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. 303, APRILE 2018/ MENSILE, POSTE ITALIANE SPA SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE 70% ROMA AUT MP-AT/C/RM/

SOMMARIO

FOCUS

3 Alle soglie dell'Assemblea dei Delegati *(Paolo Petroni)*

CULTURA & RICERCA

4 Mangiare con gli occhi non basta *(Gigi Padovani)*

6 La torta di Pasqua perugina *(Marilena Moretti Badolato)*

8 Hai mai mangiato canapa? *(Giuseppe Trompetto)*

9 "La cucina è scienza: sta al cuoco farla divenire arte" *(Angelo Tamburini)*

11 Colori e sapori degli asparagi *(Nicola Barbera)*

13 Umami: il quinto gusto *(Monica Sardonini Hirschstein)*

15 La torta Margherita *(Massimo Vincenzini)*

17 Le virtù dello strutto *(Giuseppe Trincucci)*

19 A tavola con il cavolfiore *(Giuseppe Anastasio)*

20 Mario Soldati gastronomo *(Elisabetta Cocito)*

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

22 L'impronta idrica *(Gianni Porzi)*

24 Ipotesi sulle origini della zuppa inglese *(Rosella Middleton)*

In copertina: *Particolare dell'opera "Breakfast at Villerville" (1910) di Edouard Vuillard. Collezione privata.*

26 Cotto come un fegatello *(Ruggero Larco)*

28 L'Audace e la cucina di bordo *(Annalisa Sandri)*

30 La moda del cibo *(Antonio Ravidà)*

32 Mangiare sano ed equilibrato *(Floro Bisello)*

34 Usanze gastronomiche napoletane *(Claudio Novelli)*

35 I fondamenti della cucina ebraica *(Flavio Dusio)*

37 Il formaggio che non c'è *(Marco Nonato)*

SICUREZZA & QUALITÀ

39 Le diffidenze nei confronti del pesce fresco *(Gabriele Gasparro)*

LE RUBRICHE

18 Calendario accademico
23 Accademici in primo piano
40 In libreria
41 Dalle Delegazioni
52 Vita dell'Accademia
67 Carnet degli Accademici
70 International Summary

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

XVII ASSEMBLEA ORDINARIA DEI DELEGATI
Verona, 18 - 20 maggio 2018

Venerdì 18 maggio

Ore 16.00	Consulta Accademica (2015 - 2018). Sala Impero, Hotel Due Torri
Ore 18.30	Ritrovo nella hall del proprio albergo per il trasferimento in pullman a Lazise, incantevole borgo del Lago di Garda
Ore 20.00	Cena di benvenuto al ristorante Dimora Storica *Dogana Veneta* di Lazise
Ore 23.00	Rientro in pullman

Sabato 19 maggio

Ore 8.00	Assemblea ordinaria dei Delegati (I convocazione). Sala Mascagni, Hotel Leon d'Oro
Ore 9.00	**Assemblea ordinaria dei Delegati (II convocazione)**. Sala Mascagni, Hotel Leon d'Oro Elezione Organi Centrali: Presidente, membri elettivi Consulta Accademica, Collegio dei Probiviri, Collegio dei Revisori dei Conti
Ore 11.00	Coffee break
Ore 12.00	**Consulta Accademica** (2018 - 2021) - elezione del Consiglio di Presidenza, Hotel Leon d'Oro
Ore 12.30	**Consiglio di Presidenza** (2018 - 2021)
Ore 13.00	Pranzo di lavoro al ristorante *Leon d'Oro*
Ore 19.30	Ritrovo nella hall del proprio albergo per il trasferimento in pullman a *Palazzo Verità-Poeta*, Dimora Patrizia del 1700 nel centro di Verona
Ore 20.30	Cena di gala in onore degli Organi eletti (cravatta nera o abito scuro)
Ore 23.30	Rientro in pullman

Per gli accompagnatori:

Ore 10.00	Visita guidata della città di Verona
Ore 13.00	Pranzo di lavoro al ristorante *Leon d'Oro*

Domenica 20 maggio

Ore 8.00	Prima colazione in albergo e commiato dei partecipanti

Alle soglie dell'Assemblea dei Delegati

Un'Accademia forte, rinnovata, pronta per le sfide poste dalla nuova gastronomia.

di Paolo Petroni
Presidente dell'Accademia

Per un'Associazione come la nostra Accademia, una nuova Assemblea ordinaria dei Delegati, che ora si svolge ogni tre anni, è sempre un momento di grande rilevanza non solo statutaria. È un'occasione di incontro tra i Delegati provenienti da tutto il mondo, che si scambiano esperienze, opinioni, interessi culturali. Sono stati invitati anche tutti i nuovi Legati, i Consultori e i Coordinatori Territoriali per momenti di conoscenza e di convivialità. Un'occasione che, al pari del Forum, offre a tutti un quadro preciso dello stato dell'arte dell'Accademia. In un periodo di sofferenza per molte associazioni di servizio e culturali, la nostra Accademia ha visto uno straordinario, brillantissimo sviluppo nei tre anni che sono trascorsi: ben 1.687 Accademici (di cui 421 all'estero) si sono iscritti in questo periodo, contribuendo così a un abbassamento dell'età media (che ora si attesta sui 65 anni) e a un aumento della componente femminile. Sono addirittura 13 le nuove Delegazioni nate nel triennio: all'estero hanno visto la luce Parigi Montparnasse, Brisbane, Giordania e sta per essere inaugurata quella di Sofia. In Italia hanno ricevuto la campana: Agrigento, Del Vasto, Sassari Silki, Matera, Brescia-Terre dei Fontanili, Rovereto, Caserta, Locride-Terra dei Gelsomini e Assisi. La variazione al Regolamento apportata dalla Consulta di Firenze nel 2015, che ha introdotto la nuova figura della Legazione all'estero, ha consentito la nascita di 13 Legazioni: Cambridge, Perth, Glasgow, Tokyo, Giacarta, Mosca, Stoccarda, Pittsburgh, Tunisi, Helsinki, Zurigo, Copenhagen e ultima quella di Mumbai in India. Delegazioni e Legazioni sono nate grazie all'interessamento dei nostri Delegati e di Accademici i quali, attraverso le loro conoscenze, hanno saputo trasmettere i valori e gli ideali accademici. Altro segno di vitalità sono state le numerose rotazioni degli incarichi sia a livello dei Delegati (51 in Italia e 18 all'estero) sia delle loro Consulte. Tutto questo non è solo lo specchio della validità dei principi fondanti dell'Accademia, ma è anche uno stimolo per ognuno di noi a far sempre di più e meglio. Gli organi centrali e quelli territoriali devono essere sempre supportati dai singoli Accademici che non si debbono sentire al traino, ma essere parte fondamentale della vita sociale con i loro suggerimenti e anche con le loro critiche. Trovarsi solo a cena tra amici può essere piacevole, ma non vuol dire essere Accademici. Noi non puntiamo al tesseramento, non vogliamo accrescere la numerosità dei membri nelle nostre Delegazioni, bensì miriamo, esclusivamente, alla qualità dei nuovi associati e, dai profili che riceviamo, abbiamo la certezza che la strada intrapresa è quella giusta. A Verona, sede dell'Assemblea, saranno presenti oltre 200 partecipanti: a tutti loro e a quei Delegati che, per motivi professionali o familiari, non potranno essere presenti, i più sentiti ringraziamenti per il fruttuoso lavoro accademico svolto in questi fuggevoli e intensi anni.

See English text page 70

Mangiare con gli occhi non basta

Imperversa la moda di fotografare i piatti, ma la storia dell'arte evidenzia che il cibo veniva ritratto nella sua completezza.

DI GIGI PADOVANI
Centro Studi "Franco Marenghi"

I nostri genitori ci esortavano: "Mangia, che si raffredda!". Oggi lo si potrebbe ripetere, nei ristoranti, ai tanti clienti che fotografano minuziosamente tutti i piatti cucinati da uno chef stellato. La trasmissione MasterChef - con lo *showcooking* spettacolo - e tutti i siti più o meno #foodporn hanno cambiato (in peggio) il nostro approccio verso il cibo: non è soltanto un piacere per la gola o un'occasione di condivisione sociale, ma sta diventando sempre più un oggetto da "guardare", più che da "gustare". Una tendenza che ha condizionato anche i cuochi più famosi, che ormai puntano sulla creatività dell'impiattamento - che fu portato in Italia dal grande Gualtiero Marchesi, prendendolo dalla *nouvelle cuisine* francese - e a volte trascurano la ricerca del sapore in favore di un effetto estetico.

Non è certo una moda che ci dovrebbe sorprendere, perché da tempo siamo entrati nella civiltà dell'immagine, nella quale si dimentica, spesso, la sostanza. Ma non si deve pensare che la rappresentazione del cibo sia una prerogativa di questi ultimi anni. Infatti, tutta la storia dell'arte mostra cibi e scene conviviali, dipinti nella loro completezza, nei quadri di grandi pittori. Non troveremo mai, o quasi mai, il dipinto di un singolo piatto, ma tavole imbandite con prodotti della terra, banchetti regali, "mangiatori", come quello famoso del Carracci intento a gustare

"Campbell soup" (1962), Andy Wharol

Il "Mangiafagioli" (1584-1585), Annibale Carracci

"La fruttivendola" (1580 circa), Vincenzo Campi

una semplice scodella di fagioli. Secondo Ave Appiano, docente di comunicazione e autrice di *Bello da mangiare* (Meltemi, 2001), dalle opere dedicate all'alimentazione umana nei secoli nascono "sinestesie gustative e olfattive evocate attraverso l'immagine", dunque esattamente il contrario di una solitaria fotografia di un piatto, dal titolo evocativo pubblicato sui social, per far sapere agli amici di essere stati in quel ristorante famoso.

Certo, tra il Cinquecento e il Seicento, nella storia dell'arte, non sono mancate le nature morte con trionfi di frutta, verdura, perfino di carni sanguinolente d'ogni tipo (oggi forse potrebbe scandalizzare qualche sensibilità vegetariana), ma quasi sempre inserite in una "scena di genere", cioè un mercato, come nota la storica dell'arte Mariella Carrossino nella sua opera *Mangiare con gli occhi* (Sagep) da poco nelle librerie.

Il cibo esibito e venduto, come nel famoso dipinto di Renato Guttuso *La Vucciria* (1978), dedicato al mercato palermitano, o ne *La fruttivendola* (1580) di Vincenzo Campi, diventa così anche un modo per capire la situazione economica e sociale di un'epoca, con rappresentazioni realistiche della vita quotidiana. Mariella Carrossino ci guida attraverso i secoli con una scelta affatto banale delle opere su cui riflettere, partendo dalla constatazione che il cibo "non è solo sopravvivenza, è anche piacere". Così nasce, nel XVI secolo, il *Senso del Gusto* che si esprimerà poi in tanti quadri, come quelli di Jan Bruegel il Vecchio (1618), in cui compare per la prima volta una sorta di attrazione sensuale per il cibo e per il peccato della gola: a volte esaltato, come nel *Mangiafagioli* o nel meno conosciuto *Mangiamaccheroni* di Mathias Stomer (1635), a volte condannato con moralismo, come in certi quadri di Hieronymus Bosch (*La Gola*, 1500).

Si verifica un cambiamento importante tra la fine del Settecento e i primi dell'Ottocento: i pittori mutano atteggiamento verso il cibo, seguendo gli insegnamenti di Brillat-Savarin, come dimostra il quadro dedicato, senza alcuno spirito di condanna, al *Gourmand* francese Louis Léopold Boilly (1761-1845), con un uomo "goloso" seduto a tavola e una gran quantità di pietanze. Scrive Carrossino: "*Gourmand* diventa qui sinonimo di borghese gaudente, piuttosto che di raffinato esteta", seguendo le indicazioni del giureconsulto francese autore della *Fisiologia del gusto* (1825).

È il momento in cui la borghesia si siede a tavola e si dimenticano i banchetti di sposalizi e battesimi, che pure danno tante indicazioni su come fosse la tavola "alla francese" di quei secoli, con le grandi alzate scenografiche in centro tavola e una *mise en place* individuale molto "povera": un piatto e un coltello. Così incomincia - ricorda ancora la storica Carrossino nel suo libro, uno studio davvero "definitivo" sulla materia, riccamente illustrato nel grande formato - la rappresentazione del convito familiare, "uno dei più rappresentati nella pittura". Ecco il famoso *Il pranzo* (1868) di Claude Monet, *La tavola del compleanno* (1902) di Fanny Brate, i bambini a tavola della pittrice russa Zinaida Serebyakova (1914), che ritrasse addirittura i suoi figlioletti.

Giustamente il capitolo del libro *Mangiare con gli occhi* dedicato alle arti visive contemporanee cita l'avventura futurista con il *Manifesto della cucina futurista* di Marinetti pubblicato nel 1930 (con una sinestesia dei menu polisensoriali che piacerebbero a Ferran Adrià o Davide Scabin) e le *performance* di Marina Abramovi intenta a mangiare cipolle (più recentemente), per chiudere con le opere di Andy Wharol con le sue minestre Campbell degli anni Sessanta del Novecento. In quegli anni il cibo industriale perde il suo rapporto con il territorio, con la tradizione, con la storia, attraverso gli hamburger a basso prezzo dei *fast food*. Non si mangia più con gli occhi, bensì badando al tempo e al portafoglio.

E allora, con moderazione, magari postiamo sui social anche qualche scatto ai nostri piatti più belli fatti in casa per il pranzo della festa. Anche il cuore vuole la sua parte.

See International Summary page 70

La torta di Pasqua perugina

Alta, slanciata e bionda.

DI MARILENA MORETTI BADOLATO
Accademica di Perugia

Ricette e ricette della torta di Pasqua al formaggio. Alcune verosimili, altre verosimiglianti, alcune impossibili perché le lunghe lievitazioni, quelle alle quali contribuivano tutti i membri della famiglia, rimangono oggi solo in alcune realtà rurali dove la ritualità del cibo è così importante da superare persino lo "scoglio della modernità". Se Pasqua è il passaggio dal buio invernale alla luce primaverile, dal buio dell'anima alla salvezza, anche il cibo assume caratteristiche diverse con l'*imprimatur* della benedizione del giorno del sabato Santo che dà inizio alla festa del *Resurrexit*. Anche nella tavola, il "passaggio" si traduce in ritualità di cibi che non devono mancare e in rinascita di quei gusti e sapori, mortificati dal lungo inverno, che tornano prepotentemente nei nostri piatti. Le nuove erbette di stagione - sui campi e sui prati fiori eduli e verdure si aprono ai tepori primaverili inventando verdeggianti sapori - erbe anche amare, dall'antico significato di purificazione interiore e per un gusto diverso in bocca. Bisogno animale di abbandonare il pesante, monotono, monocorde cibo invernale per una nuova e più leggera sinfonia.

Un rituale "pane delle feste" era ed è la torta di Pasqua del territorio perugino, che nasce "lenta" nella sua forma, così alta nell'attesa, nel suo colore: un'esplosione di giallo primaverile per le tante uova gelosamente serbate, e racconta di lentezza e condivisione di gusto e di affetti. Parla di sacro e di profano insieme, un trionfo in tavola dopo il lungo periodo di astinenza quaresimale e, nello stesso tempo, di modernità di un rito rinnovato, ma nelle coscienze sempre antico. Questo pane delle feste, arricchito secondo la consuetudine, un tempo era un miracolo esclusivamente pasquale e oggi invece è reperibile tutto l'anno, ma a Pasqua vi è una gara tra i forni cittadini per produrla più buona e più bella. Alta, slanciata e bionda come deve essere. Gonfia per la giusta lievitazione, slanciata per la magia dello stampo che la contiene, bionda per la ricchezza delle uova, tesoro in un guscio e simbolo di Resurrezione. Ed è una gara anche tra

famiglie a ricrearla come un tempo, con quella ricetta di casa, quasi irripetibile nella sua formulazione senza il dosaggio degli ingredienti: mescolando - la consistenza, se giusta e se quella, era nelle mani che sbattevano l'impasto sulla tavola di legno -; osservando - le uova se grandi o più piccole -; percependo il profumo dei formaggi grattugiati al momento - il grana sempre presente e mescolato al pecorino locale -; aggiungendo l'olio, quello umbro - più verde e più denso - e un poco di strutto - bianco e profumato, oggi solo un cucchiaio, più per il rito; e per ultimo, quella spruzzata di pepe nero macinato al momento che darà il suo profumo, ma la torta non sarà piccante. Tutto in questa magica alchimia. Lo stampo era di terracotta, un materiale umbro tradizionale. Di coccio, come altre pentole, ognuna con la sua funzione: quella per il sugo, quella per i legumi, quella per le torte. "Le pentole vecchie trattengono la memoria del cibo cucinato", diceva la nonna, e le pentole di coccio trattenevano gli aromi, sempre. Gli stampi di terracotta sono scambio di calore e umidità ottimali. Metodo di cottura antichissimo, che dà massimo risalto ai sapori dei cibi. La cottura più saporita o la più composita o quella che richiedeva una lunga lievitazione volevano tutte un calore più lento e uniforme, un riscaldamento graduale, quasi un interscambio tra pentola e cibo e cibo e pentola, lentamente, che tutto risultasse alla fine più buono. Una mediterraneità di cibi e di cottura.

L'argilla, spesso fatta a mano con "acqua, terra, fuoco e un po' di cuore", come qualche artigiano dice, la troviamo ancora oggi prodotta, nel territorio, nello stampo con la "forma speciale" per la torta: lievemente più stretto in fondo e più largo in cima, per dare maggior slancio alla lievitazione e per formare quel curioso cappello, appena debordante, marchio fedele di un'ottima torta di Pasqua. I bambini aspettavano il giorno della preparazione delle torte, in genere il giovedì santo, per fare, con una piccola parte di impasto, le "bucce", cioè piccole bambole da cuocere a parte per giocare e poi assaggiare, inconsapevoli testimoni della riuscita o meno della torta di quell'annata. Gli adulti non potevano "rompere" l'astinenza quaresimale con i grassi animali contenuti nell'impasto. Del resto questo avveniva anche per l'altra affettuosa e antichissima preparazione, la "torta al testo", con l'impasto della quale piccoli pupazzetti venivano cotti nella storica pietra ollare, prima della cottura della torta vera e propria.

Oggi, nuovissime e intriganti versioni cominciano a farsi strada in gustosi esperimenti dei panificatori. Parlano di modernità e di benessere nell'uso di una minore percentuale di grassi animali, come lo strutto che "si spalmerebbe" tutto nelle arterie, e nella loro sostituzione con una maggiore percentuale di olio extravergine d'oliva; nell'utilizzo di poco sale iodato; nella razionalizzazione dell'uso delle uova; nell'uso di farine di grano antico. Versioni innovative e interessanti che dimostrano quanto tale preparazione si presti a essere trasformata in nuove salutari ricette dove la tradizione e l'innovazione possano fondersi in un *unicum* gustativo fantastico.

È, tuttavia, impossibile razionalizzare anche la percentuale di formaggi usati: non sarebbe più la torta al formaggio perugina. E diventerebbe troppo simile a quella che l'Umbria del Sud prepara in questo periodo, la "pizza al formaggio" o pizza di Pasqua, come viene chiamata a Terni, Spoleto, Norcia, Foligno e zone limitrofe, che ha una minore percentuale di formaggi e deve fantasticamente accompagnare e non mortificare, con la sua marcata fisionomia, qualche fetta di pecorino di montagna e i profumati salami d'autore con cui da sempre apre la colazione mattutina. Con un bicchiere di vino rosso, possibilmente quel Sagrantino che marca questi territori e che, dal nome stesso, era il vino utilizzato anche nella tavola benedetta di Pasqua.

Come non citare allora la zona del lago Trasimeno dove un tempo la torta al formaggio aveva la forma di un "filone" di pane allungato, oppure la città di Gubbio che chiama questa stessa preparazione pasquale "crescia"? Tanti nomi per un unico rito, dove elementi identitari, comuni a culture anche diverse, si mescolano in ricette tradizionali le quali, persino nel nome, parlano di territori differenti con storie e dominazioni che hanno lasciato tracce indelebili. Del resto, i perugini chiamano "torta al testo" anche quella che dovrebbe essere definita pizza, vista l'altezza, la forma e in fondo anche la cottura che la caratterizzano. Ma guai a chiamarla "pizza al testo", almeno a Perugia. Come guai a chiamare pizza la torta perugina di Pasqua. Quella "torta al formaggio alta" come la chiamano, indicandola, i turisti pasquali che affollano Perugia nei giorni della festa chiedendo il loro *souvenir* di gusto. Ma sempre lei, uno dei miracoli della gastronomia perugina e umbra, uno dei miracoli della cucina regionale italiana.

See International Summary page 70

Hai mai mangiato canapa?

Il Ministero della Salute, già dal 2009, ha ammesso l'uso alimentare di semi e derivati che contengono sostanze ad azione antiossidante e acidi grassi omega 3.

DI GIUSEPPE TROMPETTO
Accademico di Ivrea

Tradizionalmente la canapa è stata ampiamente coltivata come fibra tessile e i suoi semi utilizzati come alimento per gli uccelli. Naturalmente si tratta della *cannabis sativa*, da non confondere con la *cannabis indica* (canapa indiana) nota per le sue proprietà farmacologiche, altrettanto facilmente coltivabile, tanto che la legge attuale prevede che quando si coltiva un campo di canapa se ne debba denunciare la varietà. La sua coltivazione era molto diffusa, sia in pianura sia in montagna, potendo vivere fino a un'altezza di 1400 metri. La credenza popolare sostiene che abbia dato il nome alla zona del Canavese, basandosi anche sul fatto che la banderuola in ferro battuto che dal 1758 corona la torre del Municipio della sua città più importante, Ivrea, rappresenta una pianticella di canapa. I filologi, però, sostengono che il termine *canapicium*, con cui era indicata la regione, non abbia alcuna relazione con la canapa. La sua coltivazione era così diffusa che quasi tutte le famiglie ne avevano qualche campo e, fino a un po' di tempo fa, si potevano ancora vedere nei paesi le vasche in cui le piante erano poste a fermentare per estrarne la preziosa fibra.

Una sua caratteristica non trascurabile è che la coltivazione non necessita di concimi chimici e non ne esistono OGM. La canapa è una fibra molto resistente, durevole, coibente termicamente e veniva utilizzata per confezionare vestiti, lenzuola, tende militari, calzature, vele, corde e isolante nelle giunture idrauliche. Di canapa erano addirittura i primi blue jeans (pantaloni di tela blu di Genova) passati dai "camalli" genovesi ai cowboy americani. La fortuna della fibra di canapa durò fino a circa gli anni Cinquanta del secolo scorso quando venne sostituita da altri tessuti.

Già gli Arabi e i Cinesi curavano con l'olio di canapa le infiammazioni della pelle e i semi erano considerati tonici, ricostituenti, diuretici ed eccellenti per liberare uomini e animali dai vermi.

In un periodo di ricerca di novità, come quello attuale, la canapa è entrata nel mondo dell'alimentazione; in particolare ne sono utilizzati i semi, dotati di un gradevole sapore che ricorda la nocciola e che possono essere macinati per farne farina o pressati per estrarne l'olio. Esso è perfetto dal punto di vista nutrizionale in quanto l'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS) raccomanda l'assunzione di omega 3 e omega 6 nel rapporto ottimale di 3:1, esattamente quello dell'olio di canapa; è inoltre ricco di fitosteroli che ostacolano l'assorbimento del colesterolo e riducono i livelli di colesterolo non HDL e totale nel sangue. Non è adatto per friggere, e può essere usato puro a crudo per condire insalate, pesce, pasta e carpaccio di carne. Si può anche mescolare (al 20%) all'olio extravergine d'oliva per aggiungere un tocco di sapore, naturalmente per condire a crudo. Il seme intero si usa, come altri semi, nella preparazione di pane, grissini, pizze e biscotti vari. Frullandolo in acqua, nella proporzione di 100 grammi per litro, e filtrandolo, si può produrre il latte di canapa. Lo stesso seme intero, tostato e macinato, si usa per amaretti, croccanti e simili. Decorticato, è molto gradevole e, puro, si aggiunge a pasta, minestre, insalate, formaggi, yogurt, mostarde e gelati; frullandolo se ne ottiene una crema spalmabile; con l'aggiunta di aglio e di qualche fogliolina di canapa se ne può ricavare un buon pesto; mischiandolo a cacao se ne ottengono barrette di cioccolato. Anche la farina di canapa possiede un piacevole gusto di nocciolato e conferisce un colore bruno dorato agli impasti cui viene aggiunta. Può sostituire farine di altri cereali, nella proporzione dal 7 al 20 %, a seconda dei gusti, negli impasti di tutti i prodotti da forno (pane, grissini, pizze, friselle, taralli, biscotti), nella pastella delle crêpe, nella besciamella, nella pasta fatta in casa, negli gnocchi, nella pasta frolla e in molte altre preparazioni. Nella realizzazione di torte e biscotti occorre dimezzare la quantità di burro prevista in ricetta perché la farina di canapa contiene già una parte di olio. Si può usare fino a un terzo del totale in amaretti e altri biscotti e può dare un sapore aggiunto a salse, sughi e condimenti vari.

See International Summary page 70

"La cucina è scienza: sta al cuoco farla divenire arte"

Questa frase racchiude sinteticamente la filosofia di Gualtiero Marchesi, espressa nei suoi piatti più famosi.

DI ANGELO TAMBURINI
Delegato di Siracusa

A Gualtiero Marchesi è stato dedicato il 2018, dichiarato "Anno del Cibo Italiano", proprio a lui che ha tenuto lezioni di sublimazione dei sapori ottenuti levando il superfluo e ha attuato la trasmissione del sapere fra professionisti nella grande scuola di formazione chiamata "Alma", aperta nel 2004. In quella scuola Gualtiero ripeteva: "La cucina non è un fine: è un mezzo; è uno dei linguaggi con cui parlare a se stessi e al mondo; e per raggiungere questa dimensione bisogna passare dalla condizione imprescindibile di esecutore a quella più indefinibile e profonda di compositore".
Una delle sue frasi più conosciute è: "La cucina è di per sé scienza. Sta al cuoco farla divenire arte". Tale massima racchiude in maniera semplice e sintetica il pensiero, la filosofia e l'amore di Marchesi per il suo lavoro.
Vogliamo analizzare alcuni dei suoi piatti più apprezzati e famosi, contenuti nella sua ultima opera editoriale.
Il raviolo aperto. Un raviolo, per sua natura, deve celare il contenuto e dispiegare l'armonia di sapori soltanto una volta messo in bocca. Nel 1982 Marchesi scombina e ripensa uno dei miti della cucina italiana, accostando semplicemente dei lembi di pasta, senza chiuderli, sopra il ripieno: una sorta di vedo non vedo culinario che ha osato ridiscutere un classico della cucina italiana.
La foglia d'oro sul risotto. Il risotto è uno dei piatti più apprezzati della tradizione gastronomica italiana, ma è

Riso oro e zafferano

Raviolo aperto

anche quello, forse, più difficile da realizzare con tutti i crismi. Il risotto giallo allo zafferano, per esempio, è l'emblema della semplicità che rasenta la perfezione. Gualtiero Marchesi, ben consapevole di ciò, decise di avvicinarsi ancor più al concetto ideale aggiungendo la sua famosa foglia d'oro. Eppure, non è soltanto il dettaglio dell'oro prezioso che evidenzia la classe e l'attenzione al "buono e sano" che sempre più spesso Marchesi andava ricercando. Egli, infatti, affermava che questo piatto lo rappresentava perché era tipico di Milano, e lui era milanese ma, soprattutto, ne amava la mantecatura leggera, data dall'unione del brodo con l'amido naturalmente fuoriuscito dal chicco e da pochissimo formaggio aggiunto. La foglia d'oro zecchino, posta come un sigillo sul piatto, rappresenta solo la definizione finale di una preparazione buona, elegante e sana. Dunque perfetta.

Gli spaghetti freddi. Marchesi era solito professare, a gran voce, il suo amore per la pasta fredda, scoperta, quasi per caso, negli Stati Uniti (anche da questo si può apprezzare la sua apertura mentale nei confronti della cucina, senza barriere geografiche né culturali). Era solito sostenere, infatti, che viviamo nel Paese del tutto troppo cotto, sempre appellandoci all'alibi che una pietanza debba essere "ben cotta" che, però, è tutt'altro dal "cotto bene", a puntino, nel rispetto della materia prima. A Marchesi piaceva esaltare il prodotto inteso come materia prima. Non a caso, di tutti i suoi piatti più famosi, gli "spaghetti con caviale ed erba cipollina" è quello che il Maestro apprezzava maggiormente. Nella sua semplicità, infatti, la pasta fredda è un piatto di gran classe, armonia di sapori ed equilibrio nutrizionale.

La cottura con il burro chiarificato. Un piatto della tradizione italiana sul quale, forse, si sono spese più parole fra gli adepti, è proprio la costoletta alla milanese. Si discute dello spessore (alta tanto quanto l'osso o piatta e bassa a "orecchio di elefante"), ma, soprattutto, fritta con il burro o con l'olio? Un detto milanese spiega chiaramente che in Lombardia di mucche e latte ce ne sono in abbondanza, di ulivi nessuno. Quindi, la costoletta alla milanese deve essere fritta con tanto burro. Tuttavia, il burro scelto da Marchesi è quello chiarificato, cioè privato della sua parte acquosa e delle proteine del latte e, quindi, composto quasi solo da materia grassa. Dal punto di vista nutrizionale e culinario, il vantaggio è che in questo modo il punto di fumo del burro sale a 250 °C ed è quindi perfetto per le fritture, mentre quello "normale" brucia attorno ai 130 °C: pochi per ottenere fritture sane e a regola d'arte.

Angelo Tamburini

See International Summary page 70

È VENUTO A MANCARE IL PRESIDENTE DELL'ACCADEMIA DEI GEORGOFILI

Il professor Giampiero Maracchi, scienziato di fama internazionale e autore di numerosi e importanti lavori scientifici, è venuto a mancare l'11 marzo scorso.
Professore emerito di Climatologia all'Università di Firenze, è stato delegato nazionale in numerose commissioni scientifiche e tecniche dell'Unione Europea, e coordinatore di Progetti nazionali e internazionali. Aveva ricevuto importanti riconoscimenti, fra i quali il Premio Columbus per la scienza e la medaglia d'oro della Società Dante Alighieri.
Dal 2014 era Presidente dell'Accademia dei Georgofili. Nella foto lo vediamo, insieme al Presidente Paolo Petroni, al momento della firma del Protocollo di intesa tra le due Accademie, accomunate nella promozione di programmi di attività culturali nei rispettivi ambiti.

Colori e sapori degli asparagi

Tra bianchi, violetti e verdi, l'Italia può vantare qualità d'eccellenza.

DI NICOLA BARBERA
Accademico di Milano Duomo

Gli asparagi sono gli ortaggi primaverili per eccellenza: cominciano a spuntare dal terreno nella seconda quindicina di marzo e continuano fino alla prima di giugno. Appartengono alla famiglia delle *Liliacee* e la specie *Asparagus officinalis* è edule.
I germogli carnosi, detti turioni, spuntano dal terreno, in primavera, da rizomi (dal greco: *rizo* "radice", e *oma* "rigonfiamento") sotterranei. L'attributo *officinalis* fu dato, a metà del 1700, dal famoso naturalista svedese Carlo Linneo (il primo completo classificatore dei vegetali), convinto che gli asparagi avessero molte proprietà. Di fatto l'asparago è ricco di vitamine A, B e C (nell'ordine) e di "asparagina", leggermente diuretica, e che conferisce il caratteristico odore alla "eliminazione idrica". Gli asparagi sono un cibo molto leggero: solo una ventina di calorie per ogni cento grammi!
La raccolta degli asparagi coltivati avviene di norma al mattino ed è sempre manuale: si utilizza una specie di "sgorbia" (detta, in veneto, "cavasparasi") la quale, inserita obliquamente in prossimità delle screpolature del terreno

provocate dalla spinta del turione, lo stacca all'inserzione sul rizoma senza danneggiare quelli vicini. Gli asparagi, all'incirca dello stesso diametro (detto "calibro"), vengono raggruppati in mazzi omogenei di una trentina di pezzi e, dopo il taglio della parte terminale, legati tradizionalmente con un rametto di salice.
Tutte le varietà di asparagi pregiati, pur nelle diverse peculiarità e caratteristiche, hanno una polpa carnosa e delicata, di sapore un po' acidulo (pH 6/6,5) ma tendente al dolciastro.
L'Italia, con Francia e Spagna, è tra i 3 grandi produttori europei e ha una produzione annua di oltre 30.000 tonnellate. Ci sono vari tipi di asparagi (ottenuti nel tempo con selezioni genetiche). Quelli bianchi sono i più precoci (aprile-maggio); hanno un gusto dolce e delicato senza fibrosità; sono forzati a germogliare sotto la sabbia, rincalzando il terreno quando stanno per affiorare le punte, impedendo così, in assenza di luce, l'azione clorofilliana e quindi la colorazione verde. I violetti, ma anche con gradazione dell'apice tendente al rosa, come quelli di Mezzago (Monza-Brianza), sono più grossi e sostanziosi. Questa varietà ha la curiosità genetica di avere 40 cromosomi, rispetto ai 20 degli altri tipi e quindi non riesce a "incrociarsi" preservando la sua unicità.
Gli asparagi verdi sono più sottili e forti di sapore. Ancora più sottile e di sapore intenso è l'asparagina (asparago selvatico), le cui punte sono impiegate, in cucina, per fare risotti e frittate.
Tra gli asparagi più famosi, per bontà e delicatezza organolettica, vanno menzionati quelli bianchi Dop di Bassano del Grappa (Vicenza) e quelli di Cantello (Varese); quelli violetti di Cilavegna (Pavia) e di Albenga (Savona); quelli verdi Igp di Altedo (Bologna) e di Rivoli (Verona) che portano a termine naturalmente il processo di fotosintesi. Tra le "asparagine" ricordiamo quelle della Puglia e del Lazio.
Coltivato fin dall'antichità nelle regioni temperate, l'asparago è originario della Mesopotamia (oggi Iraq e Siria); ebbe grande sviluppo con gli Egizi, almeno 5.000 anni fa. Dall'Egitto la tecnica della coltivazione passò prima in Grecia, poi nei Balcani, quindi prese due diverse direzioni: una verso l'Ucraina e l'altra verso la Francia e da qui, successivamente, in Austria. Da Vienna, a metà del 1800, l'asparago "ritorna" in Italia con Maria Luisa d'Asburgo, già imperatrice dei francesi e arciduchessa di Parma, Piacenza e Guastalla. Ritorna perché, già ai tempi degli antichi Romani, era molto apprezzato, come testimoniano gli "agronomi": Catone il Censore (200 a.C.), che lo menziona nel trattato *De agricoltura*; Lucio Columella di Cadice (I secolo d.C.), autore del più completo trattato di agricoltura dell'antichità, il *De re rustica*, e Plinio il Vecchio (23-79 d.C.) nella *Naturalis Historia*.
Un accenno anche alle ricette con gli asparagi di Apicio (I secolo d. C.), autore del *De re coquinaria*, tra le quali una modernissima ricetta di un tortino di asparagi a beccafico (un passeraceo).
Venendo ai nostri giorni, e all'utilizzo degli asparagi in cucina, ricordiamo che esso entra spesso in combinazione con vari ingredienti, che ne esaltano i pregi. È il caso, per esempio, della classica ricetta tradizionale "uova e asparagi alla bassanese", famosa ma semplicissima, che prevede la cottura degli asparagi a vapore o in acqua bollente leggermente salata, per pochi minuti, posizionandoli "in piedi" legati o utilizzando appositi recipienti: le asparagiere. Quindi, posti sul piatto, si intingono in una salsa ottenuta rompendo le uova (cotte per solo 6 minuti in acqua bollente, in modo che risultino tra sode e tenere: "bazzotte") con i rebbi della forchetta, ammorbidita con olio extravergine di oliva e aggiustata con sale e pepe.
Per chiudere, Plinio il Vecchio riporta come simpatica "diceria" che gli asparagi sarebbero nati dalle corna di montone forate e sotterrate.

Nicola Barbera

See International Summary page 70

ASPARAGI CON FONDUTA

Ingredienti: *800 g di asparagi, 400 g di fontina, ¼ di litro di latte, 40 g di burro, 4 tuorli d'uovo, sale, pepe.*

Preparazione: *tagliare a lamelle fini la fontina e coprirla con il latte; lavare gli asparagi e cuocerli al vapore, poi tenerli in caldo. Scolare la fontina, lasciandola grondante di latte, metterla in un tegame di coccio, aggiungere il burro, i tuorli, il sale e il pepe. Cuocere a bagnomaria, oppure sul fuoco con la retina rompifiamma, per 30 minuti, rimestando continuamente sempre nello stesso verso, finché la fonduta sarà densa e omogenea, senza grumi. Versarla sugli asparagi già disposti su un piatto di portata caldo.*

Umami: il quinto gusto

Il glutammato è il sale di sodio dell'acido glutammico, presente nel corpo umano e in molti alimenti. Stimola i recettori del sapore "sapido".

DI MONICA SARDONINI HIRSCHSTEIN
Accademica di Cortina d'Ampezzo

Oramai è ben noto che i sapori fondamentali non sono quattro, bensì cinque: dolce, salato, aspro, amaro e sapido. Come si è giunti a identificare questo quinto sapore? Nel 1908 il chimico giapponese Kikunae Ikeda stava indagando sul *dashi*, tipica zuppa a base di alghe e pesce, e scoprì che il suo sapore caratteristico era dovuto a un sale dell'acido glutammico, il glutammato; decise di chiamarlo umami, che in italiano possiamo tradurre con il termine "sapido". Come il cloruro di sodio (NaCl) stimola i recettori del sapore salato, così l'acido glutammico e il glutammato stimolano i recettori del sapore umami, o sapido. L'acido glutammico è un amminoacido non essenziale, vale a dire che il nostro corpo lo produce autonomamente, senza doverlo introdurre con l'alimentazione, ma si trova in natura in parecchi alimenti. Oltre al suo ruolo di costituente delle proteine, nel sistema nervoso è un neurotrasmettitore eccitatorio, ed è una delle prime sostanze che assumiamo dopo la nascita, in quanto è presente nel latte umano in concentrazioni elevatissime. Costituisce dall'11 al 22% degli amminoacidi nelle proteine animali e fino al 40% in quelle vegetali, ed è quindi praticamente impossibile non assumerlo con gli alimenti. Ne riconosciamo il gusto sapido grazie all'idrolisi delle proteine, altrimenti insapori, che si verifica con la cottura dei cibi e con l'azione enzimatica della saliva. Il sale sodico dell'acido glutammico, il glutammato monosodico o glutammato di sodio, è ampiamente usato nell'industria alimentare come esaltatore di sapidità, ed esistono direttive che ne regolamentano l'utilizzo negli alimenti.

Dopo la Seconda guerra mondiale, i chimici cominciarono a cercare alcune vie per sintetizzare il glutammato completamente in laboratorio, e successivamente si iniziò a produrre per sintesi chimica: da lì a pochi anni, però, questo processo fu soppiantato completamente da un metodo di produzione, usato ancora oggi, che utilizza una fermentazione batterica (un po' come per produrre l'aceto o lo yogurt). L'odierna produzione mondiale di glutammato è stimata in circa due milioni di tonnellate l'anno, di cui solamente

Dashi, tipica zuppa a base di alghe e pesce

la metà in Cina: in ogni casa, nei Paesi orientali, il barattolino del glutammato è presente in cucina, accanto a quello del sale. La produzione e il consumo in Occidente sono invece abbastanza limitati.
Nella cucina occidentale, spesso, l'umami è stimolato insieme al gusto salato, e supportato dalla presenza di grassi animali, come avviene nel tipico brodo di carne. Il pomodoro è uno dei vegetali a più alta concentrazione di acido glutammico libero, concentrazione che aumenta molto con la maturazione e la cottura. Spesso, il pomodoro è cotto insieme alla carne o al pesce perché intensifica il sapore degli ingredienti cui è associato.
Un gruppo di assaggiatori, addestrati a riconoscere il sapore umami, ha trovato che la polpa vicino ai semi è molto più sapida della parte soda direttamente sotto la buccia. L'osservazione è culinariamente interessante perché spesso la parte vicina ai semi viene eliminata, anche per questioni estetiche, mentre sarebbe meglio utilizzarla, dopo aver filtrato i semi. La cucina italiana è spesso associata al pomodoro, e non stupisce quindi che sia gustosa e saporita, anche se è molto difficile riuscire a isolare l'umami dagli altri sapori, assaggiando il pomodoro, ricco di acidi e di zuccheri; inoltre più è maturo e più è ricco di glutammato.
Altri vegetali stimolatori dell'umami, ma in misura molto minore del pomodoro, sono i piselli, il mais, le cipolle, le verze, gli asparagi e gli spinaci. La nostra gastronomia utilizza moltissimo anche un altro ingrediente che detiene il record mondiale di glutammato contenuto: il formaggio parmigiano. Confrontiamo un parmigiano reggiano stagionato 38 mesi e uno ordinario, stagionato 24 mesi: il primo è più gustoso e saporito, pur essendo molto meno salato di quello stagionato solamente due anni. I cibi stagionati sono generalmente più ricchi di glutammato, perché con la stagionatura le proteine si degradano, rilasciando acido glutammico libero. Anche le acciughe sotto sale sono ricche di glutammato, e sono a volte usate, in piccole quantità, come "ingrediente segreto" in altre preparazioni, per intensificare i sapori senza che si senta, ovviamente, quello di acciuga.
Molti ritengono il glutammato una vera e propria schifezza chimica: tuttavia, se ci pensiamo attentamente, tutte le obiezioni e le osservazioni, che si sentono fare su di esso, si adattano perfettamente anche al sale da cucina e allo zucchero.
Il cloruro di sodio e lo zucchero stimolano un sapore fondamentale, intensificano la percezione di altri, sono naturalmente presenti nei cibi, possono mascherare la povertà di alcune materie prime, in elevate quantità rovinano i cibi. Ebbene, anche il glutammato. Ricordiamoci quindi che la natura ci ha dotato di recettori specifici per il glutammato, per cui possiamo usarlo tranquillamente in quantità moderata, esattamente come sale e zucchero. Il livello di diluizione di soglia, sotto il quale il glutammato non è percepito, è di circa 0,3 grammi per litro di acqua. Più basso di quello del sale (circa 2 grammi per litro) e dello zucchero (5 grammi per litro). Se la quantità media di sale da cucina contenuta in una zuppa o in un brodo è di circa 10 grammi per litro, il glutammato viene utilizzato in concentrazioni che vanno da 1 a 5 grammi per litro. Il sodio contenuto nel glutammato fornisce la sensazione di salato, ma normalmente nelle preparazioni viene aggiunto anche il sale. Tuttavia, poiché il glutammato esalta anche il sapore salato, serve una quantità minore di cloruro di sodio per ottenere la stessa sensazione di salato, a tutto vantaggio di chi ha bisogno di ridurre l'apporto di sale nella dieta.
In alcuni casi, la presenza del glutammato, nei cibi che troviamo al supermercato, viene occultata da altre diciture, tutte legali, come "proteine idrolizzate" oppure "estratto di lievito", che possono trovarsi anche su dadi biologici: è ovvio, l'acido glutammico è presente in natura e si ottiene semplicemente dall'idrolisi delle proteine, e il gioco è fatto. Del resto, sull'etichetta del parmigiano non c'è scritto che contiene glutammato naturale, e non per questo ci sentiamo ingannati.
Possiamo dunque goderci la giusta dose di sapidità nei cibi che mangiamo, abituandoci a riconoscere meglio il quinto gusto. Anche perché il sesto gusto, l'amidaceo, è alle porte…

Monica Sardonini Hirschstein

See International Summary page 70

IL PIATTO D'ARGENTO DELL'ACCADEMIA

È in silver plate, in formato grande ed elegante e reca inciso, sul fondo, il 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).***

La torta Margherita

Un dono di Firenze capitale o un omaggio al semplice fiore dei prati?

DI MASSIMO VINCENZINI
Accademico di Empoli - Centro Studi "Franco Marenghi"

Questa breve nota vuole solo ricordare alcuni fatti e curiosità che legano tra loro un dolce dalla semplicissima ricetta (la torta Margherita), personaggi storici (Umberto di Savoia, erede al trono d'Italia, e la giovane consorte Margherita), una celeberrima firma della migliore ristorazione fiorentina (Caffè Doney) e la Villa Granducale delle Cascine (storica sede universitaria della Facoltà di Agraria), nel periodo in cui Firenze fu capitale d'Italia (1865-1871). Fatti e circostanze che dovevano essere ben noti a Pellegrino Artusi, autore de *La scienza in cucina e l'arte di mangiare bene*, pubblicato per la prima volta nel 1891 e giustamente considerato uno dei libri che maggiormente hanno contribuito a costruire la nostra identità nazionale.
La torta Margherita, la cui ricetta è presente nel volume dell'Artusi sotto il nome di "Pasta Margherita", prevede l'uso di semplici ingredienti (fecola di patate, zucchero in polvere, uova e "agro di un limone"), lavorati a freddo, senza fretta e con attenzione per non "ismontar la fiocca", come suggerisce l'autore stesso. Dopo cottura in forno, la torta è "spolverizzata di zucchero a velo vanigliato". La storia vorrebbe che il nome della preparazione abbia origine dalla somiglianza con il fiore della margherita, una volta che la torta sia stata tagliata a fette radiali: l'impasto, giallo per le uova, ricorderebbe la corolla, mentre la superficie, candida per lo zucchero a velo, richiamerebbe i petali del fiore. La torta, quindi, evoca gusti semplici, appare leggera, si presenta soffice e si presta a essere farcita con creme o cioccolato e a essere guarnita con frutta e panna montata, secondo la creatività di chi la realizza. Probabilmente, tanto la povertà degli ingredienti alla base della ricetta quanto la versatilità della torta a essere confezionata in vari modi hanno contribuito alla diffusione di questo dolce in varie zone rurali dell'Italia Centro-Settentrionale, ben prima che l'Artusi ne pubblicasse le modalità di realizzazione. Molti, però, attribuirono, e ancora oggi attribuiscono, l'invenzione della "Pasta Margherita" all'Artusi stesso, visto l'enorme successo riscosso dal suo libro, malgrado, come egli stesso riporta, uno dei possibili editori interpellati ebbe ad affermare "se il suo lavoro l'avesse fatto Doney, allora solo se ne potrebbe parlar sul serio!". Il chiaro riferimento dell'editore è a Gaspard Doney di Pierre, ufficiale francese di nobili origini, il quale, dopo la sconfitta di Napoleone a Water-

loo, si stabilì a Firenze. Qui, arricchito dall'esperienza della gestione di alcuni "Caffè" molto ben frequentati, nel 1827 fondò Doney, sala da tè e pasticceria (*Doney Confiseur & Glacier*, nell'attuale via Tornabuoni, all'epoca via dei Belli Sporti). Il locale ebbe un immediato successo, tanto da divenire luogo di incontro per importanti personaggi della vita economica, politica, intellettuale e artistica della città. Ruolo svolto con continuità fino alla chiusura definitiva del locale, avvenuta nel 1985, dopo oltre un secolo e mezzo di attività, portando via con sé i ricordi tangibili di un periodo di grande importanza nella storia recente di Firenze.

Con lo spostamento della capitale del giovane Regno d'Italia da Torino a Firenze (3 febbraio 1865), Doney pensò di ampliare la propria attività, andando incontro alle esigenze dettate dal nuovo ruolo politico-sociale della città. Fu così che, dopo aver affidato la gestione dell'attività commerciale al genero, pensò di aprire un ristorante presso la Villa Granducale delle Cascine.

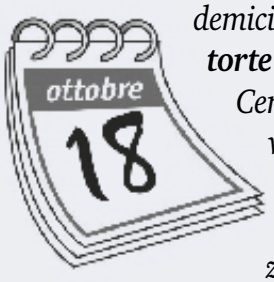
La villa, ancora oggi ben visibile, è immersa nel Parco delle Cascine, creato a metà del 1500 da Cosimo I de' Medici, proprietario dell'omonima tenuta agricola (nota come delle Cascine dell'Isola), precedentemente dedita all'allevamento di bovini e alla produzione di formaggio. A metà del 1700, il Granducato di Toscana passò alla famiglia dei Lorena e il Parco delle Cascine divenne, almeno in alcune occasioni, liberamente accessibile alla cittadinanza. Fu Pietro Leopoldo (Granduca dal 1765 al 1790) ad avviare un progetto organico per la ristrutturazione e la valorizzazione del Parco, affidandone, nel 1785, la realizzazione al giovane architetto Giuseppe Manetti. A questi si deve, oltre a varie opere di bonifica e ripristino di strutture agrarie, la costruzione della Villa Granducale. Nel 1791, in occasione dell'insediamento del Granduca Ferdinando III, la villa si mostrò in tutto il suo splendore e il parco fu definitivamente aperto al pubblico. In tempi decisamente più recenti, la villa, ormai acquisita dal Comune di Firenze, divenne prima sede dell'Istituto Superiore Forestale Nazionale (1912), poi Regio Istituto Superiore Agrario Forestale (1924) e, infine Facoltà (oggi Scuola) di Agraria dell'Università di Firenze.

Tornando a Gaspard Doney e alla sua intenzione di aprire una nuova sede, ove offrire un elegante servizio di ristorazione al tempo di Firenze capitale, appare chiaro come il Parco delle Cascine e la Villa Granducale rispondessero perfettamente allo scopo. Il Parco si prestava a passeggiate a piedi o in carrozza, mentre la Villa Granducale disponeva degli spazi necessari. Anzi, per poter avere un ampio salone ove tenere feste da ballo, Doney, a sue spese, dotò il cortile interno della villa di una copertura in ferro e vetro, tuttora esistente. Tra gli innumerevoli eventi di cui fu testimone il nuovo *Caffè Ristorante Doney*, il più importante fu certamente quello del 30 aprile 1868, organizzato dal Comune di Firenze in onore di Umberto e Margherita di Savoia, freschissimi sposi e futuri sovrani d'Italia, in visita ufficiale alla capitale Firenze. Lo sfarzoso ricevimento serale vide seduti a tavola 150 invitati: la corte d'Italia con la famiglia reale al completo, la regina del Portogallo, i ministri del Regno d'Italia e altre personalità. A seguire, fu organizzata una festa da ballo per 3.000 invitati, cui furono offerti cibi e bevande a *buffet*. Fu per quest'ultimo evento che la *Maison Doney* avrebbe ideato e realizzato la "Torta Margherita", espressamente dedicata alla futura sovrana. Tale percorso, quindi, dovrebbe indurre a collegare il nome della torta a Margherita di Savoia, anche se è facile immaginare che i pasticcieri di Doney abbiano voluto giocare sull'accostamento tra il nome della futura sovrana e l'aspetto della torta, davvero simile al fiore della margherita. In ogni caso, la dedica della torta, frutto di maestria artigianale e semplicità di ingredienti, deve sicuramente aver fatto piacere alla giovane principessa, che aveva dato segno di grande attenzione e apprezzamento per le tradizioni locali, specialmente se dal carattere popolare.

Massimo Vincenzini

See International Summary page 70

CENA ECUMENICA 2018



La riunione conviviale ecumenica, che vede riuniti alla stessa mensa virtuale tutti gli Accademici in Italia e nel mondo, si svolgerà il 18 ottobre alle 20,30, e avrà come tema ***"Le torte dolci e salate nella cucina della tradizione regionale".*** *L'argomento, scelto dal Centro Studi "Franco Marenghi" e approvato dal Consiglio di Presidenza, è volto a valorizzare le preparazioni da forno, asciutte o farcite, tipiche del territorio, di cui la cucina familiare italiana è ricchissima, accanto a interessanti innovazioni.*

I Delegati cureranno che la cena ecumenica sia accompagnata da un'idonea relazione di carattere culturale per illustrare l'importante argomento proposto e che, sulle mense, il menu sia composto in armonia con il tema scelto.

Le virtù dello strutto

Ottimo ingrediente nella preparazione di minestre, legumi e ortaggi, esalta la ricetta della pizza con i ciccioli.

di Giuseppe Trincucci
Delegato del Gargano

Nel primo inverno, nel Gargano, soprattutto nelle sue zone interne, e specialmente nei borghi del preappenino dauno, esisteva il rito del sacrificio del maiale che, per diversi mesi, era stato un animale domestico, allevato in un apposito stanzino o in uno stazzo limitato, che certo non odorava di viole ma dove si procedeva a un inesorabile ingrasso. I cibi da destinare al maiale erano preparati con cura: pastoni di cereali e mais selezionati, ma anche avanzi della tavola e dell'orto, spesso con l'aggiunta di un poco di crusca, ghiande, frutta deteriorata, che nella sua onnivora ingordigia, irrefrenabile e incontrollata, il maiale ingurgitava in un battibaleno.

Il porco, in qualche caso due, per le famiglie di poveri contadini o pastori pugliesi, e non solo, significava sopravvivenza e benessere: una riserva di carne e di grasso che doveva durare un intero anno, unica delle poche fonti proteiche soddisfacenti, con i legumi, con il formaggio e con il vino corposo e infine con l'olio di oliva, presente in misura generosa.
L'animale non era conscio del suo destino e quando arrivava il tempo adatto, quello del freddo secco confortato dalla neve e dal gelo, durante la mancanza lunare, veniva sacrificato con una ritualità e una liturgia quasi sacrale.
Una parte del maiale che aveva una sua particolare dignità, era la sugna.

PIZZA CON I CICCIOLI

Ingredienti: *1 kg di farina tipo 0, 150 g di ciccioli di maiale, 100 g di strutto, un cucchiaio raso di sale, 25 g di lievito di birra fresco, formaggio pecorino grattugiato.*

Preparazione: *tritare finemente i ciccioli di maiale e porli in una terrina. Aggiungere la farina, il sale e il lievito sciolto in poca acqua tiepida. Cominciare a impastare, quindi unire lo strutto. Incorporare anche tanta acqua quanta ne serve a ottenere un impasto morbido ed elastico. Impastare energicamente per circa 5 minuti e far lievitare il panetto in un luogo tiepido, per un'ora, coperto da un panno. Al raddoppio del volume, stendere l'impasto velocemente su un piano di lavoro infarinato. Porre la pasta in una teglia rivestita di carta da forno, aggiungendo, a piacere, formaggio pecorino. Lasciar lievitare per altri 50 minuti, quindi infornare a 250° per circa 15-20 minuti.*

Il nome, ci informa il linguista Zingarelli, ha una bella etimologia e deriva dal latino *axungia*, composto di *axis*, asse del carro, e da *ungere*, a indicare il grasso usato un tempo per ungere, lubrificare, oliare le ruote dei carri.
Le sue virtù erano, tuttavia, apprezzate anche in cucina. La preparazione della sugna destinata a diversi usi era molto accurata. In un pentolone di acciaio venivano posti grossi pezzi di grasso del maiale che erano cucinati a fuoco lento fino alla liquefazione; era consentito solo aggiungere sale e qualche foglia di alloro. Durante la fusione, si assisteva alla separazione dei ciccioli e quindi si procedeva alla colatura dello strutto raccolto poi in piccoli recipienti di vetro o di terracotta. I vasetti raffreddati si conservavano in luogo molto fresco, oggi sostituito dal frigorifero. I ciccioli si tenevano a parte. Questi frammenti di carne sono preziosi elementi per la preparazione di una focaccia molto appetitosa. Lo strutto conservato avrà nel corso dell'anno usi diversi ma non dovrà superare l'estate. Anzitutto lo strutto era adoperato come conservante, rapido ed efficace per salsicce e pezzi di carne, costatine, altri tagli preferiti e stivati nella dispensa. Ottimo ingrediente nella preparazione delle minestre, esso rientra nella realizzazione di piatti semplici o più elaborati, ma soprattutto nelle minestre di verdure, di molti legumi, di ortaggi, di melanzane e di peperoni, di piatti con le patate, nelle polente semplici o fritte. In alcune zone, la sugna è elemento adoperato per la preparazione del pancotto.
Una prelibatezza resta il pane con i ciccioli di maiale, ottenuto dall'amalgama di un impasto di pane con frammenti di carne residuale alla fusione del lardo. Una focaccia alternativa, quindi, in cui elementi semplici fanno apprezzare l'animale domestico più generoso della nostra tradizione.

Giuseppe Trincucci

See International Summary page 70

CALENDARIO DELLE MANIFESTAZIONI ACCADEMICHE 2018

APRILE

*14 aprile - **Versilia Storica***
Convegno "Rinascita nel territorio versiliese della coltivazione di varietà antiche di grano tenero"

*21 aprile - **Caltanissetta***
Cinquantennale della Delegazione
Convegno "Palazzo Moncada: le antiche tavole tra la quotidianità e l'eccezionalità"

*21 aprile - **Maremma-Grosseto***
Cinquantennale della Delegazione
Convegno "L'evoluzione delle eccellenze agroalimentari della Maremma nei cinquant'anni di vita della Delegazione"

MAGGIO

*5 maggio - **Rovereto***
Convegno "Le guide gastronomiche nazionali e la cucina regionale italiana"

*19 maggio - **Verona***
Assemblea ordinaria dei Delegati

OTTOBRE

*18 ottobre - **Cena Ecumenica***
"Le torte dolci e salate nella cucina della tradizione regionale"

A tavola con il cavolfiore

Un ortaggio che alcuni odiano per l'odore che emana, ma che è gustoso, poco calorico e ha potere saziante.

di Giuseppe Anastasio
Delegato di Salerno

Il cavolfiore, verdura tipicamente invernale, grazie al perfetto equilibrio dei suoi componenti, esercita una benefica azione sulla salute se consumato 2-3 volte a settimana.
Grazie al limitato contenuto calorico e all'elevato potere saziante, i cavolfiori sono perfetti anche per chi segue una dieta dimagrante. Qualcuno non utilizza questa verdura perché durante la cottura emana un odore non particolarmente gradevole; per neutralizzare tale inconveniente, però, basta poggiare sul coperchio della pentola pane raffermo bagnato nell'aceto.
È utile sapere che i cavolfiori crudi e non lavati si possono conservare in frigorifero fino a dieci giorni, ma una volta cotti soltanto due. Comunque, essendo ortaggi delicati, e dunque facilmente deperibili, è consigliabile consumarli freschissimi, anche per poter beneficiare pienamente delle loro proprietà. Infatti, essi sono ricchi di minerali e vitamine, in particolare vitamina C; sono inoltre alimenti antiossidanti e antinfiammatori. Sono indicati in casi di diabete in quanto contribuiscono, con la loro azione, al controllo della glicemia. Alcuni recenti studi scientifici attribuiscono loro proprietà anticancro; poi, secondo studi americani, aiutano a regolare il battito cardiaco e a tenere sotto controllo la pressione arteriosa; stimolano il funzionamento della tiroide e sono utili nell'alimentazione di chi soffre di colite ulcerosa; 2-3 cucchiai di succo di cavolfiore diluito con acqua e miele contribuiscono a far guarire prima le malattie da raffreddamento.
Quando si acquista un cavolfiore, bisogna controllare che sia ben chiuso, compatto, con l'infiorescenza soda e senza macchie; le foglie esterne devono essere croccanti e aderenti alla testa. Un fiore sodo e compatto, con le cimette ben chiuse, è indice di freschezza. La superficie leggermente annerita tradisce una cattiva e prolungata conservazione.
In cucina i cavolfiori vengono in genere bolliti o cotti al vapore; possono essere gratinati o trasformati in mousse o utilizzati come condimento per la pasta o ingrediente di minestre. Freschi, si conservano sottaceto o, se particolarmente teneri, si possono consumare crudi.
Come cuocerli: in genere, si separano le cimette e si cuociono in acqua bollente per qualche minuto o al vapore. I tempi di cottura variano in base alle dimensioni dei pezzi, il cavolfiore intero cuoce in 20-25 minuti, mentre le cimette in 10 minuti o anche meno se si vogliono mantenere croccanti: se si aggiunge un po' di latte in cottura si mantiene più facilmente il colore bianco.
Una ricetta gustosa e salutare è "l'insalata di cavolfiore con baccalà e olive", i cui ingredienti sono: cimette di cavolfiore, baccalà ammollato, olive miste denocciolate, acciughe sotto sale, pinoli, capperi dissalati, olio extravergine, sale e pepe.
La pasta e cavolfiori è un classico del periodo invernale, molto semplice e veloce da preparare, perfetta per una cena vegetariana e ipocalorica. Oltre al primo piatto, l'ortaggio è usato come contorno in "pastella" o con "purè"; le polpette di cavolfiore fritto a "bocconcini" sono perfette da servire come antipasto o per arricchire un buffet.

See International Summary page 70

Mario Soldati gastronomo

Già negli anni Cinquanta, Soldati avvertiva l'esigenza di non disperdere il patrimonio delle nostre tradizioni gastronomiche.

DI ELISABETTA COCITO
Accademica di Torino - Centro Studi "Franco Marenghi"

Ricorre quest'anno il sessantesimo anniversario dalla messa in onda della fortunata trasmissione "Viaggio nella valle del Po alla ricerca di cibi genuini", un *reportage* televisivo in dodici puntate, girato in esterni e trasmesso dalla RAI tra la fine del 1957 e febbraio 1958.
Per comprendere al meglio l'opera di Soldati e la sua ricerca, è utile dare uno sguardo alla situazione del nostro Paese negli anni Cinquanta del secolo scorso. Sono state superate le difficoltà congiunturali, sociali e politiche del primo dopoguerra e ci si affaccia al futuro con ottimismo e fiducia. Il periodo è caratterizzato da un diffuso e sostanziale aumento del benessere dovuto alla rinascita dell'industria nazionale e alla creazione di infrastrutture e servizi che rendono disponibili, a una fascia sempre maggiore di popolazione, prodotti fino ad allora sconosciuti ai più. Anche il cibo è un segnale del benessere raggiunto: al posto di pane e polenta è la pasta, nei suoi più svariati formati, che diventa il cibo identificativo dell'Italia; la maggiore disponibilità nella dispensa si esalta in preparazioni ricche di condimenti, come la panna o i saporiti e ricchi ragù. È un momento di forte cambiamento, con una cucina che utilizza, in maniera sempre più ampia, cibi e prodotti della nascente industria alimentare. Siamo agli albori del fenomeno del consumismo, favorito anche dall'introduzione degli elettrodomestici, primo fra tutti il frigorifero, che diventa un bene primario per le casalinghe.
Negli stessi anni, però, cogliendo forse le avvisaglie dei forti cambiamenti che si sarebbero realizzati nei consumi e nelle abitudini alimentari, si avverte anche l'esigenza, da parte di operatori e professionisti illuminati, di non disperdere il patrimonio delle nostre tradizioni gastronomiche. È in questa prospettiva che nasce nel 1953 l'Accademia, con cui Soldati collaborò definendola, all'epoca, "un unicum prezioso".
Un ruolo decisivo nello sviluppo del Paese, in quegli anni, lo ebbe la RAI Radiotelevisione Italiana, nata nel 1954, la quale, con i suoi primi programmi, contribuì in modo sostanziale all'emancipazione sociale e culturale dell'intero Paese, orientandone fortemente anche i consumi. Carosello, inaugurato nel 1957, è la voce del sistema alimentare creato dall'industria. Ha avuto un'importanza fondamentale nell'evoluzione dei gusti e dei costumi di un pubblico di ogni età, contribuendo alla formazione

Raimondo Vianello e Ugo Tognazzi nella trasmissione "Un due tre"

di una cultura culinaria e gastronomica che riguardava non solo gli alimenti, ma anche i rapporti con l'industria, con la salutistica e le diete, con attenzione agli aspetti di tutela della qualità.
L'industria automobilistica fa riemergere anche la voglia del viaggio come riscoperta del territorio e delle sue tradizioni, stimolata da guide e trasmissioni radiofoniche e televisive.
In questo contesto fortemente evolutivo, si inserisce il progetto originale di Mario Soldati: la prima e più importante di una serie di inchieste giornalistiche in campo enogastronomico.
Il "Viaggio nella valle del Po" è ancora oggi profondamente evocativo, ha una straordinaria valenza storica, perché descrive con attenzione i mutamenti del comportamento alimentare e della produzione del cibo in Italia. Emergono figure di osti, artigiani, agricoltori, commercianti, mediatori. Come già ricordato, sono gli anni delle prime industrie alimentari, con tutti gli aspetti positivi che questo nuovo modo di produrre cibi ha comportato per far uscire gli italiani dalla difficile situazione del primo dopoguerra. È però un'industria che comincia già a evidenziare i primi difetti della produzione su larga scala. Da questo punto di vista, sintomatica è la testimonianza di un allevatore di fagiani che nell'ottava puntata afferma: "con questa alimentazione (farine animali, olio di fegato di merluzzo, farine di pesce e di carne) gli animali non sono assolutamente buoni per il consumo umano". In un'altra puntata, un industriale del formaggio sostiene che "il latte oggi è diverso; a questi animali diamo alimenti nuovi, alcuni vengono dal Giappone, come la soia". L'industria agroalimentare era agli albori: per esempio, si affrontava per la prima volta il tema dei fertilizzanti e dei pesticidi, e molti imprenditori facevano candidamente rivelazioni che oggi neppure sognerebbero di prounciare.
Soldati aveva maturato un atteggiamento di diffidenza nei confronti della modernità; il genuino per lui era legato esclusivamente alle produzioni artigianali. Per questo, nella trasmissione, si abbandonava spesso a scontri dialettici con gli artefici della produzione industriale, che lo accusavano testualmente "di voler fare della poesia". Erano gli anni in cui i contadini, obbligati a diventare operai, bruciavano le madie dei padri per comprarsi la fòrmica; gli anni in cui le lucciole sparirono, il pollame fu chiuso in grandi gabbie, nutrito di farina animale e soia americana; tempi in cui le latterie "presero l'aspetto di basi spaziali come Cape Canaveral".
La grande valenza del Viaggio è anche dal punto di vista gastronomico: viene presentata una cucina ancora molto popolare, contadina, oggi quasi estinta. Esso è un pozzo di memorie che sembra infinito; con il suo stile e la sua levità, rivela anche una capacità didattica sorprendente: i processi di caseificazione, o il processo di spumantizzazione, raccontato dal professor Menzio, restano esempi mai raggiunti in altri documentari di questo tipo.
Quando Soldati descrive i sapori o i profumi, racconta di passioni, emozioni e cultura; racconta un'Italia di paesi, animata dai valori di laboriosità contadina, colta mentre sta per spiccare il grande salto verso la modernità consumistica e urbanizzata. Soldati insegna che il cibo è il principio della nostra identità, e fa capire quanto siamo cambiati, quanto abbiamo dimenticato, specie quando afferma che "l'Italia si salverà grazie a chi non crede necessario, progredendo, di rinunciare al passato; a chi non vede insanabili contraddizioni tra i costumi moderni e l'antico".
Le sue indagini sottolineavano anche che quel mondo rurale sarebbe divenuto desueto. E non si sbagliava. In quegli stessi anni sarà proprio un programma della RAI, "Un due tre", con Vianello e Tognazzi, a fare la parodia della sua trasmissione, deridendo, con l'utilizzo del dialetto e di un aspetto stolido dei personaggi, alcuni cibi "genuini" (di pura fantasia) come immangiabili. Questo sentimento di malinconia verso valori che si stanno perdendo traspare anche in molti scritti di Soldati degli anni successivi. Qualche esempio: in un racconto del 1965, parlando di lamponi, afferma che con il *boom* ci saranno sempre in ogni stagione, ma saranno plastificati e insapori; in un altro suo incontro, nel 1975, un vignaiolo gli fa notare che i paletti di cemento messi in vigna non resistono nel tempo come i vecchi di legno; nello stesso anno osserva sconsolato che se "il centro innova, la periferia conserva" e se vogliamo trovare il vero Piemonte dobbiamo andare ai "confini", fuori dalle zone urbane.
Il Viaggio di Soldati, alla ricerca di contadini, fiere, stalle, negozi, ristoranti, caseifici e fabbriche, costituisce un raro documento di antropologia culturale, con incursioni nel mondo della letteratura e della cultura rurale, che ritorna molto attuale anche nel panorama culturale-gastronomico odierno.
Per tutta la vita egli ha scandagliato l'Italia dei cibi e dei vini genuini, scoprendo e sperimentando di persona: "cosa ci può dire assaggiare un vino di una terra dove non siamo mai stati? Nulla. Bisogna andare al vino, non il vino deve venire a te. Il vino, il cibo valgono perché esprimono un territorio. Li conosciamo soltanto viaggiando, incontrando luoghi e persone che danno loro sostanza e fisionomia".

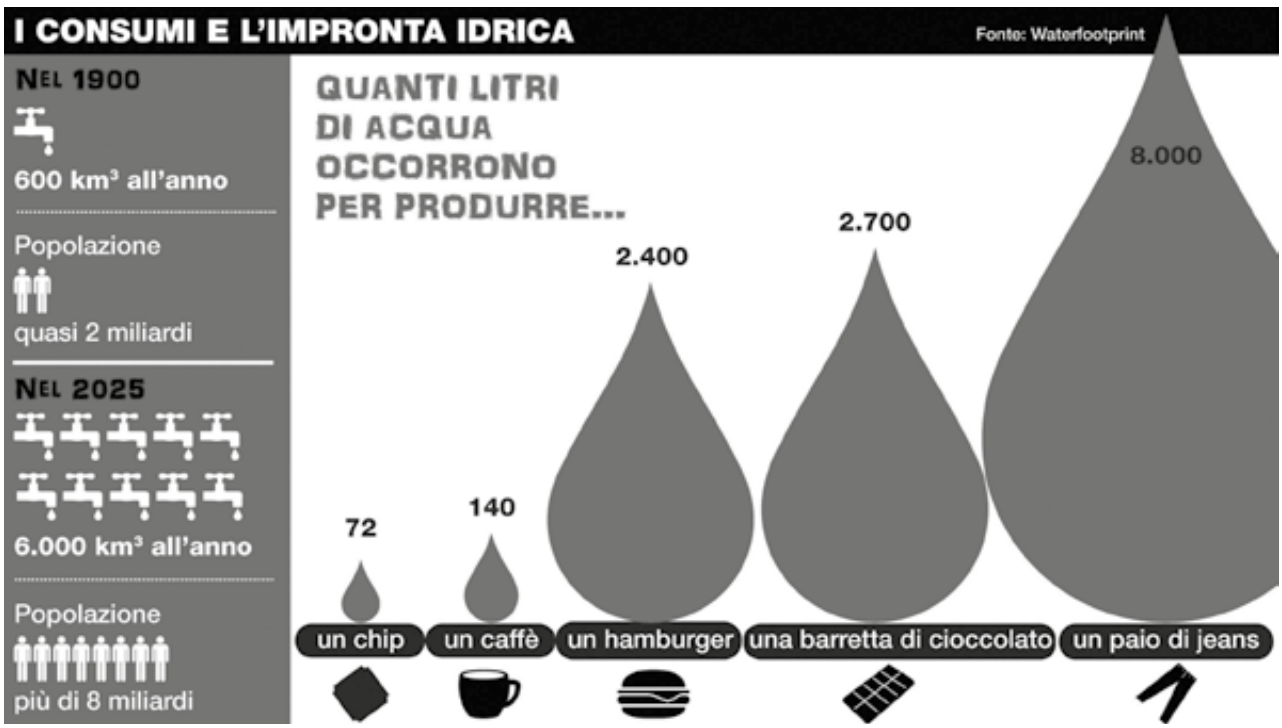
See International Summary page 70

L'impronta idrica

È un indicatore che consente di valutare il fabbisogno idrico per produrre i vari beni di consumo, come gli alimenti e le bevande.

DI GIANNI PORZI
Accademico di Bologna-San Luca

Dall'inizio del secolo scorso si ha una crescita costante della popolazione e della produzione, sia industriale sia agricola, nonché della domanda di beni e servizi; conseguentemente è cresciuto anche il bisogno di acqua dolce, come testimoniato dal fatto che negli ultimi cento anni il consumo di acqua è aumentato più del doppio del tasso di crescita della popolazione. Purtroppo, a fronte di una domanda di acqua in costante aumento, la disponibilità di tale bene primario comincia a scarseggiare, sia per la contrazione di ghiacciai e nevai, sia per il crescente inquinamento delle falde acquifere. Sull'equilibrio tra richiesta di acqua e la sua disponibilità possono incidere in modo significativo le scelte dei consumi in campo alimentare, ma non solo. Per avere una misura dell'acqua necessaria per ottenere un determinato prodotto, sia esso alimentare sia industriale, ci si può avvalere della cosiddetta "impronta idrica" che in pratica mette in evidenza il "consumo nascosto" (invisibile) delle risorse idriche. L'impronta idrica (*water footprint*) dei prodotti è un indicatore, elaborato dal professor Arjen Hoekstra una decina di anni fa, molto interessante e anche utile perché consente di valutare il fabbisogno idrico per produrre i vari beni di consumo, cioè la quantità totale di acqua dolce necessaria per ottenere un certo prodotto oppure un servizio utilizzato



dall'uomo. È acqua che consumiamo senza vederla, una sorta di "acqua virtuale", nascosta e invisibile al consumatore finale che, però, è stata utilizzata per la produzione di un bene di consumo. Tale parametro è utile perché consente di valutare il fabbisogno idrico per ottenere vari tipi di prodotti, con particolare riferimento alle merci a elevato consumo idrico, quali gli alimenti e le bevande.

Va fatta distinzione fra **l'impronta idrica della produzione** (ossia l'acqua utilizzata da un Paese per la produzione di beni e servizi, inclusi quelli esportati) e **l'impronta idrica dei consumi** (ossia l'acqua utilizzata per la produzione di beni e servizi consumati nello stesso Paese produttore oltre a quella impiegata in altri Paesi per produrre le merci esportate e consumate nel Paese importatore). Vi sono infatti Paesi i quali, importando beni ad alta richiesta idrica, hanno praticamente esternalizzato parte della propria domanda d'acqua. Un altro parametro utile è l'impronta idrica interna di un Paese, cioè la quantità totale di acqua necessaria per produrre beni e servizi utilizzati dalla sua popolazione. Esiste anche l'impronta idrica esterna che è invece legata al volume di acqua incorporato nelle merci importate. Dalla somma di questi due dati si ottiene l'impronta idrica totale di un Paese.

Secondo il WWF, in Italia, si ha un consumo giornaliero *pro capite* di circa 380 litri di acqua per usi domestici e di 3.350 litri per la produzione di cibo e indumenti, valore quest'ultimo che sale a ben 6.300 litri se si conteggiano anche i consumi di acqua derivanti dalle importazioni.

L'Italia, con un'impronta idrica maggiore della media (+25%), è maglia nera in Europa ed è seconda solo agli Stati Uniti. Con le merci importiamo 62 miliardi di m^3 annui di "acqua virtuale" e in questa classifica ci collochiamo dietro solo a Giappone e Messico.

L'impronta idrica è costituita da tre componenti:

- **acqua verde**: l'acqua piovana assorbita dal suolo e che poi è soggetta a evaporazione oppure viene incorporata nelle piante, cioè nei prodotti agricoli e forestali;
- **acqua blu:** l'acqua superficiale o sotterranea utilizzata per scopi agricoli, industriali e domestici che può evaporare oppure essere incorporata in un prodotto e non viene restituita laddove è stata prelevata;
- **acqua grigia:** quella necessaria per diluire gli inquinanti, prodotti da processi industriali, in modo che l'acqua torni ai livelli standard di qualità.

Dai dati del WWF risulta che, scorporando le tre componenti dell'impronta idrica totale, nel nostro Paese si utilizza per il 75% l'acqua verde, per l'8% la blu e per il 17% la grigia.

L'agricoltura detiene il primato nel consumo idrico per l'irrigazione dei campi (finalizzato all'alimentazione umana e animale) - ma va tenuto presente che viene utilizzata prevalentemente acqua piovana, l'acqua verde - a seguire vi è l'industria con l'8% e infine solo il 7% è dovuto all'uso domestico.

L'impronta idrica varia notevolmente da prodotto a prodotto: per esempio, 1 kg di cioccolato richiede 24 litri d'acqua, mentre 1 kg di zucchero raffinato 1.500; un hamburger 2.400; un paio di jeans 8.000; uno smartphone, 13.000.

In conclusione, i dati relativi all'impronta idrica sono sostanzialmente stime ottenute mediante calcoli su basi statistiche, forniscono un ordine di grandezza che consente, tuttavia, di confrontare i vari prodotti, siano essi agricoli o industriali. Tali stime possono essere comunque utili al consumatore per valutare i consumi di acqua dolce associati ai singoli prodotti di uso quotidiano e quindi nell'assumere quegli accorgimenti finalizzati a contenere il consumo di acqua, oltre ovviamente al risparmio idrico che dovrebbe essere quotidianamente praticato nelle proprie abitazioni. Va tenuto presente che il consumo dei tre tipi di "acqua virtuale" ha una diversa incidenza sul ciclo idrogeologico: infatti, per l'ambiente, il consumo di acqua verde è meno invasivo rispetto al consumo della blu.

L'acqua è un bene primario essenziale, una risorsa fondamentale che purtroppo sta lentamente scarseggiando e quindi potrebbe diventare insufficiente a soddisfare tutte le crescenti richieste dell'uomo. Pertanto, va consumata con la dovuta accortezza per evitare che nei prossimi decenni, in considerazione anche dell'aumento demografico previsto e della crescente richiesta di beni e servizi da parte dei Paesi emergenti, l'uomo si trovi a non avere più a disposizione le risorse idriche indispensabili per la sua stessa sopravvivenza.

See International Summary page 70

ACCADEMICI IN PRIMO PIANO

*L'Accademico di Monza e Brianza, **Guido Droghetti**, è entrato nel Rotary Club Milano1927 con l'incarico di membro della Commissione Progetti della Fondazione Rotary Club.*

*Il Delegato di Avezzano e della Marsica, **Franco Santellocco Gargano**, è stato nominato Presidente Onorario dell'Associazione Culturale "Mario Lucci - Musica e Cultura".*

*Il Delegato del Gargano, **Giuseppe Trincucci,** è stato nominato socio corrispondente dell'Accademia di Storia dell'Arte Sanitaria.*

Ipotesi sulle origini della zuppa inglese

Forse un dolce simile è nato nel Regno Unito, ma la cucina italiana se ne è appropriata con un risultato più adatto al nostro palato.

DI ROSELLA MIDDLETON
Accademica di Londra

Londra viene spesso definita la "città mondo" per la pluralità di etnie e culture che in essa confluiscono e convivono, quale diretta conseguenza dei trascorsi imperiali della Gran Bretagna, ma anche, in tempi più vicini, della preminenza cultural-finanziaria acquisita dagli anni Sessanta del secolo scorso, a causa di un'elevata immigrazione dal resto d'Europa e non solo. Se analizziamo l'universo britannico in termini gastronomici, notiamo che la sua capacità di attrazione e accoglienza del diverso ha fatto sì che la Gran Bretagna sia divenuta, nel tempo, importatore di cultura gastronomica e, solo in casi rari, esportatore di idee e specialità culinarie nel resto del mondo. Quanto all'interscambio gastronomico italo-britannico, notiamo che, mentre il nostro Paese ha operato quella che potremmo definire "colonizzazione del gusto", invadendo ristoranti e tavole famigliari di pietanze e prodotti italiani, del tutto trascurabile è stata la nostra assimilazione di specialità britanniche. Quindi nessuna invasione di *fish and chips* o *bangers and mash* nelle nostre case. Abbiamo però adottato con entusiasmo il *roast beef*, squisito arrosto di manzo che spesso semplifichiamo in *rosbif*, e quel dessert semplice e appetitoso di cui riconosciamo l'origine nella denominazione italiana: la zuppa inglese. Questo dolce viene veramente dall'Inghilterra? Le prime ricette italiane sono relativamente recenti, essendo apparse nel Centro Italia intorno alla metà del 1800, ma

La zuppa inglese dello chef Andrea Aprea

varie fonti parlano di un dolce con caratteristiche simili, consumato alla corte estense, già nel XVI secolo. Su come la zuppa inglese sia giunta a Ferrara, le ipotesi sono molteplici, ma quella dell'origine inglese sembra essere la più attendibile. I Duchi d'Este intrattenevano intensi rapporti diplomatici e commerciali con l'Inghilterra ed è pertanto del tutto plausibile l'ipotesi secondo la quale un emissario della corte estense, invitato alla tavola di Elisabetta I, abbia voluto far riprodurre in patria il dolce gustato in quell'occasione. Probabilmente era un dolce al cucchiaio fatto di una crema di latte piuttosto densa, mista a zucchero e aromatizzata con zenzero e acqua di rose. Insomma, il genere di dolce che allora veniva definito indifferentemente *fool* o *trifle*. Nei secoli, il termine *fool* (alla lettera "matto" o, come verbo, "beffare", "prendere in giro") è arrivato a definire una semplice mistura di frutta e panna montata, lasciando invece al termine *trifle* il compito di definire il dolce che qui ci interessa. In inglese, tale termine sta oggi per "bazzecola", "cosa di poca importanza", "inezia" e deriva dal francese antico *trufle*, che ha più o meno lo stesso significato, oltre a "beffa", "presa in giro". Lungi dal voler effettuare qui un'analisi linguistica, viene spontaneo concludere che in origine i termini citati avessero un significato beffardo, che definiva in modo giocoso una preparazione tutto sommato semplice, assurta ai fasti della tavola reale perché gustosa e ben presentata.

Per quanto concerne i destini italiani della zuppa inglese, poco o nulla sappiamo della sua effettiva diffusione nel tempo che intercorre tra la sua introduzione alla corte estense e la seconda metà del 1800, quando, come sopra ricordato, ne appaiono le prime ricette a stampa. Tra queste, va ovviamente citata quella di Pellegrino Artusi, la n. 675 del suo *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*. A chi vive nel Regno Unito e si è interessato, seppure superficialmente, alla storia dell'emigrazione italiana in questo Paese, appare del tutto probabile che l'ampia diffusione di questa preparazione, nell'Italia Centro-Settentrionale nel XIX secolo, possa essere il risultato del movimento migratorio (per lo più stagionale) che da quelle regioni mosse verso la Gran Bretagna e in particolare verso Londra: tornando in Italia, i migranti avrebbero portato la conoscenza di questo dolce, adattandolo in base agli ingredienti disponibili.

La storia del *trifle* è ampiamente documentata nel tempo e testimonia della sua diffusione in più Continenti, quale conseguenza delle conquiste coloniali britanniche. La prima ricetta appare nel 1585 nel libro di cucina inglese *The Good Housewifes Jewell* di Thomas Dawson; nel XVIII secolo ne scrive Hannah Glasse in *The Art of Cookery*, includendo per la prima volta nella ricetta la gelatina di frutta. L'alcol entra nel *trifle* intorno alla metà del 1700, quale bagna di biscotti da ricoprire poi con crema pasticciera, composte di frutta o marmellate; al di sopra di tutto veniva versato il *syllabub*, cioè una mistura di panna montata, vino dolce e brandy, oggi sostituita con semplice panna montata leggermente zuccherata. Quanto ai biscotti, in origine si utilizzavano ratafia o *macaroon*, simili ai nostri amaretti, o quelli che stranamente venivano definiti *Naples biscuits*, ma che in realtà, dalla descrizione ricordano molto i savoiardi. Nel *trifle* di oggi sono usate fette di *sponge cake*, dolce simile a un pan di Spagna o, se si ha meno tempo, biscotti dolci secchi tipo i nostri savoiardi.

Il *trifle* è giunto in America al seguito dei colonizzatori britannici e ha avuto particolare diffusione negli Stati del Sud. L'abbondante presenza di alcol nel *trifle* è all'origine della denominazione che ne è stata data in America: *tipsy cake*, dove *tipsy* sta per "brillo", "alticcio".

Un buon *Sherry trifle*, arricchito di frutta esotica, è uno dei dessert natalizi tradizionalmente serviti in Australia e Nuova Zelanda, ex colonie britanniche; si tratta di un dolce fresco, da consumarsi previa conservazione in frigo, particolarmente adatto a concludere un pranzo in un clima caldo, come quello del Natale nell'emisfero australe. Qui ha trovato i suoi adattamenti, consistenti nella presenza di gelatine al limone e al lime, e di frutta: kiwi, frutti della passione e mango, non utilizzati nelle classiche ricette inglesi.

Quanto all'India, l'ex-colonia molto amata dai reali britannici che ne erano imperatori, grandissima è stata la sua influenza nella cucina del Regno Unito. A loro volta, gli indiani ancora oggi preparano il *trifle*, seppure adattandolo ai gusti e agli ingredienti locali.

Qual è la vera classica ricetta? Gli ingredienti base sono sempre gli stessi: fettine di *sponge cake* bagnate nello Sherry, rinforzato o non con brandy, marmellata di fragole o lamponi, crema pasticciera e panna montata. La decorazione finale è affidata a ciliege candite o a frutta fresca, fragole e lamponi. Tuttavia, ogni famiglia ha la sua ricetta, mai rivelata agli estranei. Anche i ristoranti storici hanno le proprie intramontabili versioni.

Tornando in Italia e alla nostra zuppa inglese, sono stati operati adattamenti in base agli ingredienti a disposizione; l'Alchermes ha sostituito lo Sherry; si utilizzano il pan di Spagna o i savoiardi, che hanno il pregio di non contenere burro, presente invece nello *sponge cake*, rendendo la preparazione italiana più leggera. Non utilizziamo marmellate o frutta, affidando al solo Alchermes il compito di dare colore; aggiungiamo a volte pezzetti di cioccolato, inusuale nella versione britannica.

Concludendo: la zuppa inglese è veramente tale? Questo breve *excursus* ci obbliga ad ammettere che l'origine inglese è forse la più attendibile, ma è giusto riconoscere che la cucina italiana se ne è appropriata con effetti forse migliorativi, sicuramente più adatti al nostro palato.

See International Summary page 70

Cotto come un fegatello

La sua preparazione non si improvvisa: è un'arte che si impara con l'esperienza.

DI RUGGERO LARCO
Delegato del Valdarno Fiorentino

Nel Fiorentino, quando ti senti stanco morto si usa dire: "Sono cotto come un fegatello". Però, per quanto rappresenti bene il concetto, sotto il profilo puramente gastronomico non è molto corretto. Per capire il perché, partiamo un po' da lontano. Se è vero che del maiale si usa tutto, figuriamoci se si può solo pensare di buttare via il fegato. Opportunamente preparato e cucinato, è una leccornia; anzi ci sono veri e propri cultori, che potrebbero fare carte false per un buon piatto di fegatelli. Pellegrino Artusi, che ha passato la maturità e la vecchiaia proprio a Firenze, a provare quei piatti che sono stati raccontati nelle sue arcinote ricette, a proposito di una di queste scrive: "Alcuni usano cuocere i fegatelli tra due foglie di alloro, oppure, come in Toscana, di aggiungere al condimento un po' di seme di finocchio; ma sono odori acuti, che molti stomachi non tollerano, e tornano a gola".
La preparazione e la cottura del fegatello non si improvvisa, è un'arte che si impara con l'esperienza. Non servono orologi, temperature prestabilite, ma occhio e naso. Perché sono l'aspetto e il profumo che fanno capire quando è pronto: una morbida tenerezza, non più sanguinolenta, ma neanche "attaccaticcia". Insomma, o lo sai cucinare oppure no. Non ci sono vie di mezzo.
Come si prepara il fegatello di maiale? Ci sono due modi: a pezzi interi oppure, versione tipica del Valdarno Superiore e parte dell'Aretino e del Pisano,

tritati al coltello, insaporiti e poi amalgamati come una polpetta. La "rete" (l'omento) ricopre il fegatello in entrambi i casi. Se poi si vogliono conservare a lungo, è sufficiente metterli dentro lo strutto, affinché questo li inglobi e li preservi dal deterioramento (lo strutto impedisce che i pezzetti di fegato entrino in contatto con l'aria che è l'elemento che permette la formazione di batteri) e oltre tutto li mantiene morbidi. Quando si vogliono usare, si tirano fuori con ancora un po' di strutto intorno, si insaporiscono con sale, pepe e semi di finocchio, e si portano a dolce cottura.
Con il fegato fresco qui si vogliono proporre alcune varianti, in certi casi intercambiabili, essendo tradizioni e cotture assai comuni.
Per cucinarlo *alla fiorentina*, il fagottino di fegato rivestito dalla rete si pone in uno spiedino alternando foglie di alloro. Con un po' d'olio si cuoce in forno, in un tegame, a 180°. La preparazione *alla grevigiana* è simile alla precedente, ma prima di avvolgerli nella rete i fegatini si rotolano in un trito di finocchietto selvatico, aglio, sale e pepe. Vanno cotti in un tegame con poco olio e coperti, a fuoco moderato.
Per cucinarli *alla garfagnina*, si fa un trito con aglio, finocchio selvatico, foglie di salvia e rosmarino; quindi si passano i pezzi di fegato nel trito e nel pangrattato, prima di avvolgerli nella rete. Se ne fanno degli spiedini intervallando ciascun pezzo con una foglia di alloro; si cuociono a fuoco moderato in una casseruola con quattro o cinque cucchiai d'olio. Quando i fegatelli hanno preso colore, si regola di sale e pepe e si aggiunge un po' alla volta il vino bianco, lasciandolo evaporare.
Nella ricetta *alla pisana*, oltre al fegato si usa anche un po' di prosciutto. Si trita il tutto, si avvolge nella rete dopo averne fatto una polpetta; si rotola nel finocchio selvatico, si regola di sale e, volendo, di pepe. I fegatelli si cuociono in un tegame di coccio con lo strutto. Una volta freddi, si mettono sotto strutto per non meno di due mesi. Quindi si tolgono e si fa riprendere la cottura ancora avvolti nel grasso che li ha conservati.
Nel Valdarno fiorentino, la ricetta *alla valdarnese* prevede i fegatelli tritati, conditi con sale e pepe, arrotolati nella rete e cotti con foglie di alloro. Infine, la preparazione *alla fucecchiese*: fare un battuto di aglio, salvia e finocchio selvatico, mescolarlo con sale e pepe e poi rotolarvi i fegatelli insieme a cubetti di scamerita (capocollo) in modo che se ne ricoprano bene. Fare uno spiedino da porzione costituito da un cubetto di scamerita e un fegatello, alternati, e porli in un tegame di coccio con lo strutto. Quando inizia a bollire, abbassare la fiamma e lasciar cuocere facendo sobbollire fino a cottura. C'è anche un'ulteriore variante riscontrata in alcune famiglie nella val d'Orcia, ossia il fegato di maiale e il lardo battuti al coltello, mescolati, coperti dalla rete e cucinati su una base di cipolle bianche, profumati con timo, sfumando il tutto con Vinsanto.

See International Summary page 70

RECUPERARE LA MEMORIA DEGLI ANTICHI SAPORI

Recentemente, nella selezione televisiva inserita nel format "Cuochi d'Italia", organizzata dallo chef Alessandro Borghese, la cittadina di Gubbio è stata rappresentata, più che degnamente, dalla cuoca e animatrice del ristorante "Osteria del Bottaccione": la signora Rosita (poi vincitrice della gara). È l'ultima custode ed esecutrice delle ricette della "generala" (così era nota in città la precedente regina della cucina) della quale continua, nel tempo, la maestria, nel rispetto delle antiche ricette, secolari e popolari. Sull'antichità del locale basterà ricordare il racconto del Nobel Hermann Hesse il quale, nei primi anni del 1900, nel suo "Viaggio in Italia", ebbe la ventura di ritrovarsi a pranzare nell'antica stazione di posta (tale era, appunto, l'"Osteria del Bottaccione"), sotto un pergolato quasi sospeso sopra una canora cascatella sul fiume sottostante. Il racconto del piatto di "spaghetti al sugo" e dei disegni che il sole, filtrando fra i pampini, disegnava sul semplice ma candido lino della tovaglia, è così vivo e nitido da restare ben fisso nel ricordo di chi ha letto quelle righe.
È passato oltre un secolo, si sono succedute varie generazioni, ma le "cuoche" del locale sono restate fedeli alle antiche ricette trasmesse dall'una all'altra. A testimonianza di ciò, vale anche l'operazione che, nel 2003, è stata compiuta dalla Delegazione di Gubbio che depositò, con atto notarile, le ricette originali di: "friccò" e "crescia sul panaro". Questo a memoria delle future generazioni e nella speranza che, nel corso degli anni a venire, trovasse continuità tale "operazione di archeologia cucinaria" per non dimenticare che, a monte dei "sapori" esistono sempre antichi "saperi". Perché questi ultimi non vadano perduti ma, anzi, continuino ad arricchire il nome e la fama della bella città medievale, auspico che si possa proseguire sulla strada iniziata dalla Delegazione per riportare "in luce" tutti i tesori cucinari ancora presenti nei menu o nelle memorie degli operatori del territorio. Attraverso il recupero dei ricordi, scritti e orali, ancora esistenti negli Archivi, nei Fondi notarili, nelle osterie, ostellerie, ristoranti, scuole di cucina, e di memorie cucinarie remote ma non dimenticate, si può preservare il ricordo della cucina italica che, nonostante il passare dei secoli, non finisce ancora di stupirci.
(Giuseppe Montanari, Accademico di Gubbio)

L'Audace e la cucina di bordo

Quale piatto fu cucinato per il re Vittorio Emanuele III in viaggio sul cacciatorpediniere verso Trieste? Probabilmente il pollo alla Marengo.

DI ANNALISA SANDRI
Accademica di Udine

Lo scrittore Clive Cussler, ha affermato: "Non esiste esperienza che dia i brividi come l'attraversare a nuoto un relitto" e vi assicuro che ha ragione.
Il *wreck-diving*, ossia l'immergersi sui relitti, è una delle specialità subacquee più amate dagli appassionati di immersioni e tra le più emozionanti. Questi enormi ammassi ferrosi, in genere adagiati sui fondali marini a seguito di un naufragio, sono affascinante meta di chiunque ami il mondo sommerso.
Dunque, quale nesso ha tutto ciò con la cucina? C'entra, poiché il cibo e la cucina sono ovunque. Anche sui relitti!
Che cos'era l'Audace? Un velocissimo cacciatorpediniere della Regia Marina Militare Italiana, acquistato dal Giappone nel 1916 e così ribattezzato per commemorare un'omonima nave della nostra Marina. Nel novembre 1918, l'Audace attraccò al molo San Carlo a Trieste e il generale Carlo Petitti di Roreto, sbarcato con 200 carabinieri, proclamò l'annessione della città - allora austroungarica - all'Italia.
Per suggellare l'evento, lo stesso mese, l'Audace tornò a Trieste recando a bordo il re Vittorio Emanuele III in persona e i generali Armando Diaz e Pietro Badoglio, rendendo così la città italiana per sempre.
Una nave carica di storia e dalla quale discende l'odierno nome dell'approdo triestino, ribattezzato appunto "molo Audace". Colò a picco durante la Seconda guerra mondiale, nel novembre del

Il CT "Audace" attraccato al molo di Trieste - 11/1918

1944, in un terribile agguato ordito dagli inglesi, e ora giace sul fondo del mare Adriatico, al largo dell'isola di Pago, a circa 80 metri di profondità. Il relitto venne individuato nel 1999 e, nel 2015, un gruppetto di sub professionisti, partiti da Palmanova in provincia di Udine, si immerse nelle gelide acque croate per effettuare riprese video allo scopo di far vedere a tutti lo stato odierno di quella meraviglia sommersa.
Quali pietanze consumarono gli illustri ospiti durante i pasti sul cacciatorpediniere Audace nel 1918, quando attraccarono a Trieste?
La ricerca non è stata semplice. Il fatto stesso che si trattasse di ricette adatte a una cucina di bordo (non pensiamo alle moderne navi da crociera, ma piuttosto a una spartana cucina dedicata ai marinai, il cosiddetto "rancio"), le difficoltà di conservazione degli alimenti, la mancanza di cibo fresco e soprattutto le mode dell'epoca (ogni periodo storico ha i suoi vezzi culinari!), hanno costituito una bella sfida.
I grandi scrittori del mare (da Salgari a Melville, da Kipling a Verne) hanno sempre citato nei loro libri le cucine e il "rancio di bordo". In genere descrivevano i locali della cucina come un luogo maleodorante per il grande utilizzo di cipolle e spezie e si riferivano al cibo consumato dai marinai come a un pasto frugale e spesso scarso.
Ai tempi dell'Audace, quindi all'inizio del secolo scorso, la nostra Marina aveva però già introdotto dei protocolli di qualità e di controllo del rancio, ossia verifiche che, per Regio Decreto del 1913, dovevano essere eseguite personalmente dal Comandante o dal Secondo in comando. Generalmente il rancio consisteva in minestre di riso o pasta con verdure nelle quali inzuppare il pane o "le gallette", poca carne, rigorosamente lessa o stufata (una, massimo due volte al mese) e poco vino (almeno a bordo).
L'Audace però trasportava un re e quindi cosa prepararono per cena a Sua Maestà quella sera di novembre del 1918, prima di avvistare il porto di Trieste? Non vi sono certezze in merito, bensì solo le "dicerie" dell'epoca. È pur vero che il "Re Soldato", al contrario del nonno Vittorio Emanuele II - gaudente e amante della buona cucina - non avesse mai avuto alcun interesse né per il buon cibo, né per la vita comoda, ma è improbabile che in quella occasione gli fosse stata servita la "sbobba" dell'equipaggio. Con il ricettario dell'Artusi alla mano (sempre caro mi fu...) e con una ricerca sui ranci di bordo dell'epoca, ho scoperto che agli inizi del secolo XX andava di gran moda un piatto di tradizione napoleonica: il pollo alla Marengo. Nella battaglia di Marengo, Napoleone riportò infatti un'inaspettata vittoria sugli Austriaci e si narra che questa ricetta, preparata nella circostanza, gli fosse particolarmente cara poiché gli ricordava il suo successo da Primo Console delle armate di riserva francesi. Era quindi un piatto alla moda, in quei tempi, ma anche una ricetta tipica della cucina piemontese e Vittorio Emanuele III era pur sempre originario del Piemonte.
A bordo, le galline e i polli venivano sempre tenuti vivi nelle loro gabbie, in modo da avere carne fresca e uova, pronti per farsi immolare all'occorrenza.
Viene da pensare che la presenza del re fosse appunto "l'occorrenza" giusta. Pertanto è probabile che Sua Maestà abbia gustato un ottimo pollo alla Marengo preparato per l'occasione!
Riporto la ricetta originale del "pollo alla Marengo" tratta dal testo di Pellegrino Artusi, da non confondere con le numerose "variazioni sul tema" che si sono susseguite.

See International Summary page 70

POLLO ALLA MARENGO
(da *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, 1891)

"La sera della battaglia di Marengo, nel sottosopra di quella giornata non trovandosi i carri della cucina, il cuoco, al Primo Console e ai Generali, improvvisò, con galline rubate, un piatto che manipolato all'incirca come quello che qui vi descrivo, fu chiamato Pollo alla Marengo; e si dice che esso fu poi sempre nelle grazie di Napoleone, se non pel merito suo, ma perché gli rammentava quella gloriosa vittoria. Prendete un pollo giovane (quindi tenero n.d.a.) ed escludendone il collo e le zampe, tagliatelo a pezzi grossi nelle giunture. Mettetelo alla sauté con grammi 30 di burro, una cucchiaiata d'olio e conditelo con sale, pepe e una presa di noce moscata. Rosolati che sieno i pezzi da una parte e dall'altra, scolate via l'unto e gettate nella sauté una cucchiaiata rasa di farina e un decilitro di vino bianco. Aggiungete brodo per tirare il pollo a cottura, coperto, e a fuoco lento. Prima di levarlo dal fuoco fioritelo con un pizzico di prezzemolo tritato e quando è nel vassoio strizzategli sopra mezzo limone. Riesce una vivanda appetitosa".

La moda del cibo

I giovani, ma non solo, sono spesso vittime di deviazioni alimentari veicolate attraverso i social.

DI ANTONIO RAVIDÀ
Delegato onorario di Palermo Mondello

La Questione Alimentare nel mondo è oggetto di analisi e iniziative non solo per la straordinaria valenza culturale, sociale ed economica della tavola, ma pure per i popoli decimati dalla denutrizione e per la non volontà di intervenire alla radice e di contrastarne le concause. Tuttavia accade anche che, a volte, inchieste giudiziarie mettano in luce loschi interessi, che sembrerebbero ascrivibili a illecite attività di singoli perversi e di associazioni per delinquere, che lucrano a spese di malcapitati che finiscono nel buio tunnel dell'anoressia. In tutto questo, ben s'innestano le spinte verso i costanti progressi della psichiatria nutrizionale come, a Palermo sul magazine "AZ Salute", ha evidenziato recentemente il professor Adelfio Elio Cardinale. Ai vertici dell'Istituto Nazionale della Sanità, lo studioso ha citato la rivista statunitense "Lancet Psichiatry" che ha richiesto l'integrazione dei comportamenti e dei metodi alimentari nell'assistenza psichiatrica. "La psichiatria nutrizionale - osserva Cardinale nel mensile in edicola con il 'Giornale di Sicilia' - è un nuovo avanzamento scientifico che delinea i rapporti tra alimentazione, miglioramento della salute mentale e crescita della resistenza cognitiva. Dopo molte sperimentazioni, studiosi dell'Università di Pittsburgh riscontrano che esiste un legame tra cibo e salute mentale". Ricerche ne conducono da tempo scienziati di numerosi Atenei, fra i quali in Australia a Melbourne, e in Irlanda a Cork. Ormai nelle indagini psicoanalitiche e psichiatriche, a cominciare da quelle sulla depressione, sono molto apprezzate le consulenze dietetiche.
Alla crescente "moda del cibo", a volte, non senza approssimazioni e pecche, concorrono tv, radio, i social in genere. Sono tanti - è risaputo - i fattori che coinvolgono in particolare i giovani nelle mode. E quando si allude alla moda chi può cancellare quella intramontabile dei grandi stilisti che hanno influito su intere generazioni? O le minigonne del "grissino" Twiggy, il Bazar di Mary Quant, le creazioni delle celebri *maison* come quella francese di Hubert de Givenchy (morto ultranovantenne, in marzo) che trasformò Audrey Hepburn in *Sabrina*, bellissima seppure filiforme? Ecco le tante manie e gli infiniti pericoli dei quali sono vittime i più fragili, gli insicuri, gli insoddisfatti di sé, bersagliati da certi bombardamenti mediatici come la "pancia piatta" o le merendine e i biscotti, le patatine e le paste. Al di là del business, tuttavia, la pubblicità scientificamente supportata ha una funzione potenzialmente proficua anche per scongiurare deviazioni e addirittura tragedie.
Il 15 marzo è stata celebrata la settima

Giornata Italiana contro i Disturbi Alimentari ed è un peccato che se ne sia parlato poco. Fondata a Catania dalla madre di Adriana, una giovane morta per anoressia, l'omonima associazione Onlus ha promosso, nella scuola "Lombardo Radice", un incontro sul tema "Guardare oltre le imperfezioni", nel quale è stato auspicato il ricorso a staff formati da esperti di psicologia e alimentazione in grado di illustrare, specie a bambini e ragazzi, contenuti e traguardi del nutrirsi "sano e bene" pure in rapporto a quantità e qualità dei cibi. Tutti devono impegnarsi contro i messaggi negativi frequenti nella rete e tra i giovanissimi, nel mirino del bullismo con frasi del tipo "Sei grassa" o "Fai schifo".
A Ivrea, l'anno scorso, la polizia postale ha denunciato una blogger che spingeva le adolescenti all'anoressia con allucinanti insegnamenti come: "Svuota il piatto nella spazzatura e lascialo sporco. Così i tuoi genitori crederanno che hai mangiato"; "Essere magri è più importante che essere sani"; "I tuoi non ti vogliono bene perché sei grassa"; "Vedi quanto sono belle le top model super magre?".
Siti simili abbondano in mezzo mondo e le polizie postali li oscurano a ripetizione. Il caso più inquietante ha per protagonista un presunto esperto di macrobiotica a capo di un'organizzazione che, dopo cinque anni di indagini, a metà marzo, è stata scompaginata dalla Procura della Repubblica di Ancona. La Upm, questa la sigla del gruppo, per anni aveva ottenuto plauso e riconoscimenti e, nel 2012, perfino una medaglia della Presidenza della Repubblica. Gli investigatori ipotizzano addirittura che si sia trattato di una vera e propria setta che schiavizzava i clienti trattandoli come adepti costretti a sottostare a ogni tipo di imposizione, quali diete da fame e parecchi soldi da pagare in cambio dell'assistenza che escludeva ogni medicina. Si costringevano gli iscritti a lavorare gratis o per pochi spiccioli in un centinaio di ristoranti aderenti all'associazione. Si sospetta un giro di denaro per milioni di euro. Una donna si è ridotta a pesare 35 Kg. Associazione per delinquere finalizzata alla riduzione in schiavitù, maltrattamenti, lesioni aggravate, evasione fiscale sono le accuse rivolte al presunto guru.

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.*

Mangiare sano ed equilibrato

Si torna a parlare della Dieta Mediterranea, il cui segreto è nella combinazione di una grande varietà di alimenti, utilizzando ricette semplici.

DI FLORO BISELLO
Delegato di Pesaro-Urbino

Nel novembre 2010 la Dieta Mediterranea è stata riconosciuta dall'Unesco Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità. Per Dieta Mediterranea si intende oltre che mangiare i prodotti tipici del bacino del Mediterraneo, anche consumare un pasto povero dal punto di vista calorico e ricco di alimenti di origine vegetale, quali cereali e derivati, frutta, verdure, ortaggi, olio di oliva e un modesto consumo di alimenti di origine animale quali latte, pesce, carni magre, pollame e altre carni alternative. L'opinione scientifica mondiale afferma l'effetto protettivo di tale regime alimentare sulla salute dell'uomo, poiché consumare molti grassi animali saturi predispone a malattie cardiovascolari: tale alimentazione prevede ampio uso di grassi vegetali.

La principale fonte di grassi della Dieta Mediterranea è rappresentata dall'olio di oliva, il cui consumo riduce il colesterolo "cattivo" (LDL), considerato uno dei fattori di rischio cardiovascolare. La fibra naturale (presente nei prodotti ortofrutticoli e nei cereali integrali) è elemento importante per la prevenzione di alcune malattie digestive: l'alimentazione mediterranea è ricca di fibre; inoltre, il potere antiossidante dell'olio d'oliva, unito al consumo di verdure crude e cotte, rappresenta anche un

mezzo importante nella prevenzione dei tumori.
Come è noto, è dannoso per la salute umana consumare troppi zuccheri semplici e l'alimentazione mediterranea, caratterizzata dall'uso elevato di cereali e derivati, ne include pochi. Anche lo scarso consumo di verdura e frutta induce a carenze di vitamine e sali minerali che, invece, rappresentano antiossidanti naturali utili nella prevenzione delle più importanti malattie degenerative: l'alimentazione mediterranea prevede il consumo giornaliero di frutta e verdura. Se consumare elevate quantità di carne, uova e formaggi può provocare danni alla salute, l'alimentazione mediterranea, favorendo il consumo di pesce e legumi, svolge un'azione anticancerogena.
Nella piramide alimentare, che solitamente rappresenta le caratteristiche di questo modello alimentare, le proteine e i grassi di origine animale, oltre agli zuccheri, sono posizionati al vertice. Tale schema è una formula dietologica astratta, utilizzata dai nutrizionisti per divulgare le regole per una sana alimentazione. Il nostro modello alimentare, tuttavia, va ricercato nelle tradizioni e nei prodotti locali, nella semplicità delle sue origini, considerando che il tipo di vita, e quindi le esigenze nutrizionali di qualche generazione fa non sono più le stesse dalla società attuale. Il segreto della Dieta Mediterranea è nella combinazione di una grande varietà di alimenti, utilizzando le ricette semplici della tradizione senza mai trascurare l'attività fisica.
Qual è l'alimentazione ottimale? L'organismo umano, per poter costruire, sviluppare e rinnovare la propria struttura e mantenerla in modo ottimale, necessita, oltre che dell'acqua, anche di energia e sostanze indispensabili alla vita. L'energia vitale necessaria per il nostro organismo viene fornita dai costituenti degli alimenti: carboidrati, proteine, lipidi, vitamine, sali minerali, fibre. I nutrienti possono essere organici (proteine, zuccheri, grassi e vitamine) e inorganici (tutti i sali minerali).

La presenza contemporanea, nell'alimentazione, di carboidrati semplici e complessi assicura all'organismo un rifornimento costante e prolungato di energia. I carboidrati semplici sono chiamati "zuccheri". Essi sono assorbiti rapidamente dal nostro organismo e passano rapidamente dall'ingestione nel circolo sanguigno. Il saccarosio si ottiene dalla barbabietola o dalla canna da zucchero, il fruttosio si trova nella frutta e nel miele, il lattosio nel latte. I carboidrati complessi, quali i cereali (grano, riso, mais, orzo, avena, farro, segale, grano saraceno), le patate, le castagne, i legumi, sono ricchi di amido, elemento molto importante. Esso viene assorbito lentamente dal nostro organismo: il che significa che dopo aver mangiato una fetta di pane, nel nostro corpo, per molte ore, si sprigionerà energia.
La nostra alimentazione quotidiana necessita delle proteine di origine animale e vegetale. Un apporto equilibrato di proteine è fondamentale per lo stato di buona salute: oggi, però, tendiamo a superare le effettive richieste fisiologiche e gli elevati consumi costringono fegato e reni a un lavoro forzato che con il tempo può danneggiare tali organi. Un alto consumo di proteine è collegato a molte malattie croniche fra cui osteoporosi, malattie renali, aterosclerosi, cancro.
I lipidi hanno funzione prevalentemente energetica, sono utili per il trasporto di alcune vitamine (A, D, E, K), assicurano il senso di sazietà e danno sapore ai cibi. Ai grassi di origine animale appartengono: burro, panna, lardo, strutto, pancetta, margarine vegetali (che possono contenere grassi animali). I grassi di vegetali e i grassi vegetali idrogenati (olio di cocco, olio di palma ecc.) sono gli ingredienti di merendine e prodotti da forno industriali e contengono acidi grassi saturi.
È di notevole importanza alimentare il ruolo delle verdure e della frutta grazie alla presenza di due sostanze fondamentali: vitamine e sali minerali. Le verdure sono costituite, inoltre, in gran parte d'acqua e amidi, da quantità minime di proteine a basso valore biologico nutritivo, da pochi zuccheri e ancora meno grassi. Le vitamine, pur essendo in parte prodotte dal metabolismo, devono essere introdotte con l'alimentazione e hanno un ruolo fondamentale nelle funzioni del nostro organismo. Esse si distinguono in idrosolubili (solubili in acqua) e liposolubili (nei depositi di grasso); le idrosolubili non vengono immagazzinate dall'organismo e devono essere fornite a ogni pasto da un'alimentazione varia e adeguata.
Un importante elemento regolatore di numerose funzioni dell'organismo è la fibra alimentare. Si trova nei cereali, legumi secchi, in quasi tutta la frutta e la verdura. Le fibre vegetali svolgono la funzione di spazzini dell'organismo, mantenendo pulite le pareti intestinali, evitando la formazione di sostanze tossiche e cancerogene, favorendo la crescita di batteri utili alla digestione e all'assorbimento delle sostanze nutritive.
Concludendo, non bisogna mai dimenticare che la salubrità nell'alimentazione deve sempre coincidere con il piacere della tavola che risiede nella riconquista della dimensione del *convivium*, ricercando pietanze che appartengono alla cultura e alla storia del territorio, mantenendone vivo il significato.

See International Summary page 70

Usanze gastronomiche napoletane

Una "previdente rateizzazione della miseria", quando i venditori di generi alimentari offrivano, a rate, un insieme di prodotti per le festività.

DI CLAUDIO NOVELLI
Accademico di Napoli-Capri

Il D'Ascoli, *Dizionario etimologico napoletano*, così recita: "Sfrattatàvula: cestino in cui si ripone tutto ciò che rimane sulla tavola - cestina da tavolo. Voce composta dal verbo sfrattà nel senso di far pulizia, e tàvula = tavola". E ancora: "Canisto: paniera, cesta tonda o ovale con due manici l'uno opposto all'altro e talvolta con coperchio". Entrambi i termini, tuttavia, servivano anche a indicare un'usanza gastronomica napoletana riservata alle festività di Pasqua e Natale: "È costume di farsi dalla bassa gente privati contratti co' pizzicagnoli, da' quali, pagando un cinque o sei grani per ogni settimana, ottengono a Natale una cesta ripiena di cibi che soglionsi mangiare in questi giorni. Questa cesta si suole addimandare sfrattatavola". Così Francesco Mastriani, in De Bourcard, *Usi e Costumi di Napoli* (1853).

Nel 1838, Vincenzo Vilardo, di professione pizzicagnolo, bandiva, in occasione delle festività di Pasqua e Natale, un avviso d'abbonamento riccamente decorato con cigni, leoni, angioletti, in mezzo ai quali il Padreterno e Gesù, accomodati su due guanciali di nuvole, si davano amichevolmente la mano sovrastati dalle loro splendenti aureole sormontate dalla leggiadra colomba simboleggiante lo Spirito Santo. In alto a sinistra è scritto il numero d'ordine e il nome dell'abbonato; sul retro, l'aspetto prosaico della faccenda: per le 52 settimane dell'anno 1838: "Si avverte a tutti gli ascritti che si darà, mediante il pagamento di grana 10 la settimana, una Sfrattatavola nel Santo Natale (e se ne elenca il contenuto), e ritornandola poi vacua detta Sfrattatavola nella Santa Pasqua, l'avrà di nuovo piena con un tortano di due rotola in pasta, 30 ova, e dieci rotola di fiore (farina) di 24 carlini il tomolo, un panetto di sale, una ricotta, un rotolo di cacio, due rotola di carne d'agnello, un rotolo di maccheroni, un rotolo di pasta minuta, cioè paternostielli, un rotolo di sopressate, un rotolo di lardo, un rotolo di voccolare, un rotolo di salcicce, un rotolo d'insogna, e due indoglie, quattro portogalli, un limongello, e viole, quattro once di conserva ed un'oncia di pepe, e quattro carcioffale; se la stagione è fredda, gli si darà grana 6, in cambio delle carcioffale". Segue poi un efficace sistema di restituzione del danaro, tranne una piccola penale, se la disdetta avviene prima di quattro settimane dalle festività. Un commentatore di queste note scriveva: "Come si mangiava a Napoli mezzo secolo fa, si mangia oggi: colla sola differenza che i pizzicagnoli d'oggi danno a Pasqua e Natale ai loro abbonati 'o canisto' mentre quelli di cinquant'anni fa 'o sfrattatavula'".

Qualche misura per avere un'idea dell'abbonamento: la "misura" corrispondeva a 2,31 litri; 24 misure davano un tomolo (55,32 litri); il "rotolo" (890 g) era diviso in 33,3 once da 26,75 g ognuna. Un ducato era diviso in 100 grana, e 10 grana equivalevano a un carlino.

Si credeva che tutto questo fosse appartenuto all'Ottocento e facesse ormai parte del folclore popolare napoletano. Ma è con grande sorpresa di chi scrive, l'essersi imbattuto in una fotografia della fine degli anni Cinquanta, questa volta del Novecento, nella quale a una lettura appena più attenta si poteva leggere che, a fronte della "copertura di 600 bolli da 10 lire" la pescheria Grossi Annunziata, nel 1957, dava diritto a un canestro natalizio composto da: un chilo di capitoni vivi, uno di 'cefali a porzione', uno di vongole veraci, un litro d'olio, un boccione da due litri di 'vermut originale', quattro chili di pasta, 250 grammi di acciughe, 750 di roccocò, 100 di caffè 'tostato', mezzo chilo di zucchero e un chilo di baccalà". Una "previdente rateizzazione della miseria".

See International Summary page 70

I fondamenti della cucina ebraica

I principi da rispettare fra religione e vita quotidiana.

DI FLAVIO DUSIO
Accademico di Novara

Parlare di cucina ebraica significa trattare di molte cucine, tutte frutto delle diaspore vissute dal popolo ebraico nel corso dei secoli. Storicamente si usa distinguere una cultura e una cucina askenazita (askena "Germania") e una sefardita (sefarad "Spagna"). Con il decreto di Alhambra, o editto di Granata, emanato il 21 marzo 1492, gli Ebrei furono espulsi dalle regioni della Catalogna e Castiglia (coloro che non si convertirono al cattolicesimo). Pochi anni dopo, la stessa sorte interessò gli Ebrei insediatisi in Portogallo. Molti di costoro si rifugiarono nei Paesi mediterranei. In Italia (Veneto e Toscana) trovarono rifugio i Sefarditi di Spagna e Portogallo.
Askenaziti sono gli Ebrei dell'Europa centrale, dell'Est, della Russia, con una cultura formatasi all'interno del mondo cristiano. Quello askenazita (Germania, Polonia, Russia) è un mondo "freddo", nel quale, in cucina, prevalgono aglio, cipolla, carne e grasso d'oca e gallina, conserve salate, cavoli, carote, patate, pesci d'acqua dolce, aringhe. Il mondo sefardita (Spagna, Portogallo, Nord Africa, Grecia, Turchia, Siria, Irak, Yemen…) era un mondo "caldo", fatto di spezie, peperoni e melanzane, di mandorle, arance, limoni, olio d'oliva, pesce di mare, uva passa e melagrana. Tale apparente differenza era, però, accomunata da 613 precetti, di cui ben 365 proibizioni. Costituivano la "Kasherut" (adeguatezza del regime alimentare).
I cibi Kasher (nella pronuncia sefardita) o Kosher in quella askenazita, cioè letteralmente "adatti", costituivano la base dell'alimentazione quotidiana. Tali precetti avevano lo scopo di costruire nell'uomo una forza mentale, attraverso una gestione che investiva gli aspetti etici del vivere comune, quanto i mutamenti più intimi dell'esistenza (quelli che richiedono il sostegno del simbolo e del sacro). Ecco allora "Shabbath (sabato), "Pesach" (Pasqua), Yon Kippur (digiuno), e altri ancora, momenti celebrativi e cerimoniali della vita quotidiana.
Si apre così, una sequenza di cibi, alimenti permessi o non concessi dalla Torah (leggi e insegnamenti). Cibarsi non diventa un fatto banale, ma un atto rituale che disciplina ogni gesto della vita e la relazione con il mondo (Kasherut, "adeguamento"): precet-

ti che regolano il consumo del latte e dei cibi "parvè" (neutri); gli animali devono essere ruminanti e con lo zoccolo bipartito (mucca, capra, pecora). Non sono Kasher il coniglio, il cammello, il cavallo (senza zoccolo fesso).
Il maiale, che non rumina, non è Kasher. Qui la proibizione sembra avere una risposta complessa. Tralasciando malattie parassitarie, l'attenzione si pone sul tipo di alimentazione del maiale, onnivora, come l'uomo (quindi competitiva), con le risorse disponibili, a differenza dei ruminanti che consumano vegetali, con autonomia nutrizionale (non competitiva).
Altro quesito riguarda la proibizione del consumo del latte con carne o pesce: oltre alle ragioni sacro-religiose, appare interessante il tempo delle 6 ore, che deve intercorrere fra un consumo e l'altro, poiché il calcio del latte inibirebbe l'assorbimento del ferro della carne nello stesso pasto.
Il pesce deve avere pinne e squame, facili da rimuovere. Kasher sono tonno, salmone, trota, cernia, nasello e sogliola; non Kasher anguilla, pesce spada (per la sua forma), tutti i crostacei e i molluschi e le uova di pesce (caviale proibito).
Molte proibizioni hanno origini oscure, altre sono legate a intuizioni recondite, regolate da esperienze gustativo-sensoriali (cattiva digestione con eccesso proteico e lipidico associato, come carne e formaggio a fine pasto).
Lo scopo della Torah è la santificazione della vita qui e ora. Così dalle cucine askenazite uscivano odori legati all'impiego del grasso di oca e gallina; dalle case sefardite odori di fritto, con olio di oliva (Spagna, Italia); in altre aree del Mediterraneo, olio di mais, sesamo, arachidi, girasole.
Tutto questo nasce dall'insieme di riti: negativi (proibizioni per allontanare le impurità); positivi (preservare per raggiungere il sacro); ciclici (feste e ricorrenze); ambientali (relazione fra gruppi e comunità). Molti dei 613 comandamenti riguardano il comportamento compassionevole nei confronti degli animali, pur dovendoli sacrificare per ragioni alimentari. In molti casi l'abbattimento cruento, con pistola a proiettile captivo, fallisce e gli animali necessitano di una seconda procedura, che richiede qualche decina di secondi di attesa. In questo lasso di tempo l'animale rilascia in circolo tutte le sostanze da stress, tra le quali il cortisolo. Quest'ultimo condiziona la qualità della carne.
La macellazione, secondo il rituale Kasher, presenta carni meglio conservate. Il sacrificio, secondo il taglio giugulare e carotideo praticato dalla shekitrà, pone uno stato di incoscienza in 2/3 secondi nell'ovino, 10/15 secondi nei bovini. In questi ultimi, lo stato di incoscienza è simile a un'anestesia, senza risposta ai normali stimoli, compreso il dolore.

Nel Ghetto di Venezia (il primo in Europa istituito per decreto del senato della Serenissima nel marzo 1516), gli Ebrei sefarditi già da molti anni praticavano una cucina di pesce bollito o fritto con sapori agrodolci. Dai verbali dell'Inquisizione, sappiamo che, nel 1500, gli Ebrei erano considerati forti consumatori di pesce salato, muggini marinati, ma soprattutto di "sardelle in saor", piatto tipico giudaico-veneto, i cui autentici ingredienti sono: cipolla bianca, aceto bianco forte, vino greco di Napoli, sale, pepe pestato, cannella sbriciolata, chiodi di garofano e noce moscata, uva passa, pinoli e, infine, sottili fette di cedro di Puglia.

Flavio Dusio

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 e libri:
redazione@accademia1953.it

e-mail per la Biblioteca Nazionale "Giuseppe Dell'Osso":
biblioteca@accademia1953.it

e-mail per "I Ristoranti dell'Accademia":
guidaristoranti@accademia1953.it

e-mail per il Centro Studi "Franco Marenghi":
centrostudi@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 degli anni precedenti di "Civiltà della Tavola" in italiano e in inglese.

Il formaggio che non c'è

Una ricerca negli archivi storici per documentare la presenza del formaggio a Ferrara, città vocata in prevalenza alla produzione dei salumi.

DI MARCO NONATO
Accademico di Ferrara

Ferrara, maestra nell'arte di far salami, come ricorda il Frizzi, poco è legata all'arte casearia. A un'attenta ricerca, però, compaiono storie e prodotti della terra ferrarese.
E proprio Paracelso, ferrarese di adozione, spesso parlava del prodigio del liquido bianco che si trasformava in solido: era il *misterium casei*, quello prodigioso del formaggio, del caglio, della coagulazione.
Tre sono i filoni storici cui ci siamo allacciati che, dopo aver preso visione delle fonti bibliografiche, hanno dato luogo all'identificazione di altrettanti prodotti caseari di origine ferrarese. Il primo filone si riferisce alla tradizione della transumanza, laddove i pastori provenienti dalle montagne del Modenese, si stabilivano sistematicamente nel Ferrarese e precisamente nelle zone di Quartesana, Aguscello e del Barco. Negli scritti dell'epoca, il maggior numero di pastori proveniva, fin dagli anni degli Estensi, da Fiumalbo e Pievepelago e produceva un pecorino che viene menzionato per il suo colore rosso dato dall'impiego del pomodoro per finire lo strato esterno della crosta. Era un formaggio grasso, di breve stagionatura,

a pasta molle e crosta lavata, ossia quella che viene trattata con acqua e sale durante la maturazione, creando così particolari batteri che le conferivano alla crosta una colorazione rossastra la quale, unita al pomodoro, diveniva più carica.
Il secondo filone di ricerca porta nel XV secolo ed è la storia che si riferisce alla comparsa dei bufali introdotti a Ferrara da Eleonora d'Aragona e poi da Lucrezia Borgia, iniziando la produzione locale delle mozzarelle di bufala. Nasce così, nella città, una nuova attività imprenditoriale tutta al femminile. La mancanza di accenni alle bufale fra le bestie possedute da Ercole I e da Alfonso I suggerisce anche che erano le loro mogli a essere le principali proprietarie e allevatrici di bufale. Dopo la morte di Lucrezia, i bufali ricompaiono sotto il ducato del nipote Alfonso II, il quale li alleva a Mesola, all'esterno delle mura di recinzione del castello. Qui venne costruita la cosidetta "bufalara" (cascina) dotata di stalla, di pascolo e di un caseificio per la produzione del formaggio a pasta filata, rinomato con il nome di mozzarella. Ebbene, dopo quattro secoli circa, Ferrara, con grande piacere, ha visto il ritorno dei bufali allevati a S. Maria di Codifiume (Argenta), a Gherardi (Jolanda di Savoia) e soprattutto a Cona.
Tornando alla cucina di Ferrara della fine del 1400, sappiamo che il formaggio era ben conosciuto e apprezzato alla corte estense. Ne parlano Ercole Bentivoglio, il quale si produce pure in uno scritto in lode al formaggio, e Cristoforo da Messisbugo che cita i formaggi locali: *butirro*, *ricotta*, *ricotta di butiro*, *cavi di lattem* (panna cotta), *gioncata*, *panna di latte*, *mantighiglia*, *formaggio duro*, *tomini*, *pecorino*, *sardesco*, *marzolini*, *provature* e *ravagliuoli*.
Il terzo filone si riallaccia alla Ferrara ebraica. In scritti del XIII, XIV, XV secolo, compare, alla "Fabrica del Barco", un insediamento di produzione di ricotta dal colore particolare. Infatti, i casari di origine ebraica erano soliti mescolare lo zafferano con la ricotta, che prendeva così un bel colore giallo. Nel simbolismo ebraico, lo zafferano, "la polvere dorata", oltre a essere un antiossidante fortissimo, rappresentava ricchezza e prosperità.
Concludiamo ricordando che, ancora pochi anni fa, i pastori scendevano con le greggi, in settembre, per stabilirsi nella zona di Quartesana e Aguscello. Lì viveva una famiglia di pastori che fino al 1960 produceva, con il latte delle proprie pecore, il pecorino con la crosta esterna rossa e il casetto misto (metà latte di pecora, metà di mucca). Oggi rimangono, nella tradizione culinaria ferrarese, la ricotta (puina) e il grana, ampiamente usati nel confezionamento dei cappelletti alla ferrarese e dei tortelli di ricotta.

Marco Nonato

See International Summary page 70

CAPPELLETTI DI MAGRO

Ingredienti: *per la sfoglia: 400 g di farina, 5 uova. Per il ripieno: 300 g di formaggio raveggiolo, 300 g di ricotta, 150 g di grana (o parmigiano), 1 uovo intero, 1 tuorlo, scorza di limone, noce moscata, sale, 2 litri di brodo di cappone e di manzo.*

Preparazione: *dalla pasta sfoglia "tirata" a mano, ricavare dischetti di 6 centimetro di diametro. Amalgamare in una terrina tutti i formaggi con le uova, un pizzico di sale, scorza di limone grattugiata e noce moscata. Con un cucchiaino da cucina porre al centro dei dischetti il ripieno, ripiegare ottenendo una mezzaluna, prendere le due estremità e riunirle facendole combaciare nella classica forma a "cappelletto". Cuocere nel brodo e far riposare qualche minuto prima di servire.*

Le diffidenze nei confronti del pesce fresco

Va molto di moda, specialmente fra i giovani, il sushi: vale la pena ricordare che prima della lavorazione, deve essere congelato rapidamente.

DI GABRIELE GASPARRO
Delegato di Roma

Tutto il mondo scientifico concorda sull'importanza di consumare prodotti ittici due o più volte a settimana. Meglio scegliere pesci azzurri e di piccola taglia ed evitare i grandi predatori, noti accumulatori di metilmercurio. Inoltre, variare le scelte in tavola consente di raggiungere un corretto apporto di acidi grassi omega 3 ed evitare potenziali rischi di accumulo di metalli pesanti.
Il consumo di pesce nel nostro Paese aumenta ogni anno, siamo arrivati a circa 25 Kg *pro capite*, una cifra superiore alla media europea (23 Kg). Tuttavia, solo un pesce su tre è pescato nelle nostre acque: il resto proviene dall'estero e per la metà da Paesi in via di sviluppo. Quest'ultimo elemento aumenta la diffidenza verso un ulteriore consumo e ormai molti sono i luoghi comuni quando si tratta di pesce fresco. Si temono l'Anisakis, la sindrome sgombroide, il mercurio nei pesci di grossa taglia, la colorazione artificiale del tonno o lo sbiancamento dei calamari. Va molto di moda, specialmente fra i giovani, il *sushi*, preparato con il pesce crudo: non è vano ripetere che il pesce, prima della lavorazione, deve essere congelato rapidamente fino a raggiungere una temperatura di -18 °C in poche ore. L'abbattimento è necessario per evitare il rischio di ingerire larve vive del temutissimo parassita.
La fretta e il poco tempo disponibile da dedicare alla cucina fanno preferire il pesce senza spine quale il tonno e il pesce spada, acquistabili a fette, e di facile cottura. Essi, tuttavia, hanno un costo elevato e non sono certo migliori come qualità, poiché, avendo un ciclo vitale lungo, accumulano più facilmente metalli pesanti e questo può essere un problema per chi lo mangia spesso.
In Italia ogni giorno arriva pesce fresco da 40 Paesi. Molti lotti provengono dall'Atlantico o dal Pacifico. Il consumatore deve consultare l'etichetta, che nel surgelato è molto evidente ma lo è meno sul pesce al banco. Sono fornite le seguenti indicazioni: denominazione commerciale della specie (per esempio, "orata"), metodo di produzione ("pescato", "pescato in acque dolci", "allevato"), zona di cattura, stato fisico (decongelato o scongelato) ed eventuale presenza di additivi. La freschezza dipende da diversi fattori come la specie, il sistema di cattura, il mantenimento della catena del freddo. La data di pesca è solo uno dei tanti elementi utili per stabilirne la freschezza. Quando si parla di pesce fresco, esiste la stagionalità, perché alcune specie non sono presenti tutto l'anno, e bisognerebbe essere degli esperti per essere certi di acquistare pesci "di stagione". Fanno eccezione i pesci di allevamento che sono disponibili tutto l'anno.
Un discorso a parte riguarda le vongole e le cozze, e in genere tutti i molluschi bivalvi di allevamento. Questi si nutrono dei microrganismi presenti nell'acqua e non hanno bisogno di mangimi, però è importantissimo che l'ambiente sia sicuro per evitare che sostanze o batteri nocivi alla salute siano filtrati e si accumulino nel mollusco. Bisogna sempre acquistare prodotti confezionati in retine integre e sigillate con annessa etichetta.

PRODOTTI SURGELATI NEL MENU

Spesso si può notare, nei menu dei ristoranti, accanto alla menzione di un piatto, un piccolo asterisco: sta a indicare che sono stati impiegati prodotti surgelati. Infatti, la nostra normativa prevede che, se il ristoratore non indica nel menu la presenza di alimenti congelati, risponde penalmente di frode in commercio. Tutto questo è corretto e sembrerebbe ben chiaro, ma i mille sistemi della cucina potrebbero creare problemi di interpretazione. Per esempio, per la conservazione di sughi e preparazioni varie, è necessario ricorrere al surgelatore per non incorrere in inutili sprechi; tali ingredienti potrebbero essere aggiunti, fra gli altri, nel piatto di pronta preparazione in modesta quantità e, inoltre, perfettamente sani e commestibili. Come si può indicare in menu che un solo ingrediente è frutto di una congelazione?

L'INGREDIENTE DELLA FELICITÀ
Come e perché il cioccolato può cambiarci la vita

di Clara e Gigi Padovani

Centauria S.r.l., Milano
www.centaurialibri.it
€ 13,90

I due autori, definiti, dal "Corriere della Sera", la "coppia fondente", per i numerosi libri che hanno scritto sull'argomento, questa volta propongono al lettore "una piccola bibbia", sul cioccolato, perché non basta amarlo, ma è utile (e anche divertente) conoscerlo. E ciò al fine di aprire la strada, per chi già lo apprezza e anche per i neofiti (ma quanti sono?), verso la pura felicità, mettendo da parte gli eventuali sensi di colpa, perché tutto il piacevolissimo libro sulla storia del "cibo degli dèi" è una ricerca del piacere. D'altra parte, ormai, molti studi scientifici hanno confermato che le sostanze contenute nel cioccolato sono salutari e possono migliorare l'umore: "un antistress senza controindicazioni". Ci sono, inoltre, troppe false credenze sul consumo di cioccolato e allora ecco che gli autori stilano un vero e proprio vademecum di ciò che è vero o falso: non fa venire i brufoli né facilita la carie; non crea dipendenza, ma è vero che sia una "gioia energetica". Come riconoscerne la qualità; come degustarlo nel modo migliore; quali sono gli abbinamenti con le bevande (un *must* assoluto è con il Porto); quali sono le sue mille forme? Si potrebbe continuare ancora nella stuzzicante e golosa storia su questo oggetto del desiderio e sulle regole della felicità. Tra i tanti estimatori del cioccolato, concludiamo con le parole di Carlo Goldoni: "Viva pur la cioccolata e colui che l'ha inventata".

DONATORI DELLA BIBLIOTECA NAZIONALE "GIUSEPPE DELL'OSSO"

Elisabetta Barbolini - Accademica di Carpi-Correggio
"Ricettario di un Cuoco del XVIII secolo"
di Elisabetta Barbolini Ferrari e Lorenzo Lorenzini
(Finale Emilia: Tipografia Baraldini, 2017)

Gino Biasini - Accademico di Lodi
"Diario di un lavapiatti di campagna" di Romano Tamani
(Milano: Bompiani, 2014)

Stefania Rugginenti - Accademica di Lodi
"Non è il solito brodo" di Andrea Berton
(Milano: Mondadori, 2017)

Fiore Uliana - Accademico di Lodi
"Banchetti letterari. Cibi, pietanze e ricette nella letteratura da Dante a Camilleri" a cura di Gian Mario Anselmi e Gino Ruozzi
(Roma: Carocci editore, 2011)

Antonio Vincelli - Delegato onorario di Campobasso
"I Grassi in Cucina…e non solo nella tradizione molisana… e nella dieta mediterranea" (s.l.: s. n., 2017)
"Le castagne e… il Vino Novello" (s.l.: s. n., 2017)

Delegazione Lecco
"Si fa in fretta a dire lavarello" a cura di Erminio Annovazzi
(s. l.: s. n., 2017)
"Artie and Chuck's. Cynara Erotica: an introduction to the sensuous artichoke"
(New York: A.C. Castelli Associates, 1995)

Delegazione Verbano-Cusio-Ossola
"I pesci d'acqua dolce" a cura di Roberto Abbondio
(Torino: Ananke edizioni)

PIEMONTE

BIELLA

LA BAGNA CAUDA DI SAN VALENTINO

Per il convivio di febbraio si è riproposto lo stesso tema dell'anno passato con l'intenzione di farlo diventare una tradizione per la Delegazione: la bagna cauda di San Valentino. Stesso Simposiarca, dunque, Ezio Ramella; stesso menu e stesso luogo, il "Bar-Cooperativa del Favaro", alle porte di Biella. Per la seconda volta, in via straordinaria, Orazio Mautino ha cucinato per la Delegazione. Gli Accademici sono stati accolti in una sala allestita con due tavolate riccamente imbandite con taglieri di salami misti e diversi piatti di verdure crude e cotte, carne, formaggio e uova per accompagnare la bagna cauda.
Nell'attesa di questa salsa profumata, la Delegata Marialuisa Bertotto ha introdotto la serata ricordando Orio Vergani e la sua idea di fondare l'Accademia. Ha poi ringraziato, in modo particolare, l'Accademica Bianca Gremmo Zumaglini per la sua operosità e generosità nell'offrire a tutti i membri della Delegazione i bavaglioli per l'occasione con il logo. È superfluo precisare quanto fosse bello il colpo d'occhio nel vedere tante persone indossare il medesimo bavagliolo bordato di rosso.
La parte culturale è spettata al Simposiarca Ramella che ha decantato le virtù della bagna cauda tradizionale, come descritta da Giovanni Goria, recentemente scomparso, e le varianti dell'"Arciprete", di "Madama Reale" e quelle in uso in altre parti del mondo.
Lo chef Orazio ha rispettato i canoni della classicità, presentando una salsa fumante e profumata, molto digeribile, tanto da indurre i commensali a rabboccare il loro fornello diverse volte! Anche i vini sono stati classici e tradizionali: Barbera, Dolcetto e Freisa per poter accontentare i gusti di tutti. La serata si è conclusa in un clima festoso con un apprezzamento totale per il cibo e con la distribuzione di omaggi a Bianca, al Simposiarca Ezio e allo chef Orazio in segno di riconoscenza e di gratitudine per il successo dell'incontro.
(Marialuisa Bertotto)

INDICE DELLE RUBRICHE

DALLE DELEGAZIONI *pagina* 41

VITA DELL'ACCADEMIA 52
Piemonte, Liguria, Lombardia 52
Trentino - Alto Adige 53
Veneto 54
Friuli - Venezia Giulia 55
Emilia Romagna 56
Toscana 58
Marche, Umbria 60
Lazio 61
Abruzzo 62
Molise, Puglia 63
Basilicata, Sicilia 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.

LOMBARDIA

ALTO MANTOVANO
E GARDA BRESCIANO

I 215 ANNI DELLA TRATTORIA "AI COLLI" DI OLFINO

In occasione della prima riunione conviviale del nuovo anno, la Delegazione ha festeggiato i 215 anni di attività della trattoria "Ai Colli" sita nella frazione Olfino di Monzambano sulle colline moreniche mantovane del Lago di Garda; Simposiarca il Vice Delegato Giuliano Cremonesi.
A festeggiare con la Delegazione questo importante traguardo per il locale, è stato gradito ospite Giorgio Cappa, il Sindaco di Monzambano.
La serata si è aperta con brevi interventi del Delegato Gianni Bonvini e dello stesso Sindaco, i quali rimarcavano che negli oltre due secoli di attività della trattoria, la storia è veramente passata tra le sue mura. Hanno infatti ricordato avvenimenti locali e di respiro più vasto, come le campagne napoleoniche e le guerre per l'indipendenza italiana che hanno avuto tra queste colline, da sempre snodo strategico sull'asse transpadano e su quello del Brennero, i momenti culminanti. Ai giorni nostri questi luoghi si sono invece aperti al turismo. Di questo e altro hanno parlato anche i componenti della famiglia Stefanoni che gestisce il locale ininterrottamente dalla fondazione (adesso sono alla sesta generazione), i quali hanno "aperto" l'archivio fotografico di famiglia contenente suggestivi

scatti riferibili ai periodi storici di cui si è parlato.
La cena che è seguita è stata un omaggio al maiale, "re" delle tavole padane e mantovane in particolare. Dagli antipasti a base di una selezione di salumi da produttori locali, serviti assieme a sottaceti di produzione propria e all'immancabile polenta, si è passati al cotechino abbinato alla salsa pearà veronese (Monzambano si trova sul confine con quella provincia e ne condivide alcune tradizioni). Il primo piatto ha visto alla ribalta i bigoli fatti a mano dalle donne della famiglia, conditi con un pesto di salsiccia; a seguire cinghiale in salmì con polenta. A chiudere la serata, allietata dai vini mantovani delle Cantine Ricchi e Gozzi di Monzambano e Virgili di Mantova, la porzione di torta sbrisolona bagnata di Grappa. La Delegazione ha donato il guidoncino dell'Accademia alla famiglia Stefanoni a ricordo della bella serata e della lunga attività nella ristorazione mantovana.

CREMONA

IL PRIMO SEGRETARIO DELLA DELEGAZIONE

La riunione conviviale della cultura è stata dedicata al ricordo di Fiorino Soldi (1922-1968), giornalista e scrittore, storico, Direttore del giornale "La Provincia" dal 1961 alla morte, avvenuta per annegamento nel fiume Rajang, nel Borneo. Quando Paolo Negroni aveva creato, nel 1964, la Delegazione cremonese, riunendo attorno a sé familiari e amici, aveva attribuito l'incarico di Segretario a Fiorino Soldi che proprio quell'anno aveva segnalato sul suo giornale iniziative e attività dell'Accademia, verso la quale

nutriva interesse e nei cui principi credeva fermamente. Aveva ricordato ai lettori l'assegnazione del premio "Angelo Berti" a Vincenzo Buonassisi per la serie di articoli apparsi, con lo pseudonimo di Falstaff, sul "Corriere d'Informazione", poi raccolti e ampliati nel volume *La cucina di Falstaff*, dove aveva riportato anche due ricette suggeritegli da Ugo Tognazzi e due del cuoco cremonese Mario Giovinati. In un altro articolo aveva recensito *Il ghiottone lombardo* di Carlo Steiner, invitando i suoi lettori a leggerlo perché era uno stupendo libro gastronomico. In esso si ricordava Cremona con una bella incisione della Cattedrale e con la definizione della mostarda di Cremona di frutta fresca, coloratissima, dolce e piccante insieme, come "il primo e più solenne e questa volta direi ducale (visto che di re in Lombardia ne abbiamo avuto qualcuno, ma non graditissimo) dei contorni al lesso". La rievocazione, cui ha partecipato anche la figlia Flora, della complessa figura di Fiorino Soldi è stata svolta dall'Accademico Vittoriano Zanolli, attuale Direttore de "La Provincia", durante la riunione conviviale alla "Trattoria Mellini", uno dei pochi locali cittadini che sono rimasti fedeli ai cibi della tradizione.
(Carla Bertinelli Spotti)

MANTOVA

SANTA PIETANZA

Giovedì grasso tra cucina scritta (carta stampata) e messa in tavola. Primo appuntamento nella ex chiesa della Madonna della Vittoria, dove il Delegato Omero Araldi ha accolto le Fornelle mantovane, ospiti con la loro Presidentessa Graziella Freddi Avaltroni, già al trentennale di attività, e poi Lydia Capasso, autrice con Giovanna Esposito di *Santa pietanza*, il libro al centro dell'incontro. L'Accademico Italo Scaietta ha avviato quello che, più che un dibattito, è stato un sorridente giro di osservazioni e di testimonianze attraverso le tradizioni popolari, con interventi della Capasso ma anche della giornalista Maria Anonietta Filippini e della Presidentessa, che ha voluto ricordare Franco Marenghi, sempre molto vicino alle Fornelle.
Sante pietanze, dunque, legate alle ricorrenze del calendario e Mantova ha le sue. La più vicina, quella del primo giorno di Quaresima, era la bigolada di Castel d'Ario, che si rinnova dal 1848. Il 2018 procederà, nei mesi successivi, con gli agnolini pasquali e poi il "salàm d'la Sensa", cioè dell'Ascensione, salame da cuocere che contiene una lingua del maiale. Legato invece all'Assunta e indifferente al termometro, il "codghìn d'le Grasie", celebrato ogni 15 agosto (e seguenti) nel borgo delle Grazie e non senza devozioni nel suo Santuario gotico, in riva al Mincio. Per finire, i misteriosi caldi dolci dei primi di novembre e i tortelli di zucca della Vigilia. Insomma, la mantovanità golosa, condivisa per le sue origini familiari da Virginia Portioli, fotografa ospite e illustratrice di *Pasta al forno*, altra opera del duo Capasso - Esposito.
Finale di giornata in una breve trasferta a Castellucchio e all'"Osteria Corte Zanella": altrove possono essere cascine, fattorie o masserie, nel Mantovano sempre corti, dalla *curtis* longobarda. Anche la Zanella lo era, ma poi, intatta nella struttura rurale, diventava ristorane, condotto, dal 2012, da Paolo Tonello in sala e da Stefano Ghidetti in cucina.
In menu i "maltaià", maltagliati, nobilitati dalla materia prima: farina di canapa e farina di frumento del Molino Pasini e poi da scalogno e salamella mantovana. Consenso pieno, ribadito al guancialino di maiale e ai dolci (riso dolce, zuppa inglese, bignolata) versione Ghidetti, che esce dalla scuola di Mauro Lugli, mitico "Bignè d'oro" di Mantova. Vini intonati: Prosecco Biancavigna di Valdobbiadene; Custoza

Superiore Amedeo della Cavalchina/Piona; Cabernet rosso del Barone 2014 di Gianfranco Bertagna, Cavriana.
(Renzo Dall'Ara)

VENETO

ALTO VICENTINO

IL MAIALE NELLA CUCINA DELLA TRADIZIONE

La Delegazione ha organizzato una serata dedicata agli ossi di maiale nel rispetto delle tradizioni vicentine del mese di gennaio. Il tema era incentrato sul maiale, o meglio, sul "mascio" nel Vicentino, a partire dall'aperitivo, basato su un buon buffet di insaccati vari sino al salame "scottà" (scottato sulle braci) posizionato su una fetta di polenta unta bollente che ne esaltava sia il sapore sia l'olfatto.
Prima di iniziare con le portate in tavola, si è dato spazio alla parte istituzionale della serata, con la consegna delle insegne ai due nuovi Accademici Daniela Carlotto e Antonio Campagnolo. Subito dopo una breve introduzione, da parte del Delegato Renzo Rizzi, sul maiale nella cucina della tradizione del Vicentino, il Simposiarca Marco Caltran introduceva il tema della serata, accennando fra l'altro alla storia del ristorante "Agriturismo Riva Ratta" di Montecchio Maggiore. Si tratta di una cascina della metà del 1700 ristrutturata, con muri in pietra originali così come alcune travi in legno. La cascina fu costruita dal Cordellina per i propri fattori: la grande stalla ora è adibita a sale da pranzo, mentre le abitazioni dei contadini sono diventate camere per gli ospiti.
In cucina si preparano piatti della tradizione, a volte rivisitati, e spesso lo spiedo è usato per le carni di animali di corte che i proprietari allevano. Il ristorante usa verdure coltivate nei campi adiacenti, e il vino prodotto nella cantina di proprietà, sui Colli Berici.
Al termine della presentazione è stato servito il primo piatto: una minestra o zuppa con cavolo verza e una luganega (salsiccia) senza il budello. La pietanza è apparsa troppo "piena" in tutti i sensi, sia per la quantità di cavolo verza sia per la salsiccia che si trovava oltre che intera anche a pezzi nel piatto.
La portata principale sono stati gli ossi di maiale, serviti caldi e dalla carne morbida, profumata e nella giusta misura, come vuole la tradizione, e il cotechino di buona fattura, carne granulosa e collosa al punto giusto ("ossi de mascio e coesin") con i contorni adeguati: verdura cotta (broccolo fiolaro di Creazzo), crauti, mostarda vicentina e l'immancabile cren, ossia le radici di rafano grattugiato lasciato a macerare nell'aceto.
Come dolce, è stata servita una torta di pregevole fattura, realizzata con la farina gialla di mais Marano, che ha concluso splendidamente la cena.
A fine serata, prima del tocco di campana da parte del Delegato, i titolari del ristorante sono stati salutati dagli Accademici ricevendo,oltre al menu e alla vetrofania, la brochure istituzionale dell'Accademia. (Renzo Rizzi)

ROVIGO-ADRIA-CHIOGGIA

PRANZO "DEI OSSI"

Nella vita delle campagne del territorio, i giorni successivi alla macellazione casalinga del maiale erano giorni di festa non solo per le famiglie, ovviamente numerose, ma anche per i vicini e gli amici che vi partecipavano, numerosi anch' essi. Una vera e propria maratona gastronomica accompagnava il rito della macellazione e della lavorazione delle varie parti del maiale. Alla fine rimanevano soltanto gli ossi, più o meno spolpati, i quali, bolliti, cosparsi di sale grosso e obbligatoriamente accompagnati dal cren, costituivano la cena conclusiva.
Per onorare tali tradizioni, la Delegazione si è affidata, anche quest' anno, all'agriturismo "Valgrande" di Bagnolo di Po, una bella casa di campagna, in cui la signora Monica Bimbatti e il marito Alberto Faccioli curano l'azienda agricola di famiglia dalla quale ricavano i prodotti che vengono poi preparati e serviti nell'annesso ristorante. Qui è stato allestito il pranzo in cui, oltre ai salumi di casa accompagnati dalla rara *pinza alla munara* e a una corroborante minestra di tagliatelline in brodo con i fegatini, i grandi protagonisti sono stati gli ossi che, assieme ai cotechini, hanno suscitato grande entusiasmo e hanno fatto riscoprire ancora una volta agli Accademici e ai loro ospiti il piacere di assaporare, nella sua nuda semplicità, la carne di maiale bollita e servita fumante. Un'interessante divagazione storico-gastronomica è derivata dal fatto che la zona in cui si trova l'agriturismo è attraversata dal Canalbianco, che fu per secoli il confine tra il Veneto e l'Emilia. Così la cuoca ha proposto una sorta di disfida tra i fagioli "in potacin" preparati all'usanza del Polesine veneto e cioè cotti in una quantità d'acqua tale che, alla fine, diventano quasi un purè, e i fagioli in umido preparati al modo ferrarese, prima bolliti e poi ripassati nel soffritto e nella salsa di pomodoro. La chiusura del pranzo è stata affidata ai tipici dolci di Carnevale, tra cui i tortelli ripieni della marmellata prodotta con le mele cotogne di questa campagna. Tributati i doverosi applausi ai bravi gestori, il Delegato ha loro consegnato un libro dell'Accademia a ricordo della bella giornata. In conclusione, gli Accademici hanno avuto il piacere di assistere a una interessantissima esibizione di illusionismo da parte dell'Accademico Roberto Santangelo.
(Giorgio Golfetti)

VENEZIA MESTRE

RIFLESSIONI SULLA CUCINA TELEVISIVA

La Delegazione ha organizzato, alla trattoria "Baccalàdivino" a Mestre, una riunione conviviale

dedicata all'approfondimento di un tema divenuto sempre più diffuso, sia per l'impatto che ha sull'evoluzione della gastronomia, sia perché è senza dubbio un fenomeno di costume: "la cucina televisiva", e in particolare MasterChef.
La cucina è oggi uno degli argomenti più trainanti delle trasmissioni televisive, ma un momento di svolta è stato l'avvento di MasterChef (format inglese diffuso in ben 52 Paesi) che ha portato all'attenzione del grande pubblico il mondo della cucina e termini come chef, stellato, impiattamento, e così via. Ospite della serata è stato Federico Francesco Ferrero, medico nutrizionista torinese, vincitore della terza edizione di MasterChef e giornalista gastronomico per "La Stampa". Intervistato dalla brava Domi Grande, giornalista enogastronomica radiofonica, Ferrero ha approfondito la relazione tra spettacolo e divulgazione di un certo modo di fare cucina, basato sui principi di una corretta alimentazione. Un grande merito che va dato a programmi come MasterChef, ha affermato, è quello di aver fatto avvicinare il grande pubblico alla cucina, anche a quella di alto livello. Ma non c'è solo l'alta ristorazione, ha voluto precisare: bisogna salvaguardare e valorizzare la piccola trattoria, che serve piatti della tradizione del suo territorio, prendendo gli ingredienti dai produttori locali e preparandoli secondo le ricette di una volta.
A seguire, Siniscalca Anna Cortesi, il menu preparato da Franco Favaretto, storico amico della Delegazione, improntato sul baccalà. Favaretto è un grande esperto in materia, da molti anni docente alla scuola ALMA, e ambasciatore, per la "Seafood from Norway" della cultura e la diffusione dello stoccafisso nel mondo.
Le pietanze: carpaccio della regina; tris di baccalà mantecato; cuore croccante di baccalà su mango marinato alla menta; crema di fagioli con lenticchie e seppie al curry. Zuppa di zucca, patate e baccalà, seguita da scaloppa di orata cotta in forno a legna con tortino di patate e verdure di stagione. Per finire, sorbetto di pompelmo rosa e bitter e dessert morbido ghiacciato alla cannella e chiodi di garofano.
Una bellissima riunione conviviale, molto apprezzata, che ha saputo unire un momento culturale di grande attualità con un ottimo menu preparato in un locale da quasi un secolo punto di riferimento della tradizione gastronomica della terraferma veneziana, gestito da 25 anni da Franco e dalla moglie Paola.
(Franco Zorzet)

EMILIA ROMAGNA

BOLOGNA DEI BENTIVOGLIO

SCUOLA DI ALTA GASTRONOMIA PER NUOVI CHEF

Gli Accademici della Delegazione si sono ritrovati al ristorante "I Garganelli" dell'elegante e raffinato Hotel Savoia Regency di Bologna, per un'importante serata culturale incentrata su: "Nuove tecniche e sistemi di cottura, nuovi metodi e procedimenti di lavorazione in cucina". L'evolversi dei processi delle preparazioni culinarie ha raggiunto, in più occasioni, momenti di grande disorientamento interpretativo dei sapori, con ingerenze non sempre appropriate di principi della chimica e della fisica, a detrimento della qualità. Il tema, di grande attualità, che sta coinvolgendo il Gotha della gastronomia nazionale e internazionale, deve essere oggetto di un necessario approfondimento, soprattutto alla luce delle innovazioni che vengono proposte e che possono rappresentare un nuovo modo di interpretare l'evoluzione dei sapori attraverso processi innovativi (cucina molecolare, vaso cottura, cotture a bassa temperatura ecc.). La sperimentazione e la conoscenza del nuovo non sono sempre sinonimi di condivisione e a questo proposito la Delegazione ha inteso organizzare un momento informativo e formativo a supporto della conoscenza sull'evoluzione della gastronomia. Approfittando dei rapporti esistenti con la Scuola di Alta Gastronomia Artigiana di CNA Bologna, "Bologna Life Style", Accademici e graditi ospiti hanno potuto riflettere sul futuro a tavola. La scuola, di recente costituzione, può vantare, tra i suoi docenti, i migliori chef bolognesi: Michele Cocchi di "Idea in cucina", Mario Ferrara dello "Scacco Matto", Massimiliano Mascia del "San Domenico" di Imola, Aurora Mazzuchelli del "Marconi" di Sasso Marconi, Max Poggi del "Max Poggi" di Trebbo di Reno. "Bologna Life Style" ha l'obiettivo di formare maestri artigiani di alto valore e qualità nelle varie professioni legate al cibo, tramite percorsi teorico-pratici completi. Grazie all'esperienza e alle competenze dei maestri del mestiere, il corso di alta gastronomia si prefigge di formare chef di alto livello con la qualifica di "cuoco professionista di cucina italiana". Michele Cocchi è docente guida della scuola e coordinatore del team degli altri chef, e cura personalmente alcune lezioni in qualità di esperto delle nuove tecnologie in cucina. Ha illustrato le moderne tendenze e la loro compatibilità con l'originalità dei sapori e la salubrità delle preparazioni, coinvolgendo gli Accademici, i quali hanno potuto, tra i piatti del menu della cena, gustare un riuscitissimo petto di faraona agli agrumi, cotto a bassa temperatura, con zucchine fritte e millefoglie di patate al forno.

CARPI-CORREGGIO

PRESENTAZIONE DEL LIBRO *CONVIVIUM*

La riunione conviviale, che si è svolta al ristorante "Magnagallo", ha avuto come ospite d'onore Giovanni Ballarini, Presidente Onorario dell'Accademia, che ha parlato della sua esperienza di scrittore nel mondo dell'alimentazione. Erano presenti anche il neo Delegato di Bologna San Luca Atos Cavazza, il membro del Centro Studi "Franco Marenghi" Mario Baraldi, il professor Giuseppe Albertini, primario di dermatologia all'ospedale Santa Maria Nuova di Reggio Emilia. Il Delegato Pier Paolo Veroni ha presentato alcuni dati sulla Delegazione dal 2011 a oggi e alcune note sul Coordinamento Territoriale Emilia. Si è passati, quindi, alla presentazione del volume *Convivium* da parte dell'autrice Elisabetta Barbolini del CST Emilia, libro di eccezionale spessore sia per i contenuti sia per le immagini, rare e preziose, raccolte in collezioni private e musei estensi di Modena. Il menu prevedeva: gnocco fritto bianco con prosciutto crudo di Parma Doc 24 mesi, parmigiano reggiano 26 mesi con aceto balsamico tradizionale di Modena Doc 20 anni; tortellini artigianali a mano in brodo di cappone; zampone di Modena Doc con purè di patate e lenticchie; fritto misto all'emiliana con baccalà fritto e dadolata di verdure; torta tipo Barozzi, crostata di amarene, torta di tagliatelle, amaretti alla mandorla, tortelli fritti con il savor. I vini in abbinamento: Pignoletto spumante Doc; Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Doc; Trebbiano di Spagna semisecco di Castelvetro. La degustazione delle vivande è risultata molto gradita agli oltre 45 convenuti.

TOSCANA

MAREMMA PRESIDI

RUGANTINO IN LAGUNA

Il nome di Orbetello ha come significato, tra le varie proposte etimologiche, quello di "piccola città" da *Orbitellum* e quindi, per antonomasia, "piccola Roma". La vicinanza geografica e la tradizione storica fanno sì che ancora oggi Orbetello e il suo circondario siano meta apprezzata del turismo romano: il mare e la laguna, le campagne e le colline, il pesce e il buon cibo. In questo caso la Delegazione ha rovesciato la prospettiva andando a trovare un rappresentante della tradizione gastronomica romana, Rolando, che con sua moglie, da circa 20 anni, è approdato ai lidi maremmani. La serata è stata introdotta dalla Delegata Italia Baldi Labanca che ha presentato il menu, dopodiché si è dato il via al servizio. Tra una portata e l'altra, il Simposiarca Davide Cerulli ha inframmezzato la cena con vari aneddoti della cultura romana partendo dal nome del locale, "Rugantino" e il suo aspetto duplice di maschera della commedia dell'arte e di figura poi trasposta nella famosa commedia musicale di Garinei e Giovannini. Si è proseguito con storie sui piatti della cucina romana prendendo spunto dal menu che veniva servito: salumi e formaggi, tonnarelli cacio e pepe, spaghetti alla carbonara, saltimbocca alla romana, fornara di vitella con patate, trippa, cicoria ripassata e mousse al bacio. In particolare ci si è soffermati sulla nascita della carbonara, sulla originalità e veridicità delle ricette e sull'eterna diatriba tra l'uso del guanciale o della pancetta. Poi è seguito un lungo interludio sui giochi del bere, in particolare quello che a Roma si chiama "passatella" e che è stato trascritto e canonizzato dal poeta Giggi Zanazzo. Il periodo in cui si è svolta la riunione conviviale, l'inizio della Quaresima, ha fatto da sponda per il racconto di un curioso aneddoto, anche questo tramandato da Zanazzo: le proibizioni quaresimali impedivano di mangiare carne e vino mentre consentivano il pane e il latte nonché i derivati quali panna e ricotta (non i formaggi). Dalla fantasia popolare e grazie a questi ingredienti, nacque il maritozzo, un pane ingentilito da zucchero, scorza d'arancia e talvolta uvetta e pinoli, che veniva tagliato e riempito di panna. In tal modo, pur mangiando un dolce gustoso, non si violavano i precetti pasquali.
Dopo il dolce e prima dei saluti, gli Accademici si sono cimentati nella recitazione di sonetti di vari autori, in particolare del Belli e di Trilussa. (Davide Cerulli)

UMBRIA

TERNI

UNA SERATA TRA PASSATO E FUTURO

Il Delegato Guido Schiaroli ha dedicato la riunione conviviale di febbraio al ricordo di Orio Vergani, del quale ricorrevano i 120 anni dalla nascita. Ricordare la sua figura e i primi anni di vita dell'Associazione è servito a ridipingere l'Italia degli anni Cinquanta e le istanze che ispirarono quel piccolo gruppo di amici riuniti all'Hotel Diana a Milano. All'inizio della riunione conviviale, il Delegato ha presentato due nuovi Accademici - Giuliana Piandoro e Pierluigi Natali - che entrano nella famiglia della Delegazione, e ha rimarcato l'ideale passaggio del testimone con gli Accademici Terenzio Malvetani che la fondò nel 1968, Franco Maroni e Mario Ruozi, protagonisti di primo piano della vita dell'Associazione, scomparsi lo scorso anno.
(Guido Schiaroli)

LAZIO

RIETI

FORMAGGI SOTTO DIVERSI CIELI

Presso il ristorante "La Foresta" di Rieti, si è svolto un interessantissimo incontro accademico dal titolo "Formaggi sotto diversi cieli" (non toccatemi il formaggio), degno epilogo del tema dell'anno 2017.
L'evento, organizzato dalla Delegazione insieme all'AIS di Rieti, ha visto come relatore l'affinatore di formaggi Enrico Panzarasa, Responsabile selezioni casearie di Selecta SpA.
La serata è iniziata con i saluti del Delegato Francesco Maria Palomba, che ha brevemente ricordato l'origine dell'Accademia e la figura di Orio Vergani, cui ha fatto seguito la relazione a cura di Panzarasa, il quale ha illustrato, per linee generali, la storia e le diverse tecniche di produzione, affinazione e conservazione dei formaggi. Ha descritto come il formaggio viva, evolva, maturi e invecchi, con la possibilità di ammalarsi e di scomparire se non degustato nei tempi giusti, spiegando com'è possibile che da tre semplici ingredienti - latte, sale e caglio - si possano produrre centinaia di formaggi diversi. Si è poi soffermato, in particolare, sugli otto formaggi degustati nel corso della relazione.
È seguita la riunione conviviale con la degustazione di altri formaggi che hanno accompagnato le pietanze servite: St. Felicien e camembert latte crudo ai porcini come antipasto, seguito da un primo giro a base di formaggi caprini con la robiola di Roccaverano, il selles e il ficu. Dopo un risotto alle verdure e robiola, si è proseguito con un secondo giro a base di paste molli (libere, naturali, lavate o fiorite). Si sono potuti così degustare Brillat-Savarin, Langres e ricotta scorza nera. Per concludere, un terzo giro con gli stagionati ed erborinati: comté tunnel de la Collonge 18 mesi, Gouda a latte crudo di capra, provolone stagionato in grotta, shropshire al Porto e uva di Corinto e blu di Bagnoli. Ha concluso la serata un semifreddo allo yuzu e latte di cocco. Tutte le bevande in abbinamento, sia birre sia vini, sono state scelte da Francesco Guercilena, delegato AIS di Rieti.
(Francesco Maria Palomba)

ROMA APPIA, ROMA NOMENTANA

PIATTI SAPORITI CON OLIVE TAGGIASCHE

Le due Delegazioni hanno svolto una riunione conviviale al ristorante "Roberto e Loretta", attivo dal 1952. In precedenza era ubicato in Via Gabi, con il nome di "Alfredo". La seconda generazione, costituita da Roberto con la moglie Loretta, nel 2005 si è trasferita, aprendo l'attuale locale in Via Saturnia. Entrando, si notano alcune "ricercatezze", come le composizioni floreali amate da Loretta; uno stile classico con vecchie foto di Roma e alcuni articoli di riviste e di giornali sulla cucina. I mobili sono dei primi anni del 1900; alle pareti, espositori di legno con bottiglie di vino anche di 375 ml. Nel menu, organizzato dal Simposiarca e da Roberto, merita interesse e maggiore conoscenza la presenza delle olive taggiasche che arricchiscono le portate con il loro buon sapore. Proprio quel gusto "ricercato" è stato proposto in due portate (antipasto e primo). Tali olive possono essere aggiunte quando si cucinano le carni, specie in umido, e i pesci, oppure si possono assaporare da sole o sott'olio, all'aperitivo o all'antipasto. Provengono da alberi ubicati a Ponente della Liguria, verso la provincia di Imperia e che si estendono sino al Principato di Monaco. Questo territorio gode sia di un clima relativamente mite per un favorevole "gioco" di venti, sia di un terreno in prevalenza calcareo a un'altitudine tra i 600-700 metri, sia di un'acqua eccellente. La maggior parte degli oliveti di tale zona ligure sono costituiti da questi olivi. Intorno a Genova vengono coltivate le olive Lavagnina, simili se non uguali alle olive taggiasche. Affini sono invece le olive Frantoio della Toscana. L'albero da cui sono raccolte è robusto e, se non potato, può raggiungere anche i 12-15 metri di altezza; è folto, con rami che spesso diventano curvi. Le foglie sono verdeggianti, tendono posteriormente all'argenteo e sono più ampie nella parte distale. L'oliva pesa circa 1,5-2 g; ha un colore che va dal nero al violaceo; è lunga, ben arrotondata e leggermente ingrossata nella parte distale. Il nocciolo è relativamente voluminoso con una superficie liscia. L'olivo ha una buona resa (circa il 28-30%), maggiore se ben coltivato; l'olio è apprezzato e ha un sapore dolciastro perché le olive vengono colte con ritardo in quanto maturano dopo il mese di dicembre.
(Claudio Di Veroli)

ROMA CASTELLI, ROMA APPIA

RILANCIO DELLA PAJATA NELLA TRADIZIONE DEL "MARTEDÌ GRASSO"

L'"Osteria da Giovanni Vini e Cucina" è un piccolo ma accogliente ristorantino a conduzione familiare, a Velletri, che propone squisiti piatti tipici della zona. Oltre alle ricette locali come zuppa di cavoletti e baccalà, coratella con i carciofi, costolette di abbacchio panate, sono serviti anche i prelibati piatti della cucina romana.
Il locale nasce nel 1854 come punto di ristoro per coloro che lavorano alla costruzione della ferrovia Velletri - Roma. Dal 2001 è condotto dalla signora Paola Bigi la quale, insieme al marito Luca, propone cibi genuini e a km 0.
Le due Delegazioni si sono riunite per celebrare insieme il tradizionale "martedì grasso" che prevede il consumo di gustosi piatti a base di succulente carni grasse e saporite prima di iniziare l'austero periodo di Quaresima. Simposiarca della serata è stato Bruno Cesaroni, Delegato onorario dei Castelli Romani. Tra le varie portate, sono stati molto apprezzati i "rigatoni co' a pajata", prelibato e antico piatto della tradizione romanesca, un tempo consumato soprattutto

dai romani del quartiere "Testaccio", i quali, grazie al vicino mattatoio, potevano reperire facilmente e con poca spesa l'ingrediente principale: i freschi e succulenti budellini di vitello di latte. Dopo le restrizioni sanitarie del 2001, che per via del morbo della "mucca pazza" l'avevano bandita dalle tavole fino alla sua completa riabilitazione nel 2015, la pajata rischiava di finire dimenticata. Oggi i rigatoni con la pajata stanno tornando nei menu dei ristoranti, anche se sono proposti quasi esclusivamente a Roma. Bene ha fatto quindi il Simposiarca Cesaroni a proporli durante la riunione conviviale. Un'altra pietanza in sintonia con il ricco menu della serata è stato il saporito abbacchio al forno con patate, profumato rosmarino e aglio, ingredienti fondamentali della ricetta romana. Buonissimi anche i vari dolci tipici del Carnevale: castagnole, ravioli di ricotta e zeppole con l'uvetta. Tra i vini bianco e rosso locali, è stato il Velletri rosso quello che si è sposato in modo eccellente con i piatti saporiti e gustosi.
Al termine, i commensali hanno ringraziato il Simposiarca e i due Delegati, Tullio Sorrentino dei Castelli Romani e Publio Viola di Roma Appia, per la magnifica serata sulla tradizione "carnevalesca" e la valorizzazione dei prodotti locali e genuini.

ABRUZZO

AVEZZANO E DELLA MARSICA

RIUNIONE CONVIVIALE DEL RICORDO

Particolarmente vivace e partecipata, anche con spunti polemici in chiave storica: questa la sintesi della riunione "conviviale del ricordo" immaginata dal Delegato Franco Santellocco Gargano, in sintonia con la propria Consulta. Un menu intrigante, proposto dallo chef, tipico del territorio. Del resto il locale, che fin dal nome postula "fedeltà" (Moscardino è il nome dell'allora cagnolino di famiglia), invita a una costante rivisitazione. Accattivante l'aperitivo di benvenuto, con Prosecco di Valdobbiadene accompagnato da specialità del forno. A seguire, la chitarrina, con giusta alchimia tra pomodoro pachino, rucola e speck, risultata la più apprezzata. Curiosando tra i tavoli, non male la "sagne dello zotico" (pappardella corta) con funghi porcini e guanciale. Nell'insieme, positiva la proposta enogastronomica.
Lo spazio culturale è stato totalmente assorbito dall'Accademico Brizio Montinaro che ha svolto un'interessante relazione sul prosciugamento del lago Fucino e i suoi effetti economico-sociali sulla popolazione marsicana. Il relatore ha dapprima percorso le fasi e i tempi del prosciugamento e della bonifica del Fucino, per sottolineare l'acume imprenditoriale del Principe Alessandro Torlonia e la perfetta riuscita della gigantesca opera dal punto di vista tecnico. Ha poi parlato del metodo utilizzato dal Torlonia per assegnare le terre bonificate, evidenziando le ragioni per cui esso, avvantaggiando solo un ristretto numero di notabili, ha prodotto, per circa sessanta anni, danni economici e sociali a oltre 10.000 fittavoli, a fronte di stentati e faticosi vantaggi. L'impresa dei Torlonia - ha concluso il relatore - ha anche determinato un vistoso aumento della popolazione fucense e marsicana, una relativa industrializzazione del territorio, creando le premesse per stimolare le forze sociali e politiche ad anticipare la riforma agraria e la modernizzazione dell'agricoltura intensiva del Fucino. Immancabili gli interventi degli Accademici e dei numerosi ospiti. Come ha sottolineato il Delegato, un momento di alta "cultura storica del territorio" di cui molti tendono a perdere memoria: il passaggio da un popolo di pescatori (che comunque con la pesca mangiava) a un popolo di agricoltori (che con la terra dei primi decenni non raccoglieva cibo per la sopravvivenza). Il Delegato, a fine convivio, ha rimesso le insegne accademiche al titolare dell'esercizio, Vincenzo Ridolfi e, insieme al Presidente della Cantina del Fucino, Lorenzo Savina, ha donato una preziosa bottiglia al relatore Montinaro. (Franco Santellocco Gargano).

MOLISE

CAMPOBASSO

ALLEGRA ATMOSFERA NAPOLETANA

Numerosi Accademici, con le loro famiglie e cari amici, si sono incontrati per festeggiare insieme l'inizio del nuovo anno.
Il proprietario del bed and breakfast "Villa Almelia" di Vinchiaturo, Ignazio Di Casola, ha messo a disposizione degli ospiti la sua slpendida struttura, una bella villa immersa in un bosco di querce. Ignazio, napoletano verace, si è trasferito in Molise conservando intatte le sue specialità culinarie e proponendole spesso. Ha preparato, di sua iniziativa, numerose portate per un giusto cenone di Capodanno. Un colorato buffet di leccornie, servite con le bollicine di un Campi Flegrei Doc Falanghina Astro brut, ha deliziato con abbondanti fritti dello *street food* napoletano, serviti in "cuopp", cartocci di carta paglia. Sul tavolo gli scagliozzi di polenta, frittelle di pasta cresciuta variamente

farciti (alici, baccalà, scamorza affumicata, verdure), frittatine di pasta, arancini, crocchè di patate. Tutti erano bollenti e per niente unti. Dopo aver gustato il fritto tra chiacchiere e musica napoletana in sottofondo, è iniziata la cena. A tavola sono comparsi piatti molto ben presentati: zucchine a scapece (composte a torretta); parmigianina di melanzane; baccalà in insalata condito con olio nuovo, olive, capperi, sedano, papaccelle (peperoni tondi conservati sott'aceto) e profumatissimo di limone. Una piacevole sorpresa è stato il fagottino di carta fata contenente paccheri con sughetto rosato e stoccafisso. Altro primo piatto di gusto propriamente napoletano è stato quello delle lasagne con broccoli e salsiccia. Diversi tipi di carne arrostita alla brace, e giunta in tavola bollente con contorno di insalata di pompelmo rosa e finocchi, di patate condite con pangrattato alle erbe aromatiche, hanno concluso la prima parte della cena. Vini tipici del Vesuvio: Campi Flegrei bianco Doc e Campi Flegrei rosso Doc Pér 'e palummo. Cornucopie di cialda farcite di frutta e gelato. Quindi i dolci: struffoli, pepatelli, rococò, mostaccioli e un trionfale savarin alla crema. A mezzanotte, il tradizionale e beneaugurante zampone e lenticchie accompagnato dall'Astro brut e lo scambio affettuoso di auguri, sinceri come quelli di una vera famiglia accademica. Tutta la serata si è svolta con l'accompagnamento di canzoni napoletane cantate dallo stesso Ignazio, che ha una bellissima voce, e che è riuscito a coinvolgere tutti, anche gli stonati. Ha inoltre recitato macchiette ironiche e burlesche di Vittorio Marsiglia.
(Anna Maria Lombardi)

CAMPANIA

CASERTA

L'ARTE DEL PIZZAIOLO NAPOLETANO

Il riconoscimento di Patrimonio dell'Umanità all'arte del "pizzaiuolo napoletano" non ha lasciato insensibile la Delegazione, che alla pizza ha dedicato la sua prima riunione conviviale del 2018. Non inseguendo le mode giovanili, che creano periodiche trasmigrazioni da una pizzeria a un'altra, il convivio si è tenuto presso "Lazzarella-Dop", pizzeria che funziona anche da ristorante. Il locale è dotato di un comodo parcheggio privato e di una sala separata da quella centrale dove il pizzaiolo, sotto gli occhi degli avventori, esercita la sua arte nobilitata dall'Unesco. In questa sala ci si può riunire in tranquillità, isolandosi bene dai decibel che in ogni pizzeria non sono mai pochi. La scelta è stata motivata dal fatto che l'impasto viene fatto con farine Petra, prodotte da grani 100% italiani, moliti a pietra. Tali farine presentano diversi vantaggi per il fatto che i sali minerali, le fibre alimentari e la crusca sono presenti nelle stesse proporzioni esistenti nel grano di partenza. Il rispetto di questo equilibrio fa sì che l'impasto abbia sia un gusto specifico sia un'elasticità che consente al pizzaiolo di confezionare pizze con cornicioni alti, morbidi e appetibili. Tutti gli altri ingredienti utilizzati, dalle alici di Cetara ai pistacchi di Bronte, sono prodotti Dop, da cui forse anche parte del nome della pizzeria. La pizza di Lazzarella non deborda dal piatto, ma vi è contenuta, e il cornicione trattiene al suo interno il condimento. Le pizze che la Delegazione ha degustato, dalla classica Margherita a quella con le alici di Cetara, sono state trovate di qualità "superiore" e il punteggio assegnato è stato alto. La conversazione a tavola si è rivelata ricca e piacevole. È stato osservato, in particolare, che il riconoscimento dell'Unesco potrebbe essere utilizzato come catalizzatore per la ripresa di Napoli e della Campania non solo a livello culturale ma anche economico, con la nascita di una sorta di "Scuola della pizza napoletana", magari intitolata a Raffaele Esposito, il pizzaiuolo che per la regina Margherita, nel giugno del 1889, creò quella che è diventata la "pizza Margherita". Tale scuola, con sedi a Napoli e in altri centri della Campania, dovrebbe essere frequentata per un master formativo da ogni pizzaiolo, che voglia fregiarsi del titolo di "pizzaiuolo napoletano". (Stefano Malorni)

NAPOLI-CAPRI, NOLA

È NATA L'ACCADEMIA PARTENOPEA DEL BACCALÀ

All'insegna della continua ricerca, e mossa dal desiderio di scoperta e approfondimento delle realtà gastronomiche che la circondano, la Delegazione, con i graditissimi Accademici di Nola, ha organizzato un incontro con "Baccalajuoli", la neonata Accademia Partenopea del Baccalà. Ne sono stati presentati scopi, caratteristiche e finalità: val la pena ricordare che Napoli e la Campania hanno, per plurisecolare tradizione, il maggior consumo di baccalà e stoccafisso d'Italia e, di conseguenza, il maggior numero di

ricette tradizionali e creative. Dopo la Confraternita del baccalà alla Vicentina, nata alla fine degli anni Ottanta e costretta negli spazi di una sola specialità gastronomica, è sembrato quindi doveroso, ai partenopei devoti a questo nobile pesce, raccogliersi in un'associazione per diffondere meglio la ricerca sul prodotto e la conoscenza di luoghi e persone di tutta la filiera. Con l'occasione è stato presentato anche un agile libretto a più voci sull'argomento, con miti, leggende, racconti e ricette dal 1400 ai giorni nostri. Ai fornelli di "Gourmeet", l'accogliente locale che ha ospitato la manifestazione, due chef specialisti del baccalà: Antonella Rossi e Vincenzo Russo hanno deliziato con polpette di cavolo, mortadella e pistacchi, vellutata di zucca, stracciata di burrata e liquirizia, risotto con passato di scarola, fonduta di provola e baccalà ai ferri, baccalà al sesamo nero su ceci di Cicerale e mandorle alla paprika, per terminare con un'innovativa mousse di cassata in coppetta di pasta frolla.
(Claudio Novelli)

PUGLIA

ALTAMURA

PROPRIETÀ E GUSTO DELLA CURCUMA

La Delegazione ha organizzato, presso la "Locanda San Nicola", un interessante incontro sulla storia e le proprietà della curcuma, una spezia di cui si sta parlando tantissimo in questi ultimi tempi.
Il relatore Piero Scalera, Accademico esperto in fitologia, ha illustrato a un pubblico particolarmente interessato, partendo dalla storia della diffusione delle spezie, come si sia pervenuti alla conoscenza e all'uso della curcuma, radice della famiglia delle *zingiberaceae*, coltivata prevalentemente in India. Già 4000 anni fa, gli Indù ne facevano largo uso anche per rituali religiosi che la legavano, grazie al suo colore giallo intenso, al sole. Per l'elevato potere colorante, essa veniva anche utilizzata per tingere le stoffe degli abiti buddisti, nonché per i cosmetici del tempo.
La curcuma ha come principio attivo la curcumina, dal sapore piccante, leggermente amarognolo, con un odore simile alla senape. Per il suo intenso colore, è stata definita "zafferano d'India" e il suo aroma, caldo e pungente, ricorda quello dello zenzero.
Studi recenti hanno attribuito alla curcuma proprietà antiossidanti, antimutageniche, epatoprotettrici, antinfiammatorie e disintossicanti: tali effetti la rendono efficace nel contrastare anche lo sviluppo di fenomeni degenerativi quali il cancro e l'Alzheimer.
Nella cucina indiana, essa viene utilizzata in quasi tutti i piatti di carne e di verdura e ora, con l'approfondita conoscenza delle sue rilevanti proprietà, anche da noi se ne sta diffondendo un consumo notevole, grazie soprattutto a una più facile reperibilità. Si consiglia, comunque, di utilizzarla sempre associata al pepe e a un olio vegetale per fruire meglio dei suoi benefici.
La serata si è conclusa con una cena che prevedeva, come antipasto, una vellutata di pane con rape stufate, un involtino di ricotta e caciocavallo, zucchine ripiene alla curcuma, focaccia altamurana e ricotta fresca con miele e mandorle tostate. A seguire, un delicato risotto alla curcuma e un'arista di maiale con *pommes duchesse* al sapore di curcuma. Un tiramisù della

Murgia con Padre Peppe (liquore nocino locale) concludeva una degustazione che, accompagnata da un vino Primitivo biologico, è stata molto apprezzata. (Immacolata Portoghese Stigliano)

BASILICATA

POTENZA

GOLOSO CARNEVALE

Il Carnevale lucano costituisce un patrimonio culturale dell'identità popolare e racconta la storia di questa terra e dei suoi straordinari borghi che regalano colorate suggestioni ed emozioni. Un momento condiviso per valorizzare il passato e le tradizioni contadine, rispolverandone i ricordi. I "campanacci" della collina materana a rievocare l'antica tradizione della transumanza, il Carnevale "leviano" con corna e nasi pendenti ad Aliano, per passare poi a quello di "Satriano" che rievoca il dramma dell'emigrazione. Insieme si fa festa per condividere le specialità gastronomiche tipiche. Con questo spirito goliardico e festoso a Potenza, da anni, imperversa la maschera potentina "Sarachella", con abiti succinti e rattoppati; il naso sempre rosso e raffreddato; la voce stridula, la "saraca" in tasca e il "diavulicchio" nel taschino. La cucina tipica lucana si basa sugli elementi della terra e degli allevamenti del territorio. A Potenza, la trattoria "Sciaquariedd", con la sua gastronomia tipicamente povera, offre l'emozione culinaria dei sottani. Si è iniziato con gli antipasti a base di peperoni cruschi, chiamati così perché vengono fatti seccare al sole e cucinati velocemente nell'olio bollente facendoli diventare croccanti e quindi "cruschi", in dialetto. Si è passati poi alle crocchette di patate al sapore di rafano e ai classici insaccati come la soppressata, preparata con i tagli nobili del maiale, e il salame "pezzente" lucano, che potrebbe essere definito l'esatto contrario della soppressata, perché preparato con i tagli poco pregiati. Tra i primi piatti spicca la pasta tipica potentina, le orecchiette e i fusilli, preparata a mano con un impasto di semola e farina; alle orecchiette viene data la tipica forma di conchiglia, trascinandole sul tavolo e rivoltandole con la punta del pollice; ai fusilli una forma allungata usando un ferretto intorno al qulae la pasta viene arrotolata (questo le conferisce anche il nome di "ferretti"). Il sugo è a base di pomodoro e carne, con abbondante formaggio grattugiato (pecorino di Filiano) e una grattugiata di rafano. A seguire, il secondo: carne mista al

sugo a base di salsiccia, muscolo di vitello, braciole. Per finire in bellezza, le golosità di Carnevale: chiacchiere e zeppole fritte, con zucchero a velo e crema.

SICILIA

ALCAMO-CASTELLAMMARE DEL GOLFO, CEFALÙ, PALERMO

OGGI MANGIO AL NORD

Le tre Delegazioni si sono incontrate presso il relais "Angimbè" sul territorio di Calatafimi - Segesta per una riunione conviviale che è stata denominata "Oggi mangio al Nord". Infatti, lo chef Stefano Boselli, arrivato appositamente da Bologna e con la compartecipazione di due Accademici di Bologna, Gianluca Alberti e Gianluigi Mazzoni, ha preparato un menu con gli ingredienti fatti arrivare dal territorio bolognese. Di seguito il menu: mousse di mortadella "Favola di Palmieri" con aceto balsamico di Modena; crescentine e polenta con squacquerone Dop; spaghetti di Carla Latini con ragù alla bolognese; zucchina ripiena con polpette di manzo; ciambella da toccio. I vini: Lambrusco di Modena Doc e spumante Pignoletto brut Modena Doc (Cantina Cavicchioli).
Non è mancato, tuttavia, un piccolo tocco di cibo siciliano: è stato infatti offerto ai commensali un assaggio di un caciocavallo Dop ragusano unitamente a una coppa e un salame di maialino nero dei Nebrodi e, per frutta, le arance Washington navel di produzione locale.
Dopo i saluti, veniva data la parola al Simposiarca della serata Gianluigi Mazzoni, uno dei promotori del progetto che mira a ottenere il riconoscimento della "vera" ricetta degli spaghetti alla bolognese. Mazzoni ha sostenuto che, per documentare l'esistenza degli spaghetti alla bolognese, si è realizzata una serie di interviste sul territorio interpellando famiglie e nonne massaie della civiltà contadina, ed è emerso che gli spaghetti alla bolognese effettivamente erano una realtà. La pasta era sempre fatta in casa, i famosi *varmizî* ("vermicelli" in dialetto bolognese) descritti da Giancarlo Roversi giornalista e scrittore bolognese, in uno dei suoi libri, dove si riporta l'esistenza e la produzione degli spaghetti a Bologna fin dal 1500.
Lo chef Stefano Boselli ha spiegato che il ragù con il quale si condivano gli spaghetti non era identico a quello delle tagliatelle. Infatti si preparava un sugo riutilizzando il ragù di manzo avanzato dalla domenica, vi si aggiungeva circa l'80% di tritato di maiale e tutto allungato con i piselli. Il risultato era lo spaghetto del giorno feriale, diverso da quello dei giorni di vigilia, che invece veniva condito con un sugo di tonno, pomodoro e cipolla.
(Liborio Cruciata)

CALTAGIRONE

INCONTRO A PALAZZO CRESCIMANNO

Durante la giornata calatina degli scorsi mondiali di scherma, che si sono svolti in Sicilia, la Delegazione ha offerto un rinfresco ai dirigenti della Federazione Italiana Scherma, ai capi delle delegazioni militari e al Questore di Catania, presenti per l'importante avvenimento sportivo.
L'incontro si è svolto presso il prestigioso Palazzo Crescimanno d'Albafiorita, sontuosa dimora settecentesca nel cuore del centro storico della città patrimonio dell'Unesco. A fare gli onori di casa, la Delegata di Caltagirone Gaetana Bartoli Gravina. Insieme all'Accademico Massimo Porta, Presidente dell'Accademia d'armi calatina "Agesilao Greco", il Vice Delegato Domenico Amoroso ha illustrato agli illustri ospiti le bellezze del palazzo siciliano.
Gli ospiti hanno espresso la soddisfazione per questo incontro ed elogiato l'attività della Delegazione di Caltagirone.
(Massimo Porta)

CATANIA

"OSTIER": UN PICCOLO GIOIELLO DI SAPIENZA GASTRONOMICA

La decisione del Delegato Gianclaudio Tribulato e del Simposiarca Francesco Micale è stata inusuale e coraggiosa: si correva infatti il rischio di scontentare alcuni Accademici dato il numero esiguo di posti nel locale individuato per la riunione conviviale. Una scelta voluta per scoprire e valutare la "buona tavola" di piccoli ristoranti e nata dalla constatazione che è diventato sempre più difficile coniugare la buona e accurata ristorazione con una grande ricettività.
"Ostier", la *location* della serata, è un rifugio piccolo e caldo che, con cordialità e sapienza culinaria, avvolge e coinvolge gli ospiti. Un piccolo gioiello, grazie alla gestione accurata del patron Maurizio Sciuto e all'alta professionalità degli chef Giuseppe Musumeci e Alessandro Ilardo, incastonato nella città barocca, sempre più popolata da locali dove la qualità non è sempre di casa. Un incontro all'insegna della degustazione con materie prime attentamente selezionate e con una sapiente scelta di vini sotto la guida di Mariella Ferrara, sommelier professionista.
Il Simposiarca Micale è stato anche il "Virgilio" della serata, illustrando i piatti e gli eccellenti abbinamenti della fornitissima cantina del locale.
Sono stati offerti: uno squisito arancino di melanzana al fior di latte in crosta di pane, con bucce essiccate, gelé di pomodoro al basilico e parmigiano in due consistenze (cremosa e croccante) accompagnato da bollicine metodo classico Rio Favara; un interessantissimo gnocco di patate viola con ragù bianco di tre carni con fonduta di taleggio, cialdina al pomodoro e polvere di olive nere servito con Perricone (Tasca d'Almerita); un insolito lombo di coniglio porchettato con salsa al vino rosso, verdure di campo, scalogno in agrodolce

e mela cotogna. Vino abbinato: Rosso di Montepulciano (Tenuta La Braccesca). Infine, un Anuar passito (Destro) ha accompagnato il cremoso di ricotta e pera cotta al vino speziato, piccolo savarin al cioccolato, crumble salato al pistacchio, salsa di lamponi e polline. La scelta è risultata giusta: "Ostier" è sicuramente un posto piccolo per la nutrita Delegazione catanese, ma valeva la pena conoscerlo.
Tenacia, costanza, determinazione e curiosità sono gli ingredienti di questo locale. L'impegno e un lungo lavoro di formazione si possono leggere negli occhi dei ragazzi che servono ai tavoli e in quelli dei due bravi chef e del proprietario che ha saputo valorizzare il gusto nelle sue varie declinazioni, presentandole con sobria eleganza. Il guidoncino consegnato dal Delegato è stato il suggello di una riuscitissima riunione conviviale.

EUROPA

REGNO UNITO

LONDRA

CENA DI BENVENUTO AL NUOVO AMBASCIATORE

In collaborazione con il Club di Londra (Camera di Commercio italiana), la Delegazione ha organizzato un pranzo di benvenuto per S.E. l'Ambasciatore Raffaele Trombetta e la signora Vittoria Jane, arrivati da pochissimo tempo a Londra. Alla serata hanno partecipato anche

il Ministro plenipotenziario Vincenzo Celeste e il Console Generale Massimiliano Mazzanti. La serata si è svolta negli splendidi locali del Brown's Hotel grazie alla cortesia di Sir Rocco Forte che ha partecipato all'evento. In un'atmosfera molto cordiale, il Presidente della Camera di Commercio e del Club di Londra Leonardo Simonelli e il Delegato Maurizio Fazzari hanno salutato l'Ambasciatore Trombetta, esprimendo l'augurio che, in un momento delicato nei rapporti tra Regno Unito ed Europa, l'Italia possa esprimere al meglio le proprie potenzialità.
Il Delegato ha ricordato le funzioni della Delegazione e lo spirito con il quale l'Accademia si è sempre adoperata per il riconoscimento dei valori culturali che sono alla base della propria esistenza.
L'Ambasciatore si è intrattenuto cordialmente con i convenuti durante l'aperitivo e ha risposto con grande disponibilità alle manifestazioni di saluto e benvenuto, assicurando il suo impegno verso la comunità italiana, in questo momento particolare.
Il menu proposto dallo chef del Brown's, accompagnato da vini rigorosamente italiani, è stato di livello adeguato all'occasione, con stuzzichini caldi e freddi durante l'aperitivo e, a seguire, insalata di aragosta, filetto di agnello con verdure di stagione e un soufflé al cioccolato che ha suscitato l'applauso degli 80 commensali che hanno accolto con grande entusiasmo il nuovo Ambasciatore.
(Maurizio Fazzari)

PRINCIPATO DI MONACO

PRINCIPATO DI MONACO, SAN MARINO

SANT'AGATA APPRODA A PORT HERCULE

È arrivata nel Principato di Monaco, nel giorno a lei consacrato, alla testa degli ospiti sanmarinesi di cui è Patrona, Sant'Agata, per celebrare la sua festa contestualmente alla cena conviviale messa a punto dal team del ristorante "Righi" di San Marino, diretto dallo chef stellato Luigi Sartini. Questi è stato rappresentato per l'occasione da Paolo Rossi, che ha proposto un menu tipico della realtà gastronomica della Repubblica di San Marino, interpretato da un'eccellenza del territorio.
La Delegazione monegasca si è dunque riunita nell'arioso salone del ristorante della Societé Nautique per intraprendere un percorso attraverso una cucina e un'enologia caratterizzate da una precisa impronta regionale, che risale a preparazioni povere, ora riproposte in chiave innovativa, finalizzata all'armonica conciliazione di tradizione e creatività. L'evento si è svolto nella consueta atmosfera calda e cordiale, alla presenza del Segretario di Stato, anch'egli Accademico, del Consigliere del Governo e del Ministro degli Interni e, tra le autorità operanti a San Marino, del Console di Monaco. Gli ospiti sono stati accolti con una coppa di brut del Titano, con una ricca varietà di rustici *finger food*, baby piadine con culatello, crackers di polenta farciti di baccalà e uvetta, cassoncini fritti e bruschette all'aglio fresco e goletta. Una vellutata crema di ceci e canocchie, felice connubio di terra e mare, ha aperto la sequenza delle portate a tavola. È seguito lo sformatino di passatelli e broccoletti, avvolto in foglie di bietola e adagiato su una salsa a base di formaggio di fossa, dalla personalità più energica rispetto al delicato passatello, cotto al salto, secondo una nuova interpretazione di questo classico di Romagna. Entrambe le proposte sono state affiancate dall'avvolgenza del Roncale, morbido bianco sanmarinese. Stessa scelta per il rosso Brugneto, servito con il carré di maialino di latte intriso in una vigorosa salsa ottenuta da una riduzione dello stesso Brugneto, la cui intensità è stata ingentilita dai sentori aromatici dell'arancia. Il momento della dolcezza, con l'ingresso del caciatello, un morbido compromesso tra budino e flan, le cui fette dal giallo intenso sono adagiate su una bruna salsa al caffè d'orzo, dagli spiccati aromi di anice e cannella, da gustare col contrappunto di croccanti bruschette di ciambella, e con un soave Moscato sanmarinese.
Gli Accademici e i loro ospiti hanno applaudito l'artefice del caleidoscopio gastronomico, senza dimenticare di salutare Sant'Agata, ormai in procinto di ritornare nella sua bella patria.

PIEMONTE

ALBA LANGHE
15 febbraio 2018

Ristorante "Il Centro" della famiglia Cordero dal 1956, in cucina Elide Cordero. ●Via Umberto I 5, Priocca d'Alba (Cuneo); ☎01/73616112, anche fax; info@ristoranteilcentro.com, www.ristoranteilcentro.com; coperti 100. ●Parcheggio comodo; ferie gennaio; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8,5; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: fritto misto piemontese.

I vini in tavola: Nebbiolo 2016 (Val del Prete).

Commenti: Brividi di piacere durante la riunione conviviale per gli Accademici albesi al cospetto di un fritto misto piemontese proposto con maestria e competenza in questo, ormai, storico ristorante. La felicità che regalano piatti come bastuà, grive, amaretti e fegato non ha prezzo.

ASTI
26 gennaio 2018

Ristorante "Bagatto" di Franca Poggio. ●Piazza Cotti 17, Grazzano Badoglio (Asti); ☎0141/925110, anche fax; coperti 120. ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì sera; martedì. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: salame cotto caldo, "friciulin", muletta, focaccia, acciughe fritte, spiedini di filoni fritti; insalata russa; carne cruda battuta a coltello; gnocchi di patate alla salsiccia o "tajarin" ai carciofi; semifreddo al torrone o "bonet" o gelato fatto in casa.

I vini in tavola: Selezione dalla cantina del locale.

Commenti: Dopo la Consulta, la Delegazione si è trattenuta a cenare in un locale in cui si interpreta con fedeltà la cucina della tradizione e delle stagioni. Gli stuzzichini con l'aperitivo erano, oltre che buoni, ricchi e originali, in particolare il salame cotto caldo e gli spiedini di filoni. Per cena gli Accademici si sono limitati agli antipasti (ottima l'insalata russa) e a un primo, senza però rinunciare al dolce e al ghiotto gelato casalingo. Motivo in più per tornare un'altra volta a provare i secondi! Interessante la selezione dei vini. Grande gentilezza e attenzione nell'accoglienza e nel servizio hanno coronato una serata molto peculiare.

NOVARA
31 gennaio 2018

Ristorante "Caffè Ristorante Impero" di Paola ed Emanuela Naggi, in cucina Paola Naggi. ●Via Roma 13, Sizzano (Novara); ☎0321/820576; impero@virgilio.it; coperti 50/60+15/20 in giardino estivo (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 3 settimane in agosto - 10 giorni dopo Natale; giorno di chiusura domenica sera; lunedì. ●Valutazione 8,1; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: insalata russa e frittelle di carne e verdure; trancio di cotechino con leggera fonduta di toma valsesiana; paniscia; risotto novarese; rustida novarese con spiedino di frittura dolce; dolce bavarese di zabaione al Passito delle colline novaresi.

I vini in tavola: Particella 40 (Valle Roncati, Briona); Spumante metodo classico extra brut rosé (Ca' Nova Bogogno); Vespolina Nina 2016 (Francesca Castaldi, Briona); Ghemme Docg 2007 Collis Breclemae (Antichi Vigneti Cantalupo); Passito Valdenrico (Paolo Rovellotti, Ghemme).

Commenti: Serata affollatissima per l'interessante tema "La cucina della tradizione incontra i vini delle colline novaresi, storia, territorio, degustazione", presenti i 5 produttori dei vini degustati e illustrati con competenza dal sommelier Guido Invernizzi. Molto interessante l'abbinamento cibi e vini sempre incentrato sui sapori della terra novarese e delle sue tradizioni. Pareri positivi sia per la qualità e il rispetto delle tradizioni delle ricette proposte da Paola Naggi, sia per la bontà dei vini novaresi che si stanno affermando a livello nazionale e in parte stanno sbarcando negli Stati Uniti. Ingresso di 3 nuovi Accademici. Il piatto più apprezzato è stato la paniscia, ritenuta da tutti rispettosa della ricetta originale. Al termine, le titolari del locale, condotto dalla stessa famiglia dal 1934, hanno ricevuto la vetrofania dell'Accademia.

LIGURIA

LA SPEZIA
24 gennaio 2018

Ristorante "Acqua Farina e Sale" di Food Format, in cucina Davide Raschi. ●Via Giulio della Torre 42, La Spezia; ☎0187/1981448; amministrazione@foodformat.it; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8,02; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: insalata di quaglia al bruss della Valcasotto con limone, capperi e noci; gamberi e cotechino con passata di cardi profumata all'arancia; risotto con crema di peperone rosso, crumble al curry e yogurt; guancialino brasato al vino bianco con polenta gratinata; tortino di nocciole con salsa al gianduia.

I vini in tavola: Valdobbiadene Prosecco Superiore da viticoltura eroica (Dirupo); Vermentino Nero toscano Igt 2016 (Terenzuola); Isola dei Nuraghi Igt 2016 (Primo Rosso).

Commenti: "Ecco il buono, alla portata di tutti", questo lo slogan del ristorante. Non è un semplice locale, è uno spazio multifunzione, con prezzi accessibili. Intorno alla cucina, che attraverso l'ampia vetrata racconta al cliente tutte le fasi di preparazione dei piatti, si inseriscono il bar pasticceria, la bottega con un'ampia selezione di salumi e formaggi e la gastronomia. A "chiudere", la fornita enoteca. Il tutto, reso possibile da uno staff preparato ed eccellente, come il primo tra questi, lo chef Davide Raschi, che sapientemente guida la sua brigata all'interno del locale. Una serata accademica davvero piacevole all'insegna della semplicità, genuinità, trasparenza e qualità.

LOMBARDIA

ALTO MILANESE
30 gennaio 2018

Ristorante "Punto & a Capo" di Roberto Tralli. ●Via Dell'Acqua 2 (angolo Corso Sempione), San Vittore Olona (Milano); ☎0331/517544, cell. 331/2191429; robertotralli@alice.it; coperti 54+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura sabato a pranzo; domenica. ●Valutazione 6,9; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: sfogliatine calde; patatine; mortadella di Bologna; olive; tranci di pizza; polenta taragna e cassoeula.

I vini in tavola: Montepulciano d'Abruzzo.

Commenti: Inizio del nuovo anno con un appuntamento classico per i lombardi: la "cassoeula", piatto sim-

bolo dell'inverno, ma sempre molto discusso. Questa pietanza ha una storia collegabile a ogni singola famiglia perché ogni casalinga aggiunge, toglie, rettifica gli ingredienti e il sapore secondo la propria memoria, quella tramandata oralmente dagli avi, o secondo le materie prime disponibili. È stata questa sfida che ha visto il patron Roberto impegnato a cercare di accontentare tutti i palati dei convitati. Purtroppo si è verificato l'ineluttabile destino di questo piatto! Chi ha ritenuto che la verza fosse troppo cotta, chi ha ricevuto un piatto non sufficientemente caldo, chi ha reputato le cotenne troppo crude o il piedino troppo cotto, per non parlare poi delle costine ...insomma soddisfatti forse sì ma con riserva. Gli Accademici si rifaranno il prossimo anno affrontando le stesse problematiche ma sicuri che alla fine troveranno il ristorante che realizza la "vera cassoeula".

PAVIA
31 gennaio 2018

Ristorante "Demetrio Cafè" di Demetrio Cafè srl, in cucina Simone Rabacchin. ●Corso Strada Nuova 86, Pavia; ☎391/7070772; demetriocafesrl@gmail.com, www.aldemetrio.it; coperti 70+80 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie 14 - 30 agosto; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,6; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate American Express, CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: petto d'anatra con fondo di foie gras, farro e cipollotto saltato; raviolo di ganascino brasato con burro nocciolato e salsa ponzu; ossobuco di vitello alla milanese e pastinaca in crema; bianco mangiare al marron glacé con salsa di mascarpone.

I vini in tavola: Franciacorta (Contadi e Gastaldi); Müller Thurgau fermo (Terlan).

Commenti: Per la prima riunione conviviale del nuovo anno è stato scelto un locale al tempo stesso nuovo e storico. Nuovo perché dopo un prolungato periodo di chiusura, per ampliamento e ristrutturazione, è stato recentemente riaperto; storico perché il Caffè Demetrio, dal quale ha preso il nome, è nato nella prima metà del 1700 e da allora è sempre stato nel centro geografico di Pavia, all'incrocio fra quelli che erano il cardo massimo e il decumano della città romana. L'ambiente è piacevole, moderno, adatto per momenti di un certo tono ma anche per i molti giovani che lo frequentano (la sede centrale dell'Università

è sull'altro lato della strada). Caffè e ristorante si compenetrano pur essendo separati con sale utilizzabili su due livelli. Buona la cucina, con qualche concessione non invadente all'esotico in alcune proposte; curata la presentazione dei piatti. Il cuoco, chiamato alla fine per alcune spiegazioni, ha avuto un applauso. In sintesi è stato un buon inizio per il 2018.

TRENTINO - ALTO ADIGE

MERANO
16 gennaio 2018

Ristorante "Déjàvu - Gastromixology" di Gerardo Calabrese. ●Via Mainardo 186, Merano (Bolzano); ☎329/9449668; info@gastromixology.com; coperti 70+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,6; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: tartare di manzo affumicato; risotto, aglio, olio e prezzemolo con crudo di gambero argentino; spalla di maialino brasata con gratin di patate e sorbetto alla mela; tortino al cioccolato con gelato alla vaniglia.

I vini in tavola: Monte Alto Franciacorta extra brut cuvée 2015 Docg (Monte Alto, Iseo); Mont Mes Chardonnay 2016 vino delle Dolomiti (Castelfeder, Cortina s.s.d.Vino); il Ciliegino La Vigne 2015, vin de garage, Vino della Vallagarina Igt (La Vigne, Isera).

Commenti: Confrontarsi con il nuovo richiede sempre la disponibilità a rinunciare al semplice raffronto con quanto già conosciuto per evitare che il pregiudizio comporti il rigetto del diverso. Questo è stato il positivo atteggiamento degli Accademici che hanno visitato un ristorantino aperto da pochi mesi. Locale giovane, gestito da un cuoco e un barman giovani. Viene proposta una cucina innovativa con cibi in abbinamento a cocktail costruiti in loro funzione per stimolare papille gustative e fantasia. La filosofia è stata compresa e valutata positivamente dagli Accademici. Alcuni abbinamenti sono stati apprezzati in modo particolare come quello per la tartare, pregevole di per sé, ben accompagnata da un cocktail che ne sottolineava il sapore, oppure per il risotto, forse leggermente oltre cottura, il cui crudo di gambero argentino si rispecchiava, anche nei profumi, nella bevanda che lo accompagnava. Non è mancata la degustazione di pregevoli vini. In chiusura lo chef ha illustrato in modo dettagliato le innovative tecniche di cottura adottate.

ROVERETO
16 gennaio 2018

Ristorante "Locanda delle Tre Chiavi " di Sergio Valentini e Annarita Di Nunno, anche in cucina. ●Via Clementino Vannetti 8, Isera (Trento); ☎0464/423721; info@locandadelletrechiavi.it, locandadelletrechiavi.it; coperti 80+60 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie ultime due settimane di giugno; giorno di chiusura domenica sera; lunedì. ●Valutazione 8,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tartare di trota agli agrumi, salmerino marinato in carpione, polpetta di scardola e tinca; canederlotti alle verze bio; stufato di manzo bio aromatizzato al caffè di Anterivo con fondente al sedano rapa bio; mousse di castagne con crema di cachi.

I vini in tavola: Trento Doc brut 2014 (Cantina di Isera); Marzemino 2015 (Marco Tonini Viticoltore, Isera); Amarone della Valpolicella Monte Lodoletta 2009 (Romano Dal Forno, Cellore d'Illasi).

Commenti: Il caldo nido gastronomico, scelto dai Simposiarchi Donata Loss e Paolo Marega, si trova nel cuore di una "terra vignata" fin dall'epoca romana, produttrice di quel vino Retico, probabile antenato dei vini della Valpolicella, tra i quali l'Amarone e il Recioto. Curiosamente, il menu ha dato spazio, oltre ai prodotti locali rigorosamente bio e di stagione, al pesce allevato o pescato fresco nelle località trentine di lago e di torrente, praticando un'alleanza nel nome del buon gusto tra piccoli paesi e giovani aziende agricole e biologiche. Di evidente interesse, durante la lieta serata, è risultata l'illustrazione degli eccellenti vini proposti, da parte di Paolo Marega e del giornalista Nereo Pederzolli, nonché da parte dei produttori Marco Tonini e Romano Dal Forno. Nell'occasione, è ovvio, è stato anche evocato il Marzemino del "Don Giovanni" di Mozart, ospite a Rovereto nel 1769.

ROVERETO
5 febbraio 2018

Ristorante "Antica Gardumo" di Giovanni Benedetti ed Erika, in cucina Giovanni Benedetti. ●Via ai Piani 1, Ron-

TRENTINO - ALTO ADIGE segue

zo-Chienis (Trento); ☎0464/802855, cell. 340/8300916; info@anticagardumo.it, www.anticagardumo.it; coperti 84. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie n.d.; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,87; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: uova grestane bio in camicia, su letto di songino; asparagi bianchi di Zambana; nido croccante al sesamo con ovetti di patate Kennebec grestane bio, salsa di pomodoro fresco, coregone e basilico; sorbetto all'ananas e zenzero; baccalà in tempura su salsa di porri e scalogno e verdure bio grestane; colomba pasquale al Moscato Rosa; uova di cioccolata "Exquisita".

I vini in tavola: Morus Trento Doc 2013; Müller Turgau bio Pendici del Baldo 2016; Pinot Nero 2013 (tutti Mori, Colli Zugna); Moscato Rosa 2013 (Revi Aldeno).

Commenti: Legno e sasso creano in sala un'atmosfera capace di sottolineare la purezza delle intenzioni dei proprietari: ricreare nel vecchio casale una tavola di famiglia, dove in piena letizia si consumino, come hanno fatto gli Accademici, i prodotti della tradizione agricola grestana arrivati dall'orto e dal pollaio dietro casa. I Simposiarchi Filippo Tranquillini e Giulio Pezcoller hanno proposto una cena coerente con la linea adottata dalla Delegazione: valorizzare cucine locali capaci di coniugare tradizione e raffinatezza, storia e presente del territorio coinvolgendone i giovani e coraggiosi produttori. La Val di Gresta è peraltro più che nota per le sue verdure, che nel menu proposto hanno accolto morbidamente sia uova sia pesce. Al termine, la colomba al Moscato Rosa e le uova, prodotte con uno dei 13.000 tipi di cioccolato, quello dei Caraibi. Il tutto, accompagnato dai vini, che mescolano con pieno successo sentori di ciliegia, salvia selvatica e ribes nero.

VENETO

ALTO VICENTINO
30 gennaio 2018

Ristorante "Agriturismo Riva Ratta" dell'azienda agricola Riva Ratta s.s., in cucina Tiziano Roncolato. ●Via Campestrini 52/54, Montecchio Maggiore (Vicenza); ☎0444/493694; agriturismo@rivaratta.it, www.rivaratta.it; coperti 160+40 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie settimana di Ferragosto; giorno di chiusura lunedì, martedì; dal mercoledì alla domenica a cena. ●Valutazione 6,92; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: buffet misto della casa: salame, pancetta e salame scottato su crostone di polenta; zuppa di cavolo verza con luganega (salsiccia); ossi de mascio e coesin (ossi di maiale e cotechino) con contorni vari (mostarda, crauti, verdura cotta di stagione e cren); dolce accademico al mais di Marano Vicentino.

I vini in tavola: Chardonnay Colli Berici Doc 2016; Merlot del Veneto Igt 2010 (entrambi Riva Ratta); Recioto di Gambellara Spumante Docg (Zonin 1821, Gambellara).

Commenti: Serata con cibo della tradizione vicentina nel mese di gennaio a base di maiale o, come si dice da queste parti, "mascio". Il Simposiarca Marco Caltran ha predisposto un buon menu della tradizione. Al tavolo, dopo un'introduzione del Delegato e del Simposiarca, si continua con una buona zuppa di verze presentata nel piatto con una salsiccia. A seguire gli ossi di maiale e il cotechino con i contorni previsti come verdura cotta, mostarda, crauti e l'immancabile cren (rafano con aceto). A conclusione della serata, vista la stagione, una torta casalinga con farina gialla di buona fattura. Più che buono l'abbinamento del vino di produzione propria con i piatti di maiale. A fine serata, la Delegazione ha fatto omaggio al titolare del locale della vetrofania e della brochure istituzionale, ringraziandolo per la buona riuscita della serata.

LEGNAGO-BASSO VERONESE E POLESINE OVEST
24 gennaio 2018

Ristorante "Perbellini" di Paola Secchi, in cucina Francesco Baldissarrutti ●Via Muselle 130, Isola Rizza (Verona); ☎0457/135352; ristorante@perbellini.com, www.ristoranteperbellini.it; coperti 38. ●Parcheggio comodo; ferie dieci giorni in gennaio, tre settimane in agosto; giorno di chiusura lunedì, martedì; domenica sera. ●Valutazione 7,5; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate American Express, CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: caprese croccante, cialda allo zafferano con burro alle acciughe del Cantabrico e profumo di bergamotto, grissini alla farina di canapa e cardamomo nero, polenta fritta; agnolotto di parmigiano fritto e polvere di noce moscata; batata al sale con caviale di salmone, shiso rosso e yogurt; baccalà tiepido e broccoli di Custoza con spuma fumé e acetosella; risotto mantecato al Soave, cozze, vongole e asparagi di mare; stinco di mora romagnola cotto allo spiedo su purè di verze brasate e salsa allo zafferano; croccantino all'amarena.

I vini in tavola: Bianco da Nero 2009 (Pojer et Sandri); Riesling Brand 2014 (Zind-Humbrecht); Verdicchio 2014 Santa Barbara (Stefano Antonucci); Soave Monte Carbonare 2013 (Suavia), Valpolicella Superiore Profasio 2011 (Massimago); Moscato Rosa 2012 (Kettmeir).

Commenti: La riunione conviviale, organizzata dal Simposiarca Cesare Bellussi, ha avuto un'ottima partecipazione di Accademici oltre a una gradita ospite. La serata è iniziata con un eccellente vino e una serie di assaggi caratterizzati da sapori e accostamenti originali e equilibrati. Contrasto e raffinatezza hanno distinto gli antipasti, nei quali lo chef ha saputo congiungere magistralmente ingredienti molto eterogenei, il tutto ancora in abbinamento a ottimi vini. Apprezzatissimo anche il risotto. Estremamente tenero lo stinco allo spiedo, una modalità di cottura particolarmente importante per lo chef. Un ottimo dolce e la piccola pasticceria hanno concluso un'esperienza sicuramente da ripetere, arricchita, come sempre, dalla *lectio magistralis* dell'Accademico Ermanno Murari sui vini serviti.

ROVIGO-ADRIA-CHIOGGIA
27 gennaio 2018

Ristorante "Valgrande" di Monica Bimbatti e Alberto Faccioli, in cucina Monica Bimbatti. ●Via Riviera 849, Località Runzi, Bagnolo di Po (Rovigo); ☎0425-704086; info@agrivalgrande.it, www.agrivalgrande.net; coperti 60+40 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie gennaio; giorno di chiusura da lunedì a venerdì. ●Valutazione 7,9; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: pinza alla munara con salame, pancetta, salame di testa e verdure in agrodolce; tagliatelline in brodo con fegatini; ossi di maiale bolliti con cren e sale grosso; cotechino; fagioli in umido, fagioli in "potacin", verze con pancetta; dolci di Carnevale: crostoli, favette, tortelli con marmellata di cotogne.

I vini in tavola: Prosecco brut (Lino Ballancin); Valpolicella Val dei Mulini 2016 (Cantina di Custoza); Fior d'Arancio spumante (Quota 101).

Commenti: Il tradizionale "pranzo dei ossi" si è tenuto anche quest'anno in questo agriturismo a conduzione familiare in cui vengono impiegati gli ottimi prodotti dell'azienda agricola di famiglia riscuotendo ancora un grande successo. Tutti i piatti sono stati ben apprezzati, dall'antipasto con la tipica "pinza alla munara" accompagnata dai salumi di casa, alle corroboranti tagliatelline in brodo servite con i fegatini a parte, per continuare con il cotechino e i suoi contorni. Ma i grandi protagonisti sono stati ancora una volta gli eccezionali ossi di maiale

bolliti e serviti fumanti con il cren e il sale grosso. I dolcetti del Carnevale hanno concluso degnamente un ottimo pranzo accompagnato da vini all'altezza e servito a un costo veramente encomiabile per tale qualità.

TREVISO
26 gennaio 2018

Ristorante "Ai due Mondi" di Marco e Mirco, in cucina Marco Busetto. ●Via Castellana 38, Treviso; ☎0422/262292, anche fax, cell. 347/5724863; marcobusetto72@gmail.com; coperti 40+40 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie dal 7 al 17 gennaio; Ferragosto; giorno di chiusura venerdì. ●Valutazione 6,8; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: bruschetta pugliese; radicchio tardivo di Treviso con formaggio e miele; orecchiette con vongole e cime di rapa; seppie in nero con polenta; calamaro ripieno; peperoni al forno; crostata con radicchio di Treviso e amaretti.

I vini in tavola: Prosecco Doc Treviso (Casa Bianca Spumanti, Venegazzù); Fiano di Avellino Docg, (Feudi di San Gregorio, Sorbo Serpico); Torchiato di Fregona Docg (Produttori di Fregona); Malbech Igt Colli Trevigiani (Conte Loredan Gasparini, Venegazzù).

Commenti: Si è trattato di due percorsi paralleli: cucina veneta e cucina pugliese, proposte in virtù delle esperienze professionali del cuoco. Graditi i due antipasti, anche se non tutti i tavoli hanno potuto gustarli alla temperatura ottimale. Molto apprezzata la pasta condita mixando due ricette classiche una veneta e una pugliese. I secondi non sono stati apprezzati dalla maggior parte dei commensali per essere stati serviti quasi freddi a gran parte dei tavoli. Inadeguato il dessert che più che una crostata era da definirsi un biscotto nel quale il gusto del radicchio, che avrebbe dovuto essere caratterizzante, non si individuava. Buona la qualità dei vini e appropriati gli abbinamenti.

TREVISO-ALTA MARCA
31 gennaio 2018

Ristorante "Campaner" di Anna Cabrio, in cucina Anna Cabrio e Arturo Barbiero. ●Via della Chiesa 6, Mogliano (Treviso); ☎041/457040; annacabrio@gmail.com; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie 10 - 31 agosto; giorno di chiusura martedì; domenica sera. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: radicchio tardivo in tempura; volantini di speck e prosciutto crudo in punta di coltello; crostini con gorgonzola e acciughe; pasta e fagioli "co'e tirache"; pasticcio di radicchio e salsiccia; faraona in salsa "pevarada" con polenta gialla; radicchio alla griglia e patate arrosto; "fritoe e crostoi".

I vini in tavola: Prosecco brut Doc; Cabernet Franc 2016 Doc (entrambi azienda Gelisi); Fragolino bianco.

Commenti: Una vecchia trattoria, all'insegna della cucina tradizionale, ha ospitato la Delegazione per godere un menu tipicamente trevigiano. Ha trionfato il radicchio che a gennaio esprime il meglio delle sue caratteristiche. Come primo piatto è stata servita una pasta e fagioli con le caratteristiche tagliatelle di grano duro. Anche il pasticcio di radicchio e salsiccia è stato molto apprezzato per la leggerezza e il sapore gradevolissimo. Per secondo, è stata presentata la faraona, accompagnata da una salsa che proviene da Venezia ma che Treviso ha fatto sua. Alla fine sono stati serviti i crostoli e le frittelle per onorare il Carnevale. Per questi dolci si è potuta apprezzare la grande esperienza in cucina dei due gestori. Il Delegato ha esposto il programma completo dell'anno 2018 appena definito in Consulta e gli appuntamenti importanti che la Presidenza ha fissato nell'anno.

VERONA
6 febbraio 2018

Ristorante "La Ginestra" di Stefano Ghelli, in cucina Marco Lucchi ed Enrico Saragnese. ●Via Leopardi 16, Verona; ☎045/810444, fax 045/8100523; leopardi@leopardi.vr.it, www.leopardi.vr.it; coperti 50+20 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura domenica; sabato a pranzo. ●Valutazione 7; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tartare di garronese veneta, polvere di olive, cipolla in carpione e olio alle erbe; lasagnette all'anatra e scorzette d'arancia semi candite; punta di petto di vitello in doppia cottura e verze stufate; torta delle rose con zabaione e Recioto.

I vini in tavola: Valpolicella Classico; Valpolicella Ripasso; Recioto (Fornaser).

Commenti: Riunione conviviale dedicata al bilancio delle attività 2017 e alla programmazione accademica 2018. Gli Accademici sono stati accolti con professionalità ed entusiasmo. Una cena servita con la massima attenzione alla qualità delle materie prime. Servizio attento e ambiente hanno reso particolarmente produttiva e gradevole la discussione dei temi trattati. Simposiarca Antonella Mazzucco.

FRIULI - VENEZIA GIULIA

MUGGIA-CAPODISTRIA
26 gennaio 2018

Ristorante "Il Sole" di La Locanderia srl, in cucina Roberto Cortese. ●Strada per Lazzaretto 93, Muggia (Trieste); ☎040/273067, fax 040/9277693, cell. 348/3804200; info@hotelristorantesole.it, www.hotelristorantesole.it; coperti 120+100 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie gennaio, febbraio, novembre; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,4; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: antipasto misto freddo: involtini di salmone con formaggi alle erbe, gamberoni alla catalana, piovra scaloppata su rucola e datterini, alici marinate in savor con uvetta e pinoli, coppa di granchio reale in aspic di mandarino; misto in panura di pistacchio di Bronte: tortino di melanzane ai crostacei, capesante, canestrelli e cannolicchi; trancio di rombo con mozzarella di bufala, scarola saltata e chips di porro croccante su crema di finocchio; millefoglie.

I vini in tavola: Prosecco extra dry 2017 (Torresella, Portogruaro); Friulano bianco 2016 (Famiglia Stocco, Bicinicco del Collio).

Commenti: Agli Accademici si è uniti un gruppo di odontoiatri, provenienti da diverse regioni d'Italia in congresso a Trieste, componendo un piacevole

FRIULI - VENEZIA GIULIA segue

gruppo di 26 amici in un ambiente reso elegante e accogliente da originali decorazioni luminose e con un caminetto acceso in un clima ancora invernale.

EMILIA ROMAGNA

BOLOGNA
25 gennaio 2018

Ristorante "La Porta di Bologna" di MIDI srl, in cucina Cristian Mometti. ●Piazza Vieira De Mello 4, Bologna; ☎05/14159491, cell. 337/1551485; restaurant@laportadibologna.it, www.laportadibologna.it; coperti 50+30 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie agosto; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,2; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: manzo marinato con fiore rosso, scaglie di vezzena e crema di balsamico; tortelli di ricotta ed erbette con crema alla cipolla dolce di Medicina e pancetta; brasato al Barbera emiliano con porro glassato e cappuccio in agrodolce cotto in vasocottura e servito a tavola nel vetro; tortino alle pere e cioccolato con gelato alla crema e vaniglia bourbon.

I vini in tavola: Prosecco brut Docg (Duca, Dolle); Rosé metodo classico; Rosso di Montalcino; Nobile di Montepulciano (tutti e tre Tenute del Cerro); Moscato Fiori d'Arancio (La Montecchia).

Commenti: Il locale, elegante e accogliente, ha fatto da cornice alla ripresa delle attività 2018. È stata una serata molto gradevole e rilassante con un servizio veramente competente e gentile. Di buon livello la cucina dell'*executive* chef Mometti che ha illustrato brevemente il metodo della vasocottura e i suoi pregi. Particolarmente apprezzato il brasato al Barbera emiliano: profumato e aromatico ma senza la "pesantezza" di un normale brasato; molto gradito anche il manzo marinato in apertura. Pregevole la scelta dei vini che hanno perfettamente accompagnato ogni portata.

BORGO VAL DI TARO
4 febbraio 2018

Ristorante "Trattoria Fopla da Gelsy" di gestione familiare, in cucina Gelsomina Villani. ●Località Fopla di Specchio 211, Solignano (Parma); ☎0525/58160; coperti 120. ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì e martedì sera. ●Valutazione 8,3; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: polentina stesa con salamino; salame fritto in vino bianco; piedini e ossa di maiale; cotiche con fagioli; fegato di maiale ratellato; guancialini in umido con polenta; cotechino con salse; anolini in brodo; semifreddo con frutti di bosco.

I vini in tavola: Ortrugo e Gutturnio (Colli Piacentini).

Commenti: Il menu della "maialata", organizzato dal Simposiarca Angelo Ablondi, ha avuto come tema "Conservare l'autenticità delle antiche tradizioni". In tale contesto si ripropongono i "mangiari" della valle rievocando aspetti folcloristici, sapientemente correlati a un modo di vivere in questo territorio appenninico, attraverso la celebrazione di sua maestà il maiale. Le pietanze, sapientemente curate, hanno fatto rivivere i sapori di un tempo in un'atmosfera cordiale e accogliente. Una cucina non elaborata, fatta di ingredienti semplici e freschi, basata su prodotti locali ed equilibrata per la ottimale combinazione dei suoi elementi. Ogni piatto è stato vivamente apprezzato. Un plauso caloroso alla signora Gelsomina per la capacità di mantenere integri i valori di qualificazione gastronomica del territorio delle valli dell'Appennino parmense. Sollecito e attento il servizio. Corretto abbinamento dei vini.

CARPI-CORREGGIO
29 gennaio 2018

Ristorante "Le Franchine " di Massimo e Tiziana, in cucina Tiziana. ●Via Moglia 37, Reggiolo (Reggio Emilia); ☎0522/972870, cell. 320/3777461; ristorantelefranchine@alice.it, www.ristorantelefranchine.it; coperti 70+10 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 2 settimane a gennaio e 2 settimane ad agosto; giorno di chiusura martedì; sabato a pranzo. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: polenta abbrustolita con prosciutto crudo di Parma Doc, pancetta stagionata arrotolata, mousse di mortadella Igp, parmigiano reggiano 30 mesi con pere alla senape; maccheroni al pettine con ragù di coniglio in bianco; tortelli di zucca burro e salvia; guancialino di maiale con purea di zucca; patate al forno; torta sbrisolona; zabaione con dolcezze e crostate di frutta.

I vini in tavola: Lambrusco Concerto Doc (Medici); Lambrusco Prà di Bosso Dop (Cantine Casali); Pignoletto (Fattoria Moretto Dop).

Commenti: Serata dedicata al rendiconto della Delegazione con un menu ispirato a Orio Vergani fondatore dell'Accademia. Dopo la disamina delle varie attività e il ricordo della figura del fondatore si è passati alle indicazioni per il 15° della Delegazione che avrà luogo nel 2018. La scelta del locale è stato un motivo per valutare un ristorante storico, notevolmente ristrutturato, il quale ha dimostrato un livello di qualità percepita veramente importante. Il menu è stato molto gradito sia dal punto di vista delle vivande sia da quello dei vini. La brigata di cucina e il servizio al tavolo sono stati veloci e abbondanti le caratteristiche distintive rispetto alla ristorazione tradizionale, con un rapporto qualità-prezzo eccezionale. Benvenuto ai nuovi Accademici Alberto Dallari Bondanini e Damiano Biondi.

CASTEL SAN PIETRO-FIRENZUOLA
18 gennaio 2018

Ristorante "La Sosta del Gallo " di Davide Battizocco e Daniela Zanardi, in cucina Davide Battizocco. ●Via Malvezza, 90, Castel San Pietro (Bologna); ☎051/6958219, anche fax, cell. 348/4525854; lasostadelgallo@gmail.com; coperti 25. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie settimana di Natale e agosto; giorno di chiusura domenica, lunedì - martedì - mercoledì sera. ●Valutazione 7,4; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: piccolo fritto misto (stecco bolognese, mozzarella in carrozza, polpettine di ripieno di tortellini, cotolettina e crema fritta); tortellini con fonduta di parmigiano, noce moscata e aria di salvia; risotto mantecato al latte, aringa affumicata e crema di piselli; guancia di manzo brasata al Sangiovese, purè di patate viola e mostarda di frutta senapata; torta di riso, cantucci con noci e fichi secchi, zabaione nel bicchiere.

I vini in tavola: Le Gran Pignol Doc millesimato; Lambrusco Dosage 2015 (entrambi La Battagliola); Sangiovese Superiore 2015 (La Fratta Minore); Santo Spirito 2011 (Frescobaldi).

Commenti: Il giovane chef ha presentato un menu composto da piatti della tradizione caratterizzati da aspetti innovativi. Tra gli antipasti spiccava

lo stecco alla petroniana, particolare preparazione in cui il connubio degli ingredienti appariva estremamente ben riuscito. "Il mio tortellino" è stato caratterizzato da tortellini di ottima qualità accompagnati da un condimento a base di panna sottoposta a sifone e profumata da una spuma di salvia: quest'ultimo aspetto ha suscitato non poche perplessità tra gli Accademici. Nel risotto alle aringhe affumicate mantecato con latte, la sapidità del pesce si bilanciava perfettamente con la dolcezza del latte. Buono, ma scontato, il brasato di guancia di manzo. Ottima la torta di riso, i cantucci con noci e fichi secchi e uno strepitoso zabaione nel bicchiere. Discreti i vini. Lo chef, al quale è stato consegnato il piatto d'argento a ricordo della serata, ha costruttivamente accettato le lodi e le critiche.

FORLÌ
15 febbraio 2018

Ristorante "Benso" di Giardiniorselli srl dal 2017, in cucina Davide Grumbianin e Matteo Milandri. ●Piazza Cavour, Forlì (Forlì-Cesena); ☎346/1167238; amministrazione@bensofood.com; coperti 40+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: topinambur acciughe e aglio nero; lasagnetta green; uovo pane e cipolla; passatelli asciutti, cardi, parmigiano e cipresso; "Bestiariium" (un assemblaggio di carni diverse); cioccolato a strati.

I vini in tavola: Benvenga Sangiovese vinificato in bianco 2013 (Tenuta Pertinello); Bro' Forlì bianco Trebbiano 2014 (Noelia Ricci); Vigna del Generale Sangiovese riserva 2012 (Nicolucci); Pertinello Sangiovese 2005 (Tenuta Pertinello).

Commenti: Un locale di recentissima apertura che si propone di elevare e diversificare l'offerta gastronomica della città avvalendosi della collaborazione dello chef Piergiorgio Parini. Il menu ha riscosso una generale approvazione per una proposta certamente innovativa rispetto alla tradizione romagnola, ma comunque senza forzature o esagerazioni, con perfette cotture e grande cura nell'allestimento dei piatti. Nel generale gradimento, i voti maggiori sono andati all'uovo, piatto veramente particolare nella concezione e realizzazione. Buono il servizio, generalmente apprezzati i vini, buono il rapporto qualità-prezzo. Il Delegato, consegnando il piatto a Simone Zoli, uno dei titolari, si è congratulato per la qualità e l'originalità del menu.

LUGO DI ROMAGNA
30 gennaio 2018

Ristorante "Ellepi" di Sergio Zagonara. ●Piazza Mazzini 16, Massalombarda (Ravenna); ☎0545/81755; ellepi@gmail.com, www.lpmassa.com; coperti 160. ●Parcheggio comodo; ferie ultimi 10 giorni di luglio; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: radicchi e pancetta; spoja lorda in brodo di cappone; cotoletta milanese con cardo fritto; gelato artigianale di crema con riduzione di aceto balsamico; dolcetti fritti e pera volpina cotta.

I vini in tavola: Prosecco Val d' Oca; Verdicchio Pignocco; Sangiovese La Viola; Moscato Dogliotti.

Commenti: Per la prima cena del 2018, la scelta della Consulta è caduta su questo ristorante molto conosciuto nella zona e connotato da un ambiente caldo e familiare. Il menu, volutamente semplice per ribadire che un buon ristorante si deve giudicare non solo dalla fantasia ma dalla qualità delle materie prime e dall'accuratezza dell'esecuzione, si rifà alle tradizioni del territorio. L'ottima spoja lorda in brodo di cappone (minestra ripiena della tradizione locale), di rarissima presenza nei menu dei ristoranti, è stata apprezzata dai commensali; buone le altre portate con particolare menzione al gelato di crema. Altra caratteristica del ristorante è il riuscito connubio tra una buona qualità accompagnata da una notevole quantità. Un particolare apprezzamento va alla gentilezza di Sergio e di tutto il personale di sala. Durante la piacevole serata, si è festeggiato l'ex Delegato Pierangelo Raffini con la consegna del diploma di Delegato onorario e dei 25 anni di anzianità accademica.

PARMA TERRE ALTE
8 febbraio 2018

Ristorante "Trattoria "Milla" di gestione familiare ininterrottamente dal 1947. Oggi Catia Caselli, in cucina Catia Caselli. ●Via Maestri 40, Sala Baganza (Parma); ☎0521/833267; trattoriamilla@gmail.com, www.trattoriamilla.it; coperti 50. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie variabili; giorno di chiusura mercoledì, giovedì; lunedì, martedì e venerdì a pranzo. ●Valutazione 7,8; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: "torta fritta della Milla" con cicciolata di Lucedio Bocchi, culaccia di Amerio Giuberti, giardiniera dell'orto, frittatina con asprelle, frittatina con cipolle, tortino di patate, crostino con pâté di pernice, crostino col gras pist, parmigiano reggiano 24 mesi di Gennari; uovo sodo e asprelle condite col "gras pist"; minestra di riso con pasta di strolghino e verze; gnocchi zucca e taleggio; sella di coniglio grigio di Carmagnola farcita di verdure di stagione con barba di frate; tradizionali dolci del giovedì grasso.

I vini in tavola: Buttafuoco Fajro 2013; metodo classico Docg 2013 Brut Magnum sboccatura 2017 (Cantina Cà del Gè, Montalto Pavese).

Commenti: La cucina di Catia affonda nella tradizione popolare, dove le ricette non sono codificate né scritte, dove si metteva in tavola quel che c'era nell'orto e nel cortile e che Catia e Luciano, eredi di una tradizione di settant'anni, vogliono mantenere viva. La cena, fin dal ricco aperitivo giocato intorno alla "famosa torta fritta della Milla" con cicciolata morbida e profumata è stata un inno ai sapori del cuore e della memoria. Buone le frittate, i crostini, la sapida culaccia. Da lucciconi agli occhi l'uovo sodo con le asprelle condite col "gras pist" e la minestra di riso con la pasta di strolghino e le verze. Due ricette perdute, piatti che nessun ristoratore propone più e quindi inevitabilmente destinati all'oblio. Perfetto il coniglio, morbido e delicato, nato dal connubio di mani sapienti e un'eccellente materia prima. Chiusura in gloria col campionario dei dolci del giovedì grasso e i liquori d'erbe fatti in casa. Buoni e ben intonati alla cucina i vini.

RAVENNA ROMEA
24 gennaio 2018

Ristorante "Locanda degli Angeli" di Andrea Caranti, anche in cucina. ●Via Bastia 219, Conselice (Ravenna); ☎0545/80989; locandadegliangeli@tiscali.it, www.ristorantelocandadegliangeli.com; coperti 110. ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,3; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

EMILIA ROMAGNA segue

Le vivande servite: antipasto di radicchio di campagna con bruciatini all'aceto di vino; tortello all'ortica; patate e pomodori al forno; grigliata di carne con tagliata, costata di castrato, salsiccia; dessert della casa con crostata e dolci di Carnevale.

I vini in tavola: Lambrusco emiliano (Grasparossa, Castelvetro); Sangiovese 2016 (Prugneto, Podere dal Nespoli); Müller Thurgau.

Commenti: Riunione conviviale apprezzata per i piatti tipici romagnoli proposti: un ritorno nella vera tradizione culinaria della Romagna, nell'antica e raffinata residenza estiva degli Estensi. Nell'edificio del 1492, lo chef Andrea ha creato e proposto piatti romagnoli semplici e tradizionali come il radicchio di campagna con i "bruciatini" all'aceto di vino. Ottimo il dessert della casa costituito da crostata e dolci di Carnevale. A fine serata il Delegato, donando al gestore della locanda la vetrofania dell'Accademia e il guidoncino della Delegazione, ha manifestato la piena soddisfazione degli Accademici per l'ottima riuscita della serata, ha ringraziato dell'ospitalità e ha, inoltre, espresso la discreta potenzialità di crescita della cucina.

TOSCANA

APUANA
16 febbraio 2018

Ristorante "Luisa" di Matilde Berti Pagani sas. ●Via Partaccia 86, Carrara (Massa-Carrara); ☎0585/780166; coperti 110. ●Parcheggio comodo; ferie ottobre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: crostini vari; tagliatelle di castagne al cinghiale; polenta con capriolo; fagiano al forno con patate; crostata con marmellata di fichi.

I vini in tavola: Prosecco; vino di Bolgheri (sfuso).

Commenti: Cena di caccia organizzata dal Tesoriere Enrico Biso. Le pietanze sono state gradite; particolarmente apprezzate le tagliatelle di farina mista di grano e castagna che si sposavano perfettamente con il gusto del cinghiale. Il ristorante ha dimostrato (come comunque era già noto a molti Accademici) di saper preparare con accuratezza la selvaggina anche se specializzato in cucina di mare. Ottimo il rapporto qualità-prezzo.

LIVORNO
21 febbraio 2018

Ristorante "Un'Ottima Annata" di gestione familiare. ●Scali del Pesce 7, Livorno; ☎0586/892068, cell. 348/2651779; gianluca.pericoli@yahoo.it; coperti 80. ●Parcheggio scomodo; ferie gennaio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,45; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: tris di carpacci di pesce, crostini di mare; ravioli di farina integrale da grani antichi con ripieno di frutti di mare alla crema di salmone profumato al limone; linguine con filetto di orata, rosmarino e pinoli tostati; bis di assaggi di mare: involtini di baccalà con pancetta toscana e gamberone al lardo con granella di mandorle e pistacchi, con olio extravergine al limone e/o al tartufo; spiedino di frutta fresca con cascata di cioccolato fondente; bignè ripieni di crema di mascarpone e ricotta con cioccolato fondente.

I vini in tavola: Prosecco (De Faveri); Vermentino toscano 2016; Aleatico Amansio (entrambi Gualdo Del Re).

Commenti: Organizzata dall'Accademico Consultore Fabrizio Mascitelli, la cena si è svolta in un clima di serena convivialità, caratterizzata dalla scoperta di pietanze non proprio comuni, che la cuoca Paola Pierucci ha cucinato e fatto servire con la descrizione puntuale del titolare Gianluca Pericoli. Ottima l'accoglienza riserva ai numerosi Accademici i quali, per bocca del Delegato Sergio Gristina, si sono alla fine congratulati con lo staff. La conversazione accademica è stata svolta, con molti applausi finali, dalla professoressa Cristiana Chiti, consorte del Simposiarca, che ha parlato della nascita del quartiere "Venezia" nella medicea Livorno.

LUCCA
30 gennaio 2018

Ristorante "Pizzeria Leos" di gestione familiare. ●Viale San Concordio 1311, Lucca; ☎cell. 366/25888884; www.leoslucca.com; coperti 180. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,6; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: antipasti: salumi e formaggi; degustazione di pizza "al metro"; gelato e ananas.

Commenti: Caratteristica del locale è la "pizza al metro", ma il ristorante è rinomato anche per le sue bistecche cotte su legna d'olivo e servite come tagliata. La pizzeria, per la quale il locale è molto rinomato, si basa sull'uso di due forni a legna e sull'esperienza di un pizzaiolo napoletano e due provenienti dallo Sri Lanka. Farine biologiche e uso di prodotti di alta qualità. La degustazione di pizza al metro è stata accompagnata da birre al calice e alla spina.

LUNIGIANA
31 gennaio 2018

Ristorante "Antica Trattoria Pelliccia" di Veronica Tosi. ●Via Garibaldi 130, Pontremoli (Massa-Carrara); ☎0187/830577, cell. 338/4994769; anticatrattoriapelliccia@hotmail.com; coperti 40. ●Parcheggio zona pedonale; ferie n.d.; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,36; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: torta di riso e cipolle, involtino di castagna con lardo di Colonnata; ribollita con crostino, parmigiano e olio crudo; maialino al forno con dadolata di mele accompagnato da gobbi gratinati; tiramisù.

I vini in tavola: Gagio Igt 2016 Toscana; Arialdo Igt 2016 Toscana (entrambi Dalle Nostre Mani, Fucecchio); Prosecco di Valdobbiadene (Nino Franco).

Commenti: Per la consueta riunione conviviale di San Geminiano, la Delegazione si è ritrovata in un locale situato in un palazzo d'epoca nel centro storico di Pontremoli. Ben accolti da Veronica Tosi, titolare del locale, gli Accademici e gli ospiti, attratti dal fascino dell'antica tradizione del falò, presente anche il DCST Toscana, Rug-

gero Larco, hanno gustato piatti locali in uso per la festa patronale. La portata più gradita è stata la ribollita, piacevolissima in una fredda serata di fine gennaio. Armonico l'abbinamento del vino al cibo, servizio professionale e cordiale, onesto il rapporto qualità-prezzo. Serata memorabile per la relazione dell'Accademico Consultore Giuseppe Benelli, Vice Presidente del CS "Franco Marenghi", sulla disfida dei falò; interessante l'intervento aggiunto *ad hoc* dall'Accademico Andrea Baldini. A fine serata, visita del Sindaco di Pontremoli, Lucia Baracchini, in compagnia del Sottosegretario di Stato al Ministero della Giustizia, dottor Cosimo Ferri, per portare i saluti istituzionali ed esprimere gli amichevoli legami con la Delegazione.

MONTECATINI TERME-VALDINIEVOLE
26 gennaio 2018

Ristorante "Casa Gala" di Simone & Simona Malucchi, in cucina Simone Malucchi. ●Via Talenti 2, Montecatini Terme (Pistoia); ☎0572/2766130; booking@casagala.it, wwwcasagala.it; coperti 45+40 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì - mercoledì (in inverno). ●Valutazione 7,1; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: farinata con chips di guanciale, bon bon di pasta fritta con crema di blue stilton, miele e salvia croccante; flan di verdure dolci allo zafferano di San Gimignano; ravioli pesciatini con stringhe di prosciutto crudo di Monte San Savino e crema di parmigiano, noce moscata e curcuma; "mugellano" chiuso a mano con riduzione di parmigiano, tartufo nero di San Miniato e cavolo nero croccante; tasca di filetto di cinta in salsa di prosciutto del Pratomagno ai tre pepi; sbriciolata di cantuccini artigianali di Marlia, bagnati al Vinsanto su crema di mascarpone.

I vini in tavola: Prosecco; rosso Le Due Arbie 2014 Igt (Dievole); rosso di Montalcino 2015 (Val di Suga); Vinsanto.

Commenti: Mario Cardelli e Lorenzo Chiappini hanno guidato gli Accademici, per la loro prima prova da Simposiarchi, in questo locale da poco rilevato da una coppia di giovani professionisti. Collocato in un vecchio edificio del castello, il locale è arredato in maniera essenziale e accogliente. Il menu ha presentato aspetti interessanti, volto com'era alla valorizzazione di produzioni locali, presentate in forme e accostamenti attualizzati, che non ne tradissero le caratteristiche originarie. Il progetto è complessivamente riuscito, anche se all'apprezzamento adeguato delle varie portate ha nuociuto, almeno per alcuni tavoli, una temperatura di servizio non ottimale; fatto che si è riverberato sulla disparità di giudizi. Adeguati i vini.

PISTOIA
30 gennaio 2018

Ristorante "Giaomino" di Giacomo Spinelli, anche in cucina ●Via Europa 240, Quarrata (Pistoia); ☎0573/1798096, cell. 392/1514664; spinelli.giacomo@yahoo.it; coperti 80+50 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 6,9; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard, Diners.

Le vivande servite: degustazione di bruschette con lardo iberico; pata negra e miele al tartufo; cavolo nero e guanciale di Norcia; acciughe marinate di Sciacca; degustazione carne top legs di scottona grass fed e ribeye di manzetta prussiana su brace di carbone argentino e legna di quercia; patatine fritte e fagioli al "fiasco"; panna cotta artigianale con bacche di vaniglia Bourbon.

I vini in tavola: Prosecco; rosso Toscano Igt al fiasco; rosso di Toscana Prunideo Igt 2016.

Commenti: Aperto da poco più di due anni, il locale si è subito contraddistinto per la sua proposta di carne che, nel menu, rappresenta il tema principale dell'offerta con vari tagli di manzi allevati a erba, tutti provenienti da allevamenti certificati e, sotto questo aspetto, la cucina, con griglia a vista ha pienamente soddisfatto. Eccellente la manzetta prussiana dalla carne dolce e molto grassa, giustamente presentata con una cottura media. Rimarchevole la top legs da un incrocio di razze italiane servita con una perfetta cottura al sangue. Graditissimo il dolce che non ha tradito i trascorsi di Giacomo come pasticciere. In conclusione, la cena si è svolta piacevolmente in un ambiente decoroso, peccato, che la sala fosse troppo affollata comportando problemi nei tempi del servizio.

VALDICHIANA-VALDORCIA SUD
17 febbraio 2018

Ristorante "Pizzeria - Hamburgheria da Nilo" di Carmine Medugno e Salvatore Pagano. ●Via Cherubini 11, Cetona (Siena); ☎0578/238063, cell. 380/6833007 - 329/7208068; carmine151194@tiscali.it; coperti 80+15 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie da fine febbraio a metà marzo; dal 1° al 15 ottobre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,3; prezzo fino a 35 €; carte accettate American Express, CartaSì/Visa/MasterCard.

TOSCANA segue

Le vivande servite: fritti misti della casa: timballo di pasta, crocchette di riso, crocchette di patate, mozzarelle, parmigiana, patatine; giro di pizza con vari assaggi: Margherita; ai quattro formaggi; trevisana; Cetara; salsicce e friarielli; cannolo, torta caprese.

I vini in tavola: Vino Fleurs 2015 (Gentili, Le Piazze); Moscato d'Asti 2017 (Cascina Carlot, Coazzolo).

Commenti: Nell'intento di cercare e promuovere la qualità del cibo e del servizio anche fuori dai ristoranti, nei luoghi del cibo più veloce e informale, la Delegazione ha dedicato la prima riunione conviviale dell'anno a una pizzeria - hamburgeria a pochi passi dalla piazza di Cetona, gestita da Carmine e Salvatore. Giovanissimi, hanno riaperto l'Osteria Vecchia e, cambiandole nome, l'hanno intrisa di spirito campano, di brio e calorosa accoglienza, abbinati a profumi di ingredienti genuini. Ambiente curato e apparecchiature coerenti. Gli Accademici hanno gradito il festoso, interminabile succedersi dei fritti dell'antipasto e degli assaggi di pizze, una più buona dell'altra. Ottime le birre artigianali. Sapiente la regia del Simposiarca Federico Franci che ha dedicato una bella relazione alla pizza e all'arte del pizzaiolo.

MARCHE

PESARO-URBINO
8 febbraio 2018

Ristorante "Pantalin" di Simone Di Silvestro, anche in cucina. ●Via Giovanni Agnelli 2, Calcinelli di Saltara (Pesaro-Urbino); ☎0721/877364, cell. 334/3901248; ristopanta71@gmail.com, www.ristorantepantalin.com; coperti 100+20 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì, martedì a pranzo; mercoledì. ●Valutazione 7,2; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: coratella di capretto; trippa di capretto in umido; tagliatelle fatte in casa al ragù; paccheri di pasta all'uovo con sugo di agnello;

capretto in umido; piccione ripieno al forno; patate al forno; verdure cotte e anelli di cipolla fritta.

I vini in tavola: Colli Pesaresi rosso Doc Stacciola; Colli Pesaresi Sangiovese Doc Pinkler; vino Passito Divin Amòr; C'Rasa vino e visciole (tutti Bruscia).

Commenti: Storico ristorante dell'entroterra, che porta con sé il retaggio delle ricette e dei profumi tipici del luogo. Unica pecca: il locale non era adeguatamente riscaldato. Il menu è soggetto a variazioni legate alla stagionalità, alla qualità e alla freschezza degli ingredienti. Ottime la coratella e la trippa dal gusto saporito e deciso nel rispetto della tradizione; eccellenti le tagliatelle fatte in casa, come del resto i paccheri, la cui cottura è stata perfetta: al dente ma non troppo. Buono il piccione anche se i profumi delle erbe aromatiche (contenute nel ripieno) prevalevano sulla carne; discreto il capretto in umido. Gustose le patate.

UMBRIA

FOLIGNO
1° febbraio 2018

Ristorante "Redibis" di Buti Hakam, in cucina Eden Antonini. ●Via dell'Anfiteatro 3, Bevagna (Perugia); ☎0742/362120; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: riso Carnaroli mantecato con pistilli di zafferano avvolto in foglia d'oro; ravioli di farina di farro farciti alla risina di Spello su crema di cipolla piatta di Cannara, erbe aromatiche e more di rovo; gota di vitello marinata al Rosso di Montefalco cotta a bassa temperatura su cicoria di campo saltata al peperoncino e riduzione di Sherry con patate e aghi di rosmarino; cannoli di frutta secca farciti con crema bianca al mascarpone aromatizzata al limone e salsa di cioccolato, olio al basilico e gocce di vendemmia tardiva.

I vini in tavola: Brut Rosé Millesimato (Lungarotti); Fior Fiore Magnum (Roccafiore); Rosso di Montefalco (Terre dei Capitani); vendemmia tardiva (La Palazzola).

Commenti: Sotto le volte datate circa 2000 anni, in un ambiente emozionante e accogliente, gli Accademici hanno avuto modo di gustare una cucina mediterranea elaborata con garbo. I piatti sono stati scelti dai due Simposiarchi Giovanni Battista Guarraci e Alvaro Pieroni, optando per quelli dove fossero presenti gli ingredienti tipici del territorio e della regione. Buono il risotto anche se orfano del burro acido; meno convincente il raviolo troppo strutturato per equilibrarsi con la farcia; interessante il guanciale con giusta cottura. Simposio quanto mai piacevole, nobilitato dalla stimolante presenza del giornalista, enogastronomo Carlo Cambi, che prima ha fornito una disamina rigorosa dei piatti degustati e ha deliziato la platea con citazioni letterarie da Brillat -Savarin a Vergani, aneddoti su grandi cuochi ed episodi di vita vissuta. È seguita una garbata replica del signor Buti Hakam. Una serata sempre sospesa tra cultura, cucina e tradizione.

TERNI
7 febbraio 2018

Ristorante "Crunch Ristorante" di Yuri Lenzi, anche in cucina. ●Via Fratini 34 - 36, Terni; ☎0744/406048, cell. 339/2277139; info@ristorantecrunch.it, www.ristorantecrunch.it; coperti 60+20 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie n.d.; giorno di chiusura martedì; domenica a pranzo. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard, Diners.

Le vivande servite: cannolo croccante ripieno di baccalà mantecato, su crema di cime di rapa, bufala e tartufo; toast di astice, due consistenze di carciofo e tiramisù ai ricci di mare; rombo giallo in tempura nera, su crema di zucca gialla, mandorle e polvere di speck; capesante scottate, crema

di chips di topinambur e tartufo; tortelloni di amatriciana di astice, salsa di pecorino allo zafferano e pancetta crock di spada; ricciola scottata, crumble al prezzemolo, crema di topinambur, vongole e tartufo; banana, cocco e lime; quattro cioccolati; gelato alle castagne e tartufo.

I vini in tavola: Valdobbiadene brut (Casa dei Farive Veneto); Vassallo Benevento bianco Igp (Morone); Bianco dell'Umbria Igt (Pietramala); Sherry Rey Fernando De Castilla (Jerez de la Frontera).

Commenti: Riunione conviviale dedicata alla cucina creativa e a due nuovi Accademici, Natali e Piandoro che entrano nella Delegazione, al ricordo di Orio Vergani, fondatore dell'Accademia. Si inizia con una serie di piccole proposte, variegate nel gusto, nei profumi e soprattutto nei colori: buono il baccalà ma ancor di più il toast di astice con la duplice cottura del carciofo, accompagnato dal profumo del riccio di mare mescolato in una pallina di tiramisù salato; più o meno allo stesso livello le capesante. Ottima ricciola appena scottata. Professionalità e simpatia nel servizio. Complimenti a Piero Maroni che ha selezionato menu e vini, a Paola Vierucci valente pittrice che con la sua arte lo ha illustrato, a Yuri in cucina e a Stefania in sala, giovanissima coppia che *crunch*, ossia "sgranocchia", l'armonia nel gusto insieme alla professionalità e simpatia nel servizio.

LAZIO

CIVITAVECCHIA
20 gennaio 2018

Ristorante "La Corte degli Ulivi" di Franco e Sandro Bagaglia. ●Via Terme di Traiano 88, Civitavecchia (Roma); ☎335/8470162; coperti 40+80 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,15; prezzo fino a 35 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: affettati misti, fritti misti, fagioli all'uccelletto, trippa; pappardelle al cinghiale in bianco, tonnarelli all'amatriciana; arista al forno con carciofi e patate; verdure di stagione ripassate; crostata di more.

I vini in tavola: Rosso Doc Montepulciano d'Abruzzo (Coci, Ortona).

Commenti: Il Simposiarca Felice Carrazza ha proposto la visita a questo locale. Secondo gli Accademici, dopo un abbondante e gustoso antipasto, i tonnarelli all'amatriciana, pur ben fatti, sono risultati molto piccanti perché carichi di peperoncino. Per quanto riguarda il secondo, pur essendo stata concordata l'arista al forno, alcuni commensali, si sono trovati nel piatto una fettina di vitellone ai carciofi. Buono il sevizio e i tempi di attesa tra le portate. Un aspetto negativo è stato il fatto che al momento di aver concordato il menu, il Simposiarca non è stato avvertito che, se fosse mancato improvvisamente qualche ospite, si sarebbe dovuto pagare ugualmente la prenotazione. Per concludere la serata, prima del colpo di campana, il Delegato ha fatto una breve storia sul tema "I digestivi a fine pasto".

ROMA APPIA
ROMA NOMENTANA
26 gennaio 2018

Ristorante "Roberto e Loretta" di gestione familiare. ●Via Saturnia 18, Roma; ☎06/77201037, anche fax; darobertoeloretta@gmail.com, www.robertoeloretta.it; coperti 95. ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: involtino croccante ripieno di orata, carciofi e pinoli, insalata di finocchio, polpo e olive taggiasche, fiore di zucchina ripieno con mozzarella e alici; fettuccine con ragù in bianco ed erbe di caccia; paccheri con pachino, spigola e olive taggiasche; tacchino ripieno con castagne e contorno di patate; dessert a scelta.

I vini in tavola: Rosso Cesanese e bianco.

Commenti: Il Delegato di Roma Appia Publio Viola, aprendo la riunione conviviale, ha sottolineato i caratteri tipici degli anni Cinquanta-Sessanta del ristorante. Il Simposiarca, Accademico Consultore Claudio Di Veroli ha fornito altri particolari, come la ricca presenza di vini con bottiglie da 375 ml. Nell'insieme la cena è riuscita bene. L'antipasto è risultato gradito e ritenuto giusto nelle proporzioni. In particolare, è stato apprezzato l'involtino croccante ripieno di orata, carciofi e pinoli. I paccheri con pachino, spigola e olive taggiasche sono stati ben presentati e avevano un sapore eccellente. Il secondo ha ricevuto apprezzamenti, soprattutto per l'unione tra tacchino e castagne. Il dessert invece non è stato gradito da tutti, anche se la scelta era ampia. Il servizio è stato buono, ma lento, e le portate non sono state presentate una seconda volta.

ROMA VALLE DEL TEVERE-FLAMINIA
ROMA OLGIATA SABAZIA-CASSIA
31 gennaio 2018

Ristorante "Capo Boi" di Nicola Garau, in cucina Maurizio Saba. ●Via Arno 80, Roma; ☎06/8415535, fax 06/8551002; info@capoboi.net, www.capoboi.net; coperti 120+34 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie periodo natalizio, agosto; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: pane carasau e bottarga di muggine; tartare di pezzogna, tartare di tonno, carpaccio di pezzogna; tagliolini con cernia, fiori di zucca e bottarga; paccheri con cernia, asparagi e pecorino; alici fritte e fiori di zucca; sorbetto al mandarino; dolcetti sardi; filu-e-ferru e mirto.

I vini in tavola: Vermentino di Sardegna (Piero Mancini).

Commenti: Una riunione conviviale a base di pesce, Simposiarca Antonio Bertani, Delegato di Roma Valle del Tevere-Flaminia. A inizio serata, il Delegato di Roma Olgiata Sabazia-Cassia, Raffaello Ragaglini, ha tenuto una breve relazione sull'Accademia, spiegando perché sia stata così denominata nel 1953 dai fondatori. Dopo un apprezzato antipasto, gli Accademici hanno lodato specialmente i tagliolini, addivenendo che tradizione, qualità, innovazione e squisita cortesia, hanno accompagnato tutta la riunione conviviale. Altra particolare menzione meritano le alici fritte e i fiori di zucca. Una serata piena di squisito gusto ittico, che si è conclusa con l'incontro tra Accademici, staff di cucina e sala, ai quali Antonio Bertani, con visibile soddisfazione, ha consegnato il volume ricordo dell'Accademia, *La cucina del pesce*.

VITERBO
31 gennaio 2018

Ristorante "Fish Market" di Carla Babbini e Andrea Guidozzi. ●Largo Onio della Porta 20, Viterbo; ☎0761/354008, cell. 340/0632595 - 340/9198697; coperti 70+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie novembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 6; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: capasanta gratinata, crudo di scampo, gambero rosso e ostrica; paccheri al ragù di cernia;

LAZIO segue

orata alla piastra; insalatina e patatine; dessert della casa a scelta.

I vini in tavola: Bianco Frivolino (Ponte del Piave).

Commenti: La Delegazione ha tentato l'esperimento di una nuova realtà aperta in zona universitaria. La struttura non ha risposto adeguatamente alle aspettative, a parte i crudi dell'antipasto, veramente notevoli. Il primo piatto è stato deludente sia per la cottura della pasta sia per il sugo, troppo carico e con eccesso di pomodoro; l'orata alla piastra era accettabile, i contorni deludenti, discreti i dolci, di cui è stata gradita la varietà. Mediocre il vino in cui prevaleva la nota frizzante al sapore. Ambiente freddo, servizio altalenante e prezzo accettabile solo per la materia prima dei crudi.

ABRUZZO

ATRI
11 febbraio 2018

Ristorante "Hostaria Zedi" di gestione familiare, in cucina Giulia Martella. ●Largo Tini s.n., Atri (Teramo); ☎085/87340, cell. 321/5351806; delemi.doc@libero.it; coperti 45+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie settembre; giorno di chiusura domenica a cena. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: peperone fritto con sardella; fagioli bianchi con le cotiche; formaggio fritto; bruschetta con ventricina piccante; pecorara; stinco di maiale; cif-ciaf; rape ripassate; rape strascinate; cicerchiata; chiacchiere di Carnevale.

I vini in tavola: Cerasuolo; Montepulciano (entrambi Pasetti).

Commenti: In un clima festoso si è tenuta la riunione conviviale "Carnevale al gusto di maiale ". Simposiarca della giornata Stefania Martin; relatore il Delegato Antonio Moscianese Santori che ha ricordato la figura di Orio Vergani a centoventi anni dalla nascita, mettendo in rilievo la sua intuizione per il valore culturale del cibo e citando simpatici episodi della sua poliedrica personalità. Il Delegato ha inoltre invitato i commensali a porre l'attenzione alla grafica del menu che riproduceva un quadro di Pulcinella dipinto dall'Accademica Rachele Rendina, purtroppo prematuramente scomparsa. Molto apprezzate tutte le pietanze, semplici, ma all'insegna del gusto e della tradizione. Da sottolineare la disponibilità del titolare della trattoria che ha favorevolmente colpito per l'impegno dimostrato per la riuscita della riunione conviviale. Ottima la valutazione, un locale da consigliare nell'ambito dell'offerta gastronomica territoriale.

AVEZZANO E DELLA MARSICA
28 gennaio 2018

Ristorante "Forchetta Volante" di La Forchetta Volante srl ●Via Cassinelli 2, Avezzano (L'Aquila); ☎0863/22391, cell. 371/0175358; www.forchettavolante.it; coperti 25. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica; giovedì, venerdì, sabato a cena; gli altri giorni a pranzo. ●Valutazione 8,1; prezzo fino a 35 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: insalata di seppie e arance, sauté di cozze e vongole; risotto all'aragosta; chitarrina con le vongole; frittura di calamari e gamberi con julienne di verdure; millefoglie alle fragole.

I vini in tavola: Pecorino dei Colli Pescaresi; Cerasuolo d'Abruzzo (entrambi Cantina del Fucino).

Commenti: Riunione conviviale ben augurante e piacevole, accolti con cortesia ed educazione nell'elegante saletta del ristorante. Appropriata la scelta del menu a base di pesce, che ha riscosso enorme successo. Gradevoli gli antipasti: insalatina di seppie e arance seguita da un gustoso sauté di cozze e vongole. Ottimo il risotto di aragosta sfumato allo Champagne; molto apprezzata la chitarrina con le vongole sia per la cottura sia per il condimento; asciutta e croccante al punto giusto la frittura di calamari e gamberi. Vincente la scelta del Delegato Franco Santellocco Gargano di accettare la variante proposta del menu a base di pesce.

CHIETI
27 gennaio 2018

Ristorante "Villa Maiella" di Peppino e Angela Tinari, in cucina Arcangelo Tinari. ●Via Sette dolori 30, Guardiagrele (Chieti); ☎0871/809319, fax 0871/809360; coperti 60. ●Parcheggio comodo; ferie una settimana a gennaio; due a luglio; giorno di chiusura domenica sera; lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: lombata su focaccia di farro; spugna al prezzemolo con olive; involtino di vitello; cialda allo zafferano; pralina di patate e pecorino; vitello marinato al caffè; zuppa di castagne e frascarelli; ravioli di nocciole al foie gras; pancetta fondente di maialino nero con gambero; gelato alla zucca e torrone Aelion; coulant speziato al cioccolato.

I vini in tavola: Spumante brut Salvan (Urbano Salvan); Verdea Collina del Milanese Igt 2016 (Pietrasanta); Vallée d'Aoste Dop Petite Arvine 2015 (Vin La Source); Marche rosato Igt Rosa di Moroder 2016 (Alessandro Moroder); Castel del Monte Nero di Troia Doc Violante 2014 (Rivera); Moscato bianco Patrisanto Terre Siciliane Igp 2016 (Gigliotto).

Commenti: Per la riunione conviviale dello storico "passaggio della campana" da Mimmo D'Alessio, Delegato da 28 anni, a Nicola D'Auria, la Delegazione ha scelto un locale significativo del territorio. In un clima disteso e goliardico, alla presenza del Segretario Generale Roberto Ariani e di tutti i Delegati abruzzesi, il neo Delegato ha presentato la sua Consulta accademica che ha scelto di privilegiare un menu che fondesse gli elementi centrali della cucina teatina, sapientemente miscelati dallo chef, il quale ha raccolto il testimone degli stellati genitori Pep-

pino e Angela, numi tutelari del gusto locale. Impeccabile il servizio di sala coordinato da Pascal Tinari che ha esaltato i sapori che si sono alternati in un crescendo di sensazioni, sottolineate dalla scelta di proporre un vino per ogni portata. Rimarranno nella memoria proustiana dei commensali la lombatina d'ingresso e la scioglievolezza della pancetta.

PESCARA ATERNUM
20 gennaio 2018

Ristorante "Al Poggio del Sole" di gestione familiare, in cucina Francesco Angelini, Aldo Angelini. ●Contrada Nardangelo 12, Pianella (Pescara); ☎085/972233, cell. 338/1664393; info@alpoggiodelsole.it, www.alpoggiodelsole.it; coperti 200+30 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie gennaio e giugno; giorno di chiusura lunedì a pranzo; martedì. ●Valutazione 6; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: salsicce stagionate di carne e di fegato; lonza; coppa; lombetto (o "lommello"); uova e salsicce "matte"; polenta pasticciata con cif e ciaf; stringotti con guanciale e pancetta; arrosto misto di maiale; rape con ferfellone; patate al forno; pizza dolce con Alchermes.

I vini in tavola: Vino Montepulciano Villamagna Doc (Torre Zambra).

Commenti: Riunione conviviale dedicata al maiale e alla tradizionale rievocazione dei San'Antonio. Ospite il dottor Massimo Cappola, titolare dell'omonimo storico salumificio, che ha illustrato le lavorazioni. Coinvolgente momento di approfondimento culturale, a cura del Simposiarca Gerardo Rasetti, seguito da una rappresentazione teatrale della Compagnia Teatro del Paradosso con testi popolari rielaborati da Fausto Roncone. Menu ideato e realizzato all'insegna della tradizione, facendo emergere l'importanza delle materie prime e la semplicità dei piatti. Eccellente l'antipasto, seguito dalla gustosa polenta. Peccato per gli stringotti leggermente passati di cottura e non adeguatamente amalgamati con l'ottimo condimento. Buoni l'arrosto e i contorni. Servizio purtroppo lento e disattento.

SULMONA
26 gennaio 2018

Ristorante "Locanda Medievale" di Franco Carfagnini, anche in cucina. ●Piazza XX Settembre, Sulmona (L'Aquila); ☎0864/55533; info@locandamedievale.it; coperti 50+20 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie ottobre; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,15; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: salumi; formaggi; verdure; chezzllit c l fuoia (gnocchetti di farina e acqua ripassati con erbette di campo); pappardelle ai sapori di bosco; arrosto misto (agnello e argentina); patate al coppo; confettata.

I vini in tavola: Selezione di vini della Cantina Marramiero.

Commenti: La Simposiarca Lucia Morico ha scelto per questa riunione conviviale di inizio anno un ristorante situato in uno storico locale cittadino, arredato in stile medievale e con immagini della Giostra Cavalleresca di Sulmona. Accompagnata da un sottofondo musicale, Lucia, in un elegante abito rinascimentale, ha illustrato di volta in volta le varie portate in maniera brillante ed esaustiva. Particolarmente apprezzati i chezzllit c l fuoia, tipico piatto scannese, e l'arrosto misto. Buono il dolce realizzato con l'eccellenza di Sulmona: il confetto. La Simposiarca ha saputo scegliere anche il pianista che ha accompagnato tutta la serata con deliziose melodie.

MOLISE

CAMPOBASSO
28 gennaio 2018

Ristorante "La Dolce Vita - Grand Hotel Rinascimento" dei fratelli Di Lisio srl, in cucina Luca Mignogna e Melina Tanno. ●Via Labanca 37, Campobasso; ☎0874/481455 - 0874/484931; coperti 200. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: gelatina di maiale con insalata di arance, finocchi e rucola; pizza con i ciccioli; taralli sugna e mandorle; cavatelli al ragù di "tracchiullelle" (costine); salsiccia con patate sabbiose; insalata campestre; funghi trifolati; pizza dolce alla crema pasticciera e cioccolato.

I vini in tavola: Tintilia (Marta Rocco, Ferrazzano).

Commenti: Il primo incontro conviviale dell'anno si è svolto in occasione della partecipazione della Delegazione, in qualità di ospite, al convegno "Il sapore che nutre: il maiale" organizzato dalle Associazioni Arca Sannita e I Borghi della Salute. Il menu a tema, con pietanze della cucina molisana a base di carne di maiale. Ben fatta, perché molto sfogliata, la pizza con i cicoli (ciccioli), delicatamente acida la gelatina preparata con la carne della testa. I cavatelli di pasta fresca formati a mano con la punta di 2 dita erano conditi con un sapido ragù e cosparsi di pecorino. La salsiccia tagliata a punta di coltello e profumata da semi di finocchio, contornata da saporite patate, è stata molto gradita.

PUGLIA

BARI
9 febbraio 2018

Ristorante "Dall'Oste del Convivium" di Nicola De Bartolo, in cucina Gerardo Racanelli. ●Corso Vittorio Emanuele 126, Bari; ☎080/9697007, anche fax; info@foodconvivium.it, www.foodconvivium.it; coperti 50. ●Parcheggio scomodo; ferie agosto; giorno di chiusura domenica sera. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: seppia e mazzancolla con verdure su crema di patate; risotto ai crostacei con tartare di gamberi rossi e stracciatella affumicata; scaloppa di pesce bianco in guazzetto di pomodoro e sauté di cozze e vongole; centrifugato di frutta con crema alla cannella e cioccolato.

I vini in tavola: Rosso di Gioia del Colle; Fiano di Gioia del Colle.

Commenti: La Delegazione si è riunita nel ristorante per festeggiare i 35 anni in Accademia del Delegato onorario Nicola Sbisà, al quale il Delegato in carica ha rivolto affettuose parole di augurio e di gratitudine per il suo prezioso contributo alla vita della Delegazione. Subito dopo,

PUGLIA segue

Vincenzo Rizzi ha consegnato il kit al nuovo Accademico Francesco Viterbo; ha letto e commentato il testo inviato dal Presidente in ricordo del fondatore dell'Accademia Orio Vergani. Durante la cena, i piatti dello chef Gerardo Racanelli sono stati unanimemente apprezzati, per la qualità delle materie prime e la raffinata freschezza delle esecuzioni, come nel caso del risotto ai crostacei con tartare di gamberi rossi e stracciatella affumicata.

VALLE D'ITRIA
4 febbraio 2018

Ristorante "Sole...Terra Bistrot" di gestione familiare, in cucina Daniela Venditti. ●Corso Garibaldi 20, Fasano (Brindisi); ☎080/3325829; info@bottegasoleterra.it; coperti 20. ●Parcheggio scomodo; ferie novembre; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard, Diners.

Le vivande servite: focaccia di farro al pomodoro regina; carpaccio vegano marinato, con foglie di mandorle e semi di papavero; polpette di barbabietola rossa alle erbette con crema di carote e zenzero; tortino di patate ripieno di indivia alla napoletana; patate a buccia rossa con semi di sesamo nero e topinambur al forno; purea di fave con cavolo nero; parmigiana di zucca; risotto alla barbabietola rossa con aceto balsamico e menta; torta di Senatore Cappelli integrale al cioccolato e cannella; mousse di avocado al fondente; crostata con cioccolato e composta di cedro.

I vini in tavola: Rosso Sarolo (Tenute Santoro).

Commenti: Riunione conviviale alternativa, organizzata dal Simposiarca Franco Romito per sperimentare la cucina vegetariana e vegana. Il pranzo è stato preceduto dalla relazione della dottoressa Daniela Impedovo sulle diete vegetariane-vegane, in particolare sugli effetti negativi delle stesse se sono "fai da te", guidando nell'assaggio dei vari piatti risultati gustosi e ben presentati. Il caloroso applauso ha sottolineato l'interesse per l'argomento. La maggior parte degli Accademici e degli ospiti ha apprezzato i nuovi sapori e la varietà delle pietanze servite. Al termine, la Delegata Enza Buonfrate ha espresso i complimenti alla dottoressa Impedovo e allo chef Daniela Venditti.

BASILICATA

MATERA
28 gennaio 2018

Ristorante "Osteria Pico al Piano" di Enzo Pica e Enza Leone, in cucina Enza Leone. ●Via XX Settembre 21, Matera; ☎0835/256415, anche fax, cell. 348/8251482; info@osteriapico.it, www.osteriapico.it; coperti 51+15 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie dieci giorni a febbraio e dieci giorni a novembre; giorno di chiusura domenica a cena; lunedì. ●Valutazione 8,65; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: rafanata e peperoni cruschi; cicorielle di campo con salsiccia pezzente; ferricelli al sugo del pollo ripieno; pollo ripieno al sugo e pollo ripieno arrosto; tartufino di ceci, cannella e cioccolato; crostata di ricotta, mele cotogne e confettura di zucca gialla.

I vini in tavola: Aglianico del Vulture rosso (Madonna delle Grazie, Venosa).

Commenti: Attenta la partecipazione alla riunione conviviale sul pollo ripieno, piatto tradizionale riservato alle feste e alle grandi occasioni. Il pranzo è iniziato con il sapore intenso e pungente della rafanata, piatto tipico di Gorgoglione, paese di origine dello chef Enza Leone. Consiste in polpette fritte, preparate con rafano grattugiato, pecorino e uova. A seguire, le cicorielle di campo con salsiccia pezzente, un tempo preparata con le interiora del maiale, oggi con le parti più grasse dell'animale; ottimo il sugo del pollo ripieno per i ferricelli fatti in casa; il sapore antico del pollo ripieno al sugo ha trovato più riscontro del pollo arrosto, ma il ripieno preparato con pecorino stagionato, uova e prezzemolo, secondo la tradizione dei paesi della collina materana, ha diviso il giudizio dei commensali: molti lo aspettavano più ricco di ingredienti. Intenso il profumo delle mele cotogne nella crostata di ricotta, nappata con una deliziosa confettura di zucca gialla fatta in casa.

POLLINO-POLICASTRO
14 gennaio 2018

Ristorante "La Specola Osteria" di Lorella Cedrola, in cucina Armando De Martino. ●Via Marsala 16, Sapri (Salerno); ☎ cell. 349/3647426; armandinopomo@gmail.com; coperti 24+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie due settimane gennaio/febbraio; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8,96; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: cuore di baccalà al vapore su vellutata di ceci aromatizzata al timo e lardo di Colonnata caramellato; capesante brasate con salsa francese su pane tostato e bacche rosa; spaghetti di Gragnano al cannolicchio; ravioli di ricotta profumata al limone con zucchine e gamberi; rivisitazione del vitello tonnato; dolce dello chef.

I vini in tavola: Fiano San Matteo Igt (Alfonso Rotolo, Paestum).

Commenti: Magnifico pranzo invernale nella ridente cittadina di Sapri, con clima mite nonostante il periodo. Armando ha preparato piatti eccezionali a cominciare dagli antipasti: un baccalà cotto al vapore rimasto morbido e non salato da potersi sciogliere in bocca; capesante brasate servite su pane tostato con salsa francese. I primi buonissimi ma più usuali; eccezionale la rivisitazione del vitello tonnato: cubo di tonno appena scottato con ridotto di manzo a invertire i sapori del vitello tonnato, il tutto preparato magistralmente come il dolce: biscotto di cereali con crema di mascarpone e fichi bianchi cilentani con noci al miele di acacia. Servizio impeccabile, cucina a vista, Accademici entusiasti con promessa di ritornare in primavera.

SICILIA

CANICATTÌ
28 gennaio 2018

Ristorante "La Taberna" di Maria Di Vincenzo. ●Via Garibaldi 110, Racalmuto (Agrigento); ☎0922/948826; co-

perti 100+90 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 6,25; prezzo fino a 35 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: assaggini di antipasti; crostini di ricotta; involtini di melanzana; fiori di zucca in pastella; pizza; trippa alla parmigiana; fegato di vitello nella rete di maiale; taralli dolci di Racalmuto; tagliata di frutta di stagione.

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

Commenti: Riunione conviviale organizzata dal Simposiarca Salvatore Lauricella in un locale che, nel 2017, è stato completamente ristrutturato. Interessante la raccolta di articoli, foto, immagini e curiosità della vita privata e pubblica dedicata allo scrittore Leonardo Sciascia, nato in questa città. Buona la cena a base di piatti tipici della tradizione locale; gentile il personale di sala.

CEFALÙ
10 febbraio 2018

Ristorante "Cortile Pepe " di Fiduccia Toti, in cucina Gianni Lettica e Gianluca Miccoli. ●Via Nicola Botta 15, Cefalù (Palermo); ☎0921/421630, cell. 327/2595873; info@cortilepepe.it, www.cortilepepe.it; coperti 40+30 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie 15 gennaio - 10 febbraio; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 6,8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: polpette di battuta di scottona ragusana su robiola di Castelbuono; sformato di couscous Molino del Ponte al cavolo siciliano e velata di piacentino ennese; risotto ai carciofi con bottarga di ricciola e croccante ai carciofi; capocollo di asino al latte di mandorla con patate duchessa e gremolata di verdure; centrifugato di frutta; "la nostra idea di cassata" (di ricotta e pasta reale), piccola pasticceria.

I vini in tavola: Grillo; Syrah; Passito (tutti Rallo).

Commenti: La Delegazione ha ricordato Orio Vergani nell'elegante locale. Presenti i Delegati di Palermo e Alcamo; Nicola Nocilla ha tratteggiato la vita dell'intellettuale che, con naturale inclinazione, ha ricercato i pregi delle buone tavole caratteristiche delle regioni italiane. La Simposiarca Marina Castiglione ha riferito, seguita

con appassionata attenzione da tutti gli Accademici, su "Alimentazione tradizionale in Sicilia: un patrimonio immateriale tra usi e lingua" recuperando, dal vasto giacimento linguistico messo in luce con anni di ricerca di dialettologia siciliana, i rapporti anche evolutivi fra le tavole contadine (povere), marinare, baronali (ricche), vastase (di strada), dei conventi e votive presenti in Sicilia. Gli Accademici hanno poi valutato la cucina, basata su materie prime fresche di elevata qualità. Ottime le polpette e la cassata. Il risotto è stato giudicato simile a quello di casa Vergani.

MESSINA
31 gennaio 2018

Ristorante "L'Orso" di Antema srl ●Via Pasquale Calapso 8, Messina; ☎09/09573101; orsomessina@gmail.com; coperti 200. ●Parcheggio scomodo; ferie mai (apertura estiva maggio-ottobre c/o Blanco, Spiaggia di Sant'Agata); giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard, Diners.

Le vivande servite: pizze gourmet a degustazione (Regno delle due Sicilie, corona del re e regina Margherita); selezione di formaggi campani a degustazione, selezione di salumi tipici a degustazione; gnocchi alla sorrentina; maccheroncini orso; degustazione di involtini alla messinese con patate al forno e pomodoro fresco (spiedini di pancetta, braciolettine di manzo, braciolettine impanate al pistacchio); polpettine in agrodolce con cipolla caramellata; cheesecake con crema di pistacchio o frutti di bosco oppure nutella; cannolicchi di ricotta e gianduia.

I vini in tavola: Nero d'Avola; Merlot-Cabernet (entrambi Mokarta).

Commenti: Il Delegato, nel registrare il notevole e quasi unanime apprezzamento della Delegazione, ha voluto sottolineare l'originalità e la prelibatezza del "doppio" menu servito con efficienza e cortesia nell'ampio pub, ispirato alla tradizione irlandese. L'eccellente qualità e

innovatività delle pizze gourmet non ha offuscato l'entusiastico gradimento dei taglieri di salumi e soprattutto dei formaggi che hanno preceduto gli gnocchi e i maccheroncini. Quest'ultima specialità è stata preparata con pasta fatta in casa con farine selezionate e servita con granella di pistacchi e guanciale di suino nero dei Nebrodi e ha ottenuto una maggioranza di alte valutazioni, al pari delle preparazioni degli involtini. Graditi i dessert preparati in casa. Il Delegato, nel consegnare alla proprietà il guidoncino dell'Accademia, ha evidenziato la gradevolezza dell'offerta gastronomica basata sull'utilizzo di materie prime di straordinaria qualità. Ottimo rapporto qualità-prezzo.

MODICA
31 gennaio 2018

Ristorante "Fuoco dei Mori" di Augusto Leone, Giorgio Migliore, Francesco Vindigni. ●Piazza Corrado Rizzone 39/41, Modica (Ragusa); ☎0932/942332, cell. 344/1128474; coperti 110+110 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,9; prezzo fino a 35 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: puntine di maiale al Nero d'Avola con olive nere e semi di finocchietto; trecce fresche ai porcini con crema di zucca; punta di petto di manzo, purea di sedano rapa e salsa al Nero d'Avola; mousse al cioccolato di Modica.

I vini in tavola: Nero d'Avola Noto (Cantina Marabino).

Commenti: La prima riunione conviviale dell'anno si è svolta in un ristorante di carne (ma non solo), aperto da pochi mesi, in accoglienti locali ubicati nel centro storico di Modica. Il maestro di cucina Vincenzo Manciagli ha presentato piatti della cucina collinare iblea e palazzolese, in particolare rivisitati in chiave moderna, utilizzando prodotti di qualità e di stagione. Le pietanze hanno riscontrato l'unanime plauso dei numerosi commensali, Accademici e ospiti, fra i quali, il Delegato di Val di Noto Felice Modica e il Delegato di Ragusa Vittorio Sartorio.

VAL DI NOTO
11 febbraio 2018

Ristorante "Trattoria Fontana d'Ercole" di gestione familiare. ●Vico Salonia 30, Noto (Siracusa); ☎0931/837772, cell. 329/3216802; trattoriafontanadercole@gmail.com, www.trattoriafontana-

SICILIA segue

dercole.it; coperti 50+50 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie due settimane a novembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: antipasto siciliano: caciocavallo, tuma, ragusano, ricotta fritta, tocchetti di gelatina di maiale, olive verdi in salamoia, melanzane fritte, polpette di patate; ravioli ricotta; cavatelli al sugo di maiale; arrosto misto di carne (salsiccia e costata di maiale); patate al forno; caponata; insalata arancia e cipolla; mousse di ricotta; cannolicchio di ricotta.

I vini in tavola: Nero d'Avola Doc (Lamuri Regaleali, Tasca d'Almerita).

Commenti: Trattoria tradizionale con cucina familiare, gestita dalla moglie del titolare, Carmela Rizza. Ha rispettato le aspettative con un menu semplice, tipicamente invernale, come quelli che una volta si consumavano in famiglia, quando si cucinava... L'*entrée* prepara il terreno ai ravioli di ricotta, fatti a mano e col sugo di maiale. Preparazione classica ineccepibile. Superiori ai pur buoni cavatelli al sugo. Saporito il secondo: salsiccia e costata di maiale, accompagnato dalla tipica caponata siciliana, insalata di arance e cipolla, patate al forno. Mousse di ricotta e cannolo mignon, sempre di ricotta, chiudono il pranzo, ricordando l'esistenza di certezze che, a volte, meritano di essere rinsaldate.

NEL MONDO

ISRAELE

TEL AVIV
28 gennaio 2018

Ristorante "Pronto" di Rafi Adar, in cucina David Frankel. ●Herzel st 4, Tel Aviv; ☎03/5660915; eli@pronto.co.il; coperti 50+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,52; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: bruschetta tartare di tonno; melanzane alla griglia con crema di gorgonzola; vitello tonnato; ravioli di mais agli asparagi; agnolotti al gorgonzola con crema di patate e porro; cappelletti con coda di bue; orata all'acqua pazza con pomodori, capperi e vino bianco; lombatello al forno con polenta; crostata al miele; tiramisù.

I vini in tavola: Prosecco (Tommasi); Bibi Graetz bianco 2016 (Casamatta).

Commenti: Il ristorante, di proprietà del famoso ristoratore Rafi Adar, è stato aperto nel 1988 come prima trattoria di Tel Aviv. Completamente rinnovato negli ultimi anni, ha come chef il famoso David Frenkel, già premiato con la coppa San Pellegrino-Acqua Panna nel 2012 nella competizione di Venezia. La riunione conviviale, molto riuscita e piacevole, è stata arricchita dall'intervento dell'Accademico Massimo Lomonaco, Direttore dell'ANSA, che ha parlato dell'effetto della pasta sull'umore, citando il libro *Momenti di Felicità* dell'etnologo francese Marc Augè. Hanno partecipato, tra gli importanti ospiti, Francesco Meucci, addetto commerciale dell'Ambasciata d'Italia, l'Accademica Jenny Innocenti sommelier e architetto, e Oded Ben Hur già Ambasciatore israeliano in Vaticano.

STATI UNITI D'AMERICA

ATLANTA
1° febbraio 2018

Ristorante "Pricci" di Gruppo Buckehad Restaurants di Pano Katarassos, in cucina Piero Premoli. ●500 Pharr Road NE, Atlanta GA 30305, USA, Atlanta; ☎404/2372941; www.buckheadrestaurants.com; coperti 200. ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie mai; giorno di chiusura sabato; domenica a pranzo. ●Valutazione 8,1; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: passato di cavolfiori arrosto, porri e patate con caviale Ossetra; risotto con foglia d'oro; filetti d'agnello con carciofini e cipolle stufate; montebianco.

I vini in tavola: Prosecco (Zonin); Pinot Grigio 2016 (Stemmari); Cabernet Mezza 2016 (Corona).

Commenti: L'*executive* chef Piero Premoli, coadiuvato in cucina da Tommaso Furlanetto, ha accolto la Delegazione con grande entusiasmo per il tema "Tributo a Gualtiero Marchesi" al quale ha fatto certamente onore, secondo il giudizio degli Accademici che hanno espresso il loro apprezzamento. Riunione conviviale animata dalle esposizioni del Delegato e Simposiarca Marco Manzini, (che ha voluto ricordare, oltre a Gualtiero Marchesi e al suo impatto sulla cucina italiana, anche la figura di Paul Bocuse) e dello chef che ha commentato per gli Accademici il menu ispirato ai principi sostenuti da Gualtiero Marchesi. Qualche appunto sulla presentazione del risotto e sull'allestimento della tavola, ma nel complesso elevato gradimento per una serata che ha visto l'impegno organizzativo diretto di diversi Accademici (in particolare Paolo Palombo e Jonathan Marigliano). Applausi finali e conversazioni tra Accademici e ospiti, fino a tarda serata.

CANNUCCE DI PLASTICA NEL MARE

Molte delle cannucce di plastica, usate soltanto una volta per pochi minuti per sorseggiare una bevanda, finiscono in mare dove restano per centinaia di anni. Sono più di un miliardo quelle che si utilizzano ogni giorno nel mondo: certamente non tutte arrivano in mare, ma esse figurano nella classifica dei rifiuti maggiormente raccolti sulle coste. Si aggiungono a tutte le altre microplastiche le quali, sminuzzandosi in pezzi sempre più piccoli, sono ingerite dai pesci per poi entrare nella catena alimentare. Basterebbe produrre e utilizzare cannucce biodegradabili, per esempio in carta o bambù.

NUOVI ACCADEMICI

PIEMONTE

Ciriè
Giulia Caveglia

LOMBARDIA

Alto Mantovano e Garda Bresciano
Gilberto Ballasina

Lariana
Roberto Magni

Milano
Paolo Campagnolo
Francesco Cattaneo

VENETO

Venezia
Pieralvise Zorzi

FRIULI - VENEZIA GIULIA

Pordenone
Andrea Finco

EMILIA ROMAGNA

Borgo Val di Taro
Guglielmo Cacchioli

Parma Terre Alte
Roberto Corradi
Francesco Tagliavini
Agostino Zini

Rimini
Fabio Franceschi

Salsomaggiore Terme
Ornella Gallesi
Anna Magistrelli

TOSCANA

Arezzo
Anna Maria Bianchi
Vasco Falcinelli

Montecatini Terme-Valdinievole
Maurizio Bandini
Luca Marchetti
Gemma Puccini

SICILIA

Agrigento
Maria Valeria Buscaglia
Antonella Patti
Francesco Russo
Giovanni Volpe

Palermo Mondello
Maria Pina Bonomo
Francesco Di Carlo
Libertino Sallì

SARDEGNA

Gallura
Cristiano Pileri

CINA

Hong Kong
Alessandra Cocchi
Michela Ferretti
Stefano Mariani
Federico Vaccari

PRINCIPATO DI MONACO

Principato di Monaco
Letizia Pardini

REPUBBLICA DOMINICANA

Santo Domingo
Accademico onorario
Andrea Canepari

SVEZIA

Stoccolma
Massimo Apolloni

NUOVE DELEGAZIONI

UMBRIA

Assisi
Delegato
Emanuele Concetti
Accademici
Francesco Canuzzi
Maria Grazia Carli
Mauro Ciancaleoni
Dario De Angelis
Daniela Fanelli
Carla Giglietti
Enrico Martelli
Roberto Mattonelli
Piergiorgio Narducci
Valentina Ranucci
Massimiliano Raponi
Francesco Rondoni
Paolo Spacchetti
Tiziana Tortoioli

TRASFERIMENTI

LOMBARDIA

Milano
Carlo Frater
(da Gallura)

VENETO

Treviso
Pietro Cappello
(da Dubai)

GERMANIA

Colonia
Giovanni Militerno
(da Bologna)

MALTA

Malta
Carmelo Pistorio
(da Singapore-Malaysia-Indonesia)

VARIAZIONE INCARICHI

PIEMONTE

Ivrea
Consultore
Alfredo Dell'Amico

LIGURIA

Tigullio
Delegato
Nicolò Gandolfo

LOMBARDIA

Milano Brera
Consultore
Silvana Pagella

VENETO

Cortina d'Ampezzo
Vice Delegati
Monica De Mattia
Maurizio Pozzan
Consultore-Segretario-Tesoriere
Monica Sardonini Hirschstein
Consultori
Luigi Alverà
Gianluca Basso
Marzia Del Favero
Diego Dipol
Antonella Marani
Silvana Savaris Grasselli

Padova
Delegato onorario
Cesare Bisantis
Delegato
Edmondo Matter
Vice Delegati
Piero Dal Bello
Giampaolo Maria Guarnieri
Consultore-Segretario
Francesco Gatto
Consultori
Giorgio Agugiaro
Maria Boscolo Paganini
Roberto Girardi Feruzza
Anna Lante
Maria Pavanato Bandelloni

Vicenza
Delegato
Raffaele Cavalli
Vice Delegato
Paolo Portinari
Consultore-Segretario-Tesoriere
Franco Zuffellato
Consultori
Giangiorgio Chiericati Salvioni
Walter Faggin
Federico Nani
Angelo Nardini
Marco Schiavo
Fabrizio Tabanelli

CAMPANIA

Benevento
Consultore
Maria Teresa Vallone

Napoli
Delegato
Vittorio Alongi
Vice Delegati
Nando De Sanctis
Massimo Ricciardi
Consultore-Segretario
Myriam Cimino Fonti
Consultore-Tesoriere
Vera Gallo
Consultori
Vito Amendolara
Stefano Rispo
Paolo Lorenzo Romanello

Salerno
Consultore-Segretario
Wanda Ciampi

BASILICATA

Potenza
Consultore-Segretario
Michela La Vecchia

CALABRIA

Reggio Calabria
Delegato
Antonino Lupini
Vice Delegato
Roberto Cuzzocrea
Consultore-Segretario
Giuseppe Alvaro
Consultore-Tesoriere
Stefano Poeta
Consultori
Vincenzo Maria Papalia
Michele Salazar

GIORDANIA

Giordania
Delegato
Lucio Pascarelli
Vice Delegato
Davide Perfetti
Consultore-Segretario
Emanuele Quinto
Consultori
Giovanni Brauzzi
Maria Rosaria Papa
Sara Rella

POLONIA

Varsavia
Vice Delegato
Roberto Privitera

PRINCIPATO DI MONACO

Principato di Monaco
Delegato onorario
Fernanda Casiraghi
Delegato
Luciano Garzelli
Vice Delegato-Tesoriere
Raffaella Stimamiglio

Consultore-Segretario
Alessandro Olivieri
Consultori
Giampaolo Bernini
Gianpaolo Buzzi
Alessandro Giuliani
Giuseppe Spinetta
Laura Stringa
Giorgio Tartaglino

REPUBBLICA DI SAN MARINO

San Marino
Delegato
Andrea Negri
Vice Delegato
Leo Marino Morganti
Consultore-Segretario
Pierluigi Morri
Consultore-Tesoriere
Italo Capicchioni
Consultori
Pier Luigi Ceccoli
Elena Malagola Cappi Amati
Ingeborg Restelli Della Fratta
Biancamaria Toccagni

ROMANIA

Bucarest
Consultore
Luca Rabbia

STATI UNITI D'AMERICA

Atlanta
Consultore
Paolo Palombo

New Jersey
Delegato onorario
Carlo Porcaro
Delegato
Roderick Clemente
Vice Delegati
Marina Perna
Carlo Joseph Porcaro
Consultore-Segretario
Salvatore Lombardo
Consultore-Tesoriere
Ernesto De Fazio
Consultori
Mary Barba
Donato Colavita
John Kelly
Luigi Sessa

SVEZIA

Stoccolma
Delegato
Tony Anello
Vice Delegato
Jole Björling
Consultore-Segretario
Alessandra Maranella
Consultore-Tesoriere
Margareta Lundström
Consultori
Gianni Celsi
Lena Collin
Bengt Savérus

SVIZZERA

Svizzera Italiana
Consultore
Massimo Ciocco

TURCHIA

Istanbul
Consultore
Sevda Elgiz

NON SONO PIÙ TRA NOI

VENETO

Vicenza
Walter Giacometti

EMILIA ROMAGNA

Carpi-Correggio
Giuseppina Baggio Rubbiani

TOSCANA

Empoli
Marcella Ristori Boscherini

CAMPANIA

Napoli
Vittorio Accardi

SARDEGNA

Gallura
Antonio Lambiase

GERMANIA

Francoforte
Mauro Marcone

Aggiornamenti a cura di
Carmen Soga
Ilenia Callegaro
Marina Palena

FOCUS

see page 3

ON THE EVE OF THE DELEGATES' ASSEMBLY

For an association like our Academy, a new session of the Regular Delegates' Assembly, which convenes every three years, always has great relevance, and not only to our statute. It is a chance for Delegates from all over the world to meet and exchange experiences, opinions and cultural interests. All the new Legates, Counsellors and Regional Coordinators have also been invited to the social and convivial portions of the event. This occasion is equal to the Forum insofar as it offers everyone a clear overview of the Academy's state of the art. In a time of hardship for many service and cultural associations, our Academy has enjoyed extraordinary and remarkable development in the past three years: 1,687 new Academicians (including 421 abroad) joined our ranks in this period, thereby lowering our average age (now around 65 years) and increasing our female membership. These three years have seen the birth of nine new Delegations: those abroad are Paris Montparnasse, Brisbane and Jordan, and the Sofia Delegation is about to be inaugurated. In Italy the new arrivals are Agrigento, Vasto, Sassari Silki, Matera, Brescia-Terre dei Fontanili, Rovereto, Caserta, Locride-Terra dei Gelsomini and Assisi. The amendment to the Academy's bylaws approved by the Council in Florence in 2015 introduced the new institution of the foreign Legation, of which 13 followed: Cambridge, Perth, Glasgow, Tokyo, Jakarta, Moscow, Stuttgart, Pittsburgh, Tunis, Helsinki, Zurich, Copenhagen and most recently Mumbai in India. All these new Delegations and Legations arose thanks to the dedication of our Delegates and Academicians, who channelled their expertise into disseminating of the Academy's values and ideals. Another sign of vitality is the frequency of leadership turnover both among Delegates (51 in Italy and 18 abroad) and their Councils. All this not only confirms the validity of the Academy's guiding principles but also stimulates everyone to work harder and better. The central and regional governing bodies must always be sustained by individual Academicians who must not feel that they are of secondary importance, being instead a fundamental part of our social life with their suggestions and even their critiques. To dine only among friends may be pleasant, but it doesn't mean being an Academician. We do not aim to proselytise, to draw multitudes to our Delegations; we prioritise the quality of our membership, and based on the profiles we receive, we are certain that we have chosen the right path. In Verona, seat of the Assembly, over 200 participants will attend: to all of them, and to those Delegates who, for professional or family reasons, will have to be absent, we send our most heartfelt thanks for their fruitful work for the Academy during these fleeting, intense years.

Paolo Petroni

FOOD, NOT JUST FOR THE EYES

see page 4

Food photography is all the rage. But we must not think, says Gigi Padovani, a member of the "Franco Marenghi" Study Centre, that food representations are characteristic of these past few years alone. Art history abounds in depictions of food and convivial scenes, displayed in loving detail through the works of eminent painters, where we encounter not just a single dish but richly laden tables and banquets.

EASTER CAKE FROM PERUGIA

see page 6

The Easter cake from the area of Perugia was and remains a ritual 'holiday bread'. Once a miracle reserved for Easter alone, it is now available all year, explains Perugia Academician Marilena Moretti Badolato.

However, at Easter the city's ovens vie to create the most beautiful and flavoursome version: tall, slender and blonde as tradition demands.

HAVE YOU EVER EATEN HEMP?

see page 8

Traditionally, hemp was widely cultivated as a fibre for cloth. It has now entered the food world, its seeds being particularly prized for their pleasant flavour reminiscent of hazelnut. They can be ground into flour, pressed into oil, or used to flavour sauces, gravies and other condiments.

"COOKING IS A SCIENCE: IT'S UP TO THE COOK TO MAKE IT AN ART"

see page 9

This maxim simply and concisely embodies Gualtiero Marchesi's outlook, philosophy and love of his work. Syracuse Delegate Angelo Tamburini remembers the great Master, analysing some of his most beloved and famous dishes.

COLOURS AND FLAVOURS OF ASPARAGUS

see page 11

Asparagus is the quintessential spring vegetable. Italy boasts many excellent varieties, including white, purple and green types. Milano Duomo Academician Nicola Barbera suggests a few recipes.

UMAMI: THE FIFTH FLAVOUR

see page 13

The fundamental flavours are no longer four but five: sweet, salty, sour, bitter and savoury. Cortina d'Ampezzo Academician Monica Sardonini Hirschstein explains how the Japanese chemist Kikunae Ikeda identified this fifth flavour in glutamate and called it 'umami'.

MARGHERITA CAKE

see page 15

A brief note by Empoli Academician Massimo Vincenzini, recalling some facts and intriguing details linking a cake with a particularly simple recipe, "Margherita cake", with such historic figures as king Umberto of Savoy and his queen Margherita, a celebrated Florentine café (Doney), and the Grand Duke's Villa in the Cascine Park.

THE WONDERS OF LARD

see page 17

A part of the pig accorded special dignity during the butchering ritual was the fat rendered into lard. Its properties were much appreciated in the kitchen and it was painstakingly prepared. It was kept in jars to use during the winter, and is an excellent ingredient for soups and for preserving meats, especially cured meats, at home.

CAULIFLOWER AT THE TABLE

see page 19

Cauliflower is a typical winter vegetable with health-giving properties due to the perfect balance between its components. It is a flavoursome and filling low-calorie food hated by some for its distinctive odour, which, as explained by Salerno Delegate Giuseppe Anastasio, is easily neutralised by using a handy little trick.

MARIO SOLDATI, GASTRONOMIST

see page 20

Turin Academician Elisabetta Cocito recalls the television programme curated by the journalist Mario Soldati in search of authentic foods to prevent the loss of our food heritage at a time of great change in Italy during the Fifties of the last century, when products of the nascent food industry were increasingly used.

WATER FOOTPRINT

see page 22

To measure the water necessary to obtain any given food or industrial product, one can use the so-called 'water footprint', which essentially reveals 'hidden' or 'invisible' water consumption. 'Water footprint', explains Bologna-San Luca Academician Gianni Porzi, allows quantification of water needs in producing various goods, including food and drinks.

WHERE DOES TRIFLE COME FROM?

see page 24

Trifle is known to Italians as *zuppa inglese* - 'English soup' - but is it really English? London Academician Rosella Middleton attempts to answer. There are many hypotheses about how this dessert arrived in Ferrara, but the English origin story seems the most reliable, since the Dukes of Este had intense diplomatic and commercial relations with England. However, Italian trifle is very different from the English version of those times.

INTERNATIONAL SUMMARY

COOKED LIKE A PIG'S LIVER

see page 26

The preparation and cooking of fegatello, roast pig's liver, is not improvised; it's an art perfected through experience. Its appearance and fragrance tell us when it is ready. Valdarno Fiorentino Delegate Ruggero Larco explains its preparation.

DINING ABOARD THE DESTROYER AUDACE

see page 28

To seal Italy's annexation of Trieste, in 1918 the destroyer Audace returned to Trieste carrying king Victor Emmanuel III. What did the kitchen prepare for His Majesty? This is uncertain. Having researched mess-hall menus of the time, Udine Academician Annalisa Sandri discovered that "chicken Marengo", a dish of Napoleonic origins, was in vogue at the beginning of the 20th century.

FOOD FADS

see page 30

The global food question is the focus of analysis and initiatives not only due to the extraordinary cultural, social and economic relevance of cuisine, but also because there are populations decimated by malnutrition. In this context, young people, but also other age groups, often fall victim to eating distortions popularised through social media, with sometimes very serious consequences.

HEALTHY AND BALANCED MEALS

see page 32

The Mediterranean Diet is in the spotlight once again: its secret is combining a wide variety of nutrients using simple recipes. We must not forget that healthy eating must always be accompanied by enjoyment, promoted through seeking recipes steeped in local culture and history.

NEAPOLITAN FOOD CUSTOMS

see page 34

In 19th-century Naples, food merchants offered an array of specialised holiday products payable in instalments. Napoli-Capri Academician Claudio Novelli reports on a document demonstrating that some shops retained this custom even into the 1950s.

THE BASICS OF JEWISH CUISINE

see page 35

'Jewish cooking' perforce encompasses the many different cuisines developed by multiple Jewish diasporas over the centuries. There is a historical distinction between Ashkenazi ('Ashkenaz' referring to Germany) and Sephardi ('Sefarad' referring to Spain) culture and cuisine. Novara Academician Flavio Dusio explains the norms regulating the interplay between religion and everyday life.

CHASING THE CHEESE

see page 37

Ferrara Academician Marco Nonato presents the results of historical archive research regarding the presence of cheese in Ferrara, a city chiefly consecrated to the production of cured meats. Three historic traces have permitted the identification of as many cheeses originating in Ferrara.

Translator:
Antonia Fraser Fujinaga
Summarized:
Federica Guerciotti

CIVILTÀ DELLA TAVOLA
ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA

Aprile 2018 / n. 303

Direttore responsabile
Paolo Petroni

Coordinamento redazionale
Silvia De Lorenzo

Progetto grafico e impaginazione
Simona Mongiu

in questo numero scritti e ricette di

Giuseppe Anastasio,
Nicola Barbera, Floro Bisello,
Elisabetta Cocito, Flavio Dusio,
Gabriele Gasparro, Ruggero Larco,
Rosella Middleton, Giuseppe Montanari,
Marilena Moretti Badolato,
Marco Nonato, Claudio Novelli,
Gigi Padovani, Paolo Petroni,
Gianni Porzi, Antonio Ravidà, Annalisa Sandri,
Monica Sardonini Hirschstein,
Angelo Tamburini, Giuseppe Trincucci,
Giuseppe Trompetto, Massimo Vincenzini.

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