

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



FOCUS

- 3 UNESCO e “bollini”
a salvaguardia
della cucina tipica
(Paolo Petroni)

CULTURA & RICERCA

- 4 Quale futuro per la
ristorazione scolastica
(Andrea Vitale, Stefano Donghi)
- 6 Retorica in cucina
(Roberto Robazza)
- 8 Una professione seria
(Antonio Ravidà)
- 10 Prodotto tipico: storico,
ma non antico!
(Anna Marmioli)
- 12 La cipolla rossa di
Acquaviva delle Fonti
(Vittorio Marzi)
- 14 Ogni piatto ha la sua musica
(Claudio Novelli)
- 16 Il baccalà: filosofia
servita nel piatto
(Morello Pecchioli)



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.

- 18 Il dessert di madre natura
(Giuseppe Anastasio)
- 20 La musica di Mozart in vigna
(Flavio Dusio)
- 22 La cucina libertina
di Ugo Tognazzi
(Rinaldo Vignati)



In copertina: Elaborazione grafica dell'opera
“Nature morte au potiron” (1905), di Paula
Modersohn-Becker, Paula Modersohn Becker
Museum, Brema.

- 24 A tavola con Bonvesino
(Brunella Michelotti)

- 26 Cibo e moda
(Rosalia Sorce)

I NOSTRI CONVEGNI

- 28 La gastronomia si esalta
con i prodotti di eccellenza
(Ugo Bellesi)
- 30 Il Canale dei Navicelli:
via d'acqua e di cucina
(Gianfranco Porrà)

SICUREZZA & QUALITÀ

- 27 Proposta di revisione europea
sulle acque potabili
(Gabriele Gasparro)

LE RUBRICHE

- 7 Calendario accademico
- 19 Accademici in primo piano
- 21 Donatori Biblioteca
- 31 Dalle Delegazioni
- 46 Vita dell'Accademia
- 67 Carnet degli Accademici
- 70 International Summary



In copertina appare un **Codice QR** o **QR Code**, cioè uno di quei codici a barre 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.

I DELEGATI IN ITALIA (CENTRO E SUD - ISOLE)

TOSCANA	Gianfederico Frosini (Apuana) • Maurizio Pampaloni (Arezzo) • Maria Gloria Nannini (Costa degli Etruschi) • Rossana Galletti (Elba) • Massimo Vincenzini (Empoli) • Roberto Ariani (Firenze) • Massimo Lucchesi (Firenze Pitti) • Ezio Pierotti (Garfagnana-Val di Serchio) • Sergio Gristina (Livorno) • Daniela Clerici (Lucca) • Ezio Tomellini (Lunigiana) • Mauro Rustici (Maremma-Grosseto) • Davide Cerulli (Maremma-Presidi) • Alessandro Giovannini (Montecatini Terme-Valdinievole) • Monica Sforzini (Mugello) • Enrico Bonari (Pisa) • Mario Maurizio Ferrucci (Pisa Valdera) • Alessio Luigi Gargini (Pistoia) • Giampiero Nigro (Prato) • Alberto Scarampi Di Pruney Di Levice (Siena) • Alessandro Tamagnini (Siena Valdelsa) • Roberto Vasarri (Valdarno Aretino) • Ruggero Larco (Valdarno Fiorentino) • Alessandro Signorini (Valdelsa Fiorentina) • Giorgio Ciacci (Valdichiana-Valdorcio Sud) • Anna Ricci Pinucci (Versilia Storica) • Alberto Petracca (Viareggio Versilia) • Maria Rita Landini (Volterra)
MARCHE	Pietro Aresta (Ancona) • Sandro Maran (Ancona-Riviera del Conero) • Vittorio Ricci (Ascoli Piceno) • Fabio Torresi (Fermo) • Ugo Bellesi (Macerata) • Floro Bisello (Pesaro-Urbino)
UMBRIA	Emanuele Concetti (Assisi) • Luisa Vincenti Mattonelli (Foligno) • Paola Biraschi (Gubbio) • Umbra Mortaruolo (Orvieto) • Massimo Moscatelli (Perugia) • Giuseppe Benedetti Del Rio (Spoleto) • Luca Cipiccia (Terni) • Vittorio Landi (Valli dell'Alto Tevere)
LAZIO	Carlo Marsella (Ciociaria-Frosinone) • Giancarlo Drosi (Civitavecchia) • Giuseppe Orlandi (Formia-Gaeta) • Gianluigi Chizzoni (Latina) • Francesco Maria Palomba (Rieti) • Giuseppe Gabriele Gasparro (Roma) • Publio Viola (Roma Appia) • Salvatore Di Giulio (Roma Aurelia) • Tullio Nicola Sorrentino (Roma Castelli) • Claudio Nacca (Roma Eur) • Alessandro Di Giovanni (Roma Nomentana) • Raffaello Ragolini (Roma Olgiata Sabazia-Cassia) • Antonio Bertani (Roma Valle del Tevere-Flaminia) • Fabio Ludovisi (Viterbo)
ABRUZZO	Antonio Moscianese Santori (Atri) • Franco Santellocco Gargano (Avezzano e della Marsica) • Nicola D'Auria (Chieti) • Demetrio Moretti (L'Aquila) • Giuseppe Fioritoni (Pescara) • Domenico Russi (Pescara Aternum) • Giovanni Maria D'Amario (Sulmona) • Claudio D'Archivio (Teramo) • Rocco Pasetti (Vasto)
MOLISE	Ernesto Di Pietro (Campobasso) • Franco Di Nucci (Isernia) • Italo Sciarretta (Termoli)
CAMPANIA	Italia de Simone Pagano (Avellino) • Danila Carlucci (Benevento) • Antonio Malorni (Caserta) • Vittorio Alongi (Napoli) • Elio Palombi (Napoli-Capri) • Giuseppe de Martino (Nola) • Giuseppe De Simone (Penisola Sorrentina) • Giuseppe Anastasio (Salerno)
PUGLIA	Immacolata Portoghese Stigliano (Altamura) • Vincenzo Rizzi (Bari) • Alessandro Corso (Brindisi) • Antonio Giorgino (Castel del Monte) • Ciriaco Danza (Foggia) • Francesco Paolo Nardelli (Foggia-Lucera) • Giuseppe Trincucci (Gargano) • Susanna Mariani Sangiovanni (Lecce) • Bruno Garofano (Manduria) • Francesco Pastore (Taranto) • Enza Buonfrate (Valle d'Itria)
BASILICATA	Marilena Tralli (Matera) • Massimiliano Ferro (Pollino-Policastro) • Anna Paola Vergari (Potenza) • Giustino Donofrio (Vulture)
CALABRIA	Antonino Monorchio (Area Greca-Terra del Bergamotto) • Rosanna Muscolo Nicotera (Catanzaro) • Rosario Branda (Cosenza) • Adriana Liguori Proto (Crotone) • Sandro Borruto (Locride-Costa dei Gelsomini) • Antonino Lupini (Reggio Calabria) • Ernestina Pasquale (Vibo Valentia)
SICILIA	Claudio Barba (Agrigento) • Liborio Cruciatà (Alcamo-Castellammare del Golfo) • Gaetana Bartoli Gravina (Caltagirone) • Cinzia Militello di Castagna (Caltanissetta) • Rosa Cartella (Canicattì) • Gianclaudio Tribulato (Catania) • Nicola Nocilla (Cefalù) • Rosario Pellegrino (Enna) • Marina Lombardo (Etnea) • Concetta Battaglia (Gela) • Antonella Bonventre Cassata (Marsala) • Francesco Trimarchi (Messina) • Carlo Ottaviano (Modica) • Daniela Nifosi Caracappa (Palermo) • Giuseppe Barresi (Palermo Mondello) • Vittorio Sartorio (Ragusa) • Angelo Tamburini (Siracusa) • Ignazio Aversa (Trapani) • Felice Modica (Val di Noto)
SARDEGNA	Aldo Panti (Alghero) • Susanna Cacciarru (Cagliari) • Francesco Panu (Cagliari Castello) • Massimo Putzu (Gallura) • Maria Gabriella Guiso (Nuoro) • Raffaele Sestu (Ogliastra) • Riccardo Fantacci (Oristano) • Giacomo Oggiano (Sassari) • Antonio Fraghi (Sassari Silki)

UNESCO e “bollini” a salvaguardia della cucina tipica

Molto marketing e poca sostanza.

DI PAOLO PETRONI
Presidente dell'Accademia

È recente la notizia che una delle priorità del Sindaco di Firenze sia il riconoscimento della bistecca alla fiorentina quale Patrimonio dell'umanità. Sull'onda del successo del suo collega napoletano, lo ha contattato per avere lumi su come sia riuscito a ottenere l'ambito titolo, non per la pizza, si badi bene, ma per l'arte del pizzaiolo napoletano, in quanto la pizza napoletana è un alimento caratteristico della città di Napoli, preparato secondo metodi, tradizioni e gestualità che ne fanno un oggetto culturale unico, che esercita un'influenza a livello mondiale molto al di là dei confini cittadini. La travolgente moda della cucina, che tutto attira e affascina, a volte fa dimenticare o ignorare la storia e la tradizione. È vero che la bistecca alla fiorentina che si gusta a Firenze è spesso buona, ma si tratta pur sempre di una costata di vitellone cotta alla griglia (che, tra l'altro, si gusta ottima anche a New York con i nomi di *T-bone steak* o *Porterhouse*). Il termine bistecca è abbastanza recente (nasce nella prima metà dell'Ottocento) e il suo modo di prepararla recentissimo: basta confrontare l'Artusi e i testi di cucina dell'epoca per vedere come la fiorentina di oggi abbia poco a vedere con quella del 1900. Insomma, da un punto di vista culturale, si tratta di una forzatura a tutto vantaggio del turismo enogastronomico. Bene così! Comunque noi italiani siamo amanti dei “bollini”: la bollinatura è una nostra fissazione, lo dimostra l'immane numero di prodotti bollinati e certificati che abbiamo. Resta da chiedersi a cosa servono molti di essi al di là delle operazioni di *marketing*. Nel 2010, l'UNESCO ha riconosciuto la “Dieta Mediterranea” Patrimonio dell'umanità, appartenente sì all'Italia, ma anche al Marocco, alla Spagna e alla Grecia e poiché erano troppo pochi questi Paesi, nel 2013 il privilegio è stato esteso anche a Cipro, Croazia e Portogal-



lo. Utilità pratica dell'operazione uguale a zero. L'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'Educazione, la Scienza e la Cultura (in inglese *United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization*, da cui l'acronimo UNESCO), è stata fondata nel 1945 con lo scopo di promuovere la pace e la comprensione tra le Nazioni con l'istruzione, la scienza, la cultura, la comunicazione e l'informazione. Una delle missioni dell'UNESCO è quella di mantenere una lista di Patrimoni dell'umanità. Dal 2004, l'UNESCO promuove il Network delle Città creative, di cui fanno parte nove città italiane con bizzarre motivazioni (Torino, design; Bologna, musica). Meno male che Parma e Alba appartengono alla categoria “gastronomia”. Utilità pratica: nessuna. Ovviamente l'Italia è la Nazione a detenere il maggior numero di siti (54) inclusi nella lista dei Patrimoni dell'umanità.

I Patrimoni orali e immateriali dell'umanità sono espressioni di antiche tradizioni che spesso non hanno una codificazione “scritta” ma sono tramandate oralmente nel corso delle generazioni. L'UNESCO si è posta il problema di salvaguardare questi capolavori per evitarne la scomparsa, allo stesso modo di come è già stato fatto per i beni materiali. Ma né la pizza, né la bistecca corrono rischi di estinzione. Nella sostanza, tutte queste liste, etichette e denominazioni servono a poco: hanno per lo più lo scopo di far parlare qualche giornale, di far lavorare molti burocrati e di giustificare l'esistenza di enti e organizzazioni. Comunque, alla fine, qualcosa di buono e di sostanzialmente utile è stato fatto, specialmente nel campo delle lavorazioni artigianali (formaggi, salumi, oli, vini), ma tutto dipende dalle capacità di discernimento di noi consumatori e dall'onestà dei produttori.

See English text page 70



Quale futuro per la ristorazione scolastica

Sarà confermata la possibilità di consumare a scuola cibi portati da casa?

DI ANDREA VITALE, Centro Studi "Franco Marenghi"

E STEFANO DONGHI, Esperto in contrattualistica

La sentenza del Consiglio di Stato del 3 settembre 2018, con la quale il Supremo Organo Amministrativo si è pronunciato, affermando la possibilità, per i genitori dei bambini delle scuole materne ed elementari di Benevento, di consegnare ai figli il pasto da consumare all'interno della scuola, sancendo così di fatto la non obbligatorietà del servizio di mensa scolastica, è assurda agli onori della cronaca nazionale. Ha coinvolto, infatti, Clemente Mastella (sconfitto dai genitori nella cosiddetta "guerra del panino"), noto esponente della politica nazionale ora Sindaco, per l'appunto, della città di Benevento, il quale aveva imposto, con un regolamento comunale, l'obbligo per

gli alunni di consumare gli alimenti somministrati dalla mensa, pena l'inaccessibilità al refettorio.

Invero, tale aspro confronto non è stato e non è un fenomeno esclusivamente sannita, ma è in corso, ormai da anni, un po' in tutte le regioni italiane, e ha avuto un precedente apice nella sentenza della Corte d'Appello di Torino, del 21 giugno 2016, che ha accertato "il diritto degli appellanti di scegliere per i propri figli tra la refezione scolastica e il pasto domestico da consumarsi nell'ambito delle singole scuole e nell'orario destinato alla refezione". A seguito di tale pronuncia, il Tribunale di Torino, nel settembre 2016, ha confermato che gli studenti hanno diritto a

consumare a scuola un pasto portato da casa. Il principio di diritto è stato affermato con un'ordinanza con cui è stato respinto un reclamo presentato dal Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca.

La vicenda prendeva spunto da un'azione giudiziaria di una cinquantina di famiglie di alunni della scuola primaria iscritti al "tempo pieno" che, protestando contro l'aumento del costo dei pasti e sulla qualità del cibo, avevano chiesto di poter scegliere, per i propri ragazzi, tra il servizio di refezione offerto dal Comune e la consumazione, a scuola, durante l'orario del pranzo, di alimenti (per lo più panini) preparati a casa.





È altresì interessante notare che la decisione dei Giudici di secondo grado torinesi abbia evidenziato che il diritto allo studio, tutelato dalla Costituzione, obbligatorio e gratuito nel livello di istruzione inferiore per almeno otto anni, non possa essere negato né subordinato all'adesione a un servizio a pagamento, come quello di refezione. Le scuole hanno l'obbligo, quindi, di stabilire regole di convivenza visto l'utilizzo dello

stesso refettorio che accoglie, durante la pausa pranzo, ragazzi che utilizzano il servizio di refezione e quelli che consumano il "pasto domestico".

Il Miur ha presentato ricorso in Cassazione, tutt'ora pendente, contro le predette pronunce di merito ma, nelle more, con circolare del 3 marzo 2017, ha confermato la possibilità di consumare cibi portati da casa invitando i dirigenti scolastici ad approntare, di concerto con le ASL interessate, tutte le più idonee e necessarie procedure e interventi utili a evitare situazioni di criticità e a garantire la tutela delle condizioni igienico-sanitarie e del diritto alla salute.

In particolare, veniva indicata la necessità di evitare la possibilità di scambio di alimenti adottando, in caso di studenti ammessi a consumare cibi portati da casa, precauzioni analoghe a quelle riservate alla somministrazione dei cosiddetti "pasti speciali".

Il Sindaco di Benevento ha dunque agito oltre la sua competenza, interferendo con una pronuncia del Ministero, e da qui la sconfitta nella "guerra del panino", ma ha comunque evidenziato il carico di responsabilità e problematiche che la libertà del pasto da casa ha introdotto a carico delle Amministrazioni comunali e scolastiche, nonché nei confronti dei soggetti da queste ultime incaricati della preparazione e somministrazione dei pasti all'interno degli istituti di istruzione. Come infatti evidenziato dal Miur, la tutela della salute pubblica, diritto co-



stituzionalmente garantito, è strettamente connessa all'obbligo, di qualsiasi soggetto che somministri pasti, di garantirne la salubrità e la qualità.

Orbene, nel caso della refezione scolastica presso le scuole materne e/o primarie, tale obbligo è reso ancor più gravoso dalla minor cura dei consumatori finali (bambini) nell'assunzione degli alimenti e/o nella loro custodia, cui fa da contraltare la grande attenzione posta sulla loro alimentazione dai genitori e dall'opinione pubblica. È dunque innegabile che se la Suprema Corte non si pronuncerà favorevolmente al Miur, con riferimento alle promosse impugnazioni delle decisioni dei Giudici di merito, risulterà definitivamente sancito il diritto dei genitori a non iscrivere i figli al servizio mensa e a dotarli del pranzo al sacco da consumare all'interno dei locali scolastici.

In tale ipotesi, ferme restando le suddette criticità in ordine all'approntamento di procedure sufficientemente sicure onde escludere contaminazioni tra i cibi portati da casa e quelli preparati e/o somministrati dagli istituti scolastici, che renderebbero assai complicato risalire alla causa di eventuali tossinfezioni e/o semplici indisposizioni causate dall'assunzione di cibo non conservato e/o preparato correttamente, occorre anche evidenziare che, se il fenomeno dovesse raggiungere "numeri importanti", andrebbe sicuramente a incidere sui rapporti contrattuali in essere tra il Miur stesso e i soggetti esecutori del servizio di ristorazione.

Quest'ultimo - è addirittura superfluo ricordare - è ormai, nella prassi, quasi completamente esternalizzato e affidato a imprese di ristorazione collettiva mediante contratti pluriennali spesso caratterizzati da un cospicuo investimento da parte del gestore, teso a rendere idonee le attrezzature e/o la struttura del centro di cottura e somministrazione.

I rapporti contrattuali, siano essi formalizzati nella forma

dell'appalto o in quella della concessione, si basano su una valutazione preliminare del valore economico del servizio, effettuata dal soggetto richiedente che, naturalmente, è posta a base d'asta, e alla conseguente relativa valutazione che dello stesso effettua, in sede di offerta, il soggetto esecutore del servizio il cui fine, in quanto operatore economico professionale, è quello di ricavare un utile dalla propria attività.

Alla luce di quanto sopra, ove, nel corso dell'esecuzione di un contratto, un numero rilevante di utenti decidesse di non avvalersi più del servizio di mensa scolastica, ne conseguirebbe una diminuzione dei pasti tale da causare un'alterazione del valore economico delle prestazioni dedotte in contratto. Ciò potrebbe rendere configurabile una risoluzione dello stesso e/o comunque un obbligo di riformulazione delle condizioni (prezzo, quantità e qualità delle derrate) necessario a consentire al gestore di realizzare quell'utile indispensabile alla prosecuzione della propria attività d'impresa.

Scenario, quest'ultimo, non certo ottimale e che, anche se allo stato attuale solo potenziale o ipotetico, non potrà essere trascurato dagli operatori economici del settore della ristorazione collettiva.

Altro non ci rimane quindi che, fermo il nostro dovere di informazione, rinviare tale incombenza a una prossima, auguriamoci positiva, conclusione.

See International Summary page 70



Retorica in cucina

Un difficile equilibrio fra tradizione, luoghi comuni e qualità vera.

DI ROBERTO ROBAZZA

Accademico di Treviso

Alcune considerazioni sull'approccio ai ristoranti portano a stigmatizzare "l'iconolatria" verso i grandi chef, ma le stesse non giustificano quella verso il "piccolo è bello", la "cucina della nonna", il "menu tradizionale" (cos'è la tradizione?), la "cucina autentica" (qual è il significato di autenticità in cucina?).

Se la nostra storia gastronomica, fortemente radicata nel territorio e soprattutto nel tempo, ha contribuito in maniera determinante a formare lo sviluppo della cucina italiana così com'è oggi, apprezzata e imitata nel mondo, non è detto che tutto quanto espresso nel passato sia oggi accettabile.

Per parlare di tradizione, ricordo che gli ultimi due Presidenti dell'Accademia

hanno invitato sempre a ragionare "sull'evoluzione della tradizione" e che si è affermato, volendo semplificare l'argomento, che un banale sugo di pomodoro fatto oggi è molto diverso da quello di cinquant'anni fa, pur rimanendo assolutamente un piatto di tradizione, oggi come allora. E ancora, alcuni piatti straordinari della nostra tradizione, e mi vengono in mente vari "spezzatini in umido", "stracotti" e "brasati", frutto di cotture assai lunghe e corredati da sughi di una meravigliosa intensità gustativa, se oggi ci venissero proposti dalla "nonna in cucina" di turno devasterebbero il nostro stomaco (senza necessariamente essere affetti da alcuna patologia) ormai abituato a sughi più leggeri, più delicati e pur sem-





pre comunque saporiti. Ciò per dire che anche tra i piccoli ristoranti a conduzione familiare c'è del buono e del meno buono, e anche un tempo c'erano nonne brave in cucina e altre meno brave. "Piccolo è bello; la tradizione è buona; la cucina autentica del territorio" sono etichette che gustiamo prima con la... testa, ma se poi non le avvaloriamo con il palato non hanno alcun significato, tanto quanto poco possono significare le "stelle".

Lo stesso vale per il "chilometro zero": ci sono produttori "fuori porta" che realizzano prodotti eccezionali, sia agricoli, sia caseari o di salumeria; altri che non sono assolutamente all'altezza, ma che vendono comunque in quanto oggi (così come sono di moda le "stelle in cucina") è di moda il "chilometro zero". E che dire della frutta e verdura "bio"? Fino a qualche tempo fa, la merce più "triste" del mercato, talvolta "segnata" e più cara, era "bio" e il produttore spiegava le (sue) buone ragioni della non felice "apparenza" e il consumatore comprava (il più delle volte senz'essere soddisfatto della qualità, ma senza avere il coraggio di lamentarsi!).

Lo stesso si è vissuto con le cantine, ma per queste si è capito da tempo che non è importante fare tanto o poco vino, ma è farlo buono; e che, talvolta, al di sotto di una certa quantità di prodotto, non possono esservi garanzie di qualità. Probabilmente c'è una maggiore edu-

cazione critica nella comprensione del vino piuttosto che del cibo.

Quel che intendo ribadire è che bisogna riuscire ad abbandonare il giudizio di "testa", basato su fama ed etichette, e riuscire a formulare giudizi di "bocca", basati sulla capacità del nostro palato di capire la qualità dei prodotti e della loro trasformazione. Non iconoclastia contro gli "stellati", né iconolatria verso "il piccolo è bello", i cuochi della tradizione o la cucina delle "nonne" (né ovviamente il contrario).

Il consumatore dovrebbe evolversi nel gusto, prendere consapevolezza del proprio palato, affinarlo, "acculturarlo", renderlo in grado di capire non solo cosa piace, ma soprattutto perché piace, mentre, per converso, un'altra preparazione non merita la sua attenzione: renderlo, quindi, in grado di esprimere giudizi motivati, basati su criteri che consentano di ritrovarsi orientati al concetto di "buono", pur sempre ovviamente informati da ineludibile soggettività. L'importanza di questo passaggio è fondamentale in quanto frasi fatte, formulazioni generiche, giudizi non motivati (del tipo: autentico, genuino, tradizionale, giusto sapore...) creano



confusione e consentono a esercenti di scarso valore di sopravvivere... a scapito nostro!

A una maggiore capacità critica del consumatore, cosciente e preparato, corrisponderebbe senz'altro, e molto rapidamente, il contenimento di alcuni eccessi "stellati" e anche l'emarginazione di alcuni figli di "buona nonna", i quali, in nome di uno pseudo ritorno alla "buona" cucina di una volta, propongono pietanze... improponibili.

E forse noi, come Accademici, potremo avere un ruolo decisamente importante, se, a partire dalle schede di valutazione delle riunioni conviviali, riuscissimo a compiere, quando e dove non sia già stato fatto, questa riappropriazione e valorizzazione del palato e una fuga da etichette e luoghi comuni.

See International Summary page 70

CALENDARIO DELLE MANIFESTAZIONI ACCADEMICHE 2018

OTTOBRE

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

20 ottobre - **Cremona**
Incontro "Mostarda e mostarde"

22-28 ottobre - **San Paolo**
VII Settimana della Cucina Regionale Italiana a San Paolo

NOVEMBRE

4 novembre - **Montecatini Terme-Valdinievole e Valdarno Fiorentino**
Incontro sul tema "100 anni fa terminava la Grande Guerra, l'alimentazione dei soldati italiani e le nuove conquiste alimentari"

9 novembre - **Imola**
Incontro "Al cinema con il latte, ma non solo..."

23 novembre - **Pavia**
Convegno "Via Francigena: andar con gusto. Pellegrinaggio fra storia, storie e tavole della via più famosa del Medioevo"



Una professione seria

Ancora un'esortazione ai grandi chef a non piegarsi alle lusinghe del marketing ma a contribuire seriamente alla storia della ristorazione.

DI ANTONIO RAVIDÀ

Delegato onorario di Palermo Mondello

Sia i cuochi pluripremiati per le sperimentazioni a volte ardite, sia quelli meno o per niente celebrati, infatti, possono provare a vincere la guerra solo sul campo di battaglia, che poi è la loro cucina, con lo staff che li affianca insieme a padelle, tegami, lavapiatti, fatica e tanto altro. Sono da abolire protagonismi, proclami, spot utili a fare cassa ma quasi mai a scrivere belle pagine dell'autentica cultura gastronomica, firmate "Maestri di cucina". Il Presidente Paolo Petroni, con la concretezza che è fra le sue virtù, plaudendo agli chef meritevoli di elogi e deprecandone le brutte copie, ha scritto su questa nostra Rivista: "Diciamo pure la verità, mangiar bene nei grandi ristoranti venerati dalle guide non è facile.

Molta spocchia, invenzioni assurde, abbinamenti grotteschi, servizio altezzoso e prezzi astronomici".

Attenzione, non minimizziamo e non prendiamo la scusa - pur fondata - che sia una questione mondiale. Non tardiamo ad accendere i radar su quanto va corretto dalle nostre parti, evitando, per esempio, le confutabili, proditorie ammucchiate con otto, nove, dieci chef che insieme propongono le proprie pietanze. Chiediamoci quando, come e con chi le hanno preparate nelle cucine temporaneamente e casualmente destinate alle esibizioni. A essere sinceri, si tratta di manifestazioni che in qualche modo ricordano i patetici rodei di Buffalo Bill e Toro Seduto nel circo equestre. Ma lì, perlomeno, a favore degli eroici reduci

Lo chef Davide Oldani





Lo chef Accursio Craparo



del Far West, prevaleva la logica del “Guarda un po’ cosa si deve fare per mangiare!”. I grandi chef, invece, fanno decisamente bene quando, scesi per qualche giorno dall’Olimpo dell’alimentazione, incontrano i “comuni mortali” o tengono lezioni per gli alunni degli istituti professionali sui più svariati argomenti (fra i tanti, il ricorso agli aromi o i tempi di cottura) come ama fare Ferran Adrià, il celebre chef catalano pioniere della cucina molecolare. Nel suo “El Bulli”, in Costa Brava, prima della chiusura definitiva, le prenotazioni superavano abbondantemente un anno. D’altronde tre-quattro mesi di attesa sono frequenti in molti ristoranti, specialmente in Francia.

Ci si imbatte un po’ in tutto, compreso il Pop. Davide Oldani a Cornaredo, vicino Milano, è noto, infatti, quale inventore della cucina Pop e tempo fa ha parlato alatamente di “ricerca di un’armonia nell’equilibrio dei contrasti”. A Roma,

sotto l’Aventino, un ristorante di *charme* è dotato di due forni: uno per la pizza bianca romana, l’altro per la napoletana con il pomodoro che - lo sanno anche le pietre - è l’orgoglio italiano nel mondo. È un’esagerazione? Forse sì, ma va bene per l’occhio del mondo.

Si naviga sull’onda di correnti di pensiero e mappature stellari nella galassia del “potere gastronomico” di oggi e del futuro che è proiettato nel tempo e nella dimensione delle mille e mille versioni di pietanze tramandate oppure, ahimè spesso, escogitate più che con la fantasia con l’eretica impudenza di chi improvvisa oltre l’impossibile. Non è certamente il caso degli affermati o promettenti cuochi premiati recentemente dall’Académie Internationale de la Gastronomie nel nuovo ristorante di Carlo Cracco nella Galleria di Milano di cui la nostra Rivista si è giustamente occupata al pari del “Bocuse d’or” che 31 anni fa l’osannato chef di Lione inventò pieno di progetti e

di entusiasmo. E riferendoci a insigni chef come non ricordare la morte di Joel Robuchon, 32 stelle Michelin, il suo intramontabile purè di patate, i suoi ristoranti a Londra, Tokyo, Las Vegas?

In Sicilia, quest’estate, si sono segnalate alcune iniziative di un certo interesse nella barocca Palazzolo Acreide, Patrimonio dell’Unesco, in provincia di Siracusa, con “Vicoli e sapori”, realizzata da sette ristoratori con golosità a non finire sul panoramico belvedere. A Sciacca, nell’Agrigentino, antica città sul Canale di Sicilia, Natale Giunta e Accursio Craparo hanno dato fiato a trombe e forneli con “Azzurro Food” nient’affatto casuale, considerato che vi opera la seconda flotta peschereccia dell’isola, dopo quella di Mazara del Vallo, e che vigneti, uliveti, orti, frutteti e zootecnia forniscono eccellenti produzioni che impreziosiscono la cucina del territorio. La Sicilia è un esempio se si vuole piccolo. In tutta Italia, infatti, sagre e incontri enogastronomici, anche nell’estate 2018 pur sferzata da un inusuale maltempo, hanno confermato l’interesse, anzi la passione, suscitati dalle buone pietanze al di là dei piatti i quali spesso sono soltanto belli da vedere più che appetitosi. A questo proposito, dopo quella introduttiva, un’esortazione finale rivolta agli chef: sarebbe finalmente il caso di smetterla con le mini porzioni da 20-30 grammi, tipo un gamberone con ghirigori disegnati con salsina in tubetto in un piatto esageratamente grande. Prezzo magari 50 euro e anche più!

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).



Prodotto tipico: storico, ma non antico!

Una riflessione sul potere innovativo della tradizione gastronomica.

DI ANNA MARMIROLI
Delegata di Reggio Emilia

Fin dai tempi più antichi, l'uomo - come ogni altra specie sul Pianeta - ha interagito con la natura in base a un imperativo dominante: sopravvivere. Che si trattasse di cogliere un frutto da un albero o uccidere una preda, la sua relazione con l'ambiente che lo circonda è sempre stata trasformativa. La cottura del cibo, come sappiamo, è un momento simbolico nella storia dell'uomo: una transizione tra natura e cultura che implica un passaggio fondamentale alla dimensione di un tempo "culturale e sociale" e non più solo "naturale". L'uomo che comincia a definire e plasmare ciò che gli è intorno e non viceversa.

Da questo passaggio in poi, il cibo diventa punto di partenza per straordina-

ri sviluppi in ogni società. Si può dunque affermare che la storia del rapporto dell'uomo con il cibo sia stata una straordinaria epopea sociale, culturale e di ricerca di significati. Quello che era l'aspetto forse più problematico dell'esistenza (la ricerca di cibo per alimentarsi) si è trasformato da fattore critico in opportunità.

Tale ragionamento serve per introdurre il tema: come la cucina territoriale, il prodotto tipico, la tradizione enogastronomica di un singolo territorio partecipino a esprimere non solo la cultura dell'intero nostro Paese ma siano un volano interessantissimo per favorirne lo sviluppo.

La spinta alla valorizzazione sempre più forte della tradizione, cui assistiamo in





questi anni, costituisce una sorta di riscossa contro una globalizzazione del gusto che ci ha impoverito e continua a farlo sotto molti aspetti, esprimendo una domanda, sempre più forte, di autenticità, la quale si lega alla riscoperta del valore di una nuova sostenibilità che da alimentare diviene, più compiutamente, richiesta di sostenibilità in campo ambientale, della salute, dei rapporti sociali.

Ecco il motivo per cui il prodotto tipico è così importante: perché è, prima di tutto, un prodotto culturale ed è un mito della memoria olfattiva di ognuno di noi. Perché non si pensi che qui facciamo soltanto lirismo poetico, è bene ricordare che tali considerazioni hanno anche una matrice scientifica profonda e ampiamente studiata, la quale attribuisce ad alcune funzioni del nostro cervello la capacità di scindere le esperienze in sensazioni, anche olfattive, profonde, coordinate da una regione definita ippocampo.

Sarà capitato a tutti che, se uno dei nostri sensi viene stimolato a rievocare un ricordo olfattivo, subito anche gli altri sensi partecipano ad arricchire quel ricordo, ciascuno con un proprio contributo specifico.

Così si spiega perché un sapore a noi familiare ha il potere di riportare alla mente un'immagine dettagliata di un determinato momento del passato. Ognuno di noi, infatti, porta dentro un piccolo cassetto personale, contenente i più intimi "contenuti emotivi", quelli che rievocano esperienze passate e che oggi sono in grado di provocare in noi il desiderio o la repulsione per un determinato cibo, anche a distanza di moltissimo tempo.

E allora vale la pena approfondire il concetto di "prodotto tipico" perché non mi piace l'idea che spesso si accosta a quella di tipico, vale a dire di antico, di passato. Penso, al contrario, che il prodotto tipico sia storico, non antico! Esso salvaguarda i caratteri distintivi di un territorio, valorizzandone l'ambiente e la natura, poiché è percepito come non contraffatto, ed esprime un legame fortissimo con l'area geografica in cui nasce



e di cui evoca il gusto distintivo. In più, porta con sé anche tutta la complessità delle sue origini, che lo rendono difficile da uniformare ai disciplinari produttivi che oggi conosciamo ed è figlio, comunque, di una tradizione molto complessa di innesti culturali.

Quando penso ai prodotti dell'Emilia, e di Reggio in particolare, la riflessione storica va all'incontro tra la cultura della pecora (bizantina) e quella del maiale, alla cultura della caccia (longobarda e germanica), a quella del grano e dell'olio del mondo romano.

La salvaguardia del prodotto tipico, quindi, non è operazione di recupero di un passato, ma è molto di più: è la storia di un "gusto collettivo", presente e attuale, che può essere comunicato e condiviso qui e adesso e che racconta dell'oggi e delle genti che abitano un territorio.

Il prodotto tipico, quindi, viene sì dal passato ma a esso non si ferma e non lo tradisce: è un tramite per conoscere le culture degli altri, perché tipico non vuole dire affatto essere chiuso al diverso. Per questo il prodotto tipico è un importante oggetto da proteggere: perché è un soggetto del presente, è il gusto collettivo di una comunità e di questa comunità è un prodotto "sociale", moderno e attualissimo.

E allora l'investimento al recupero del

prodotto di qualità, che nasce nelle condizioni esclusive di una regione, per il suo clima, l'esposizione geografica e le capacità artigianali delle sue genti, diventa vincente, perché, se speso con intelligenza, non si limita a rievocare le caratteristiche gastronomiche di un territorio, ma ci spinge ben oltre.

Ci fa tornare a un sano rapporto con la qualità delle materie prime, mirando all'eccellenza degli ingredienti; riprende il valore del cibo come tramite di rapporto fertile fra le generazioni, nella semplicità e chiarezza dei suoi benefici; valorizza il serbatoio ricco e articolato della convivialità in chiave espansiva, diffondendo la cultura del gusto e del saper vivere attraverso il cibo "originale" e, infine, ma non da ultimo, recupera i sapori antichi come giacimenti di straordinaria ricchezza culturale per farli conoscere, ma anche per rinnovarli, nel gusto contemporaneo.

Valorizzare il prodotto tradizionale significa, quindi, non solo definirlo in base alla somma delle sue caratteristiche organolettiche, ma soprattutto costruirci attorno una somma di "significati" storici, della memoria, del gusto e dei saperi i quali hanno contribuito a crearlo e che contribuiranno a farne memoria storica anche per le prossime generazioni.

See International Summary page 70



La cipolla rossa di Acquaviva delle Fonti

Delizia del palato a difesa della salute.

DI VITTORIO MARZI

Accademico di Bari

Nell'ambito delle iniziative regionali sulla valorizzazione dei prodotti agricoli pugliesi, è stato pubblicato un atlante di quelli tipici locali, tra i quali è annoverata la "cipolla rossa" di Acquaviva delle Fonti (Bari) la quale, di recente, si sta sempre più affermando con successo per le ottime caratteristiche organolettiche e salutistiche.

Le notizie sulla tradizione di questa bulbosa risalgono alla seconda metà del XVIII secolo, come da documenti storici della Chiesa Palatina del comune di Acquaviva, tanto che nel gergo dialettale locale era chiamato "u pais d'i cpodde" (il paese delle cipolle). Tuttora vi si svolgono, in luglio, nel periodo della raccolta, la "Festa della cipolla rossa" e, nella terza domenica di ottobre, la "Sagra del calzone di cipolla", prodotto tipico pugliese, a cura del Comitato per la Tutela della cipolla, riportata nell'elenco dei Prodotti

alimentari tradizionali (Pat) del Ministero delle Politiche Agrarie Alimentari e Forestali.

Pianta erbacea biennale bulbosa, da cui deriva il nome della specie *Allium cepa* (dal latino *cepa* = *caput*) e per cui il bulbo volgarmente è detto capo o testa di cipolla, fa parte di una serie di specie condimentarie, come l'aglio, lo scalogno, il porro, l'erba cipollina, di largo impiego nella nostra cucina.

Il bulbo tunicato è la porzione edule, di forma rotondeggiante, costituito dall'ingrossamento della parte basale delle foglie che si inseriscono strettamente embricate su un asse caulinare molto corto: il "girello" o "disco" o "corno". Le porzioni basali si ingrossano e si trasformano in tuniche, bianche, carnose, succulente, di spessore fino a 8-10 mm, aventi funzioni di riserva, a loro volta rivestite da altre sottili, cartacee lucide (catafilli), di colore dal bianco al giallastro, al ramato e rosso.

La cipolla rossa di Acquaviva delle Fonti presenta bulbi rotondeggianti un poco schiacciati ai poli, di colore rosso chiaro all'esterno, tuniche interne carnose e succulente, bianche soffuse di rosa, di dimensioni medio-grandi (diametro 7-15 cm), peso variabile da 150 a 500 g.

Le tuniche carnose, croccanti e di sapore dolce, poco piccante, si prestano bene per essere mangiate crude in insalate miste, come anche cotte in diversi piatti della tradizione meridionale. Nella gastronomia locale, vengono spesso utilizzati i cipollotti, raccolti prima dell'ingrossamento finale del bulbo, comunemente chiamati "sponsali" o "sponzali", consumati nel periodo vernino-primaverile, spesso utilizzati nella preparazione del famoso "calzone di Acquaviva", di pasta brisée, riempito con una farcitura di sponsali leggermente stufati a bassa temperatura, senza acqua, innaffiata con il latte al fine di ammorbidire il gusto, successivamente condita con pomodorini freschi, formaggio delle masserie locali, uova fresche, per ottenere un ripieno armonioso, gustoso e delicato allo stesso tempo. Nella tradizione degli esperti "calzonari", si utilizza anche la ricotta forte.

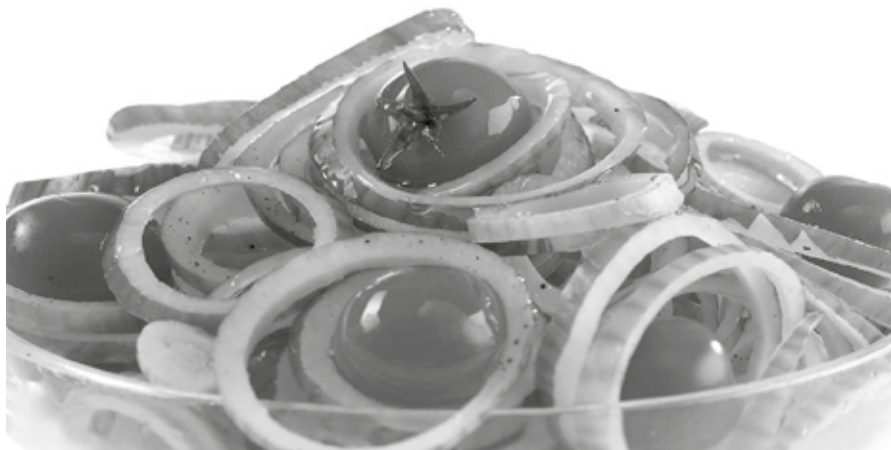
Nel passato, tipico ortaggio del mondo contadino meridionale, la cipolla era il companatico misero del pancotto e delle zuppe, insieme al pane raffermo, emblema di uno stato di povertà e rassegnazione, come nel proverbio "pane e cipolla e cuore contento". In realtà, nella gastronomia, la cipolla non solo è un prezioso ingrediente di molte salse celebri, come il ragù bolognese, il sugo di carne genovese, la *bouillabais-*





se, ma anche di molti prodotti da forno, frittate, sott'aceti.

Secondo diversi studi medici, questo bulbo è dotato di principi attivi utili per la nostra salute, specialmente se consumato crudo. Giustamente, in un recente incontro a carattere multidisciplinare è stato dato il titolo "La cipolla rossa di Acquaviva delle Fonti, una delizia del palato a difesa della salute", perché insieme agli ottimi requisiti organolettici, sono state ampiamente illustrate le sue proprietà salutistiche. Nota fin dall'antichità per le sue virtù terapeutiche, attualmente si sono moltiplicate analisi e ricerche che hanno evidenziato numerose proprietà preventive e salutari della cipolla, come: diuretico, antireumatico, antibiotico, antinfiammatorio, depurativo, digesti-



vo, lassativo, vermifugo, ipoglicemizzante, regolatore dei lipidi ematici, vasodilatatore, ipotensivante. La cipolla contiene anche polifenoli, quale la quercitina, che svolgono un'azione protettiva dalle sostanze cancerogene.

Modificando un vecchio detto, si potrebbe consigliare "una cipolla al giorno toglie il medico di turno", specialmente se mangiata cruda in una gustosissima insalata.

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.**



Ogni piatto ha la sua musica

Mille interpretazioni nella stessa cucina, a seconda dei punti di vista, delle necessità, della diversa appartenenza sociale e culturale.

DI CLAUDIO NOVELLI

Accademico di Napoli-Capri

Ognuno cammina in un universo sensoriale inscindibile dalla sua storia personale, dall'educazione ricevuta, dai libri letti, da quella che i tedeschi, a ragione, condensano in una parola: *weltanschauung*.

Nell'abitare, nel condividere la medesima cucina, persone diverse vivono esperienze diverse. Vi è la cucina polverosa ma ricca di effluvi del cercatore di erbe selvatiche e quella asettica di chi ama l'ordine immacolato, microonde, precotti e surgelati; o la cucina del divoratore di carni e salumi e quella del vegano; quella di chi cucina per amore come pure di chi in essa ama perdersi. Mille

cucine nella stessa cucina, mille interpretazioni a seconda dei punti di vista, delle necessità, della diversa appartenenza sociale e culturale. L'antropologia gastronomica dovrebbe esplorare queste svariatissime realtà che si intersecano tra loro: ma con un dato talvolta sconvolgente. Da ognuna di esse può uscire un piatto straordinario: legato alla tradizione, all'innovazione più sfrenata, o frutto della disperazione per un amore che troppo presto sta sfumando in un grigio svogliato (quello che gli inglesi - afferma Borges - chiamano "azzurro"). Il piccolo capolavoro negletto, vittima della fretta che l'aitante scapolo e la sua ospite, fulminati da improvvisa quanto inopportuna passione hanno - ma sì, diciamolo - a giusta ragione abbandonato a raffreddarsi sul tavolo tra fiori e candele. O dalla madre di famiglia che si dispera perché, ottimi sì, ma con una consistenza meno croccante di quelli dell'anno scorso, anche se più profumati di quelli dell'edizione *princeps* del 1998, ancor oggi ricordati come i migliori struffoli da quando è venuta prematuramente a mancare zia Giuseppina. O addirittura da chi utilizza la cucina come mestolo per girare e rigirare tra i suoi ricordi per ricostruire un mondo scomparso e trovare l'origine oscura dei propri fallimenti. Eppure, l'antropologo gastronomo dovrebbe conoscerne tutte le ambiguità, i lati oscuri, le doppiezze; anch'egli cerca vanamente il centro di un labirinto tridimensionale.

Anche colui che cucina (che, attenzione, è figura ben differente dal cuoco), è costantemente alla ricerca di questo sempre più improbabile centro. Le sue percezioni sensoriali, intrecciandosi con il suo





vissuto, la sua cultura, la storia della città che lo ha allevato o che ha cercato di ucciderlo, tracciano con la vaghezza dei colori ad acquarello i limiti fluttuanti della sua creatività. Il mondo che gli appartiene è quello della carne, ossia del commestibile, passato al vaglio del suo sentire e della sua condizione sociale. Palato e stomaco sono il mezzo con il quale se ne impadronisce e magari tenta di guidare gli altri ad appropriarsene, avendone già tradotto i sistemi simbolici ed essendosene da tempo a sua volta appropriato. Il ventre è la condizione umana del mondo attraverso il quale la realtà filtra in noi. Almeno per noi, per fortuna, e almeno un paio di volte al giorno.

Il corpo non è, come ci si è sempre voluto far credere, quell'ingombro che proibisce all'anima di condurre una nobile ed elevata esistenza alla ricerca di una sublime spiritualità. Dopo essersi saziata con sogliole in salsa, pernici arrosto di svariate qualità, con relative insalate e sughi, con contorno di patate e cavolfetti di Bruxelles, dolci, e dopo aver traccannato vini bianchi e rossi con rituale Porto a chiusura, Virginia Woolf ebbe a confessare "... una bella cena è molto importante per una buona conversazione. Non si può pensare bene, amare bene, dormire bene, se non si è cenato bene" (V. W., *A Room of One's Own*).

"Cucinarsi la vita" diventa quindi un

imperativo etico, un codice di comportamento: la stesura di un manuale di cucina, un *bildungsroman* sul quale educare le nuove generazioni. "Quand'anche si trasformassero le rocce in oro, quale vantaggio ne avrebbe l'umana felicità?", si chiedeva Platone. A maggior ragione questa domanda va posta oggi, dove tutto pare dipendere da quantità sempre più oscure di danaro, occorrente oltre che per comprare titoli e prebende, ad assidue frequentazioni di ristoranti siderali e all'inutile possesso di cucine ipertecnologiche che è un po' come mettere in mano ad analfabeti una stilografica d'oro. Su questo ipotetico manuale, piuttosto che patinate fotografie di piatti irrealizzabili, ovvero che, se realizzati, sarebbero immangiabili se non addirittura tossici, sarebbe il caso di illustrare una geografia del desiderio, una cartografia del sentimento, frammista a rotte per luoghi improbabili, all'uso improprio di prodotti tradizionali e alla loro continua trasformazione per evitare di mangiare troppo spesso la stessa pietanza; alla musica da abbinare ai cibi, sia in fase di preparazione sia di consumo. Soprattutto nella preparazione, se si è soli tra le mura domestiche, la musica dovrebbe sottolineare, e volendo anche esasperare, lo stato d'animo col quale siamo entrati tra pentole e fornelli. Per una generica introspezione, legata solitamente a legumi, ortaggi e verdure, *compilation*

anni Sessanta e Settanta. Ma se siamo pervicacemente alla ricerca del tempo perduto e non del perdere tempo, allora sono indispensabili i concerti per violoncello di Bach, che alla lucida, geometrica razionalità dell'autore coniugano la profonda e sensuale umanità dello strumento, e nella pentola - non necessariamente una *souteuse* di rame stagnato - deve comunque dimorare a lungo un brasato, uno stracotto, non indispensabilmente al Barolo. Se il momento è duro, anche un *gulasch* con patate: l'introspezione sarà però più superficiale, dal momento che saranno sufficienti un paio d'ore al massimo. Forse è meglio così. Ma se per caso volete evitare di fare i conti con voi stessi, tagliate le carni a pezzi minuti. Rossini e Bellini per pasticci di maccheroni e sformati di riso. Verdi e Donizetti per paste fresche e risotti all'onda; per le caponate insostituibile Mascagni; Gounod e Berlioz per innovazioni su classici. Se avete bambini e ragazzi a cena potete scegliere tra mariachi e zarzuela, ma se avete felicemente deciso di andar fuori di testa, magari con l'aiuto di un Prosecco fresco al punto giusto, obbligatorio il *Mefistofele* di Boito diretto da Muti. Al gran colpo di timpani finale vi sarà lecito alzare le braccia al cielo e gridare tutto quello che avete dentro, ma che ancora non siete riusciti a capire.

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 Marengi" 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'ideale relazione di carattere culturale per illustrare l'importante argomento proposto e che, sulle mense, il menu sia composto in armonia con il tema scelto.



Il baccalà: filosofia servita nel piatto

Giunto da noi stopposo e legnoso, diventa uno dei piatti più succulenti.

DI MORELLO PECCHIOLI

Centro Studi "Franco Marenghi"

Quando si parla di baccalà, il popolo veneto, tollerante per civiltà e pacifista di natura ("Mi no vado a combàtar"), diventa bellicoso, furente e, contraddicendo la propria indole civile e sottomessa prima alla mamma poi alla morosa e infine alla moglie, si trasforma in feroce antifemminista: "El bacalà", recita il proverbio, "l'è come la dona, più la se bate e più diventa bona".

A Vicenza, a Verona, Venezia e in tutto il resto della serenissima regione, il baccalà non è solo un cibo. È un'aristotelica categoria dell'essere: la sostanza, la qualità, il dove, il quando. Storia e geografia. Scienza e arte della tavola. Non è una pietanza, è un mito. Non interessa soltanto il palato e la gola, ma anche l'intelletto e l'intuizione. Il baccalà è filosofia servita nel piatto.

Il modenese Paolo Monelli, ghiottone errante tra l'Adige e il Piave, racconta la

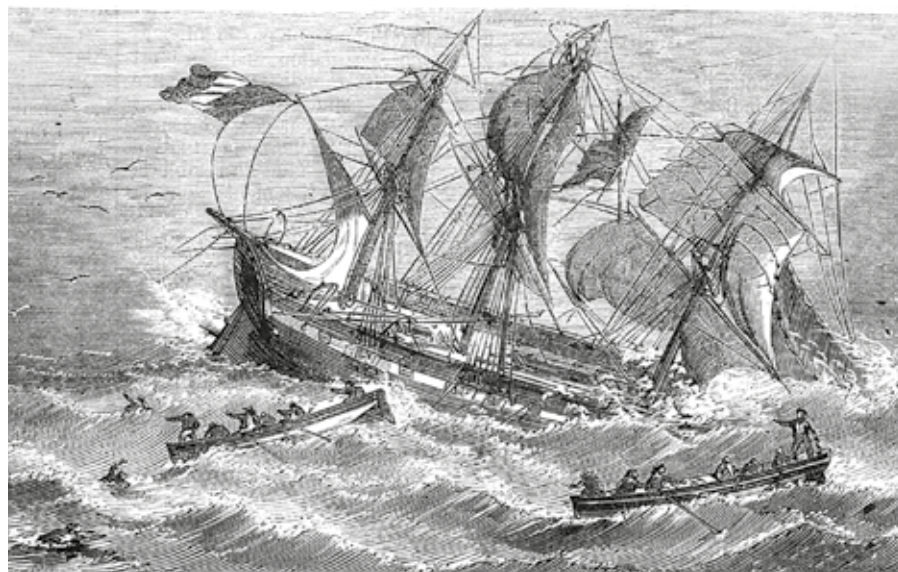
trasformazione del "triste pesce boreale che si nutre di ghiaccio" da pesce bastone, il duro e rigido *stock fisch* scandinavo, a cibo tenero "degno di dare scaccomatto a tutte le pietanze", parlando addirittura di "trasfigurazione". Giuseppe Maffioli, compianto sacerdote della cucina veneta, disquisisce a lungo sulla "metamorfosi" del baccalà dedicandogli la stessa religiosa attenzione che Ovidio rivolse a Dafne e a Narciso: "Giunto da noi stopposo e legnoso, diventa uno dei piatti più succulenti".

A cospetto del baccalà anche il vocabolario ittico subisce una mutazione. Si preferisce usare una metonimia: il prodotto finito invece della materia prima. Una volta uscito dalle glaciali acque del Mar di Norvegia e importato in Italia in barili sotto sale, ci si dimentica che è un merluzzo, perché prende il nome dal piatto: baccalà, appunto. I veneti, bizzarri, confondono ancor più le acque:

quello che vicentini, trevigiani e compagnia bella chiamano "baccalà", è in realtà lo stoccafisso.

E qui urge una distinzione. Lo stoccafisso - che nelle regioni meridionali viene abbreviato in "stocco" - è il merluzzo artico norvegese (*Gadus Morhua*) decapitato e squartato, esposto su rastrelliere nudo e crudo, senza un grano di sale, essiccato ai freddi e secchi venti scandinavi, fino a diventare lo *stock fisch* dei vichinghi. Il pesce bastone. Il vero baccalà, invece, è quello abbondantemente salato e imbarilato, di consistenza più morbida.

È il patrizio veneziano Pietro Querini, mercante, armatore e navigatore, a scoprire nel 1431 il baccalà per caso, in seguito al naufragio della sua caracca da trasporto, nave assai panciuta, capace di stivare un migliaio di tonnellate di merce. Querini annota puntigliosamente la sua avventura in un diario. Narra che la sua nave, partita da Candia con un equipaggio di 68 uomini, fece rotta verso le Fiandre con un carico di spezie, allume di rocca e 800 barili di Malvasia. Superato lo stretto di Gibilterra, fu colta da una terribile tempesta che strappò vele e timone lasciandola in balia delle onde e delle correnti marine per sei settimane. Dopo tutto questo tempo un'altra bufera completò l'opera affondando il relitto della caracca. Si salvarono, su una scialuppa, Querini e una dozzina di marinai che approdarono su un isolotto posto, così scrive il *capitan da mar*, usando un linguaggio assai efficace, "in culo mundi". Ripercorrendo il viaggio di messer Pietro e seguendo ben altre coordinate geografiche, arriviamo alle isole Lofoten, e precisamente a Røst, dove Querini e gli





altri superstiti furono accolti dai pescatori e rifocillati con lo stoccafisso. Stando alle malelingue, i naufraghi veneziani, grazie alla generosità di quella povera gente, poterono soddisfare anche altri appetiti. Il pettegolezzo nasce dal fatto che ancora oggi sull'isola di Røst, tra tante biondissime teste norvegesi con occhi cerulei, ce ne sono parecchie con capelli neri e occhi scuri. Il patrizio veneziano, del resto, raccontò, con dovizia di particolari, gli usi, i costumi e l'aspetto di quella brava e semplice gente: "gli uomini di quegli scogli sono purissimi e di bello aspetto"; le donne "nel cospetto nostro nudissime aveano per costume di stufarsi il giovedì e nudissime andavano a trovar la stufa mescolandosi con gl'uomini". Nude e calde di sauna. Nessun cenno sul post-sauna dei naufraghi lagunari.

Il mercante italiano ricambiò tanta generosa cortesia facendo conoscere in patria quei prodigiosi pesci bastone, dando il via all'importazione e dettando a *siòra* Mirandolina e a *siòra* Felice la ricetta delle gagliarde massaie vichinghe: "Quando vogliono mangiare i stocfisi, li battono col rovescio della mannara che gli fa diventar sfilati come nervi, poi compongono butiro e specie per darli sapore".

L'Italia importa più del 50% del merluzzo norvegese essiccato o sotto sale. L'85% di questo prodotto importato viene dalle Lofoten. A contribuire alla diffusione e alla popolarità del baccalà furono, però, i padri conciliari di Trento, i quali, alla metà del 1500, impartirono precise disposizioni sull'astinenza dalle carni: tutti i mercoledì, i venerdì e nei 40 giorni della Quaresima si doveva mangiare di magro, meglio se baccalà, evitando gli ingredienti di origine animale: niente strutto ma olio d'oliva e latte di mandorle al posto di quello di vacca. I cuochi dei conventi cappuccini divennero gli insuperabili maestri nella preparazione del baccalà, anche se, sempre in osservanza alla serafica bontà del piatto, finirono per scantonare dalle disposizioni conciliari tridentine tornando a usare latte vaccino e burro. E così quella che doveva essere una risposta al



piantagrane di Lutero, che accusava Roma di essere la madre di tutti i vizi capitali, quindi anche di quello della gola, divenne, alla lunga, la rivincita del pesce umile e della cucina povera.

Ogni cucina regionale italiana è convinta di fare il miglior baccalà del mondo. Il baccalà vero, quello salato, è buono a Firenze, a Napoli, a Bologna, a Palermo con pomodoro, olive nere, patate, uvetta e pinoli; a Cosenza dove ci mettono anche i peperoni, proprio come fanno i vicini lucani che per tradizione usano quelli essiccati dolci, cioè i cruschi. A Roma è buono due volte, sia quello papalino sia il kosher del ghetto ebraico. Una ricetta, giunta a noi dalla prima metà del 1800, porta il nome del cardinale Mastai Ferretti, l'uomo che di lì a poco diventò papa Pio IX.

In Abruzzo, è particolare lo stocco alla corropolese. Siamo in provincia di Teramo. La ricetta richiede, tra gli altri ingredienti, anche pomodori freschi - da spellare e cuocere a bagnomaria - e mele cotogne. A Messina, sono talmente ghiotti di stocco che lo mangiano, sì, come secondo piatto, ma lo usano quale saporito sugo (la ricetta tradizionale prevede anche i capperi e il pecorino) per condire un buon primo di pasta corta. Anche i veneti ne fanno un sugo per condire, però, i bigoli fatti a mano.

Nel Triveneto, ogni provincia propone il suo baccalà, magari con piccole variazioni sulle quali si accendono ogni volta furiose polemiche: c'è chi vuole il battuto d'acciughe e chi assolutamente no;

chi lo arrossa con il passato di pomodoro; chi lo imbianca con il latte; chi lo insaporisce con il vino; chi con il grana grattugiato e chi lo vuol incoronare con una foglia d'alloro.

Sul Montello, ci mettono anche funghi trifolati, mentre nel Bellunese amano aggiungere pancetta e patate. Le influenze di questa cucina si spingono fino in Istria, dove la "Mula de Parenzo" canta ancora con nostalgia: "Se il mare fosse tocio/ e i monti de polenta/ o mamma che tociade/ polenta e baccalà".

Il merluzzo è come il maiale: non si butta niente. In Norvegia vanno pazzi per la lingua e le guancette. Anche la testa viene utilizzata. Il fegato di merluzzo, disgustoso tormento liquido per curare, un tempo, i bambini rachitici, oggi è distribuito in capsule e serve per confezionare *pâté*. Perfino il lattume, il liquido seminale, serve per produrre cosmetici. Nato povero, maltrattato anche da Pellegrino Artusi che, pur proponendo nove ricette di baccalà nel suo libro *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, ne sottolinea "la natura triviale". Il baccalà si vendica stimolando la fantasia degli chef, anche di quelli col nasino da primedonne, che lo propongono in menu con i nomi più strampalati. Paolo Conte, in una sua famosa canzone, li bacchetta: "Pesce veloce del Baltico/ dice il menu, che contorno ha?/ 'Torta di mais' e poi servono/ polenta e baccalà/ cucina povera e umile/ fatta di ingenuità/ caduta nel gorgo perfido/ della celebrità".

See International Summary page 70



Il dessert di madre natura

Morbidi, dolci, croccanti, i fichi costituiscono una scelta versatile e golosa.

DI GIUSEPPE ANASTASIO

Delegato di Salerno



fico secco”, ossia che non vale nulla.

Consumato fresco, essiccato e in confettura, ben si presta anche a un uso liquido, come condimento sotto forma di melassa o liquore profumato in distillazione. Deve la sua completezza alla complessità: la leggera resistenza della buccia che mitiga l'estrema dolcezza, la morbidezza della polpa e infine i semi, la parte naturalmente croccante.

Il periodo estivo è il momento giusto per fare il pieno di fichi, soprattutto nelle località balneari del Sud Italia. Il problema è il loro veloce deperimento. Innanzitutto bisogna ricordarsi che i fichi si deteriorano mol-

Il fico è una pianta molto antica, ampiamente citata da molti autori classici; se ne ritrovano cenni già nel Vecchio Testamento come simbolo di abbondanza. Un frutto molto amato, tipico dell'estate e del mese di settembre, di cui esistono tantissime varietà, diverse per forme e colori. Questi deliziosi frutti, particolarmente dolci al palato, sono ricchi di proprietà nutrizionali e possono essere consumati sia freschi, quando è stagione, sia secchi nel resto dell'anno.

“Il pane dei poveri” (come comunemente veniva chiamato all'origine), proveniente dall'Asia Minore, si diffuse velocemente - assieme all'agricoltura - in tutto il bacino del Mediterraneo, tuttavia a lungo è stato sinonimo di povertà. Lo dimostra un modo di dire che ancora oggi utilizziamo spesso “non vale un

to rapidamente: in caso si volessero consumare freschi è importante mangiarli entro due giorni dall'acquisto. Per scegliere i fichi giusti bisogna osservarli bene: devono essere paffuti e teneri (ma non troppo molli), non presentare ammaccature e avere un profumo leggermente dolce. I fichi freschi maturi non devono essere lavati fino al momento di mangiarli e vanno tenuti tassativamente in frigorifero. Nel caso sia stata fatta una scorta importante, ci sono due modi per riuscire a conservarli: preparare ottime confetture oppure essicarli.

Dolci e gustosi, i fichi sono (in generale) un frutto a elevato quantitativo di zucchero, dunque non adatti a chi soffre di diabete o a chi sta affrontando una dieta dimagrante. Ricchi di vitamine e sali minerali (presenza importante di potas-



sio, seguito da magnesio e fosforo), essi lo sono anche di fibre, ecco perché spesso sono consigliati a chi soffre di stipsi o ha problemi intestinali; sono considerati a tutti gli effetti lassativi naturali e, al pari di prugne e kiwi, sono davvero molto efficaci, soprattutto se consumati a stomaco vuoto.

Sono considerati una fonte di energia; assicurano una buona salute delle ossa, così com quella dei denti; sono ottimi per la pelle, aiutano il sistema immunitario, migliorano la digestione.

Centinaia le varietà di fichi, due le macro famiglie da cui partire: i “fichi fioroni”, formati da gemme dell’autunno precedente che maturano a fine primavera o a inizio estate, e i “fichi forniti”, più dolci e succosi, formati da gemme primaverili che maturano alla fine dell’estate dello stesso anno. Una differente classificazione segue il colore: il fico nero (asciutto e zuccherino), il verde (morbido e dolce) e il viola (il più succoso). Tra le varietà più amate c’è senz’altro il “dottato”, l’unico fico italiano ad aver ottenuto nel 2006 la denominazione “fico bianco del Cilento”. Originario del Napoletano, invece, il fico “troiano”, frutto di media grandezza, buccia e polpa chiare, forma allungata e sapore mieloso.

Il “tauro” è una varietà molto presente in Puglia: produce fioroni molto grossi e pregiati, di colore rosso. La buccia è spessa e va dal verde al violaceo. Anche la sua polpa è abbastanza scura e carnosa. A suo vantaggio, la resistenza alle manipolazioni che la rende ottima per il trasporto.

In Puglia si producono sostanzialmente fioroni destinati al mercato del fresco, mentre in Campania e in Calabria il frutto è destinato prevalentemente all’essiccazione e si concentra nelle province di Salerno e Cosenza. Nel mondo è la Turchia a detenere il primato della produzione, seguita da Egitto, Algeria e Marocco.

Che siano interi oppure divisi a metà e farciti, la nostra tradizione culinaria ama i fichi secchi. Storicamente la scelta era golosa ma anche necessaria, perché permetteva al frutto di essere disponi-



bile per lungo tempo; comune alla Calabria e al Cilento l’abitudine di proporli in modi diversi. La famosa “crocetta calabrese” vuole che i fichi secchi vengano divisi a metà, mantenendo però attaccato il vertice; sono poi riempiti con una mandorla, noci e scorza di agrumi. Altri due fichi, trattati allo stesso modo, si dispongono in senso ortogonale ai primi due. Si ottiene così una croce gre-

ca, che viene poi infornata finché non raggiunge una colorazione dorata.

I fichi sono certamente già buoni freschi, la loro versatilità è dimostrata da come riescono a incontrare perfettamente anche il salato in abbinamenti semplici ma di grande gusto. Un esempio su tutti, il matrimonio tra salame e fichi (o anche prosciutto o soppressata).

See International Summary page 70



ACCADEMICI IN PRIMO PIANO

*L’Accademico di Siracusa, **Antonio Bucolo**, è stato nominato Direttore del Dipartimento Materno Infantile della A.S.P. 8 di Siracusa.*

*L’Accademica di Bergamo, **Lodovica Pellicoli**, è stata nominata Presidente della ANPS (Associazione Nazionale Polizia di Stato).*

*L’Accademico del Valdarno Fiorentino, **Massimo Sacconi** (insieme alla moglie Marzia Bandini) si è aggiudicato a Essen, in Germania, il “Red Dot Design Award”, il premio più prestigioso a livello mondiale per il design.*

*L’Accademico di Cortina d’Ampezzo, **Renzo Zagallo**, è stato riconfermato Presidente del Rotary Club Cadore-Cortina per l’anno sociale 2018/19.*



La musica di Mozart in vigna

Da studi universitari risulterebbe che solo con le note del musicista austriaco si possano migliorare la salute e la qualità della vite.

DI FLAVIO DUSIO

Accademico di Novara

Il processo di crescita delle piante è legato a fenomeni biochimici e fisiologici, notevolmente influenzati da fattori ambientali esterni, quali temperatura, siccità, radiazione solare, cui si aggiungono i campi elettromagnetici, la gravità e le vibrazioni meccaniche. Ultimamente, si è scoperto che il suono assume un ruolo cruciale su numerosi indici biologici della pianta. In particolare, il suono a bassa frequenza non induce stress ma, al contrario, ne aumenta l'attività enzimatica, la fluidità delle membrane, la sintesi del DNA, la sincronizzazione del ciclo cellulare. Inoltre, è stato dimostrato che la diffusione sonora, ma solo di una certa intensità, protegge dagli attacchi di insetti e parassiti, quasi come un insetticida naturale.

Come può accadere un fatto simile? Qui entra in gioco una figura strana di matematico: Leonardo Fibonacci, detto anche Leonardo Pisano (1175 -1250) e la sua sequenza numerica che esprime i rapporti delle "proporzioni auree". Ogni numero è il risultato della somma dei due precedenti (0, 1, 1, 2, 3, 5, 8, 13... sino all'infinito). Ebbene, queste sequenze si presentano nelle più disparate forme in natura (fiori, piante, la coclea dell'orecchio umano, la chiocciola della lumaca, nei girasoli, nella disposizione delle foglie di un albero, negli insetti, nella musica). Proprio quest'ultima è stata studiata dal professor Lucchi e dal suo team dell'Università di Pisa del dipartimento di Entomologia Agraria, per combattere la strategia riproduttiva di un insetto responsabile di una malattia, la "flavescenza dorata", la più grave fra i giallumi della vite. Il responsabile è il *Cicadellide Scaphoideus Titanus*, detto "cicalino della vite". La riproduzione di tale insetto, oltre che con il riconoscimento feromonico, avviene con richiami che precedono l'accoppiamento, legati a messaggi sonori e vibrazioni, prodotti dall'addome. Il duetto sonoro che si instaura fra il maschio e la femmina è essenziale per la fase di riconoscimento del partner e dell'accoppiamento. Ebbene, è stato possibile interferire con le frequenze vibratorie nella fase che precede l'accoppiamento delle cicaline, fra 200 e 1000 Hertz, esatta-





mente sfruttando le frequenze sonore della musica classica, che raggiungono in modo più o meno attenuato l'apparato fogliare della vite. Le onde acustiche musicali si sovrappongono a quelle emesse dal maschio cicalino, confondendo la femmina nel rinvenimento del partner, facendo così abbandonare il vigneto per espletare al meglio l'attività riproduttiva, in cerca di altra sede per deporre le uova fertili. La musica di Mozart, che ha frequenze acustiche che si esprimono secondo la sequenza numerica di Fibonacci, ha dunque sconfitto l'insetto, come il migliore insetticida in commercio, senza danno ambientale, e con la salvaguardia della entomofauna utile presente in vigneto.

A questo straordinario risultato, si è giunti con la ricerca avviata dall'Università di Firenze per valutare l'effetto delle onde sonore, a diversa frequenza di intensità, sulla crescita delle piante di *vitis vinifera*, all'interno di un ambiente controllato. Parallelamente, lo studio venne effettuato in campo su viti di Sangiovese, sottoposte a stress musicale 24 ore al giorno per un intero anno, con diffusori speciali adatti per essere esposti ad agenti atmosferici, collocati a distanza fissa lungo i filari, ad altezza da terra di 2,80 metri. I risultati sono stati sorprendenti: un aumento della superficie fogliare, dello spessore della lamina, e un contenuto maggiore in clorofilla; una maggiore

efficienza nello scambio gassoso con più elevata resistenza agli stress ambientali (siccità, eccesso di pioggia, vento); aumento della velocità di crescita della pianta con implementazione degli scambi ionici di potassio e calcio, attraverso le pompe protoniche intracellulari.

Sottoposta a sollecitazione sonora, la pianta raggiunge una maturazione tecnologica e fenolica, corretta in termini di zuccheri, acidità e polifenoli, 15 giorni prima rispetto a quelle non sonorizzate, anticipando il momento della vendemmia, sfruttando un periodo meteorologico più favorevole per la raccolta (settembre anziché ottobre). Le viti sottoposte a esposizione sonora hanno prodotto un vino più ricco in antociani, composti fenolici e grado alcolico, ma con minore acidità. Dalle analisi effettuate, emerge, dunque, che le frequenze emesse dai diffusori utilizzati giungono pressoché inalterate sulle foglie di vite determinando interferenza sonora con la stessa frequenza delle vibrazioni addominali delle cicaline. Nel vigneto trattato con le note di Mozart, la scomparsa delle cicaline è un'ulteriore conferma dell'intervento sonoro-musicale con quelle particolari frequenze e non di altre note musicali.

See International Summary page 70

DONATORI DELLA BIBLIOTECA NAZIONALE "GIUSEPPE DELL'OSSO"

Mario Boeri - Delegato di Santo Domingo

"Brazilian Food" di Thiago Castanho e Luciana Bianchi
(Londra: Octopus Publishing Group, 2016)

"First nation recipes. A selection from coast to coast"
di Gregory Lepine (s.l.: Eschia Books, 2014)

"Native harvests. American indian wild food and recipes"
di E. Barrie Kavasch (Mineola, NY: Dover Publications, 2005)

"Modern native feasts. Healthy, innovative, sustainable"
di Andrew George Jr. (Vancouver: Arsenal Pulp Press, 2013)

Rosario Branda - Delegato di Cosenza

"Vini di Calabria. Storie (minime) di uomini, donne, luoghi e uve"
di Rosario Branda (Soveria Mannelli: Rubettino editore, 2014)

Francesco Maria Palomba - Delegato di Rieti

"Le ricette del cuore e la mia Amatrice, cucine e ricordi di Elvira Guerrini"
di Elvira Guerrini (s.l. 2018)

"La forchetta in valigia. Impressioni e sapori di una giramondo"
di Anna Simona Santoprete (s.l.: Amarganta, 2017)



La cucina libertina di Ugo Tognazzi

Nei suoi libri gastronomici, l'attore concepisce la cucina come un piacere che non può essere solitario ma che nasce dalla relazione con gli altri.

DI RINALDO VIGNATI

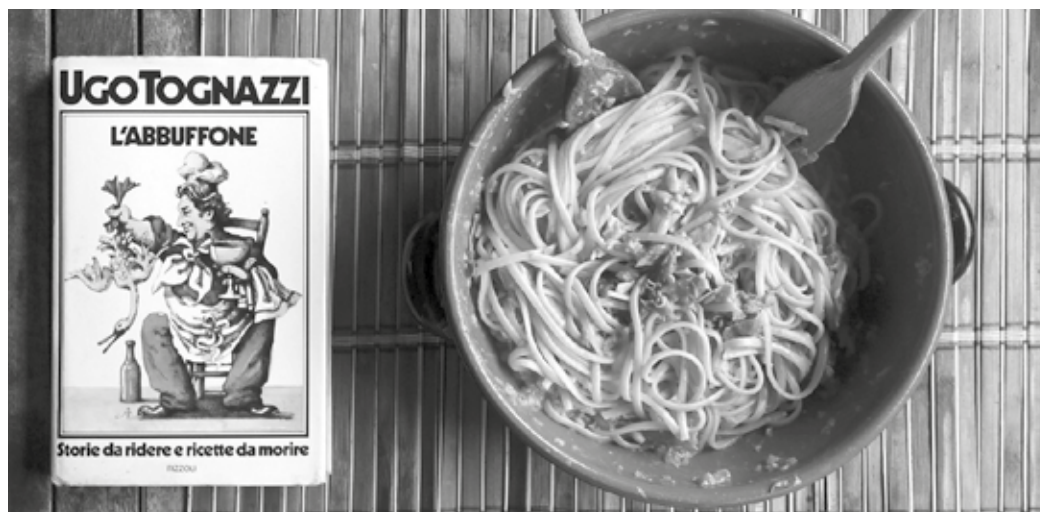
Università di Bologna

Oggi non c'è cuoco, stellato o meno, che parlando della propria cucina, non usi l'espressione "la mia filosofia". Anche Ugo Tognazzi, che al cibo si è dedicato con passione, ne aveva una. La definiva (*Il rigettario*, Fabbri ed., 1978) la "filosofia del rigetto": "rifiuto di tutto ciò che, in gastronomia e nell'arte culinaria - con tutto il rispetto per i Grandi Esperti, i Venerati Soloni - è convenzionale, prestabilito, codificato. Troverete in questo libro menu pantagruelici, trimalcioneschi, francescani, campagnoli. Addirittura menu squinternati: tre minestre, quattro secondi, il pesce dopo la carne [...]. L'abbinamento di certi vini con determinati cibi farà urlare di raccapriccio il Veronelli: urli pure. Rigetto anche

lui. Come rigetto i dietologi e i dietisti". Rileggendo, a partire da questa dichiarazione d'intenti, i libri di ricette che il grande attore ha lasciato, verrebbe da associare la sua idea della cucina - dilettesca nel senso etimologico di chi prova diletto (le ricette scritte coi penarelli de *La mia cucina*, SugarCo, 1983, rendono l'idea), ma non certo sprovveduta - a quelle correnti eudemonistiche e libertine di cui Michel Onfray, popolare filosofo e divulgatore, che al cibo ha dedicato molte pagine, ha ricostruito la genealogia.

Cuoco e gastronomo *libertino*, Tognazzi lo era senza dubbio. Anzitutto nel senso più comune che si dà a questa parola, abitualmente associata alla sfrenatezza sessuale. Ne *L'abbuffone* (Riz-





zoli, 1974), le pagine autobiografiche legano cibi e ricette a episodi di seduzione e ad amplessi: il ricordo di un'anguilla consumata con una bella vicina di casa, durante una licenza dal servizio militare; il Chianti che fa da carburante ai desideri sempre vivi di una svedese; il dialogo con una "nana pugliese sui trent'anni" che dà origine a una ricetta (gli spaghetti alla burrata) e - si capisce - a ulteriori sviluppi, e così via.

Anche i ricordi che introducono *Afrodite in cucina* (SugarCo, 1984, a cura di A. Piccinardi) vanno nella stessa direzione, elencando cibi che stimolano gli appetiti erotici o che ricordano il corpo femminile o che sono associati a incontri galanti (le *tournées* a Ferrara sono occasione ricorrente di due "appuntamenti golosi", uno con una bella ragazza dai modi spregiudicati e l'altro con la voluttuosa salama da sugo): "la preparazione di un pranzo è pretesto, occasione per conoscersi, per avere una forma di contatto, una trasmissione di sensazioni, un preludio ad altre emozioni che si proveranno assieme".

I richiami esplicitamente erotici si trasferiscono anche dentro i piatti, nella *Bavarese di tette* (che si vede ne *La grande abbuffata* ed è poi descritta ne *L'abbuffone*) o nel *Risotto allo spumante*, ricetta degna di un moderno Trimalcione, dove una mignon di spumante, seminasosta sotto un cumulo di risotto alla parmigiana, viene addizionata di zucchero per produrre quelle che ven-

gono definite "eiaculazioni" (*Vademecum dei golosi*, con S. Saviane, suppl. a "L'Espresso", 1981). Anche nella *Presentazione* de *Le pentole in soffitta* (Edi Europa, 1967) di Guglielmo Solci, dove si produce in una non scontata apologia di scatolette e conserve, Tognazzi non rinuncia al paragone licenzioso ("la cipollina sott'aceto ha la freschezza acidula di una *lolita*").

C'è, in questa continua associazione tra il cibo e il sesso, un'evidente osmosi tra il personaggio cinematografico che Tognazzi ha interpretato, soprattutto nei suoi ruoli di commedia, e la sua figura pubblica (uno e l'altra si nutrono e si influenzano a vicenda). Tra le pagine dei suoi libri di cucina si dipanano, così, aneddoti spiritosi e coloriti i quali si possono facilmente immaginare raccontati con l'inconfondibile tono del grande attore.

Al di là degli aneddoti *gustosi* che accompagnano le ricette, il *libertinismo* gastronomico di Tognazzi lo si ritrova nelle pagine introduttive (*Amore e fornelli*) di *Afrodite in cucina*, dove si assiste a un vero e proprio dialogo filosofico tra alcuni dotti tra cui uno storico e un medico, che, intorno a una tavola imbandita, discutono di vari argomenti, giungendo a un'idea della cucina e della vita che celebra i piaceri e i sensi e che prende le distanze dal puritanesimo. Ancora più esplicitamente, nella *Prefazione* a *La cucina dei cinesi* (Mazzotta, 1973) di Hsiao Chin e Mirella Miotti, scrive che

l'ingordigia e la golosità devono essere liberate dalla "morale cattolica punitiva e masochista, nel cibo come nella sessualità e come nella socialità: ognuno è libero di fare la sua scelta, anche di morire gonfio di *foie gras* o stremato dagli amplessi". L'obiettivo, prosegue questo vero e proprio proclama, è "disoccult[are] queste due grandi, sane e materialiste passioni per tanto tempo tenute nel ghetto della peccaminosità" e "riesum[are] quella morale epicurea del-

la gioia e della vita che fece grande la romanità e il Rinascimento". In questa chiave è significativo che, più volte, tra le pagine di Tognazzi, i luoghi del cibo sostituiscano quelli della religione. Ne *L'abbuffone* racconta di inginocchiarsi davanti alla grande cella frigorifera, la sua "cappella di famiglia". Ne *Il rigettario* è la sala da pranzo in costruzione che viene scambiata dal prete per una cappella: "Bravo, Ugo, vedo con piacere che hai pensato anche allo spirito". Verrebbe da dire che non si tratta di semplici *boutade* ma di più impegnative dichiarazioni che fanno del cibo il centro di una visione interamente immanente della vita.

Un ultimo tratto che si può riconoscere nelle pagine gastronomiche di Tognazzi è che la cucina viene concepita come un piacere che non può essere solitario ma che nasce dalla relazione con gli altri, dalla condivisione dei cibi e dei modi originali con cui vengono combinati. La seduzione, la conquista sessuale, certo. Ma anche l'amicizia è costante motore dell'indaffararsi ai fornelli e dell'invenzione di nuove ricette (le fettuccine per Dino Risi; i pranzi per i soci di una cooperativa cinematografica; le verdure per Monicelli, e così via). Certamente, Tognazzi concorderebbe con Onfray quando, nel suo manifesto edonista (*La potenza di esistere*, Ponte alle Grazie, 2009), quest'ultimo scrive che "il piacere dell'altro è costitutivo del mio".

See International Summary page 70



A tavola con Bonvesino

Le cinquanta cortesie della mensa scandiscono le fasi del banchetto di alto rango.

DI BRUNELLA MICHELOTTI

Accademica di Volterra

Nella società odierna, le regole del comportamento nelle relazioni sociali, conquistate in seguito a una lunga elaborazione secolare, rappresentano non solo forme di contegno esteriore, ma un modo di appartenenza a una comunità, dove vige il rispetto reciproco. Tali regole si osservano in ogni circostanza. Anche a tavola.

Un tempo, il galateo conviviale era a esclusivo uso dell'*élite* dominante; di recente, è divenuto prerogativa di lar-

ghi strati della popolazione, in virtù di un miglioramento generalizzato delle condizioni sociali. Tuttavia, il modo in cui si mangia dipende da svariati fattori. La fame, prima di tutto.

Chi non ricorda l'episodio finale del film *Miseria e Nobiltà*, quando il protagonista Totò e il resto della compagnia possono, infine, soddisfare la loro fame atavica, abbuffandosi con gli agognati spaghetti, e riempiendosi la bocca e le tasche a piene mani in mezzo a un'allegria generale? È la fame, qui rappre-

sentata in chiave comica, che spinge a comportamenti primitivi; laddove la fame è assente, anzi impera la grande opulenza, l'alta borghesia esibisce la propria ricchezza anche a tavola, quando si consuma il rito familiare e sociale su mense riccamente imbandite. In questo caso, tuttavia, siamo all'apice di una evoluzione dei costumi che ha una storia molto antica.

L'esigenza di regole codificate per il *bon ton* a tavola si avverte a partire dall'età comunale, quando la nuova classe emergente, di recente ricchezza, celebra la propria potenza e magnificenza non solo innalzando palazzi comunali e splendide cattedrali, ma anche raffinando i propri costumi e quindi pure con l'apprendimento delle buone maniere, acquisite attraverso insegnamenti di maestri di scuole laiche.

In questa temperie culturale si colloca l'opera più famosa di Bonvesin de la Riva, il poemetto





didascalico *De quinquaginta curialitibus ad mensam*, espresso in volgare lombardo, nonostante il titolo in latino, perché fosse comprensibile anche ai meno colti. Parallelamente, il suo contemporaneo Dante Alighieri, ponendosi in una prospettiva progettuale di più ampio respiro e di maggiore spessore, scrive il *Convivio*, in volgare, per arricchire la cultura di un pubblico nuovo di signori e nobildonne ormai ignari del latino.

Bonvesin de la Riva, vissuto a Milano, sotto il dominio dei Visconti, tra la fine del 1200 e l'inizio del 1300, frate laico, *doctor in gramatica* e insegnante in una scuola privata di sua proprietà, con le *Cinquanta cortesie da mensa*, vuole indicare alla nuova classe egemone il comportamento corretto da tenere a tavola, a completamento di un'educazione che vanta eleganza nell'abbigliamento e maniere "cortesi" da osservare in società.

Bonvesino, del "borgo di Legnano", maestro del "saper vivere" a tavola, artefice di una liturgia domestica, a lungo meditata, accompagna un convitato poco esperto a disimpegnarsi con *savoir faire* nelle diverse situazioni che

scandiscono le fasi del banchetto di una famiglia di alto rango, dispensando insegnamenti e raccomandazioni, con un linguaggio realistico ed efficacemente espressivo, sia ai commensali sia ai *ministranti*, cioè ai servitori.

La numerosa iconografia, raffigurante scene conviviali di quel tempo, fornisce precise indicazioni di come avvenisse un banchetto, a integrazione delle notizie che si ricavano dalla descrizione di fra' Bonvesino. La tavola era coperta da una lunga tovaglia bianca. Le portate, descritte nel poemetto, sono costituite prevalentemente da carne, accompagnata da pane, ed eventuale zuppa. La carne veniva presentata su taglieri, ciascuno

a uso di due o più persone. Spettava all'uomo servirla dopo averla tagliata con garbo con un coltello personale e offrirla alla dama vicina e ad altri commensali. Allo stesso modo si tagliava e si distribuiva il pane. Si mangiava con le mani. Il cibo liquido veniva servito in una scodella (*squella*) e sorbito con il cucchiaino (*cugial*), che erano gli unici strumenti a uso individuale, oltre al piatto (*graellin*).

A questo proposito Bonvesino raccomanda di "non sorbire rumorosamente, altrimenti l'uomo o la donna che lo fanno si comportano come bestia che mangia il pastone".

Due secoli dopo, monsignor Giovanni della Casa, nel V capitolo del suo *Galateo*, dove parla del comportamento a tavola, riprende gli stessi insegnamenti di pulizia e di decoro già indicati da Bonvesin, rimproverando, in modo più sarcastico ed esplicito, l'abbuffarsi "a guisa di porci col grifo nella broda". Per bere era a disposizione una grossa coppa, pesante, a uso di più persone, da maneggiare con le due mani per non versarne il contenuto. Il pranzo veniva vissuto come un momento di condivisione, quasi un rito eucaristico. Lo spi-

rito religioso, infatti, non manca anche in una circostanza improntata alla laicità, come quella del convito. Il pensiero iniziale va al povero bisognoso e il pasto si conclude con un ringraziamento a Dio per il cibo ricevuto.

Per ogni operazione è raccomandata la massima igiene, come lavarsi le mani prima e dopo il pasto, non parlare a bocca piena, pulirsi la bocca prima di bere. Si presume, con un tovagliolo! Non mettere le mani nel naso o in bocca. Non toccare animali, né gatti né cani, "*ni gatorin ni can*", non mettere le mani in bocca per pulirsi i denti, non leccarsi le dita.

Il convitato deve avere un contegno "cortese, educato, allegro e di buon umore" per non creare disagio agli altri commensali con eventuali problemi personali e deve tenere una posizione corretta, senza incrociare le gambe, né appoggiare i gomiti o stendere le braccia sulla tavola imbandita. Un altro imperativo comanda: "Ogni giovane educato che voglia soffiarsi il naso, si pulisca con i fazzoletti, non con le mani!". Anche i servitori devono osservare scrupolose norme igieniche sia per le mani sia per la persona. E quando servono, con gesti misurati, devono badare di non mettere il pollice nella coppa del vino o nella scodella.

Alla fine del pranzo, è consigliato lavarsi le mani, anche solo sciacquarle, e poi bere buon vino di botte, forse a mo' di digestivo.

Molte regole elencate da fra' Bonvesino sono il fondamento del galateo conviviale moderno, perché dettate dal rispetto verso gli altri e dal buonsenso. Attualmente, nei pranzi formali, sono indicate, non più cinquanta, ma dieci norme (così si legge!), considerata l'evoluzione dei costumi e del sistema di vita. Certo che, se fra' Bonvesino avesse immaginato quali diavolerie tecnologiche i tempi moderni avrebbero prodotto, di fronte all'uso smodato che facciamo del cellulare, avrebbe aggiunto una cinquantunesima raccomandazione: "se tu parli col cellulare a tavola, ti comporti da villano!"

See International Summary page 70



Cibo e moda

Entrambi influenzano la sfera emotiva di ciascuno di noi.

DI ROSALIA SORCE

Accademica di Siracusa



“maniera, norma, regola”, detta anche “costume”, nasce solo in parte per la necessità di coprirsi poiché l’abito assume anche funzioni sociali.

Oggi il cibo è di gran moda e costituisce fonte di ispirazione per il settore dell’abbigliamento che si lascia tentare e gioca con esso. Per non parlare della rappresentazione del cibo: si sono moltiplicati i corsi e le scuole di fotografia del cibo (*food photography*) ed è nata la figura del *food stylist*. Consideriamo anche le iniziative sul territorio, da quelle più “sane” e rispettose della tradizione (vale a dire le sagre) al festival

dello *street food*, agli *show cooking* ai *fashion & food*.

La domanda nasce spontanea: ma in questi eventi domina il gusto del piacere in quanto qualità e ricercatezza o solo piacere dell’apparire e il cibo diventa un mezzo per assicurare il successo di un evento (aperitivi o apericene, per esempio), dove la qualità di ciò che si mangia è veramente modesta? E pensiamo alla tendenza di fotografare il proprio piatto con il cellulare e pubblicare l’immagine: un atteggiamento che contribuisce, forse, a diffondere la novità e l’originalità dei piatti, ma che rischia di tradursi in uno sterile uniformarsi a una moda senza reale interesse per il cibo (ossia per l’oggetto dello scatto) che potrebbe essere indifferentemente anche un fiore o un tramonto. Per non parlare dei cuochi diventati star, protagonisti di programmi tv, ospiti in eventi *superfashion*, testi-

monial di campagne pubblicitarie. A volte, però, la moda contrasta con il cibo: il parlare, il guardare, il fotografare, il gustare il cibo mal si concilia con il concetto di “forma” e di “linea”. E così sono nate le innumerevoli diete, le alimentazioni alternative (vegana, vegetariana, la dieta del gruppo sanguigno), gli stili di vita, il km 0, il biologico, la cucina molecolare, la *nouvelle cuisine*. Per fortuna le modelle troppo magre, che hanno dominato le passerelle e spinto tante ragazze verso l’anoressia, sono state gradatamente sostituite dalle modelle “*plus size*”.

Possiamo affermare che cibo e moda si vivificano reciprocamente: sono, infatti, due mondi che stimolano l’immaginazione.

Gli stilisti più noti inseriscono, già da tempo, nelle loro collezioni tutto ciò che richiama il cibo; Chanel, nel 2014, per la sua sfilata, usò come scenografia i corridoi di un supermercato; Armani ha una sua linea di raffinati cioccolatini. Pioniera della moda ispirata al cibo è stata Elsa Schiaparelli, la quale, nel 1937, presentò un semplice vestito in seta bianca con una grossa aragosta dipinta sulla gonna da Salvator Dalì. Da allora il cibo ha continuato a essere una fonte d’ispirazione per il settore dell’abbigliamento. Solo un esempio: Mattia Caracciolo accosta cibo e design utilizzando la tecnica del collage applicata all’illustrazione di moda. Tutto questo può andare bene ma a condizione di non perdere di vista il concetto che la cucina è cultura ed è a partire dal cibo che si può migliorare l’ambiente, la salute e la qualità della vita.

See International Summary page 70

Un binomio a volte controverso ma per certi versi inscindibile... Cibo e moda rappresentano due eccellenze italiane che ci rendono noti e apprezzati in tutto il mondo: entrambi soddisfano, da una parte, le necessità fondamentali di nutrirsi e di coprirsi e, dall’altra, un piacere, quello di gustare un alimento e di sentirsi “belli” perché ben vestiti; entrambi influenzano la sfera emotiva di ciascuno di noi.

Sia il cibo sia la moda necessitano di creatività e di *materia prima* di ottima qualità. Il primo non è solo nutrimento (ciò che mangiamo, come lo prepariamo, come lo mangiamo) ma *veicolo di valori* e pertanto definisce una vera e propria architettura culinaria tanto da parlare di cultura del cibo. Così come il cibo diventa *marcatore culturale*, anche la moda, il cui termine deriva dal latino *modus*, che significa



Proposta di revisione europea sulle acque potabili

Preso finalmente in considerazione il problema dell'acqua per consumo domestico.

DI GABRIELE GASPARRO

Delegato di Roma

Anni fa l'acqua minerale si beveva solo occasionalmente; era reputata quasi una medicina alternativa e le fonti minerali erano considerate luoghi di cura e di benessere. Nelle case si consumava raramente: era uso comune bere acqua del rubinetto. Ora il consumo di acqua minerale, nel nostro Paese, è enorme: ne beviamo una media di 206 litri *pro capite* l'anno e l'Italia è il primo Paese consumatore in Europa e il secondo nel mondo, dietro solo al Messico. Da noi ci sono quasi 700 sorgenti che forniscono l'acqua a circa 140 stabilimenti, i quali mettono sul mercato oltre 206 marchi, per un totale di quattordici miliardi di litri imbottigliati. Siamo i maggiori produttori in Europa, prima di Germania, Francia, Spagna e Belgio. Siamo terzi nel mondo dopo i due colossi: Canada e Stati Uniti. La fonte è concessa dallo Stato; le aziende pagano un canone per lo sfruttamento delle acque, che è irrisorio. Costa molto di più smaltire la plastica, miliardi, contro pochi euro di canone. In proposito, Legambiente chiede che la concessione sia sottoposta ad attente regole di assegnazione e gestione, e a canoni adeguati, in modo da evitarne abusi nell'utilizzo e rendite per pochi. In concreto, la richiesta è che sia definito subito un criterio nazionale che fissi in almeno due centesimi al litro il costo dell'acqua di sorgente prelevata dalle aziende, prezzo che permetterebbe alle Regioni di incrementare gli introiti di almeno 280 milioni di euro l'anno, da reinvestire in politiche e interventi in favore dell'acqua di rubinetto e per la tutela della risorsa idrica, oggi messa a dura prova anche dai cambiamenti climatici e dalle continue emer-

genze di siccità. La pubblicità martellante, la presunta convinzione delle qualità benefiche e salutari delle acque hanno fatto sì che circa il 50% degli italiani sia ormai consumatore abituale di acqua minerale. Nonostante ciò, vi sono però ancora gli irriducibili frequentatori delle sorgenti di campagna e di montagna, una pratica abbastanza diffusa nel nostro Paese. È convinzione comune che tali fonti offrano acqua pura, assenza di gusti e l'averla sempre bevuta senza alcun problema costituisce aspetto sufficiente per indurre molte persone a sottovalutare il pericolo di approvvigionamento da una fonte di origine ignota, non adeguatamente protetta e controllata. In genere, l'ambiente che circonda le sorgenti, contrariamente alle apparenze, non è incontaminato e trovare acqua potabile allo stato naturale è molto difficile. Oltre agli eventuali contaminanti naturali sempre più frequenti, ci sono quelli derivanti da attività umane, come i fertilizzanti, o da infiltrazioni nelle falde acquifere di sostanze varie residue da scarichi o reflui. La potabilità certa dell'acqua oggi può essere sancita soltanto da analisi chimiche e micologiche eseguite da laboratori specializzati. La legislazione europea ha preso finalmente in considerazione il problema dell'acqua per consumo domestico, allo scopo di incrementare l'utilizzo di quella del rubinetto e di ridurre l'eccessivo uso di bottiglie di plastica. Una nuova proposta di revisione delle direttive sulle acque potabili tende a una riduzione del 17% dei consumi di quella in bottiglie di plastica, con un risparmio per le famiglie europee di circa 600 milioni di euro all'anno.



La gastronomia si esalta con i prodotti di eccellenza

Al convegno di Senigallia, il caso della pesca Saturnia delle colline marchigiane: un frutto che trova impiego innovativo in diversi piatti.

DI UGO BELLESI
Delegato di Macerata

Il convegno organizzato a Senigallia dalle Delegazioni delle Marche, sul tema “Le eccellenze agroalimentari delle Marche: il caso della pesca Saturnia”, in collaborazione con la Sezione Centro Est dell’Accademia dei Georgofili, ha consentito di fare il punto sulla situazione dell’agricoltura regionale. Ha messo, inoltre, in evidenza la necessità di creare per ogni prodotto di eccellenza un brand; di incentivare il consumo della frutta anche innovando le nostre tradizioni; di fare esperienza dal fenomeno verificatosi con la pesca Saturnia che ha trovato nelle Marche il suo habitat perfetto. I lavori del convegno sono stati aperti dal Consigliere nazionale Mimmo D’Alessio, che ha portato il saluto del Presidente Paolo Petroni, sottolineando che la gastronomia si esalta se dall’a-

gricoltura vengono prodotti di eccellenza. Infatti “non si può pensare - ha dichiarato - a un’alimentazione di qualità senza un’agricoltura di qualità”. Il tema del convegno è stato quindi illustrato dal moderatore, il giornalista e critico di enogastronomia, Antonio Paolini, il quale ha evidenziato che i buoni prodotti si affermano sul mercato se per ciascuno di essi si riesce a creare un brand. “E una peculiarità delle Marche - ha affermato - è proprio quella di saper ‘brandizzare’ i suoi prodotti. Un fenomeno che riguarda la pasta, il vino e tante altre eccellenze del territorio, come appunto la pesca Saturnia”. E quando parlava di pasta e di vino sicuramente Paolini pensava alla pasta di Campofilone, al Verdicchio di Matelica o alla Vernaccia di Serrapetrona.





Si è soffermato invece sui problemi dell'agricoltura marchigiana il Presidente della Sezione Centro Est dell'Accademia dei Georgofili, Giuseppe Natale Frega, il quale ha sottolineato che non ci possono essere innovazione e nemmeno cultura e competizione senza ricerca scientifica. "Sono più di 15 anni - ha detto - che lavoriamo con Saturnia per farla conoscere al meglio e i risultati si vedono". Non ha mancato di rilevare l'importanza del settore agroalimentare per l'Italia, mentre si corre il rischio proprio del suo depauperamento. "Senza un reddito adeguato - ha aggiunto - non ci sarà più agricoltura e senza agricoltura non c'è vita".

Lo storico di cultura gastronomica, Tommaso Lucchetti, docente all'Università di Parma, ha posto l'accento sulle eccellenze agroalimentari marchigiane inquadrando dal punto di vista storico, e ha ricordato come la frutticoltura fosse un orgoglio del territorio, riconosciuto fin dalle descrizioni del Piceno fatte dagli autori classici della letteratura latina, ricordando poi l'arrivo delle apprezzatissime mele "persiche", impiegate in alcune ricette persino da Apicio. Citando poi il medico e botanico Costanzo Felici, ha ricordato quali erano le tipologie di pesca più conosciute nel 1500, mentre nei manoscritti seicenteschi di casa Bonaccorsi si trovano suggerimenti per la loro coltivazione e gli impieghi in cucina. Citando poi il primo ricettario pubblicato nelle Marche, il settecentesco *Cuoco maceratese* di Antonio Nebbia, è giunto alla disamina di tutte le raccolte di cucina riferibili al contesto marchigiano durante il XIX secolo.

Gli ha fatto eco il Presidente Onorario dell'Accademia, Giovanni Ballarini, il quale è partito da una constatazione: "La frutta è scomparsa dai pranzi e dalle tavole. Se negli scorsi decenni era fondamentale punto d'approdo, oggi c'è il dessert". E poi il relatore si è chiesto: "Quale potrebbe essere il rimedio?". La strada giusta è quella di puntare all'innovazione e Ballarini ha ricordato Giuseppe Cipriani che inventò il cocktail Bellini, in onore del cele-



bre artista, e lo chef francese Georges Auguste Escoffier, creatore della pesca Melba per la celebre cantante lirica Nellie Melba. Concludendo, non ha mancato di evidenziare che la frutta, comunque, sta tornando di moda nell'alta gastronomia, così nel riso come nella carne, negli spiedini come nelle insalate e nei dessert.

Lo chef stellato Mauro Uliassi, dopo aver ricordato la tendenza tipica della cucina delle Marche di abbinare i prodotti del mare con quelli della terra, ha fatto notare come da qualche anno egli sia impegnato a sperimentare l'inserimento della pesca Saturnia sia nei piatti di carne sia in quelli di pesce, con soluzioni sofisticate che piacciono molto. E questo grazie al fatto che è riuscito a "sfruttare" anche gli aromi sprigionati dalla mandorla e dalle foglie. Infine, si è dilettrato a spiegare i piatti che avrebbe servito a pranzo per i relatori e i partecipanti al convegno.

Ha chiuso la serie di interventi il "guru" della pesca Saturnia, Marco Eleuteri, il quale ha spiegato che tutto è partito nel 1985 quando il padre Giorgio scoprì che le "pesche piatte" avevano nelle Marche un habitat ideale e iniziò la coltivazione su larga scala tra Montecosaro, Montegranaro e Potenza Picena. Oggi, la sua non è più soltanto un'azienda di famiglia, perché anche una grande organizzazione di produt-

tori ha sposato l'idea "di elevare questa pesca al ruolo di ambasciatrice gastronomica di una regione". Pure la Spagna aveva puntato sulle pesche piatte scegliendo però varietà dalle alte rese ma dalla bassa qualità e ora quei produttori sono in crisi.

Partendo dalla varietà americana, la ricerca italiana su questo frutto ha lavorato molto. Attualmente, è stato avviato un progetto di ricerca varietale e si sta operando su 1.200/1.300 incroci. C'è una collaborazione strettissima con l'Università politecnica delle Marche.

La raccolta avviene sempre a mano e così anche la calibratura. Il sistema irriguo è sotterraneo. Da tempo si sta sperimentando una rete fotosellettiva per coprire gli impianti. Sono reti che danno risultati molto positivi in termini di colorazione dei frutti e sviluppo del profilo aromatico. Si tratta quindi di tutta una serie di accorgimenti che hanno consentito di creare il brand della "pesca Saturnia delle colline marchigiane". Contemporaneamente, si porta avanti una stretta collaborazione con alcuni grandi chef per un impiego innovativo della pesca nei piatti più diversi, in quanto si tratta di un frutto molto versatile e sono state già raccolte numerosissime ricette di alto profilo gastronomico.

See International Summary page 70



Il Canale dei Navicelli: via d'acqua e di cucina

Scambio di prodotti alimentari tra Livorno e Firenze nel XVII secolo.

DI GIANFRANCO PORRÀ

Accademico di Livorno



Si è svolto nell'Auditorium del Circolo Ufficiali della Marina Militare, alla presenza di Giovanni Ballarini, Presidente Onorario dell'Accademia, il convegno organizzato dalla Delegazione di Livorno sul tema "Il Canale dei Navicelli: via d'acqua e... di cucina". Dopo la presentazione del tema a cura del Delegato Sergio Gristina, ha preso la parola l'architetto Riccardo Ciorli dell'Archivio di Stato di Livorno e noto studioso della storia cittadina, il quale ha illustrato la storia del Canale dei Navicelli, sorto per iniziativa di Cosimo I de' Medici. Esso univa, tramite l'approdo fiorentino del "Pignone" e il fiume Arno, la città di Pisa, nel sito "il Sostegno", al porto mediceo di Livorno.

È seguito l'intervento di Sergio Gristina, invitando gli intervenuti a soffermarsi, a fine lavori, sulla mostra delle copie ingrandite delle lettere di Cosimo III de' Medici, scritte da Pisa fra il 1690 e il 1699 a un suo fornitore bresciano, il Conte Vincenzo Calino, nelle quali elogiava i carpioni e il pesce, "bozze trise" o "bottetrise", che in buglioli provenienti da Venezia contenevano pesce del lago

Maggiore, tanto più gradito in quanto da mangiare in tempo di Quaresima. Nel loro successivo intervento congiunto, Ruggero Larco, Direttore del Centro Studi della Toscana, e Luca Giannelli, storico fiorentino, hanno tenuto una relazione sullo sviluppo e sullo stretto rapporto che al tempo del Granducato di Toscana, sia con Cosimo I sia con Ferdinando I, si era stabilito tra la città labronica, in espansione, e Firenze. Gli interscambi avvenuti anche e soprattutto lungo le vie d'acqua dei Navicelli e dell'Arno consentirono di far arrivare pesce fresco nella capitale del Granducato. Dalle ostriche coltivate nei canali e che allietavano le tavole dei Medici e di chi poteva permetterselo, sino alle seppie, che hanno rappresentato per Firenze l'unico piatto tipico di "mare": seppie in zimino e risotto al nero di seppia sono infatti i retaggi dei piatti in voga a quei tempi, che insieme all'onnipresente baccalà soddisfacevano i palati durante i periodi di vigilia. Luca Giannelli ha quindi raccontato come, già con Eleonora di Toledo, i Medici avessero a cuore la costa e come Livorno divenisse poi il luogo di stoccaggio

di ogni tipo di merce proveniente e via mare, rappresentando dunque "il magazzino" per eccellenza delle scorte per tutto il Granducato.

Ha concluso i lavori Giovanni Ballarini, che ha ricordato i suoi felici rapporti con la città di Livorno, manifestando apprezzamento per come è stato svolto il convegno e complimentandosi con il Delegato, i relatori e gli organizzatori della "riuscitissima manifestazione", e soffermandosi poi su due aspetti inerenti tematicamente agli argomenti. Per la cucina fiorentina e livornese del passato, importante se non determinante è stata la filosofia alimentare basata sulle idee del fiorentino Marsilio Ficino, che ha anche indirizzato il Concilio di Trento nel dare indicazioni e precetti di regole alimentari, distinguendo la carne dal pesce e regolando la cucina rinascimentale e borghese.

"Considerando l'eredità della cucina fiorentina e livornese sull'odierna cucina del territorio, è necessario rendersi conto che non stiamo vivendo un'era di cambiamenti ma un cambiamento d'era, nella quale è in costruzione una cucina che utilizza e reinterpreta i lasciti del passato, in un processo che ha bisogno di una severa critica gastronomica, compito essenziale dell'Accademia". Prima del convegno, gli Accademici e i loro ospiti hanno visitato l'Accademia Navale di Livorno e, al termine, la mostra delle lettere di Cosimo III, corredate, ciascuna, da una "traduzione" in caratteri di stampa correnti. Successivamente tutti seduti al pranzo accademico, celebrato nella stessa struttura del Circolo Ufficiali.

See International Summary page 70



VALLE D'AOSTA

AOSTA

CONFERENZA SUL FUTURO DELLA CUCINA ITALIANA

Tra le diverse iniziative per le celebrazioni del cinquantesimo anniversario della Delegazione, al Maserati Mountain Lounge di Courmayeur, si è svolto l'incontro organizzato in collaborazione con la Fondazione Courmayeur su "Il futuro della cucina italiana. Tradizione e innovazione", volto ad approfondire un tema che sta animando dibattiti anche a livello nazionale. Nel corso dell'appuntamento, al quale è intervenuto Fausto Arrighi, già direttore Guida Michelin, il Delegato Andrea Nicola ha messo in risalto le peculiarità della cucina valdostana interpellando illustri esponenti degli ultimi cinquant'anni di storia culinaria della regione, quali Leo Garin, Piero Rouillet e Denise Marcoz.

A introdurre la conferenza, il Presidente del Comitato scientifico della Fondazione, Lodovico Passerin d'Entrèves: "La cucina italiana è un valore fondamentale per il nostro Paese e l'ha resa famosa in tutto il mondo. La ristorazione oggi è divenuta un fenomeno sociale, basti vedere l'attenzione che i media tradizionali le riservano. Quando un fenomeno assume una tale rilevanza, anche i protagonisti diventano personaggi: oggi i grandi chef hanno raggiunto il successo internazionale; la lotta per avere le stelle Michelin e per scalare le posizioni nelle classifiche è divenuta quasi angosciata. L'evoluzione di questo fenomeno sociale sta portando molti cambiamenti: per esempio, vediamo ristoranti stellati aprire un bistrot; grandi alberghi proporre ristoranti stellati al loro interno;



chef rinomati prestare la loro immagine per i prodotti della grande distribuzione". Sulla questione è intervenuto anche Giuseppe De Rita, Presi-

dente della Fondazione Courmayeur e del Censis: "Il momento cruciale nell'evoluzione della cucina italiana si è verificato intorno agli anni Sessan-

ta, quando è uscita dalle case per entrare nei ristoranti e si è verificato l'incontro magico tra coloro che avevano piacere di cenare fuori casa e coloro che, invece, cucinavano per gli altri. In seguito, il mercato, che chiedeva menu sempre più raffinati, ha portato agli chef stellati e alla dimensione attuale". "Se oggi il settore gastronomico è rinomato in tutto il mondo, il merito non è solo di due o tre grandi chef, ma di milioni di persone che hanno coltivato la cucina della tradizione. Una dimensione collettiva che comprende l'ambiente, il villaggio, il cru. E, considerato il meccanismo della stampa internazionale che privilegia i singoli, valorizzare questa dimensione totale potrebbe essere più faticoso", ha sottolineato De Rita. (Andrea Nicola)

INDICE DELLE RUBRICHE

DALLE DELEGAZIONI

pagina 31

VITA DELL'ACCADEMIA

46

Valle d'Aosta, Piemonte

46

Liguria

47

Lombardia

48

Trentino - Alto Adige

50

Veneto

51

Friuli - Venezia Giulia, Emilia Romagna

52

Toscana

53

Marche

57

Umbria, Lazio

58

Abruzzo

60

Molise, Puglia

61

Basilicata, Calabria

62

Sicilia, Sardegna

63

Europa

64

Nel mondo

65

CARNET DEGLI ACCADEMICI

67

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

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

CULTURA DELLA TAVOLA E GASTRONOMIA SOLIDALE

Nell'ambito dei festeggiamenti del cinquantesimo anno di attività, al "Jardin de l'Ange" di Courmayeur, la Delegazione ha promosso un momento di riflessione e confronto su due differenti temi. Il primo prende spunto dalla mostra "Menu delle Montagne", ospitata dal Museo Transfrontaliero del Monte Bianco nel centro storico di Courmayeur, conclusasi recentemente. Con oltre 200 menu della tradizione gastronomica alpina, l'esposizione ha fornito una panoramica completa proveniente dalle montagne di tutto il mondo, dall'Europa all'Asia. E nel cuore delle Alpi, non poteva mancare una sezione dedicata alla Valle d'Aosta, con oltre quaranta menu forniti dall'Auberge de la Maison di Courmayeur.

"I menu sono testimoni dei tempi, rivelatori di progetti ga-



stronomici e della creatività di cuochi e artisti. Quelli riportati nella mostra rappresentano l'evoluzione dei gusti e della cultura dalla fine del 1800 a metà del 1900, dove le montagne sono protagoniste con immagini e avvenimenti", ha spiegato Elisabetta Cocito, Segretario del Centro Studi "Franco Marengi". Oltre ai menu raccolti nella mostra, l'artista valdostano Chicco Margaroli ne ha realizzato uno dedicato alla celebrazione dei cinquant'anni della Delegazione, in cui ha voluto valorizzare l'epoca preistorica raccontata nell'Area megalitica di Aosta. La seconda parte della conferenza ha permesso di descrivere l'attività svolta dalla Fondazione Sistema Ollignan Onlus di Quart (Aosta), dove la cultura della tavola si arricchisce di risvolti sociali senza escludere tradizione, innovazione culinaria e gusto. "La Fondazione - ha raccontato il Direttore René Benzo - è stata istituita nel 2010, ma la sua origine affonda le radici nella volontà di creare e gestire un Centro agricolo dell'Associazione Valdostana Famiglie portatori di handicap, dell'Institut Agricole Régional e della Regione Autonoma Valle d'Aosta. Il Centro agricolo persegue finalità di solidarietà sociale che consistono nell'offerta di inserimento lavorativo protetto e nello svolgimento di attività occupazionali ed educative a oltre 40 persone con disabilità". "La Fondazione produce, nella sua cucina, annualmente circa 20.000 pasti e, di questi, ben 9.000 vengono donati e consegnati quotidianamente a persone disabili non autosufficienti".

"Sono molto soddisfatto per l'iniziativa che si aggiunge a quelle già organizzate per celebrare i cinquant'anni della Delegazione. Ringrazio gli Accademici delle altre Delegazioni e i

relatori", ha concluso il Delegato Andrea Nicola.

La serata è terminata con un aperitivo nel giardino del Grand Hotel Royal e Golf di Courmayeur. (Roberto Perruquet)

LIGURIA

GENOVA

CONSEGNA DEL PREMIO "MASSIMO ALBERINI"

Presso il ristorante "Il Porticciolo", nell'ansa del litorale genovese che prende il nome dal Duca degli Abruzzi, e dalla sua meravigliosa terrazza, aiutata dall'ottima cucina di Renato Belforte, la Delegazione ha consegnato a una delle più famose botteghe storiche della città il premio "Massimo Alberini" 2018, destinato a chi opera ancora nel rispetto dei tradizionali sistemi artigianali, con qualità costante e ingredienti che si qualificano per la loro eccellenza.

Si è trattato della Pasticceria-Confetteria "Villa" s.a.s.

dei fratelli Marco e Maurizio Profumo, sita in Palazzo Lercari-Parodi, a Genova, la parte più bella del centro storico genovese, le cui origini risalgono al 1827, come rivendita di "droghe e coloniali".

Molto è cambiato da allora, ma sono stati conservati gli arredi e gli affreschi di inizio secolo, così come i vecchi stampi da cui si ricavano confetti e praline di vari gusti e natura, quaresimali, frutta candita, sempre seguendo i metodi del passato.

Il Consiglio di Presidenza ha accettato la proposta della Delegazione che ha voluto consegnare l'attestato in una riunione conviviale particolare, affollatissima, con un pubblico competente e raffinato.

Ottima, come al solito, anche la cucina, illustrata dallo chef, con un aperitivo ricco di frittini genovesi e di bottiglie "con le bollicine", oltre a un risotto allo Champagne di cui tutti hanno chiesto il bis.

La Delegazione, con questa manifestazione, ha voluto ancora una volta dimostrare il suo im-

pegno verso la società locale e l'attenzione per chi riesce a mantenerne vive le tradizioni gastronomiche.

TRENTINO - ALTO ADIGE

BRESSANONE

CENA IN UN MASO DELLA TRADIZIONE TIROLESE

A Vipiteno, quasi al confine con l'Austria, quando manca poco al casello autostradale, l'"Ungererhof" è un gioiellino della tradizione tirolese, maso del circuito del Gallo rosso, a 1540 metri di quota. L'ingresso dà sul terrazzo fiorito, a picco sulla valle, dove la vista porta lontano. Si è accolti da Maria, sorridente e dolcissima, nel locale dove, si sente l'odore di legno che riveste la stube. L'ambiente prende subito, per la sua bellezza: niente è artefatto, ma la sua raffinatezza è la semplicità. Il tavolo è arredato in dettaglio, e Frau Maria versa nei calici il Von Braunbach proposto dal





Simposiarca, che lo definisce lo Champagne sudtirolese. Per l'aperitivo, a tavola, arrivano i lunghi taglieri con innumerevoli prodotti del maso: speck, formaggi freschi e stagionati, formaggio grigio (*Graukaese*), salumi di cervo, coppa, pancetta di speck, salamini affumicati (*Kaminwurze*); le fette tonde di patate calde saltate in padella con il formaggio grigio, varietà di pane tipico e "Schuettelbrot". Stupisce la versione di kren che, dal suo originario bianco latte, prende l'invogliante colore e sapore dei mirtilli di bosco raccolti nei dintorni. Tutto è fatto in casa, e lo chef Walter, in cucina, ha due mani fatate; sorprende gli Accademici con la lingua di toro e centra in pieno il tema dell'anno con una torta salata tipica, forse unica per l'Alto Adige, la "Schwarzplentener Tschutsch", di grano saraceno, alta, soffice e gustosa. Walter non conosceva la ricetta ma ha seguito scrupolosamente i dettagli degli ingredienti forniti da padre Thomas, brillante parroco di Racines. Tra primo e secondo, un po' di cultura, con la relazione "Cum grano salis" del Simposiarca Antonio Careri, sulla storia e gli usi del sale in cucina; conclude brillantemente il Delegato Piergiorgio Baruchello, incuriosendo con le proprietà di un sale prezioso: quello di Maldon, usato dai migliori chef. Walter sa cucinare con amore e ha il senso innato di far percepire, pur non uscendo mai dalla cucina, che ci tiene a far mangiare bene gli ospiti. La qualità del cibo è garantita dai prodotti che egli stesso, insieme a Maria, produce giorno per giorno nel suo maso; è un uomo con mani abili e fatate, che ha un'esperienza di oltre 40 anni ai fornelli e che sa fare della cucina sudtirolese un'arte del mangiare sano e bene. A fine serata, il Delegato comunica il



successo del convivio con uno dei punteggi più alti assegnati nel 2018; elogia lo chef e Maria e conferisce loro il meritato piatto dell'Accademia. Una serata indimenticabile in un locale da non perdere. (Antonio Careri)

VENETO

ALTO VICENTINO

SAPORI ED ERBE DI STAGIONE

La Delegazione ha organizzato una riunione conviviale sui sapori estivi dell'Alto Vicentino. La Simposiarca Carla Trevisan, alla sua prima esperienza, ha curato una piacevole serata ambientata in un vecchio borgo dei primi del 1800, ben ristrutturato, la cui terrazza spazia sulla pianura vicentina, ospiti della famiglia Pettenuzzo. "La Favellina",

questo il nome del locale, apre a Malo, nel 1999, come agriturismo, per trasformarsi poi in ristorante, con l'intento di utilizzare materie prime del territorio. A Federico, dopo gli studi in Economia, nasce la voglia di esprimere creatività ai fornelli e approfondire le conoscenze in cucina. Dopo un master da Alaimo, si perfeziona, in Italia, nei ristoranti di celebri chef, fra cui Enrico Crippa. Quando apre il suo locale, sceglie di passare dall'esecuzione della ricetta a una personale interpretazione, in cui poter dare spazio ed esprimere la propria creatività. La sua è una cucina in cui dominano i condimenti naturali, le cotture brevi ed è conservata l'identità dei cibi. Inoltre, pane e grissini sono realizzati in casa, utilizzando lievito madre e farina integrale al 60%, il cui impasto viene fatto riposare in frigorifero



per 72 ore per renderlo più profumato. La particolarità sorprendente della cucina di Federico è l'utilizzo di erbe e piante, ed ecco l'incredibile "insalata dei 100 orti" che comprende molte gustose erbe con proprietà anche nutracutiche: nasturzio (piccante); agastache (aromatica), appartenente a un genere di piante che ricordano, per esempio, l'anice o la menta, o il profumo asprigno della mela; zuch azteco o *Lippia dulcis* (aroma mentolato, dolce, con tono di liquirizia), conosciuto anche come zucchero azteco; artemisia abrotano (aroma intenso e pungente), della quale la superstizione popolare narra che fosse in grado di proteggere le case dalle streghe e dagli spiriti maligni. Sempre a proposito di verdure, come piatto di intermezzo, veniva proposto un cavallo di battaglia del ristorante, un brodo di frutta e verdura al frutto della passione con sorbetto al lampone, piatto fresco e piacevole che ripulisce il palato prima del dolce.

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, una pubblicazione dell'Accademia.

(Renzo Rizzi, Carla Trevisan)

COLLI EUGANEI- BASSO PADOVANO

CENA DI MEZZA ESTATE IN CAMPAGNA

È tradizione che a mezza estate, prima delle vacanze, la Delegazione si ritrovi per una riunione conviviale all'insegna dell'amici-zia e della buona tavola.

Il Delegato Pietro Fracanzani ha scelto il ristorante "Da Marco", una vecchia osteria in quel di Stanghella, in mezzo ai campi di



granoturco e soia, già rivendita di sale e tabacchi e di chinino di Stato contro la malaria. Durante la sera, gli Accademici hanno apprezzato il menu predisposto da Marco Bazza, che solitamente interpreta la tradizione della carne alla griglia. Per l'occasione, invece, anche per la calura estiva, un carpaccio di manzo di fassona marinato agli agrumi con insalata di ovoli ha aperto il convivio, seguito dal risotto tostato e mantecato con dadolata di funghi e da un cosciotto di maialino di cinta senese con finferli e patate arrosto. A sorpresa, è stata tagliata una soppresa "de casada". Delizioso il dolce del re. Dalla cantina vini dei Colli Euganei e un delizioso Pinot trasformato in rosé.

Al levar delle mense, applausi e stretta di mano del Delegato Fracanzani che ha consegnato la vetrofania accademica a un'emozionatissima famiglia Bazzan. (Pivieffe)

CORTINA D'AMPEZZO

CONSEGNA DEL "DIPLOMA DI BUONA CUCINA"

La Delegazione, in occasione della consegna del "Diploma di Buona Cucina" al ristorante "Rio Gere", ha organizzato una riunione conviviale a tema, dedicata alla polenta. Pane dei poveri, ma palestra di fantasia per le cucine del territorio, è rimasta a lungo unico sostegno alimentare per contadini e montanari, soprattutto nell'Italia settentrionale. Per i veneti in particolare, è stata garanzia di sopravvivenza, e proprio per questo riveste quasi un valore affettivo e di memoria configurandosi cibo del cuore e dell'anima.

I Simposiarchi Antonella Marani e Roberto De Rigo hanno voluto sottolineare, in questa scelta,



l'interesse nei confronti delle tradizioni, dei prodotti e della cucina del territorio. Tali considerazioni hanno dato forma alle diverse fasi della cena. All'arrivo in terrazza, complice una serata bellissima, il grande paiolo di polenta fumante, posto sul fuoco, ha dato il benvenuto agli Accademici e ai loro ospiti creando, da subito, un grande clima di convivialità. Ricordiamo le parole di Carlo Castellaneta: "Né può essere consumata in solitudine, poiché è cibo conviviale, da dividere in famiglia o con gli amici, perché non sopporta le piccole dimensioni, quasi vi fosse una legge non scritta tra proporzione e sapidità".

Il Simposiarcha Roberto De Rigo ha inoltre incuriosito gli Accademici con una ricerca dal taglio intrigante e inusuale sulla polenta e la letteratura che l'accompagna consegnando, tra l'altro, un curioso menu da aprirsi con il filo. L'uso della polenta nella tradizione alimentare veneta e dei suoi abbinamenti di elezione è connaturata alla neutralità di gusto: proprio per questo diventa accompagnamento delle più svariate pietanze, dal pesce alla carne, ai formaggi e alle verdure.

Il cuoco Nicola Bellodis si è egregiamente espresso in un susseguirsi di portate interessanti e originali, in cui la polenta è stata abbinata di volta in volta a

pesce, formaggio, verdure, funghi, selvaggina; oltre a un salmì di capriolo con polenta di mais sponcio; fortaies guarnite con frutti di bosco e marmellata di mirtillo rosso e zaleti, interpretando la vocazione della polenta a farsi accompagnare... e il risultato è stato sorprendente. Il servizio e il piacevolissimo ambiente hanno fatto da cornice alla riunione conviviale che è risultata ben riuscita, in un clima di diffusa allegria. Il Delegato Luigino Grasselli ha consegnato il "Diploma di Buona Cucina" a Nicola Bellodis, complimentandosi anche con tutta la famiglia che da ben quattro generazioni conduce il ristorante con sapienza ed entusiasmo.

ROVIGO-ADRIA-CHIOGGIA

PREMIATA L'OSTERIA ARCADIA

La cena dedicata alla consegna del "Diploma di Buona Cucina" all'"Osteria Arcadia" di Santa Giulia è stata preceduta da una splendida escursione in barca sul Delta del Po. La bella giornata ha consentito di navigare tra i canali circondati dai canneti, e la bassa marea ha permesso di ammirare numerose specie di uccelli tra le secche della Sacca di Scardovari dove si trovano gli allevamenti delle cozze Dop,

delle vongole veraci e ora anche delle ostriche rosa. Dopo aver ammirato aironi di tutti i tipi, folaghe, volpoche, germani reali, cormorani e perfino il raro cavaliere d'Italia, si è approdati in un'isola deserta dove si è potuto prendere un caratteristico aperitivo sulla sabbia a due passi dal mare. Al ritorno, gli Accademici hanno trovato la tavola imbandita, con un menu scelto dal Simposiarcha Donato Sinigaglia e composto da molti dei piatti che hanno reso famoso questo ristorante e gli hanno consentito di aggiudicarsi numerosi concorsi gastronomici.

La stagione ideale delle cozze ha permesso di gustarle al meglio in diverse preparazioni, tra cui molto apprezzato è stato il pasticcio, piatto storico del locale, che ha conquistato la palma di miglior piatto della serata, a pari merito con il saporitissimo "broeto" di anguille selvatiche dal delizioso sentore di aceto e accompagnato a perfezione dall'ottima polenta di mais Bianco-perla. Da rilevare il fatto che entrambi i piatti si erano aggiudicati il premio Vergani-Ballotta per la cucina veneta: nel 2013 il pasticcio e nel 2015 il "broeto". L'originale "fish&chips dell'Osteria", una perfetta frittura di calamaretti e patate, ha deliziato i gusti dei commensali che hanno ben gradito anche i vini, tra i quali il curioso Boschera dei Colli Trevigiani, un antico vitigno autoctono vinificato in purezza.

In conclusione della cena, il Delegato ha evidenziato la qualità delle preparazioni e il rispetto delle tradizioni e dei prodotti del territorio che caratterizzano il locale, e ha consegnato, tra gli applausi, il meritato Diploma alla signora Arcadia e ai figli Pamela e Mauro, i quali, in poco più di dieci anni di attività, sono riusciti a imporsi nel pa-



norama gastronomico non solo locale. Nel corso della serata, è stato anche presentato il nuovo Accademico Antonio Sturaro. (Giorgio Golfetti)

VICENZA

IL VENETO GUARDA AL MEDITERRANEO

La cena si è svolta nell'agroristorante "Le Vescovane", sito in una bella casa colonica nei Colli Berici, nel Comune di Longare. Il menu, brillantemente proposto dal Siniscalco Anna Maria Fiengo, ha riguardato i sapori e i gusti della cucina mediterranea, con particolare riferimento alle preparazioni campane e siciliane. Il gioco raffinato dell'ideatrice è stato quello di utilizzare, in molte preparazioni tipicamente mediterranee, materie prime proprie del Vicentino o, in generale, del Veneto. Ecco, quindi, che la caponatina, anziché la peperonata, e i fiori di zucca fritti, abbinati, però, con mozzarella e acciuga, hanno fatto da preludio alla focaccia messinese e a uno scorfano, la "scarpena", utilizzato come condimento, per un gustoso cous cous.

La serata è proseguita con tre piatti straordinari: una minestra di fagioli e cozze (diversissima dal berico "minestron"); uno strepitoso baccalà (e non stoccafisso), quasi antagonista del celeberrimo "baccalà alla vicentina", in umido con il pomodoro, e le sarde in beccafico, con zucchine alla scapece, con sapiente utilizzo, come conservante, dell'aceto, anziché della cipolla (il veneto "saor"). L'apoteosi del gusto è stata, infine, raggiunta nei dolci, marcatamente meridionali, con un intermezzo per liberare i palati dai sapori salati, che è consistito in una siciliana cremolata di fragole, cui ha fatto

seguito un'interessante parmigiana di cioccolato, tipica della Costiera Amalfitana, in cui si è degustato un insolito connubio tra cacao e melanzane. Il piatto è stato descritto dal Siniscalco con la poetica definizione di "sposalizio tra cioccolato e terra". Molto pertinente è risultato anche l'accostamento con i vini. Il dibattito accademico è stato accesissimo e la serata si è rivelata straordinaria per le vivande proposte e per la calorosa convivialità. (Paolo Portinari)

EMILIA ROMAGNA

CERVIA-MILANO MARITTIMA

CENA DEDICATA ALLA CACCIAGIONE

La scelta per la cena conviviale dedicata alla cacciagione è ricaduta sull'"Osteria delle Mura", situata nel cuore dell'elegante Piazza Garibaldi nel centro storico di Cervia, a fianco della cattedrale, in un ambiente molto accogliente. Dopo un eccellente aperitivo di benvenuto, si è proseguito con gli antipasti: radicchio e bruciattini; crostini con fegatini, e gli eccellenti affettati di cervo e cinghiale. Mix di sapori e profumi per i primi

piatti, con l'alternarsi tra i gusti del risotto al germano reale e i ravioli al ragù di capriolo. Chiusura di cena con la braciolina di cervo su polenta, accompagnata da funghi porcini. Ottima la crema catalana al caffè. Buono l'abbinamento con i vini dei Poderi dal Nespole e il rapporto qualità prezzo. Meritati e apprezzati applausi alla brigata per la piacevole e deliziosa serata.

REGGIO EMILIA

TRIBUTO A PELLEGRINO ARTUSI

In occasione della notte bianca del cibo italiano che il Mibact, in accordo con il Mipaaf, ha proclamato per il 4 agosto di quest'anno, la Delegazione ha dedicato un tributo speciale a Pellegrino Artusi, romagnolo geniale e curioso, autore di quella pubblicazione che per molti costituisce il libro di cucina per eccellenza. L'idea è stata quella di riprendere in mano il testo di Artusi e di vedere quanta vitalità ancora ci sia in quelle pagine e in quei pensieri. Artusi codifica per la prima volta il gusto e i sapori della cucina della nostra terra, offrendo quello che, dopo la lingua, costituisce il nostro

fondamentale elemento identitario: la cultura gastronomica! La Delegazione ha scelto di ricordare le figure delle "mariette" artusiane per onorare le paste fatte a mano, costruendo quindi un menu centrato sulla "sfoglia", cioè sulla pasta tirata con il mattarello (detta "cannella" a Reggio Emilia) da assaporare condita con sughi o da gustare quando raccoglie ripieni sontuosi.

Sono state riprodotte le ricette artusiane relative ai passatelli in brodo (n. 20), ai tortelli (n. 55), alle tagliatelle (nn. 69, 70 e 71). Due gli antipasti: frittelle di baccalà in pastella (quest'ultima dalla ricetta artusiana n. 156); gnocco fritto, la "crescente" artusiana (ricetta n. 194). Infine, gli Accademici hanno assaggiato la torta di tagliatelle, nel testo di Artusi chiamata "torta ricciolina" (ricetta n. 578), che costituisce uno dei dolci della memoria più profonda di Reggio Emilia: sulla pasta frolla è adagiato uno strato leggero di marmellata di visciole, su cui poggia un impasto di mandorle, uovo, burro e Sassolino, il tutto coperto da uno strato generoso di tagliatelle sottili.

Le descrizioni delle ricette che Artusi propone trasformano il cibo in un viaggio emozionante attraverso le tradizioni del territorio: un modo di raccontare la cucina così lontano dalle banalità di oggi.

Il testo relativo alla descrizione delle tagliatelle offre, nelle note del curatore Alberto Capatti, una chicca: il termine "tagliatella" era usato tradizionalmente al singolare: fu Artusi a preferire il femminile plurale "tagliatelle". Anche l'esperienza dei tortelli ha riservato qualche sorpresa. Nella tradizione artusiana essi sono inseriti nel capitolo delle "Minestre asciutte di magro" e si differenziano dai "ravioli" che





per Artusi non contemplano l'uso della pasta e quindi appaiono come un moderno "gnocchetto". La storia e la tradizione emiliana hanno nel tempo modificato tali caratteristiche riservando ai tortelli la sontuosità dei banchetti delle feste e ai ravioli la peculiarità di essere paste ripiene di carne e verdura.

Perché rimanesse memoria della riunione conviviale, la Delegazione ha realizzato un libretto con le ricette prescelte accompagnate da un commento elaborato a volte dall'Artusi stesso, a volte dagli Accademici, per aiutare la riflessione sugli assaggi proposti. (Anna Marmiroli)

RIMINI

TRADIZIONE DELLA TREBBIATURA

La Delegazione si è ritrovata in un antico caseggiato situato in località "Le Velle", nei pressi di Novafeltria in Valmarecchia, per una cena che ha voluto rievocare la tradizione della trebbiatura nelle campagne del territorio. Il Simposiarca Pier Giacinto Celi ha individuato il luogo più adatto all'occasione, incastonato tra magnifiche alture, in un paesaggio particolarmente suggestivo al tramonto. Insegnanti e ragazzi della Fondazione Valmarecchia hanno preparato alcuni dei piatti tipici che si usava gustare in questa festosa circostanza. Sono stati offerti pani fragranti, realizzati con alcune varietà di grani antichi recuperati nella zona, grazie all'impegno della Fondazione, gustosamente accompagnati a salumi di grigione di San Leo, una varietà di maiale di colore scuro, allevato allo stato brado, libero di nutrirsi nel sottobosco con ghiande, frutti selvatici, bacche, tuberì, e dalle carni profumate e pre-

libate. Tutti gli altri piatti sono stati scelti in base alle usanze locali e non pochi sono stati gli interventi per sottolineare abitudini diverse a seconda delle zone. La serata è stata animata da racconti, ricordi personali, aneddoti e poesie in dialetto. L'Accademico Fernando Santucci ha letto un divertente dialogo tra padrone e mezzadro, composto da Giustiniano Villa, uno dei massimi poeti romagnoli. La festa nell'aia è stata accompagnata dalla musica delle fisarmoniche che hanno contribuito a creare un'atmosfera gioiosa. Tutti gli intervenuti hanno apprezzato la riuscita della bella serata. (Luisa Maria Bartolotti)

TOSCANA

COSTA DEGLI ETRUSCHI

TAVOLA E CANTINA A POPULONIA

Per la riunione conviviale di inizio estate, la Delegazione ha scelto una *location* insolita, ma suggestiva. Grazie alla Simposiarca Barbara Golini, gli Accademici hanno avuto accesso alla Tenuta Poggio Rosso, azienda agricola e vitivinicola situata a Populonia, a due passi dal famoso Golfo di Baratti.

La serata è iniziata con la visita all'azienda, alle vigne e alle cantine, guidati dalla proprietaria, la signora Monelli, che ha descritto le varie fasi evolutive dell'azienda. Passeggiare per i vigneti, dove lo sguardo spazia dal Golfo di Follonica fino a Baratti, la brezza marina esercita il suo influsso sul frutto della vite e la meraviglia della natura si sposa con l'opera attenta dell'uomo, infonde un senso di tranquillità. I vigneti (Cabernet, Merlot, Sangiovese, Vermentino e Vioigner), situati a poca di-

stanza dal mare, danno luogo a vini dalla spiccata sapidità, ben bilanciata da freschezza e struttura. Per effettuare i nuovi impianti vitati, un intero bosco è stato spostato, pianta per pianta, in modo che non si avessero ripercussioni sul patrimonio vegetativo. Oltre alle vigne, l'olivo costituisce un vero legame con il passato: gli Etruschi, antichi abitanti di quei luoghi, ritenevano l'olivo una pianta sacra e facevano largo uso di olio. Qui si coltivano le varietà Frantoio, Leccino, Moraiolo, Pendolino e Razza.

Dopo la visita nella cantina, l'aperitivo è stato servito nella barriera. La descrizione dei metodi di vinificazione e la passione che accompagna il lavoro del vigneron ha suscitato grande interesse.

La cena si è svolta nella sala di degustazione dell'azienda, caratterizzata da ampie vetrate, un grande camino e un enorme tavolo imperiale, realizzato con un unico pezzo di legno massello. Il *catering* era a cura di una vecchia conoscenza della Delegazione, l'osteria "La Torre" di Populonia, che ha confermato la sua professionalità e la qualità dei piatti, in un percorso gastronomico degustativo dedicato ai sapori di terra e ai prodotti tipici della Val di Cornia: gnudi di ricotta di Suvereto con culis di pomodoro e verdure; pici corti con ragù di cinto, fagiolini e fonduta di pecorino; faraona farcita

e brasata con tortino di asparagi della Val di Cornia; semisfera di frutti di bosco con crumble di fondente e salsa di lamponi. La descrizione dei piatti, a opera del titolare del ristorante, Antonio Ciminelli, e l'introduzione ai vini tenuta dall'ospite hanno contribuito a far meglio apprezzare ogni singola portata.

Uno spazio è stato infine dedicato all'investitura ufficiale di un nuovo Accademico, Antonio Bruschi, che ha ricevuto le insegne della Delegazione ed è stato accolto da un lungo applauso. (Maria Gloria Nannini)

FIRENZE

CONVIVIO IN ONORE DEL PRESIDENTE

Serata particolarmente apprezzata quella organizzata al "Conventino" del Four Seasons Hotel di Firenze per festeggiare la rielezione alla Presidenza di Paolo Petroni, Accademico della Delegazione.

I numerosi Soci fiorentini, ai quali si sono uniti molti Delegati e Accademici, provenienti da tutta la Toscana, si sono stretti gioiosamente attorno a Paolo Petroni per significargli il proprio affetto e il piacere per questa riconferma alla guida della nostra Associazione.

Il menu proposto dall'esecutive chef del Four Seasons, Vito Mollica, prevedeva: gamberi al





vapore con salsa verde estiva; orecchiette con crema di fagioli e ragù di scorfano; filetto di rombo con crema di peperone di Senise e melanzane leggermente affumicate; mousse al cioccolato bianco profumata agli agrumi. La cena era accompagnata dallo spumante brut Esmery's e dal Pecorino Colline Teatine Igt 2017 Mimì, entrambi delle Cantine Dora Sarchese, e dal Chianti dei Colli Fiorentini Terre delle Fornaci Docg 2013 della Fattoria La Colombaia.

Dopo un applauditissimo intervento di Paolo Petroni, il Delegato di Firenze ha consegnato al Presidente una riproduzione delle pagine del Carnet con tutti gli Accademici della Delegazione. La serata è stata rallegrata dalla presenza del quartetto "Firenze Classica" che ha eseguito numerosi brani del suo repertorio.

Al termine della riunione conviviale, anche il Sindaco di Firenze Dario Nardella si è esibito al violino nel brano "Mattinata Fiorentina".

GARFAGNANA- VAL DI SERCHIO

PASSAGGIO DELLA CAMPANA

Riunione conviviale molto importante, per celebrare il passaggio della campana tra il Delegato uscente, Giovanni Battista Santini, e il nuovo Delegato Ezio Pierotti.

Ospiti molto graditi e legati da profonda amicizia alla Delegazione, il Consultore nazionale Franco Cocco e Franco Milli.

Santini rievoca, con orgoglio, entusiasmo ed emozione, i 13 anni trascorsi come fondatore e guida della Delegazione, sottolineando l'impegno profuso, insieme a tutti gli Accademici, per far conoscere, al territorio e alla sua gente, la cultura



dell'Accademia quale importante veicolo per una sempre più corretta interpretazione della civiltà della tavola. L'Accademia è diventata, così, una concreta realtà e un punto di riferimento per la cultura gastronomica, e il territorio ha risposto offrendo le proprie tipicità divenute il vero valore aggiunto per una enogastronomia di qualità.

Il nuovo Delegato ha ringraziato l'amico Accademico Giovanni Battista per l'eccellente lavoro svolto, come documentato dal libro del decennale di recente pubblicazione, e per l'impegno profuso in questi anni, promettendo di continuare con lo stesso entusiasmo e amore. Ha inoltre sottolineato l'importanza dell'Accademia ribadendo che il cibo è uno dei linguaggi più efficaci per raccontare il proprio tempo e la cultura di un territorio che, come la Garfagnana, produce alimenti che devono essere valorizzati, tutelati e fatti conoscere a un pubblico sempre più ampio. (Albarosa Lucchesi)

LUNIGIANA

PREMIATE DUE ECCELLENZE DEL TERRITORIO

La Delegazione si è ritrovata a Sassalbo per premiare la "carsenta della Lunigiana", prodotta dall'"Antico Forno Turcolini",

con il premio "Dino Villani", e l'"Antica Salumeria Oligeri", con il premio "Massimo Alberini". La cerimonia del conferimento si è tenuta durante la riunione conviviale presso l'albergo ristorante "Cà Giannino", con una festosa serata. Tra gli ospiti, il Sindaco di Fivizzano, Paolo Grassi e il Consigliere regionale Giacomo Bugliani.

Le portate del menu sono state arricchite da un assaggio delle eccellenze premiate: una selezione di salumi negli antipasti, presentata dal giornalista Roberto Oligeri; il dolce di fine pasto è stata la "carsenta della Lunigiana", una torta molto antica, preparata nelle famiglie per Pasqua, con un sapore ineguagliabile. Con dosi generose di farina, latte, uova, burro, olio, zucchero, uvetta, canditi, pinoli e anice, la carsenta è un simbolo della primavera, della ripresa della vita in campagna. Oggi, questo dolce rischia di scomparire a favore della colomba pasquale: roccaforti della tradizione sono rimaste alcune frazioni rurali di Aulla e in particolare i Comuni di Fivizzano e Comano, dove viene preparata anche per il 23 aprile, festa di San Giorgio, patrono del paese. Oltre a essere una tradizione gastronomica da salvaguardare, al dolce è legata, come ha svelato la Vice Delegata, un'antica tradizione di Sassalbo, in uso fino agli anni Tren-

ta del Novecento: la cerimonia del fidanzamento, un rito antico, illustrato nel libro *Lunigiana ignota* di Carlo Caselli. I giovani che avevano deciso di prendere moglie partecipavano alla festa di San Michele, ballavano sempre con la ragazza che volevano sposare e, a fine serata, chiedevano la mano della giovane che però non rispondeva prima di consigliarsi in famiglia. Nel giorno della festa della Madonna del Rosario, in caso di risposta favorevole, ella mandava una grande carsenta alla casa del pretendente. Il ragazzo divideva la torta a metà e ne rinviava una parte alla famiglia della giovane. Con tale cerimonia, i due giovani divenivano promessi sposi. Franco Milli, della Delegazione di Pisa, ha consegnato il premio al giovane fornaio Marco Turcolini, produttore della carsenta premiata; il Sindaco di Fivizzano ha poi conferito il premio Alberini al titolare del salumificio. Si è complimentato, nel suo saluto istituzionale, con la Delegazione e in particolare con la Vice Delegata, per l'impegno profuso e costante per il monitoraggio del territorio e la valorizzazione delle sue eccellenze gastronomiche. (Ragna Engelbergs)

MUGELLO

TERRITORI E CUCINA A KM 0

Per la serata dedicata alla cultura, è stato scelto il ristorante "O' Perbacco" di Vicchio, dove l'ambiente, elegantemente essenziale e accogliente, trasmette la passione per il vino del titolare Mirko Dello Iacono. Il Simposiarca Gherardo Gherardi ha illustrato la storia del ristorante. Il menu, con piatti della tradizione leggermente rivisitati, ha riscosso un unanime apprezzamento per la qualità degli ingredienti e



per la loro preparazione. Gradito il tortino di bietola ripieno di pane raffermo, scamorza e acciuga; molto apprezzati i tortelli di patate al ragù e, in particolare, le pappardelle al peposo; squisito il galletto al mattone adeguatamente marinato; superba la crema di mascarpone. Molto apprezzati i vini: Le Lepri 2016, Monte Guelfo; Mediceo 2014; "300" 2014, tutti di La Matteredia, presentati direttamente dal produttore. Il convivio è stato preceduto da una interessante relazione del Vice Delegato Renzo Bartoloni sul tema "Territori, cucina e km 0", spunto di riflessione e di interventi di alcuni Accademici. Piacevole l'atmosfera in una serata molto partecipata.

PISA

CAMBIO AL VERTICE DELLA DELEGAZIONE

Franco Milli lascia l'incarico dopo quasi 12 anni di intensa attività alla guida della Delegazione; Enrico Bonari è il nuovo Delegato: con lui è stata nominata anche la rinnovata Consulta. La cerimonia di insediamento, con il passaggio della campana, si è svolta nel corso della riunione conviviale all'YC le "Repubbliche Marinare", ristorante sito nel suggestivo scenario del porto turistico di Boccardarno a Marina di Pisa.

"Ho ricevuto la campana nel 2006 - ha detto Franco Milli nel suo cordiale intervento di saluto - e nel lungo periodo da Delegato abbiamo fatto insieme molte cose, piacevoli e interessanti". "È stata un'esperienza impegnativa ma appassionante, della quale ringrazio i membri della Consulta e gli amici Accademici che, con la loro collaborazione, hanno reso possibile tutto questo". Nel corso della serata, è stato



consegnato a Renzo Quercioli, conosciuto e apprezzato titolare del ristorante, il "Diploma di Buona Cucina", riservato, come da Statuto, ai ristoranti di cucina italiana che, in Italia e all'estero, operano nel rispetto della tradizione e della qualità. Particolarmente ricercato e gustoso il menu: sequenza di antipasti di mare; maccheroncino ai frutti di mare; risotto al nero di seppia; tagliata di tonno con verdure; dolce allo zabaione. Classici i vini: Prosecco di Conegliano e Vermentino di Bolgheri. Perfetto il servizio in tavola per un'elegante e piacevole serata conviviale. (Mara Borsini)

MARCHE

ASCOLI PICENO

LA "PIZZETTATA"

Per sfuggire alla calura, la Delegazione ha organizzato, in occasione della notte di San Lorenzo, una riunione conviviale sul tema "La pizzettata", ossia una cena a base di pizza, con sapori, tipologie e ingredienti diversi, accompagnata da birra fresca di qualsivoglia varietà. Il tutto in una *location* in zona collinare, nelle vicinanze di Ascoli Piceno, cir-

condato da una ricca vegetazione che ha assicurato l'agognata frescura, piacevolmente gradita da tutti i numerosi partecipanti. Erano presenti tanti illustri ospiti (tra i quali, a titolo esemplificativo, il Presidente della Fondazione CARISAP, Angelo Galeati) e, oltre al Delegato di casa, Vittorio Ricci, quello della vicina Delegazione di Fermo, Fabio Torresi. (Vittorio Ricci)

LAZIO

LATINA

A SABAUDIA, UN MODELLO DI ARCHITETTURA RAZIONALISTA

Il convivio prima delle ferie estive, si è svolto nel circolo dell'Artiglieria Contraerei, sulla marina di Sabaudia. Posto sulla duna quaternaria, ha un'ampia sala per la ristorazione, con pareti vetrate da cui si può ammirare lo splendido panorama che spazia dalla costa al Circeo, fino alle isole pontine.

Gli Accademici sono stati accolti con vera cordialità dal Generale Antonello Messenio Zanetti, Comandante dell'Artiglieria Contraerei di Sabaudia. La cena è stata curata dalla "Rich Ricevimenti" di Daniele Pili, che gestisce an-

che il "Rich Bistrot" di Latina. Era presente il Sindaco di Sabaudia, avvocato Giada Gervasi, e il dottor Gianluca Binetti, Presidente del Consiglio Comunale. Sabaudia, città fondata nel 1933 e inaugurata nel 1934, costituisce un modello di architettura razionalista per i suoi ampi viali, piazze e aree verdi, ed è inserita tra luoghi di particolare attrattiva: il lago di Paola, sede di allenamento per la squadra olimpionica di canottaggio, il promontorio del Circeo, il Parco che conserva la flora e la fauna esistente prima della bonifica pontina, la duna quaternaria. Qui hanno soggiornato gli scrittori Alberto Moravia, Pier Paolo Pasolini e lo scultore Emilio Greco che ha donato alla città il laboratorio con le sue opere. Il Sindaco, nel suo saluto, ha evidenziato l'impegno a valorizzare questo patrimonio architettonico e di bellezze naturali. Nel 2017 è stato inaugurato l'impianto d'illuminazione (curato dallo scenografo Vittorio Storaro) del Palazzo delle Poste, un pregevole esempio dell'architettura della città, realizzato dall'architetto Angiolo Mazzoni, rivestito dei colori di casa Savoia, grazie alle tessere azzurre e ai mattoni rossi, in omaggio alla famiglia allora regnante, che ha dato il



suo nome alla città. In occasione dell'anniversario di fondazione di Sabaudia, è stato rievocato il pranzo svoltosi per quella cerimonia, seguendo il menu rintracciato presso l'archivio storico e il Sindaco ha manifestato l'intenzione di riproporlo con la partecipazione della Delegazione che ha aderito con entusiasmo all'iniziativa.

(Gian Luigi Chizzoni)

ROMA APPIA, ROMA CASTELLI

LA CUCINA SULLE NAVI

Le due Delegazioni hanno scelto di chiudere le attività accademiche prima delle vacanze estive salendo ai Castelli Romani. L'organizzatrice è stata l'Accademica Barbara D'Egidio di Roma Appia. La giornata è iniziata con la visita al Museo delle Navi Romane di Nemi, dove furono recuperate le navi di Caligola andate poi distrutte da un incendio, ma dove è ancora possibile vedere resti originari e assistere a un breve filmato illustrativo. Dopo l'interessante visita, gli Accademici si sono spostati a Castel Gandolfo, negli eleganti e accoglienti locali del ristorante "La Gardenia", già nota in ambito accademico per il suo inserimento nelle Buone Tavole della Tradizione. La gestione del ristorante è passata di recente dal padre Paolo Ferrini al figlio Alberto, mantenendo inalterata la qualità e dove la gentilezza e la disponibilità del proprietario e del direttore di sala Alessandro rendono tutto ancora più piacevole. In questa *location* meravigliosa, gli Accademici hanno degustato, in terrazza, l'aperitivo a base di fritti vegetali, stuzzichini vari e patate fritte cacio e pepe, ammirando la meravigliosa vista sul lago in una splendida giornata di sole. La sala allestita per il pranzo è stata curata nei dettagli

dalla Simposiarca, mantenendo il tema della giornata: le navi, con menu in cui era ritratto un veliero e i tovaglioli a forma di barchetta con sopra un piccolo pesciolino di vetro colorato.

Il menu servito è stato molto apprezzato. Morbido, caldo e profumato il tortino di patate con prosciutto di Praga e tartufo. I tonnellari contrapponevano morbidezza e dolcezza degli asparagi e pomodorini con la croccantezza della pancetta.

Gli strozzapreti con fiori di zucca e zafferano hanno riscosso alterno successo. Ottima la tagliata: gli Accademici hanno potuto scegliere, al momento, il grado di cottura preferito, e anche il condimento, optando tra rosmarino e balsamico, radicchio oppure con pere, rucola e grana. Sublime il semifreddo alla menta con cioccolato.

La Simposiarca ha tenuto poi una breve relazione dal titolo "Il cibo a bordo - la cucina sulle navi", ricca di curiosità sul mangiare dei marinai nel corso dei secoli.

La riunione conviviale si è conclusa nel tardo pomeriggio dopo chiacchiere e caffè in terrazza. (Roberto Dottarelli)

ABRUZZO

ATRI

VISITA AD ARSITA E AL MUSEO DEL LUPO

La Delegazione ha fatto visita ad Arsita, un borgo dell'alta valle del Fino, situato ai piedi dei monti Coppe e Camicia e del nevaio del Gravone, visitando un antico mulino ad acqua e il "Museo del lupo".

La giornata è stata organizzata dall'infaticabile, estroso Simposiarca Noè d'Orazio, con la collaborazione del CAI di



Arsita, e del referente Manolo Pierannunzio. I visitatori sono stati accompagnati all'antico mulino ad acqua di Francesco, recentemente ristrutturato, situato lungo le sponde del fiume Fino, e hanno assistito a un vero e proprio ritorno al passato mediante l'illustrazione del funzionamento reale della struttura, illustrato dal signor Giuseppe e dal proprietario Luigi. Successivamente, il gruppo ha fatto sosta ad Arsita per visitare il Museo del lupo. All'interno, i visitatori hanno ammirato una mostra fotografica allestita dall'associazione del CAI per promuovere le attività svolte e per far conoscere anche uno dei sentieri più belli dell'area, ossia il sentiero per le sorgenti del fiume Fino e delle gole dell'Inferno Spaccato. Prima del pranzo, presso l'"Osteria del Lupo" di Arsita, a base di prodotti tipici, è stato visitato un antico forno messo gentilmente a disposizione dai proprietari Bernardo e Antonietta. Da lontano, i più curiosi hanno anche osservato un punto dove sporadicamente si radunano i lupi per cibarsi. La giornata è stata l'occasione per promuovere sia il territorio ancora incontaminato, sia i prodotti tipici locali, passando attraverso la conoscenza delle

antiche tradizioni e di una specie protetta che abita questi luoghi: il lupo appenninico.

AVEZZANO E DELLA MARSICA

PRELUDIO AGOSTANO

Nelle inedite vesti di Simposiarca, il Segretario Bruno Bernardi ha riproposto il ristorante-pizzeria "La Macina", in Celano, per il convivio "preludio agostano". Il nome è mutuato dalle antiche macine dell'antica dispensa, possibile ricovero di derrate alimentari della contigua chiesa Madonna del Carmine, del XVI secolo, edificata, in stile barocco, come da precise volontà testamentarie del Conte Inno Piccolomini. Recenti (2004) i lavori di recupero della dispensa in un singolare e caratteristico ristorante-pizzeria dove le antiche macine ora fanno bella mostra di sé accanto all'ampio forno a legna. Questo il contesto nel quale il Delegato Franco Santellocco Gargano ha dato inizio al convivio con il suono della campana e il tradizionale Inno Nazionale.

La riunione conviviale, con i saluti di rito affidati all'Accademica Paola Mariani, ha regalato



momenti di notevole spessore culturale, intorno a una tavola in cui la padrona indiscussa è stata la pizza, simbolo dell'Italia anche all'estero. Non a caso, tra gli ospiti, due persone venute dall'altra parte del mondo (Australia): Claudia Barile, insegnante di lingua inglese, e la professoressa Adria Diomedì, Vice Presidente della Società Dante Alighieri di Melbourne, che ha recitato il V canto dell'Inferno dantesco e il XXXIII del Paradiso, con tanto di esegesi e dibattiti culturali legati al passo dantesco sulla famosa battaglia di Tagliacozzo. L'atmosfera che si respirava è stata davvero unica. Il Delegato, intervenuto a più riprese durante tutto il convivio, non ha mancato di sottolineare la presenza del suo predecessore, Giuseppe Cristofaro, con parole di affetto. Nell'insieme, serata culturalmente frizzante, schietta nei rapporti, in un'atmosfera di amicizia. Enogastronomia di eccellenza, ancorché di nicchia, ma famosa nel mondo! Con i ringraziamenti alla proprietà e alla cucina, e l'omaggio, da parte della "Cantina del Fucino", all'ottimo lavoro del Simposiarca, il Delegato ha posto il sigillo alla serata.

(Franco Santellocco Gargano)

NEL PARCO NAZIONALE D'ABRUZZO

La riunione conviviale di agosto si è svolta presso il ristorante "La Pineta" di Villavallelonga, e ha costituito un'ulteriore occasione per constatare la frattura netta tra passato e presente: un momento per una riflessione sia paesaggistica sia enogastronomica. Non a caso, il menu definito congiuntamente dal Segretario e dal Simposiarca, realizzato dallo chef con qualche saggio ritocco, bene riflette il contesto



del locale, compreso nel territorio montano e pastorale dei monti marsicani, ricoperto di boschi di faggio, uno dei cinque nuclei di faggete riconosciuti Patrimonio mondiale dell'umanità. La Delegazione si è trovata all'interno del Parco Nazionale d'Abruzzo, uno dei più antichi d'Italia, che ha saputo conservare alcune fra le più importanti specie faunistiche italiane, quali il lupo, il camoscio d'Abruzzo, con l'introduzione di cervi e caprioli, l'orso bruno marsicano (simbolo del parco stesso); ora abbondanti anche i cinghiali. Ai margini, nel pendio, un'isola di pini, da cui il nome della *location*. Il menu: tagliatelle al ragù di agnello chiaro, gnocchi al sugo di pecora e, a seguire, spezzatino di cinghiale accompagnato da una intrigante verdura stagionale ripassata in padella con patate, rigorosamente del Fucino, spaccate al forno. Il clima gioviale del convivio ha permesso a ciascuno di dissertare a tutto campo, occasione per il cerimoniere (nel ruolo di Simposiarca) di richiamare l'attenzione su alcuni articoli apparsi sulla rivista *Civiltà della Tavola*. Soddisfatto il Delegato Franco Santellocco Gargano dell'ottima *location* e della piacevole accoglienza, nel quadro

di una cucina in linea con la più consolidata tradizione. (F.S.G.)

MOLISE

CAMPOBASSO

NUOVA GUIDA PER LA DELEGAZIONE

Prima assemblea ordinaria degli Accademici, indetta dal nuovo Delegato Ernesto Di Pietro, in un noto ristorante della città. È stata l'occasione per riunire tutti gli Accademici della Delegazione, per presentare le dichiarazioni programmatiche, confrontare le opinioni, pianificare le prossime attività. Ernesto Di Pietro, dopo 22 anni di militanza accademica, anche in veste di Consultore, è apparso felice ed emozionato e si è detto onorato dell'incarico ricevuto. Di Pietro succede ad Annamaria Lombardi, Delegata da diversi anni, le cui vitalità, entusiasmo e competenza sarà arduo eguagliare, e che è stata nominata Coordinatore Territoriale del Molise, prendendo il posto di Italo Sciarretta, Delegato di Termoli, eletto in Consulta Nazionale. Palpabile anche la sua emozione. "Mi impegnerò con dedizione,

orgoglio e passione" ha dichiarato Di Pietro "a mantenere alto il prestigio dell'Accademia", chiedendo al contempo l'apporto di tutti e puntando non tanto alla consistenza numerica della Delegazione, quanto alla sua qualità e valore. Nell'interpretare i principi fondanti del sodalizio, egli ha sottolineato la necessità di "diffidare della standardizzazione, per far emergere le peculiarità delle gastronomie territoriali, tutelandone e valorizzandone il patrimonio". Raccolgendo e sposando completamente l'invito di Paolo Petroni a Verona, in occasione delle ultime elezioni, a operare segnali di vitalità nell'ottica anche di un ricambio generazionale, Di Pietro si è detto molto determinato a trovare, tutti insieme, chiavi operative che favoriscano l'ingresso di nuovi giovani Accademici. In tale ottica, ha provveduto a effettuare un rinnovamento graduale della stessa Consulta che lo affiancherà.

Dopo l'esposizione di quelli che si vanno delineando come prossimi appuntamenti dell'attività della Delegazione, la serata si è conclusa con una cena squisita, nell'attiguo ristorante "Mama's", e con un doppio brindisi in onore del Delegato: per la nomina e per... il suo compleanno! (Ernesto Di Pietro)

CAMPANIA

NAPOLI-CAPRI

CAPRI E LA SUA DIOCESI

La Delegazione, sempre attenta nel seguire le linee guida del suo fondatore Orio Vergani, cerca costantemente di coniugare il piacere della buona tavola con quello del convivio, accompagnandolo a un avvenimento culturale che abbia una solida



relazione con il mondo del cibo. Talvolta, però, occorre fare un'eccezione, come per quest'ultima riunione estiva caprese, tenutasi al ristorante "Al Capri". Il locale, moderno ed elegante, si affaccia su uno dei panorami più belli del mondo: il golfo di Napoli. E l'eccezione è stata la concisa ma puntuale presentazione che la professoressa Annamaria Cataldi Palombi ha fatto del volume, fresco di stampa, di Don Vincenzo Simeoli e Maria Simeoli *Capri e la sua Diocesi*, nell'elegante edizione di Grimaldi & C. Editori. Libro noiosissimo all'apparenza, ma che invece riserva sin dalle prime pagine una ricca messe di fatti, notizie e curiosità relativi alla storia dell'isola, dal 987 al 1818, anno in cui fu soppressa la sua Diocesi.

Nel libro, oltre a dar conto dell'ampio periodo storico, quando a Capri esisteva una Diocesi indipendente e vi risiedevano i Vescovi, viene offerto anche uno spaccato sociale dell'epoca, ricco di curiosità, eventi eccezionali - come un efferato omicidio camuffato da delitto d'onore o evasioni dalle carceri isolane, o le liti e le dispute per accaparrarsi i migliori terreni ove porre le reti per la cattura delle quaglie di passaggio per Capri durante le loro migrazioni. Quest'ultima era forse l'unica, vera risorsa economica per i residenti dell'i-

sola, al punto che le quaglie erano tutte destinate alla vendita sul continente. A riprova di ciò, manca, nella tradizione caprese, qualsiasi indicazione o ricetta sul come prepararle.

Un pubblico numeroso e attento ha espresso il proprio apprezzamento con un nutrito e caloroso applauso. Cibo e vini all'altezza della situazione. (Claudio Novelli)

SALERNO

UNA SUGGESTIVA LOCATION

La serata conviviale della Delegazione si è tenuta in una *location* suggestiva nel centro della città: il ristorante "Morsi". Il locale, aperto al pubblico da alcuni mesi, è già noto per le specialità culinarie di Pietro Rispoli, chef salernitano molto apprezzato e conosciuto per i suoi trascorsi nello storico ristorante "Il Cenacolo".

La riunione conviviale era dedicata alla cultura e la Simposiaria Giovanna Ruggiero ha dato il meglio per l'ottima riuscita della manifestazione, cui hanno partecipato numerosi Accademici e simpatizzanti.

Il menu: montanarina; calamaretti con crema di burrata e zucchine alla scapece; risotto con asparagi e gamberi rossi e carciofi di Paestum; ombrina al for-

no con insalata mista; pasticcio di sfoglia con mousse di ricotta e salsa di fondente; piccola pasticceria. Il tutto accompagnato da Feuditalia Irpinia spumante; Acquachiaro Fiano di Paestum (Pippo Greco) e Nero d'Avola (Tenute Orestiadi).

Prima dei saluti, unitamente ai complimenti che hanno voluto esprimere tutti i partecipanti per l'accoglienza e il trattamento riservato, il Delegato ha consegnato allo chef il libro dell'Accademia *I colori del Gusto*, che è stato molto apprezzato, e al titolare del ristorante il guidoncino della Delegazione.

(Giuseppe Anastasio)

SICILIA

CATANIA

LA CUCINA DELL'ESTATE

Nell'incantevole giardino di aranci del ristorante "Il Giardino di Bacco" ha avuto luogo la riunione conviviale che ha chiuso l'anno sociale della Delegazione. Il locale si trova a San Giovanni La Punta, ridente località alle pendici dell'Etna, ed è allocato in una dimora del primo Novecento ristrutturata con cura e attenzione agli arredi. A gestirlo, con abilità e perizia, è il patron Salvo Trischitta. Il ristoratore, da anni impegnato in un'attivi-

tà di ricerca e sperimentazione nell'ambito del settore culinario, mantiene però un occhio attento alla tradizione, alla stagionalità dei prodotti e al territorio, tanto da aggiudicarsi un posto di rilievo all'interno della gastronomia catanese. La cena è stata preceduta da una chiacchierata dell'Accademica Marcella Strazuso sulla cucina dell'estate. Sono stati evidenziati i colori, i profumi e i sapori degli alimenti, soprattutto vegetali, presenti in quel periodo e descritte alcune pietanze estive. Un giusto rilievo è stato dato alla caponata e alla parmigiana, definite le "signore dell'estate", delle quali la relatrice ha raccontato l'origine e la storia illustrandone le numerose varianti. Un accenno è stato fatto anche ai dessert e in particolare ai geli estivi propri della tradizione siciliana: il gelo di anguria e quello, più antico, di gelsomino, del quale, scherzosamente, è stata anche fornita la ricetta affinché questo profumatissimo dolce non vada perduto. Indovinato il menu con, in apertura, tre tipi diversi di caponata e un assaggio di parmigiana, seguiti da un risotto alle cinque verdure separate (zucchina verde, bietole, carota, peperone, datterino). Per secondo, involtini di vitello ai fiori zagara, preziosi e profumati, e un più rustico "panzerotto" di vitello ripieno di bietole e tuma. In chiusura, un delizioso semifreddo alle mandorle con crema tiepida al cioccolato fondente. A esaltare i sapori delle vivande, un ottimo Syrah Sallier de la Tour, Tasca d'Almerita, dal profumo intenso e fruttato, con sentori di spezie. Un apprezzamento va inoltre al servizio, attento e professionale, e alla tavola apparecchiata con eleganza per soddisfare "il piacere, il gusto e la bellezza". Infatti, come afferma ancora Trischitta sul suo sito, "la cultura



di un paese si misura anche a tavola”.

MODICA

RIUNIONE CONVIVIALE DEDICATA AL TONNO

La Delegazione ha organizzato (in pieno periodo di pesca) una riunione conviviale dedicata al tonno, intitolata “Tonni tonni fortissimamente tonni”. L'evento si è svolto presso il ristorante “Hostaria della Musica”, panoramica e suggestiva terrazza naturale sul centro storico di Modica, dominato dal Duomo di San Giorgio.

Fra i settanta partecipanti alla cena erano presenti Tanina Bartoli Gravina, Delegata di Caltagirone; Concetta Battaglia, Delegata di Gela; Felice Modica, Delegato di Val di Noto; Marcella Natale in rappresentanza di Caltanissetta, con numerosi Accademici al seguito.

Sono state presentate cinque portate di tonno (ovviamente rosso e pescato nello Ionio), preparate magistralmente dal giovanissimo maestro di cucina Andrea Buonomo, che hanno deliziato il palato dei commensali, i quali le hanno gustate di fronte a un panorama mozzafiato. Per iniziare, una tartare di tonno con basilico, timo, datterino ed erba cipollina e un carpaccio di tonno agli agrumi marinato al momento. A segui-

re, un tonno tataki: cubi di tonno spadellati, pastellati e fritti con maionese al capperi e draguncello. Il quarto piatto è stata una rivisitazione del tradizionale tonno con cipollata.

Infine, la quinta portata, il tonno antico, è stata ispirata da un ricettario del 1938 ed è una variante del tonno imbottito: surra (ventresca) di tonno bucherellata e riempita di mandorle abbrustolite e pestate, pangrattato abbrustolito, aglio, e poi cotta nel sugo di pomodoro. Il tutto è stato innaffiato dal Nassa Grillo 2017 Doc Sicilia e dal Note Nere Nero d'Avola 2016 Doc Sicilia: un bianco e un rosso della Cantina Feudo Ramaddini.

La serata è stata allietata da un complesso amatoriale che ha convinto molti Accademici, dopo la cena, a ballare.

È stata una serata riuscitissima, il cui scopo non era solo quello di santificare il tonno ma anche di far conoscere l'Accademia ai numerosi ospiti e di cementare i rapporti di stima e di amicizia fra gli Accademici di più Delegazioni. (Carlo Ottaviano)

PALERMO MONDELLO

NUOVE PROSPETTIVE DI ABBINAMENTO CON LA PIZZA

La Delegazione si è ritrovata al ristorante-pizzeria “Villa Costanza” dei fratelli Marco e Costanza Durastanti. La Simpo-

siarica della serata, l'Accademica Ornella Tocco Pampalone, ha invitato il proprietario ad affrontare un tema di gran moda nella Milano del *fashion market*: l'accostamento tra pizza e cocktail. La riunione conviviale, dall'amicante denominazione di “atypical pizza”, scelto, nonostante l'avversione per i termini stranieri, proprio per mettere in evidenza la globalizzazione di una pietanza spesso violentata da condimenti e deplorable abbinamenti, è stata introdotta dal Delegato Beppe Barresi. La Simposiarica ha quindi posto la questione se questa nuova moda andasse considerata un azzardo culinario o una trovata buona per far parlare di questo o quel locale, chiedendo infine agli Accademici di valutare quanto proposto non in base ai gusti personali, ma da “esploratori” di nuove tendenze. Marco Durastanti ha accettato la sfida e ha illustrato il menu elaborato, con la collaborazione del bartender Michele Bivona, alla ricerca di un abbinamento perfetto tra le pizze e la moderna *mixologist* (neologismo per definire la scienza del saper miscelare gli alcolici). La serata si è aperta con un buffet di prodotti bio a chilometro zero: paninetti con prosciutto aromatizzato di Castellana Sicula con carpaccio di limone; “coppitelli” di verdure fresche in pastella di riso; mini provoloni di vacca cinisara con pasta fillo e miele agli agrumi

di ape nera sicula. Si è poi proseguito con tre pizze servite al tavolo. Prima la “carrubo siculo”: impasto di farina di carruba, stracciatella di bufala siciliana (azienda “Babalus”) dei monti Iblei, crudo madonita e noci, abbinata con un cocktail a base della birra “Costanza” di produzione propria, zenzero e amaro Amara. A seguire, la pizza “baccalà e cucunci”: impasto di farina di grano duro siciliano bio Biancolilla, baccalà, bufala siciliana (“Babalus”), cucunci di Salina (il cucuncio è il frutto dei capperi), olive nere, pomodoro datterino, abbinata a un cocktail Mojito al fico d'India e agrumi siciliani. Infine, pizza “testa di moro”: impasto di farina di grano tenero siciliano Maiorca bio, fonduta di piacentino ennese allo zafferano, straccetti di crudo madonita, pepe verde, timo e scorza di limone, abbinata con un cocktail alle microsfele di Marsala Rubino e vino Grillo bio di Costanza.

La lusinghiera valutazione è stata la migliore risposta al quesito posto in apertura: moda effimera o nuova frontiera? Decisamente la seconda: sempre di più saranno coloro i quali pensano che mangiare una pizza a suon di cocktail sia una esperienza da fare! (Beppe Barresi)

SIRACUSA

SIMPOSIO D'ESTATE

Gli Accademici hanno gremito la sala riservata del ristorante “Onda Blu”. Dopo il calice di benvenuto, il Delegato Angelo Tamburini ha presentato un'interessante riflessione sul tema: “Cultura della Tavola e materie prime in Accademia”, riscuotendo attenzione e considerazione. “Perché i padri fondatori dell'Accademia hanno scelto di



promuovere la civiltà della tavola e la cucina della tradizione per il bene degli Italiani?” - ha esordito - “Perché questa è un’attività che attraversa il sistema Italia nel suo insieme e perché l’Accademia deve funzionare al meglio se vogliamo che anche il nostro Paese sia più conosciuto, più attrattivo, più accogliente e più competitivo, cercando di arrestare definitivamente quel deprecabile fenomeno chiamato *Italian Sounding*. Auspichiamo, parimenti, che a livello europeo si riesca a bloccare quel tentativo di boicottaggio dei prodotti italiani mediante l’introduzione della cosiddetta *etichetta a semaforo*. “Qualcuno ha affermato che *la cultura non è una cosa, ma un modo di fare le cose*: e può essere questa una chiave di interpretazione del nostro futuro”. “Circoscrivendo il nostro interesse alle materie prime, sulle quali si basa il lavoro di chi opera nell’universo del cibo, esse sono la cultura, la natura, il *Made in Italy*. Per cultura si intende la trasversalità immateriale che connota i nostri piatti, il modello di accoglienza che motiva un rapporto virtuoso tra comunità ospitante e quella ospitata”. “Tutto questo è, nei fatti, frutto della storia, della territorialità, della tradizione e della cultura nella quale siamo cresciuti”. “La memoria ci consente di assumere, non per rimpiangerli ma per ribadirli, i caratteri e le funzioni che fanno dell’Accademia, correttamente intesa e praticata, un primario strumento di crescita socioculturale delle comunità, ricercando mezzi e strategie per riproporre i valori fondanti in modo adeguato ai mutamenti e alle sfide di oggi”. Un lungo applauso degli Accademici, a conclusione dell’intervento, ha sottolineato il corale apprezzamento e la piena sintonia su quanto affermato dal Delegato. (Angelo Tamburini)



EUROPA

GERMANIA

FRANCOFORTE

IL FENOMENO ITALIAN SOUNDING IN GERMANIA

La Delegazione ha organizzato una degustazione presso “Enoteca Incantina” con una conferenza su “Il falso in tavola”. L’evento è stato realizzato grazie alla preziosa collaborazione con il Consorzio per la tutela del gorgonzola Dop di Novara, l’Associazione “Italian Sounding e.V” ed Enit. Il pubblico era molto interessato: i 60 posti disponibili si sono esauriti in pochi giorni dopo l’annuncio dell’iniziativa. Relatore, il Delegato onorario Rodolfo Dolce.

Per la maggior parte degli intervenuti, prevalentemente te-

deschi, il fenomeno dell’*Italian Sounding* era già noto. Tutte le principali catene di distribuzione tedesche hanno un proprio marchio con diciture italianizzate e prodotti con elementi italiani come il tricolore, paesaggi che ricordano le colline toscane, monumenti famosi o simboli tipici di città italiane. Ciò riguarda prevalentemente prodotti non protetti dai marchi Igp o Doc, come, per esempio, i pomodori pelati e la pasta.

È stato spiegato come l’economia italiana, e in particolare le piccole e medie imprese, subiscano ogni anno miliardi di perdite. Purtroppo, lo Stato italiano è sovente assente nell’arginare tale fenomeno, anche se sono disponibili fondi per contrastare il diffondersi di questa realtà. Secondo il diritto tedesco, nulla può essere imposto dallo Stato. Per esempio, una pizza surgelata tedesca con l’iscrizione “Originale italiano” non può essere tolta dagli scaffali con un’azione di polizia; può essere invece venduta fino a quando un concorrente o un’associazione non intervenga e costringa il proprietario del supermercato a cessare la vendita

o a cambiare l’imballaggio. Per rimuovere l’ostacolo, le due Camere di Commercio italiane in Germania hanno fondato, insieme a Confagricoltura, “Italian Sounding e.V”, un’associazione che ha già saputo ripulire il mercato tedesco da alcuni prodotti non italiani. Per un’attività più efficace, quest’associazione avrebbe bisogno del sostegno dello Stato italiano, che finora si è limitato solo a semplici complimenti verso l’iniziativa.

Dopo la relazione, gli ospiti hanno degustato un menu creato *ad hoc* dallo chef di Incantina, in cui l’ingrediente magico era il gorgonzola (dolce e piccante), di altissima qualità, messo a disposizione dal Consorzio per la protezione del gorgonzola Dop di Novara. Focaccia al gorgonzola dolce; bruschetta al gorgonzola piccante e sedano; rotolo di piadina con gorgonzola, radicchio e noci; crema di fagiolo bianco, fondente di gorgonzola e sugo di melanzana; fusilli integrali al gorgonzola e asparagi; mini vol au vent con crema di gorgonzola e fichi al balsamico; pere al vino rosso e gorgonzola: un’autentica esperienza gustativa per i palati,





che ha rivelato quanto questo formaggio italiano abbia la capacità di combinarsi con frutta, ortaggi e paste per la realizzazione di piatti altamente raffinati. (Rodolfo Dolce)

UNGERIA

BUDAPEST

CASSATA DIRETTAMENTE DALLA SICILIA

Dopo quasi due anni, la Delegazione ha rivisitato “La Coppola”, ristorante-pizzeria di successo, sito in una zona pedonale di grande passaggio turistico. Il risultato della serata è stato molto positivo, denotando il deciso progresso della cucina, pur con qualche ombra circa il filetto di ricciola alla “ghiotta” con verdure di stagione, certamente dovuto al notevole numero di commensali. Una particolare menzione sia agli stuzzichini di benvenuto: salmone selvaggio marinato, tocchetti di baccalà, verdurine scottadito, sia alla cassata siciliana che il proprietario Salvo Sgroi, siciliano verace, ha volutamente fatto pervenire direttamente dalla Sicilia. I vini Prosecco (Zardetto); Moscato Bianco di Noto Doc 2016; Grillo Terebinto Doc 2016 (entrambi Planeta) veramente eccellenti e in linea con il menu nel suo complesso. Buono ed efficiente il servizio. Ottimo rapporto qualità-prezzo.

Il Simposiarca-relatore della serata è stato il Vice Delegato Michele Fasciano che ha illustrato brevemente quanto avvenuto nella recente Assemblea dei Delegati svoltasi a Verona. L'affollata riunione conviviale si è conclusa con un sentito applauso sia al cuoco, sia allo staff tutto, che hanno reso molto piacevole la serata.



NEL MONDO

GIAPPONE

LEGAZIONE DI TOKYO

MENU INCENTRATO SUL GELATO

In un clima di grande curiosità si è svolta, presso il ristorante “Osteria dello Scudo”, una riunione conviviale articolata intorno al gelato gastronomico.

La cena nasce dalla collaborazione tra lo chef Noriyuki Koike e il maestro gelatiere Ryosuke Mogaki che, magistralmente coordinati dal Simposiarca della serata Lorenzo Scrimizzi, hanno dato vita a un menu di grande qualità.

Particolare entusiasmo ha suscitato il sorbetto al Lambrusco in accompagnamento ai salumi dell'antipasto. Tutti concordi nell'apprezzare un più “classico” gelato al parmigiano. Infine ha diviso, ma non troppo, la proposta di un'amatriciana fredda con gelato all'amatriciana.

Lorenzo Scrimizzi ha messo al servizio della Legazione e dei numerosi ospiti la propria esperienza in materia di gelato, con puntuali e interessanti disser-



tazioni; ha inoltre elaborato e messo a disposizione degli intervenuti un breve scritto sulla storia del gelato e sulla profonda trasformazione negli usi e costumi alimentari a esso legati. Graditissima la presenza del Primo Consigliere Enrico Vattani, Capo dell'Ufficio Affari Economici dell'Ambasciata italiana a Tokyo, che ha fatto il punto della situazione sulla ristorazione italiana in Giappone.

Molto attento il servizio e gradevole l'atmosfera rilassata che si è creata fin dall'inizio.

ISRAELE

TEL AVIV

IL CIBO ITALIANO NELLA SUA ECCELLENZA

La Delegazione ha partecipato come ospite d'onore alla cena di gala del *Bailliage* israeliano della Chaîne des Rôtisseurs, organizzata quest'anno nella residenza dell'Ambasciatore d'Italia S.E. Gianluigi Benedetti, e che ha avuto come tema il cibo italiano nella sua eccellenza. Lo chef senese Walter Tripodi della “Locanda delle Scuderie”, invitato dall'Italia per l'occasione, e lo chef israeliano Moshe Barel, produttore della più nota pasta fresca in Israele, la “Pasta della Casa”, hanno realizzato insieme una cena deliziosa comprendente, fra le portate, morbido di zucchini con orzo perlato; peposo di manzo e zuppa inglese, classici della cucina toscana rappresentata dallo chef senese. La serata si è svolta nel favoloso giardino della residenza, con l'accompagnamento di brani d'opera cantati dal soprano Giuliana Mettini (direttrice del coro del Magnificat di Gerusalemme), e alla presenza di 140 invitati



selezionati tra rappresentanti di spicco della società israeliana, tra i quali politici, giornalisti, uomini d'affari e diplomatici. La Delegata Cinzia Klein è stata invitata dal Presidente della Chaîne, il critico cinematografico Ron Fogel, a sottolineare con un suo intervento, molto apprezzato, l'importanza della difesa e della salvaguardia del vero cibo italiano, tra gli obiettivi fondamentali dell'Accademia soprattutto all'estero. (Cinzia Klein)

DIPLOMA DI BUONA CUCINA AL RISTORANTE LA REPUBBLICA

Il ristorante "La Repubblica di Ronimotti" di Tel Aviv è stato premiato con il "Diploma di Buona Cucina", consegnato dalla Delegata Cinzia Klein, durante una festosa e gustosa riunione conviviale, allo chef e proprietario Motti Sofer. Nel corso della cena d'onore, gli Accademici hanno potuto gustare i fiori di zucca ripieni, secondo una ricetta particolare e personale dello chef, e altri piatti interessanti, come le pappardelle agli asparagi e i ravioli al tartufo. Il ristorante si distingue da anni a Tel Aviv per il cibo italiano ottimo e semplice, realizzato con prodotti italiani, e per i piatti che mantengono gli elementi più classici della vera cucina nostrana. Ospiti della bellissima serata, insieme agli Accademici intervenuti numerosi, l'Ambasciatore d'Italia Gianluigi Benedetti con la moglie Sabina, nominata recentemente Accademica onoraria; il Presidente della Camera di Commercio dottor Roberto della Rocca; la giornalista Fabiana Magri e il Direttore uscente dell'Istituto Italiano di Cultura, Massimo Sarti, che è stato salutato dalla Delegazione e ha



ricevuto in regalo il farfallino e il fazzoletto da taschino dell'Accademia, come riconoscimento per la sua attenta e costante partecipazione alle varie attività accademiche in Israele. (C.K.)

STATI UNITI D'AMERICA

SAN FRANCISCO

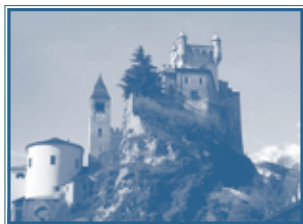
UNA DELEGAZIONE VERAMENTE UNITA

Il ristorante "The Italian Home-Made Company" è stato il punto d'incontro per gli Accademici appena tornati dalle vacanze, per quelli in partenza e per tutti gli altri che trascorrono l'estate lavorando in città. Simposiarca della riunione conviviale, l'Accademico onorario, Console Generale Lorenzo Ortona. Una serata senza gli stretti dettami accademici, allo scopo di mettere in luce due giovani realtà della ristorazione di San Francisco, che in breve tempo hanno dato vita a formule vincenti. "HomeMade" è un ristorante gestito da giovani romagnoli: Mattia Cosmi, Ali-

ce Romagnoli, Mirco Tomasini. Con gli chef Andrea Golinelli e Gianmarco Cosmi, da quattro anni operano in città e hanno aperto ben quattro punti vendita, impiegando un centinaio di persone in gran parte italiane. Le loro specialità sono le piadine, i cassoni con varie farciture e le paste fatte in casa che l'avventore può ordinare al banco, per portarle via o per consumarle nel locale. La comanda e il conto sono saldati al momento dell'ordine e questo rende il servizio molto veloce. Come in una trattoria italiana, si può attendere il piatto degustando un buon bicchiere di vino o una birra nazionale, allietati da musica italiana di sottofondo. Per la cena accademica, i convenuti hanno iniziato con uno splendido tagliere di salumi italiani: prosciutto crudo San Daniele, speck e mortadella. Un secondo tagliere proponeva i formaggi: mozzarella e ricotta di bufala provenienti da un caseificio di Petaluma, cittadina a poche miglia dal centro di San Francisco; il tagliere era completato da un caprino stagionato sardo. La pia-

dina, sottile e leggerissima, accompagnava entrambi i taglieri. Piatto principe della serata, i tortellini con crema di parmigiano reggiano 24 mesi. Un'autentica leccornia! Seguivano le tagliatelle al ragù come solo autentici emiliani-romagnoli sanno fare. Per dessert "Gio Gelati", una gelateria artigianale fondata da Guido Mastropaolo e Patrizia Pasqualetti, aperta da neppure un anno, ha presentato una coppa di gelato al tartufo che qualche Accademico ha pensato di affogare con il caffè. I profumi del gelato erano proprio quelli di una volta e la consistenza era quella dei veri gelati italiani che poco hanno a che fare con i prodotti industriali d'oltreoceano. Una serata riuscitissima, grazie anche al servizio del personale italiano, permeata da un'atmosfera gioiosa e rilassata, come si addice a una Delegazione veramente unita. (C.T.)





VALLE D'AOSTA

MONTEROSA

26 giugno 2018

Ristorante "Tanpi" di Rudy Sarteur, in cucina Ives Ballatore. ●Via J.B Barrel 30, Verres (Aosta); ☎0125/921647, cell. 345/2240151; tanpivda@gmail.com, www.tanpi.it; coperti 45+25 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,25; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: terrina di fegatini d'anatra e verdure; spaghetti trafilato al bronzo, cacio e pepe; costole d'agnello alle erbe di montagna, purè di mandorle, spinacini freschi e riduzione al Cornalin; delizia al cioccolato fondente con salsa zabaione con un "bicerin" di Moscato d'Asti selezionato.

I vini in tavola: Vuillermin 2015 (Institut Agricole Régional).

Commenti: Un ristorante di recente apertura, che nasce in chiave audace e innovativa nei locali di uno storico ristorante e si propone di mantenere un'offerta gastronomica di buon livello. Con un ricco aperitivo gli Accademici sono stati accolti, in una serata eccezionalmente calda, nell'ampio e fresco giardino antistante il ristorante.

Lo chef ha dato buona dimostrazione delle sue capacità di interpretare piatti sia della cucina classica sia regionale con un'ottima propensione artistica nella presentazione. Unanime il giudizio positivo sulla delicata terrina di fegatini d'anatra e verdure. Lo spaghetti cacio e pepe, di tradizione romana, è stato rivisitato con l'aggiunta del caciocavallo. Corretta la cottura e la temperatura di servizio che il piatto richiede. Le costole d'agnello alle erbe di montagna hanno evidenziato gusti personali e apprezzamenti diversificati tra i commensali. Molto curati e graditi tutti i contorni. Veloce e puntuale il servizio.



PIEMONTE

ALBA LANGHE

12 luglio 2018

Ristorante "Filippo Oste in Albaretto" di Filippo Giaccone e Silvia Scavino, in cucina Filippo Giaccone. ●Via Umberto 12, Albaretto della Torre (Cuneo); cell. 338/8871155; info@filippogiaccone.com, www.filippogiaccone.com; coperti 30+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie gennaio; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: l'insalata di Filippo; tacchinella in carpione con aceto

di Moscato; tajarin; coniglio allo spiedo con patate; pesche ripiene; coulis di frutta.

I vini in tavola: Brut (Bruno Giacosa); Nebbiolo 2015 (Giovanni Rosso); Moscato (Fontanafredda).

Commenti: Ultima riunione conviviale prima della pausa estiva e, come da tradizione, non poteva mancare una visita nella Langa più vera e genuina: territori e luoghi dove è ancora possibile reperire materie prime stagionali di assoluta eccellenza. Come sempre Silvia e Filippo si sono dimostrati interpreti autentici di una cucina tradizionale rinforzata secondo i tempi di oggi. Serata indimenticabile su questo balcone delle Langhe da tutti definito "Angolo di Paradiso".

ALESSANDRIA

23 giugno 2018

Ristorante "Da Fausto" della famiglia Ivaldi (Fausto, Rosella e Gaia), in cucina Rosella Ivaldi. ●Via Valle Prati 2, Cavatore - Acqui Terme (Alessandria); ☎0144/325387, fax 0144/325384; info@ristorantedafausto.it; coperti 60+40 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 5 gennaio - 11 febbraio; giorno di chiusura lunedì; martedì a pranzo; da ottobre a giugno anche la sera del martedì. ●Valutazione 8,25; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: frittelle calde all'acciuga salata; millefoglie di patate novelle, acciughe liguri fresche e olive taggiasche; mezze maniche con pomodorini, acciughe, capperi e basilico; acciughe fresche ripiene e acciughe in crosta di pane con verdure julienne agli agrumi; gelato di Gaia alla fragola con scaglie di cioccolato.

I vini in tavola: Prosecco metodo classico rosé (Bersano).

Commenti: Intrigante riunione conviviale per i saluti estivi prima delle vacanze, in un ristorante alla sommità del paese, da dove si può godere di un meraviglioso panorama dalle colline alle vette dell'arco alpino. Fausto si è ispirato questa volta alle alici, un alimento che rispecchia la tradizione di questo territorio ai confini tra Piemonte e Liguria dove si fondono le tradizioni cucinarie di entrambe le regioni. La signora Rosella, in cucina, ha preparato una serie di piatti basati su questo pesce azzurro a partire dall'aperitivo, mentre la figlia Gaia ha preparato un raffinato dessert. Grande



apprezzamento da parte degli Accademici riuniti nel dehors del ristorante in una giornata piena di sole ma fresca, iniziata con una serie di consigli gastronomici del Vice Delegato Giorgio Borsino sui vantaggi dell'utilizzo del pesce azzurro e terminati con lo scambio di auguri di buone vacanze, da parte del Delegato.

BIELLA

19 luglio 2018

Ristorante "Da Giacomo" di Giacomo, Piera e Sonia Monti, in cucina Piera e Sonia Monti. ●Via Roma 2, Pralungo (Biella); ☎015/572286; marialuisabertotto@virgilio.it; coperti 45+25 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie tre settimane ad agosto; giorno di chiusura dal lunedì al mercoledì. ●Valutazione 7,2; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: salame, spumino di formaggio, tacchino in carpione, pomodoro ripieno, fiore di zucca ripieno, focaccia al formaggio, polpettone con fagiolini e patate, polpettine di melanzane, foglie di salvia e cipolle fritte; coniglio e patate al forno; pesche ripiene; cannolo alla crema; bunet; torta al cioccolato e zenzero; crème caramel.

I vini in tavola: Prio Catarrato Sicilia Doc 2017 (Donnafugata); I Tre Vescovi Barbera d'Asti 2015; Valamasca Moscato d'Asti Docg (entrambi Vinchio Vaglio Serra).

Commenti: Tipica trattoria a conduzione familiare: in sala Giacomo con la figlia Sonia, anche autrice dei dolci, e in cucina la moglie Piera. I piatti solitamente proposti appartengono alla classica tradizione piemontese e veneta grazie all'origine della cuoca. Il menu prevedeva una sinfonia di piccoli assaggi di antipasti per concentrare l'attenzione sul coniglio arrosto, una delle specialità del locale. La carne del coniglio appariva dorata alla vista e croccante al palato. Affascinante l'idea del carrello dei dolci dove ognuno ha potuto scegliere ciò che più gradiva. Le porzioni sono state generose e la cuoca ha offerto zucchine in carpione





e fagiolini in umido oltre al menu concordato. I vini sono stati ben abbinati. Molto gradito il bianco siciliano. Servizio semplice, attento e cordiale secondo la filosofia dei proprietari. Serata gioiosa per brindare all'estate e per progettare programmi futuri.

NOVARA

28 giugno 2018

Ristorante "Antico Verbano" di Sami Flavio Rezgui, anche in cucina. ●Via Sempione 60, Meina (Novara); ☎0322/65718; info@anticoverbano.com, www.anticoverbano.com; coperti 50+60 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 2 settimane in gennaio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,3; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: polpo arrostito, crema di mela verde e mandorla tostata; riso "Goio" con gamberi rossi di Sicilia e profumo di lime; maialino morbido arrostito e glassato al mirto; lingotto freddo al limoncello, fragole marinate al yuzu e kombawa.

I vini in tavola: Franciacorta biologico brut (Elisabetta Abrami); Etna bianco 2016 Alizée Dop (Theresa Eccher); Dolcetto d'Alba 2016 (Giuseppe Rinaldi).

Commenti: Riunione conviviale estiva sul Lago Maggiore. Locale recentemente rinnovato, con vista imperdibile sulla Rocca d'Angera. Cena in terrazza, vista lago, dopo l'aperitivo servito in giardino. Il cuoco, di origine ginevrina, ma che ha studiato alla scuola alberghiera di Stresa, ritorna dal 2017 sul lago dopo importanti esperienze nei vari hotel Hyatt di Milano, Parigi, Cannes con chef pluristellati. Propone una cucina con prodotti di mare e di terra di eccellente selezione. Piatti dai gusti precisi, dove si avverte la capacità di abbinare prodotti del territorio a salse o creme di frutta o verdura anche provenienti

da Paesi lontani. La vista incantevole e la luna piena che illuminava il lago hanno contribuito, così come gli eccellenti vini, a far gustare meglio la cena. Solo il risotto, anche per il notevole numero di presenze, 54 persone, ha destato perplessità sia per la cottura sia per il gusto troppo deciso.

TORINO

6 giugno 2018

Ristorante "Trattoria Fratelli Bravo" di Diego e Ruggero Bravo, in cucina Diego Bravo. ●Corso Moncalieri 478, Torino; ☎011/6610435; coperti 70+25 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì; martedì a pranzo. ●Valutazione 7,2; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard, Diners.

Le vivande servite: battuta di fassone con crema di tartufo nero; mazzetti di asparagi lardellati con fonduta; mezzemaniche con ragu di guanciale e pecorino; bocconcini di cervo con patate al rosmarino; tortino al cioccolato fondente con crema di mascarpone; caffè e amaretti morbidi della pasticceria del Borgo.

I vini in tavola: Blanc de Blancs extra dry (Casa Martelletti); Il Fiore, Langhe bianco Doc 2016 (Tenuta Serra dei Fiori in Trezzo Tinella, Braida); Ruchè di Castagnole Monferrato Doc 2016 (Massimo Marengo, Castagnole Monferrato); La Bella Estate, Moscatello passito Piemonte Doc 2015 (Vite Colte, Barolo).

Commenti: L'aria delle vecchie trattorie torinesi è ormai merce rara, sovrappiatta da ristoranti etnici o fusion spesso improbabili e dalla vita fugace. Ecco perché la Delegazione ha inteso valorizzare il coraggio dei fratelli Bravo, che dodici anni fa, ai piedi della collina, hanno riaperto una trattoria che ripropone piatti della tradizione, seppur adattati ai gusti attuali; il locale è diventato

di moda, frequentato da avventori prevalentemente giovani. Stipati nella rustica sala principale, dopo aver sbocconcellato in amena convivialità un buon salame crudo della tradizione, gli Accademici si sono cimentati nel percorso gastronomico, che presentava recuperi significativi, quali gli accattivanti bocconcini di cervo, ormai quasi desueti. La cucina di Diego Bravo non si perde in voli pindarici o in eccessi tecnici: è solida, usa prodotti di qualità e ispira senso di familiarità; da questo il successo, da tutti riconosciuto.

TORINO

21 giugno 2018

Ristorante "Condividere - Nuvola Lavazza" di L.E.A. srl, in cucina Federico Zanasi. ●Via Bologna 20/a, Torino; ☎011/0897651; info@condividere.com, www.condividere.com; coperti 50. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 11-26 agosto; giorno di chiusura domenica sera; lunedì. ●Valutazione 8,8; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate American Express, CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: oliva sferica; acciuga "San Filippo"; air baguette; brioche modenese; peperone ripieno; tartare di pomodoro; crudo di triglia; ostrica al dragoncello; insalata siciliana di agrumi; agnolotto del plin; spiedino di lingua; pluma Antica Roma; festival di dessert.

I vini in tavola: Brut Valentino Riserva Elena 2012 (Podere Rocche dei Manzoni); Ribolla Gialla 2016 (Tenuta I Clivi, Corno di Rosazzo); Langhe Nebbiolo Doc Firagnetti 2016 (G.F. Bovio, La Morra).

Commenti: Un simbolo della Torino che rinasce è l'avveniristico Centro direzionale Lavazza, conosciuto come la Nuvola, dove gli Accademici, dopo aver visitato il museo interattivo dedicato al caffè, si sono immersi nell'apena inaugurata realtà del ristorante Condividere, ispirato da Ferran Adrià. Le scenografie del premio Oscar Dante Ferretti, in mezzo alle quali spiccavano le cucine a vista, hanno fatto da sfondo alla raffica di proposte dello chef Federico Zanasi che, nel nome del recupero di gusti antichi sapientemente rivisti, ma mai stravolti, grazie alla misurata e sapiente gestione delle nuove tecniche, ha fatto "condividere" un viaggio gastronomico ricco di profumi, gusti ed emozioni, sempre in virtuoso equilibrio fra tradizione e innovazione. Le giovani e simpatiche

brigade di sala e di cucina, ben guidate, hanno saputo garantire un evento conviviale di alto livello, che ha suscitato un entusiastico e unanime plauso.



LIGURIA

ALBENGA

E DEL PONENTE LIGURE

6 giugno 2018

Ristorante "Beau Rivage Bistrot" di Adele Salada e famiglia. ●Via Roma 82, Alasio (Savona); ☎0182/640585, cell. 333/4176390; info@hotelbeaurivage.it, www.hotelbeaurivage.it; coperti 35+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; 15 ottobre - 26 dicembre; giorno di chiusura lunedì, martedì (mai in estate). ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tonno scottato in crosta di pistacchio; fettuccine all'uovo con asparagi e gamberi; ravioli di borragine al burro e salvia; branzino di lenza al forno con zucchine trombette; tarte tatin di mele con gelato.

I vini in tavola: Pigato Doc 2016; Ormeasco Doc 2016 (entrambi Cantina Fontanacorta, Diano Arentino).

Commenti: Nell'incantevole villa che negli ultimi anni del 1800 ospitò il pittore Richard West, oggi si trova un piccolo albergo di fascino, con un ristorante aperto anche ai clienti esterni, che permette di provare un'ottima cucina. I piatti portati in tavola, non uno escluso, hanno destato una buonissima impressione agli Accademici intervenuti alla riunione conviviale, la prima di un tritico del mese di giugno. Punte di eccellenza per i ravioli e per il branzino. Servizio impeccabile curato personalmente dal proprietario, ottimo il pane e i vini in tavola. Un grazie sincero, anche alla Simposiarca Accademica Marisa Gerosa.

ALBENGA

E DEL PONENTE LIGURE

12 giugno 2018

Ristorante "Gazebo del Grand Hotel" della società Thalassio, in cucina Ro-



LIGURIA segue



berto Balgisi. ●Via Antonio Gramsci 2, Alassio (Savona); ☎0182/648778, cell. 334/5949218; ristorante@ghalassio.com, www.grandhotelalassio.com; coperti 40+20 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 6 gennaio - 15 marzo; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: insalata di mare con caponata liquida e crumble alle erbe; Carnaroli "riso buono" al basilico e cozze con pomodorini confit; filetto di orata con aromi di Liguria; mousse ai tre cioccolati.

I vini in tavola: Trento Doc Cuvée brut riserva (Cesarini Sforza); Roero Arneis Cajega Docg 2017 (Tenuta Carretta); Lugana Prestige Doc 2016 (Ca' Maiol); Asti Spumante De Miranda Docg 2013 (Contratto).

Commenti: Un gazebo sul mare, che permette di ammirare uno dei golfi più belli d'Italia, quello di Alassio; un'accoglienza elegante e gentile, una cucina da sogno, ed ecco crearsi la magia di una bellissima riunione conviviale. Il menu concepito dal Delegato con il bravo capocuoco Roberto Balgisi ha permesso agli Accademici di provare ottime emozioni. Insalata di mare pregevole; risotto da manuale; buoni il filetto di orata e il dessert; eccellenti i vini, scelti personalmente dal bravo direttore di sala Daniel Gavinelli, che ha curato con competenza il personale di sala. I fasti dell'ospitalità allassina sono tornati a splendere.

ALBENGA E DEL PONENTE LIGURE 21 giugno 2018

Ristorante "Pernambucco" della famiglia Alessandri, in cucina Nicoletta Pellegrinetti. ●Viale Italia 35, Albenga (Savona); ☎0182/53458, cell. 333/5605655; coperti 40+20 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante;

ferie n.d.; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: filetti di sogliola con asparagi violetti di Albenga; vellutata di zucchine trombette con cozze, vongole e calamari; fusilli di pasta fresca con ragù di triglie; filetto di pesce spada al cartoccio con erbe aromatiche; crostata di ciliegie.

I vini in tavola: Merlot rosé 2017; Pigato Vigne Veggie Doc 2016 (entrambi Massimo Alessandri).

Commenti: La terza riunione conviviale del mese di giugno, ideale celebrazione del decennale della Delegazione, si è rivelata come sempre un successo. Molto buoni gli antipasti, un po' meno il primo piatto a causa della non perfetta armonia tra il ragù di triglia e la pasta fresca; ottimo per sapore il pesce spada. Come sempre buoni i vini e il servizio curato dal signor Luciano con i fidi collaboratori Alessio e Mattia. Un'altra bella serata accademica da ricordare.

GENOVA 12 giugno 2018

Ristorante "Bottega del Re" di Paolo Barresi. ●Via Guerrazzi 66r, Genova; ☎010/3628687; coperti 40+15 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura domenica e lunedì a pranzo. ●Valutazione 8,2; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: bis di acciughe alla beccafico con caponatina e insalatina di mare tiepida; gnocchetti casarecci al ragù di astice fresco; filetto di ricciola pescata, in crosta di mandorle e pistacchio al profumo di arance di Sicilia; millefoglie alla crema chantilly.

I vini in tavola: Selezione di vini del titolare.

Commenti: Potrebbe essere definito un "enoristorante": il titolare, gestisce il locale da non molto, e lo cura in ogni particolare, sempre professionale e premuroso, sia nelle vivande sia nei vini, indicando per ogni etichetta gli abbinamenti ottimali e le caratteristiche particolari: illustra la sua eccezionale enoteca con la passione del collezionista. La location è speciale, in quanto immersa nel verde, nel signorile quartiere di Albaro, centrale, ma lontano dal traffico più intenso. Propone in generale piatti della tradizione nazionale, equilibrando portate di mare e di terra. Eccezionali le acciughe alla beccafico, scomparse in un attimo e più volte ulteriormente richieste. Atmosfera calda e accogliente, ma anche raffinata.

SAVONA 17 giugno 2018

Ristorante "Da Pier" di gestione familiare, in cucina Pietro Frino. ●Via Spottorno 87, Albissola Superiore (Savona); ☎338/2496942; pietrofrino@gmail.com, www.ristorantedapier.it; coperti 40+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie primi 15 giorni di novembre; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard, Diners.

Le vivande servite: polpo piastrato in vellutata ai frutti del capperio; filetto di baccalà d'Islanda in composta di pomodoro e burro chiarificato d'acciuga; paccheri allo stracotto di tonno fresco; sorbetto; pescato d'ombra e piccolo fritto; soffice di cioccolato con crema di mascarpone e ciliegie candite.

I vini in tavola: Bianco Castelfranco di Modena 2017; rosato del Salento 2017.

Commenti: Il ristorante, un tempo adibito alla frangitura delle olive, è un unico locale dalle bianche pareti, con un pregevole soffitto a botte in mattoni a vista di epoca tardo quattrocentesca; sulla parete di fondo spiccano due stemmi accostati appartenenti a due celebri famiglie. Curata la preparazione della tavola, inaccettabili i tovaglioli di carta. Si inizia con un morbido polpetto disposto a ventaglio su una leggera salsa al capperio, segue uno splendido trancio di baccalà d'Islanda su una dolce composta di pomodoro. Gustosi i paccheri con uno sfizioso stracotto di tonno di grande qualità. Eccellente l'ombra cotta in forno al naturale per esaltarne l'assoluta freschezza. Leggerissimo il fritto su cui primeggiano acciughine nostrane e

gamberi di rara freschezza. Delizioso il dolce. Servizio efficiente con brio.

TIGULLIO 17 luglio 2018

Ristorante "The Lord Nelson" di gestione familiare. ●Corso Valparaiso 27, Chiavari (Genova); ☎0185/302595; info@thelordnelson.it, www.thelordnelson.it; coperti 30. ●Parcheggio comodo; ferie 15 giorni a novembre; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: risotto alla marinara; bianco di pesce alla ligure con tortino di patate; dessert dello chef.

I vini in tavola: Vermentino ligure.

Commenti: La serata è iniziata con una breve presentazione sul personaggio di Hemingway da parte di Paolo Lingua, gentilmente intervenuto, e della dottoressa Faranelli. La presentazione è stata accompagnata dalla degustazione del cocktail Martini cui è seguita la cena in un ambiente veramente "conviviale".



LOMBARDIA

ALTO MANTOVANO E GARDA BRESCIANO 25 luglio 2018

Ristorante "Agriturismo 2Laghi" della famiglia Bazzoli, in cucina Paolo Bazzoli. ●Via Gonzaga - Corte Ca' Nova, Ponti sul Mincio (Mantova); ☎0457/550760, cell. 338/3810851; paolobazzoli2@virgilio.it; coperti 30. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie dicembre - gennaio; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: schiacciata di patate con lavarello; caserecce integrali di grani antichi con verdure dell'orto; fegato di vitello alla veneziana; insalata di piccoli frutti con cioccolato Amedei e gelato alla lavanda.

I vini in tavola: Brut rosé Vigna, metodo Martinotti Charnat; rosso Vigna



Igt, Passito del Veneto Igt (entrambi Due Laghi).

Commenti: Serata di passaggio della campana alla nuova Delegata Patrizia Zanotti, da parte dell'Accademico fondatore Giulio Freddi. La riunione conviviale si è svolta in una *location* che si presenta con uno splendido colpo d'occhio con il Garda a fare da sfondo. La cucina di Paolo Bazzoli trae origine proprio da questa zona. Piatti tipici lacustri ma che spaziano anche verso le regioni confinanti. Buona la schiacciata di patate con il lavarello (o coregone); qualche commento sulle caserecce da grani antichi di produzione propria. Veramente molto buono il fegato alla veneziana, con apprezzamenti da tutti gli Accademici. Dessert nella norma. I vini, di propria produzione, hanno soddisfatto. Qualità-prezzo nella media.

ALTO MILANESE 17 luglio 2018

Ristorante "Antico Ristorante" di Samy Moner. ●Via Piemonte 17, Parabiago (Milano); ☎0331/551588, cell. 349/2507288; anticoristorante@hotmail.it; coperti 100+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 16-31 agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,6; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: tranci di pizze esprese (margherita, Napoli, verdure, prosciutto); linguine dello zio Samy (aglio, olio, pomodoro secco, acciuga e pecorino a scaglie); trancio di pesce spada alla griglia; frittura di calamari con patatine fritte e misticanza; millefoglie verticale.

I vini in tavola: Spumante brut extra dry Cà Ernesto (Contessa Carola Spa); Dolcetto d'Alba 2016 Doc (Il Pozzo).

Commenti: Un acconto di vacanza è stato offerto agli Accademici con la riunione conviviale presso un ambiente "campagnolo" di provata tradizione. Il ristorante è nato nel 1982 dalla struttura di un vecchio circolo locale, adattandolo nel tempo alle mutate esigenze e approdando anche alla pizza che viene realizzata in un forno a legna, con estrema bravura, da un pizzaiolo. Proprio per questo motivo la serata si è aperta con un aperitivo a base di piccoli tranci di pizze molto apprezzate. A tavola, con la cortesia e la simpatia del patron Samy, è stata servita una pasta "mediterranea" dal sapore deciso anche se troppo asciutta. Molto piacevole e ben presentato il secondo, che comprendeva trancio di

spada e calamari in frittura (non unta e molto ben dorata) con "verticale" conclusione dolce. La serata, svoltasi in amichevole armonia, ha indotto gli Accademici, coinvolti in chiacchiere e digestivi, a soffermarsi sino a tardi. Ringraziamenti finali al patron.

BRESCIA 13 giugno 2018

Ristorante "La Corte" di gestione familiare, in cucina Aldo Chiari. ●Via San Pancrazio 41, Palazzolo sull'Oglio (Brescia); ☎030/7402136; chiarialdo@gmail.com, www.lacorteilristorante.it; coperti 60. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 10 giorni a gennaio dopo l'Epifania e 3 settimane in agosto; giorno di chiusura sabato a pranzo e lunedì. ●Valutazione 8,2; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: polpo arrosto con porcini e morbido di patate; taglierini con briciole di pane, vellutata di melanzane e caviale; filetto di coniglio con mele renette e noci su crostoni di polenta; torchon di foie gras con pan brioche; torrione ghiacciato all'olio dolce extravergine di oliva.

I vini in tavola: L'Aura Schiava di Noventa 2017; Pinodisè 2016 (Contadi Castaldi).

Commenti: Ristorante raffinato ed elegante, dall'ambiente alla cucina, dove ogni piatto viene declinato con ingredienti del territorio, in equilibrio in un amalgama di sapori. Anche

i nomi dei piatti sono lo specchio dei prodotti utilizzati e non necessitano di traduzione: polpo arrosto con porcini; filetto di coniglio con mele renette. Il primo è risultato il numero uno nel gusto per la perfetta riuscita degli accostamenti e la novità accompagnata dalla sua armoniosa sfiziosità. Alle domande curiose degli Accademici ha risposto il cuoco Aldo Chiari senza riserve, dalle cotture al dettaglio delle ricette, esaustive nei particolari, nella consapevolezza e determinazione che i risultati soddisfacenti prevedono l'utilizzo di parametri quasi privi di minime tolleranze. Questa volta la sorte ha riservato un ristorante d'eccellenza che ha pure indovinato alla perfezione l'abbinamento dei vini.

LARIANA 19 giugno 2018

Ristorante "La P'Osteria" di Niccolò Civelli, in cucina Barbara Burzio. ●Via Lungo Telo Sinistra 3, Argegno (Como); ☎031/4474072, fax 031/505266, cell. 349/5895736; info@laposteria1817.it, www.laposteria1817.net; coperti 55+40 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie 10 gennaio - 10 febbraio; giorno di chiusura mai (in estate). ●Valutazione 7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate American Express, CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: fassona battuta al coltello; lingua con salsa verde alla piemontese con acciughe sferificate; peperone pequinello ripieno di caprino; paccheri freschi al ragù bianco di coniglio con olive taggiasche e zucchine;

tournedos d'agnello iberico con salsa di pesche e curcuma con misto di verdure mignon; zuppa inglese cioccolato e cannella.

I vini in tavola: Chiaretto (Rosa dei Frati); Orante Valtellina Superiore (Cantina Menegola).

Commenti: Giovani ristoratori carichi di entusiasmo, simpatia e curiosità. Il locale è molto particolare e si sviluppa in diverse sale caratteristiche, una delle quali ricavata nell'antico crotto in pietra. Veramente piacevoli i tavoli all'esterno, posti lungo la riva del fiume Telo, garanzia di brezza e frescura anche nelle giornate più torride. Corretta la cucina, con ricerca di dettagli innovativi. Particolarmente graditi dagli Accademici la fassona battuta a coltello e la lingua con salsa verde alla piemontese con acciughe sferificate.

LECCO 7 luglio 2018

Ristorante "La Piazzetta" di Walter Stuert. ●Largo Agnesi 3, Montevicchia (Lecco); ☎039/9930106; coperti 30. ●Parcheggio comodo; ferie inizio gennaio, 2 settimane inizio settembre; giorno di chiusura lunedì e martedì a pranzo. ●Valutazione 7,7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: aperitivo del salumiere Carlo Casati: borroeuola, lardo pestato a caldo e bresaola; sfoglie di fiori di zucca impanate, con coniglio, salsa agrodolce ai peperoni; risotto "Pila Vegia" al formaggio di Montevicchia con borroeuola e pesto di basilico; ravioli al vitello tonnato con polvere di capperi; suprema di faraona arrostita con scarola saltata, olive nere e patate novelle all'origano; strudel di mele con gelato alla vaniglia.

I vini in tavola: Spumante brut Igt; Cepp Igt (entrambi Terrazze di Montevicchia); Moscato d'Asti (Olim Bauda).

Commenti: Il sipario della riunione conviviale d'estate si apre al Belvedere di Montevicchia Alta con spettacolare vista fino al City Life di Milano. L'evento prosegue con la visita guidata alla villa del 1700 Agnesi Albertoni, tra salotti, affreschi e giardini mantenuti originali. La villa è sita proprio di fronte al ristorante selezionato dalla Simposiarca Paola Longhi, che ha colto l'occasione per unire cultura e buona tavola. Al ristorante di Walter, altoatesino con moglie siciliana, si inizia con tre dei prodotti tipici della storica salumeria "Da Pinuccio" di





LOMBARDIA segue

Sartirana (Merate), norcineria da ben quattro generazioni. Un menu ricco di prodotti del territorio, ben presentato, con servizio preciso e puntuale. Lode alle sfoglie di fiori di zucca, al risotto e allo strudel, dalla sfoglia sottile come un velo e con gelato artigianale, altra vera passione del ristoratore. In cucina due giovani chef, la cui somma degli anni supera appena quota 50, che hanno incontrato il parere positivo degli Accademici i quali chiudono la serata con tappa alla gelateria di Walter.

MONZA E BRIANZA

14 giugno 2018

Ristorante "Lear Gourmet" di Ingrid Papini, in cucina Maurizio Di Prima. ●Via Col del Frejus 3, Briosco (Monza e Brianza); ☎0362/967759, cell. 339/3506552; ingrid@leargourmet.it, www.leargourmet.it; coperti 40+30 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì e martedì a pranzo. ●Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate American Express, CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: coupelle con carpaccio di manzo "Divino"; arancini di riso Canapé con caprino fresco dell'azienda agricola di proprietà; frittatine alle erbe selvatiche; tartare sandwich di orata, olive, capperi, mozzarella e pomodori secchi con pesto di rucola e cavolo cappuccio viola; tortelli ripieni di cacio e pepe con fave fresche e guanciale croccante "Marco d'Oggiono"; pollo ruspante con ripieno di luganega, indivia belga e riduzione alla birra ambrata; crème brûlée al frutto della passione.

I vini in tavola: Pinot Nero vinificato in bianco; Monplò (entrambi Isimbar-dia); I Frati Lugana (Ca' dei Frati).



Commenti: Sito in un'antica cascina lombarda, nel cuore della valle del Lambro, dopo sorti alterne è ritornato agli antichi splendori grazie alla nuova padrona di casa Ingrid Papini e al giovane chef di origine siciliana. Il menu, concordato con la collaborazione di Alberto Montrasio e Massimo Viscardi, ha confermato l'intelligenza culinaria del giovane, valido interprete della cucina tradizionale rivisitata in chiave moderna, grazie anche al pregevole utilizzo delle materie prime. Molto curati e sapientemente elaborati gli aperitivi. Ben calibrata la tartare. Ovazioni per i tortelli impreziositi dal guanciale croccante firmato Marco d'Oggiono. Morbido e delicato il pollo ruspante con il ripieno perfettamente ideato. Noto l'abbinamento dei vini per scelta e qualità.

VARESE

12 luglio 2018

Ristorante "Laghetto Fonteviva" di Silvana Redemagni. ●Via Valganna 24, Induno Olona (Varese); ☎0332/840130; coperti 80. ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura n.d. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: focaccia bianca, tartare di trota affumicata, zucchine tagliate a nuvola, carpione di pesce; ravioli con ripieno di pesce persico in salsa estiva; tagliatelle con ragù di trota e un saporino di finocchietto; filetto di salmerino spadellato con salvia e mandorle accompagnato da verdure in agrodolce e patate al forno con burro; sorbetto al limone e Vodka servito al cucchiaino.

I vini in tavola: Arneis Bricco d'Oro delle Langhe (Dante Rivetti).

Commenti: In un suggestivo ambiente, si è svolta la riunione conviviale prima delle vacanze. Il luogo è un laghetto sportivo ma è anche un vero e proprio ristorante con particolarità abbastanza uniche: la pasta fresca, per esempio, degustata in due versioni, entrambe molto apprezzate per l'originalità della preparazione. Peccato solo che alcuni piatti di tagliatelle siano risultati un po' passati di cottura. Tutto il pesce consumato durante la cena proviene dall'allevamento e viene lavorato e affumicato in loco, vedi l'ottima tartare di trota. Questo laghetto ha origine da una sorgente di acqua che sgorga dalla roccia, quindi sempre fresca e pulita. Anche il vino a tutto pasto ha raccolto buoni consensi per il suo profumo e il gusto intenso. Da segnalare l'attenzione ai prodotti stagionali e serate a tema con i funghi e i bolliti.



TRENTINO - ALTO ADIGE

BRESSANONE

5 giugno 2018

Ristorante "Pitzock" di Oskar Messner, anche in cucina. ●San Pietro 106, S. Pietro di Funes (Bolzano); ☎0472/840127, cell. 347/1911604; info@pitzock.com, www.pitzock.com; coperti 34+28 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura mercoledì, giovedì a pranzo, domenica sera. ●Valutazione 8,3; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: speck fatto in casa con rafano, mela e grissini fatti in casa; cappuccino d'aglio orsino con schiuma di asparagi; "Schlutzer" (ravioli) con ripieno di ortica e ricotta fatti in casa; stinco di agnello del "Villnösser Brillenschaf" su risotto Vialone nano alle erbe; variazione di dessert con gelato al pino cembro.

I vini in tavola: Sylvaner Aristos 2016 (Valle Isarco); Blauburgunder Riserva Glen (Cantina Kurtatsch); Riesling Rotschiefer Sorentberg (Mosel).

Commenti: Un netto miglioramento, sparite le incertezze espresse in occasione della prima visita. L'Accademico Minesso ha organizzato, in concerto

con lo chef, una riunione conviviale che ha stupito per qualità del cibo, passione per la propria terra, tecnica ormai affinata e sicura. Portando avanti in maniera coerente, ma non testarda, la sua ricerca di prodotti di eccellenza nella val di Funes, Messner ha dimostrato come si possa offrire un menu di qualità eccellente basandosi essenzialmente su quello che si trova "sotto casa". Speck di maiali locali, stagionato in proprio, col gusto dimenticato di una volta; cappuccino con contrappunto tra l'aglio orsino raccolto nel bosco di fronte e gli asparagi coltivati nell'orto; stinco di agnello di razza autoctona intelligentemente recuperata, cotto alla perfezione, con un incredibile risotto. Entusiasmo e applausi a fine serata.

BRESSANONE

28 giugno 2018

Ristorante "Ungererhofschenke" della famiglia Rainer, in cucina Walter Rainer. ●Casalupa 6, Racines (Bolzano); ☎0472/766468; info@ungerer.bz.it, www.ungerer.bz.it; coperti 34+28 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie da metà gennaio a marzo; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 8,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: speck, salumi, formaggi di produzione del maso e fette di patate saltate con formaggio grigio; varietà di pane cotto nel proprio forno e kren ai mirtilli; lingua di toro con verdure dell'orto e torta salata di grano saraceno; ravioli di patate ripieni di barbabietole e kren; sella di manzo del maso con cime di bietola; mela al forno con gelato alla vaniglia.

I vini in tavola: Von Braunbach brut Doc; Merlot Alto Adige Doc 2016 (Cantina Kurtatsch); Lagrein Doc 2015 (Untermoserhof).

Commenti: Tornati da Maria e Walter Rainer, grazie all'organizzazione del nuovo Accademico Careri, la Delegazione è stata accolta con calore in un ambiente raffinato e semplice, e ha constatato un importante miglioramento rispetto alla visita precedente. La gestione prosegue nella sua scelta felice di usare solo materie prime selvatiche e prodotti di propria produzione, trasformati dalla formidabile tecnica del cuoco in piatti appassionati e commoventi. Tutto il menu è stato convintamente apprezzato, in particolare modo l'insolita torta salata di grano saraceno che è stata preparata



secondo una ricetta tramandata dal parroco di Racines. Punteggio stellare per un locale da non perdere e serata indimenticabile per gli Accademici che non volevano più alzarsi da tavola nella speranza di prolungare la piacevolezza dell'incontro.

MERANO 19 giugno 2018

Ristorante "Senn am Egg" della famiglia Gufler. ●Vicolo S. Felice 21, Marlenigo (Bolzano); ☎0473/442256; info@sennamegg.it; coperti 60+80 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie da novembre a marzo; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: bollito di manzo marinato con cipolla; tortelli di ricotta fatti in casa con rucola e datterini; filetto di maiale con finferli e canederli alla griglia; canederli di albicocca con gelato alla vaniglia e fragole.

I vini in tavola: Bronner Mittelberg Igt; Merlot-Cabernet Doc (entrambi Bio Gruberhof, Marlenigo); Crivella Moscato d'Asti Docg 2016 (Mongioia di Riccardo Bianco).

Commenti: Una vista unica sulla conca meranese. La cucina di Michi Gufler, semplice ma ricca, nello stesso tempo, di quei sapori che un tempo ritrovavi nei piatti cucinati in famiglia, impreziosita dalle fresche verdure del suo orto o di quanto raccolto nel bosco. Ne dà una conferma il bollito, servito appena tiepido, quasi un carpaccio, dal sapore fine e gradevole. I datterini e la rucola conferiscono un giusto sapore mediterraneo ai tortelli ma non passano inosservate la finezza e l'elasticità della pasta fatta in casa. Morbido e succoso il filetto di maiale abbinato, con successo, ai finferli rac-

colti nei boschi circostanti. I ripetuti bis dei commensali, per i canederli, sono una conferma della loro prelibatezza. Pienamente meritate le parole di lode e i complimenti del Delegato che consegna a Michi il piatto dell'Accademia. Una riunione conviviale che resterà impressa nella memoria degli Accademici.



VENETO

ALTO VICENTINO 28 giugno 2018

Ristorante "Villa Bassi enoteca ristorante bottega" di Gianfranco Zenari, in cucina Marilena Cavedon e Pierluigi Zenari. ●Via Chiesa 4, Zugliana - Grumolo Pedemonte (Vicenza); ☎0445/344506; info@villabassienoteca.it; www.villabassienoteca.it; coperti 40+10 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie ultima settimana di settembre; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 7,2; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: mini hamburger di fassona, crostino con acciuga del Cantabrico, fritturine estive; quaglietta due cotture, pesto di peperoni gialli e fave con salsa barbecue; antico orzo delle valli bellunesi con melanzana e menta; cappellaccio ripieno di coniglio, olive taggiasche e pomodorini secchi, condito con tartufo nero di Priabona; guancetta di maialino

razza mangalica, glassata con senape e crema di piselli con contorno di verdure estive al forno; zabaione ghiacciato con ciliegie di Marostica al Porto; biscotti "Zaleti".

I vini in tavola: Pedevendo s.a. frizzante col fondo; Fondo 53 s.a. rosato frizzante col fondo; Le Colombare bianco Igt Veneto 2017; Breganze rosso Doc 2015; Torcolato Doc 2011 (tutti Firmino Miotti, Breganze)

Commenti: Per il solstizio d'estate la Delegazione si è portata in una bella villa della pedemontana vicentina ove il Simposiarca, Pierangelo Bertoldo, ha organizzato una bella serata basata sui vini dell'Alto Vicentino della Cantina Miotti di Breganze. Si inizia con l'aperitivo nel giardino a base di mini hamburger di fassona, splendide acciughe su un crostino imburrito e fritturine miste di stagione. Al tavolo si prosegue con le splendide coscette e petti di quaglia cucinati in due cotture diverse; a seguire, un buon orzo del Bellunese e ottimi cappellacci farciti di coniglio. Per secondo, una guancia di maialino cucinata come si deve, accompagnata da verdure grigliate di stagione. Più che buono l'abbinamento piatto-vino, sorprendenti i vini con il fondo. Alla fine della serata i titolari hanno ricevuto i complimenti.

ALTO VICENTINO 19 luglio 2018

Ristorante "La Favellina" della famiglia Pettenuzzo dal 1999, in cucina Federico Pettenuzzo. ●Via Cavaliere 4/6, Mallo - frazione di San Tomio (Vicenza); ☎0445/605151, cell. 349/6602194; lafavellina@lafavellina.it, www.lafavellina.it; coperti 35+35 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 1°-15 settembre; giorno di chiusura lunedì, venerdì a pranzo. ●Valutazione 7,85; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: cannolo alla ricotta di Castelnuovo, limone di Amalfi e melissa; anguria in carpaccio, pinolo, olio al pino e fragola salata; coscetta di quaglia croccante con crema al peperone; polenta otto ore; lattuga e verbenza; faraona affumicata in casa, insalata dei 100 orti e salsa veneziana; tortelli della casa alla crema pasticciata di parmigiano reggiano, tartufo nero d'estate e artemisia; costoletta e tatakì d'agnello, battuta di mozzarella, pomodoro cuor di bue, olive e foglia di cappero; brodo di frutta e verdura al frutto della passione con sorbetto al lampone rosso; dolce con nocciola e cioccolato.

I vini in tavola: Calantha spumante rosato Igt Veneto extra dry (Tenuta San Basilio); Sauvignon 2016 (Marco Buvoli); Pietralava Veneto Durello Igt 2015 (Casa Cecchin); Valpolicella Classico Superiore Ripasso 2015 (Dindo); Orofenice Colli Euganei Fior d'Arancio Docg 2012 (Tenuta San Basilio).

Commenti: Suggestiva atmosfera per una calda serata di luglio, all'insegna di cibi e prodotti estivi dell'Alto Vicentino, in un borgo sito in collina con vista sull'assolata pianura vicentina. La Simposiarca Carla Trevisan ha organizzato un convivio degno di nota sotto tutti gli aspetti. Si inizia con l'aperitivo sulla terrazza e la fanno da padroni un cannolo che strega i più per freschezza e croccantezza e un carpaccio di anguria e fragole salate. Al tavolo, una buona insalata di farona con erbe dei 100 orti, per passare poi agli ottimi tortelli, piatto che ha letteralmente stregato gli astanti. A seguire, un buon agnello suddiviso fra costoletta e tatakì, con pomodori cuor di bue come contorno. Un intermezzo a base di brodo di frutta e verdura, piatto per il quale già da solo vale la pena venire, e per finire un dolce a base di nocciola e cioccolato. Più che buono l'abbinamento piatto e vini. Al termine, complimenti per tutti, cuoco e personale di sala.

CORTINA D'AMPEZZO 3 agosto 2018

Ristorante "Tivoli" di Graziano e Marilidia Prest, in cucina Graziano Prest. ●Località Lacedel 34, Cortina d'Ampezzo (Belluno); ☎0436/866400; info@ristorantetivoli.it, www.ristorantetivoli.it; coperti 50+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie variabili in autunno e primavera; giorno di chiusura lunedì e martedì a pranzo (fuori stagione). ●Valutazione 7,6; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: pacchero soffiato con spuma di palada e aglio orsino; cannolo di Ben Ryè con mousse di blu di Cadore con confettura di fichi; crème brûlée di Antelao con composta di mele e pere; camembert di capra in crosta di polenta con carote marinate, gel di cipolla, aceto e vinaigrette di finferli; riso con erbe spontanee, fonduta di erborinato e chips di patate; ravioli di vodacchio alla piastra con tartufo nero e confettura di fichi; tortelli di stiora con ovuli saltati e confettura di kiwi; filetto di cervo con spuma di polenta, confettura di fichi e ricotta affumicata; tortino di



VENETO segue

ricotta "De La Tela", spuma di yogurt e ciliegie al balsamico.

I vini in tavola: Prosecco bio Docg (Polentes); Sisto bianco 2017 Garganega e Chardonnay (Biasin); Dogajolo rosso 2016 (Carpineto); Moscato d'Asti 2016 (Castello di Neive).

Commenti: Il menu è stato appositamente realizzato dal cuoco Graziano Prest, che ha elaborato, con la sapienza e la creatività che gli sono proprie, le composte e le confetture fornite dall'azienda agricola Ulian di Marostica e i formaggi e i latticini messi a disposizione dall'azienda agricola fratelli Talamini "De La Tela" di Vodo di Cadore, insignita proprio in questa occasione del premio "Massimo Alberini" 2018. Nel corso della riuscitissima serata, trascorsa in piacevolezza e serena convivialità grazie anche alla presenza di Accademici di altre Delegazioni, è stato ufficializzato l'ingresso del nuovo Accademico Paolo Bardin. Alto il gradimento dei piatti serviti, decisamente insoliti e molto apprezzati.

ROVIGO-ADRIA-CHIOGGIA 29 giugno 2018

Ristorante "Osteria Arcadia" di Pamela e Mauro Veronese, in cucina Arcadia Bertaggia. ●Via L. Longo, 29 - località Santa Giulia, Porto Tolle (Rovigo); ☎0426/388334, cell. 347/7476359; info@osteria-arcadia.com, www.osteria-arcadia.com; coperti 25. ●Parcheggio comodo; ferie dal 20 luglio al 1° agosto; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8,2; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: cozze gratinate al formaggio, alle zucchine e ai peperoni; crostino con alici marinate e

pepe rosa; sarde in "saore" con cipolla calda; guazzetto di cozze e vongole veraci di Scardovari con crostini di pane; riso Carnaroli del Delta del Po al nero di seppia; pasticcio di cozze; sorbetto al limone e basilico; rombo al forno con erbette di stagione; "broeto" di anguille selvatiche con polenta Bianca perla; "fish&chips" dell'Osteria (frittura di calamaretti e patate); gelato allo yogurt con melone caramellato al Porto; zuppa inglese.

I vini in tavola: Boschera dei Colli Trevigiani (A. Winkler); Soave Classico Monte Tenda 2017 (Gianni Tessari).

Commenti: La cena, dedicata alla consegna del Diploma di Buona Cucina a questo bel ristorante nel cuore del Delta del Po, ha avuto un esito felicissimo. Il menu, scelto dal Simposiarca Donato Sinigaglia, è stato molto apprezzato dai commensali e pressoché tutte le portate hanno ottenuto votazioni altissime con l'eccezionale pasticcio di cozze e il saporito "broeto" di anguilla sugli scudi. Molto ben valutati anche tutti gli antipasti e l'originale "fish&chips" fritto a perfezione. Molto buoni i vini e graditissimo l'ottimo rapporto qualità-prezzo. Calorosi applausi hanno salutato, alla fine, la consegna del meritato Diploma, da parte del Delegato, alla signora Arcadia e ai figli Pamela e Mauro, che da una decina d'anni gestiscono questo locale con grande rispetto delle tradizioni e dei prodotti del territorio.

VICENZA 20 giugno 2018

Ristorante "Le Vescovane" di Rita Maria Savoia, in cucina Davide Pauletto. ●Via San Rocco 19/2, Longare (Vicenza); ☎0444/273570, fax 0444/273265,

cell. 348/7337604; levescovane.eventi@gmail.com, www.levescovane.com; coperti 90+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: caponatina mediterranea; fiori di zucca fritti in pastella farciti con mozzarella e acciuga; focaccia messinese; couscous con scorfano e verdura; zuppa di cannellini e cozze; baccalà alla napoletana e sarde a beccafico; zucchine alla scapece; cremolata di fragola; parmigiana di melanzane al cioccolato.

I vini in tavola: Metodo Classico Brut-Torre della Baronia (Milazzo); Greco di Tufo Docg 2017 (Mastrobardino).

Commenti: Il menu, brillantemente proposto dal Siniscalco Anna Maria Fiengo, è consistito in una serie di preparazioni mediterranee, tipicamente napoletane e siciliane che interpretano, con linguaggio culinario differente, alcuni piatti del Vicentino o, in generale, del Veneto. La caponatina e i fiori di zucca in pastella fritti, farciti con mozzarella e acciuga, si sono abbinati alla focaccia messinese e al couscous con lo scorfano e le verdure. A seguire, tre piatti di estremo interesse: la minestra di fagioli cannellini e cozze, il baccalà in umido con il pomodoro e le olive e le sarde in beccafico con zucchine alla scapece. Un intermezzo in cui si è gustata la cremolata di fragole ha preceduto un'interessante parmigiana di melanzane al cioccolato, dolce tipico della Costiera Amalfitana. Particolarmente adatta la scelta dei vini che hanno accompagnato i vari piatti. La riunione conviviale si è rivelata molto interessante per le vivande e per il vivace dibattito accademico.

ciano 175, Trieste; ☎040/226387, cell. 329/8124659; adalberto.plenizio@gmail.com; coperti 80+80 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,2; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard, Diners.

Le vivande servite: parmigiano e verdure pastellate; "cecina de Leon" con crostino di burrata; indivia con mele; filettini di maiale croccante, senape in grano e crostini; risotto con sclopit e montasio; cjarsons alle erbe, burro fuso e ricotta affumicata; roastbeef all'inglese con rucola, grana e pomodorini; tarte tatin.

I vini in tavola: Prosecco della Casa; Malvasia Muzic; Cabernet Franc Muzic (entrambi Collio San Floriano); Passito di Pantelleria Pellegriano.

Commenti: Fiore all'occhiello del prestigioso Tennis Club Triestino, di cui quest'anno ricorrono i 120 anni dalla fondazione, il ristorante gestito da Adalberto Plenizio ha offerto agli Accademici e agli ospiti una piacevole serata, in un'atmosfera fresca lontana dalla calura della città. La consueta cena dei saluti estivi sul Carso, con menu che, però, non prevedeva piatti carsolini. Anzi, questa volta il Simposiarca, l'Accademico Mauro Roseano, ha pensato di "buttar strambo", come si dice a Trieste: piatti dalla diversa provenienza, sapientemente abbinati, qualcuno abilmente rivisto, dalla Spagna alla Francia all'Inghilterra, non dimenticando però il vicino Friuli, che, dopo un'iniziale sorpresa, hanno incontrato il gusto degli Accademici. Buon servizio, molta disponibilità e cortesia.



EMILIA ROMAGNA

CARPI-CORREGGIO 25 giugno 2018

Ristorante "Stradora" di Elena Storch e Marco Ricchetti, in cucina Stefano Roversi. ●Piazza Martiri 29, Reggiolo (Reggio Emilia); ☎0522/973520; info@stradora.me, www.stradora.me; coperti 50+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura



FRIULI - VENEZIA GIULIA

TRIESTE 4 luglio 2018

Ristorante "Tennis Club Triestino - Ristorante" di Adalberto Plenizio, in cucina Guido Perissinotto. ●Località Padri-





giovedì. ●Valutazione 7,9; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: involtini di mortadella con parmigiano reggiano 12 mesi; millefoglie di melanzane con mozzarella e pomodorini; cappellettoni alla faraona, crema e tegole di parmigiano reggiano; tartare di manzo, patate viola affumicate e perlage di tartufo nero; sorbetto lampone e zenzero.

I vini in tavola: Brut metodo classico; Rosé metodo classico; Lambrusco Ancestrale (tutti Bellei); Monogram Satin Franciacorta.

Commenti: In un'incantevole villa del 1800, danneggiata dal terremoto del 2012 e ristrutturata nel 2017, si è definito un appuntamento importante per quanto concerne la Delegazione. Relatore il dottor Simone Ficarelli, responsabile Marketing Consorzio parmigiano reggiano, che ha parlato sulla creazione del valore attraverso la qualità, il caso parmigiano reggiano, le regole che creano ricchezza in un territorio vasto come l'Emilia. Presentazione del nuovo Accademico Giuseppe Albertini. Ospiti d'onore il Sindaco di Correggio, dottoressa Ilenia Malavasi; l'Assessore, dottoressa Monica Maioli; Delegati di Bologna-San Luca, Modena, Reggio Emilia, e Terre Modenesi, e il Presidente del Caseificio Castellazzo, Roberto Rondi con il casaro Gabriele.

MODENA 9 luglio 2018

Ristorante "Il Calcagnino" di Claudio Cavani e Barbara Astolfi, in cucina Alessandro Sciuto. ●Piazza Calcagnini 1, Formigine (Modena); ☎059/552777, cell. 329/2352830; info@ilcalcagnino.it, www.ilcalcagnino.it; coperti 50+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie prima settimana di gennaio, 1°-24 agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,2; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: crostino di benvenuto con crema di formaggio e olive disidratate; parmigiana di melanzane su crema di burrata; gnocchetti di patate con pesto alla trapanese, pomodorini e ricotta salata; galletto cotto a bassa temperatura laccato con miele e aceto; caponata di verdure e patate profumate; crostata di crema e frutta fresca.

I vini in tavola: Cuvée (Borgo Gritti); Lambrusco di Sorbara (selezione Vezzelli); Sangiovese di Predappio (Noelia Ricci).



Commenti: La riunione conviviale si è svolta in una splendida location, sotto il portico e con una meravigliosa vista sul giardino del castello dove sono visibili numerosi scavi. Il Simposiarca Corrado Barani ha scelto un menu dettato dalle specialità del locale. Si è iniziato con due gustosi antipasti. Gli gnocchetti di patate hanno raggiunto una votazione molto alta, mentre il galletto non è stato molto apprezzato. Ottimo il dolce e graditi anche i vini proposti. Discreto il rapporto qualità-prezzo.

RAVENNA ROMEA 27 giugno 2018

Ristorante "Agriturismo Tenuta Augusta" di AGRISFERA Soc. Coop. Agr.p.a., in cucina Talita, Marzia, Mimosa. ●Km 11, Via Romea Nord (Via Poggi, 8), Mandriole (Ravenna); ☎0544/449015, fax 0544/449016; info@tenutaugusta.it, www.tenutaugusta.it; coperti 150. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura lunedì e martedì sera. ●Valutazione 7,2; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: piadina romagnola con affettati; formaggi freschi e stagionati e fichi caramellati; tagliatelle al ragù; strozzapreti con pancetta, radicchio e Sangiovese; carne mista alla griglia con pancetta, salsiccia, costina di maiale, costoletta di castrato e lonza; arrostiti misti di pollo, coniglio e faraona; patate al forno; verdure miste alla griglia; semifreddo alla nocciola.

I vini in tavola: Valdobbiadene Docg brut; Colli di Rimini Cabernet Sauvignon Riserva 2014 (Le Rocche Malatestiane); Famoso Rubicone Piantelmarne 2017 (Podere Vecciano Le Opere, Coriano).

Commenti: Serata gourmet tipica romagnola, con produzioni proprie

nella Tenuta Augusta, ubicata in una location accogliente: un vecchio casolare contadino ristrutturato, alle porte della Valle del Parco del Po, con adiacenti boschi e laghi, specchi d'acqua e una ricca avifauna. Sono stati serviti piatti semplici, abbondanti, di chiara origine romagnola, con un'ottima piadina. Serata all'insegna di un convivio allegro, in ambiente non formale e con servizio attento e gentile, coordinato tra i tavoli da Antonella. Corretto il rapporto qualità-prezzo. A fine serata, il Delegato ha consegnato alla signora Antonella, rappresentante dei gestori, il guidoncino e la vetrofania, associando parole di riconoscimento per l'impegno delle cuoche Talita, Marzia, Mimosa e con l'augurio, non esistendo la perfezione, pur essendo sulla giusta via, di migliorarsi sempre di più.

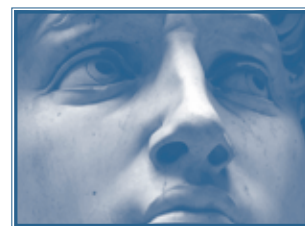
RICCIONE-CATTOLICA 14 luglio 2018

Ristorante "Gente di Mare" della Soc. Falco Vallugola sas di Giacomo Badioli, in cucina Antonio Pernice, Vittorio Ricci. ●Darsena Marinali d'Italia, Molo di Cattolica, Cattolica (Rimini); ☎0541/831760; amministrazione@falcovallugola.it, www.ristorantegen-tedimare.it; coperti 90+120 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,4; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: piada con sardoncini, radicchio e cipolla; antipasti al vapore: razza, filetto di sogliola, branzino, coda di rospo; passatelli verdi alle erbe spontanee con scorfano e pendolini; grigliata dell'Adriatico alla romagnola: sogliola, triglia, moletto, sardoncini, spiedino di gamberi; fritto di gamberi, calamari e verdure; sorbetto al limone; pasticceria secca del ristorante.

I vini in tavola: Verdicchio Superiore Bach to Basic (Santa Barbara di Stefano Antonucci).

Commenti: Riunione conviviale estiva assieme agli amici della Delegazione di Bologna, a pochi centimetri dall'acqua, con ampia vista sulle luci della costa. Riscoperta di sapori tradizionali. Gusti conosciuti e gradimento dei 50 convenuti. Innovazione con i passatelli verdi alle erbe aromatiche selvatiche, apprezzati da tutti con punte di elogio per i profumi netti delle erbe e l'ottima salsa allo scorfano. Apprezzamento unanime, di buon livello, per la grigliata che ha rispettato la migliore tradizione romagnola: pesce freschissimo di giornata e cotto a regola d'arte. Elevato gradimento per le golosità del fritto, cotto in maniera impeccabile: asciutto e giunto a tavola caldissimo. Riunione conviviale molto riuscita.



TOSCANA

COSTA DEGLI ETRUSCHI 31 luglio 2018

Ristorante "Da Mirko" di Da Mirko srls, in cucina Mirko Pedroni. ●Via Baldissera 3, Cecina (Livorno); ☎0586/622208 anche fax; info@ristorantedamirko.it, www.ristorantedamirko.it; coperti 35+50 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie 10 gennaio - 10 febbraio e 10 giorni a novembre; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,5; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: baccalà in olio-cottura su crema di ceci con pomodoro confit e gelato al basilico; pasta fresca maltagliata con polpa di pescatrice e pesto di pistacchi di Bronte; filetto di rombo al forno con verdure croccanti; semifreddo al pistacchio con meringa e gelato ai fichi.

I vini in tavola: Lillatro Garbato bianco Toscana Igt; Arzillo rosato Toscana Igt; Aleatico Passito (tutti Tenuta di Canneto).

Commenti: In perfetto clima estivo, con i tavoli in terrazza, praticamente in spiaggia, la Delegazione ha goduto di uno splendido tramonto e di una



TOSCANA segue



piacevole brezza marina, accompagnati a una cena sfiziosa e raffinata. Il locale si presenta accogliente ed elegante e riflette la passione per la cucina e la professionalità dello chef e del suo staff. La ricerca delle materie prime di qualità, insieme a tecniche di cottura innovative, danno luogo a piatti equilibrati e leggeri, con combinazioni di gusti a volte stupefacenti. L'atmosfera conviviale e già vacanziera ha fatto da cornice all'intera serata e i piatti serviti hanno ottenuto tutti lusinghieri commenti; a ogni piatto, presentato dallo chef, seguiva in abbinamento un vino, introdotto dal rappresentante dell'azienda vitivinicola. "Da Mirko" è parso un posto capace di soddisfare sia gli amanti della cucina tradizionale sia coloro che cercano innovazione e nuovi sapori.

EMPOLI 11 luglio 2018

Ristorante "Battibecco" di Isabella Innocenti Paganelli, anche in cucina
●Via di Corniola 86, località Corniola, Empoli (Firenze); cell. 347/4415931; coperti 30+10 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie agosto e dicembre; giorno di chiusura lunedì e martedì, sabato e domenica. ●Valutazione 7; prezzo oltre 100 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: sformatino di zucchini dell'orto con pomodorini confit e formaggio stagionato e semistagionato con 4 salse gelée; eliche julienne con zucchine, pomodorini datterini e timo; lasagnette di verdure stagionali con robiola e prosciutto arrostito; cubettata d'arista con catalana di verdure in pinzimonio; zuppa inglese; tagliata di frutta fresca.

I vini in tavola: Rosé toscano Libococco Igt 2016 (Villa Caprareccia, Bibbona); rosso Pontesassi Igt 2017 (Tenuta Poggio dei Bobi, Lamporecchio).

Commenti: Riunione conviviale egregiamente organizzata dal Simposiarca Gerardo Giaquinto. Tema principale della serata, il passaggio della campana da Marta Ghezzi, Delegata uscente, al nuovo Delegato Massimo Vincenzini. Ha presenziato il cerimoniale il Segretario Generale Roberto Ariani, il quale, dopo aver ringraziato Marta per l'attività svolta, ha porto gli auguri di buon lavoro a Massimo. Il Simposiarca, nel corso della cena, è intervenuto con alcune curiosità sulla cucina fiorentina ai tempi di Dante e sulla conservazione del cibo con le ghiacciaie, e ha sintetizzato una ricerca sulle origini della zuppa inglese, forse di origine toscano-emiliana.

GARFAGNANA-VAL DI SERCHIO 18 luglio 2018

Ristorante "Castello" di Paolo Pieroni, in cucina Paolo Pieroni, Michele Pieroni, Gina Mannelli. ●Località Cigiana di Sopra, Castiglione di Garfagnana (Lucca); ☎0583/68557, fax 0583/699077; info@ilcastello-toscana.it; coperti 150+100 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie dal 21 dicembre al 7 gennaio; giorno di chiusura lunedì e mercoledì sera. ●Valutazione 7; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: polenta frita con porcini, salse varie e prosciutto con fichi; zuppa di verdure alla frantoiana; carré di agnello al forno con patate arrostito; mirtilli con gelato.

I vini in tavola: Bianchi e rossi delle Colline Lucchesi.

Commenti: La riunione conviviale inizia con un ricco e stuzzicante aperitivo, servito ai bordi delle due belle piscine che hanno come cornice le Alpi Apuane, con la splendida figura

dell'Omo Morto. Si passa poi all'interno per gustare un'ottima zuppa frantoiana a base di prodotti locali raccolti nell'orto del ristorante. Ottimo l'agnello, tenero all'interno, ma nel contempo con parti superficiali croccanti e gustosissime, cotto per molte ore a riverbero, con solo aromi senza aggiunta di grassi. Buono anche il dessert a base di mirtilli raccolti nei boschi vicini; non gradito a tutti l'abbinamento dei vini. La serata è stata la dimostrazione della vera amicizia, della cultura del cibo e della convivialità. Buono il rapporto qualità-prezzo, ottima Simposiarca l'Accademia Ilva Bacci.

LIVORNO 23 giugno 2018

Ristorante "Gioia" di Paola Catbriga. ●Via B. Brin 3, Livorno; ☎345/8088798; spazioqb@gmail.com, www.ristorantegioia.it; coperti 40. ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,28; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: insalata tiepida di calamari; pasta lunga fine al sugo sul nero di seppia e carciofi croccanti; filetto di pesce morone con gambero crudo al lime e contorno di melanzane alla parmigiana; semifreddo con frutta di stagione accompagnato da salsa inglese.

I vini in tavola: Vermentino Badalei 2016 (Banfi, Montalcino).

Commenti: Il Simposiarca Massimo Pardini, dopo la precedente esperienza del ristorante impostato su piatti di carne, ha accompagnato gli Accademici nella scoperta di un locale, dove la titolare, signora Paola, conduce personalmente la cucina con criteri definiti

innovativi. Apprezzato in particolare il primo, composto con spaghettini quadrati molto fini ("spinosini") prodotti con grano selezionato. Delicato il pesce "morone", una specie di ricciola di fondale. La conversazione accademica è stata tenuta dallo stesso Simposiarca, che ha parlato - con verace interesse degli Accademici - della nascita delle "bollicine" nelle vinificazioni francesi e italiane. Il Delegato Sergio Gristina ha infine aggiornato sulle novità portate dalla recente assemblea generale dei Delegati.

LIVORNO 23 luglio 2018

Ristorante "Villa Margherita" di Soc. "Villa Margherita". ●Via Mario Puccini 44, Quercianella (Livorno); ☎0586/491023, cell. 349/7921490; info@hotelvillamargherita.com, www.villamargherita.com; coperti 180+230 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,4; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: stuzzichini in terrazza; gnocchi alle verdure e vongole; risotto all'arancia con gamberetti; ombrina al sale con verdure cotte; frittura mista di paranza con patatine; macedonia di frutta fresca con gelato.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene; Trebbiano di Toscana, Igt 2017 (Cantine Vignaroli, Scansano).

Commenti: Per la riunione conviviale, il Delegato Sergio Gristina ha invitato, in una splendida serata estiva, Accademici e loro ospiti all'elegante complesso della Villa Margherita, presente anche il Consulatore Nazionale Franco Cocco. Molto apprezzati i primi, in particolare il risotto, e, fra i secondi, l'ombrina al sale cotta in forno.





LUCCA 22 giugno 2018

Ristorante "Giglio" di Paola Barbieri, in cucina Benedetto Rullo, Lorenzo Stefanini, Stefano Terigi. ●Piazza del Giglio 2, Lucca; ☎0583/494058; info@ristorantegiglio.com, www.ristorantegiglio.com; coperti 55+35 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie 2 settimane a febbraio; giorno di chiusura n.d. ●Valutazione 6,89; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tartare di manzo alle erbe aromatiche, fave, piselli, crème fraîche e rafano; tortellini panna e soia; pollo arrosto, insalate alla brace e intingolo all'italiana; yogurt, lamponi e meringa.

I vini in tavola: Rosso Dejävü (Tenuta Lenzini).

Commenti: Per la serata del passaggio di consegne fra il Delegato uscente, Alessandro Caturegli, e quello entrante, Daniela Clerici, è stato scelto uno dei locali "storici" della città, che ha intrapreso un percorso di cambiamento enogastronomico. I piatti scelti dai tre chef riportano alla memoria la tradizione, ma solo alla memoria perché nella realizzazione si trova un nuovo approccio, quasi aggressivo, con l'intento, neanche troppo velato, d'incuriosire e, forse perché no, anche di stupire. La tartare è deliziosa e ottiene unanimi commenti positivi; i tortellini, pur essendo di gusto piacevole, risultano, ai più, eccessivamente sapidi. Il piatto è comunque interessante e merita approfondimenti. Il pollo è incapace di suscitare emozioni particolari. Il dessert è il piatto più deludente.



LUCCA 17 luglio 2018

Ristorante "Bar Tambellini" di Manuela Tambellini. ●Via di Sant'Alessio 1403, Lucca; ☎0583/342077; coperti 40+30 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie n.d.; giorno di chiusura domenica, lunedì - giovedì a cena. ●Valutazione 7,2; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: vellutata piccante di pomodoro con pistacchi; ravioli di pappà al pomodoro; penne strascinate; bottoncini di polline in acqua di pomodoro; spezzatino di gota con stringhe in umido; coniglio ripieno con peperonata; uova al pomodoro; clafoutis di ciliegie e di albicocche.

I vini in tavola: Le Calocchie; Nero del Gobbo (entrambi Fattoria Camiliano, Lucca).

Commenti: Prima riunione conviviale con la nuova Delegata, Daniela Clerici. Il locale scelto dal Simposiarca Raffaele Domenici era una "posta" già alla fine del XIX secolo, ossia una sosta dei viaggiatori che dall'Appennino si recavano al mare. Col tempo, il locale si è orientato verso la ristorazione. I piatti sono dell'antica tradizione ma riproposti in chiave accattivante, quasi mai banale. I giudizi sull'antipasto, anche se sufficienti, non lasciano il segno, mentre fra i primi i ravioli sono i più gettonati. La scelta è premiata dagli Accademici che concordano su una valutazione mediamente più che buona. Lo spezzatino tenerissimo, come uno stracotto, suscita piacevoli sensazioni al palato, specialmente se accompagnato dal Nero del Gobbo. Il contorno di fagiolini stringhe (a Lucca fagiolini di Sant'Anna) sarà presto

dimenticato. Il dolce è da applausi e raggiunge giudizi molto buoni.



LUNIGIANA 29 giugno 2018

Ristorante "Cà Giannino" di Domenico Giovannucci. ●Strada statale del Cerreto 63, località Cà Giannino, Fivizzano (Massa Carrara); ☎0585/949707, anche fax; casagiannino1967@virgilio.it; coperti 250+50 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie variabili; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,9; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard, Diners.

Le vivande servite: antipasti misti della casa con assaggio di salumi dell'Antica Salumeria Oligeri; insalata di farro, crostini misti, polenta frita e torta d'erbi; tagliolini ai funghi porcini; grigliata mista di maiale, agnello, capriolo accompagnata da patate al forno e insalata mista; assaggio della "carsenta della Lunigiana" prodotta dall'Antico Forno Turcolini.

I vini in tavola: Bianco e rosso della casa.

Commenti: Per la riunione di consegna dei premi, il titolare ha riservato alla Delegazione la grande sala centrale apparecchiata con una sontuosa tavola imperiale imbandita a festa; molto gradevole la grande terrazza con vista spettacolare su tutta la vallata. Il menu ha felicemente collegato alcuni dei piatti tipici del ristorante con vari assaggi delle eccellenze premiate. Gli antipasti misti, tutti molto gustosi e arricchiti dall'assaggio di varie specialità dell'Antica Salumeria Oligeri, hanno entusiasmato gli Accademici. I tagliolini fatti in casa ai profumatissimi funghi porcini freschi sono stati di rara bontà; ottima anche la grigliata mista, per la perfetta cot-

tura delle carni. *Dulcis in fundo*, l'assaggio atteso della premiata "carsenta della Lunigiana". I vini della casa, ben selezionati dal titolare, sono stati un felice abbinamento. L'ambiente è molto luminoso e accogliente, il servizio attento e garbato, buono il rapporto qualità-prezzo. A fine della serata ben riuscita, consegna della vetrofania e un meritato applauso al titolare per la professionalità e l'impegno nel tenere alta la secolare tradizione.



MAREMMA-GROSSETO 14 giugno 2018

Ristorante "Trentuno" di Francesco Di Benedetto. ●Via Gorizia 9/10, Follonica (Grosseto); ☎334/8672632, fax 0564/507149; coperti 70. ●Parcheggio comodo; ferie novembre; giorno di chiusura mercoledì (solo in inverno). ●Valutazione 8,1; prezzo fino a 35 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: cheesecake di baccalà con gazpacho al pomodoro; paccheri su vellutata di zucchine con pesce bianco sfilettato; turbante di spigola con gambero aromatizzato alla curcuma, pomodoro secco e timo; crema catalana di produzione propria.

I vini in tavola: Vermentino Igt Maremma Toscana (Podere Cigli).

Commenti: La serata conviviale, organizzata dall'Accademico Paolo Ricceri, si è tenuta in un locale di recente apertura ma di antica tradizione familiare, tramandato a Francesco dal nonno. Il ristorante è ubicato in un'antica cartiera nelle immediate vicinanze del mare e si caratterizza per una cucina semplice e un menu ricercato con uso di materie prime di alta qualità. L'accoglienza è stata calorosa sia da parte di Francesco, che è un ottimo padrone di casa molto affabile e pro-





TOSCANA segue

fessionale, sia da tutto il personale di sala; il servizio è stato impeccabile e l'ambiente molto curato e accogliente: una serata ottima sotto tutti gli aspetti. La presentazione dei piatti è molto curata e, tra quelli proposti nel menu, gli Accademici e gli ospiti hanno particolarmente apprezzato l'antipasto e i paccheri. La riunione conviviale si è conclusa con la consegna, da parte del Delegato Mauro Rustici, del guidoncino dell'Accademia al signor Francesco.

MAREMMA-GROSSETO 18 luglio 2018

Ristorante "Osteria Borgo Pesca" di Graziella Pelosi. ●Via Borgo Pesca 1, Castellaccia-Giuncarico (Grosseto); ☎348/8968109; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie novembre; giorno di chiusura lunedì (in inverno). ●Valutazione 7,2; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: crostini e bruschette; salumi e formaggi; verdure grigliate con ricotta salata; tortelli rucola, ricotta e pepe rosa; picci all'aglione; cinghiale alla cacciatora con insalata verde; maialino al finocchietto con patate al rosmarino; dolce castellaccia alla pesca.

I vini in tavola: Rosso Toscano (Morris Farms).

Commenti: La serata conviviale, organizzata dall'Accademico Alessandro Bracciali, si è tenuta in una piccola osteria ubicata nel cuore della Maremma, immersa tra i frutteti della Castellaccia, località rinomata per la coltivazione delle pesche. Il Simposiarca, prima dell'inizio della cena, ha esposto sia le caratteristiche storiche del borgo sia le origini del pesco (*Prunus persica*) illustrando le

proprietà salutari e nutrizionali del frutto. Il locale si è rinnovato sotto la guida della signora Graziella, appassionata di cucina maremmana, sia di carne sia di pesce. La sua cucina spazia tra storia, tradizione e inventiva, riproducendo le ricette secondo la tradizione delle massie del territorio e adoperando materie prime di alta qualità. L'ambiente è familiare e curato. Gli Accademici e gli ospiti hanno particolarmente apprezzato il maialino e il dolce. Il Delegato Mauro Rustici ha consegnato il guidoncino dell'Accademia alla signora Graziella.

PISTOIA 29 giugno 2018

Ristorante "Magno Gaudio" di Maurizio Zucconi, anche in cucina. ●Via Curtatone e Montanara 12, Pistoia; ☎0573/26905; coperti 35+30 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie una settimana in agosto; giorno di chiusura domenica (estate), prima e terza domenica del mese e martedì (inverno). ●Valutazione 7,22; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard, Diners.

Le vivande servite: alici di lampara al beccafico; polpo arrostito su crema di peperone giallo, speck croccante e pimenton de la Vera; tortelli di crostacei con ortaggi al vapore, emulsione di olio extravergine e soia; stoccafisso con i porri; degustazione di dolci di produzione propria.

I vini in tavola: Vermentino (Cantine produttori Morellino di Scansano); Friulano Doc (Vigneti Le Monde).

Commenti: Il Simposiarca Valentino Durante ha voluto proporre un menu incentrato sul "viaggio", un percorso

gustativo delle varie esperienze territoriali di Maurizio, chef e patron. Dalla Sicilia, con le alici, deliziose e apprezzatissime, al polpo, attraverso una concessione speziata di Galizia, si torna in Toscana con lo stoccafisso. Una cucina che sa sfruttare la materia prima di stagione con qualche inclinazione non territoriale ma frutto di una ricerca significativa e mai banale, con una curata carta dei vini. La serata ha avuto ospiti due scrittori, Rossana Giorgi e Andrea Consorti, che hanno partecipato come autori al libro: *Contorni e dintorni - Misteri, delitti e segreti in salsa pistoiese*. Un binomio ben riuscito di omicidi e ricette della tradizione locale, ambientati in ristoranti della città compreso il "Magno Gaudio".

SIENA TRENTO 16 giugno 2018

Ristorante "Sotto le Stelle Hotel Belvedere di San Leonino" della famiglia Falassi e Orlandi. ●Località San Leonino, Castellina in Chianti (Siena); ☎0577/740887, fax 0577/740924; info@hotelsanleonino.com, www.hotelsanleonino.com; coperti 30+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura da stabilire. ●Valutazione 7,9; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: quiche con formaggio cremoso e basilico su letto di crema di zucchine e gocce di aceto balsamico; ravioli ripieni di borragine con crema di limone e salvia; tagliata di faraona con spezie ed erbe; tortino di verdure miste; semifreddo di cantucci e Vinsanto.

I vini in tavola: Chianti Classico Riserva 2011 (Barocco).

Commenti: Nella splendida cornice delle colline del Chianti Classico, gli Accademici senesi e trentini hanno potuto gustare le deliziose proposte dello chef, godendo di un ambiente raffinato e impreziosito da un tramonto mozzafiato.

VALDARNO ARETINO 26 giugno 2018

Ristorante "Il Casale" di Laura Scala, in cucina Giuseppe Lo Presti. ●Località Grimoli, Caviglia (Arezzo); ☎0559/669609; coperti 28. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie novembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: gambero rosso di Mazara e rana pescatrice scottati all'aceto di lamponi; spugna di colatura di alici e prezzemolo con moka agli scampi e alloro; tortello di pasta fresca con bisque di astice; mirepoix di verdure; salsa al passion fruit; rombo piastrato; purea di legumi; maionese di polpo; verdure baby all'aceto di soia; tortina tiepida al passion fruit; crema inglese alla vaniglia e zest al limone.

I vini in tavola: Il Coroncino 2016; Vedicchio Castelli di Jesi.

Commenti: Tema della serata: "il pesce fresco", scelto dal Simposiarca Luigi Basi e concordato con lo chef Giuseppe Lo Presti con un menu degustazione di pesce. Alla presenza anche del Segretario Generale Roberto Ariani, il Simposiarca spiegava a tutti gli Accademici la scelta delle portate. Fra un piatto e l'altro, Roberto Ariani e il Delegato Roberto Vasari informavano gli Accademici sui lavori svolti durante l'Assemblea dei Delegati di Verona. La serata si concludeva con la consegna da parte del Delegato allo chef Giuseppe Lo Presti del guidoncino dell'Accademia.

VALDELSA FIORENTINA 23 luglio 2018

Ristorante "Borgo Divino" di Pinter, in cucina Daniele Talamonti, Jure Pinter e Francesco Ciani. ●Via delle Mura 5, Montespertoli (Firenze); ☎0571/671015; coperti 100+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie novembre; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,8; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: sformatino di formaggio di Corzano e Paterno con





medaglione di pera caramellata alla senape; maltagliati al ragù battuto al coltello alla vecchia maniera; gran pezzo con patate al forno; semifreddo alla menta con gelatina al limone e liquirizia fresca.

I vini in tavola: Poggio al Sandalo bianco Igt Toscano; Gingillone biologico Chianti Docg; Ruscato rosso Toscano Igt; Spumante rosé demi sec (Mio & Tuo).

Commenti: La riunione conviviale è stata organizzata dal Simposiarca Pietro Arrigoni. Il ristorante è inserito in un contesto paesaggistico tipico, circondato dalle dolci colline toscane con una vista a 360 gradi sulla Val Virginio e oltre, verso Nord, fino a giungere alla Calvana pratese e al Monte Morello che delimitano la piana fiorentina. Il locale è stato inaugurato nella primavera del 2016. L'ambiente si presenta accogliente e raffinato. Nelle serate estive, offre spazi unici immersi nel verde con prati all'inglese che convergono su un ampio terrazzamento che accoglie una splendida piscina a sfioro sulla vallata sottostante. Bellissima la preparazione del tavolo "imperiale" per accogliere gli Accademici con i loro graditi ospiti. Le portate sono state molto apprezzate: ottimi i maltagliati, con abbondante ragù tagliato al coltello vecchia maniera che rievocava i sapori di una volta, preparati da esperte "massaie". Molto interessante il dessert.

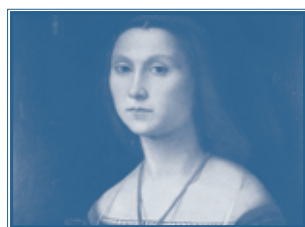
VIAREGGIO VERSILIA 5 luglio 2018

Ristorante "Lelia" di Boris Guardi & C. sas. ●Terrazza della Repubblica 21, Viareggio (Lucca); ☎0584/50006, cell. 338/2581559; info@bagnolelia.it, www.bagnolelia.it; coperti 50+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie novembre-dicembre; giorno di chiusura dal lunedì al mercoledì, giovedì sera. ●Valutazione 6,3; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: aperitivo con gamberetti di fondale fritti; triglia impanata con nocciola del Piemonte; polpo su vellutata di patate; gambero rosa di Viareggio e fagiolini verdi; paccheri alla trabaccolara; spigola in tasca con verdure miste; assaggio di fritto: totani, gamberi e verdure; panna cotta al cioccolato con frutti di bosco.

I vini in tavola: Prosecco Miol extra dry (Bortolomol); Vermentino Bolgheri (Michele Satta); Lagrein (Muri Gries).

Commenti: Una riunione conviviale importante per la Delegazione poiché coincideva con il passaggio della campana da Paola Casucci, cui va la riconoscenza di tutti gli Accademici, al nuovo Delegato Alberto Petracca. La presenza del Presidente Paolo Petroni, che ha illustrato il momento attuale della ristorazione in Italia, ha dato particolare lustro alla riunione conviviale che si è svolta presso una bella location davanti alla spiaggia e al mare della Versilia. Purtroppo il menu non ha coinciso con la qualità dell'anno passato: antipasti anonimi e una trabaccolara scialba sono stati solo in parte risolti da un branzino originale nella presentazione e da un discreto fritto di pesce. Una folta presenza di Accademici anche di altre Delegazioni, con l'ingresso della nuova Accademia Eleonora Romani, ha rappresentato l'auspicio di un futuro ricco di iniziative.



MARCHE

FERMO 5 agosto 2018

Ristorante "Casa de Mar" di Gianni Lamponi, in cucina Agata Ciciretti e Daniele Poggi. ●Località Tre Camini 24, Campofilone (Fermo); ☎0734/931185; casademar04@gmail.com; coperti 100+80 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard, Diners.

Le vivande servite: ostriche al ghiaccio, crema di zucchine ai semi di finocchio e calamaretti; insalatina di gamberi su crema di avocado; filetto di rana pescatrice in crosta di pane nero su vellutata di pachino; trancio di ricciola con zucchero di canna e arancia e asparagi di mare; calamari ripieni al profumo di limone; risotto con mazzancolle, pistacchi e agrumi; ombrina in bellavista con verdure; fritturina dorata; sorbetto al pompelmo rosa e menta.

I vini in tavola: Passerina brut spumantizzata; rosso Piceno; Passerina (Cantina Poderi dei Colli).



Commenti: Riuscitissima riunione conviviale che ha visto anche la partecipazione di numerosi Accademici della Delegazione di Ascoli Piceno guidati dal Delegato onorario Sergio Sadotti e dal Delegato Vittorio Ricci e della Delegazione di Macerata. Atmosfera allegra e festosa, alimentata dalla musica dal vivo di sottofondo e dal ritmo delle onde sul bagnasciuga. Nella romantica terrazza sulla scogliera, è stato servito un apprezzatissimo aperitivo di benvenuto. Al calar del sole la riunione conviviale è proseguita a tavola nell'adiacente sala, ove un buon servizio ha profuso a ospiti e Accademici quanto previsto dal ricco menu a base di pesce. Seppure ottimamente impiattati, i cinque antipasti non hanno ottenuto in genere il massimo del gradimento. Contrastanti i giudizi sul risotto, mentre corale gradimento hanno trovato l'ombrina e la fritturina dorata. La musica e le danze del dopo cena in terrazza sono proseguite sino a notte inoltrata.

MACERATA 29 giugno 2018

Ristorante "Il Borgo Antico" di Ermano Braconi, anche in cucina. ●Vicolo dell'Achilla 5, Recanati (Macerata); ☎071/7574286, fax 071/982911, cell. 392/1166746; www.ilborgoantico.it; coperti 50. ●Parcheggio zona pedonale; ferie giugno; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: carpaccio di vitello ai frutti tropicali, fiori eduli e cedro; uova di quaglia in composizione su letto di pasta kataifi, asparagi selvatici, piccolo soffritto e speck; balanzoni su letto di spinaci in salsa, tartufo nero e parmigiano; costine di agnello fritto; tagliata da costata di Aberdeen scozzese; verdure gratinate e patatine; semifreddo con gianduia e cioccolato bianco.

I vini in tavola: Verdicchio di Matelica (Colpaola); Lacrima di Morro d'Alba (Vicari).

Commenti: Dopo molti anni la Delegazione è tornata a organizzare una seduta accademica in un ristorante nel centro storico di Recanati. Simposiarca è stato il neo Accademico Maurizio Massi che ha scelto questo locale per saggiare la sensibilità degli Accademici ad alcune innovazioni gustative. La seduta accademica è stata soprattutto dedicata alla celebrazione del 220° anniversario della nascita di Giacomo Leopardi, sottolineata con la ristampa della poesia "A morte la minestra" scritta quando il poeta aveva appena 11 anni. Piergiorgio Angelini ha commentato i piatti sottolineando soprattutto l'ottima qualità delle carni e in particolare la squisitezza della tagliata di manzo. Gli Accademici sono rimasti molto soddisfatti. Il Delegato si è complimentato con lo chef anche per il servizio ai tavoli e l'accoglienza.

PESARO-URBINO 29 giugno 2018

Ristorante "Osteria della Peppa" di Martina Carloni. ●Via Vecchia 8, Fano (Pesaro e Urbino); ☎0721/823904, anche fax, cell. 331/6454088; info@osteriadellapeppa.it, www.osteriadellapeppa.it; coperti 90+30 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie seconda settimana di gennaio e quarta di giugno; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,4; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: crescina; tagliatelle fatte a mano con sugo di stoccafisso; stoccafisso all'anconetana; crostata, biscotti e crema inglese.

I vini in tavola: La Ripe Marche Igt rosato; Collemare Marche Igt bianco; Rocho Bianchello del Metauro Doc



MARCHE segue

Superiore (tutti Azienda Roberto Lucarelli).

Commenti: La riunione conviviale-studio su "Lo stoccafisso nella tradizione regionale delle Marche" si è rilevata un'ottima cena culturale: le tagliatelle tirate magistralmente a mano e cotte perfettamente sono state ben condite dal sugo di stoccafisso. Le tagliatelle, frutto di un'attenta preparazione nel più puro rispetto della tradizione, sono divenute ormai il cavallo di battaglia del locale. Lo "stoccafisso all'anconetana" è stato preparato con dovizia e grande esperienza. La crostata fatta in casa, la crema inglese artigianale e altri dolci secchi hanno concluso, assieme alla "moretta alla Fanese", altra tipicità della tradizione marinara fanese, splendidamente la serata.



UMBRIA

 **ASSISI**
 **FOLIGNO**
23 giugno 2018

Ristorante "Malvarina" della famiglia Fabrizi, in cucina Patrizia. ●Via Pieve di Sant'Apollinare 32, Assisi (Perugia); ☎075/8064280; info@malvarina.it, www.malvarina.it; coperti 60+20 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie n.d.; giorno di chiusura mai ●Valutazione 7,6; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: crostini con fegato d'oca; con alicia, cipolla e legumi con caprino, serpollo e ciliegia; strapazzata con fiori di zucca; fiori di zucca al forno; gnocchi al sugo d'oca con umido; agnello al coccio con erbe selvatiche; erba ripassata in padella; insalata di spinaci e zucchine crudi; melanzane al funghetto; pesche alla crema; tortina di mele.

I vini in tavola: Trebbiano Spoletino (Collemora); Sangiovese (Roccafiore); Vinsanto "Sanctum" (Goretti).

Commenti: La Delegazione si unisce a quella di Foligno per assaggiare un menu della tradizione. Il locale, ru-

stico e accogliente, ben si intona al menu. Gli gnocchi arrivano al palato portando con sé, per molti, i sapori dell'infanzia, rendendoli la portata in assoluto più gradita. L'agnello, frutto di una preparazione non usuale, prima in forno e poi al coccio, è succulento e molto delicato, adatto anche a coloro che non amano molto questa carne. I contorni accompagnano bene il piatto, con le gradevoli melanzane e l'insalata di spinaci e zucchine che aiuta a sgrassare la bocca. I dolci completano un menu attento alla tradizione. I vini si abbinano bene, con una menzione particolare per il Trebbiano. La bella serata si conclude con la consegna della vetrofania ai signori Claudio e Patrizia, in segno di apprezzamento.

 **GUBBIO**
14 giugno 2018

Ristorante "Osteria del Bottaccione" di Rosita Merli, anche in cucina. ●Via Giove Pennino 25, Gubbio (Perugia); ☎075/9220694-075/9272063, cell. 339/5628317; osteria.bottaccione@gmail.com; coperti 90+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie settembre; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,1; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: ricco antipasto del generale; tagliatelle rosse e bianche; friccò di pollo; erba cotta; crostata e zuppa inglese.

I vini in tavola: Nebbiolo produzione locale.

Commenti: La riunione conviviale si è svolta in un'antica osteria, in un

ambiente rustico e accogliente, gestita dalla signora Rosita che recentemente, con il suo friccò di pollo, ha vinto la gara fra regioni, organizzata dallo chef Alessandro Borghese. Buon riscontro nel rispetto delle tradizioni culinarie umbre, materie prime buone, in particolare formaggi e salumi dell'antipasto e il pollo del secondo. Le tagliatelle ben fatte, anche se il sugo è risultato un po' troppo aspro. Il friccò ben cotto e saporoso, mentre la verdura cotta non è stata all'altezza delle altre pietanze. Vino locale discreto. Servizio puntuale e cortese.

 **TERNI**
4 luglio 2018

Ristorante "Il Melograno dell'Hotel Garden" del Garden Hotel, in cucina Michele Petrucci. ●Viale Bramante 2, Terni; ☎0744/300375, fax 0744/300414; ristorante@ristoranteilmelograno.it, www.ristoranteilmelogranoterni.it; coperti 300+200 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: frittini di varie verdure; orecchiette alla pugliese; vitel tonnè; fagiolini e pomodoro spaccato al sale grosso secondo antica ricetta maison Clericò; tagliata di frutta fresca con gelato.

I vini in tavola: Vermentino (Le Mortelle); Pinot Nero (Tramin); RD 2002 (Bollinger).

Commenti: Guido Schiaroli ha voluto salutare il nuovo Delegato Luca Cipiccia e gli Accademici con una

semplice, informale cenetta estiva: atmosfera tranquilla dedicata ai ricordi, saletta riservata, bella la tavola, servizio perfetto curato dal maître Alessandro Giulivi. Il menu è molto semplice. Concessione alla tradizione ternana della trebbiatura, il pomodoro spaccato insaporito dal sale grosso, proposto ricordando la famiglia di Luciano Clericò uno degli artefici della Delegazione. Brindisi finale con una chicca: il Bollinger 2002 che la Consulta uscente con Guido Schiaroli, Mario Guerra e Giulio Pallotta ha voluto offrire per augurare a Luca Cipiccia, nuovo Delegato, una splendida carriera accademica.



LAZIO

 **CIOCIARIA (FROSINONE)**
20 giugno 2018

Ristorante "I Giardini del Borgo" di Società Vico, in cucina Antonino Lisi. ●Via Vittorio Emanuele, Vico nel Lazio (Frosinone); ☎0775/1563252; coperti 60+30 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura da lunedì al mercoledì. ●Valutazione 8,1; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: aperitivo in giardino: fantasie marinare e dei Monti





Ernici; tonnellari ai gamberi rossi, pachino e basilico; ricciola in sottovuoto al salmoriglio con julienne di verdure, rucola e valeriana; tortino di ricotta di Vico alla pesca gialla con gocce di fondente; mousse di fragola; trionfo di frutta stagionale.

I vini in tavola: Prosecco Franciacorta (Quadra); Gewürztraminer Doc; Moscato (Santero).

Commenti: Una piacevolissima sorpresa quest'ultima riunione conviviale prima delle vacanze. Una sorpresa per il luogo, un delizioso piccolo turrito paese con la sua cinta muraria. Un'altra sorpresa: un insolito pranzo tutto a base di pesce fra i Monti Ernici a 721 metri sul livello del mare. Niente da eccepire, con un inizio eccezionale, in giardino, con vari assaggi anche di crudo, qualche bontà di montagna e piccole frittelle. A tavola, tonnellari e ricciola, gli uni più buoni dell'altra. Buoni i dolci. Un bell'incontro, bene organizzato da Anna Maria Floridi e Rita de' Medici Pierron.

CIVITAVECCHIA

30 giugno 2018

Ristorante "La Ghiacciaia" di Massimiliano Bonifazi. ●Lungoporto Gramsci 95, Civitavecchia (Roma); ☎0766/34248; coperti 100. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7; prezzo fino a 35 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: antipasto di mare; spaghetti al polpo; filetto di spigola al limone; profiterole.

I vini in tavola: Roceno Grillo Doc (Sibilliana Vini srl).

Commenti: La Simposiarca, Gabriella Di Chiara, ha organizzato una riunione conviviale presso questo locale, già visitato nel 2012. Da un confronto tra la prima volta e l'attuale visita, è stato riscontrato un calo nella valutazione generale, forse per il cambio dello chef: da precisare che gli spaghetti al polpo, piatto classico della tradizione, hanno un po' deluso le aspettative in quanto non rispondenti all'originale ricetta civitavecchiese, sia per la poca presenza di polpo sia per il condimento poco consistente. Ottimo il filetto di spigola, mentre il dessert non corrispondeva al vero profiterole. Purtroppo, in quasi tutti i locali, si riscontra spesso un servizio approssimativo e non professionale. La riunione conviviale si è conclusa con i saluti del Delegato.



LATINA

28 giugno 2018

Ristorante "Rich Bistrot" di Daniele Pili, in cucina Maria Civita Popolli. ●Via Don Torello 73/75, Latina; ☎0773/241338; www.richricevimenti.it; coperti 25+25 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie settimana di Ferragosto; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: frittura di latturini, finger di crema di tonno; cheesecake di salmone al basilico, cannolini di fillo con baccalà mantecato, frittura di alici, cozze grigliate al rosmarino; calamarata con totano, basilico e pecorino sardo Dop; orata locale al forno in crosta di patate al timo e pomodori secchi; panna cotta cioccolato e menta.

I vini in tavola: Prosecco e Sauvignon (Forchir di Camino a Tagliamento).

Commenti: Si sono aperti a Latina molti locali i quali, ispirandosi ai bistrot parigini, praticano una nuova ristorazione in cui si privilegia la qualità delle materie prime, la semplicità delle preparazioni, con prezzi abbordabili. Gli Accademici pontini hanno potuto conoscere questa nuova realtà gastronomica con un convivio preparato dal giovane staff. Dopo un'iniziale serie di fritturine e deliziosi manicaretti, si è proseguito con piatti classici variati dall'aggiunta di nuovi ingredienti: il pecorino sardo

nella calamarata e il timo nell'orata al forno. I "cannolini di fillo con baccalà mantecato" hanno offerto lo spunto al Simposiarca Giuseppe Macale di parlare della pasta fillo e del baccalà mantecato: origine, diffusione e ricette. Apprezzati i vini dell'azienda Forchir, prodotti da vitigni coltivati nel bacino del Tagliamento.

ROMA APPIA ROMA CASTELLI

17 giugno 2018

Ristorante "La Gardenia" di Alberto Ferrini. ●Viale Bruno Buozzi 4, Castel Gandolfo (Roma); ☎06/9360001, fax 06/93898509; info@ristorantelagardenia.it; coperti 120+80 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: fritti vegetali e stuzzichini vari; tortino di patate con prosciutto di Praga e tartufo; tonnellari con asparagi, pancetta croccante e pomodorini; strozzapreti con fiori di zucca e zafferano; tagliata di manzo; rucola e arancia; semifreddo alla menta con cioccolato.

I vini in tavola: Falanghina Beneventano 2017; Aglianico Beneventano 2017.

Commenti: Nell'elegante e accogliente ristorante, le due Delegazioni, alla presenza di Accademici di altre Delegazioni, con l'attenta organizzazione

della Simposiarca Barbara D'Egidio, hanno realizzato, con il proprietario Alberto Ferrini, un menu che ha riscosso il plauso dei commensali. L'aperitivo è stato servito in terrazza, con vista sul lago di Castel Gandolfo. Apprezzati i tonnellari. Alternò successo, invece, per gli strozzapreti. Ottima la tagliata, il cui condimento è stato scelto dagli Accademici tra rosmarino e balsamico, radicchio o pere, rucola e grana. Sublime il semifreddo. Buona la Falanghina, meno apprezzato l'Aglianico.

ROMA EUR

11 luglio 2018

Ristorante "Mamaflò" di Mirko e Erica Bizzarri, in cucina Floriana Bortolotti. ●Lungomare Lutazio Catulo 6, Roma; ☎06/56470243, cell. 346/8227287; info@mamaflo.com, www.mamaflo.com; coperti 80+100 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie novembre; giorno di chiusura lunedì (da ottobre a maggio anche domenica sera). ●Valutazione 7,8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: frittini vegetali; gnocchetti con spigola, pomodorini pachino e basilico; strozzapreti con totani e vongole veraci; fantasie del mare (degustazione di dieci delizie calde e fredde servite a centro tavola); "Lotus" (dessert con base croccante al biscotto e cannella e mousse di bavarese al biscotto accompagnati da panna montata).

I vini in tavola: Prosecco In Cantos Vermentino di Sardegna Doc (Cantine di Dolianova).

Commenti: Incontro informale, in riva al mare, nel quale è severamente bandito l'uso di giacca e cravatta. Particolarmente suggestivi la location, prospiciente la spiaggia indorata da un infuocato tramonto, il tono del ristorante selezionato dalla Simposiarca Serena Pagliari, nonché il clima sereno e rilassato che hanno consentito di trascorrere una serata all'insegna di un'autentica amicizia e della buona tavola. Gustoso ed equilibrato il menu, privo di eccessi, ma ugualmente stimolante. Molto apprezzati i frittini, serviti in originali bicchieri di carta, e gli gnocchetti dai sapori morbidi e delicati e soprattutto ben amalgamati e al contempo impreziositi dagli inconfondibili sentori del mare. Dessert fresco e confezionato in maniera accattivante. Illuminata l'intuizione del Simposiarca di sostituire il secondo piatto con una fantasia di dieci assaggi delle specialità di Mamaflò, signora incontrastata della cucina che rifugge



LAZIO segue

dall'appellativo di chef. Inappuntabili l'apparecchiamento e il servizio.



ABRUZZO



ATRI
26 giugno 2018

Ristorante "Az. agrituristica La fattoria di Leopoldo" di gestione familiare, in cucina Sabrina Budiani. ●C.da S. Maria a Valle SC Foggetta, Pineto (Teramo); ☎085/9493330, cell. 340/7015068; r.valentini@agroleopoldo.it; coperti 50+20 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie novembre; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: frittelle condite; polentina con crema di peperoni; capocollo e formaggio; granitte con le fave; bocconcini di porchetta con pomodoro e peperoni; verdure grigliate; sfogliatelle estive.

I vini in tavola: Vino della casa: Montepulciano d'Abruzzo; rosato.

Commenti: Gli Accademici si sono riuniti per gustare un antico piatto della tradizione campestre "la porchetta 'rfatte", che consiste nello spolare la testa della porchetta, specialmente nella zona delle guance e ricucinarla con peperoni e pomodoro, con aggiunta di parte della cotenna. Nicolino

Farina, giornalista storico e Nicola Genobile, che ha gentilmente fornito le teste del maiale, hanno disquisito sulla bontà della porchetta teramana o teramana, menzionando anche quella romana di Ariccia. Entrambi sono stati concordi sulla qualità della materia prima, e hanno sostenuto che l'allevamento è fondamentale per la genuinità del maiale. Nicola Farina nel suo *excursus* storico, ha ricordato che gli Etruschi sono stati i primi produttori di porchetta che poi i Romani hanno ripreso. I commensali hanno particolarmente apprezzato complimentandosi. Serata piacevole, molto informale, all'insegna della semplicità, dell'amicizia e del gusto antico.



ATRI
20 luglio 2018

Ristorante "Lido Celommi" di Dino Celommi e Silvio sas, in cucina Elide Masini. ●Via Lungomare Celommi 9, Roseto degli Abruzzi (Teramo); ☎085/8931122, cell. 329/8977945; lidocelommi@outlook.it; coperti 44+70 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie da gennaio a marzo; giorno di chiusura n.d. ●Valutazione 7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: insalata di mare, alici, sgombero, insalata di polpo; pan-nocchia, granchio, cozza gratinata, alici e triglie scottadito, sauté di cozze e vongole; risotto Adriatico; tagliatella rosé; tranci di ricciola grigliata; frittura mista; dolcetti della casa.

I vini in tavola: Vini della Cantina Orlandi Contucci Ponno.

Commenti: Tema della serata "Cena sotto le stelle"; Simposiaria l'Accademico Alfonso Mazzocchitti. La cena è stata allietata dal relatore Riccardo

Celommi, che ha emotivamente ripercorso la storia artistica della sua famiglia a partire dagli esordi del pittore Pasquale Celommi, per proseguire poi con Raffaello, Luigi e infine lui stesso. Sono state proiettate *slide* raffiguranti quadri celebri di marine dei Celommi e legate alla cultura del cibo marinaro. Pasquale e Luigi sono chiamati "Pittori della luce" perché i loro quadri vengono avvolti di una luce quasi soprannaturale che aiuta a inquadrare psicologicamente i soggetti e a conferire magia ai semplici gesti della quotidianità. Non è mancato un attimo di commozione quando il relatore ha ricordato l'arte del padre Luigi. I commensali sono rimasti rapiti da questo racconto fatto di gente semplice ma divenuta molto popolare. La serata è poi proseguita con la cena risultata all'insegna della tradizione e dell'equilibrio dei sapori. Il Delegato ha infine donato il guidoncino al gestore del lido rosetano. Una riunione conviviale con un gradevole connubio tra cultura e cucina del pesce.



**AVEZZANO
DELLA MARSCIA**
13 luglio 2018

Ristorante "La Macina" di Paolo Marianetti. ●Piazza IV Novembre 26, Celano (L'Aquila); ☎0863/790960, cell. 338/7047408 - 329/6164614; coperti 80. ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,1; prezzo fino a 35 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: fritti misti, patatine, focaccia; antipasto La Macina; salumi, formaggi, bruschette, burrata e focaccia; giro di pizza; dolce.

I vini in tavola: Prosecco Casanova; Trebbiano d'Abruzzo Fontevicchia (entrambi Cantina del Fucino).

Commenti: Nel ricordo dell'evento, fortunato, del convivio "pizza autunno", i Consulitori, recependo anche i desiderata degli Accademici, hanno ritenuto di ripetere un'incursione particolare nella pizzeria. Decisamente positiva la cucina, certamente il forno a legna: delizie uniche, sia delle variegate pizze sia degli elaborati componenti l'aperitivo. Proprio l'aperitivo, con le sue particolarissime varietà, frutto, certamente, della fantasia della cucina, ha caratterizzato ed esaltato bontà, qualità e superiorità dei formaggi della Marsica, che vantano antica tradizione e sapori, che taluni farebbero risalire ai tempi della dea Angizia. Il dolce ha confermato la valenza delle mode del nostro tempo. Da sottolineare il tradizionale servizio "puntuale e veloce" improntato alla giusta cordialità.



**AVEZZANO
DELLA MARSCIA**
22 agosto 2018

Ristorante "La Pineta" del ristorante La Pineta srl. ●Via Fonte Vecchia, Villavallelonga (L'Aquila); ☎0863/949174, cell. 328/5719910; coperti 80. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,8; prezzo fino a 35 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: stuzzichini, formaggi vari, salumi, fegato e tipiche varietà; tagliatelle al ragù di agnello chiaro; gnocchi al sugo di pecora; spezzatino di cinghiale, verdura di stagione ripassata in padella, patate spaccate al forno, insalata; secchi e pizze fritte.

I vini in tavola: Vini e Spumanti della Cantina del Fucino.

Commenti: Riunione conviviale agostana, all'interno del Parco Nazionale d'Abruzzo, in tipica accogliente *location*, all'insegna di una cucina di altri tempi, accolti con simpatia e professionalità. Delicatezza e genuinità dei numerosi "assaggi" di rigorosa produzione locale, rimarcante la rustica tradizione, bene hanno rappresentato il piacevole "aperitivo di attesa". Le tagliatelle al ragù sono risultate bene equilibrate nella cottura e negli ingredienti caratterizzanti una genuinità particolare in linea con la tradizione. La proposta degli gnocchi al sugo di pecora è stata bene accolta quale rigoroso piatto tipico, espressivo dei sapori autentici degli ovini nostrani. Quanto allo spezzatino di cinghiale è risultato tenero, frutto di elaborata e





puntuale cucina e cioè giusta macezzazione per una selvaggina autentica e gustosa. Giudizio ampiamente positivo del Delegato Franco Santellocco Gargano, validamente coadiuvato dal Simposiarca Corrado Palma.

CHIETI 21 luglio 2018

Ristorante "Agriturismo Caniloro" di Giuseppina Di Nardo. ●Via Sant'Onofrio 134, Lanciano (Chieti); ☎0872/50297, cell. 347/1879277; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica sera; lunedì. ●Valutazione 7; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: salsicciotto e caciotta frentana; ventricina; zucchini e melanzane panate e fritte; panzanella; cipollata; frittata di peperoni; pizza scima; zucchini e patate; fagiolini e novelle; gnocconi al sugo di papera; pollastro e frattaglie in tegame di creta; insalata di pomodori e cetrioli; patate e peperoni fritti; pizza dolce; finocchietti; spumette; cocomero.

I vini in tavola: Trebbiano, Cococciola e Montepulciano (Caniloro).

Commenti: Allegra e festosa la riunione conviviale che si è aperta, in un caldo e assolato pomeriggio di luglio, con la rievocazione della trebbiatura. Ospiti e Accademici sono stati accolti nell'aia tra covoni di grano e un'antica trebbiatrice. Molto apprezzate le soste ristoratrici, lo "sdijune" e la "rembrenna", quando le donne portavano nei campi cibo e bevande a sollievo di quel lungo e faticoso lavoro. Al calar della sera, lo scenario cambia e si apre nel giardino della tenuta, dove tra robusti alberi di ulivo e un bucolico tavolo imperiale, la professoressa Lia Giancristofaro avvia la cena con l'illuminante e briosa relazione sugli aspetti antropologici della trebbiatura. La brigata di cucina, capeggiata dall'ottuagenaria Antonia affiancata dalla nuora e dalla giovane nipote, ha riproposto i piatti di quel giorno di festa.

PESCARA 5 luglio 2018

Ristorante "La Casa del Gelso" di Lorenzo Maria Marzollo. ●Strada Lungofino 70, Città S. Angelo (Pescara); ☎085/9506190; info@lacasadelgelso.com; coperti 100. ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate nessuna.



Le vivande servite: quinoa in agrodolce e verdure croccanti; pallotte "cace e ove"; frittata espressa, patate e pecorino d'Atri; degustazione di formaggi; tortello al parmigiano 36 mesi e pomodoro fresco; galletto ruspante alla diavola con contorni vari; crostatina al frutto della passione e meringa bruciata.

I vini in tavola: Rosato Doc 2017 e Montepulciano Oinos Docg 2015 (entrambi Cantina S. Lorenzo).

Commenti: Una riunione conviviale *sui generis* per il tema trattato dall'ottimo professor Mario Di Gioacchino, dal titolo: "Le intolleranze alimentari", argomento che è stato illustrato con un'ampia, e seguitissima, relazione. La serie di appetitosi antipasti è iniziata con l'insalata di "quinoa" che il fantasioso Simposiarca, Gianluca Galasso, ha inserito in un menu che ha visto anche un ottimo primo piatto nei tortelli al parmigiano, nonché un saporito "galletto" che da tanto tempo non si gustava. Gli splendidi vini della Cantina S. Lorenzo hanno esaltato un'ottima cena conclusa con un dessert particolare e inusitato.

PESCARA ATERNUM 29 giugno 2018

Ristorante "Giardino degli Ulivi" di Gianluca Sergiacomo, in cucina Gianluca Sergiacomo e Rocco Di Federico. ●Villa Olivetti di Rosciano - Via Traturo 61, Rosciano (Pescara); ☎085/8505961, cell. 333/3321531; info@giardinodegliulivi.com, www.giardinodegliulivi.com; coperti 300. ●Parcheggio comodo; ferie 15 - 30 gennaio; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: fritti di mare e orto; antipasto di misto mare; chitarina ai sapori dell'Adriatico; ombrina alla brace, con crema di finocchi e asparagi; tagliata di frutta di stagione.

I vini in tavola: Gaudio-Pecorino spumantizzato; Cerasuolo Noicento; Treb-

biano Noicento (tutti Roxan, Rosciano); Moscato (Manfredi, Farigliano).

Commenti: Bellissima serata estiva nel teatro naturale delle colline pescaresi. Una grande tavola ha accolto Accademici e ospiti nell'elegante sala del ristorante, interamente riservata per l'occasione. Il menu, elaborato dal Simposiarca Gerardo Rasetti con l'ausilio del patron chef Gianluca Sergiacomo e del collega Rocco Di Federico, ha visto sfilare piatti tutti a base di prodotti ittici, particolarmente apprezzati per la loro freschezza e delicatezza nella lavorazione. Il momento centrale della serata ha contemplato il festeggiamento dei venticinque anni di appartenenza dell'Accademia di Luciana Romano D'Aprile, tra i fondatori della Delegazione, alla quale è stato consegnato il particolare distintivo inviato dal Presidente. Emozionanti i ricordi e gli aneddoti legati alla sua vita accademica. A seguire, con altrettanta emozione, è stato accolto il neo Accademico Nicola Candeloro.



MOLISE

TERMOLI 18 luglio 2018

Ristorante "Da Nicolino" di Nicolino Caruso. ●Via Roma 11/13, Termoli (Campobasso); ☎0875/706804, cell. 339/1002529; coperti 70. ●Parcheggio comodo; ferie 1° - 20 gennaio; giorno di chiusura giovedì. ●Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: cozze e vongole alla marinara; scampi aglio e olio in padella; capesante gratinate; insalata di mare; polpi e calamari in purgato-

rio; sgombero e peperoni; polpettine di merluzzo al pomodoro; cicatelli casarecci allo scoglio; rombo al forno con patate novelle; pizza dolce.

I vini in tavola: Coldiluna Prosecco Superiore Doc; Valdobbiadene; Gironia Biferno bianco, rosso e rosato Doc (Cantina Borgo di Colloredo).

Commenti: L'incontro conviviale si è tenuto presso uno storico ristorante di fronte al Castello Svevo, simbolo della cittadina adriatica, ed è stato dedicato alla cucina della tradizione marinara. In questo locale, gestito sin dal 1975 dalla famiglia Caruso, vengono sapientemente riproposte, con innegabile successo, le antiche e semplici ricette marinare termolesesi che tendono a esaltare la sapidità e la freschezza del pesce locale. Accattivante il racconto tenuto dal Simposiarca Emilio Prezioso sulla storia del ristorante, dalla fondazione a oggi, arricchito da personali ricordi d'infanzia e da simpatici aneddoti sui tre proprietari che si sono avvicendati nella gestione. Appassionante la relazione tenuta a metà serata dal Consulatore Giovanni Lombardi sulla tradizionale cucina marinara termolesese, da lui definita frutto della storia e della vita degli abitanti di Termoli, espressione viva e attiva del territorio geografico che, nella composizione dei piatti, racconta l'armonia del connubio.



PUGLIA

CASTEL DEL MONTE 5 luglio 2018

Ristorante "Galatino" di Gerardo Accetta. ●Via Vecchia Corato 2, Bisceglie (Barletta-Andria-Trani); ☎080/3921320; info@galatino.it; coperti 60. ●Parcheggio comodo; ferie dal 10 gennaio al 28 febbraio; giorno di chiusura mercoledì e domenica sera. ●Valutazione 8,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tentacoli di polpo cotti a bassa temperatura su crema di fave d'Altamura e olio extravergine Dop Terra di Bari; burattina d'Andria dorata con cialdedda alla barese; Ac-



PUGLIA segue

querello con cozze pelose, salicornia e olio extravergine affiorato; reale di manzo cotto 36 ore con patate novelle al rosmarino; bavarese alla frutta fresca.

I vini in tavola: Illivia Chardonnay Doc; Illivia Negroamaro rosato Doc (entrambi Leone De Castris); Lirica Primitivo di Manduria (Consorzio produttori Manduria).

Commenti: Con un saluto augurale per l'inizio della stagione estiva, da parte del Delegato, è seguita una breve relazione sui risultati dell'Assemblea dei Delegati. Si è passati all'incremento dell'effettivo della Delegazione con la cooptazione, come Accademico, di Costantino Frisario, il cui curriculum professionale e vitae è stato illustrato dall'Accademico Ruggero Laporta. Dopo la degustazione di un menu particolarmente curato, il Delegato ha consegnato allo chef Gerardo Accetta il guidoncino della Delegazione e ha espresso vive congratulazioni per il suo impegno gastronomico nella valorizzazione dei prodotti genuini del territorio, augurando a tutti i convitati un buon periodo di riposo feriale.

VALLE D'ITRIA 17 giugno 2018

Ristorante "Da Renzina" di Giuseppe Camerlengo, anche in cucina. ●Piazza Roma 6, Savelletri di Fasano (Brindisi); ☎080/4829075, cell. 333/4049544; info@darenzina.it; coperti 250+50 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie gennaio; giorno di chiusura giovedì. ●Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: moscardini fritti; cozze gratinate; pesce spada con funghi cardoncelli; tonno rosso al sesamo con asparagi selvatici; insalata di mare; paccheri all'astice; intreccio di branzino e salmone con carciofi; frutta; sfoglia con crema chantilly.

I vini in tavola: Bianco Rampone (Pastini).

Commenti: Ristorante sul mare di consolidata tradizione, scelto per festeggiare l'arrivo dell'estate gustando un ottimo menu di pesce. La Delegata Enza Buonfrate ha reso omaggio all'eclettica figura di Orio Vergani fondatore dell'Accademia, delineando tutti i tratti significativi della sua personalità. Il menu ha riscosso consenso unanime anche per alcuni accostamenti insoliti come il pesce spada con funghi cardoncelli e il tonno

rosso con sesamo e asparagi selvatici, gustosissimi anche per la sapiente cottura. Buoni i paccheri e il pesce ai carciofi. Un trionfo di ottima frutta e il dessert delizioso. Buona la scelta del vino. I commensali hanno potuto apprezzare il servizio professionale e premuroso, in un'atmosfera gioviale e ricca di commenti di plauso; infine la Delegata ha offerto al gestore-chef la vetrofania e il guidoncino dell'Accademia, ringraziandolo per la squisita accoglienza.



BASILICATA

MATERA 18 maggio 2018

Ristorante "Baccanti" di Sergio Guanti. ●Via Sant'Angelo 58-61, Matera; ☎0835/333704, cell. 320/5663533; info@baccantiristorante.it, www.baccantiristorante.it; coperti 100+40 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie ultima settimana di febbraio, prima settimana di marzo e una settimana a luglio; giorno di chiusura domenica sera; lunedì. ●Valutazione 8,75; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: salsicciotto di baccalà, crema di fiordilatte e mousse di cime di rapa; calzoncelli fatti a mano con cardoncelli alla maniera

antica e polpettone in brodo; guancia di vitellino su sformato di spinaci e provola; torroncino ghiacciato con salsa di cioccolato fondente Guanaja.

I vini in tavola: Misco Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore 2015 (Tenuta di Tavignano); Rosapersempre Primitivo 2015 (Parco dei Monaci); Casa Maschito Aglianico del Vulture 2013 (La Bottai); Sherry Pedro Ximenez 20 anni (Emilio Hidalgo).

Commenti: Piergiorgio Angelini è intervenuto per guidare gli Accademici di Matera nella degustazione dei vini scelti per ogni piatto; il menu è stato articolato per poter evidenziare tutti gli aspetti dell'abbinamento cibo-vino al fine di comprendere come un piatto possa essere valorizzato dal vino e come esso riesca a esprimere tutte le sue qualità con una preparazione in armonia. Originale il baccalà mantecato servito nel budello di maiale e molto equilibrato l'abbinamento del Verdicchio con il pesce, il fiordilatte e le cime di rapa. Troppo maturo il Primitivo rosato per i delicatissimi calzoncelli (ravioli materani) ripieni di cardoncelli con polpettine in brodo; in giusto equilibrio l'Aglianico con la struttura della guancia di vitellino; il torroncino ghiacciato ha penalizzato il gusto morbido e denso dello Sherry che invece è risultato eccellente con il cioccolato fondente Guanaja.

VULTURE 30 giugno 2018

Ristorante "Riccio" di Antonio Alfonso Locuratolo, in cucina Giuseppe Romeo Pocchiarri Palumbo. ●SP 67 Monticchio Bagni, Rionero in Vulture (Potenza); ☎348/3867677; coperti 70+60 (all'a-

perto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard, Diners.

Le vivande servite: salumi e formaggi molli; cavatelli con melanzane e burrata; ravioli con baccalà e peperoni cruschi; guancia di maialino con contorno di zucchine e patate; cannoli al pistacchio.

I vini in tavola: Aglianico del Vulture della casa.

Commenti: Il locale è il frutto della valida e apprezzabile ristrutturazione di un antico casale contadino, che ha consentito di ricavare due ampie sale da pranzo al piano terreno e otto camere da letto al piano superiore. In cucina il bravo Giuseppe Romeo, nella preparazione dei piatti, conserva e rispetta la tipicità locale. Alla fine del pranzo, i neo Accademici Nicola Disanluciano e Donato Libutti hanno presentato e illustrato i volumi *Stagliuzzo come strazzata* e *Le delizie del divin porcello* che sono stati donati alla Biblioteca dell'Accademia.



CALABRIA

CROTONE 15 luglio 2018

Ristorante "Pietramare Resort" di Salvatore Lembo, in cucina Ciro Siciliano. ●Isola di Capo Rizzuto - località Praia Longa, Isola di Capo Rizzuto (Crotone); ☎0962/1902890, anche fax, cell. 348/7074284; info@praiat.resort.com; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie da ottobre a maggio; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate American Express, CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: insalatina tiepida di mare al profumo di agrumi; mezzi paccheri al ragù di cernia bianca; pescato del giorno e verdure in tempura con salsa in agrodolce; bignè con crema di nocciola e amarene.

I vini in tavola: Madregoccia (Luzzolini, Ciro Marina); Quattro Lustri





(Serracavallo); Spumante Rosaneti (Librandi, Ciro Marina).

Commenti: Piacevole serata conviviale degli Accademici e loro ospiti in un ristorante di recente apertura, situato in una località di seducente bellezza mediterranea della costa ionica crotonese, posto a pochi metri dal mare. L'ottima valutazione delle vivande proposte dal giovane chef stellato Ciro Siciliano si è basata, in particolare, sulla sua professionalità, alta tecnologia in materia gastronomica, e rispetto delle tradizioni identitarie del territorio. Ha dato significativa importanza all'incontro conviviale la cerimonia di inserimento di quattro nuovi Accademici, accolti con calorosi applausi di benvenuto.



SICILIA

 **MESSINA**
17 giugno 2018

Ristorante "Villa Hera" di GAB srl, in cucina Nunzio Formica e Franco Marzini. ●Via Addolorata C.da S. Elmo 53/9, Milazzo (Messina); ☎090/2140053, cell. 328/9711336; info@villahera.it, www.villahera.it; coperti 80. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie novembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: gambero di nassa marinato all'arancia; scampi al vapore; tartare di tonno con timo e limone grattugiato; sgombrò marinato a secco con yogurt alle mandorle; gambero rosso cotto a vapore; spigola marinata; polpo arrostito con crema di pomodori verdi, pomodori confit e bufala; paccheri ai fiori di zucca e gamberi; trancio di cernia in panatura di erbe aromatiche con crema di patata allo zafferano e patata viola; sorbetto al limone; composta di frutta; mousse allo yogurt con cioccolato croccante.

I vini in tavola: Baglio Soprano Grillo; Baglio Soprano Nero d'Avola (entrambi Cantine Petrosino).

Commenti: In uno scenario mozzafiato, con vista dalla sommità del Capo



di Milazzo sulle riviere di Levante e Ponente al tramonto, la Delegazione ha visitato un esercizio appena inaugurato ma forte della riconosciuta professionalità di Franco Marzini. Praticamente unanime la valutazione positiva formulata dagli Accademici, fra i quali spiccava la presenza di due Delegati onorari, Antonio Barresi e Giuseppe Reibaldi, Delegato onorario di Amsterdam-Leiden, che non hanno fatto mancare i loro positivi commenti all'impeccabilità del servizio e alla qualità della cucina, illustrata, in apertura, dal Simposiarca Tommaso Faranda. Unanime l'apprezzamento per la degustazione di crudi e cotti con qualche distinguo relativo alla inusuale preparazione del polpo e alla cernia, la cui innovativa panatura e crema di accompagnamento sono state però da molti apprezzate. Attenzione nell'impiego di eccellenti materie prime della terra e dei mari di Sicilia.

 **MODICA**
8 luglio 2018

Ristorante "Garum" di Antonio Adamo. ●Viale I Maggio 99, Scicli (Ragusa); ☎348/3109611; coperti 38. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,3; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: cocktail di gamberi, acciughe marinate, gamberi marinati, tonno fagioli e sedano, polpette di acciughe, arancine di pesce, sarda in agrodolce, razza alla stemperata, polpo con fave; spaghetti allo scoglio; bucatini alle sarde; sorbetto al limone.

I vini in tavola: Ficiligno (Baglio di Pianetto).

Commenti: La Delegazione, Simposiarca la Segretaria Antonella Rollo, ha visitato questo ristorante a conduzione

familiare, sorto da un anno a Scicli. È stata servita una cena a base di pescato del giorno, cucinato in modo semplice, tradizionale, casalingo. Da migliorare i primi. Buono il servizio.

 **SIRACUSA**
19 luglio 2018

Ristorante "Onda Blu" di Soc. Coop. Onda Blu, in cucina Mongi Nasri. ●Via Elorina 13, Siracusa; ☎0931/61733; ondablusiracusa@gmail.com; coperti 120+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,15; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: antipasto Onda Blu: insalata di mare, cozze gratinate, crostino ai polipetti, cappelletti fritti; risotto alla marinara; filetto di orata al limone con insalata julienne; sorbetto di limone di Siracusa; semifreddo di mandorla di Avola.

I vini in tavola: Sergio Spumante extra-dry (Cantine Mionetto, Valdobbiadene); Catarratto Doc e Syrah Igt



Sicilia (Cusumano); Kabir Moscato di Pantelleria Doc (Donnafugata).

Commenti: Il Simposio è stato molto partecipato dagli Accademici che hanno gremito la sala riservata. Il Delegato Angelo Tamburini, dopo avere riferito alcune importanti notizie sull'Associazione, ha presentato il tema "Cultura della Tavola e materie prime in Accademia" riscuotendo attenzione e considerazione. È stata servita in tavola la cena, una sequenza molto apprezzata dagli Accademici. Infine il Delegato Tamburini ha convocato in sala lo chef Mongi Nasri e la proprietaria Simona Serra, con il maître Massimo Risita, per la consegna del guidoncino accademico e della vetrofania, fra i sentiti applausi dei numerosi intervenuti.



SARDEGNA

 **GALLURA**
13 luglio 2018

Ristorante "Lo Scorfano allegro" di Antonello Zedda e Rita Musella, in cucina Juri Biscione. ●Via Cristoforo Colombo 21, Golfo Aranci (Sassari); ☎333/1376530; www.loscorfanoallegro.com; coperti 100. ●Parcheggio comodo; ferie da ottobre a maggio; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,5; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tartine; tartare di dentice; risotto agli scampi; cubo



SARDEGNA segue

di tonno con caponata di verdure; tortino di carote.

I vini in tavola: Spumante; Marmilla bianco Igt Su' Aro; Marmilla rosso Igt Mediterraneo (tutti Cantina Su' Entu di Sanluri).

Commenti: Nell'immaginario collettivo, la cucina di mare in Sardegna ha il suo ambiente naturale in paesi come Golfo Aranci, dove la pesca è di casa e i sapori affondano radici profonde nella tradizione, nell'identità. Allo "Scorfanu allegro", ristorante affacciato su una delle spiagge candide di Golfo Aranci, ad accogliere la Delegazione ci sono i titolari, la famiglia Zedda: Antonello e la moglie Rita Musella. Si mangia quasi in spiaggia, tra legni e tende a velo. Il profumo del mare è nell'aria. Eccellente il servizio, superbo il menu curato dallo chef. Nei calici due vini della cantina Su' Entu di Sanluri, nel Campidano. Molto alto il punteggio ottenuto dallo chef e dalla sua brigata di cucina: quasi il massimo che l'Accademia attribuisce ai ristoranti visitati.

 **SASSARI SILKI**
 **PRATO**
12 luglio 2018

Ristorante "Sa Casara" di Mario Sini, in cucina Beatrice Maricosu. ●Località Pirazida, Banari (Sassari); ☎335/8018629, 349/8369893; saccasara@hotmail.it, www.ristorantesaccasara-banari.it; coperti 90+90 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie tra gennaio e febbraio; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,9; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: salumi, formaggi con pane carasau; casadina salda; panada; coratella di cuore e diaframma; bocciu al sugo di cinghiale; agnello fritto; patate e melanzane arrosto; ricotta con abamele.

I vini in tavola: Vermentino e Cagnulari di produzione locale; Moscato.

Commenti: La riunione conviviale si è tenuta a conclusione di una piacevole mattinata trascorsa assieme agli Accademici della Delegazione di Prato per la visita al Nuraghe di Santu Antine, guidata con chiarezza e competenza dall'Accademica Paola Basoli. Il menu proposto, con l'utilizzo di prodotti locali presentati in maniera tradizionale e non, ha riscosso un ampio apprezzamento. Particolarmente graditi i salumi e i formaggi, accompagnati da un eccezionale pane carasau, serviti con l'aperitivo e anche le formaggelle salate

e le impanate di carne. L'agnello fritto, impanato e croccante, insolito per la tradizione sarda, ha accolto un certo gradimento. Il delicato dessert ha chiuso degnamente un pranzo in un ambiente piacevole, con un servizio garbato e cordiale. Il Delegato di Prato ha ringraziato la Delegazione per l'ospitalità. Complimenti al proprietario e alla cuoca con consegna del guidoncino.



EUROPA

PAESI BASSI

 **AMSTERDAM-LEIDEN**
10 luglio 2018

Ristorante "Momenti" di Antonino Ballarino, in cucina Mariella Barbirotta. ●Voorstraat 19-21, Brielle (Zuid Holland); ☎0031/181283036; momenti@primopiano.nl, www.primopiano.nl; coperti 50+24 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: capesante servite su panzanella toscana; carpaccio Cipriani alla moda dell'Harry's bar di Venezia; tonno affumicato, girasoli ripieni di ricotta e asparagi in salsa al burro; penne all'amatriciana; orecchiette con broccoletti e pomodori; costole d'agnello al forno con crosta d'aromi misti; filetto di manzo con verdure primaverili con salsa al Marsala; gamberi alla griglia con vongole e pomodoro; filetti di branzino in crosta di capperi e acciughe; tortino caldo al cioccolato; tiramisù ai lamponi e Brachetto d'Acqui Dogc.

I vini in tavola: Jaisik bianco Doc 2016 (Borgo San Daniele); Castel del Monte Nero di Troia Doc 2012 (Santa Lucia); Brachetto d'Acqui Rosa Regale Dogc 2014 (Banfi).

Commenti: La cena è stata preceduta da una visita guidata della cittadina. Il proprietario e sommelier, Antonio Ballarino, ha deliziato gli Accademici con una raffinata scelta di vini, tra i quali ha certamente impressionato lo Jaisik bianco del Friuli, e con una

selezione di piatti tutti ben preparati tra cui sono spiccati, per gradimento, le capesante, il filetto di branzino, il filetto di manzo e gli ottimi dessert. Il tutto condito dall'eccellente servizio e dalla competenza di Antonio Ballarino. I Simposiarchi, Leo Giannotti e Marco Bartolozzi, hanno rispettivamente intrattenuto gli amici con una dissertazione sull'influenza del cibo nella cultura italiana e sull'origine storica del casato di Orange-Nassau.

 **AMSTERDAM-LEIDEN**
16 luglio 2018

Ristorante "Al Ninèn" di gestione familiare ●Westerstraat 77-O, 1015 LW Amsterdam; ☎0031/202236568; info@alninen.com, www.alninen.com; coperti 30. ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura domenica e lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tigellata con selezione di eccellenze emiliane; tortellone ripieno di carciofi in salsa parmigiana; involtini di spigola con gamberi in salsa di timo e limone; tagliere di formaggi tipici con salse di balsamico e mostarde di frutta; zuppa inglese.

I vini in tavola: Lambrusco 2017 (Podere delle Rocche); Pinot Grigio 2016 (Colutta); Passito Sibilla (Podere delle Rocche).

Commenti: La tigellata con la selezione di eccellenze emiliane, tra cui spic-

cava un pestato di lardo, ha riscontrato l'entusiasmo degli emiliani. Le porzioni sono state generose e l'involto di spigola ha raccolto il voto maggiore della serata. Prima del dolce, i formaggi abbinati ad aceto balsamico, di diversi invecchiamenti. Questo momento è stato preceduto da una dissertazione dell'Accademico De Falco sull'aceto balsamico, la sua storia e origini, che ha aperto una piacevole discussione ricca di spunti, cui si è aggiunto il direttore di sala, con dettagli e chicche sulla produzione. Gli Accademici hanno apprezzato, oltre che la cucina e l'abbinamento cibi e vini, il servizio e il rapporto qualità-prezzo.

SPAGNA

 **BARCELONA**
24 luglio 2018

Ristorante "Fastuc" di Giuseppe Cusi-mano. ●Carrer d'Oliana 14, Barcellona; ☎931/785211; coperti 38. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: uovo alla carbonara a bassa temperatura; paccheri con carciofi, crema di fave e ricotta salata; tonno al fastuc con insalata di finocchio e arance rosse; semifreddo di mandorle al cioccolato.

I vini in tavola: Trebbiano (Majolica); Giato, Nero d'Avola (Cento Passi).





Commenti: Una favolosa festa di mezza estate, all'insegna dello stile e della cucina mediterranea, presso un nuovissimo ristorante in una tranquilla via del barrio Sant Gervasi. Molto interessante il menu, frutto di un abile compromesso tra eccezionali materie prime e maestria ai fornelli. Ottimo l'antipasto, un uovo alla carbonara perfettamente presentato e cotto a bassa temperatura per mantenere intatto sapore e consistenza. Idem il primo piatto, molto apprezzato per la cottura attenta dei paccheri, delicatamente conditi con crema di fave e ricotta salata. Una ulteriore nota di merito per l'uso dei "sapori" che hanno donato quel tocco di gusto in più alle pietanze. Il secondo piatto, un asso nella manica dello chef, un tonno marinato nella soia. A conclusione, un classico semifreddo ben fatto, ma meno apprezzato forse perché poco stagionale. Scelta appropriata per i vini. Il giudizio finale non può essere che molto buono.



NEL MONDO

AUSTRALIA

 **BRISBANE**
23 giugno 2018

Ristorante "Noosa Waterfront" di Andrea Ravezzani. ●142 Gympie Terrace, Noosaville QLD, Brisbane; ☎0061/75474444; info@noosawaterfrontrestaurant.com.au; coperti 50 ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: antipasto di polpo con verdura di mare, pancetta e olive taggiasche; tortelli di ricotta con porcini e tartufo, emulsione di parmigiano reggiano e tartufo nero della Tasmania; sella di agnello alla griglia, cavolo nero, carciofi, patate e pistacchi; dessert: "un viaggio ad Alba".

I vini in tavola: Pinot Nero vinificato in bianco 2016 (Giorgi); Ziggurat 2015 (Tenute Lunelli); Nebbiolo Doc Langhe 2016 Fortemasso (Gusalli Beretta); Sangue di Giuda 2016 (Giorgi).

Commenti: Lo chef italiano Andrea Ravezzani ha confermato di essere

uno dei migliori chef italiani in Queensland. Il ristorante, scenograficamente collocato in una zona verde e prospiciente le acque interne dei canali di Noosaville, è arredato con gusto, forse eccessivamente rumoroso. La cena, servita esclusivamente per gli Accademici, preceduta da una serie di stuzzichini, ha conciliato innovazione con tradizione italiana mediante l'utilizzo di materie prime di origine locale. Gli Accademici hanno particolarmente gradito i tortelli di ricotta con porcini e tartufo nero e la qualità degli squisiti ingredienti utilizzati in particolare per il polpo e la sella di agnello. Bella ed esauriente la presentazione dei piatti ai commensali. Il ristorante ha confermato un elevatissimo standard degno di nota e riconoscimento.

CANADA

 **MONTREAL-QUEBEC**
11 giugno 2018

Ristorante "Maiolo" di Vito Maiolo, anche in cucina ●1800 Sherbrooke Street West, Montreal, Quebec H3H 1E5, Montreal (Quebec); ☎(514) 904-1900; coperti 60. ●Parcheggio comodo; ferie luglio e Natale; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte

Le vivande servite: verdure di stagione grigliate; petali di zucchine; salumi misti calabresi; cozze con fagioli e 'nduja; calamari in umido con patate; pappardelle con porcini e 'nduja; braciolone ripieno; stufato di coniglio; pasticceria secca tipica.

I vini in tavola: 1868 Prosecco brut Superiore (Carpenè Malvolti); Pinot Grigio; Valpolicella Superiore (entrambi Zenato).

Commenti: È stata una vera sorpresa quella di ritrovarsi in questo ristorante nel "downtown" di Montreal. Espressione massima di una cucina regionale tipica, una serata all'insegna della cultura gastronomica calabrese. Piatti ricchi e gustosi e alcuni leggermente piccanti. Tanto quanto basta per esaltare i sapori tipici della cucina. Mitica sia la terra di Calabria sia la sua gastronomia: grazie a Vito Maiolo per averla fatta rivisitare agli Accademici. Ambiente moderno, elegante e accogliente.

CINA

 **HONG KONG**
12 giugno 2018

Ristorante "Cova" di Cova Hong Kong, in cucina Sergio Landi. ●Shop 101-103, 1/F, Lee Garden One, 33 Hysan Avenue Causeway Bay, Hong Kong; ☎00852/29073399; info@cova.com.hk, www.cova.com.hk; coperti 130. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,8; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: asparagi bianchi Dop al vapore, prosciutto crudo e uova di quaglia impanata; zuppa di Giuseppe Verdi 1926; maccheroncini alla genovese napoletana di vitello; guancia di maialino e controfiletto;

millefoglie di patate alla Rossini e crema di zucca; barbagliata.

I vini in tavola: Verdicchio di Matelica Riserva Mirum Docg 2015 (La Monacesca); Valpolicella Ripasso Campi Magri Doc 2014 (Corte Sant'Alda); Chianti Classico Riserva Berardo Docg 2013 (Castello di Bossi); Moscato d'Asti Docg 2017 (La Morandina).

Commenti: "Il caffè del teatro": a tavola, con Domenico Barbaja, la Delegation ha vissuto una serata indimenticabile in un ambiente d'eccezione, il Cova di Lee Garden, che ha saputo ricreare l'ambiente del caffè del teatro di metà 1800. Philip Eisenbeiss, autore del libro *Domenico Barbaja, Il padrino del Bel Canto*, ha accompagnato gli Accademici nel viaggio da cameriere a impresario, tra Milano, Napoli e Vienna, di questo personaggio centrale del bel canto italiano ai tempi di Napoleone. Scelta obbligata quella di Cova, richiamo allo storico locale che nacque dirimpetto al Teatro alla Scala. A completare l'impeccabile ambientazione, la voce di una giovane cantante, Colette Lam Shu Ting, e lo straordinario menu dello chef Sergio Landi, che ha ripescato e sapientemente proposto le ricette preferite dei grandi maestri dell'opera italiana. In chiusura, lo chef ha inventato per la serata un dessert ispirato alla barbagliata, servita ancora oggi solo al Cova di Milano.

 **SHANGHAI**
27 luglio 2018

Ristorante "Da Marco" di Marco Barbieri, anche in cucina. ●103 Don-



NEL MONDO segue

gzhuanbang Road, Changning District, Shanghai; ☎0086/2162104495; damarco@damarco.com.cn, www.damarco.com.cn; coperti 225. ●Parcheggio comodo; ferie Capodanno cinese; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: trota di lago in carpione; bresaola della Valtellina con olio, limone e grana; frittelle di cavolfiore con cremoso di taleggio e scorzette di limone; spaghetti al nero di seppia; scampi con crema di piselli; filetto di manzo in gremolata con purea di zucca e patate alla terra di amaretto; torta sbrisolona e sorbetto.

I vini in tavola: Chardonnay (Terre di Chieti); Pinot Grigio (Terre Siciliane); Primitivo rosato di Manduria; Curerfranca rosso; Moscato d'Asti.

Commenti: La serata è stata l'occasione per ritornare nel luogo dove sette anni prima era stata costituita la Delegazione. La lunga tavolata di circa 30 persone ha permesso di scambiarsi opinioni e di chiacchierare piacevolmente degustando un menu che voleva riprendere pietanze della tradizione italiana con un tocco di innovazione. La preparazione del cibo, impiattamento incluso, è stata seguita direttamente da Marco Barbieri. Si sono susseguiti diversi interventi per ricordare la breve ma ricca storia dell'Accademia a Shanghai, con rimandi alle problematiche della ristorazione e dell'approvvigionamento delle materie prime e dei prodotti alimentari italiani in Cina. *Last but not least*, la composizione degli ospiti era un mix tra cinesi e italiani qualificati ed estremamente interessati a questo tipo di eventi.



REPUBBLICA DOMINICANA

 **SANTO DOMINGO**
26 luglio 2018

Ristorante "Nicola" di Nicola Serpillo. ●Av. Mexico n. 56, Santo Domingo; ☎809/3781230; coperti 55. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: bocconcino di burrata al forno con caponata e crema di zucchine; paccheri con asparagi e salsiccia; filetto al pepe verde con salsa di senape; patate novelle e cipollotti; profiterole al cioccolato.

I vini in tavola: Prosecco millesimato di Valdobbiadene 2016; Negroamaro 2015 (Cantele).

Commenti: Il Vice Delegato Massimo Pellegrino, Simposiarca per l'occasione, ha proposto questo locale di recente apertura nel quale Nicola Serpillo, chef di comprovata esperienza, ha fatto sfoggio del suo estro creativo riuscendo a comporre, utilizzando esclusivamente prodotti tipici italiani, pietanze originali quanto gustose. Il cofanetto di burrata al forno, accompagnato da una delicata caponata con zucchine, è stato molto apprezzato, così come i paccheri agli asparagi e salsiccia. Gustoso il filetto al pepe verde con patate novelle e cipollotti. Molto apprezzato anche il profiterole fresco ricoperto da un velo di crema di cioccolato. Sia gli Accademici sia gli ospiti hanno dimostrato apprezzamento ed entusiasmo nonché un sentito interesse per la nostra cultura e tradizione.



STATI UNITI D'AMERICA

 **SAN FRANCISCO**
25 agosto 2018

Ristorante "Mezzaluna" di Roberto Pugliese, Giovanni Marzocca, José Marquez, in cucina José Marquez. ●459 Prospect Way, Half Moon Bay (San Francisco); ☎650/7288108; www.mezzalunabythesea.com; coperti 230. ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: insalata di mare; spaghetti ai frutti di mare; grigliata di pesce; fragole con zabaione.

I vini in tavola: Prosecco, Valdobbiadene (Gemin); Pinot Grigio 2016 (Colterenzio); Greco bianco 2017 (Statti); Moscato d'Asti 2017 (Il Falchetto).

Commenti: Per la cena estiva il Simposiarca, Paolo Zannetti, ha scelto un ristorante a lui caro, nella pittoresca Baia di Half Moon Bay, a mezz'ora dalla città di San Francisco. In un edificio datato 1908, il ristorante festeggia quest'anno il venticinquesimo anniversario, servendo all'affezionata clientela una cucina prettamente dedicata al mare. La Delegazione è stata accolta nella sala privata da un vasto assortimento di stuzzichini e il classico calice di Prosecco. La cena è proseguita con un'ottima insalata di mare e gli spaghetti che invece hanno lasciato qualche Accademico un po' perplesso. Tutti concordi sulla freschissima grigliata mista accompagnata da un ottimo Greco bianco. A fine serata, il Simposiarca e il Delegato hanno fatto omaggio ai proprietari e al cuoco del piatto d'argento e della vetrofania a

testimonianza dell'impegno e accoglienza profusi.

URUGUAY

 **MONTVIDEO**
25 luglio 2018

Ristorante "Sacramento" di Roberto Barcos. ●Calle Williman 594, Montevideo; ☎598/27100245, anche fax; coperti 75. ●Parcheggio comodo; ferie 1°-20 gennaio; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,6; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: bruschette con prosciutto crudo e pomodorini all'olio d'oliva; carciofini gratinati; orecchiette con vegetali e mascarpone; brasato di manzo sopra un letto di mais; tiramisù.

I vini in tavola: Champagne brut (Pizzorno); Albariño 2017 (Garzón); Tannat Reserva 2016 (Id. Id.).

Commenti: Il Simposiarca Nelson Chirel si è prodigato nel suggerire al titolare un menu abbastanza particolare, soprattutto con ottime orecchiette in una salsa al mascarpone, che ha dato al piatto un particolare sapore che ha raccolto un generale consenso. Buone e saporite le bruschette, anche se con un eccellente prosciutto crudo non italiano. Altrettanto buoni i carciofini al gratin, sebbene con l'utilizzo di prodotti sott'olio, data la stagione. Buono il brasato, cotto al punto giusto, con l'utilizzo di ottimo manzo di origine locale. Il tiramisù è stato gradito. Ambiente cordiale, servizio efficiente. Ottimo rapporto qualità-prezzo. Molto buoni i vini locali, specialmente l'Albariño, fresco, fruttato, perfettamente abbinabile.



NUOVI ACCADEMICI

VALLE D'AOSTA

Monterosa

Luca Pallù

PIEMONTE

Alba Langhe

Laura Cravanzola
Annamaria Ferrero

Biella

Alberto Grosso

LIGURIA

Albenga e del Ponente Ligure

Giulio Ferrua

LOMBARDIA

Cremona

Gianpaolo Sordi

Milano Navigli

Luca Govoni

TRENTINO - ALTO ADIGE

Bressanone

Edgardo Benassi

VENETO

Padova

Alex Chasen

Rovigo-Adria-Chioggia

Renato Piantavigna

EMILIA ROMAGNA

Bologna dei Bentivoglio

Daniele Anselmo
Carla Elvira Pedrazzi

Carpi-Correggio

Andrea Veroni

Castel San Pietro-Firenzuola

Arturo Piana
Daniele Rizzo

Imola

Alessandro Costa

TOSCANA

Empoli

Gabriele Casini
Irene Nassi

Mugello

Enrico Bacci
Silvio Zanieri

Valdarno Aretino

Maurizio Bonatti
Maurizio Carresi

Valdichiana-Valdorcina Sud

Aura Nobolo

LAZIO

Roma Nomentana

Gabriele Navarra

CAMPANIA

Caserta

Anna Carmela Napolitano

Napoli

Claudia Alongi
Agostino Catuogno
Carmen Guerriero

Napoli-Capri

Emma Selvaggi

Penisola Sorrentina

Alfredo Ciccodicola
Alfonso Di Stasio
Tiziana Siena

Salerno

Augusto Sada

BASILICATA

Vulture

Nicola Disanluciano
Donato Libutti

CALABRIA

Area Grecanica-Terra del Bergamotto

Bruno Logozzo
Ermete Tripodi

SICILIA

Palermo

Antonio Arata

Trapani

Rosa Giaimo
Giuseppe Laudicina

SARDEGNA

Alghero

Domenica Anna Obinu

BRASILE

San Paolo Sud

Gilberto Saad

CINA

Shanghai

Lucio Bresin
Simona Lodolo
Mattia Lugli
Paola Terreni

PAESI BASSI

Den Haag-Scheveningen

Branko Bufacchi

SPAGNA

Barcellona

Maria Teresa Di Marco

STATI UNITI D'AMERICA

Miami

Claudio Novebaci
Camillo Ricordi

TURCHIA

Istanbul

Refika Kaslowski



TRASFERIMENTI

LIGURIA

Genova-Golfo Paradiso

Egle Lichino Sparacio
(da Tigullio)

LOMBARDIA

Brescia

Giovanni Bonvini
(da Alto Mantovano e Garda Bresciano)

Milano Brera

Marco Godio
(da Varese)

Milano Duomo

Daniele Sacco
(da Londra)

ROMANIA

Bucarest

Andrea De Michelis
(da Budapest)

VARIAZIONE INCARICHI

VENETO

Colli Euganei-Basso Padovano

Delegato onorario
Pietro Fracanzani
Delegato
Susanna Tagliapietra
Vice Delegato
Giulio Muratori
Consultore-Segretario
Pietro Bonaiti
Consultore-Tesoriere
Carlo Pampaloni
Consultori
Stefania De Checchi Sabbadin
Giampiero Massagrande

EMILIA ROMAGNA

Lugo di Romagna

Delegato
Fabio Monducci

Vice Delegato
Loredana Landi
Consultore-Segretario-Tesoriere
Giorgio Grandi
Consultori
Giovanni Corelli Grappadelli
Antonio Penserino
Guido Rosi Bernardini
Antonella Spada

TOSCANA

Arezzo

Delegato
Maurizio Pampaloni
Vice Delegato
Norberto Droandi
Consultore-Segretario-Tesoriere
Miria Farsetti
Consultori
Mauro Benintendi
Maurizio Catalani
Osvaldo Miliani
Giovanna Moretti
Umberto Redi
Brunello Romanelli
Federico Tanganelli

Garfagnana-Val di Serchio

Delegato
Ezio Pierotti
Vice Delegato
Mauro Mazzon
Consultore-Segretario
Ubaldo Pierotti
Consultore-Tesoriere
Ilva Bacci
Consultori
Graziano Cipollini
Albarosa Lucchesi
Luigi Marcucci

Pisa Valdera

Delegato
Mario Maurizio Ferrucci
Vice Delegato
Chiara Gorini
Consultore-Segretario
Leonardo Mattolini
Consultori
Carlo Bruschetti
Nicola Marturano

Viareggio Versilia

Delegato
Alberto Petracca
Vice Delegato
Alberto Baccelli
Consultore-Segretario
Luca Lunardini
Consultore-Tesoriere
Roberto Branconi
Consultori
Massimo Baccolini
Paolo Chiocchetti

MARCHE

Fermo

Delegato
Fabio Torresi
Vice Delegato
Clarissa Marzialetti
Consultore-Segretario
Anna Maria Ciciretti
Consultore-Tesoriere
Adriana Botticelli
Consultori
Cristofaro La Corte
Walter Massucci
Mario Spinucci

UMBRIA

Terni

Delegato
Luca Cipiccia
Vice Delegato
Filippo Clericò
Consultore-Segretario
Pierluigi Natali
Consultore-Tesoriere
Mario Guerra
Consultori
Federico Carli
Francesca Clericò
Giuseppe Malvetani
Giulio Pallotta
Giammarco Urbani

LAZIO

Civitavecchia

Delegato onorario
Massimo Borghetti



MOLISE

Campobasso

Delegato
Ernesto Di Pietro
Vice Delegato
Raffaele Cicchese
Vice Delegato-Tesoriere
Giorgio De Franciscis
Consultore-Segretario
Bruna Benevento
Consultori
Oreste Boffa
Loredana Capozio
Gabriella Iacobucci
Mauro Tedino

Isernia

Delegato
Franco Di Nucci
Vice Delegato
Anna Scafati
Consultore-Segretario
Maria Cristina Carbonelli di Letino
Consultore-Tesoriere
Pasqualina Valentino
Consultori
Ersilia Caporale
Ida Di Ianni
Pia Rita D'Ippolito
Simone Feig
Olimpia Giancola
Angela Megna

CAMPANIA

Avellino

Delegato
Italia De Simone Pagano
Vice Delegato
Eduardo Mennillo
Vice Delegato-Tesoriere
Claudio De Crignis
Consultore-Segretario
Carla De Luca
Consultori
Adolfo De Gennaro
Giulia Ferrara
Luigi Masi
Antonino Verderosa

PUGLIA

Manduria

Delegato
Bruno Garofano
Vice Delegato
Arcangelo Gabriele Liguori
Consultore-Segretario
Luigi Elia
Consultori
Alessandro Fattori
Mario Grilli
Oscar Rotelli

SICILIA

Messina

Delegato onorario
Antonio Barresi
Delegato
Francesco Trimarchi
Vice Delegato
Maria Patrizia Marullo
Consultore-Segretario-Tesoriere
Giovanni Rossi
Consultori
Attilio Borda Bossana
Tommaso Faranda
Salvatore Ragusa

SARDEGNA

Sassari

Delegato
Giacomo Oggiano
Vice Delegato
Giovanni Palmas
Consultore-Segretario
Francesco Pusceddu
Consultore-Tesoriere
Luigi Vincenzo Fois
Consultori
Roberto Furesi
Cesare Palermi
Giuseppe Siddi

STATI UNITI D'AMERICA

New Jersey

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

TURCHIA

Istanbul

Delegato
Dilek Bil
Vice Delegato
Giovanna Delaini
Consultore-Segretario
Erol Kiresepi
Consultore-Tesoriere
Aldo Kaslowski
Consultore
Sevda Elgiz

NON SONO PIÙ TRA NOI

LIGURIA

Tigullio

David Mario Bixio

TRENTINO - ALTO ADIGE

Merano

Helmut Visintainer

MARCHE

Ascoli Piceno

Paolo Turco

UMBRIA

Orvieto

Pier Luigi Leoni

Perugia

Massimo Alberti

Aggiornamenti a cura di
Carmen Soga
Ilenia Callegaro
Marina Palena



FOCUS

see page 3

UNESCO AND 'LABELS' TO SAFEGUARD TYPICAL CUISINE

Much marketing and little substance.

There is recent news that a priority of the mayor of Florence is the inclusion of Florentine-style steak (bistecca alla fiorentina) on the UNESCO world heritage list. Riding the success of his Neapolitan counterpart, he contacted him for insights on how he obtained the coveted title, not for pizza itself, mind you, but for the art of the Neapolitan pizza

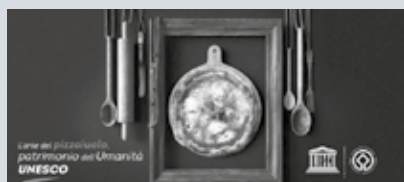
maker, since Neapolitan pizza is a typical food of the city of Naples, prepared using methods, traditions and gestures which make it culturally unique, with a worldwide influence which far transcends the city's confines. The enthralling fashion for cuisine, which attracts and fascinates us, may make us forget or overlook tradition and history. It is true that the steak to be had in Florence is often delicious, but it is nonetheless a grilled beef rib steak (which, moreover, is also equally excellent in New York under the name of T-bone steak or Porterhouse). The term bistecca - 'steak' - is relatively recent (from the first half of

the 19th century) and its preparation technique more recent still: one need only consult Artusi and other cookbooks of the time to realise that the Florentine steak of today has little in common with its early 20th-century incarnation. All told, from the cultural perspective, it is rather overdone for the benefit of food and wine tourism. Fair enough! We Italians, it must be said, are lovers of 'labels': labelling is an obsession of ours, as demonstrated by our

staggering number of labelled and certified products. One cannot help wondering what is the purpose of many such labels beyond marketing. In 2010, UNESCO recognised the 'Mediterranean Diet' on its cultural heritage list, attributed, rightly enough, to Italy, but also to Morocco, Spain and Greece; and since these were evidently too few countries, in 2013 the privilege was extended to Cyprus, Croatia and Portugal. An operation with zero practical utility. The United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization, known by its acronym 'UNESCO', was founded in 1945 with the aim of promoting peace and understanding among nations through education, science, communication and information.

One of UNESCO's missions is that of maintaining a world heritage list. Since 2004, UNESCO promotes the Creative Cities Network, to which nine Italian cities belong, often with odd rationales (Turin, design; Bologna, music); fortunately Parma and Alba are in the 'gastronomy' category. Practical usefulness: none. Of course, Italy is the nation having the greatest number of UNESCO heritage sites (54 sites).

The oral and intangible heritage of humanity consists of ancient traditions which often have no written codification but are passed orally down the generations. UNESCO has set itself the task of safeguarding these treasures to prevent their loss, just as it is already doing for material culture. But neither pizza nor steak run the risk of extinction. In concrete terms, these lists, denominations and labels have little use: if anything they have the purpose of generating copy for a few newspapers and work for many bureaucrats while justifying the existence of agencies and organisations. In any case, in the end something good and substantially useful has been wrought, especially in the artisanal field (cheese, cured meats, oils, wines), but everything depends on consumers' discernment and producers' honesty.

PAOLO PETRONI

WHAT IS THE FUTURE OF SCHOOL LUNCHES?

see page 4

The Italian Council of State has decreed that pupils may opt out of school lunches, triggering various debates and reactions. Andrea Vitale, of the "Franco Marengi" Study Centre, and contract expert Stefano Donghi efficiently explain the facts and possible future scenarios.

RHETORIC IN THE KITCHEN

see page 6

Treviso Academician Roberto Robazza reminds us that a meaningful understanding of food requires that we eschew 'cerebral critique' based on fame and labels and instead learn to judge 'with our taste buds', cultivating a palate capable of perceiving product quality. Consumers should hone their taste sensitivity and refine their palates.



A SERIOUS PROFESSION

see page 8

Antonio Ravidà, Honorary Delegate for Palermo Mondello, entreats eminent chefs to resist the temptations of marketing and continue contributing to food history, because the war can only be won on the battlefield, that is, in the kitchen and not on television.

TYPICAL PRODUCTS: HISTORIC, BUT NOT ANCIENT!

see page 10

Reggio Emilia Delegate Anna Marmioli reflects on the innovative power of culinary tradition and how every single area's regional cuisine and local ingredients not only participate in expressing the entire country's culture but are fundamental in favouring its development.

THE RED ONION OF ACQUAVIVA DELLE FONTI

see page 12

To make the most of Puglia's agricultural products, a newly published guide enu-

merates local foodstuffs, including the 'red onion' of Acquaviva delle Fonti (near Bari) which is increasingly appreciated for its organoleptic and health-giving properties. Bari Academician Vittorio Marzi tells the story of this bulbous vegetable.

FOR EVERY DISH, A SONG

see page 14

Napoli-Capri Academician Claudio Novelli observes that different people may experience the same cuisine differently. Furthermore, multiple cuisines may coexist within one dish, as well as multiple interpretations depending on different perspectives, needs, and social and cultural *milieux*. Food anthropology should explore these manifold intertwined realities.

BACCALÀ: PHILOSOPHY ON A PLATE

see page 16

In the entire Veneto region, *baccalà* (dried and salted cod) is not only a food, explains Morello Pecchioli of the "Franco Marengi" Study Centre. It is history and geography, science and the art of the table. It is not just food; it is a legend, involving not only the palate and the gullet, but also our intellect and intuition. *Baccalà* is philosophy served on a plate.

MOTHER NATURE'S DESSERT

see page 18

The fig is a very ancient plant, frequently cited by many classical authors and mentioned in the Old Testament as a symbol

of abundance. This delicious and well-loved fruit exists in many varieties differing in shape and colour; particularly sweet on the palate, it is rich in nutritional properties and can be eaten both fresh, when in season, and dried the rest of the year.

MOZART AMONG THE VINES

see page 20

Research undertaken by the University of Florence for investigating the effect of different sound frequencies and intensities on the growth of the common grape vine, *vitis vinifera*, has yielded extraordinary results: the music of Mozart can improve the quality and productivity of grape vines with positive effects on their wine, richer in anthocyanins and less acidic.



UGO TOGNAZZI'S LIBERTINE CUISINE

see page 22

Nowadays no cooks, Michelin-starred or otherwise, fail to use the expression 'my philosophy' when talking about their cuisine, says Rinaldo Vignati of the University of Bologna. Even the actor Ugo Tognazzi, who passionately dedicated himself to food, had one. He termed it "the philosophy of rejection": "rejecting whatever is conventional, established and codified in food and culinary art".

AT TABLE WITH BONVESINO

see page 24

Bonvesin de la Riva, a 13th century lay brother, 'doctor of grammar' and teacher





who lived in Milan, delineated correct convivial behaviour in his volume *De quinquaginta curialitatibus ad mensam* (*On the Fifty Courtesies of the Table*). Many of his rules, explains Volterra Academician Brunella Michelotti, form the basis of modern table etiquette.

FOOD AND FASHION

see page 26

Food and fashion are two areas in which Italians excel and are appreciated worldwide, says Syracuse Academician Rosalia Sorce. They satisfy, on the one hand, the basic necessities to eat and clothe ourselves, and on the other, the pleasures of enjoying food and feeling 'beautiful' because of being well-dressed; both influence all of us on an emotional level.



THE FINEST INGREDIENTS YIELD THE FINEST CUISINE

see page 28

The Delegations of the Marche organized a conference entitled "Le eccellenze

agroalimentari delle Marche: il caso della pèsca Saturnia" (Quality produce from the Marche: the case of the Saturnia peach), held in Senigallia in collaboration with the Accademia dei Georgofili. An overall assessment of the region's agriculture made it clear that each quality product must be presented as a brand. A case study was made of the Saturnia peach, typical of the region, and now used in Michelin-starred chefs' innovative recipes.



THE NAVICELLI CANAL: WATERWAY AND 'FOODWAY'

see page 30

The Livorno Delegation has organised a convention entitled "Il Canale dei Navicelli: via d'acqua e... di cucina" (The Navicelli Canal: waterway and 'foodway') in the presence of Giovanni Ballarini, Honorary President of the Academy. The conference included an account of the history of the Navicelli Canal, created at the behest of Cosimo I de' Medici, and an explanation of food-related commerce between Livorno and Florence in the 17th century.

Translator:
ANTONIA FRASER FUJINAGA
Summarized:
FEDERICA GUERCIOTTI

OTTOBRE 2018 / N. 308

DIRETTORE RESPONSABILE
PAOLO PETRONI

COORDINAMENTO REDAZIONALE
SILVIA DE LORENZO

PROGETTO GRAFICO E IMPAGINAZIONE
SIMONA MONGIU

IN QUESTO NUMERO SCRITTI E RICETTE DI

Giuseppe Anastasio, Ugo Bellesi, Stefano Donghi, Flavio Dusio, Gabriele Gasparro, Anna Marmiroli, Vittorio Marzi, Brunella Michelotti, Claudio Novelli, Morello Pecchioli, Paolo Petroni, Gianfranco Porrà, Antonio Ravidà, Roberto Robazza, Rosalia Sorce, Rinaldo Vignati, Andrea Vitale.



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