

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. 294, GIUGNO 2017 / MENSILE, POSTE ITALIANE SPA SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE 70% ROMA AUT MP-AT/C/RM/



FOCUS

- 3 Arrigo Cipriani:
una clamorosa intervista
controcorrente
(Paolo Petroni)

CONSULTA ACCADEMICA

- 4 Un bilancio molto positivo

CENTRO STUDI "FRANCO MARENGHI"

- 6 Le parole della cucina
(Silvia De Lorenzo)

CULTURA & RICERCA

- 8 Quando sono nati
gli gnocchi di patate?
(Giorgio Viel)
- 10 Delle metamorfosi del cibo:
il formaggio
(Roberto Dottarelli)
- 12 Il piacere di stare a tavola
(Nicola Barbera)
- 14 Ortoressia: un nuovo tipo
di disordine alimentare
(Gianni Di Giacomo)
- 20 Una corretta conservazione
dell'olio d'oliva
(Publio Viola)
- 22 I cibi di strada
(Carla Siena)



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

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

- 24 Gastronomie imperiali
a Trieste
(Roberta Situlin)
- 26 Il suino nero di Parma:
un gradito ritorno
(Pier Giovanni Bracchi)
- 28 Il formaggio
degli emigranti lucani
(Ettore Bove)



In copertina: Elaborazione grafica dell'opera
"La finestra aperta" (1921) di Juan Gris,
Collezione M. Meyer, Zurigo.

- 30 Preziose erbe spontanee
(Piero Zanettin)
- 32 Fra città e montagna
(Francesco Tanganelli)

I NOSTRI CONVEGNI

- 16 Cibo e digiuno
nelle tre religioni monoteiste
(Maurizio Pedi)
- 18 Una sfida alla ricotta!
(Anna Marmioli)

I BUONI PIATTI TIPICI NEI RISTORANTI ITALIANI

- 34 Fregula con arselle
(frégula cun còcciulas)

SICUREZZA & QUALITÀ

- 35 Contaminazioni
pericolose in cucina
(Gabriele Gasparro)

LE RUBRICHE

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

I DELEGATI ALL'ESTERO

ARGENTINA

AUSTRALIA

AUSTRIA

BELGIO

BRASILE

CANADA

CILE

CINA

EMIRATI ARABI UNITI

FINLANDIA

FRANCIA

GERMANIA

GIORDANIA

GRANDUCATO DEL LUSSEMBURGO

GUATEMALA

ISRAELE

LIBANO

MALTA

MESSICO

PAESI BASSI

POLONIA

PORTOGALLO

PRINCIPATO DI MONACO

REGNO UNITO

REPUBBLICA CECA

REPUBBLICA DI SAN MARINO

REPUBBLICA DOMINICANA

ROMANIA

SINGAPORE-MALAYSIA-INDONESIA

SLOVENIA

SPAGNA

STATI UNITI D'AMERICA

SUDAFRICA

SVEZIA

SVIZZERA

TURCHIA

UNGHERIA

URUGUAY

Alberto V. Lisdero (Buenos Aires)

Francesca Portelli (Adelaide) ● Santo Santoro (Brisbane) ● Luciano Lombardo (Canberra) ● Luisa Valmorbidia (Melbourne) ● Les Luxford (Sydney)

Franco Benussi (Vienna)

Tanino Dicorrado (Bruxelles)

Fernanda Maranesi (Rio de Janeiro) ● Gerardo Landolfo (San Paolo) ●

Giancarlo Affricano (San Paolo Sud)

Giorgio Lombardi (Montreal-Quebec) ● Marisa Bergagnini (Toronto-Ontario)

Tiberio Dall'Olio (Santiago del Cile)

Vinicio Eminent (Guangdong) ● Savio Pesavento (Hong Kong) ●

Fabrizio Finocchiaro (Pechino) ● Claudio Pasqualucci (Shanghai)

Giovanni Maria Rossi (Dubai)

Tuomo Heikkinen (Helsinki)

Luisa Branlard Polto (Parigi) ● Laura Giovenco Garrone (Parigi Montparnasse)

Claudio Ciacci (Berlino) ● Maryann Palm (Colonia) ●

Rolf-Michael Müllejans (Düsseldorf) ● Laura Melara-Dürbeck (Francoforte) ●

Max Wieland (Monaco di Baviera)

Fatine Bolifa (Giordania)

Maria Cristina Cogliati Sansone (Lussemburgo)

Aldo Grazioso Bonetto (Guatemala)

Cinzia Klein Valdambrini (Tel Aviv)

Mario Haddad (Beirut)

Massimiliana Affanni-Tomaselli (Malta)

Enrique Gilardi Rivero (Città del Messico)

Alberto Gianolio (Amsterdam-Leiden) ● Ciro Pernice (Den Haag-Scheveningen) ●

Aristide Spada (Utrecht)

Cristiano Pinzauti (Varsavia)

Luis Fernando Vilaça Ferreira (Lisbona)

Fernanda Casiraghi (Principato di Monaco)

Maurizio Fazzari (Londra)

Giancarlo Bertacchini (Praga)

Leo Marino Morganti (San Marino)

Mario Boeri (Santo Domingo)

Luigi Zaccagnini (Bucarest)

Giorgio Maria Rosica (Singapore-Malaysia-Indonesia)

Maria Luisa Pegge (Lubiana)

Livia Paretti (Barcellona) ● Maurizio Di Ubaldo (Madrid)

Marco Manzini (Atlanta) ● Gianfranco Zaccai (Boston) ● Nicola Fiordalisi (Chicago) ●

Cinzia Holt Dragoni (Houston-Texas) ● Francesca Harrison (Los Angeles) ●

Antonio Pianta (Miami) ● Carlo Porcaro (New Jersey) ● Peter Anthony Lombardi (New York) ●

Berardo Paradiso (New York Soho) ● Claudio Tarchi (San Francisco)

Aurelio Armando Grech-Cumbo (Johannesburg)

Giovanni Pisano (Stoccolma)

Stefano Arcidiacono (Ginevra) ● Dominique Bellomo (Losanna-Vennes) ●

Lauren Bagnasco Covre (Suisse Romande) ● Paolo R. Grandi (Svizzera Italiana)

Aldo Kaslowski (Istanbul)

Alberto Tibaldi (Budapest)

Manuel Ascer (Montevideo)

I LEGATI ALL'ESTERO

AUSTRALIA

DANIMARCA

GERMANIA

GIAPPONE

INDONESIA

REGNO UNITO

RUSSIA

STATI UNITI D'AMERICA

SVIZZERA

Raffaele Iannizzotto (Perth)

Cristiano Mario Rossi (Copenaghen)

Andrea Bertolini (Stoccarda)

Emanuela Orighi (Tokyo)

Michela Linda Magri (Giacarta)

Antonio Metastasio (Cambridge) ● Michael Pagliari (Glasgow City)

Vincenzo Trani (Mosca)

Micol Falabella (Pittsburgh)

Silvana Mombelli Thommen (Zurigo)

Arrigo Cipriani: una clamorosa intervista controcorrente

“Gli chef stanno rovinando la grande cucina italiana”. Ma è vero?

DI PAOLO PETRONI
Presidente dell'Accademia

Ha suscitato molto scalpore un'intervista rilasciata da Arrigo Cipriani, patron dell'Harry's Bar di Venezia, al bravo giornalista Aldo Cazzullo del "Corriere della Sera". Cosa ha detto, in breve, l'ottantacinquenne Cipriani? Che la vera cucina italiana è nelle trattorie. E che da sempre lui è contro le stelle regalate dalla "guida dei copertoni" e contro il narcisismo degli chef. Questi ultimi dovrebbero restare in cucina. In sintesi, il titolo del servizio tuona: "Gli chef stanno rovinando la grande cucina italiana. Da me lavorano solo cuochi". L'Accademia non ha mai amato la parola "chef", che al più si addice al "capo" della brigata della cucina, ma qui il discorso nasconde ben altri problemi. Lasciamo un attimo da parte la gloriosa storia di questo mitico locale a due passi da Piazza San Marco. Ormai è stranoto che fu fondato nel 1931 dal padre Giuseppe e che, negli anni, ha visto, come clienti abituali, celebrità quali Hemingway, Orson Welles, Liz Taylor con Richard Burton, Onassis, Agnelli e molti altri. Oggi la Cipriani SA impiega 400 cuochi in 26 ristoranti nel mondo. E Arrigo, conoscitore insuperabile delle cose, si può permettere di essere contro Marchesi (iniziatore della decadenza), Cracco (da lui si mangia male), Cannavacciuolo (ha scritto più libri di Proust), Bottura (piuttosto pesante), Vissani (anche se è simpatico). In precedenza, se l'era presa con MasterChef, con i piatti rettangolari, lunghi, storti e le forchette grosse e di forma strana. Odia anche i menu degustazione che obbligano a mangiare quello che vuole lo chef. Sempre secondo il "Cipriani pensiero", la cucina italiana è diventata la brutta copia di quella francese. E la ristorazione di oggi, grazie a questi chef stellati, sta andando in un luogo senza anima. I loro piatti vogliono solo mostrare

la bravura di chi li ha fatti. In buona sostanza, una serie di sentimenti che guizzano nelle menti di molti appassionati di cucina italiana. Finalmente uno che parla chiaro! È, tuttavia, anche un passo indietro di più di 50 anni, quando il padrone riceveva i clienti e stava alla cassa e i cuochi stazionavano zitti in cucina a fare il loro oscuro lavoro. Con buona pace della rivoluzione epocale di Paul Bocuse. Azzerata! Ma oggi come si mangia all'Harry's Bar, il locale storico di Calle Vallaresso, 1323? È bistrattato da TripAdvisor: su oltre 1.900 recensioni, più di un terzo ne dà un giudizio scarso o addirittura pessimo, una vera stangata! La guida dell'"Espresso" cita il locale senza però assegnare alcun punteggio e racconta: "L'Harry's Bar è più di un ristorante, è un luogo dell'immaginario collettivo. Immutati nel tempo l'atmosfera festosa, lo sciame di camerieri e la cucina che ripropone i piatti che ne hanno fatto la storia: carpaccio, tagliolini gratinati, fegato alla veneziana. Con due portate e un dessert si superano i 150 Euro". La Guida dei copertoni (Michelin) non lo cita e la Guida dell'Accademia gli assegna tre Tempietti. L'atmosfera è impagabile, si respira il mito, un Bellini al bar è una sosta immancabile. L'uomo rappresenta la storia di Venezia, un monumento alla vecchia tradizione nobiliare veneziana. Non si giudica solo con il palato questo luogo unico, sempre al completo, quasi magico; non ci si deve stupire per i prezzi alti (ce ne sono di molto più alti a Venezia). Si cambia il metro di giudizio, si cambia passo. I giudizi dati da Arrigo Cipriani sono parte integrante del carattere dell'uomo e comunque, a torto o a ragione, nascono dallo sconfinato amore che ha per il proprio lavoro e per la propria città.



See English text page 70



Un bilancio molto positivo

Nel corso della riunione è stato approvato all'unanimità il Conto Consuntivo 2016, ed è stato messo in evidenza il forte spirito di appartenenza degli Accademici.



Dopo il saluto di Paolo Petroni ai membri della Consulta, pressoché al completo, la riunione inizia con un “fuori programma”. Una meravigliosa campana, in argento e bronzo, viene donata al Presidente dalla Consultrice, Delegata di Crotone, Adriana Liguori Proto, che l’aveva commissionata, un po’ di tempo fa, al celebre orafo calabrese Gerardo Sacco. La Delegata aveva notato che il Presidente dell’Accademia non aveva una sua campana con la quale dare inizio agli eventi importanti e ha voluto colmare questa mancanza con un oggetto veramente prezioso, con il manico in argento, elegantemente lavorato, e la campana in bronzo perché mantenesse limpido il classico suono, che il Presidente fa riecheggiare nella sala, aprendo “in modo ufficiale” i lavori dell’assemblea. Un dono molto gradito, commenta Petroni ringraziando la Delegata, che rimarrà in

Accademia a sancire la valenza dei momenti istituzionali. E tali momenti sono importanti anche perché rilevante è la presenza accademica nel mondo, con quasi 7.500 soci, con circa 300 Delegazioni in Italia e all’estero. E a questo proposito Paolo Petroni si sofferma sulla sostanziale stabilità del numero degli Accademici: nel biennio 2015-2017, sono entrati a far parte del Sodalizio 1.093 nuovi soci, con un “ringiovanimento” dell’età media (57 anni contro i 63 precedenti) e una presenza significativa di donne. Per consolidare il senso di appartenenza, Petroni ricorda che a essi viene inviato, insieme alle insegne accademiche, un attestato personale con firma autografa del Presidente, a suggello del valore di ogni Accademico nella Delegazione.

Presenta, poi, la copertina del terzo volume della Biblioteca di Cultura Gastronomica, dedicato ai formaggi, in uscita

a settembre: una collana, precisa, proprio per fidelizzare i lettori, e che sta riscuotendo un lusinghiero successo. I volumi escono ogni sei mesi: in primavera, la rielaborazione di uno pubblicato tra gli “Itinerari” (già in libreria: *I Sughì e le Salse e I pesci di mare e d’acqua dolce*), e, in settembre, quello dedicato al tema dell’anno (in preparazione, *L’uso dei formaggi nella cucina della tradizione regionale*). I primi sono inviati ai membri della Consulta, ai Delegati, ai CT, ai membri del CSFM e ai DCST (che potranno richiederne le copie per i componenti dei CST); quello previsto per la cena ecumenica sarà inviato ai Delegati che lo distribuiranno a tutti gli Accademici. L’ordine del giorno prosegue con la relazione, sul Conto Consuntivo 2016, del Segretario Generale e Tesoriere Roberto Ariani, il quale mette in evidenza, commentando le varie voci, che tutti i soci sono in regola con il pagamento delle quote 2016; che il Ministero dei Beni culturali ha ripristinato il contributo all’Accademia quale Istituzione della Repubblica, a dimostrazione del riconoscimento dell’importante ruolo svolto nell’ambito della cultura gastronomica; che rimane stabile il dato relativo al 5x1000 devoluto all’Accademia: un segno forte del legame e dell’affetto degli Accademici per l’Associazione di cui fanno parte.

Ariani dà poi lettura della positiva relazione della Società di Revisione indipendente, sul Conto Consuntivo, prima di lasciare la parola a Gianni Limberti, Presidente del Collegio dei Revisori dei Conti, che legge la relazione in cui si sancisce la conformità dei criteri utilizzati. Il Conto Consuntivo viene sottopo-



sto alla votazione dell'assemblea, che lo approva all'unanimità.

Paolo Petroni presenta, infine, le proposte di modifica a due articoli del Regolamento: si tratta dei commi 1 e 2 dell'articolo 11 (il primo approvato *in toto*; il secondo con una modifica) e del comma 6 dell'articolo 17 (approvato).

Prima di chiudere la riunione, il Presidente Petroni vuole condividere con i Consulitori il ricordo per le popolazioni terremotate del Centro Italia, alle quali solo l'Accademia ha dato concretamente il proprio sostegno, con la consegna degli assegni (per un totale di 102.000 euro, frutto delle donazioni degli Acca-

demici nel mondo) agli allevatori e ai ristoratori, e del Premio Orio Vergani, consistente in un'attrezzatura per gelati (del valore di 10.000 euro) all'Istituto alberghiero di Amatrice (i cui studenti si sono trasferiti a Rieti), irrimediabilmente danneggiato tanto da essere stato demolito proprio in questi giorni.

Dà, infine, appuntamento alla prossima riunione della Consulta, per fine ottobre, e all'Assemblea dei Delegati, a maggio del prossimo anno.

Risuona, quindi, il vivace squillo della "campana del Presidente"!

(S.D.L.)

See International Summary page 70

IL TEMPIO DI HERA LACINIA E LA CAMPANA ACCADEMICA

Gerardo Sacco ha realizzato per l'Accademia, in **tiratura unica**, su commissione di Adriana Liguori Proto, Consultrice e Delegata di Crotona, una **preziosa creazione** che riproduce il tempio di Hera Lacinia situato a Crotona. Il tempio è stato ideato volutamente in plexiglass, materiale trasparente, per dare risalto alla **campana accademica** posta al centro. Il manico della campana è in argento 925/000, eseguito con la tecnica della fusione a cera persa, con motivi che ricordano gli elementi della terra e che fanno parte della più nobile cucina italiana: viti, frutta, ortaggi, agrumi e messi di grano. Sugli angoli, la riproduzione di maschere apotropaiche, talismani magnogreci propiziatori di salute, fortuna e felicità.



GERARDO SACCO, ACCADEMICO DI CROTONE

Nasce a Crotona nel 1940 e fin da giovane comprende che la sua vocazione è per l'arte orafa. Nel 1963 inizia la produzione aziendale: all'interno del suo "laboratorio-bottega", Sacco recupera i processi di lavorazione del passato e si specializza in uno stile che affonda le proprie radici nella cultura magnogreca, nonché nella tradizione contadina del Mediterraneo. Numerosi sono i riconoscimenti nazionali e internazionali che lo hanno reso, oggi, **l'orafa calabrese più noto in Italia e all'estero**, in virtù anche della sua particolare affinità con personaggi della cultura e dello spettacolo.





Le parole della cucina

La riunione del Centro Studi "Franco Marenghi": esperienze, nuove idee e prospettive future.

DI SILVIA DE LORENZO



La riunione si apre con un pensiero commosso, da parte di Paolo Petroni, rivolto ad Alfredo Pelle, il Presidente del Centro Studi recentemente scomparso. Presenta, quindi, il nuovo Presidente del CSFM, Sergio Corbino e il Vice Presidente Giuseppe Benelli, il quale già faceva parte del gruppo di studio, che si arricchisce anche di due nuovi membri. Gaetano Basile, Accademico onorario di Palermo, nella sua lunga attività di giornalista, ha collaborato con prestigiose testate nazionali ed estere. È autore di numerose pubblicazioni e monografie sulla cucina palermitana e siciliana. Premiato come "miglior divulgatore enogastronomia italiana" dall'Associazione Stampa estera in Italia, nel 2012 ha ricevuto il premio Rosario La Duca, "Una vita per Palermo", da Inner Wheel Palermo. Danilo Gasparini insegna Storia dell'Agricoltura e

Storia dell'Alimentazione all'Università di Padova. È docente in master universitari dedicati alla civiltà della tavola ed è membro di importanti consigli scientifici in biblioteche, centri studi e di ricerca. È autore di numerosi saggi di storia economico-sociale dedicati al mondo agricolo veneto e alla storia dell'alimentazione nella cucina veneta. Ecco, quindi, che il polo culturale, da cui muovono le linee guida dell'attività dell'Accademia, è al gran completo, con la nomina di persone di alto prestigio nei diversi settori della cultura gastronomica italiana. A iniziare dall'Università: Andrea Vitale, docente alla Statale di Milano, aveva evidenziato, nella precedente riunione, come la cooperazione tra Centro Studi e mondo universitario potesse costituire una barriera alla "non cultura" e aveva, in quell'occasione, proposto che alcuni tirocinanti del suo cor-

so di laurea concordassero con l'Accademia degli stage per indirizzare le loro tesi. Dalle parole ai fatti: Vitale informa i colleghi che Tiziano Aldeghi, studente di Lecco del Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie della Ristorazione (Facoltà di Scienze Agrarie e Alimentari), in base alla convenzione tra la Statale e l'Accademia, sta svolgendo un tirocinio formativo, presso la sede di Via Torriani, per la sua tesi di laurea "Accademia Italiana della Cucina, valenza culturale e rilevanza giuridica. Una Associazione per la tutela della cucina italiana", della quale sarà correlatore Giovanni Spezia, Delegato di Milano Navigli, che ne è anche il tutor. Aldeghi parteciperà ad alcune serate accademiche per parlare della sua positiva esperienza, e Vitale auspica di ripetere altre iniziative didattiche che mettano in contatto l'Accademia con gli studenti.



I lavori proseguono con un giro di tavolo sul ruolo che ha l'industria nella ristorazione: un tema proposto dal Presidente Petroni anche in funzione di quanto presentato al recente Forum dei Delegati. L'industria può condizionare la cucina? I numerosi interventi, a questo proposito, mettono in evidenza che i cuochi non possono essere vincolati a chi fornisce loro i prodotti, perché la cucina trova il suo fulcro proprio nella materia prima, che deve essere di qualità e del territorio. Tutti sono d'accordo che sia l'alimento il comune denominatore della buona cucina, ma non quello industriale, bensì quello con un retaggio culturale che stimoli, nello stesso tempo, la curiosità intellettuale del cuoco. E a questo proposito, Marchesi sottolinea che "la cucina è conoscenza della materia prima e sapere come usarla con intelligenza".

Si fa notare, da più parti, inoltre, che lo stile di vita è cambiato, come pure il modo di cucinare e che l'industria si appropria delle nuove tendenze (diete, intolleranze, cucina "del senza"): l'Accademia deve fare cultura del cibo, sia contro il terrorismo alimentare di alcune trasmissioni televisive, sia contro il circo mediatico intorno alla cucina, quella che si basa sul cibo "fantastico" (Baraldi), dove si illustrano le preparazioni di piatti che gli spettatori non

realizzeranno mai: perché appagati del solo guardare. Benelli fa notare, a proposito dei nuovi stili di vita secondo i quali si dedica sempre meno tempo alla preparazione dei cibi, che comunque la tecnologia va avanti e che a Genova, per esempio, si sta mettendo a punto un robot (che sarà venduto all'abbordabile cifra di 5.000 euro) programmato anche per cucinare. Rileva, inoltre, quanto siano cambiate le "parole della cucina": la comunicazione si rinnova e i giovani ne inventano di nuove o esprimono con parole straniere termini che ritengono desueti. E qui entra l'argomento più dibattuto: il coinvolgimento degli Istituti alberghieri nei quali, purtroppo, sottolinea Basile, sono sconosciuti o travisati i nomi stessi delle ricette, quando non si snaturano le preparazioni per mancanza di cultura. Forse è il momento, auspica Gasparini, che l'Accademia entri maggiormente nelle scuole, magari con l'organizzazione di master sulla tradizione, intesa in senso moderno come consegna, trasmissione critica, in modo da impedire di perdere la biodiversità della cucina, dei prodotti e della lingua (Padovani). Si potrebbe continuare ancora per molto, tanto vari e molteplici sono gli spunti che emergono dai diversi interventi, che mostrano la passione e il desiderio di azione dei partecipanti, espresso con

molte idee e proposte: è questa la *mission* del Centro Studi.

L'ordine del giorno incalza e si passa ad altri argomenti. Prima di tutto, il Presidente Petroni annuncia l'uscita in libreria del secondo volume della Biblioteca di Cultura Gastronomica *I pesci di mare e d'acqua dolce nella cucina regionale*, distribuito e molto apprezzato. Informa che dopo quello dedicato all'uso dei formaggi in cucina, che uscirà a settembre, ne è previsto, nella prossima primavera, uno dedicato alla cucina dell'orto.

Siamo in argomento di "tema dell'anno" e i componenti del CSFM sono invitati a suggerire proposte su un'apposita scheda, relativamente a quello per il 2018. Esaminate le preferenze, i più votati saranno sottoposti al Consiglio di Presidenza.

Paolo Petroni, anche in qualità di Vice Presidente dell'Académie Internationale de la Gastronomie, informa che presto ci sarà la manifestazione di consegna dei premi che l'AIG ha assegnato agli italiani per il 2017. Il *Grand Prix de l'Art de la Cuisine* è andato a Enrico Crippa del ristorante "Piazza Duomo" di Alba; il Premio nazionale della Letteratura Gastronomica sarà assegnato a Gigi Padovani. Appuntamento al ristorante Marchesi alla Scala, con la presenza anche di Carlo Cracco, allievo, assieme a Crippa, del "Maestro".

Il Presidente Sergio Corbino ringrazia i componenti del CSFM per gli interessanti interventi, che rispondono appieno agli obiettivi del polo culturale dell'Accademia, mettendo in evidenza la sinergia di azione tra il Centro Studi "Franco Marenghi", cui è affidato il compito di elaborare strategie per valorizzare l'immagine dell'Accademia verso un pubblico allargato, e i Centri Studi Territoriali, ai quali spetta l'azione sui singoli territori.

Dato il luogo, il pranzo di lavoro, preparato a vista, non poteva che essere "da Maestro". Risotto al succo di barbabietola con fonduta di parmigiano; salmone con una delicata salsa al rabarbaro; mousse di crema al Grand Marnier.

See International Summary page 70



Quando sono nati gli gnocchi di patate?

Anche se con il nome di maccheroni, la loro preparazione risalirebbe alla fine del 1700.

DI GIORGIO VIEL

Accademico di Pordenone

Gnocchi? Gli gnocchi si fanno con le patate. Il Devoto Oli li definisce “bocconcini di pasta a base di farina e patate schiacciate”. Non è sempre stato così. Per il Dizionario della Crusca (1724) “Gnocco = pangramolato, entrovici anici”. Gli gnocchi, dunque, per i dotti toscani, erano confezionati con pane grattugiato, gli odierni gnocchi di pane, conosciuti anche come canederli o knoedel. Più usualmente, gli gnocchi si facevano con farina di frumento. Il Dizionario universale critico enciclopedico dell’Alberti (1798): “Gnocco = spezie di pastume grossolano in foggia di bocconi, o morselletti, che per l’ordinario si fa di pasta comune”.

Anche per gli gnocchi del Venerdì gnoccolare, festa secolare che si celebra a Verona, si usava la farina di frumento. Lo si evince dalla lista delle spese per una delle feste, all’inizio del 1800, dove si citano “sacchi tre di farina per la farcitura dei gnocchi che si dispensano nella giornata”.

Nella revisione (1884) del Vocabolario dei sinonimi del Fanfani, Giuseppe Frizzi riporta “Gli Gnocchi si fanno anche di patate, ma allora è necessario qualificarli”.

Oggi, quando si parla di gnocchi, si intende sempre che siano fatti con le patate, altrimenti si specifica - “si qualificano” - di pane, di zucca, di ricotta, di semolino. Ma allora chi ha cominciato

a fare gli gnocchi con le patate, quali li consumiamo oggi e quando?

In una lettera del gennaio 1767, Pietro Arduino, professore di Agricoltura all’Università di Padova, riporta al friulano Antonio Zanon, che conduceva analoghe sperimentazioni, le sue esperienze condotte sulla coltivazione delle patate. In particolare riferisce del raccolto dell’anno precedente e del suo utilizzo: “Fatte bollire d’esse Patate nell’acqua, e cotte (il che presto succede), le ho fatta levare la scorza; la quale non essendo che una specie di sottilissimo Epiderma, appena toccata colle dita, se ne va via. Dopo ciò, si sono pestate in mortaio di pietra, con pilone di legno; e con pochissima fatica, ed in poco tem-





po, erano ridotte in pasta". Gli esperimenti condotti avevano, come obiettivo principale, l'uso della patata come succedaneo o integratore per la produzione di pane. Prosegue però più avanti dicendo: "Riesce detta pasta ottimamente per far maccheroni, ma però composta senza lievito, e con sola tanta farina di frumento, quanta sia sufficiente a ridurla maneggevole, quanto è d'uopo per tale uso. Questi mi sono riusciti di così grato sapore, che ne ho fatto formare nuovamente, e ne ho mandato a una delle più illustri e nobili Famiglie di Padova, e ad altri soggetti, per intendere come loro piacesse, e m'hanno assicurato d'averli trovati migliori, che se stati fossero composti del fiore di farina di frumento".

Il professore parla, è vero, di maccheroni, ma per lungo tempo maccheroni e gnocchi sono stati accomunati. A testimonianza, i maccheroni del Messisbugo: mescolati assieme farina bianca e pane bianco grattugiato, aggiunge acqua bollente e uova per preparare una pasta che "non sia dura né tenera"; lasciatala intiepidire, la taglia "in pezzi tanto quanto è una castagna", che passa poi sul rovescio della grattugia. An-

dranno cotti in acqua bollente. È la procedura usata dalle massaie, anche al presente, per confezionare gli gnocchi, grattugia compresa. Per fare i maccheroni alla napoletana, nella pagina successiva, il cuoco estense prepara la pasta con lo stesso procedimento, "poi ne farai sfoglie più tosto grossette che sottili e le taglierai in liste strette e lunghe e farai che stiano alquanto fatti", li lascerai asciugare. Per i maccheroni "romaneschi", invece, con la medesima pasta tira delle sfoglie "più tosto grosse che minute" che vengono poi avvolte "intorno ad un bastone e poi cava fuori detto bastone e taglia la pasta larga un dito et seran come butelli".

Risulta palese che, all'epoca, gnocchi, tagliatelle, maccheroni, secondo la dizione moderna, avevano un nome comune. Rende ancora più chiaro il concetto l'*Opera* di Scappi, che intitola un capitolo "Per far minestra di maccaroni, detti gnocchi". La procedura per il confezionamento della pietanza è conforme a quella usata da Messisbugo, grattacacio compreso.

In Veneto, ancora nei primi decenni del XIX secolo, non si facevano grosse distinzioni tra i vari tipi di pasta. Consul-



tando il Dizionario del dialetto veneziano del Boerio (1829) si trova: "Gnoco = gnocco, specie di pastume o vivanda grossolana di figura rotonda, v. Macaroni e Strangolapreti". Seguendo il suggerimento, si rinviene alla voce "Macaroni = gnocchi, vivanda di paste notissima. v. Subiòti". Si torna poi in un vicolo cieco perché "Subiòti = maccheroni, vivanda fatta di farina di grano ridotta come i vermicelli, ma con buco nel mezzo". La descrizione è più accurata, ma alla fine si conclude con "v. Macaroni".

Sembra ragionevole, quindi, arguire che i maccheroni del professore padovano avessero foggia di gnocco, dal che si deduce che gli gnocchi moderni, di patata, nacquero a Padova nel 1766.

See International Summary page 70

CALENDARIO DELLE MANIFESTAZIONI ACCADEMICHE 2017

GIUGNO

17 giugno - **Siracusa**

Cinquantacinquennale della Delegazione
Convegno "La cucina del mare: essenza di Siracusa da ben 2750 anni"

SETTEMBRE

10 settembre - **Valdichiana-Valdorcina Sud**

XXI edizione premio Franco Marengi
"Cucina gluten free e tradizione"

16-17 settembre

52ª edizione premio "Verdicchio d'Oro"
a Jesi e Staffolo

30 settembre - **Ragusa**

Cinquantennale della Delegazione
Convegno "L'enogastronomia iblea: le eccellenze e i suoi ambasciatori"

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



Delle metamorfosi del cibo: il formaggio

*Nulla conserva il proprio aspetto
e la natura, che tutto rinnova, forgia da una struttura altre strutture;
e nulla, credetemi, in tutto l'universo si dissolve,
ma cambia, assumendo nuovo aspetto;
e noi 'nascere' chiamiamo l'avvio ad essere ciò che non si era
e 'morire' cessare d'esserlo.
E malgrado questo si trasformi in quello e quello in questo,
l'insieme rimane sempre uguale.
Ed io propendo a credere che nulla conservi lo stesso aspetto a lungo.*
PUBLIO OVIDIO NASONE, *Le Metamorfosi*, XV

DI ROBERTO DOTTARELLI
Accademico di Roma Castelli

Pensando alle metamorfosi in campo alimentare, il primo esempio a venire in mente è la trasformazione del latte nel formaggio. Il latte è un alimento "naturale", contrapposibile ai prodotti "culturali", frutto della sua lavorazione. I miti greci e latini ricordano come il latte, oltre a essere l'unico alimento di eroi e divinità infanti, fosse, insieme al miele, alla frutta selvatica e alle ghiande, anche il nutrimento delle prime stirpi umane, quelle della cosiddetta "Età dell'oro", che sfruttando un'economia acquisitiva, vivevano serenamente, senza eccessive ansie (Platone, *Menesseno*, 6-7). Fu un figlio di Apollo e della ninfa Cirene, Aristeo il "guardiano delle greggi", a insegnare agli uomini come far cagliare il latte per avere formaggi e costoro, per gratitudine, gli tributavano onori divini. D'altro canto, la metamorfosi del latte, il prodigio della coagulazione, la disposizione negli stampi, che danno forma solida alle misteriose virtù e ai poteri ignoti, carichi di quei

significati oscuri dell'universo magico-simbolico, non avrebbero potuto verificarsi, se non grazie a un intervento "divino" (Pietro Camporesi, *Le Officine dei Sensi*, Garzanti, 2009).

Oggi, le nostre conoscenze scientifiche indicano che il latte è un alimento complesso e multiforme: contemporaneamente un'emulsione di acidi grassi (tra cui, saturi: l'acido palmitico, l'acido miristico e l'acido butirrico; e insaturi: l'acido oleico), una sospensione colloidale di proteine (caseine e sieroproteine) e, infine, una soluzione zuccherina contenente lattosio. Non deve quindi stupirci che, a partire dal latte, si possano produrre formaggi, yogurt, creme e molto altro (Dario Bressanini, *La scienza della Pasticceria*, Gribaudo, 2014). Né deve sorprenderci la straordinaria varietà di formaggi che si possono ottenere, cambiando qualcosa nel processo di trasformazione, che prende avvio dalla modifica delle proteine (in particolare le caseine), le quali, con il semplice calore, impiegherebbero ore



e ore, prima di denaturare la loro struttura. Così, per favorire la loro coagulazione, si aggiungono acidi (che abbassano il pH del latte), oppure sali (anche il cloruro di sodio) che, a differenza degli acidi, impediscono che le caseine si leghino troppo strettamente, favorendo, in questo modo, la produ-



zione di formaggi più morbidi. Tuttavia, la difficoltà di governare un simile processo, da parte di un profano, fa capire perché il pensiero premoderno rimanesse “perplesso davanti alla coagulazione del latte, stupito per i processi trasformativi, per l’alchimia del cambiamento, per l’amalgama delle sostanze che nascondevano nella loro oscura composizione gli intimi segreti della vita, i meccanismi ignoti della decomposizione e della ricomposizione in nuove morfologie solide di un elemento primario”. Il formaggio veniva considerato come “un organismo fresco, molle, tenero, palpitante, delicatamente vivente, come una creatura da proteggere” dalle insidie e dalle possibili contaminazioni di un mondo gravido di oscure minacce, di pericoli imponderabili e di forze ostili, allignanti nelle tenebre. Perciò, la volontà di allontanare i rischi di alterazione del formaggio, in assenza dell’attuale conoscenza scientifica, sollecitava rituali, magie e cautele, non solo per prevenire il pericolo della putrefazione, ma anche per scongiurare l’aggressione

delle oscure forze malefiche, che sempre contrastano l’operato dell’uomo (Pietro Camporesi, *ibidem*: 47-9).

Chissà quanti possono essere stati questi comportamenti “superstiziosi”. Noi ne conosciamo solo alcuni, come la sistemazione di una lumaca sull’asse di stagionatura dei formaggi, per impedirne la fermentazione non controllata, o il tenerli lontani dagli occhi; ma avevano finalità analoghe anche soluzioni a metà strada fra una difesa magica e le tecniche di conservazione, come l’utilizzo di foglie di noce o di fico per rivestire la forma; l’aspersione del cacio con il pepe o con altre spezie; la conservazione nel fieno, nelle vinacce o sotto la cenere; o il lavaggio della crosta con l’olio o con il vino (taluni con il Marsala).

Lo stesso discorso vale per la complessa cerimonialità messa in atto per produrre il formaggio di fossa, per il quale si è sempre usato solo pecorino primaverile, stagionato per 3 mesi e poi collocato, nel periodo compreso tra fine agosto e i primi di settembre, in fosse tufacee troncoconiche, in tutto e

per tutto assimilabili a quelle delle sepolture umane di epoca preistorica. “Allorché, al 25 di novembre (Santa Caterina) rispunta dal buio, dopo le sotterranee metamorfosi nell’avello maleodorante di decomposizione, di putrefazione, il sapore è del tutto cambiato... esce un formaggio nuovo, purificato e redento dall’odore pungente, vittorioso sulla morte e sui vermi” (*ibidem*: 51). Questo riemergere dal buio, questo ripresentarsi dopo un’assenza al nostro sguardo, non può non far pensare alla Luna. Lo stesso Marziale ha scherzato sul legame sottinteso tra il formaggio e la Luna: “*Caseus Etruscae signatus imagine Lunae praestabit pueris prandia mille tuis*”, da tradursi: “Il formaggio contrassegnato dal marchio della città etrusca di Luni fornirà mille pranzi ai tuoi fanciulli” (*Epigrammi*, XIII-33). Così, pensando all’associazione tra il formaggio e la Luna, si rileva subito la forma circolare e il candido pallore di entrambi. Anche se più allusiva è la loro attitudine a vincere la morte e a sapersi preservare dal disfacimento e dalla putrefazione.

Lasciando da parte il pensiero premoderno, va altresì annotato che molte produzioni odierne sono dovute ai laboratori monastici, dove vennero perfezionate le tecniche di lavorazione, che avevano come punto di partenza i formaggi rustici prodotti dalle comunità di lingua latina.

Trattandosi di un alimento vitale e benedetto, frutto delle cure umane e delle preghiere dei suoi artefici, la quiete monastica ebbe un ruolo centrale per far sviluppare le abilità necessarie a perfezionare e a trasmettere, attraverso le generazioni, le tecniche delicate e complesse, che diedero vita, tra l’altro, al montasio, al grana, al taleggio, al certosino, al raschera, al montebore e alla mozzarella.

Allora, ci auguriamo che, sia applicando le silenziose conoscenze monastiche, sia compiendo i vecchi riti propiziatori, queste “fucine dei sapori” sopravvivano ancora a lungo, insieme alle loro straordinarie produzioni.

See International Summary page 70



Il piacere di stare a tavola

Scelta delle materie prime e dei vini; preparazione, presentazione e interpretazione di un piatto; le regole di un'apparecchiatura perfetta.

DI NICOLA BARBERA

Accademico di Milano Duomo

Pellegrino Artusi sosteneva che due sono le funzioni principali della vita: la nutrizione e la propagazione della specie; entrambe vanno soddisfatte nel modo migliore, per rendere, da una parte, più piacevole la vita stessa e, dall'altra, giovare all'umanità. Infatti, se l'uomo non si cibasse (istinto primordiale di sopravvivenza) e non provasse stimoli sessuali (istinto di propagazione della specie) il genere umano finirebbe.

Alla soddisfazione di un bisogno va sempre associato un piacere: quello della conservazione risiede principalmente nel senso del gusto, e quello della riproduzione nel senso del tatto;

di conseguenza questi sono i sensi più importanti. L'olfatto si può considerare complementare al gusto; gli altri due: la vista e l'udito, collegati alle arti, sono ritenuti "superiori", mentre aiutano solo a vivere meglio. Perché chi gode ammirando un bel quadro o ascoltando una buona musica è ritenuto superiore a chi gode mangiando un'eccellente vivanda? La preparazione, la presentazione e l'interpretazione di una ricetta possono essere paragonate, si è spesso affermato, a quelle di uno spartito musicale, che può raggiungere vertici assoluti a seconda di chi l'interpreta. E come la danza è un'arte fugace, così è un buon piatto, in quan-





to entrambi si manifestano e si consumano, lasciando solo sensazioni e ricordi piacevoli o addirittura sublimi. Goethe sosteneva che, garantiti cibo e sussistenza, l'uomo diventa creativo. Si può quindi affermare che l'uomo mangia, ma l'uomo intelligente sa mangiare.

Occorre, naturalmente distinguere tra fame, bisogno primario di cibo che, in assenza, crea sensazioni spiacevoli o addirittura dolorose, e appetito, che prelude al piacere di mangiare, al godimento conseguente alla vista dei colori e alla percezione olfattiva dei profumi e degli aromi dei vari piatti. Un buon pranzo, oltre al piacere della degustazione gastronomica, deve mettere allegria e buon umore nei commensali, vivificati da un garbato conversare (locali insonorizzati permettendo!).

Cucinare è scienza (regole da rispettare) e arte (creatività vera, non banale improvvisazione); i principi generali, che prescindono dalle singole preparazioni, sono: il rispetto del territorio e delle sue tradizioni; le tecnologie moderne che vanno usate in quanto utili, ma che non possono sostituire i metodi tradizionali. Innanzitutto sono determinanti le materie prime, che incidono per almeno il 50% sul risultato finale (60%, sostiene Marchesi); il cuoco non è un medico, né un farmacista e la cucina non è una *beauty farm*, perciò non ci si deve preoccupare eccessivamente del contenuto calorico dei cibi, perché ogni cucina ha i suoi grassi tradizionali che, al massimo, possono essere "alleggeriti". Gli ingredienti delle vivande servite e i loro intingoli (non molti) devono essere facilmente riconoscibili; va ricordato che anche il piatto più semplice richiede tempo e impegno; è importante, infine, che i piatti di portata siano ben caldi: Montezuma dava a ognuno dei suoi numerosi invitati un braciere, perché i cibi non si raffreddassero.

Indispensabile, infine, per la riuscita di un pranzo (astemi a parte), è la scelta dei vini più appropriati, con l'accortezza di avere a disposizione un numero sufficiente di bottiglie dello stesso vino:

di massima un terzo di bottiglia a testa, privilegiando vini in grado di "reggere" il maggior numero di portate.

Le posate (o "coperto" perché, una volta, venivano portate al tavolo coperte da un tovagliolo): la prima posata fu certamente il cucchiaino, ai primordi una conchiglia o un oggetto naturalmente concavo, migliore della mano per portare alla bocca cibi liquidi, successivamente di legno opportunamente lavorato e, infine, di metallo, anche prezioso. La seconda fu il coltello, inizialmente una selce tagliente o un osso acuminato, poi, nell'Età del bronzo, un pugnale con solo una lama tagliente. Terza, nei primi anni dell'anno Mille, la forchetta, che fu molto contestata, in quanto considerata poco virile, forse perché ricordava la "forcina" per capelli delle dame; ma già nel 1600 il pregiudizio era stato superato, tanto che un gentiluomo inglese, dopo una visita in Italia, decise di introdurla anche in Inghilterra. La forchetta, inizialmente a due punte (rebbi), fu decisiva nell'affrontare il cibo, in quanto consentiva di non toccare quello solido con le mani. Nel 1700, la forchetta diventa a tre rebbi e il relativo "servizio" fu chiamato "San Marco" e, alla fine del secolo, a Napoli, il cuoco di Ferdinando IV aggiunse una quarta punta, come le più diffuse attuali forchette, migliorando ulteriormente la "grazia" nel portare alla bocca i cibi solidi e in particolare per mangiare più elegantemente i "maccheroni".

La disposizione delle posate sul tavolo da pranzo è variata molto nel tempo;

per esempio, nel XIII secolo, a Firenze, i Guelfi ponevano tutte le posate a destra del piatto, mentre i Ghibellini le disponevano in alto tra il piatto e i bicchieri. Oggi, in Italia, come è noto, il coltello va posto a destra del piatto con la lama rivolta verso l'interno, affiancato, all'esterno, dal cucchiaino con la punta rivolta verso l'alto. La forchetta va posta a sinistra del piatto con le punte verso l'alto e le posate per dolci e frutta (tutte di dimensioni più piccole) tra piatto e bicchieri: la forchetta è la più vicina al piatto (con l'impugnatura a sinistra), quindi il cucchiaino e poi il coltello. In Francia, la disposizione è analoga, ma le punte di cucchiaino e forchetta sono volte verso il basso. I bicchieri, posizionati leggermente a destra del piatto, devono essere minimo due: uno per l'acqua, il più vicino al piatto, e uno per il vino (ma anche quattro, se sono previsti: aperitivo, vino bianco, vino rosso e dessert).

Il pane va messo a sinistra. Il tovagliolo, salvo per aspetti decorativi particolari, a fianco delle posate: a destra o a sinistra. Le posate utilizzate, per dare l'indicazione ai camerieri che possono ritirare il piatto, vanno poste al centro del piatto in posizione verticale (sulle ore 6.30); meglio con i rebbi della forchetta e la punta del cucchiaino verso il basso. Nel caso si voglia indicare che non si è ancora terminato di mangiare, le posate si possono disporre affiancate al centro del piatto con le impugnature, rispettivamente, all'incirca sulle ore 4 e sulle ore 8.

See International Summary page 70

ACCADEMICI IN PRIMO PIANO

L'Accademico di Ravenna Romea, Ernesto Giuseppe Alfieri, è stato eletto Presidente della Fondazione Cassa di Risparmio di Ravenna.

L'Accademica del Valdarno Fiorentino, Antonella Bizzarri, è stata eletta Presidentessa del Museo della Civiltà Contadina, annesso alla Pieve romana di San Romolo, a Gaville.



Ortoressia: un nuovo tipo di disordine alimentare

Può portare alla malnutrizione, all'instabilità affettiva e all'isolamento sociale.

DI GIANNI DI GIACOMO

Accademico di Chieti

L'attenzione al mangiare bene e a uno stile di vita salutare è ormai parte integrante della nostra società. Non vi è giorno senza che i mezzi di comunicazione dispensino consigli e suggerimenti su cosa e come mangiare, su quanto il cibo influenzi la nostra salute, sui rischi che corriamo scegliendo o meno certi prodotti, e su quanto una particolare dieta consenta di perdere peso in poco tempo o piuttosto permetta di migliorare significativamente il nostro benessere. Il risultato è, forse, quello di trasformare il piacere della tavola in un rapporto ansioso con tutto ciò che concerne l'alimentazione. Sembra un paradosso, tuttavia mangia-

re troppo sano, a volte, può far male alla salute. Eccessive limitazioni nelle diete e un regime alimentare estremamente rigoroso possono trasformarsi in un vero e proprio disturbo alimentare, una patologia ossessivo-compulsiva definita "ortoressia".

Il termine ortoressia nervosa, inizialmente coniato da Bratman e Knight nel 1997, descrive una condizione caratterizzata da un comportamento alimentare che segue l'ossessione patologica per un'alimentazione biologicamente pura e salutare. Tale condizione è spesso associata a una dieta restrittiva la quale, nel tentativo di raggiungere uno stato di salute ottimale, può portare a

gravi condizioni mediche connesse alla malnutrizione, oltre a un'instabilità affettiva e all'isolamento sociale. L'ortoressico sviluppa una vera e propria fobia per i cibi considerati "pericolosi", quali gli OGM (organismo geneticamente modificato). È come se il "cibo sano" diventasse una missione morale e tutte le altre sfere di vita passassero in secondo piano.

Dopo bulimia e anoressia, relative a problematiche sulla quantità del cibo che si mangia, sta dunque emergendo un nuovo tipo di disordine alimentare, con particolare attenzione alla qualità dell'alimentazione, e tale mania nutrizionale, "l'ortoressia" (dal greco *orthos*,



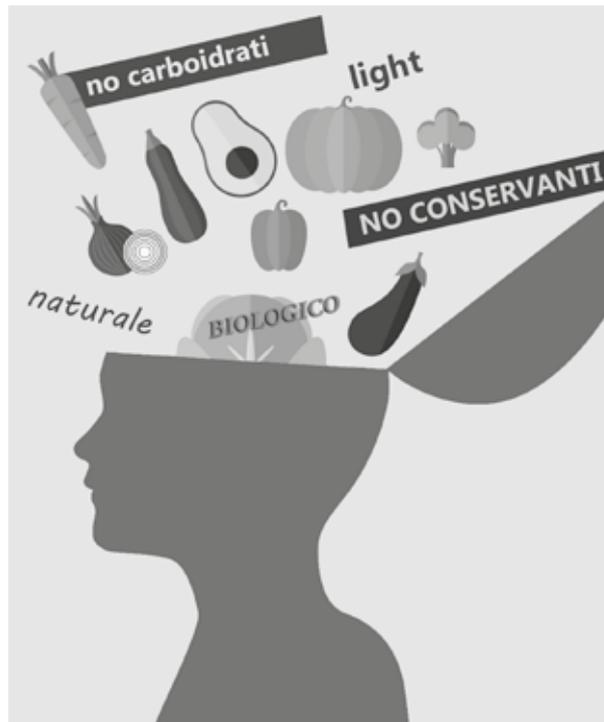


che significa “giusto e corretto”, e *orexis*, che significa “appetito”), è un fenomeno che sta raggiungendo proporzioni preoccupanti.

Tra i caratteri distintivi troviamo la riflessione ossessiva sul cibo. La persona può trascorrere più di 3-4 ore al giorno a pensare a quali cibi scegliere, a come prepararli e consumarli, pretendendo solo ciò che fa stare bene, che può non corrispondere a ciò che piace realmente e selezionandolo più per i benefici sulla salute che per il gusto. Si sente in colpa qualora non segua la dieta abituale, e padrone di se stesso solo se mangia nel modo ritenuto corretto. Vengono solitamente messi in atto comportamenti ossessivi riguardanti la selezione, la ricerca, la preparazione

e il consumo degli alimenti, suddivisibili in varie fasi: pianificazione dei pasti con diversi giorni di anticipo, al fine di evitare i cibi ritenuti dannosi. Impiego di una grande quantità di tempo nella ricerca e nell’acquisto degli alimenti a scapito di altre attività, fino a coltivare in prima persona verdure e ortaggi. Preparazione del cibo secondo procedure particolari ritenute esenti da rischi per la salute (cottura particolare, utilizzo di un certo tipo di stoviglie).

Gli ortoressici sono preoccupati dalla qualità dei cibi nella propria dieta, impiegando un tempo considerevole a esaminarne l’origine (per esempio, se le verdure sono state esposte a pesticidi); a verificarne la lavorazione (se il contenuto nutritivo potrebbe essere andato perso durante la cottura) e a studiare il confezionamento dei cibi che sono poi messi in commercio (per esempio, se le etichette forniscono sufficiente informazione per giudicare la qualità di specifici ingredienti). Simili preoccupazioni possono innescare comportamenti alimentari complessi (per esempio, regole su quali cibi possano essere assunti insieme a ogni pasto o in specifici momenti del giorno), come pure



credenze in base alle quali la digestione ottimale di un certo cibo debba richiedere una specifica quantità di tempo dopo l’assunzione di un altro tipo di cibo. Dal momento che l’attenzione è rivolta a cibi puri e salutari, i soggetti con ortoressia nervosa tendono a evitare cibi che potrebbero contenere ingredienti geneticamente modificati, come pure quelli che contengono significative quantità di grassi, zuccheri, sale o altri componenti indesiderati (coloranti, conservanti, pesticidi...). Tali restrizioni alimentari comportano solitamente l’omissione di nutrienti essenziali nel fabbisogno energetico quotidiano, con la conseguenza di diete sbilanciate e insufficienti.

Dal punto di vista psicologico, i soggetti ortoressici provano intensa frustrazione quando i loro rituali alimentari sono impediti o interrotti in qualche modo; provano disgusto quando la purezza del cibo sembra essere violata, oltre a un’emozione di colpa e a un disgusto verso se stessi (talvolta un vero e proprio odio) a seconda del grado di aderenza al sistema di regole che ruota attorno alla percezione soggettiva di ciò che è giusto o sbagliato. Ed è proprio la rigidità delle regole e delle credenze

legate all’alimentazione che può produrre altre conseguenze negative a livello psicologico: un’insoddisfazione affettiva e l’isolamento sociale. Una deviazione, anche solo minima, dalle regole provoca una serie di conseguenze emotive a cascata, quali colpa, rabbia e umore depresso, fino a somatizzazioni di disturbi fisici (indigestioni, nausea, vomito). A loro volta, i sensi di colpa portano all’ulteriore irrigidimento delle regole alimentari, in un circolo vizioso, segnato da ansia sempre crescente. Viceversa, dopo aver rispettato le regole alimentari, gli ortoressici provano generalmente sentimenti di soddisfazione e accresciuta autostima, collegati a un senso di controllo sulla propria vita.

La condivisione di un pasto rappresenta uno degli elementi chiave con cui socializziamo e costruiamo

relazioni interpersonali, ma per le persone che soffrono di ortoressia l’occasione di un pasto può trasformarsi in un vero e proprio campo minato. Mangiare cibo che non è considerato puro, o che qualcun altro ha preparato, genera una notevole ansia. Ecco che il pasto non rappresenta un’opportunità di gioia e di serena convivialità, ma diventa terreno fertile per tutta una serie di pensieri e di stati emotivi negativi, tali da non permettere di trarre godimento dal cibo. I soggetti ortoressici credono fermamente di riuscire a mantenere un’alimentazione sana fintantoché vivono soli e in pieno controllo di tutto ciò che li circonda. Si sentono giusti a mangiare cibi che loro considerano come salutari e questo li spinge ad assumere un atteggiamento di superiorità morale, in conseguenza del quale non desiderano interagire con altri che hanno abitudini alimentari diverse. La scelta della qualità dei cibi prevale sui propri valori personali, morali, sulle relazioni sociali, lavorative e affettive, arrivando a compromettere il funzionamento globale e il benessere dell’individuo.

See International Summary page 70



Cibo e digiuno nelle tre religioni monoteiste

Il tema del convegno, organizzato dalla Delegazione di Caltagirone, ha messo in evidenza i concetti che valorizzano le uguaglianze piuttosto che le differenze.

DI MAURIZIO PEDI
Accademico di Caltagirone

Nella storia, quando una comunità di uomini si sente minacciata da un'altra, erige muri soprattutto culturali o concettuali, affidandosi alla valorizzazione delle differenze, anche se minime, invece della tolleranza o piuttosto alla valorizzazione delle uguaglianze. Sul tema comune, "Cibo e digiuno nel-

le tre religioni monoteiste", è stata organizzata una conferenza regionale, in occasione del 15° anniversario della fondazione della Delegazione di Caltagirone, e il numerosissimo pubblico ha rappresentato la cifra del successo. Affidata a Maurizio PEDI la relazione introduttiva laica, distante ed equidistante dalle tre religioni, partendo dall'assunto che la valenza biologica e antropologica del digiuno era nota agli uomini prima ancora che le tre religioni monoteiste ne mutuassero il valore. Il relatore ha tracciato la valenza terapeutica attuale del digiuno ma anche le malattie a esso ancorate, oggi come nei secoli scorsi, tracciando un ardito ponte tra l'anoressia nervosa del XX secolo con la "Santa anoressia" del XV secolo. Nella storia delle religioni monoteiste, il digiuno, spesso, condivide con l'astinenza lo stesso valore concettuale. Astenersi da un cibo si deve perché è impuro (Ebraismo e Islamismo) o si sceglie perché esso è evocatore di piacere e, privandosene, si innesca un gratificante ruolo espiativo alla peni-

tenza (Cristianesimo). Nella disperata ricerca storica di simboli d'identità, alimenti come carni, vino e cereali, hanno avuto maggior campo di disputa. E se questo argomento può sembrare marginale nella storia delle religioni, bolle papali e concili vaticani dimostrano, al contrario, di essersene profondamente occupati.

Nella Regola di Benedetto (543 d.C.), normata da ben ventisette capitoli, tre di essi espongono regole alimentari e, tra queste, anche la differenza tra "carnes" e "pulli", tracciando le motivazioni del perché i primi andavano esclusi dalla dieta dei periodi di astinenza, contrariamente ai secondi.

Da una inaspettata libertà, i cristiani della prima ora si gettarono alla ricerca ossessiva di un "modello alimentare" cristiano, il quale, se non ispirato alla oggettiva purezza o meno del cibo, quantomeno fosse mirato sul come si mangia, quando, quanto, o con quale atteggiamento. Una serie ossessiva di regole perpetrate maniacalmente dallo stesso uomo sino alle condanne ca-





pitali per conto e per nome dello stesso che le aveva eliminate tutte: Gesù. Analizzati i secoli di rigida proibizione di alcune carni, come cibo stereotipo antitetico all'astinenza, il relatore si è soffermato su come la regola alimentare carnea sia stata usata quale carattere preminentemente distintivo dalle tre religioni monoteiste. Successivamente, per provocare la sala, ma sostanzialmente per enunciare una verità storica, ha asserito che l'attuale eccellenza produttiva enologica europea e mondiale deve l'esistenza alla religione cristiana. I popoli che provenivano dal Nord Europa bevevano, per tradizione, un fermentato di cereali, la *cervogia*, la birra insomma; i popoli musulmani spingevano dal Sud d'Europa e non bevevano l'alcool per dettato religioso; se i cristiani, allocati nella fascia centrale europea, per distinzione avessero seguito i dettami di libertà del loro Messia, sarebbero dovuti rimanere indifferenti all'uso dell'alcool. Invece no. Per loro il vino è sangue di Cristo e dal primo istante rientra a pieno titolo nella mensa eucaristica. A seguire, il primo relatore a prendere parola sulle tre religioni, secondo una cronologia storica, è stato Don C. Raspa (Docente di Ebraismo presso l'Università teologica di Palermo), il quale ha esordito dicendo che il digiuno, allo stesso modo della Kashrut alimentare, rientra nelle norme previste dalla Torah, oltre a rappresentare il modo in cui si fa memoria di alcuni eventi, per lo più drammatici o luttuosi, della storia ebraica. Nel lungo elenco dei giorni di digiuno legati alle feste prescritte dalla Torah, quello dello Yom Kippur (il giorno dell'espiazione) è il più importante. Il digiuno, per tradizione, è spesso connesso alla proibizione temporale di bere; coinvolge la scelta dei tessuti del vestiario; proscrive di lavarsi e di ungersi il corpo con olio, di calzare scarpe di cuoio o avere rapporti sessuali. Per il Vescovo della Diocesi di Caltagirone, S.E. Calogero Peri, il digiuno cristiano esprime libertà e relazioni e interconnette molti valori umani. Non

digiuna solo il corpo, ma l'uomo, per essere libero, con questo esercizio coinvolge anche il digiuno dal male. Digiunare per nutrirsi di Dio, antidoto alla solitudine. Poiché il desiderio non ha una ragione fisica e il digiuno alimenta il desiderio, con esso ci si alimenta di altro e non solo di cibo. L'Imam della moschea di Catania, come concordato, prende parola per ultimo. Il suo discorso, senza nessuna programmata regia, ha forti note di continuità con quanto detto dai relatori religiosi che lo hanno preceduto. Il digiuno, nell'Islam, è una scuola di educazione, e, scandendo la parola, l'Imam Mufid Abu Touq afferma: "Obiettivo del digiuno islamico è insegnare. L'uomo nella necessità, durante il digiuno, sente la mano di Dio che corre in suo aiuto". L'autocontrollo va allenato e affina la sensibilità dell'uomo. Astenersi dai cibi leciti aiuta a rinun-

ciare alle cose illecite, affina la sensibilità e la solidarietà verso i deboli o coloro che sono privi del cibo necessario. Un altro elemento della scuola del digiuno islamico è allenare la pazienza, grande virtù e risorsa di aiuto nella vita dell'uomo. E, infine, sapere aspettare il tempo opportuno per alimentarsi, dominando gli impulsi della necessità, aiuta a valorizzare il parametro tempo nella nostra vita. C'è un tempo opportuno per ogni scelta e ogni scelta ha bisogno di una puntualità per essere applicata. Una scuola di vita a tutto campo.

L'obiettivo di dimostrare che sono più i concetti che unificano le tre religioni che non il contrario è emerso dalle parole dei tre relatori religiosi. Il pubblico è stato il vero referente prescelto per accogliere le riflessioni e il *feedback* è stato assolutamente positivo.

See International Summary page 70

INDIRIZZI DI POSTA ELETTRONICA

e-mail per il Presidente:

presidente@accademia1953.it



e-mail per il Segretario Generale:

segretariogenerale@accademia1953.it

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

segreteria@accademia1953.it

e-mail per la Redazione romana della rivista:

redazione@accademia1953.it

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

biblioteca@accademia1953.it

e-mail per l'Amministrazione:

amministrazione@accademia1953.it

Ricordiamo che l'Accademia ha un proprio sito Internet:

www.accademia1953.it

da cui è possibile anche consultare e scaricare, in formato Pdf, tutti i numeri dell'anno in corso e quelli dell'anno precedente di "Civiltà della Tavola" in italiano e in inglese.



Una sfida alla ricotta!

A Reggio Emilia, la seconda edizione del premio “Gianni Franceschi”: la storia di una sinergia virtuosa tra Accademia, scuola e territorio.

DI ANNA MARMIROLI
Delegata di Reggio Emilia

Si è svolta la seconda edizione del premio “Gianni Franceschi”, che la Delegazione di Reggio Emilia ha istituito due anni fa e che ricorda, oltre a un reggiano illustre e a un giornalista di valore, anche un grande e mai dimenticato protagonista della nostra Accademia, già per molti anni Direttore e animatore della rivista “Civiltà della Tavola” e impegnato storico del Centro Studi.

Alla presenza commossa della figlia Floriana, è stata celebrata la giornata finale di un percorso iniziato, nell'autunno scorso, con l'Istituto alberghiero di Castelnuovo Monti “N. Mandela” e finalizzato a realizzare anche una competizione gastronomica virtuosa tra i ragazzi di due quarte della scuola stessa. Si richiedeva ai ragazzi di elaborare un piatto a base di un prodotto tipico della montagna, individuato nella ricotta (Prodotto Agroalimentare Tradizionale).

L'obiettivo è stato quello di valorizzare, attraverso l'elaborazione di un piatto, le risorse alimentari di un territorio, le sue peculiarità produttive, le sue unicità, trasformando l'assaggio di una preparazione in un'esperienza di cultura del gusto ed esaltazione delle tradizioni locali. E quale alleanza migliore di quella con una istituzione scolastica, cioè con quel luogo che più di tutti è dedicato alla costruzione dell'identità culturale di una popolazione e della sua giovane generazione?

Una competizione virtuosa, tra più piatti, ma realizzata da ragazzi della scuola, con l'aiuto del corpo insegnante e con l'obiettivo non di costruire il piatto più bello nel minor tempo possibile, ma il piatto che racconti, meglio di altri, il vincolo che c'è tra materie del territorio, abilità culinarie, studio della tradizione e capacità elaborativa.

Ha animato la Delegazione il proposito che la conoscenza, in particolare in questo settore, quanto più sia diffusa e parta da istituzioni culturali importanti come le scuole, tanto più può promuovere un'idea di cultura gastronomica non massificata, che non si limiti alla mera esecuzione di una ricetta, ma che, attraverso essa, recuperi le radici di un territorio e la sua storia. Cultura attiva, da salvaguardare e tramandare, una vera e propria civiltà del gusto che parte dalla considerazione che la cucina è una delle espressioni più profonde di un Paese: è il frutto della storia e della vita dei suoi abitanti, elemento identitario al pari della lingua, una delle forme espressive dell'ambiente che ci circonda, insieme al paesaggio, all'arte, a tutto ciò che crea partecipazione della per-



Il primo premio: cannoli con ripieno di ricotta e cannella



sona in un contesto sociale. Si è giunti al giorno della “competizione”, dopo avere realizzato, per i ragazzi delle classi coinvolte, due importanti momenti formativi teorici. Il primo, due mesi addietro, con l'Accademico Carlo Baja Guarienti, insigne storico, che ha illustrato ai ragazzi la storia che accompagna la ricotta: la sua nascita, l'ambiente socioculturale in cui si sviluppa e la rilevanza per le popolazioni locali; il secondo momento formativo, con la presenza dello chef stellato Andrea Vezzani (del ristorante “Ca Matilde” di Rubbianino di Quattro Castella - Reggio Emilia), il quale ha coinvolto gli studenti in cucina, suggerendo loro le potenzialità della ricotta, proponendo idee e possibili associazioni di ingredienti per realizzare ricette sia della tradizione sia innovative. Attraverso una selezione avvenuta alla

presenza di una commissione giudicante composta, tra gli altri, da Accademici della Delegazione, da rappresentanti della scuola, dallo chef Vezzani, sono stati scelti i tre piatti più interessanti, elaborati, in occasione della manifestazione, nelle cucine della scuola e realizzati (e ciò rende onore a tutti gli allievi) con il contributo anche di coloro i cui piatti non erano andati in finale. I tre migliori elaborati sono stati raccontati (perché è importante capire come sia nata l'idea), spiegati (per comprendere con quali procedure siano stati realizzati) e assaggiati (il gusto ha una parte importante nel processo!) alla presenza del Segretario Generale dell'Accademia Roberto Ariani, del Coordinatore Territoriale Emilia Pier Paolo Veroni, di un gruppo molto nutrito di Delegati dell'Emilia e degli Accademici della Delegazione reggiana. Il piat-

to che ha ottenuto il riconoscimento maggiore - cannoli con ripieno di ricotta e cannella - si è aggiudicato il primo premio di una borsa di studio di 400 euro. Al secondo classificato - un interessante tortello al cacao, ripieno di ricotta e noci, condito con miele - e al terzo - un ardito esperimento di cucina molecolare - è stata offerta una copia del libro di Pellegrino Artusi *La Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene*, pietra miliare della nostra tradizione culturale gastronomica, nell'edizione Giunti, che reca la prefazione del Presidente Paolo Petroni.

Al termine della premiazione, a tutti i partecipanti è stato offerto un interessante buffet: una selezione attentissima di prodotti autenticamente a chilometro zero (tutti rigorosamente PAT), costituita da: formaggi locali, il mitico parmigiano reggiano e i pecorini di Succiso, le ricotte vaccine e di pecora dei caseifici ai piedi della Pietra di Bismantova, le insalate di farro, i ciccioli, e sublime erbazzone montanaro, una sorta di torta salata realizzata con bietole, cipolla e riso, ricetta unica della montagna reggiana (non a caso il libro di Gianni Franceschi *La cucina reggiana* ha come sottotitolo *Duemila metri a tavola*), ricordo dei tempi passati, quando le donne scendevano a valle per lavorare stagionalmente alle risaie e, con il riso ricevuto in pagamento, contribuivano al magro e difficile esercizio di coniugare ogni giorno il pranzo con la cena.

Una giornata importante per la Delegazione, per il territorio dell'Emilia e per l'Accademia.

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).



Una corretta conservazione dell'olio d'oliva

Al contrario del vino, il tempo peggiora il prodotto, che va mantenuto in bottiglie di colore scuro, intorno ai 15°, in un luogo non esposto alla luce.

DI PUBLIO VIOLA

Delegato di Roma Appia



Il regolamento n. 2568/91 dell'Unione Europea definisce "olio di oliva" quello ottenuto mediante pressione meccanica di olive immediatamente raccolte. Un'ulteriore precisazione viene effettuata con la definizione della parola "vergine", se l'acidità dell'olio (espressa in acido oleico) è inferiore al 2% e con la definizione "extravergine", se l'acidità è inferiore allo 0,8%. Il termine semplice "olio di oliva" si riferisce, infatti, a un olio che ha subito una raffinazione (o rettificazione) effettuata per combattere un eccesso di acidità ed eventuali impurità, al quale viene aggiunto il 5-10% di olio vergine e presenta un'acidità inferiore all'1%. Si tratta di un olio che, pur costituendo un buon prodotto alimentare, con la raffinazione ha diminuito in parte il suo valore biologico-nutrizionale.

Il semplice "olio di oliva" (olio raffinato) contiene, al pari dell'olio vergine, una corretta composizione in acidi grassi,

con un'elevata percentuale di acido oleico, monoin saturato (18:1 ω-9); una moderata quantità di acidi grassi saturi e una sufficiente quantità di acidi grassi polinsaturi (essenziali per l'organismo), con un rapporto equilibrato tra la serie omega-6 (acido linoleico) e la serie omega-3 (acido α-linolenico), presentando una media di 8:1, ritenuta ottimale. Deve essere a questo punto rilevato che l'olio di oliva vergine, accanto alla

composizione equilibrata in acidi grassi, possiede alcune sostanze, note come componenti minori (o frazione insaponificabile), presenti nell'1,5-2%, che svolgono un'importante azione biologico-metabolica protettiva sulla salute. Essi sono costituiti dai fitosteroli (in particolare il β-sitosterolo), dagli idrocarburi triterpenici (squalene), dai fosfolipidi, dalla clorofilla (che conferisce il colore verde), dai carotenoidi (che conferiscono la tonalità gialla), dall'α-tocoferolo (vitamina E) e soprattutto dai composti fenolici (in particolare l'idrossitirosole e l'oleuropeina). Il processo di rettificazione, purtroppo, se protegge l'olio dalle impurità, elimina anche i componenti minori riducendo il valore biologico del prodotto.

Va inoltre precisato che, accanto al loro importante valore protettivo per la salute, i componenti minori contribuiscono ad accrescere il valore organolettico del prodotto. Infine, ricordiamo

che nell'olio di oliva vergine sono presenti anche numerose sostanze aromatiche (si calcola che ve ne siano più di 600) le quali lo rendono gradevole all'aspetto, all'odore e al sapore, determinando quelle peculiari caratteristiche di aroma e di fragranza che distinguono l'olio di oliva da tutti gli altri oli vegetali ma che, soprattutto, distinguono gli oli di qualità.

Riconosciuti la composizione e il valore salustico e organolettico dell'olio extravergine, un importante aspetto, che non deve essere dimenticato dal consumatore, è che si tratta di un alimento delicato che, con il passare del tempo, con l'esposizione all'aria e alla luce, può subire alterazioni, che determinano una diminuzione dei componenti minori protettivi (e anche dei sapori), oltre a un possibile danno perossidativo a carico degli acidi grassi. A questo proposito, si precisa che dovrebbero essere abbandonate le tradizionali oliere che si portano a tavola (specialmente nei ristoranti), nelle quali l'olio è esposto all'aria ricorrendo invece, quando possibile, a fornire a tavola quelle bottigliette da 100 ml (che già si vendono in commercio) da utilizzare una sola volta, e questo potrebbe essere utile anche nel pranzo di famiglia. In ogni caso, è necessario rispettare sempre una corretta conservazione del prodotto, mantenendolo nella sua bottiglia originale e non conservare bottiglie smezzate, peggio ancora se non vengono ben chiuse. Ricordiamo, infine, che le bottiglie devono essere di colore scuro e comunque mai esposte alla luce.

Non va infatti dimenticato che, al contrario del vino, il tempo non migliora,



ma peggiora il prodotto, per il quale il tempo di conservazione dovrebbe essere breve, a una temperatura intorno ai 15°, in un luogo non esposto alla luce. In questa maniera sarà possibile prolungarne il periodo di conservazione. Un aspetto, inoltre, che appare importante precisare è che in commercio esistono oli extravergini di oliva con caratteristiche diverse, cioè con sapori più o meno intensi, collegati al momento in cui è stata effettuata la raccolta delle olive, ottenendo oli “fruttati”, con sapore intenso, quasi piccante, da olive raccolte precocemente, e oli “delicati” (dolci) ottenuti da olive raccolte più tardivamente. Tali oli sono entrambi di notevole valore biologico, ma quelli “delicati” posseggono un contenuto inferiore di componenti minori, in parti-

colare antiossidanti, e vanno quindi conservati con maggior cura. L'utilizzo gastronomico migliore dell'olio fruttato, di sapore intenso, è quello a crudo, specialmente sugli alimenti freschi dei quali accresce la sapidità. Può essere comunque indicato anche per alcuni alimenti cotti e, a questo proposito, ricordiamo (quando sia possibile) che l'olio andrebbe aggiunto dopo e non prima della cottura che ne modifica, almeno in parte, le caratteristiche. Naturalmente, si preferirà un olio fruttato intenso sulle zuppe di verdura, sulla pasta e fagioli, sugli antipasti di mare, sull'insalata di riso e sul pinzimonio. Il fruttato lieve risponde meglio, invece, se utilizzato sul carpaccio di carne cruda, ma anche sulla carne cotta alla griglia e sul pesce, per la pasticceria e per

preparare la maionese. Un consiglio generale che ci sembra utile ripetere in conclusione è quello di preferire per i piatti saporiti un olio saporito (fruttato intenso) e, per i piatti delicati, un olio delicato (fruttato lieve) a meno che non si voglia interferire sul sapore del cibo, ma questa scelta va giudicata soggettivamente dal consumatore di volta in volta.

In definitiva, l'olio extravergine d'oliva è un prodotto che unisce, accanto al valore nutrizionale, un gradito valore organolettico, migliorando il piacere di una buona tavola. Ci sembra giusto, perciò, ripetere il consiglio di conservarlo rispettando alcuni criteri, e di dubitare dei prodotti venduti al mercato a basso prezzo.

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.



I cibi di strada

Sono molte le preparazioni siciliane da consumare passeggiando, ma tradizioni analoghe si trovano anche all'estero.

DI CARLA SIENA

Accademica di Siracusa

Forse per il clima favorevole, e probabilmente per una cronica e diffusa scarsità di pecunia, il popolo del Sud ha sempre largamente praticato l'usanza del cibo di strada. Chi non ricorda le pizze che "mangi oggi e paghi fra otto giorni", fritte da Giacomo Furia e vendute da Sophia Loren ne *L'oro di Napoli*?

In Sicilia, 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 *sfinzione* e al *pane c' 'a mèusa*, più equilibrato nell'apporto di carboidrati e proteine, che somiglia molto al toscano *panino col lampredotto*, anch'esso gustosissimo esempio di utilizzo del "quinto quarto", molto rivalutato ai nostri giorni. Per le strade della vecchia Palermo, ancora oggi è possibile consumare cozze scoppiate, lumache di mare, polpo bollito, *cicireddu*, cioè pesciolini infarinati e fritti, insieme a broccoli, carciofi e cardi in pastella. Un piatto originale è la melanzana *a quagghia*, tagliata a spicchi e fritta, così come le patate bollite, sbucciate e salate. Completano il quadro, serviti in vaschetta "usa-e-getta" di alluminio, orecchie e musi, interiora, piedi e testa di vitello tagliati a pezzi, bolliti e conditi con olio, limone e sedano. Le *stigghiola* sono invece interiora avvolte attorno a cipollotti e cotte alla brace. Grazie a questo infinito panorama di cibi di strada, Palermo, come riportava il quotidiano "La Sicilia" del 10 agosto 2013, ha firmato un atto di indirizzo per l'ideazione e la registrazione del marchio "Panormus-street food". A Catania, è pure possibile trovare cibi da consumare per strada, come, per esempio i *sangèli*, sanguinacci lessati e serviti nelle strade dei quartieri barocchi. Durante l'interminabile processione di Sant'Agata, lungo il percorso, spuntano, anche se vietate dalle autorità, le postazioni dell'*arrusti e mangia*, grandi grigliate all'aperto che offrono ai fedeli carni e salsicce alla brace. Eredi di queste tradizioni sono le moderne paninoteche, ricavate da furgoni appositamente modificati, che si posizionano nei

Sfinci di riso





punti strategici: durante l'anno scolastico vicino ai vari istituti, la sera nei luoghi di incontro dei giovani, in estate vicino alle spiagge, e attirano la clientela col profumo che si sprigiona dai loro prodotti. Il panorama siciliano del cibo di strada va completato con i venditori di *càlia* e *simèna* (ceci arrostiti e semi di zucca tostati), arachidi, e - da novembre alla primavera - di caldarroste. Possiamo citare qui anche i baracchini delle *zippole* e delle *sfinzi* di riso, che ci tentano ogni sera, dalla fine di ottobre ai primi di dicembre. E tutta la rosticceria, nella quale i siciliani sono maestri, può essere consumata per strada: pizze, cipolline, *accartocciate*, fette di *scacciate*, e, naturalmente, gli arancini. A Palermo, per Santa Lucia, ne confezionano un tipo rotondo e di grandi dimensioni, mentre, a Oriente, il tipo classico ha il "pizzo". Un tempo, i pescatori di ricci di mare offrivano la loro mercanzia ai clienti, che - muniti di filoncini di pane appena sfornato - gustavano la fragrante polpa color corallo all'antico mercato di Ortigia. In Puglia, a Mondello e sul lungomare catanese, si usa consumare ogni tipo di frutti di mare crudi, con o senza succo di limone, preparati e offerti dai pescatori, in estate.

La bella stagione fa pensare al venditore di cocco fresco, tagliato a fette, e ai banchetti che propongono anguria ghiacciata, ma potremmo includere qui anche le squisite *brioche* con il gelato e i gelati da passeggio, che per definizione costituiscono un classico cibo di strada, come le candide e dolcissime matusse di zucchero filato.

Volgendo lo sguardo alle altre regioni, ricordiamo il castagnaccio, venduto nelle strade della Toscana e del Nord Italia nei testi rotondi di rame stagnato, del tutto simili a quelli usati in Liguria per fare la farinata: sottile, croccante,



Arancini



Pane e panelle

unta frittatina di farina di ceci, profumata con le cimette verdi di cipollina novella e pepe nero. Ancora liguri sono la squisita pizza "all'Andrea Doria", o la torta verde e la focaccia bianca, col sale grosso. La più buona era venduta in un panificio di Celle Ligure, ma la più famosa si trovava alla stazione di Finale Ligure: si acquistava dal finestrino del treno, durante la sosta, direttamente dai venditori che la offrivano ben confezionata in buste monoporzione di carta oleata.

Oggi, anche il cibo di strada è ormai globalizzato, e soprattutto nei luoghi di villeggiatura è facile trovare, fianco a

fianco, locali che offrono pizze, piadine, panini imbottiti, ma anche *kebab*. Questo tipico cibo arabo, il cui nome vuol dire "carne arrostita", da solo può costituire un pasto completo: si tratta di un panino, che dovrebbe essere del tipo arabo, leggero e croccante, ma che spesso viene sostituito da una focaccina simile alla piadina, e farcito con sottili fettine di carne (in genere montone e agnello), tagliate via via a strati da un grosso blocco infilzato su uno spiedo verticale, messo a girare lentamente in un particolare braciere. La carne è condita con aromi e salse tipici dei Paesi arabi.

Allargando l'orizzonte della nostra rassegna, possiamo citare la tradizione delle *tapas* spagnole, stuzzichini di varia natura che un tempo venivano posti su un piattino che si appoggiava sul bicchiere di vino, come a chiuderlo. In spagnolo, infatti, *tapa* vuol dire "coperchio", e la denominazione è transitata dal contenente al contenuto.

Anche gli anglosassoni hanno il loro cibo di strada: non dimentichiamo che hanno inventato i *fish and chips*, cartocchetti di cartapaglia che accolgono pesciolini e patate fritte, da spiluccare con l'aiuto di uno stecco, passeggiando fra un *pub* e l'altro, in attesa di dissetarsi con un boccale di birra. E infine, nella città di Braşov, sui Carpazi, mi è capitato di vedere, al pianterreno di alcuni edifici, dalla finestra, signore che vendevano i *gogoyi*, deliziosi dolcetti fritti, simili a *krapfen*, che preparavano nella cucina di casa e offrivano ai passanti, caldi caldi.

See *International Summary* page 70



Gastronomie imperiali a Trieste

La storia insegna che il cibo intreccia tempi, luoghi, persone, pensieri ed emozioni.

DI ROBERTA SITULIN

Accademica di Trieste

Nato nel 1830 a Schönbrunn, Franz Joseph I d'Austria, diventato imperatore a soli 18 anni e re d'Ungheria nel 1867, morì a Vienna nel 1916, durante la Prima guerra mondiale, dopo 68 lunghissimi anni di regno. Lo scorso anno ricorreva, quindi, il centenario della sua morte, ricordato a Trieste con una mostra, allestita nel Castello di Miramare.

Francesco Giuseppe si trovò a regnare nel difficile periodo che seguì l'era napoleonica, che aveva stravolto l'assetto politico d'Europa, e la successiva Restaurazione seguita al Congresso di Vienna (1814-1815), in anni sconvolti da moti e da conflitti per l'indipendenza, e infine dalla Grande Guerra, che

portò alla disgregazione del vasto Impero Austro-Ungarico. In quell'impero, Trieste ebbe un ruolo particolarmente importante, soprattutto dopo che Carlo VI d'Asburgo, imperatore del Sacro Romano Impero, vi istituì, nel 1719, il porto franco, incrementando, così, grandemente i commerci.

Trieste rimase parte di questo vasto impero, che si estendeva dal Danubio all'Adriatico, fino alla Prima guerra mondiale, quindi anche dopo che, nel 1859 e nel 1866, l'Austria aveva perso i domini del Lombardo-Veneto e di buona parte del Friuli.

Francesco Giuseppe diede un ulteriore grande impulso ai commerci della città tramite la costruzione della ferrovia meridionale, che univa Vienna a Trieste, via Lubiana, inaugurata il 27 luglio 1857 alla presenza di Sua Maestà. L'impero ebbe certamente un ruolo di catalizzatore negli scambi tra culture e cucine di numerosi Paesi e di diversi popoli. Riporto solo qualche esempio tra i più noti. La *Wienerschnitzel*, ancora oggi piatto tipico austriaco, ritenuta, dai più, di origine italiana (la costoletta alla milanese), sarebbe stata importata a Vienna da Josef Radetzky, feldmaresciallo austriaco, a lungo governatore del Lombardo-Veneto. Il *Gulash*, uno stufato di carne, soprattutto di manzo, diffuso in diversi paesi con varianti locali, ha un nome che deriva dall'ungherese *gulyás*, che significa "mandriano". Con il tempo, il termine finì per indicare anche il piatto forte degli allevatori di bestiame della Puszta, preparato sul campo in forma di zuppa di carne, piuttosto che di stufato. Dal Medioevo fino a circa la metà del 1800, i mandriani

Una scena del film "La Principessa Sissi" con Romy Schneider e Karlheinz Böhm





Strudel di mele



Torta Sacher



ungheresi portarono migliaia di bovini ai mercati di carne di Vienna, Norimberga e Moravia, favorendo la diffusione delle ricette. Patate e crauti sono altri noti denominatori comuni delle cucine dei vari Paesi mitteleuropei. La gastronomia dell'impero era ricca e raffinata. Il Congresso di Vienna rappresentò un'ottima occasione per ostentare l'alto livello al resto d'Europa. Una posizione di grande rilievo ebbe la pasticceria, sviluppatasi soprattutto nel contesto dei caffè, amati luoghi di sontuosità e socializzazione che offrivano una grande varietà di dolci: da quelli di pasta non lievitata, tipo filo, di origine mediorientale (gli strudel) o lievitati, farciti con frutta fresca e/o secca, alle innumerevoli torte, la Sacher (creata a Vienna nel 1832 dal pasticciere Franz Sacher su richiesta del cancelliere di stato von Metternich), la Linzer o le torte ungheresi, tra cui la Dobosh e la RigoJançi, dedicata al violinista gittano Rigó Jancsi (1858-1927). A Vienna trionfava anche la cultura del caffè, servito in varie maniere, secondo le proporzioni tra caffè, latte, crema o panna montata. Il piacere dei dolci si armonizzava perfettamente con l'aroma di caffè. La passione per quella scura bevanda era nata dopo che i Turchi, sconfitti nel 1683, avevano abbandonato grandi quantità di caffè nei loro accampamenti fuori dalle mura della città di Vienna a lungo assediata. A Trieste, la stessa tradizione del caffè

persiste tutt'oggi e vi si possono trovare molti dei dolci dei tempi dell'impero. A fronte della ricca cucina viennese, l'imperatore ebbe tuttavia abitudini molto spartane, come testimonia Eugen Ketterl, al servizio di sua Maestà dal 1894 alla morte, nel libro *Ho servito l'imperatore d'Austria. I ricordi del cameriere di Francesco Giuseppe*. Sveglia alle 3-4 del mattino. Colazione con caffè, pane, burro e prosciutto, salvo i giorni di magro. Ore 12, pranzo (spesso consumato alla scrivania tra due pile di carte, quelle da esaminare da un lato e quelle già viste dall'altro), a base di zuppa, carne di manzo o pollo, verdura e una birra Spaten. Cena alle 17, più abbondante ma simile al pranzo. Talora, uno spuntino del dopo cena con latte acido, pane nero e burro. Francesco Giuseppe non amava restare a lungo a tavola nemmeno nei pranzi di corte. Vigeva la regola per cui gli ospiti, oltre a poter iniziare a mangiare solo dopo che lo avesse fatto l'imperatore, dovevano anche smettere appena Sua Maestà avesse finito, il che accadeva sempre troppo presto. Il risultato era che i invitati si ritrovavano a rifocillarsi nei ristoranti intorno alla Hofburg, la residenza imperiale di Vienna. Particolarmente famosa era la cucina del vicino Hotel Sacher. Anche il parco imperatore, comunque, aveva i suoi piatti preferiti: la selvaggina (si dedicava con piacere alla caccia), il *Tafelspitz* (manzo bollito consumato

con cren grattugiato fresco e crauti), gli gnocchi e il *Kaiserschmarren*, una crêpe spessa, con la pastella arricchita di uvette, frammentata in padella, in modo da dorare nel burro i singoli pezzi, servita con zucchero a velo e varie confetture. Una ricetta che prese il nome dall'imperatore stesso. L'imperatrice Elisabeth (Sissi), notoriamente ribelle alla vita di corte, mangiava poco o nulla. Oggi si ritiene che fosse anoressica. Era ossessionata dal cibo, si nutriva di pochi prodotti ipocalorici e ricchi di proteine, tra cui latte, albumi d'uovo salati e succo spremuto da alcuni chili di carne. Per non ingrassare, poi, si manteneva in costante movimento, dedicandosi ogni giorno a lunghissime camminate o cavalcate e a infiniti esercizi ginnici con attrezzi onnipresenti nelle sue stanze. Come frequente nell'anoressia, l'imperatrice talora perdeva parzialmente il controllo sul cibo, concedendosi qualcosa di speciale, come un gelato alla violetta della pasticceria viennese Demel, che possiamo assaggiare anche oggi, e in Ungheria, Paese da lei molto amato, una ricca sfoglia alla crema. La cucina dell'impero fa quindi pensare alle tavole di mezza Europa e la storia insegna che il cibo intreccia, attraverso tempi, luoghi, persone, pensieri ed emozioni, un tessuto vitale, dalle molteplici e spesso inaspettate radici e diramazioni culturali.

See International Summary page 70



Il suino nero di Parma: un gradito ritorno

Nella laboriosa operazione di recupero di questa razza, si sono fuse la sapienza dei vecchi allevatori e la conoscenza scientifica.

DI PIER GIOVANNI BRACCHI
Accademico di Borgo Val di Taro

Sapevamo che l'Italia è il Paese più ricco di razze autoctone d'Europa e, allo stesso tempo, ci ha stupito scoprire che non si tratta soltanto di curiosità, di razze "relitto"; molte di queste hanno grandi potenzialità, non solo culturali (per caratteristiche genetiche, e il secolare adattamento al territorio), ma anche economiche. Merita ricordare alcune razze italiane autoctone, quali la cinta senese, la mora romagnola, la borghigiana, la nera parmigiana, la napoletana e la casertana, tutte, più o meno, in passato a rischio di estinzione anche se, in tempi recenti, intraprendenti allevatori cercano di recuperare alcune qualità autoctone.

Queste razze indigene erano, però, caratterizzate da un accrescimento piuttosto lento, da una scarsa prolificità e da una produzione eccessiva di grasso.

Dalla seconda metà del secolo scorso, si sono definiti nuovi stili di vita, che hanno comportato una minore richiesta energetica, per via della riduzione, in generale, del lavoro fisico. Così, il maiale ideale, secondo gli attuali criteri nutrizionali, soddisfa una serie di parametri fissi: consistenza delle carni, sapidità, magrezza, tenerezza. In altri termini, questa carne deve fornire proteine e non grassi.

La selezione contro l'eccessiva adiposità ha profondamente stravolto il substrato fisiologico del maiale, per cui intere razze, che, fino agli inizi degli anni Sessanta del secolo scorso, avevano rappresentato la base della suinicoltura di molti Paesi, sono completamente scomparse e l'allevamento si è indirizzato verso maiali completamente diversi da quelli di un tempo. Come era il suino di una volta? Facciamo un passo indietro. In seguito a recentissime indagini, che hanno utilizzato le tecniche di sequenziamento del DNA su differenti gruppi di maiali selvatici europei e asiatici, si è potuto concludere che questi animali sono stati domesticati indipendentemente in Anatolia, nell'attuale Turchia, e nella valle del Mekong, nel Sud-Est asiatico, circa 9000 anni fa. È proprio sulla base di questi risultati, riguardanti il patrimonio genetico, che si è giunti a stabilire finalmente che i primi maiali domestici sono arrivati in Europa, al seguito dei primi agricoltori prove-





nienti dal vicino Oriente, circa 7500 anni fa. Tuttavia, qualche migliaio di anni dopo la loro introduzione, i maiali domestici dell'Europa avevano perso la firma genetica mitocondriale dei loro antenati anatolici, per acquisire quella dei cinghiali tipici delle diverse regioni in cui si trovavano.

Anche Parma e le zone limitrofe ospitavano, già verso la seconda metà del 1700, più che una singola razza di maiali, una popolazione con diversi ecotipi, vale a dire, animali adatti alla montagna, alla collina e alla pianura, prevalentemente con mantello pezzato o scuro. Purtroppo, poi, verso la metà del XIX secolo, tutti i tipi genetici alloctoni del nostro Paese dovettero "fare i conti", si fa per dire, con l'introduzione di maiali inglesi, bianchi e grandi, della razza *large white*, più prolifici e più adatti a una moderna commercializzazione e trasformazione in salumi. Tale razza, insieme ad altre di importazione, ha modificato il genoma delle popolazioni autoctone, anche se, ironia della sorte, bisogna rilevare che, nella storia della loro formazione, queste avevano avuto il determinante apporto genetico delle nostre razze a mantello nero o rosso, che vennero tutte definite dagli inglesi con il termine generico di "napoletana". Una bella

confusione, a conferma che l'impronta dell'uomo non è mai venuta meno!

Anche in provincia di Parma si era "ceduto" al fascino del suino "straniero", tantoché, verso la fine del 1873, arrivarono i primi suini *large white*, seguiti dopo poco da riproduttori di razza *Berkshire*.

A differenza di quanto avvenne in pianura, in montagna continuavano a essere allevati suini neri allo stato puro, e precisamente nei comuni dell'alta Valle del Taro e del Ceno. Vera roccaforte di questa razza nera in purezza, meglio identificata come nera parmigiana o nero di Parma, era Valmozzola, comune posto nella valle del Mozola, affluente del fiume Taro.

Nel secondo dopoguerra, la razza, con il continuo meticciamento con la *large white*, si venne via via riducendo di numero e di importanza, non risultando più ufficialmente presente sul territorio allo stato puro.

Negli anni dal Sessanta al Novanta, essa venne, di fatto, relegata ai margini della zootecnia provinciale, dal momento che erano venute a mancare le opportunità di un inserimento nel ciclo produttivo, definitivamente rivolto verso la suinicoltura industriale, e se ne andava inesorabilmente perdendo il ricordo.

A partire dalla metà degli anni Novanta, tuttavia, l'ostinazione di alcuni piccoli allevatori, mossi dalla voglia di riprendersi ciò che si era perso, ha contribuito, nel Parmense, alla ricostruzione di questa razza, mediante il ritrovamento di soggetti che presentassero, almeno in parte, le caratteristiche riconducibili all'antica razza e quindi sopravvissuti all'invasione dei maiali inglesi.

Nel 2000, si registrarono i primi parti: naturalmente questa attività è stata complessa e non priva di rischi, nel senso che, operando su un numero ridotto di animali, veniva messo in pericolo il livello medio di consanguineità e la conseguente difficoltà inerente a una corretta selezione. Nel 2006, si è giunti così a un primo traguardo, che ha visto una popolazione di suini rustici, a mantello uniforme nero, tale da poterla inserire nell'Albo dei Registri Ibridi.

Continuando la gestione e la selezione di questi animali, giunge, nel 2016, l'ambito riconoscimento: dopo un'approfondita istruttoria tecnica della richiesta presentata dall'Associazione Regionale Allevatori, al suino "nero di Parma", il Mipaaf ha concesso il riconoscimento di "razza", con Decreto Ministeriale.

Possiamo concludere che in questa laboriosa operazione di recupero, si siano fuse sia la sapienza dei vecchi allevatori sia la conoscenza scientifica; infatti il Dipartimento di Scienze Medico-Veterinarie dell'Università di Parma, nella figura di Alberto Sabbioni, Docente di Zootecnia generale, miglioramento genetico e biodiversità, ha fornito il supporto scientifico, insieme agli altri Enti interessati, per raggiungere questo ambizioso obiettivo.

Con il recupero di questa razza, fornitrice di carni eccellenti, sia per il consumo fresco sia per la stagionatura di prodotti tipici, si aggiunge un ulteriore *palmare* a Parma, che, dal dicembre del 2015, è stata universalmente riconosciuta dall'Unesco "Città creativa della gastronomia".

See International Summary page 70



Il formaggio degli emigranti lucani

È il canestrato di Moliterno, Igp dal 2010, compagno di viaggio per tanti lucani sparsi nel mondo.

DI ETTORE BOVE

Accademico di Potenza



All'indomani dell'unificazione, con la fine del brigantaggio, ai poveri lucani non rimase altro che scegliere tra continuare a sopportare la miseria, aggravata dalla durezza dei lavori nelle campagne, o emigrare. Sulla rassegnazione a vivere in condizioni di estrema indigenza, prevalse la voglia di fuga dai luoghi di origine, tanto che masse di disperati, stremati dalla fame e dalle vessazioni dei signorotti locali, si riversarono, dopo essersi indebitati, sul molo Beverello di Napoli per salpare verso le Americhe.

Fra i tratti caratteristici di quell'ininterrotto esodo, vi era la consapevolezza che si partiva, nonostante le privazioni, non senza rimpianti. Per chi abbandonava la terra lucana, infatti, la possibilità di placare la nostalgia per le poche cose lasciate era rappresentata da qualche pagnotta di pane e dall'immanicabile forma di formaggio stagionato, normalmente ovi-caprino, da portare come emblema della Basilicata nei luo-

ghi di arrivo. Era consuetudine affermare, anche quando proveniva da altre zone, che si trattava di formaggio di Moliterno ("u casi ri Mulitern"). Del resto, quando, all'inizio dell'Ottocento, l'Inchiesta murattiana si sofferma sulle produzioni tipiche della Basilicata, il piccolo centro dell'Alta Val d'Agri è menzionato, soprattutto, per la presenza di "caci", "che si vendono a caro prezzo facendosene esteso commercio infino con Na-

poli". Tra l'altro, nella mappa delle produzioni agroalimentari del Regno di Napoli, completata dal cartografo Marzolla nel 1856, Moliterno è individuato proprio dall'icona del cacio. Mezzo secolo dopo, in occasione dell'Esposizione Internazionale di Milano del 1906, la "Rivista Illustrata" riporta la notizia della presenza alla mostra collettiva del "pecorino della Basilicata o di Moliterno". Tra gli espositori di prodotti "ricognosciuti eccellenti" è presente Francesco Padula di Moliterno che produce formaggio con "latte misto di pecora e di capra, in proporzioni varie, ma sempre con esuberanza di latte pecorino" e "le forme nelle quali è compresso sono di giunchi, a similitudine di canestre rotonde". Le abbondanti salature lo rendono "poco soggetto a guasti" e la produzione, "assai remunerativa", è rilevante tanto da essere in "notevole quantità esportata nelle Americhe". A confermare la presenza di questo formaggio nel mercato americano, era la bottega

newyorkese "Nicola Mastrangelo & Son" che sin dal 1888 importava, direttamente da Moliterno, il "Genuine Moliterno Cheese".

Nel considerare la notorietà internazionale del formaggio stagionato lucano, vi è da tener presente che, fino a qualche anno fa, non era difficile imbattersi al mercato in un prodotto proveniente dalla Sardegna, ottenuto da latte di pecora, sul cui logo campeggiava, in bella evidenza, per trarre in inganno i consumatori, soprattutto i discendenti dei primi emigrati lucani, la dicitura "Moliterno". Che questo nome richiami a luoghi dove si producono formaggi è testimoniato anche dalla presenza, in eleganti botteghe alimentari del Centro-Nord, di una costosa ricotta piccante di "Moliterno" o "fatta come a Moliterno".

A ogni modo, quando si parla di formaggio di Moliterno, è necessario soffermarsi almeno su tre questioni. La prima riguarda l'origine del nome. Sebbene esso abbia a che fare con il luogo dove si fa il latte (dal latino *mulctrum*), almeno nell'interpretazione più comune che ne dà il noto storico Giacomo Racioppi, le considerazioni locali riportano a posti in cui si curano i formaggi. È noto, infatti, che i moliternes partivano, nei primi mesi dell'anno, a dorso di muli, ad acquistare formaggi nelle zone malariche della costa ionica per poi stagionarli in locali particolari. È, però, quantomeno riduttivo pensare a Moliterno semplicemente come luogo di stagionatura di formaggi. La produzione locale, infatti, doveva sicuramente attestarsi, nel passato, su quantitativi ragguardevoli, poiché dalle statistiche



dell'epoca fascista emerge che tra gli utilizzatori dei cinquemila ettari di superfici allora censiti come pascoli, il 40% del territorio comunale, figuravano quasi novemila ovini e oltre tremila caprini. Con il graduale abbandono delle superfici pascolive più disagiate, il patrimonio ovi-caprino moliternese si è ridotto ad appena un terzo rispetto a quello esistente all'incirca un secolo fa. Merita di essere sottolineato che la denominazione locale dei luoghi di frequentazione delle greggi sembra richiamare le differenti caratteristiche vegetazionali dei pascoli.

A testimoniare questa diversità, rimane la perizia dei pastori anziani che riconoscono nei pascoli di "Ricotta fetente" il luogo da cui si ottengono i formaggi più "forti di Moliterno", intendendo, con questa espressione, prodotti dal sapore marcatamente piccante, o comunque differenti da quelli originari di altre contrade.

La seconda questione ha a che fare con la produzione e la stagionatura. Il tradi-

zionale formaggio di Moliterno, impropriamente conosciuto come pecorino, è un prodotto ottenuto utilizzando esclusivamente caglio di capretto. La modellazione delle forme è riconducibile alla tradizionale pressatura manuale della cagliata in cestelli di giunco (*Juncus effusus*), chiamati dalle genti del posto "fuscelle". I luoghi tradizionali della stagionatura del prodotto rimangono i "fondaci", gli ambienti interrati in cui la circolazione dell'aria e la costanza del tasso di umidità sono garantite da particolari accorgimenti costruttivi.

La terza questione attiene la commercializzazione del prodotto. I formaggi, una volta completata la stagionatura, arrivavano alle fiere e ai mercati, anche lontani, semplicemente come "casi ri Mulitiern".

Con il riconoscimento comunitario dell'Indicazione Geografica Protetta (Igp), ottenuto nel 2010, si è recuperato il più rispondente nome di "canestrato" poiché, come si è sottolineato, l'appellativo riporta al contenitore di

giunco. Non meno importante è da ritenersi il recupero del luogo di stagionatura, il "fondaco", come ulteriore strumento di demarcazione della specificità dell'arte casearia moliternese. È indubbio che ciò rappresenti un rilevante passo in avanti per valorizzare un prodotto che è stato compagno di viaggio per tanti lucani sparsi nel mondo. Naturalmente, la conquista del prestigioso riconoscimento comunitario deve costituire l'avvio di un percorso che porti al centro della filiera il territorio moliternese, con le sue diversità e specificità orografiche, storiche e ambientali. In questo modo sarà possibile trasferire nel "canestrato di Moliterno" valenze immateriali che possono contribuire a conseguire margini di miglioramento rispetto alle attuali quotazioni di circa venti euro a chilogrammo e a spingere la produzione oltre i settemila kg di prodotto certificato finora. È bene non sottovalutare che nei sessanta Comuni, che delimitano l'area di produzione del prestigioso formaggio, circolano, spesso in accattivanti confezioni, forme non marchiate ma etichettate come di Moliterno. Questa dei falsi è, però, una situazione che accumuna una parte non trascurabile della produzione agroalimentare tipica lucana.

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 Marengi" 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'ìdonea relazione di carattere culturale per illustrare l'importante argomento proposto e che, sulle mense, il menu sia composto in omaggio all'alimento scelto.





Preziose erbe spontanee

Sembrano ingredienti umili, ma nobilitano i sapori di molte pietanze.

DI PIERO ZANETTIN

Accademico di Colli Euganei-Basso Padovano

Fiori di tarassaco



Infinite le specie spontanee (Antonio Todaro, professore di scienze naturali e Accademico, ne catalogò ben 1.200 diverse specie nei soli Colli Euganei), che richiedono la pazienza di un salubre camminare per rive, prati e boschi. Per ragioni di spazio, parlerò solo di cinque specie, a mio avviso le più pregiate per il loro impiego in cucina. Nota con il nome comune di raponzolo o raperonzolo, è la *Campanula rapunculus L.*, dal diminutivo di campana (dalla corolla dei fiori). Germoglia in primavera, vive fino a 1.500 metri, soprattutto in terreni incolti, in tutto il territorio italiano. Conosciuta fin dall'antichità, è considerata il "tartufo delle erbe", ossia la più pregiata e preziosa per il nostro palato. Così il Mattioli nel 1600: "Mangiarsi nell'inverno in insalata, perché ha allora la radice tuberosa

e simile in piccolo al ramolaccio donde trasse il nome di Raponzo. Le foglie hanno un sapore agretto, che rende gustose queste insalate". Dei raperonzoli sono ottimi i germogli, colti non appena la terra si sgela. Qualcuno li coltiva, ma quelli selvatici sono un altro mondo! Si mangia tutto, foglioline e radice. Nel territorio si utilizzano in un ottimo risotto, con brodo vegetale su soffritto gentile, aggiungendo a metà cottura i raperonzoli più piccoli e teneri o, se più grossi, tagliando a pezzi la radice. Una bella mantecatura con il parmigiano, due giri di pepe nero e sarà una gran festa. Molto validi anche in insalatina fresca, condita con ordinaria vinaigrette o in una classica frittata. La *Silene vulgaris* prende forse il nome dal dio pagano Sileno, dall'enorme pancia, come il calice rigonfio di questa



specie. Il nome comune di tali erbe è strigoli, in Veneto “s-cioPETini, carletti, scrisioi, tajadee dea madona”. Sono chiamati “scrisioi” per il suono stridulo delle foglie glabre strofinate fra le mani (dal verbo “scrisare”); “schioppetti”, perché i bambini ne fanno scoppiare i boccioli battendoli sul palmo della mano. Come il luppolo (in Veneto “bruscandoi”), del quale si usa in cucina solo la parte apicale dei germogli primaverili, gli strigoli insaporiscono il risotto, sempre aggiungendoli solo a metà cottura del riso perché conservino, alla fine, ancora freschezza e sapore. Straordinarie, con questi due amici verdi, sono le frittate, da tenere molto morbide, magari fatte con ovetto di galline novelle, su soffritto gentile di cipollina fresca e guanciale.

Con i germogli del luppolo, appassiti in un soffritto leggero, e posti su una sfoglia di pasta fresca, si prepara il rotolo di luppolo. Si arrotola la pasta, si avvolge in un panno e si fa bollire 10 minuti. Fatto a fette, si condisce con salsa di gorgonzola dolce sciolto in burro fuso. Il tarassaco (*Taraxacum officinale* Weber) è buono solo quando è giovane, prima che spuntino i fiori. Viene chiamato anche dente di leone (in Veneto: “pissacan, pedoco, brusaoi”) ed è la più diffusa delle erbe di campo, con foglie di colore verde erba, disposte a rosetta, e fiori gialli. È ottimo anche crudo, in insalata, se molto giovane e con foglie piccole, oppure come verdura lessata o ripassata in padella con guanciale o pancetta.

I fiori di tarassaco si possono conservare in aceto di mele e miele (eliminando tutto il gambo) oppure sott'olio. Nel primo caso, sciogliere un cucchiaino di miele in 500 ml di aceto di mele, riempire di fiori freschi un vaso di vetro sterilizzato, coprire con l'aceto, battere il vaso sul tavolo per far penetrare il liquido e rabboccare dopo alcune ore. Nel secondo, far bollire 500 ml d'aceto, 250 ml di vino bianco e due cucchiaini di sale grosso. Scottare i fiori per 5 minuti, asciugarli, invasare, ricoprire d'olio, premendo per eliminare l'aria. Sterilizzare o consumare in breve tempo.



Stringoli in fiore



Bruscandoli

Il pungitopo (*Ruscus aculeatus* L.), basso arbusto sempreverde, è una pianta dura, pungente, con vistose bacche scarlatte in inverno. Sono commestibili i germogli freschi di primavera (per chi ama sapori amarotici!), che si possono conservare sott'olio o sott'aceto e sono ottimi per accompagnare i salumi, oppure in frittata o in involtino (lessati, arrotolati nello speck e scottati in padella). I germogli crudi, invasati coprendoli con grappa bianca e

una punta di zucchero, dopo due mesi contribuiranno a realizzare un digestivo straordinario.

Infine, se si desidera gustare le erbe fuori stagione, basta pulirle, lavarle e scottarle brevemente appassendole in padella, con poco olio. Poste in vasetti, si fanno raffreddare, quindi si chiudono e si conservano in freezer. Saranno un'ottima base per risotti, pasticci, frittate, contorni.

See International Summary page 70



Fra città e montagna

Riflessioni sulla gastronomia storica di Pescia e in particolare sulle preparazioni della cioncia e del neccio.

DI FRANCESCO TANGANELLI

Istituto Storico Lucchese - Sezione Valdinievole

L'analisi della gastronomia storica della città di Pescia (antico capoluogo della Valdinievole, in territorio pistoiese) può rivelarsi uno strumento molto interessante per la ricostruzione delle origini storiche, sociali e culturali di alcuni piatti della tradizione locale. L'indagine, avviata su invito dell'Istituto Storico Lucchese, ha finora preso in esame solo due particolari pietanze legate a questo territorio: la cioncia e il neccio.

La cioncia si configura come un piatto

tipico della cucina povera, poiché consiste in un bollito di scarti della macellazione del vitello, caratterizzato da una cottura lunga e insaporito con verdure, radici ed erbe aromatiche. La tradizione locale lega la sua nascita allo sviluppo, lungo il torrente Pescia, dell'industria conciaria (qui rintracciabile già nel XIV secolo). Se, a priori, non c'è motivo per ritenere irrealistico tale legame, tuttavia possiamo almeno affermare che, a un più attento esame linguistico, il termine cioncia non possa essere considerato un derivato di concia (come invece la tradizione pesciatina pretenderebbe). Pur non avendo ancora raggiunto un'interpretazione univoca e soddisfacente, circa l'origine di questo vocabolo, sarà comunque interessante rilevare come, già nel XVII secolo, il dialetto toscano registrasse la voce "cioncio" (riferita a persone), con significato "da poco, misero".

La stessa tradizione pesciatina sostiene, inoltre, che la cioncia fosse preparata con il "carniccio", termine indicante i brandelli di carne rimasti attaccati alle pelli degli animali dopo la macellazione. Questi scarti venivano rimossi dai cosiddetti "scortichini" durante la concia del pellame, con un apposito ferro da scarnatura, mentre la pelle era tenuta tesa sopra un cavalletto. Tuttavia, si ha la sensazione che, anche in questo caso, si sia generata una certa confusione a livello terminologico, in quanto sappiamo che, per rimuovere il carniccio, la pelle scorticata veniva prima tenuta a bagno in acqua di calce, per un periodo di circa due mesi, così da rendere più agevole il distacco del pelo e della carne residua dal derma dell'a-





nimale. Da questa constatazione emerge evidente l'impossibilità di ricorrere a un qualsiasi uso alimentare del carniccio (che, di fatto, sappiamo essere stato impiegato perlopiù come fertilizzante o nella produzione di colla). Inoltre, si deve tener conto del fatto che quasi tutte le ricette della cioncia, oggi in circolazione, prevedono il ricorso al solo "musetto" e alla coda del vitello, e cioè a quelle parti più callose dell'animale, che erano rimosse dalla carcassa prima dell'inizio del trattamento della pelle (e che, per loro natura, giustificano a pieno i lunghi tempi di cottura richiesti dalla ricetta).

La maggiore difficoltà nel tracciare la storia dei piatti della cucina povera è insita nel carattere stesso di queste ricette, virtualmente attribuibili a una lunga tradizione, ma di cui si comincia a trovare effettiva traccia solo in documenti recenti. Ciò premesso, non sembrano comunque esserci ulteriori e particolari ostacoli nel dar credito alla tradizione locale, secondo cui gli operai delle concerie pesciatine riuscivano a trattenere per sé le parti così scartate, riportandole poi nelle proprie case (o rivendendole alle osterie della zona) per il loro riutilizzo in cucina. Indubbiamente, la frequentazione degli ambienti in cui avveniva questo tipo di trattamento avrà favorito la possibilità di reperire scarti di carne commestibile anche per lavoratori appartenenti a classi sociali meno agiate, che forse potevano così integrare, più di altri, una dieta certo non sempre ricca di proteine animali.

Se dalla città ci si sposta poi nella verde montagna incastellata alle spalle dell'abitato - la "Valleriana" (nota anche come "Svizzera pesciatina", secondo la definizione di Sismondi) - un altro piatto legato alla tradizione locale può essere individuato nel neccio. In realtà, esso è oggi un alimento assai diffuso (con differenti nomi) in tutta la Toscana settentrionale, dalla Valdinevole all'Appennino pistoiese, e dall'alta Versilia alla Garfagnana lucchese, dove Targioni Tozzetti ne attestava la consumazione già nel XVIII secolo. Ancora



oggi, la sua preparazione prevede essenzialmente castagne ridotte in farina e acqua (due risorse abbondanti e disponibili nelle selve intorno ai borghi incastellati). Ottenuto un composto liquido, l'impasto è poi cotto all'interno della tradizionale "testaiola", una pila di piccoli testi (dischi) di pietra serena, arroventati e inframezzati da foglie di castagno inumidite. Questo particolare accorgimento risulta caratteristico perché, oltre a evitare che l'impasto si attacchi alla pietra, conferisce al neccio l'aroma delle foglie e lascia impressa la loro sagoma sul prodotto finito.

In origine, il neccio fu concepito come un alimento salato, sostituto del pane, da accompagnare a formaggi e salumi: si definiva, infatti, il neccio "cieco" o "incarnato", a seconda che gli si aggiungessero, in cottura, affettati o salsiccia in pezzi, mentre oggi lo stesso prodotto si configura come una pietanza dolce, da consumare farcito di ricotta e crema di nocciole. È interessante notare come, in Valleriana, sia le fonti archeologiche (testi di pietra e macine manuali), sia quelle archivistiche (statuti di castelli e diplomi), concorrano a mostrare una crescente presenza della farina di castagne, almeno a partire dai secoli XIII e XIV. Sappiamo che la legislazione medievale puniva severamente non solo chi fosse stato sor-

preso a tagliare o bruciare castagni, ma anche quei proprietari che non avessero mostrato di prendersi particolare cura di questi "alberi del pane", potandoli e innestandoli nella debita stagione. Tali norme furono poi riprese e inasprite nel XVI secolo, con la legislazione emanata da Cosimo I de' Medici a tutela dei boschi di montagna, facendo sì che i castagneti fossero preservati nella loro integrità fino almeno alla fine del XVIII secolo.

Sarà, infine, interessante ricordare come l'origine del termine neccio, più spesso ricondotta a un'ipotetica afresi dell'antica voce lucchese "[castag] niccio", sia stata riassegnata da Mastrelli a una possibile forma latina *iliceus* (e cioè, "di leccio"): a riprova della sua interpretazione, lo studioso ha infatti illustrato le numerose similitudini organolettiche esistenti fra castagne e ghiande di leccio, nonché la possibile mutazione di -l- in -n-, inusuale nella lingua italiana, eppure più volte attestata proprio nei dialetti della Toscana settentrionale. A questa singolare proposta di ricostruzione, si potrà aggiungere l'attestazione, nella vicina Lunigiana, della pratica di mischiare farina di castagne e di ghiande, in tempi di scarso raccolto, ancora sul finire del secolo scorso.

See International Summary page 70



Fregula con arselle (frégula cun còcciulas)

Un piatto che può avere diverse varianti. Ecco dove gustarlo a Cagliari.

Inserita nella vasta tradizione mediterranea di palline ottenute impastando la semola di grano, di varie dimensioni, la frégula sarda, più precisamente del Campidano, costituisce un capitolo a sé rispetto ai tradizionali primi piatti a base di paste trafilate.

La miglior frégula deve essere di semola di grano duro, impastata a mano nella *freguera*, con poca acqua salata, così da ottenere piccole palline rugose, asciugate al sole nella *canistedda* o tostate al forno, ottimali per assorbire il condimento. Questo può essere di mare o di terra, in bianco o al pomodoro, per un piatto più o meno asciutto. La formulazione più nota e tradizionale è la *frégula cun còcciulas* (con arselle), tipica di Cagliari, per la disponibilità delle arselle dello Stagno di Santa Gilla. Questa variante è al pomodoro, a metà strada tra l'asciutto e la zuppa, arricchita dai pomodori secchi e dal prezzemolo fresco.

See International Summary page 70

Queste sono le segnalazioni della nostra **Delegazione di Cagliari Castello**

Trattoria Lillicu

Via Sardegna, 78

Tel. 070 652970

Chiusura mai; ferie variabili

Italia

Via Sardegna, 26a

Tel. 070 657987

Chiusura domenica; ferie variabili

Sa Cardiga e su Schironi

Strada Statale 195,

bivio per Capoterra

Capoterra (Cagliari)

Tel. 070 71652

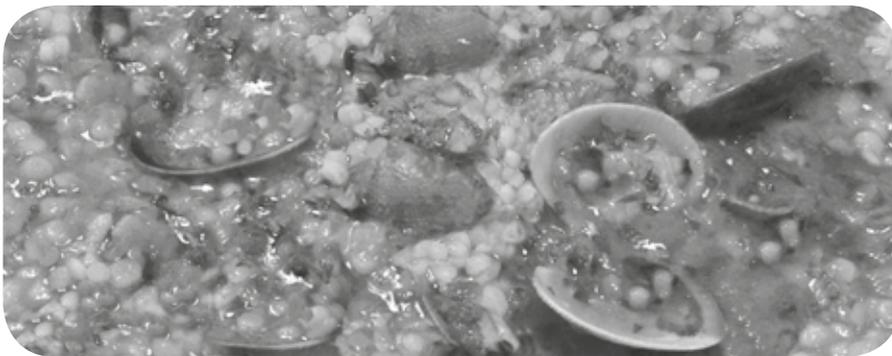
chiusura lunedì; ferie variabili

Flora

Via Sassari, 45

Tel. 070 664735

Chiusura domenica; ferie variabili



MINISTRA DI FRÉGULA E ARSELLE (FRÉGULA CUN CÒCCIULAS)

Ingredienti (per 6 persone): per la frégula: 300 g di semola sottile di grano duro, acqua, o 150 g di frégula sarda artigianale (non trafilata). Per il condimento: 500 g di polpa di pomodoro, 2 pomodori secchi, 1 kg di arselle freschissime di Cagliari o di Marceddì (Oristano), 3 spicchi d'aglio, 1 dl d'olio extravergine d'oliva sardo, 1 ciuffo di prezzemolo, pepe o peperoncino, sale.

Preparazione: disporre la semola a corona in una terrina larga, lasciando uno spazio al centro nel quale aggiungere due cucchiari d'acqua calda; rimestare lentamente con la mano, dal centro verso l'esterno, amalgamando la semola con l'acqua fino a formare delle palline rugose di dimensione variabile (dai 2 ai 4 mm). Via via che le palline si formano e la semola rimane asciutta, aggiungere un poco d'acqua alla volta. Quando buona parte della semola si sarà trasformata in palline, disporle su una teglia e infornare in forno ben caldo ma spento, per mezz'ora, al fine di far tostare le palline di frégula, che assumeranno una coloritura non omogenea. La frégula è reperibile anche già confezionata. È accettabile quella di produzione artigianale (rugosa e disomogenea), da evitare quella di produzione industriale liscia e ricavata per trafilatura.

Lasciar spurgare dalla sabbia le arselle, coperte d'acqua, per qualche ora. Passarle in un tegame largo a fuoco vivace per il tempo minimo indispensabile a farle aprire. Conservare una quantità di arselle nel proprio guscio, sgusciare le altre e metterle tutte da parte, filtrando e conservando l'acqua di risulta. In una pentola di coccia, soffriggere nell'olio extravergine d'oliva, fino a leggera doratura, gli spicchi d'aglio non schiacciati; aggiungere il pomodoro secco tagliato a striscioline e la polpa di pomodoro e mescolare per insaporire il tutto. Aggiungere un litro di acqua, l'acqua filtrata delle arselle e portare a ebollizione. Unire la frégula tostata, sale, pepare (soluzione tradizionale o, se preferito, sostituire col peperoncino) e far cuocere a fuoco lento per una decina di minuti, aggiungendo le arselle col guscio e sgusciate, due minuti prima di fine cottura. La minestra deve rimanere liquida, ma non acquosa. Spegnerla la fiamma e completare con un ciuffo di prezzemolo. Servire calda prima che la frégula si scuocia.



Contaminazioni pericolose in cucina

Semplici raccomandazioni da non sottovalutare per evitare la proliferazione dei batteri.

DI GABRIELE GASPARRO

Delegato di Roma

La casa è l'ambiente dove ci sentiamo in piena sicurezza, eppure abbiamo, nelle nostre cucine, un'invisibile insidia, quella che deriva dalle infezioni alimentari dovute alla mancanza di un'accurata igiene nella pulizia degli utensili e alla cattiva conservazione dei cibi. La circostanza non è da sottovalutare, come ha rilevato il Centro per la sicurezza alimentare della Regione Piemonte, che ha reso noto uno studio dell'Università dello Iowa, negli Stati Uniti. Sono semplici raccomandazioni da non sottovalutare: per esempio, gli strofinacci e le spugne usati in cucina sono possibili ricettacoli di germi. Bisogna lavarli spesso con prodotti che hanno azione disinfettante, non basta sciacquarli sotto il rubinetto. Lo stesso consiglio vale per le superfici di lavoro: acqua calda e detersivo non bastano per uccidere i batteri più resistenti. Un'altra raccomandazione importante

è quella di non lasciare i piatti sporchi nel lavello per poi lavarli il giorno successivo, perché ciò comporterebbe una crescita eccessiva di batteri: bisogna lavarli, specialmente se si fa a mano, entro due ore dall'utilizzo e, preferibilmente, asciugarli all'aria piuttosto che con canovacci o teli vari. È ovvio che le mani vadano accuratamente lavate, almeno venti secondi con sapone e acqua calda, prima di manipolare i cibi da preparare.

Per evitare la proliferazione dei batteri nei cibi riposti nel frigorifero, bisogna stare attenti a mantenere la temperatura non superiore a 4°. Dopo la cottura, essi andrebbero refrigerati il più presto possibile e comunque entro le due ore, mentre gli avanzi vanno consumati al massimo entro due o tre giorni.

Per scongelare carni, pollo o pesce, si può utilizzare il microonde, attenendosi, però, alle indicazioni riportate sulla confezione. La cottura va fatta immediatamente. Questi alimenti si possono anche scongelare lasciandoli qualche ora nel frigorifero o in acqua fredda, sostituendola ogni trenta minuti per mantenere il cibo al freddo.

PARTICELLE DI PLASTICA NEI CIBI

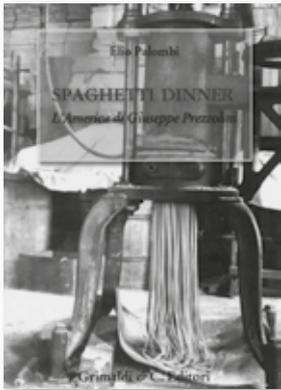
Una delle più importanti invenzioni del secolo scorso è, senza dubbio, la plastica: poco costosa, leggera, resistente e... indistruttibile. Ed è proprio questa sua ultima qualità che crea gravi problemi all'ecosistema e ora si è constatato anche che una rilevante quantità finisce nei nostri piatti. Sono piccolissime particelle non avvertibili e non visibili, i cui ef-

fetti non sappiamo come potrebbero influire sulla salute umana. Tali microplastiche provengono dal mare e dalla fauna ittica.

Una ricerca inglese ha appurato che su 504 pesci prelevati dal canale della Manica, 184 contenevano piccoli granelli di microplastiche e che su 26 specie pescate al largo della costa portoghese, ben 17 avevano residui nel corpo.

Fortunatamente non tutti i pezzetti ingoiati dai pesci arrivano sulle nostre tavole. In alcuni casi ristagnano nel tratto gastrointestinale, per cui sono eliminati quando il pesce viene eviscerato; nel caso di piccoli pesci e di molluschi, i tratti intestinali normalmente non sono rimossi e le malefiche particelle possono finire nel nostro stomaco. La plastica, che deriva dai rifiuti gettati in mare, esposta al sole, si deteriora fino a formare vere e proprie isole galleggianti. Alcuni studi hanno appurato che le particelle hanno contaminato anche la birra, il miele e il sale da cucina. Questi inquinamenti derivano pure dalle piccolissime "micro-perle" utilizzate nei prodotti cosmetici che, veicolate negli scarichi domestici, finiscono in mare. Un'inchiesta condotta dal Governo britannico stima che un piatto di ostriche ne può contenere fino a cinquanta unità.

L'Istituto tedesco per la valutazione del rischio alimentare ha invitato l'Autorità europea per la sicurezza a indagare su questo fenomeno per capire quali potrebbero essere gli effetti sulla salute umana, poiché, al momento, non si hanno elementi sicuramente probanti. È certo, comunque, che ci vorranno anni perché i rifiuti plastici si degradino definitivamente.



SPAGHETTI DINNER L'AMERICA DI GIUSEPPE PREZZOLINI

di Elio Palombi

Grimaldi & C. Editori, Napoli
info@grimaldilibri.com
€ 18,00

Nel piacevole e documentato libro di Elio Palombi, Delegato di Napoli-Capri, convivono due anime al tempo diverse e affini, quella di Prezzolini e quella di Palombi stesso. Giuseppe Prezzolini, talento misconosciuto del Novecento italiano, anticonformista e ricercatore irrequieto, scrive anche di cucina, per un'esigenza maturata durante la sua lunga esperienza americana, dove sviluppa una solida amicizia con l'industriale della pasta Giovanni Buitoni. Elio Palombi non è soltanto uno stimato docente universitario all'Università Federico II, autore di originali studi come quello del *Processo a Gesù*, ma è anche autore di scritti accademici quali *Teatro e Maccheroni* e *Proverbi & Maccheroni*, frutto di una passione per la storia della gastronomia, che lo ha portato ad affrontare la storia sociale del libro (americano e italiano) sulla pasta, di Giuseppe Prezzolini, il quale, se fosse ancora vivo e potesse leggere la bella pubblicazione di Palombi, potrebbe forse ripetere il suo caustico giudizio che "ci sono uomini colti persino tra i professori". Il risultato è, infatti, un libro di alta cultura e di formazione, ben scritto, pieno di curiosità e di qualche storia inedita sulle vicende private di Prezzolini, che riporta a nuova vita questo grande spirito italiano del Novecento, mantenendo al centro dell'attenzione, sempre e comunque, quella meraviglia nostrana chiamata pasta. (G.B.)

LO SCAFFALE DELLE DELEGAZIONI



DELEGAZIONE DI MESSINA

LAGHI DI GANZIRRI E STRETTO DI MESSINA: EREDITÀ DI SAPORI

Una nuova proposta editoriale della Delegazione, curata dal giornalista e componente del Centro Studi Sicilia Orientale, Attilio Borda Bossana, che rende omaggio a due eccellenze naturali del territorio, lo Stretto di Messina e i laghi di Ganzirri, associate alla gastronomia peloritana. Attraverso un percorso fra storia e tradizioni, l'autore evidenzia antiche offerte e nuove proposte del patrimonio gastronomico lacustre e marino, "eredità", oggi, riscontrabile nell'immaginario riferimento collettivo, nazionale e internazionale, per la cucina del Messinese. Nelle sue pagine, corredate da suggestive immagini, il libro offre una disamina della tipicità dei Pantani e del rapporto tra viaggiatori e gastronomia; recupera i documenti sulle questioni della bonifica dei laghi e richiama il culto di San Nicola, patrono di Ganzirri. Non mancano diverse curiosità,

come l'ottocentesca riproduzione dello Stretto sulle figurine del "dado Liebig; la "stagione musicale", tra gli anni Sessanta e Settanta, nei locali della zona, e la "deferenza" gastronomica e letteraria, verso la granita di caffè con panna e brioche. Nel complesso, un interessante *excursus* storico dell'arte della cucina dei Laghi, tra visioni e tradizione, con le ricette di ieri e di oggi.

SAPERI E... SAPORI DELLA CITTÀ DI MESSINA

Sempre dello stesso autore, Attilio Borda Bossana, la pubblicazione con la quale la Delegazione messinese ha celebrato i cinquant'anni della sua costituzione. Il libro è dedicato all'arte della cucina a Messina, città, tra l'altro, che ha avuto con la gastronomia un afflato socio-antropologico. Già nel 1700, infatti, esisteva la Confraternita dei Cuochi e Pasticcieri, il cui riferimento devozionale era nella chiesa dedicata a San Nicolò, identificata come dei Galtieri o dei cucinieri, eretta nel 1484, nella sesta contrada cittadina - l'Agonia - nei pressi del Duomo, e che la Compagnia ampliò, riaprendola nel 1750. Uno stretto legame perpetuato nel tempo e che giunse ad avere, alla fine del 1800, anche una via dedicata ai Cuochi, strada oggi scomparsa, ove nei primi del Novecento aveva sede "Il Fanfullino", trattoria-ritrovo, molto frequentata dai giovani e da studenti universitari della vicina Calabria.



PIEMONTE

BIELLA

L'ALIMENTAZIONE DEGLI ASTRONAUTI

Un folto pubblico interessato è intervenuto al convivio presso l'Istituto alberghiero "Ermenegildo Zegna" di Cavaglià. L'evento culturale, proposto dalla Delegata Marialuisa Bertotto, ha avuto come tema l'alimentazione degli astronauti, la quale, dalle pillole e le barrette dei primi viaggi in orbita, è arrivata a cibi più ricercati per assecondare i gusti degli astronauti durante le missioni, compatibilmente con l'ambiente di una stazione orbitante o di una navicella spaziale. Relatore della conferenza è stato il Delegato di Alessandria, Luigi Busolino, ingegnere aerospaziale, che ha intrattenuto e catturato l'attenzione con vivacità. L'aspetto enogastronomico della serata è stato affidato agli allievi dell'Istituto, guidati sapientemente dai docenti di sala, Alberto Peveraro, e di cucina, Andrea Botalla. I ragazzi hanno dimostrato capacità e voglia di fare, offrendo un menu a base di prodotti del territorio, in onore del relatore alessandrino. Entrati in sala da pranzo, gli ospiti sono stati ben impressionati dalla presentazione delle tavole, adornate da semplici vasi con margherite ed erbe profumate, dove le bandierine

accademiche facevano bella mostra accanto ai cartoncini del menu, creati sempre dai ragazzi. Il convivio è iniziato con un aperitivo di benvenuto e cocktail; la cena è stata ricca, con piatti ben presentati e dalle porzioni molto abbondanti. Due gli antipasti, uno sfornato di barba dei frati e toma biellese su vellutata di peperoni, e una terrina di galletto con frutta disidratata, misticanza e riduzione alla birra Menabrea. Per primo un risotto con paletta ed erbe primaverili all'agrodolce di liquirizia, dalla cot-

tura perfetta, mentre il piatto di mezzo è stato un tournedos bardato con nido di coste e quinoa. Il dessert, una torta di nocchie in salsa gianduia, è stato accompagnato dal gelato alla crema e il tipico liquore biellese, il Ratafià di ciliege nere. I vini, tutti biellesi, provenivano dalle Tenute Sella, a eccezione del passito *Sulè* di Orsolani. La serata si è conclusa con i ringraziamenti e i complimenti della Delegata ai tanti ragazzi impegnati nel servizio di sala e di cucina per il loro lavoro attento e disponibile. È stato un

convivio apprezzato da tutti gli Accademici e i loro ospiti, tra i quali il Dirigente scolastico Cesare Molinari, il Delegato di Ivrea Beppe Clerici con Beppe Trompetto e la DCST Piemonte Elisabetta Cocito.
(Marialuisa Bertotto)

LOMBARDIA

PAVIA,
VOGHERA-OLTREPÒ PAVESE

A TAVOLA, PER PARLARE DI CUOCHI

Dicono che l'italiano sia l'unico popolo al mondo che, mentre mangia, parla di cibo. Non sappiamo se sia vero o se si tratti di un luogo comune. Non sappiamo nemmeno se siamo gli unici, ma è vero che mentre siamo a tavola abbiamo sovente l'abitudine di discutere di cibo, di ricette, di esperienze culinarie di famiglia e non.

Le due Delegazioni, nel corso di una "comuniviale" (*copy right*), piacevole occasione che di tanto in tanto si concedono per stare assieme in gradevole compagnia, hanno introdotto una variante sul tema. Non di cibo hanno parlato ma di cuochi, argomento appassionante in un momento nel quale, a buona ragione, si scrive di crepuscolo degli chef.

Gli Accademici delle due Delegazioni si sono ritrovati numerosi alla "Antica Posteria dei Sabbioni", ristorante delle *Buone Tavole della Tradizione*, nella valle del Ticino, prima per ascoltare e poi per discutere con l'Accademico Carlo Giuseppe Valli, autore di numerosi libri di argomento gastronomico, che ha presentato la sua ultima fatica: *Un cuoco costava più di un cavallo (L'avventura dei cuochi nella cucina italiana)*.

INDICE DELLE RUBRICHE

DALLE DELEGAZIONI pagina 37

VITA DELL'ACCADEMIA 46

Piemonte 46

Liguria, Lombardia 47

Trentino - Alto Adige 49

Friuli - Venezia Giulia 50

Emilia Romagna 51

Toscana 53

Marche 57

Umbria 58

Lazio 59

Abruzzo 60

Molise, Campania, Puglia 61

Basilicata, Sicilia 62

Sardegna, Europa 64

Nel mondo 66

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.



Samantha Cristoforetti



Discussione interessante, fra una vellutata di asparagi, un risotto Carnaroli con quaglietta disossata, e un ganascino di vitello cotto a bassa temperatura, con purea di patate violette. Alla fine, tirando le somme, gli Accademici pavesi e vogheresi hanno convenuto su alcune valutazioni relative alla crisi degli chef. Non c'è solo un problema di situazione economica, c'è anche il fatto che, per dirla semplicemente, qualcuno "se la tira" oltre misura. (Giuseppe Rossetti)

VENETO

PADOVA

MATRIMONI ESTETICI

Da una chiacchierata con il maestro Carlo Grante, Accademico di Roma, insigne pianista e concertista di fama internazionale, la Delegazione ha pensato di organizzare una riunione conviviale associando a ogni portata un brano musicale, scelto per constatare se fosse possibile suscitare nei commensali emozioni sovrapponibili o parallele a quelle date dalle singole degustazioni proposte. L'idea ha una sua valenza scientifica che si riallaccia ai rapporti sempre riscontrati tra musica e cucina: già gli Egizi, 4000 anni fa, amavano desinare al suono della musica, abitudine che nei secoli e nelle civiltà successive non si è certo spenta. Recentemente, sono stati prodotti da diversi Istituti universitari, in varie parti del mondo, studi di neurofisiologia che hanno dimostrato stretti rapporti tra la sensazione di benessere data dalla musica e quella avvertita gustando determinate preparazioni. Ricercatori dell'Università dell'Arkansas, per esempio,

hanno dimostrato che la musica jazz migliora il gusto del cioccolato e peggiora quello dei peperoni; a Oxford, un docente di psicologia sperimentale, Charles Spence, sostiene che la musica sia in grado di "ingannare" il cervello facendogli percepire un sapore più dolce, più salato o più amaro di quello reale. Il titolo scelto per la riunione conviviale è stato "matrimoni estetici", che va considerato come una metafora per estremizzare lo spirito dell'indagine. Il campione utilizzato (53 soggetti), eterogeneo per età, sesso, cultura, esperienze di vita e interessi, ha accettato con entusiasmo di partecipare alla prova. A ciascuno è stata fornita una scheda, che indicava il piatto da gustare, il brano mu-

sicale e il grado di associazione sensoriale ottenuta dall'abbinamento. Il menu, scelto in anticipo per dare la possibilità al maestro Grante di selezionare i brani più adatti, è stato affidato a "La Mappa" di Franco Ruzza, chef noto per l'eccellenza delle preparazioni. L'ambiente, quello del salone delle feste del Circolo Pedrocchi.

In tutte le schede si è registrata la presenza di almeno una forte associazione sensoriale tra un piatto gustato e il brano eseguito.

Il commento ai risultati, certamente positivi, non vuole essere scientifico, ma si può considerare una positiva conferma della validità dell'idea da cui si è partiti, anche per ulteriori approfondimenti. Molti gli ap-

plausi al maestro Grante per le eccellenti esecuzioni e per l'originalità dell'indagine, che sicuramente si pone come una novità interessante. La Delegazione ha offerto al maestro una targa in argento a ricordo della bella e coinvolgente serata. (Cesare Bisantis)

TOSCANA

PISA

VEGETARISMO E VEGANISMO

Spesso si esce a pranzo o a cena per il desiderio di incontrare gente e di mostrarsi in pubblico, per conoscere un posto nuovo o magari per rivivere un'esperienza particolarmente piacevole. Al ristorante "La Scaletta", a Pisa, si va prima di tutto per stare in intimità con il cibo: pesce pescato nel giorno, servito crudo o cotto, in una grande varietà di piatti dai colori e dalle composizioni ricercate, così come è ricercato e professionale l'abbinamento con i vini. L'ambiente essenziale e ovattato favorisce la concentrazione sulle portate tanto da far passare in secondo piano anche l'eventuale compagnia. Nella chiara strategia aziendale di selezionare la clientela, cenare qui costa un po' di più di quanto ci si possa aspettare, ma il rapporto con la qualità c'è tutto. Lo chef-patron Dino Ricci è stato premiato dalla Delegazione, guidata da Franco Milli, con un voto ambito quanto raro da ottenere: un 8 pieno. Di grande attualità la relazione culturale dal titolo "Vegetarismo e Veganismo: rischi e opportunità di una scelta alimentare", svolta e illustrata, con una sequenza di immagini, da uno scienziato di eccezione, il professor Alfredo Quinones - Galvan, nato a Cit-





tà dal Messico. Specialista in Medicina interna, docente di Nutrizione in Patologia medica all'Istituto Superiore S. Anna di Pisa, autore di numerose pubblicazioni in tema di alimentazione. Quinones, amante della cucina italiana e amico di alcuni cuochi famosi, ha ammesso di essere "un vegetariano non praticante".

La riunione conviviale, curata dall'Accademico Enrico Bonari, Simposiarca dell'evento e coordinatore di un equilibrato dibattito conclusivo, ha avuto un alto numero di partecipanti tra Accademici e ospiti di prestigio. Il menu è stato servito con attenzione e accuratezza; il pane in tavola, sia nero sia classico, incluso lo "sciocco" toscano, così come i grissini, sono stati preparati in casa. I vini sono stati proposti e presentati dai Responsabili commerciali delle aziende Torre a Cenaia (Crespina, Pisa) e Fattoria di Fibianno (Terricciola, Pisa).
(Mara Borsini)

VALDARNO FIORENTINO

UNA CENA DA RIPETERE

La riunione conviviale, svoltasi a Reggello, all'"Osteria de' Giusti" della famiglia Giusti-Vannetti, ha avuto un così grande successo che si è deciso di ripeterla, riservandola, come in questo caso, ai soli Accademici, una volta l'anno. La cena, alla presenza del CT della Toscana Est Roberto Doretti, è stata allietata dalla degustazione di focaccine farcite con guanciale e prosciutto toscano tagliato a mano, seguite dalle portate del gran fritto misto di carni e verdure e dal piatto forte della bistecca frita, perfetto in ogni suo aspetto. Al termine della cena, il Delegato Ruggero Larco



ha consegnato al gestore dell'Osteria un volume stampato a cura del Centro Studi Toscana.

MARCHE

ASCOLI PICENO,
TERAMO

INCONTRO CON LA "CAPRA ALLA NERETESE" E LE "SCRIPPELLE 'MBOSS"

In un'incantevole cittadina posta tra Ascoli Piceno e Teramo, Corropoli, si trova un ristorante che ha la sua sede in un antico palazzo settecentesco, splendidamente suggestivo, e che opera con un vero e proprio team di chef: "Team cuochi famiglia Ferretti", specializzati nella gastronomia locale. Tra le particolarità che prepara la straordinaria famiglia di cuochi, emerge sicuramente la cucina della "capra alla neretese". Il professor Francesco Galiffa, autore, tra gli altri, del libro *Dentro la pentola la capra gongola* (Ed.: Associazione Culturale F. Ranalli, Nereto, 2012), ha intrattenuto gli ospiti sull'argomento, definendo la preparazione come il "gioiello di famiglia" degli abitanti di Nereto, un comune del Teramo di circa 7.000 abitanti, situato lungo la Val Vibrata, a Nord della provincia di Tera-

mo. Da Nereto, negli anni, la cucina di questa pietanza si è diffusa nei vicini paesi, tra cui, appunto, Corropoli. Una volta provata tale specialità, si rimane sorpresi del fatto che non abbia nulla del sapore selvatico che caratterizza carni simili; si distingue, inoltre, da ogni altra ricetta della capra, per la presenza, tra l'altro, di un ingrediente particolare: il peperone rosso. Ma il successo di una tale squisitezza, e non soltanto in Italia, secondo il citato autore, va ricercato "nella genuinità della materia prima, nel metodo di cottura, nell'equilibrio dei sapori conferiti dai vari ingredienti e nella sapienza e pazienza delle varie massaie".

La "capra alla neretese" non è stata l'unica squisitezza assaporata dai tanti Accademici delle due Delegazioni, poiché ad attentare seriamente al primato di prelibatezza delle carni caprine, sono state sicuramente le "scrippelle 'mboss", letteralmente, le frittatine bagnate (in brodo), che sono le capostipiti delle più rinomate, internazionalmente, ma sicuramente meno gustose, *crêpe suzette!* Le delicatissime frittatine, avvolte e farcite con parmigiano, bagnate in uno squisito brodo di cappone, bollito per oltre 13 ore, hanno conquistato il palato e il convinto consenso di tutti i

commensali. I vini della Cantina Camillo Montori hanno deliziosamente accompagnato la degustazione delle pietanze.
(Vittorio Ricci)

MACERATA

LA STORIA DEI TRUCIOLI DI GUALTIERO MARCHESI

La Delegazione ha vissuto, recentemente, due momenti importanti della sua attività. In una seduta conviviale dedicata all'agnello pasquale, svoltasi in territorio di Camerino, una delle città terremotate della provincia, sono stati ospiti l'Assessore regionale alla Protezione civile, Angelo Sciapichetti, e il professor Massimo Sargolini, titolare di Urbanistica all'Università di Camerino e facente parte dello staff tecnico del commissario Errani. Entrambi hanno tracciato un quadro della situazione post sisma, sostenendo soprattutto che i finanziamenti ci sono e che i terremotati, da questo punto di vista, non debbono avere alcun timore. L'Assessore Sciapichetti ha evidenziato le maggiori iniziative messe in atto per alleviare i gravissimi disagi delle popolazioni terremotate, mentre il professor Sargolini ha fatto il punto sulla ricostruzione e sulla difficoltà di riedificare le scuole e i nuovi edifici nelle stesse zone sismiche, specie nelle aree che sono in frana o che non garantiscono sicurezza delle fondamenta. L'altro appuntamento, organizzato dalla Delegazione in collaborazione con il Rotary Macerata, ha avuto protagonisti i coniugi Carla e Carlo Latini, titolari dell'omonimo pastificio di Osimo, scelto da Gualtiero Marchesi per realizzare una pasta speciale. Marchesi, in-



fatti, aveva telefonato a Carla Latini - come ha spiegato lei stessa - dicendole che, avuto l'incarico di "ambasciatore del grano per Expo", doveva presentare una pasta innovativa. È stato così che Carla si è messa in contatto con un geniale falegname di Cantù, l'amico Maurizio Riva, il quale le ha suggerito una pasta a forma del truciolo di legno. Dopo una sperimentazione di mesi, sono nati i "trucioli" che Marchesi ha presentato all'Expo conditi con zafferano e chicchi di riso nero. E proprio i "trucioli di Marchesi" alla crema di carciofi sono stati gustati da Accademici e rotariani. La serata è proseguita con l'intervento di Carlo Latini, che ha parlato della sua amicizia con il figlio di Cirillo Maliani, l'allievo del genetista di Castelraimondo, Nazareno Strampelli, con il quale aveva realizzato l'ibridazione dei grani. Fu lui a segnalargli la bontà del grano "Senatore Cappelli" e Carlo, nel 1991, ne seminò quattro quintali, preferendolo ad altri grani più produttivi ma con minori qualità organolettiche. Puntando alla qualità, piuttosto che alla quantità, anche nella lavorazione della pasta l'azienda ha ottenuto grandi risultati. (Ugo Bellesi)

UMBRIA

GUBBIO

PRELIBATEZZE EUGUBINE

A Gubbio, a metà Quaresima, si "sega la vecchia" e non può sfuggire agli eugubini questo appuntamento annuale in virtù del fatto che, il giorno precedente, i fornai e i pasticciere, con gli stessi ingredienti tipici delle crostate, preparano dolci "antropomorfi" che hanno una

vaga forma di vecchia donna. Per sottolineare gli occhi, la bocca, i seni, i mastri dolciere usano confetti, canditi e uva sultanina che poi adoperano anche per abbellire il corpo della "vecchia" con un "grembiule" coloratissimo, bello da vedere e soprattutto molto gustoso.

I fornai offrono una certa quantità delle loro "vecchine", al "Centro della Gioventù" cui si deve l'organizzazione della giornata "di mezza Quaresima", con la sfilata pomeridiana dei carri di Carnevale e, a seguire, la distribuzione gratuita del dolce.

Gli Accademici eugubini segano la vecchia al termine della riunione conviviale di mezza Quaresima e questa usanza, accanto alla "concia del maiale" e alla "merendella del martedì dopo Pasqua", completa la triade delle usanze tipicamente eugubine che la Delegazione prepara con cura e professionalità. La riuscita della "concia del maiale" è merito grandissimo di due Accademici: Giovanni Battista Pauselli e Fausto Marionni, i quali, il giorno della riunione conviviale, attorniti e aiutati da altri Accademici capitanati dalla Delegata Paola Biraschi, preparano e cucinano a dovere salsicce, mazzafegati, costine, bracirole, fegatelli e un saporitissimo ragù per condire un robusto piatto di tagliatelle all'uovo tirate a mano. Va precisato che una certa quantità di salsicce e salami viene tenuta da parte per consumarla in occasione del terzo appuntamento: "la merendella del martedì dopo Pasqua".

Il compianto Gianfrancesco Chiocci, che per anni ha guidato la Delegazione, con competenza e passione, ha fatto tesoro dei suggerimenti e delle precise indicazioni per cucinare a dovere i piatti tipici prepa-



rati in occasione della concia del maiale, formando così un prezioso ricettario conservato gelosamente dal Segretario-Tesoriere Ezio Maria Caldarelli, cui va la riconoscenza della Delegazione per il lavoro svolto nella preparazione di ogni appuntamento durante tutto l'anno. (Aldo Agostinelli)

LAZIO

ROMA CASTELLI

TRADIZIONALE CARCIOFOLATA A VELLETRI

Anche quest'anno la Delegazione ha rispettato la tradizione, dedicando un convivio ai "carciofi alla matticella", con le adesioni della Delegazione di Roma, e in particolare del Delegato Gabriele Gasparro e del maestro Carlo Grante; di Latina, con la gradita partecipazione del Vice Delegato Pietro Bianchi, e di un'affettuosa rappresentanza di Roma Appia. Il Simposiarca, Bruno Cesaroni, ha scelto, per questo caratteristico convivio, il ristorante "Benito al Bosco", che in simili occasioni si rivela insuperabile. Nel corso del convivio, Roberto

Dottarelli ha fatto il punto sulle conoscenze scientifiche relative alla domesticazione del carciofo e all'origine della tipica ricetta velletrana. Attraverso gli studi sul DNA, è stato appurato che, circa 18.000 anni fa (alla fine della glaciazione Würm), è avvenuta una separazione tra una specie selvatica orientale (*Cynara syriaca*) e una selvatica occidentale (*Cynara cardunculus*). Dalla prima, diffusasi nelle regioni medio-orientali, è stato domesticato, circa 2000 anni fa, l'antenato del moderno carciofo; mentre dalla seconda, diffusasi in Spagna, Sicilia e Grecia, è stato domesticato il cardo. L'evidenza portata dagli studi sul DNA trova conferma in alcune fonti storiche, visto che le abbondanti coltivazioni in Sicilia e Spagna, menzionate da Columella, scrittore latino del I secolo d.C., non sembrano riferirsi al carciofo coltivato, ma al cardo selvatico, da cui veniva estratto il caglio vegetale utilizzato dai Romani per produrre due formaggi: il "caciofiore" e il "pressato a mano", da poco riproposti da alcuni casari della campagna romana. L'ipotesi che il carciofo sia stato domesticato nel Medio Oriente, e in seguito importato in Sicilia



e in Spagna (intorno all'VIII secolo), è suggerita anche dal nome (in spagnolo *alcachofa* e in portoghese *alcachofra*), chiaramente derivato dall'arabo *al qarshuff*.

L'uso di cuocere i carciofi alla brace è tipico di tre regioni italiane: la Sicilia, la Campania e il Lazio. Diversi sono i condimenti; nel Lazio: olio, sale, aglio fresco e mentuccia o nepetella. Nella regione, i carciofi alla brace si consumano in due diverse aree: una a Nord di Roma, a Ladispoli e Campagnano Romano, e l'altra a Sud, nei territori di Velletri e Lariano. La presunta origine etrusca, rivendicata nell'area a Nord di Roma, non sembra suffragata da fatti e per di più contraddice le evidenze citate (studi del DNA e dati sulla domesticazione). La tradizione velletrana, invece, non aspira a tanto nobili origini, trattandosi di una ricetta tipicamente contadina, che unisce le risorse solitamente disponibili nella

vigna (le matticelle sono i sarmenti delle viti) e per la quale le fonti scritte più antiche risalgono al XVIII secolo. (Roberto Dottarelli)

ABRUZZO

TERAMO

STOCCAFISSO E BACCALÀ

Due modi differenti di trattare lo stesso pesce per la sua conservazione: baccalà è il merluzzo salato, e stoccafisso il merluzzo essiccato ai venti del Nord, ove per merluzzo si intende quello artico norvegese. Da sempre ritenuto cibo povero, è stato progressivamente adottato nella nostra cucina, fino a raggiungere le cucine degli chef "stellati", diventando un alimento quasi pregiato. Questo è stato il tema di una brillante riunione conviviale tenutasi presso il ristorante "Zenobi" di Colonnella. A trattare il prezioso alimento

è stato il dottor Paolo Monti, titolare della Foods Import, una delle più grandi aziende importatrici di baccalà. Questo cibo è stato degustato in tutte le sue sfumature, nel ristorante della Val Vibrata, grazie alla fantasia e soprattutto alle preziose mani della signora Patrizia Corradetti, sempre alla ricerca di nuovi piatti e tecniche ma con una profonda conoscenza della cucina della tradizione.

Nel ricco piatto dell'antipasto si è avuto modo di gustare la versatilità di questo pesce, passando da assaggi dal gusto delicato, come la zuppa con i ceci o la splendida reinterpretazione della "tiella", piatto tipico di verdure a strati cotte al forno, in questo caso trasformato in una sorta di pizza rustica, o gattò di patate, sino ad arrivare a sapori più intensi e robusti come lo stoccafisso all'abruzzese, irrobustito dal pomodoro. Ottimi i ravioli ripieni di baccalà e conditi con una semplice e profumatissima salsa di pomodoro, ma il piatto sicuramente più straordinario è stato il cuore di baccalà servito con carciofi e patate. Una porzione generosa, forse anche troppo, dalla carne tenera che si scioglieva in bocca, accompagnata a patate e cuori di carciofo, abbinamento insolito ma dal risultato splendido. Il dessert dalle diverse consistenze, con pesca, crema inglese, gelatina e crumble è stato forse un po' troppo stucchevole, ma l'idea è buona.

Al termine della riunione conviviale, la signora Patrizia ha illustrato le scelte dei piatti e le sue tecniche quasi con modestia, senza la supponenza dei grandi chef, ai quali non ha proprio nulla da invidiare!

Splendida serata, ove cultura e gastronomia si sono coniugate in maniera esemplare. (Roberto Ripani)

CAMPANIA

SALERNO

NEL CUORE DELLA CAMPANIA FELIX

Assieme agli amici dell'Arco Catalano, la Delegazione si è recata a Sarno, alle falde del monte Sarò, dove numerose sorgenti danno origine ad altrettanti corsi d'acqua.

Per la sua fertilità, la città fu il cuore della Campania Felix degli antichi poeti latini, chiamata poi dagli Angioini "Real Valle".

Dopo la visita al Museo Archeologico Nazionale della Valle del Sarno, che costituisce uno dei massimi esempi settecenteschi dell'architettura cittadina, la riunione conviviale si è svolta presso il ristorante "O Romano", il più antico della città. La signora Antonietta Caliendo, proprietaria e chef, ha accolto gli Accademici con simpatia, offrendo il meglio della tradizione locale: vari sfizi della casa, tra cui, minestra maritata, stocco all'insalata, baccalà marinato, baccalà affumicato, ammarielli fritti (ossia gamberetti di fiume); mezzi paccheri allo stoccafisso; frittura di baccalà, alici e anguille; dolci; il tutto accompagnato dall'Aglianico di un'azienda beneventana.

La selezione dei prodotti del territorio, semplici, preparati con passione ed esperienza, è risultata gustosa e tipica della cucina di una volta. Ottimo il rapporto qualità-prezzo. Ambiente simpatico e accogliente. Prima dei saluti finali, il Delegato, a nome di tutti i partecipanti, ha voluto ringraziare calorosamente lo staff della cucina, in particolare la signora Antonietta, con l'augurio di un prossimo ritorno.

(Giuseppe Anastasio)





CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO

La Delegazione è tornata a Cetara, splendido paesino della costiera amalfitana, ricco di storia e di tradizioni, per il convivio dedicato al mese della cultura. Nelle sale dell'hotel Cetus, si è svolta la relazione che il professor Massimo Corsale, con garbo, aneddoti e dovizia di particolari, ha presentato sull'importante tema "La cultura del vino e dell'olio". I titolari dell'azienda agricola siciliana "Tenute Maltese", oltre alle aggiornate tecniche delle loro produzioni, hanno illustrato ampiamente e con proiezioni fotografiche, a ogni vivanda, le relative proprietà organolettiche dei vini che venivano abbinati e che sono stati gentilmente offerti (Gales 2016; Disio 2016 e Pinot Nero 100%). Particolare attenzione e interesse è stato rivolto al Gales (zibibbo 100%) da parte di tutti gli intervenuti.

Il maestro di cucina, Francesco Reina, ha voluto deliziare con: polpo grigliato con patate all'olio d'oliva, fagiolini, pomodorini al basilico e julienne di sedano; risotto mantecato con mozzarella di bufala; tartare di gamberi all'erba cipollina e polvere di olive nere; ravioli di cernia con grugù di mare; ombri-

na in cartoccio con julienne di verdure allo zenzero; insalata di frutta con sorbetto e meringa bruciata. I numerosi ospiti, tra cui il Delegato di Nola Giuseppe de Martino, intervenuto insieme ad Accademici della sua Delegazione, e quelli della Penisola Sorrentina, hanno molto apprezzato il convivio e hanno espresso, a fine pasto, il loro vivo compiacimento e piena soddisfazione per l'ottima riuscita dell'evento.

Al direttore dell'albergo, signor Scarlato, nonché ai valenti imprenditori dell'azienda vinicola, il Delegato, nel formulare i rituali ringraziamenti, ha consegnato la pubblicazione dell'Accademia *I colori del Gusto*. (G.A.)

PUGLIA

ALTAMURA

DALLA FARINA ALLA COLOMBA

Per il terzo anno consecutivo la Delegazione, in sinergia con l'Unione Cattolica italiana Insegnanti medi, ha organizzato un *meeting* che coinvolgesse entrambe le Associazioni. Questa volta, in occasione delle imminenti festività pasquali, è stato scelto il tema "Dalle farine

alla... colomba". L'incontro è avvenuto presso l'aula magna del locale Istituto "Caterina Volpicelli".

La Presidentessa dell'UCIIM, professoressa Vita Palmiotta, ha aperto la seduta porgendo il suo saluto e motivando l'esigenza di continuare a condividere gli interessi culturali di entrambe le Associazioni. Ha poi preso la parola la Delegata Immacolata Portoghese, che ha dato il benvenuto ai numerosi ospiti, tra cui la Delegata di Matera, Marilena Tralli, intervenuta insieme a molti Accademici materani, e a tanti docenti e simpatizzanti.

Immacolata Portoghese ha poi introdotto la giovane relatrice, dottoressa Angela Caputo, biologa cellulare e molecolare, titolare di un master in Scienze degli Alimenti e attualmente Responsabile Qualità presso un prestigioso biscottificio locale, noto ormai su scala nazionale. La dottoressa Caputo ha intrattenuto gli astanti con una puntuale e affascinante dissertazione sulla storia delle farine, sulla loro classificazione, sul relativo utilizzo e, purtroppo, anche sul problema, di estrema attualità, delle loro contaminazioni. Ha poi preso la parola Dionisio Caputo, abilissimo maestro pasticciere, il quale ha descritto l'uso delle varie farine

nella preparazione delle colombe pasquali nel suo laboratorio e deliziando il palato del pubblico con una innovativa e variegata proposta gastronomica di colombe, accompagnate da gustosissime e prelibate salse. La manifestazione è stata seguita con particolare attenzione e ha riscosso anche un notevole, dolcissimo interesse! (Immacolata Portoghese)

SICILIA

PALERMO MONDELLO

SQUISITI PECCATUCCI DI GOLA

La Delegazione si è riunita nel grande laboratorio di produzione del marchio "I peccatucci di Mamma Andrea", un antico edificio industriale riadattato qualche anno fa, nel rispetto dei suoi spazi originali, come centro per la produzione e commercializzazione di rinomati dolci. Dalla pasta reale alla cioccolata, al croccante, ai rosoli: l'azienda ha fatto conoscere, nel mondo, i dolci della tradizione siciliana, rielaborati con attenzione all'eleganza e ai gusti contemporanei. Il Delegato Beppe Barresi, Simposiarca della serata, ha voluto far vedere agli Accademici i processi di realizzazione che stanno dietro a questa importante realtà produttiva. Durante la serata, dopo i saluti e gli interventi di Giacomo Friscia, a nome di Andrea De Cesare (da cui il nome del marchio), che ha raccontato la nascita e lo sviluppo dell'azienda e, in rappresentanza della nuova proprietà, Pietro Sorci, che ne ha illustrato i programmi di sviluppo, gli intervenuti hanno potuto seguire le varie fasi di realizzazione e di decorazione delle uova pasquali.



La cena è stata curata dal giovane *manager* del gusto, Marco Piraino, di recente scelto a rappresentare la cucina italiana nel Sultanato dell'Oman, in occasione della "Settimana Italiana della Cucina nel Mondo", in cui anche l'Accademia, con le sue Delegazioni estere, è stata impegnata. La cena è stata allestita fra i banconi di confezionamento dei dolci.

Dopo la frutta secca, tostata agli aromi arabi, e le alici marinate a pietra, ogni singolo piatto è stato preparato davanti agli Accademici, che hanno potuto gustare ottime arancine (come si dice a Palermo) agli agrumi; melanzane in agrodolce con le mandorle tostate; una raffinata tartare di vacca cinisara con gambero rosso; un *cous cous* di pesce e mandorle agli agrumi; una vellutata di patate con *carré* di suino nero dei Nebrodi e verdure spontanee. Il bel buffet dei dolci è stato realizzato con gli squisiti "peccatucci", a eccezione di un'ottima cassata, preparata al momento dal bravo Piraino. Al termine, brindisi calorosi e complimenti dei numerosi Accademici che hanno

mostrato di gradire un'iniziativa un po' fuori dall'ordinario, ma sicuramente "gustosa" e interessante nel pieno spirito accademico.

SIRACUSA

I COLORI DEI CIBI: BELLI DA VEDERE, BUONI DA MANGIARE

Nell'elegante e accogliente cornice del ristorante "Hibiscus" dell'hotel Caiammari, a Siracusa, si è tenuto il simposio degli auguri di Pasqua della Delegazione. Ha dato l'avvio all'incontro, con un brindisi augurale, il Delegato Angelo Tamburini, il quale ha introdotto la Vice Delegata Rosalia Sorce che ha proposto il tema: "I colori della natura: belli da vedere, buoni da mangiare". "Cibo, colori e salute hanno una stretta connessione; - ha esordito la Simposiarca - una buona salute passa attraverso una buona alimentazione e questa è condizionata dai colori che spesso sono espressione dei nostri stati d'animo. Il cervello associa al

colore dei cibi sensazioni diverse, secondo un processo mentale che ci lega a vissuti positivi o negativi del passato. Conoscere il significato che si nasconde dietro al colore di frutta e verdura, consente di capire molte sfumature: mangiare arancine, per esempio, aiuta a essere più riflessivi, consapevoli, e a comprendere le proprie emozioni. Mangiare giallo significa stimolare il buon umore, la concentrazione e la creatività. Gli alimenti di colore rosso stimolano il metabolismo, migliorano la circolazione e proteggono il cuore. Il verde contribuisce a dare serenità e a sostenere il sistema nervoso. Il viola è il colore delle facoltà intellettive: more, uva nera, melanzana, cipolla rossa e barbabietola sono cibi ricchi di magnesio, che aiutano ad affrontare gli stati di stress. I cibi neri si dovrebbero consumare nelle ore serali, poiché favoriscono il sonno e sono molto digeribili. È consigliabile mangiare cibi bianchi nella prima parte della giornata, perché predispongono alla tranquillità e all'equilibrio". Rosalia Sorce ha concluso: "in cucina è bello

sperimentare e farne di tutti i colori; ricordando che un piatto deve essere una festa anche per gli occhi!".

L'intervento culturale è stato seguito da tutti con attenzione e il Delegato Tamburini ha elogiato l'impegno e la *verve* comunicativa della Simposiarca. È stato, poi, servito il pranzo: flan di bietole selvatiche su fonduta di tuma persa e chips di pancetta dolce; cavati con carciofi e funghi di bosco con tartufo; scaloppa di maialino dei Nebrodi al mandarino; patata di Siracusa sabbata agli aromi iblei; cuccia in barchetta di fondente con arancia e cedro canditi. Le pietanze sono state ben abbinata ai vini: "Giasira" Igt Sicilia 2013 (G. Boroli, Rosolini); "Palma Negra" bio Igt Sicilia (U. Breitschmid, Avola) e "Fausta Mansio" Moscato di Siracusa Doc (Fausta Mansio, Siracusa). Il Delegato ha consegnato al maestro di cucina Ettore Anastasio e al maestro di sala Luciano Brancaforte il guidoncino e la vetrofania dell'Accademia.

(Angelo Tamburini)



EUROPA

PRINCIPATO DI MONACO

PRINCIPATO DI MONACO

TALENTO E SIMPATIA DEL PLURISTELLATO HEINZ BECK

Gli Accademici della Delegazione hanno avuto modo di intraprendere un viaggio esperien-



ziale nel mondo gastronomico di Heinz Beck, chef trisstellato del ristorante "La Pergola" del Waldorf Astoria di Roma. Gli spazi accoglienti del ristorante della "Société Nautique de Monaco" erano gremiti di commensali, curiosi e impazienti di sperimentare la cucina del noto maestro. L'eccezionalità dell'evento è stata contraddistinta dalla presenza di Sua Altezza il Principe Alberto, degli Ambasciatori d'Italia e Francia e di alti rappresentanti del Governo, la cui partecipazione ha contribuito a sottolineare l'importanza della riunione conviviale. L'autorevolezza degli ospiti si è coniugata alla cordialità abituale alle occasioni di incontro tra Accademici, resa ancora più calorosa dall'apporto personale dello chef, pronto a distribuire simpatia e attenzione equanime a tutti gli astanti, che hanno così avuto opportunità di conoscerlo e di dialogare con lui. In questo clima gioioso e frizzante, si è svolto il rito dell'aperitivo, con un calice accompagnato da tre *amuse-bouche*, originali e irresistibili interpretazioni dello gnocchetto di semola fonden-

te, del crostino all'acciuga e del cucchiaino di pesce crudo e avocado. A tavola, la serie strutturata delle portate ha esordito con un trittico di antipasti di pesce: ricciola marinata all'aceto balsamico, guarnita da neve di melagrana, sorprendente non solo per l'effetto cromatico; scampo in olio-cottura con fave, piselli e carciofi, personalizzato da una saporita polvere di funghi; carpaccio di capesante su spuma di patate affumicate con asparagi e caviale. Tutti piatti dai sapori intensi e artisticamente impiattati, accompagnati dallo Chardonnay Omina Romana. La comprensione delle composizioni, alcune espressamente ideate per questa cena, è stata approfondita dagli interventi esplicativi dello stesso chef, che, al momento del servizio, ha visitato ogni tavolo (nessuna tentazione di divismo in chi potrebbe legittimamente permettersela!). Come primo piatto, un grande classico della Pergola: i fagottelli che ne portano il nome, farciti di un ripieno alla "carbonara", avvolto in un velo di pasta così sottile da mantenere l'interno allo stato pressoché liquido e preserva-

re una temperatura costante, regalando al palato sorprese di gusto e consistenze. Non ha certo abbassato il livello della *performance* il lombo di agnello al finocchietto in crosta di cereali, controcanto croccante alla sofficietà della carne, ornata da perle di caprino: tratti distintivi, ancora una volta, il gioco di consistenze e di sorprese cromatiche, corredate dal vigore di un Brunello di Montalcino. Infine, il dessert: il pianeta nocciola, caleidoscopio di tutte le variazioni del marrone, fino a sfumare nei toni chiari del gelato alla ricotta di accompagnamento; la creazione, notevole per la presentazione artistica, per la complessità strutturale e per l'alternanza di solidità e morbidezze, ha trovato il suo partner ideale nel vino Muffato. Impossibile non riconoscere la profondità della ricerca e dello studio che si trova all'origine della cucina di Heinz Beck, straordinaria per la varietà degli ingredienti, che si coniugano in ardite combinazioni, attente alle peculiarità dei singoli sapori, nonché alla leggerezza dell'elaborazione.

REGNO UNITO

LONDRA

RICEVIMENTO ALL'AMBASCIATA

L'Ambasciata d'Italia si trova in una delle piazze più prestigiose a Londra, Grosvenor Square. Indirizzo esclusivo, come esclusiva è stata la cena della Delegazione. L'Ambasciatore Pasquale Terracciano e signora hanno gentilmente accolto gli Accademici e i loro ospiti per una cena preparata dallo chef personale Danilo Cortellini. Originario della provincia di Teramo, seppur ancora molto giovane, Danilo ha lavorato in molti ristoranti prestigiosi, fra cui il "San Domenico" di Imola, il "Perbellini" di Isola Rizza, ed è stato finalista dell'edizione 2015 di MasterChef dedicata ai cuochi professionisti. Lo scorso anno ha pubblicato il suo primo libro di cucina chiamandolo *4 Grosvenor Square*, cioè l'indirizzo dell'Ambasciata a Londra. L'inizio della serata ha visto gli ospiti, fra cui il Ministro del Governo inglese per la sicurezza informatica e l'Ambasciatore tedesco, nella sala di ricevimento dell'Ambasciata, dove sono stati serviti i canapè, accompagnati da un bicchiere di Spumante brut Lamborghini. La tartare di manzo con tuorlo d'uovo marinato necessita di una particolare menzione per la sua freschezza e inventiva. Altri stuzzichini, che hanno allietato l'inizio della serata, sono stati un classico rivisitato "pane, burro e acciughe", seguito da bonbon di caprino con polvere di rapa rossa e nocciole, e arancini pomodoro e mozzarella. La serata è stata ufficialmente aperta dall'Ambasciatore Terracciano; il Delegato Maurizio Fazzari ha poi introdotto gli





ospiti e il tema della riunione conviviale, passando successivamente la parola ai Simposiari Francesco Carobbi e Roberto Castiglioni, che hanno presentato Danilo, le sue esperienze, la passione e la dedizione per la cucina nostrana. Si è iniziato con ottimi tortellini multicolore di burrata con gamberi rossi di Sicilia e brodo di carciofi affumicato, che hanno ricevuto apprezzamento dalla totalità degli Accademici. I tortellini sono stati accompagnati da un Verdicchio Santa Barbara. Come secondo piatto, lo chef ha presentato un guancialino di vitello alla pizzaiola con schiacciata di patate all'olio extravergine d'oliva e cicorietta amara: un piatto equilibrato, con il guancialino perfettamente cotto e affiancato al contrasto del sapore della cicorietta. La scelta del vino, un Rosso Piceno Santa Barbara, ha accompagnato egregiamente il piatto. La cena ha trovato la sua egregia conclusione con un tiramisù al cioccolato, accolto molto piacevolmente, non soltanto per la sua presentazione ma soprattutto per l'ottima combinazione di sapori. La cucina dello chef Cortellini è tradizionale, con un accostamento intelligente di sapori e una presentazione semplice ma al tempo stesso stuzzicante. Il servizio, sempre attento e disponibile, ha contribuito al successo della serata, molto pia-

cevole, contraddistinta da un ambiente elegante e una cucina tradizionale senza intromissioni *fusion* o accenti internazionali, se non per la presenza di ospiti cosmopoliti. (Maurizio Fazzari)

UNGHERIA

BUDAPEST

DEGUSTAZIONE DI OTTIMI VINI TOSCANI

La Delegazione si è ritrovata nuovamente presso il ristorante "Fausto's" per la straordinaria occasione di degustare i vini dei colli della Toscana centrale, prodotti dalla Cantina Castello di Querceto, abbinati a un menu appositamente studiato dagli chef per valorizzare al massimo i sapori dei cibi e dei vini stessi. Dopo l'aperitivo con François II, vino spumante brut rosé 2016, gli antipasti: millefoglie di asparagi, avocado e bufala (abbinato con Vernaccia di San Gimignano 2015); gamberi in tartare, tè nero, finocchio (con rosso Il Picchio 2013); manzo stufato e caparsanta (con rosso La Corte 2011). Il primo piatto di ravioli di fegato d'oca e lepre, con salsa di pere, è stato abbinato al rosso Cignale 2011; il secondo piatto, cervo, amarene, olive nere, patate dolci, servito con rosso Romantic 2011. Il dessert di

albicocche, pesche e mango in tortino, è stato degustato con Vinsanto 2013. Il servizio in sala, inappuntabile nonostante il folto gruppo di commensali, è stato all'altezza della fama di cui gode questo ristorante italiano tra i migliori d'Ungheria. Alla serata era presente il Presidente-titolare della prestigiosa Cantina Castello di Querceto, dottor Alessandro François, il quale, con calore e competenza, ha illustrato l'eccelsa qualità dei vini in degustazione, di una cantina tra le più antiche nella zona Chianti classico. Una particolare menzione meritano anche i cibi di alta cucina, che hanno trovato l'unanime consenso dei commensali, i quali, alla fine della serata, hanno salutato meritatamente, con un caloroso applauso, gli chef Fausto Di Vora e Giorgio Cavicchio e tutta la brigata di cucina e di sala. Veramente una serata di grande vitalità italo-accademica nel panorama magiaro. (Alberto Tibaldi)



NEL MONDO

STATI UNITI D'AMERICA

LOS ANGELES

FESTA DEL 1° MAGGIO A VENEZIA

La Delegazione si è riunita al ristorante "Barrique", in località Venice. Per l'occasione sono stati invitati ospiti americani amanti della cucina italiana e potenziali nuovi membri, per

raccontare loro le tradizioni culturali e culinarie italiane nella ricorrenza della festa del lavoro, che coincide con il risveglio della natura.

Lo chef stellato Antonio Murè, già apprezzato nel passato dalla Delegazione in altri ristoranti da lui aperti, ha espresso il meglio di sé raccogliendo un alto gradimento da parte dei commensali. Il menu è stato impostato sui prodotti di stagione e accompagnato dai vini suggeriti dal sommelier della casa Antonio Scaglioni.

Nell'attesa della cena, è stato servito un crudo di capesante, su burrata, tartare di scampi, caviale e olio siciliano, accompagnato dal Ferrari. L'antipasto, fegato d'oca con canapè di brioches all'uovo di quaglia e pere caramellate, abbinato a Soave Portinari. Due i primi: chitarra all'uovo con guanciaie e cipolla su macco di fave e pecorino romano (Terre San Leonardo, Cantine Guerrieri di Gonzaga - Trentino) e raviolini del plin con tartufo nero scorzone di Norcia (Barbaresco 2011 - Pietro Rinaldi). Il secondo a scelta: filetto di manzo alle ciliege e Amarone (Barbaresco 2011) o dentice alla griglia con cuori di carciofi in salsa di arance sanguinelle (Arneis - vino speciale delle Cantine Pietro Rinaldi). Il dolce: tortino tiepido di cioccolato con insalata di fragole al vino. La Delegata Francesca Harrison ha dato inizio al convivio salutando gli ospiti e gli Accademici, e ha successivamente introdotto la Vice Delegata Mariella Salvatori che ha parlato della festa del 1° maggio in Italia. A ogni portata, lo chef ha dato spiegazione dei cibi serviti e, a fine serata, dopo aver parlato della sua professione e dei successi riportati, ha ricevuto dalla Delegata il piatto d'argento dell'Accademia.





PIEMONTE

ALBA LANGHE

10 marzo 2017

Ristorante "Circolo Montebellina Insieme" di Rosanna Bracco, anche in cucina. ●Via Montebellina 2, Alba (Cuneo); ☎338/8993861; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: insalata primaverile di pollo; tajarin ai fegatini; pollo alla cacciatora; pollo bollito con salse; semifreddo all'amaretto.

I vini in tavola: Brut metodo classico (Drocco); Dolcetto riserva Caramelli (Fratelli Mossio).

Commenti: Riunione conviviale dedicata alla riscoperta di un vecchio menu langarolo interamente dedicato al pollo, Simposiarca Tino Cornaglia. Serata piacevolmente trascorsa, apprezzando l'ottima cucina di questa trattoria familiare nella prima periferia della città. Ottimo rapporto qualità-prezzo.

ALESSANDRIA

5 marzo 2017

Ristorante "Osteria Amarotto" della famiglia Piero Amarotto, in cucina Piero, Elisa e Pamela Amarotto. ●Via Cavour 53, Casale Monferrato (Alessandria); ☎0142/781281; coperti 65. ●Parcheggio comodo; ferie 2/3 settimane a gennaio e 2 a luglio; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8,25; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tagliere di salumi monferrini; frittura di verdure fresche di stagione in pastella; "friciulin" monferrino; carpaccio di fassone con fonduta leggera di gorgonzola o insalatina di galletto con verdure di stagione; agnolotti monferrini ai tre arrosti; faraona di Tonco al forno con patate rosolate al forno profumate al rosmarino e insalata di campo; semifreddo allo zabaione accompagnato da krumiri Rossi.



I vini in tavola: Chardonnay brut metodo Charmat (Borgo Maraglio, Loazzolo); Grignolino (Gaudio, Vignale Monferrato); Barbera d'Asti Le rose (Natta, Grazzano Badoglio); Malvasia di Casorzo (Gaudio, Vignale Monferrato).

Commenti: Nel centro storico di Casale Monferrato, antica capitale del Monferrato stesso, in un bel palazzo settecentesco, ha sede da circa ottant'anni questo ristorante. Gestito fin dagli inizi dalla famiglia Amarotto, oggi rappresentata dall'esperto e molto gentile Piero, il padre, e le giovani figlie Elisa e Pamela, vede comunque coinvolta tutta la famiglia, sia in cucina sia in sala e all'accoglienza. La tradizione monferrina è rispettata, anzi ulteriormente valorizzata dalla cortesia e dalla gentilezza della famiglia intera. La media dei voti superiore dimostra il largo apprezzamento degli Accademici, intervenuti in gran numero e soddisfatti dal susseguirsi delle portate (soprattutto primi e secondi senza dimenticare gli antipasti e lo zabaione).

CIRIÈ

23 marzo 2017

Ristorante "Ikaro dell'Air Palace Hotel" di Sergio Fumana. ●Via Torino 100, Leini (Torino); ☎011/9977777, fax 011/9973398; info@airpalacehotel.com; coperti 100. ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 6,9; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: affettati misti; spaghetti alla gricia; bucatini all'amatriciana; saltimbocca alla romana con patate gialle e viola al forno; parrozzo.

I vini in tavola: Trebbiano; Montepulciano d'Abruzzo (entrambi Terre degli Eremi); Moscato d'Asti (Villa Jolanda).

Commenti: Riunione conviviale dedicata all'amatriciana, in ricordo del terremoto che ha colpito il Centro Italia, con folta partecipazione di Accademici e ospiti. La serata ha avuto inizio con la proiezione di un breve filmato, preparato dai Simposiarchi, molto toccante sugli effetti delle scosse di terremoto sul territorio. Ad accompagnare il piatto forte dell'amatriciana (bianca e rossa), i Simposiarchi hanno aggiunto piatti e vini laziali e abruzzesi. Molto apprezzato il dessert con il parrozzo, tipico dolce di Pescara, celebrato da D'Annunzio, gentilmente offerto dalla pasticceria Papillon. La serata ha avuto il suo momento più importante con l'ingresso del nuovo Accademico, Alberto Reali, cui è stato dato un caloroso benvenuto da tutti gli Accademici. Il Delegato, nelle pause del servizio, ha approfittato della nutrita presenza di ospiti per informarli sulle attività dell'Accademia donando alcuni numeri della rivista "Civiltà della Tavola".

PINEROLO

24 marzo 2017

Agriturismo "Il frutto permesso - cooperativa agricola" di Paola Martina, in

cucina Walter Gontero e Rosanna Martina. ●Via del Vernè 16, Bibiana (Torino); ☎0121/55383, fax 0121/559421; info@fruttopermesso.it, www.fruttopermesso.it; coperti 70. ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì - giovedì. ●Valutazione 7,6; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: insalata con erbe dei prati e baci di capra al sesamo tostato; battuta di fassone con barbesin sott'olio; ravioli di porri e patate al ragù di anatra; agnello frabosano al sidro, con frittelle di antiche mele e semolino; torta glassata al limone con semifreddo al Moscato; piccola pasticceria.

I vini in tavola: Perle di Malva bianco e rosé; Liborio Malva Pinot nero (entrambi Scuola Malva Arnaldi); Merlot biodinamico (Torelli); Dulcis in fundo passito (Scuola Malva Arnaldi).

Commenti: Aperitivo con i formaggi del territorio e il vino della Scuola Malva Arnaldi; visita guidata all'azienda che si occupa di coltivazione, trasformazione, allevamento e, infine, cena con i prodotti provenienti per l'80% dalla cascina e dal resto dal Piemonte. La riunione conviviale della cultura, Simposiarca Marco Brighenti, si è conclusa con l'intervento, molto interessante, del signor Dario Martina, titolare dell'azienda. I commentari hanno appreso che nel Pinerolese ci sono decine di imprese agricole promosse da giovani, che operano in settori innovativi o di nicchia e che hanno ottenuto contributi pubblici. Il



menu ha soddisfatto le aspettative degli Accademici, che hanno apprezzato in particolar modo l'agnello.

VERBANO-CUSIO-OSSOLA 23 marzo 2017

Ristorante "Castelli" della famiglia Gallinotto, in cucina Giuseppe Saglio Ponci. ●Piazza Umberto I, 2, Cannero (Verbania); ☎0323/788046, fax 0323/788048; info@hotelcannero.com, www.hotelcannero.com; coperti 100+45 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie novembre - febbraio; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: trota marinata al kumquat, cornette e pain brioche; riso Venere con guazzetto di luccio perca e ortaggi profumati all'arancia; storione in olio di cottura al cedro canarone su mousseline di patate e puntine di asparagi; i tre "bercencioni": piccola crème brûlée, mousse di ricotta di capra con pomodori marinati, sorbetto.

I vini in tavola: Rosé Docg 2015 (Berlucchi); Roero Arneis Docg 2013 (Lamiana); Gewürtztraminer 2014 (Cantina di Bolzano).

Commenti: Nel territorio di Cannero Riviera, grazie al particolare microclima - pur in prossimità del confine elvetico - vengono da sempre coltivate moltissime varietà di agrumi in giardini privati, aperti alle visite durante la settimana centrale di marzo, in occasione della Festa degli Agrumi. Oltre ai menu predisposti sul tema nella precedente settimana di festa, il cuoco Giuseppe Saglio Ponci ha ideato per gli Accademici una specifica selezione di ricette, fra le quali la trota marinata al kumquat e lo storione al cedro canarone hanno avuto i migliori riconoscimenti. La rassegna è proseguita "in dolce" con tre preparazioni accomunate dalla presenza di uno stesso in-

grediente realizzato in questa località, sulla sponda Nord del Lago Maggiore, il "bercencione" sconosciuto ai più, ma apprezzato come tè generato dagli agrumi più rappresentativi dei piccoli vivai privati. Difficile, a priori, un abbinamento incontestabile con i vini. I tre confrontati, di diversa matrice, hanno aperto un percorso di ricerca.



LIGURIA

GENOVA 28 marzo 2017

Ristorante "Il Marin" di Carlo Visciola, anche in cucina. ●Calata Cattaneo 15 - Edificio Millo, Genova; ☎010/8698722; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,37; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: lattughine di mare in brodo di cappone; tortelli ripieni al pesto ligure cremoso di patate e fagiolini; ombrina con asparagi e scagliette di limone; tarta...ten.

I vini in tavola: Metodo Charnat N. 1 brut (Cantine Lunae); No Name (Altavia); Moscato Passito (Bisson).

Commenti: La riunione conviviale è stata preceduta da una interessante conversazione sulle origini del cacao e la sua diffusione in Europa dopo la scoperta dell'America. Il cioccolato diventò presto un *must* sulle tavole più ricercate. Il locale, tutto circondato da vetrate da cui il panorama della città era grandioso, si prestava però anche



a questo momento di riflessione. Da par suo, lo chef non ha voluto cedere alla contaminazione del menu, di alto livello, interamente dedicato al pesce, per le cui capacità di lavorazione è giustamente rinomato. Favolose le lattughine e originale il ripieno di pesto leggero per i tortelli. Apprezzati da tutti i commensali le materie prime eccellenti, gli ottimi vini, la creatività dei piatti e l'impeccabile servizio, nonché le varietà di cioccolato gustate a fine pasto.



LOMBARDIA

ALTO MILANESE 21 marzo 2017

Ristorante "Osteria del vinacciolo" di Massimo Gandorla e Giovanna Lapersi, in cucina Giovanna Lapersi. ●Via Tadini 17, Castano Primo (Milano); ☎0331/883406, cell. 338/7864416; ilvinacciolo@libero.it; coperti 35/45+15 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante, scomodo; ferie 2 settimane centrali di agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,2; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: timballo di verdure con formaggio di fossa; risotto con filetto di persico marinato agli agrumi e funghi porcini; ventaglio di faraona; mousse agli agrumi.

I vini in tavola: Sauvignon 2015; Schioppettino 2015 (entrambi azienda agricola Venchiarezza, Cividale del Friuli).

Commenti: Ristorante ubicato in una villa liberty, restaurata con garbo mantenendo per quanto possibile materiali originali. Il locale, aperto da pochi mesi, vede come patron e cuoca una affiatata coppia di coniugi che abitano al piano sovrastante il ristorante così da poter "giocare in casa". Il menu concordato ha rielaborato piatti locali, riproponendoli con varianti studiate, e ha trovato negli Accademici commenti altalenanti pur conseguendo una buona valutazione, ed è stato ben illustrato e introdotto dal Vice Delegato Ivo Andrea Bergamo Andreis Cesarini Sforza. Tutti i piatti, molto curati, hanno una piacevole "veste grafica". Il timballo è stato giudicato molto gradevole, mentre il risotto ha avuto qualche commento negativo per l'eccessiva presenza di agrumi. La faraona è stata unanimemente apprezzata oltre che per la cottura anche per l'elaborata preparazione e il giusto equilibrio di sapori. Applausi finali per la mousse e aperti consensi per la cuoca Giovanna. Grazie al Vice Delegato.

BRESCIA 16 marzo 2017

Ristorante "Palafreno" di Bruno Zamboni, anche in cucina. ●Via Basso Castello, Cazzago San Martino (Brescia); ☎030/7254484, fax 030/7995343; info@restaurantepalafreno.com, www.ristorantepalafreno.com; coperti 140+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie prima settimana dell'anno e una settimana a cavallo di Ferragosto; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: carpaccio di salmerino del Sebino marinato agli agrumi con pain brioche; misticanza con pere e formaggella all'agro di mele; assaggio di carbonara in gabbia; man-





LOMBARDIA segue



zo di Rovato all'olio extravergine con polenta; parfait alle spezie su insalata di arance.

I vini in tavola: Franciacorta brut rosé sboccatura 2016; Curtefranca rosso 2011 (entrambi Uberti).

Commenti: Ai piedi del Castello di Bornato, nelle vecchie scuderie del XVI secolo, nasce il ristorante "Palafreno", attorniato dalle vigne franciacortine: il nome è quello del nobile cavallo da sella del Medioevo. L'interno è antico, elegante. In tavola, pane, focacce e grissini sfornati quotidianamente. Piatti della cucina di una tradizione rivisitata, che hanno emozionato con i loro sapori equilibrati e ben abbinati ai vini della Franciacorta. La carbonara in gabbia è stata definita, dagli Accademici, un primo unico per l'insieme di gusti e profumi che si sprigionano contemporaneamente al palato. La piccola e sfiziosa pasticceria ha chiuso la bella riunione conviviale di fine inverno, dopo le curiosità di rito illustrate sapientemente e con dovizia di particolari dallo chef Bruno Zamboni.

 **CREMA**
16 marzo 2017

Ristorante "Locanda di Giusto" di Enrico Zanibelli, anche in cucina. ●Via Roma 67, Trigolo (Cremona); ☎0374/370933; coperti 25. ●Parcheggio comodo; ferie non definite; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard, Diners.

Le vivande servite: avannotti fritti; sformato di cardo su crema toscana e spaghetti di verdura; gnocchi di polenta con ragù bianco di anatra e pesto di rucola; coniglio in guancia di porchetta arrosto con carciofi; torta di mele; gelato all'anice stellato e cioccolato bianco.

I vini in tavola: Barone Pizzini Animante Franciacorta brut (sboccatura 11/2016); Lagrein St. Michael-Eppan 2015 (Cantina Kellerei).

Commenti: Piacevole serata, nella quale la cucina ha dato il meglio, con una qualità delle vivande apprezzata dagli Accademici. La locanda, nel centro di un paesino della campagna cremasca, lontano dai rumori e dalle frenesie della città, predispone l'animo degli avventori alla serenità: nulla di meglio per apprezzare la proposta di cucina, che denota uno sforzo di elaborazione non scontata, sostenuta da una solida preparazione di base. Il menu è stato elaborato proprio con l'intento di mettere alla prova il locale sulla frontiera del non ovvio: il risultato è stato più che soddisfacente. Gli Accademici hanno apprezzato l'impegno con il quale il patron Enrico Zanibelli prosegue nell'intento di collocare la proposta di cucina del locale sul sentiero di una "innovazione mite", coerente con l'ambiente circostante.

 **CREMONA**
16 marzo 2017

Agriturismo "Isola Gerre" di Pia Colombani, anche in cucina. ●Cascina Gerre, Pizzighettone (Cremona); ☎0372/744968, cell. 335/456330; info@isolagerre.it, www.isolagerre.it; coperti 40. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie luglio e agosto; giorno di chiusura lunedì e martedì, domenica a pranzo e la sera da mercoledì a venerdì. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: antipasto di salumi e agrodolci dell'azienda; risotto salsiccia e zafferano; coniglio con crema di carciofi ed emulsione di zafferano; formaggi di Pizzighettone; torta soffice con mango allo zafferano.

I vini in tavola: Belvedere brut; Corso bianco; Netto 2014; Nube 2012; Otten 2012 (tutti della Cantina San Michele, Capriano del Colle).

Commenti: La riunione conviviale della cultura ha avuto come filo conduttore vini e zafferano, un matrimonio perfetto. L'azienda vitivinicola San Michele di Mario Danesi, nel parco del monte Netto (Brescia), produce tutta la gamma del Capriano del Colle Doc, vino che ha un sentore caratteristico di zafferano. Da qui l'idea di abbinare questi vini ai piatti cucinati con lo zafferano biologico, prodotto da Elda Pagliari e Benedetta Mori alla cascina "Le Tavernazze", nel parco del Po, nei pressi di Cremona. I produttori hanno illustrato, con competenza e grande passione, le loro produzioni; Pia Colombani ha descritto i piatti da lei cucinati, da tutti apprezzati. Serata veramente interessante e ben riuscita, anche questa volta finalizzata a far conoscere le produzioni di qualità del territorio.

 **LARIANA**
29 marzo 2017

Ristorante "Feel Como" della famiglia Elisa e Federico Beretta, in cucina Federico Beretta. ●Via A. Diaz 54, Como; ☎334/7264545; info@feelcomo.com, www.feelcomo.com; coperti 28+8 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie 1°-15 febbraio; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8,2; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: piccoli finger food; trota marmorata affumicata e glassata al tè verde matcha, con terra amara al cioccolato e spuma di ramolaccio; ravioli di storione mantecato con chutney di finocchio, polvere di arancia amara del Garda e taggia-

sche candite; pesce gatto all'anice, con ciottoli di patata, alghe di prato e sale allo Chardonnay; bonet al cioccolato fondente con Fernet; gelato alla pera e nocciole.

I vini in tavola: Prosecco (Molmenti & Celot); "T Bianco" (Cantina Tramin); Sharis (Livio Felluga); Moscato di Scanzo.

Commenti: Ancora una volta la ricerca di un menu rispettoso della Quaresima: niente carne, quindi. Grazie alla paziente e creativa collaborazione del giovane chef, gli Accademici hanno potuto gustare una serie di piatti tutti esclusivamente a base di pesce di acqua dolce. La voluta limitatezza della scelta (coerente con il territorio) non ha impedito le creazioni di piatti eccellenti, presentati con creatività ed estrema fantasia, nel pieno rispetto del prodotto. Eccellente la trota marmorata, e scoperta di sapori dimenticati il pesce gatto. Buonissimo e intrigante il bonet al cioccolato fondente con Fernet, un quaresimale dolce-amaro. Un plauso allo chef per la sua bravura e alla moglie Elisa per la simpatia e la competenza enologica.

 **LODI**
24 marzo 2017

Ristorante "Gattino" di Elena Zerla e Stefano Baisotti. ●C.so Mazzini 71, Lodi; ☎0371/31528; coperti 30. ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 6,8; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: gnocchi neri di seppia con seppioline e ciuffi; baccalà mantecato con cubo di polenta bianca; tortino alla crema di limone con ananas e ribes rosso.





I vini in tavola: Friulano La Vila 2013; Tal Luc passito (entrambi Lis Neris).

Commenti: Ristorante di antica tradizione, con una coppia di gestori: lei in cucina e lui in sala. Questo ha causato alcuni problemi di lentezza nel servizio, pur facilitato dal menu estremamente corto. Piatti ben preparati e serviti, con un'attenzione forse superiore al solito. Molto buono il baccalà mantecato, servito tiepido. Più ordinari gli gnocchi, pur con alcune differenze di consistenza e condimento fra i commensali. Un po' insapore il dolce, con pasta frolla poco cotta. Notevole interesse per i vini, di elevata qualità, con note di eccellenza per il passito, una delle espressioni più riuscite nel genere.

MONZA E BRIANZA 31 marzo 2017

Ristorante "M&D Foodandservices" di Domenico Pisanti e Mirko Grassi, in cucina Mirko Grassi. ●Viale Brianza 39, Monza (Monza e Brianza); ☎039/2496023, cell. 333/5297533; mdfoodandservices@gmail.com, www.sportingclubmonza.it; coperti 330+50 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie non definite; giorno di chiusura sabato, domenica e lunedì. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: torta frita con prosciutto crudo di Parma Tre Corone e coppa di testa; risotto "alla Verdi"; spalla cotta di San Secondo con spinaci all'agretto; torta di mandorle e cioccolato.

I vini in tavola: Lambrusco (Alberini); Malvasia (Cantina Vidussi).

Commenti: La riunione conviviale, in collaborazione con Sporting Club Monza, è stata strutturata sulla base delle ricette predilette da Giuseppe Verdi e sapientemente accostate a episodi della sua vita. Paolo Trivelloni, dell'Antica Trattoria Trivelloni di Busseto, ha onorato gli Accademici della sua presenza in cucina, esibendosi in una perfetta esecuzione. Molto apprezzato l'accostamento con prosciutto crudo di Parma, Tre Corone. Delicato il risotto "alla Verdi", che ha subito una variante rispetto alla ricetta originale: con l'Accademico Guido Droghetti si è deciso di non far uso di funghi, possibile causa di intolleranze. Qualche obiezione a livello di mantecatura. Ottima la spalla cotta, in diretta da San Secondo, tanto



amata dal Maestro, che in occasione della prima di "La forza del destino" a San Pietroburgo la offrì allo zar Alessandro II. Raffinata la torta di mandorle e cioccolato, pubblicata da Pellegrino Artusi nel 1841. Bravo e attento lo chef Mirko Grassi.

VALLECAMONICA 24 marzo 2017

Ristorante "Il Tempo sospeso" di Ines Peluchetti e Paolo Filippini, in cucina Paolo Filippini. ●Via Badetto 12, Ceto (Brescia); ☎0364/433017, cell. 347/4811054; ittemposospesistornte@gmail.com; coperti 20. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie agosto; giorno di chiusura martedì e mercoledì, a pranzo tranne la domenica. ●Valutazione 7,6; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: vitello, asparagi, ricotta contadina e cicorie di campo; persico in carrozza, pesto di lattuga e crema di zucca; risotto Vialone nano con speck d'anatra e cialde di polenta croccante; bottoni di patate ripieni di salsiccia di castrato e peperonata liquida; tagliata di agnello con fossili di patate; trota di torrente, vellutata di patate, erbe di sorgente, noci e caviale di luccio; bavarese; spongada di Breno.

I vini in tavola: Cris I (Nadre); Assolo Igt (Rocche dei Vignali); Sciamano (Cantina Flonno); Passito dell'Annunciata (Agricola Vallecamonica).

Commenti: L'ambiente interno del locale stupisce per la ricercatezza e la cura dei particolari. Tutto molto intimo e molto curato. Assai apprezzata la presentazione dei piatti, e la *mise en place* anche se si rileva la mancanza della tovaglia sui tavoli. Sicuramente il dolce ha stupito per la sua presentazione eccellente (sul piatto c'era la rappresentazione di un fiume con i

suoi sassi) e molto gradita la trota, oltre che per la sua presentazione anche per l'accostamento dei sapori. Una menzione per il servizio, che è stato impeccabile. La scelta di puntare sulla qualità delle materie prime e sui prodotti del territorio è stata molto apprezzata.

VARESE 15 marzo 2017

Ristorante "Tradate" di Anna e Marisa Possoni, in cucina Marisa Possoni. ●Via Volta 20, Tradate (Varese); ☎0331/841401; coperti 60. ●Parcheggio incustodito; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,42; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: pâté di salmone; sarde in saor; antipasto caldo di capesante bacon e rosmarino con crema di topinambur; pasta di grano duro di Gerardo di Nola al ragù di crostacei, gamberi, scampi, king crab tagliati grossolanamente, con pomodorini e peperoncino; pescato del giorno al forno alle erbe aromatiche, accompagnato da tortino di verdure; bunet al cioccolato di Valrhona.

I vini in tavola: Prosecco Valdobbiadene brut Masottina; De Vite (Riesling, Müller, Pinot Bianco) Hofstatter; Sauvignon Blanc Castello di Fosini; Barolo Chinato.

Commenti: Un grande ritorno e un altro successo hanno caratterizzato la riunione conviviale al ristorante "Tradate". Le due sorelle Anna e Marisa, una in sala e l'altra in cucina, come sempre hanno dato prova della loro grande professionalità, tanto da meritare il piatto dell'Accademia. Nonostante richieste di carne, avanzate da alcuni Accademici, anche questa volta la cucina del ristorante si è dedicata al pesce, specialità pure dell'altro risto-

rante di famiglia, il "Ma.ri.na" gestito dal fratello Pino. Per non contraddire il detto che "buon sangue non mente", le due sorelle Possoni anche questa volta si sono superate con l'abbinamento difficile di capesante e bacon, pasta di Gragnano al ragù di crostacei, branzino stupendo al forno e da ultimo il morbido bunet dal sapore intenso grazie al miglior cioccolato del mondo, quello di Valrhona. Ottimi gli abbinamenti con i due vini bianchi, molto diversi tra loro.



TRENTINO - ALTO ADIGE

MERANO 21 marzo 2017

Ristorante "Rametz al Castello" di Gerd ed Erwin. ●Via Labers 4, Merano (Bolzano); ☎0473/235856; restaurant@rametz.com; coperti 60+20 (all'aperto). ●Parcheggio incustodito, sufficiente; ferie 23 luglio - 6 agosto; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,4; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: tartare di manzo con pane tostato e burro; tagliolini alla rapa rossa con tartufo nero; guanciale di vitello in umido; purè di patate con scalogno e verdure; crème brûlée con sorbetto al mango e frutta tropicale.

I vini in tavola: Spumante Castel Monreale brut sboccatura 2017; spumante Castel Monreale brut rosé 2017; Gaiolo 2015 Igt cuvée bianco Vigneti delle Dolomiti; Pinot Nero dell'Alto Adige Doc 2011 Cru (tutti Castello Rametz, Merano).

Commenti: Dopo aver assaporato un fresco spumante, gli Accademici hanno accolto con piacere il saluto della cucina: un delizioso mini canederlo di fegato, accompagnato da una gustosa salsa al prezzemolo. Segue una tartare, la pietanza per cui il locale è noto: è sempre uno spettacolo vedere Gerd all'opera nella sua preparazione. Con un sapiente dosaggio dei diversi ingredienti, che tiene conto dei desideri degli ospiti, riesce ancora una volta a soddisfare appieno le papille



TRENTINO - ALTO ADIGE segue



gustative dei commensali e a ottenere un generale consenso. Non altrettanto è avvenuto per i tagliolini alla rapa rossa con tartufo: perfetta la cottura della pasta, mentre ha destato perplessità e qualche discussione l'uso della panna che avrebbe appiattito il sapore della rapa rossa e del tartufo. Morbido e saporito, il guanciale di vitello. I signori Schimdt, titolari della Cantina Rametz, hanno illustrato con notizie interessanti i vini. A Gerd è stato consegnato il piatto dell'Accademia con i complimenti del Delegato. Servizio attento e sollecito.

 **ROVERETO**
9 marzo 2017

Ristorante "Al Forte Alto" di Sapori srl, in cucina Marcello Franceschi. ●Via Castel Penede 16, Nago - Torbole (Trento); ☎0464/505566, anche fax, cell. 347/5019752; info@alfortalto.it, www.alfortalto.it; coperti 50/60. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: meat ball di carne salada trentina pastellata con polvere di malto ed erbe officinali del Baldo, salsa bbq, aglio orsino del Baldo; insalatina di carciofi al sentore di senape e scaglie di formaggio caprino; verdure marinate; crema di patate con wantan aromatizzato alle briciole di foglie di broccolo di Torbole ripieno all'olio extravergine d'oliva, frammenti di olive; cappellacci di farina di canapa ripieni di lavarello del

Garda, fiori di monarda, calendula e malva (azienda agricola Baldensis) con salsa al Nosiola; sorbetto all'infuso brezza del Garda; rotolino di salmerino con bouquet di verdure su crema di patate viola e olio extravergine d'oliva del Garda; millefoglie alla polvere di carbone, crema chantilly allo zabaione, salsa al cioccolato bianco e malva; cioccolatino bianco al broccolo di Torbole.

I vini in tavola: Maso Elesi-Pinot Nero Trentino superiore Doc biologico 2014; Bianco Trentino Doc biologico 2016; Lorè-Chardonnay Trentino Doc 2015; Moscato Giallo Trentino Doc 2015 linea classica (tutti dell'Agraria Riva del Garda Soc. Coop).

Commenti: Prima vivace riunione conviviale della neonata Delegazione, organizzata dai Simposiarchi Luigi Masato e Gianfranco Ghisi, sotto le volte del Forte austroungarico di Nago, affacciato, in modo emozionante, sul lago di Garda. Protagonisti eccezionali e applauditi i prodotti a km 0 della Società Cooperativa Agraria Riva del Garda: olio e pesci del lago, verdure di Torbole, fiori ed erbe del Baldo, nelle suggestive preparazioni offerte dal geniale maestro Marcello Franceschi. Ospiti sorpresi dall'inattesa esperienza sensoriale di assaggio delle due qualità di olio proposte da Massimo Fia e accompagnati, con la medesima appassionata precisione, dall'enologo Furio Battelini. Paste e pane fatti in casa, attenzione affettuosa a colori, sapori, salubrità di ogni più piccolo particolare del menu. Una cucina ambasciatrice del comune di

Nago e del territorio regionale, rivelatasi fonte di un'esperienza sensoriale completa e gratificante per tutti.



FRIULI - VENEZIA GIULIA

 **TRIESTE**
14 marzo 2017

Ristorante "Nuovo Savron" di Michele Labbate, in cucina Davide Fabiani. ●Androna Elisa Baciocchi 2a, Trieste; ☎040/225592, cell. 366/5751454; info@nuovosavron.it, www.nuovosavron.it; coperti 70. ●Parcheggio comodo; ferie 1 settimana a febbraio e 1 settimana a settembre; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,6; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: stuzzichini di Sissi; mousse di carciofi, carni con salse asburgiche; strudel di ricotta e spinaci; strudel di porri (in straza); pasticcio al ragù di cervo; arrosto di vitello al limone, spinaci al burro, Kipfel; stinco di maiale alla birra, patate in tecia; torta Sacher.

I vini in tavola: Prosecco (Santa Margherita); Blauburgunder 2015; Lagrein Dunkel 2015 (entrambi Kettmeier).

Commenti: Il mese culturale ha riportato all'epoca in cui Trieste viveva i fasti dell'Impero Asburgico, di cui era il principale porto sul mare Adriatico, centro vitale e transculturale. Franz Joseph I (1830-1916), Imperatore d'Austria e Re di Ungheria, Croazia e Boemia, visitò più volte la città, che riteneva simbolo di civiltà e progresso. Per il centenario della sua morte, che segnò la fine di un'epoca, la Delegazione ha pensato di dedicare la cena culturale al famoso Kaiser: "Franz Joseph fest: un menu per l'Imperatore". Gustando con piacere il menu, tipicamente mitteleuropeo e caratteristico del locale che cura particolarmente le ricette asburgiche, la Simposiarcha della serata, Roberta Situlin, ha ricordato quanto la cucina di Trieste debba alla cultura asburgica e a quella del grande mosaico di popoli e civiltà che ne costituì il substrato in un vicendevole e proficuo scambio. Apprezzati gli abbinamenti con i vini. Buono il servizio.

 **UDINE**
18 marzo 2017

Ristorante "Agli Amici del 1887" della famiglia Scarello, in cucina Emanuele Scarello. ●Via Liguria 250, Località Godia, Udine; ☎0432/565411, anche fax; info@agliamici.it, www.agliamici.it; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie una settimana febbraio e due a luglio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,4; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: aperitivo con tartina di patata e maionese di zafferano, consommé di gambero e zafferano, tartina di pancetta e spuma di zafferano, panino alla crema di zafferano; ricciola, cozza e capasanta con crema di zafferano e aria di mare; tortelli ripieni di ossobuco con zafferano soffice; filetto di vitello con tartufo nero, patate soffice e le ultime radici invernali; cremoso di cioccolato bianco, pere e gelato allo zafferano.

I vini in tavola: Ribolla Gialla spumantizzata; Russiz superiore Col Di Sore; Chianti Classico; Picolit.

Commenti: Per il mese della cultura accademica la Delegazione ha organizzato una riunione conviviale presso il noto locale. Il tema proposto è stato lo zafferano in cucina. Preceduto da una relazione del dottor Alfredo Carnesecci, medico e produttore di zafferano di altissima qualità, derivante da una piantagione realizzata sui colli morenici friulani, il pranzo



si è sviluppato in un'armonia di colori e sapori esaltati dall'uso sapiente della pregiata spezia da parte dello staff di cucina. Al termine, presenti anche Accademici di altre Delegazioni, votazioni alle stelle e un caloroso applauso per la brigata dei cuochi hanno ricompensato la qualità delle pietanze, l'abbinamento perfetto con i vini e il servizio impeccabile curato da Michela Scarello.



EMILIA ROMAGNA

BOLOGNA 12 marzo 2017

Ristorante "Cantuccio" di Salvo e Sandra, in cucina Alessandra Conte. ●Via Volturino 4, Bologna; ☎051/233424, cell. 340/2685898; coperti 40. ●Parcheggio zona pedonale; ferie agosto; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 8,1; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: alici marinate con pane caldo e pomodorini freschi; insalatina di seppie e gamberi con misticanza e rapa rossa; polpo con salsa di agrumi; calamari ripieni ai carciofi su crema di zucchine, piselli e porro; tonno al forno con semi di papavero e rosmarino e con crema di yogurt, menta e pistacchi; pesce spada alla Norma; mezzemaniche con crostacei; gamberoni al sale; sorbetto al limone; dolci della casa.

I vini in tavola: Valdobbiadene prosecco superiore extra dry Docg (Terra Serena); Vermentino di Gallura Docg (Rocca Taghendas).

Commenti: Il territorio della Delegazione si distingue anche per una offerta gastronomica non consueta per la tradizione emiliana, eppure estremamente gradevole e qualificata quale quella di Salvo e Sandra, che fanno del pescato fresco il loro punto di forza. Piatti ben eseguiti e presentati, freschi, gustosi e con ricette originali, pensate per esaltare il gusto e non per stupire. Particolarmente apprezzati il pesce spada alla Norma e il polpo in salsa di agrumi. Servizio preciso, tempestivo e cordiale. Il Simposiarca

Francesco Capomolla ha più volte ricevuto gli applausi entusiasti di un così bel convivio. Il dottor Sandro Bignami, esperto di itticoltura, gastronomo e giornalista, ha effettuato un breve e interessante intervento sulla pesca in acqua dolce e sui pesci "dimenticati" - carpe, tinche ecc. - sollecitando un recupero delle ricette tradizionali e ormai dimenticate.

BORGO VAL DI TARO 25 marzo 2017

Ristorante "A La Maison" della famiglia Piazza, in cucina Sandra Piazza e Nicolò. ●Piazza Repubblica 45, Fornovo Taro (Parma); ☎0525/2691; andreapiazza@hotmail.it; coperti 60. ●Parcheggio comodo; ferie 10-25 agosto; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,65; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: polenta fritta con battuto di lardo pesto e cicciolata; salame fresco al vino bianco; cotiche con fagioli; bolliti misti di maiale con mostarde e sacrao; maialino sardo di latte al forno con insalatina di campo e bruciatini di pancetta; fegato ratellato; zabaione caldo al Marsala con sbrisolona.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene; Lambrusco; Malvasia (tutti Colli di Parma).

Commenti: La riunione conviviale, denominata "maialata", celebra, nella

tradizione locale, il maiale. La manifestazione ha avuto un momento ufficiale con la consegna del materiale associativo al nuovo Accademico Giuseppe Conti. Il Simposiarca della giornata, Roberto Paganuzzi, ha intrattenuto con spunti e aneddoti sui piatti del menu, che hanno simpaticamente rallegrato il convivio. Le pietanze hanno riscosso un vivo successo per l'equilibrio dei sapori, la giusta cottura e la qualità delle carni. È stato difficile riconoscere la prevalenza di un piatto, comunque apprezzatissimo lo zabaione caldo con sbrisolona. Un menu che, per la cura apportata in ogni pietanza, ha conseguito un consenso alto e unanime. Corretto il rapporto qualità-prezzo.

CASTEL SAN PIETRO-FIRENZUOLA 1° marzo 2017

Ristorante "La Ciliegina" di Massimo Ramini e Matteo Prete, in cucina Verusca Ippolito. ●Via Emilia Ponente 1318, Castel San Pietro (Bologna); ☎051/943531, anche fax; coperti 45. ●Parcheggio privato del ristorante, comodo; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì, martedì e domenica. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: crescentine con squacquerone e salumi misti; tagliatelle al ragù; ravioli di patate con pancetta e salsiccia; maialata con dadolata di verdure e patate fritte; sfrappole.

I vini in tavola: Fulvio Beo metodo classico (Cà Rugate); Ripasso della Valpolicella Doc superiore 2013 (Zenato); Albana dolce 2014 (Fratta Minore Castel San Pietro).

Commenti: Rischia di passare inosservato questo piccolo locale situato all'interno di una stazione di servizio di carburanti, comunque i proprietari ne hanno allestito gli interni in maniera sobria ma accogliente. Gradite da tutti le crescentine in accompagnamento a salumi e formaggi altrettanto buoni. Discrete le tagliatelle, anche se un po' troppo al dente; il raviolo di patate aveva, per alcuni, la pasta troppo spesso. Buona l'idea della maialata: un unico taglio di carne comprendente lonza, costoletta e pancetta, anche se ad alcuni è parsa difettare nella cottura. Ottimi i vini, in particolare il Ripasso. Molto buone le sfrappole a chiusura di una riunione conviviale ben riuscita.

CASTEL SAN PIETRO-FIRENZUOLA IMOLA 24 marzo 2017

Ristorante "Colombara" di Lorenzo Adimari, in cucina Davide Zama. ●Via Emilia Levante 2866, Castel San Pietro Terme (Bologna); ☎051/942095, cell. 339/3448493; lorenzo@agriturismocolombara.it, www.agriturismocolombara.it; coperti 60+120 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie variabili; giorno di chiusura lu-





EMILIA ROMAGNA segue

nedì, mercoledì e domenica sera. ●Valutazione 7,4; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: bruschette di pane integrale con fricandò di pomodoro, zucchine, peperone giallo e rosso e cipolla; friggione con pomodoro e cipolla a lenta cottura; friggione con pomodoro e prosciutto; garganelli artigianali con fricandò (dadolada) di verdure; tortelli di patata in guancia e pepe con base friggioni; fesa di tacchino al forno con fricandò di verdure; capretto in umido con friggione; crostate con marmellate fatte in casa; cantucci e spumini.

I vini in tavola: Rosé mix Pignoletto-Sangiovese (Colombara); Vigna Rocca Albana (Tremonti); Opus Aureum Chardonnay; Delle Viole Sangiovese superiore; Ombre di Luna Albana passito (tutti e tre Merlotta).

Commenti: Situata su una terra di confine, la veranda ha ospitato la sfida gastronomica tra il friggione bolognese e il fricandò romagnolo. Protagonisti della contesa, che ha visto riunite le due Delegazioni, gli Accademici Lia Collina e Fausto Piazza. In tavola sono sfilati in parallelo entrambi gli intingoli, partendo dalle succulente bruschette dove ha prevalso il friggione, per poi affiancare i primi piatti con gradimento prevalente sui garganelli al fricandò. Parità, infine, nei secondi piatti. La cucina ha interpretato alcune tra le ricette, compresa quella depositata alla Camera di Commercio, diffuse nel territorio, utilizzando materie prime di prim'ordine, quali il pomodoro e la cipolla bolognese. Al termine della riunione conviviale, entrambi i Delegati hanno sancito la parità nella tenzone, ringraziando i relatori e la brigata per l'impegno profuso nell'affollata serata.

 **CESENA**
2 marzo 2017

Ristorante "Da Lucio" di Gigliola Grepipi e Paolo Lucchi, in cucina Paolo Lucio Lucchi. ●Piazza Indipendenza 21, Borello (Cesena); ☎0547/323180, anche fax, cell. 348/4102841; info@luciocesena.com, www.luciocesena.com; coperti 60+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 15 giorni a luglio o agosto; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: baccalà affumicato con cipollina fresca; polpo con sedano e finocchio; mazzancolle arriciate al vapore con radicchio precoce,

arance e cipolle di Tropea; alici al vapore con olio, limone e cavolo rosso; canocchie e sepioline con ceci; cozze alla tarantina; spaghetti caserecci con vongole; soaso al forno e spiedini di calamaretti spillo; piccola pasticceria con pesche romagnole caserecce.

I vini in tavola: Roero Arneis; Gavi (entrambi Vite Colte); Pagadebit frizzante (Celli).

Commenti: Alessandro Malossi, Simposiarca della serata, ha sorpreso tutti gli Accademici organizzando una pregevole cena di pesce in un ristorante ai piedi delle colline cesenati, conosciuto e stimato ristoro per la cucina tradizionale romagnola. Particolarmente apprezzato il baccalà affumicato con cipollina fresca; mazzancolle arriciate, spaghetti con vongole, soaso al forno e spiedini di calamaretti spillo. La varietà dei sapori delle diverse portate ha entusiasmato gli Accademici, insieme al riconoscimento della ricerca di portate diverse dall'usuale. Una serata davvero entusiasmante e piacevole.

 **FAENZA**
25 marzo 2017

Trattoria "Giacomela" della famiglia Sbarzaglia. ●Piazza del Ponte 1A, San Martino in Gattara, Brisighella (Ravenna); ☎0546/87016; coperti 60. ●Parcheggio mai; ferie 10 - 30 giugno;

giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: crostini misti con funghi e fegatini; tagliatelle al ragù di cinghiale; tortelli di patate al ragù; piccola caccia al tegame con contorno di polenta e patate fritte; torta di marroni di Marradi.

I vini in tavola: Rosso Romagna Sangiovese (Spinetta, Faenza); Rosso Sangiovese superiore Brisighella (Cantine associate di Brisighella).

Commenti: Profumi e sapori di una volta e cucina casalinga per questa gita degli Accademici faentini sulle colline brisighellesi. Indovinata la scelta di fare la trasferta per il pranzo con il treno della linea Faenza-Firenze e raggiungere la trattoria, sita all'ombra del ponte ferroviario che attraversa S. Martino in Gattara, con pochi passi a piedi, circondati dalle colline in fiore, in una delle prime belle giornate primaverili. Menu tipico della cucina romagnola, servito velocemente, con cortesia e attenzione, in un locale senza fronzoli. Pasta fatta in casa e ottimo ragù, saporita la cacciagione cotta al tegame, ormai rara da trovare e, per finire, inimitabile la torta di marroni di Marradi. Un piacevole ritorno alle radici, alla tradizionale cucina romagnola di campagna, che avrebbe meritato un abbinamento con vini di qualità superiore.

 **FORLÌ**
9 marzo 2017

Ristorante "Porta San Pietro" di Casali, Laghi, Tesei snc, in cucina Gianni Casali. ●Corso Mazzini 205, Forlì; ☎0543/25237, cell. 347/1355083; ivanone63@alice.it, www.ristorante-portasanpietro.it; coperti 72+25 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 10 giorni ad agosto; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8,3; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: insalata di carciofi, bottarga e ricotta salata; uovo croccante fondente su erbe di campo ripassate; risotto al petto d'anatra al profumo d'arancia; guancia di scottona brasata al Sangiovese con scalogno glassato e finocchi alla parmigiana; cheesecake e bicchierino alla crema.

I vini in tavola: Brut Farfalla (Ballabio); Cuvée Bianca; Brut Imperiale; Ripasso di Valpolicella; Dolce di Crema (tutti Villa Rinaldi).

Commenti: La riunione conviviale, allestita dalla Simposiarca Serena Savorani, si è rivelata al di sopra di ogni più rosea aspettativa. Il bravissimo chef ha servito una serie di piatti veramente notevoli: gustosi gli stuzzichini, fantastico l'uovo croccante perfetto per sapore e cottura, sapo-rito il risotto veramente al dente e incredibile la guancia di scottona, di una tenerezza e sapidità al massimo





livello e che ha meritato il massimo dei voti. Perfetto il servizio e adeguato il rapporto qualità-prezzo. Ottimi i vini, perfettamente abbinati ai piatti: era presente la titolare dell'azienda Villa Rinaldi, Teresa Rinaldi, che ha relazionato, con passione e competenza, sulla provenienza delle uve e sui diversi metodi di vinificazione. Una splendida serata, terminata con l'incontro con lo chef che ha piacevolmente parlato delle varie tecniche di cottura e del suo modo di fare cucina, ricevendo a ricordo il meritatissimo piatto dell'Accademia.

PARMA TERRE ALTE 16 marzo 2017

Ristorante "I pifferi" di Alebardi, in cucina Luciano Ravasini. ●Via Zapati 36, Sala Baganza (Parma); ☎0521/833243; ipifferi@ipifferi.com, www.ipifferi.com; coperti 250. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,2; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: delicatezze in sfoglia; salumi del territorio, torta fritta, cipolline all'agro, porcini sott'olio; storico timballo di riso con fonduta di parmigiano reggiano e tartufo nero di collina; punta di vitello della tradizione ripiena alla parmigiana con patate rustiche arrostiti e verdure stufate; scaglie di parmigiano reggiano 24 mesi del caseificio San Lucio con gherigli di noci e mostardine di pere campanine; torta tradizionale alle creme.

I vini in tavola: Blanc de Blanc brut (Villa Sandi); Malvasia dei Colli di Parma; Lambrusco (entrambi Monte delle Vigne).

Commenti: Serata revival all'insegna della tradizione vera e della storia della ristorazione parmense. Il locale è, da generazioni, il luogo ideale per i piatti parmigiani "di sempre": caldo, accogliente, in un luogo incantevole, con tovaglie di fiandra e camerieri in livrea, come usava. I piatti scelti per il convivio sono quelli del menu storico, che si ripetono da decine d'anni, sapidi, con tanti sapori ricchi e decisi, dalle quantità - come in passato - particolarmente generose. Tutto è ancora come ci si aspetta che sia. Serata all'insegna del "com'eravamo", scandita dalla sequenza dei piatti gustosi e fatti "come si deve" (apprezzatissimi il timballo di riso cucinato espresso e la punta ripiena cotta nel forno a stufa). Cena piacevole, ottimo servizio, vini locali intonati alla cucina.



RICCIONE-CATTOLICA 21 marzo 2017

Ristorante "Al Colle" di Claudio Ricci, anche in cucina. ●Via Saffi 54, Misano Adriatico, località Misano Monte (Rimini); ☎0541/690667, anche fax; ristorantealcolle@gmail.com; coperti 180. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,6; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: assortimento di crostini caldi di pane fatto in casa con l'impasto della pizza, farciti con: erbe di campo e salsiccia nostrana, salame romagnolo, mozzarella di bufala e pendolini olio d'oliva e basilico, "goletta"; pizza con burrata pugliese e prosciutto di Parma 20 mesi a crudo; pizza margherita; pizza marinara; pizza-dolce con mascarpone e cioccolato. Selezione di birre dell'azienda "La Cotta" di Sassocorvaro (Pesaro Urbino): "la Bionda", "la Rossa", "la Marinera".

Commenti: Serata dedicata alla pizza, che tanta importanza riveste nella ristorazione nazionale. La scelta di "Al Colle" è motivata dalla particolarità del suo prodotto: pre-impasto a mano di acqua, farina, e poco lievito di birra che, maturato per 10 ore, confluisce nell'impasto finale. A ciò si unisce la qualità delle materie prime (farine nazionali, sale di Cervia, prosciutto di Parma, mozzarelle pugliesi, pomodori e olio di produttori locali). I numerosi Accademici hanno potuto assaporare alimenti molto soffici e gustosi: eccellenti la pizza con burrata e prosciutto, nonché la pizza-dolce; ottimi i crostini, la pizza margherita e la marinara, il tutto accompagnato dalle birre di un

birrifico del Montefeltro. La piacevole serata si è conclusa con il simpatico intervento del titolare.

RIMINI 22 marzo 2017

Ristorante "Spazio Saigi" di Quinto Battistini, in cucina Maria Assunta Mainardi. ●Via de Garattoni 4/5, Santarcangelo di Romagna (Rimini); ☎0541/626575, cell. 339/3252422; coperti 160+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie non definite; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 6,8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte tranne American Express.

Le vivande servite: squacquerone con confetture di frutta; lumache in porchetta; cappelletti in brodo; agnello in umido con carciofi; zuppa inglese.

I vini in tavola: Spumante brut (Colle); Verdicchio Serra Fiorese (Garofoli); Sangiovese Le More (Castelluccio); Primitivo (Punta Aquila); Malvasia (Oro tra le Vigne).

Commenti: La cena si è svolta in un ristorante dall'impostazione "spartana", realizzato nella sede dell'ex Consorzio Agrario di Sant'Arcangelo di Romagna. Gli ambienti sono molto ampi e un po' disadorni, in compenso i piatti rispettano la più tipica tradizione romagnola. Non fa eccezione il menu realizzato per la riunione conviviale. I vini sono stati scelti personalmente dal Simposiarca Gabriele Boselli. La serata ha avuto come tema "Le forme dell'Eros: la cucina", trattato dagli Accademici Gabriele Boselli e Fernando Santucci secondo diversi,

interessanti e divertenti punti di vista, che hanno dato lo spunto per ulteriori riflessioni su un argomento da sempre oggetto di considerazioni scientifiche, filosofiche e letterarie, senza che nessuno sia mai riuscito a svelare fino in fondo il mistero della seduzione e la magia dell'incontro amoroso.



TOSCANA

APUANA 31 marzo 2017

Ristorante "La No" di gestione familiare. ●Via Renella 36, Montignoso (Massa - Carrara); ☎0585/348113; www.ristorantelano.com; coperti 30. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie non definite; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: delizie in sfoglia dello chef; panzanelline calde con lardo; bruschetta di pane marocchino con pomodoro fresco e ricotta; verdure fritte; polpettine di interiora di agnello con pomodorino e basilico; tartare di Fassona in sfoglia croccante con crema di carciofo cotto in olio e pomodoro datterino; pappa al pomodoro con burrata e pancetta croccante; agnello al forno profumato alle erbe, con patata e cipolla cotte sotto la brace; cremoso di ricotta nostrale con cioccolato bianco e sorbetto al frutto della passione.

I vini in tavola: Vermentino Vigne Basse 2017 (Poderi Terenzuola); Vermentino 2015 (Fosso di Corsano); Vermentino Nero 2015; La Merla della Miniera 2015; Moscato d'Alba (Bersano).

Commenti: Menu abbastanza equilibrato e tutto sommato piacevole, con l'eccezione della pappa al pomodoro, forse un po' troppo aspra. Ottimi i vini e accurato il servizio. La Delegazione ha voluto quest'anno dedicare la cena della cultura a una razza ovina autoctona - la pecora massese - che per le sue caratteristiche meriterebbe di essere valorizzata al pari di altre. Il professor Petacchi, dell'Istituto Alberghiero, agronomo, ha tenuto una



TOSCANA segue



conversazione sull'argomento, evidenziando le qualità di questo animale il cui allevamento potrebbe anche oggi costituire una valida risorsa per l'economia agricola locale. Nel corso della serata, il Delegato ha presentato tre nuovi Accademici.

COSTA DEGLI ETRUSCHI 25 marzo 2017

Ristorante "La Torre di Populonia" di La Torre dal 1961 snc di Antonio e Maria Ciminelli, in cucina Maria Ippoliti. ●Via San Giovanni 14, Populonia, Piombino (Livorno); ☎0565/1953110; aciminelli@gmail.com, www.osteria-torredipopulonia.it; coperti 30. ●Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: filetti di triglie al limone e insalatina di agrumi; spiedino di sarde su crostino di polenta taragna e porri croccanti; paccheri con ragù di pescatrice e carciofi al profumo di menta e ricotta salata; spigola arrostita, patate e olive taggiasche; morbido zuccotto con crumble di cioccolato e coulis ai frutti di bosco.

I vini in tavola: Phylika Vermentino Igt, anteprima annata 2016; Feronia Viognier Igt, anteprima annata 2016 (entrambi Tenuta Poggio Rosso).

Commenti: Coinvolgere i 5 sensi e pure lo spirito non è un'impresa facile, ma la serata è riuscita nell'intento. Svoltasi eccezionalmente all'interno del Museo Archeologico - Collezione Gasparri,

nel borgo di Populonia, adiacente al ristorante, la riunione conviviale si è aperta con una visita guidata dalla Direttrice, appassionata e avvincente relattrice sul tema "Archeologia del cibo a Populonia", che ha condotto gli Accademici attraverso secoli, scavi, scoperte, progetti. Grazie alla illuminata disponibilità dei proprietari, il museo si è trasformato, per una sera, in un luogo di convivialità, in cui l'arte culinaria è stata protagonista insieme alla cultura. Professionalità, qualità, servizio; un secondo piatto che poteva essere banale e invece era ottimo. Un'esperienza da fare: Populonia vale anche per il ristorante!

EMPOLI 15 marzo 2017

Ristorante "L'Argonauta" di Vincenzo Marrella. ●Viale Francesco Petrarca 98, Empoli (Firenze); ☎0571/711413, cell. 339/4288056; coperti 55. ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate American Express, CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: antipasto a base di pesce; rigatoni al pesce spada con scamorza e melanzane; fritturina di pesce e grigliata mista con dadolata di verdura; tortina calda al cioccolato; gelati calabresi.

I vini in tavola: Vermentino di Bolgheri (Tenuta di Vaira).

Commenti: Organizzata dalla Simposiarca Marta Gronchi, per la serata

della cultura, in un locale già visitato alcuni anni fa, ma attualmente con una nuova gestione. Ha proposto un menu a base di pesce che è stato molto apprezzato. Le origini calabresi del ristorante hanno influenzato alcune portate, quali i rigatoni al pesce spada con la scamorza e i gelati ai gusti di liquirizia e pistacchio. La serata è stata arricchita da una relazione tenuta dall'architetto Sandra Ristori sulla storia e la peculiarità della chiesa di San Michele Arcangelo, del 1194, situata a Pianezzoli, che ha così avuto modo di approfondire alcuni particolari, come quello del piede esadattilo di S. Pietro raffigurato nel dipinto della Madonna col Bambino tra i santi Michele e Pietro, opera giovanile di Ludovico Cardi detto il Cigoli.

FIRENZE PISTI 22 marzo 2017

Ristorante "Berberè Craft pizza & beer" di Matteo e Salvatore Aloe, in cucina Andrea Aurieli. ●Piazza dei Nerli 1, Firenze; ☎055/2382946; ilariosantaguida@gmail.com, www.berberepizza.it; coperti 65. ●Parcheggio scomodo; ferie 1° gennaio e 15 agosto, 24/25 dicembre - 31 dicembre; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,8; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard, Diners.

Le vivande servite: olive di Cerignola e crostini pane burro e acciughe di Cetara; pizza capperi di salina, pomodoro fiaschetto di Torre Guaceto, fiordilatte; pizza fiordilatte, pomodoro e basilico; pizza salsiccia di mora romagnola, broccoli, pecorino romano

e fiordilatte; pizza acciughe di Cetara, pomodoro e origano; sorbetto mandarino e fave di tonka.

Commenti: Nel mese dedicato alla cultura, la riunione conviviale è stata costruita su uno dei più famosi e imitati piatti: la pizza. Oltrarno, Berberè, coniuga l'antica tradizione della panificazione con l'innovazione e la ricerca. Qui si utilizzano solo farine macinate a pietra di tipo 1, semintegrali, biologiche, non solo di grano ma anche di altri cereali, tipo l'antico Enkir. La fermentazione lenta di 24 ore, a temperatura ambiente controllata con metodo diretto, la pasta madre viva costantemente rinfrescata, l'impasto mantenuto più spesso per permettere lo sviluppo maggiore degli alveoli e la cura del forno rendono le pizze veramente leggere e digeribili. Oltre all'impasto tradizionale gli Accademici hanno potuto provare anche quello con l'Enkir.

Alle apprezzatissime 4 pizze sono state abbinare 4 birre artigianali: birra Latte Più (birrifico Retorto); birra Pils (birrifico Rother); birra Bock Falesia (birrifico Lariano); birra Organic Best Bitter (birrifico St. Peter's).

LUNIGIANA 30 marzo 2017

Ristorante "La Quercia all'Amo" di Maria Elisa Maddalena, in cucina Giampiero Panteoro. ●Via Costamale 53, Masero di Terrarossa, Lucciana Nardi (Massa); ☎0187/408527, cell. 366/42224118; laquerciaallamo@virgilio.it, www.laquerciaallamo.it; coperti 70+50 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,6; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte tranne American Express.

Le vivande servite: cappon magro; spaghetti alla carbonara di mare; roulé di branzino con gamberoni e verdure filangé; semifreddo al mandarino con croccantino di mandorle.

I vini in tavola: Bianco toscano Igt (Enzo Gigli e figli, Sommontana - Montelupo Fiorentino).

Commenti: In occasione della riunione conviviale della cultura, la Delegazione ha fatto una prima visita a un ristorante aperto l'anno scorso. Ottima l'accoglienza: a disposizione tutta la sala grande, con un elegante arredamento vintage, seduti a un ampio tavolo imperiale, ben apparecchiato con preziose stoviglie, davanti al maestoso camino acceso. La cucina



ha deliziato con un originale menu di mare; tutti i piatti sono stati ben presentati, preparati alla perfezione con freschissima materia prima: ingredienti personalmente ricercati e selezionati con cura. Perfetto il semifreddo a fine pasto, con le delicate note agrumate esaltate dal croccantino di mandorle. Ben abbinato il vino; servizio impeccabile; ambiente elegante, ma allo stesso tempo caratteristico; corretto il rapporto qualità-prezzo. Serata di grande cultura gastronomica anche per l'interessante intervento sul "caffè" tenuto da Cristina Bisà e Remo Poli, due veri cultori del caffè. A fine serata, con la consegna della vetrofania, complimenti e vivi applausi alla titolare e allo chef per una serata da ricordare.

MAREMMA-GROSSETO 29 marzo 2017

Ristorante "La Stanzetta" di Tommaso Emiliani, in cucina Luciano Momini. ●Via dei Mille 31, Sticciano Scalo (Grosseto); ☎0564/1829122; coperti 45. ●Parcheggio incustodito; ferie non definite, giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,7; prezzo fino a 35 €.

Le vivande servite: focaccia calda con mascarpone, pâté di fegato e milza, puntarelle con alici; spaghetti alla chitarra con cipollotto, rucola, dadolata di pomodoro e peperoncino; filetto di cinta senese al Morellino di Scansano con cicoria ripassata in padella; torta della nonna con salsa di fragole.

I vini in tavola: Faluschino bianco di Roccastrada (Quercia Grossa); Rigoleto Doc Montecucco (Colle Massari); Sciandor Moscato d'Asti Toscana Igt (Villa Banfi).

Commenti: La serata conviviale, organizzata dall'Accademico Ezio Maria Di Natali, si è tenuta in un piccolo ristorante in cui poter gustare piatti genuini e locali, una sorta di rifugio dove mangiare sano, affidando la cucina allo chef Luciano Momini conosciuto per la sua capacità di trattare le materie prime del territorio con semplicità e grande maestria. Tutti gli arredi del locale sono stati recuperati nelle cantine di famiglia, facendoli così rivivere seppur con usi diversi, compreso il bancone del bar, realizzato con un vecchio altare settecentesco: tutto ciò contribuisce a creare un'atmosfera accogliente e familiare. La serata si è svolta in un clima piacevole e all'insegna dei sani principi accademici, con un apprezzamento unanime dei piatti gustati.

MUGELLO 30 marzo 2017

Agriturismo "La Colombaia" della famiglia Galluzzi, in cucina Claudia Galluzzi. ●Via Vespignano, Località Pesciola, Vicchio di Mugello (Firenze); ☎055/8449867, fax 055/8439960, cell. 329/6258459; info@agriturismolacolombaia.it, www.agriturismolacolombaia.com; coperti 30+20 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura lunedì - giovedì. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: tagliere di salumi di cinta senese; crostini; ravioli di ricotta e porri cacio e pepe; minestra di farro; tagliata di cinta senese alla griglia; pancetta di vitella al forno; rape saltate, ceci e fagioli all'olio; dolci della casa.

I vini in tavola: Morellino di Scansano Le Lupinaie 2015; Igt Toscana Ripa delle More 2013 (Castello di Vicchio-maggio); Vinsanto 2007 (Cappetti).

Commenti: Il ristorante utilizza quasi esclusivamente prodotti dell'azienda agricola biologica. Nel menu tipico mugellano si trovano: pasta fatta a mano come tagliatelle, tortelli, ravioli e pasta secca artigianale trafilata in bronzo; zuppe di cereali e legumi; grigliate di carne e dolci fatti in casa. Disponibile anche un menu stagionale vegetariano. I piatti sono preparati dalla giovane cuoca Claudia Galluzzi e serviti in tavola, con precisione e tempismo, dalla sorella Ginevra. Gli Accademici sono rimasti pienamente soddisfatti. Ottimo l'abbinamento dei vini alle diverse portate. Per la serata

dedicata alla cultura è intervenuto il dottor Luca Cianti di Sant'Agata di Mugello che ha presentato il suo ultimo libro *Sanguinacci: storia ragionata dell'utilizzo del sangue nella cucina tradizionale* (ed. Polistampa).

PISA 28 marzo 2017

Ristorante "La Scaletta" di Dino Ricci, anche in cucina. ●Via Pietrasantina 107, Pisa; ☎050/6202050; info@ristorantelascalettapisa.com, www.ristorantelascalettapisa.com; coperti 35. ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: calice di benvenuto con bollicina francese metodo classico; entrée di degustazione di mare; linguina di pasta fresca all'uovo con tartufi e cozze; raviolo di pasta all'uovo con ripieno di piovra in guazzetto di pesce bianco; ricciola in crosta di erbe aromatiche leggermente scottata e patate viola; semifreddo al torroncino.

I vini in tavola: Vermentino in purezza, Pitti Vermentino Toscana Igp (azienda Torre a Cenaia); Rosé Sofia Igt Toscana, Sangiovese in purezza (Fattoria di Fibbiano).

Commenti: Locale molto accogliente, climatizzato e piacevolmente arredato. Viene proposta principalmente una cucina di mare, con attenzione alle crudité, per le quali assicura un particolare e specifico abbattimento, tecnica utilizzata anche per piatti, di mare e non, cotti a basse temperature. Attenta cura per tutte

le materie prime. Notevole successo per le entrée di mare e gli antipasti, che hanno ottenuto un elevatissimo indice di gradimento, seguiti dal raviolo, dalle linguine, dalla ricciola e dal semifreddo, praticamente tutti con valutazioni simili. I pani in tavola, sia nero sia toscano, e i grissini sono prodotti in casa. Apprezzati vini e loro abbinamenti. Grande cortesia e disponibilità di tutto il personale, che ha affrontato la serata con molto interesse ed entusiasmo.

PISA VALDERA 14 marzo 2017

Ristorante "Bacciomeo" di Monia Fiumalbi, anche in cucina. ●Via della Pieve 6, Palaia (Pisa); ☎0587/622548, cell. 334/3651100; bacciomeo.palaia@gmail.com, www.bacciomeo.it; coperti 35+25 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie febbraio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,4; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: sandwich di parmigiana di melanzana e pasta fillo con prosciutto e capocotto; fagottini ripieni di formaggio e pere su fonduta di pecorino e bitto; risotto alle verdure, pomodori datterini e zafferano; trancetto di cosciotto di maialino; patate arrosto e cipolline al forno in dolce e forte; mignon di fregola (biscotto alle mandorle con mousse di vaniglia e granella di pistacchio); pasticceria assortita.

I vini in tavola: Rosato frizzante (S. Gervasio, Palaia); Chianti superiore Casalini; Barbiglione (entrambi Fattoria Usigliano, Palaia); Moscato, Alta Langa brut.





TOSCANA segue

Commenti: In questa seconda visita è stata proposta una cucina più raffinata, più costruita, sempre caratterizzata da materie prime freschissime e di qualità, lavorate con semplicità, in modo da esaltare i singoli sapori anche in composizioni alquanto elaborate. Esempio il sandwich di parmigiana di melanzana, profumato e fragrante, con un eccellente equilibrio di sapori. Stessa valutazione per i fagottini ripieni di formaggio e pere, solo apparentemente banali, mentre nella tradizione si è riproposto il trancio di cosciotto di maialino e, quasi a contrasto, l'interessante e innovativo mignon di fregola. Gentile e professionale il servizio. La professoressa Cristina Cagianelli, dell'Università di Pisa, ha svolto una relazione di grande interesse, che ha legato l'arte alla gastronomia: "Un pranzo che dette scandalo: *Le Déjeuner sur l'herbe* di Manet". A fine serata, il Delegato si è complimentato con la titolare e la sua brigata per la proposta gastronomica, innovativa quanto gelosa della tradizione e del territorio, con la consegna della vetrofania accademica.

PISTOIA 31 marzo 2017

Ristorante "Donato" di Donato Semeraro, anche in cucina. ●Via del Girone 2, Chizzano (Pistoia); ☎0573/935456, cell. 380/4553972; coperti 45+35 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie dal 16 agosto al 10 settembre; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,4; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: ostriche; scampi al guazzetto; mazzancolle; capesante ai carciofi; impepata di cozze; pasta all'astice fresco; spigole filettate con carciofi; panna cotta.

I vini in tavola: Bianco di Montecarlo (Fattoria Buonamico).

Commenti: In un piccolo borgo di case, attraversando i vivai della campagna pistoiese, si nasconde questa trattoria. Un locale che tratta esclusivamente piatti di pesce fresco. Le ottime recensioni di alcuni Accademici hanno convinto a organizzare questa riunione conviviale

anomala per la tradizione culinaria locale. Donato, trattore factotum e cuoco con alle spalle importanti esperienze di cucina marinara, non ha deluso e ha deliziato il palato con una materia prima di altissima qualità. L'antipasto di crudo faceva sentire in riva al mare con l'impepata di cozze ragguardevole. La pasta all'astice è arrivata leggermente scotta, complici anche i trenta Accademici da servire contemporaneamente. La spigola sfilettata con carciofi è stato il piatto più apprezzato raggiungendo, in molti casi, il massimo del punteggio. Ambiente spartano, servizio cortese e attento.

SIENA VALDELSA 13 marzo 2017

Ristorante "Al Torrione di San Fabiano" di Sara Orlandini, in cucina Roberto. ●Località Il Torrione 2, Poggibonsi (Siena); ☎0577/1741204, anche fax; saraorlandini90@yahoo.it; coperti 60+80 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie novembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,4;

prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tagliere di affettati con prosciutto toscano, salame, finocchiona, soppressata e buristo; pappa al pomodoro, formaggi in salsa di Chianti; cacciucco di ceci; paccheri con prosciutto, baccelli e pecorino; gran arrosto con arista, quaglie, fegatelli e piccione; patate fritte, fagioli con l'occhio e insalata; crostata all'arancia con pepe e peperoncino.

I vini in tavola: Toscana rosso Igt (Casa Boschino, San Fabiano); Chianti classico Docg (Tenuta S. Alfonso, Rocca delle Macie).

Commenti: In una felice posizione tra le colline del Chianti, il ristorante, con la nuova recente gestione, si caratterizza per l'offerta di piatti tipici della tradizione regionale. In cucina lo chef Roberto ha dato il meglio di sé. Gli Accademici hanno particolarmente gradito il cacciucco di ceci che era preparato dai pescatori della costa toscana quando, a causa delle avverse condizioni meteo, non potevano uscire per mare. Al legume di base vengono aggiunte le acciughe che conferiscono al piatto un delicato gusto marinaro. Durante la serata è stato presentato un nuovo Accademico che è subito entrato nel clima di gioiosa convivialità che ha pervaso l'incontro.

VALDARNO FIORENTINO 7 aprile 2017

Agriturismo "San Leo" di Patrizia Belli, anche in cucina. ●Via Badia a Montescali 11, Figline e Incisa Valdarno (Firenze); ☎055/950256; info@agriturismosanleo.it; www.agriturismosanleo.it; coperti 80. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie gennaio; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,53; prezzo fino a 35 €; carte accettate American Express, CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: strudel di zucca gialla e ceci; prosciutto di cinta; risotto al radicchio rosso; pappardelle al ragu di cinghiale; scamerita al forno; fegatelli di maiale; fagioli all'olio; torta di pere e cioccolato.

I vini in tavola: Vernaccia di San Gimignano Docg (San Benedetto); Pinot Nero Terrazze Igt (Tenuta Mazzolino); Le Sughere di Frassinello Igt (Rocca di Frassinello); Terre di San Leonardo Igt (Tenuta San Leonardo); Recioto della Valpolicella Doc (azienda Antolini).

Commenti: Una serata in cui il Simposiarca e sommelier Roberto Livi,





coadiuvato da Giacomo Massai, ha voluto abbinare diversi vini anche allo stesso piatto, per meglio apprezzarne le differenze organolettiche. Un momento, quindi, in cui il vino è stato protagonista rispetto al cibo. Del resto, la cucina della signora Belli era già nota alla Delegazione, con i suoi piatti tipicamente toscani. Peccato per il risotto, con troppo pepe che non ha permesso l'apprezzamento del piatto. Discrete le pappardelle, buona la scamerita, graditissimo il fegatello. Al termine della bella serata, il Delegato ha offerto alla signora Belli la vetrofania e un piccolo omaggio personalizzato.

VALDELSA FIORENTINA 15 marzo 2017

Ristorante "Il Turco" di Cristiano Castellani, in cucina Marco Cipollini e Fabio Terreni. ●Via San Vincenzo, Montespertoli (Firenze); ☎0571/659189; coperti 60. ●Parcheggio comodo; ferie novembre-gennaio; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 7,8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: pecorino coccole e Prosecco; strudel di radicchio rosso su salsa di ceci; sformatino pecorino e pera su riduzione di aceto balsamico; panna cotta al formaggio con segato di carciofi; ravioli ripieni di ricotta e parmigiano su pesto di pistacchio; stracotto di guancia con patata machè; vassoio di bistecca fiorentina con patate ghiotte; cheesecake ai frutti di bosco.

I vini in tavola: Rosso Toscano Igt (Fattoria Il Turco); Super Tuscan (Terre del Turco).

Commenti: Serata della cultura abilmente organizzata dai Simposiarchi Cristina Bartaloni, Alessandro Ciampalini e Gloria Pampaloni. Sala gremita di Accademici e ospiti. Buoni tutti i piatti, con particolare riguardo alla bistecca che ha primeggiato su tutti gli altri. La presenza della scrittrice Roberta Antonelli, che ha letto alcuni brani del suo libro *Pensieri di un cuore graffiato*, ha impreziosito i cuori e le emozioni. Accolti tre nuovi Accademici: Stefano Betti, Sandro Barnini e Giovanni Campatelli. Presenti Franco Cocco, membro della Consulta, e Franco Milli, CT Toscana Ovest. Il Delegato Alessandro Signorini ha poi ringraziato i commensali e la brigata di cucina, giovani di grande talento, lasciando agli Accademici il compito di fare cultura della cucina perché "siamo ciò che mangiamo".

VALDICHIANA-VALDORCIA SUD 12 marzo 2017

Ristorante "Osteria La Solita Zuppa" di Andrea e Lorella Paracchini, anche in cucina. ●Via Porsenna 21, Chiusi (Siena); ☎0578/21006; info@lasolitzuppa.it, www.lasolitzuppa.it; coperti 48. ●Parcheggio comodo; ferie 3 settimane dal 10 gennaio; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,3; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: crostini neri e prosciutto di cinta senese; zuppa di zucca e farro; zuppa di carciofi e menta; capocollo di maiale alle mele; fagioli zolfini all'olio; guancia di manzo alle spezie; cicoria saltata; degustazione di formaggi toscani.

I vini in tavola: Kernos 2015; Poggio ai Chiari 2006 (entrambi Colle Santa Mustiola); Passito.

Commenti: Atmosfera calda e accogliente di pranzo domenicale. Antica osteria di mercato, punto d'incontro per chi dalle campagne portava alla vendita i propri prodotti, "La Solita Zuppa" fa parte di quel filone di osterie che, con moderata innovazione, si impegnano a conservare la tradizione scegliendo attentamente ingredienti locali e stagionali. I proprietari Andrea e Lorella Paracchini si dividono tra cucina e servizio curando un'impronta personale. Ottimo il lavoro del Simposiarca Ettore Falvo, coadiuvato da Giancarlo Bologna. Molto gradite le zuppe, introdotte da una bella relazione del Simposiarca; uso equilibrato delle spezie e cottura secondo ritmi antichi per le carni. Una nota: sarebbe stato preferibile servire in due portate successive, anziché su un unico piatto, i due stufati di gusto e carattere così diversi. Molto apprezzati i vini offerti e presentati dal produttore stesso, Fabio Cenni.

VOLTERRA 20 marzo 2017

Albergo Ristorante "Villa Nencini" della famiglia Nencini, in cucina Silvano Nencini. ●Borgo Santo Stefano 55, Volterra (Pisa); ☎0588/86386; info@villanencini.it; coperti 250. ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: crostini assortiti di selvaggina, di funghi e di olive; affettati misti; zuppa toscana; pap-

pardella di lepre; tortelli alla zucca; cinghiale in umido con olive e cipolline in agrodolce; arista con erbetto; cenci di Carnevale e frati di patate.

I vini in tavola: Vini della casa.

Commenti: La riunione conviviale ha avuto un grande successo con la partecipazione numerosa di Accademici di Delegazioni limitrofe e del CT Toscana Ovest Franco Milli, il tutto in grande spirito di amicizia. Villa Nencini è rimasto l'unico ristorante capace di cucinare, con grande perizia, tutta la selvaggina cacciabile consentita, grande e minuta. Sapori antichi piacevolissimi.



MARCHE

ASCOLI PICENO 4 marzo 2017

Ristorante Hotel "Sporting" di Nino Capriotti, in cucina Gabriele Paolini. ●Via Niccolò Paganini 27, San Benedetto del Tronto (Ascoli Piceno); ☎0735/656545, fax 0735/650875,

cell. 320/4395333; info@hsporting.com, www.hsporting.com; coperti 90. ●Parcheggio privato del ristorante, comodo; ferie 22 dicembre - 18 gennaio; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8,2; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: moscardini alla griglia con verdure di stagione; frittura di totanetti; gamberi rosa e carciofi; brodetto alla sambenedettese; mousse agli agrumi.

I vini in tavola: Trebbiano; Cerasuolo (Antica Tenuta Pietramore).

Commenti: La Delegazione ha incontrato un ulteriore esercizio di ristorazione per la degustazione del piatto tradizionale marinaro locale: il brodetto alla sambenedettese (che si differenzia dalle diverse e varieguate preparazioni esistenti della pietanza per la presenza dell'aceto, del pomodoro verde e del peperone). Validamente coadiuvato dalla consorte Marcella, Nino, che è figlio d'arte della notissima cuoca "mamma Lina", con il valido chef Gabriele Paolini, ha saputo magistralmente interpretare la preparazione e il gusto dell'appetitoso piatto, incontrando il favore di tanti Accademici. Il lusinghiero successo è stato ottenuto nonostante lo sciopero in atto, già da qualche giorno, della locale marineria, che non ha concesso di reperire alcune delle tante specie di pesce che il piatto in esame richiede. Appetitosi gli antipasti. Ottimi i vini.





MARCHE segue



MACERATA 4 marzo 2017

Ristorante "Pippo e Gabriella" di Marco e Fabio Domizi e Gabriella Bompadre, in cucina Marco Domizi e Gabriella Bompadre. ●Contrada Immacolata 33, Sant'Angelo in Pontano (Macerata); ☎0733/661120, fax 0733/661675, cell. 339/8394616; pippoegabriella@libero.it; coperti 80. ●Parceggio privato del ristorante, comodo; ferie 7 gennaio - 7 febbraio; giorno di chiusura lunedì e domenica sera in inverno, lunedì in estate. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: ciauscolo e salumi vari; formaggi freschi e pecorino stagionato; coratella d'agnello; galantina di pollo; polenta "rencoata" da antica ricetta maceratese; costarelle di agnello fritte e verdure fritte; cappone ruspante della casa allo spiedo con patate arrosto; zuppa inglese.

I vini in tavola: Falerio Terre Cortesi; Rosso Piceno Terre Cortesi (entrambi Moncaro); Vino cotto della casa.

Commenti: La seduta accademica è stata l'occasione per degustare un menu esclusivamente a base di piatti tradizionali. Proprio per questo è stato scelto il ristorante "Pippo e Gabriella" che già in passato era stato sede di riunioni conviviali importanti. La ricetta della polenta "rencoata" è stata illustrata dal figlio della cuoca Gabriella, Fabio Domizi, e ciò ha costituito la parte culturale della riunione conviviale in quanto si è poi spiegato il significato del termine dialettale "rencoato". Ottime la coratella e la galantina, ma molto apprezzata è stata soprattutto la polenta che, preparata in quel modo particolare, raramente si trova nei ristoranti. Lodevole anche l'a-

gnello fritto alla pari del cappone allo spiedo, con viva soddisfazione di tutti i commensali. Al termine, un mazzo di fiori ha premiato la cuoca Gabriella Bompadre mentre a tutte le signore è stata consegnata una bellissima rosa.



UMBRIA

GUBBIO 3 marzo 2017

Ristorante "Fabiani" di Valentina Brunettini, in cucina Daniele Quinzani e Daniele Lupini. ●Piazza Martiri 26/b, Gubbio (Perugia); ☎075/9274639, cell. 347/5361222; fabiani.ristorante@libero.it, www.ristorantefabiani.it; coperti 250. ●Parceggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: soffiato leggero di porcini con crema di castelmagno e guanciale croccante; cuori rossi di ricotta e mandorle con vellutata di patate e tartufo; millefoglie di vitello con scarola, carciofi e groviera; buffet di dolci e frutta di stagione.

I vini in tavola: Castagnolo; Foresco (entrambi Barberani).

Commenti: La riunione conviviale è stata organizzata in un locale sito in un prestigioso palazzo quattrocento-

tesco del centro storico, da gennaio rilevato da una giovane coppia che ha accolto gli Accademici con entusiasmo e cordialità. L'ambiente è confortevole ed elegante, il servizio attento e di ottimo livello. Apprezzati l'antipasto gustoso, preparato con perizia, e la varietà del buffet di dolci di buon livello e originalità, mentre il primo piatto non è risultato dello stesso livello essendo la purea di patate insipida e poco profumata il tartufo. Vini di qualità: il rosso ben strutturato, il bianco fruttato e gradevole. Cena complessivamente buona e ottimo il rapporto qualità - prezzo.

ORVIETO 24 marzo 2017

Trattoria "Vinosus" di Rita Angeli, anche in cucina. ●Piazza del Duomo 15, Orvieto (Terni); ☎0763/341007, cell. 320/722525289 - 340/6690597; ricardo@vinosus.it, www.vinosus.it; coperti 30+40 (all'aperto). ●Parceggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: sformatino di asparagi su crema di taleggio con pancetta croccante di cinta senese; pappardelle al ragù di anatra al profumo di arancia; coniglio leprino disossato a porchetta; cime di rapa saltate; latte alla portoghese.

I vini in tavola: Orvieto classico superiore Doc 2015 Castagnolo (Barberani); Accordo Igt Umbria Sangiovese 2011 (Tenuta Le Velette).

Commenti: Il locale, con un po' di civetteria, si definisce "trattoria", ma si tratta di un ristorante gradevolmente decorato all'interno e collocato sulla piazza più prestigiosa di Orvieto, con affaccio su uno splendido panorama. Il Vice Delegato Giuseppe Carnevali,

nella sua funzione di Simposiarca, ha organizzato una riunione conviviale che aveva anche lo scopo, non preannunciato al gestore, di verificare l'opportunità della permanenza del locale nella guida dell'Accademia. La verifica è perfettamente riuscita. Il piatto che più ha toccato la sensibilità dei convitati è stato il coniglio a porchetta, dal sapore che richiama il ricordo delle carni arrostate nei forni di campagna in occasione delle principali feste dello scomparso mondo mezzadrile. Particolarmente apprezzato il latte alla portoghese, realizzato nella maniera antica, senza l'aiuto di polveri industriali. Vini del territorio adeguati ai piatti.

TERNI 16 marzo 2017

Ristorante "La Mola" di Anna Maria Felci, anche in cucina. ●Via del Sacramento 2, Stroncone (Terni); ☎0744/608100, cell. 328/3283301; tavernalamola@tiscali.net, www.tavernalamola.it; coperti 120. ●Parceggio comodo; ferie non definite; giorno di chiusura non definito. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: bruschetta al lardo; bruschetta al tartufo; pani cunzatu; zuppa del nonno; pappardelle al piccione; lombatina di maiale panata alla brace; zuppa inglese.

I vini in tavola: Ciliegiole 2015 (Amelia Zanchi).

Commenti: Riunione conviviale dedicata alla cultura, curata da Vincenzo Montalbano e Pietro Pegoraro. Tema: "Il pane, secondo nella trilogia di tre P: Pasta, Pane e Prosciutto" (copertina del menu dedicata a Salvador Dalí: "Pane e Uva", 1926). Accolti da stuzzichini e Prosecco, la relazione di Montalbano ha interessato con storia, curiosità e aneddoti sull'alimento principe della





tavola, richiamando dalla memoria la cerimonia della preparazione del pane nella cucina della casa e la cottura nel forno a legna. Anna Maria Felci ha proposto diversi tipi di bruschetta con il famoso pane di Stroncone e il siciliano "pani cunzatu" preparato sui "muffulittu" riportati da Montalbano dalla nativa Mazara del Vallo. Ottima poi la zuppa del nonno, particolare per l'impiego di fave secche e un accenno di pomodoro; seguono le pappardelle al sugo di piccione e la lombatina di maiale panata alla brace. Finale con la canonica zuppa inglese. Menu di stretta tradizione con piatti della cucina di sempre di un paese, Stroncone, altro piccolo gioiello ben conservato dell'Umbria meridionale.



LAZIO

CIOCIARIA (FROSINONE) 19 marzo 2017

Ristorante "del Gallo" di Riccardo Braccaglia, anche in cucina. ●Via Vittorio Emanuele 164, Anagni (Frosinone); cell. 392/1406105; rdgsrl@email.it, www.ristorantedelgallo.it; coperti 52+70 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie 10 giorni a fine giugno - inizio luglio; giorno di chiusura non definito. ●Valutazione 7,6; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: rustico con guanciale, gorgonzola e mozzarella, verdure pastellate, coppa all'arancia, salamini e altre prelibatezze; timballo alla Bonifacio VIII; capocollo brasato con carciofo alla giudia; patate alla Riccardo; insalatina primaverile; zuppa inglese "al Gallo".

I vini in tavola: Prosecco; Agape Cesanese del Piglio Doc (Petrucco e Vela); Santa Barbara Passerina del Frusinate Dop (Alberto Giacobbe).

Commenti: Bene hanno fatto Anna Maria Floridi e Rita de' Medici Pierron a proporre un ritorno in questo storico ristorante di Anagni che, come ha ricordato Rita, affonda le radici del suo nome "Gallo" nelle vicende storiche di Filippo il Bello e del famoso "schiaffo", e i cui proprietari vantano ben

400 anni di gestione! In un'atmosfera di famiglia, fuori dalle mode di ristoranti con pretenziosi chef, sono stati serviti: un antipasto con buonissime sfoglie ripiene; il famoso timballo alla Bonifacio VIII con la sua invitante crosta di prosciutto; l'eccellente capocollo brasato. Di questa bella riunione conviviale ricorderanno tutti, con grande affetto, l'esuberante presenza di Daniele Pisani.

CIVITAVECCHIA 26 marzo 2017

Ristorante "Officina Gastronomica alla Tamerici" di Roberto Del Duca, anche in cucina. ●Marina di Palo-Ladispoli, Ladispoli (Roma); ☎06/99220675; coperti 40. ●Parcheggio sufficiente, comodo; ferie mai; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,8; prezzo da 36 a 45 €.

Le vivande servite: crudo di sugarello di pesca locale con carciofo marinato al limone; linguine di Gragnano, scampi, castelmagno e carciofi croccanti; fettucelle al profumo di liquirizia con totanetti di pesca locale; spigola con pesto di zucchine e zuccina frita; millefoglie di crema di ricotta di bufala di produzione locale.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene (San Venanzio, Treviso); Mastarna Doc 2015; Sauvignon Igt Flere; Costa Etrusca Chardonnay Igp, Zio Carlo (tutti Tenuta Tre Cancelli, Cerveteri).

Commenti: L'Accademica Maria Cristina Ciaffi, Simposiarca per l'occasione, ha organizzato la riunione conviviale presso un ristorante mai visitato dalla Delegazione. La scelta, si può dire, è stata positiva; la qualità dei piatti, sempre a base di pesce, ha ottenuto un buon risultato sia nella preparazione, molto accurata, sia nella presentazione. Graditissime le linguine con scampi e castelmagno, altrettanto la spigola presentata su un delicato pesto di zucchine che ben si armonizzava con il pesce. Anche la scelta dei vini, del territorio di Cerveteri, è stata ottima e la riunione conviviale si è conclusa con un gustoso dessert. Durante la cena, lo chef Roberto ha illustrato i piatti che man mano venivano serviti e la Simposiarca ha presentato i vini.

LATINA 10 marzo 2017

Ristorante "Marina di Latina" dei Fratelli Martellosi, in cucina Giovanni Martellosi. ●Strada Lungomare 509,



Latina Lido (Latina); ☎339/2423082, cell. 320/8109220; coperti 50+150 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: alici indorate fritte e Prosecco; zuppetta di scoglio al pachino giallo e rosso; mezzo pacchero ai calamari, seppie, crema di zucchine e gamberi; frittura di calamari e tonno rosso nobile alla piastra; insalatina mista; crema di tiramisù e dolcetti secchi.

I vini in tavola: "La Luna del Casale" (Calende azienda biologica, Lanuvio); Templum (Cantina Sant'Andrea, Borgo Vodice).

Commenti: Il ristorante, gestito dagli eredi di una lunga tradizione di famiglia, è specializzato nella cucina del pesce. Lo chef Giovanni, detto Nanni, ha avuto esperienze all'estero e ha collaborato con noti chef quali Gualtiero Marchesi e Mario Zorzetto. È coadiuvato dalla moglie Marina e dai figli Gianmarco ed Emanuele; utilizza sempre ingredienti freschi e genuini che presenta con gusto e originalità. Gli antipasti, definiti "il percorso", e le successive portate variano secondo le stagioni e secondo il pescato. Marina, padrona di casa impeccabile, ha un gusto unico per l'arredo e sa fornire le giuste indicazioni nella preparazione dei tavoli. Tutta la famiglia opera con grande passione e fa tornare alla memoria i tempi e i sapori perduti, quando i pescatori, appena rientrati dalla battuta di pesca, cucinavano con gusto e semplicità i loro freschissimi prodotti. Ottimo il giudizio degli Accademici che hanno donato ai proprietari il piatto d'argento dell'Accademia. Simposiarca

del convivio, l'Accademica Consultrice Anna De Donato.

ROMA 26 marzo 2017

Ristorante "Vineria Il Chianti" della famiglia Cavicchia, in cucina Ada Cavicchia. ●Via del Lavatore 81/82 a, Roma; ☎06/6787550, 06/6792470; info@vineriailchianti.com, www.vineriailchianti.com; coperti 100+40 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie agosto; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: selezione di salumi e formaggi toscani; terrine calde di carciofi e patate; terrine calde di funghi porcini; sformatini di verdure, pizze rosse e focaccine; mezzemani che con lardo di Colonnata, zucchine e ricotta affumicata; baccalà alla livornese o in alternativa stracotto al Brunello con patate grigliate; buffet di dolci della casa e piccola pasticceria.

I vini in tavola: Prosecco (Bernardi); Chardonnay (Tormaresca); Morellino di Scansano Santa Maria (Cantine Frescobaldi); bianco e rosso (Cantina di Montecompatri).

Commenti: Gli Accademici sono tornati, dopo qualche anno, in uno dei locali più tipici del centro di Roma, a pochi passi da Fontana di Trevi, scelto dal Vice Delegato Pino Florio, Simposiarca e relatore della serata. Il ristorante è a conduzione familiare: in cucina, la signora Ada, la mamma della famiglia che gestisce il locale. Arredamento molto caratteristico e accogliente. Dopo gli antipasti serviti



LAZIO segue

a buffet, il Delegato Gabriele Gasparro ha dato notizia delle prossime iniziative in programma. Il Vice Delegato Florio ha intrattenuto brillantemente gli Accademici sulla Dieta Mediterranea, narrandone brevemente la storia. Ottimo il menu ed eccezionale il tradizionale baccalà alla livornese. Molte delle preparazioni degli antipasti hanno ricordato le tradizioni toscane. Gustose le mezzemaniche al lardo di Colonnata. Ottimi i vini. Servizio professionale, celere e cortese. Grande cordialità fra gli Accademici; al termine applausi alla cuoca e al Simposiarca.

ROMA APPIA

11 marzo 2017

Ristorante "Rinaldo all'Acquedotto" di Rinaldo di Pasquo. ●Via Appia Nuova 1267, Roma; ☎06/7183910; info@villarinaldo.it, www.villarinaldo.it; coperti 1.100. ●Parcheggio comodo; ferie 15 giorni in agosto; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: antipasto di mare; spigola in crosta di mandorle, trancio di ricciola, mazzancolle; rughetta all'arancia e patate arrosto; fragole con gelato; torta mimosa.

I vini in tavola: Bianco Falanghina (Wartalia, Sannio Beneventano).

Commenti: Dopo i saluti della Vice Delegata, il Simposiarca, l'Accademico Consulatore Claudio Di Veroli, ha ricordato le caratteristiche del locale e del menu e ha sottolineato alcuni aspetti delle "lotte" che le donne hanno affrontato nel tempo. Dal *virgo*, *vidua et mater* medievale sino al 1948 quando è entrata in vigore la Costituzione Italiana che rende alle donne uguaglianza nei confronti degli uomini e parità verso i figli. Dietro al menu, come negli anni passati, è stata riportata la poesia della Merini *A tutte le donne*. La cena è risultata buona nelle portate di pesce; eccellente la torta mimosa con il logo dell'Accademia.

ROMA APPIA

ROMA EUR

21 marzo 2017

Ristorante "Musa" di Roberto Castelli e Tatiana Mudriak, in cucina Marco Grano. ●Via Britannia 68, Roma; ☎06/89016616; prenotazioni@ristorantemusa.com, www.ristorantemusa.com; coperti 45. ●Parcheggio scomodo; ferie agosto; giorno di chiusura dome-



nica sera e lunedì. ●Valutazione 6,3; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: vitello (cotto sottovuoto) con salsa tonnata e peperoni in agrodolce; paccheri di Gragnano con ragù di manzo tagliato al coltello su crema di bufala; cilindro di coniglio cotto a bassa temperatura e ripieno di lardo di Colonnata e pistacchio di Bronte su vellutata di carote al limone; pan di Spagna con bagna all'Alchermes, crema Chantilly e sfoglia croccante.

I vini in tavola: Bèchar, Fiano di Avellino Docg (Cantine Antonio Gaggiano, Taurasi); Tenuta Casalino, Irpinia Aglianico (Cantine Recce, Montemarano).

Commenti: Esordio dell'Accademico di Roma Eur Rocco Recce nelle vesti di Simposiarca e ingresso nella stessa Delegazione del neo Accademico Giuseppe Cirillo. Onori di casa da parte del Vice Delegato di Roma Appia Mirrella Audisio e del Delegato di Roma Eur Claudio Nacca. Ottimo l'inizio, con un vitello cotto sottovuoto, spettacolare per presentazione ed equilibrio di gusti; apprezzati anche i paccheri. Poi, inspiegabilmente, un tracollo sul cilindro di coniglio che avrebbe dovuto rappresentare la pietanza clou della serata. Anziché un coniglio dalle carni bianche e morbide, ricche di umori e contornate da una sfoglia croccante e friabile di lardo, è stato servito un composto duro e secco, con una vellutata di carote raggrinzita. Forse, le limitate dimensioni della vasca Roner (utilizzata per la cottura sottovuoto a bassa temperatura) rispetto al numero di porzioni servite (oltre 40) ha imposto un successivo riscaldamento della pietanza che ne ha pregiudicato il risultato. Deludente anche il pan di Spagna, molto asciutto. Il servizio

efficiente ha permesso di recuperare qualche decimo di punto sulla valutazione complessiva.

ROMA VALLE DEL TEVERE-FLAMINIA

ROMA OLGIATA SABAZIA-CASSIA

22 marzo 2017

Ristorante "Natalino e Maurizio" dei fratelli Zanni, in cucina Kora Maget. ●Via Carboognano 4, Roma; ☎06/3332730; www.ristorantenatalinoemaurizio.com; coperti 200+200 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,5; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: olive; scaglie di parmigiano reggiano; gnocchi pomodoro e pecorino; abbacchio al forno; cicoria ripassata in padella; carciofo alla romana; crostata.

I vini in tavola: Shiraz (Casale del Giglio).

Commenti: Simposiarca della riunione conviviale: Michele De Meio. Il Delegato di Roma Valle del Tevere-Flaminia, Antonio Bertani, ha salutato la partecipazione di Accademici e amici in una cornice tipicamente romana, con proposte cucinarie ben accolte. Giudizi favorevoli per carciofi alla romana e abbacchio al forno. La riunione ha dato occasione a entrambe le Delegazioni di prospettare programmi cultural-accademici futuri.

VITERBO

1° marzo 2017

Ristorante "Tre Re" di Eleonora d'Andrea. ●Via Macel Gattesco, Viterbo; ☎0761/304619, cell. 339/5800321;

trerevt@gmail.com; coperti 40+15 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie variabili a gennaio; giorno di chiusura giovedì. ●Valutazione 7,6; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: zuppetta ceci e castagne; gnocchetti con alici, pomodoro e briciole di pane; baccalà alla portoghese; insalatina mista; tozzetti e biscottini con Aleatico.

I vini in tavola: Bianco Poggio Grecchi (Grecchi, Viterbo).

Commenti: Cogliendo l'occasione della concomitanza del periodo carnevalizio e per non incorrere nella banalità di una cena con tale tema, è stata organizzata la riunione conviviale nel giorno delle Ceneri, rigorosamente di magro. È stato quindi, a distanza di un anno, nuovamente visitato il ristorante "Tre Re", il più antico di Viterbo, familiare e rigorosamente rispettoso della tradizione locale, che non ha tradito le aspettative della Delegazione. Particolarmente graditi la zuppetta di ceci e castagne, servita come antipasto, e il baccalà al forno con pomodoro e peperoni. Il dolce, di stretta osservanza, è stato apprezzato dagli Accademici, come pure il particolare, anche se noto, ambiente e la cura nel servizio, efficiente e allo stesso tempo amichevole. Vino adeguato al favorevole prezzo. Lode generale al ristoratore e a tutti gli addetti.



ABRUZZO

SULMONA

30 marzo 2017

Ristorante "Taverna dei Caldora" di Carmine Cercone, in cucina Carmine e Teresa. ●Piazza Uberto I, Pacentro (L'Aquila); ☎0864/41139; taverna-deicaldora@gmail.com; coperti 60+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,1; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: insalata di praitaioli, asparagi, noci e parmigiano; puntarelle con alici; melanzane e zucchine; ravioli di ricotta; pappardelle



funghi e carciofi croccanti; baccalà in umido con fagioli, patate e peperoni; zuppa inglese; cantucci abruzzesi.

I vini in tavola: Cerasuolo (Cantina De Angelis Corvi, Controguerra).

Commenti: Dopo una lunga assenza, la Delegazione ha scelto, per la riunione conviviale della cultura, questo ristorante. Le attese non sono state deluse sia perché Carmine e Teresa hanno concordato, insieme al Simposiarca Gianni D'Amario, un menu di magro di ottima fattura, sia perché il proprietario del locale è da sempre anfitrione di eventi culturali. Particolarmente apprezzati, per originalità e bontà, le pappardelle con funghi e carciofi croccanti e il baccalà in umido, antica ricetta pacentrana. Notevole, nella sua semplicità, la zuppa inglese. Gli Accademici Antonietta D'Amore e Gianni Febbo hanno intrattenuto rispettivamente sul Forum ovidiano e sulla figura del Simposiarca. Nel corso della serata, hanno ricevuto le insegne accademiche Teresa Pizzoferrato, Onofrio Di Cristofaro e Francesco Scelsi. Ai nuovi Accademici gli auguri di tutta la Delegazione.



MOLISE

 **ISERNIA**
24 marzo 2017

Ristorante "Hotel Dora" di Mauro Natale e Adriano Cozzolino, in cucina Hamos Guetta per la cucina ebraica. ●Strada Statale 85 Venafrana, Poz-

zilli (Isernia); ☎0865/908006, fax 0865/927216, cell. 335/8771661; info@hoteldora.it, www.hoteldora.it; coperti 100. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: bestil (crocchette di carne macinata e patate); haraimi (tranci di cefalo con paprika, cumino e pomodorini); mafrum e kuskus (polpette di carne kosher e verdure); cercsi e mesaier (insalate con zucca); tbecha bel selk; greiba (biscotti con albumi, farina, zucchero); bocca di dama (biscotti con mandorle); safra (sesamo, semola, uva passa); biscotti al miglio.

I vini in tavola: Calidio; Opalia (entrambi Cantina Valerio Campi, Montoroduni).

Commenti: Conclude il primo dei tre incontri, organizzati dalla Delegazione sul rapporto cibo-religioni monoteistiche, il maestro di cucina Hamos Guetta. Nel convegno del giorno precedente, ha raccontato molti piatti della tradizione ebraica e, per questa riunione conviviale, con la collaborazione dello chef Adriano Cozzolino, ne ha preparati alcuni fra i più significativi, creando un'atmosfera ricca di interesse e di curiosità. Novità di sapori diversi, profumi di spezie inusuali e intriganti conquistano o sconcertano, ma comunque colpiscono. Un viaggio fra religione, cultura, gastronomia, guidato dall'entusiasmo e dalla maestria di questo cuoco, attraverso una carrellata di pietanze descritte e presentata in modo encomiabile, ben riconosciuto da tutti, conclusa con uno scelto assortimento di dolci davvero eccezionali.

 **TERMOLI**
17 marzo 2017

Ristorante "Da Adele" di Luca Tomeo, in cucina Adele. ●C. so Vittorio Emanuele

III, 34a, Termoli (Campobasso); cell. 338/5252677; lucatomeo@libero.it; coperti 40. ●Parcheggio incustodito; ferie mai; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 6,8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: pecorino primo sale, carciofo e panzerotto fritti in pastella; polentina dorata con baccalà; baccalà pastellato con peperoni e borragine; zuppa "à la santé"; tagliata di baccalà in crosta di patate, olive e pomodorini di Pachino; pigna pasquale e crema inglese; dolcetti secchi della tradizione.

I vini in tavola: Prosecco Valdobbiadene Follador Docg; Pinot Bianco Igt "I Costali" 2015 (Cantina Tenimenti Grieco); Petriera rosé Igp (Cantine Catabbo); Moscato del Molise Apianae (Cantina Di Majo Norante).

Commenti: Adele, cuoca dell'omonimo ristorante termolese, e Luca, che ne gestisce brillantemente la sala, col suo fare professionale e cordiale, hanno calorosamente accolto gli Accademici per questo incontro conviviale purtroppo poco partecipato. Il menu esclusivamente di "magro", approntato con Luca, sempre attento alle richieste e pronto con allettanti proposte, prevedeva un'entrée semplice e sfiziosa di verdure, formaggi e baccalà pastellati, buoni, ma risultati un po' troppo carichi di pastella e quindi eccessivamente pesanti. Ottima la zuppa "à la santé" o della regina, che si costuma nei ricevimenti importanti in diverse aree della regione e che, dietro l'apparente esotismo, nasconde al più un retroterra di contatti culturali con Napoli dove i professionisti molisani erano molto numerosi. Buona la pigna accompagnata da crema inglese; puntuale il servizio.



CAMPANIA

 **NAPOLI**
30 marzo 2017

Ristorante "La cucina di Ruggiero" di Ruggiero e Maria. ●Via Lucrino al Lago Interno 3, Pozzuoli (Napoli); ☎081/8687473, cell. 333/8475510;

coperti 40 - 60. ●Parcheggio custodito; ferie Natale e Ferragosto; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 8,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: focaccine con ciccioli; ricotta; salame; capicollo; spinacini; carciofi; semi vari; cavolfiori crudi con scaglie di parmigiano; pesce bandiera in bianco; montanara; croché con lenticchie; baccalà mantecato con patate di montagna; risotto ai frutti di mare con seppioline; fritto di paranza; dolce al cioccolato del tipo bacio Perugina.

I vini in tavola: Falanghina Campi Flegrei 2015.

Commenti: Il ristorante era già conosciuto per precedenti visite, e tutto quello che è stato servito ha ricevuto un notevole gradimento. Il servizio è molto particolare perché la pietanza viene messa in un piatto tra due commensali, per velocizzare i tempi; per di più, tutti ascoltano con piacere le filastrocche e barzellette originali composte dal patron Ruggiero! Gli antipasti sono stati saporiti e gustosi, in particolare il baccalà mantecato, con buonissime patate di montagna. Freschissimi i frutti di mare del risotto. Ottimo anche il fritto di paranza. Complimenti al Delegato Enzo del Genio e al Consulatore Vittorio Alongi per aver proposto questo locale.



PUGLIA

 **TARANTO**
24 marzo 2017

Ristorante "Controcorrente" di Baia d'Argento srl, in cucina Vincenzo De Pace. ●Litoranea Salentina km 8,4, Baia d'Argento Marina di Leporano (Taranto); ☎099/5315625, cell. 339/7120710; baiaadargento@gmail.com; coperti 60+80 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: acciughe marine; insalata di polpo con patate, sedano e carote; sauté di cozze con





PUGLIA segue

crostini di pane fritto; fagottini con crema di broccoli e gamberi; julienne di ortaggi croccanti con gamberetti fritti; paccheri allo scoglio; fusilli alla Norma; frittura di paranza del pescato del giorno; insalata mista; panna cotta con lime e menta.

I vini in tavola: Vini delle Cantine "Conti Zecca".

Commenti: Annalia all'accoglienza, Enzuccio ai fornelli, Norberto talentuoso musicista jazz al piano. I fratelli Tamborrino sono proprietari e anima di questo grazioso ristorante inserito nella deliziosa insenatura della "Baia d'Argento", con porticciolo e servizio boat. La cucina utilizza esclusivamente prodotti del territorio e pescato del giorno. Gustosissimi gli antipasti; molto apprezzati i due primi; fragrante la frittura, e una delizia per i golosi il delicato dessert. È stato interessante ripercorrere i riti della "Settimana Santa tarantina", con la piacevole conversazione dell'Accademico Enzo Risolvo, appassionato storico e scrittore delle tradizioni tarantine. Una bella serata, come sempre, quando ci sono buoni amici con una buona tavola. Con la consegna della vetrofania e di una pubblicazione ai fratelli Tamborrino e con un applauso allo chef e a tutto lo staff di cucina si è conclusa la bella serata conviviale.

VALLE D'ITRIA 25 marzo 2017

Ristorante "Osteria Sant'Anna" della famiglia Calella, in cucina Giuseppe Calella e figlio. ●Viale Stazione 12, Cisternino (Brindisi); ☎080/4447036, cell. 347/0789959; coperti 120+120 (all'aperto). ●Parcheggio custodito; ferie gennaio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: laganari alla martinese con cardoncelli, capocollo e pomodorini; filetto di maialino in crosta di erbe con salsa di Primitivo; torta di mela murgina con gelato di vaniglia.

I vini in tavola: Bianco Locorotondo (Upal); rosso Negramaro Canale Varone (Cantina Promovi).

Commenti: L'incontro conviviale si è svolto in un accogliente ristorante, situato appena fuori dal centro abitato in una caratteristica cantina ex stabilimento vinicolo. Il pranzo è stato preceduto dall'originale relazione dell'Accademico Antonio Caggiano

che ha intrattenuto piacevolmente gli ospiti sul tema "Il cibo come benessere... a tavola non si invecchia". L'ambiente, il servizio e il menu hanno trovato riscontro positivo da parte di Accademici e ospiti. Molto apprezzati, nel ricco antipasto rustico, il baccalà fritto, il salmone allo zenzero, il vitello tonnè, le fave con gamberi. Discreto il primo piatto; gradevoli il secondo e il dolce; di buona qualità il vino rosso. La Delegata Enza Buonfrate ha regalato al relatore una copia anastatica di *Notabilità Martinesi*, saggi biografici, e ha consegnato allo chef la vetrofania dell'Accademia ringraziandolo per la cortese ospitalità.



BASILICATA

POLLINO-POLICASTRO 26 marzo 2017

Ristorante "Al Paradise" di Mario Domenico Gaudio, in cucina Rosetta Gaudio. ●Via Lupo 4, Agromonte Magnano, Latronico (Potenza); ☎0973/851625, cell. 339/8224642; mariodomenco64@gmail.com, www.alparadiseagromonte.it; coperti 60. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mercoledì; da lunedì a venerdì la sera aperto solo su prenotazione. ●Valutazione 8,17; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: prosciutto al coltello, soppressata locale, pecorino crusco di Senise, bruschetta ai porcini, patate al forno con porcini, frittatina ai porcini, pancetta al forno con porcini; tagliatelle fresche ai porcini; bistecca di maiale con porcini e insalata verde; tiramisù della casa.

I vini in tavola: Sfuso locale della casa.

Commenti: Tutto funghi. La specialità della casa è cucinare gli ottimi porcini di cui i boschi del circondario, in stagione, sono pieni. I proprietari li raccolgono e li conservano opportunamente per usarli durante tutto l'anno. Certo, la cucina di Rosetta non è molto varia, ma sicuramente, per gli appassionati, i funghi rispettano

le aspettative. In stagione, poi, si aggiungono carpacci di porcini, insalate di uova e gallinacci, ma è necessaria la prenotazione poiché i clienti arrivano dalla Puglia e dalla Campania tutti i giorni. Mario, cortesissimo, ha promesso che aumenterà gli addetti per il servizio a tavola e riserverà il posto per una riunione conviviale a settembre. Allora gli Accademici vedranno cosa sapranno fare i Gaudio con i funghi freschi presenti nella zona. Arrivederci a presto.



SICILIA

CANICATTI 31 marzo 2017

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

Le vivande servite: bruschette con crema di carciofi; quiche di patate e carciofi; parmigiana di carciofi; risotto con carciofi e zafferano; sfornato di carciofi; dolce di cioccolato e fragole.

I vini in tavola: Nero d'Avola biologico (Viticoltori Associati Canicatti).

Commenti: Per la riunione conviviale dedicata al carciofo, la Delegazione è tornata in questo ristorante,

ritrovando la cordiale accoglienza dei proprietari e la buona cucina. Tutti i piatti a base di carciofi sono stati unanimemente apprezzati. Ottimi il vino e il servizio. La serata è trascorsa in un'atmosfera piacevole.

MARSALA 22 marzo 2017

Ristorante "Porkao-churrascaria-ristorante-wine&grill" di Beldav Group Italy srl, in cucina Peppe Agliano. ●Via Frisella 56, Marsala (Trapani); ☎0923/716417, cell. 329/2214257; info@porkao.it, www.porkao.it; coperti 80+100 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura martedì in inverno. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: caponata con mandorle e cacao, intermezzi di panelle e tonno affumicato; ghiotta d'aragosta con spaghetto rotto; trancetto di cernia al sale grosso su insalata liquida di pomodoro, patate al rosmarino; intermezzi croccanti di ricotta al miele di eucalipto e cioccolato, sporcamusso con cuore di fragole marsalesi.

I vini in tavola: Palmares; Zibibbo secco; Grillo (tutti Cantina Gorghetti Tondi).

Commenti: Per la serata della cultura, la Delegazione si è riunita presso questo ristorante già visitato, che oggi presenta una realtà più varia, con un'ampia scelta di piatti sia di carne sia di pesce, dove si incontrano la vecchia tradizione siciliana e qualche rivisitazione. La sapiente relazione sul rapporto fra alimentazione e benessere fisico dell'Accademico Nino Ciulla, cardiologo presso l'ospedale di Marsala, ha focalizzato l'attenzione.





Ha evidenziato che per vivere bene è necessario uno stile di vita dove ci sia una scelta variegata di alimenti, i cui principi, nel rispetto della qualità, quantità e modalità d'uso, siano idonei per un'equilibrata nutrizione, asserendo, però, che è indispensabile anche l'esercizio fisico e il movimento. La riunione conviviale, grazie alle pietanze ben strutturate e ai vini di alto pregio, si è svolta ottimamente. I complimenti sono andati allo chef di chiara fama, anche fuori la Sicilia, al proprietario e allo staff che ha effettuato il servizio con dedizione e raffinatezza.

MESSINA 23 marzo 2017

Ristorante "Disio Hostaria" di Adriana Sirone, in cucina Francesco Arizzi. ●Via San Camillo 14, Messina; ☎329/7967075; info@disiohostaria.com, www.disiohostaria.com; coperti 40. ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8,4; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: ricciola affumicata; crema di ricotta di pecora di Randazzo con capperi canditi e zeste di limone; insalata di paguro agli agrumi, pomodoro seccagno, misticanza, finocchietto; carpaccio di zucca rossa e carciofi; calamarata con ragù di pesce sciabola e dadolata di verdure di stagione; raviolo di scamorza e melanzana con caciocavallo ragusano e datterino confit; tasca di vitellina ripiena di verdure di stagione con patate alla polvere; gelo di mandarino e bignè glassati.

I vini in tavola: Calanica Igt (Duca di Salaparuta).

Commenti: La "Hostaria", già presente dal 2009 in un locale in collina e visitato con soddisfazione dalla Delegazione, si è trasferita da pochi mesi in pieno centro, in una location elegante, calda e accogliente, mantenendo la propria vocazione di "raccontare la cultura siciliana per mezzo della sua tradizione culinaria". Tutte le portate, servite con grande cortesia e migliorabile professionalità, hanno riscosso un gradimento unanime, con valutazioni costantemente positive, specie per gli antipasti e i primi, con qualche raro distinguo che non ha influito sul voto complessivo. Assoluta eccellenza per i sapori antichi, resi attuali da una cucina dinamica e a tratti raffinata. Materie prime di grande qualità, quali l'olio biologico di



Ficarra (sui monti Nebrodi) di Vittoria Piccolo e le raffinate varietà di sale aromatizzato della Sosalt di Trapani. Il Delegato non ha mancato di sottolineare la qualità del locale, aprendo un piacevole e gradito dibattito con i rappresentanti della proprietà e con il giovane chef.

MODICA 23 marzo 2017

Ristorante "Il Mercato" di Salvo Latino, in cucina Carmelo Ridolfo e Salvo Latino. ●Corso Umberto 34, Ispica (Ragusa); ☎0932/951632, anche fax; coperti 200. ●Parcheggio sufficiente; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: insalatina di fagiolo cosaruciaru con brunoise di verdure di orto e sesamo di Ispica tostato; calamarata di grano di Russello al pesto di cavolo vecchio di Rosolini e mandorla tostata di Noto; spalla di maiale con nido di verdure di orto e corallo di sesamo dolce di Ispica; panna cotta con crumble di Russello e mandorla di Noto e salsa all'arancia.

I vini in tavola: Nassa, Passito Halamen (Feudo Ramaddini).

Commenti: La cena della cultura, che si è svolta nei suggestivi locali dell'antico mercato di Ispica, è stata dedicata alla rivalutazione di un antico seme, il sesamo di Ispica, appunto, selezionato da oltre due secoli, utilizzato per insaporire pietanze e per la preparazione di pani, di biscotti e della cobaita, il croccante della tradizione natalizia a base di sesamo, miele, zucchero, scorza di arancia e mandorle. Dopo il saluto del Delegato e la presenta-

zione del nuovo Accademico Aurelio Boncoraglio, il dottor Fabio Gambuzza, Presidente dell'Associazione "Ghiughiuolena" e il dottor Corrado Cassar Scalia, produttore, hanno piacevolmente intrattenuto Accademici e ospiti su questo seme locale. È stata confermata la bontà della cucina de "Il Mercato", i cui cardini sono ricerca, sperimentazione, tradizione. Vengono utilizzati solo carni selezionate, il pescato del giorno, verdure biologiche, prodotti Igp e Dop e vini del territorio. Le pietanze, preparate con maestria dagli chef Carmelo Ridolfo e Salvo Latino, hanno riscosso il gradimento dei commensali, ai quali sono stati serviti anche pane toscano di Russello, panini di Russello con sesamo di Ispica, focacce di Russello con sale integrale marino. Ottimi i vini e il servizio.

PALERMO MONDELLO 22 marzo 2017

Ristorante "Villa Antigone" della famiglia Vicari. ●Via Antigone 40, Mondello (Palermo); ☎091/454306; coperti 100+100 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: "roseto" di affettati di salmone e pesce spada; insalata di mare classica; bavette con astice; torta alle fragoline di bosco.

I vini in tavola: Regaleali bianco; Regaleali rosso (entrambi Tasca d'Almerita).

Commenti: Per celebrare la pasta con l'astice, uno dei piatti classici della borgata marinara di Mondello, e per festeggiare l'ingresso di quattro nuove Accademiche, la Delegazione si è riu-

nita in questo ristorante specializzato in piatti di pesce. L'affollata riunione, curata dal Delegato Beppe Barresi, è stata preceduta da una brillante conversazione semiseria dello scrittore e giornalista Daniele Billitteri sul rapporto che lega il palermitano di ogni ceto con la borgata di Mondello. Un rapporto spesso incentrato sui cibi (dalla pasta al forno al pane e panelle) che accompagnavano le lunghe giornate trascorse sulla sua bellissima spiaggia. La cena è stata un po' al di sotto delle aspettative, come sancito dal voto.

SIRACUSA 23 marzo 2017

Ristorante "Gran Canal" di Royal ristorazione srl. ●Via dei Mille 8, Riva Garibaldi 1-5, Ortigia (Siracusa); ☎0931/468971, cell. 338/4944765; coperti 90+60 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 10 giorni a gennaio e novembre; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 6,9; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: antipasto "Gran Canal" (spiedino di cozze e ciliegino, spatola "occhio di fenice", caponata, spiedino di gamberi, polpo alla Luciana); casereccia ai crostacei (scampi, gamberoni, gambero di paranza e datterino); branzino alla maniera dello chef con contorno di cime di broccoletti; granita di limone di Siracusa; torta al limone.

I vini in tavola: Alcamo Dop; Nero d'Avola Igp Sicilia (entrambi Principe di Corleone, Pollara); Don Nuzzo, Moscato di Siracusa Doc Sicilia (Antiche Cantine Gulino, Siracusa).

Commenti: Gli Accademici hanno onorato numerosi il simposio della cultura; le bollicine dell'aperitivo di benvenuto con mandorla di Avola tostata e frutta fresca di stagione, composta in artistiche presentazioni, hanno aperto l'incontro. Il Delegato Angelo Tamburini ha avviato il simposio riferendo alcune notizie della sede centrale e ha poi invitato l'Accademica Carla Siena a proporre il suo contributo culturale su "Il Cibo di strada", un intervento molto interessante, ben articolato e ben presentato: un sentito applauso e il ringraziamento dello stesso Delegato per l'impegno profuso ne ha sottolineato la conclusione. Infine, Angelo Tamburini ha consegnato allo chef patron Antonio Fiore, che ha brevemente riferito sulle pietanze tradizionali, il guidoncino e la vetrofania dell'Accademia.



SARDEGNA

CAGLIARI
11 marzo 2017

Ristorante "Italia" di Filippo e Veronica Mundula. ●Via Sardegna 26 A, Cagliari; ☎070/657987; coperti 100. ●Parcheggio comodo; ferie non definite; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8,3; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: salmone marinato, insalata di polpo, cozze gratinate, guazzetto di moscardini, frittura di pesce ghiaccio, orziadas, crostini ai ricci, burrida; fregula con arselle; trofie al ragù di cernia; filetto di orata, patate e zafferano; dolcetti sardi.

I vini in tavola: Vermentino (Cantina Audarya).

Commenti: L'incontro è avvenuto in una sala accogliente che ha consentito agli Accademici e ai graditi ospiti di apprezzare, conversando piacevolmente, il passaggio dell'aperitivo. Prima di dare il via alla cena, la Delegata Mariangela Pinna Coiana ha porto il saluto di benvenuto e ha presentato gli ospiti. La Simposiarca Maria Angela Derosas Aste ha parlato brevemente sulla cucina della Sardegna legata al territorio e illustrato una breve storia del ristorante. È stato piacevole rincontrare i piatti classici della cucina marinara che hanno sempre consentito a Cagliari di occupare un posto rilevante nello scenario gastronomico dell'intera isola. Graditissimi tutti gli antipasti e i primi, realizzati con le

paste artigianali, in particolar modo la fregula con arselle. Tutti i piatti sono risultati piacevoli e fedeli alla tradizione. Un fresco e profumato Vermentino ha accompagnato le pietanze. Infine, i dolci sardi e il mirto di Sardegna hanno decretato consenso unanime e ringraziamenti per la bella serata, grazie anche alla calda ospitalità e al servizio attento e sollecito.



EUROPA

BELGIO

BRUXELLES
2 marzo 2017

Ristorante "Ramo verde" di Nicola e Lia Camposeo, in cucina Nicola Camposeo. ●Rue de Toulouse 46, Bruxelles; ☎+322/2311095; coperti 40. ●Parcheggio scomodo; ferie agosto; giorno di chiusura la sera (tranne giovedì su prenotazione per almeno 10 persone). ●Valutazione 7,4; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: burrata all'olio di tartufo bianco; orecchiette alle cime di rapa e acciughe; bistecca di tonno grigliato con verdure di stagione; pizza di ricotta barese.

I vini in tavola: Spumante Prosecco di Conegliano; Falanghina 2014 (Masseria La Volpe); Roero Arneis 2014 (Batasuolo).

Commenti: Il ristorante ha un'ottima reputazione, ma di solito è aperto solo a pranzo e forse per questa ra-

gione non era stato ancora visitato. I proprietari sono di origine pugliese: Nicola Camposeo, ai fornelli, ha maturato una grande esperienza in noti ristoranti italiani di Bruxelles. Tutti i piatti sono cucinati al momento, avvenimento abbastanza raro per un ristorante che lavora essenzialmente a pranzo, ma i clienti affezionati sanno che non bisogna avere fretta. La cucina è basata sui prodotti pugliesi, ma spazia anche verso altri piatti stagionali, con ingredienti sempre freschi e di alta qualità. La carta dei vini non è lunghissima ma di buon livello e permette i migliori abbinamenti spaziando nelle varie regioni d'Italia. Serata ottima e cena soddisfacente. Molti commensali, tuttavia, hanno trovato il dessert asciutto e poco fantasioso. Il ristorante si è prodigato in una serie quasi infinita di antipasti, tutti ottimi, ma che contribuiscono a saziare prima ancora di iniziare a degustare le portate principali. Comunque, un ristorante apprezzabile.

FRANCIA

PARIGI
29 marzo 2017

Ristorante "Meriggio" di Laura e Bastien Corinti. ●3 rue Rougemont, Parigi; ☎0033/148241508; meriggio-paris@gmail.com, www.meriggio-paris.com; coperti 50+15 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura non definito. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: affettati della casa; risotto agli scampi e frutti di mare; orata alla griglia olio e limone; verdure saltate; cheesecake ai pistacchi.

I vini in tavola: Ortrugo frizzante 2015 (Il Poggiarello); Come la Panteira e i Lupi nella Sera 2012 (Luretta); Vernaccia di San Gimignano 2015 (Fattoria San Donato).

Commenti: Ristorante situato nell'animato quartiere dei Grands Boulevards e gestito da due giovani appassionati, fratello e sorella, legati alla gastronomia di Parma. Con formula molto aperta: dalla prima colazione al dopo spettacolo, il locale accoglie con varie proposte per soddisfare grandi e piccoli appetiti. Accordi con piccoli produttori dell'area parmense permettono un approvvigionamento diretto e periodico di prodotti autoctoni di qualità. La cena proposta alla Delegazione ha rispecchiato l'impegno

a offrire prodotti genuini, ma ha rivelato un'incapacità della cucina nei riguardi del risotto (handicap ricorrente, ahimè, nei ristoranti italiani di Parigi) e ancor più del risotto ai frutti di mare, servito scotto, con scarsi molluschi, eccezion fatta per due scampi, anch'essi troppo cotti. Eccellente l'orata, qualche critica sulla cheesecake ad assonanza USA, benché realizzata con ottima ricotta e profumati pistacchi. In sintesi, due giovani da incoraggiare e da consigliare. *Ad majora...*

PARIGI MONTPARNASSE
14 marzo 2017

Ristorante "Sense Eat" di Enrico Einaudi, in cucina Maurizio Carlucci. ●39, rue Maurizine, Parigi; ☎0033/0146345471; coperti 60. ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,9; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: carciofino alla romana, purea d'aglio nero e bollicine allo yuzu; vellutata di cicerchie bio, puntarelle al miso, cialda ai grani e germogli di lenticchia; risotto con Violone nano alla cime di rapa pugliesi; stracciatella di burrata e filamenti di alga nori grigliata; panna cotta alla camomilla, gelatina di yuzu e frutta di stagione.

I vini in tavola: Prosecco 2015 (Aneri); Spumante rosé 2011 (Rocche dei Manzoni); Saten Franciacorta 2010 (Bellavista); Pinot Nero Appiano 2010 (St. Valentin); Asti spumante Miranda (Piemonte).

Commenti: La Delegazione si è riunita presso l'unico ristorante vegetariano italiano a Parigi. Laura Adorni, Simposiarca della serata, ha illustrato come sia importante "mangiare bene", e che la Dieta Mediterranea, accettata dalla maggior parte dei medici e adottata sempre più dalla popolazione, sia valida per l'equilibrio alimentare e la salute. Sono stati quindi gustati e apprezzati i piatti presentati con cura e arte dallo chef, vegetariano per convinzione; grande successo ha riscosso il "risotto alle cime di rapa pugliesi". Il sommelier Enrico Einaudi ha deciso, per la particolare serata e per degustare al meglio i piatti, di accompagnarli con tante "bollicine", che hanno riscosso un'alta valutazione. La serata, trascorsa nella piena armonia e convivialità dei commensali, ha ottenuto il successo desiderato anche se all'inizio si era inquieti e curiosi di scoprire come la cucina italiana potesse trovare un simile connubio.





Ristorante, quindi, da tenere presente e da consigliare a chi desidera soddisfare il palato, l'occhio e rispettare le regole del "mangiare bene".

MALTA

 **MALTA**
27 marzo 2017

Ristorante "La Superba" di Paola Ricci e Adriano Cefai, in cucina Alex Lombardi. ●5/1 Merchants Street, Valletta; ☎021239843; reservation@lasuperba.com.mt; www.lasuperba.com.mt; coperti 70. ●Parcheggio scomodo; ferie non definite; giorno di chiusura domenica sera e lunedì sera. ●Valutazione 8,2; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: crema di zucca con patate e cipolla; salmone marinato agli agrumi e pepe rosa; tartare di tonno con avocado, semi di papavero e ginger; insalata di polpo con patate e olive; raviolo ripieno di orata su velutata di pomodoro e asparago; tagliatella verde cacio, pepe e scorfano; filetto di tonno in crosta di pistacchi e semi di senape nera; fritto di mare misto; tiramisù in cialda croccante.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene (Andreola); Vernaccia di San Gimignano (Castello di Querceto); Sauvignon (Borgo Savian); Chardonnay (Bramito del Cervio); Moscato d'Asti (Le Fronde).

Commenti: La riunione conviviale ha coinciso con il saluto a Salvatore Schirio, Direttore dell'Istituto Italiano di Cultura che, dopo quattro anni di proficua collaborazione con l'Accademia, ha terminato il suo mandato a Malta. Per l'occasione è stato scelto un ristorante minimalista e

insieme raffinato, nel cuore di Valletta, dove lo chef, ligure, si è messo a disposizione ideando una serie di assaggi resi eccellenti dalla freschezza degli ingredienti e il sapiente uso dei condimenti. Grande successo hanno riscosso la tartare di tonno con avocado e la tagliatella verde allo scorfano. Ad aggiungere gradevolezza a una serata già ben riuscita, l'accoglienza calorosa e il servizio attento e premuroso del giovane manager Thomas Giolo. In conclusione, una bella riunione conviviale certamente all'altezza dell'occasione.

REPUBBLICA CECA

 **PRAGA**
21 marzo 2017

Ristorante "Il Palazzo" di Mario D'Innocenzo, anche in cucina. ●Husova 5, Praga; ☎0222/233945; www.ilpalazzo.cz; coperti 60. ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: alici marine con scagliette di pecorino romano; insalata di piovra con olive taggiasche, pomodorini pachino e rughetta; bocconcini di tonno fresco scottati, con granelle di pistacchio e marmellata di cipolle rosse; capesante arrostita, con foie gras su carpaccio di rape rosse; arrosticini di gamberi rossi su crema di ceci e rosmarino; involtini di gamberoni con pancetta croccante e riduzione di aceto balsamico; tagliolini all'uovo con vongole veraci, cuori di carciofo e polvere di pane croccante alle acciughe; pere cotte con gelato alla vaniglia e riduzione di vincotto e amaretti.

I vini in tavola: Sauvignon Lahan Doc Linea selezioni; Pinot Nero Doc

Linea selezioni (entrambi St. Michael Eppan); Moscato d'Asti Bosc d'la Rei Docg (Batasiolo).

Commenti: Per la prima volta ospiti in questo ristorante, situato nel centro storico di Praga, alle spalle della piazza vecchia. Il locale è posizionato nel seminterrato di uno storico palazzo le cui pareti sono scavate nella roccia. L'ambiente è molto accogliente, come il proprietario e chef del ristorante Mario D'Innocenzo. Conoscendo Mario, gli Accademici sapevano che la riunione conviviale, il cui menu è stato definito dall'Accademico Stefano Burani, sarebbe stata un successo. Eccezionale la vasta proposta di antipasti, tutti a base di pesce; ottimi i tagliolini all'uovo e il dessert.

REPUBBLICA DI SAN MARINO

 **SAN MARINO**
23 marzo 2017

Ristorante "Righi. La Taverna" di Cuchin srl Luigi Sartini e Melania, in cucina Luigi Sartini. ●Piazza della Libertà 10, San Marino; ☎0549/991196; coperti 160. ●Parcheggio sufficiente; ferie 1 a gennaio e 1 settimana a novembre; giorno di chiusura domenica sera, lunedì (in inverno). ●Valutazione 8,5; prezzo fino a 35 €.

Le vivande servite: bazana con bruschette di grano frassineto; insalata di goletta con aglio fresco, aceto e piadina; passatelli con stridoli e formaggio di fossa; ventaglio di manzo del territorio al vino Brugnato; patate salate; erbe di campo; caciattello.

I vini in tavola: Rosso Valdragone; Moscato (entrambi Consorzio dei Vini Tipici della Repubblica di San Marino).

Commenti: Il Delegato ha dato inizio alla riunione conviviale rivolgendo un saluto ai graditi ospiti: il Vice Presidente Maria Cristina Conti, l'avvocato Michela Vecchi, il Presidente Ezio Righi e l'Ambasciatore Andrea Negri. Al fine di sensibilizzare le giovani generazioni in merito al problema degli sprechi alimentari, le professoresse Orlandoni, Gottardi e Bendandi hanno illustrato e documentato l'esperienza didattica condotta presso le Scuole Medie della Repubblica: lavoro educativo, molto apprezzato dai giovani, che ha consentito loro di apprendere anche numerose ricette della tradizione sammarinese. Infine, lo chef stellato Sartini ha portato in tavola

cibi e prodotti della tradizione locale, ottimamente presentati e curati con maestria. Il servizio ineccepibile e l'ambiente, come sempre, accogliente e familiare.

SVIZZERA

 **SVIZZERA ITALIANA**
15 marzo 2017

Ristorante "Ristorante Grand Café al Porto" di Anton Froshauer, in cucina Luca Salerno. ●Via Pessina 3, Lugano; ☎091/9105130; www.grand-cafe-lugano.ch; coperti 200. ●Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura domenica e la sera. ●Valutazione 7; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: grissini al parmigiano fatti in casa; mandorle speziate e al sale marino; olive marinate; tre bocconcini selezionati "street food napoletano" con carne, pesce o verdure; tartare di capesante affumicate, lardo di Colonnata e piselli; ravioli fatti in casa, baccalà e limone, salsa leggera alla panna acida; vitello in due cotture, radicchio brasato e tortino di patate; panna cotta all'achillea millefolium e vaniglia bourbon, salsa di alchechengi; dolci tentazioni.

I vini in tavola: Mattia Vezzola brut Costaripa (Costaripa, Moniga del Garda); Jankara Vermentino di Gallura superiore Docg 2015 (Viticoltori Jankara, Sant'Antonio di Gallura); Lacanto Ruché di Castagnole Monferrato Docg 2014, Montalbera (Vini Luca Maroni, Monferrato); Suavissimus Recioto di Soave Docg 2011, Garganega (azienda agricola Daniele Nardello, Monforte d'Alpone).

Commenti: In un locale di antica tradizione, vincitore del premio Swiss Location Award 2016 e membro dei Locali Storici di Italia, nella suggestiva e prestigiosa Sala Cenacolo Fiorentino, gli Accademici hanno apprezzato l'ospite, il dottor Marco Jermini, Direttore del laboratorio cantonale, che ha brillantemente parlato di sicurezza, igiene e inganno nelle derivate alimentari e nella ristorazione. È seguito il menu del rinomato chef Luca Salerno, che ha presentato una serie di pietanze influenzate dalle sue origini partenopee, tra cui sono stati molto graditi i bocconcini di street food napoletano e i ravioli baccalà e limone. Gustati gli abbinamenti con i vini selezionati dal sommelier indipendente Marcello Brissoni di Verscio. Grazie al Simposiarca Pier Gaggini!





NEL MONDO

CINA

 **PECHINO**
30 marzo 2017

Ristorante "Barolo" del Ritz Carlton Hotel, in cucina Amedeo Ferri. ●83A Jian Guo Road, China Central Place, Chaoyang District Beijing, Pechino; ☎010/59088151, fax 010/59088888; amedeo.ferri@ritzcarlton.com, www.ritzcarlton.com; coperti 58. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,3; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: savarin di farro con salsa di zucchine e mousse di fegato; gnocchi al Sagrantino; piccione ripieno ai funghi porcini, tartufo nero, con salsa al Sagrantino e pure di topinambur; rocciata umbra con gelato al Passito e salsa di vaniglia.

I vini in tavola: Sette Cascine, Prosecco Doc (Batasiolo); Montefalco rosso, Umbria (Brizarielli); Sagrantino di Montefalco (Fattoria Colsanto); Montefalco Sagrantino Passito (Bocale).

Commenti: La riunione conviviale è stata dedicata alla cucina umbra. Il Simposiarca Massimo Acciarini, umbro di nascita, è partito dalle origini della popolazione umbra fino ai tempi più recenti, alla ricerca di elementi che si ritrovano ancora nei piatti odierni. Lo chef Amedeo Ferri, originario di Bevagna, ha interpretato il menu nel rispetto della tradizione e della storia delle ricette, aggiungendovi elementi moderni. Il menu si è basato su piatti conosciuti nella valle umbra meridionale ma allo stesso tempo poco noti al di fuori di tale territorio, accompagnati da vini della stessa zona. Ne è risultato un momento di arricchimento per gli Accademici, in cui anche un dolce poco conosciuto ai più, come la "rocciata", ha avuto la sua notorietà.



cademici, in cui anche un dolce poco conosciuto ai più, come la "rocciata", ha avuto la sua notorietà.

REPUBBLICA DOMINICANA

 **SANTO DOMINGO**
23 marzo 2017

Ristorante "Sapori d'Italia" di Sergio Scalella, anche in cucina. ●Calle Max Enrique Ureña 29, Plaza Roman, Naco, Santo Domingo; ☎809/6835691; saporiditaliarest@hotmail.com, saporiditaliarest@yahoo.com; coperti 40. ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie 15 giorni in agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,6; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: involtini di melanzane ripiene di provolone e speck tirolese; pappardelle al ragù di agnello; controfiletto in salsa ristretta di vino e funghi porcini con pure di patate amalgamate con spinaci e carote; bigné ripieni di crema pasticciera e mascarpone glassati con cioccolato fondente.

I vini in tavola: Prosecco (Maschio); Rosso di Montepulciano Doc (Carpineto).

Commenti: Il Simposiarca Mario Boreri ha ringraziato l'Accademico Giuliano Chizzolini che, in occasione della cena della cultura, ha donato due volumi alla Biblioteca dell'Accademia, stimolando tutti a imitarne l'esempio. In questo convivio, lo chef Sergio Scalella ha proposto tre piatti nuovi: gli involtini di melanzane con speck tirolese e provolone giunti dall'Italia, il controfiletto in una gustosa salsa di vino e porcini con contorno di pure misto, e una bella composizione dolciaria. Le pappardelle già erano state gustate ma non con questo ragù in salsa d'agnello in bianco e hanno riscosso un notevole successo. Il buon ambiente, con un accogliente tavolo decorato anche con anthurium, l'usuale buon servizio e il buon rapporto qualità-prezzo hanno contribuito all'esito della piacevole serata.

SINGAPORE-MALAYSIA-INDONESIA

 **SINGAPORE-MALAYSIA-INDONESIA**
9 marzo 2017

Ristorante "Terra" di Seita Nakahara, anche in cucina. ●53, Tras Street,

Singapore; ☎065/62215159; reservation@terrseitea.com, www.terrseitea.com; coperti 30. ●Parcheggio comodo; ferie non definite; giorno di chiusura sabato a pranzo. ●Valutazione 8,5; prezzo oltre 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tartare di Shiroebi con gamberi di Toyama; gratin di capesante di Hokkaido con asparagi e shimeji; spaghetti con bottarga di tonno e ricci di mare di Hamanaka; acqua pazza con rombo e molluschi; tiramisù.

Commenti: Colazione "Omakase" di cinque portate, riservata solo ad Accademici. Omakase significa che è lo chef a decidere i piatti da servire ai suoi avventori, in base a sensazioni e percezioni recepite nel corso di una breve intervista/colloquio. Ambiente minimalista e di cucina raffinata. Ingredienti freschi utilizzati nella loro semplicità con sofisticata tecnica e poi presentati con la ricercatezza grafica tipica dei dettami giapponesi e in particolare della cucina Kaiseki. La delicata pasta ai ricci di mare di Hokkaido con bottarga di blue fin tuna fatta in casa è stato il pezzo forte del menu ed è un'eccellente espressione dell'opera dello chef che persegue una delicata interpretazione della cucina italiana in chiave Tokyo. Gli ingredienti freschi sono tutti di provenienza giapponese e di altissima qualità. Il mascarpone, invece, era italiano e il tiramisù ha sollevato piacevole soddisfazione e meraviglia. Un'esperienza particolare, affascinante e un complimento alla cucina italiana!

STATI UNITI D'AMERICA

 **HOUSTON-TEXAS**
23 marzo 2017

Ristorante "Enoteca Rossa" di Chodrow, Gorn, May, in cucina Bruno. ●4566 Bissonet, Bellaire, Houston; ☎346/2044403; info@enotecarossa.com, www.enotecarossa.com; coperti 86. ●Parcheggio comodo; ferie 31 marzo; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: olive all'ascolana; agnolotti con fonduta; filetto d'agnello in crosta di pistacchio; lime pie.

I vini in tavola: Vermentino di Sardegna (Olianas); Rosa dei Masi (Masi); Sangiovese, Chianti Rufina (Selvapiana); Moscato d'Asti (Vietti).

Commenti: Una piacevole sorpresa questo ristorante aperto da poco.



Il locale, pur non essendo grande, dispone di una sala riservata dove gli Accademici sono stati accolti da un personale attento e cortese. In un ambiente accogliente e informale, vengono inoltre proposte pizze cotte in forno a legna. In generale, è stato molto gradito il menu ideato dallo chef Bruno, disponibile e presente per chiarimenti e descrizione dei piatti. Particolarmente apprezzati gli agnolotti e l'agnello in crosta di pistacchio. Considerato ottimo l'abbinamento dei vini. Una serata all'insegna del buonumore in un ambiente rilassante.

 **SAN FRANCISCO**
29 marzo 2017

Ristorante "Brindisi" di Pino Spinoso, anche in cucina. ●88 Belden Place, San Francisco; ☎415/5938000; www.brindisicucina.com; coperti 45. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,5; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tartare di tonno con avocado; ravioli all'aragosta e salmone; branzino con salsa di finocchi e uva; torta di mela al forno con salsa al caramello e foglie di timo.

I vini in tavola: Prosecco brut (Soglio); il Preliminare 2015; Rosato il Rogito 2014 (entrambi Cantine del Notaio); Sachia, Perricone 2013 (Caruso); Moscato d'Asti 2013 (Braida).

Commenti: Serata d'inizio primavera nel ristorante del vulcanico Pino Spinoso, che l'Accademia non visitava dal 2004. Per l'occasione Pino è tornato in cucina per preparare personalmente la cena. L'accogliente locale propone una cucina prettamente di mare, con paste fresche fatte tutti i giorni e proposte di pesce locale preparato secondo i canoni della tradizione culinaria delle coste italiane, con influenze californiane. I vini scelti e presentati da Piero Straccia, della compagnia Vinifera, hanno introdotto i commensali a prodotti e abbinamenti inconsueti. Quello ritenuto all'unanimità il vincente è stato un morbido rosso, Perricone di Caruso, abbinato a un branzino con salsa di finocchi e uva.



NUOVI ACCADEMICI

PIEMONTE

Torino Lingotto
Massimo Colucci

LIGURIA

Albenga e del Ponente Ligure
Marisa Rava

Genova
Adriana Del Grande Carlevaro

Genova Est
Carlo Gandolfo

La Spezia
Roberto Camerini

LOMBARDIA

Alto Milanese
Diego Dabergami
Giorgio Ferraro
Roberto Grimoldi

Crema
Marie Claude Dehaine
Marina Valsecchi

Milano Navigli
Ida Claudia Patricolo

Monza e Brianza
Federica Longoni Raffanini

TRENTINO - ALTO ADIGE

Rovereto
Mimmo Franco Cecconi
Antonella Graiff
Tiziano Mellarini
Graziano Rigotti

VENETO

Rovigo-Adria-Chioggia
Sandro Scarpa

FRIULI - VENEZIA GIULIA

Trieste
Nadia Koscica

Udine
Rosita Ruscelli

EMILIA ROMAGNA

Bologna-San Luca
Stefano Ferretti
Carlo Emanuele Gessa
Enrico Roda

Piacenza
Ernesto Folli
Roberto Girometta

TOSCANA

Apuana
Bruno Bianchi
Antonella Lazzi
Beatrice Vannini

Costa degli Etruschi
Fabio Becuzzi

Livorno
Gabriella Del Bravo
Carlo Raganato

Prato
Paola Bagnoli

Versilia Storica
Corrado Benzio
Bruno Murzi

Viareggio Versilia
Paola Luperi

MARCHE

Ascoli Piceno
Giuseppe Mastrogiovanni
Giancarlo Vesperini

LAZIO

Roma Aurelia
Giovanni Gambaro
Adriana Janiri
Maria Graziella Moschella

Roma Eur
Lina Perissinotto

ABRUZZO

Avezzano e della Marsica
Gianluca Caiati

PUGLIA

Taranto
Renato Albanese
Maria Gabriella Serio

BASILICATA

Potenza
Donato Donnoli

SICILIA

Siracusa
Daniele Tamburini

Val di Noto
Emilio Tringali

BRASILE

San Paolo
Mara Caramico
Graziano Messana

San Paolo Sud
Armando Ceravolo

CINA

Hong Kong
Federica Betteto
Filippo Melchioni



ISRAELE

Tel Aviv
Aliza Elis Radian

REPUBBLICA DI SAN MARINO

San Marino
Andrea Negri

ROMANIA

Bucarest
Luca Rabbia

STATI UNITI D'AMERICA

New York
John Cassara
Lucy Falcone
Raffaella Ferri
Maria Palandra
Jean Torrisi

New York Soho
Allison Farraye

SUDAFRICA

Johannesburg
Yudeshnee Perumal-Galetti

SVEZIA

Stoccolma
Lena Collin
Maibritt Giacobini

TURCHIA

Istanbul
Galip Alp Günvaran
Mithat Rende

URUGUAY

Montevideo
Victor Hugo Riccardi

TRASFERIMENTI

FRIULI - VENEZIA GIULIA

Trieste
Giorgio Sedmak
(da Muggia-Capodistria)

TOSCANA

Prato
Emanuela Cafulli
(dal Mugello)

Gabriella Del Prete
(dal Mugello)

PUGLIA

Taranto
Domenico Cassalia
(da Manduria)

EMIRATI ARABI UNITI

Dubai
Lorenzo Magnavita
(da Livorno)

GERMANIA

Colonia
Jose Manuel Lopez Martinez
(da Düsseldorf)

REGNO UNITO

Londra
Cristiano Maestrini
(da Hong Kong)

STATI UNITI D'AMERICA

New York
Cecilia L. Fantoni
(da Toronto-Ontario)





VARIAZIONE INCARICHI

LOMBARDIA

Crema
Delegato
Filiberto Fayer

TRENTINO - ALTO ADIGE

Bressanone
Consultore-Tesoriere
Claudio Rapuano
Accademico
Oliver Geier

Trento
Delegato onorario
Francesco Pompeati

VENETO

Vicenza
Accademico onorario
Giuseppe Nardini

FRIULI - VENEZIA GIULIA

Muggia-Capodistria
Delegato
Diego Paschina

EMILIA ROMAGNA

Parma Terre Alte
Consultore
Andrea Albertini

Riccione-Cattolica
Delegato
Fabio Giavolucci
Vice Delegato
Luigino Biagini
Consultore-Segretario
Frederic Tullio Monteverde
Consultore-Tesoriere
Riccardo Pietanesi
Consultori
Danilo Del Bianco
Massimo Mancini

TOSCANA

Versilia Storica
Consultore-Segretario
Riccardo Maria Cvirani
Accademico
Stefano Pera

GERMANIA

Francoforte
Delegato onorario
Rodolfo Dolce

GUATEMALA

Guatemala
Consultore-Segretario
Euda Lisseth Morales Ruiz

NON SONO PIÙ TRA NOI

LIGURIA

Genova
Manlio Pietrafraccia

EMILIA ROMAGNA

Bologna
Marco Di Marco

PUGLIA

Manduria
Cosimo Panetti

MESSICO

Città del Messico
Franco Ceciarelli

STATI UNITI D'AMERICA

Houston-Texas
Vernon Tyger

Aggiornamenti a cura di
Carmen Soga
Ilenia Callegaro
Marina Palena



FOCUS

see page 3

ARRIGO CIPRIANI: A SENSATIONALLY 'CONTRARIAN' INTERVIEW

Arrigo Cipriani, the legendary owner of Harry's Bar in Venice, caused a stir with an interview given to the able journalist Aldo Cazzullo of the *Corriere della Sera*. What, in essence, did the 85-year-old Cipriani say? That authentic Italian cuisine is found in *trattorie* (informal taverns). And that he's always opposed the stars awarded by the 'tyre guide' (as he calls the Michelin guide) and narcissism in chefs, who should remain in the kitchen. In brief, the article's title thunders: "Chefs are ruining excellent Italian cuisine. Only cooks work for me". The Academy has never liked the word 'chef', which better suits the head of the kitchen staff, but here we are dealing with deeper issues. Let us for a moment set aside the glorious history of this iconic locale a stone's throw from St Mark's Square. It is common knowledge by now that it was founded in 1931 by Arrigo's father Giuseppe and that over the years its regulars have included such celebrities as Hemingway, Orson Welles, Liz Taylor with Richard Burton, Onassis, Agnelli and many others. Today its parent company Cipriani SA employs 400 cooks in 26 restaurants worldwide. And Arrigo, the consummate connoisseur, has the luxury of opposing Marchesi (initiator of this decline), Cracco (purveyor of unpleasant food), Cannavacciuolo (he's written more books than Proust), Bottura (somewhat heavy), and Vissani (despite his likeability). He has previously inveighed against MasterChef, rectangular, long or irregular plates, and large or oddly shaped forks. He also loathes tasting menus which force diners to eat what the chef decides. "Cipriani thought" also maintains that Italian cuisine has become a shoddy version of French cooking and that

these starred chefs are driving restaurants to soullessness. Their dishes aim only to display the skill of those preparing them. Overall, such sentiments often flicker in the minds of many aficionados of Italian cuisine. Finally someone speaks frankly! This, however, also represents a regression of over 50 years, when the owner presided over the till welcoming patrons while the cooks lurked silently in the kitchen plying their mysterious trade. Never mind Paul Bocuse's epoch-making revolution: undone! But how's the food these days at Harry's Bar's historic location at 1323 Calle Vallesso? TripAdvisor mauls it: over a third of its 1,900-plus reviews pronounce it lacking or even awful a real rout! The *Espresso* guide mentions it, but without assigning a score, recounting: "Harry's Bar is more than a restaurant; it's a locus of the collective imagination. Its jovial atmosphere, swarms of waiters and historically seminal dishes are timeless and unchanged: carpaccio, tagliolini *au gratin*, Venetian liver - with two mains and a dessert costing

over 150 Euros". The 'tyre guide' fails to mention it and our Academy's Guide assigns it three Temples. The atmosphere is priceless: one breathes legend; a Bellini at the bar is an essential respite. Venice's history is human history, a monument to the old Venetian aristocratic tradition. This unique locale, always thronged and almost magical, cannot be judged by the palate alone; one mustn't be taken aback by the high prices (Venice abounds in far higher ones). One adapts one's judgement and standards. Arrigo Cipriani's verdicts form an integral part of his personality and in any case, rightly or wrongly, spring from his boundless love of his work and his hometown.

PAOLO PETRONI



A DECIDEDLY ENCOURAGING FINAL BALANCE

see page 4

The meeting began with an 'extraordinary event': a marvellous bronze and silver bell created by the celebrated Calabrese goldsmith Gerardo Sacco was donated to the Academy by Academic Council member and Crotona Delegate Adriana Liguori Proto. During the assembly, the Council unanimously approved the Final Balance for 2016 and a few minor modifications to the Regulations.





LET'S TALK FOOD

[see page 6](#)

The FMSC (Franco Marengi Study Centre) held its gathering in the GualtieroMarchesi Academy in Milan. Its main topics were: the role of industry in the restaurant sector; the Academy's importance on the Italian and international cultural scene and its future prospects; the Food Culture Library's publications; and the chosen theme for next year's ecumenical dinner.

WHEN WERE POTATO GNOCCHI CREATED?

[see page 8](#)

Pordenone Academician Giorgio Viel wondered who began making the potato gnocchi that we know today. Research revealed that in 1767 a professor of agriculture at the University of Padova was conducting experiments on potatoes, mainly aiming to use them as a bread substitute, and one such experiment produced 'macaroni' (*maccheroni*) by mixing puréed boiled potatoes with flour.

ON FOOD METAMORPHOSES: CHEESE

[see page 10](#)

Considering food metamorphoses, says Roma Castelli Academician Roberto Dottarelli, the first example which springs to mind is the transformation of milk into cheese. Greek and Roman myths recount how milk was among the staple foods

of the earliest humans. Much modern cheese-making is due to the expertise accumulated in the prayerful serenity of monastery workshops.

THE PLEASURE OF BEING AT TABLE

[see page 12](#)

Milano Duomo Academician Nicola Barbera lists the main characteristics of the art of the table. Of fundamental importance are the choice of ingredients and wines, the preparation and interpretation of recipes, and finally the rules for correctly setting the table with cutlery, bread, napkins and glasses.

ORTHOOREXIA: A NEW EATING DISORDER

[see page 14](#)

Vigilance regarding healthy eating and lifestyle has become an integral part of modern life. But sometimes, observes Chieti Academician Gianni Di Giacomo, this can harm health. Excessive dietary limitations and strictures can yield a genuine eating disorder, an obsessive-compulsive condition termed 'orthorexia'.

FOOD AND FASTING IN THE THREE MAIN MONOTHEISTIC RELIGIONS

[see page 16](#)

The theme of this conference, organised by the Caltagirone Delegation to mark its fifteenth anniversary, emphasised the

similarities, rather than the differences, between the three major monotheistic religions. In his introductory talk, Maurizio Pedi delineated the currently relevant therapeutic aspects of fasting, but also the ailments linked to it, today as in centuries past.

THE RICOTTA CHALLENGE!

[see page 18](#)

The Gianni Franceschi prize has just had its second edition, having been instituted two years ago by the Reggio Emilia Delegation in honour of an illustrious citizen of Reggio, an estimable journalist who directed the Academy's magazine *Civiltà della Tavola* for many years. The occasion was also marked by a virtuoso competition in which students of the Castelnuovo Monti Hotel Institute prepared various dishes based on ricotta cheese.

STORING OLIVE OIL CORRECTLY

[see page 20](#)

Extra-virgin olive oil combines nutritional value with widely appreciated organoleptic properties, increasing the pleasure of eating well, observes Roma Appia Delegate Publio Viola. Crucially, it must be stored correctly, in dark bottles, around 15 degrees Celsius, away from direct light. It is also advisable to avoid its low-cost versions.

STREET FOOD

[see page 22](#)

Whether due to favourable climate or economic convenience, southern Italians have always maintained the custom of street food. Syracuse Academician Carla Siena delves into the rich variety of typical Sicilian street food such as *pane e panelle* (chickpea fritters with bread), *arancini* (fried rice balls), *pani c' 'a mèusa* (spleen sandwich), and *sfincione* (Sicilian pizza), then turning her attention to analogous traditions throughout Italy and finally broadening her scope to include *tapas*, kebabs and fish and chips.

**IMPERIAL CUISINE IN TRIESTE***see page 24*

The Austro-Hungarian Empire had an opulent and refined cuisine which influenced the tables of half of Europe, recounts Trieste Academician Roberta Situlin. It accorded great importance to pastry, developed especially in conjunction with coffee-drinking. History teaches us that across the ages, food intertwines places, people, thoughts and emotions: a vital tissue with multifarious and often unexpected roots and cultural ramifications.

**NERO DI PARMA:
A WELCOME RETURN***see page 26*

Around the second half of the 18th century, Parma and environs already harboured various pig ecotypes. Following a long and laborious recovery operation, in 2016 the almost extinct *suino nero di Parma* (Parma black pig) received Ministerial certification as a "breed". It produces excellent flesh both for fresh consumption and for traditional cured meats.

**THE CHEESE OF EMIGRANTS
FROM LUCANIA***see page 28*

For those abandoning the land of Lucania, the chance to soothe nostalgia was represented by the occasional roll of bread and the ubiquitous aged sheep and goat's milk cheese emblematic of the Basilicata region. Potenza Academician Ettore Bove narrates the history and main features of this cheese, termed *canestrato di Moliterno*, certified with a Protected Geographical Indication (PGI) since 2010.

PRECIOUS WILD HERBS*see page 30*

Piero Zanettin, the Academician for Colli Euganei-Basso Padovano, describes five species of spontaneous herbs which he



regards as especially prized for their culinary uses, offering several suggestions for how to store and prepare them. Though apparently humble, herbs ennoble the flavours of many dishes.

**BETWEEN THE CITY
AND THE MOUNTAINS***see page 32*

Francesco Tanganelli, of the Lucca Historical Institute - Valdinievole branch, proposes an analysis of historic food habits in the city of Pescia, potentially an interesting resource for reconstructing the historical, social and cultural origins of several local traditional preparations, including *cioncia* (stew originally made from the flesh remnants of leather working) and *neccio* (grilled chestnut flour cakes).

FREGULA WITH ARSELLE*see page 34*

This dish of semolina balls with wedge clams has several variants. The Cagliari Castello Delegation recommends restaurants where this local speciality can best be enjoyed.

*Translator:***ANTONIA FRASER FUJINAGA***Summarized:***FEDERICA GUERCIOTTI**

GIUGNO 2017 / N. 294

DIRETTORE RESPONSABILE
PAOLO PETRONI**COORDINAMENTO REDAZIONALE**
SILVIA DE LORENZO**PROGETTO GRAFICO E IMPAGINAZIONE**
SIMONA MONGIU**IN QUESTO NUMERO SCRITTI E RICETTE DI**

Nicola Barbera, Ettore Bove,
Pier Giovanni Bracchi, Silvia De Lorenzo,
Gianni Di Giacomo, Roberto Dottarelli,
Gabriele Gasparro, Anna Marmiroli,
Maurizio Pedi, Paolo Petroni,
Carla Siena, Roberta Situlin,
Francesco Tanganelli, Giorgio Viel,
Publio Viola, Piero Zanettin.



EDITORE

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