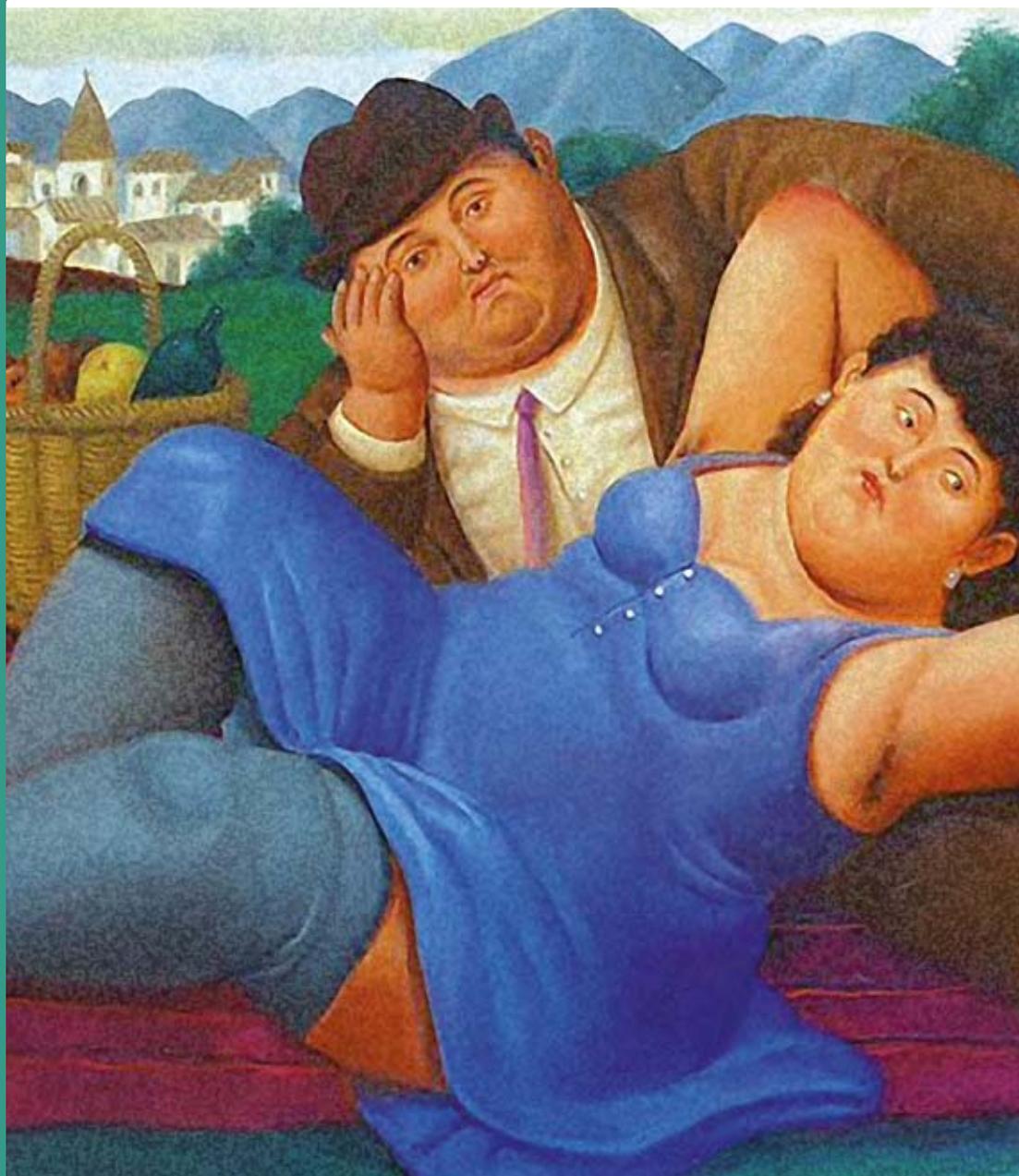


CIVILTÀ DELLA TAVOLA

ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA



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

www.accademia1953.it



ISSN 1974-2681

N. 293, MAGGIO 2017 / MENSILE, POSTE ITALIANE SPA SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE 70% ROMA AUT MPAT/C/RW/

Il Forum dei Delegati

A pagina 4 tutto sull'importante evento



Il Presidente Paolo Petroni apre i lavori del Forum



La numerosa platea dei partecipanti



Il Segretario Generale e Tesoriere Roberto Ariani



Il secondo relatore: Maurizio Fazzari, Delegato di Londra



Il Delegato di Parma, Gioacchino G. Iapichino e la Delegata di Francoforte, Laura Melara-Dürbeck, pongono alcune domande



I relatori Maurizio Marrocco (a sinistra) e Luigi Pomata parlano sull'industria al servizio dell'arte della cucina



Giovanni Battista Spezia, Delegato di Milano Navigli



La relazione di Toni Sarcina sul ruolo delle Guide ai Ristoranti



Le Delegate Anna Maria Lombardi (Campobasso), Adriana Liguori Proto (Crotone) ed Enza Buonfrate (Valle d'Itria)



La relazione del Consigliere Mimmo D'Alessio sull'attività culturale delle Delegazioni



Ultimo relatore, sul tema "Il cuoco mediatico", è Carlo Cracco. Nella foto, insieme a lui, il Presidente Paolo Petroni mostra, in anteprima, il secondo volume della "Biblioteca di Cultura Gastronomica" dedicato al pesce di mare e d'acqua dolce



FOCUS

- 3 Un Forum dei Delegati dedicato a tutti gli Accademici
(Paolo Petroni)

FORUM DEI DELEGATI

- 4 Un evento su temi di grande attualità
(Silvia De Lorenzo)

CULTURA & RICERCA

- 7 Silenzio, parla il cibo!
(Elisabetta Cocito)
- 9 Culinaria e psicoanalisi, un connubio improbabile
(Aldo E. Tammaro)
- 11 Superstizione: presenza atavica anche nel cibo
(Maria Cristina Carbonelli di Letino)
- 13 L'anguilla nel Parco del Delta del Po
(Mario Stramazzo)



L'ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA È STATA FONDATA NEL 1953 DA ORO 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.

- 15 Come si mangiava sulle galee nel Medioevo
(Paolo Lingua)
- 16 Un'antica ricetta (ancora in uso) dell'alta collina vastese
(Pino Jubatti)
- 18 Quando la tradizione è la salute del futuro
(Gerlando Davide Schembri)



In copertina: Elaborazione grafica dell'opera "Picnic" (2001) di Fernando Botero, in esposizione fino al 27 agosto al Complesso del Vittoriano a Roma.

- 20 La bizzarra nomenclatura della cucina
(Angelo Tamburini)
- 22 Sulle etichette dell'olio extravergine
(Mauro Gaudino)

I BUONI PIATTI TIPICI NEI RISTORANTI ITALIANI

- 24 Il brodetto di pesce alla vastese

SICUREZZA & QUALITÀ

- 25 Addio al coniglio alla cacciatora?
(Gabriele Gasparro)

LE RUBRICHE

- 17 Calendario accademico
- 26 In libreria
- 27 Dalle Delegazioni
- 47 Vita dell'Accademia
- 67 Carnet degli Accademici
- 70 International Summary



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

C I N Q U E P E R M I L L E
SOSTIENI E DIFENDI LA CUCINA E LA CULTURA ITALIANA NEL MONDO

LA CULTURA DI UN PAESE È NELLA CIVILTÀ DELLA SUA TAVOLA

Caro Accademico,

*basta una tua firma per contribuire
in modo concreto ed efficace
al sostegno della Civiltà della Tavola
e alla difesa delle tradizioni
della cucina italiana*

Il Presidente

MODELLO 3
scheda per la scelta della destinazione dell'8 per mille dell'IRPEF

CONTRIBUENTE
CODICE FISCALE (obbligatorio)

DATI ANAGRAFICI
DATA DI NASCITA
COGNOME (o Stato estero di NASCITA)

SCELTA DEL DICHIARANTE PER LA DESTINAZIONE DEL CINQUE PER MILLE DELL'IRPEF
In aggiunta all'imposta spiegata nell'informativa sul trattamento delle quote del cinque per mille dell'IRPEF, il contribuente deve apporre la propria firma nel riquadro corrispondente. Per alcune

Paolo Bianchi
80109690158



ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA

www.accademia1953.it

Un Forum dei Delegati dedicato a tutti gli Accademici

DI PAOLO PETRONI
Presidente dell'Accademia

Nelle pagine che seguono potrete leggere un'efficace e ampia sintesi dei lavori e degli eventi connessi con il Forum dei Delegati, che si è tenuto in Sardegna nello scorso mese di aprile. Per definizione, un forum ha lo scopo di porre all'attenzione dei partecipanti argomenti innovativi di pregnante interesse culturale e associativo. Gli invitati erano tutti i Delegati e i Legati in carica, o loro rappresentanti se impossibilitati a partecipare all'evento. Le presenze sono state numerose: 181 Delegati (153 italiani e 28 esteri). In totale, con Consultori, Coordinatori e consorzi, 267 persone erano presenti a Forte Village. Il Delegato, come recita il nostro Statuto, "rappresenta l'Accademia nel suo territorio e gli Accademici della sua Delegazione ed è responsabile dell'attività della Delegazione". Per questo motivo il Forum ha visto la loro partecipazione, ma, idealmente, esso è rivolto a tutti gli Accademici. Infatti, i Delegati debbono farsi portavoce, presso i propri associati, di quello che hanno ascoltato e visto, e del nuovo clima di partecipazione e condivisione della vita accademica. L'Accademia non è formata solo dai Delegati, ma anche dagli Accademici che debbono conoscere e vivere ogni attività sociale. Dal maggio 2015, dall'assemblea di Firenze, sono entrati in Accademia ben 1.093 nuovi soci (811 in Italia, 282 all'estero); la loro età media è attorno ai 55 anni (contro i 63 anni in generale) e, tra essi, il 34% è costituito da donne.

Queste non sono aride statistiche, sono sostanza; esse dicono di un'Accademia viva, in via di rinnovamento e ringiovanimento, attuale, motivata. Tutti, ma specialmente i nuovi arrivati (ci sono 10 nuove Delegazioni e 10 Legazioni) debbono sentirsi parte dell'Accademia, non solo della Delegazione di appartenenza. La Newsletter mensile (ora anche in inglese) è nata proprio per tenere sempre aggiornati tutti, e per

questo anche i Delegati debbono trasferire ai membri della Delegazione le loro conoscenze, le loro esperienze e gli elementi appresi al Forum. Elementi fondati soprattutto su temi di grande attualità. Per la prima volta sono stati invitati relatori esterni alla nostra Accademia. Accanto ad argomenti di rilevante importanza "interna", quali la gestione amministrativa, il ruolo culturale della Delegazione (convegni, premi, ecc.) e le peculiari attività, con i problemi connessi, delle Delegazioni all'estero, abbiamo sentito la voce della "controparte", cioè dei cuochi, dei ristoratori, dell'industria produttrice delle nuove macchine per le cotture moderne (sottovuoto, bassa temperatura, ecc.). Abbiamo voluto anche la voce della stampa indipendente su guide gastronomiche (credibilità) e modalità di valutazione dei ristoranti. Nell'insieme, un *corpus* vivace, vario, per quanto i tempi potessero concedere, e soprattutto orientato all'oggi e all'immediato futuro. Un clima di forte partecipazione, di voglia di fare sempre più e meglio, si respirava tra i partecipanti che si sono scambiati opinioni ed esperienze e che hanno potuto trasformare un elenco di nomi in volti e personalità. Un importante evento per una grande Accademia.

See English text page 70



I numerosi partecipanti seguono con interesse gli argomenti trattati dai relatori



Un evento su temi di grande attualità

Il Forte Village di Santa Margherita di Pula ha ospitato i Delegati, intervenuti in gran numero, per un Forum che si è svolto in un clima di coesione, amicizia e condivisione.

DI SILVIA DE LORENZO



Un'immagine del Forum nella sala del Centro Congressi

Il Presidente Paolo Petroni saluta e ringrazia i 181 Delegati, molti dei quali provenienti dall'estero e da Paesi lontani (Guandong, Pechino, Dubai, Singapore, San Francisco, Atlanta...), aprendo un Forum incentrato soprattutto sull'attualità. Se l'Accademia vuole essere protagonista nella società di oggi, afferma il Presidente, deve essere al passo con la realtà attuale, e deve farne parte in modo attivo. Per questo motivo il programma dell'evento prevede anche autorevoli interventi esterni per conoscere realtà diverse ed esplorare l'evoluzione della cucina italiana.

La prima parte del Forum è dedicata ad alcuni interessanti temi riguardanti la gestione delle Delegazioni. È il Segretario Generale e Tesoriere, Roberto

Ariani, a soffermarsi sull'amministrazione della Delegazione, mettendo l'accento, tra l'altro, su aspetti normativi, fiscali e giuridici. Diversi interventi dei Delegati dimostrano il desiderio e l'impegno a voler condurre le Delegazioni nel modo migliore.

Il secondo relatore è il Delegato di Londra, Maurizio Fazzari, che sottolinea la valenza delle Delegazioni estere come ambasciatrici dell'Accademia e della cucina italiana nel mondo e ne mette in evidenza i punti di forza (importante ruolo all'interno delle comunità italiane; confronto con il mondo della ristorazione d'oltralpe) e le criticità. Auspica un contatto più approfondito con le Delegazioni italiane e un continuo monitoraggio del territorio all'estero, dove fondare nuove Lega-

zioni per una ancor più capillare presenza accademica. Ricordiamo che proprio a Fazzari si deve la recente fondazione delle Legazioni di Cambridge, Glasgow e Mosca.

La prima voce esterna al mondo accademico è quella dell'industria al servizio dell'arte della cucina. Maurizio Marrocco, executive chef dell'Electrolux Chef Academy, illustra le tecniche di cottura (a bassa temperatura, a vapore, sotto vuoto) e le tecnologie di cui oggi è difficile fare a meno, soprattutto nella ristorazione, per impedire un impoverimento della materia prima e mantenerne sapori e umori. Rafforza il concetto Luigi Pomata, patron e chef dell'omonimo ristorante in Cagliari, il quale sostiene l'assoluta priorità della qualità dei prodotti, ma riconosce, allo



Il Forte Village immerso nel verde

stesso tempo, quanto la tecnologia sia in grado di conservarne le peculiarità. Dopo una solare pausa caffè sull'erba, proseguono gli interventi. Più che una relazione, è un parlare a braccio quello del simpatico e comunicativo Toni Sarcina, giornalista, gastronomo, fondatore, con la moglie Terry, del centro culturale enogastronomico Altopalato, a Milano. Con il suo sapere e alcuni arguti aneddoti, propone un personale punto di vista sul ruolo delle guide ai ristoranti. Afferma subito di essere contrario ai voti, siano essi stelle, cappelli o forchette; ed è contrario anche ai format cui si attengono gli ispettori per giudicare un ristorante. È la curiosità che dovrebbe guidare il giudizio, cercando di capire quale sia il messaggio che il cuoco vuole trasmettere: come e perché è stato preparato ciò che viene proposto. Spesso accade, invece, che bocchiamo una preparazione solo perché non la conosciamo, e non risveglia la memoria del nostro palato.

L'attività culturale delle Delegazioni è l'argomento trattato dal Consigliere di Presidenza Mimmo D'Alessio: una storia ricca, importante, quella dell'Accademia, il cui ruolo culturale, in ambito gastronomico, si rafforza sempre più a fianco delle Istituzioni. Convegni (ne suggerisce un'accurata scelta di temi di attualità), pubblicazioni (presenta-

zione di quelle nazionali e dalle Delegazioni), rapporti con gli Istituti alberghieri (ai quali fornire aggiornamenti e formazione) sono i mezzi attraverso i quali fare cultura sul territorio. Senza dimenticare tutte le altre iniziative messe in campo a livello centrale: la Biblioteca presso l'Università Bicocca; i Premi, istituiti per sostenere la valorizzazione di prodotti tradizionali, della civiltà della tavola italiana, di ingredienti di qualità; la Biblioteca di Cultura Gastronomica; la partecipazione a eventi e manifestazioni culturali. E poi, arriva lui...Uno chef (e molto altro) della "vecchia scuola" (ma ha poco più di cinquant'anni), che ha imparato a cucinare stando "ai fornelli" (soprattutto quelli di grandi maestri), che conosciamo duro e a volte perfino arrogante (e invece è semplice e gentile): Carlo Cracco.

Racconta la sua esperienza, quasi con modestia, senza rinnegare il faticoso inizio della sua carriera, quando non era facile entrare nella cucina di un ristorante e quando c'era tutto da imparare, compresa la passione per il proprio mestiere. Anche se quella non gli è mai mancata.

Seguendo le parole di Cracco, la platea si fa attenta e si avverte che anche chi lo giudicava altezzoso e burbero si rivede, apprezzandone la sincerità e

Il Presidente Petroni consegna la medaglia di Orio Vergani all'executive chef Paolo Simioni



pure una certa modestia. E lo chef prosegue con la sua storia, dalla quale emergono passione e determinazione, per esempio quando è riuscito a collaborare con Gualtiero Marchesi, dopo diversi tentativi. Parla anche dell'esperienza televisiva e della "parte" che, in un certo senso, ha "recitato", assecondando, in un momento di crisi che ha colpito il suo come altri ristoranti, che la cucina venisse proposta come intrattenimento e spettacolo. Ora che ha lasciato MasterChef, è orgoglioso di dedicarsi interamente alla sua passione e al suo sogno realizzato: quello di un cuoco che si esprime attraverso i suoi piatti, cercando sempre di migliorarsi, senza spettacolarizzazioni.

La riunione volge al termine e a trarre le conclusioni è Paolo Petroni, facendo un bilancio di due anni passati insieme, che, afferma, "sono volati", tanto intenso è stato il programma fin qui realizzato.

L'Accademia è forte e in crescita: la presenza nel mondo continua ad ampliarsi con la fondazione di 10 nuove Delegazioni, di cui tre all'estero, e 10 Legazioni. L'Accademia ringiovanisce: l'età media è passata da 63 a 57 anni, con un ricambio generazionale e di genere (le donne entrate nel biennio sono ben il 34% dei 1093 nuovi Accademici). L'Accademia svolge un ruolo impor-



tante a fianco delle Istituzioni: anche quest'anno, per esempio, sarà partner del Ministero degli Esteri per la Settimana della Cucina Italiana nel Mondo. L'Accademia si apre verso un pubblico esterno con le sue pubblicazioni: la Biblioteca di Cultura Gastronomica, della quale viene presentato, in anteprima, il secondo volume dedicato alla cucina dei pesci di mare e d'acqua dolce (molto apprezzato dai partecipanti); il Ricettario, già tradotto in inglese, francese e tedesco; la Guida alle Buone Tavole, inviata per la prima volta ai ristoranti all'estero, che fanno parte della nuova edizione; la Newsletter, ora anche in inglese, indirizzata non solo agli Accademici (ai Sindaci, agli Assessori alla cultura e al turismo, agli Istituti alberghieri, alle ambasciate, ai consolati, agli Istituti Italiani di Cultura...). È con una nota di commozione, infine, che il Presidente ricorda la donazione dei 102.000 euro raccolti, grazie al forte senso di solidarietà delle Delegazioni italiane ed estere (che calorosamente ringrazia), a 20 aziende delle province di Rieti, Macerata e Ascoli Piceno colpite dal terremoto. Mette in evidenza come quello dell'Accademia sia il primo e finora unico segno concreto (i fondi raccolti da CRI, Protezione Civile e Comuni non sono stati ancora sbloccati), per infondere coraggio e ridare loro la forza per ripartire.

Dopo due anni dall'indimenticabile cena nel Salone dei Cinquecento a Fi-



Da Dubai: il Consultore Victor Pablo Dana

renze, conclude Paolo Petroni, un terzo anno, intenso e produttivo, attende i Delegati e la Presidenza per lavorare insieme con rinnovato e costante impegno.

Le occasioni per conoscersi, scambiare esperienze, rinforzare rapporti di amicizia sono, oltre al Forum vero e proprio, quelle dei momenti conviviali, dove sono protagonisti i prodotti tipici della Sardegna. È così per la cena di benvenuto, con un ricco buffet nel quale, tra l'altro, non mancano fregola, malloreddus, porceddu arrosto e sea-das (compresa la musica di un gruppo sardo in costume tipico), e per la cena di gala, splendidamente allestita, nel corso della quale l'executive chef, Paolo Simioni (gli viene consegnata dal Presidente la medaglia di Orio Vergani), interpreta, con un tocco di innova-



Il Delegato di Atlanta, Mauro Manzini

zione, la preparazione delle lorighittas (con carciofi e bottarga) o quella delle pardulas trasformate in mousse, con arancia, zafferano e salsa di agrumi. Al termine della cena, il Presidente ringrazia il Consultore e Direttore del Centro Studi Territoriale, Salvino Leoni, per il prezioso supporto nell'organizzazione della manifestazione, e saluta in modo particolare la Coordinatrice Territoriale Gabriella Guiso e i Delegati sardi presenti. Conclude sottolineando quanto il successo del Forum sia dovuto, oltre agli interessanti argomenti trattati, soprattutto al forte senso di amicizia tra i partecipanti e all'orgoglio di far parte dell'Accademia. A suggello, una spontanea, sincera e coinvolgente *standing ovation*.

SILVIA DE LORENZO

See International Summary page 70



La cena di gala nella sala bianca delle piscine Oasis



Silenzio, parla il cibo!

Un ambiente consono al rito della tavola consente di gustare meglio i sapori, favorendo la convivialità.

DI ELISABETTA COCITO

Accademica di Torino

Centro Studi "Franco Marengi"

Il titolo si richiama a uno spot pubblicitario, degli anni Ottanta del Novecento, di una nota casa produttrice di pasta ligure. Ebbe grande consenso, veicolò il successo di quel prodotto e vinse il Leon d'Oro al Festival della Creatività di Cannes. Ancora oggi lo ricordiamo e ogni tanto lo citiamo. L'assaggio di un piatto di pasta (anzi, di quel piatto di pasta) richiedeva e meritava silenzio per poterne apprezzare le qualità: questo era il messaggio. Un messaggio stringato, essenziale, che sembra scontato ma non lo è; un messaggio che ha colpito e, probabilmente,

ha ricordato ai consumatori di allora l'importanza di avere intorno a sé un ambiente consono al rito della tavola. Un altro, forse inconsapevole, "sponsor" odierno del silenzio a tavola è il commissario Montalbano, personaggio di grande successo, creato dallo scrittore Andrea Camilleri: i suoi pranzi sono quasi sempre silenziosi, meglio ancora se in solitudine. Per il commissario più noto d'Italia, sedersi a tavola è un rito, richiede rispetto e va officiato in silenzio, perché gustare un piatto è un piacere da non spartire con nessuno, neanche con la persona con cui si condivide la vita. Chi vuole pranzare con lui deve rispettare questa regola. Un rito laico, e forse un po' pagano, per il nostro commissario, dalle implicazioni più profonde e religiose per i monaci dei conventi, ma sempre un momento dedicato, che non accetta distrazioni.

I monaci benedettini, per esempio, avevano l'obbligo del silenzio a tavola, regola in apparenza stridente con il rito della convivialità; per loro, tuttavia, il pasto era un momento di concentrazione dedicato ad ascoltare Dio e il frate preposto alla lettura di un sacro testo. La mensa scandiva un momento simbolo della loro vita: se la cella era per la preghiera individuale, il desco era il luogo della collettività, dove si perpetuavano i riti gestuali e comportamentali che caratterizzavano il gruppo. Concentrazione e ascolto: i punti focali su cui poggiava il rito della condivisione del loro pasto.

Questo ci rimanda a un altro rito, per cultura e geografia lontano da noi: la cerimonia del tè giapponese, che si svolge essenzialmente in silenzio. I pochi



Luca Zingaretti nelle vesti del commissario Montalbano



indispensabili scambi di parole, che avvengono tra il padrone di casa e l'ospite, sono legati alle varie fasi della cerimonia e non devono turbare lo stato d'animo dei presenti. I momenti di silenzio, oltre a favorire la concentrazione dei partecipanti, riescono ad amplificare i suoni esterni, in particolare quando la cerimonia si pratica in mezzo alla natura, così come quelli interni, come il bollire dell'acqua che, per i giapponesi, ha un suono evocativo.

Infine, non è certo per caso se, in molte comunità di recupero dei tossicodipendenti, il pasto, anche qui vissuto in comune, è preceduto dal silenzio, un momento importante che vuole infondere consapevolezza ai giovani in difficoltà, aiutarli a percepire, attraverso la concentrazione, l'importanza della presenza degli altri, dell'essere in comunità e di condividere un percorso.

Lasciando queste nobili considerazioni per passare al lato più epicureo del tema, come non soffermarsi sui suoni del cibo, che in mezzo al rumore rischiamo di perdere, dimenticando quanto la sonorità a tavola (se vissuta con garbo e discrezione) possa essere, a volte, un valore aggiunto, un *quid* che aggiunge gusto al gusto, un piccolo piacere dei sensi, perché anche l'udito vuole la sua parte. Sappiamo bene come olfatto, tatto e vista siano importanti nell'attrarci verso un cibo, mentre l'udito viene generalmente sottovalutato; eppure è scientificamente provato che un alimento che "scrocchia" in bocca trasmette al cervello percezioni gradevoli, evocative, per esempio, di freschezza o friabilità.

Pensiamo al suono "goloso" di un sedano croccante, al piacere sottile dato dallo schiocco di un grissino, dal morbido e dolce sbriciolarsi di una meringa o di una cialda, dal secco rompersi tra i denti di un quadretto di cioccolato... tutta "musica" che perdiamo quando siamo in un ambiente rumoroso, magari in un ristorante con altra "musica" di sottofondo a tutto volume.

Passando a considerazioni pratiche e molto attuali, notiamo come l'acustica dei locali pubblici sia un aspetto oggi molto sottovalutato. È esperienza consueta riscontrare, in gran parte dei ristoranti, livelli di rumore talmente elevati da interferire con una normale conversazione. Si va al ristorante per socializzare e spesso si esce senza sapere cosa ci sia stato detto. Il rumore di piatti, di passi, di voci causa anche stress e stanchezza nei dipendenti, con ripercussione sulla qualità del servizio.

Studi recenti hanno appurato che elevati livelli di rumore di fondo, oltre a compromettere le capacità uditive, hanno un'influenza non trascurabile anche sulla percezione del gusto e dei sapori dei cibi e sul loro godimento. Per esempio, nei locali rivolti a una clientela soprattutto giovane, dove è invalsa l'abitudine di avere musica di sottofondo molto alta e ritmata, si è riscontrato che gli avventori bevono di più e più velocemente; pare anche che alcuni gestori ne siano consapevoli e sfruttino questo aspetto per aumentare le vendite di bevande.

Le proprietà acustiche di un ristorante, e di un locale pubblico in generale, dipendono largamente dalle superfici e

dagli arredi. Pareti e soffitti lisci creano un riverbero acustico fastidiosissimo; la moda di provenienza nordica, sempre più diffusa verso ambienti minimalisti, ha fatto sparire elementi, quali tende e tappeti, sedie imbottite, talora anche le tovaglie, forse accessori, ma con proprietà fonoassorbenti. Si dovrebbe intervenire con pannelli a soffitto e/o a parete che uniscano buone prestazioni acustiche a un design in grado di fungere anche da arredo; ma molti locali ignorano ancora questi accorgimenti. La maggior parte di noi appartiene ad Associazioni o Club che si ritrovano sovente a cena e quindi ben sappiamo, anche da clienti, quanto sgradevole e faticoso sia interagire con il prossimo in condizioni di disagio acustico, e quanto poco si apprezzi il cibo in un ambiente insalubre per le nostre orecchie e il nostro palato. Se è pur vero che vi sono momenti in cui godere il cibo in solitudine per un dialogo intimo con esso, ve ne sono, invece, altri (tanti) in cui la tavola assume a uno dei suoi ruoli primari: luogo preposto a fare da collante per scambi amicali, intellettuali e anche professionali. Lo scambio comunicativo è importante perché il convito è civiltà, gioia di vivere e, come recita un vecchio proverbio citato anche da Grimod de la Reynière nel XIX secolo, "i bocconi chiacchierati sembrano migliori". Bocconi chiacchierati, non disturbati dal frastuono imposto da altri. Signori ristoratori, ricordatelo, quando dovrete arredare o ammodernare il vostro locale.

ELISABETTA COCITO

See International Summary page 70

PIATTO D'ARGENTO



È in silver plate, in formato grande ed elegante e reca inciso, sul fondo, il logo dell'Accademia. Questo oggetto simbolico è consigliato come omaggio da consegnare ai ristoranti visitati, in cui l'accoglienza, il servizio e la cucina 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).



Culinaria e psicoanalisi, un connubio improbabile

A meno che ai fornelli non ci sia un certo Sigmund Freud.

DI ALDO E. TAMMARO

Accademico di Milano Brera

Quando una persona, grazie alla statura acquisita in qualsiasi campo delle attività umane, diviene un personaggio di dimensioni pressoché universali, può risultare difficile, per l'immaginario collettivo, at-

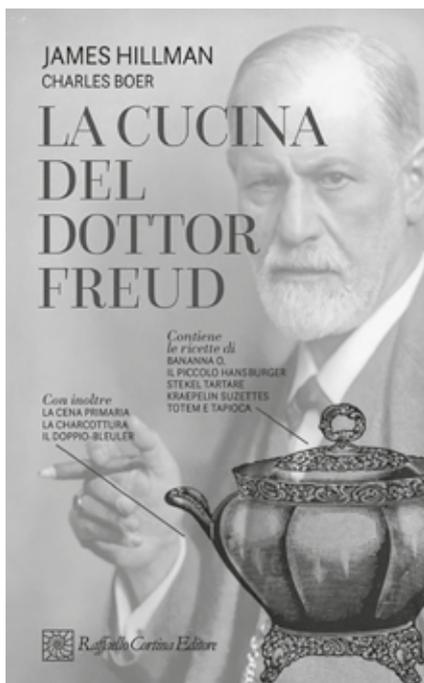


tribuirgli capacità che trascendano quelle del suo specifico ruolo. In altre parole, si trova schiavizzato dal suo personaggio.

Un esempio illuminante è quello degli interpreti di serie televisive: quando vediamo Peter Falk o Horst Tappert in ruoli diversi dal tenente Colombo o dall'ispettore Derrick, specie se di segno diametralmente opposto, possiamo aver bisogno di un certo sforzo mentale per riconoscerne il semplice carattere di buoni attori.

Figuriamoci poi se il personaggio in questione è quello che, condiviso o contrastato, ha innegabilmente rivoluzionato l'approccio della medicina a un settore-chiave della neuropsichiatria, "inventando" la psicoanalisi. Già, perché, per il succitato immaginario collettivo, trasferire le severe sembianze di Sigmund Freud (in giacca, gilet, camicia e cravatta) dal divano del paziente ai fornelli (con grembiule e *toque blanche* d'ordinanza) può apparire inconcepibile, una *mission* (quasi) *impossible*.

Fortunatamente, non l'hanno pensata così James Hillman, psicoanalista e autore di alcuni interessanti saggi, e Charles Boer, esperto di mitologia greca. Questi due signori, basandosi su appunti biografici, su lettere alla moglie Martha e su testi della figlia Anna, hanno confezionato un gustoso saggio pubblicato nel 1985 a New York (*Freud's own cookbook*, Harper & Row), subito tradotto in italiano (*La cucina del dottor Freud*, Raffaello Cortina, 1986) e ristampato nel 2016, a cura dello stesso editore milanese. L'ossatura dell'opera è costituita da una serie di ricette con-



tornate da riflessioni sulla storia personale e della psicoanalisi e sulla caratterizzazione bonaria di familiari e amici e, spesso tutt'altro che bonaria, di colleghi. La tecnica culinaria, sovente definita da un titolo pittoresco, viene descritta al termine di considerazioni sulle sue esperienze professionali e sui suoi rapporti con le persone e le situazioni che lo circondavano.

Il lessico è spesso arguto e godibile, come quando, parlando di interpretazione delle creme, si afferma che la loro "concezione prescientifica prevalente fra i francesi è in perfetta armonia con la loro distorta concezione dell'universo" e che la *crème anglaise* si ottiene "battendo sadicamente quattro tuorli d'uovo e un doloroso pizzico di amido".

Freud, che gli autori fanno parlare in prima persona, riferisce di aver veramente cominciato a cucinare all'età di 29 anni, quando trascorse quattro mesi a Parigi frequentando, alla Salpêtrière, il reparto di Charcot, padre indiscusso di una parte della neuropsichiatria moderna. Durante questo soggiorno parigino, che fu determinante per il suo orientamento verso la psicopatologia, ebbe l'occasione di gustare le cotolette di agnello alla griglia, che il Maestro

cucinava personalmente nell'aula, servendosi della fiamma sprigionata dal suo becco Bunsen (un fornello da laboratorio). Il piatto fu battezzato "Charcotolette" e la tecnica di preparazione, che Freud non conosceva e non poteva immaginare che sarebbe diventata la regina delle nostre grigliate, all'aperto e al coperto, ricevette l'appellativo di "Charcottura".

Quella che viene definita la più antica della sua collezione è la ricetta delle *filletes mignon*; Sigmund conobbe questo piatto quando era ancora ragazzino, ma poi non perse mai l'occasione per ordinarlo, come pare avesse fatto, a suo tempo, anche Goethe.

Abbiamo parlato di titoli pittoreschi per le ricette. Non c'è che l'imbarazzo della scelta fra "lingua di bue afasica", "lapsus linguae al Madera", "barattoli di déjà-vu", "il dolce trauma della nascita", "fragolone inconscio", "involtini Thanatos", "torta paranoica", "trattenuta anale", "vitello alla nevrastenia" e tanti altri.

È nota l'importanza che la sessualità riveste nell'ambito della dottrina e della prassi psicoanalitica freudiana, importanza che i colleghi-nemici Jung e Adler criticavano aspramente.

Nel ricettario di Freud non potevano perciò mancare riferimenti all'eroticismo, come "biscettoni erogeni, crostata edipica, fettuccine libido" e nemmeno quelle godibilissime e chiaramente allusive pagine dedicate al *prandium interruptum* (in cui non si perde l'occasione per parlare di *giocolatio praecox*): pratica capace di portare inevitabilmente a una nevrosi di angoscia e quindi sconsigliabile come metodo per il controllo del peso. A questo punto è doveroso il riferimento all'"umana antica fantasia che tutt'ora perdura, secondo cui certi cibi nutrono l'istinto sessuale". Per la psicoanalisi, ogni stimolo sulla sede dei desideri vitali e sorgente del piacere (*l'Es*) provoca un potenziamento dell'antagonista inibitorio (il *Super-io*): perciò, niente peperoncini, crostacei, ostriche, uova crude, sedano, prezzemolo e quant'altro. I veri afrodisiaci sono "i biscotti di se-

gala, i semi di zucca, gli yogurt naturali, la ruvida ortica e le mele cadute dall'albero" che nutrono il *Super-io* e provocano la vendetta dell'*Es*, cioè il desiderato aumento delle pulsioni.

Alcune preparazioni portano il nome di famosi psichiatri dell'epoca e l'accostamento fra cibo e personaggio offre a Sigmund l'occasione per tratteggiare la figura umana e professionale del collega ed esprimere il suo parere (raramente lusinghiero) su di lui. Troviamo così la "glassa alla Mesmer", l'"insalata Ave Cesare Lombroso", il "manzo stufato di Josef Breuer", le "Kräpelin Suzettes", i "cornetti di Alfred Adler", le "brioche di Binswanger" (che ebbero un ruolo decisivo nella rottura dei rapporti tra Freud e Jung), la "Stekel tartare", le "babbucce alla Krafft-Ebing". E non poteva mancare una spietata e arguta requisitoria sulle ricette del nemico Jung, ossia su quello che Freud definisce "Jung Food", giocando con l'espressione "Junk Food", che negli Stati Uniti identifica il cibo-rottame, scadente.

A proposito di Stati Uniti, Freud ebbe l'occasione di recarvisi con Jung e Ferenczi per tenere delle conferenze, ricevere una laurea *honoris causa* alla Clark University di Worcester e incolpare la cucina americana (con le sue gallette messicane, le salsicette piccanti, le patatine fritte e le polpettine di carne) per la dispepsia che lo accompagnò per il resto della sua vita. Sulla cucina italiana non esprime giudizi, ma riporta le ricette dello zampone e del falliforme cotechino con lenticchie e fagioli, del lampredotto e del fegato lardellato.

Dal microcosmo delle ricette al macrocosmo del comportamento alimentare, cosa suggerisce il padre della psicoanalisi? È presto detto, riferendosi a un saggio del 1926: guardarsi dalle diete equilibrate le quali generano menti squilibrate, suggerite da "medici che non sanno mangiare e hanno sublimato le loro frustrazioni orali con tetre ammonizioni".

ALDO E. TAMMARO

See *International Summary* page 70



Superstizione: presenza atavica anche nel cibo

Ci si sente legati, spesso inconsapevolmente, a credenze e abitudini, confondendo tradizione, storia, sacralità, leggende.

DI MARIA CRISTINA CARBONELLI DI LETINO

Accademica di Isernia

La superstizione, un insieme di argomentazioni che la tradizione orale, il “sentito dire” hanno fatto conoscere come portafortuna o come porta iella, fa parte del nostro vivere, ci si creda o meno, è un innegabile incontro-scontro che tutti prima o poi si trovano a fronteggiare. A parte i grandi classici conosciuti da tutti (gatto nero, corni, *tocco legno*, *tocco ferro*), essa non ha limiti perché è affidata alla creatività di ognuno che, bambino conservatore, ripetitivo e nemico dell'imprevedibilità, compie da adulto i suoi piccoli

riti, i suoi esorcismi rassicuranti, che a volte si trasformano in fissazioni o in comportamenti ossessivi. E così un insieme atavico di credenze prive di un fondamento razionale, nate dall'ignoranza, dal timore dell'ignoto, dal bisogno di proteggersi da influenze negative, si arricchisce di gestualità e di personalizzati scongiuri. Il cibo, protagonista essenziale del vivere quotidiano, offre innumerevoli soggetti al credo della superstizione, con cui ha un fortissimo, importante legame dal quale ha origine la *gastrosofia*. La filosofia del gastrosofo





va così alla ricerca del meglio offerto dall'arte culinaria, non considerando il cibo soltanto come mangiare, bensì quale pensiero filosofico, e la superstizione come antropologia, rivelando una magia comunicativa nei cibi più antichi, da sempre presenti della storia dell'uomo. Non ne fanno parte gli alimenti più recenti, definendo recente la scoperta dell'America!

Tra i soggetti delle più note superstizioni, ecco il rosso peperoncino ricercato per la sua fortunata forma a corno, figura essenziale contro il malocchio; l'aglio, scaramantica potenza contro streghe e vampiri; la cipolla, rivelatrice di innamoramenti o precorritrice delle previsioni del tempo; il sale dai tanti poteri e di cui bisogna buttare un pizzico dietro la spalla sinistra, il lato del diavolo, per contrastare i danni del suo rovesciarsi; l'olio, sfortuna la sua caduta! In effetti, visto il suo valore, questa credenza spronava alla massima attenzione nel maneggiarne i recipienti. E ancora le lenticchie, le quali, obbligatoriamente presenti sulla tavola di Capodanno, garantiscono soldi per l'anno che inizia; l'uva di cui a fine anno si mangiano dodici chicchi, uno per ogni mese per garantire benessere e ricchezza, come il riso da lanciare agli sposi, la melagrana, auspicio di fertilità; il pane,

che non si mette mai a rovescio sul tavolo, e il vino che non si versa con la sinistra; il sedano che allontana il male; i piselli con cui si intrecciavano coroncine per le spose. Le riteniamo stranezze, eppure, quasi automaticamente, siamo titubanti nel sederci in tredici a tavola, raddrizziamo la pagnotta se la vediamo rovesciata, abbiamo un brivido se si rompe uno specchio, tocchiamo ... qualcosa per contrastare un'inquietante frase di malaugurio, prestiamo attenzione a gufi e civette, gatti neri, scale, ferri di cavallo. Inoltre, tutto quanto è in relazione con il più grande impulso culturale del mondo: la religione, che, con i suoi tanti aspetti oscuri e misteriosi, influenza e suggerisce atti superstiziosi avendo nella sua dottrina contenuti benevoli ma anche minacciosi. I prodotti della terra, protagonisti dei suoi riti, ne affiancano la presenza, ne esaltano il significato, ne sottolineano i motivi. Ecco quindi, il profondo senso del grano, con l'uva, simbolo dell'eucarestia; il sacro significato dell'uovo; l'abitudine, la Domenica delle Palme, di piantare un ramoscello di olivo benedetto nella terra da seminare per propiziare e proteggere il raccolto; il veto di mettere a tavola l'aceto da solo perché ricorda l'ultimo doloroso insulto a Gesù in croce; il pranzo pasquale in cui l'a-

gnello ricorda l'immolarsi del Figlio di Dio; il detto: "passata Pasqua broccoli e predicatori non servono più"; il legame con alcune piantagioni in momenti precisi, come quella dei ceci allo sciogliersi delle campane a Pasqua perché crescano radi e grandi; il segno di croce sul pane messo a lievitare e le sue varie molteplici forme; e ancora l'esorcizzare il diavolo evitando a tavola, e non solo, qualsiasi azione con la mano sinistra, che era il suo lato, mentre il destro era di Dio. Secondo credenze antiche i mancini non erano accettati e riconosciuti e si provvedeva, fin da piccoli, a modificare quanto considerato un maleficio anche arrivando a legare loro, dietro la schiena, il braccino sinistro per abituarli a usare la destra, "la manina bella".

Nella tradizione molisana, alcune tipiche ricette portano un retaggio di superstizione, come la cicoria ricamata di Agnone, dove il brodo non deve essere di gallo perché cantò al tradimento di Gesù; la frittata di Pasqua di Montaquila che detiene il Guinness dei primati per il numero di uova utilizzate, sempre in numero dispari con l'aggiunta di ingredienti suggestivi e studiati, emblemi di abbondanza e buon augurio; la cicerchiata o struffoli, dolci palline dorate simbolo di ricchezza. Si possono anche considerare nati da superstizione tutti i dolci fatti per gli sposi, propiziatori di benessere e fertilità; di cattivo augurio non prepararli e non offrirli.

Credenze, abitudini, ci si sente legati, costretti a certi comportamenti, confondendo tradizione, storia, sacralità, leggende, in un disordinato turbine di comportamenti, dove la poca chiarezza, l'origine incerta fanno, in un piacevole disordine, da cornice a comportamenti fantasiosi, dal fascino magico e misterioso. Un modo per sfuggire all'incertezza dell'esistenza con pratiche superate dalle moderne concezioni culturali, ma, se a volte ci si abbandona all'imprevedibile vortice di piccole e grandi superstizioni, la vita torna a essere... "la favola bella che oggi ci illude".

**MARIA CRISTINA
CARBONELLI DI LETINO**

See International Summary page 70



L'anguilla nel Parco del Delta del Po

Nata nelle profonde oscurità degli abissi del Mar dei Sargassi, arriva sulle coste italiane da dove sono partiti i suoi genitori.

DI MARIO STRAMAZZO

Accademico di Rovigo-Adria-Chioggia

Quando la luce del sole le colpisce dentro le cassette in viaggio dalle reti dei pescatori fin sul banco delle peschiere, quelle di mare si vestono di una livrea argentea che riesce a trasformare, con grande eleganza, il cupo colore del loro manto, in un tripudio di brillanti riflessi. Sono le anguille, le cui femmine arrivano anche al metro di lunghezza, surclassando i maschi che non passano il mezzo metro. Sono capaci, inoltre, di vivere anche nelle acque dolci, assumendo però, in questo caso, una coloratura più brunastra e meno elegante, un giallo-bruno

che non per questo le rende meno ricercate e prelibate. Di mare o d'acqua dolce, resta il fatto che siano uno dei simboli gastronomici delle feste, soprattutto quando, se esemplari femmine di grandi dimensioni, vedono cambiato il loro nome per diventare capitoni. Leccornia per ricchi o popolani, destinata a finire sulle tavole della vigilia, quale protagonista indiscutibile di quei crapulosi cenoni che un tempo non spaventavano di certo i commensali. Pronti, questi ultimi, ad affrontare maratone gastronomiche degne del Trimalcione, creato da Petronio Arbitro per il suo *Satyricon*. Pagine mai più riscritte, dove si raccontava di carni e di pesci, e l'anguilla, quasi al pari della murena, aveva nomea di essere tra le prelibatezze della tavola. Assai probabilmente d'acqua dolce, del vicino Lago di Bolsena, ma anche delle peschiere a sfioro del mare che i ricchi patrizi facevano costruire davanti alle loro ville in costiera amalfitana. Avendo già imparato che solo dopo aver nuotato nel Mar dei Sargassi dove nascono, e fino alle coste italiane da dove sono partiti i loro genitori e dove le neonate ritornano, le anguille assumono quella tipica sapidità che le rende uniche nel panorama delle specie ittiche. Ancor più se allevate nelle valli da pesca di cui è ricco il territorio veneto, andando verso il Delta del Po nei territori in cui Rodigino e Ferrarese s'incontrano per condividere il grande Parco del Po. Un doppio parco che Veneto ed Emilia Romagna hanno creato per valorizzare, ognuna da par suo, le bellezze e le ricchezze del grande fiume, lì dove diventa un fitto





intreccio di tanti corsi d'acqua che si tuffano nell'Adriatico.

Uno scenografico reticolo il quale include ampi spazi lacustri salmastri che i locali sfruttano da secoli come valli per allevare diverse specie ittiche. Compresse, per prime, le anguille, le quali, amovoltamente accudite per sette, otto o nove anni, vengono pescate dalle peschiere, poste a formare una specie di grande imbuto alla fine dei tanti laghetti e canalicoli che costituiscono quasi *nursery* dove le anguille vengono fatte crescere e sviluppare. Fino ad assumere un peso ideale per essere catturate e spedite, soprattutto nei giorni vicini alle feste di Natale, sui banchi delle migliori peschiere in tutta Italia e, da lì, nelle case o nei ristoranti dove questo sapido pesce finisce la sua lunga corsa, dai 3.000 metri di profondità dei Sargassi fino alle nostre coste o a quelle di Spagna e Portogallo.

Da questi luoghi, poco più lunga di 4 o 5 centimetri, viene catturata per essere venduta ai vallicoltori o, se riesce a sfug-

gire alle reti, proseguire la sua esistenza libera nelle acque del Mediterraneo e dei mari che circondano l'Italia, fino al giorno in cui, per sua sfortuna, viene pescata e finisce come le sorelle allevate. Ricordando, però, che quelle cosiddette "di cattura", sono le più ricercate e anche le più costose. Come del resto avviene per qualsiasi altro alimento e cibo che non sia seriale.

La curiosità sul perché il capitone sia tra gli alimenti che, seppur preparato in ragione del luogo e delle diverse tradizioni culinarie, non dovrebbero mai mancare sulle tavole a Natale, è soddisfatta per buona parte dalla superstizione. Data la sua somiglianza estetica con il serpente, secondo il Cristianesimo è l'animale che rappresenta il male e incarna le sembianze che Satana usò per indurre Eva a mangiare e a far mangiare allo sprovveduto Adamo la mela proibita, condannando la loro stirpe alla vita mortale sulla terra. Motivi meno celesti, di contro, spingono ad avvalorare la tesi che include il capitone, e

l'anguilla in genere, tra i pesci più grassi e, dunque, già in passato ben noti anche ai popolani, i quali non disdegnavano di unire al risparmio dei pochi denari disponibili la gran riserva di elementi organoletticamente e nutrizionalmente utili, offerti dalle carni di questo misterioso abitante delle basse acque costiere, ma nato nelle profonde oscurità degli abissi. Oscurità che avvolgono anche la vita in forma di alimento di questo originale pesce, soprattutto se, e quando, alla pesca segue la marinatura e l'oscurità alla quale viene relegato è quella della caratteristica latta.

La marinatura, infatti, è uno dei sistemi di conservazione di queste morbide carni, ottenuta con un laborioso processo che avviene nel periodo invernale, dopo la cattura. E visto che le anguille marinate, sigillate nel loro barattolo di latta, si conservano tutto l'anno, sono buone in ogni occasione.

MARIO STRAMAZZO

See International Summary page 70



Come si mangiava sulle galee nel Medioevo

Oltre ai cibi non deteriorabili, si imbarcavano anche animali vivi da macellare e consumare durante la navigazione.

DI PAOLO LINGUA

Accademico di Genova Est



La galea era un mezzo di trasporto particolarmente adatto, in epoca medievale, in un mare “chiuso” e relativamente tranquillo come il Mediterraneo, ma svolgeva contestualmente, in maniera ottimale, il ruolo di unità militare. Molti si sono chiesti come fosse organizzato il vitto a bordo di quelle navi che, sempre nel *Mare Nostrum*, continuarono a svolgere una funzione (soprattutto da guerra) sino alla seconda metà del XVIII secolo. Erano galee e “mezze galee”. Spieghiamo rapidamente la loro gestione per capire poi meglio la questione alimentare. Si navigava soprattutto, per non dire quasi esclusivamente, nella buona stagione, muovendosi, dove era possibile, sotto costa (da un capo all’altro e da qui il termine di navigazione di “cabotaggio”) oppure balzando da un’isola all’altra. Tutti i giorni si effettuava una sosta per far riposare i rematori e soprattutto per approvvigionarsi d’acqua fresca, perché quella di scorta non reggeva più di due-tre giorni. Dopo rischiava di corrompersi e di imputridire. La galea era un’uni-

tà navale lunga, a seconda dei casi, da 39 a 42 metri, con una sola fila di rematori per fiancata. Al remo erano addetti da tre (in un primo momento) a cinque addetti: da Andrea Doria in poi (XVI secolo), per velocizzare le rotte o le manovre in battaglia furono sempre cinque. Sullo scafo svettava un solo albero, dotato di una grande vela latina, che veniva spiegata appena la brezza spirava, per guadagnare velocità e far riposare i rematori. Questi ultimi erano in gran parte prigionieri di guerra e soggetti a condanne penali, oppure volontari retribuiti, quasi sempre abitanti dei piccoli centri delle due Riviere, ridotti a quel lavoro massacrante dall’endemica povertà del loro territorio, denominati per questo “buonavoglia”. Da un documento che riguarda, appunto, Andrea Doria, principe e ammiraglio (1466-1560), si apprende che sulle sue galee gli equipaggi erano sovente nutriti con pesce salato (sardelle e acciughe) e, quando si potevano recuperare, nelle pause sotto costa, con abbondanti verdure, sia crude, sia bollite. La carne salata era consumata tre volte la settimana. Il venerdì, un po’ per un principio igienico diffuso e per ovvi motivi religiosi, il pasto era leggero: zuppe di verdura e formaggio fresco o stagionato sotto sale, quasi sempre acquistato (o predato) in Corsica e in Sardegna. Il venerdì, a differenza degli altri giorni, non veniva distribuito neppure il vino. Anche Michel Balard, medievista e bizantinista, cattedratico della Sorbona ma sovente residente in Liguria, ha accertato da molti documenti che le derivate fisse imbarcate a Genova, quando le flotte partivano in missione, erano:

vino, biscotto e pesci salati, ossia vettovaglie che non andavano a male. Nelle pause quotidiane, si recuperavano, se possibile, carne e pesce fresco, olio, farina e verdure. Proprio per via dei frequenti rifornimenti a terra, non troviamo mai, nelle navigazioni medievali e rinascimentali, la presenza a bordo di agrumi freschi o conservati sotto melassa. Ci sono, tuttavia, casi non infrequenti di caricamento di ovini, che poi venivano macellati e cucinati durante la navigazione. In qualche caso, in onore dei comandanti o di ospiti di prestigio, abbiamo caricamenti di vitelli, carne che nella storia, a differenza di molti popoli vicini, i Genovesi hanno sempre prediletto. Sappiamo che in questi casi le carni fresche erano cotte su bracieri alimentati a carbonella. Erano insaporite con olio, miele, lardo, agresto (aceto), melangolo (succo di arance amare), spezie ed erbe secche. Data la vasta produzione genovese, non mancavano anche casse di lasagne e “macharoni” conditi con formaggio e olio. In un contratto del 1454 - stipulato da un comandante armatore, Martino da Voltaggio, con i Protettori delle Compere di San Giorgio - per una rotta da Genova a Caffa (in Crimea), mercato privilegiato di riferimento, l’impegno era di fornire all’equipaggio, per quattro giorni la settimana, carne fresca o salata, e per gli altri tre: formaggio, pesci e verdura. Il biscotto e il vino erano sempre presenti in abbondanza e ne erano previste anche distribuzioni extra. Per curiosità, la razione pro capite di carne fresca era circa due etti e mezzo, quella di carne salata era di 160 grammi.

See International Summary page 70



Un'antica ricetta (ancora in uso) dell'alta collina vastese

Che la contrapposizione fra tradizione e innovazione sia un falso problema è dimostrato dalla preparazione delle "sagne al cotturo".

DI PINO JUBATTI
Accademico del Vasto

Se si va a cena per l'istituzionale convivio di programma, la relativa "preparazione di prova" non può ignorare i passaggi di radice che portano - fatto quasi spontaneo - a quelle riflessioni storico-critiche applicate al tema centrale del simposio stesso: specie se si tratti di un caso di tradizione praticamente invariabile (al punto da costituire, oggi, perfino un'eccezione alla regola). In breve, l'oggetto reale dell'evento in esame alla Delegazione vastese, è l'antico desinare, chiamato testualmente *sagne al cotturo* (lasagne cotte e condite al caldaio o paiolo), nell'ambito del tema più generalizzato

di "Cucina della neve", consistente in un energetico primo piatto, originario della tradizione culinaria di Castiglione Messer Marino. È questa una graziosa cittadina dell'alta collina del comprensorio vastese, e la vivanda risulta essere piatto a base di grossolane lasagne fatte in casa e condite col greve intingolo ricavato dall'impiego di copiosa salsiccia di carne di maiale e di fegato, pancetta suina e peperoncino rosso piccante in polvere, ingredienti canonici coloratissimi, pur nella rigida assenza di pomodoro. Caratteristica folklorica locale vuole che esse vengano consumate prelevandole, con le nude mani,

dal *cotturo* ancor bollente. Infatti, narra la tradizione (in realtà, si tratta di usanza pressoché sacrale che oltrepassa i fini gastronomici puri e semplici) che, verso la fine del XIX secolo, un gruppo di castiglionesi, dopo essersi recato al cosiddetto "Mulino dell'Asinello" (alle locali scaturigini del piccolo fiume Sinello), per ragioni contingenti, rimase bloccato dalla neve caduta in abbondanza. Si racconta che, non avendo troppe cibarie in dispensa da offrire nella sfortunata occasione, la moglie del mugnaio - fornita, tuttavia, di spirito pronto e generosamente altruista - si mettesse a impastare una buona dose di *ammasso* (farina, acqua e sale), per ricavarvi delle *sagne*, le quali, "subito dopo essere state grossolanamente ritagliate, furono condite con l'altrettanto grezzo intingolo - ma fortuitamente ghiotto, data la sfavorevole congiuntura per sfamare alla buona l'estemporanea brigata - a base di salsiccia piccante, affettata assieme a insaccato di fegato nero, pancetta soffritta, abbondante peperoncino in polvere, anch'esso piccante, di preminenza nativa, ossia i soli elementi annonari di consueta provvisione calorica per il forzato isolamento invernale" (assieme, va aggiunto, alla celebre ventricina che costituisce una volenterosa variante da innovazione locale, in luogo della salsiccia assortita, già menzionata come ingrediente). E qui non poteva mancare la pennellata di sano eccesso popolare, in cui quello di marca montanara conserva ed esalta tuttora il sapore del mito: "esse furono mangiate" - vuoi per accentuare il carattere di occasionalità salvifica, vuoi per incensare di frenetico gesto la rime-





diata e provvidenziale pietanza -, “prelevando le *sagne* con le nude mani, ognuno secondo i propri insoliti ma comprensibili appetiti di vorace occasione, dal doppiamente scottante *cotturo*: cioè, prima per il calore del fuoco e poi per quello a brucia-lingua degli ingredienti, ancor più ‘cucènde’ degli stessi tizzoni!”. Sembra che da quella data - un po’ per malinteso orgoglio paesano, e un tantino per forzare la mano alla dea leggenda, come usa fieramente da noi -, nessuno se la sia mai sentita di aggiornare o, meglio, di innovare e migliorare più di tanto, almeno dal punto di vista nutrizionale, quella specie di bomba calorica, giusto caposaldo da “Cucina della neve” d’antico paradossoso cibario, se non rivedendo l’intensità degli elementi piccanti, decisamente

abbattuti in omaggio ai gusti d’oggi. Del resto, semplici *sagne* - chiamate pure “*ndernáppe*, *appezzate*, *ndrucciulune*, *troccoli*, *ndrocchie*” e via dicendo - sono diffuse a mano salva per tutta l’ampia area comprensoriale, così altrettanto primitivamente elaborate, per le quali persiste il vanto tradizionale, dedito a celebrare una sensorialità scarsamente innovata, e dai risvolti pseudoculturali quasi immutabili. Coticché, pur applicando il criterio accademico di salvaguardare la cucina di tradizione (senza limiti di sorta?), diviene problematico intravedere una pur lontana parentela con i precetti del caposcuola insigne Pellegrino Artusi: con tutta la buona volontà del caso, non è possibile ignorare che quel luminare della sana cucina di casa, aveva prodotto un inte-

ro capitolo-appendice intitolato *Cucina per gli stomaci deboli*, anche se tutto questo non può urtare la buona fede di chi si nutre ancora... così all’antica. Infatti, un altro dovere accademico primario è quello di diffondere cultura e conseguente critica della gastronomia di territorio.

Eppure, questa evocativa, e tuttavia affabulatrice narrazione gastronomica, non nasconde - e giammai ironicamente, sia detto con rispetto -, un altro pur minimo gesto di innovazione spontanea, a carico di quel piatto della “ferma” tradizione locale. Che stia nella semplice introduzione dell’uso moderno della forchetta, non deve stupire. Ma, attenzione: che essa sia rigorosamente di legno!

See International Summary page 70

CALENDARIO DELLE MANIFESTAZIONI ACCADEMICHE 2017

MAGGIO

13 maggio - **Lunigiana**
III edizione “Premio Delegazione della Lunigiana” per IIS “A.Pacinotti” di Bagnone

19 maggio - **Versilia Storica**
VI edizione Concorso enogastronomico per I.S.I. “G. Marconi” di Serravezza “La cucina del riuso”

24 maggio - **Centro Studi Territoriale Romagna**
Borsa di studio per gli Istituti Professionali per l’Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera della Romagna

26 maggio - **Vicenza**
Convegno “Il ruolo delle Confraternite e Fraglie enogastronomiche vicentine”

27 maggio - **Catanzaro**
Trentennale della Delegazione
Convegno “L’oliva: miseria e nobiltà”

27 maggio - **Treviso-Alta Marca**
Decennale della Delegazione
Convegno “Eccellenze del territorio trevigiano in cucina”

29 maggio - **Milano**
Cerimonia di consegna Premi Académie Internationale de la Gastronomie

GIUGNO

17 giugno - **Siracusa**
Cinquantacinquennale della Delegazione
Convegno “La cucina del mare: essenza di Siracusa da ben 2750 anni”

SETTEMBRE

10 settembre - **Valdichiana-Valdorcia Sud**
XXI edizione Premio Franco Marenghi
“Cucina gluten free e tradizione”

OTTOBRE

6 ottobre - **Delegazioni della Sicilia Occidentale**
Il Convegno “I grani duri siciliani: storia, antropologia e gastronomia”

19 ottobre - **Alto Vicentino**
IV edizione Premio Borsa di Studio “Luciano Rizzi” per I.P.S.S.A.R. “P. Artusi” di Recoaro Terme

19 ottobre - **Cena Ecumenica**
“I formaggi nella cucina della tradizione regionale”

NOVEMBRE

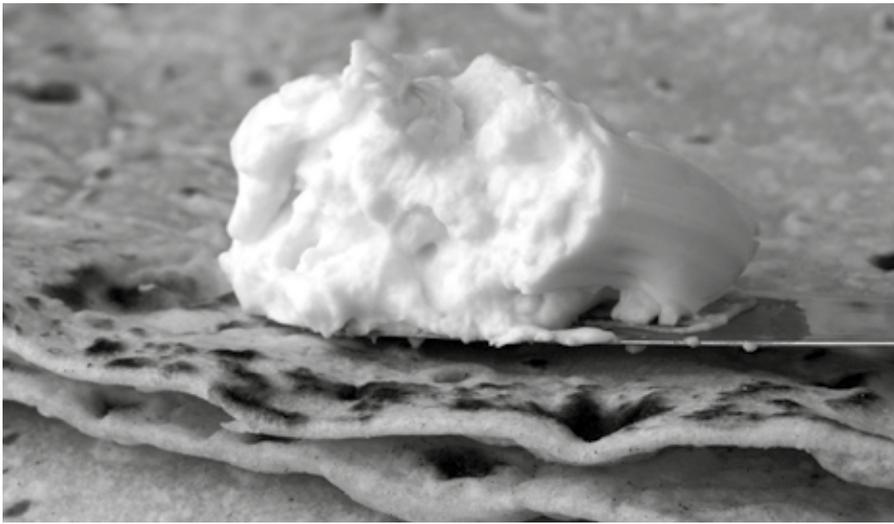
4-5 novembre - **Bressanone**
Decennale della Delegazione
Convegno sul Törggelen



Quando la tradizione è la salute del futuro

Il formaggio, cui l'Accademia dedica il tema dell'anno, è un prodotto spesso demonizzato, che invece può ben essere inserito in una sana dieta alimentare.

DI GERLANDO DAVIDE SCHEMBRI
Accademico di Cervia-Milano Marittima



Nel territorio della Romagna, la tradizione casearia è molto antica: già nel I secolo si hanno tracce di allevamenti per la produzione del formaggio pecorino, proveniente dalla cagliata di latte ovino e, a oggi, sono tantissime le varianti prodotte. Fra i formaggi morbidi sono da ricordare lo squacquerone Dop, il ravgiolo e la casatella; fra quelli a pasta dura, il formaggio di fossa Dop, che può essere prodotto da solo latte vaccino, misto pecora oppure interamente di latte ovino, e la caciotta (semistagionata, dolce e morbida, e stagionata, più piccante, con un colore esterno più scuro). Cosa è altrettanto importante sapere, in generale, su questi e altri formaggi e cosa c'è dietro e dentro la tradizione casearia? I formaggi, spesso demonizzati per il loro contenuto di grassi saturi e di sale, ma allo stesso tempo esaltati per la presenza di calcio e vitamina D per la salute delle ossa, diventano fonte di benessere o preoccupazione a seconda di dove

si ponga la prospettiva del punto di vista. Innanzitutto, dalle tabelle nutrizionali di dominio pubblico riferite ai formaggi, emerge che il contenuto in colesterolo è davvero limitato e oscilla tra i 60 e i 100 milligrammi per 100 grammi di parte edibile: un quantitativo importante ma, tutto sommato, non eccessivo, soprattutto se valutiamo il fatto che le carni ne contengono quantità pressoché analoghe e che le uova registrano il maggior contenuto di colesterolo (400 mg/100 gr). Come mai, spesso erroneamente, si continuano ad additare questi alimenti come i principali responsabili dell'intasamento delle arterie e dei guai connessi? La cattiva fama dei grassi saturi ha avuto inizio nel 1970, quando, nel famoso studio denominato dei "sette Paesi", i ricercatori trovarono una correlazione tra livello di colesterolo, quantità di grassi saturi nella dieta e malattie cardiache. Tuttavia, queste raccomandazioni non sono più sostenibili, né più difendibili scientificamente.

Le ultime revisioni degli studi, già da diversi anni, hanno mostrato che la causa delle malattie cardiovascolari è, in verità, l'infiammazione delle pareti arteriose. Detto in modo molto semplice: se non ci fosse uno stato di infiammazione del vaso, il colesterolo non avrebbe la possibilità di accumularsi nelle arterie per causare l'infarto e l'ictus. Questo spiega perché, indipendentemente dalla presenza di grassi saturi nella dieta (come dato isolato), ma con un basso grado di stato infiammatorio generale e dei vasi, molti individui non hanno alcun rischio cardiovascolare. È, quindi, lo stile alimentare globale che modula lo stato di salute e non è il singolo cibo a determinare il benessere. Cosa provoca l'infiammazione cronica? Un sovraccarico di zuccheri e carboidrati raffinati e un consumo eccessivo di tutti i cibi prodotti dall'industria alimentare. Consumando troppi omega-6, presenti in questi ultimi, per esempio, le membrane cellulari iniziano a produrre mediatori chimici, come le citochine infiammatorie, e ciò porta all'infiammazione. I veri colpevoli vanno ricercati, quindi, tra gli alimenti altamente processati dall'industria alimentare: non a caso i grassi idrogenati, il sale, gli zuccheri sono tutti ingredienti tipici dei prodotti industriali, necessari, tra l'altro, per rendere più appetitosi e palatabili i cibi. Gli zuccheri, in particolare, sono alla base della sindrome metabolica, quel quadro di sintomi, dall'obesità alla glicemia alta, che comporta un alto rischio per il cuore. Un dato, per esempio, su cui riflettere è che due terzi dei pazienti ammessi in ospedale con infarto acuto, in Italia, è affetto da sin-



drome metabolica, un tempo praticamente inesistente, ma il 75% di loro ha il colesterolo normale. Ciò non significa non controllare i livelli di colesterolo totale o di quello HDL (buono) e LDL (cattivo), ma ampliare il punto di vista informativo in merito alle scelte alimentari, senza creare falsi miti che non hanno alcuna scientificità. C'è solo un modo per ridurre l'infiammazione, ed è quello di ritornare a consumare alimenti nel loro stato più naturale. Il formaggio, in tal senso, rappresenta proprio questo. È un alimento ben sopportato anche da chi soffre di intolleranza al lattosio e può essere inserito in una sana giornata alimentare. Possiamo determinare il suo apporto attraverso la scelta di una dose, la quale, a pasto (a pranzo o a cena), è attorno ai 50 grammi; come spuntino, attorno ai 20 grammi; una dose di formaggio grattugiato è di 10 grammi e questo permette di avere dosi misurate con un apporto equilibrato di proteine, vitamine e minerali, nonché acidi grassi, di cui il nostro organismo ha bisogno. La salute sta nel piatto quotidiano. Il formaggio, in questo caso, è un'importante fonte di vitamine liposolubili, ossia vitamine che sono in grado di sciogliersi nei grassi e di essere assorbite tramite essi, e vanta la presenza di un buon numero di minerali. Le vitami-

ne liposolubili esercitano una funzione nutrigenomica, entrano all'interno delle cellule e agiscono, attraverso i recettori nucleari, sul DNA, determinando l'espressione genica della cellula stessa. In particolare, la presenza della vitamina D è fondamentale. Il 90% di questa vitamina proviene dall'azione dei raggi solari sul colesterolo della nostra cute, l'altro 10% viene dall'alimentazione, quindi il formaggio ne costituisce un apporto significativo. La vitamina D esercita un'azione sul metabolismo del calcio e delle ossa facendo migliorare la condizione contro l'osteoporosi e l'osteopenia; si sposa, in una sinergia ottima, molto bene con il calcio presente nel formaggio. Generalmente, questo contiene circa 1 grammo di calcio ed è un minerale utile a ogni età: per i bambini che devono crescere o gli adolescenti in rapido accrescimento staturale o le donne in gravidanza e in allattamento oltre che nel periodo menopausale. È una scelta di salute anche per gli uomini: nel formaggio è presente la vitamina A che, insieme alla D, interagisce intervenendo sugli adipociti, cioè sulle cellule che accumulano grasso, aiutandoli a eliminarlo e quindi a mantenere un peso forma in salute. Costituisce, inoltre, un'importante fonte di proteine, come prima



accennato, di fosforo (che completa l'azione del calcio a favore dell'apparato scheletrico) oltre che di potassio (determinante per la resa muscolare), di zinco (indispensabile per il funzionamento di oltre 70 enzimi) e di vitamina B. Appare chiaro come una fonte di tante sostanze possa essere determinante per la salute, ma tutto ciò è riferito a prodotti del territorio che rispondono a requisiti di genuinità e di rispetto degli allevamenti animali attraverso cui è possibile ottenere un alimento prezioso quanto antico. La valorizzazione del formaggio, da parte dell'Accademia, è anche valorizzazione della salute, contro l'impoverimento dell'occidentalizzazione culinaria che, nella tradizione antica del formaggio, diventa ricchezza.

See International Summary page 70

CENA ECUMENICA 2017

La riunione conviviale ecumenica, che vede alla stessa mensa virtuale tutti gli Accademici in Italia e nel mondo, si svolgerà il 19 ottobre alle 20,30, e avrà come tema "I formaggi nella cucina della tradizione regionale". Un tema, scelto dal Centro Studi "Franco Marenghi" e approvato dal Consiglio di Presidenza, volto a valorizzare un alimento, di cui l'Italia è ricchissima, che entra come componente essenziale o sussidiario in numerose preparazioni tipiche del territorio, accanto a interessanti innovazioni. I Delegati cureranno che la cena ecumenica sia accompagnata da un'idonea relazione di carattere culturale per illustrare l'importante argomento proposto e che, sulle mense, il menu sia composto in omaggio all'alimento scelto.





La bizzarra nomenclatura della cucina

La situazione italiana, quanto a lessico gastronomico, rimane ancora oggi assai variegata.

DI ANGELO TAMBURINI

Delegato di Siracusa

La lingua della cucina italiana, per tutta una serie di ragioni, è stata una lingua domestica, municipale, ricchissima di voci e coloriture dialettali popolari regionali, scarsamente unificata. L'Artusi riuscirà a operare un tentativo di unificazione, all'interno della "bizzarra nomenclatura della cucina", con il suo trattato *La Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene* del 1891, rivolto alla nascente classe borghese dell'Italia unita. Era, in effetti, uno spaccato esemplare del fiorentino della borghesia di fine Ottocento ed ebbe una certa influenza sull'italiano nazionale scritto e parlato. Nonostante tale tentativo, la situazione italiana, quanto a lessico gastronomico, rimane ancora

oggi assai variegata. L'Italia è certamente un mosaico gastronomico: basti pensare ai vitigni e ai vini, che compongono una stupefacente commistione di nomi, ignoti ai più, posto che su circa mille vitigni presenti, soltanto una decina, che dà il nome ai vini più noti, compone il 50% della superficie vitata; oppure alle tantissime denominazioni dei salumi (ne sono state individuate ben 666); o ancora ai nomi dei tagli di carne dei bovini, molti dei quali ancora con denominazioni solo regionali. Vorrei appena soffermarmi sulla grande varietà che si riscontra sui più diffusi nomi della pasta, i cui tipi commerciali sono evidentemente unificati: bavette, canestrini, chioccioline, eliche, farfalle, fu-

silli, lumaconi, mezze maniche, puntini, reginette, ricciarelle, ruote, spaccatelle, tortiglioni, vermicelli, zite ecc. Il mosaico degli alimenti si arricchisce ancor più se si passa ai nomi dei frutti, mentre se ci lasciassimo tentare dalla rassegna delle varietà di olive che prosperano nel nostro Paese, l'elenco sarebbe lunghissimo, a tener conto anche dei tanti termini regionali e dialettali. Delle attuali varietà gastronomiche regionali ci rendiamo direttamente conto soprattutto quando si viaggia: si mangia fuori casa e si incontra una gran varietà di quelle denominazioni argutamente allusive, che incuriosiscono. Pensiamo al nome che, proprio in Sicilia, è stato dato alle sarde "a beccafico", chiamate così perché





lo stesso procedimento veniva usato per cuocere i beccafichi; “agli uccelli scappati” che, come diceva il Panzini, sono un onesto surrogato di cucina quando mancavano tordi e quaglie; “alle vongole fujute” della Campania dove di vongole non c’è neppure l’ombra e che fanno il paio con la siciliana “pasta con le sarde a mare”. Molti termini, poi, sono di origine religiosa e liturgica, come quel “prosit” che vuol dire “riesca di vantaggio” e che si diceva al prete dopo la messa, ma che dalla sacrestia è passato direttamente a momenti conviviali. Il modello conventuale è ben presente nella parola “pietanza”, il cibo che si dava “per pietà” ai poveri, l’offerta come segno di compassione verso i mendicanti che chiedevano da mangiare ai frati. Anche la colazione è eco di una pratica conventuale: viene dalle *collationes*, il nome dei testi sacri, scritti da un lato in latino e dall’altro in volgare, che un monaco leggeva ai confratelli quando si cibavano parcamente. Monaci, conventi, clero: l’accento cade quasi sempre sull’elemento “grasso”: grasso come un canonico, grasso come un frate, sembrare un papa (“essere enormemente grasso”), “angiluni”, la persona dal bel viso florido. Tutti sanno che il boccone del prete è un boccone prelibato, il portacoda del pollo. Anche gli gnocchi, comunemente noti come strozzapreti, o in Sicilia “affuca parrinu”, hanno preso quel nome perché il clero è sempre stato ossessivamente legato all’idea del buon cibo, del mangiar bene, della vita piacevole. Quanto ai dolci, sappiamo bene che a Catania si preparano “i minnuzzi di Sant’Ajita” e che tutte le ricette della dolceria siciliana escono dai monasteri, dove le recluse, figlie dei grandi signori, vestivano di zucchero e fior di farina sogni e sospiri.

Le parole del cibo, intanto, sono una tentazione non solo per peccati di gola, ma per peccati di etimologia. Prendiamo per esempio l’etimo di agnolotti: il sostanzioso involucri di pasta ripiena degli agnolotti è stato avvicinato addirittura, per analogia, alla tradizione dell’Agnus, l’involuto di tela contenente la figura dell’agnello di Dio o altre

reliquie, che un tempo i nostri avi portavano al collo per devozione. Rimane incerto l’etimo di maccheroni, che in origine non erano simili all’odierno tipo di pasta, ma già Maestro Martino reca la ricetta dei “maccheroni siciliani”, e per la prima volta il maccherone indica una pasta bucata, “il maccherone pertusato in mezzo”. Notoriamente aneddotica è anche la spiegazione del nome dell’arista, termine toscano per indicare il carrè di maiale: l’Artusi racconta che, nel 1430, in occasione del Concilio fiorentino che doveva appianare le divergenze tra la Chiesa romana e la Chiesa greca, fu servita questa pietanza e i prelati greci cominciarono a dire *arista*, *arista*, cioè “buona, buona”. Trasparenza di etimo si ha anche quando è evidente e documentabile il passaggio, frequentissimo, dal nome proprio al nome comune. Pensiamo a nomi di salse (la besciamella, francesismo settecentesco, da Louis de Bechamel, celebre cuoco di fine Cinquecento alla corte di Luigi XIV), ai dolci (krapfen, praline, savarin, saint-honoré), a nomi di carni (paillard), o di formaggi (gruviera dal nome del villaggio svizzero Gruyère, o asiago, gorgonzola, emmental, camembert), a denominazioni di ortaggi (Pachino).

Ci sono anche i nomi dei cibi che rimandano al cuoco o alla persona che li ha promossi. La torta sacher prende il nome del cuoco che per primo la confezionò nel 1832 e parmentier, nome di modi vari di preparare patate in bianco, dal nome del chimico e agronomo Antoine Augustin Parmentier, il quale, alla fine del Settecento, contribuì a introdurre in Europa l’uso della patata. Oppure si rinvia all’assaggiatore privilegiato, a colui o colei che amava mangiare quel certo piatto: il filetto alla Rossini, o tournedos alla Rossini, una fetta di carne ricavata dal cuore del filetto, o le bistecche alla Chateaubriand, dal nome dello scrittore francese (una bistecca accom-

Bistecca alla Bismark



pagnata da una salsa ideata dal cuoco dello scrittore); la bistecca alla Bismark, guarnita con uova, dal nome del cancelliere austriaco; la torta Donizetti, una ciambella che la città natale di Bergamo ha voluto dedicare al musicista; la pasta alla Norma, con melanzane fritte e ricotta salata, omaggio di Catania a Bellini.

Tra i vocaboli derivati da un nome proprio è assai noto quello della pizza Margherita, omaggio a Margherita di Savoia, in occasione della sua visita a Napoli, o quello della pesca Melba, derivato da un nome d’arte, lo pseudonimo del soprano Helen Porter Mitchell che, giunta in Europa, cambiò nome in Nellie Melba per ricordare le sue origini australiane. A lei il celebre chef del Savoy di Londra, Auguste Escoffier dedicò, nel 1893, dopo la prima del *Lohengrin*, un dessert, il gelato alla vaniglia con fette di pesca sciroppata e purea di lamponi freschi. Nota pure è la genesi di un altro dolce, il babà, attribuito al re di Polonia Stanislaw Leszczyński, intorno al 1740, che raccontano avesse fatto cadere una bottiglia di Rhum su un Kugelhupf, il poco saporito dolce locale, e che quell’inatteso bagno alcolico l’avesse entusiasmato, tanto da dedicare il nuovo dolce, arricchito di liquore, ad Ali Babà, il protagonista delle *Mille e una notte*, di cui il re era appassionato lettore. Toccò poi agli chef francesi fare la fortuna del dolce, a Napoli, presso l’aristocrazia cittadina, nelle cui dimore prestavano servizio.

See International Summary page 70



Sulle etichette dell'olio extravergine

Il regolamento Ue permette, in alcuni casi specifici, di inserire l'informazione circa l'effetto nutraceutico del prodotto.

DI MAURO GAUDINO

Accademico di Roma Nomentana



La nuova frontiera dell'olio extravergine di oliva è la nutraceutica (o meglio nutriceutica), un neologismo formato dalle parole “nutrizione” e “farmaceutica”, coniato dal dottor Stephen De Felice nel 1989, con l'intenzione di unire le proprietà nutritive e quelle farmacologiche di alcuni specifici alimenti, particolarmente attivi nel procurare un effetto benefico alla salute. Alcuni nutraceutici possono essere annoverati anche come integratori alimentari.

Nel caso specifico dell'olio extravergine di oliva, sono numerosi gli studi scientifici che ne hanno appurato i benefici sulla salute cardiovascolare, quella neurovegetativa (come l'Alzheimer) e nella prevenzione di danni al DNA cellulare dovuti ai radicali liberi.

Quali sono le modalità e i limiti di utilizzazione di queste proprietà, nei *claim* per la promozione della qualità dell'olio extravergine di oliva nella sua commercializzazione?

L'Unione Europea pone, come divieto generale, quello di riportare (e anche solo di accennare), nelle etichette di alimenti, dichiarazioni sulle capacità di prevenire, curare e guarire malattie umane.

Nel Regolamento Ue n. 1169/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio, relativo alla fornitura ai consumatori di informazioni sugli alimenti, datato 25 ottobre 2011, nel punto 3 dell'art. 7, dedicato alle “pratiche leali dell'informazione”, si legge testualmente: “Fatte salve le deroghe previste dalla legislazione dell'Unione in materia di acque minerali naturali e alimenti destinati a un particolare utilizzo nutrizionale, le informazioni sugli alimenti non attribuiscono a tali prodotti la proprietà di prevenire, trattare o guarire una malattia umana, né fanno riferimento a tali proprietà”. Il divieto è esteso anche alla pubblicità e al *packaging* degli stessi alimenti. Tuttavia, nel Regolamento Ue n. 432/2012, sulle indicazioni salutistiche

consentite sui prodotti alimentari, ossia la disciplina dei *claim* salutistici, viene riportato che è possibile inserire sulla confezione di olio extravergine di oliva la seguente indicazione: “I polifenoli dell'olio di oliva contribuiscono alla protezione dei lipidi ematici dallo stress ossidativo”, specificando che “Questa indicazione può essere impiegata solo per l'olio d'oliva che contiene almeno 5 mg di idrossitirosole e suoi derivati (per esempio, i complessi di oleuropeina e tirosole) per 20 g di olio d'oliva. L'indicazione va accompagnata dall'informazione al consumatore che l'effetto benefico si ottiene con l'assunzione giornaliera di 20 g di olio d'oliva”.

È importante notare che di tutte le asserzioni fatte fino a ora sui polifenoli, solo quelle che riguardano l'olio extravergine di oliva, con il suo idrossitirosole e altri suoi derivati, sono state accettate dall'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare (un organo di controllo con il compito di valutare scientificamente ciò che si afferma sui prodotti alimentari).

Tale riconoscimento ha stimolato il progetto europeo “Aristoil” per il rafforzamento della competitività del settore dell'olio d'oliva del Mediterraneo, affinché, attraverso lo sviluppo di applicazioni, metodologie di produzione e controllo di qualità innovativi, porti alla produzione di un olio di oliva con maggiori proprietà nutraceutiche. Il progetto, della durata 36 mesi, al quale ha aderito un *cluster* di produttori mediterranei di olio extravergine di oliva di nazionalità italiana, croata, greca, cipriota e spagnola, per un totale di 17 partner, gode di un finanziamento eu-



ropeo di oltre 2 milioni di euro che porterà, indubbiamente, a un aumento delle qualità nutraceutiche dell'olio di oliva prodotto nei Paesi del bacino del Mediterraneo coinvolti nell'esperimento. Negli Stati Uniti d'America, invece, la Food and Drug Administration, ente nazionale che controlla qualità e proprietà degli alimenti e dei farmaci statunitensi, autorizza già da alcuni anni dichiarazioni salutistiche nelle etichette dell'olio extravergine di oliva, che hanno avuto riscontro nella ricerca scientifica. Il riconoscimento delle caratteristiche salutistiche dell'olio extravergine, negli Stati Uniti e in Europa, fa capire come nel mondo si stia assistendo a una presa di coscienza della relazione tra cibo e salute, con la conseguente sostituzione di alcuni alimenti a favore di altri ritenuti più salutari: quelli della Dieta

Mediterranea e dell'olio di oliva. Grazie a questa presa di coscienza, il consumo mondiale dell'olio di oliva è cresciuto del 73% in soli 25 anni. Segno, questo, che l'alimentazione in Giappone, Brasile, Russia, Stati Uniti, Gran Bretagna e Germania, dove si sono verificati i maggiori aumenti dell'*export* dell'olio di oliva, sta cambiando.

Tornando a tempi più recenti, si evince che, nei primi otto mesi del 2016, l'esportazione del nostro olio di oliva nel mondo è aumentata dell'8%. La maggiore crescita si è avuta in Cina dove, anche se i volumi sono ancora bassi per la popolazione residente, le importazioni del nostro olio sono aumentate del 18%. Mentre nel Giappone gli aumenti registrati sono stati del 7% e negli Stati Uniti d'America, che da soli contano un terzo della nostra esportazione, l'aumen-

to registrato è dell'11%. Si spera che il *trend* positivo continui nei prossimi anni, grazie al miglioramento delle qualità nutraceutiche dell'olio extravergine che saranno apportate dal progetto "Aristoil". Ciò, infatti, consentirà l'inserimento di *claim* salutistici nelle etichette dell'olio extravergine di oliva, sia nel mercato interno sia in quello esterno. Sarà un'ulteriore spinta al consumo nel mondo del nostro "liquore d'ulivo", come lo definì Dante Alighieri ne *La Divina Commedia* (*Paradiso XXI*, 115), già particolarmente apprezzato dai consumatori internazionali per la diversità dei profumi e dei sapori che le tante varietà di cultivar di ulivi presenti in Italia conferiscono a questo nostro pregiatissimo alimento, che oserei definire "polifenolmente" funzionale.

See International Summary page 70

ISTRUZIONI PER LA COLLABORAZIONE ALLA RIVISTA

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

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

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

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

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

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

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

● **Schede delle riunioni conviviali:** vanno inviate in Segreteria (segreteria@accademia1953.it). È altrettanto importante che nella compilazione delle schede, per le "Note e commenti", **venga rispettato il limite di 800 caratteri (massimo 1.000) spazi inclusi, onde evitare anche in questo caso dolorosi tagli. Le schede giunte in Segreteria oltre il limite di 30 giorni verranno cestinate.** Anche per questa Rubrica, si prega di **non inviare relazioni di riunioni conviviali tenute al di fuori del territorio della propria Delegazione, o di quelle effettuate in casa degli Accademici, o che comunque non si sono svolte nei ristoranti o negli esercizi pubblici, in quanto non verranno pubblicate.**



Il brodetto di pesce alla vastese

Quasi ogni campanile della costa adriatica ha il suo brodetto. Ecco dove trovare, a Vasto, la preparazione tipica del territorio.

Il brodetto di pesce fresco alla vastese (“lu vrudátte a la uaštaréule”) è una preparazione a base di pesce fresco dell’Adriatico, rigorosamente bianco, appena pescato, assieme a ingredienti di produzione locale: olio extravergine d’oliva Dop, aglio, pomodori locali freschi, detti “mezzi tempi” (quando non è

stagione, si usa la variante “a susina”), peperone verde dolce, sale, prezzemolo. Il basilico risulta alternativo come aromatizzante per i pomodori; pure facoltativo il peperoncino rosso fresco e piccante. La preparazione è quasi una liturgia.

See International Summary page 70

Queste le proposte dei ristoranti del territorio, suggerite dalla nostra **Delegazione del Vasto**.

Trattoria da Ferri

Via Osca, 82 - località Punta Penna
Tel. 0873 310320
Chiusura domenica sera e lunedì;
ferie variabili

Marina

Via Pigafetta, 21
San Salvo (Chieti)
Tel. 0873 803142, cell. 338. 8170542
Chiusura domenica sera e lunedì;
ferie la prima settimana di gennaio
e una settimana a settembre

Cibo Matto

Via Francesco Crispi, 36
Tel. 0873 370625
Chiusura martedì;
una settimana a gennaio
e una a novembre

Ostaria del Pavone

Via Barbarotta, 15/17
Tel. 0873 60227
Chiusura martedì;
ferie dal 15 ottobre al 4 novembre



BRODETTO ALLA VASTESE

Ingredienti: 2,5 kg di pesce bianco misto di dimensioni medie (merluzzo, triglia, sogliola, gallinella, razza, seppia, cicale, tracina, scorfano), 300 g di cozze, 300 g di vongole (cozza bianca), 500 g di pomodorini detti “mezzi tempi” (quando non è stagione, si usa la variante “a susina”), 1 peperone verde dolce, 1 peperoncino piccante (facoltativo), 2 spicchi d’aglio, 1 ciuffo di prezzemolo, 1 ciuffo di basilico (facoltativo), 2 bicchieri di olio extravergine d’oliva Dop, sale.

Preparazione: pulire e lavare in acqua corrente il pesce fresco. Nella larghissima e bassa “tijelle” (tegame) di terracotta, mettere assieme a freddo: acqua, olio, peperone tagliato a fettine lunghe, aglio affettato; sul fuoco moderato, si tuffa tutto il pomodoro; su fuoco appena accresciuto, si aggiusta di sale e si unisce il prezzemolo spezzettato a mano. A pieno bollore del liquido, si adagiano delicatamente i vari esemplari di pesce: prima il crostaceo, la piccola razza e la seppia; quindi la gallinella, lo scorfano e la tracina; subito dopo, ma sempre con lentezza, la triglia seguita dalla sogliola e dal merluzzo. Si fa cuocere, con il coperchio, per 15 minuti, muovendo il tegame con una leggera oscillazione in senso rotatorio. L’atto finale, quello della liturgica scoperchiatura, deve avvenire sotto i sensi del commensale, il quale vi spezzerà sopra il freschissimo peperoncino piccante.



Addio al coniglio alla cacciatora?

Una proposta di legge mira a riconoscere alle bestiole lo status di animali d'affezione.

DI GABRIELE GASPARRO

Delegato di Roma

Da secoli ci cibiamo di carne di coniglio, un animale dell'aria, di allevamento domestico come la gallina. Ottime le ricette che ci sono state tramandate, come quella conosciutissima del coniglio alla cacciatora, tipica di molte regioni dell'Italia soprattutto Centrale, con varianti fantasiose anche nel Sud.

La carne di coniglio è molto magra e poco calorica. Possiede un'ottima percentuale di proteine e, parallelamente, una quantità di colesterolo molto bassa. È un alimento ipoallergenico e, per questo motivo, è molto utilizzato negli omogeneizzati destinati all'alimentazione infantile.

Sta crescendo, in questi ultimi tempi, una corrente di pensiero, legata a valori animalisti, che è fortemente contraria alla macellazione e al conseguente uso alimentare di questi simpatici animali. È alle Camere una

proposta di legge che mira a riconoscere alle bestiole lo status di animali d'affezione, finora attribuito a cani e gatti. Dure le pene se la normativa dovesse passare, addirittura si prevede il carcere.

Anche il Parlamento europeo si è occupato del benessere dei conigli, consentendone, per il momento, la possibilità di macellazione, ma regolamentando condizioni di allevamento migliori.

La risoluzione impegna l'Europa a mettere al bando i sistemi di allevamento dei conigli in batteria e a elaborare un ordinamento specifico per la tutela di questi animali, fino a ora ignorati. Tocca alla Commissione il compito di scrivere la nuova legislazione.

La scelta di abbandonare l'attuale sistema di allevamento riguarda direttamente il nostro Paese, che è il terzo produttore europeo di carne cunicola, anche se, in Italia, il suo consumo va diminuendo, dimezzandosi nel giro degli ultimi due decenni. In un momento di ricerca di benessere salutare attraverso un'alimentazione appropriata, scende il consumo della salutare carne bianca del coniglio: è evidente che la ragione si deve ricercare nella sempre più diffusa idea che questo morbido e peloso animaletto sia un compagno in casa.

Dai media apprendiamo che si prevede, per il futuro, l'affermarsi del consumo d'insetti di varie specie, allevati intensivamente e messi in commercio come avviene in diversi Paesi asiatici: i nostri nipoti leggeranno la ricetta dell'ottimo coniglio alla cacciatora nei libri di storia antica della gastronomia?

CAVALLETTE, SPECIALITÀ GASTRONOMICA

Nel Vangelo secondo Matteo, si narra che Giovanni "si nutriva di locuste e miele selvatico".

Senza essere irrispettosi, potremmo affermare che il Santo era un vero buongustaio, che ha precorso di molti secoli quello che ora è considerato un cibo saporito e ricco di proteine. In vari Paesi, come il Messico e l'Uganda, la cavalletta è considerata una specialità croccante e gustosa ed è cucinata in vari modi. Se ne comincia a parlare anche da noi, ma ataviche consuetudini al gusto della nostra cucina ci fanno respingere con ribrezzo tale possibilità. Eppure cominciano a girare sulla stampa, e sui vari siti gastronomici, diverse ricette. Si indica anche come catturarle: più facili da prendere di mattina, quando fa più freddo e sono più lente.

Ci assicurano che le cavallette siano un cibo delizioso, ma devono essere cotte prima, per eliminare eventuali parassiti che potrebbero contenere. Il modo più facile per cucinarle è arrostarle al forno, dopo aver eliminato la testa, le zampe e le ali, ma altrettanto gustose sono fritte al burro e aglio.

Qualche anno fa, in Thailandia, quando i pesticidi non riuscivano più a contenere l'espansione delle cavallette, il governo organizzò una campagna per diffonderne il consumo, distribuendo una guida su come cucinarle. L'invasione di insetti fu frenata e, ora, i contadini sono arrivati a piantare grano al fine di attirare le cavallette per catturarle e rivenderle al mercato.



**A TAVOLA
CON GLI ANTICHI ROMANI**
Eccellenze, scandali, oscenità
della cucina di Marziale
di Giovanni Ballarini

Il Melangolo, Genova
info@ilmelangolo.com
€ 9,00

Il nuovo libro del Presidente Onorario dell'Accademia, Giovanni Ballarini, mette a fuoco la cucina e la gastronomia dei Romani del I secolo della nostra era, descritte da Marco Valerio Marziale. Il poeta latino, nei suoi epigrammi, cita cibi, narra di cene familiari e opulenti banchetti che ci fanno conoscere le abitudini e i vizi dei suoi ricchi concittadini, non molto dissimili da quelli attuali. Scrivendo di cibo, Marziale cita le molteplici varietà di carne della cucina romana, oggi insolite se non esecrate, disprezzate, odiate o proibite (cigni, fenicotteri, pavoni, gatti, asini...), tutte esaminate e discusse nei loro aspetti storici, mitici e soprattutto antropologici. E la comparazione tra la cucina delle carni nella Roma antica e quella di oggi è l'occasione per affrontare, in questa interessante pubblicazione, in modo dialettico e spassionato, gli aspetti antropologici del relativismo culturale del carnismo. Ballarini lo fa con il suo stile arguto e colto insieme, partendo dall'affermazione provocatoria di Claude Lévi-Strauss che se gli animali sono i nostri fratelli, allora tutti siamo cannibali. Con quel che ne consegue.



**UN CUOCO COSTAVA PIÙ
DI UN CAVALLO**
L'avventura dei cuochi nella
storia della cucina italiana
di Carlo G. Valli

Cierre edizioni, Verona
www.cierrenet.it
€ 16,00

“Un piatto vale più delle parole” e da sempre, afferma l'autore, Accademico di Milano, “nella cronaca antica e moderna del cibo, se il piatto degustato piaceva e destava meraviglia, il cuoco ne traeva consenso, ammirazione, fama”. Nulla è cambiato, dunque, sembra chiedersi Valli, in questo documentato (oltre all'ampia bibliografia, anche numerose citazioni da articoli di Accademici), piacevole libro, dove si racconta “l'avventura” di una figura che viene da lontano, dai tempi di Greci e Romani? Quanta folla nelle cucine e quanta solitudine nelle scuole dei filosofi, lamentava, all'epoca, Seneca, e Plinio ribadiva che per questo motivo saliva il prezzo delle prestazioni e un cuoco costava più di un cavallo! La storia dei cuochi si snoda, secolo dopo secolo, fino a oggi, fra testimonianze, ricette, aneddoti. Chi è il cuoco-uomo si chiede, alla fine, l'autore? Un “girandolone, soldato di ventura, individualista, egocentrico, creativo e insieme curioso, un po' artista e un po' psicologo”, almeno fino a quando non è salito nella scala sociale, per diventare un protagonista, spesso un imprenditore. E una breve testimonianza di quale sia il suo modo di essere è nella prefazione a firma di Gualtiero Marchesi: “La prima scuola è l'esempio. Poi, sei tu a decidere, a studiare, a farti guidare con passione dalla curiosità”.

DONATORI DELLA BIBLIOTECA NAZIONALE “GIUSEPPE DELL'OSSO”

Gianangelo Barbierato - Accademico di Bressanone
“Cotto. Storia naturale della trasformazione”
di Michael Pollan (Milano: Adelphi, 2014)

Giuliano Chizzolini - Accademico di Santo Domingo
“Ricettario fascista. La cucina autarchica
e del tempo β di guerra”
di Sandro Bellei (Predappio: Ferlandia, s. a.)

Antonio Masella - Delegato del Pollino-Policastro
“Alla mensa di re e di briganti”
a cura di Pino Gentile (Anzi: Centro Grafico, 2017)
“C'era una volta... Hèraclea. La favola del cibo lucano”
di Federico Valicenti (Matera: Graficom, 2015)
“Le regioni in tavola. Basilicata”
di Alessandro Molinari Pradelli
(Potenza, B & B, 2015)

Delegazione di Monza e Brianza
“Rossini, la musica del cibo”
di Ketty Magni (Milano: Cairo, 2017)

Delegazione del Principato di Monaco
“Milano in cucina. The flavours of Milan”
a cura di William Dello Russo
(San Vendemiano: Sime Books, 2015)

Panozzo Editore
“La porchetta. Una tradizione antica”
di Giovanni Ricciotti (Rimini: Panozzo Editore, 2016)

**Un sentito ringraziamento alla professoressa
Noemi Dell'Osso per la donazione di 268 volumi,
fondo librario appartenuto al già Presidente Giuseppe
Dell'Osso, che viene così messo a disposizione
di tutti gli utenti.**



PIEMONTE

PINEROLO

PER FESTEGGIARE TRE NUOVE ACCADEMICHE

In occasione della riunione conviviale al ristorante "Adriano Mesa" di Frossasco (Torino), prima della cena, hanno ricevuto le insegne due delle tre nuove Accademiche entrate nella Delegazione: Giuseppina Ortali e Gigliola Braga; per Camilla Cerlon, influenzata, l'ingresso è stato rinviato. Adriano Mesa, chef e titolare del locale, con la moglie Patrizia Varoncelli, ha soddisfatto le aspettative. Antipasti coreografici: salmerino, ristretto all'arancia, polvere di barbabietola, strudel di verza. L'uovo affogato, cardo, acciughe, cavolo nero era quasi perfetto; elaborato il pasticcio di quaglia, anatra e foie gras in crosta, con salsa di amarene di Cantiano. Piacevolmente originali il sorbetto al pompelmo rosa su crumble di mandorle e il tortino di panettone e mango. Il brut Ferrari, servito come aperitivo non ha entusiasmato; molto buoni il Moscato Seco Fol (Cerruti) e il Lagrein Quirein (Pranzegg); ottimi gli abbinamenti. Nel complesso, quasi tutti gli Accademici hanno espresso voti molto alti. Un applauso ha accolto in sala lo chef e la brigata di cucina.

LOMBARDIA

BERGAMO

A TAVOLA CON LEONARDO

È stata perfettamente indovinata la scelta del Delegato bergamasco di portare, all'inizio della primavera, i propri Acca-

demici, che hanno risposto in massa, al rinomato ristorante "Zu", di Riva di Solto, per la seconda riunione conviviale interamente dedicata al pesce di lago.

Il relatore, l'amico Marcello, ha spiegato perché il pesce di lago sia sempre più raro: è difficile reperirlo perché i pescatori non ne pescano quasi più. Ecco il motivo per cui, nei ristoranti, non si trovano più le alborelle, le trote di lago, il famoso salmerino (che fa bella mostra di sé sulla riva di Montisola, steso in decine

di file nelle rastrelliere al sole per seccare insaporendosi), il pesce persico, il coregone, e trionfa invece il pesce di mare, quasi tutto di allevamento, se non surgelato.

L'inquinamento non è la sola ragione del difficile reperimento del pesce di lago; c'è un altro nemico che pochi conoscono, il pesce siluro. È questo un animale che può raggiungere il quintale di peso, e che, usato inizialmente come razziatore delle nutrie, mangia purtroppo anche enormi quantità di pesce.



La riunione conviviale si è svolta in un luogo incantato a picco sul Sebino che, a poca distanza da Lovere, si raggiunge attraversando un giardino pieno di fiori. Al momento della presentazione dell'interessante e bella serata, gli Accademici hanno provato un'intensa emozione quando è stata avanzata, con un'ampia esposizione, la probabilità che il grande pittore rinascimentale Leonardo da Vinci abbia ritratto, come sfondo del suo capolavoro, la Gioconda, proprio lo stesso panorama che si gode seduti ai tavoli dello "Zu". Attraverso le enormi vetrate si ammira l'identico paesaggio che si nota alle spalle di quella famosa signora dall'enigmatico sorriso e, quindi, perché non sognare che Leonardo fosse seduto proprio nello stesso luogo, di fronte alla Corna Trentapassi, mentre realizzava il suo capolavoro? In realtà, anche storicamente, c'è la certezza che il sommo maestro abbia soggiornato, con il suo allievo Giovanni, a Vaprio d'Adda (ove realizzerà il famoso tragheto) ed è certo che abbia frequentato la sponda bergamasca del lago d'Iseo. Quindi, l'illusione che Leonardo fosse proprio qui qualche secolo addietro, non è poi da escludere. (Lucio Piombi)

INDICE DELLE RUBRICHE

DALLE DELEGAZIONI pagina 27

VITA DELL'ACCADEMIA 47

Valle d'Aosta, Piemonte 47

Liguria 48

Lombardia 49

Trentino - Alto Adige 50

Veneto, Friuli - Venezia Giulia 51

Emilia Romagna 52

Toscana 54

Umbria 56

Lazio 57

Abruzzo, Molise, Campania, Puglia 59

Basilicata 60

Calabria, Sicilia 61

Europa 64

Nel mondo 65

CARNET DEGLI ACCADEMICI 67

Ai Delegati: ricordiamo che i "commenti" delle riunioni conviviali devono essere contenuti in 800 (massimo 1000) caratteri, spazi inclusi.

I testi della rubrica "Dalle Delegazioni" non devono superare i 2500 caratteri.



CREMONA

UNA SERATA RICCA DI PROGETTI

Nell'affollata riunione conviviale di apertura dell'attività, la Delegazione ha assegnato, a uno dei suoi Accademici più attivi e competenti, un prestigioso riconoscimento. Il premio, intitolato alla memoria del fondatore Pietro Negroni, è stato consegnato dal Delegato Marco Petecchi a Carla Bertinelli Spotti, studiosa di storia della cucina e delle tradizioni locali. La serata è poi proseguita con la presentazione delle attività dell'anno. Per decisione della Consulta, con l'approvazione degli Accademici, si è stabilito che le riunioni conviviali, essendo la Delegazione partner del Progetto East Lombardy, cui è stato attribuito il titolo di Regione Europea della Gastronomia 2017, saranno tutte improntate a far conoscere e a valorizzare i prodotti tipici del territorio. Altro argomento di studio e di approfondimento saranno i formaggi, tema dell'anno scelto dal Centro Studi "Franco Marengi". Sono previsti corsi di degustazione di formaggi e visite a caseifici locali.

Il convivio si è aperto con ottimi antipasti (crudo di Parma Gardenia Pro Sus, salame cremonese Ambrogio Saroni, coppa e pancetta piacentina salumifici Grossetti, giardiniera di verdure della casa e salvia fritta), accompagnati dallo spumante Rosé de noir (Cantina storica Montù). Sono stati poi serviti "bigoli" fatti in casa con carciofi e salsiccia, accompagnati da spumante Gre-Mandella (Cantina dei Colli di Soligo). Un delicato filetto di manzo in sfoglia con funghi porcini, e carne cotta



all'inglese al forno con carciofi sono stati affiancati da Barbera d'Asti Camp du Rouss (Cantina Coppo): le carni bovine erano dell'azienda la Cigolina di Castelnuovo Bocca d'Adda che il titolare, Vittorio Gaboardi, ha presentato mentre venivano portate in tavola. Lelevata qualità della carne dipende, così ha sostenuto, dalla particolare alimentazione (bassi livelli di fibra grezza e alto contenuto di amidi) e dall'acqua del beveraggio deferrinizzata. Nella sua azienda si allevano frisone di latte e si produce carne di bovino castrato, macellato tra i 16 e i 18 mesi.

Un semifreddo con vaniglia e cioccolato ha chiuso la serata piacevole e ricca di proposte.

MANTOVA

I TRIONFI DI ZUCCHERO

Di impronta decisamente culturale, come anticipava il Delegato Omero Araldi, la riunione conviviale degli Accademici mantovani nel centralissimo ristorante "Bice la Gallina felice". Infatti, protagoniste della serata erano Daniela Ferrari, Raffaella Morselli, Roberta Piccinelli, come a dire storia dell'arte, ricerca, archivistica di

alto profilo. Il tema "Saccarum triumphans" ha affascinato con il racconto delle meravigliose architetture di zucchero che arricchivano le mense rinascimentali e barocche, complemento essenziale della tavola nobiliare. Ne sono rimaste testimonianze famose che le relatrici hanno fatto rivivere: dai banchetti di Carlo de' Medici, nella villa di Careggi, al pranzo nuziale di Odoardo Farnese con Margherita de' Medici, entrambi nel 1617. Non poteva essere trascurato uno straordinario personaggio come Cristina di Svezia, accolta a Mantova, nel 1655, da Carlo II Gonzaga con un fastoso pranzo servito da Bartolomeo Stefani: trionfi di alberi, di frutti e una galleria di 24 colonne di zucchero. Stessa accoglienza a Roma da papa Alessandro VII.

Serata piacevole anche sul versante gastronomico: il ristorante di via Carbonati si è confermato positivamente nel rapporto qualità-prezzo, tanto che lo chef Stefania Berti è stata applaudita alla fine, meritando un 7,75 dagli Accademici per il menu proposto: burrata in salsa di peperoni e acciughe del Cantabrico; risotto morbido con carciofi e taleggio; filetto di vitello al rosa alla senape, con verdure saltate; misto di

dolci da credenza con budino e zabaione. In abbinamento, Custoza (Cavalchina) e Merlot (Prendina).

Ospiti: Graziella Freddi Avaltroni, Presidente del Club del Fornello e, da New York, Robert Lear, Presidente dell'Historic Meals in Historique sites, Associazione che vuole individuare sedi storiche per banchetti con menu altrettanto d'epoca.

TRENTINO - ALTO ADIGE

BRESSANONE

PROSECCO NELLA TRINKSTUBE

La Delegazione ha dedicato una riunione conviviale al vino Prosecco, in collaborazione con l'azienda vitivinicola "La Tordeira" di Vidor, in zona Prosecco Docg. Gli Accademici si sono riuniti in un ambiente storico e prestigioso qual è la "Trinkstube" di Brunico: un edificio tardo-gotico del 1526, che poggia su più antiche fondazioni risalenti al XIII secolo. L'ambiente è costituito da una stanza lunga e non larga, con il tavolo al centro e pareti affrescate con stemmi, cartigli e motti. All'epoca, vi sedevano i nobili e i maggiori della città e dintorni, per trascorrere ore liete in compagnia. Gli stemmi, affrescati in maniera ricca e variopinta, rappresentavano le famiglie dei partecipanti ed erano situati in corrispondenza dei posti a tavola dei commensali.

La "Trinkstube" era diffusa nell'area germanica, ma ora non se ne trovano quasi più e quelle rimaste non sono così ben conservate come quella di Brunico. Un caloroso ringraziamento alla famiglia del dottor Philipp Egger, farmacista e proprietario



della casa in cui si trova la farmacia e la “Trinkstube”, che ha ospitato la Delegazione.

Il Delegato di Bressanone, Piergiorgio Baruchello, e il Simposiarca Gianangelo Barbierato hanno introdotto la riunione mettendo l'accento sul fenomeno del vino Prosecco, sulla sua diffusione in tutto il mondo, con valenze di forte ritorno economico e di immagine. Nel 2014 il numero di bottiglie di Prosecco esportate ha superato quelle dello Champagne! Sono state evidenziate sia l'origine delle colline, che vanno da Conegliano a Valdobbiadene, formate in epoca cenozoica dal ghiacciaio che ha segnato il letto del fiume Piave, sia la composizione del terreno e del sottosuolo, la cui variabilità fisico-chimica influenza le differenze lievi o marcate di un Prosecco prodotto anche a distanze ravvicinate.

La dottoressa Gabriella Vettoretti, in rappresentanza dell'azienda vinicola famigliare “La Tordera”, ha presentato quattro delle proprie varietà prodotte, fra le quali la punta di diamante, uno spumante dry superio-

re di Cartizze, coltivato in una limitatissima zona nel Comune di Valdobbiadene, con suolo e sottosuolo costituito da marne, arenarie e soprattutto argille, che conferiscono al vino garbo, lievità, vaporosità inconfondibili. Per ogni vino degustato sono stati presentati il tipo di raccolta (sempre a mano) e l'accurata elaborazione. La dottoressa Gabriella, che appartiene a una famiglia di agricoltori che da più generazioni coltiva la terra, ha trasmesso, con le sue parole, l'amore e il rispetto per un territorio ancora incontaminato e ricco di profumi, civiltà e storia.

L'atmosfera della serata era gaia, indotta dall'ambiente, dalla compagnia, dal vino e dal buon buffet preparato dalla locale azienda Bernardi.

(Gianangelo Barbierato)

TRENTO

PASSAGGIO DELLA CAMPANA

Presso il ristorante “La Locanda Margon” a Ravina, si è tenuta la riunione conviviale del

passaggio della campana della Delegazione. La presenza delle autorità accademiche, con la quasi totalità degli Accademici trentini, ha sottolineato l'importanza della serata, che ha celebrato il passaggio di responsabilità della Delegazione, guidata per 36 anni con successo da Francesco Pompeati, al nuovo Delegato Stefano Hauser, Accademico dal 2000. I partecipanti al simposio hanno ringraziato e festeggiato Pompeati che ha dato un'impronta forte, di stile e presenza, alla Delegazione trentina e, al tempo stesso, hanno dato un benvenuto cordiale e augurale ad Hauser, in un clima di amicizia, partecipazione e collaborazione. Nel corso dei brindisi, oltre a Pompeati e Hauser, hanno preso la parola Renzo Rizzi, Segretario del Consiglio di Presidenza, Patricia Deinies, membro della Consulta di Trento, Giuliano di Bernardo a nome degli Accademici di Trento e, in conclusione di serata, Raoul Ragazzi, Coordinatore Territoriale per il Trentino Alto-Adige. Un comune sentire, quasi un filo rosso, ha unito i diversi in-

terventi tutti incentrati, al di là dei saluti e dei ringraziamenti, non privi a tratti di commozione, sulla vera protagonista delle riunioni conviviali accademiche: l'amicizia. Il passaggio della campana, sottolineato da quel tintinnio argentino che scandisce i tempi delle riunioni accademiche, sancisce formalmente l'alternanza dei Delegati e affascina notevolmente nella sua semplice ritualità. Le creazioni dello chef di casa, Alfio Ghezzi, hanno accompagnato il convivio rendendo possibile, ancora una volta, la magia di quel sentirsi e ritrovarsi bene assieme. Il merito di questa serata riuscita va naturalmente a tutti gli organizzatori, per primi, i Simposiarchi di Bernardo, Furlani e Lunelli.

(Stefano Hauser)

INCONTRO CON LA DELEGAZIONE DI SIENA

La Delegazione, con il neo Delegato Stefano Hauser e con il past Delegato Francesco Pompeati, ha accolto la Delegazione di Siena, guidata dal Delegato Alberto Scarampi Di Pruney Di Levice, che ha scelto il Trentino per un giro turistico che ha compreso pure un piacevole contatto con la cultura enogastronomica del territorio. Gli Accademici trentini si sono uniti ai visitatori toscani per una mattutina visita guidata ai vigneti della Cantina Endrizzi di San Michele all'Adige, una realtà risalente al 1885. I proprietari attuali, Paolo e Christine Endrici, hanno accompagnato i visitatori tra i filari, presentando la filosofia aziendale consistente in una ben studiata protezione delle uve con la lotta agli insetti nocivi per mezzo di ferormoni. È seguita la visita della vasta cantina ipogea,





frutto anche delle intuizioni di Christine, valente architetto. Successivamente, l'incontro fra le due Delegazioni, anche con la finalità di facilitare scambi d'amicizia, è proseguito con il pranzo presso "La Cacciatora", noto ristorante dei dintorni. Durante la riunione conviviale, della quale Simposiarca è stata l'Accademica Serena Capitani, gli Accademici trentini Franco de' Battaglia e Nino Fioroni hanno presentato due dei piatti del menu, di proposito scelti fra quelli tipici della zona: il tortello di patate e la polenta. Hanno chiuso la simpatica riunione uno scambio di reciproci ringraziamenti, gli affettuosi saluti e il proposito di un incontro analogo in terra di Siena da parte della Delegazione di Trento. (m.t.f.)

VENETO

COLLI EUGANEI-BASSO
PADOVANO

DIPLOMA DI CUCINA ECCELLENTE A "LA TORRE" DI MONSELICE

Uno dei più prestigiosi riconoscimenti che l'Accademia attribuisce ai ristoranti, su tutto il territorio nazionale, è il Diploma di Cucina Eccellente. La Delegazione, quindi, ha visto accolta con grande soddisfazione la proposta di attribuire tale diploma al ristorante "La Torre" di Monselice, situato ai piedi della Rocca fatta edificare dallo "stupor mundi" Federico II, che qui tenne corte imperiale con il suo luogotenente Ezzelino da Romano. Norberto e Franca Gallo, coadiuvati dalle brigate di cucina guidate dal cuoco Milan Albertin, da decenni propongono primizie di qualità, tutte del territorio, dai risi ai

piselli, alle zucchine, alle tagliatelle fatte in casa, alla sella di vitello, agli asparagi bianchi di Pernumia, al tartufo declinato in varie ricette.

Negli ultimi anni si è aggiunto un ricco menu di pesce. I dolci sono fatti in casa (mitica la zuppa inglese) e la carta dei vini spazia dai Colli Euganei alla Franciacorta, dalla Sicilia allo Champagne.

Al pesce appena pescato ci si è riferiti durante la recente serata, nella quale il Delegato Pietro Fracanzani ha consegnato il Diploma di Cucina Eccellente ai Gallo.

Ecco il menu: polentina e schie; capesante; bavette con scampi e vongole; risottino dell'Adriatico; sepioline in crema di piselli; razza, calamaretti, sfogi, moscardini e polpo. Come dessert l'ultima trovata del cuoco Albertin: la crema belga, un dolce al cioccolato, che incanta. Dalla cantina, il Terralba di Baone, il Bianco Colli Euganei Quota 101 e il Moscato Fior d'Aranancio Docg.

L'artistico diploma dipinto da Filippo Cianfanelli e il guidoncino accademico, oltre al volume edito dall'Accademia, *La*

cucina del pesce, sono stati consegnati dal Delegato Fracanzani tra gli applausi dei commensali e la soddisfazione di Norberto e Franca Gallo.

(Pietro Fracanzani)

TREVISO,
TREVISO ALTA MARCA

UNA GIORNATA SUL FIUME SILE

Si è svolta a Treviso la giornata della cultura: evento interessante per i contenuti, ma anche importante per il coinvolgimento delle due Delegazioni trevigiane che hanno deciso di celebrarlo insieme, sul Sile, la via d'acqua che attraversa la città e che rappresenta la congiunzione di tutto il territorio trevigiano con Venezia.

L'interesse e l'originalità della giornata sono stati determinati dal fatto che questa si è svolta sull'acqua! È stato percorso, a bordo di un natante particolarmente attrezzato, il tragitto che, dall'estremo della provincia, arriva alle porte della città, lungo il quale si sono sviluppate, per secoli, la storia, l'ar-

te e l'economia di Treviso. Si sono potuti ammirare alcune importanti ville venete, i resti di antichi monasteri, oggetto di ristrutturazioni che li hanno resi dimore signorili, e quanto rimane di un'attività, come il trasporto fluviale, che per anni ha rappresentato la ricchezza dell'area. Il Sile, dalla dominazione di Venezia fino agli anni Settanta del secolo scorso, come bene è stato fatto notare dalle guide, era la più importante via di comunicazione che congiungeva le due città e alimentava le due economie. Ora, in virtù di una fortunata concertazione di lungimiranza (veneziana) e trascuratezza (moderna, che non ha avuto interesse a...rovinarlo), il "Parco del Sile" rappresenta un'oasi naturalistica di grande interesse scientifico, tutelata da un Ente dedicato. Due guide, un'Accademica e il "nocchiero", si sono alternate nell'illustrare storia, natura e arte, nel corso della navigazione, con notazioni culturali che completavano le suggestioni stimulate dalla vista. A incrementare l'interesse della "scampagnata fluviale" ha giovato una gradita componen-





te gastronomica, improntata a semplicità, tradizione e gusti caserecci. A mezza mattina, una merenda “di benvenuto” (un’ampia carrellata di salumi locali come soppressa, salame, pancetta, capocollo con formaggio e sardine fritte); a pranzo, quanto di più usuale sulle tavole “nostrane”: gnocchi (fatti a mano durante l’imbarco!) e una frittura di pesce straordinariamente fresco e rigorosamente di stagione. Dolci e vini di casa, genuini. I due Delegati sono intervenuti per ribadire come i valori accademici siano stati ben interpretati nel corso della giornata e per auspicare ulteriori fattive collaborazioni tra le due Delegazioni, per una maggiore conoscenza e un maggior prestigio dell’Accademia nel territorio. (Roberto Robazza)

VENEZIA

DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI RICCHI DI SAPORI

“I formaggi, il vino, la tavola e il naso della scienza”, questo il *fil rouge* dell’interessante e colta degustazione guidata nel corso della riunione conviviale della Delegazione tenuta presso il ristorante “La Caravella” di Venezia, per l’avvio di questa annata ecumenica, dedicata ai prodotti caseari del territorio regionale.

Sei formaggi, affiancati ad altrettanti vini, proposti da un maestro assaggiatore d’eccezione, il dottor Enrico Semprini, immunologo di fama, noto alla comunità medico-scientifica, sono stati protagonisti di una degustazione rigorosa e rituale. I sei assaggi, che ciascun commensale ha trovato nel piatto, sono stati serviti con pani, realizzati dallo chef, di farine ma-



cinata a pietra, lavorate con lievito naturale o lievito madre e insaporiti con mandorle, pinoli o semi di zucca, abbinati a sei pregiati vini dell’azienda Zenato, in bicchieri che facevano da corona al piatto, mentre il “naso della scienza”, piacevolmente e amabilmente, esponeva una lezione di storia e attualità gastronomica.

L’angelico di pasta tenera, abbinato al raffinato Lugana Doc riserva 2014, ha aperto la sequenza, seguito dal saporitissimo morlacco servito con Sansonina Merlot veronese 2014, quindi dal bastardo di derivazione francese con il Valpolicella Doc 2014; dal montasio bio riserva con il Ripassa Valpolicella Doc superiore 2013; mentre il monteronense (che da solo denuncia origine in territorio veneto, ricco di sapori) ha trovato felice connubio con il Cresasso Corvina veronese Igt 2011. In chiusura, il supereroe dei formaggi, il Piave, da gustare con il grande Amarone Valpolicella Docg 2012, per restare nell’area veronese, confermata regina dei sapori, anche dopo, con il risotto mantecato con il monteronense malga Dop e con coulis di erbe di campo.

Tono elegante del convito ed esperimento riuscito, preparato con molta cura dalla Delegata, che lo ha introdotto ricordan-

do le antiche Corporazioni dei “casaroli” veneziani, di cui ha fatto riprodurre sul menu la “mariegola”, cioè lo Statuto. Il convivio è stato scandito, nei suoi momenti gustativi, dal virtuoso violino di Sofia Balzan, che ha terminato con il *Salut d’amour* di Elgar: idoneo ad accompagnare la finissima crème brûlée del dessert, interpretata con un formaggio caprino. (Rosa Maria Rossomando Lo Torto)

VENEZIA MESTRE

MUSICA IN CUCINA

Proseguendo l’iniziativa di collegare il mondo del cibo e della ristorazione alle varie forme di arte, la Delegazione ha organizzato, a “Villa Braidà” in Mogliano Veneto, un evento denominato “Musica in Cucina”. La musica, infatti, è sempre andata di pari passo con il cibo, anche come accompagnamento durante i banchetti. Ben nota, a questo proposito, la *TafelMusik* (Musica da tavola), tra il 1600 e il 1700: famosa è la sinfonia che Georg Philipp Telemann scrisse nel 1733; pure Beethoven si cimentò in questo genere, e Johan Sebastian Bach scrisse, nel 1732, la *Cantata del Caffè*. Leonard Bernstein, nel 1948, compose le 4 ricette per piano-

forte e voce ispirandosi a un testo sulla buona cucina francese del 1873; e a Rossini, dopo il 1829, anno in cui, con il *Guglielmo Tell*, smise di scrivere opere, si devono le brevi composizioni per piano dedicate al cibo.

La serata, cui hanno partecipato oltre 80 persone, tra le quali molti ospiti e rappresentanti di altre Delegazioni, è iniziata con una relazione del professor Luca Zoppelli, ordinario di Musicologia presso l’Università di Friburgo in Svizzera, sul tema “Il banchetto all’opera”. Dopo gli aperitivi in piedi, accompagnati dai cocktail Rossini e Puccini, la riunione conviviale di gala. Qui, una sorpresa: la recita, da parte di Maria Bonaldo, della poesia “Pescando” di Mario Caprioli, poeta dialettale veneziano, struggente omaggio alla Venezia che fu. Il menu, prevalentemente rossiniano, è stato magistralmente realizzato dallo chef Thomas Marchiori e dai suoi collaboratori: cappesante alla Olympe Pellisier, seconda moglie di Rossini, con crema di porri e panna, tartufo sferificato e scaglie di tartufo; pasta alla Norma, omaggio a Bellini; tournedos alla Rossini accompagnati dall’insalata alla Rossini. Come dessert, la torta Guglielmo Tell, preparata allo stesso modo in cui fu servita dopo la prima dell’opera omonima, con le fette di mela



tagliate sottilissime a comporre la torta come fossero petali di rosa, accompagnata da una ciotola di crema al mascarpone. In omaggio ai invitati, un sacchettino con i cioccolatini *MozartKugeln*, le famose “palle di Mozart” di marzapane e crema di gianduia, coperte di cioccolato. Tra i vini, non poteva mancare il Marzemino, il “vino di Mozart”, celebrato nel *Don Giovanni*, scelto appositamente presso le Cantine di Isera, vicino Rovereto, zona elettiva per questo vino. Anche il sottofondo musicale, durante la cena, è stato in linea con il tema.

FRIULI - VENEZIA GIULIA

UDINE

INCONTRO SULLO ZAFFERANO

In occasione del mese della cultura, la Delegazione ha organizzato un evento presso il ristorante “Agli Amici dal 1887” di Udine, durante il quale è stato approfondito il tema della coltivazione dello zafferano in Friuli-Venezia Giulia. Già da alcuni anni, infatti, in parecchie zone della regione, sono stati messi a dimora i preziosi bulbi di *crocus sativus* e i risultati, viste le caratteristiche dei terreni e del clima, sono stati incoraggianti. In alcuni casi, come in quello delle coltivazioni situate sulle colline moreniche di Magnano in Riviera (Udine), le caratteristiche degli stimmi, ricavati con un processo rigorosamente manuale dai fiori di zafferano, sono stati eccezionali. Le analisi condotte dai laboratori dell'Università di Udine ne hanno confermato, infatti, l'appartenenza alla prima delle quattro categorie merceologiche previste dalle norme europee.

Il dottor Alfredo Carneseccchi, medico chirurgo vascolare, nonché appassionato coltivatore del prezioso “oro rosso”, ha svolto un'interessante relazione sulle proprietà organolettiche e medicinali della spezia. In particolare, si è soffermato sulla necessità di collaborazione con Università e laboratori accreditati per implementare produzioni di livello qualitativo sempre più elevato, rendendo sistematici i controlli e le analisi per contrastare le importazioni di prodotti provenienti dall'Oriente, spesso oggetto di alterazioni e sofisticazioni.

Il Dipartimento di Scienze agroalimentari, ambientali e animali dell'Università di Udine, con il quale la Delegazione già da tempo collabora attivamente, ha dato vita al “Progetto Habitat”, destinato a studiare le migliori condizioni pedoclimatiche per produrre uno zafferano di qualità superiore, grazie alle varietà ambientali che la regione offre. Due specifici seminari, il primo su “Lo

zafferano: tecnica colturale e aspetti qualitativi” e il secondo su “Risultati sperimentali sullo zafferano: sfide e prospettive” si sono svolti al Polo Scientifico dell'Università di Udine, coordinati dalla professoressa Luisa Dalla Costa. L'incontro è proseguito, con la partecipazione di Accademici provenienti anche da altre Delegazioni della regione, con una degustazione di pietanze a base di zafferano, curata dallo chef Emanuele Scarello, attento conoscitore della spezia, che ne ha svelato profumi, sapori e colori in un'elegante presentazione di piatti che spaziavano dal consommé, alla maionese, alla rivisitazione di classici della cucina quali la bouillabaisse e l'ossobuco alla milanese, per terminare con un ottimo gelato. Al termine, tra gli applausi più che meritati allo staff di cucina e al personale di sala, sono state consegnate al locale le insegne accademiche per conferire un giusto riconoscimento al lavoro svolto.

(Massimo Percotto)

EMILIA ROMAGNA

BOLOGNA

SEQUENZE DI GOLA

Si è conclusa la IV rassegna cinematografica “Sequenze di gola”, organizzata dalla Delegazione in collaborazione con l'Università di Bologna.

Tra le pellicole presentate, *Il refettorio: miracolo a Milano (Theater of Life)*, il cui soggetto nasce da un'idea di Massimo Bottura e Davide Rampello, e che è stato diretto dal regista ceco Peter Svatek, praghese emigrato in Québec. Il film ha vinto il primo premio della sezione Culinary Cinema del Festival di San Sebastian 2016 ed è stato presentato alla Berlinale 2017 nell'analoga sezione.

Durante il periodo dell'Expo di Milano, Bottura, con la collaborazione della Diocesi/Caritas di Milano, nei locali di un ex teatro del quartiere Greco, e l'aiuto di 60 famosi chef, da Ferran Adrià a René Redzepi, da





Alain Ducasse a Daniel Humm, ha cucinato per gli emarginati, rifugiati e senzatetto, utilizzando gli avanzi dell'Expo e delle grandi catene commerciali. Il documentario racconta la possibilità di aprire la porta alla compassione, e una variegata umanità dolente si è mostrata a Svatek e agli chef, ed è stata fondamentale la collaborazione dei volontari della Caritas, poiché molti migranti non volevano apparire o farsi riconoscere. Il film, che è stato invitato a partecipare al Festival dei Diritti Umani di Praga e al festival di Tessalonica, è stato presentato e commentato, in occasione della serata dedicata, dal DCST Emilia Piergiulio Giordani Pavanelli, Accademico di Bologna.

CASTEL SAN PIETRO-
FIRENZUOLA, IMOLA

LA GHIOTTA TENZONE FRA IL FRICANDÒ ROMAGNOLO E IL BOLOGNESE FRIGGIONE

C'è un trattino tra Emilia e Romagna. E a spiegarlo sono due termini eguali e contrari nel contempo: unione e divisione. Questo vien da pensare osservando anche quello che accade in tanti settori della cucina. E un esempio arriva, come in questo caso, anche da quello che, grazie all'orto, contorna un convivio. Parliamo del "friggione" bolognese, in dialetto "al frizzan", e del "fricandò" romagnolo che vanta una nobile origine d'Oltralpe. Anche in Romagna, come in altri territori, esiste un friggione detto "frizai", ritenuto di poco pregio e cibo della povera gente. La ricetta del friggione, depositata alla Camera di Commercio di Bologna, con alcune varianti rispetto alla prima stesura, così recita: cipolla gialla, pomodori,



zucchero, sale grosso, strutto e un tocco di peperoncino con l'aggiunta di un po' di pancetta. Passando ora sull'altra sponda del trattino, il fricandò non ha nulla in comune con il "fricandèu" transalpino, che mischia un arrosto di carne o pesce con burro, cipolline e carote. In Romagna basta friggere, con lo strutto, cipolle, pomodori, melanzane e patate con spruzzate di sale e pepe. Se un po' di curiosità non manca, perché allora non mettere alla prova del palato entrambe le preparazioni? Così hanno pensato le due Delegazioni, portandoli entrambi, a più riprese, in tavola, nelle molteplici declinazioni gastronomiche, con il supporto tecnico-didattico di altrettanti paladini accademici: Lia Collina e Fausto Piazza. Ogni massaia bolognese aveva una sua ricetta per preparare il friggione, che serviva, oltre ad affiancare bolliti o piatti in umido, da spuntino a metà mattinata. Con il fricandò di pomodoro, zucchine, peperone rosso e giallo e cipolla, ecco pronte delle bruschette; oppure, tra-

mutando una gustosa dadolata di queste verdure in un salubre condimento per un bel piatto di pasta fino alla meta finale: la cottura in una padella di un variopinto contorno alla carne. Il friggione, di converso, si accompagna con tutto, alcuni condiscono anche le tagliatelle, ma certamente ben si ritrova tra i piatti di recupero, magari con il lessato avanzato. Nel trarre le somme, non resta che convenire che sia il friggione sia il fricandò hanno, come spiega l'etimologia del friggere, tanti elementi in comune. Fanno parte di quei piatti della nostra cultura e tradizione che vanno tutelati, perché sono la testimonianza più eloquente di come, in cucina, anche con ingredienti poveri, si possano realizzare piatti di prim'ordine. (Antonio Gaddoni, Andrea Stanzani)



REGGIO EMILIA

CONDIVISIONE DI RICETTE CON LA CULTURA EBRAICA

Esperienza importante quella che la Delegazione ha realizzato in occasione della riunione conviviale culturale dell'anno, dedicata a "Le influenze della cultura gastronomica ebraica nella cultura gastronomica tradizionale italiana".

La storia di molte città italiane racconta di una relazione antichissima, e spesso anche molto travagliata, tra le genti di casa nostra e quelle di fede ebraica che, a dispetto delle difficoltà storiche e culturali, ha conosciuto, attraverso l'esperienza e la condivisione di ricette e preparazioni proprio in cucina, uno dei migliori momenti di integrazione. Un'integrazione gioiosa, decisamente a doppio senso, fatta di comprensione e rispetto delle tradizioni dell'altro, che armonizza sapori e profumi così bene che oggi, in tante regioni italiane, assaporiamo spesso piatti le cui origini affondano proprio in questa



storia. E allora è nata l'idea di costruire un menu che rivisitasse questi sapori, che molti non immaginavano così radicati nella storia!

La cena è stata davvero un trionfo di sapori: dalle alici in agrodolce alla maniera veneta, al risotto con lo stracotto di oca, ai carciofi alla giudia, a una crostata con ricotta e visciole e, per finire, con gli antesignani delle frappe di Carnevale, le roselline di Peshac, che a più di un Accademico hanno ricordato i dolci delle feste dell'infanzia.

La Delegazione ha voluto contestualizzare la serata attraverso l'elaborazione di due opuscoli, donati poi a ogni Accademico: una relazione storica per capire meglio il valore sacrale e rituale del cibo presso gli ebrei; l'origine di tale atteggiamento; e le inferenze con la tradizione cristiana. Un secondo elaborato, costituito da una testimonianza di famiglia, che ha raccolto le feste del calendario ebraico, i menu tipici di ogni festa e qualche ricetta speciale in un lessico familiare di forte intensità. Tutto ciò è stato reso possibile anche grazie alla sensibilità dello chef della serata, Gianfranco Tinterri, titolare del ristorante "Prater" di S. Ilario d'Enza, il quale ha messo, con umiltà e grande competenza, la propria maestria al servizio

del tema della serata, cosa non facile ma per lui possibile, essendosi più volte distinto nella provincia come chef... a tema, aperto alle esperienze nuove e a contaminazioni virtuose nei menu che propone.

(Anna Marmioli)

TOSCANA

LUCCA

UN'IMPORTANTE REALTÀ FORMATIVA DEL TERRITORIO

Interessante la cena organizzata dalla Delegazione presso il palazzo cinquecentesco Boccella di San Gennaro, sede della scuola "Made", percorso formativo post-diploma, che unisce in modo innovativo i temi del *management* dell'accoglienza e delle discipline enogastronomiche. La scuola segue l'impostazione dei college americani, prevedendo la vita comune all'interno della sede, dove gli studenti vivono e frequentano corsi, lavori di gruppo, laboratori pratici, e anche eventi, come nel caso della cena organizzata per la Delegazione, imparando così a lavorare in *team*.

Ottima l'accoglienza dei giovani e preparati corsisti i quali, alla presenza di una folto gruppo di Accademici e con-

sorti, oltre che di Franco Milli, Consigliere di Presidenza e CT Toscana Ovest, hanno saputo accogliere, servire, illustrare in ogni dettaglio l'interessante menu proposto, molto apprezzato. Dopo l'antipasto a buffet, la cena prevedeva: tortino di farro della Garfagnana e frutta secca, accompagnato da straccetti di faraona alle arachidi; maltagliati integrali con carciofi; un superbo carré di agnello con verdure di stagione e patate al rosmarino; un piacevolissimo cestino monoporzione con chiacchiere di Carnevale e frittelle. Il tutto accompagnato da Bordocheo bianco Doc Colline lucchesi; Bianco dell'Oca Igt Toscana; Picchio rosso Colline lucchesi e Quinto Igt vendemmia tardiva.

Il Presidente della Fondazione Palazzo Boccella, Romano Citti, ha illustrato le modalità e le finalità del restauro della sede che si trova in un pregevole immobile del XVI secolo, adibito a moderno e tecnologico campus, immerso nel verde delle colline toscane e situato a San Gennaro, nel comune di Capannori in provincia di Lucca. È stata poi la dottoressa Enrica Lemmi, coordinatrice dell'area Turismo della Fondazione Campus, a illustrare nel dettaglio gli obiettivi della scuola, una realtà che si occupa di formazione e turismo da oltre 13 anni. I corsi, che oggi accolgono studenti provenienti da tutta Italia, sono svolti in collaborazione con Fondazione Palazzo Boccella e il corso di laurea in Scienze e cultura della gastronomia e della ristorazione dell'Università degli Studi di Padova.

Applausi ai giovani allievi, a conclusione di una piacevole serata, i cui meriti sono stati sottolineati dall'intervento conclusivo di Franco Milli, che ha

rilevato l'interesse per un'importante realtà formativa del territorio.

VALDARNO FIORENTINO

DEGUSTAZIONE DI OLI TOSCANI E SARDI

La Delegazione ha svolto due riunioni conviviali dedicate, nel mese della cultura, alla conoscenza e degustazione di oli toscani e sardi. Per l'occasione, erano presenti la Delegata di Nuoro e CT della Sardegna, Gabriella Guiso, il Delegato di Sassari Silki, Antonio Fraghì con l'Accademica Consultrice Silvana Diana. La prima serata si è tenuta alla "Terrazza OliOsteria" di Greve in Chianti, nel bellissimo scenario quattrocentesco della piazza. Si è incentrata sul racconto e sulle spiegazioni di Giandomenico Scanu, oleologo e analista sensoriale, in un percorso gustativo e olfattivo dei sei oli presi in esame: tre monocultivar della Sardegna, un Bosana, un Semidana e un Nero di Oliena, e tre tipici della Toscana, costituiti da una miscela di olive Frantoiane, Leccine e Moraiole provenienti dal Chianti, dal territorio di Montalcino e da Bolgheri. Sei eccellenze, ciascuna con le sue caratteristiche e con i suoi profumi e sapori, capaci di esaltare e di esaltarsi in funzione dei diversi condimenti. Dalla degustazione pura, nei bicchierini, al condimento della ribollita, che Stefano Bertini, chef del locale, ha perfettamente interpretato, sino agli assaggi sul pinzimonio, sui fagioli piattellini toscani e sulla patata al cartoccio, gli oli hanno dimostrato le loro particolarità esaltando i singoli sapori. Il tutto intervallato da una guancia brasata, di una delicatezza e morbidezza quasi



impensabile. Tenendo poi conto che oltre agli amici sardi e agli Accademici, erano intervenuti rappresentanti di altre quattro Delegazioni, tra cui il Delegato di Prato, Giampiero Nigro, e numerosi ospiti, visti i commenti e le schede, la cena ha avuto un successo altissimo. In aiuto, il Chianti Classico e Riserva Terre di Baccio. Della serata si deve anche ringraziare l'Accademica del Mugello, Emanuela Cafulli, che ha invitato gli amici della Sardegna.

Il giorno successivo, a pranzo, tutti in Mugello, a visitare un caseificio dove sono stati degustati ottimi formaggi. Per concludere la "due giorni chiantigiana", non poteva mancare la visita a un ristorante storico, "da Padellina", a Strada in Chianti dove, oltre ad aver degustato altri due oli del territorio, sono state fatte conoscere agli ospiti le famose penne sul gallo e, regina della serata, la bistecca. Inutile sottolineare

che anche questa cena è stata estremamente gradita e arricchita dalla presenza di un'ulteriore Delegazione, quella di Firenze Pitti.

Piccoli omaggi del territorio e una pubblicazione del Centro Studi Toscana sono stati i semplici doni che il Delegato Ruggero Larco ha offerto agli amici sardi, che lo hanno ricambiato con splendidi dolci tipici. (Ruggero Larco)

VALDELSA FIORENTINA

UNA GARA DI SOLIDARIETÀ

Una sfida a suon di portate, una più buona dell'altra, con un ingrediente speciale - la solidarietà - a rendere la cena ancora più squisita. La gara ai fornelli tra la Delegazione e la giunta comunale di Certaldo è finita con un *ex aequo* decretato dalla giuria. Il ricavato della serata (1.400 euro) è andato in

beneficenza: metà alla Onlus Milano 25 (Caterina Bellandi) che con il suo Taxi Milano 25 regala sorrisi ai bambini bisognosi di cure ospedaliere al Meyer di Firenze, e metà ai comuni terremotati del Centro Italia. Entrambe le brigate si sono impegnate e hanno servito in tavola piatti di grande qualità. Non a margine, anche i centritavola preparati con piante aromatiche sono stati venduti e il ricavato donato per i bambini del Meyer. (Alessandro Signorini)

VALDICHIANA- VALDORCIA SUD

XXI EDIZIONE DEL PREMIO "FRANCO MARENGHI"

L'idea di creare una borsa di studio intitolata a Franco Marengi, già Presidente dell'Accademia, nacque all'indomani della sua scomparsa.

Marengi riteneva importante il rapporto tra l'Accademia e gli Istituti alberghieri italiani, perché li considerava i potenziali alfieri del recupero delle cucine regionali e della difesa delle tradizioni. Franco Tagliapietra, allora Delegato, istituì una borsa di studio, con l'intento di creare un forte legame tra la Delegazione e la scuola: un progetto condiviso con passione dagli Accademici, accolto con entusiasmo e impegno dal Preside e da tutto il corpo insegnante dell'Istituto. La competenza, la fantasia e la passione fanno del cuoco un partner ideale per la divulgazione e la valorizzazione della civiltà della tavola. Questo è il motivo per cui la Delegazione si affianca, ove possibile, all'Istituto alberghiero. Ogni anno, insieme agli insegnanti, si sceglie un tema intorno al quale gli studenti dovranno lavorare, orientando la ricerca soprattutto verso la riscoperta e la rivisitazione di antiche ricette. Si accettano creatività e fantasia, purché nei limiti della coerenza con i ritmi delle stagioni e con la cultura del territorio.

Il tema di quest'anno è: "Cucina gluten free e tradizione". Alla fine dell'anno scolastico, dopo una prima selezione degli insegnanti, viene presentata, a una commissione di Accademici della Delegazione, una rosa di cinque o sei candidati. Nel corso della selezione finale, la commissione sceglie il vincitore, tenendo conto dell'aderenza al tema della ricerca, dell'esecuzione della ricetta e della presentazione del piatto (viene giudicata la presentazione estetica della pietanza, ma anche la spiegazione, il modo di comunicare e di proporsi del cuoco). La borsa di studio, che consiste in un assegno di 1.000 euro, viene consegnata al vincitore nel corso di una cerimonia che





si svolge, di solito, all'Abbazia di Spineto, la prima domenica di settembre.

Lo studente premiato avrà il compito di preparare il piatto vincitore, che sarà servito agli Accademici durante il pranzo che seguirà la premiazione. I ragazzi finalisti riceveranno il piatto d'argento con il simbolo dell'Accademia. (Giorgio Ciacci)

MARCHE

MACERATA

GASTRONOMIA E CULTURA CON LO CHEF MAZZARONI

Una serata di solidarietà, dedicata dalla Delegazione allo chef Enrico Mazzaroni (al quale il Presidente Paolo Petroni, ad Amatrice, aveva consegnato un contributo, essendo stato danneggiato dal sisma il suo ristorante "Il Tiglio" di Isola S. Biagio a Montemonaco), si è trasformata in un evento culturale di grande spessore per l'intervento del Rettore dell'Università di Camerino, professor Flavio Corradini, e del Sindaco di Matelica, professor Alessandro Del Priori, storico dell'arte. Infatti, mentre lo chef Mazzaroni ha esibito la sua arte culinaria, ricca di estro e di improvvisazioni, nella sontuosa cucina dello storico Hotel "Villa Quiete" di Montecassiano,



il professor Corradini ha avuto l'occasione per esporre, agli oltre 130 Accademici (provenienti anche da Ancona, Ascoli, Fermo), ospiti e invitati, la situazione post sisma dell'Università di Camerino, che fortunatamente si è ripresa, ripartendo alla grande con lezioni ed esami, avendo anche la soddisfazione di registrare un aumento degli iscritti.

È stato poi il Sindaco di Matelica a fare il punto sull'immenso patrimonio di opere d'arte conservate in questo territorio. In pratica l'oratore ha sintetizzato quanto ha poi esposto, più compiutamente due giorni dopo, al "G7 della cultura" nel salone dei Cinquecento a palazzo Vecchio di Firenze.

"Un numero straordinario di chiese - ha sottolineato Del Priori - di palazzi storici, borghi, pievi e abbazie che costellano ogni collina, ogni poggio, ogni dolce vallata, centri piccoli, a volte piccolissimi, custodivano opere d'arte di qualità sorprendente, da sempre "tutelate", nel loro contesto di origine, da gente consapevole e rispettosa del bene che la storia ha loro

consegnato. Recuperare quel patrimonio, quindi, vuol dire soprattutto recuperare l'identità della comunità". Sono oltre 12.000 le opere d'arte messe in salvo, e dopo i restauri dovranno rientrare nei luoghi d'origine, perché attorno a esse si ricreino quelle comunità che ora sono state disperse.

E se riparte il turismo culturale riparte anche la gastronomia e con essa l'indotto. Così diventa fondamentale il ruolo di chef come Enrico Mazzaroni, il quale, al termine della serata, si è fermato a ogni tavolo a parlare di prodotti tipici, di piatti tradizionali e di tecniche culinarie, ma soprattutto della volontà di riaprire il suo ristorante a Montemonaco. (Ugo Bellesi)

UMBRIA

VALLI DELL'ALTO TEVERE

ISTITUTI ALBERGHIERI A CONFRONTO

L'incontro-confronto avviene fra due scuole prestigiose di due regioni diverse: il Centro

formazione professionale, indirizzo alberghiero, "G.O. Bufalini" di Città di Castello, e l'Istituto alberghiero I.I.S. "Vergani Navarra" di Ferrara. Teatro della riunione conviviale è la sala medievale della scuola Bufalini detta "Sala del gusto". Un bellissimo albero di arcimboldesca memoria, carico di tutti i tipi di frutta, opera degli allievi dell'Istituto tifernate, ha accolto all'ingresso i numerosi invitati. Il *meeting* gastronomico è nato da un'idea "vincente" dei Presidi delle due scuole, con l'aiuto dei rispettivi Comuni e con il concorso della Delegazione, dell'Associazione italiana sommelier, della Confraternita dell'Ulivo e dell'Olio dell'Alta Valle del Tevere. La cena, che ha visto, sotto l'occhio critico ma benevolo dei rispettivi presidi e professori, il cimentarsi di tanti giovani allievi, ha emozionato per gli eccellenti piatti (dove maestria e fantasia si fondevano mirabilmente), come l'emiliano riso alla zucca gialla con grande chips di zucca, o i sorprendenti tortelli ripieni di sugo d'oca su vellutata di ceci e salsa di pecorino





degli allievi della “Bufalini”. A seguire, un’eccellente guancia di vitello al tartufo nero con tortino di patate di Pietralunga. Tutte le vivande sono state accompagnate da appropriati vini emiliani e umbri, illustrati dai rispettivi sommelier. La fine della riunione conviviale ha visto il momento più atteso da tutti i partecipanti: la Delegazione era chiamata a conferire il riconoscimento “culturale” della sfida Umbria-Emilia Romagna e il Delegato Vittorio Landi ha preso la parola, sottolineando, fra l’altro, l’importanza della cucina come fattore di eccellenza nazionale e di sviluppo della nostra economia. Rimarcava, inoltre, l’importanza delle Scuole alberghiere e invitava gli allievi a essere appassionati ambasciatori di questa grande ricchezza. Confermava, quindi, l’ottima preparazione del convivio, con attestati di merito sia agli studenti di sala sia a quelli di cucina. Due scintillanti piat-

ti dell’Accademia, insieme ai guidoncini, venivano donati, dal Sindaco di Città di Castello, Luciano Bacchetta, ai rispettivi Presidi. Parole di elogio del Delegato agli studenti e a quanti hanno organizzato e partecipato alla serata.

L’incontro-confronto fra le due scuole ha mostrato come, con semplicità, si possano creare presupposti per la crescita degli allievi, con l’arricchimento di conoscenze territoriali e professionali. Ancora un plauso ai Presidi dei due istituti, la professoressa Roberta Monti di Ferrara e il professor Marco Menichetti di Città di Castello. (Vittorio Landi, Patrizia Morini)

PARLIAMO DI PESCE

Un elegante tavolo imperiale, con tovaglia bianca, candelieri d’argento e un centro tavola di bellissime orchidee candide, ha accolto gli Accademici alla

serata “Parliamo di pesce”, che si è svolta al ristorante dell’Hotel Garden di Città di Castello. Il tema della riunione conviviale può sembrare fuori luogo, dato che la Delegazione è ben lontana sia dal mare Adriatico sia dal mar Tirreno, ma l’incontro è stato voluto da alcuni Accademici ricordando che a Città di Castello, nel 1800, esisteva una “piazza del pesce”, chiamata in seguito piazza Fanti, dove avveniva regolarmente il mercato del pesce, con tanto di fontana attrezzata per la sua pulitura.

Un clima cordiale di amicizia ha caratterizzato la serata, dove non sono mancate critiche e applausi sull’esecuzione dei piatti, vuoi perché, nel territorio, parlare di pesce di mare è arduo, vuoi perché c’è un’antica differenza nella cucina del pesce rispetto alla costa marina, sia per metodi di cottura sia per ingredienti e aromi.

Dopo un piacevole aperitivo, con stuzzichini vari, è seguito

un tortino di crostacei su crema di pachino: piatto di bell’effetto e buona consistenza. Successivamente, una zuppa di pesce dove si è dibattuto sulla presenza di pepe o peperoncino: gradevole e ben apprezzata. Le tagliatelle, condite con crostacei, funghi e tartufi neri, hanno visto la prevalenza del sapore del tartufo, piuttosto abbondante. Piatto senz’altro di non facile esecuzione per ottenere il giusto equilibrio in profumi e sapori tra “terra e mare”, che ha trovato un valido alleato nel vino abbinato: un Trebbiano Spoletino eccellente. Infine, unanime consenso al “fritto”, arrivato ben caldo e asciutto a tutti i commensali.

La serata si è conclusa con un ottimo dolce al cucchiaino, con salsa all’arancia di Sicilia e un allegro brindisi su un’idea originale del Delegato Vittorio Landi, visto il periodo carnevalesco. (P. M.)

LAZIO

ROMA APPIA

CUCINA ROMANA GENUINA E TRADIZIONALE

Il tempo scorre, ma il fascino del ristorante romano non passa di moda, nonostante, da decenni, Roma sia una delle città italiane con parecchi cambiamenti nella ristorazione. Cucina tipica/popolare romana, quindi, ove ancora stranieri e appassionati cultori trovano una discreta scelta alimentare. “Domenico dal 1968” è da 49 anni un piccolo, ma elegante, esercizio gastronomico, con tavoli in prevalenza da 4 posti, sia al chiuso (circa 50 coperti), sia all’aperto (circa 20 coperti). Si tratta di uno storico ristorante che a pieno titolo rientra





nell'importante catena della cucina romana, pur non trovandosi negli usuali tragitti del centro storico. Infatti, è ubicato in una delle più antiche e caratteristiche zone di Roma, quella dell'Appio-Latino.

Il ristorante ha avuto sempre la stessa proprietà, la famiglia Compagnucci. Il proprietario, Arnaldo, è molto attento nel fare la spesa, soprattutto per la buona qualità delle materie prime e per la stagionalità dei prodotti. Il menu cambia, pertanto, giornalmente, a seconda delle potenzialità del mercato e viene proposto a memoria. L'ambiente del ristorante è curato, anche se il servizio è relativamente premuroso.

Si può inoltre sottolineare che il locale ha sempre proposto una cucina professionale, genuina, in genere con porzioni "ricche" e condite con un buon equilibrio di sapori. I piatti tipici sono la pastasciutta all'amatriciana, il cacio e pepe, alcune particolari tipologie di spaghetti, i carciofi romani e il fritto misto vegetale, che è sempre accattivante e croccante. È giusto ricordare i piatti di pesce, tutti di eccellente qualità, come l'antipasto di polpo e patate o i fagiolini e polpo; il primo di linguine e bottarga e la minestra di arzilla, assaggiata dagli Accademici, che ne hanno dato una buona valutazione. In alternativa al pane, spesso, si trova l'amata pizza bianca, di cui la gastronomia romana ha una peculiare e interessante storia con la sua "pizza e mortazza". La cantina dei vini è regionale, la birra è artigianale e molta cura e sapienza sono dedicate alla qualità dell'olio, sempre extravergine d'oliva. La maggior parte dei dolci, infine, viene preparata nella cucina del ristorante, con piccole attenzioni creative, ed eccellenti



sono quelli al cucchiaino, come il semifreddo al caffè o la ricca, quanto calorica, porzione di mousse al cioccolato. (Claudio Di Veroli)

FESTA DELLA DONNA DA "RINALDO ALL'ACQUEDOTTO"

Da tre anni gli Accademici della Delegazione festeggiano con simpatia e semplicità l'8 marzo, ossia la festa della donna. È una piacevole ricorrenza che li vede riuniti per proporre, di volta in volta, alcuni momenti storici che hanno consentito alla donna di ottenere una parità giuridica con l'uomo, avvenuta in Italia soltanto nel 1948, con la nascita della Costituzione. L'anno passato, la Delegazione ha ricordato l'impegnativo periodo tra la fine del 1800 e la prima metà del 1900, dovuto alle molte ed elaborate richieste effettuate nei vari Congressi politici, nazionali e internazionali, con l'obiettivo di migliorare le non semplici difficoltà del mondo femminile. Quest'anno, il Simposiarca della serata, Claudio Di Veroli, ha riportato

altri aspetti di questa tormentata storia, sottolineando, in particolare, i problemi presenti nel Medioevo. In tale periodo, infatti, il mondo femminile fu considerato soltanto per i ruoli di "Virgo, vidua et mater", riconosciuti come socialmente degni di rispetto. Di converso, per l'altro sesso vi era "quilibet in domo sua dicitur rex". Le richieste del mondo femminile si unirono spesso con quelle della schiavitù, in modo da portare avanti, insieme, le rispettive "liberazioni", quindi la rivendicazione dei rispettivi diritti civili. Gli anni passarono, le richieste d'integrazione sono state molte e le umiliazioni anche, come quelle di tipo antropologico, intorno al 1920, le quali ritenevano che le donne avessero un minore sviluppo cerebrale rispetto all'altro sesso. Profonda diversità, pertanto, che ha attraversato alcuni secoli: in Italia, l'equiparazione giunse in ritardo rispetto ad altre Nazioni, perché soltanto nel 1948 ebbe inizio la parità giuridica, come già riportato, con la Costituzione repubblicana. Ancora oggi, però, vi sono

traguardi da raggiungere per una piena uguaglianza e per un completo rispetto nel sociale. Elevata qualità della cena, sia per il locale, sia per le singole portate a base di pesce. Il menu è stato preceduto da un abbondante e stuzzicante aperitivo. Gli Accademici hanno, infine, apprezzato sia il grande e accogliente spazio dedicato alla Delegazione, sia la buona qualità del servizio. (C. D. V.)

ROMA CASTELLI

TRADIZIONI E SIGNIFICATI DEL CARNEVALE

La Delegazione ha organizzato una riunione conviviale, in coincidenza con il martedì grasso, con il duplice scopo di preservare la tradizione e condividere storie e significati del Carnevale, associati con la cucina e il cibo. L'incontro si è svolto presso il ristorante "La Fenice" di Giovanni Manti, in Velletri. Il locale è conosciuto per la cucina semplice, altamente digeribile, curata dalle sapienti mani della signora An-



na Maria, moglie di Giovanni. La genuinità dei prodotti, le abbondanti portate, il calore del servizio e la cura per l'ospite, hanno fatto subito de "La Fenice" un luogo di piacevole ritrovo. Punto di forza è la cucina casareccia; infatti, grazie alla genuinità degli ingredienti, vengono preparati tutti i piatti tipici del territorio. Il convivio è iniziato con l'antipasto, un susseguirsi di portate con prosciutto crudo affettato, coratella, melanzane, zucchine, funghi, nervetti, peperoni, bruschette, coppa, lonza, salumi velletrani e focaccia bianca, che gli Accademici hanno molto apprezzato per bontà e quantità. Volutamente non è stato previsto un primo piatto, per gustare maggiormente il secondo, che prevedeva, in alternativa, o la tagliata di manzo alla brace (dalla cottura perfetta) o la grigliata mista con fegatelli, pancetta, salsiccia, manzo e abbacchio, e contorno a scelta. Sono poi stati serviti i dolci tipici del Carnevale velletrano: frappe, ravioli di ricotta, fritti e castagnole. Vino rosso del produttore locale Matteo Ceracchi, che ben accompagnava i piatti serviti. Giovane, spigliato ed efficiente il servizio. Ospiti graditi, gli Accademici di Roma Appia, Roma Aurelia e Roma Eur, a testimonianza dello spirito di aggregazione tra Delegazioni. Molto interessante è stato l'intervento del Simposiarca Roberto Dottarelli sulla figura del francese Claude Lévi Strauss, il più importante antropologo culturale del secolo scorso, docente di Antropologia Sociale al Collegio di Francia. Strauss fece studi riguardanti le relazioni di parentela, la cultura associata con lo studio del linguaggio, il triangolo relazionale, l'interpretazione dei fatti mitologici. Analizzando il

Carnevale, visto come situazione infernale e paradisiaca, si ritrovano testimonianze pratiche degli studi di Strauss.

Riunione conviviale molto apprezzata dagli Accademici per la bontà dei piatti serviti e per l'ottimo rapporto tra quanto mangiato e il prezzo richiesto. (Paolo Ermolli)

ABRUZZO

AVEZZANO E DELLA MARSICA

CONVIVIO DELLA CULTURA

Per il convivio della cultura, la Delegazione ha scelto il ristorante "Egò", a San Pelino di Avezzano.

Il locale si caratterizza per una storia di gestione familiare iniziata già negli anni Settanta, che oggi torna a proporre, con nuove vesti, una cucina tipica e di qualità in un ambiente accogliente e informale. Dopo un ricco aperitivo di benvenuto, con particolari *finger food* e Prosecco Casanova, il Delegato Franco Santellocco Gargano ha dato inizio al convivio con

il rituale suono della campana, cui è seguito l'Inno di Mameli. La Simposiarca della serata, Arianna Fiasca, ha presentato le pietanze, soffermandosi sulle tecniche, sui condimenti e aromi utilizzati, che ne hanno condizionato l'abbinamento con i vini. Il menu comprendeva due primi piatti, zuppa di "sagne" e ceci al profumo di rosmarino e una chitarrina con pomodorini pachino e champignon, definita dallo chef una "boscaiola rivisitata", che ha suscitato particolare interesse con spunti per una discussione accademica. Per secondo, bocconcini di vitello con porcini e tartufo. Il momento culturale e di elevato valore storico e gastronomico, si è avuto con la relazione di Rosaria Pollina, Accademica dell'Aquila, la quale ha saputo catturare l'attenzione dei commensali disquisendo sulla storia e sulle abitudini a tavola di Elisa Bonaparte Baciocchi, divenuta, per volere del fratello Napoleone, principessa di Lucca. Elisa sognava di fare dell'antica città toscana una piccola Parigi, tanto che aveva dotato la sua residenza di un'ampia pro-

spettiva sul modello francese. Il palazzo divenne lo scenario di feste e banchetti, in cui la "Semiramide del Serchio", come la definì Talleyrand, dimostrò tutto il suo potere. Con l'aiuto di un inventario di palazzo del 1814, oggi possiamo immaginare il rito del banchetto alla tavola principesca, i cibi preparati nelle cucine, i modi di servirli; tutto ciò anche grazie al supporto di un ricettario lucchese di fine Settecento. Alla tavola di Elisa, la cucina della tradizione toscana iniziò a incontrare le novità d'Oltralpe, il piacere dei gelati, del caffè, del cioccolato. Serviti il secondo piatto e i contorni, il Delegato ha riferito sui lavori del Forum accademico regionale a Francavilla al Mare. L'Accademica e soprano Ilenia Lucci ha regalato un momento di particolare emozione, eseguendo la canzone napoletana, "O sole mio" e, a seguire, la colonna sonora di "C'era una volta il west" di Ennio Morricone. Il dolce, tiramisù della casa, è stato impeccabile nella presentazione e nella preparazione. Brave, veloci, sorridenti e puntuali le due giovani donne della brigata di sala. Il convivio si è concluso con la consegna del guidoncino e della vetrofania al giovane cuoco Luca Di Girolamo, da parte del Delegato, insieme alla consegna dei vini, dono della Cantina del Fucino per la relatrice e per la Simposiarca. (Arianna Fiasca)

CAMPANIA

NAPOLI-CAPRI

IL TRENTENNALE DELLA DELEGAZIONE

La Delegazione ha scelto di affidare alla parola scritta, e quindi a un mezzo più duraturo, la





celebrazione del suo trentennale: come dicevano i Latini, *Verba volant, scripta manent*. Si è pensato, quindi, di riunire in un elegante cofanetto, edito da Marzio Grimaldi, sia il recentissimo lavoro del Delegato Elio Palombi su Giuseppe Prezzolini e il suo *Spaghetti Dinner*, sia un agile volumetto nel quale vengono succintamente descritte le principali delle molteplici attività, delle iniziative e delle pubblicazioni dei trent'anni di vita della Delegazione. Significativa la scelta di Palombi, dal momento che il lavoro di Prezzolini è praticamente coevo e mosso dagli stessi intendimenti che portarono Orio Vergani a fondare l'Accademia, con il fine di difendere e diffondere la gastronomia italiana e la sua cultura nella varietà delle tradizioni regionali.

Grande festa negli splendidi locali del Circolo dell'Unione di Napoli. Gradita ospite, il Console generale degli U.S.A. Mary Ellen Countryman, profonda estimatrice dell'"italo-americano" Prezzolini e amante della città di Napoli. Presente la quasi totalità dei soci, in un'atmosfera di schietta allegria sono state accolte le parole del Delegato, ricche di compiacenza per quanto sinora realizzato, e unite a una sincera ammirazione e a una profonda riconoscenza verso tutti coloro che hanno collaborato a una così bella impresa. La parola è poi passata alla Vice Delegata Mariolina Morace Pisani, memoria storica della Delegazione, che ha briosamente tratteggiato episodi salienti della vita sociale. Un dono tanto gradito quanto inaspettato, il poema vernacolare *Trent'anne fa...*, declamato con enfasi e simpatia dal "poeta ufficiale" della Delegazione, Roberto d'Ajello. Santa di Salvo ha poi rapidamente tracciato



lo svolgimento gastronomico della serata, assolutamente in linea per qualità, quantità e tempistica con le indicazioni del nostro fondatore. Brindisi di benvenuto con Asprino frizzante e frittore di terra e di mare nello sfarzoso Salone degli Specchi, foyer storico del Teatro di San Carlo, prima di essere donato dalla monarchia savoiarda al Circolo dell'Unione. La cena ha raggiunto il suo *clou* con un regale timballo del cardinale, seguito da un aristocratico filetto agli agrumi accompagnato da friarielli, scarole alla monachina e melanzane e peperoni in agrodolce. La Consulta al gran completo ha poi soffiato sulle trenta candeline che illuminavano un monumentale babà di squisita fattura, prima del brindisi finale. (Claudio Novelli).

SALERNO

CIBO DI UNA VOLTA

Per festeggiare al meglio la "morte del Carnevale grasso" la Delegazione si è recata, insieme agli amici dell'Arco Catalano, a Buccino e a San Gregorio Magno (quest'ultimo uno dei cen-

tri della "norcineria" campana), splendidi borghi che condividono un patrimonio di storia, natura, arte ed enogastronomia che ne fanno meta ideale di un interessante percorso turistico. A Buccino, gli Accademici hanno visitato il centro storico, che conserva inalterato il suo fascino di borgo fortificato, di templi, monumenti, necropoli, cinte murarie, caratteristici vicoli e stradine.

La riunione conviviale, invece, si è svolta a San Gregorio Magno presso l'Agriturismo "La Bettola" dove si sono gustati: assaggi di patane "cunzauat" con peperoni cruschi, soffritto, uossa; cicatelli e fagioli; ravioli al sugo; sfrionzola di maiale con patate e papaccelle, involtini di fegato con la "rezza", pezzentella, cotiche di maiale, prosciutto, capocollo e insaccati locali con taralli; selezione di formaggi del territorio; zeppole di patate, varietà di biscotti compresi quelli di Buccino con il naspro. Il tutto con vino "Lunarossa" dell'azienda agricola Mario Mazzitelli.

La brigata di cucina, capitanata da Giuseppina Coppola (capo chef e proprietaria del locale insieme a marito e figli), è stata lungamente applaudita per

l'abbondanza, il gusto, la squisitezza delle pietanze, "quello di una volta", per intenderci". Tutti prodotti del territorio e, soprattutto, di produzione propria, il che giustifica anche l'esiguo prezzo pagato a persona. Al termine, il Delegato, anche a nome dei numerosi Accademici, ha ringraziato i titolari per l'accoglienza riservata e la bontà delle pietanze. (Giuseppe Anastasio)

BASILICATA

MATERA

TUTTO SUL SUINO NERO LUCANO

Una cordiale atmosfera domenicale ha caratterizzato la riunione conviviale della Delegazione che si è riunita al ristorante "Da Nico", nello splendido scenario dei Sassi, per un pranzo dedicato al suino nero lucano, una razza molto diffusa sul territorio fino a tutto il 1800, ma negli ultimi anni a rischio estinzione.

Erano presenti la Delegata di Altamura Franca Portoghese, con il Segretario Giovanni Denora. È intervenuto anche il professor Emilio Gambacorta, docente di Zootecnica alla facoltà di Agraria dell'Università di Basilicata, nonché Responsabile scientifico del progetto di ripopolamento del suino nero nella regione, attuato grazie a un'azione congiunta fra il Dipartimento di Scienze delle Produzioni animali della Facoltà di Agraria, l'Apa (Associazione Provinciale degli Allevatori), l'Alsia (Agenzia lucana per lo Sviluppo e l'Innovazione in Agricoltura) e la Comunità Montana del Medio Basento. Il professor Gambacorta ha descritto il progetto e ha eviden-



ziato le caratteristiche del suino nero e dei prodotti che derivano dalla sua trasformazione. In particolare, il suino nero, per la colorazione del mantello, si adatta molto più facilmente alle condizioni climatiche avverse come siccità d'estate e molto freddo d'inverno; è un animale che vive allo stato brado, si alimenta con quello che trova nel sottobosco, caratterizzato dalla macchia mediterranea, e accumula più grasso delle razze bianche; la carne è più scura e più aromatica, con maggiori proprietà nutrizionali.

Al pranzo ha partecipato tutta la "filiera": l'allevatore Nicola Bonelli di Irsina, che ha fornito il suino, il macellaio Donato Iacovone che l'ha mattato, e in cucina Nicola Casamassima, chef e proprietario del ristorante.

Eccellenti il capocollo, la pancetta tesa e il salame, prodotti dallo stesso Bonelli per uso proprio, che hanno costituito l'antipasto assieme a un gustosissimo "soffritto" preparato con le interiora del suino. Il brodo di maiale, con il cavolo

verza e il pane bagnato, ha regalato un sapore antico molto apprezzato; profumato il ragù di suino nero per le orecchiette fatte in casa, e festoso l'arrivo dell'arrosto misto di salsicce e bistecche.

Il pranzo si è concluso con i dolci tipici del giorno della festa, le "strazzate" fatte con farina, zucchero, mandorle e cioccolato, di pasta consistente e croccante, e le "friselle", più morbide, dove le mandorle intere sono incluse in una pasta frolla leggera; in aggiunta è stato servito un tortino dolce preparato con il pane di Matera Igp, accompagnato da frutta fresca.

SICILIA

AGRIGENTO

CENA ALL'ALBERGHIERO

Presso l'Istituto alberghiero "G. Ambrosini" di Favara, ospiti della Dirigente scolastica professoressa Milena Siracusa, si è svolta la riunione conviviale

della Delegazione, in memoria del cuoco e professore Salvatore Schifano, scomparso prematuramente 15 anni fa. Schifano, nella sua carriera, ha preparato pranzi per la regina Elisabetta e per il papa Giovanni Paolo II quando fu in visita ad Agrigento nel 1993.

La cena, realizzata dal cuoco professor Angelo Trupia, con la collaborazione dagli allievi del corso serale, si è basata sulle ricette del professor Schifani.

Gli studenti di sala, sotto la guida della professoressa Angela Amato, hanno servito ai tavoli in maniera professionale e impeccabile, mentre gli alunni della sezione *reception* hanno curato l'accoglienza. Erano presenti la sorella del compianto Salvatore Schifani, la Dirigente scolastica negli anni in cui Schifano insegnava, professoressa Lina Sammartino e la Delegata di Canicattì Rosetta Cartella.

Dopo i ringraziamenti del Delegato di Agrigento, Claudio Barba, e il saluto della Dirigente scolastica Milena Siracusa,

la professoressa Sammartino ha parlato di Salvatore Schifano, chiamato affettuosamente da tutti Totò, mettendone in risalto le qualità professionali e didattiche ma soprattutto le qualità umane.

È seguita la cena: le pietanze sono state presentate in maniera ottima, e sono state apprezzate da tutti gli Accademici. Particolarmente graditi: il rollo di pesce in agrodolce; la crema di fave al finocchietto di montagna; i bocconcini di pesce spada al pane saporito.

Alla fine della riunione conviviale, gli Accademici hanno voluto ringraziare la Dirigente scolastica, i professori e gli studenti per la professionalità dimostrata, che è stata fondamentale per l'ottima riuscita della manifestazione.

(Claudio Barba)

CALTAGIRONE

FANTASIA DI SAPORITI PANINI

La Delegazione ha trascorso una piacevole serata gustando saporiti panini creati con fantasia dal ristoratore, Francesco Alparone del ristorante "Ino Panino d'autore. Braceria e panineria", particolarmente apprezzati per gli accostamenti, per la qualità e la freschezza dei prodotti del territorio. Simposiarca della serata Adriana Privitera, che ha analizzato come molte diete, dalla mediterranea, all'ayurvedica, alla macrobiotica, alla kusmine, danno sempre più importanza ai cibi che alcalinizzano il Ph dell'organismo. Ha anche sottolineato che pur facendo attenzione all'apporto di tali cibi, non è utile estremizzare nella scelta del cibo come avviene nell'alimentazione vegana; è infatti





necessario un apporto di proteine animali in giusta dose, come previsto dalla Dieta Mediterranea. Fondamentale è, invece, rivolgere la massima attenzione alla qualità del cibo.

MESSINA

L'INGRESSO DI SEI CUOCHI IN EURO-TOQUES

Una cena a dodici mani ha suggellato, a Messina, l'ingresso di sei nuovi membri in "Euro-Toques", l'associazione di cuochi d'eccellenza voluta dallo chef francese Paul Bocuse, insieme all'amico e collega Pierre Romeyer. L'idea nacque nel 1986 dal confronto sui problemi cui la ristorazione europea stava andando incontro. Il confronto fu esteso ad altri cuochi, di diversi Paesi europei, tra i quali, per l'Italia, Gualtiero Marchesi. Nacque così "Euro-Toques International" che ricevette il riconoscimento ufficiale della Comunità Europea, che la indicò come l'associazione per la difesa della qualità degli alimenti in ogni Nazione. I Paesi europei membri sono 19, che associano oltre 2.500 cuochi i quali si riconoscono nel codice d'onore e mettono a disposizione parte del loro tempo per confrontarsi sui temi fondanti: garantire un cibo buono e sano ai cittadini europei. È stato

questo il *fil rouge* della cena di gala che, al "Marina del Nettuno Yachting Club" di Messina, ha legato i piatti preparati dai sei chef siciliani che approdano quest'anno in "Euro-Toques": Paolo Austero dell'osteria "Scopari" di Mazara del Vallo, Antonino Fratello, chef operativo dell'hotel "Excelsior" di Roma, Matteo Giurlanda del ristorante "Monte Giuliano" di Erice, Davide Catalano del ristorante "Tentazioni di gusto" di Trapani, Rocco di Marzo del ristorante "Le Mura" di Trapani e Pasquale Caliri, chef del "Marina del Nettuno Yachting Club" di Messina. Il menu ha legato tradizione, prodotti del territorio e prospettive. Ad aprire la cena, l'equilibrata vellutata di ceci di San Brunone con baccalà pil, cotto a 59°, e rape rosse candite, dello chef Austero; quindi il piatto rievocativo della zuppa pavese di zucca, con farina di carrube, che lo chef Fratello ha legato all'uovo poche, alla bottarga di tonno e a crostini aromatizzati. Giurlanda ha richiamato i grani siciliani con una cupola denominata Oro nero, con cuscus di semola di prima macina al nero di seppia, armoniosamente legato a bottarga di ricci. Suggestivo richiamo al Mediterraneo dello chef Catalano, con le animelle di cernia in sinfonia di terra. Caliri ha proposto la dissociazione di un piatto ti-

pico del Messinese, "u pisci-stoccu a ghiotta", alleggerendo la pietanza. I dessert erano la vetrina più attuale della tradizione pasticceria siciliana. Lo chef Giuseppe Triolo di "Pasta & sfizi" di Guarrato, ha deliziato con i suoi tric-trac, biscotti di fichi, bonbon di marzapane e il cannolo di ricotta a farfalla. A suggellare la serata di sapori, i complimenti dei rappresentanti nazionali di "Euro-Toques": il Vicepresidente Claudio Cerriotti, e il Consigliere Filippo Sinisgalli.

(Attilio Borda Bossana)

SIRACUSA

SIMPOSIO DELLA CULTURA SUI CIBI DI STRADA

Gli Accademici hanno onorato, numerosi, il simposio della cultura, che si è tenuto nei locali del ristorante "Gran Canal" in Ortigia. Le bollicine dell'aperitivo di benvenuto, con mandorla di Avola tostata e frutta fresca di stagione in artistiche presentazioni, hanno aperto l'incontro. Il Delegato Angelo Tamburini ha invitato l'Accademica Carla Siena, Simposiaria del convivio, a proporre il suo contributo culturale su "Il

cibo di strada". "In Sicilia - ha esordito Siena - sono sempre stati molti i cibi venduti e consumati per la strada: forse il più famoso è il *pane e panelle*, emblema gastronomico ma anche di impegno civile di Palermo, economico e saziante, insieme allo *sfincione* e al *pane c' a mèusa*, più equilibrato nell'apporto di carboidrati e proteine". "A Catania - ha proseguito - si consumano, per esempio, i *sangeli*, sanguinacci lessati e serviti nelle strade dei quartieri barocchi. Durante l'interminabile processione di S. Agata, lungo il percorso, spuntano le postazioni di *arrusti e mangia* (grandi grigliate all'aperto che offrono ai fedeli carni e salsicce alla brace). A Siracusa, sono molto presenti i baracchini delle *zippole* e delle *sfinigi di riso*, che tentano il palato, dalla fine di ottobre ai primi di dicembre. Tutta la rosticceria, nella quale i siciliani sono maestri, può essere consumata per strada: *pizze, cipolline, cartocciate, fette di scacciate*, e naturalmente gli *arancini*". La relatrice si è poi soffermata sui cibi di strada di altre regioni, come il castagnaccio venduto nei testi rotondi di rame stagnato, del tutto simili a quelli usati in Liguria per fare la *farinata*: sot-





tile, croccante, unta frittatina di farina di ceci, profumata con le cimette verdi di cipollina novella e pepe nero. Ricordando che anche il cibo di strada è ormai globalizzato, e che oggi è facile trovare, fianco a fianco, locali che offrono pizze, piadine, panini imbottiti, ma anche kebab, Carla Siena ha poi citato le *tapas* spagnole, le *crêpe* parigine, i *fish and chips* anglosassoni. Un sentito applauso e il ringraziamento del Delegato alla relatrice, prima della cena, che si è conclusa con la consegna, allo chef-patron Antonio Fiore, che ha brevemente riferito sulle pietanze tradizionali proposte, del guidoncino e della vetrofania dell'Accademia. (Angelo Tamburini)



EUROPA

PAESI BASSI

DEN HAAG-SCHEVENINGEN

UNA CENA DEDICATA AL CIOCCOLATO

Non succede spesso che una cena accademica si svolga in una "chocolaterie", ma questa volta, grazie all'organizzazione dell'Accademico Carl Leysner, la Delegazione è riuscita a convincere i proprietari del negozio di cioccolata "Hop & Stork", Anil Soekhoe, a preparare una cena a base di cioccolata. Il negozio, attrezzato di cucina e sala per *workshop*, si trova in un luogo speciale

dell'Aia, chiamato il *Passage*. Questa famosissima galleria, in stile neorinascimentale ed espressionistico, fu costruita nel 1885 ed è il centro di negozi e ristoranti più vecchio dei Paesi Bassi, divenuto poi anche monumento dell'Unesco. Ed è proprio qui che i proprietari hanno deciso di aprire bottega. Dopo un anno sabbatico in Italia, per imparare nuovi metodi della lavorazione del cioccolato, i due hanno cominciato con molta passione a offrire al pubblico olandese cioccolata calda, caffè artigianali, sculture di cioccolata e cioccolatini di ogni tipo. Durante la serata, Anil Soe Khoe ha tenuto una breve presentazione sul cacao e soprattutto sulla lavorazione della cioccolata. Creare un menu a base di cioccolata non è ovvio, anche perché essa è conosciuta per la pasticceria ma non tanto in cucina. Dopo una ricerca bibliografica, ci si è resi conto che la cioccolata è usata anche per i primi piatti e si abbina benissimo con la cacciagione. Il primo piatto scelto, risotto al

cioccolato, è una ricetta molto semplice, ma che richiede un perfetto equilibrio tra i diversi ingredienti: buccia di arancia grattugiata, melanzane, poco aceto balsamico e cioccolata amara. Un'ulteriore grattugiata di cioccolata sul risotto ne accentua il sapore. Come secondo, si è scelto lo stufato di cinghiale alla cioccolata, tratto dal libro di cucina *The Villa Table* di Lorenza de' Medici. Questa ricetta ricorda molto quella toscana del cinghiale in dolce e forte, ma mancano i cavallucci e il panforte. In ogni caso, è necessaria una buona marinatura del cinghiale, almeno per una notte, e una cottura a fuoco lento. Come dolce, ovviamente, c'era l'imbarazzo della scelta. Il pasticcere ha proposto una sua creazione, chiamata *death by chocolate* ("morte per cioccolata"), e se ciò fosse possibile, il dolce ci si è avvicinato molto. A seguire, un caffè di creazione del barista André Reis: il "maraccino", composto da un terzo di espresso, un terzo di cioccolata calda e un terzo di schiuma di

latte caldo, tutto posto a strati in un bicchiere di vetro. A fine serata, André ha dato una dimostrazione su come decorare la schiuma del latte di un cappuccino con i colori alimentari. È stata una serata piena di piacevoli sorprese e per i più golosi un'esperienza da non dimenticare.

PRINCIPATO DI MONACO

PRINCIPATO DI MONACO

SAPORE E SENTIMENTO

Si sarebbe detta una festa tra amici: questa è l'impronta che la Delegazione ha inteso dare alla riunione conviviale presso il bistrot di mare "Vin & Poison", condotto dallo chef Rocco Pegorini, patron di un luminoso e gaio ristorante affacciato su una pittoresca strada in prossimità del centro cittadino. Il grazioso *dehors* ha accolto gli Accademici e i loro ospiti per il sempre gradito calice di Prosecco, propiziatorio di una serata all'insegna della cordia-



lità e del gusto. Non un semplice aperitivo di benvenuto, ma quasi una cena in miniatura, costituita da vassoi traboccanti di piccole e golose portate: fragranti pizzette di pasta sfoglia; gamberi vestiti di speck, su un letto, alquanto abbondante, di senape e un tripudio di cartocci colmi di un irresistibile fritto di lievi calamari. Il Vice Delegato Luciano Garzelli ha confermato quanto l'amicizia, oltre la condivisione della buona tavola, rappresenti un pilastro fondamentale della vita accademica, e ha salutato l'ingresso di due nuovi Accademici. Poi, tutti a tavola, pronti a gustare i due antipasti: un'aromatica insalata tiepida di gamberetti, sedano e zenzero, seguita da un robusto e saporito guazzetto di moscardini, servito in una rustica scodella, inaffiato da Pinot Grigio Mongris-Collio Doc e, per gli amanti del rosso, da un Chianti classico Gallo Nero Docg. Queste portate hanno generato una certa sorpresa, per varietà e abbondanza, ma già dal primo assaggio si è compreso che ne valeva la pena. Il lungo inter-

vallo, in attesa del primo piatto, ha consentito agli astanti di intrattenersi piacevolmente e di smaltire un po' la ricca serie di antipasti, per poter apprezzare gli eccellenti paccheri con baccalà, pomodori di Pachino e capperi dolci, notevoli sia per la cottura della pasta, sia per l'equilibrio del condimento. Per il secondo piatto è stata rivolta una strizzatina d'occhio alla cucina francese, con un succoso filetto di orata sormontato da gamberi e sfoglie di patata, allo scopo di racchiuderlo in crosta; ad arricchire il piatto, un cromatico contorno di vegetali misti, dalla consistenza tra la purea e la mousse. Un vero peccato che il protrarsi dell'attesa e la sazietà incipiente non abbiano valorizzato, come meritava, questo piatto sontuoso e complesso. Vaporosi volumi nelle forme del tiramisù, di classica fattura e soave consistenza; in alternativa, un sorbetto di pompelmo rosa, una soffice granita, dal sapore verace dell'agrume appena spremuto. Una serata all'insegna dell'a-

micizia e della buona tavola, un po' lunga a causa dei tempi d'attesa, ma la cucina, sottodimensionata in ragione del numero delle portate e dei commensali, ha fatto il possibile per garantire il miglior servizio, puntando sulla qualità delle materie prime e un'esecuzione più che corretta.

REGNO UNITO

LEGAZIONE DI CAMBRIDGE

NEL COLLEGE PIÙ ANTICO DELL'UNIVERSITÀ DI CAMBRIDGE

Al "Peterhouse College" di Cambridge si è tenuta la prima manifestazione della Legazione. Alla serata hanno partecipato simpatizzanti di Cambridge (sia studenti universitari sia docenti e professionisti), ma anche un gruppo di Accademici della Delegazione di Londra (tra cui le Consultrici Silvana Camilletti e Lucille Perricone). La Legazione di Cambridge nasce come una filiazione della

Delegazione di Londra e i contatti con la capitale britannica sono molto stretti.

La cena si è svolta nel college più antico dell'Università di Cambridge (fondato nel 1284). Data l'unicità del luogo, si è deciso di rispettare la tradizione accademica e di optare per una *formal hall*. La serata si è tenuta, quindi, nella sala principale del college (una meravigliosa hall, la cui architettura Tudor è rimasta intatta), a lume di candela e con i convenuti autorizzati a indossare la toga.

La riunione conviviale è stata preceduta dal suono del gong (che annuncia l'ingresso della "tavola alta") e dalla benedizione in latino. Il menu era composto di tre portate: un antipasto, un piatto principale e il dolce, abbinato a vini italiani (Verdicchio e Vermentino). Al termine, come da tradizione, è stato servito il caffè e si è discusso delle prossime iniziative della Legazione.

LONDRA

DALLA SICILIA ALLA CITY

La Delegazione ha organizzato una serata all'insegna della cucina siciliana.

Lo chef siciliano Enzo Oliveri, noto anche per essere consulente della catena "Fratelli La Bufala", ha accolto gli Accademici nel suo nuovissimo ristorante "Tasting Sicily Enzo's Kitchen", a Piccadilly, per una serata davvero ben riuscita. Pannelle, crostini con caponata e pâté di olive nere, pomodoro secco sono stati serviti per gli aperitivi, mentre Enzo illustrava il video di un suo *tour* gastronomico in Sicilia, che raffigura i vari mercati e città d'arte dove ha realizzato i suoi piatti a base di prodotti locali.



A tavola, carpaccio di polpo maiolino, accompagnato da un Grillo Doc Principe di Butera; a seguire, anelletti alla palermitana, inaffiati da un eccellente Surya rosso Principe di Butera; scaloppine di vitello al Marsala e mandorle servite con un grande Perricone rosso; per finire, semifreddo alle mandorle con cioccolato caldo.

Fra gli ospiti, il Ministro per la Sicurezza informatica del Governo di Theresa May, baronessa Johanna Shields, e altre personalità del mondo economico e finanziario della City.

SVIZZERA

SUISSE ROMANDE

TRA IL LAGO E LE ALPI

Per aprire con eleganza il 2017, la prima riunione conviviale della Delegazione si è tenuta presso il ristorante “La Rouvenaz” di Ezio Vialmin, nella splendida cornice di Montreux, tra il lago Lemano e le Alpi innevate. La Delegata Lauren Bagnasco Covre ha ringraziato gli Accademici per la calorosa partecipazione. Dopo un aperitivo iniziale, i commensali hanno degustato un eccellente menu, concordato tra le Simposiarche Annabella Cardone e Mara Marino e preparato dallo chef italiano Mirco, che si è adoperato per la realizzazione di portate delicate a base di: carciofo, vongole, ravioli e spaghetti alla chitarra artigianali, tagliata di manzo e pesce misto, panna cotta, tiramisù e gelato artigianale. Particolarmente buone le materie prime di produzione propria. Vini: Vermentino di Sardegna Doc 2015 e Cannonau Doc 2015, entrambi delle Cantine Quarto Moro in Sardegna. La freschezza e genuinità

degli ingredienti e la bontà dei vini abbinati hanno impressionato molto favorevolmente i commensali. La Delegata ha consegnato il piatto d'argento dell'Accademia. Positiva la valutazione delle pietanze servite. (Mara Marino Carollo)

UNGHERIA

BUDAPEST

UN MARE, DUE PAESI, UNA CUCINA

Una speciale riunione conviviale italo-tunisina, si è svolta presso il ristorante “Fausto’s e Fausto’s Osteria”, totalmente riservato per l'Accademia. Tale evento ha rappresentato per la Delegazione l'opportunità di gustare cibi e sapori della Tunisia, molto simili a quelli della Sicilia e, in particolare, dell'Agrigentino e del Trapa-

nese: realtà costiere separate da poche miglia del mare Mediterraneo. L'idea è scaturita durante una cena con alcuni Ambasciatori che parlavano la lingua italiana: l'Ambasciatore di Tunisia ha proposto un incontro gastronomico comune italo-tunisino, per una reciproca conoscenza di cibi e sapori. Ne è scaturita una riunione conviviale preparata a quattro mani tra due importanti chef tunisini del Club International *Les Toques Blanches*, appositamente qui convocati dalla Tunisia, e lo chef italiano Giorgio Cavicchiolo del ristorante “Fausto’s”, con materie prime sia tunisine sia italiane. Relatrice della serata è stata S.E. l'Ambasciatore di Tunisia Samia Ilhem Ammar che ha trattato il tema: “Un mare, due paesi, una cucina”. Con il Prosecco di benvenuto, sono stati serviti: trio di insalatine tunisine, piccoli brick di gamberi

e dita di Fatima alla ricotta. A seguire, zuppa di polpo all'orzo perlato; cernia in guazzetto alla tunisina; sorbetto al limone, menta e Vodka; cosciotto d'agnello allo sciroppo di datteri; gelato ai datteri e crema zrigua. Vini: Prosecco Superiore Valdobbiadene Docg (Bepin de Eto); Magon Vin Blanc de Tunisie 2015; Vin Rouge de Tunisie 2015 (Magon); Martinez Laus Zibibbo liquoroso. Alla serata erano presenti, oltre a S.E. Monica Rustico moglie dell'Ambasciatore d'Italia, assente per impegni istituzionali, alcuni rappresentanti del mondo diplomatico, del Ministero degli Esteri ungherese e importanti *food-blogger* budapestini. Il servizio in sala inappuntabile, nonostante i numerosi commensali, è stato all'altezza della fama di cui gode questo ristorante italiano tra i migliori d'Ungheria. Alla fine della serata, un caloroso applauso





ha salutato gli chef italiani e tunisini e la brigata di cucina e di sala. (Alberto Tibaldi)



NEL MONDO

AUSTRALIA

BRISBANE

PRIMA RIUNIONE CONVIVIALE DELLA NUOVA DELEGAZIONE

Gli Accademici della nuova Delegazione di Brisbane si sono riuniti presso il ristorante "Tartufo" per il primo incontro sociale tra loro. Sotto la guida del Delegato Santo Santoro, hanno avuto l'opportunità di conoscersi, stabilire i primi contatti per i prossimi passi ufficiali della nuova Delegazione in Australia. La presentazione ufficiale avverrà alla presenza di importanti personalità politiche, culturali, sociali di Brisbane e del Queensland, assicurando un'eccellente visibilità alle attività della Delegazione e contribuendo alla scoperta del ruolo e prestigio dell'Accademia in questa parte d'Australia.

STATI UNITI D'AMERICA

NEW YORK

ALLA SCOPERTA DELLE TRADIZIONI ABRUZZESI

La maestra di cucina Rosanna Di Michele è stata la protagonista di un evento speciale che si è tenuto al ristorante "Ribalta"

di New York. Solo per una sera, la rinomata chef, originaria della provincia di Chieti, ha cucinato i piatti della cucina abruzzese da lei sapientemente personalizzati sulla base delle tradizioni familiari. Il tutto in esclusiva per la Delegazione newyorkese.

A conquistare all'unanimità i commensali è stata la pasta alla chitarra, fatta a mano, con ragù tipico abruzzese. Delizia per il palato, accompagnata da uno *show-cooking*, in cui lo chef ha mostrato la tecnica tradizionale da lei utilizzata per la preparazione degli spaghetti. Una piacevole occasione di scambio e interazione, in cui Rosanna Di Michele ha svelato alcuni piccoli segreti sulla preparazione dei piatti e sugli ingredienti: le gustose polpettine di uova e formaggio - polpette "cac'e ove" - presentate tra gli *appetizer*, per esempio, sono parte del repertorio delle ricette della sua famiglia. Tra gli altri *appetizer* sono stati presentati la pizza tipica di mais, le cime di rapa e i crostini con carciofi

e scaglie di grana. Ingredienti semplici e genuini anche per il secondo piatto: un fagottino di carne farcito con melanzana, pomodoro secco, pecorino, con contorno di patate al forno e funghi, il tutto accompagnato dai vini della casa. A chiudere la serata un altro grande successo dalle mani dello chef: un'interpretazione del babamisé, innovativo dolce al cucchiaio che unisce al classico babà partenopeo la crema del tiramisù.

SUDAFRICA

JOHANNESBURG

CUCINA E OPERA LIRICA

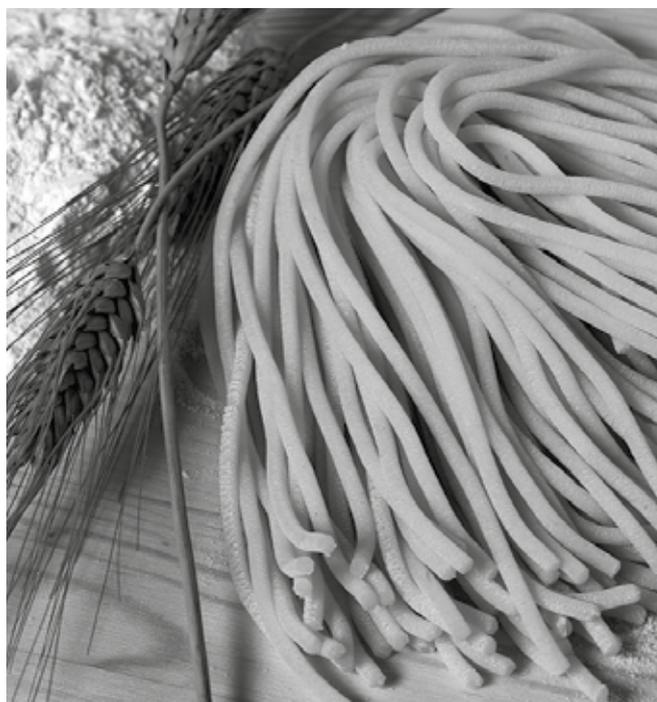
In occasione della Settimana della Cucina Italiana nel Mondo, "The Extraordinary Italian Taste", la Delegazione ha organizzato, in collaborazione con l'Istituto Italiano di Cultura e il Consolato Generale d'Italia, una serata, al ristorante "Fumo" di Pretoria, durante la quale c'è

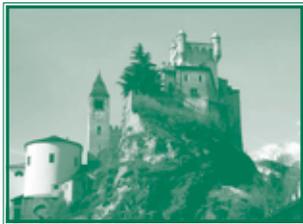
stata la presentazione del libro *Cucina all'Opera - Cibo e Musica dell'Emilia Romagna* di Giancarlo Fre e si è svolta una cena accademica con concerto.

Dopo una breve introduzione dell'evento da parte dell'Accademico Mark Nowitz sulle finalità della manifestazione, la dottoressa Margherita Spinazzola ha presentato il libro, nel quale erano descritte le ricette di famosi grandi maestri come Verdi, Rossini, Mascagni, Toscanini, Puccini, Bellini, Pavarotti, Corelli, Callas e Mozart. La dottoressa Spinazzola ha illustrato le varie ricette con dovizia di particolari e con simpatici aneddoti sulla vita dei grandi personaggi.

Alla presentazione è seguita la cena, avente come tema alcune selezionate ricette menzionate nel libro: il menu inizia con un cocktail Bellini e prosegue con gnocco fritto con culatello di Zibello (Pavarotti), crostini con mousse di mortadella (Rossini), penne alla Norma (Bellini), tordelli alle erbe (Toscanini), pollastra alla Rossini, branzino alla livornese (Verdi), pera cotta e charlotte con cannella e Brandy (Mozart). La cena è stata allietata da brani d'opera proposti dagli artisti Federico Freschi (baritono), Bonghiwe Madlala (soprano) e Christofer Duigan (pianoforte), magnificamente interpretati, riscuotendo uno strepitoso successo. Alla serata hanno partecipato personalità della città oltre all'Ambasciatore Pietro Donnici, con il Primo Consigliere dell'Ambasciata dottoressa Mirta Gentile e il Console Generale di Johannesburg dottor Marco Petacco. La serata, da ricordare per il successo dell'evento, si è conclusa con i complimenti e gli applausi degli oltre settanta partecipanti.

(Fortunato Mercurio Di Siro)





VALLE D'AOSTA

AOSTA
7 marzo 2017

Ristorante "Brasserie café d'Europe" di Alessandro Cavaliere. ●Piazza Narbonne 8, Aosta; ☎0165/236363; brasserie@alpissima.it, www.alpissima.it; coperti 75+15 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,3; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate American Express, CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: cuore di baccalà del Nord, primizia d'asparagi verdi, nespole di Trabi e olio vanigliato; risotto alla milanese Moncucco, pistilli di zafferano e midollo; agnello al tonno in crosta di caffè; soffice di sedano, mela renetta; bavarese al caramello rosso; crumble e gelato al pepe nero.

I vini in tavola: Chardonnay Vallée d'Aoste Dop 2015 (Rosset); Farouche Vallée d'Aoste Dop 2015 (La Crotta de Teteun e Marietta).

Commenti: A due passi da piazza Chanoux, la Delegazione si è ritrovata per un convivio incentrato sulla relazione del giornalista Paolo Massobrio dal titolo: "L'evoluzione

della critica enogastronomica". L'aperitivo, condotto dall'Accademico Emiro Maroz, è stato incentrato su una degustazione di Petite Arvine, vitigno autoctono. Gli Accademici hanno seguito il racconto della sua nobile storia e le sue caratteristiche. A tavola, il Delegato ha introdotto il tema, descrivendo il menu che comprendeva piatti tradizionali e altri realizzati con accostamenti più arditi. Delicato il baccalà, a seguire un tradizionale risotto alla milanese per il quale la cucina ha dedicato molta attenzione nella ricerca delle materie prime; corretta la cottura. Apprezzato, per la buona tecnica, l'assaggio di agnello valdostano al tonno. Ispirato al territorio il dolce, con una mela renetta valdostana, bavarese al caramello rosso e gelato al pepe nero. Corretti gli abbinamenti dei vini.



PIEMONTE

ALESSANDRIA
11 febbraio 2017

Ristorante "Al Pilota" di Davide Campoli e famiglia. ●Viale Milite Ignoto 1, Alessandria; ☎0131/222201; campolidavide@yahoo.it; coperti 36. ●Parcheggio comodo; ferie variabili in agosto; giorno di chiusura 2 setti-

mane dopo 6 gennaio. ●Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: carpaccio di tonno marinato; insalata di gamberetti e mazzancolle con puntarelle; croissant ripieno di salmone affumicato scozzese; involtino di pesce spada ripieno di cicorietta; polentina di nasello mantecato; risotto ai frutti di mare; linguine ai crostacei e burrata fresca; dentice con carciofi; fritto di calamaretti; dolce a scelta tra sorbetto al limone, tortino al cioccolato e semifreddo al torroncino.

I vini in tavola: Prosecco (Villa Sandi); Cortese di Gavi (San Bartolomeo); Arneis (Bruno Giacosa).

Commenti: Il convivio è stato ottimo: una bella ma fredda giornata ha portato gli Accademici ad Alessandria, nel quartiere Orti dove, da alcuni anni, vicino all'aeroporto, c'è questo locale, all'esterno di non grande bellezza ma, entrando, si vedono i pesci esposti e si capisce che è il posto giusto. Si è ampiamente ripagati dalla freschezza del pesce e dall'impegno a farvi stare bene, che Davide Campoli e la sua brigata dimostrano mettendo gli Accademici a proprio agio. I piatti sono di grande qualità e abbondanti, da non riuscire a finire tutto. La cantina e la scelta dei vini in accompagnamento sono state ottime, come pure il servizio professionale e attento.

ASTI
3 marzo 2017

Ristorante "Il Bric dell'Usignolo" di Franco Rabino. ●Frazione Lavazzole 88, San Damiano (Asti); ☎0141/922665, anche fax; coperti 60. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; ferie gennaio; giorno di chiusura sabato sera, domenica a pranzo. ●Valutazione 7; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: aperitivo con salame crudo, "friciale", ballotte di carne, dadotti di polenta con gorgonzola o con la "bagna del diau", crostoni con bagnetto verde; sfogliatine agli spinaci; cotechino artigianale con purea di patate; gnocchi di patate con ragù di salsiccia; trippa all'antica maniera; guanciotte brastate con polenta; torta di mele; bugie di Carnevale.

I vini in tavola: Selezione di vini bianchi e rossi della cantina.

Commenti: Informale cenetta carnevalesca in questo agriturismo, dove gli Accademici sono accolti più come amici che come ospiti. Dopo il ricco e ghiotto buffet degli antipasti, la cuoca ha proposto le ricette della sua tradizione inserendo un pizzico di innovazione in certi piatti. Ottimi, pur nella loro semplicità, la carne cruda e il cotechino, in cui spiccava la genuinità della materia prima. Qualche dubbio sulla sfoglia presentata in forma di calice (troppa pasta), mentre gli gnocchi affogati nel sugo denotavano la mano esperta della cuoca. Insomma, un locale in cui, quando esci hai già voglia di tornare, soprattutto in estate sotto la "topia", con il bel panorama dei bricchi! Piacevole l'atmosfera, grazie anche a questa grande famiglia, che si applica con solida coesione alla gestione del locale.

CUNEO-SALUZZO
24 febbraio 2017

Ristorante "Nuovo Zuavo" di Romina Rinaudo e c., in cucina Ezio Damiano. ●Via Roma 23, Cuneo; ☎0171/602020; info@nuovozeuavo.it, www.nuovozeuavo.it; coperti 48/52. ●Parcheggio zona pedonale; ferie gennaio; giorno di chiusura domenica e martedì sera. ●Valutazione 7,8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: battuta di trota con salsa di mais; vitello tonnato; cipolle ripiene; risotto al fondo bruno; ravioles della Val Varaita; tris di dolci: torta di nocciole con crema al Moscato; gianduiotto; sorbetto all'arancia.

I vini in tavola: Langhe Favorita 2015 (Deltetto); Barbera vivace La Monella 2015 (Braida).

Commenti: Uno storico ristorante di Cuneo, che da un paio di anni ha cambiato gestione mantenendo, però, la sua originalità: arredi d'epoca, pavimenti che scricchiolano, foto alle pareti che testimoniano il passaggio di personaggi illustri. Il ristorante si trova vicino al Teatro Toselli ed era consuetudine, per gli artisti, fin dalla fine degli anni Sessanta, andare dopo gli spettacoli a cenarvi. Il Simposiarca Guido Bonino ha scelto un menu che ha voluto privilegiare le specialità del cuoco: antipasti eccezionali, ottima la battuta di trota salomonata. Buoni i primi e di altissimo livello i dolci, che hanno avuto un grande successo. Il giovane cuoco offre comunemente un'ampia





PIEMONTE segue



scelta di piatti tipici della tradizione piemontese rinnovata ma gustosa ed equilibrata.

IVREA

17 febbraio 2017

Ristorante "Del Monte" di Luca Berolatti, in cucina Luca Berolatti. ●Via Torino 7, Colletterto Giacosa (Torino); ☎0125/76426; ristdelmonte@libero.it; coperti 30. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 2 settimane a luglio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: piccola tartara di fassone piemontese, salignun con pane nero, salame di patata, friculin alle erbe; capasanta dell'Atlantico con leggera bagna caoda e crudité di verdure; sformato di carciofi Sardegna con spuma di tamarindo e salsa all'aglio di Nubia; maltagliati al mais rosso con ragu di cervo; petto di faraona con foie gras, salsa alla peverade e tortino di patate; torta alle nocciole Piemonte Igp e seirass con zabaione al Moscato d'Asti.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene extra dry millesimato 2015 (Biancavigna); Roero Arneis 2015 (Cà Gialla); No Name Barolo 2012 (Borgogno); Moscato d'Asti 2015 (Cà Gialla).

Commenti: Da un po' la Delegazione mancava da questo ristorante nei dintorni di Ivrea, dove Luca Berolatti, nonostante la giovane età, vanta un'esperienza più che quindicennale e una buona capacità di iniziativa. Ospita serate a tema e mostre artistiche e ha rilevato un'azienda in Val d'Aosta dove produce marmellate e salse con prodotti locali e metodi naturali. Ormai è una realtà non tra-

scurabile del territorio. La sua cucina spazia da quella tipicamente locale, come gli stuzzichini dell'aperitivo, a quella innovativa, come lo sformato di carciofi, entrambi molto apprezzati. Interessante, ma con qualche perplessità, l'accostamento della bagna caoda alla capasanta. Ottima la torta di nocciole con lo zabaione. Una buona serata, aperta da una sapiente illustrazione del menu da parte della Simposiarca Gabriella Trovero.

PINEROLO

28 febbraio 2017

Ristorante "Osteria La Mimosa" di Franco Pisu, anche in cucina. ●Via San Giuseppe 15, Pinerolo (Torino); ☎0121/480601; osterialamimosa@yahoo.it, www.osteriamimosa.wix.com; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie 2 settimane in estate e 2 settimane in inverno; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 7,2; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: terrina di quaglie all'uva, confettura di cipolle di Tropea e pane dolce; gnocchetti di spinaci e seirass, fonduta leggera di gorgonzola dolce; costolette di agnello farcite di foie gras e tartufo nero pregiato di Norcia in crosta di mandorle; semifreddo al mirto con gelatina di lamponi, meringa al miele e crumble di nocciole.

I vini in tavola: Vermentino sardo; Ruchè di Castagnole Monferrato; Moscato passito.

Commenti: La prima visita della Delegazione risale al gennaio del 2015, quando il locale aveva aperto da circa un anno. Martedì grasso, la seconda visita. L'origine sarda dello chef ha suggerito il menu ispirato alla tradizione sabauda, con piatti

di origine franco piemontese - come la terrina - e altri legati alla tradizione della Sardegna, come l'agnello. Sardo anche il primo vino servito a tavola, descritto, come gli altri dal sommelier. L'entusiasmo registrato tra gli Accademici, a fine riunione conviviale, ha fornito un importante indicatore della qualità di questa osteria, che dedica un occhio di riguardo anche alla carta dei vini. Ottimo e di grande impatto cromatico il dessert, preparato con il mirto (ancora Sardegna); qualche riserva sulle patate, servite con il secondo.

VERBANO-CUSIO-OSSOLA

23 febbraio 2017

Ristorante "Via Roma" di Alessandro Botta, in cucina Federico Battivelli e Marsel Agolli. ●Via Roma 19, Verbania Intra (Verbania); ☎0323/402759, cell. 333/5932134; rist.viaroma@libero.it, www.ristoranteviaroma.it; coperti 45+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie gennaio; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,3; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: sfogliatine alle erbe; straccetti di carne marinati con cipolle; trippa; ravioli ripieni di faraona su crema di asiago e scaglie di parmigiano; cappello del prete brasato con contorno di purea di patate; strudel di mele.

I vini in tavola: Prosecco extra dry (Tenuta Sant'Anna); Nebbiolo d'Alba (Fratelli Ponte); Moscato d'Asti (Vignaioli di Santo Stefano).

Commenti: "Via Roma", dieci anni di attività in prossimità della piazza del mercato del capoluogo, in sintonia con la clientela affezionata che si ritrova nelle salette interne o nel cortile verde disponibile da primavera. Accolti con un aperitivo supportato da bocconcini non programmati, saporiti e già nutrienti, gli Accademici hanno poi apprezzato, in particolare, la composizione dei ravioli. Il piatto forte, cappello del prete brasato, carne morbida e gustosa, ha riportato indietro nel tempo alla cucina di casa. Forse un poco giovane il vino, il Nebbiolo in accompagnamento. Bene abbinato un ottimo Moscato d'Asti allo strudel finale e alla piccola pasticceria. Sono state gradite, e confermate nei commenti scritti nelle schede, la disponibilità e la cortesia in sala come in cucina, e l'impronta casalinga che riafferma una cucina tradizionale a lungo dimenticata.



LIGURIA

GENOVA

21 febbraio 2017

Ristorante "2F" di Francesco De Filippi, anche in cucina. ●Via Trieste 9r, Genova; ☎010/31646; coperti 40. ●Parcheggio scomodo; ferie agosto; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,89; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: cocktail di gamberi con cristalli di Tropea, avocado e maionese fatta in casa; bauletto di tortelloni fatti a mano, ripieni di branzino, su burro chiarificato, acciuga del Cantabrico e bottarga fatta in casa; trancio di pescato scottato, su specchio di topinambur e crumble di taggiasche; parfait alla vaniglia con panure di frolla sablé e frutti rossi (in alternativa sorbetto al limone).

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene superiore; Pinot Bianco (Torre Rosazza).

Commenti: Poco distante dal centro della città, moderno e accattivante come arredamento e con personale cortese e disponibile in sala. Specializzato in cucina di pesce secondo la tradizione ligure rivisitata da un pizzico di fantasia e modernità, grazie al nuovo proprietario, di giovane età ma professionale e competente, per il quale si può prevedere una futura ulteriore crescita. Diviso in tre sale di medie e diverse dimensioni, permette cene anche riservate. Dotato di un giardino coperto ma, nella stagione estiva, si può pranzare e cenare anche all'aperto. Ha riscosso il plauso degli Accademici (forse un po' pesanti i tortelloni), che hanno apprezzato la genuinità degli ingredienti, la perfetta presentazione e il gusto anche un po' originale dei piatti. Il limoncino fatto in casa ha concluso una serata piacevole e non monotona nei gusti.





SAVONA 12 marzo 2017

Ristorante "Caravella" di Franco Andreatta, anche in cucina. ● Piazza dei Leuti 5, Albissola Marina (Savona); ☎019/481338; coperti 35+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 1°-15 febbraio e 3-10 novembre; giorno di chiusura giovedì. ●Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: acciughe fritte ripiene al formaggio; finocchi crudi in julienne al limone e all'olio extravergine di oliva; insalatina di polpo e patate al vapore in olio extravergine di oliva; muscoli ripieni in guazzetto; trancio di pesce spada al vino bianco con olive nere di Liguria e capperi di Sicilia; torta al cioccolato e crema di gelato.

I vini in tavola: Vermentino di Gallura 2015 (Mancini); Prosecco di Valdobbiadene (Valdo).

Commenti: Il piccolo locale si affaccia su una piazzetta ombreggiata da alberi di magnolia e palme e ingentilita da un'artistica fontanella in piastrelle maiolicate di Albissola. L'interno è di curata semplicità, alle pareti artistici piatti in ceramica vanno delle Albissole. Un articolato menu di pesce ha deliziato i convitati. Gustose le acciughe fritte ripiene al formaggio, accompagnate da una fresca julienne di finocchi crudi; di grande morbidezza e delicatezza il polpo con patate al vapore; per i muscoli ripieni

in guazzetto un solo aggettivo: superlativi! Delicatamente saporito il pesce spada che ha concluso i piatti salati. La torta al cioccolato, farcita con marmellata di albicocche (ispirata alla celebre Sacher) ha gioiosamente concluso un convivio che ha riscosso l'apprezzamento generale. Efficiente e rapido il servizio. In sintesi, pesce freschissimo, cucinato con grande semplicità, accompagnato da un delizioso Vermentino di Gallura di elevata qualità.



LOMBARDIA

ALTO MANTOVANO E GARDA BRESCIANO 22 febbraio 2017

Ristorante "Osteria Tirabusù" di Daniela Confortini, anche in cucina. ●Piazza Sant'Antonio 25, Salò (Brescia); ☎cell. 342/0949650; osteria.tirabusu@libero.it; coperti 65+40 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie febbraio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 6,8; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: salmerino marinato affumicato; trota marinata alle erbe aromatiche; luccio alla gardesana; spaghetti alle sarde, pomodori e limone confit; filetto di coregone con verdure; crostata al limone.

I vini in tavola: Lugana (Cà Lojera, Sirmione).

Commenti: Il Simposiarca Giuliano Cremonesi introduce la serata presentando la titolare e cuoca, signora Daniela, brillante intrattenitrice. Parla del suo essere architetto e cuoca con la voglia di raccontare il paesaggio e l'ambiente gardesani con le sue preparazioni: piatti della tradizione, rivisitati con l'impiego di materie prime locali di produttori selezionati. L'avventura ai fornelli è iniziata cinque anni fa, nel locale ricavato in un palazzo del 1700, sito in una appartata piazzetta. Graditi soprattutto gli antipasti e il dolce; unanimemente apprezzato il pane, prodotto in proprio. Buona la scelta del vino e interessante il rapporto qualità-prezzo.

LARIANA 15 febbraio 2017

Trattoria "Del Gesumin" di Monica Ciceri, anche in cucina. ●Via Cinque Giornate 44, Como; ☎031/242873, cell. 347/2625461; info@gesumin.it, www.gesumin.it; coperti 30+6 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 6,7; prezzo fino a 35 €; carte accettate American Express, CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: sfiziosità al tavolo con bruschettine e salame nostrano; cazooula con polenta; gorgonzola "al cucchiaino"; torta al limone; sorbetto.

I vini in tavola: Pinot N°24 ero millesimato brut Milla Bolle d'Oro (Padroggi); Rosso di Valtellina 2012 (Plozza).

Commenti: Anche quest'anno la Delegazione ha voluto dedicare la prima riunione conviviale alla tradizionale cazooula della Brianza. La cena, quindi, si è concentrata sul piatto forte, arricchito dai "verzitt" (piccole salsicce della tradizione milanese). Buono il piatto, che ha rispettato i dettami della tradizione secondo cui la preparazione non deve risultare "sbrodolenta" (brodosa-diluita) ma "tachenta" (dotata di concretezza) e con le verze non troppo cotte. Piacevole il locale e premuroso il servizio.

LECCO 10 febbraio 2017

Ristorante "Bistrot Mamaio" di Angela Milazzo, in cucina Jimmy. ●Via Carlo Cattaneo 80, Lecco; ☎0341/321688; coperti 50. ●Parcheggio incustodito; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo da 66 a 100 €.

Le vivande servite: orecchiette fatte in casa alla tonnara; rombo pescato al forno con patate e carciofi; rombo allevato al forno con patate e carciofi; ombrina pescata al forno con patate, pomodorini e verdure varie; ombrina allevata al forno con patate, pomodorini e verdure varie; millefoglie.

I vini in tavola: Vermentino Elibaria 2016 (Cantina Contini).

Commenti: Riunione conviviale dedicata al pesce di mare. Il Simposiarca Mirco Chiodero ha voluto dare un taglio didattico alla serata, che è risultata di grande interesse per tutti gli Accademici e i loro invitati, i quali hanno partecipato con entusiasmo e buoni risultati all'esame finale degli assaggi dei piatti. Dopo la chiara ed esauriente lezione iniziale, tenuta dalla titolare signora Angela, sulla differenza al banco vendita e in cucina tra un pesce pescato e il suo simile allevato, sono stati serviti delle perfette orecchiette fatte in casa alla tonnara, un rombo pescato e uno allevato, cucinati mirabilmente dallo chef Jimmy, e un'ombrina pescata e una allevata. Senza conoscere l'ordine delle portate, è stato un fiorire di congetture, di sensazioni, consistenze della carne, sapori che hanno condotto a indovinare quale fosse il pescato e l'allevato, con grande fatica visto l'alto livello delle preparazioni di entrambe le tipologie di pesce.

LODI 24 febbraio 2017

Ristorante "Le bon bec" di Santo Toninelli. ●Via Dante 74, Zelo Buon Persico (Lodi); ☎02/90667291, cell. 331/6205521; info@lebonbec.it, www.lebonbec.it; coperti 100. ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura sabato a pranzo e lunedì sera. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: antipasto all'italiana (pancettone piacentino, coppa della Val d'Ongina, mortadella al





LOMBARDIA segue

tartufo, culaccia di Zibello, salame) con giardiniera della casa; cotechino con purè alla vaniglia; battuta di fassona a coltello; tris di carni alla brace con patate al forno; cheesecake al Baileys.

I vini in tavola: Primitivo di Manduria 2015 (Cantina Menhir di Minervino).

Commenti: Affettati nella norma, seguiti da ottima tartare e cotechino. Poi largo alle carni, tutte provenienti da fassone selezionate dalla macelleria Cazzamali. Ottime la materia prima e la preparazione su pietra ollare. Tagli di impronta sudamericana: picanha (codone) e asado (biancostato), oltre alla più tradizionale tagliata. Dolce buono, ma forse eccessivamente calorico, dato il menu. Molto gradevole la sala riservata al piano superiore, che ha consentito appassionate digressioni sulle carni alla griglia.

VIGEVANO E DELLA LOMELLINA 16 febbraio 2017

Ristorante "Osteria d'la Scua" di Martina Galvagno e Antonio Giorgi, anche in cucina. ●Corso della Repubblica 11, Vigevano (Pavia); ☎0381/71625, cell. 339/8999775; coperti 30. ●Parcheggio comodo; ferie non definite; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: moscardini in guazzetto, alici fritte, caponata; panciotti con ripieno di capesante e gamberi; filetto di rombo agli agrumi; macedonia di frutta fresca con salsa speziata.

I vini in tavola: Prosecco superiore Docg; Catarratto.

Commenti: Serata ben riuscita, con la presenza di quasi tutta la Delegazione e numerosi ospiti. Il piccolo ristorante è stato riservato per la Delegazione che ha occupato tutti i coperti disponibili. È stato salutato l'Accademico Giovanni Guazzora che ha superato 25 anni di appartenenza alla Delegazione. Il menu, tutto di pesce, è stato favorevolmente accolto e gradito dalla maggior parte dei convenuti: qualche censura è stata mossa al filetto di rombo, in quanto alcuni commensali lo hanno trovato un po' salato anche se fresco e di buona qualità. Squisiti e assai graditi i piccoli antipasti e il primo piatto,

tutti degni di essere celebrati e ricordati. Ottima anche la macedonia di frutta speziata e ben presentata. Eccellente il servizio in sala.

VOGHERA-OLTREPÒ PAVESE 15 febbraio 2017

Ristorante "Osteria Cappel Verde" di Musetti Anna & c. ●Piazza Dante 2, Casteggio (Pavia); ☎335/1021013; coperti 40. ●Parcheggio comodo; ferie 15 giorni a gennaio e 15 giorni a luglio; giorno di chiusura giovedì. ●Valutazione 7,25; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: salumi, antipasti caldi e freddi; ravioli di montebore e ricotta con melanzana e pomodoro; trippa alla parmigiana o in alternativa filetto di maiale su letto di spinaci con fonduta di gorgonzola; semifreddo al torroncino.

I vini in tavola: Bonarda (Bisi); Moscato (Ca' del Ge).

Commenti: Un piacevole ristorante che esiste fin dagli anni Quaranta del secolo scorso, quando i mediatori del tempo (con in testa il tipico cappello verde) si riunivano per discutere e concludere i loro affari. Ha mantenuto intatta la sua aria d'altri tempi, non solo nell'arredamento ma anche per quanto riguarda la proposta gastronomica, servendo piatti che rispecchiano la tradizione locale con qualche inevitabile innovazione. In sala, Simone Castagna, nipote della signora Anna, è un ristoratore cordiale e sempre attento ai desideri dei commensali. È stata per gli Accademici, che non visitavano il locale

da alcuni anni, una serata gradevole sotto tutti gli aspetti: ottimo cibo (la trippa veramente notevole) e buona compagnia, dal momento che ci si ritrova tra amici.



TRENTINO - ALTO ADIGE

BOLZANO 16 febbraio 2017

Ristorante "Maso Grottner del Romantik Hotel Turm" della famiglia Pramstrahler, in cucina Stephan Pramstrahler. ●Novale di Fiè, Fiè allo Sciliar (Bolzano); ☎0471/725014, fax 0471/725424; info@hotelturm.it, www.hotelturm.it; coperti 60. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie Pasqua, inizio maggio e novembre, 20 dicembre; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: caprino caramellato su chutney di pere; pancetta di maiale al forno marinata con erbe e spezie, servita con insalatina di crauti e "Tirtln" di patate; canederli di fegato in brodo di funghi porcini; "Schlutzkröpfen" (mezzelune) ripieni di ricotta e formaggio grigio su letto di spinaci e burro allo speck; "Schupfnudeln" (gnocchetti allungati - strigoli) di patate alle erbe,

con ragù di maialino profumato al cumino e finocchio; frittelle di mele; Arme Ritterhof "Povero cavaliere"; "Cajinci" serviti con salsa alla vaniglia.

I vini in tavola: Pinot Bianco 2015 Pica; Sauvignon Bubo 2015; Gewürztraminer Tatrix 2014; Pinot Nero Corax 2013 (tutti Maso vinicolo Grottner).

Commenti: Riunione conviviale superlativa, sia per la location in un maso antico, sia per le delizie che sono state preparate dallo chef Stephan Pramstrahler, al quale, durante la serata, è stato consegnato il Diploma di Buona Cucina. Sull'aria, intorno al fuoco, è stato servito l'aperitivo durante il quale lo chef ha spiegato il menu nel dettaglio e le materie del territorio impiegate e che ciascuna pietanza un tempo era un piatto unico quale pasto nei masi della val d'Isarco. Si inizia con il caprino dal sapore leggermente acido, servito con il dolce piccantino delle pere; gustosissima la pancetta al forno, marinata nelle spezie e il miele per 14 giorni, e cotta a bassa temperatura per 8 ore, servita con pomodorini confit; ottimi i canederli; sublimi le mezzelune e gli Schupfnudeln; incantevole il dolce.

MERANO 21 febbraio 2017

Ristorante "Ow da Renato - Oberwirt Lana" di Renato Lustik. ●Piazza Gries 2, Lana (Bolzano); ☎0473/490911; renato@owlana.com; coperti 50+25 (all'aperto). ●Parcheggio incustodito; ferie mai; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: flan di peperone con mozzarella di bufala e pesto al basilico; zuppa tipica della Val d'Ultimo servita nel piatto di pane; risotto al cavolfiore con bottarga di trota "Oro" e pangrattato; tagliata di manzo "La Granda" con patate al rosmarino e verdure; parfait al mango con sale di cioccolato Vestri.

I vini in tavola: Berlucchi cuvée imperiale Docg (Berlucchi & C. Spa, Borgonati di Corte Franca); Tistin 2015 Roero Arneis Docg; Papà Celso Dogliani 2015 Docg (entrambi Abbona, Dogliani).

Commenti: Renato Lustik, assieme alla sua socia Traudi, ha realizzato una nuova realtà nell'affollato pa-





norama del Meranese. È sempre con molta curiosità che la Delegazione rende la sua prima visita a un locale, anche se già noto a molti. Elegante ma sobrio, dispone di una stube tirolese di notevole impatto. Un clima di bellezza accoppiato alla calorosa accoglienza di Renato e del suo staff. Particolare il menu, con uno sguardo alla Val d'Ultimo. Subito sono esplosi i sapori con un delizioso flan di peperoni, apprezzatissimo dagli Accademici. L'attesa, però, era tutta per la tipica zuppa di cipolle e crauti in crostone, rivelatasi equilibrata e con sapori ben amalgamati. È seguito un risotto in emulsione di cavolfiore, dal cromatismo invitante e punto di cottura eccellente, ricco di aromi intensi e raffinati, dovuti al sapiente uso della bottarga di trota. Morbida e ricca di tutti i suoi umori la tagliata di manzo. Ogni portata è stata preceduta da un'esauriente presentazione da parte di Renato. La serata, culinariamente molto valida per l'uso di materie prime di qualità, si è conclusa con la consegna del piatto dell'Accademia, tra gli applausi dei convenuti.



2015 (Santadi); Nieddera rosato 2016 (Contini).

Commenti: Il Delegato Luigino Grasselli, dopo i saluti di benvenuto, ha presentato la relatrice, dottoressa Isabella Panfido, scrittrice di narrativa e poesia, che ha tenuto la conversazione sul tema "A tavola con le monache". Ha parlato della cucina nei monasteri delle isole veneziane che, più ancora che in quelli cittadini, è sempre stata un elemento fondamentale della vita e dell'ospitalità convenzionale. Contando sulla ricca produzione di ortaggi, frutta e pesce delle isole dell'estuario lagunare, i menu quotidiani e quelli per le occasioni speciali erano veri trionfi di golosità. Il menu della serata è stato ideato dalle Simposiarche in sintonia con la tavola dei monasteri: pesce, ortaggi e frutta. Molto apprezzati la tagliata di tonno, i gamberoni in pasta kataifi e la meringa alle fragole. Adeguate anche l'abbinamento dei vini. La squisita accoglienza dei proprietari, il servizio in tavola e il piacevolissimo ambiente hanno fatto da cornice alla riunione conviviale, ben riuscita e in un clima di diffusa allegria.

 **TREVISO**
 **VENEZIA MESTRE**
17 febbraio 2017

Ristorante "Relais Monaco" di Edizione Alberghi srl, in cucina Domenico Longo. ● Via Postumia 63, Ponzano Veneto (Treviso); ☎0422/9641; mailbox@relaismonaco.it, www.relaismonaco.it; coperti 80+100 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie mai; giorno di chiusura non definito. ●Valutazione 7,6; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: vellutata di zucca con gelato e grana padano, timo

e olive; risi e luganega dosa Perisino; vitellina cotta nel fieno con purea di sedano rapa e verdure al vapore; castagnole; zeppole farcite di crema zabaione; crostoli; roselline al limone e mandorle; frittelle; zeppole di San Giuseppe; nacatole all'anice.

I vini in tavola: Prosecco Doc Glara; Chardonnay Igp Veneto; Cabernet Igp Veneto; Moscato (tutti Paladin, Annone Veneto).

Commenti: Rispettosi del tema dell'anno gli "stuzzichini" serviti all'accoglienza. Interessante l'antipasto al tavolo, innovativo, ma rispettoso dei valori gustativi usuali, ben "giocato" sui contrasti caldo/freddo e morbido/crocante. Sostanzioso e impegnativo il piatto forte: risi e luganega che, molto ben eseguito, ha richiamato i valori di una tradizione in via di estinzione, facendo ricordare sapori antichi, ma ancor ben presenti nella memoria dei commensali. Molto apprezzata la vitellina cotta nel fieno, frutto di una particolare cottura ben illustrata dallo chef. Il dessert ha voluto rappresentare l'incontro delle "culture carnascialesche" venete e calabresi, in omaggio alle origini del giovane cuoco. Menu ben articolato tra innovazione e tradizione e rappresentativo, senza esagerazioni del tema dell'anno.

 **TREVISO-ALTA MARCA**
24 febbraio 2017

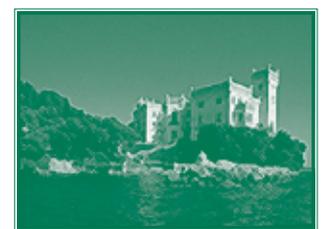
Ristorante "Feva" di Nicola Dinato, Elodie Dubuisson, in cucina Nicola Dinato, Marco Galtarossa. ●Borgo Treviso 62, Castelfranco Veneto (Treviso); ☎0423/197565; info@fevaristorante.it, www.fevaristorante.it; coperti 30. ●Parcheggio comodo; ferie seconda settimana di gennaio e 2 settimane ad agosto; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,2; prezzo da 66 a 100 €;

carte accettate tutte tranne American Express.

Le vivande servite: bombolini di morlacco e polvere di yogurt; spuma di pastinaca, cipolla caramellata e aringa; arancini di riso, paprika e formaggio burlina stagionato; risotto al broccolo di Bassano, canocchie e mandarino; pancia di burlina alla salsa tandoori su radicchio in agro, polenta biancoverla, clorofilla e cipolle di Montoro; tiramigiù; crostoli.

I vini in tavola: Prosecco Valdobbiadene brut Docg (Frozza); Incrocio Manzoni 2015 (Le Volpi); Montecaro rosso 2015 (Il Montecaro); Verduzzo Friulano passito 2015 (Marco Sara).

Commenti: Visita a un locale che offre cucina innovativa per verificare come i cuochi emergenti sappiano interpretare la cucina della tradizione. Il cuoco si è rivelato preparato e con la sensibilità giusta nel ricercare gli equilibri del gusto. Gli assaggi iniziali, molto originali, hanno rivelato un uso attento dei componenti con gusti nuovi e accattivanti. Il risotto, combinazione insolita di verdure, pesce e agrumi, perfetto nell'equilibrio dei sapori. L'unica nota stonata è stata la temperatura di servizio che ha risentito della lontananza della cucina, posta in un piano diverso. Anche il secondo è stato un piatto nuovo per l'uso di sapori non tradizionali, come la salsa tandoori: risultato positivo, valido e gradevole l'accostamento. Peccato per il servizio, risultato troppo lento. Il dessert ha messo tutti d'accordo nel riconoscere alla cucina il merito di realizzare accostamenti nuovi e interessanti che si scostano dalla posizione strettamente ortodossa ma supportano, in modo intelligente, il gusto.



FRIULI - VENEZIA GIULIA

 **GORIZIA**
2 marzo 2017

Ristorante "Dal Peon" della famiglia Spanghero, in cucina Davide Spanghero. ●Via Garibaldi 6, Turriaco (Gorizia); ☎0481/76185; trattoriapeon@gmail.com; coperti 50. ●Parcheggio



VENETO

 **CORTINA D'AMPEZZO**
23 marzo 2017

Ristorante "Leone e Anna" di Fabio e Aurora. ●Località Alverà, Cortina d'Ampezzo (Belluno); ☎0436/2768; coperti 40. ●Parcheggio comodo; ferie giugno e novembre; giorno di chiusura martedì in bassa stagione. ●Valutazione 8; prezzo da 65 a 100 €.

Le vivande servite: fregola sarda di mare; tagliata di tonno; gamberoni in pasta kataifi; scampi ai ferri; meringa alle fragole.

I vini in tavola: Prosecco PK millesimato brut; Vermentino Cala Silente





FRIULI - VENEZIA GIULIA segue



privato del ristorante; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 7,2; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: baccalà mantecato con crostini; filetti di aringa al porro; baccalà; trippe alla parmigiana con polenta; radicchio mantovano, rucola e fagioli; strudel della casa; tiramesù; coppa Vetturino di Flavia Cosolo.

I vini in tavola: Vini della casa.

Commenti: Cena delle ceneri e della cultura in questa storica trattoria molto frequentata, per godere, all'inizio della Quaresima, della tradizione del baccalà con una ricetta che ha fatto vincere ai titolari numerosi primi premi al Festival del Baccalà di Fano. Ma anche della cultura; al convivio è stata invitata la signora Flavia Cosolo, che ha tenuto un'interessante relazione sull'attività del padre, cuoco del ristorante "Al Vetturino" di Pieris, dal titolo "Il Tirime sù di mio papà Mario, primo tiramesù al mondo", dimostrando, con copie di vecchi menu, che il dolce veniva proposto ai clienti già negli anni Quaranta del secolo scorso, ben prima del ristorante "Le Beccherie" di Treviso, noto ai più come inventore del dolce. Piatto più apprezzato della serata il baccalà, ovviamente!



UDINE

22 febbraio 2017

Ristorante "Casa al Traghetto" della famiglia Missio, in cucina Luigi Mis-

sio. ●Via Stradone Zuino sud 48/51, Località Baiana, Torviscosa (Udine); ☎335/5244130; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8,1; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: sardoncini (alici) e calamari fritti; scampi dell'Adriatico; carpaccio di San Pietro; capesante al forno; calamari alla piastra; seppie con polenta; dentice al forno con giardiniera; saint honoré.

I vini in tavola: Brut metodo classico (Arunda); Cuvée brut riserva (Cesarini Sforza); Friulano Colli Orientali; Merlot Colli Orientali (entrambi Luna Storta); Ramandolo Docg (Paolo Giavitto).

Commenti: Gli Accademici si sono recati in questo suggestivo locale, situato ai margini della bassa pianura friulana, inserito in una tenuta agricola e affacciato sul fiume Ausa, vicino allo sbocco sulla Laguna di Marano, raggiungibile anche via mare. La famiglia Missio ha proposto un'ampia selezione di pesce locale, crudo (scampi e carpaccio) e cucinato con estrema semplicità: ottimi i risultati e un sincero apprezzamento da parte dei convenuti. I vini sono stati illustrati nel corso della serata e gli abbinamenti sono risultati perfetti. Premiate con il massimo dei voti parecchie portate e qualche critica al contorno. Ottima l'accoglienza, con Irene in sala che ha coordinato un ottimo servizio con l'attenta supervisione del Simposiarca Oreste Bergamo.



EMILIA ROMAGNA



CARPI-CORREGGIO

22 febbraio 2017

Ristorante "Doppio Senso" di Gigi e Paola, in cucina Paola. ●Via Conciapelli 8/b, Correggio (Reggio Emilia); ☎0522/694847; doppiosensoconreggio@gmail.com; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie 2 settimane centrali di agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: buffet all'italiana: fiori fritti, pizza margherita, salame di Felino, verdure fritte; crespelle ai porcini alla goccia d'oro; braciola ai ferri; patate novelle al forno e verdure alla griglia; zuppa inglese.

I vini in tavola: Lambrusco rosato dei Portici; Lambrusco Doc dei Portici Salamino rosso (entrambi Emilia Wine); Prosecco Doc (Bortolomol, Valdobbiadene).

Commenti: La Delegazione ha dedicato una serata all'assemblea dei soci e vista l'importanza, gli Accademici hanno risposto con grande entusiasmo, presenti numerosi con poche e motivate assenze da parte di qualcuno. Durante la cena, il Delegato ha

presentato il bilancio redatto dalla Consulta, cui è seguito il "bilancio dell'annata", nonché una panoramica sulle iniziative future da intraprendere. Si è tenuto un dibattito in relazione alle varie problematiche della Delegazione, il tutto in un'atmosfera molto serena, informale e conviviale e soprattutto propositiva, a conferma della "buona salute" della Delegazione.



CENTO-CITTÀ DEL GUERCINO

13 febbraio 2017

Ristorante "Il Salotto Gusto e Cortesia" di Filippo Baraldi, anche in cucina. ●Via Giacomo Matteotti 38, Crevalcore (Bologna); ☎051/6800592; filippocheff@alice.it, www.ilsalottoristorante.it; coperti 40. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,8; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard, Diners.

Le vivande servite: uovo croccante, cicoria ripassata, lardo di patanegra e astice; gnocchi di patate ripieni di burrata, tartare di gamberi rossi e polvere di olive del Garda; guancia-lotto di vitello in lunga cottura; millefoglie di patate al latte con gocce di aceto balsamico; bignè caramellato, mela renetta, salsa inglese e Rhum.

I vini in tavola: Argeo prosecco Doc brut (Ruggeri, Valdobbiadene); Pinot Bianco 2015 Alto Adige Doc (Terlan, Terlan); C'era una volta Lambrusco di Sorbara Doc (Carafoli, Casoni di Ravarino); Cabernet Sauvignon in purezza, Friuli Grave Doc (Le Monde, Prata di Pordenone).

Commenti: Filippo Baraldi dedica massima passione e amore nella gestione del locale e in tutti i piatti che prepara. Cura dettagliata nella scelta di ogni ingrediente. Alcuni piatti hanno richiesto molto tempo nella preparazione. Risultati ottimi, come dimostra il punteggio raggiunto. Giusto il rapporto qualità-prezzo. Il ri-





storante dispone di un'ottima carta dei vini che permette, al cliente più esigente, di accompagnare le vivande con la migliore qualità del vino che desidera. Il ristorante dispone anche di un giardino interno all'aperto, delizioso in estate.

CERVIA-MILANO MARITTIMA 9 febbraio 2017

Ristorante "Cucoma" di Dino e Novella Amadori e figli, in cucina Marco Amadori. ●Via Molinaccio 175, San Pancrazio (Ravenna); ☎0544/534147, anche fax; cucoma@mac.com, www.ristorantecucoma.com; coperti 80. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie gennaio; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate American Express, CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: vapore marinato e crudità; calamari alla carta; mazzancolle al sale dolce; strichetti al tonno fresco, ciliegini e taggiasche; spiedini e pescato dell'Adriatico; crema al mascarpone e arancia amara.

I vini in tavola: Franciacorta brut (Enrico Gatti); Greco di Tufo "Cutizzi" (Feudi di San Gregorio); Sangiovese superiore Ceregio (Zerbina); Moscato di Sicilia passito.

Commenti: La Delegazione è tornata a far visita a Dino e Novella Amadori, i quali, dal 1978, continuano a portare avanti le tradizioni della

cucina marinara, coadiuvati dai figli Emiliano, in sala, e Marco, in cucina, garantendo grande cura nella scelta delle materie prime. Specialità pesce azzurro e pescato di giornata dell'Adriatico. Viene dato il benvenuto al nuovo Accademico Gerlando Davide Schembri che si occupa di "nutrizione in condizioni patologiche", ossia la relazione tra alimentazione e le diverse patologie epidemiche. Dopo l'aperitivo di benvenuto, fatto di prelibatezze accompagnate da bollicine, la cena conviviale è proseguita con gli ottimi antipasti con alternanza di sapori e freschezza, tra i quali spiccavano le mazzancolle. Squisiti e delicati gli strichetti al tonno fresco, tanto da meritare il bis. Gustosi gli spiedini con il pescato; plauso alla crema al mascarpone e arancia amara. Buono l'abbinamento dei vini, con nota molto positiva al Moscato di Sicilia passito.

FAENZA 28 febbraio 2017

"Osteria della Sghisa" di Sghisa srl, in cucina Alessandro Morciano. ●Via G. M. Emiliani 4/A, Faenza (Ravenna); ☎0546/668354; info@osteriadellaghisa.com, www.osteriadellaghisa.com; coperti 90. ●Parcheggio scomodo; ferie non definite; giorno di chiusura a pranzo, domenica. ●Valutazione 7,3; prezzo 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: crema di carote e zenzero; mousse di mascarpone profumato al timo e cotoletta di

cardo fritto; strichetti con ricciola, canocchie e piselli; foie gras e crema di latte di capra; ravioli di farina di castagne con ripieno dei cappelletti, ragù bianco d'anatra e riduzione di solano e arancia; animelle di vitello scottate con tomino di fondente in foglia di lattuga e maionese alle noci; pera cotta al vino rosso con cono croccante di mousse allo squacquerone.

I vini in tavola: Bianco di Ceparano 2015 Albana secca (Fattoria Zerbina); Il Bosco 2015 Sangiovese (Pertinello); Centesimino 2015 Sauvignon rosso (Ancarani); Albana passito riserva (Podere La Berta).

Commenti: Gli Accademici faentini hanno festeggiato il martedì grasso in questo locale a pochi passi dal Duomo, in centro a Faenza, che da sempre è attento a valorizzare i prodotti e i vini del territorio. Sono stati graditi, in particolare, i ravioli di farina di castagne, originali e gustosi; le animelle di vitello, un trionfo di croccantezze e gusti morbidi, con un ottimo abbinamento del vino. Qualche piatto è arrivato tiepido, ma... a Carnevale ogni scherzo vale. Giudizio complessivamente buono.

MODENA 20 febbraio 2017

Ristorante "Antica Moka" di gestione familiare, in cucina Anna Maria Barbieri e Sandro. ●Via Emilia Est 1496, Modena; ☎059/284008, cell. 348/2252580; info@anticamoka.it,

www.anticamoka.it; coperti 50+20 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 10 - 20 agosto; giorno di chiusura sabato a pranzo e domenica. ●Valutazione 7,1; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: gnocco fritto con prosciutto di Modena Dop; tigelle con lardo; tempura di verdure miste; timballo di tagliatelle al ragù; maialino cotto a bassa temperatura; fantasia di verdure stufate croccanti; torta di amaretti; frappe; tortelli fritti con savor.

I vini in tavola: Brut rosé di Modena (Della Volta); La Torre, Barbera riserva Igp (Fiorini); Lambrusco Gasparossa di Castelvetro (Roli); Albana di Romagna Arocco (Zerbina).

Commenti: Un aperitivo di tutto rispetto, con una tempura di verdure soffici, ha preceduto l'intervento dell'Accademico Umberto Borelli che ha brillantemente trattato il tema "I dolci del Carnevale". In successione, il Delegato Andrea Strata, in funzione di Simposiarca, ha tracciato la storia del ristorante, che ha avuto diverse sedi cittadine sempre seguite dalla chef Anna Barbieri, in collaborazione con il figlio Sandro. La nuova sede offre ai clienti un ambiente rustico-raffinato di piacevole fruizione. I piatti hanno dimostrato, ancora una volta, la capacità della Barbieri di abbinare alla tradizione qualche tratto di modernità. Particolarmente gradito dagli Accademici il maialino cotto a bassa temperatura. Qualcuno ha suggerito più attenzione nella scelta dei vini, vista la potenzialità della cantina. Nel complesso, servizio, atmosfera e cibo si sono completati in un'ottima serata.

RICCIONE-CATTOLICA 3 marzo 2017

Ristorante "Il Granaio" di Maurizio Magnanelli, anche in cucina. ●Via Fabbro 18, San Giovanni in Marignano (Rimini); ☎0541/957205; coperti 70. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura martedì (tranne agosto). ●Valutazione 7,7; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: misticanza con carciofi e pecorino; cassonino con rosolo (piada romagnola cotta sul testo, farcita con le piante del papavero raccolte a fine inverno e finemente tagliate a crudo, con aglio); tagliatelle al ragù; ravioli al pomodoro; coniglio verza e senape, patate al





EMILIA ROMAGNA segue

forno, erbe di campagna; crostata pere e crema.

I vini in tavola: Sangiovese superiore Sprugnolo (Valle delle Lepri, Rimini); Lambrusco Reggiano Concerto Doc 2015; Albana di Romagna Passito "Oro et Laboro" (Leone Conti, Bertinoro).

Commenti: "Il Granaio" è uno dei ristoranti ideali per degustare i piatti della tradizione romagnola, pertanto la riunione conviviale, che aveva questo obiettivo, è perfettamente riuscita. Deliziosi i cassoncini con le rose; ottimi i primi; molto apprezzati sia il coniglio sia la crostata arricchita da una base di crema. Serata molto piacevole e interessante, anche per la bellezza del borgo "il Granaio dei Malatesta" di cui ha parlato l'architetto Mauro Landi, Presidente della Pro loco e ospite della Delegazione.



TOSCANA

COSTA DEGLI ETRUSCHI
28 febbraio 2017

Ristorante "Il Doretto" di Mirko Rossi, in cucina Mirko Rossi. ●Via Pisana Livornese 32, Cecina (Livorno); ☎0586/668363; ristoranteildoretto@virgilio.it; coperti 40. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 7-24 novembre; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: triglia farcita, radicchio spadellato, spuma di cipolle; risotto allo zafferano e stracotto di polpo; fusilli pastificio Mancini con cozze e pecorino; spiedo di gambero alle mandorle con flan di verza; semifreddo al pistacchio con cioccolata fusa.

I vini in tavola: Lugana (Vinicola Ca' dei Frati).

Commenti: Cena di buon livello. Un rammarico: il fatto che lo chef non abbia salutato la Delegazione, andandosene prima del termine della cena, senza condividere con gli Accademici le impressioni sulla serata.



FIRENZE
2 marzo 2017

Ristorante "Acquapazza" di Filippo Germasi e Rocco Lauria, in cucina Filippo Germasi. ●Via Cosimo Ridolfi 4R, Firenze; ☎055/475430, cell. 348/9197665; info@acquapazzafirenze.it, www.acquapazzafirenze.it; coperti 32. ●Parcheggio comodo (sera), garage convenzionato (pranzo); ferie 2 settimane centrali di agosto; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tagliata di tonno, burrata, verza e profumo di agrumi; tagliatelle con gamberoni, cime di rapa e arancia grattugiata; cuore di baccalà selezione "Ghezzi" con carciofi in lemongrass e fonduta; sapori di Noto: ricotta, pistacchio, mandorle e arancia.

I vini in tavola: Prosecco; Igt Toscana bianco 2015 (Scopeto).

Commenti: L'antipasto è in realtà un piccolo secondo: sotto una foglia di verza, destrutturata fino a liquefarsi (quasi), si cela una trancina di filetto di tonno, appropriatamente definita (dal menu) tagliata. È tutt'intorno cotta ai ferri, dentro calda e fragrante, "al sangue" come una "fiorentina", tenera e saporita. Le tagliatelle

sono fatte in casa con 20 uova per chilo di farina, cui si accompagnano generosi gamberoni *en morceaux* e uno sulle cime di rapa a foglie intere: due macchie di colore magnifiche, e di ottimo sapore. Il nobile baccalà "Ghezzi" è uno spettacolo di consistenza, spessore (due dita), cottura (sembra fritto ma non è unto), colore (dorato, invitante) e sapore (un po' salantino per taluni). Si sfoglia con la forchetta come il miglior baccalao di Lisbona, sua patria indiscussa. Il gradito sorbetto all'arancia è adeguato sul semifreddo di pistacchio e generosamente affiancato da un sicilianissimo cannolo ripieno, molto apprezzato. Servizio rapido, premuroso e discreto.

FIRENZE PITTI
16 febbraio 2017

Ristorante "Sweet Vino e Pescato" di Alioscia Coli e Vincenzo Pilosi, in cucina Alessandro Malavolti. ●Via Ripoli 8/10 r, Firenze; ☎055/6587051; sweetvinoepescato@gmail.com; coperti 35. ●Parcheggio scomodo; ferie 15 giorni agosto; giorno di chiusura domenica e lunedì. ●Valutazione 7,9; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: carciofo fritto in tempura ripieno di gamberi e ceci;

paccheri di Gragnano alla triglia fresca e ciliegino; frittura di gamberi, calamari e paranza; tiramisù.

I vini in tavola: Prosecco extra dry Magnum (Santi); Pinot Nero 2015 Blaubungunder (Rittherof).

Commenti: Alioscia e Vincenzo, e in cucina Alessandro, hanno trasformato lo "Sweet wine bar", aperto ormai da qualche anno, in un ristorante di pesce. L'arredo semplice ma curato e la bella vetrina, dove sono esposti principalmente i crudi, accolgono il pubblico in un'atmosfera familiare. La riunione conviviale ha basato il menu su piatti della tradizione marinara, semplici e ben fatti: il carciofo fritto in tempura, con ceci e gamberi, è stato molto apprezzato per la croccantezza e delicatezza, come l'ottima frittura di pesce. Perfetti i paccheri e per chiudere in bellezza un barattolino pieno di un gustoso tiramisù. Attento e gentile il servizio in sala.

LUNIGIANA
23 febbraio 2017

Ristorante "Il Picchio Verde" di Andrea Verdoni, in cucina Lara Farina. ●Via Molesana 6, Località Monti di Licciana Nardi (Massa Carrara); ☎cell. 339/6563530 - 339/4391276; laraf.picchioverde@gmail.com, www.ilpicchioverde.com; coperti 55+20 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,9; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte tranne American Express.

Le vivande servite: testa in cassetta, pancetta e salame di produzione propria con sgabei, giardiniera, torta di patate e porri, polenta lardellata; pasta alla contadina; salsicce e rapini saltati in padella; cotichino con le lenticchie; fegatelli nella rete; cotiche con i fagioli; semifreddo alle castagne con granella di noce e scaglie di cioccolato fondente.

I vini in tavola: Bianco e rosso prodotti nella propria azienda agricola.

Commenti: Lara Farina, che cura personalmente con professionalità e passione la cucina, ha preparato una speciale "maialata", suscitando generale apprezzamento. Dagli ottimi e ricchi antipasti all'appetitosa pasta alla contadina come primo piatto, ai numerosi assaggi dei più noti secondi di maiale, tutti molto buoni, e infine allo squisito semifreddo alle castagne ben presentato, tutte le portate



sono state molto gradite. Gradevoli i vini della cantina, ottima la scelta di liquori della tradizione contadina fatti in casa. Ambiente caratteristico e molto accogliente, servizio garbato e attento, buono il rapporto qualità-prezzo. Serata da ricordare, grazie anche alle spiegazioni del professor Rolando Paganini, docente all'Istituto alberghiero di Bagnone e noto chef, e agli spontanei interventi di alcuni ospiti. Presente il DCST Toscana, Ruggero Larco, che si è soffermato sull'importante ruolo dei Centri Studi in Accademia. A fine serata, consegna della vetrofania dal Delegato alla bravissima Lara e complimenti e meriti applausi allo staff di sala.

MAREMMA-PRESIDI

28 febbraio 2017

Ristorante "Agriturismo Monte Argentario" dei Fratelli Cencini. ●Località Le Piane, Monte Argentario (Grosseto); ☎0564/810641, cell. 389/6508426; coperti 60+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie gennaio; giorno di chiusura mercoledì, in inverno da lunedì a giovedì; venerdì e sabato a pranzo e domenica sera. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: gran piatto del brigante (misto di salumi toscani e salumi di cinghiale, tris di formaggi speziati, pecorino con marmellate, cipollotti, carciofi e olive sottolio); ribollita; gnudi alla puja bio con asparagi; tagliata di manzetta con rucola e grana toscano; bietole saltate in padella; tiramisù.

I vini in tavola: Sangiovese; Ansonico (Cantina Bruni).

Commenti: Il ristorante, ricavato da un antico casale contadino, ha le caratteristiche delle semplici costruzioni toscane di campagna. Il soffitto, molto alto, è caratterizzato da grandi travi, e l'arredamento rielabora vecchi utensili della vita contadina. All'esterno, l'ampio patio, che affaccia su un bel prato all'inglese, viene utilizzato durante la bella stagione per mangiare all'aperto e per godere, nelle calde serate estive, della fresca brezza di mare che, in linea d'aria, è vicinissimo. Le pietanze, semplici e genuine, sono state molto apprezzate dai numerosi commensali, Accademici e amici. Il clima della serata è stato all'insegna della convivialità e dell'amicizia. Il podere, trasformato in agriturismo, ha anche 13 camere

e 5 appartamenti, per un totale di 50 posti letto. È scelto da chi vuole rilassarsi nella pace e nella semplicità della Maremma toscana.

MUGELLO

17 febbraio 2017

Ristorante "Il Colle" di Gianna Baroncelli, Silvia Baroncelli, Daniele Giovannini, in cucina Federico Ballerini. ●Via del Lago 26 c/o Casello Autostradale Barberino A1, Barberino del Mugello (Firenze); ☎055/8422208; ilcolle@gmail.com; coperti 90. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: ravioli burro e salvia; risotto vialone nano "margherita" mantecato al pecorino croccolo, lingua di manzo croccante, rosmarino e la sua salsa; bollito del Mugello sul carrello (pollo, cotichino e bollito di manzo); purè di patate; semifreddo al pistacchio.

I vini in tavola: Spumante Pinot Nero Cuvée (Eleonora Giorgi); Chianti Superiore 2015 (Castello del Trebbio); Chianti Classico Docg 2014 (Rocca di Castagnoli).

Commenti: Il ristorante, con annessa bottega, nasce un anno fa dall'idea di un imprenditore mugellano che, avvalendosi di una squadra di giovani collaboratori, lo posiziona

al piano superiore di un bel negozio di prodotti alimentari del Mugello. Completa la proposta un reparto pescheria che offre pesce proveniente giornalmente dal vicino Mar Tirreno. Il ristorante propone i tipici piatti toscani, con i prodotti del negozio, con carni grigliate e pasta fatta in casa. I piatti preparati dal giovanissimo cuoco Federico Ballerini, coadiuvato da un altrettanto giovane staff e serviti in sala, con bravura, da Giulia Boccadifuoco, sono stati apprezzati dagli Accademici. Il bollito misto al carrello, di pregiate carni da allevamenti mugellani, ha riscosso un particolare successo. La serata, con la gradita partecipazione del Delegato e Consulitori di Prato, è stata arricchita dalla relazione del Vice Delegato Renzo Bartoloni sul tema "La ristorazione in autostrada".

PISA VALDERA

15 febbraio 2017

Ristorante "Osteria Taviani" di Elena e Alessio Taviani, in cucina Alessio Taviani. ●Piazza Vittorio Emanuele II, Bientina (Pisa); ☎0587/757374, cell. 349/0586569; osteriataviani@gmail.com, www.osteriataviani.it; coperti 20+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: cipolla ripiena di mousse di fagiano con crema di cavolo nero; risotto, zucca, arancia,

mandorla e colombaccio; piccio con ragù di lepre, spezie toscane e vino rosso; coppa di maiale arrosto con patata schiacciata profumata al timo; zuccotto.

I vini in tavola: Vermentino 2015 (Ginori Lisci); Rosso di Montalcino 2014 (Fattoi); Moscato.

Commenti: Dopo un'esperienza che aveva lasciato qualche ombra, questa ulteriore visita ha riscosso un pieno successo. Intanto, per l'accoglienza, attenta e cortese. Poi per l'ambiente, curato e ben organizzato per le esigenze della Delegazione. Infine, per il menu, attentamente studiato dal Simposiarca Lorenzo Eustachi e ben realizzato dallo chef e patron Alessio Taviani. Non è facile, oggi, godere di un menu costruito sulla caccia e gustare la cacciagione cucinata con rispetto della materia prima, eccellente, in maniera tradizionale ma con felice mano innovativa, con l'uso di ingredienti del territorio (il cavolo nero) ben sposato alla mousse di fagiano; o trovare un felice equilibrio in un risotto che amalgama zucca, arancia e ragù di lepre. Di buon livello anche la coppa di maiale e gradevole lo zuccotto, specialità del locale. Appropriato l'abbinamento dei vini. A fine serata, alla quale ha partecipato anche il CT Toscana Ovest Franco Milli, il Delegato Giampaolo Ladu ha chiamato la brigata di cucina per complimentarsi e consegnare la vetrofania accademica.

PISTOIA

23 febbraio 2017

Ristorante "La Cugna" di Cesare Pieri e Simone Maestripieri, anche in cucina. ●Via Bolognese 236, Pistoia; ☎0573/4750000, cell. 335/6110541; ristorantelacugna@legalmail.it; coperti 180. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 6,4; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: antipasto toscano; carabaccia; maccheroni al capriolo; frittura dell'aia con verdurine fritte; tortino di mele.

I vini in tavola: Prosecco Valdobbiadene (Casa dei Fiori); Rosso Santa Cristina (Antinori); Vinsanto.

Commenti: Numerosa partecipazione degli Accademici per questa riunione conviviale dedicata a uno dei ristoranti fra i più antichi della





TOSCANA segue



provincia. Gestito dalla stessa famiglia dal 1962, è posto a metà strada fra il passo della Collina e la pianura pistoiese, e noto come stazione di posta nei primi dell'Ottocento sulla strada di comunicazione fra la Toscana e l'Emilia Romagna. Qui si possono assaggiare piatti della vera cucina pistoiese, menu tradizionale e stagionale di ottima fattura, con preparazioni ispirate al tema "terra". Del menu concordato sono stati molto apprezzati il fritto dell'aia (cavallo di battaglia del locale insieme al fritto di funghi) e i maccheroni con capriolo, anche se la pasta spianata è risultata leggermente più fine del dovuto. Ambiente familiare e decoroso, con un buon servizio e un ottimo rapporto qualità-prezzo.

VALDARNO ARETINO
28 febbraio 2017

Ristorante "Il Casale" di Laura Scala, in cucina Giuseppe Lo Presti. ●Località Il Casale, Cavriglia (Arezzo); ☎055/9669609; info@casaleneri.it; www.ilcasaleagriturismo.it; coperti 30. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 4-11 giugno; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,4; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: cubo di tonno rosso in crosta di nocciole piemontesi Igp su crema di cavolfiore; risotto con crema di piselli e capesante scotate all'Aleatico dell'Elba; bavette di grano tenero con ristretto di cicale di mare e granella di pistacchio di Bronte; lingotto di rana pescatrice in crosta di tarese del Valdarno con ver-

dure di stagione cotte a bassa temperatura; bavarese al sigaro toscano e peperoncino con crumble salato e gocce di olio alle fragole.

I vini in tavola: Spumante brut rosé; Chardonnay I Sistri (entrambi Felsina).

Commenti: Riunione conviviale con menu di pesce, in un borgo medievale. Il ristorante è posizionato su una terrazza che guarda le colline del Chianti; l'ambiente è tutto ristrutturato com'era in antichità. Il giovane chef Giuseppe ha fatto gustare un menu molto apprezzato dagli Accademici. La gestione oculata della signora Laura Scala ha fatto sì che tutta la riunione conviviale sia stata all'altezza delle aspettative. La serata si è conclusa con la consegna, da parte del Delegato Roberto Vasarri, del guidoncino dell'Accademia allo chef e del piatto al gestore.

VALDARNO FIORENTINO
17 febbraio 2017

Ristorante "Chef Claudio" di Claudio Piantini, anche in cucina. ●Via San Martino 20, Figline Incisa Valdarno (Firenze); ☎055/951112; torreguelfa@torreguelfa.it, www.torreguelfa.it; coperti 28. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 15 giorni a novembre; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,2; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: crochette di francesina con purea di fagioli zolfini; crostino di fegatini e milza su crostone bagnato; bollito mi-

sto: manzo, lingua, zampa, coda, lampredotto, guancia, pollo bianco del Valdarno con salse: mostarde di frutta, salsa verde, maionese, maionese con cipolle sottaceto; gelato al mandarino.

I vini in tavola: San Jacopo 2015 (Vicchiomaggio); Sangiovese "Foglia Tonda" 2014.

Commenti: I Simposiarchi Gianni Gerini, Vice Delegato, e Massimo Sacconi hanno scelto questo locale per una cena di bollito misto alla toscana. Una sinfonia di prelibati sapori ha accompagnato gli Accademici dall'inizio alla fine, il tutto abbinato a due eccellenti vini, e con un gelato al mandarino più che necessario per alleggerire la successione di piatti. Al termine della bellissima serata, il Delegato ha offerto a Claudio Piantini e alla brigata di cucina il libro *La cucina del riuso* e il quaderno 2016 del CST Toscana.

VALDARNO FIORENTINO
17 marzo 2017

Ristorante "La Terrazza OliOsteria" di Lara Gasperini, in cucina Stefano Bertini. ●Piazza Matteotti 22, Greve in Chianti (Firenze); ☎055/853308; osterialaterrazza@gmail.com, www.osterialaterrazza.com; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie febbraio; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8,15; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: degustazione di oli; ribollita; pinzimonio; guancia di vitellone brasata; fagioli piattellini; patate al cartoccio; mousse di ricotta con lingue di gatto all'olio e frutta di stagione.

I vini in tavola: Chianti Classico e Riserva (Terre di Baccio).

Commenti: Splendida serata per il mese della cultura, cui hanno partecipato i rappresentanti di sette Delegazioni, di cui due dalla Sardegna con i rispettivi Delegati. Tema del mese, gli oli sardi e toscani, che l'oleologo Giandomenico Scanu ha sapientemente fatto degustare. Una cena arricchita dal valore aggiunto della vista sulla splendida piazza di Greve, ma che da sola ha raggiunto valori culinari di alto livello: dalla ribollita, perfetta e arricchita dal condimento dei diversi oli, alla guancia brasata, morbidissima e saporita insieme, con giusto contorno di fagioli piattellini e patate al cartoccio

entrambi da condire con i diversi oli. In chiusura, una splendida mousse di ricotta, in omaggio al tema dell'anno, il tutto annaffiato da un ottimo Chianti Classico.

VERSILIA STORICA
24 febbraio 2017

Ristorante "Bruno e Cristina" di Bruno e Cristina. ●Via Federigi 89, Querceta di Serravezza (Lucca); ☎0584/769022; coperti 60. ●Parcheggio comodo; ferie non definite, giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,3; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: polpo di scoglio con fagioli cannellini; frittelline di bianchetti con fiori di zucca; flan di baccalà con crema di porri e patate; pepata di cozze; bavette alla trabaccolara; risotto di mare; frittura di paranza e contorno di insalata mista; torta della nonna.

I vini in tavola: Mionetto; Falanghina del Sannio.

Commenti: Il Simposiarca Riccardo Cavirani ha scelto questa trattoria proprio per la sua storia e per il connubio di cucina calabrese, come i proprietari, e toscana, dovuta alla lunga permanenza in Querceta. Per la parte gastronomica, molto apprezzati tutti gli antipasti, curati e gustosi. Buoni i due primi; la frittura di paranza è stata gustata soprattutto per la sua freschezza e per l'ottima preparazione. A finire, come dessert, la torta della nonna che la signora Cristina ha preparato personalmente. La serata si è conclusa egregiamente con ampia soddisfazione da parte di tutti i partecipanti.



UMBRIA

PERUGIA
25 febbraio 2017

Ristorante "Osteria Favorita" della famiglia Emiliani. ●Via Andrea Costa 18/20, Bastia (Perugia); ☎075/8002832; info@relaisfavori-



ta.com, www.relaisfavorita.com; coperti 90+45 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,3; prezzo fino a 35 €, carte accettate tutte.

Le vivande servite: salumi della tradizione emiliana, gnocco, tigelle con squacquerone e battuto di pancetta, parmigiano reggiano, baccalà fritto; tortellini in brodo di cappone; cappone, cotichino, lingua, muscolo e testina bolliti e, per condire, sale grosso, olio extravergine di oliva, mostarda, salsa gialla e salsa verde; fagioloni, purè di patate, verdure al vapore; torta Barozzi, con crema di mascarpone, della pasticceria tradizionale "Gollini 2" di Vignola.

I vini in tavola: Prosecco casa Coste Piane Docg 2015 (Santo Stefano, Valdobbiadene); Bianco Conestabile Umbria Igt 2015 (Della Staffa, Montemelino, Magione); Lambrusco di Sorbara Il Selezione Doc 2015 (Francesco Vezzelli, Modena); Moscato d'Asti Doc 2015 (Bera, Canelli).

Commenti: Come consuetudine, la prima riunione conviviale dell'anno è stata dedicata al bollito. Sotto la regia del Simposiarca Antonio Giorgi, a una famiglia di ristoratori originaria di Modena, da alcuni anni trasferitasi in Umbria, il compito della preparazione del pranzo, non facile, dovendosi servire ben caldo, a tante persone, quello che nella tradizione umbra viene anche chiamato "il lessò". Bella la location, un casale elegantemente ristrutturato, con vista su Assisi. Ottimi gli antipasti al buffet, in primis una deliziosa mortadella di Modena accompagnata dallo gnocco fritto. Critiche sulla temperatura, purtroppo non ideale, dei bolliti, serviti già impiattati; di buon livello la qualità delle carni. Molto apprezzata la delicata crema di mascarpone che accompagnava la torta "Barozzi". Pareri discordanti sui vini. A fine cena, il Delegato ha rivolto un caloroso benvenuto a tre nuovi Accademici: Francesco Bracchi, Marilena Moretti Badolato, Fabrizio Mosci.

TERNI

22 febbraio 2017

Ristorante "M.E.T. Bistrot" di Claudio Sidoti, Francesco Copparoni, anche in cucina. ●Via Armellini 1, Terni; ☎0744/422520, cell. 328/4113039; metbistrot@gmail.com; coperti 50+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valu-

tazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: bruschette con pani vari abbinati all'olio extravergine di oliva "Messer Francesco"; tartare di manzo con insalata di lattughini e conserva di ortaggi abbinati all'olio extravergine di oliva "Leccio del Corno"; risotto al gras de rost mantecato con l'oro dei nostri ulivi, abbinato all'olio extravergine d'oliva "Terra Maiura Leccio del Corno"; fritto misto all'italiana; meringa con marroni glassati, salsa di cioccolato bianco e polvere di violette; dolci di Carnevale.

I vini in tavola: Prosecco millesimato Valpolicella Doc 2015 (Corte Sant'Alda Ca' Fiui); Barbera d'Asti superiore 2013 Listoria; Moscato d'Asti 2016 (entrambi Cascina Barisel, Canelli).

Commenti: Simposiarchi della serata, Gianpiero Benedetti e Michele Vio. Maurizio Liorni "agronomo ed esperto assaggiatore" relaziona sul raccolto 2016 e sulle caratteristiche positive, soprattutto in qualità, dell'olio di quest'anno. Battesimo per i tre oli abbinati alle pietanze: il primo, "Messer Francesco" 2016 (azienda agricola Malvetani, Colli Assisi, Spoleto), proposto con la bruschetta. Gli altri due nascono da un cultivar nuovo, il "Leccio del Corno": con la tartare ricoperta da lattughini, quello dell'azienda agricola Maurizio Liorni di Terni: ottima la carne, un goccio di aceto in più non ha permesso di apprezzare a pieno l'abbinamento. Miglior piatto il risotto:



cottura perfetta, canonico il gras de rost; il filo d'olio dell'azienda agricola La Lince di Paolo Lucci di Terni ha reso più sapido ed effervescente il piatto. Simpatica sorpresa, i disegni e le ricette dei piatti, stilati con sorprendente calligrafia dallo chef Francesco, da conservare insieme al menu.

VALLI DELL'ALTO TEVERE

18 febbraio 2017

Ristorante "Hotel Garden" di Catia Brugnoli. ●Via A. Bogni 96, Città di Castello (Perugia); ☎075/8550593; coperti 300+100 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5; prezzo 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tortino di crostacei; zuppetta di pesce; impenepata di cozze, vongole e tartufi di mare; tagliatelle in sugo bianco di crostacei, funghi e tartufo nero; ricciola al forno con pomodorini e patate; fritturina di mare con insalata di campo; semifreddo alla frutta con caramello all'arancia di Sicilia.

I vini in tavola: Prosecco Valdo Doc; Millesimato (entrambi Valdo); Trebbiano Spoletino; Spumante Privée.

Commenti: Numerosi gli Accademici e amici che hanno partecipato a questo convivio dedicato al pesce. Buona la scelta della materia prima, con tanti piatti e vivande che hanno sicuramente messo alla prova la capacità dello chef e della cucina del ristorante. Piatti importanti, dopo

l'aperitivo di benvenuto con il rituale Prosecco Valdo Doc: tortino di crostacei, zuppetta di pesce, ricciola al forno, frittura di gamberone che, per cottura e sapori, hanno creato un vivace dibattito fra i commensali, i quali hanno il ricordo della cucina di pesce gustata durante le vacanze marine e quella "diversa" con tradizione di "campagna" che si usa nella valle. Ottimo il Trebbiano Spoletino che ha accompagnato il pranzo. Dolce all'arancia di Sicilia e brindisi hanno chiuso il convivio.



LAZIO

CIVITAVECCHIA

20 febbraio 2017

Ristorante "Amarè" di Luigi Magnifico, anche in cucina. ●Via Aurelia Sud 6, Civitavecchia (Roma); ☎0766/580109; coperti 90. ●Parcheggio sufficiente, comodo; ferie mai; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8,1; prezzo 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: carpaccio di ricciola alla melagrana su insalatina di misticanza; baccalà fritto su passatina di ceci; risotto alla pescatora; spaghetti ai ricci di mare locali; trancio di ombrina con lame di patate, pomodorini e olive taggiasche; zuppa inglese meringata; chiacchiere di Carnevale.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene (Galdin); La Bollina Doc (La Bollina, Serravalle Scriveria).

Commenti: Il Simposiarca Rino De Fazzi ha proposto un ristorante di recente apertura. Lo chef Luigi ha elaborato un menu a base di pesce locale, dando dimostrazione di buona cucina e cura nella presentazione delle vivande. Dopo un abbondante e fantasioso aperitivo, accompagnato da varie tartine, molto apprezzati gli spaghetti ai ricci di mare locali anche perché il riccio è molto gradito, soprattutto in inverno. Il risotto alla pescatora, pur essendo assai buono, non era conforme al classico risotto ai frutti di mare. La riunione convi-



LAZIO segue

viale si è conclusa con un'ottima zuppa inglese meringata, secondo l'uso civitavecchiese.

RIETI

10 marzo 2017

Ristorante "Nostrale" di Enrico Pezzotti, anche in cucina. ●Piazza della Repubblica 9, Rieti; ☎0746/760516; coperti 30. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: coregone affumicato con carciofo alla giudia; fagottelli di luccio con guazzetto di zafferano; trota in crosta di mandorle; purea di patate agli agrumi; zuppetta di cioccolato con spaghetti di castagne e meringhe al pepe e rosmarino.

I vini in tavola: Capolemole, Bellone (Marco Carpineti).

Commenti: Ristorante aperto da circa un anno, con prevalente cucina del territorio. Ambiente curato in un locale di circa trenta coperti. Lo chef propone piatti sobri, cucinati con attenzione e ben serviti, lasciando la materia prima più al naturale possibile, senza eccedere nei condimenti. Può migliorare nel servizio, reso difficoltoso dal piccolo locale. Personale comunque gentile e accorto.

ROMA

23 febbraio 2017

Ristorante "Casa Mia" di Antonello Guazzi e Massimo Sbrocco, anche in cucina. ●Via Simeto 15, Roma; ☎06/8840731, cell. 391/3986365; ristorantecasamia@gmail.com, www.ristorantecasamia.com; coperti 120. ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: scaglie di parmigiano e di caciotta; polenta fritta; spicchi di pizze varie; focaccine; polenta condita con salsicce e spuntature; ravioli ricotta e spinaci al sugo; scaloppine di vitella con funghi porcini; carciofi alla romana; fantasia di dolcietti della casa; frappe di Carnevale.

I vini in tavola: Prosecco (Villa Santi); Chardonnay; Shiraz (entrambi Casale del Giglio).

Commenti: L'atmosfera cordiale e accogliente è pienamente conforme



al nome del locale: dà l'idea di trovarsi a casa. La cucina perfettamente semplice, con preparazioni curate e un servizio di sala particolarmente veloce. Tutto ciò ha fatto della serata di Carnevale un vero successo. I numerosi Accademici hanno molto apprezzato una cucina che non lascia spazio a "rivisitazioni" inadeguate della tradizione, ma rispetta il gusto della gastronomia romana. Particolarmente apprezzate la polenta e le ottime scaloppine; buonissimi i vini. Simposiarca il Vice Delegato Pino Ferrarini, che ha presentato il locale e illustrato il menu. Il Delegato Gabriele Gasparro ha intrattenuto sull'ultima opera editoriale del CST Lazio (Roma), diretto da Maria Attilia Dall'Oglio, *Street Food de noantri*.

ROMA APPIA

25 febbraio 2017

Ristorante "Domenico dal 1968" di Arnaldo Compagnucci. ●Via Satrio 23 - 25, Roma; ☎06/70494602; info@domicodal1968.it, www.domicodal1968.it; coperti 50+20 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie 20 giorni in agosto; giorno di

chiusura domenica sera e lunedì (ottobre - aprile); lunedì a pranzo e domenica (maggio-settembre). ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: antipasto di frittura vegetale; maltagliati broccoletti e vongole; zuppa di arzilla; calamari grigliati, alici fritte, moscardini fritti, baccalà arrosto; puntarelle; dolce fondente al cioccolato.

I vini in tavola: Fontana Candida.

Commenti: Riunione conviviale ben riuscita, in un tipico ristorante romano, ubicato nella zona Appio-Latino di Roma. Il Simposiarca, l'Accademico Consultore Claudio Di Veroli, ha presentato la serata ricordando alcune caratteristiche della cucina romana e quelle specifiche del locale, attivo da 49 anni, sempre proprietà della stessa famiglia. Sono stati sottolineati i "particolari romani" del menu, preparato con l'ausilio del proprietario. La cena è risultata di un buon livello; meritano di essere ricordati la zuppa di arzilla, con l'eccellente fusione di sapori; i molteplici fritti, specialità del locale, e la

raffinatezza del baccalà alla piastra con il suo peculiare sapore. È stato poco gradito, invece, il dolce al cioccolato e vi sono stati alcuni piccoli disservizi. Al termine della serata, la Vice Delegata ha presentato un nuovo Accademico cui ha consegnato le insegne di benvenuto.

ROMA EUR

21 febbraio 2017

Ristorante "La Fata Ignorante" di Gianluca De Maria. ●Via Giuseppe Giuletti 5/7, Roma; ☎06/94366835, cell. 335/217468; lafataignorante@lafataignorante.it, www.lafataignorante.it; coperti 45. ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica e lunedì a pranzo. ●Valutazione 7,3; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: zuppa tiepida di pomodori datterino, peperoni al basilico e croccante di primo sale; quadrotti di ricotta con sugo di coda alla vaccinara; stracotto di cinghiale nostrano all'Aglianico; patate arrosto; cheesecake cruda al lime e gelatina di birra Corona.

I vini in tavola: Jade, Falanghina spumante Vsq; Sintonia, Greco e Fiano Igt; Neromora Aglianico Doc; Rocce Roce Fiano passito Igt (tutti Vinosia di Luciano Ercolino, Paternopoli).

Commenti: Innovativa e molto appetibile la zuppa tiepida di pomodori datterino e peperoni al basilico, ravvivata dalla presenza di crochette di primo sale, formaggio selezionato per il suo gusto delicato in contrapposizione alla sapidità del condimento, che ricorda un gapzacho pur senza esserlo. Apprezzati i quadrotti di ricotta accompagnati dal sugo di coda alla vaccinara, preparato secondo la ricetta originale che prevede l'utilizzo di cacao amaro. Eccezionale la cottura prolungata, sottovuoto e a bassa temperatura dello stracotto di cinghiale all'Aglianico, che ne ha rese morbide le carni, e smorzato la selvaticità dei sapori. I più arditi hanno approfittato della possibilità offerta dal patron del locale, Gianluca De Maria, di degustare una classica coda alla vaccinara o una più insolita lingua di vitello croccante in salsa verde. Freschissima e dal sapore inconfondibile la cheesecake. Complimenti al Vice Delegato e Simposiarca, cui va il merito di aver scoperto un locale non omologato e banale. Discreto il servizio, seppur penalizzato da un certo ritardo in partenza, poi prontamente recuperato.



ABRUZZO

PESCARA ATERNUM
27 febbraio 2017

Ristorante "Osteria Numero 1000" di Luca Viola, in cucina Laura Viola. ●Via degli Aprutini 2, Pescara; ☎348/6275136; osterianumero1000@gmail.com, www.osteria1000.it; coperti 50+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura domenica e lunedì a cena. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: fiadoni di solina; selezione di salumi e formaggi del Parco Nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga con focacce caserecce di grano solina; truciolotti di solina con tradizionale sugo alle tre carni; agnello del parco vestito di farina di grano solina e cotto al forno; contorno di verdure stagionali ripassate e patate di Avezzano; crostata di grano solina con scrucchiata d'uva locale.

I vini in tavola: Pecorino Terre Aquilane Igt 2016; Rosato Terre Aquilane Igt 2016; Montepulciano d'Abruzzo Doc 2015 (tutti della linea Pié della Grotta della Cantina Gentile di Ofena).

Commenti: Riunione conviviale sotto le volte a mattoni di una delle poche parti conservate dell'antica fortezza spagnola di Pescara, nuova sede della storica attività di ristorazione esercitata dalla famiglia Viola, oggi gestita da Luca, con in cucina la sorella Laura. La serata sul tema: "Solina. Dalla montagna abruzzese la mamma di tutti i grani", è stata curata e presentata dal Simposiarca Giorgio D'Orazio che, assieme al Delegato Mimmo Russi, ha introdotto i relatori Gaetano Carboni, Presidente della Cooperativa Produttori solina d'Abruzzo, e Donato Silveri della Regione Abruzzo, considerato il massimo esperto in materia di solina, antico grano autoctono dell'Appennino abruzzese, di cui ha operato una riscoperta a partire dai primi anni 2000. Tutte le portate, concentrate sull'ingrediente del grano solina, che hanno richiesto una particolare e attenta cura in cucina, sono state ben

accolte dagli Accademici, come pure i vini di montagna, mirabilmente individuati dal Simposiarca.



MOLISE

TERMOLI
19 febbraio 2017

Ristorante "Casina del Porto" di Stefania Toschi, in cucina Laura. ●Via Kennedy 77, Campomarino Lido (Campobasso); ☎0875/539145, cell. 339/2956757; coperti 40+50 (all'aperto). ●Parcheggio sufficiente; ferie mai; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,4; prezzo da 36 a 45 €.

Le vivande servite: taglieri di formaggi e salumi nostrani, ricottine di pecora e di mucca, mozzarella di bufala, giuncata, pecorino fresco e in pastella, caciocavallo del Gargano, lo "scescille", fiori di zucca ripieni di mozzarella, sopparsata, salsiccia casareccia, fiadoni salati; cavatelli al pomodoro e ricotta fresca; timballo di crêpe con scamorza e ragù; costatine d'agnello e pollo fritto con patate al forno; crostata di ricotta; chiacchiere.

I vini in tavola: Montepulciano d'Abruzzo Doc; Rosato Igt Colline Teatine (entrambi Masciarelli); Moscato del Molise Apianae (Di Majo Norante).

Commenti: La Delegazione si è nuovamente rivolta alla signora Laura, estrosa cuoca di questo piccolo ristorante a conduzione familiare, sempre disponibile, propositiva e capace di trovare risposte valide alle specifiche richieste volte a organizzare un valido menu ispirato alla locale tradizione culinaria nel rispetto del tema accademico dell'anno "la cucina dei formaggi". Molto buoni e particolarmente freschi tutti gli antipasti, anche di fattura nostrana e di giornata, come le ricottine e la giuncata vacina "sprisciocca"; buono lo "scescille", tipico piatto povero della cucina termolese, particolarmente gustoso e delicato, costituito da squisite "pallotte" di forma ovale di un composto di formaggio, uova e mollica di pane raffermo, cotte in un fresco sughetto

di pomodori e cipolla. Sapidi e profumati i cavatelli al pomodoro con bianchi riccioli di ricotta fresca. Giusto l'abbinamento con i vini.

ERRATA CORRIGE

Il "Poggio Costantino" di Termoli è di proprietà di Gala S.r.l., e non del signor Quintino Liberatore, come erroneamente indicato nella recensione su Civiltà della Tavola n. 289 a pag. 60. Inoltre si specifica che esso non è un ristorante, ma una struttura per eventi che ospita principalmente matrimoni e altre cerimonie.



CAMPANIA

NAPOLI
28 febbraio 2017

Ristorante "Osteria della Mattonella" di Antonietta e Massimo Marangio. ●Via Giovanni Nicotera 13, Napoli; ☎081/416541; coperti 70. ●Parcheggio custodito; ferie 13 - 29 agosto; giorno di chiusura domenica sera. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €.

Le vivande servite: antipasto napoletano; lasagna napoletana; carciofi in umido; baba.

I vini in tavola: Vino rosso della casa.

Commenti: Per festeggiare il martedì grasso, gli Accademici si sono recati in quest'osteria conosciuta non solo dai napoletani, ma anche da stranieri, artisti, gente dello spettacolo e intellettuali. La lasagna, che è stata illustrata dall'Accademico Pietro Tarsitano, è stato il punto di forza del convivio. La sua descrizione è stata molto esaustiva, comprendendo anche le origini che risalgono al re Ferdinando II, chiamato re Lazzarone e anche re Lasagna! Gli ingredienti sono stati quelli canonici: ricotta fresca, ragù partenopeo eccellente, realizzato con le tracchiolelle di maiale, polpettine, mozzarella e uova sode, salame napoletano. L'antipasto

"napoletano" è stato molto gradito e saporito. Per i carciofi in umido, c'è stata una vera e propria ovazione. Infine, babà al Rhum e caffè napoletano nero e bollente, come scrive la giornalista Laura Caico, in un suo articolo sul quotidiano "Roma".



PUGLIA

ALTAMURA
18 febbraio 2017

Trattoria "Zia Rosa" di Donato Mercede, in cucina Giuseppe Mercede e Rocco Naglieri. ●Via Marconi 18, Gravina di Puglia (Bari); ☎080/3257842, www.trattoriaziasrosa.it; coperti 75. ●Parcheggio incustodito; ferie mai; giorno di chiusura martedì e domenica sera. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: mozzarella con tartufo e pangrattato; girello arrostito con funghi cardoncelli; pancotto rivisitato su crema di patate e porri; parmigiana di zucchine con spuma di parmigiano; purea di fave e cicorie con pane croccante; pancia di maiale con indivia belga e salsa leggera di arrosto; spaghetti al gambero crudo; pappardelle al cinghiale; tagliolini al tartufo nero; fusilloni alla crema di melanzane; cremoso al pistacchio con cuore di lamponi e frutti di bosco; cremoso al cioccolato bianco e Rhum su biscotto di mandorle e lime; tiramisù spumoso.

I vini in tavola: Vino della casa.

Commenti: In un ambiente rustico ma molto curato, viene riservata al





PUGLIA segue



cliente un'accoglienza garbata e premurosa. Ottimi e originali gli antipasti, tutti a base di prodotti del territorio. Un po' elaborati i primi piatti; vari e gradevoli i dolci, accompagnati da rosoli fatti in casa.

CASTEL DEL MONTE 23 febbraio 2017

Ristorante "Bacco" di Franco Ricatti, in cucina Angela Campana. ●Piazza Marina 30, Barletta (Barletta-Andria-Trani); ☎0883/334616; info@ristorantebacco.it; coperti 40. ●Parcheggio incustodito; ferie prima settimana di gennaio e 20 giorni ad agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,5; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: crostini e stuzzichini con aperitivo di benvenuto; listelli di salmone affumicato con gamberi al vapore; spaghetti ai ricci di mare; risotto con funghi porcini e tartufo bianchetto dell'alta Murgia; rombo croccante e dolcemente piccante; sorbetto di limone e fragola con frutti di bosco freschi; pasticcio di mele tiepido con piccolo babà; piccola pasticceria di mandorle.

I vini in tavola: Bombino brut Nature Terra Rara Doc (Passalacqua); Fiano 16 Villa Schinosa Doc (Capece Minutolo); Nero di Troia 2013 Pietra dei Lupi Doc (Carpentiere); Moscato di Trani Doc In Nomine Patris (fratelli Pastore).

Commenti: Riunione conviviale particolarmente riuscita, in un clima di tradizionale allegria, con la partecipazione numerosa di Accademici presso un ristorante di altissimo livello gastronomico. L'effettivo della Delegazione è stato incrementato

con la partecipazione della neo Accademica Luisa Tarantini Carpentiere. Particolarmente apprezzato l'intervento della Vice Delegata Maria Antonietta D'Urso che ha relazionato sulla sua partecipazione a eventi accademici importanti. Altro intervento interessante è stato svolto dall'Accademico Ruggero Laporta a seguito della sua partecipazione al trentacinquesimo anniversario della Delegazione del Principato di Monaco. Apprezzato e gustato è stato il menu per cui, a fine serata, il Delegato si è complimentato con il titolare del ristorante, Franco Ricatti, per l'alto livello raggiunto nell'enogastronomia del territorio, consegnandogli il guidoncino e la vetrofania 2017.

TARANTO 26 febbraio 2017

Ristorante "Tenuta Montefusco" di Gianfranco Paciolla. ●Via per San Giorgio Jonico SS7, Taranto; ☎099/7794347, cell. 338/5672908; info@tenutamontefusco.com, www.tenutamontefusco.com; coperti 300+300 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: nido di patate con dadolata di baccalà ai germogli di soia; petali di capocollo della Valle d'Itria con burratina murgesa; millefoglie di melanzane; risotto ai fruttini del Jonio; calzoni di ricotta dolce al ragù; medaglione di maialino al forno con sformatino di verdure; ventaglio di frutta fresca con mousse ai frutti di bosco; dolci tipici del Carnevale.

I vini in tavola: Primitivo; Negramaro (entrambi Cantine Varvaglione).

Commenti: *Semel in anno!* È proprio vero: una volta l'anno la Delegazione fa uno strappo alla regola per festeggiare il Carnevale con gli Accademici e in compagnia di numerosi ospiti, che puntualmente intervengono a questo appuntamento gastronomico e musicale. Serata allegra e brillante. Piacevole e non invadente la musica; menu tipico carnevalesco ma raffinato; servizio impeccabile e grande ospitalità da parte della famiglia Paciolla, proprietaria della struttura. Gianfranco Paciolla e signora hanno curato sapientemente la ristrutturazione dell'antica masseria che ben si presta per ospitare spettacoli ed eventi sia nella stagione estiva, con spazi verdi e cortili, sia in quella invernale nei diversi e curatissimi saloni interni. Un plauso particolare alla Simposiarca Paola Sangiorgio Valenti, che ha organizzato la piacevolissima serata con grande cura.

VALLE D'ITRIA 12 febbraio 2017

Ristorante "Fidelio" di Paola e Francesco Spadavecchia, in cucina Francesco Spadavecchia. ●Contrada Popoletto 12, Alberobello (Taranto); ☎080/4321758, cell. 380/7908426; info@ristorantefidelio.com; coperti 100+100 (all'aperto). ●Parcheggio non custodito; ferie non definite; giorno di chiusura martedì (inverno). ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: timballetto di cicorie; parmigiana di melanzane; pepite di ricotta; gnocchetti con mousse di rape, stracciatella e mollica frita; corcece con funghi cardoncelli, salciccia e finocchietto selvatico; bracirole e polpette al ragù con patate al forno e insalata mista; composta di frutta; "sporcamus" con crema pasticciera.

I vini in tavola: Bianco; Rosso Negramaro Fontenera (Sandonaci).

Commenti: I gestori hanno accolto con gentilezza gli Accademici e gli ospiti. Erano presenti: Peter C. Matt, Ambasciatore del Principato del Liechtenstein presso l'ONU e il signor Ulrich Buhofer entrambi soci "Domus Antiqua Helvetica". Interessante l'intervento della past Delegata Rosa Lella Motolese sul tema "Il latte, alimento completo". La cucina proposta, genuina, si avvale di materie prime scelte con attenzione e legate al territorio. I commensali han-

no gradito molto i diversi tipi di pane farcito della casa, le pepite di ricotta e i due primi. Ottimi e ben abbinati i vini. Al termine della piacevole riunione, la Delegata Enza Buonfrate ha consegnato allo chef Francesco il guidoncino dell'Accademia. Buono il rapporto qualità-prezzo.



BASILICATA

POTENZA 22 febbraio 2017

Ristorante "Da Isuccio" di gestione familiare. ●Via Appia 198, Potenza; ☎0971/59029; coperti 40. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie non definite; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: bruschetta, salumi e formaggi lucani; fusilli con sugo di "pezzente" e rafano; maiale con peperoni e patate ripassate; composta di frutta; chiacchiere di Carnevale.

I vini in tavola: Aglianico del Vulture Doc (Terre di Orazio).

Commenti: Per i festeggiamenti del Carnevale, la Delegazione ha scelto una location che vanta una lunga tradizione nel panorama della cucina tipica lucana. Le attese non sono state tradite, poiché la cucina ha rispettato in pieno la cultura gastronomica potentina di questa festa, con piatti prevalentemente a base di maiale. I fusilli callosi e conditi con ottimo sugo di "pezzente" - salume più grasso della salsiccia - sono stati particolarmente apprezzati dagli Accademici, per non parlare dei tocchetti di maiale in padella con peperoni all'aceto, preparati secondo tradizione e con ingredienti di indiscutibile qualità. Qualche perplessità hanno destato le chiacchiere, non per il sapore, molto gradevole al palato, quanto per la consistenza: l'impasto, infatti, risultava più morbido e simile a quello delle castagnole. Buono il servizio. Una serata piacevole, all'insegna della convivialità e del piacere di ritrovarsi.



VULTURE 25 febbraio 2017

Ristorante "Villa" di Gabriele, Michele e Vito Sonnessa, anche in cucina. ●Contrada Cavallerizza snc, Melfi (Potenza); ☎0972/236008, anche fax, cell. 393/3215043; agriturismo-lavilla@libero.it; coperti 50. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie ultima settimana di luglio e prima di agosto; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard, Diners.

Le vivande servite: polpettine di baccalà e patate su schiuma al peperone; sformatino di verza con ricotta vaccina al basilico e pepe nero; fazzoletto di tacchinella con mela glassata e caciocavallo podolico; tortino di riso allo zafferano con ragù; tagliolini all'uovo con salsa di funghi cardoncelli del Vulture; guancetta di maialino lucano nero con salsa tirata e purea di patate all'origano.

I vini in tavola: Aglianico del Vulture Doc 2014 (Cantine Paternoster, Barile); Moscato bianco 2015 (Cantina Capitelli, Lavello).

Commenti: L'agriturismo, nei suoi 15 ettari di terreno, coltiva biologicamente i prodotti utilizzati per la cucina, molto legata alla stagionalità delle coltivazioni. In cucina, Vito Sonnessa, coadiuvato dal figlio Michele, diplomato all'Istituto alberghiero, prepara i suoi piatti tipici, fedele alla tradizione, ai quali Michele aggiunge un tocco di arte culinaria

che ne esalta il sapore e ne rende piacevolissima la presentazione. Gli Accademici hanno gustato e apprezzato molto gli antipasti e il secondo. La guancetta di suino nero lucano era veramente eccellente. Sollecito e garbato il servizio curato da Gabriele Sonnessa.



CALABRIA

AREA GRECANICA- TERRA DEL BERGAMOTTO 24 febbraio 2017

Ristorante "L'Oleandro" di gestione familiare, in cucina Stefano Custozza. ●Contrada Oleandro 9B, Motta San Giovanni (Reggio Calabria); cell. 340/1296051; coperti 270. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte. Menu per celiaci, accettano cani.

Le vivande servite: capocollo locale, formaggio pecorino con marmellata al peperoncino, ricottina di pecora con mandorle, bruschette con curcuci, bruschette con funghi porcini, "guastedde", polpette di carne, tortino di patate al cuore di 'nduja,

sottaceti misti (melanzane, peperoncini, zucca); spaghettoni espressa con curcuci; frittelle di maiale secondo la tradizione locale; insalata verde e di agrumi, verdure stagionali saltate; frutta di stagione; cannolo alla ricotta.

I vini in tavola: Etna rosso (Cantine Tramontana).

Commenti: Buona location, con discreto servizio di accoglienza e comodo parcheggio. Servizio ai tavoli sufficiente e veloce. Buona cucina tipica dell'area grecanica, con prodotti stagionali e genuini. Massimo rispetto della tradizione dei luoghi nella cottura del maiale. Ottimo rapporto qualità-prezzo.

CROTONE 26 febbraio 2017

Ristorante "Emanuele Strigaro a Palazzo Foti" di Emanuele Strigaro, anche in cucina. ●Via Cristoforo Colombo, Crotone; ☎324/5844349; coperti 30/35. ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tagliatelle di seppia in tenera insalatina di campo; sgombro marinato con giardiniera di ortaggi; risotto al sapore di patate silane con cuore segreto di ostrica; spaghetti al profumo di anemoni di mare con croccante di tarallo; triglia in crosta di pane su giardinetto di puntarelle; spumoncino di cioccolato

con granella di nocciole; fiocchi di gelato al sapore di agrumi.

I vini in tavola: Bianco Sant'Angelo; Rosato Prima Luce (Cantine De Mare, Cirò Marina); Rosso Virgani (Cantine Russo & Longo, Strongoli).

Commenti: Gli Accademici si sono riuniti in assemblea in una sala di uno storico palazzo della città, adibito ad albergo con annesso ristorante, per formulare il programma dell'anno appena iniziato. Alla riunione è seguita la cena. Il giovane cuoco, che figura tra i dieci migliori chef del Sud Italia, si è reso interprete di una cucina marinara alquanto originale, proponendo ai numerosi commensali un menu raffinato ed elegante, elaborato con saggezza e creatività. Particolarmente graditi al gusto sono stati gli spaghetti al profumo di anemoni di mare e la triglia in crosta di pane; molto buono e apprezzabile, per la qualità del riso coltivato di Sibari, è stato anche il risotto con cuore segreto di ostrica. Questo nuovo esercizio di ristorazione, con qualche correzione di rotta, ha tutti i requisiti per ottenere un'ottima valutazione, qualora il bravo e volenteroso cuoco mantenga integri i valori identitari del territorio di appartenenza seppure aggiornando i sapori locali con pennellate di colore e creatività.



SICILIA

ALCAMO-CASTELLAMMARE DEL GOLFO 23 febbraio 2017

Ristorante "Giara" di Dario Ciccìa, in cucina Francesco Perna. ●Corso dei Mille 105, Alcamo (Trapani); ☎0924/507979, cell. 333/4747978; coperti 130. ●Parcheggio comodo; ferie luglio; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: culatello cotto al tartufo con mousse di caponata di melanzane; degustazione di formaggi caprini con marmellata di mirtilli e miele di ape nera di Sicilia; maccheroni con passata di pizzutello di





SICILIA segue



Paceco e costine di maialino nero dei Nebrodi; stufato di vacca cinisara e salsiccia rustica al coltello con cavuliceddi e patate; sfinci e chiacchiere al miele di castagno.

I vini in tavola: Rosso Syrah Terre Siciliane (Funaro).

Commenti: La Delegazione ha voluto festeggiare con una riunione conviviale il "giovedì grasso di Carnevale" e ha proposto allo chef, per l'occasione, un appropriato menu con prodotti a chilometro zero. Dopo i saluti del Delegato Liborio Cruciatà, che in quest'occasione ha svolto anche il ruolo di Simposiarca, si è passati alla degustazione di formaggi caprini: il capreggio, la caprotta e il vecchio di capra che vengono prodotti da un'azienda locale, accompagnati da un ottimo miele. Eccezionali i maccheroni di pasta fresca condita con passata di pomodoro "pizzutello" di Paceco con costine di maialino nero dei Nebrodi. Non poteva mancare lo stufato di vacca cinisara, l'oro nero delle montagne di Sicilia, una razza bovina autoctona nata e sviluppata in Sicilia. Sempre nello stufato si apprezzava la bontà dei sapori della salsiccia rustica al coltello. Come da tradizione del Carnevale, le sfinci e le chiacchiere completavano l'ottima cena.

CALTAGIRONE 28 febbraio 2017

Ristorante "La Zanzara" di Simona Regolo. ●Via Luigi Sturzo 74, Caltagirone; ☎0933/1962489; coperti 28. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,2; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: caponata; parmigiana; rollè di spinaci; frittatine; sfoglia con speck; salame nostrano; salsiccia secca; tagliatelle fresche di farina di timilia e semola al sugo di maiale; involtino di lonza con sanapone e olive nere; insalata di frutta; torta di ricotta; chiacchiere.

I vini in tavola: Vino locale.

Commenti: Gli Accademici si sono riuniti per trascorrere allegramente il Carnevale. Il Simposiarca Domenico Amoroso, dopo avere illustrato il menu, ha simpaticamente intrattenuto i convenuti raccontando favole, luoghi comuni, battute ispirate alla "Zanzara" da cui prende nome il locale. Il ristorante si caratterizza per la volontà di seguire e ricercare la tradizione culinaria del territorio, basata su prodotti provenienti da piccoli produttori locali, che vengono

proposti secondo gli usi famigliari. Particolarmente graditi gli antipasti vari e saporiti. Anche l'ambiente risulta gradevole e riposante, avendo mantenuto il carattere di una casa borghese ottocentesca. Attento e professionale il personale di sala. Allegrì i centrotavola carnevaleschi realizzati da Cetti Milazzo.

CANICATTI 28 febbraio 2017

Ristorante "Gola" di Maria Ferrante, in cucina Erika. ●Via Torino 81/83, Canicatti (Agrigento); ☎cell. 320/7014347; coperti 42+26 (all'aperto). ●Parcheggio incustodito, sufficiente; ferie mai; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate American Express, CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: quiche di ricotta e verdure; vellutata di cavolfiore; crostini di sgombro; tigelle con lardo di Colonnata; spaghetti con neonata; bocconcini di vitello ai piselli; torta di pistacchi e mandorle; ananas.

I vini in tavola: Prosecco Franciacorta brut (Contadi Castaldi); Nero d'Avola biologico (Viticultori Associati Canicatti).

Commenti: Riunione conviviale organizzata dalla Simposiarca Giuseppina Cartella in un accogliente e raffinato ristorante, situato nel centro storico della città, che occupa gli ambienti di un antico mulino, accuratamente ristrutturato e ben arredato. Il menu, presentato e commentato dalla bravissima Erika, figlia della titolare, ha trovato unanime apprezzamento. Al termine dell'ottima cena, i complimenti della Delegata alla brigata di cucina.

GELA 26 febbraio 2017

Ristorante "Villa Arcerito" della signora Arcerito, anche in cucina. ●S.P.11 km 3 Niscemi (Caltanissetta); ☎329/1177115; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €.

Le vivande servite: rustici della casa (arancinette al ragu, siciliane, rollo di spinaci, verdure in pastella); paccheri ai funghi porcini; pasticcio di crêpe; misto di carne e salsiccia al sugo; patate al forno; insalata di finocchi e arance; carciofi arrostiti;

tagliata di frutta; dolci di Carnevale (chiacchiere, sfingi, cassatelle con ricotta).

I vini in tavola: Moscato di Noto della casa.

Commenti: La Delegata Concetta Battaglia ha rivolto un saluto ai graditi ospiti, ha illustrato quanto è stato realizzato dalla Delegazione e quanto è in programma per i prossimi mesi. Ha quindi introdotto il Simposiarca dell'incontro, l'Accademico Tesoriere Salvo Tringali, che ha brevemente relazionato sulla storia del Carnevale, illustrando, alla fine, i piatti. Il servizio è stato celere e curato, le vivande gustose ed equilibrate; tanti i bis richiesti; ottimo il rapporto qualità-prezzo. Ottimo il vino, che ha risvegliato le sensazioni del buon vino "di casa" di una volta. Al termine del pranzo, la Delegata, compiaciuta per la valutazione espressa dai commensali, ha formulato i complimenti allo chef, signora Arcerito, consegnandole anche alcune riviste dell'Accademia e la vetrofania.

PALERMO 22 febbraio 2017

Ristorante "Da Carlo - la cucina di Ballarò" di Carlo Napoli, anche in cucina. ●Via San Nicolò all'Albergheria 6, Palermo; ☎340/3081048; info@palazzoprestipino.it, www.palazzoprestipino.it; coperti 55. ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 8,3; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: primo sale in pastella; carciofi fritti; panelline al finocchio; salumi e formaggi; caciocavallo a "picchi pacchi"; caponata di carciofi; scialatiella con melanzane, gambero rosso, caciocavallo; paccheri al sugo di maiale e finocchietto; filetto di maiale ai mandarini di Ciaculli; baccalà fritto; cassata artigianale; arance e ananas con uvetta e pistacchi.

I vini in tavola: Barbazzale; Nerello Mascalese; Nerello Capuccio (Cotanera).

Commenti: Meritato guidoncino a Carlo Napoli, giovane chef del ristorante, che nella scelta della denominazione del suo locale racconta, in modo sintetico ma esplicito, la voglia di affermarsi all'interno del luogo dove è nato e cresciuto: il mercato di Ballarò, di cui conserva suoni, odori e colori indelebili. Racconti di espe-



rienze vissute: una "nota di amore" in più che Carlo, nel corso della serata, ha regalato agli Accademici. Molto apprezzati tutti i suoi piatti. Suggerimenti per migliorare, da parte dei palati più esperti, accettati e graditi. "Ideale" Simposiarca, l'Accademico Luca Crescimanno, il quale, con dovizia di particolari, ha fornito notizie sulla sede, prestigiosa residenza nobiliare palermitana riportata agli antichi fasti da un sapiente lavoro di restauro, e sul menu da gustare.

PALERMO MONDELLO 22 febbraio 2017

Ristorante "La Brasserie Valderice" di Karim Allali, anche in cucina. ●Via Valderice 14, Palermo; ☎091/6701087; karimallali65@gmail.com; coperti 50. ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: assortimento di formaggi, pâté de foie gras, vitello tonnato, escargot de Bourgogne, flan di verdura, croquettes au camembert, croque monsieur, crostoni dello chef, boeuf bourguignonne con accompagnamento di riso basmati;

dessert à la carte: crème brûlée, tarte tatin, crème caramel, mi-cuit au chocolat, sorbetto di limone.

I vini in tavola: Canaillou - blend Merlot/Syrah.

Commenti: La Delegazione si è concessa una serata "parigina" nel ristorante che da molti anni serve, a Palermo, i piatti tipici della cucina d'Oltralpe pur con qualche concessione alla cucina siciliana che tanto deve a quella francese. Di questo ha brevemente parlato il Delegato e Simposiarca della serata Beppe Barresi, nel presentare il menu curato dallo chef Karim Allali, che ha proposto agli Accademici un'articolata e gustosa successione di piatti francesi. Il locale si segnala non solo per la buona cucina che propone, ma anche per la gentilezza e la qualità del servizio. Una soirée diversa e riuscita.

RAGUSA 26 febbraio 2017

Ristorante "Locanda Gulfi" della famiglia Catania, in cucina Ninni Radicini. ●Contrada Patria, Chiaramonte Gulfi (Ragusa); ☎0932/928081, fax 0932/921728; locandagulfi@gulfi.it,



www.gulfi.it; coperti 80. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura domenica sera e lunedì (1° novembre-31 marzo). ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: legumi; salumi e formaggi tipici; ricotta; verdure biologiche cotte nel cartoccio sotto la cenere; couscous con verdure; trippa; caserecce salsiccia e funghi porcini; carni selezionate del territorio cotte sul barbecue; cannoli di ricotta e dolci mignon.

I vini in tavola: Rossojbleo (Cantine Gulfi).

Commenti: Dopo un periodo di transizione, ritorna la gestione collaudata e professionale di Carmelo Florida, affiancato da un giovane chef emergente, Ninni Radicini. Il brunch, molto vario e fortemente legato all'offerta del territorio e alla stagionalità dei prodotti, è stato apprezzato dalla maggioranza degli Accademici. Trippa e carne molto buone e perfettamente cotte. Commenti positivi e Accademici soddisfatti: non è sempre scontato!

SIRACUSA 28 febbraio 2017

Ristorante "Dafne" di Gea srl, in cucina Franco Blanco. ●Via Elorina 97, Siracusa; ☎0931/21616, cell. 338/3409547; info@dafneristorante.com, www.dafneristorante.com; coperti 160+350 (all'aperto). ●Parcheggio incustodito; ferie 15 giorni a gennaio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: antipasto siciliano (caponata, involtino di zuccina, formaggi tipici con marmellate di ortaggi); ravioli di ricotta con sugo di maiale; cavati di Carnevale (salsiccia e pomodoro); involtini siciliani al profumo di agrumi; tortino dell'ortolano con mandorla di Avola; fantasia di dolcezze (cassatina siciliana, castagnole e chiacchiere).

I vini in tavola: Noè Igt Terre siciliane biologico (Cantina Baglieri, Naro); Ben Ryé passito Doc (Donnafugata, Marsala).

Commenti: La Delegazione, per il simposio di Carnevale, volto a riscoprire le tradizioni di questa festività, ha rivissuto la convivialità in un'unica tavola imperiale, decorata per la ricorrenza. Il Delegato ha coinvolto il professor Corrado Di Pietro, etno-antropologo e scrittore siracusano, che ha brevemente relazionato su "Antropologia del Carnevale", delineando le origini storiche ed etno-antropologiche di questa festività connotata da una specifica ritualità e dal grande coinvolgimento delle popolazioni fin dall'antichità. Angelo Tamburini si è unito al plauso dei numerosi Accademici e ha ringraziato Di Pietro facendogli dono gradito del volume *La Cucina delle Festività Religiose*. A seguire, è stata servita la cena: una sequenza di portate tipiche di Carnevale del territorio, ben realizzate e ben proposte in tavola. Infine, il Delegato ha consegnato il guidicino





SICILIA segue

accademico e la vetrofania al maestro di cucina Franco Blanco, alla proprietaria Simona Cunsolino e al maestro di sala Antonio Mazzurco, emozionati e compiaciuti.



EUROPA

FRANCIA

PARIGI

22 febbraio 2017

Ristorante "Romantica Caffè" di Massimiliano Balossi. ●34, rue Perronet, Neuilly sur Seine; ☎01/463712322; coperti 40. ●Parcheggio scomodo; ferie agosto; giorno di chiusura domenica sera. ●Valutazione 8,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: farandola di antipasti secondo gli umori della stagione (tartara di pesce, crostini di spume e verdure, affettati, burrata freschissima e saporita); linguine panna e salvia flambée in una forma di grana padano; padellata di calamari e carciofi in salsa al pomodoro leggermente piccante; babà al limoncello, crema al mascarpone e frutto della passione.

I vini in tavola: San Rocco 2015; Dolcetto d'Alba 2012 (entrambi Poderi Colla).

Commenti: Serata animata e vivace, in onore del Console Generale d'Italia a Parigi che ha rivolto alla Delegazione un messaggio di incoraggiamento molto apprezzato dagli Accademici. Buona la prestazione del ristorante, che ha proposto alcuni dei piatti di punta della sua carta: una larga scelta di antipasti, fra i quali le linguine coreograficamente fiammeggiate e mantecate nella forma di grana, la padellata di calamari e carciofi ottimamente stufati in una profumata salsa di pomodoro. Insolito, ma piacevole, l'accostamento della crema al mascarpone con il frutto della passione, abbinati a piccoli babà al limoncello. Un po' debole il Dolcetto d'Alba, buono il San Rocco. Servizio molto attento e premuroso.



MALTA

MALTA

27 febbraio 2017

Ristorante "T'Annamari" di Salvatore Piccione, anche in cucina. ●28 Xatt is-Sajjieda, Marsaxlokk; ☎02/7446211; tannamarirestaurant@gmail.com, www.tannamari.com; coperti 70. ●Parcheggio comodo; ferie 23 gennaio - 3 febbraio; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,25; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: gambero rosso su stracciatella di bufala con pesto al tartufo; cannolo scomposto con ricotta e polpa di ricci; carpaccio di triglia; scampo marinato agli agrumi; tartare di cernia aromatizzata al limone e timo; ostrica con sgroppino al limone; parmigiana di dentice; polpettina frita di neonato con caponatina; tocchetto di cernia bianca in pastella; calamaro ripieno di ricotta su schiacciata di patate; trancio di ricciola al pepe nero e cipolla giarratana stufata in agrodolce; tortellacci ripieni di ricotta e gamberi serviti su vellutata di fagioli borlotti; spaghetti ai ricci; gelo di mandorla di Noto servito con croccante.

I vini in tavola: Zibibbo (Cantine Palolini); Grillo biologico; Nero d'Avola biologico; Passito di Marsala.

Commenti: La cena si è svolta presso un ristorantino situato sulla pittoresca baia di Marsaxlokk. Qui lo

chef, con l'aiuto della sorella Vincenza addetta all'accoglienza, coccola i suoi ospiti con una serie di antipasti, a base di pesce crudo e cotto, tutti freschissimi e accuratamente presentati. Un plauso è stato rivolto alla dolcezza degli scampi e al delicato sapore del calamaro ripieno di ricotta. Unico appunto è stato la lunga attesa prima di essere serviti, compensata dalla premurosa attenzione prestata dal personale di sala. Ristorante adatto a chi apprezza i locali semplici, ha voglia di sfizi gastronomici e ama fare due passi dopo pranzo lungo la banchina del porticciolo da cui occhieggiano i coloratissimi luzzi, le tipiche barche da pesca di Malta.

PORTOGALLO

LISBONA

21 febbraio 2017

Ristorante "Il Mercato" di Tanka Sapkota. ●Rua Artilharia Um, 51 -Páteo Bagatela, Loja N, Lisbona; ☎351/211930941; marcatolisboa@gmail.com; coperti 60+30 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,25; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: focaccia con olio d'oliva; asparagi verdi con San Daniele; tagliatelle ai cantarelli freschi; curve rigate al ragu; medaglione di vitello al Marsala; tiramisù.

I vini in tavola: Chardonnay; Merlot (entrambi Sensi Collezione).

Commenti: Nuovissimo ristorante italiano a Lisbona, aperto il 25 gennaio 2017. Nello stesso locale c'è anche una zona di vendita di prodotti alimentari italiani genuini. Tutto l'allestimento del ristorante è molto interessante: è questo il motivo del suo notevole successo per cui è sempre pieno di clienti. La degustazione del menu è stata molto apprezzata dagli Accademici. Il titolare, Tanka Sapkota, nepalese, con un'esperienza in Italia dove ha lavorato qualche anno fa, ha a Lisbona una pizzeria e un altro ristorante italiano già affermato. La Delegazione ha dato tutta la disponibilità e l'appoggio nelle ricette che lui vorrà elaborare, per assicurarne l'autenticità.

REGNO UNITO

LONDRA

27 febbraio 2017

Ristorante "QP xLDN" di Antonio Melino, anche in cucina. ●34, Dover Street, Mayfair, Londra; ☎020/3096144; info@qprestaurants.com, www.qp-ldn.com; coperti 100. ●Parcheggio zona pedonale; ferie non definite; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,5; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: petali di gamberi rossi in soffice burrata, mirtilli



gocce agrumate; perle di patate con ragù di gallinella e scorfano; ricciola con scarola saltata, maionese di alici e pomodoro confit; babà napoletano.

I vini in tavola: Falanghina Campo Stellato (Villa Matilde); Greco di Tufo Cutizzi (Feudi di San Gregorio).

Commenti: La Delegazione ha deciso di ritornare al ristorante “QP x LDN”, nuovo nome del famoso “Quattro Passi” di Nerano, con il quale si vuole evidenziare un approccio più internazionale deciso dalla nuova proprietà. In cucina, però, il noto e pluristellato chef Antonio Mellino (2 stelle Michelin) ha formato un gruppo di lavoro molto affiatato che, ancora una volta, ha superato le aspettative con un menu che ha deliziato i commensali, tutto a base di pesce che arriva direttamente da quel mare incantevole e incontaminato della Baia di Ieranto. Gradito l’ottimo abbinamento con i vini del territorio. Grande successo del convivio, con la presenza del Ministro dell’Ambasciata d’Italia Vincenzo Celeste. Organizzazione precisa e curata del Simposiarca Mariano Bonetto insieme alla Consultrice Silvana Camilletti.



NEL MONDO

AUSTRALIA

SYDNEY

25 febbraio 2017

Ristorante “Zambo” di Matteo Zamboni, anche in cucina. ●355 Crown Street, Surry Hills, Sydney; ☎02/89373599; info@zamborestaurant.it, www.zamborestaurant.com.au; coperti 60. ●Parcheggio scomodo; ferie festività; giorno di chiusura domenica e lunedì. ●Valutazione 7,9; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: the pie that wanted to be a pizza (tradizionale tortino australiano ripieno con mozzarella e pomodoro); kangaroo bruschetta; pesto explosion (agnolotti ripieni di crema di basilico); mezzi rigatoni “all’amatriciana”; pescato

del giorno; agnello “porchetta” style; meringa al cocco; cioccolato con salsa al burro fuso e salvia; formaggi.

I vini in tavola: Lugana Doc 2015 (Ca’ dei Frati); Friulano Untitled 2015 (Villa Job); Sassella Docg (Mamete Prevostini).

Commenti: Il giovane chef, che ha lavorato nei migliori ristoranti di Sydney, ma anche alla “Pergola” di Roma e “Cracco” di Milano, ha presentato un menu totalmente innovativo. Le vivande sono state servite con tecniche tradizionali usando anche alcuni prodotti australiani. Il tortino, che voleva essere una pizza, sembra un tortino tradizionale inglese dal sapore italiano grazie al ripieno di pomodoro e mozzarella. Kangaroo bruschetta conteneva carni di qualità superiore con un ripieno di “semi di acacia australiana” e barbabietola. I rigatoni all’amatriciana erano una decostruzione del piatto classico. Queste pietanze sono state molto gradite avendo sapori distinti, legati alla classica cucina italiana. Molto apprezzate la qualità della preparazione e la presentazione, nonostante per alcuni Accademici, pur ammettendo che i sapori e le tecniche fossero di prima classe, non si poteva dire che la cucina fosse strettamente italiana. In conclusione, un apprezzato

aggiornamento sulla scena gastronomica italiana a Sydney.

SINGAPORE-MALAYSIA-INDONESIA

SINGAPORE-MALAYSIA-INDONESIA

15 febbraio 2017

Ristorante Trattoria “La Fiandra” di Cataldo Lafiandra, anche in cucina. ●71, Bras Basah Rd, Singapore Art Museum, Singapore; ☎065/68844035; lafiandra_cataldo@lafiandra.com.sg, www.lafiandra.com.sg; coperti 70+50 (all’aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: fritto misto di pesce e grissini fatti a mano con prosciutto di Parma; vitello tonnato con salsa al profumo di capperi; orecchiette al sugo di pomodoro e bracirole di manzo; saltimbocca alla romana con prosciutto di Parma in salsa al vino bianco; sorbetto rinfrescante al limone con limoncello.

I vini in tavola: Prosecco extra dry (Zardetto); Chardonnay 2015 (Tormaresca); Negroamaro Igp (I Muri).

Commenti: L’atmosfera calda e accogliente ha facilitato l’immergersi a pieno nel clima conviviale in una serata che puntava su semplicità e tradizione. Le orecchiette con il sugo di bracirole di manzo sono state il piatto più rappresentativo del menu. Un contributo, molto apprezzato da tutti, del Simposiarca Chiara Randi e dello chef; una delle ricette della tradizione pugliese tramandate di generazione in generazione. Nell’occasione, è stato dato il benvenuto a quattro nuovi Accademici: Roberta Pasini, Enrica Nicolini, Catia Camillini e Giuseppe Scaccianoce. Riunione conviviale allegra e sincera, allietata da piatti gustosi e adatti all’occasione. La Delegazione non è rimasta delusa da Cataldo nemmeno in questa serata! Gli auguriamo “in bocca al lupo” per la sua prossima iniziativa!

STATI UNITI D’AMERICA

ATLANTA

16 febbraio 2017

Ristorante “Valenza” di Stephen Heran, anche in cucina. ●1441 Dreden Dr #100, Atlanta; ☎404/9693233; www.valenzarestaurant.com; coperti 100+20 (all’aperto). ●Parcheggio pri-





NEL MONDO segue



vato del ristorante o garage convenzionato; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,9; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: salumi e formaggi con mostarda di stagione; bietole arrosto con gorgonzola, pistacchio e rucola; pappardelle al ragù; brasato di coniglio alle olive con polentina di mascarpone; zeppole di ricotta.

I vini in tavola: Sauvignon blanc (Conti Formenti); Chianti Castiglioni (Frescobaldi).

Commenti: Votazione generosa per un menu d'inverno (questo il tema della serata) comunque ben scelto,

pilotato e presentato dal Simposiarca Paolo Palombo assistito, con impegno, dalla consorte Alessandra per quanto riguarda la decorazione (ispirata al Carnevale italiano) della sala riservata alla Delegazione, la preparazione dei biscotti confezionati come segnaposti commestibili (molto graditi dai commensali). Consenso generale per la qualità e l'impegno del servizio e per l'accoglienza da parte di tutto il personale guidato da Michel Etter, direttore di sala. Lo chef ha presentato con entusiasmo i piatti tra i quali, particolarmente apprezzati, gli "amuse bouche" di salumi e formaggi e la preparazione del coniglio (carne di controversa popolarità negli States) che, anche

se inusuale, esaltava la delicatezza di una materia prima di ottima qualità. Decisamente buone le pappardelle e buono l'abbinamento dei vini. Un'ottima serata, che si è conclusa con il riconoscimento allo chef del piatto in ceramica dell'anno.

MIAMI

22 febbraio 2017

Ristorante "Due Baci" di Tonino Doino, anche in cucina. ●1920 Alton Rd., Miami Beach; ☎305/7638926; lorenzo@duebaci.com, www.duebaci.com; coperti 66+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura a pranzo. ●Valutazione 8,5; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: polpo alla griglia con patate e sedano al forno; parmigiana di melanzane; bombolotti all'amatriciana; costolette di agnello a scottadito; finocchi grigliati e patate arrosto; focaccia frita con mandorle e miele.

I vini in tavola: Chardonnay (Tormaresca); Chianti (Ducetto).

Commenti: Il ristorante è una nuova realtà della ristorazione italiana in Miami. Situato nell'area di Sunset Harbor, presenta una delle più eleganti sale da pranzo della zona, con soffitti alti, grandi vetrate, un superbo lampadario di Murano e, come sottofondo, un'ottima scelta di musiche. Il locale offre piatti della cucina romana, come da tradizione della famiglia Doino, tra i più vecchi ristoratori di Miami, con particolare attenzione per le paste fresche e il

pesce. Tutti gli ingredienti usati sono genuini e non Ogm e i cibi sono preparati al momento. Professionale il servizio e l'attenzione al cliente. Dopo la cena, il manager Lorenzo Ceroni ha illustrato la storia del locale e i criteri di scelta salutista della cucina. Durante la cena è stato proiettato il film "Vacanze Romane" e biglietti con aforismi sulla cucina romana sono stati posti accanto a ogni commensale. Particolare successo hanno riscosso la parmigiana di melanzane e le costolette d'agnello, difficili da reperire in USA. Entusiasti i commensali che hanno scoperto in questa occasione un nuovo luogo di ritrovo raffinato, dai prezzi abbordabili!

NEW YORK SOHO

20 febbraio 2017

Ristorante "San Carlo Osteria" di Davide Poggi e Moreno Cerutti, in cucina Riccardo Zebro. ●90 Thompson Street, New York; ☎212/6251212; www.sancarlonyc.com; coperti 50+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,5; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: battuta di fassone; gnocchi di castagne con funghi porcini; brasato con polenta taragna; bonet.

I vini in tavola: Prosecco Doc (Casalini); Dolcetto 2014 (Luigi Einaudi); Timorasso 2012 (Ricci).

Commenti: I delicati piatti proposti dal bravo chef hanno portato gli Accademici in Piemonte, per una bellissima esperienza culinaria dove ogni pietanza, elegantemente preparata, riproponeva i delicati sapori della regione. Ottima la battuta di fassone, apprezzata soprattutto dai piemontesi. Gli gnocchi di castagne con funghi porcini una vera delizia, apprezzati da tutti, per la delicatezza che solo un grande chef riesce a realizzare. Molto buono il brasato con polenta taragna; il dolce ha riscontrato qualche critica, per taluni molto zuccherato, per altri perfetto. Grazie al Simposiarca Andrea Fiano che ha brillantemente presentato il menu, nel contesto delle eccellenze della regione Piemonte. Molto gradita la presenza dell'Ambasciatore Inigo Lambertini. Al tocco della campana accademica del Delegato Berardo Paradiso, si è conclusa una serata di alta cucina. Molti gli Accademici di altre Delegazioni presenti.

IL SAPORE DELLE FRAGOLE

Se mangiando una fragola, ci sembra meno dolce, la colpa è della genetica, perché il sapore distintivo di questo frutto è collegato a un gene specifico, presente solo in alcune varietà. È il gene "Fafad1" che controlla un composto volatile del sapore chiave, chiamato "gamma-decalattone" e che attribuisce alla fragola una caratteristica che il palato umano percepisce come fruttata o zuccherina.

Il gene libera un enzima che innesca la maturazione di frutti come susine, albicocche, pesche, ananas e, ovviamente, fragole. (G. B.)



NUOVI ACCADEMICI

PIEMONTE

Alessandria

Valter Parodi

Ivrea

Andrea Nepote Fus

Maurizio Giuseppe Rossi

LIGURIA

Genova Est

Luca Parodi

La Spezia

Mauro Lubatti

Alfreda Rebizzo Caprarotta

Savona

Fulvio Grondona

LOMBARDIA

Brescia

Giulio Olivini

Brescia-Terre dei Fontanili

Silvana Bini

Alberto Paris

Alberto Vantini

Mantova

Nicola Cimarosti

Milano Brera

Donatella Gardi

Piero Maggio

Milano Duomo

Giorgio Daidone

Varese

Maria Elisa Ginelli

Angela Ribolzi

Lorenza Tonello

VENETO

Colli Euganei-Basso Padovano

Antonella Agnello

Nicola Borotto

Carlo Pampaloni

Cortina d'Ampezzo

Marzia Del Favero

Alessandro Ulcigrai

Legnago-Basso Veronese e Polesine Ovest

Sergio Turazzi

Venezia

Matteo Gobbo Trioli

Vicenza

Gaetano Marangoni

FRIULI-VENEZIA GIULIA

Gorizia

Eugenio Mollica

Roberto Tonca

Pordenone

Christian Lucchese

Gian Luigi Nicolosi

Udine

Loris Zoratti

EMILIA ROMAGNA

Bologna

Elisabetta Bastia

Nicola Palumbo

Borgo Val di Taro

Giuseppe Conti

Castel San Pietro-Firenzuola

Arcangelo Da Pra

Cristina Mazzanti

Forlì

Alberto Carella

Annarita Girelli

Parma Terre Alte

Enzo Manara

Antonio Murdaca

Claudio Nevi

Salsomaggiore Terme

Giuseppe Magnani

Emilio Mondelli

TOSCANA

Garfagnana-Val di Serchio

Agostino Stefani

Lucca

Guglielmo Cicerchia

Siena Valdelsa

Ruggero Montini

Valdarno Aretino

Antonella Centoni

LAZIO

Rieti

Maria Luisa Trilli

Roma Eur

Giuseppe Cirillo

ABRUZZO

Sulmona

Onofrio di Cristofaro

Teresa Pizzoferrato

Francesco Paolo Maria Alfonso Scelsi

BASILICATA

Pollino-Policastro

Massimiliano Piancazzo

Vulture

Veronica Moscariello



SICILIA

Caltagirone

Rosaria Consiglio

Enna

Giuseppe Cocimano

Gianpiero Cortese

Vincenzo Franzone

Fabio Gravina

Fausto Mangione

Marco Montesano

Giovanni Nicotra

Livia Perricone

Paola Rubino

Giuseppa Savoca

Maurizio Vinci

Palermo

Simonetta La Barbera

Palermo Mondello

Antonella Leotta Canalotti

Francesca Oliveri Schifani

Luciana Pitini

Patrizia Tagliavia

SARDEGNA

Gallura

Valeria Addis

Maria Assunta Luciano

CANADA

Montreal-Quebec

Carmine Caravaggio

CILE

Santiago del Cile

Claudia Candiani

Aniello Gargiulo

CINA

Hong Kong

Marco Pavoncelli

FRANCIA

Parigi Montparnasse

Vania Coletti

GIAPPONE

Tokyo

Isabella Ferrari

SINGAPORE-MALAYSIA-INDONESIA

Singapore-Malaysia-Indonesia

Gionata Bosco

STATI UNITI D'AMERICA

Atlanta

Piero Tarantelli

Houston-Texas

Sandra Celli Harris

Los Angeles

Alvaro Donadelli

Marcella Leonetti Tyler

Emanuela Panebianco-Rivera

New York Soho

Lorenzo Mannelli

San Francisco

Elisabetta Ghisini

TRASFERIMENTI

LOMBARDIA

Varese

Raffaella Orsini

(da Singapore-Malaysia-Indonesia)

TRENTINO - ALTO ADIGE

Rovereto

Ruffo Wolf

(da Trento)

LAZIO

Roma

Angela Ariatti

(da Londra)





REGNO UNITO

Londra

Fabrizio Di Bucci
(da Amsterdam-Leiden)

VARIAZIONE INCARICHI

VALLE D'AOSTA

Aosta

Delegato
Andrea Nicola
Vice Delegato
Maurizio Norat
Consultore-Segretario
Maurizio Barnabè
Consultore-Tesoriere
Daniele Andrea Capitoni
Consultori
Beniamino D'Errico
Marco Linty
Emiro Marcoz
Nicola Rosset

VENETO

Rovigo-Adria-Chioggia

Vice Delegato
Giorgio Vianelli
Consultore
Giovanni Battista Scarpari di Prà Alto

TOSCANA

Montecatini Terme-Valdinievole

Vice Delegati
Alberto Albertacci
Cesare Dami
Consultore-Segretario
Franco Lotti
Consultori
Alessandro Brogi
Massimo Di Vita
Guglielmo Torri

LAZIO

Latina

Consultore
Giorgio Ruggiero

NON SONO PIÙ TRA NOI

PIEMONTE

Novara

Emanuele Smirne

LOMBARDIA

Milano Duomo

Cristina Collini

UMBRIA

Perugia

Maria Letizia Quattroccere

LAZIO

Ciociaria (Frosinone)

Daniele Pisani

ABRUZZO

Sulmona

Antonio Cesare Pelino

PUGLIA

Bari

Dario Cianci

CILE

Santiago del Cile

Marco Frignani

STATI UNITI D'AMERICA

Houston-Texas

Vernon Tyger

Aggiornamenti a cura di
Carmen Soga
Ilenia Callegaro
Marina Palena



FOCUS

see page 3

A DELEGATES' FORUM DEDICATED TO ALL ACADEMICIANS

In the pages that follow you will be able to read an effective and wide-ranging distillation of the events connected to the Delegates' Forum, held in Sardinia this past April. By definition, a forum aims to present participants with innovative, culturally significant topics relevant to the organisation itself. All sitting Delegates and Legates, or their representatives if they were unable to participate, were invited. Attendance was high: 181 Delegates (153 in Italy and 28 abroad). In total, with Academic Council Members, Coordinators, and spouses, 267 people attended the meeting in the Forte Village. The Delegate, as our Statute decrees, "represents the Academy in his/her jurisdiction and the other Academicians in his/her Delegation [and] is responsible for his/her Delegation's activities". That is why the Forum gathered them together, but ideally it is directed at all Academicians. Indeed, the Delegates must bring word to all their associates of what they have seen and heard and of the Academic life's new ethos of participation and sharing. The Academy is not composed only of Delegates but also of Academicians who must be involved with every social activity.

Since the Florence assembly in May 2015, 1,093 new members have joined the Academy (811 in Italy, 282 abroad); their average age is around 55 years (compared to the average member's age of 63), and 34% of them are female. These are not dry statistics: they are meaningful indicators of a living, thriving Academy, current and motivated, undergoing renewal and rejuvenation. Everyone, but especially the new arrivals (there are 10 new Delegations and 10 Legations), must feel that they are part of the Academy, not only of their own Delegation.

The monthly Newsletter (now also available in English) was created expressly to keep everyone up to date, and for this reason too, Delegates must tell their members what they have learnt and experienced at the Forum: information rooted chiefly in highly



An image of the Forum in the Conference Centre's plenary hall

timely topics. For the first time, speakers outside the Academy were invited. Alongside issues of internal relevance, such as administration, the Delegation's cultural role (meetings, prizes etc), and foreign Delegations' specific activities with their attendant problems, we also heard from "the other side", namely the world of cooks, restaurateurs, and industries creating machines for new cooking techniques (vacuum or low-temperature cooking etc). We also wanted the independent press to weigh in on food guides (and their credibility) and methods of evaluating restaurants. Overall, it was a lively and varied programme, within the time available, and above all, it focused on the present and the immediate future.

Participants were immersed in a highly inclusive, enterprising and progressive atmosphere as they exchanged opinions and experiences, transforming a list of names into a gallery of faces and personalities.

An important event for a superlative Academy.

PAOLO PETRONI



AN EVENT WITH HIGHLY TIMELY THEMES

see page 4



The numerous participants follow the speakers' discussions with great interest

The Delegates' Forum took place in the splendid atmosphere of the Forte Village Resort in Sardinia. Attendance was very high for this particularly intense and intriguing programme. Useful issues in Delegation management were discussed, but there were also prestigious guest speakers including Carlo Cracco, exploring the evolution of Italian cuisine. Occasions to socialise, including a splendid gala dinner, allowed the attending Delegates from all over the world to meet and fraternise while sampling Sardinian cookery, rich in culture and tradition.



SILENCE: FOOD HAS THE FLOOR! *see page 7*

Recalling a television ad from the eighties in which a family silently savoured a celebrated Ligurian pasta, with the slogan “Silence: Agnesi has the floor”, Turin Academician Elisabetta Cocito notes how the rituals of the table can facilitate the enjoyment of food and its flavours, favouring conviviality. The example of the hubbub in certain restaurants is clearly pertinent.



COOKERY AND PSYCHOANALYSIS: UNLIKELY BEDFELLOWS *see page 9*

Milano Brera Academician Aldo E. Tammaro introduces the tongue-in-cheek book *Freud’s own cookbook*. Its editors, the psychoanalyst James Hillman and the translator Charles Boer, present a number of recipes linked to the memories and reflections of the father of psychoanalysis.

SUPERSTITION: AN ATAVISTIC PRESENCE EVEN IN FOOD *see page 11*

Even when we eat, we are tied, even unknowingly, to beliefs and habits, melding tradition, history, sacredness and legend. Let us consider lentils, which in Italian tradition attract money; the rice thrown at newlyweds; pomegranate, auspicious for fertility; celery, which averts evil; and so on.

THE EELS OF THE PO DELTA PARK *see page 13*

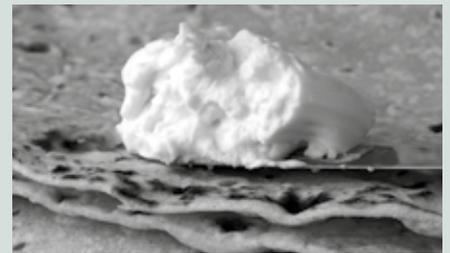
Born in the dark depths of the Sargasso Sea, the eel arrives on the Italian coasts whence its parents initially set forth. The Po Delta, a scenic network of earth and water which includes ample brackish expanses, is a particularly suitable habitat for flavoursome eels.

MEDIAEVAL GALLEY CUISINE *see page 15*

Paolo Lingua, Academician for Genova East, delves into the diet of mediaeval galley oarsmen, whose vessels were suitable both for Mediterranean cargo and naval roles. Alongside non-perishable foods, live animals were also on board, to be slaughtered and eaten during the voyage.

AN ANCIENT FOOD (STILL IN USE) OF THE VASTO UPLANDS *see page 16*

Vasto Academician Pino Jubatti illustrates a traditional local dish, known in dialect as *sagne al cotturo* (lasagne cooked and seasoned in a cauldron). This food was eaten with one’s hands directly from the piping-hot cooking vessel: a near-sacred custom which transcends mere culinary utility and has survived even today.



WHEN TRADITION SAFEGUARDS FUTURE HEALTH *see page 18*

Cheese, to which the Academy has dedicated this year’s theme, is a frequently demonised food which instead can often be included in a healthy diet. For several years now, scientific studies have demonstrated that the cause of cardio-vascular diseases is not saturated fat but arterial wall inflammation. Without that inflam-





MAGGIO 2017 / N. 293

DIRETTORE RESPONSABILE
PAOLO PETRONI

COORDINAMENTO REDAZIONALE
SILVIA DE LORENZO

PROGETTO GRAFICO E IMPAGINAZIONE
SIMONA MONGIU

IN QUESTO NUMERO SCRITTI E RICETTE DI

Maria Cristina Carbonelli di Letino,
Elisabetta Cocito, Silvia De Lorenzo,
Gabriele Gasparro, Mauro Gaudino,
Pino Jubatti, Paolo Lingua, Paolo Petroni,
Gerlando Davide Schembri,
Mario Stramazzo, Angelo Tamburini,
Aldo E. Tammaro.



EDITORE

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



PERIODICO MENSILE

REGISTRATO PRESSO IL TRIBUNALE DI MILANO
IL 29-5-1956 CON IL N. 4049
SPEDIZIONE IN ABB. POSTALE 70%

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

STAMPA
DIGITALIALAB SRL
Via GIACOMO PERONI 130, ROMA

STAMPATO
SU CARTA ECOLOGICA
CERTIFICATA FSC



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

**CODICE IN MATERIA DI PROTEZIONE
DEI DATI PERSONALI**

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



Rivista associata
all'Unione Stampa
Periodica Italiana



mation of the blood vessel, cholesterol would be unable to accumulate within the artery.

THE BIZARRE TERMINOLOGY OF CUISINE

see page 20

Food jargon still remains highly varied in Italy. Syracuse Delegate Angelo Tamburini zeroes in on many regional and dialectal terms, using the representative example of pasta and the many terms indicating its various forms, preparation methods and recipes.

CONCERNING EXTRA-VIRGIN OLIVE OIL LABELS

see page 22

EU regulations allow information regarding nutraceutical properties to be included in packaging in particular cases.



Only for extra-virgin olive oil, containing at least 5 mg of hydroxytyrosol and its derivatives, is the following phrasing permitted: "The polyphenols in olive oil contribute to the protection of blood lipids from oxidative stress". Consumers must also be informed that these beneficial effects are accessible by consuming 20 grammes of olive oil per day.



FISH BROTH, VASTO STYLE

see page 24

Almost every village on the Adriatic coast has its own specific variant of broth. The Vasto Delegation recommends restaurants where this local speciality can best be enjoyed.

Translator:
ANTONIA FRASER FUJINAGA
Summarized:
FEDERICA GUERCIOTTI

I momenti conviviali



Il coffee break sotto le palme. Da sinistra, i Delegati: Lauren Bagnasco Covre (Suisse Romande) e Alberto Tibaldi (Budapest); Piero Bava (Asti), Luigi Bussolino (Alessandria) e Doda Fontana (Monza e Brianza); Fabio Ludovisi (Viterbo) e Alessandro Tamagnini (Siena Valdelsa)



La cena di benvenuto "Sagra Paesana" con musica sarda e prodotti tipici

Carlo Cracco durante l'aperitivo a bordo piscina



Da sinistra, i Delegati Raoul Ragazzi (Merano), Piergiorgio Baruchello (Bressanone) e Stefano Hauser (Trento)

La cena di gala: il tavolo della Presidenza

Antonio Fraghì (Sassari Silki) con la moglie



Da sinistra i Delegati Vinicio Eminentì (Guandong), Giovanna Moretti (Arezzo), Roberto Vasarri (Valdarno Aretino), Germano Berteotti (Rovereto)

La spontanea e coinvolgente standing ovation conclude la serata