatore Spatola

STATI UNITI

**Atlanta** 

John Farrell

Aggiornamenti a cura di Carmen Soga Ilenia Callegaro Marina Palena

#### **PIEMONTE**

#### **BIELLA**

#### **CUCINA INNOVATIVA**

La riunione conviviale primaverile si è svolta a Pollone, sulle colline biellesi, presso il ristorante "Il Patio". La cucina di Sergio Vineis e del suo team è tutta da provare e da godere anche visivamente. Come egli stesso ama dire "ci piace studiare e ricercare, vogliamo che la nostra cucina sia una continua evoluzione, utilizziamo tecniche innovative e a volte ci piace sorprendere, ma mai disorientare o sconvolgere".

I suoi piatti si basano su ottime materie prime del territorio, o eventualmente di mare, e sono proposte in modo originale e tutto viene prodotto in casa. Il folto gruppo di Accademici biellesi è stato accolto da Sergio in un'ampia sala dove è stato servito un apprezzato e invogliante aperitivo che da solo valeva tutto il pasto: il famoso maccherone

soffiato ripieno di baccalà mantecato, calici di diverse creme di verdure, cucchiaini di crema di mozzarella. Il tutto innaffiato da un Erbaluce Brut di Orsolani.

Al termine della serata, Sergio Vineis è stato applaudito e invitato ad organizzare un ciclo di lezioni di cucina per gli Accademici.

#### LIGURIA

#### ALBENGA E DEL PONENTE LIGURE

#### **SEGUENDO LE STAGIONI**

Le stagioni, i loro prodotti della terra, il pescato, i racconti del passato e il presente da costruire, giorno dopo giorno. Questo è stato l'argomento della riunione conviviale, organizzata al ristorante "Pernambucco" dal Delegato Roberto Pirino, che ha riportato alla memoria degli Accademici piatti dimenticati, non più proposti dai ristoratori, nemmeno nelle osterie e nelle trattorie tradizionali, se non in rare occasioni e solo per alcune ricette. Non si ha più il coraggio di osare, di offrire quelle verdure, quei pesci, che sembrano usciti dai ricettari di oggi. Ecco dunque in tavola porri, scorzonera, broccoli e cavolini di Bruxelles, stoccafisso e un minestrone come da manuale, con l'aggiunta del pesto, arrivato nel Ponente albenganese con i contadini polceveraschi e con i pescatori del Genovesato. Uno di loro, l'ultimo, ancora in attività, è Giobatta Bignone, classe 1921.

La sua famiglia era quella dei Prain, famosi pescatori di Genova Pra, che avevano scelto il mare di Albenga e dell'isola Gallinara come il più pescoso per colmare le loro reti. I suoi ricordi, la sua semplicità, la sua simpatia, hanno reso onore alla serata, che è stata molto interessante gastronomicamente e culturalmente. Appuntamento al prossimo capitolo, o meglio, alla prossima stagione, la primavera ad Albenga. (Roberto Pirino)

#### LOMBARDIA

VIGEVANO E DELLA LOMELLINA E VOGHERA OLTREPÒ PAVESE

#### IMPORTANZA DELLA CULTURA NELLA VITA ACCADEMICA

L'attività accademica non è solo convivialità ma anche partecipazione culturale in senso pieno e, così, i Delegati Giovanni Canelli e Umberto Guarnaschelli hanno riunito le rispettive Delegazioni a Valle Lomellina, all'agriturismo "al Cinema", per la ricorrenza del mese dedicato alla cultura. Il Delegato Canelli, parlando della serata, ha sottolineato che per cultura si deve intendere: opera di pensiero, di creazione di valori umani, di tutto quello in cui l'uomo si rivela uomo e, in questa ottica, l'Accademico è uomo di cultura che ha della gastronomia una conoscenza ragionata, capace di andare al di là dell'appetito per attingere al piacere

#### IL PREMIO REBORA A FOLCO PORTINARI

La seconda edizione del Premio Giovanni Rebora, sponsorizzato dalla storico ristorante di Recco "Manuelina", con l'appoggio della vedova e dei figli del famoso docente universitario, grande studioso della storia enogastronomica, scomparso nel 2007, s'è svolta con successo. Grande cena, in un clima allegro e commosso, alla quale hanno partecipato autorità, docenti universitari, imprenditori, giornalisti, amici dell'indimenticabile professore Giovanni Rebora, docente di Storia economica presso la Facoltà di Lettere di Genova, autore del libro "La civiltà della forchetta" (Laterza), più volte ristampato e tradotto in mezza dozzina di lingue. Ha fatto gli onori di casa il "patron" della "Manuelina", Giovanni Carbone, il quale ha invitato a comporre il menu della serata, accanto al suo staff, anche la chef del ristorante "Al Sorriso" di Soriso, Luisa Valazza che ha proposto, come secondo, una singolare interpretazione del "guanciale di vitello con purè soffice al limone e cavolo rosso in agrodolce", dopo numerosi antipasti liguri e il "risotto al rosmarino con capesante marinate e pancetta croccante". La giuria, presieduta da Paolo Lingua, Coordinatore Territoriale della Liguria e amico personale del professor Rebora, ha assegnato il premio al libro di studi e ricerche sulla cucina e la gastronomia "Dalla tavola alla cucina" (scrittori e cibo nel Medioevo italiano) edito da Carocci, frutto degli studi originali di Antonella Campanini, ricercatrice presso l'Università di Pollenzo. Il premio più prestigioso, quello alla carriera, è stato assegnato a Folco Portinari, studioso, regista e autore televisivo che, presentato da Massimo Montanari, componente della giuria e vincitore della passata edizione, ha dimostrato di possedere ancora molta verve e finezza di cultura e di spirito. I vincitori hanno gradito il singolare premio che consiste in un artistico testo di rame, simile a quello dove si cuoce la leggendaria focaccia con il formaggio, piatto peculiare del Golfo Paradiso e fiore all'occhiello della "Manuelina". (Paolo Lingua)

della tavola che prescinde dal piacere del mangiare. Vice Delegato di Milano, e docente di marketing e comunicazione e studioso della storia degli alimenti, Carlo Valli, con tono semplice e divulgativo, ha poi presentato il suo ultimo volume "Sole sale vento fuoco". In queste pagine l'autore racconta la tradizione dei cibi conservati: i prodotti e le tecniche utilizzate per trasformarli in minestre, pietanze, condimenti, dolciumi. Piccoli miracoli gastronomici dovuti in gran parte alla buona volontà e alla fantasia delle donne. Interessante l'evoluzione della tecnologia della conservazione degli alimenti che, dal 1810, anno in cui fu brevettata da Peter Durand la banda stagnata come mezzo di confezionamento conserviero, non ha subito soste. Carlo Valli ha concluso con citazioni e aneddoti che hanno accompagnato la diffusione della conservazione dei cibi. I Delegati Canelli e Guarnaschelli hanno ribadito l'importanza della cultura, valore fondante della vita accademica. Un abbraccio tra i Delegati con lo scambio degli auguri pasquali ha chiuso la serata. (Giovanni Canelli).

#### TRENTINO-ALTO ADIGE

**MERANO** 

#### OMAGGIO ALLA CUCINA EBRAICA

Nell'ottica che il monitoraggio della tavola pubblica debba anche includere la conoscenza della storia, della cucina e dei costumi di altri popoli, o anche solo di altre regioni, il Delegato ha organizzato una riunione conviviale sulla cucina ebraica. Questo compito è stato facilitato dalla disponibilità di due persone. Lo storico, dott. Federico Steinhaus, autore di importanti opere sulla storia del popolo ebraico, e la

Preside della Scuola Alberghiera Hotel Savoy di Merano, da sempre attenta ad allargare gli orizzonti dei suoi allievi. Le difficoltà sono già iniziate con l'approvvigionamento delle materie prime e dei vini, ambedue rigorosamente "kosher", cioè prodotti secondo le regole della legge ebraica sugli alimenti. Poi, assieme ai cuochi della scuola alberghiera, è stata scelta la sequenza dei piatti, con l'obiettivo di creare un menu di cucina ebraica askenazita, quella degli ebrei del Nord Est d'Europa. All'inizio un piatto celebre, il "gefillte fisch" (pesce ripieno), nato nella Galizia austro-ungarica. Poi sono stati serviti del petto di tacchino affumicato e del "pastrami", carne di manzo salmistrata e poi affumicata e tagliata a fette sottili. Seguiva un brodo di pollo con piccoli canederli di farina di matzah, i "matzekneidlach". Il pane di matzah, o azzimo, viene usato durante la Pasqua ebraica dove non è ammesso l'uso di pasta lievitata. Seguivano dei ravioli "kreplach" ripieni di ragù di agnello. Il piatto forte era un roastbeef all'inglese con carciofi ripieni di purè di patate alle olive. In finale, un tortino di mandorle e una mousse di pera in mantello di cioccolata, assieme ad un sorbetto d'arancia: per questi dolci sono stati utilizzati latte e burro di soia. Tutti i piatti perfettamente cotti e serviti. Del resto la Delegazione era in una nota scuola alberghiera. I vini (Chenin blanc della Domaine Netofa, Flam Classic, Muscat d'Alexandrie della Jerusalem Hills) hanno mostrato il notevole sviluppo che la viticoltura israeliana ha fatto negli ultimi anni. Ovviamente, come tutte le cucine, anche quella ebraica è stata influenzata dalle cucine che la circondavano, ma essa stessa ha influenzato altre cucine. Se ci accostiamo alla cucina ebraica sefardita, a noi più

dott.ssa Beatrix Kerschbaumer,

vicina, basta prendere l'esempio della zucca barucca al forno, o del baccalà alla vicentina, ambedue nati nel ghetto di Venezia, e oggi accasati nella cucina veneta. Un ringraziamento ai cuochi e al maître d'hotel assieme alle loro validissime brigate di giovani allievi. E ovviamente al relatore, Federico Steinhaus. (Ferdinand Tessadri)

#### **VENETO**

**PADOVA** 

#### CONVIVIO DELLA CACCIA

Una cena dedicata alla caccia in un "ristorante rifugio" dei cacciatori di Padova e provincia. Il ristorante si chiama "da Iseo" e si trova a Treponti di Teolo, ai piedi dei Colli Euganei. Per la Delegazione è una tradizione che si ripete da cinque anni, un appuntamento in cui non manca mai un antipasto con culatello (culaccia) e foglie di salvia e aglio fritte ma, soprattutto, il sublime risotto ai tordi associato, quest'anno, a uno spiedo di uccelletti con polenta onta ed erbe cotte dei colli (rosoe e pisacani), un capriolo brasato nella pentola di terracotta ai sapori del bosco con polenta morbida (preparazione originale), un formaggio di malga stagionato con polenta e, per finire, pere cotte al profumo di cannella. Vini Rosé brut (Merotto), Rosso riserva 2007, Gemola 2007 (Vignalta), tutti perfettamente abbinati. Ogni portata ha ottenuto il massimo apprezzamento e un punteggio che ha sfiorato il nove. Il merito di questa rituale riunione va tutto al Consultore Giorgio Agugiaro, cacciatore galantuomo e anfitrione della serata. Sala piena di Accademici e di ospiti, atmosfera da grande convivio tra amici che si ascoltano, raccontando aneddoti in tema, e si ritrovano per qualcosa a cui non sanno più rinunciare. La trattoria, condotta da Giuliana e Gianni con la collaborazione dei figli, compie, quest'anno, i 50 anni di attività e la Delegazione ha voluto premiare questo importante traguardo, raggiunto per merito di una saggia e professionale gestione, tramandata da padre in figlio, con un diploma di benemerenza e il piatto d'argento dell'Accademia. Tutti gli amici Accademici hanno poi voluto ringraziare Giorgio con una press acquarellata a mano e incorniciata in ciliegio, raffigurante una scena di caccia. (Cesare Bisantis)

#### **VENEZIA**

#### FESTEGGIANDO SAN MARCO

Per trovare i sapori della primavera, la Delegazione si è recata all'agriturismo "Le Garzette" al Lido, in località Alberoni, una lingua di terra che i Murazzi e la diga proteggono rispettivamente dal mare e dalla Laguna. Secondo la secolare tradizione veneziana, sono state accolte le convitate, con il "boccolo" (rosa rossa in bocciolo). Sono stati gustati verdure e pesce a chilometro zero: dalle carciofaie e asparagiaie dell'agriturismo di Salvatore e dalle reti dei pescatori della vicina Pellestrina direttamente nel piatto degli Accademici. Prosecco per cominciare e poi "castraure" (il primo carciofo prodotto dalla pianta) crude, condite con olio, sale e pepe; asparagi verdi bolliti e uova sode d'un bel giallo oro certamente frutto delle galline che beccavano in un campo un po' più in là. Poi asparagi e carciofi fritti semplicemente passati nel fior di farina e poi fritti nell'olio bollente: metodo perfetto per non contaminare il gusto amarognolo dei carciofi e quello erbaceo degli asparagi. Piccolo antipasto di pesce bollito: seppie di Pellestrina, gamberetti rosei e piccolissimi di laguna, "canoce" (il nome che i veneziani danno alle cicale di mare), felice abbinamento mare-laguna. Risotto all'onda con le erbe della primavera: bruscandoli, carletti, qualche puntina di asparago. Non poteva mancare un assaggio di una prelibatezza locale: le dolci telline, piccole conchiglie, eleganti di forma e di delicato sapore, unite a degli spaghetti cotti al dente, qualche pezzetto di pomodorino e delle foglioline di prezzemolo. Oratina al forno con carciofi in tegame: gustoso tributo al tradizionale abbinamento veneziano di pesce e verdura, dove la dolcezza dell'orata veniva mitigata dal leggero amarognolo dei carciofi. Si sa che l'abbinamento del vino con i carciofi è difficile, anzi difficilissimo, ma Salvatore ha servito per tutto il pasto un vino di casa bianco e leggermente mosso che ha accompagnato senza forzature verdure, pasta e pesce. Per finire, una pastiera napoletana con zibibbo: profumata, tiepida, dolce non dolce, frutto della sapiente mescolanza di grano, ricotta, fior d'arancio in sottile crosta di pasta frolla, tributo alla terra d'origine di Salvatore approdato trent'anni fa agli Alberoni dalla città partenopea. Giornata conviviale piena di serena allegria, chiacchiere rilassate fra Accademici e ospiti alcuni "foresti" approdati per la prima volta agli Alberoni.

#### **VENEZIA MESTRE**

#### RIUNIONE CONVIVIALE DI PRIMAVERA

Ai confini della provincia di Venezia con la Marca trevigiana si trova il comune di Meolo. Qui, oltre trent'anni or sono, dall'antica trattoria della

nome al locale, Bruno Pillon con la moglie Rosanna presero la proprietà del locale. Con una solida tradizione di cucina familiare, mamma Rosanna seppe sviluppare il meglio delle sue ottime capacità, coadiuvata dai due figli, Barbara e Cristiano, che nel frattempo crescevano tra i fornelli e i tavoli di sala. Di qui il consolidarsi di una trattoria, accogliente e semplice, che conserva il meglio della tradizione della cucina tipica veneziana. La Delegazione ha visitato per la prima volta questo locale, segnalato dall'Accademico Plinio Danieli che, con Paola Comacchio, ha svolto la funzione di Siniscalco. Dopo il tradizionale benvenuto con una frittata alle erbe e patate fritte a fettine, il Delegato ha presentato i nuovi Accademici Claudia Mocellin e Alberto Donadel che hanno svolto le relazioni su due libri da loro offerti alla Biblioteca accademica. "Il pollo di Newton - La scienza in cucina", di Massimiliano Bucchi, il libro presentato dall'Accademica Mocellin: un menu che sollecita il palato, il gusto per la scienza e il piacere della lettura. Stimolante saggio che offre alcune risposte su diversi perché: perché da un certo periodo storico la scienza entra prepotentemente in cucina? Qual è il filo che lega esperimenti e ricette succulente? L'altro libro, presentato da Alberto Donadel: "Cade a fagiolo" di Flavio Birri e Carla Coco, tratta della storia, dei miti e dei pregiudizi della carne dei poveri, dal mondo antico alla nostra tavola. "Carne dei poveri", nei secoli, i fagioli sono stati determinanti per l'alimentazione delle classi rurali e del proletariato urbano, sino a diventare quello straordinario piatto tipico, che è la "pasta e fasioi" veneta nelle sue multiformi varianti territoriali. Dopo le dotte e apprezzate relazioni, Paola Comac-

famiglia Roma, che diede il

chio ha presentato il menu editato, come sempre, con bei riferimenti simbolici, dall'Accademico Gianfranco Comelato: sopressa della casa con polenta bianca brustolada e tarassaco; risotto ai bruscandoli e asparagi e uova. A seguire, un secondo di rara maestria nella sua cottura nel forno a legna: il coniglio arrosto con patate al forno. In abbinamento, un Merlot 2011 della cantina Sutto di Campo di Pietra, il Prosecco e il vino passito col dessert: una ricca selezione di ottimi biscotti secchi della casa, accompagnati da una crema pasticciera alla vaniglia. Voto finale: 7,5. Ringraziamenti e complimenti all'efficiente e professionale brigata della famiglia Pillon, al termine di una riunione conviviale da ricordare, in un locale da segnalare tra quelli della buona cucina tipica del territorio.

#### **VICENZA**

#### MENU DEDICATO ALL'ASPARAGO BIANCO

La Delegazione, grazie agli esperti Siniscalchi bassanesi Giorgio Tassotti e Giandomenico Cortese, ha organizzato con cura una serata nella storica Villa Cà Sette di Bassano del Grappa, già elegante dimora di campagna della famiglia veneziana Golini Sette. Questo incontro stagionale, secondo una tradizione ormai pluriennale della Delegazione vicentina, è dedicato all'asparago bianco di Bassano del Grappa (Asparagus officinalis), cultivar insignita del marchio Dop. L'asparago ha una millenaria raffinata realtà gastronomica, è una pianta erbacea perenne con un rizoma sotterraneo, detto "zampa", da cui spuntano i germogli, chiamati "turioni", che rappresentano la parte commestibile. La coltivazione pretende suolo sabbioso e la raccolta dei "tu-

rioni" deve avvenire tempestivamente all'affaccio sul terreno. In caso contrario, lo sviluppo aereo lignifica gli stessi germogli, trasformandoli in steli con foglie, frutti e fiori. La cucina ha proposto i piatti tipici del territorio. Dimostrate le proprie capacità in tema classico, lo chef Alex Lorenzon si è sbizzarrito in nuove ardite interpretazioni. Le proposte più curiose sono state: fondente di asparagi con tonno grigliato, agnolotti alla piastra con asparagi e crostacei e un inedito magnum di faraona con asparagi. Quest'ultima elaborazione constava in un ripieno di faraona ricoperto da una impanatura fritta, con stecco di legno incorporato, il cui aspetto visivo richiamava la forma del noto gelato industriale da passeggio. Ne è seguito un simpatico, acceso e costruttivo dibattito accademico. (Paolo Portinari)

### PROPOSTE CLASSICHE RIVISITATE

Piacevole serata, al ristorante "3Quarti" di Spiazzo di Grancona, in località Val Liona, frutto dell'accurata ideazione del Siniscalco Walter Faggin, che ha compiuto un felice debutto. Luogo prescelto è stata appunto la terra vicentina di Grancona, zona deputata per la nota pietra "tenera" dei Colli Berici, con cui Andrea Palladio, architetto "icona" della villa veneta, ha realizzato le sue opere più importanti. L'incontro è stato valorizzato dall'intervento dell'enogastronomo giornalista dott. Fabio Piccoli, che ha spiegato i criteri di scelta e di selezione operati dalla maggior parte degli utenti della rete nel preferire un albergo o un ristorante. I ristoratori, non ancora trentenni, si sono ispirati, per il percorso gastronomico, a tre cardini accademici: la tradizione, l'innovazione e la genuinità. Interessanti tutte le rivisitazioni proposte, con stringati dialoghi nel confronto tra il piatto "antico" vicentino e la nuova interpretazione. In tale ottica sono stati serviti, ad esempio, la "poenta e renga" (polenta e aringa), sotto spoglia di frittelle di polenta di ceci con caviale di aringa affumicato, o l"oca in onto", che si è espressa alla moda francese. È stata apprezzata anche la decisione di utilizzare come condimento, laddove opportuno, l'olio extravergine d'oliva proveniente proprio da Grancona. Il tetragono accademico è stato compiutamente realizzato grazie alla stupenda convivialità dei commensali. (Paolo Portinari)

#### FRIULI-VENEZIA GIULIA

#### **PORDENONE**

#### I GEORGOFILI E IL MAGNIFICO

Visto il recente accordo con l'Accademia dei Georgofili, perché non sfruttare la giornata dedicata alla cultura per approcciarne la conoscenza? Gradito ospite, ha aperto la riunione conviviale il prof. Paolo Alghisi, docente alla Facoltà di Agraria dell'Università di Padova, membro emerito del Consiglio Nazionale dell'Accademia dei Georgofili, nonché Presidente della sezione Nord-Est (Veneto, Trentino, Alto Adige, Friuli-Venezia Giulia), il quale ha approfondito il significato dell'iniziativa e i possibili benefici, sul piano culturale e organizzativo, per le due realtà. Il protocollo d'intesa, firmato tra la nostra Accademia e quella dei Georgofili, pone le basi per attività culturali congiunte con l'obiettivo di realizzare, nel prossimo triennio, iniziative che valorizzino le tradizioni dei diversi territori nazionali sotto vari aspetti: tutela dell'ambiente, sviluppo del mon-

do rurale, sicurezza e qualità alimentare della cucina regionale. Tra i programmi, l'organizzazione di seminari e gruppi di studio comuni, la divulgazione di informazioni scientifiche e tecniche e la pubblicazione congiunta di opere volte al progresso della cultura. L'avvenimento richiedeva una sede adeguata e la scelta è stata prestigiosa: quella del ristorante "La Primula" di San Quirino, di freschissima nomina tra i "Magnifici del Presidente". Il ristorante della famiglia Canton festeggia quest'anno i suoi 140 anni di vita. Nel 1983 arriva la citazione nella Guida Michelin, la prima stella, riconoscimento che ancor oggi, per il trentesimo anno, il locale può vantare. Andrea Canton ha fatto del suo meglio per far intendere alla numerosa compagnia di Accademici e loro ospiti il valore della sua cucina e la sua abilità nella presentazione delle vivande. Pietanze raffinate a ognuna delle quali il sommelier Pierangelo Dal Mas - che è anche delegato di Pordenone dell'Associazione Italiana Sommelier - ha abbinato un vino appropriato. La piacevole serata, organizzata dall'Accademico Renato Zanella, si è conclusa con la lettura - da parte del Delegato della motivazione per la quale il Presidente Ballarini ha inteso includere il ristorante tra i "Magnifici del Presidente": "per l'impegno verso il valore della cucina del nostro Paese rivisitando i piatti della cucina tradizionale seguendo il variare del gusto e le stagioni". (Renato Zanella)

#### TRIESTE

#### PROTAGONISTI GLI EXTRAVERGINI ITALIANI

Convivio interessante e originale, presso l'antica trattoria "Alla Posta" di Basovizza (Trieste). La Simposiarca Emidia Giuliani, coadiuvata da Natascia Riggi, specializzata in olivicoltura, ha orchestrato una serata intitolata "L'extravergine: per conoscerlo meglio". Emidia Giuliani ha proposto agli Accademici degli oli di nicchia, da lei personalmente scelti alla fiera dell'extravergine Olio Capitale, che ogni anno raccoglie a Trieste più di 200 espositori, per far conoscere e apprezzare vari tipi di oli extravergine italiani. La serata è stata anche un "laboratorio", in cui i convenuti hanno sperimentato il raffinato rapporto olio-pietanza, scoprendo così che certi oli, con peculiari caratteristiche, possono esaltare o modificare i sapori dei cibi. Lo chef Marc Pavel, cuoco innovativo e vincitore di riconoscimenti nazionali e internazionali, ha proposto cibi di cervo e orso, anatra e costicine d'agnello con verdure e legumi stagione. Sono stati serviti vini di produttori locali (Kante, Ferfoglja, Skerlj e Lupinc), ma i veri interpreti della serata sono stati gli oli extravergini, posti al centro delle tavole, che gli Accademici potevano provare e gustare sulle pietanze. Tra questi il fruttato leggero di Sommariva (Albenga, Liguria), prodotto dalle olive taggiasche, piniole, merline e colombare; il Costa degli Ulivi (Orosei, Sardegna), il fruttato medio Verde Del Colle (Bagno a Ripoli, Toscana); il fruttato intenso Cenzino-Vincenzo Marvulli (Matera, Basilicata); il fruttato leggero Donna Anna - Milio (Ficara, Sicilia); il fruttato intenso prodotto dalla stessa Simposiarca, denominato Žuljan's oil (S. Giuseppe della Chiusa, Friuli-Venezia Giulia). Nel corso del convivio sono stati festeggiati i 35 anni di appartenenza all'Accademia di Fabio Gonano, applaudito da tutti con sincero affetto, per la sua lunga e proficua presenza nella Delega-

#### EMILIA ROMAGNA

#### **IMOLA**

#### L'ALIMENTAZIONE GIUSTA PER LO SPORTIVO

Anche per chi pratica una disciplina sportiva la dieta alimentare riveste un ruolo basilare nell'affrontare uno sforzo sia fisico che mentale. A confermarlo è stata la psicologa imolese dello sport e dei disturbi dell'alimentazione, Silvia Burzacchini, intervenendo ad un incontro della Delegazione con il Panathlon Club di Imola, svoltosi nel salone dell'hotel Il Maglio. Sfatata la credenza che "esistano alimenti particolari che migliorino la prestazione sportiva". Non c'è infatti "l'alimento o la dieta miracolosa che trasforma un atleta mediocre in un campione, ma è certo che diete povere possono non permettere ad un atleta di dare il massimo. Qualità, quantità e tempistica di assunzione, - ha continuato - possono però aiutare l'atleta a raggiungere il suo massimo potenziale". Indicando le linee guida per una corretta alimentazione, la psicologa ha precisato che ogni dieta va costruita sul singolo atleta e adeguata al suo dispendio energetico. La dieta deve essere comunque quanto più possibile variata ed equilibrata, comprendendo tutte le diverse categorie di alimenti al fine di assicurare all'organismo i principi nutritivi necessari per evitare squilibri nutrizionali. Non possono mancare carne, pesce, uova e legumi, che forniscono proteine, oltre a potassio e magnesio, minerali utili per contrastare la fatica fisica e allontanare il rischio di crampi. Il latte e suoi derivati consentono la contrazione muscolare e regolano le attività enzimatiche; i glucidi complessi a lenta metabolizzazione, come pane, pasta, riso, e i glucidi semplici

zione.

a rapida metabolizzazione, come zucchero o miele, sono la fonte più importante di energia, utili per il funzionamento del sistema nervoso, dei globuli rossi e del sistema muscolare. Frutta, verdura e legumi freschi costituiscono infine la fonte più importante di fibra alimentare, di minerali, acqua, fruttosio e vitamine. Tra i consigli pratici non manca quello di consumare i pasti almeno tre ore prima della pratica sportiva e alimentarsi giornalmente senza far mai passare cinque ore consecutive a stomaco vuoto. In tema di integratori alimentari, dopo aver espresso una totale contrarietà all'uso di farmaci non consentiti, la dott.ssa Burzacchini ha concluso precisando che la "reintegrazione dei diversi elementi nutrizionali può avvenire sia attraverso l'alimentazione naturale dell'atleta, sia con specifiche integrazioni senza farsi sopraffare dall'illusione di ottenere dagli integratori facili risultati che potranno essere raggiunti solo con l'impegno, il sacrificio, l'allenamento e la passione". (Antonio Gaddoni)

#### **PARMA**

#### LE METAFORE DEL CIBO

In occasione della cena della cultura, organizzata dalla Delegazione al ristorante "Al Tramezzo", la prof.ssa Maura Franchi ha svolto un'interessante conferenza sul tema "Le metafore del cibo". Il cibo è un linguaggio: una vera e propria lingua che ha una sua sintassi, un suo lessico, proprie regole ortografiche e, talvolta, incorre anche in errori di traduzione. Cibo e parola hanno molto in comune: mangiamo e parliamo con la bocca. Quando la parola si nutre di cibo, essa è cibo, ma nello stesso tempo il cibo si nutre di parola e si fa nutrimento del corpo e dell'anima. Sapore e sapere hanno anch'essi analogie profonde, sottolineate dagli antropologi e dagli storici che hanno indicato come la preparazione dei pasti sia fondante della cultura della vita quotidiana. I sociologi hanno interpretato i gusti come segni di distinzione tra gruppi sociali e come una via per costruire un'identità. L'arte, la letteratura e il cinema si sono nutriti di riferimenti alimentari. Poiché il tema è troppo ampio per poter essere solo accennato, la relatrice si è soffermata sulle metafore del cibo, modi sintetici per esprimere sapere, che, come i proverbi, rimandano ad esperienze quotidiane e testimoniano, in via esemplare, una verità che sembra superare i limiti temporali. Le metafore sono una via, breve e forte al tempo stesso, per esprimere conoscenza. Per chi fosse interessato ad avere il testo completo della conferenza, si può richiedere la "plaquette" al Delegato Gioacchino Giovanni Iapichino.

#### REGGIO EMILIA

#### GENUINA CUCINA REGGIANA

Una riunione conviviale che ha avuto un particolare motivo di interesse: la sede scelta, una storica trattoria, forse l'unica ancora attiva nel circondario della città di Reggio Emilia, una "posta" ove avveniva lo scambio dei cavalli. Attiva senza interruzione dal 1929, tutt'ora offre al passeggero un pranzo (è aperta solo a mezzogiorno di tutti i giorni feriali), con un menu che ogni volta è una rappresentazione gastronomica ricca di portate della genuina cucina reggiana. Il menu comprendeva: un assaggio di scarpazzone, gnocchi al burro, lasagne al ragù, assaggio di cappelletti in brodo; lingua e cotechino con salsa giardiniera e mostarda, coniglio e stinco di maiale al forno con purè; semifreddo ai pioli, zuppa inglese e meringata. Il tutto annaffiato da Lambrusco Reggiano e di Sorbara, Sangiovese di Romagna Piccolo Brunelli e Campo delle More, Rosso Dolce Frizzante della Cantina Casali. La valutazione del pranzo è stata di 7,85; lo stesso punteggio à stato assegnato anche alla voce qualità/prezzo. Invece, maggiori riserve sono state espresse per il servizio, affidato ad un solo cameriere anche se bravo. Circa le singole vivande, riserve sono state espresse per i "cappelletti", carenti della prescritta "padidura" (breve sosta da rispettare prima di essere serviti una volta cotti). Il convivio è stato arricchito da una breve introduzione del Simposiarca, Giovanni Lombardini, e da una interessante relazione di Fabrizio Sevardi, che ha illustrato alcuni punti sull'origine, la qualità e l'uso corretto dell'aceto balsamico, di cui è stata rivendicata dal relatore l'origine "reggiana". E infatti è avvenuto che, nel 1046, Enrico di Franconia, giunto in Italia per essere incoronato imperatore del Sacro Romano Impero, chiese e ottenne in dono da Bonifacio di Canossa, padre della contessa Matilde, un botticello del famoso "aceto di Canossa", una Dop ante litteram. Non abbiamo mai avuto notizia che in tale data un aceto parimenti famoso fosse stato prodotto in altre zone. (Cesare Corradini)

#### RICCIONE-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, uovo colante, crema di piselli e maggiorana; cannelloni ripieni di squacquerone biologico e rosole 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

**LUCCA** 

#### UN'ESPERIENZA DEL TUTTO NUOVA

È quella vissuta dagli Accademici lucchesi all'interno del

Palazzo Boccella, dove ha aperto un ristorante, "L'imbuto", che ha accolto la Delegazione per una cena fuori dai normali canoni dell'Accademia. Il cuoco è Cristiano Tomei, interprete di un modo di cucinare "altro", una cucina cioè di forte innovazione e, spesso, di grande creatività. Una cucina che, a volte, si può gustare anche con le mani e che richiede qualche considerazione. È indubbio che un tale tipo di mangiare, nel quale è praticamente impossibile ritrovare i piatti della tradizione, è un'esperienza del tutto nuova, nella quale si può riconoscere come la creatività riesca, nonostante le nuove coniugazioni della materia, a dare sensazioni di buono e, visivamente, di bello. Del resto questa è la funzione vera dell'Accademia: esaminare, con occhio critico, non solo le evoluzioni della tradizione, ma anche le tendenze, le prove che solo il tempo ci permetterà di valutare nella loro resistenza in cucina. È una cucina non facile alla valutazione, al gusto, alla presentazione. Ma c'è, sicuramente, il frutto di una ricerca, di scelte fatte da Cristiano Tomei, con passione e talento. Lavoro non facile per gli Accademici che, in serenità di giudizio, hanno visto arrivare al tavolo un menu di sei portate salate e due dolci. La lettura del nome dei piatti non ha potuto che generare meraviglia, a volte anche sconcerto. In realtà piatti di questa natura richiedono solo il giudizio della bocca: se piacciono l'esame è superato. Del resto è così anche per la cucina di tradizione: solo il palato emette il giudizio. A volte la novità è nel contenitore, oltre che nella scelta (ma questa è universale per tutti i piatti), della materia utilizzata. La "bistecca gourmet", ad esempio, è fatta da straccetti di manzo garfagnino con grasso della bistecca tostato e buccia di patata, servita su corteccia di pino marittimo scaldata al forno. Termina la cena, fra i due dolci egualmente fuori dalla consuetudine, il gelato di latte e menta con pane tostato al cioccolato, caramello, ravanello fresco e un filo d'olio extravergine. Giudizi? Incredibile la modernità dei giudizi: pur riconoscendo che alcuni piatti hanno elementi di difficile interpretazione in abbinamenti fuori dalla consuetudine (perché il ravanello con il gelato?), si è riconosciuto che, pur essendo piatti dai sapori inconsueti, hanno validità generale nella ricerca del nuovo. Una serata nella quale l'Accademia ha voluto sapere cosa c'è di nuovo "fuori casa propria" per poter dare, solo così, pienezza di giudizio nella sua imprescindibile funzione di opinion leader. (Alfredo Pelle)

#### MUGELLO

#### ALLA BOTTEGA DI CAMPAGNA AMICA

Serata particolare ed estremamente interessante, quella basata sulla cucina locale mugellana e la visita alla "Bottega di Campagna amica" da poco inaugurata per la vendita esclusiva di alimenti locali. La pregiata produzione del Mugello, biologica o convenzionale, ha trovato in questo negozio la strada per poter soddisfare i buongustai, in particolare quelli che ricercano la genuinità e il rapporto con il produttore. La manifestazione è iniziata con la presentazione del nuovo libro di Luisanna Messeri, "Te la do io la mia cucina", che si è tenuta nel nuovo negozio "Bottega di Campagna amica" alla presenza di un numeroso pubblico che ha apprezzato sia i prodotti esposti che le pagine del libro. Sono stati offerti un aperitivo con vino "Pigola", prodotto dall'Azienda Agricola La Matteraia di Malpaga con uve di Müller Thurgau, una battuta di carne limousine e formaggio pecorino biologico di allevamento locale. Gli Accademici e i loro ospiti hanno molto gradito l'accoglienza della Cooperativa di Firenzuola, gestore del Centro Carni Mugello e della nuova Bottega. Si sono poi trasferiti alla caratteristica e minuscola trattoria "La Casa del prosciutto", posta all'inizio del ponte trecentesco sulla Sieve a Ponte a Vicchio. Lì sono stati serviti piatti tipici mugellani tra cui la bistecca nostrale accompagnata da un ottimo Chianti Riserva Docg 2010 della Fattoria "La Torre" di Arezzo. La trattoria, antico ritrovo di pescatori e renaioli, che vi sostavano a fine lavoro a bere un bicchiere di vino, è stata, nei primi del Novecento, rappresentata in numerose tele di pittori postmacchiaioli che si erano innamorati della sua particolare posizione.

#### **PRATO**

#### CENA DELLA CULTURA DEDICATA A FRANCESCO LEONARDI

La cena della cultura organizzata dalla Delegazione è stata un'occasione tanto interessante quanto inconsueta. È stato scelto il ristorante "Biagio Pignatta", collocato nelle scuderie della villa medicea di Artimino, voluta da Ferdinando I: quei luoghi richiamano alla memoria la storia di feste e banchetti che fino all'Ottocento avevano allietato i Medici, i marchesi Bartolomei e i conti Passerini. Proprio in quei luoghi si è deciso di cogliere l'occasione per riflettere su quei conviti che, grazie anche a Francesco Leonardi, nei primi anni del XIX secolo, nonostante il dominio della cucina francese, cercavano di recuperare uno stile italiano. Il menu pre-

vedeva piatti della tradizione toscana dai quali si distaccava un contorno di pomodori alla Leonardi, ricetta tratta dal celebre "L'Apicio moderno ossia l'arte di apprestare ogni sorta di vivande", il trattato tardo settecentesco al quale si è inteso dedicare la serata. Il compito di presentare l'opera è stato affidato al nuovo Accademico Claudio Gori che ha donato i cinque volumi in riproduzione anastatica alla Biblioteca dell'Accademia. Nella sua conferenza, Gori ha esposto in modo brillante le vicende che portarono Francesco Leonardi a stendere il celebre trattato. La sua lunga esperienza di cuoco, scalco o maggiordomo presso le principali corti europee gli consentì di realizzare una sorta di enciclopedia, in cui mostrare come fosse possibile istruire una tavola principesca adattando i modelli abituali e creando nuovi piatti. Il suo riuscito tentativo di dare valenza unitaria alla cucina italiana, nonostante fosse segmentata in composite realtà regionali, ha osservato il relatore, trova un perfetto collegamento con gli obiettivi dell'Accademia: la tutela o la rinascita di una cucina autentica legata all'importanza delle tradizioni locali e regionali.

#### LAZIO

#### **ROMA EUR**

#### UMBERTO GIRAUDO ALL'IPSSAR TOR CARBONE

L'appuntamento con l'Ipssar Tor Carbone, per la consegna delle borse di studio offerte dalla Delegazione a tre allievi che si sono particolarmente distinti nel corso dell'anno scolastico, ha avuto inizio nel parco della villa che ospita l'Istituto, dove è stato servito l'aperitivo. Il sodalizio, che lega da anni la Delegazione all'Istituto alberghiero romano,

si è andato consolidando nel tempo e, grazie alla rinnovata disponibilità e all'interesse del dirigente scolastico, prof.ssa Giancarla Greto, queste due realtà si sono impegnate a ricercare forme di sinergia per promuovere nuove attività. Ospite d'onore il dott. Umberto Giraudo, dell'Hotel Rome Cavalieri Hilton, primo italiano ad essere stato premiato come migliore maître al mondo, con il riconoscimento "Grand Prix de l'Art de la Salle" attribuitogli nel 2012 dall'Académie Internationale de la Gastronomie. Il dott. Giraudo ha rivolto agli allievi, nella sua qualità di ex alunno dell'Istituto, un caloroso incoraggiamento per i loro studi e le loro carriere professionali. Nel corso della serata, il Delegato Claudio Nacca, Simposiarca per l'occasione, ha accolto tra i membri della Delegazione la neo Accademica Amalia Tommasone Morrone. Il menu dell'edizione 2013, occasione anche di esercitazione didattica, è stato caratterizzato da piatti dai sapori decisi e con accostamenti spesso contrastanti, presentati con particolare cura. Tra questi vale la pena di ricordare: i gamberi arrostiti avvolti nel lardo di Colonnata serviti con gli aperitivi; il flan di carote e spinaci con zabaione al parmigiano, soffice ed equilibrato, che ha introdotto la cena; la crespella con riso Venere ai sapori di collina, autentico scrigno di gusti robusti; i maccheroncini integrali al ferretto alla gricia con guanciale croccante, cipolla rossa in agrodolce e crema di piselli; il controfiletto al sesamo tostato, maionese alla colatura di alici di Cetara e "olio nero" alle olive di Gaeta, ammirato per la maestria della confezione. Per concludere, ancora un contrasto di sapori, colori e temperature con lo "Yin Yang" caldo-freddo, bianco-nero. Appropriata la selezione dei vini scelti per accompagnare le pietanze: Pinot Grigio Igt del 2012, Nero d'Avola Igt del 2009 e Moscato d'Asti Docg del 2010. Eccellente la preparazione eseguita dagli allievi del corso di cucina, sotto la guida attenta del prof. Marco Protopapa; molto curato il servizio da parte degli allievi del corso di sala. I ragazzi si sono mossi con disinvoltura e, alla fine della serata, hanno ricevuto un caloroso e prolungato applauso. (Claudio Nacca)

#### ABRUZZO

#### **AVEZZANO**

#### SCOPRI LA RICETTA DELLA NONNA

Nella sala consiliare del comune di Avezzano si è svolta in forma ufficiale la cerimonia di premiazione della VII edizione del Concorso "scopri la ricetta della nonna", organizzata dalla Delegazione e riservata agli alunni delle Scuole Medie della Marsica. Oltre ad un'ampia rappresentanza di alunni e di un folto pubblico, erano presenti anche autorità civili e scolastiche, nonché il Coordinatore Territoriale dell'Abruzzo Paolo Fornarola. Con il suo intervento, ha catturato l'attenzione con un interessante excursus sulla cucina abruzzese e sull'importanza del recupero delle tradizione gastronomiche. Gli obiettivi principali del Concorso, infatti, mirano alla riscoperta della cucina antica e a stimolare il dialogo tra nonni e nipoti per far comprendere meglio il "vissuto" di una generazione non troppo lontana. Legati al Concorso sono stati gli interessanti e dotti interventi fatti direttamente nelle scuole dai bravi e disponibili Accademici della Delegazione, quali Giuseppe Cristofaro, Franco Santellocco Gargano e Massimo Nicolai, tutti esperti del settore, che con grande maestria e briosità hanno condotto lezioni riguardanti il recupero delle tradizioni gastronomiche, la cultura della tavola per la costruzione dell'identità culturale e l'educazione alimentare come prevenzione per la salute. Il Concorso, molto apprezzato dalle famiglie e dalle scuole, proseguirà anche negli anni a venire perché considerato istruttivo, piacevole e di contenuto socio-ambientale particolare. Soprattutto in un contesto territoriale profondamente mutato nel tempo, quale è il Fucino che, negli ultimi 200 anni, ha subito significativi cambiamenti che hanno coinvolto territorio e popolazione. Infatti, il prosciugamento del lago ha lasciato posto ad una piana agricola altamente produttiva, trasformando l'attività degli abitanti da pescatori a contadini, e il terremoto del 1915, con i 30 mila morti, ha portato una massiccia immigrazione da tutte le regioni d'Italia con i rispettivi bagagli socio-culturali. Per la cronaca, le Scuole Medie vincitrici sono state quelle di Balsorano, San Vincenzo Valle Roveto e Vivenza di Avezzano con le seguenti ricette: maccheroni alla chitarra al sugo delle tre carni: polpettone primavera della nonna; cestino dell'orto con sorpresa e fiatoni. Quest'ultimo piatto si è aggiudicato anche l'Oscar della serata conviviale. Un premio speciale è stato assegnato alla ricetta straniera per la paella alla domenicana. (Gabriele Franciosi)

#### **MOLISE**

#### **ISERNIA**

# CONDIVISIONE DI PROGETTI TRA LE DUE ACCADEMIE

Gli Accademici si sono riuniti a Vastogirardi dove, presso l'azienda agrituristica "Il Vecchio Granaio", è stata celebrata la giornata della cultura. Il locale è caldo e accogliente, l'atmosfera intima e rilassante. È ospite e relatore il dottor Nicola Mastronardi, Accademico dei Georgofili e Direttore della preziosa Biblioteca di Agnone, spesso presente e partecipe in varie iniziative della Delegazione, rispondendo sempre alle richieste di collaborazione con simpatia e competenza. Questa volta è venuto come rappresentante dell'Accademia dei Georgofili, con cui la nostra Associazione ha firmato un "protocollo d'intesa" per condividere progetti comuni. Il dottor Mastronardi descrive la storia e gli scopi dell'antica, illustre Istituzione culturale di cui fa parte, e il programma di collaborazione e sinergia previsto con l'Accademia. Prospetta come si possa riuscire a realizzare insieme iniziative e programmi per valorizzare lo storico patrimonio culturale, e le novità tecnico-scientifiche che hanno effetto sull'alimentazione e la cucina regionale. Tanti possibili progetti, che le due prestigiose Accademie contano di svolgere insieme attraverso seminari, divulgazioni, pubblicazioni. La Delegata Giovanna Maria Maj si fa portavoce di tutti gli Accademici nel condividere gli obiettivi e gli intenti comuni attuabili sul territorio molisano, che andranno studiati e pianificati. Si sofferma quindi su considerazioni legate alle cucina del territorio, che via via perde la sua identità; ne elenca le cause e gli effetti disastrosi che deriverebbero dalla perdita di quel tesoro culturale stratificato nel tempo e indica, tra i rimedi, il recupero quotidiano della cucina di famiglia e del vivere bene insieme a tavola. Le relazioni hanno suscitato l'interesse generale e hanno costituito argomento di conversazione anche durante il pranzo, composto da un menu di gustosi piatti della tradizione di Pasqua, ancora vicina. Un interessante incontro che si è svolto con il piacere di sempre. (Maria Cristina Carbonelli di Letino)

#### **CAMPANIA**

#### NAPOLI

#### PASSAGGIO DELLA CAMPANA

Presso l'Anfiteatro Flavio di Pozzuoli, in un'area sulla quale la storia ha poggiato i suoi occhi già da 3000 anni, al fiorire delle prime civiltà campane, la Delegazione si è ritrovata presso il ristorante "Boccuccia di Rosa". Molto apprezzato dagli Accademici il riguardo che i titolari Andrea e Michele Parascandolo hanno dimostrato per l'Accademia, riservando il ristorante nel giorno di riposo. Il Simposiarca Massimo Ricciardi ha curato in ogni dettaglio sia la composizione che la realizzazione di un menu strettamente di mare, in linea con la tradizione della città di Pozzuoli. Per antipasto sono stati serviti: parmigiana di pesce bandiera con provola affumicata, insalata di mare, frittelle di alici e, molto apprezzate, canestrelle al salmone e polpettine di baccalà in salsa. Come primi: lasagna di mare allo scorfano, pescatrice e gamberi, e risotto alla pescatora. Per secondo: filetti di pezzogna in crosta di patate, insaporiti da una sapiente cottura in forno a legna. La decorazione con il logo dell'Accademia ha contribuito al successo del millefoglie alla confettura di amarene e crema chantilly. Il Simposiarca ha illustrato il menu inquadrandolo nella tradizionale cucina di mare napoletana con qualche spigolatura sull'aromatizzazione con le erbe spontanee, oggi troppo spesso dimenticate.

Si è soffermato sull'originalità di alcune portate e su come, in un'area dall'elevata valenza turistica come quella napoletana, la ristorazione pubblica spesso non sia del dovuto livello e come questo si verifichi proprio nei siti maggior-

mente frequentati. Al ristorante, per le qualità dimostrate, è stato consegnato il piatto d'argento dell'Accademia. Al termine, gli Accademici hanno appreso con rammarico da Leonardo Bianchi la sua decisione di dimettersi da Delegato. Rimanendo nella Delegazione come Accademico, ha fatto presente di aver assicurato la dovuta continuità al suo pluriennale impegno ottenendo che la carica vacante venisse accettata dal decano e già Delegato Vincenzo del Genio al quale, con un caloroso applauso, gli Accademici hanno dato il benvenuto.

#### PUGLIA

#### **FOGGIA**

#### **DE GUSTIBUS**

Grande serata quella trascorsa dalla Delegazione al ristorante "Ballarò" di Deliceto, onorata dalla presenza, ma, soprattutto, dalla magistrale relazione di Mario De Simone, Delegato di Avellino, Coordinatore della Campania e membro del Centro Studi "Franco Marenghi". Con la sua brillante conversazione, sul tema "De gustibus", il relatore ha incantato l'uditorio, coniugando, con elegante disinvoltura, medicina e storia, letteratura e chimica, psicologia e antropologia. Ciò nell'intento, perfettamente riuscito, di illustrare, anche all'ascoltatore più sprovveduto i meccanismi che stanno alla base del rapporto uomo-cibo, come i riflessi condizionati, le sinestesie sensoriali, la socializzazione, la memoria involontaria, i recettori del gusto. Pieno consenso anche per l'opera dello chef, che si è distinto per l'originalità dei piatti e per l'alta qualità delle materie prime impiegate. Queste, in successione, le portate, accompagnate da vini delle

cantine Teanum di Torremaggiore (Nero di Troia Igp e Falanghina Igp): fagottini di verza ripieni di vitello su vellutata di zafferano e verdurine di stagione saltate in padella; cavatelli di grano arso con broccoli, acciughe, pomodori canditi e mollica di pane tostata; risotto con zucca, pistacchi e amaretti; millefoglie di vitello con funghi cardarelli, caciocavallo podolico e stick di patate; crostata di ricotta e pere con salsa di cioccolato fondente.

#### **MANDURIA**

### FAGIOLATA DI FINE INVERNO

La Delegazione, in collaborazione con l'Istituto Alberghiero di Pulsano, il Rotary Club di Manduria, le due Associazioni culturali "Oltre l'Orizzonte 2012" di Taranto e "La 'Ngegna" di Pulsano, ha messo a punto l'idea di questa manifestazione incentrata su un prodotto locale, con lo scopo di rinnovare e promuovere l'interesse per il territorio

Il prodotto individuato è il fagiolo, a lungo presente a Pulsano in due varietà autoctone che, ultimamente, stanno rischiando di scomparire: il "fagiolo rosso" e il "fagiolo dall'occhio" chiamato dai locali il "fagiolo della Signora". Lo svolgimento della manifestazione "Fagiolata di fine inverno" ha avuto come contenitore la Cantina e Oleificio Sociale tra Produttori agricoli di Pulsano, che annovera già diverse e positive esperienze di manifestazioni culturali. Terminata la fase di acco-



glienza, la parola è passata al dott. Fernando Cera, biologo nutrizionista, che ha tenuto una breve e interessante conferenza sul "pasulu ti la Signura" (fagiolo della Signora). Il relatore, dopo un excursus storico, ha messo in evidenza le proprietà organolettiche e nutrizionali del fagiolo, oltre a quelle nutraceutiche, citando anche uno studio dell'Università di Turane (USA) che ha documentato come il consumo quadrisettimanale di fagioli riduce del 50% il rischio di malattie cardiovascolari. Il relatore ha sottolineato, purtroppo, che in Italia, attualmente, il consumo giornaliero di fagioli pro capite è passato da 50 g a 5 g! Ĥa evidenziato, infine, come il fagiolo locale (il fagiolo della Signora) sia meno calorico, abbia meno zuccheri non assorbibili, sia più ricco in ferro e zinco e registri, inoltre, una presenza di molibdeno che aiuta a neutralizzare la tossicità dei solfiti presenti nel vino.

Al termine della relazione, si è dato inizio alla cena, con: bruschetta e fettunta; fagioli in vari modi; fagioli con salsiccia; vari tipi di carni alla griglia; formaggi; crudità; crostate e altri dolci locali; vari tipi di pani locali; vino della Cantina (bianco, rosato e rosso). Interessanti sono risultati sia il vino caldo aromatizzato con cannella, vaniglia e scorze di agrumi, sia il vino aromatizzato al finocchietto, offerto con i dolci. L'aromatizzazione di quest'ultimo avviene tramite un'infiorescenza di sedano o finocchio infilata nel collo della bottiglia: la dizione locale è "mieru a' sparacina". Un ringraziamento particolare va al Preside, prof. Francesco Terzulli, al Direttore prof. Filippo Sperto e agli studenti dell'Istituto Alberghiero di Pulsano autori di un impeccabile servizio. (Arcangelo Gabriele Liguori)

#### SICILIA

#### **CALTAGIRONE**

#### IL SIGNIFICATO DEL PRANZO PASQUALE

La domenica delle Palme, come è ormai consuetudine per la Delegazione, gli Accademici si sono ritrovati presso il ristorante dell'Hotel Villa Sturzo per scambiarsi gli auguri di Pasqua. Si è assistito anche all'ingresso dei nuovi Accademici ai quali la Delegata Gaetana Bartoli Gravina ha dato un caloroso benvenuto: Alfredo Siragusa, Carmelina Lo Giudice, Francesca Scollo, Salvatore Di Natale e Maria Flavia Spadaro, i quali, per l'interesse da tempo rivolto alle attività dell'Accademia, sapranno senz'altro dare nuova linfa alla Delegazione. Il convivio è stato preceduto dall'interessante relazione del Simposiarca Lillo Scebba, il quale, riprendendo uno studio svolto dalla facoltà di Agraria dell'Università di Milano, nel corso di laurea in "Scienze e Tecnologia della Ristorazione", si è posto una domanda: "Qual è il motivo per cui nelle feste religiose si esce dalla consuetudine e si mangia in maniera più ricca e ricercata?". Le ricerca - ha sottolineato Lillo Scebba - sostiene che, a conclusione di un ciclo temporale definito, è necessario un sacrificio a carattere espiatorio rispetto alle colpe del passato, per cui la festa segna il momento in cui gli uomini, rigenerati, si accingono ad affrontare un nuovo ciclo temporale. In particolare, per la Pasqua, il primo momento corrisponde alla Quaresima; il sacrificio è rappresentato dalla morte di Cristo. L'allontanamento del male riemerge nella messa della domenica di Pasqua e la propiziazione del bene futuro nell'accensione del cero pasquale e nello scambio di doni, come "panari e oceddi cu l'ova". Infine, la sospensione

delle regole si sostanzia nel rito alimentare di un pasto speciale, caratterizzato da abbondanza e dalla ricercatezza degli alimenti usati. In particolare, il divieto di mangiare la carne durante la Settimana Santa determina quasi l'obbligo che, nel pranzo pasquale, vi siano pietanze e base di carne, prima tra tutte l'agnello. Nella scelta del menu, il Simposiarca è stato particolarmente rispettoso della tradizione caltagironese: uova alla monachina e carciofi come antipasto; primo di quadrucci in brodo con polpettine; bollito misto e agnello al forno e infine il fasto della cassata siciliana. Le pietanze sono state accompagnate dal vino Cabernet Sauvignon di Mandrarossa. Le tavole, allietate da variopinte uova pasquali, realizzate da Mariella Amoroso, e i menu a forma di panierini porta-uova, hanno completato l'atmosfera festosa e serena del convivio. (Colomba Cicirata)

#### MARSALA

#### CENA SICILIANA ALLO SPORTING CLUB

Nella suggestiva cornice della sala ricevimenti delle cantine Donnafugata, l'Accademico Giacomo Rallo, proprietario dell'Azienda, ha accolto la Delegazione e i suoi ospiti: Antonio Caprarica e Benito Fiore. La sua eccellente collaboratrice Mimma Zingale e la Delegata hanno così realizzato un incontro in cui Antonio Caprarica ha avuto l'opportunità di presentare il suo ultimo libro: "Ci vorrebbe una Thatcher". Il cocktail offerto dall'azienda, a base di salatini e tartine accompagnati dagli ottimi vini Donnafugata, ha concluso con stile la manifestazione. Gli Accademici e gli ospiti si sono poi trasferiti presso lo Sporting Club di Marsala, dove hanno goduto della splendida riunione conviviale "sicilianissima", organizzata dalla Delegata in collaborazione con il Presidente del club, Aldo Russo. Gli Accademici hanno così potuto gustare il magnifico cuscus di pesce, la caponata di carciofi, le melanzane arrostite, le fragoline con panna, e, per finire, la cassata siciliana e le iris di ricotta. Il vino bianco delle cantine Donnafugata, "Anthilia", ha completato degnamente la cena. Ampia partecipazione, entusiasmo e apprezzamento per l'evento.

#### **MESSINA**

### FRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE

Un grande chef e una scrittrice ormai affermata sono stati i protagonisti di due riunioni conviviali della Delegazione, volute dal Delegato Antonio Barresi per coniugare l'analisi culturale del rinnovamento dell'arte cucinaria qual'è quella praticata ad altissimo livello da Lucio Bernardi, chef dell'ultrasecolare ristorante "Filippino" di Lipari, e la sperimentazione della cucina quotidiana delle famiglie siciliane qual'è quella evocata da Catena Fiorello nel suo ultimo libro "Dacci oggi il nostro pane quotidiano". Entrambe le riunioni conviviali si sono tenute presso la bella sala dell'Associazione motonautica e velica peloritana, più volte visitata e apprezzata dalla Delegazione. Per la prima riunione conviviale, Lucio Bernardi, storico chef del ristorante liparese, è stato ospitato nella cucina dell'Associazione diretta da Sonia Miloro, per proporre un ricchissimo menu con tratti innovativi e propositivi. Profumati i gamberetti di nassa all'anice, saporite le frittelle di broccoletti, delicati gli involtini di zucchine con ricotta al forno, intriganti gli involtini di tonno con pecorino di Vulcano e il pesce stocco con ghiotta cruda. Dopo gli antipasti, sono stati serviti i tradizionali ma sempre innovativi primi piatti di Lucio: la zuppa di borlotti con pesce spada e rosmarino agli agrumi e i nuovi raviolini di borragine con pomodoro, basilico e menta. Il pauro in guazzetto all'eoliana ha rappresentato il pezzo forte della cena, conclusa da un eccellente sorbetto al mandarino e dai dolcetti eoliani degustati con la Malvasia di casa Filippino. L'altra serata di notevole valenza culturale e gastronomica è quella organizzata in occasione della presentazione del libro "Dacci oggi il nostro pane quotidiano" di Catena Fiorello, la giovane scrittrice siciliana "sorella d'arte". Per l'occasione, sono stati coinvolti Sonia Miloro e il suo chef Danilo per predisporre un menu basato sulle ricette della famiglia Fiorello, tratte dal libro. Un buffet ricco di prelibatezze, basate su ingredienti semplici ma tipici del territorio e, per di più, economici. Eccellenti le crocchette di ricotta e quelle di patate, i crostini con pomodori secchi e acciughe, la caponatina, i carciofi ripieni e le olive "cunzate", la "'mpanata" di broccoletti e la frittata ricca di patate (e cipolla). Pasta e patate, pasta con il nero di seppie, pasta al forno e la minestra di fave e biete erano i primi piatti, mentre, fra i secondi, sono stati molto apprezzati la trippa, le polpette di carne, lo spezzatino e il pesce stocco alla messinese. Arance a insalata, fragole con il vino e un dolce al cioccolato sono stati i dessert tratti dal libro. (Francesco Trimarchi)

#### SIRACUSA

#### DALLA TERRA ALLA TAVOLA

All'insegna della riscoperta delle tradizioni contadine e gastronomiche del territorio siracusano, la Delegazione ha effettuato una visita all'Azienda agricola "Fratelli Giardina" dove l'Accademico Salvatore Giardina ha fatto da guida nel nuovo centro aziendale, presentando le varie fasi di lavorazione, selezione, assemblaggio e spedizione dei prodotti agricoli. L'azienda, che opera dal 1939, fa parte del "Consorzio arancia rossa di Sicilia Igp", del "Consorzio del limone di Siracusa" e del "Consorzio del pomodoro di Pachino Igp"; ha una produzione biologica certificata e certificazioni di tracciabilità della filiera. Il Delegato Angelo Tamburini ha ringraziato Salvatore Giardina per la disponibilità e l'accoglienza e gli ha fatto dono del piatto in silver dell'Accademia. Il pranzo, presso l'agriturismo "Pozzo di Mazza", è stato una naturale prosecuzione a km 0 dei prodotti appena visti, sapientemente trasformati in saporite pietanze tradizionali dalla maestra di cucina Ada Cappuccio: rapipitittu a tinchité (fritteddi ri ricotta, cipuddi o' furnu, masculinu marinatu, purpetti ri patati, 'nsalata ri puppu, parmigiana 'i mulinciani, alivi cunzati, frittati, pipi arrustuti, capunata); pasta a' sarausana; costata china; 'nsalata capricciusa; dolce-gilatu ro mastru. I vini: russu "Nero d'Avola" e "Zibibbo" ra Casa e Crema di limùni di Sarausa. All'agriturismo "Pozzo di Mazza" si gustano ancora i sapori genuini della cucina siciliana. Qui lo stile di vita è familiare e naturale; la zona cucina e ristorazione è posta in un caseggiato ottocentesco; nell'ambiente limitrofo c'è il grande e antico forno tipico della vita contadina. Il Delegato ha esternato il compiacimento per la riuscita riunione conviviale e ha consegnato alla proprietaria dott.ssa Susanna Corvaja e all'artefice della gustosa colazione, Ada Cappuccio, il guidoncino e la vetrofania accademici. (Angelo Tamburini)



NEL MONDO

**MESSICO** 

CITTÀ DEL MESSICO

#### LA CUCINA ITALIANA ALL'ESTERO

La cena della cultura è stata dedicata alla cucina italiana oggi, che poi è anche il titolo del volume accademico della Collana di Cultura Gastronomica 2013. La relatrice della serata, Isabella Spagnuolo, ha dapprima ricordato le aspettative e le proposte d'avanguardia del Manifesto della cucina futurista di Marinetti e Fillia, pubblicato nel 1930, in cui la proposta più provocatoria (e quella meno realizzata) consisteva nell'abolizione della pastasciutta per la sua pesantezza e anche perché la sua abolizione avrebbe liberato l'Italia dal costoso grano straniero e favorito l'industria italiana del riso. Altra aspettativa del tutto erronea del futurismo gastronomico era la previsione di una tecnologia vincolata alla chimica per l'assunzione dei cibi, tecnologia che invece si è sviluppata soprattutto nella loro conservazione, con il vantaggio di poterli così esportare. Ma il palato - ha proseguito la relatrice - è legato a sensazioni molto primitive e per questo saldamente impresse nella nostre menti, basti pensare come sia difficile abituarsi a stili gastronomici diversi da quello con cui ci si è nutriti nell'infanzia e come certi sapori della cucina della mamma non si scordino mai. Per cui, malgrado l'evoluzione gastronomica e la fusion che a volte si applica in cucina, possiamo dire che la gastronomia,

in genere, tende ad essere tradizionalista, oggi come ieri. Semmai la globalizzazione ha favorito le esportazioni di materie prime e di prodotti finiti, e gli italiani all'estero si rendono conto che i ristoratori del luogo hanno clienti più informati e raffinati rispetto al passato, cosa che li sprona a cercare di non tradire la tradizione e ad allargare le possibilità di scelta. I cuochi sono invitati ad uscire dalle cucine e ad entrare nelle biblioteche e a viaggiare, per imparare a riconoscere gli ingredienti genuini e originali. È importante che il cuoco si confronti con altri cuochi, di regioni e nazioni diverse, in un processo di continuo sviluppo, non però della fusion con altre gastronomie (fusion che genera solo "confusion"), ma dell'acquisizione della propria specifica identità gastronomica. Nonostante l'industria di massa facesse presagire ben altro, come prospettato dai futuristi, l'alimentazione in Italia si è arricchita e specializzata in relazione alla definizione della propria identità gastronomica a confronto con le altre e con l'acquisizione, all'estero, degli ingredienti che ne rispettano la tradizione. La tipicità regionale della nostra cucina è molto apprezzata dagli stranieri e contribuisce alla sua notorietà anche all'estero. (Isabella Spagnuolo Borgia)

STATI UNITI

**NEW YORK** 

### IN ONORE DI ANIELLO MUSELLA

Serata indimenticabile, dove Accademici, postulanti e ospiti si sono divertiti e hanno apprezzato l'eleganza semplice, ma sofisticata e adatta alle varie celebrazioni previste. Per prima la nomina a Cavaliere della Repubblica conferita ad Aniello Musella, Direttore dell'ICE a New York, e anche il saluto a lui e a sua moglie Susy che dopo otto anni a New York ritornano a Roma. Mancheranno alla Delegazione per la loro simpatia e per tutto il supporto che hanno dato all'Accademia e alla Delegazione, di cui Aniello è stato per anni Accademico Onorario. Per sottolineare tutto ciò è intervenuta alla riunione conviviale Laura Aghilarre, Console Generale Vicario d'Italia in rappresentanza ufficiale del governo italiano. Tra le personalità anche S.E. Monsignor Francis Chullikatt, Nunzio Apostolico presso le Nazioni Unite, che ha svolto un'interessante relazione sul nuovo Papa Francesco. Per gli Accademici, però, la celebrazione più significativa è stata quella del 36° anniversario di appartenenza all'Accademia di Sam Bowman, sempre molto attivo anche nella Consulta della Delegazione, profondo conoscitore della cultura italiana e della nostra gastronomia.

Il Segretario Generale Paolo Petroni ha inviato un bel distintivo con una lettera di congratulazioni piena di affetto e amicizia. Ai Simposiarchi Roberto e Cristiana Baldeschi si deve il successo di questo bell'evento, per la scelta del ristorante, del menu e per tutta l'organizzazione. La cena si è svolta al ristorante "Rosi", aperto di recente dal maestro di cucina Cesare Casella, insieme alla famiglia Rosi del Parmacotto. Casella, oltre ai suoi ristoranti dove esprime maestria e creatività, diffondendo l'alta cucina italiana, ha anche aperto una scuola dove da poco ha aggiunto la sezione per bambini, che si chiama "Mangia sano e parla italiano", in quanto abbina l'insegnamento della lingua e della cucina. Durante la cena ha tenuto un discorso molto interessante, intrattenendosi con i commensali e spiegando il menu per altro squisito. Bravissimo anche il maître Riccardo Ravaglia. (Francesca Baldeschi)

#### DEAR ACCADEMIA MEMBERS...

see page 3

#### TRADITION AND HANDING DOWN CULTURE

ear Academicians, Tradition is associated with both the negative aspects of unfaithfulness and the positive ones of trans-generational handing down of legacies. Much has been said and written about traditions being sold out, and under various circumstances. Much more rarely have we examined the positive value of tradition, what its instruments and modes of transmission are, and when handed down that it usually means looking backward and hardly ever forward. We seldom think that we ought to maintain, interpret and construct a system of behavior that can be improved before being handed down to the generation that will follow us. Furthermore, we must not forget that the founding principle of our Academy is to foster the improvement of our traditions in Italy and abroad. Tradition can be seen as a network of strands that link the generations that constantly succeed us, but in different times and with different rhythms. Together these strands weave a web that is alive and constantly changing, in which the most varied and diverse behaviors intersect and influence one another, creating a fabric that confers support and meaning to each society. Culinary traditions are just one of these strands that assume more general roles and meanings - lifestyles, for example, but also economics, concepts about nature, and so on. One need only think how our passage, at least partially, from a mythical concept to a scientific interpretation of life, and thereby also of nutrition, has profoundly changed many culinary traditions. In the so-called "cold", or northern societies that are characterized as immutable or changing only very slowly or partially, the transmission of nutritional traditions is slow, and from a certain point of view, relatively "easy". Very different and "difficult" is that transmission within "warm" societies, especially during times of social and cultural transition like the one in which we are now living. Under these conditions we are forced to accept our duty to hand down to the next generation a behavioral model that is somewhat different from that which we received from the generations that preceded us. It should be noted that this is a process that should always include the improvement of the above-mentioned traditions.

It is interesting that that transmission of traditions is a very complex process and often can skip one or more generations. This is also true for cuisine, where we can see how one generation, having has gone from rural poverty to the (supposed or perceived) urban riches, disdains and abandons the traditions of their parents only to see them rediscovered, in a different way, by the next generation, often in a mythologized way. Such was the case with polenta, bacalà, and other dishes that from being popular "foods of the poor" achieved nearly cult status of the "new" gastronomy. Similarly, nothing seems more novel than an unknown past, and so it is sometimes not only recreated but invented outright, often including the creation of "historical falsehoods" with which our industrial society seems to want to satisfy the hunger not only of the body but of the soul as well. We have briefly mentioned the falsification of tradition, as contrasted with its improvement. This requires a profound knowledge of the tradition itself, in all its components, starting with the anthropological ones, to successfully interpret and adapt them to today's reality. It is a process that is open ended and infinite, but that must be open to the future through a continuous transmission. There are many aspects of the improvement of tradition, and they may vary in the way foods are used and especially in terms of recipes. When examined closely, these modes of use are also the ones that influence the persistence and success of a nutritional behavior, a recipe, dish, or food. It is similar to what happens with other traditional elements, and a nutritional pattern lives on, and maintains a role in society even if this role constantly changes. An old livery stable can survive, or rather, continue to function only when it is used as multi-purpose room. The same is true for a medieval castle when it becomes home to a museum. As far as cuisine is concerned, an ancient recipe, or one that is only a generation or two old can live on if, while maintaining its own specific individuality, it

Frederick, have been passed down to us by interpreting and incorporating a vast series of traditional ingredients, both local and exotic, such as meat ragù and tomato paste, without excluding eventual additions and variations. The Darwinian principle of survival also applies to traditions. But their success depends on knowing how to adapt them not only to the physical but especially the social environment while maintaining their genetic individuality. We must also transmit our own genome

We must also transmit our own genome while adapting to the social environment in our nutritional traditions.

GIOVANNI BALLARINI

#### **FOCUS**

#### THROWING FOOD IN THE GARBAGE CAN: TRUTH AND HYPOCRISY

see page 4

The economic crisis continues. In fact it's getting worse. People are paying more and more attention to saving money. In a previous FOCUS we discussed the art of recycling and shopping, emphasizing that it is often more talk than action. Certainly after our discussion of "Christmas dinner bargains" the "media" will be asking us for suggestions on for an ideal Easter luncheon for 10 euros per person. However, a great deal of attention today is focused on wasted food. In fact, the European Union declared 2013 to be the year of eliminating food waste. And by food waste we usually refer to the groceries that we end up throwing out. But in reality, the waste starts much earlier. One quarter of harvested fruit and vegetables are discarded before they even reach our tables. Not to mention the thousands of tons of un-harvested products that are left to rot in the fields. Large scale distribution systems lead to the dumping of tons of unsold and expired products, with grave consequences for the environment and high social costs associated with waste disposal. Official studies are needed, and data on waste vary according to their source. However the statistics are indeed frightening: In Italy, between 6 and 10 million tons of discarded food. Nearly 30 percent of the food we purchase ends up in the trash, especially vegetables, fruit, bread, and dairy and salami products. About half of Italians are trying to put the brakes on this enormous waste by reducing the quantities they buy, by paying close attention to expiration dates and by using leftovers. At

subject to the same process of modification.

is made available today. As such, it is

Lasagne constitutes a typical example, among many. The earliest recipes that

appeared in the 13th Century Code of

#### INTERNATIONAL SUMMARY

least consumers are trying. But what is the food and distribution industry doing to help? Almost nothing. Let's just wonder for argument's sake what would happen if we were all careful and attentive in our food shopping. The result would be a more or less commensurate reduction in consumption. A disaster! It is the other side of the profit coin. In fact, packages are increasingly larger even though household size is decreasing. Italian families with only one or two members make up 29% of the population, but how many food packages are appropriate to this size family? Giant sized packages, and buy one/get one free are marketing schemes that encourage waste. Have you ever stopped to consider the sugar wasted in coffee bars where a law prohibits open sugar bowls and each packet contains 6 grams of sugar? P.S. In our FOCUS devoted to "meats to forget" we recommended buying only eggs only from open air free range chickens. Now we hear that Italy has been cited by the European Court for not implementing the directive that bans raising egg laying chickens in cages. The decision to provide these animals with a better living environment was taken in the last century in 1999. Starting January 2, 2012 all chickens must have a minimum living area of 750 square centimeters (116 square inches). Italy has had 12 years to comply with this law, and has not done so. For shame!

PAOLO PETRONI

#### **BALLARINI REELECTED PRESIDENT**

see page 5

On May 25 in Montecatini Terme the Assembly of Delegates confirmed Giovanni Ballarini as President of the Italian Academy of Cuisine for another two years. It constituted a look at the future through the lens of the founding values of our association. During the meeting the Academy's governing bodies were also renewed.

#### IDENTITY, DISENCHANTMENT, LOVE

see page 8

The 23rd international Conference on the Civilization of the Table Science in the Kitchen and the Art of Eating Well in the New Millennium took place May 25 in Montecatini Terme. President Giovanni Ballarini painted a portrait of Italian cuisine today; Professor Davide Cassi discussed the relationship between cuisine and science and Professor Simone Orlandini explored in depth the issue of the environment and gastronomy. Secretary General Paolo Petroni served as moderator.

#### DOES CUISINE REQUIRE OBEDIENCE?

see page 10

Through an analysis of human history and the evolution of gastronomy, Apuano Academician Alfredo Pelle comes to the conclusion that cuisine today is obliged to obey certain principles that are dictated by the new types, places, and language of cuisine.

#### LEONARDO'S ROTISSERIE

see page 12

Since the dawn of time man has managed to roast meat without burning up the spits that were used for many centuries. During the period of Humanism, Leonardo in all his genius modified existing rotisseries, and invented two new mechanized models. These are described by Etruscan Coast Academician Pietro Pazzagli.

#### SARDÈE IN SAOR

see page 14

Eugania-Lower Padania Academician Piero Zanettin explores the rich history of Venice and tracks down the ingredients in a typical local recipe, sardèe in saor - fresh sardines with onion, spices, golden raisins and pine nuts.

#### **BANQUETS AND SACRIFICES**

see page 15

In Roman times there were many sacrificial ceremonies in honor of the gods, followed by banquets. Montecatini Terme - Valdinievole Academician Lorenzo Franchini describes some of the best known examples, emphasizing the Romans' predilection for using the entrails of all types of animals - except horses of course.

#### "CIRIBUSLA"

see page 17

Cento-City of Guercino Delegate Salvatore Alberghini unites the theme of the "fifth quarter" with the exceptional culinary versatility of pork by illustrating the recipe for ciribusla: a poor but highly caloric dish based on pork rinds and beans that is typical of the area around Ferrara.

#### THE BEST WAY TO FRY

see page 18

Following a meeting between Dr. Andrea Giomo, university professor and international expert on sensory analysis and the Treviso - Upper Marca Delegation, Delegate Nazzareno Acquistucci describes the best techniques for frying. He lists the typology, appropriate ingredients, and potential pitfalls, and offers some practical advice.

### THE REDISCOVERY OF AGRONOMIST MASTER GALLO

see page 20

The recent republication of a work by Tigullio Delegate Giorgio Cirilli inspired Turin Academician Elisabetta Cocito to analyze the work of the 16th Century agronomist Agostino Gallo. She provides an interesting panorama of the agricultural techniques of the period, that combine botanical experience, theological and philosophical notions, curious anecdotes and practical advice.

### THE FORCE OF WATER AND THE GENIUS OF MAN

see page 22

As part of the cultural journey Divided on the Map but Made from the same Dough launched in 2010, the Isernia and Chieti Delegations organized a conference in Fara San Martino on the theme Fresh and Dried Pasta. Chieti Academician Maurizio Adezio reports on the major points, concentrating on the history of pasta in Abruzzo and Molise.

#### ITALIAN CUISINE AND STYLE AT THE TABLE

see page 24

The title refers to a conference that took place in Albenga that included several important guests: Maestro Gualtiero Marchesi, young chef Enrico Crippa, recipient of the Blue Plate award, and Professor Alberto Gozzi. Albenga and Western Liguria Delegate Roberto Pirino summarizes the most important events of the meeting.

#### INTERNATIONAL SUMMARY

#### FOODS AND FLAVORS OF ANCIENT SARDINIA

see page 25

On the occasion of the celebration of the 50<sup>th</sup> anniversary of its foundation, the Nuoro Delegation organized a conference focusing on the foods of ancient Sardinia. The papers presented by the speakers placed two basic items in Sardinian gastronomy in a larger historic context: bread and wine.

#### WHAT GARFAGNANA IS DOING ABOUT CELIAC DISEASE

see page 27

Garfagnana-Val di Serchio Academician Mauro Mazzon presents a summary of the conference Celiac Disease and Cuisine, organized by that Delegation. The event included many participants: professors of agriculture, a dietician, and some Academic experts explored the subject from the scientific, medical and gastronomic points of view.

#### TWO ACADEMIES; A COMMON PATH

see page 29

Shortly after the signing of their agreement of understanding, the Italian Academy of Cuisine and the Academy of the Georgophiles devoted a study day to the subject of Truffles: Biology and Gastronomy. Giampaolo Ladu, Pisa Valdera Delegate, was one of the speakers, and compares and contrasts the presentations.

### THE DISAPPEARANCE OF ASIAN RESTAURANT GUIDES

see page 30

Bologna-San Luca Delegate Maurizio Campiverdi focuses our attention on the disappearance of the famous Michelin Red Guides to Asia. Owing to the lack of automobile tourism and the fact that most visitors to Asia are business people who are advised by local elites, the project was scrapped without notice.

#### **AMALFI: FLAVORS OF CITRUS**

see page 32

A "gastro-historic" journey of the historic Maritime Republics that begins in Amalfi. Rome Academician Alessandro Pini traces the most important events in the city's history, and includes the origin and recipes for several local dishes: fish, meat seasoned with herbs and spices, classic "nunderi" sweets, Santarosa cake, and sweet eggplant.

#### WHAT IS THE FUTURE OF CUISINE?

see page 34

Castel del Monte Academician Domenico Franco tackles the subject of contemporary Italian cuisine. He traces the phases of its evolution from the post-War period through the present, where the two principal types, traditional cuisine and creative cuisine sometimes blend together, always maintaining our passion for good food.

#### WHITE BREAD OR WHOLE GRAIN?

see page 36

Starting with its origins in ancient Egypt, bread has always been a fundamental part of human nutrition, as well as having a symbolic meaning. Rome-Appia Delegate Publio Viola illustrates the principal properties, components, and characteristics of white and whole grain breads and concludes that they are equivalent.

#### THE VIRTUES OF THE POMEGRANATE

see page 38

Sircusa Academician Antonino Bucolo directs our attention to pomegranates. Originally from western Asia, the pomegranate was the protagonist of myths, symbols and ceremonies in all the cultures of the ancient world. It was celebrated in ancient and Ayurvedic medicine for its innumerable beneficial qualities, especially its anti-oxidant properties.

#### THE FAST FISH OF THE BALTIC

see page 40

Codfish, in the form of baccalà or stockfish, first appeared in Italy between 1400 and 1500, and soon became popular not just in port cities but also in the hinterland. Its low cost, long conservation time and association with religious traditions made it a favorite ingredient in many regional recipes.

Translators
NICOLA LEA FURIAN AND DONALD J. CLARK
Summarized
ELISA CIATTI



GIUGNO 2013 / N. 250

#### 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

Maurizio Adezio, Salvatore Alberghini,
Nazzareno Aquistucci, Giovanni Ballarini,
Antonino Bucolo, Maurizio Campiverdi,
Elisabetta Cocito, Silvia De Lorenzo,
Lorenzo Franchini, Domenico Franco,
Gabriele Gasparro, Gianpaolo Ladu,
Paolo Lingua, Luca Marini, Mauro Mazzon,
Piero Pazzagli, Alfredo Pelle, Paolo Petroni,
Alessandro Pini, Roberto Pirino, Gianni Pititu,
Francesco Ricciardi, Publio Viola,
Piero Zanettin.



#### 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  $\in 150,00$ , di cui ai soli fini postali  $\in 50$  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.I.gs. 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.

