

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



FOCUS

- 3 I ristoranti che vendono
"aria fritta"
(Paolo Petroni)

CENTRO STUDI "FRANCO MARENGHI"

- 4 Una squadra prestigiosa
(Silvia De Lorenzo)

RIUNIONE COORDINATORI
TERRITORIALI

- 6 Camminare insieme

RIUNIONE DIRETTORI CENTRI STUDI
TERRITORIALI

- 8 Annunciato il tema dell'anno

CULTURA & RICERCA

- 10 Lontano dalle stelle
- 11 Cucina nazional-popolare in TV
(Gigi Padovani)
- 13 I maccheroni di Rossini
(Giovanni Ballarini)
- 15 Il mais Biancoperla
nella cucina trevigiana
(Nazzareno Acquistucci)
- 17 Il "grano dei morti"
(Giuseppe Trincucci)
- 19 *Strucolo in straza*, ossia
lo strudel dolce bollito
(Roberto Zottar)



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.

- 21 L'energetico naturale
che fa bene al cuore
(Giuseppe Anastasio)
- 22 La politica nel piatto
(Arcadio Damiani)
- 24 Tanti auguri a te e la torta a me
(Roberto Dottarelli)
- 26 Stelle e stress
(Andrea Cesari de Maria)



*In copertina: Elaborazione grafica dell'opera
"La nappe à carreaux rouges" (1910), di Pierre
Bonnard, Collezione privata.*

- 28 Il porro in cucina
(Giancarlo Burri)
- 30 I salumi non fanno male
(Publio Viola)
- 32 Nella cucina aristocratica
napoletana: olio o burro?
(Massimo Ricciardi)
- 34 Cibo da battaglia e da guerra
(Giorgia Fieni)

I NOSTRI CONVEGNI

- 35 La pesca del tonno rosso
in Adriatico
(Fabio Torresi, Ugo Bellesi)
- 37 L'artigianato alimentare
e il successo del *Made in Italy*
(Rosa Maria Rossomando
Lo Torto)
- 39 Il futuro della cucina
(lodigiana e non solo)
(Federico Maisano)

SICUREZZA & QUALITÀ

- 40 Attenti al buffet
(Gabriele Gasparro)

LE RUBRICHE

- 12 Accademici in primo piano
- 25 Calendario accademico
- 42 In Libreria
- 43 Dalle Delegazioni
- 53 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 ALL'ESTERO

ARGENTINA
AUSTRALIA

AUSTRIA
BELGIO
BRASILE
BULGARIA

CANADA
CILE
CINA
EMIRATI ARABI UNITI
FRANCIA
GERMANIA

GIORDANIA
GRANDUCATO DEL LUSSEMBURGO
GUATEMALA
ISRAELE
LIBANO
MALTA
MESSICO
PAESI BASSI

POLONIA
PORTOGALLO
PRINCIPATO DI MONACO
REGNO UNITO
REPUBBLICA CECA
REPUBBLICA DOMINICANA
REPUBBLICA DI SAN MARINO
ROMANIA
SINGAPORE-MALAYSIA-INDONESIA
SPAGNA
STATI UNITI D'AMERICA

SUDAFRICA
SVEZIA
SVIZZERA

TUNISIA
TURCHIA
UNGHERIA
URUGUAY

Alberto V. Lisdero (*Buenos Aires*)
Francesca Portelli (*Adelaide*) • Santo Santoro (*Brisbane*) • Luciano Lombardo (*Canberra*) •
Luisa Valmorbida (*Melbourne*) • Les Luxford (*Sydney*)
Franco Benussi (*Vienna*)
Tanino Dicorradò (*Bruxelles*)
Fernanda Maranesi (*Rio de Janeiro*) • Gerardo Landolfo (*San Paolo*) • Giancarlo Affricano (*San Paolo Sud*)
Penka Nesheva (*Sofia*)
Giorgio Lombardi (*Montreal-Quebec*) • Marisa Bergagnini (*Toronto-Ontario*)
Alessandro Bizzarri (*Santiago del Cile*)
Savio Pesavento (*Hong Kong*) • Sergio Bertasi (*Pechino*) • Nicola Brienza (*Shanghai*)
Giovanni Maria Rossi (*Dubai*)
Luisa Branlard Polto (*Parigi*) • Laura Giovenco Garrone (*Parigi Montparnasse*)
Claudio Ciacci (*Berlino*) • Maryann Palm (*Colonia*) • Rolf-Michael Müllejjans (*Düsseldorf*) •
Laura Melara-Dürbeck (*Francoforte*) • Bernardo Zanghi (*Monaco di Baviera*)
Lucio Pascarelli (*Giordania*)
Maria Cristina Cogliati Sansone (*Lussemburgo*)
Aldo Grazioso Bonetto (*Guatemala*)
Cinzia Klein Valdambriani (*Tel Aviv*)
Mario Haddad (*Beirut*)
Massimiliana Affanni-Tomaselli (*Malta*)
Enrique Gilardi Rivero (*Città del Messico*)
Alberto Gianolio (*Amsterdam-Leiden*) • Ciro Pernice (*Den Haag-Scheveningen*) •
Aristide Spada (*Utrecht*)
Cristiano Pinzauti (*Varsavia*)
Luis Fernando Vilaça Ferreira (*Lisbona*)
Luciano Garzelli (*Principato di Monaco*)
Maurizio Fazzari (*Londra*)
Giancarlo Bertacchini (*Praga*)
Mario Boeri (*Santo Domingo*)
Andrea Negri (*San Marino*)
Luigi Zaccagnini (*Bucarest*)
Giorgio Maria Rosica (*Singapore-Malaysia-Indonesia*)
Livia Paretto (*Barcellona*) • Maurizio Di Ubaldo (*Madrid*)
Piero Tarantelli (*Atlanta*) • Gianfranco Zaccai (*Boston*) • Michele Gambera (*Chicago*) •
Cinzia Holt Dragoni (*Houston-Texas*) • Francesca Harrison (*Los Angeles*) •
Antonio Pianta (*Miami*) • Roderick Clemente (*New Jersey*) • Peter Anthony Lombardi (*New York*) •
Berardo Paradiso (*New York Soho*) • Claudio Tarchi (*San Francisco*)
Aurelio Armando Grech-Cumbo (*Johannesburg*)
Tony Anello (*Stoccolma*)
Stefano Arcidiacono (*Ginevra*) • Dominique Bellomo (*Losanna-Vennes*) •
Zena Marchettini-Jeanbart (*Suisse Romande*) • Paolo R. Grandi (*Svizzera Italiana*)
Luigi Collu (*Tunisi*)
Dilek Bil (*Istanbul*)
Alberto Tibaldi (*Budapest*)
Manuel Ascer (*Montevideo*)

I LEGATI ALL'ESTERO

AUSTRALIA
CINA
DANIMARCA
FINLANDIA
GERMANIA
GIAPPONE
INDIA
INDONESIA
REGNO UNITO
RUSSIA
STATI UNITI D'AMERICA
SVIZZERA
TAIWAN

Raffaele Iannizzotto (*Perth*)
Vinicio Eminentì (*Guangdong*)
Cristiano Mario Rossi (*Copenaghen*)
Enrico Casagrande (*Helsinki*)
Andrea Bertolini (*Stoccarda*)
Emanuela Orighi (*Tokyo*)
Stefania Scapicchio (*Mumbai*)
Michela Linda Magrì (*Giacarta*)
Antonio Metastasio (*Cambridge*) • Michael Pagliari (*Glasgow City*)
Vincenzo Trani (*Mosca*)
Micol Falabella (*Pittsburgh*)
Silvana Mombelli Thommen (*Zurigo*)
Giuseppe Izzo (*Taiwan*)

I ristoranti che vendono "aria fritta"

Al di là dell'autoironia dello chef Nicola Dinato, spesso mini porzioni dei soliti ingredienti che vanno di moda sono proposte a prezzi esorbitanti.

DI PAOLO PETRONI
Presidente dell'Accademia

Un bravo ristoratore, stella Michelin, ha ammesso di servire alla propria clientela, con forte senso dell'ironia, tra le tante ottime proposte, anche un piatto di "Aria fritta". Si tratta in realtà di una sorta di nuvola a base di tapioca gonfiata in forno e poi fritta; dentro è vuota: c'è, appunto, aria fritta. Gustoso, perché dello stesso tenore, appare il commento della "rossa" allo stellato che così si esprime: "... tecniche e ottime materie prime gareggiano per un risultato di grande spessore". La Guida de "L'Espresso" (un cappellone) si esprime quasi allo stesso modo "Tecnica e piglio creativo viaggiano di pari passo", dopo aver affermato che la cucina di questo locale è "multiverso". Sempre "L'Espresso" dedica un intenso cameo a Massimo Bottura, dove tra l'altro si legge che "L'arte è viva perché respira il fiato della gente e soffia indietro un messaggio finito. L'arte ha il potere di far cambiare idea". Quando si tratta di descrivere i ristoranti top, i nostri bravi recensori e critici gastronomici saccheggiano il dizionario usando aggettivi roboanti, si abbandonano a iperboli sperticate, a figure retoriche azzardate, presi quasi da una gara lessicale. Molto spesso, però, questi grandi chef vendono, a caro prezzo, davvero aria fritta. Minuscole porzioni dei soliti ingredienti che vanno di moda, mescolati tra loro, anche in numero sovrabbondante, dove non si riconoscono più i sapori, dove si vuole stupire e magari dimostrare di avere maggior fantasia del collega pluristellato e dove troviamo, purtroppo, anche errori di tecniche di base. La clientela è varia e alcuni non stanno lì a guardare i prezzi e allora troviamo un antipasto di crudo di fassona a 48 euro, un risotto alla milanese a 42, le tagliatelle al ragù a 60 euro, una porzione di branzino a 90, un antipastino di scampi al vapore a 125 euro, gli spaghetti alla chitarra con frutti di mare e bottarga a 95, i filetti di triglia a 110 euro. Questi sono solo pochi esempi di prezzi reali di alcuni blasonati ristoranti. Si possono spendere in occasioni speciali o per sperimentare la creatività dei leader



italiani della ristorazione ma questi non possono costituire le colonne portanti della cucina italiana. È stata di recente presentata alla stampa la nuova edizione 2019 della nostra *Guida alle Buone Tavole*: si tratta di un tentativo di far conoscere al pubblico una ristorazione media e talvolta medio alta, non di *élite*, dove si possono trovare gustosi piatti della nostra tradizione. Siamo in un mondo diverso, è vero, ma entrambi i mondi della ristorazione debbono coesistere, magari cercando di evitare estremi di "aria fritta".

PS. Contrordine compagni! Dopo il contrordine illustrato nel nostro Focus di settembre, adesso ne abbiamo un altro: la carne fa bene! Le proteine animali sono salutari e la bistecca va mangiata con soddisfazione senza problemi, visto che contiene in abbondanza vitamina B12. Dopo l'allarme lanciato dall'OMS sui pericoli delle carni rosse riguardo all'insorgenza di tumori, adesso uno studio britannico dei ricercatori della Oxford University riabilita la "ciccìa" in quanto sviluppa il cervello, la crescita scheletrica e i muscoli. Insomma, avrete capito che tanto vale mangiare quello che piace, con moderazione, senza esagerazioni, e senza il terrore di gustare i cibi che si preferiscono.

See English text page 70



Una squadra prestigiosa

Sempre più vigore al ruolo culturale dell'Accademia.

DI SILVIA DE LORENZO



I componenti del rinnovato Centro Studi "Franco Marenghi", si sono ritrovati a Milano, all'hotel Principe di Savoia: molti di essi sono cambiati, dopo averne verificato l'interesse a far parte dell'autorevole gruppo, che resterà in carica per i prossimi tre anni. Come sottolineato dal Presidente Petroni, altri potranno ricevere l'incarico, fino a un massimo di 15 componenti, e un posto sarà riservato a chi sostituirà Gualtiero Marchesi: una voce autorevole della ristorazione, ma "fuori dal coro mediatico".

Dopo il benvenuto del Presidente del

Centro Studi, Sergio Corbino, la presentazione dei partecipanti, ciascuno con un breve curriculum, già dimostra professionalità e competenza, ma soprattutto passione ed entusiasmo nei confronti del ruolo che andranno a svolgere.

È quindi il Vice Presidente Giuseppe Benelli, già docente di Filosofia teorica e Filosofia del linguaggio all'Università di Genova, a esporre brevemente il suo curriculum. Oltre a essere Presidente dell'Accademia di scienze "Giovanni Capellini" di La Spezia e di prestigiose altre Associazioni, come

Presidente della Fondazione Città del Libro, che organizza il Premio Bancarella, ha creato nel 2006 il Bancarella della Cucina, in collaborazione con l'Accademia, e a questo proposito ricorda quanto l'editoria che riguarda la cucina trovi un interesse incredibile da parte del pubblico.

Docenti universitari sono Andrea Vitale, già membro del CSFM, professore a contratto, presso l'Università degli Studi di Milano, di Legislazione alimentare e di economia, gestione e legislazione delle imprese di ristorazione, nonché di sicurezza sul luogo di lavoro in un'azienda alimentare, e Luca Chiesa, docente universitario per la parte di didattica e di ricerca relativa alla Sicurezza alimentare presso l'Università degli Studi di Milano.

Giornalisti di lungo corso, Gigi Padovani, già membro del Centro Studi, vincitore di molti premi, tra cui il Bancarella Cucina e il Prix de la Littérature Gastronomique dell'AIG, e critico gastronomico; Morello Pecchioli, il quale, per il quotidiano "L'Arena" di Verona, ha creato e curato la pagina "Gusto".



Roberto Zottar



Gigi Padovani



Giuseppe Benelli (in primo piano) con Aldo Tammaro



Attualmente, scrive per "Vitae", rivista nazionale dell'Ais, e per il quotidiano nazionale "La Verità". Collabora con il medesimo quotidiano, contitolare di due rubriche, "Peccati di Gola" (recensioni ristoranti) e "La Storia in Tavola", anche Giancarlo Saran, il quale, con il "gastronauta" Davide Paolini, ha pubblicato *Il Gastronauta nel Veneto*, per le edizioni de "Il Sole 24 Ore"; è Accademico della Delegazione di Treviso. Fa parte della Delegazione di Milano Brera il professor Aldo Tàmmaro, Primario emerito di Geriatria, Istituto geriatrico "Pio Albergo Trivulzio" di Milano, il quale dedica gran parte dell'attività scientifica e degli interessi culturali e operativi ai rapporti fra elementi dello stile di vita (attività fisica, alimentazione, nutrizione) e longevità e salute.

Delegato di Gorizia, Roberto Zottar è assaggiatore esperto Onav, membro del Ducato dei vini Friulani, e dal 2017 cura la rubrica gastronomica della trasmissione di RAI Radio 1 "Vita nei Campi".

Tutti i componenti del CSFM sono autori di numerose pubblicazioni su temi di cultura gastronomica.

Lo spirito di coesione e di impegno, che traspare dal giro di tavolo delle brevi presentazioni, porta il Presidente Petroni a richiedere osservazioni e suggerimenti a proposito della Rivista accademica, al fine di renderla, nei contenuti e nella grafica, fruibile, eventualmente, dai frequentatori delle librerie. Sì, perché il mensile *Civiltà della Tavola* ha le carte in regola per essere



Giancarlo Saran (a sinistra) con Luca Chiesa

proposto anche a un pubblico più vasto, potendo contare su tiratura e contenuti culturali in grado di attirare lettori e valorizzare l'editoria di qualità, soprattutto oggi, quando importanti periodici affrontano un momento di crisi.

L'argomento suscita il vivo interesse del CSFM.

Giudizi positivi sulla copertina, che ha un taglio fortemente identificativo; stesso favore per la proposta del Presidente Petroni di suddividere gli argomenti degli articoli in diverse rubriche, e di esaminare la possibilità di alcune pagine a colori. Per colpire l'interesse del lettore, inoltre, viene suggerito di svincolare la prima parte (articoli) che andrebbe in libreria, dalla seconda (attività accademiche) che completerebbe esclusivamente le copie inviate agli Accademici. E poi ancora suggerimenti sui contenuti: puntare sull'attualità - "il mondo deve sapere come si muove la cucina italiana" (Morelli) -, ma anche sulla storia della tavola o di un piatto - "la gente mangia la storia" (Padovani); orientare il pubblico contro le *fake news* (Tàmmaro); mantenere il Focus del Presidente, essenziale, istituzionale, identificativo (Chiesa, Pecchioli, Vitale). Ognuno assicura la massima collaborazione alla Rivista, con articoli, recensioni, interviste.

Ancora molti argomenti all'ordine del giorno, fra i quali, un "sogno" del Presidente Petroni: la storia della cucina italiana a fumetti per i ragazzi di elementari e medie. Un'idea avvincente, a detta di tutti, e l'impegno di stilare un elenco di argomenti entro i prossimi sei mesi.

Paolo Petroni si sofferma poi sulle pubblicazioni accademiche già in libreria, alle quali si aggiunge la nuova *Guida alle Buone Tavole della Tradizione*. A proposito dei ristoranti recensiti dall'Accademia, chiede il parere degli intervenuti sui "Magnifici del Presidente" (quali siano ancora da mantenere e quali da sostituire); sottopone loro



le schede di valutazione e quelle per l'inserimento nella Guida on line per eventuali commenti migliorativi. Anche su questi ultimi temi la riunione è animata e partecipata: si respira la voglia di agire, collaborare, lavorare con entusiasmo per questa Accademia.

See International Summary page 70

CENTRO STUDI "FRANCO MARENGHI"

Sergio Corbino
Presidente

Giuseppe Benelli
Vice Presidente

Elisabetta Cocito
Segretario

Luca Chiesa
Gigi Padovani
Morello Pecchioli
Giancarlo Saran
Aldo E. Tàmmaro
Andrea Vitale
Roberto Zottar



Camminare insieme

Un incarico importante quello dei Coordinatori Territoriali, che può essere svolto con efficacia.



*In alto, a sinistra, Franco Zorzet (Veneto);
al centro, Rosa Cartella (Sicilia Occidentale)
e Rossana Galletti (Toscana Ovest)*



*In basso, a sinistra, Flavio Bisello (Marche);
al centro Fabio Giavolucci (Romagna)*



ripartire gli incarichi tra più Accademici. Un importante avviamento si è avuto anche, sottolinea Petroni, tra i Delegati, con la sostituzione di coloro che svolgevano tale incarico da più di dodici anni. Non sono stati nominati i Coordinatori della Valle d'Aosta (soltanto due Delegazioni) e della Basilicata (che, tuttavia, potrebbe essere nominato in seguito).

Il Presidente ha ricordato l'istituzione del ruolo di Coordinatore (inizialmente denominato Delegato regionale) e l'importanza che sempre più ha acquisito per la ne-

L'hotel Principe di Savoia, a Milano, ha accolto la riunione dei Coordinatori Territoriali, molti dei quali di prima nomina (15 su 26). Un impegno lungo e molto complesso, quello del rinnovo delle cariche, ha fatto notare il Presidente Paolo Petroni nel suo discorso di apertura, in seguito alla decisione di non sovrapporre i ruoli di Consultore e Coordinatore per

nessità di avere un *trait d'union* sia quando la regione è suddivisa in due aree, sia quando le Delegazioni di un territorio sono molto numerose. Per tale motivo, la funzione del Coordinatore è stata inserita nello Statuto, al fine di armonizzare le manifestazioni accademiche e i convegni organizzati nel territorio di competenza e di riunire, almeno annualmente, i Delegati dell'area per raccordarne le iniziative ed evitare sovrapposizioni. Un compito delicato, sottolinea il Presidente, ma che può essere svolto con efficacia se ci si propone in atteggiamento positivo e propositivo. Petroni ha inoltre ricordato, soprattutto ai nuovi nominati, che il Regolamento prevede che il Coordinatore faccia parte del CST, ma che le riunioni di coordinamento non si devono sovrapporre a quelle del Centro Studi Territoriale. Si tratta di incontri operativi, ai quali può essere invitato il DCST, e non momenti esclusivamente conviviali.



Massimo Percotto (Friuli - Venezia Giulia)



Giuseppe De Simone (Campania)



Anna Maria Lombardi (Molise)



Prima di passare la parola agli intervenuti, Paolo Petroni li invita a chiedere consigli alla Presidenza, in caso di dubbi nello svolgimento della propria attività.

Un tema affrontato da alcuni è stato la richiesta di un maggior coinvolgimen-

to dei Coordinatori nell'attribuzione dei tempieetti, dei premi e dei Diplomi di Buona Cucina ai ristoranti (Alessandro Corso, Puglia Sud; Ciriaco Danza, Puglia Nord; Gabriele Gasparro, Roma; Franco Zorzet, Veneto; Anna Maria Lombardi, Molise). Pier Paolo Veroni (Emilia) interviene per complimentarsi sulla maggiore presenza femminile all'interno delle Delegazioni, offrendo l'occasione al Presidente di ribadire quanto si sia prodigato perché ciò avvenisse, insieme al ringiovanimento dell'età media degli Accademici, che ora si attesta sui 58-59 anni.

Augurando buon lavoro ai CT per il loro delicato compito, Paolo Petroni passa all'argomento all'ordine del giorno relativo alla *Guida alle Buone Tavole della Tradizione*. Annuncia che la nuova Guida sarà in libreria, edita da

Vallardi. L'obiettivo non è tanto quello di realizzare importanti volumi di vendita, quanto di essere presenti in un ambito importante, anche se oggi in crisi (tranne la Michelin).

L'Accademia, infatti, ha tutto il diritto di essere sul mercato delle guide, perché la sua è stata la prima in assoluto uscita in Italia (nel 1961, per volere di Orio Vergani), che riportava anche i piatti serviti nei ristoranti censiti.

La Michelin, infatti, edita nel 1957, consisteva solo in un elenco di locali. Dopo la presentazione alla stampa, la Guida sarà in libreria al prezzo di 13,90 euro. Un'altra iniziativa, questa, che si affianca alla Collana della Biblioteca di Cultura Gastronomica, per dare visibilità all'Accademia quale voce autorevole nel mondo della gastronomia.

See International Summary page 70



Ciriaco Danza (Puglia Nord)



Da sinistra: Giovanni Maria D'Amario (Abruzzo), Francesco Panu (Sardegna), Piero Spaini (Piemonte Est) con Alberto Negro (Piemonte Ovest)



Annunciato il tema dell'anno

L'argomento della cena ecumenica 2019 - Le paste fresche, ripiene e gnocchi - trova i DCST pronti a mettersi subito al lavoro.



*Il Presidente Paolo Petroni
tra Sergio Corbino ed Elisabetta Cocito*

*Nelle foto in basso: a sinistra, Sergio Corbino
con Girolamo Cusimano (Sicilia Occidentale)
e Graziella Soldato (Abruzzo);
a destra: in piedi, Silvana Chiesa (Lombardia);
seduto Giorgio Viel (Friuli-Venezia Giulia)*

Anche la squadra dei Direttori dei Centri Studi Territoriali è stata in parte rinnovata e, dopo aver annunciato l'accorpamento delle due precedenti aree della Lombardia (ora unico DCST Silvana Chiesa) e del Trentino con l'Alto Adige (unico DCST Gianni Gentilini), Paolo Petroni invita ciascuno a presentarsi brevemente per conoscersi meglio. Rende nota, inoltre, la nuova formazione del CSFM ed espri-

me il suo ottimismo circa il buon proseguimento dei preziosi contributi dei Centri Studi Territoriali all'attività, soprattutto editoriale, dell'Accademia. A questo proposito, viene consegnato il volume della Biblioteca di Cultura Gastronomica sulle *Torte dolci e salate nella cucina della tradizione regionale*, fresco di stampa.

Gli impegni che riguardano i DCST, aggiunge il Presidente, sono ormai consolidati, come anche i rapporti con i CT che potranno partecipare alle riunioni dei Centri Studi Territoriali, ma senza sovrapposizione di ruoli; a loro volta i DCST potranno collaborare per individuare temi nuovi e attuali per i convegni.

I Direttori dei Centri Studi sono fatti partecipi delle prossime iniziative editoriali, tra cui un importante *restyling* della Rivista *Civiltà della Tavola*, per la quale sono invitati a una maggiore collaborazione attraverso articoli che riflettano conoscenze reali e approfondite del territorio, nuovi argomenti,





Ettore Bove (Basilicata)



Il Presidente Petroni consegna la medaglia di Orio Vergani all'executive chef Fabrizio Cadei con il sous chef Marco Tamagnone



relazioni interessanti dei partecipanti ai convegni. Il giro di tavolo che segue trova i DCST molto favorevoli alla nuova impostazione (c'è anche chi ha parlato di "progetto rivoluzionario") che prevede pure l'impegno a collaborare



Davide Rossi (Romagna)

dei componenti del Centro Studi "Franco Marengi" che si sono già attivati con entusiasmo.

Fra le attività editoriali, Paolo Petroni presenta la *Guida alle Buone Tavole della Tradizione*, edizione 2019, per la prima volta in libreria, edita da Vallardi, al prezzo di 13,90 euro. Una nuova opportunità per essere visibili al grande pubblico, rappresentando un nuovo attore nel settore.

Il Presidente, prima di concludere, annuncia che il libro finora uscito in primavera, che riprendeva argomenti già pubblicati nella serie degli "Itinerari", sarà soppresso perché la tiratura si è dimostrata non conveniente (non è inviato agli Accademici). Si sofferma, invece, sul nuovo tema dell'anno 2019, che sarà oggetto del volume distribuito a tutti gli Accademici in occasione della cena ecumenica (e che andrà regolarmente in libreria): "Le paste

fresche, ripiene e gnocchi". Con i complimenti dei Direttori dei Centri Studi Territoriali alle iniziative in atto, in grado di mantenere il rigore di un'Accademia autorevole che ha anche il merito e la capacità di rinnovarsi, ci si avvia a gustare un ottimo menu, preparato dallo chef Fabrizio Cadei dell'attiguo ristorante "Acanto", una stella Michelin: salmone marinato con aneto e barbabietola, spuma di avocado, cetrioli e pomodorini; risotto alla milanese con ossobuco scomposto; piccole milanesi di vitello con misticanza e pachino; spuma di caffè con riso soffiato e zabaione freddo al Porto. (S.D.L.)

See International Summary page 70



In altro a sinistra,
Enza Buonfrate (Puglia Sud).

In basso, da sinistra:
Maria Attilia Fabbri Dall'Oglio (Roma);
Cettina Pipitone Voza (Sicilia Orientale)



Lontano dalle stelle

La nuova Guida alle Buone Tavole, per la prima volta in libreria, non riporta valutazioni, ma indica i locali che valorizzano la cucina tradizionale italiana.

Il Presidente Petroni con Marcella Meciani e Carlo Ottaviano



Nel corso di una partecipata conferenza stampa, il Presidente Paolo Petroni ha presentato la nuova edizione della *Guida alle Buone Tavole della Tradizione* che, per la prima volta, sarà in libreria, edita da Vallardi, al prezzo di 13,90 euro.

Moderatore dell'incontro, il giornalista Carlo Ottaviano; al tavolo dei relatori anche Marcella Meciani, Direttore editoriale Vallardi.

Entra subito in tema, Ottaviano, con due considerazioni: l'immagine che la Guida dell'Accademia ha al di fuori del mondo mediatico, quello dei cosiddetti "cuochi d'artificio", e il suo porsi lontano dalle mode, perché la cucina richiede serietà. Gli fa eco Marcella Meciani, sottolineando un'inversione di tendenza dell'editore, nel pubblicare una Guida dedicata non alle preparazioni televisive né agli chef stellati, bensì alle "buone tavole", a quei ristoranti, cioè, dove porteresti un amico che viene a visitare la tua città, o dove condurre i lettori a gustare un piatto tradizionale del territorio.

Precisa il Presidente Petroni che l'Accademia non è favorevole ai piatti elaborati solo per sorprendere, né all'innovazione portata all'eccesso che certamente non fidelizza i clienti, i quali, fatta l'esperienza di una volta in un locale stellato, non vi tornano, anche per i costi elevati. L'Accademia, prosegue, apprezza piuttosto la cucina tradizionale ma non statica, frutto di quelle piccole innovazioni che non seguono le mode ma contribuiscono a renderla fruibile dai consumatori di oggi. I ristoranti recensiti sono, per esempio, quelli nei quali si torna per gustare un determinato piatto fatto a regola d'arte. Ottaviano si sofferma ancora a esaminare le peculiarità della Guida dell'Accademia, rispetto alle altre: la selezione soltanto di un numero equilibrato di ristoranti (circa 900, compresi alcuni all'estero), in modo da focalizzare il lettore su una scelta puntuale e rapida; l'astensione dall'attribuire stelle, cappelli o forchette, utilizzando per le valutazioni non ispettori dedicati, ma i propri Accademici, normali clienti. Da apprezzare, inoltre, la segnalazione dei

"piatti da non perdere" (magari da tornare a mangiare). Insomma, i locali in Guida non sono quelli dove c'è tanto fumo e niente arrosto, ma piuttosto quelli dove c'è arrosto (e tanto altro). E proprio su quest'ultimo argomento si sofferma Paolo Petroni, concludendo la conferenza stampa: si dovrebbe andare al ristorante senza pensare alle valutazioni delle guide, ma per giudicare ciò che realmente si mangia. Il pericolo, oggi, è infatti quello che gli chef possano essere influenzati, nelle loro proposte, dal *marketing* delle aziende che commercializzano alcuni prodotti o dalle sponsorizzazioni.

La Guida dell'Accademia ha una lunga tradizione: è stata la prima pubblicata (nel 1961) che riportasse anche le pietanze che si gustavano nei ristoranti segnalati (quelle Michelin del 1956 e del 1957 indicavano solo se il locale era lussuoso). Fu fortemente voluta da Orio Vergani al quale stava a cuore la valorizzazione della cucina tradizionale italiana.

See International Summary page 70



Cucina nazionale-popolare in TV

La trasmissione “La Prova del Cuoco” vista dietro le quinte.

DI GIGI PADOVANI

Centro Studi “Franco Marenghi”

È l'apoteosi della cucina nazionale-popolare in TV, la prima trasmissione che diciotto anni fa portò gli “spadellatori” sul piccolo schermo. Ora la conduttrice è cambiata, non c'è più Antonella Clerici, l'ha sostituita Elisa Isoardi, e gli autori con lei hanno rivoluzionato il programma, con nuovi ospiti. Ho fatto il giurato per una settimana a “La Prova del Cuoco”, giudicando in diretta i piatti dei concorrenti, con accanto uno chef stellato - Lele Usai del ristorante “Il Tino” di Fiumicino - e una celebrità dello spettacolo che si alterna di giorno in giorno, da Flavio Insinna ad Antonella Elia e Costantino della Gherardesca. Che cosa è cambiato in questa nuova edizione? Ogni giorno viene posta attenzione alla cultura del cibo, con agronomi, dietologi, esperti di formaggi o di olio che affrontano un ingrediente e ne spiegano - velocemente, sempre con tempi televisivi - le ca-

ratteristiche: per esempio il cetriolo, il peperone, il pecorino, il mirtillo. Poi c'è il cosiddetto “Duello all'italiana”, una gara nella quale due cuochi si sfidano interpretando in modo più o meno fantasioso un “classico” della tradizione culinaria italiana, come la panzanella, il millefoglie, la frittata di pasta o il vitello tonnato. In questo caso il giudizio che decreta il vincente è sempre espresso dalla conduttrice. I tre giurati ospiti della trasmissione assaggiano e giudicano i piatti preparati, in diretta e in venti minuti, dai concorrenti “laici” (sia pure aiutati da cuochi professionisti) che si sfidano cucinando ciascuno due portate sulla base di cinque ingredienti “a sorpresa”.

“La Prova del Cuoco” va in onda dagli stabilimenti di produzione della Dear (ribattezzati Studi Fabrizio Frizzi in ricordo dell'*anchorman* recentemente scomparso) di Roma, sulla Nomentana.

Lo chef Lele Usai,
Flavio Insinna, Gigi Padovani





La conduttrice Elisa Isoardi

Nei vasti corridoi dei capannoni si possono incontrare Amadeus che va al trucco, i concorrenti e il pubblico de "L'Eredità", gli attrezzisti che preparano le scenografie di "Domenica In". Tutti vanno di fretta, la frenesia della diretta riempie di adrenalina il piccolo studio con i fornelli a induzione accesi, dal capostruttura Rai allo staff di produzione della Endemol: ho ammirato la professionalità di Elisa Isoardi che sa condurre la trasmissione passando con naturalezza da uno stacco all'altro. Pare che le casalinghe *aficionadas* della mattina di Rai 1 rimpiangano un po' la Clerici e la sua conduzione da "mamma degli italiani", ma certamente la Isoardi, per ora, non si fa demoralizzare dalla dittatura dell'Auditel e non fa polemiche: "Lasciatemi lavorare", dice al suo staff, "la stagione televisiva è lunga".

Si è scritto molto sulla cucina in televisione, sugli chef star, sulle sfide all'ultimo coltello con insulti e tremori dei concorrenti che si vedono in molti programmi, a partire dal format di "MasterChef" su Sky. "La Prova del Cuoco" è una trasmissione totalmente diversa, prima di tutto perché è in diretta: la gara è molto più "vera" e "ruspante". Facciamo degli esempi. Nel suo carrello della spesa ciascun concorrente trova cinque ingredienti, come pollo, anacardi, uva bianca, caciocavallo e cicoria. E deve creare due piatti. In una puntata - preparati con quei prodotti - ho assaggiato "spaghetti con ragù di pollo, caciocavallo e cicoria" (li giudicai modesti e scipiti) e "bocconcini al curry con riso basmati e uva" (ben realizzati). Che cosa hanno a che fare con la cucina italiana? Quasi niente, perché i tempi stretti e le materie prime "obbligate" non offrono molta scelta agli spadellatori, che si affannano in diretta cercando di sbagliare il meno possibile. Dunque pollice verso per "La Prova del Cuoco", anche vista da dietro le quinte? Non me la sento di farlo, pur dopo tanti anni di attività come giornalista e critico gastrono-



mico, avendo provato con mia moglie Clara quasi tutti i grandi ristoranti italiani (e non solo). Gli autori del programma mi hanno detto: "la gente a casa vuole soprattutto ricette, e noi, in ogni puntata, ne offriamo una decina, più o meno facili, che si possono ritrovare su Internet per scoprire le dosi esatte. Mentre la signora cucina davanti ai suoi fornelli (ma esistono ancora le casalinghe che lo fanno?), è contenta di vedere qualche nuovo piatto che la incuriosisca. Cercare di raccontare le ricette di Pellegrino Artusi o di Ippolito Cavalcanti sarebbe un'impresa impossibile". E allora viva "La Prova del Cuoco", magari con qualche "siparietto" culturale

in più, per far conoscere alcuni elementi di storia patria a tavola e le caratteristiche dei prodotti italiani. Per esempio: perché avere in dispensa il riso basmati e non uno dei nostri cultivar autoctoni? Dopo una mia osservazione in diretta, l'istanza pare sia stata recepita dalla produzione. Meglio certamente questa gara autentica e un po' da sagra paesana che gli impiattamenti algidi alla "MasterChef", con il montaggio della regia che altera ogni momento della

trasmissione, trasformandola in una sfida all'ultimo sangue. Elisa Isoardi usa spesso questa citazione, in trasmissione: "L'appetito vien mangiando". La si trova in *La vie de Gargantua et de Pantagruel* di François Rabelais, nel dialogo etilico tra Gargamella, gravida di Gargantua, e Grangola. E la frase si completa così: "La sete se ne va bevendo". Negli Studi Dear, per la verità, non si brinda molto, se non per l'intervento asettico delle sommelier della Fis (il rito romano del vino presieduto da Franco M. Ricci), ma l'atmosfera almeno è allegra e conviviale. Siamo o no un popolo di eroi, di santi, di poeti e di chef?

See International Summary page 70

ACCADEMICI IN PRIMO PIANO

*L'Accademico di Ragusa, **Giorgio Assenza**, è stato confermato quale componente dell'Assemblea Nazionale dell'Organismo congressuale forense.*

*L'Accademica di Venezia Mestre, **Valentina Gandin**, insieme ad altri ricercatori del Dipartimento di Scienze del Farmaco dell'Università di Padova, ha scoperto e brevettato una molecola a base di rame, risultata efficace e selettiva verso alcuni tumori solidi. Il brevetto è stato preso in licenza dalla società americana Sapir, che ne seguirà il programma di sviluppo clinico.*

*L'Accademico di Vicenza, **Claudio Ronco**, è stato chiamato, per chiara fama, dall'Università degli Studi di Padova quale Professore di prima fascia presso il Dipartimento di Medicina - DIMED.*



I maccheroni di Rossini

Il musicista, di cui ricorre quest'anno il 150° anniversario della morte, li preparava in due modi: gratinati o ripieni.

DI GIOVANNI BALLARINI

Presidente Onorario dell'Accademia

Gioachino Rossini è celebre per le opere musicali, che compone nella prima metà della sua vita, e per il trasporto che ha per la gastronomia alla quale si dedica nel resto della sua esistenza. La doppia passione per musica e cibo fa affermare all'artista: "Non conosco un'occupazione migliore del mangiare, cioè, del mangiare veramente. L'appetito è per lo stomaco quello che l'amore è per il cuore. Lo stomaco è il direttore che dirige la grande orchestra delle nostre passioni". Per quest'ultima passione, le caricature parigine del XIX secolo spesso lo ritraggono con la siringa da pasticciere, che utilizza per preparare

agli ospiti i cannelloni e i maccheroni, durante le serate musical-gastronomiche nella sua casa sulla Chaussée d'Antin o nella sua villa a Passy.

Rossini, durante il primo periodo di vita, sicuramente ben conosce le paste alimentari e certamente, da buon marchigiano, i vincisgrassi, o vingesgrassi, considerato uno degli emblemi gastronomici della cucina di questa regione e tradizionalmente preparato per i giorni di festa. Il piatto, nel 1779, appare nel libro di cucina di Antonio Nebbia, *Il cuoco maceratese*, con il nome di *princisgrass* e, diversamente dall'uso moderno, prevede i tartufi, particolarmente amati dal Maestro pesarese.

A Bologna, conosce altre paste, come le tagliatelle e le lasagne preparate con il ragù bolognese, tutte realizzate con farina di grano tenero impastata con uova. A Napoli, il giovane Rossini incontra la pasta di grano duro quando è direttore artistico del Teatro San Carlo, sotto contratto con il grande impresario dell'epoca Domenico Barbaja in un complicato rapporto a proposito del quale Rossini afferma: "Ho composto l'Overture dell'*Otello* in una cameretta del palazzo di Barbaja, ove il più calvo e il più feroce degli impresari mi aveva rinchiuso senz'altra cosa che un piatto di *maccheroni*, e con la minaccia di non poter lasciare la camera, vita durante, finché non avessi scritta l'ultima nota". Un rapporto complicato anche dal punto di vista umano, in quanto Rossini s'innamora e poi sposa Isabella Colbran, soprano spagnola e star dell'epoca, amante di Barbaja.

Dal contratto con Barbaja nascono alcuni dei più grandi successi del musicista.





sta: a Napoli compone, tra le altre opere, *Otello*, *La Cenerentola* e *Il Barbiere di Siviglia*.

Quando arriva a Parigi, le paste alimentari italiane sono di casa, dopo che erano state conosciute e importate durante le guerre del Direttorio e dell'Impero e soprattutto a seguito della Campagna d'Italia del giovane generale Napoleone Bonaparte. In particolare, i maccheroni fanno furore fra il 1820 e il 1840 e sono presenti nei menu dei ristoranti e dei nobili, anche per la presenza di produttori locali. Pure lo scrit-

tore Honoré de Balzac ne è ghiottissimo. A Parigi, Gioachino Rossini cerca la pasta all'italiana e si narra che un giorno, recatosi in un negozio di alimentari di pregio condotto da Caneveri, ebbe con lui un acceso dibattito sulla provenienza dei maccheroni. Quando Rossini uscì dal negozio, Caneveri viene a sapere, da chi ha assistito alla discussione, con chi ha trattato ed esclama: "Rossini! No, non lo conoscevo prima. Ma se s'intende di musica come di maccheroni deve scrivere della gran bella musica".

Abbiamo due testimonianze su come Rossini preparava la pasta cotta in brodo e non in acqua. Una consuetudine antica e già presente nella grande cucina medievale, come testimonia Giovanni Boccaccio nel *Decameron* (ottava giornata, terza novella) quando descrive il Paese di Bengodi dove i maccheroni e i ravioli sono cotti in brodo di capponi. La prima ricetta di Rossini riguarda i *maccheroni gratinati*, la seconda i *maccheroni ripieni*.

GIOVANNI BALLARINI

See International Summary page 70

MACCHERONI GRATINATI

La ricetta, per due persone, scritta il 26 dicembre 1866, è la seguente, opportunamente rielaborata.

Per essere sicuri di poter fare dei buoni maccheroni, occorre innanzitutto avere tegami adeguati. I piatti di cui si serve Rossini vengono da Napoli e si vendono sotto il nome di "terre del Vesuvio" e la ricetta si divide in quattro parti: cottura della pasta, preparazione della salsa, preparazione a strati, gratinatura.

La cottura della pasta è una delle operazioni più importanti. Si comincia col versarla in un brodo in piena ebollizione precedentemente preparato; il brodo deve essere stato passato e filtrato; si fa allora cuocere la pasta su un fuoco basso dopo avervi aggiunto alcuni centilitri di panna e un pizzico di arancia amara. Quando i maccheroni hanno preso un colore trasparente, sono immediatamente tolti dal fuoco e scolati sino a quando non contengano più acqua e li si tiene da parte prima di essere sistemati a strati.

La preparazione della salsa va eseguita in un tegame di terracotta. Per 200 g di maccheroni si metteranno: 50 g di burro, 50 g di parmigiano grattugiato, 5 dl di brodo, 10 g di funghi secchi, 2 tartufi tritati, 100 g di prosciutto magro tritato, 1 pizzico di quattro spezie, 1 mazzetto di odori, 1 pomodoro, 1 dl di panna, 2 bicchieri di champagne. Lasciar cuocere a fuoco basso per un'ora circa, passare per un colino e serbare a bagnomaria.

La preparazione a strati va eseguita in un tegame in "terra del Vesuvio". Dopo aver leggermente ingrassato il tegame con burro chiarificato e raffreddato, vi si versa uno strato di salsa, poi uno di maccheroni, che va ricoperto da uno strato di parmigiano e di gruviera grattugiati e di burro; poi un altro strato di maccheroni che si ricopre nello stesso modo; il tutto bagnato dalla salsa; poi all'ultimo strato si aggiunge un po' di pangrattato e di burro e si mette il tegame da parte per la gratinatura.

La gratinatura deve far dorare il piatto per il momento in cui dovrà essere mangiato.



MACCHERONI RIPIENI

I maccheroni, dopo una prima cottura in brodo, sono riempiti e poi cotti in casseruola, ma lasciamo la parola a un testimone: "Fu allora che comparve Rossini, che con la sua delicata mano grassottella, scelse una siringa d'argento. La riempì di purè di tartufi e, con pazienza, iniettò in ciascun rotolo di pasta questa salsa incomparabile. Poi sistemata la pasta in una casseruola, come un bambino nella culla, i maccheroni finirono la cottura tra vapori che stordivano. Rossini restò là, immobile, affascinato, sorvegliando il suo piatto favorito e ascoltando il mormorio dei cari maccheroni come se prestasse orecchio a note armoniose".



Il mais Biancoperla nella cucina trevigiana

Utilizzato per la polenta bianca, ne determina un sapore più delicato rispetto a quella gialla.

DI NAZZARENO ACQUISTUCCI
Delegato di Treviso-Alta Marca



La storia del mais comincia con le prime spedizioni di Cristoforo Colombo nell'ultimo decennio del XV secolo. A differenza della patata e del pomodoro, che troveranno un loro posto molto più tardi in agricoltura e sulle tavole, il mais viene adottato subito. Prima della scoperta dell'America, i contadini facevano già la polenta con sorgo e miglio, sostituiti, a partire dalla prima metà del 1500, con il mais. Il mais Biancoperla è una delle varietà antiche, provenienti dal Nuovo Mondo, più apprezzate e diffuse nella Pianura Padana, come dimostrano alcune testimonianze archivistiche e iconografiche, che ci hanno lasciato i grandi artisti.

Una pannocchia bianchiccia compare nei festoni affrescati da Giovanni Battista Zelotti, della scuola del Veronese, a Villa Emo, costruita dal Palladio e situata a Fanzolo di Veduggio. Una mappa, trovata nell'archivio della famiglia patrizia Emo, mostra i terreni acquisiti nel 1549 per via ereditaria, a Vigonza (Padova), dove sono disegnate piante che

ricordano le pannocchie del granoturco. In un bassorilievo della fontana di Villa Barbaro a Maser, altro splendido gioiello del Palladio, i cui interni sono affrescati da Paolo Veronese, troviamo un'altra pannocchia.

Il mais Biancoperla, coltivato ininterrottamente da allora, comincia a sparire tra gli anni Sessanta e Settanta del secolo scorso, sostituito dalle varietà ibride giunte dagli Stati Uniti, per la diversa resa per ettaro e dedicate alla nascente filiera zootecnica. Il mais ibrido riesce a produrre anche 100 quintali per ettaro, mentre le antiche specie non superano i 40 quintali. Questa enorme differenza di produzione ha stravolto la coltura del granoturco con il conseguente abbandono delle varietà originarie. Va anche precisato che il cambio dei costumi alimentari porta alla scomparsa della polenta come piatto della quotidianità contadina.

È stata la tenacia di alcuni agricoltori trevigiani di Castelfranco Veneto a recuperare la varietà Biancoperla salvandola dall'oblio. Attualmente esiste una produzione che soddisfa la richiesta del mercato di questa farina di nuovo tornata in auge nel territorio trevigiano.

Si può tranquillamente affermare che, tra i prodotti del Nuovo Mondo, il mais (*Zea mays*) è quello che nel Veneto ha avuto maggiore influenza sull'alimentazione quotidiana, per la perfetta acclimatazione della pianta. Qui la farina di mais è stata utilizzata prima per fare il pane, che risultava purtroppo troppo duro, e poi per la produzione della polenta che è diventata la componente principale sostitutiva del pane. Infatti, può essere preparata sia morbida "al



cucchiaino” o più consistente tanto da essere tagliata con un filo.

Tagliata a fette, può essere abbrustolita sulla griglia e accompagnata alla soppressa o altri salumi o formaggi oppure mangiata il giorno dopo a colazione con il latte. Un’abitudine, questa, che appartiene a tempi passati ma che qualcuno ancora in campagna riesce a mantenere.

Il mais Biancoperla, che è stato ottenuto recentemente, è un insieme di “popolazioni di mais”, della zona soprattutto trevigiana, a impollinazione libera. Il raccolto è disponibile verso fine estate, un poco prima di quello del mais giallo. La granaglia può essere immagazzinata in ambienti appositi e avviata alla macinazione, secondo la richiesta del mercato, nel corso dell’anno. Infatti la sua conservazione, sotto vuoto, ha diversi mesi di vita. Minore resistenza alla conservazione ha la farina Biancoperla integrale, per via della componente grassa che le deriva dal germe. Le piante sono molto alte, con ciclo medio-lungo, le pannocchie affusolate e lunghe con grandi chicchi vitrei o semivitrei dal colore perlaceo. Con la farina ottenuta dalla macinazione a pietra, si prepara una polenta bianca, fine e dal sapore delicato, detta comunemente “di Treviso”, ma in effetti diffusa da Padovano alla laguna di Venezia.

La polenta, per molti anni, ha rappresentato due diversi modi di utilizzazione sulle tavole dei trevigiani. Mentre la gialla, per quantità e sapore, era



il mezzo di sussistenza più tipico del desco contadino alpino e prealpino, quella bianca è stata preferibilmente usata dalle famiglie contadine della pianura veneziana, trevigiana e padovana. Risulta più delicata, da abbinare ai piatti di pesce o ad altri “mangiari” dove il sapore della polenta non doveva prevaricare quello della pietanza. Oggi, però, sono i ristoratori a determinarne l’uso e gli accostamenti più appropriati secondo i gusti del momento. Si può trovare perciò indifferentemente sia la polenta Biancoperla o quella gialla “sposata” con uno spiedo succulento d’Alta Marca, con la faroana in salsa *pevarada* oppure con le *schie fritte* o i funghi *barboni*. Rimane

il fatto, però, a detta dei produttori, che la polenta preparata con il mais Biancoperla ha valori nutritivi superiori, grazie a un maggiore apporto di amido e, come si è detto, ha un gusto più delicato.

Ieri piatto simbolo della miseria, che per molto tempo ha rappresentato in Veneto cibo per la sopravvivenza e che richiama per il suo insufficiente valore nutritivo la “pellagra”, diventa oggi il cibo del ricordo e della memoria, mantenendo intatto nella gastronomia trevigiana, sia bianca sia gialla, il suo contributo irrinunciabile in tanti piatti della tradizione.

NAZZARENO ACQUISTUCCI

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).



Il “grano dei morti”

Un dolce di antica tradizione dauna, che si prepara il 1° novembre.

DI GIUSEPPE TRINCUCCI

Delegato del Gargano

In occasione della “festa” del ricordo dei defunti e di quella di Ognissanti, per antica tradizione, in quasi tutte le città della Daunia, dal Tavoliere al Gargano, si prepara un dolce che viene chiamato “grano dei morti” o grano cotto (nel dialetto *cicce cutte*). I ceci della forma dialettale sono ricordati per la somiglianza del grano ai comuni ceci dopo la bollitura.

L'origine di questo dolce avrebbe radici molto remote, forse mitologiche, che provengono dall'antica Grecia. Ricordate il mito di Demetra, gli antichi misteri Eleusini, il ratto di Kore, nota come Persefone? Tale mito è forse alla base di questo dolce frugale, i cui elementi base sono il grano, la melagrana e il vino sotto forma di mosto cotto.

Racconta la leggenda che la bellissima Persefone fu rapita da Ade, re del regno dei morti, innamoratissimo ma senza speranza di essere riamato. Demetra, la madre della fanciulla, in preda alla disperazione, decise che, sin quando non fosse stata liberata, la terra non avrebbe prodotto più i suoi frutti e il prezioso grano.

Demetra fu accolta da Keleo, re degli Eleusini e, per riconoscenza, insegnò a Trittolemo, figlio del re, l'arte della coltivazione del grano. Dal mondo greco lo stesso mito passò a quello romano, Demetra divenne Cerere la dea delle messi, Persefone si chiamò Proserpina, Ade è Plutone, ma la storia rimase identica.

Il dolce arriva in epoca imprecisata nelle terre daune, passando dalla Sicilia

dove si celebravano feste in onore di Proserpina all'inizio della primavera, le *Antesforie*, e all'inizio dell'autunno, le *Tesmoforie* in ricordo dei cicli della terra, del risveglio della natura e del sonno autunnale.

Il dolce è preparato con ingredienti molto poveri, legati alla stagionalità: grano tenero, melagrana, noci secche, cioccolato fondente, vino cotto, con la recente aggiunta di aromi, come la cannella e il cedro candito.

La preparazione è anzitutto una celebrazione del grano prima che inizi un nuovo ciclo di coltivazione con la semina imminente. La coltivazione del grano è una cultura fondamentale del territorio pugliese e del Tavoliere, di antichissima origine e di cui si cono-



LA RICETTA

Ingredienti: 500 g di grano (tenero o bianchetto), 2 melagrane di media grandezza, mosto cotto, 150 g di noci sgusciate, 150 g di cioccolato fondente, 100 g di cedro candito, 1 bacchetta di cannella, zucchero.

Preparazione: in una ciotola di acqua fredda porre il grano ben pulito, già messo in ammollo la sera precedente, e portare a ebollizione per 7 minuti e comunque fino a cottura. Far raffreddare la pentola avvolgendola in un giornale e in un panno di lana. Colare l'acqua e aggiungere gli ingredienti (chicchi di melagrana, cioccolato, cedro e noci a pezzetti, cannella tritata, zucchero). Al momento dell'uso versare il mosto cotto in quantità variabile e secondo il gusto personale.



scono le prime tracce fin dai tempi arcaici. Tra le varietà coltivate, il grano duro è quello che si trasformerà in pane e paste; quello tenero servirà a confezionare pane e dolci, come per il grano dei morti. Il dolce è carico di simbolismi: il grano che marcisce e rinasce, continuando la vita; la rossa melagrana è segno di benessere e abbondanza; la noce rappresenta la sintesi della vita; il vincotto, il *mosto cotto* di virgiliana memoria, segno dell'amicizia e dell'amore; la cioccolata a significare la fertilità; la cannella la gioia; il cedro candito il lavoro dell'uomo.

Tale simbologia di origine pa-

gana diventerà cara anche alla cultura cristiana. Frequenti le raffigurazioni della Madonna con la melagrana, interpretate da alcuni come simbolo della Passione e spesso unite alla simbologia eucaristica del pane e del grano. Fondamentale documento di questa interpretazione è l'inimitabile statua di Jacopo della Quercia in cui la Madonna mostra ai fedeli un frutto di melagrana e il piccolo Gesù una michetta di pane. Quale significato si può dare a questo dolce che si mangia in occasione della ricorrenza della "festa dei morti"? Secondo alcuni è un modo "dolce" per lenire le pene del trapasso e dare una speranza o l'illusione che la vita, nostra e degli altri, continui per l'eternità.

GIUSEPPE TRINCUCCI

See International Summary page 70

IL BILBOLBUL, UN DOLCE NON SOLO PER BAMBINI

Ritrovata fra mille carte di casa la ricetta di questo dolce che ricorda tempi lontani. Tempi nei quali le signore, pur benestanti, facevano molta attenzione all'economia familiare. Il dolce doveva comparire in tavola almeno due volte la settimana; si cercava, perciò, di preparare qualcosa che rimanesse anche per la merenda dei bambini e per loro si realizzava il bilbolbul. Apparentemente si tratta di un dolce piuttosto povero: niente uova né burro (in compenso, uno sproposito di zucchero) ma una consistenza morbida, soffice e umida, profumata e squisita. Nonostante la semplicità dell'esecuzione, si presta a essere servito non solo come ciambellone per la merenda, ma anche (opportunamente travestito) come dolce elegante con panna montata e frutti di bosco. A volte veniva tagliato a quadretti e servito per il tè come un nostrano brownie. Si tratta di una torta al cioccolato creata negli anni Venti da Ada Boni, pubblicata prima nella rivista "Preziosa" che lei dirigeva, e poi inserita, nel 1929, nel ricettario "Il Talismano della felicità", rimasta per anni una Bibbia della gastronomia per le famiglie (era il dono che madri e zie affettuose facevano sempre alle giovani spose, cercando di aiutarle per la gestione della cucina).

Il nome della torta venne ripreso da quello di un protofumetto del "Corriere dei Piccoli": un bimbo africano, creato dalla penna di Attilio Mussino, grande illustratore, fumettista, pittore e collaboratore del "Corriere". Era l'epoca coloniale, in cui un nero veniva chiamato Bingo-Bango-Bongo o Bilbolbul, senza che ci si ponesse tanti problemi di correttezza politica. Presto, sul "Corrierino", il piccolo africano divenne molto popolare, col suo viso caratterizzato da tratti razziali caricati all'eccesso (in particolare le labbra) e le sue avventure surreali in Tripolitania, allora colonia italiana, brulla, con villaggi di capanne fatte di paglia in mezzo ai palmizi.

Le vicende di Bilbolbul erano basate su modi di dire figurati, che su di lui si trasformavano in fatti reali, tanto che per la felicità toccava il cielo con un dito lunghissimo; per la vergogna si colorava di rosso; oppure, per la paura, correva con le ali ai piedi, e così via.

Essendo la torta caratterizzata dal cacao, prese il nome del piccolo eroe. (Roberto Doretti, Delegato onorario di Montecatini Terme-Valdinievole)





Strucolo in straza, ossia lo strudel dolce bollito

Il lungo cammino di una preparazione divenuta tipica nel Goriziano tanto da depositarne la ricetta.

DI ROBERTO ZOTTAR

Delegato di Gorizia

Centro Studi "Franco Marengli"

"Il strucolo in straza, come si chiama a Gorizia e a Trieste lo strudel bollito avvolto in un canovaccio ("straza"), è un esempio di globalizzazione positiva in cucina, che si è evoluta in una localizzazione di successo; in altre parole, con un neologismo di moda, siamo di fronte a un piatto *glocal* (globalizzazione e localizzazione)!

Proviamo a ripercorrere il viaggio fatto dallo strudel, che arrivato dal lontano Oriente fino alla Venezia Giulia, ha messo le radici e si è evoluto in una pietanza bollita caratteristica.

Ricordo che i cibi viaggiano come le idee e le parole e si influenzano e con-

taminano a vicenda; secondo diverse fonti, tra cui anche il *Larousse Gastronomique*, l'origine remota di questo dolce è il *baklava*: sfoglie sottili di pasta, fatta con acqua, farina e grasso, che racchiudono un ripieno di mandorle, noci e miele. Presente a Bisanzio, il *baklava* si è diffuso in tutto il Medio Oriente, nell'Armenia e ha trovato felici adattamenti in Turchia; seguendo le conquiste dei Turchi ha raggiunto Budapest nel 1541. In Ungheria mutò nel corso del tempo: si arricchì di frutta, principalmente mele, con l'aggiunta di uva passa, scorza di limone e cannella, assumendo anche un nome tedesco, *strudel*, cioè "vortice, gorgo",





perché era arrotolato su se stesso a spirale, come d'altronde molti altri dolci di tradizione mitteleuropea.

Dall'Ungheria, dove oggi invece è conosciuto come *rétes*, il dolce passò in Austria e da qui si diffuse, ben presto, in tutto l'Impero austroungarico.

La prima ricetta con il nome *Strudel* è reperibile in un manoscritto di tal cuoco Puech, del 1696, conservata nella Wiener Stadtbibliothek di Vienna, e da

qui in poi le citazioni sono numerosissime fino ad arrivare al nostro Artusi.

Il nome *strucolo* si collega al tedesco dialettale *sruckel*, sinonimo di *strudel* e probabilmente il termine è giunto a noi tramite lo sloveno *štrùkelj*.

La pasta dello *strucolo* (la cosiddetta pasta *tirada*) in genere è un semplice impasto di acqua, farina e grasso, talvolta con l'aggiunta di uovo e/o vino e aceto, steso molto sottile.

Il ripieno ha molte varianti, dalle semplici mele e uvetta, alla ricotta, al formaggio, al semolino, alla panna normale o acida, alle noci, nocciole, ai semi di papavero, cioccolato, o stagionalmente pere, ciliege o visciole, albicocche, prugne, uva fragola, fichi, pere secche, sempre con l'aggiunta di zucchero, cannella, pangrattato, ma anche cedrini, pistacchi, mandorle, pinoli, biscotti.

Per dare un'idea delle possibili varianti dello *strucolo* oggi presenti solo a Gorizia, per impasto, ripieno o per metodo di cottura, tralasciando le versioni salate, Slavica Plahuta, in *Jedi na Goriškem*, ne riporta ben cinquantasei presenti nelle valli attorno a Gorizia.

Una varietà particolare sono gli *strucoli bolliti*, i cosiddetti *strucoli in straza*, o in sloveno *kuhanj štrucklji*, o in friulano *strucui cusinâts tal tavajûl*.

Gli *strucoli in straza*, dopo essere stati arrotolati, vengono rinchiusi in un canovaccio (*straza* o *tavajul*) e cotti al vapore o bolliti. Si servono tagliati a fette, cosparsi di burro fuso, pangrattato e, volendo, cannella. L'impasto è costituito o da una pasta all'uovo (cioè pasta da tortellino, per intenderci), o da pasta lievitata ricca, con uova e burro. Il ripieno prevalente degli *strucoli in straza* è in genere costituito da una base di noci, ma si trovano anche aggiunte di mele e/o ricotta. Ci sono *strucoli in straza* con ripieno di prugne, o di soli semi di papavero, o di castagne o soli lamponi o mirtilli.

Ho cercato di presentare il percorso seguito da questo dolce, che migra da una tradizione culturale a un'altra, assumendo diverse configurazioni formali e lessicali e seguendo trafile a volte inattese e interessanti. Giunto da noi, si è, diciamo, acclimatato, ha assunto parte delle tradizioni locali e ora è un prodotto che noi definiamo tradizionale! La tradizione, infatti, è semplicemente una innovazione riuscita.

A fine settembre, la Delegazione di Gorizia ha depositato dal notaio la ricetta de "il *strucolo in straza*".

ROBERTO ZOTTAR

See International Summary page 70

RICETTA CARATTERISTICA

Ingredienti: per l'impasto non lievitato: 250 g di farina bianca 00, 1 uovo, 50 g di acqua, olio o burro. Impastare gli ingredienti e far riposare l'impasto prima di stenderlo.

Per l'impasto lievitato (4 -5 strucoli): 1 kg di farina bianca 00, ½ lt di latte, 50 g di lievito di birra fresco, 50 g di zucchero, 50 g di burro sciolto, 3 tuorli più 1 uovo intero, un pizzico di sale, i semi di ½ bacca di vaniglia.

Impastare gli ingredienti e lavorare molto bene l'impasto come se fosse pane. Lasciare lievitare fino al raddoppio del volume.

Per il ripieno: 1 kg di noci tritate, 1lt di latte intero, 600 g di uvetta sultanina, 300 g di zucchero, 200 g di burro, 4 pugni di pinoli tritati grossolanamente, 6 cucchiari di pangrattato, 4 albumi montati a neve, la buccia grattugiata di 2 limoni.

Sbollentare con il latte le noci tritate, unire gli altri ingredienti, mescolare con cura e per ultimo aggiungere gli albumi montati a neve.

Preparazione: su di una spianatoia, stendere con il matterello l'impasto abbastanza sottile, spalmare il ripieno e arrotolare il tutto. Avvolgere lo strudel in uno canovaccio e legare con lo spago; far lievitare. Immergere in acqua bollente salata per 15-20 minuti. Servire a fette con una spolverizzata di zucchero, burro fuso e cannella.





L'energetico naturale che fa bene al cuore

La nocciola, ingrediente per molte preparazioni dolciarie, è importante anche per il nostro benessere.

DI GIUSEPPE ANASTASIO
Delegato di Salerno

La crema spalmabile più famosa al mondo, quella che piace a tutti, grandi e piccini, è realizzata con le nocciole. Oltre alla golosità, c'è da considerare un altro aspetto che rende questo frutto un tesoro unico delle nostre tavole: i suoi valori nutritivi.

Altamente caloriche, le nocciole sono anche ricchissime di acidi grassi buoni che aiutano a ridurre il colesterolo nel sangue; contengono fibre utili a migliorare il transito intestinale e sono ricche di vitamine importanti per il nostro benessere.

La nocciola può essere consumata fresca oppure secca. La maggior parte viene trasformata per essere utilizzata nell'industria dolciaria, ma non è da assaporare solo come ingrediente per dolce. Sono infinite le ricette che vestono il sapore di questo frutto secco dalle mille proprietà, che dà un tocco di originalità a tanti piatti. Per esempio, si può realizzare un pesto di sole nocciole, anziché con il più comune basilico.

Per poterle mangiare anche fuori stagione (il raccolto va dai primi di agosto a ottobre), è possibile conservarle per qualche mese, senza guscio, in frigorifero; se, invece, si preferisce lasciarle con il guscio, meglio tenerle in luogo asciutto a temperatura ambiente.

In Italia, la coltivazione di nocciolo (una pianta che può durare anche cento anni) è sviluppata lungo tutta la Penisola, nelle zone collinari. La produzione, però, è concentrata in tre regioni: Piemonte, Lazio e Campania. La varietà



più conosciuta e utilizzata in campo alimentare e dolciario è la “nocciola gentile” del Piemonte, la cui produzione si concentra tra le province di Alessandria, Asti, Cuneo e le colline delle Langhe e del Roero. Ha un sapore delicato e un contenuto più ridotto di grassi; esprime il meglio di sé in unione con il cioccolato. Vi dice niente il gianduia? Fu proprio un cioccolatiere piemontese a realizzare la ricetta di uno di quei cioccolati oggi così tanto amati.

La “nocciola romana” è perfettamente sferica, croccante, senza vuoti interni e ha un sapore e un aroma più decisi e persistenti di quella delle Langhe. La sua produzione è molto antica e interessa le zone di Roma e Viterbo; va conservata in ambienti freschi, lontano dalle fonti di calore e dall'umidità. La tradizione viterbese vuole l'abbinamento delle nocciole con diversi piatti a base

di carne, oppure, come ingrediente per i prodotti dolciari, come i “tozzetti”, i “brutti buoni”, i “mostaccioli” e i biscotti “ossi di morto”.

La “nocciola di Giffoni” ha caratteristiche uniche. Per distinguerla dalle altre basterà vedere se la polpa è di colore bianco e il sapore è aromatico, peculiarità che la rendono straordinaria per la produzione di dolci e per la preparazione della granella. È la varietà italiana più pregiata in assoluto. Molte testimonianze e reperti archeologici, esposti al Museo Nazionale di Napoli, parlano della coltivazione della nocciola già dal III secolo avanti Cristo. Il territorio di produzione della nocciola di Giffoni si concentra esclusivamente nel Salernitano, nell'area della Valle dell'Irno e dei Monti Picentini dove si trova, ovviamente, il comune di Giffoni Valle Piana.

See International Summary page 70



La politica nel piatto

L'alimentazione è un tema politico che susciterà grande interesse in futuro perché "chi controlla la fame, in fondo, controlla il mondo".

DI ARCADIO DAMIANI

Accademico di Pescara Aeternum

Il grande scrittore americano Wendell Berry afferma, che "Mangiare è un atto agricolo", in riferimento ai cibi che provengono dalla terra il più possibile vicino a noi e meno contaminata da quella coltivazione "intensiva" che produce grandi quantità, da non demonizzare, tuttavia con qualche difetto di salubrità.

Il celeberrimo tristellato chef francese Alain Ducasse scrive che "Mangiare è un atto civico" e come dargli torto se ricordiamo che, storicamente, tutta la

civiltà umana si è sviluppata attorno all'alimentazione *in primis*, dai cacciatori ai raccoglitori, migliorando continuamente le proprie aspettative di vita. Tuttavia, noi, invasi da un collettivismo pseudodemocratico, diremmo oggi che il "mangiare è un atto politico". Infatti l'alimentazione è un grande tema politico che interesserà molto in futuro in quanto, come scrive qualcuno, "chi controlla la fame, in fondo, controlla il mondo". Nel suo libro *Mangiare è un atto civico* (Ed. Einaudi), Ducasse tocca alcuni punti fondamentali, come i problemi di salute, i quali, sotto il nome di "malattie del benessere" (obesità, ipercolesterolemia, diabete, alcuni tumori), sono in gran parte dovuti all'alimentazione industriale. Cucina che lo chef definisce "a bassa densità nutrizionale e ad alta densità di deliziosi aromi di sintesi, che crea una dipendenza pericolosa, una dipendenza da gusti uniformati e standardizzati, che consente una distribuzione di massa molto redditizia per l'industria alimentare". Si pensi solo al profluvio dell'aroma chimico del tartufo che fa di un banale e quasi inodore scorzone estivo una leccor-

nia anche superiore al più costoso tartufo bianco. E se è vero che l'invasione mediatica di programmi culinari ci ha sinceramente stancato, è anche vero che proprio in virtù di questa diffusione sta nascendo l'opportunità e la convenienza di capire bene cosa ci sia oggi nel piatto. Allora stiamo alla ricerca dei prodotti più genuini, più vicini alla geografia del luogo, più attenti all'origine della materia prima con il propagandare prodotti freschi, di stagione, a km zero. Praticamente a tavola, almeno noi, stiamo quindi rifiutando il "global food" e siamo per un mantenimento dei confini; in altri termini e senza secondi fini, siamo l'effigie più autentica del "sovranismo" anche se solo alimentare. Ed è innegabile che la varietà delle nostre tradizioni culinarie, con ben venti diverse realtà regionali, della nostra storia, oltre alla mutevolezza del panorama geografico formino un amalgama unico al mondo e dovremmo dire che "Mangiare italiano è meglio".

In Inghilterra, molti ristoranti italiani cercano "mamme" italiane che possano supervisionare la preparazione e la cottura dei cibi della nostra tradizione, come pasta fatta in casa e prodotti freschi di stagione secondo un "Mamma's Menu" molto gradito da quelle parti. E molte nostre "mamme e nonne" hanno risposto con entusiasmo all'iniziativa, pronte a essere ambasciatrici del nostro *know-how*. Perché all'estero non si accontentano più dell'insegna italiana del locale, ma vogliono anche l'impronta empatica e affettiva della presenza del timbro originario. Non c'è che dire!

Esiste, tuttavia, oltre al ritorno in auge della religione del cibo, anche quella del





Hamburger di carne sintetica ricavata da staminali

nostro corpo, che deve essere sempre in forma, come se il mangiare bene fosse sinonimo di “pancetta” e obesità e relativa sindrome metabolica. Nel segno di un complesso di colpa, siamo pronti a privarci della pasta e di tutti gli altri carboidrati, demonizzati ad arte nella cultura del “più basso indice glicemico”, spesso intercorrendo in spiacevoli carenze nutrizionali. Ci ingozziamo, così, di cibi che non agiscono sulla produzione insulinica ma che, comunque assorbiti, circolano nel sangue, non sempre senza conseguenze. E diventiamo “malati in forma” anche perché il “palato” è uno dei piaceri che più appaga la nostra psiche e quante dispute si sono dissipate a tavola! All’industria alimentare non sembra vero il poter servire cibi senza glutine, senza olio di palma, senza zuccheri, a basso contenuto proteico, ricchi di fibre, privi di grassi, specie di origine animale. Ma che cibo è? Un pericoloso sostituto industriale che annienta il “taste”, il gusto, togliendo tutta la poesia che ruota attorno al cibo e alla sua preparazione! E gli attacchi verso la nostra nutrizione, a partire dalla nutraceutica degli integratori fino al completo sovvertimento della nostra tavola, con il *fast food* della carne fatta in laboratorio con cellule staminali, o gli insetti molto proteici al posto della carne, non hanno limiti secondo un’etica molto personale e un’emergenza ambientale. Avremo così una bresaola al seitan o lo spezzatino di tofu. Che goduria papillare!

Credo sia necessario tornare in trincea per le nostre eccellenze e facciamo pure della bistecca fiorentina Patrimonio dell’Unesco e dell’Umanità come già avvenuto per l’arte del pizzaiolo *Made in Italy*. Difendiamo i nostri contadini e non umiliamoli più con lo svilimento economico dei loro prodotti a uso di un commercio senza limiti e confini che induce all’acquisto di arance e olio nordafricani e alla distruzione dei nostri frutti o del nostro buon riso a favore di quello malsano, cresciuto nei miasmi acquatici d’Oriente, ricchi di pesticidi. Siamo invasi dai “falsi hamburger” staminali e tutte le multinazionali del *food*



stanno investendo in quello che potremmo chiamare il “farmacibo”, la “dieta chimica”, con registi come le “felpe californiane” e il volto di attori famosi, che patrocinano e finanziano alcune catene del nuovo *food* che ultimamente sembrano sbarcate nel capoluogo felsineo noto per l’accoglienza alle “novità globaliste”, ma che ha in programma di aprire altri 300 punti vendita. E scusate se avverto qualche brivido.

I burger sembrano di carne ma sono tutti vegetali, con i padroni delle ferie che al messaggio che “non fanno male al Pianeta e fanno bene a te” fanno in realtà il loro bene con soldi a palate, patrocinando le sette dei vegani. E a riguardo è apparso sui giornali il parere di competenti in materia come quello di Elisabetta Bernardi, nutrizionista dell’Università di Bari: sono un miscuglio di proteine vegetali provenienti da soia e piselli, migliorando gusto e consistenza con l’aggiunta di olio di cocco ricco di grassi saturi, di legemoglobina (chimica pura) per aumentare l’apporto di ferro e di numerosi additivi il cui effetto sinergico non è stato ancora studiato. Esperti del settore zootecnico affermano che demonizzare la carne è del tutto errato, perché le nostre carni sono le più controllate del mondo, perché il loro consumo, dalle nostre parti, in riferimento alla Dieta Mediterranea è

assolutamente contenuto; perché abbattere gli allevamenti animali responsabili solo del 15% delle emissioni di CO₂ in atmosfera è del tutto trascurabile; perché le agricolture intensive sono le maggiori consumatrici di acqua; perché non avremmo più i nostri formaggi dal grana alla mozzarella; perché la carne da laboratorio è molto più costosa (quasi 70 euro al chilo) e, se più economica, ne va della sua qualità. Sul fatto che faccia sempre bene, bisogna dire che gli effetti della soia sul nostro organismo non sempre sono benefici, perché contengono isoflavoni, appartenenti alla famiglia dei fitoestrogeni, i quali sembra interferiscano con la funzionalità tiroidea e siano correlati a patologie ovariche.

Per fortuna, gli italiani ricominciano a mangiare carne, in controtendenza al vegetarianismo equo e solidale, con i consumi che salgono del 5% (dati Ismea) e la riscoperta della sua cottura a fiamma viva, che non porta solo con sé il ritorno all’antico, quando non c’erano altre forme di calore, ma ricompatta nuove e vecchie generazioni attorno ai carboni ardenti, ai loro preziosi fumi, se possibile lontani dalle coperture di rete, ipnotizzati dallo sfrigolio delle carni, immersi in calici di vino rosso o bicchieri di birra ghiacciata.

See International Summary page 70



Tanti auguri a te e la torta a me

Analizzando la torta di compleanno da un punto di vista semiotico, si possono trovare molti riferimenti al “milieu” culturale mediterraneo.

DI ROBERTO DOTTARELLI
Accademico di Roma Castelli

Si è appena celebrata la cena ecumenica sul tema delle torte dolci e salate. Alberto Maria Cirese, tanti anni fa (Introduzione a *Pani e dolci di Sicilia* di Antonino Uccello, Sellerio, 1976), sottolineò la duplice natura delle produzioni da forno che, quando sono dedicate a una festa (proprio a quella, in particolare, e non a un'altra qualsiasi), rappresentano contemporaneamente un alimento e un segno.

Se la torta di compleanno è un segno, quali significati hanno gli elementi rituali che la caratterizzano? Perché si

festeggia con un dolce rotondo, sul quale si pongono candeline accese?

La risposta più comune richiama l'uso degli antichi Greci di donare ad Artemide, nel sesto giorno di ogni mese, una torta rotonda, sulla quale era posta una candela accesa. La sua luce e un impasto di farina e miele (da cui, secondo questa opinione, risultava un dolce dalla superficie chiara) avevano lo scopo di riprodurre il disco lunare, ricollegabile alla dea stessa. Peccato che, nelle credenze antiche, Artemide rappresentasse la mezzaluna crescente e che la luna piena, invece, fosse associata a Selene.

Al di là di questa dimenticanza, non viene fatto nessun cenno a come tale rito mensile sia diventato un anniversario (rito annuale). Tuttavia, questa spiegazione contiene tre elementi da indagare più approfonditamente: la forma rotonda, la presenza delle candeline e la superficie chiara (peraltro difficilmente ottenibile in un prodotto da forno, senza l'aggiunta di qualche sostanza, ossia zucchero a velo, panna, o altro).

Prima di analizzare il significato dei tre elementi, è tuttavia necessario ripercorrere la storia sull'uso di festeggiare il compleanno e, per farlo, utilizzeremo alcune informazioni tratte dal libro di Jean-Claude Schmitt, *L'invenzione del compleanno* (Laterza, 2012). In base alle ricerche dell'autore “La più antica attestazione medievale della celebrazione del compleanno si trova ne *Il Milione* di Marco Polo” e si riferisce all'uso dei Tartari di festeggiare l'anniversario della nascita del loro signore, divenuto imperatore della Cina. In Occidente, una delle prime testimonianze riguarda il





patavino Albertino Mussato (1261-1329).

“Dopo Mussato, in Petrarca (1304-1374), Coluccio Salutati (1331-1406) e Poggio Bracciolini (1380-1459), la preoccupazione di annotare con precisione la propria età e di misurare il tempo che scorre si ritrova comunemente nella corrispondenza”. Tuttavia la prima attestazione scritta di un compleanno festeggiato con la torta, con sopra le candeline accese, 53 per l'esattezza, risale al 1802 e riguarda Johann Wolfgang von Goethe (1749-1832). La conclusione di Schmitt è che il festeggiamento “moderno è apparso soltanto quando ha cominciato ad affrancarsi dalla tradizione cristiana, che vedeva nel battesimo una ‘rinascita’ e nelle feste dei Santi il ricordo della loro nascita alla vera vita”. Tale conclusione pone la festa di compleanno al di fuori dell'ideologia religiosa, anzi in contrasto con essa, suggerendo che proprio questa contrapposizione possa aiutarci a rispondere alle domande iniziali. Prima di tutto c'è da chiedersi perché si festeggia l'anniversario della propria nascita con un prodotto da forno e non con un'altra pietanza.

Cercando nel *milieu* culturale mediterraneo, si scopre che il forno (ma anche il fornello da cucina e il focolare), nell'antichità, era paragonato agli organi sessuali femminili. Infatti la gravidanza era vista come un processo di cottura dell'embrione all'interno del grembo, la cui cavità poteva richiamare quella di un forno (Ippocrate, *De natura pueri*).

Di riferimenti al focolare, e più in generale all'atto del cuocere come metafora degli organi genitali femminili e del processo riproduttivo e generativo, si era servito a più riprese anche Aristofane, e tale immagine del focolare fu ripresa e sfruttata anche dalla cultura romana. Per esempio, Apuleio, in un'affermazione carica di doppi sensi, fa dire a Fotide, rivolgendosi a Lucio, di allontanarsi dal suo focolare (Antonino Caratozzolo, *Storie del focolare*, in *I quaderni del ramo d'Oro*, 2016).

La torta, in quanto prodotto uscito da

un forno, potrebbe far pensare al parto, o più precisamente, alla nascita del festeggiato. La forma rotonda, poi, è di solito associata alla circolarità del tempo e, pertanto, potrebbe rifarsi al completamento dell'anno trascorso. La presenza delle candeline accese evoca anch'essa un focolare.

Nell'antica Roma, vi era un unico tempio a pianta rotonda ed era, per l'appunto, quello di Vesta, la dea romana del focolare. In quel tempio veniva conservato il fuoco sacro, espressione della *domus* e della *familia*. Le Vestali dovevano controllare il fuoco e impedirne lo spegnimento, giacché esso era un'emanazione della stirpe; la sua estinzione avrebbe potuto causare la fine della casata. Era dunque il fuoco a tutelare l'esistenza del lignaggio.

Le candeline della torta, invece, rappresentano il passato, gli anni trascorsi; consumandosi col fuoco, “brucerebbero” l'esistenza del festeggiato, approssimando la sua morte. Per questo la credenza vuole che si spengano tutte le candeline e al più presto possibile: per scongiurare il pericolo e allontanare per almeno un altro anno la propria morte. L'accostamento alla tradizione delle Vestali potrebbe sembrare forzato, se non fosse per un ulteriore elemento che l'avvicina alle produzioni da forno. Infatti, il 9 giugno di ogni anno (quindi si tratta di un “anniversario”), mugnai e panettieri, ossia gli addetti alle

produzioni da forno, erano coloro i quali celebravano le *Vestalia*, cioè la festa in onore della dea Vesta. Scrisse Ovidio: “Ecco gli asini, che portano al collo ghirlande di pani; corone di fiori ornano le ruvide macine”.

Una volta, i contadini si servivano dei forni solo per la torrefazione del grano e la dea dei forni ha il culto suo proprio. Il pane veniva cotto sul focolare, sotto la cenere; il fondo del focolare era coperto di terracotta. Perciò il panettiere, e con lui l'asino che fa girare le macine di pietra pomice, onorano il focolare e la sua dea” (*Fasti* 6, 311-318).

Rimarrebbe, allora, da capire perché le torte di compleanno siano prevalentemente bianche. È evidente che si tratti di un *camouflage*, dato che le torte escono dal forno con un bel colore brunito. Ma, in tal caso, perché nascondere sotto una superficie chiara? La spiegazione viene di nuovo dall'opposizione tra la vita e la morte; con la seconda che, alle nostre latitudini, è associata al nero e ai colori scuri, mentre gli altri riti di passaggio, che segnano le fasi della nostra vita, sono sempre associati all'uso del bianco o dei colori chiari. Allora, se la torta di compleanno rappresenta la persona festeggiata, la sua vitalità e la sua buona salute, ecco anche spiegato perché a ogni anniversario il dolce sia meglio servirlo “imbiancato”.

See International Summary page 70

CALENDARIO DELLE MANIFESTAZIONI ACCADEMICHE 2018

NOVEMBRE

19 ottobre - 23 novembre - **Lariana**
Manifestazione “Tremezzina
Gastronomica”

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

19-25 novembre - **Delegazioni e
Legazioni estere**

III Settimana della Cucina Italiana
nel Mondo





Stelle e stress

Una breve analisi sulla cucina giapponese, francese e italiana, in vista dell'uscita della nuova Michelin: qual è il fattore discriminante per l'eccellenza?

DI ANDREA CESARI DE MARIA

Delegato onorario di Milano Duomo

Tra breve si perpetuerà un rito annuale atteso con ansia, in qualche caso spasmodica, da parte del pubblico e dei diretti interessati: la pubblicazione del nuovo numero della Guida Michelin, con susseguente strascico di commenti e polemiche.

Se questo è comprensibile in Francia dove la guida è nata, non altrettanto dovrebbe essere per quanto riguarda il nostro Paese, con una cucina senz'altro diversa. Innanzitutto le paste, orgoglio e piatto forte, in tutte le loro declinazioni, nei ristoranti dello Stivale. In Francia non esistono: quindi i giudizi, che non possono non tenere conto di un cardine della nostra cucina, sono forzatamente influenzati dalla scarsa consuetudine nei confronti del nostro primo piatto per antonomasia. Poi tante preparazioni facenti parte del nostro vissuto che non è certo quello dei cugini di Oltralpe.

Sarà, dunque, il gusto a farla da padrone o forse qualcosa d'altro?

Interessante, per non dire sconcertante, è un'analisi sulla concentrazione delle stelle Michelin nelle principali città del panorama mondiale. Il *ranking* è il seguente: Tokyo, Kyoto, Parigi e Osaka. Stupisce solo il terzo posto di Parigi, che giocherebbe in casa, stretta nella morsa di tre città giapponesi.

Qualcosa di più che una semplice coincidenza? Due cucine diametralmente opposte, non solo in termini geografici. Questo fatto, quantomeno singolare, merita, a mio parere, un'analisi del tutto personale, ovviamente, che andrà a influenzare anche i giudizi sui ristoranti di casa nostra.

Dei cinque sensi dei quali disponiamo, due - tatto e udito - sono evidentemente non utilizzati al momento di sedersi a tavola. Restano vista, olfatto e gusto. L'olfatto è sempre più sacrificato sulla tavola: i nuovi piatti, grandi, scenografici ma dispersivi, impediscono quel mantenimento di calore che ci consentiva di apprezzare gli odori di quanto veniva portato in tavola. Chi di noi non ricorda l'ammonimento del solerte cameriere di turno? "Stia attento signore, il piatto è bollente". Tuttavia da quel piatto bollente provenivano spesso profumi che è sempre più raro sentire sulle nostre tavole.

L'argomento gusto è quello più difficile da approfondire, tante sono le differenze tra le cucine. Da un lato la francese, basata su piatti ricchi e dall'aspetto raffinato, a base di ingredienti spesso ricercati; dall'altro, una cucina, quella giapponese, diametralmente opposta, non solo in termini geografici. Il termine





washoku, dichiarato dall'Unesco, nel 2013, Patrimonio immateriale dell'Umanità, indica l'armonia, alla base del cibo tradizionale giapponese, amore e profondo rispetto per il cibo che è un insieme di spiritualità, equilibrio, socialità, territorialità e soprattutto estetica. Quella giapponese è famosa per essere una delle cucine maggiormente bilanciate e salutari al mondo, elemento cardine della ben nota longevità dei giapponesi, mentre altrettanto non si può certo affermare per quella francese.

Prendiamo un piatto fondamentale per entrambe le cucine, il pesce: da un lato salse di ogni tipo a esaltarlo (o a volte a coprirlo); dall'altro, il pesce crudo nella sua purezza per esaltarne il sapore. Da un lato, chef che hanno frequentato ore di scuola, effettuato esperimenti su esperimenti, dall'altro, l'abilità, con utensili affilatissimi, nel trarre il massimo dal taglio del pesce, novelli chirurghi su un tavolo operatorio. Lo stesso modo di servirsi, profondamente diverso tra un approccio "occidentale", con posate di metallo che pungono e tagliano, e un paio di bastoncini, preferibilmente in legno, che non violentano il cibo ma lo portano delicatamente alla bocca.

E se allora non fosse il gusto di un piatto il fattore discriminante per l'eccellenza, perché non può essere un caso che la maggior parte di questa sia localizzabile nel Paese del Sol Levante?

Resta la vista, probabilmente la chiave di volta di tutto: vista intesa non solo come apparenza nel piatto, armonia delle forme, rassomiglianza quasi a un'opera d'arte, ma anche come capacità di un locale di accogliere l'ospite, farlo sentire a suo agio, come fosse a casa sua. Non per nulla l'arredamento, secondo un approccio Feng Shui, nasce proprio dal Giappone da sempre attento a purezza e simbolismi.

Ecco, sono forse l'armonia, la bellezza, la presentazione ancor più del sapore, a incantare e a far sì che i locali che le



trovano possano salire all'empireo della Guida. Ma l'eccellenza, anche nella presentazione, ha, si sa, i suoi costi, in questo caso particolarmente salati.

Una volta lo chef, nella gran parte dei casi, esauriva il proprio compito quando lasciava i fornelli: come un chirurgo che, finito di operare, lascia il compito di ricucire ai propri assistenti, così una volta la fase, a basso valore aggiunto, di impiattamento veniva considerata banale, non strategica.

Oggi tutto è cambiato, il *look* di un piatto è decisivo per il giudizio finale, non importa se l'opera d'arte, dopo essere stata immortalata dal cellulare di turno, verrà distrutta da un colpo di cucchiaino o di forchetta. I giochi e le opinioni di un certo tipo di clientela saranno fortemente influenzati dal primo impatto.

Da qui la necessità di non improvvisare, di non lasciare nulla al caso, di utilizzare professionisti per questa fase.

Necessità di personale qualificato, quindi costoso, per il "montaggio" nel piatto prima di uscire in sala, pena il sacrificio di quanto costruito sui fornelli.

Costi che quindi si alzano inevitabilmente e vanno a incidere su quello che sarà il conto finale, pena lo stesso mantenimento in vita del locale. Personale che, a sua volta, si sentirà squalificato nella propria professionalità, impiegata a maneggiare un *sac à poche*, quando magari potrebbe esprimere chissà quale estro davanti ai fornelli.

La cucina regionale italiana ha in serbo tutta una serie di preparazioni che non hanno la necessità di essere ben presentate, come accadrebbe per un pesce tagliato che deve riprendere vita sul piatto. Uno stracotto al Barolo, un piatto di tortellini, una parmigiana di melanzane che bisogno hanno di essere presentati in un certo modo quando basta il loro assaggio, il loro sapore, per far capire quanto studio e quanta ricerca ci siano nascoste?

Recentemente mi è stato presentato un piatto quanto mai scenografico: grigio, con 3 capesante circondate, è proprio il caso di dirlo, da palline di spuma di anguria che davano un elevato cromatismo, anche se ricordavano vagamente le macchie del morbillo. Mi chiedo che bisogno ci fosse di presentare un piatto del genere, senza ieri né domani, costringendo a rincorrere le sferette rosse (ammesso che ne valesse la pena) con i rebbi della forchetta, visto che la cara vecchia scarpetta è da tempo bandita dalle nostre tavole.

Non sarebbe stato meglio attingere a un ricettario regionale, di cui siamo fornitissimi, proponendo un piatto di una nostra regione, che magari sta morendo per incuria, ridando vita a una storia abbandonata?

Sarebbe bello che tanti nostri giovani cuochi si dedicassero a tale attività di recupero e valorizzazione della nostra storia regionale, anziché cimentarsi in ristoranti stellati con il compito di allestire piatti che si presentano da soli.

Oppure a valorizzare piatti senza storia, frutto solo dell'esigenza di stupire, quando tutto o quasi è già stato scoperto o inventato, almeno in questo campo.

Un sogno questo mio, certo, un personalissimo sogno.

Ma Rudyard Kipling scriveva: "Se riesci a sognare senza fare dei sogni i tuoi padroni...".

See International Summary page 70



Il porro in cucina

Da Nerone, che se ne cibava per curare la voce, alle interpretazioni degli chef stellati, passando anche per gli effetti afrodisiaci di cui parlava Marziale.

DI GIANCARLO BURRI

Accademico di Padova

Gastronomicamente versatile e gustoso, con importanti proprietà benefiche per la salute e un pizzico di potere afrodisiaco. Questo, in sintesi, il profilo qualitativo del porro (*Allium ampeloprasum L.*), pianta erbacea biennale della famiglia delle *Amaryllidaceae*, con tipico pseudofusto formato da lunghe foglie lanceolate grigio-verdi o verdi-giallastre e parte basale bianca (bulbo) terminante con un abbondante apparato radicale. L'Italia e la Francia sono i maggiori produttori di porri, con pregevoli varietà locali tra le quali i nostrani porro di Cervere (Cuneo) e il dolce lungo di Carmagnola (Torino).

Anche se restano incerte le origini della sua specie selvatica, pare che già 3000 anni a.C. i Celti ne facessero uso, mentre ne è documentato - attraverso alcune raffigurazioni nei geroglifici - il consumo in Egitto nel 2000 a.C. Dall'Egitto il porro passò nell'antica Grecia: l'agronomo Cassiano Basso del V secolo, nel suo *Geoponica*, dedica un capitolo completamente ai porri. A Roma era molto apprezzato, secondo le numerose documentazioni. Da Plinio (*Naturalis Historia*) apprendiamo dettagliate informazioni sul vegetale, sulla coltivazione e gli impieghi terapeutici, ma anche sull'uso praticato da Nerone "...che in giorni fissi, tutti i mesi, per





curare la propria voce, mangiava porri all'olio e nient'altro...". Secondo lo stesso autore, il più stimato era il porro egiziano (*kurrat*), subito seguito da quelli italici di Ostia e di Ariccia.

Vincenzo Tanara (*L'economia del cittadino in villa*, 1745) conferma che al tempo di Marziale i porri di Ariccia erano inviati, assai grossi, a Roma: "*Mittit praecipuos nemoralis Aricia porros: in niveo virides stipite cerne comas*" ("Ariccia boscosa manda i porri più belli: guarda i ciuffi verdi sul gambo bianco"). Narra una leggenda che, nel 620 d.C., l'ultimo re dei Britanni, Cadwalladr, sconfisse i Sassoni in un'epica battaglia mettendo in atto quanto suggeritogli, in sonno, da San Davide: ornare i copricapi dei propri soldati con alcuni porri, per distinguerli dai nemici. E proprio il porro, per ricordare questa vittoria, è diventato un simbolo del Galles. Nel Medioevo, la coltura del porro divenne molto diffusa come prezioso contributo per alleviare la fame delle classi sociali economicamente svantaggiate ma anche, come ampiamente raccomandato dalla stessa Scuola Medica Salernitana, per le tante peculiarità curative e nutrizionali.

Anche oggi si riconoscono al porro, oltre a un elevato potere mineralizzante, preziose proprietà depurative e lassative, diuretiche e antisettiche, decongestionanti e disinfiammanti.

Il suo alto contenuto di fibre aiuta a regolarizzare le funzioni intestinali, inoltre abbassa il colesterolo, e rafforza il sistema immunitario, aiutando la prevenzione del cancro. Il porro avreb-



be benefici effetti sull'umore grazie all'azione del kaempferolo, un antiossidante che aiuta a mantenere livelli stabili dei neurotrasmettitori serotonina e dopamina.

Non trascurando, però, i possibili effetti afrodisiaci. Marziale (*Epigrammi*) così già li esaltava "... se l'invidiosa età allenta il nodo nuziale, il tuo cibo sian porri e la tua festa lo scalogno", ma citazioni in tema figurano poi nel *Decameron*: "...E quegli che contro alla mia età parlando vanno, mostra mal che conoscano che, perché il porro abbia capo bianco, che la coda sia verde". Nel XVI secolo, Jacques du Four de la Crespèliere, medico, poeta... e libertino, scrisse addirittura un lungo poema galante in cui descriveva le miracolose virtù del porro.

Grazie al suo particolare sapore, esso può essere utilizzato sia per una cucina rustica e popolare sia nella gastronomia sofisticata e raffinata. Ecco alcune particolari interpretazioni degli chef stellati di oggi: carote e porri all'arancia con gelato alla curcuma (Alajmo); ravioli di porri, foie gras e tartufi (Bottura); crema di castagne, calamari e porro fritto (Cannavacciolo).

Anche dai tempi antichi l'uso del porro è descritto in una lunga serie di ricette non meno apprezzabili. Come le *frittelle magre* del Messisbugo (*Libro novo*,

1607), o la *minestra di cipolle e porri mescolati insieme per giorni quaresimali* dello Stefani (*L'Arte di ben cucinare*, 1662). Senza dimenticare la *porrata*, secondo la versione di Guillaume Tirel, soprannominato Taillevent (*Le Viandier*, 1380); il *biancomangiare* (*Liber de coquina*, XIV secolo); le *zuppe quaresimali* del Bockenheym (*Registrum coquine*, 1430); la quaresimale *trecura* (*The Forme of Cury*, 1390), una ricetta originaria del Veneto arrivata sulle tavole fiorentine intorno al 1350 come pietanza offerta in occasione di ricorrenze o per ospiti illustri.

La celebre crema fredda di porri e patate, la *Vichyssoise*, nacque nel 1917 a opera del cuoco francese Louis Diat, chef presso il Ritz-Carlton di New York. La zuppa gli ricordava i sapori e la cucina della sua infanzia, e quindi volle chiamarla *Vichyssoise* in onore della città di Vichy, il centro più importante vicino alla cittadina nativa.

Tralasciando tante altre curiosità a proposito del porro, possiamo ben concludere con una citazione ancora di Jacques du Four de la Crespèliere: "Approfondito l'argomento, sarà difficile guardare l'*Allium porrum* con gli stessi occhi di prima, senza considerare la grandezza che si racchiude in tanta semplicità".

See International Summary page 70



I salumi non fanno male

Apprezzare le virtù gastronomiche del maiale, compresi gli insaccati, senza sensi di colpa.

DI PUBLIO VIOLA

Delegato di Roma Appia

Non si conosce l'epoca precisa nella quale questo animale di origini antichissime sia stato allevato dall'uomo, ma si sa che razzolava in branchi allo stato brado, in particolare nell'Europa settentrionale, ma si hanno anche notizie da parte dei Sumeri e degli antichi Egizi. I primi, tuttavia, a trarre un gradimento dalle sue carni, sembra siano stati i Greci, seguiti dai Celti e soprattutto dagli Etruschi. Questi ultimi, gaudenti buongustai, non solo lo consumavano in abbondanza, ma anche lo allevavano per fornire la città di Roma che ne faceva grande uso, tanto che Plinio racconta che ogni anno venivano importati dall'Etruria 20.000 suini.

Che i Romani apprezzassero il maiale è dimostrato anche da numerose testimonianze, tra le quali un graffito rinvenuto negli scavi di Pompei nel quale

si evidenzia di quanto gli invitati gradissero le carni dell'animale al punto da ingerirle con avidità e lasciare all'ospitante soltanto le ossa. Non possiamo comunque non citare Apicio che, nel suo celeberrimo trattato *De re coquinaria*, descrive una ricetta fatta con prosciutto e mostaccioli. A Roma, inoltre, il maiale era usato anche nei riti sacri e veniva sacrificato agli dei, e tanto importante appariva tale sacrificio da costituire un rituale perfino nella firma dei trattati ufficiali di Stato. La caduta dell'Impero Romano e l'invasione dei barbari non modificò il suo consumo, ma l'allevamento razionale andò diminuendo, prevalendo l'uso, presso le famiglie contadine, di allevare per sé l'animale, il cui cibo era costituito quasi sempre dai rifiuti della mensa.

L'uccisione del maiale costituiva, co-





munque, un momento importante e di festa perché dal maiale si ricavava tutto: cibo da consumare subito, da conservare, cuoio per le scarpe, setole per le spazzole. Nonostante l'ottimo apprezzamento delle carni, l'uomo ha però sempre considerato il maiale come un animale immondo, simbolo di sporcizia e di lussuria, quando non di cattiveria e di connivenza con il diavolo. In Egitto, non compare quasi mai nelle raffigurazioni, salvo una volta nella tomba di Ramsete VI, dove rappresenta lo Spirito del male. Nel mondo cristiano è relegato all'inferno insieme al caprone, al gatto e al pipistrello. La Bibbia e il Corano lo condannano definendolo immondo e portatore di malattie, e così, nella letteratura, mentre il pastore delle greggi era visto con rispetto e simpatia, il guardiano dei porci veniva relegato nella più infima classe dei mestieri.

Eppure, questo animale così bistrattato ha avuto indubbiamente dei meriti, non solo come fonte alimentare proteica, ma anche, e forse ancor più, come fonte di piacere gastronomico, grazie ai numerosi e gustosi prodotti derivati dalle sue carni: dal prosciutto, al salame e alla mortadella, dallo zampone, alle salsicce e alla porchetta.

A proposito dei salumi, possiamo affermare che oggi l'Italia eccelle nelle migliori preparazioni gastronomiche esistenti in commercio. Due parole, in particolare, dobbiamo spenderle sulla porchetta, la quale costituisce un vali-

do aspetto dell'artigianato alimentare italiano. Stando alle testimonianze di autori latini quali Apicio, Trimalcione e Orazio, era conosciuta già dai tempi dell'antica Roma come un salume tipico delle campagne romane. Originariamente veniva chiamato "ventre falisco" in quanto la sua antichissima ricetta deriverebbe dai Falisci, una popolazione etrusca che viveva tra i monti Cimini e il fiume Tevere. Oggi la porchetta rappresenta un pregio e un vanto della città di Ariccia, anche se esiste una rivendicazione da parte della Tuscia.

Il maiale non ha però soltanto meriti gastronomici: la sua carne (ottenuta da animali magri) sta entrando infatti sempre di più nel consumo alimentare come alternativa a quella bovina, anche perché, secondo alcuni studiosi, rientrerebbe nella categoria delle carni bianche.

Tuttavia, spesso, sorge nella mente di molti la preoccupazione che la carne di maiale in generale, e in particolare i salumi, possa far male alla salute. Infatti si sente dire che i salumi siano un cibo pesante, che danneggia la cute, provoca foruncoli agli adolescenti, crea problemi al fegato, aumenta il colesterolo nel sangue.

Esiste allora un amaro destino per questo animale che, disprezzato da vivo, viene temuto anche da morto? Non esiste nessuna appropriata documentazione scientifica che dimostri come il maiale, sotto forma di salumi, possa

danneggiare la salute. Al contrario, le ricerche dicono che la sua composizione proteica equilibrata in aminoacidi può svolgere effetto protettivo sul fegato, mentre, per quanto riguarda le temute manifestazioni acneiche dei giovani, non sono correlate alla dieta, ma alle modificazioni ormonali dell'età e non si capisce come i salumi possano far male alla pelle a 15-20 anni e non farlo più in età matura. Infine, per quanto riguarda il colesterolo, il suo contenuto,

così come quello degli acidi grassi saturi, non è affatto rilevante, specialmente tenendo conto che oggi questi animali vengono allevati dai produttori con una dieta simile a quella che noi consigliamo agli umani ipercolesterolemici. A questo proposito ci sembra il caso di rilevare come alcuni buongustai osservino che il sapore non sia più come una volta, ma questo è un fatto positivo, perché, per ottenere un'alimentazione corretta, si è notevolmente ridotto nel lardo il contenuto in acidi grassi saturi, quelli che conferiscono un caratteristico gradevole sapore, ma che aumentano i livelli del colesterolo nel sangue.

Come semplici consumatori che badano a nutrirsi, possiamo perciò tranquillamente consumare la carne di maiale ma, come rispettabili buongustai Accademici della Cucina, cerchiamo anche di apprezzarne le virtù gastronomiche, compresi gli insaccati. D'altra parte, se è vero che i Greci sacrificavano il maiale dedicandolo a Cronos, dio dell'abbondanza e della fertilità, i Romani lo sacrificavano in onore di Saturno, come eredi delle antiche civiltà. Valutiamo, perciò, le sue tradizioni culinarie che gratificano non solo il palato, ma anche la psiche, così da poter ripetere le parole di Orazio, il quale, invitando Mecenate nella sua casa, scriveva che, una volta giunto, lo avrebbe riconosciuto come un "felice maiale del gregge di Epicuro".

See International Summary page 70



Nella cucina aristocratica napoletana: olio o burro?

Le regole su cui si dovrebbe fondare la cucina.

DI MASSIMO RICCIARDI

Accademico di Napoli

Prendendo spunto da una nuova pietanza, i maccheroni alla primavera, cucinata in casa di uno zio sul finire degli anni Quaranta del secolo scorso, vorrei fare alcune considerazioni sull'uso del burro o dell'olio nella cucina napoletana. Per inciso, si trattava di una pasta con molta verdura sminuzzata e rosolata col burro in padella, per poco tempo, così da conservare un gusto fresco.

L'olio era utilizzato dai cuochi del tempo quasi esclusivamente per friggere o per condire l'insalata. Va ricordato che per alcune frittiture, come per esempio i bignè, si preferiva la sugna perché questa, raggiungendo un maggior calore senza bruciare, dava una frittura più asciutta e meno grassa. Da ciò viene anche la distinzione tra la "piccola frittura" e la "grande frittura". La prima, come le cotolette alla milanese, le cotolette alla Villeroy, le omelette, le uova in vari

modi, e più in generale tutte le pietanze costituite da carne o uova, ma anche molte di pesce, si cucinano esclusivamente con il burro.

L'olio si adoperava invece per la "grande frittura", ossia per quelle pietanze di dimensioni maggiori per cui è impossibile l'uso del burro che brucerebbe prima di raggiungere il calore necessario. Si impiega l'olio, dunque, perché il maggior calore forma immediatamente una crosta che, impedendo all'unto di penetrare, rende il fritto meno grasso. È invece errato usare l'olio per quei cibi che richiedono calore meno elevato ma più prolungato. In questo caso la temperatura dovrà mantenersi più bassa e l'olio, non raggiungendo il dovuto calore, penetra e ingrassa il cibo. Da qui l'uso di mettere la frittura su carta, per assorbire ed eliminare l'olio in eccesso e compensare l'errore di avere fritto il cibo prescelto, senza competenza o criterio, con un grasso inadatto.

È corretto, invece, adoperare l'olio se si desidera un cibo croccante, come le patate o le zucchine fritte o altre simili pietanze: friggendo con il burro, si perderebbe la croccantezza.

Qualunque tipo di cottura deve comunque produrre un cibo meno grasso. I cuochi, infatti, usavano sgrassare le salse, e molto spesso, per economia (o piuttosto per rubare sulla spesa), lo stesso burro era adoperato più di una volta. L'uso di aggiungere l'olio crudo sul cibo già cotto, come usano fare i cuochi di oggi (che spesso compaiono in televisione e che un tempo sarebbero stati definiti *tavernari*), è una consuetudine del tutto estranea alle regole della cucina. Questa usa il grasso per il chimismo





momentaneo che unito al fuoco produce la sintesi dei diversi elementi, ma che, una volta attuata la sintesi, è bene eliminare. La grande cucina, dal Nord al Sud Europa, si basa su regole fondamentali sancite definitivamente da Escoffier. Questo fa capire che il modo di cucinare non dovrebbe essere fondato sul gusto personale, ma su regole che derivano da una lenta selezione evolutiva che si è affermata nell'esperienza di secoli e che, conseguentemente, ha educato il gusto. È così per tutte le arti, ma anche per ogni altra attività ed è ciò che distingue il professionista dal dilettante. In cucina, come in ogni campo, il gusto personale può essere considerato soltanto in relazione al fatto che un ingrediente possa non essere gradito. Per esempio, possono non piacere i funghi

o la cacciagione ma, escluso rari casi che consentono un'alternativa, il gusto individuale non può modificare la regola di come si debba cucinare un determinato cibo, derogando oltre quel minimo ambito dovuto a varianti già considerate dalla ricetta. Una di queste, che riguarda il calore, è proprio il grasso da adoperare.

La cucina si deve fondare su regole oggettive ed è soggettiva solo per l'abilità di come esse vengono attuate. Se non si considera l'oggettività dell'arte della cucina, ma si pensa che essa si fondi sul gusto personale, tutto è possibile, anche mettere sulle aringhe affumicate la salsa dolce di cioccolata. Si tratta infatti di regole internazionali della cucina di livello, la cosiddetta "alta cucina", che sono, con alcune varianti dovute ad

applicazioni ai diversi piatti locali, identiche in tutta Europa.

Un giorno, per curiosità, pur conoscendo già la risposta, chiesi al bravissimo e gentilissimo cameriere Sergio Saletti del "Grill" dell'Hotel Savoy di Londra se i cuochi usassero l'olio per cucinare le carni e le uova e qualche volta anche il pesce. La risposta fu: "Mai".

Per i napoletani, poi, c'è da sfatare la quasi leggenda che il grasso più usato nella loro cucina sia l'olio. Basta consultare il *Cuoco Galante* di Vincenzo Corrado e la *Cucina Teorico-Pratica* di Ippolito Cavalcanti per rendersi conto quanto, nelle cucine di Napoli del Sette-Ottocento, a quello dell'olio fosse preferito l'uso del burro anche nei piatti di pesce.

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.



Cibo da battaglia e da guerra

Alcune ricette sono nate proprio quando le materie prime scarseggiavano e si era costretti a inventarsi un modo per sopravvivere.



DI GIORGIA FIENI

Dottore di ricerca in economia agroalimentare

“Il principio organizzativo di ogni società, signor Garrison, è la guerra”. Mi ha sempre colpito questa frase, pronunciata da Donald Sutherland, “Mister X”, in JFK (Oliver Stone, 1991) e mi è tornata subito in mente quando mi sono ritrovata a pensare al rapporto tra il cibo e i conflitti. Alla fine di ogni combattimento, infatti, si contano i morti e i feriti e quello che rimane è solo tristezza e desolazione, anche in caso di vittoria; quando poi si riprendono le fila della quotidianità, occorre sì ricostruire, ma pure tenere in considerazione che qualcosa è cambiato per sempre. La gastronomia non fa eccezione: in battaglia e in guerra si deve mangiare, anche se le condizioni di vita sono difficili; poi, in tempo di pace, si può riprendere a cucinare, trovandosi tra l'altro di fronte a una maggiore disponibilità di ingredienti.

D'altra parte, già gli uomini primitivi si scontravano sul campo di caccia per conquistare le prede e poi improvvisavano tecniche (bollendole, arrostandole, marinandole - usate tutt'oggi) per

gustarle e conservarle il più a lungo possibile; alcune ricette, invece, sono nate proprio quando le materie prime scarseggiavano e si era “costretti” a inventarsi un modo per sopravvivere. La CocaCola, per esempio, nasce come antidolorifico progettato dal medico John Pemberton durante la Guerra Civile Americana: conteneva foglie di cocaina e frutti di kola. Sempre come rimedio per lacerazioni e ferite, ma quelle della battaglia di Canne (216 a.C.), i Cartaginesi di Annibale usarono un vino prodotto nelle terre vicine, ove si erano recati per riposarsi: l'Aglianico del Vulture. Nel 1511 gli assediati di Mirandola, rimasti con poco nutrimento, provarono a insaccare la carne di maiale nella sua cotenna, in modo da poterla consumare per un periodo di tempo maggiore, inventando in tal modo il primo zampone della storia. Una quindicina d'anni dopo, una donna anziana preparò una zuppa di brodo, crescione, pane secco tostato, uova e grana (poi ribattezzata “alla pavese”) a Francesco I, fatto prigioniero dopo la battaglia combattuta sotto le mura della città. Durante la Seconda guerra mondiale, esistevano gli “uffici mensa di guerra” in cui si offrivano consigli per preparare il cibo seguendo le disposizioni governative sul risparmio alimentare, ma, per chi si ritrovava a dover cucinare tutti i giorni, è uscito anche *Ricette di Petronilla per tempi eccezionali*, un volumetto in cui la pediatra Amalia Moretti Foggia insegnava come farlo usando prodotti economici quali anguilla (“il maiale dei pesci”) e manzo (“il Dante della mensa”), inventandosi la formula di alcune donne che si ritrovano in una stanza a

cucinare e a fantasticare su cosa avrebbero potuto preparare “di moderno” pur trovandosi in condizioni disagiate. Storicamente, però, sono accertati anche alcuni conflitti combattuti in nome di cibo e bevande. Come la Battaglia del Grano, iniziata da Benito Mussolini nel 1925 per fare in modo che l'Italia diventasse autosufficiente, con la conseguente entrata di nuove varietà cerealicole e di macchinari più tecnologici. O il Boston Tea Party del 1773, quando gli americani buttarono in acqua casse di tè come protesta nei confronti dei colonizzatori inglesi. Infine, in tempi più recenti (2016) la “Rivolta delle polpettine di pesce” (le *fish ball* di merluzzo, uova, cipolla, farina e curry) di Hong Kong, atta a combattere (con lancio di mattoni e bottiglie e costruzione di barricate) la volontà di cancellare la cultura locale. E la “guerra delle capesante” di agosto 2018, al largo della Normandia: i francesi, per legge, possono pescarle, oltre 12 miglia nautiche dalla costa, solo dal 1° ottobre al 15 maggio (in modo da lasciar loro il tempo di riprodursi). I britannici non hanno restrizioni ma hanno sempre rispettato il disciplinare d'Oltremarina... quest'anno no, e così i francesi sono partiti con le loro imbarcazioni contro le navi inglesi lanciando pietre e fumogeni.

A parte, dunque, qualche eccezione, oggi la maggior parte delle rivoluzioni è molto più “sottile”: le guerre si combattono a tavolino o con atti terroristici. Quelle sul cibo, invece, trovano posto solo fra i banchi della legislazione (a difesa della tradizione e dell'artigianalità)... o in televisione.

See International Summary page 70



La pesca del tonno rosso in Adriatico

Nel convegno a Porto San Giorgio si esaminano le proprietà nutrizionali delle carni di questo pesce e i riflessi positivi per il turismo gastronomico.

DI FABIO TORRESI, *Delegato di Fermo*
E UGO BELLESI, *Delegato di Macerata*

Un convegno organizzato dalle Delegazioni di Fermo e Macerata, con il patrocinio del Comune di Porto San Giorgio, sulla presenza del tonno rosso in Adriatico e sull'incremento del consumo alimentare di questo pesce sulle tavole dei marchigiani, ha consentito di sviluppare, grazie agli interventi di relatori molto esperti della materia, una vasta tematica che ha abbracciato anche gli aspetti turistici, sportivi, nutrizionali e persino economici di questo fenomeno. L'incontro si è svolto nella sala "Castellani" di Porto San Giorgio e ha visto la partecipazione non solo di molti Accademici fermani e maceratesi, ma anche

di numerosi cittadini. Il dibattito, preceduto dal saluto del Sindaco di Porto San Giorgio Nicola Loira, è stato aperto dal Delegato di Fermo, Fabio Torresi, il quale ha sottolineato che "Il tonno rosso, la specie più pregiata e ricercata, è un pesce che prolifera proprio nelle nostre acque e precisamente nella zona di alto mare tra Civitanova e San Benedetto del Tronto. È giunto il momento di interrogarsi sulla necessità di poterlo maggiormente utilizzare con un sistema di pesca sostenibile e promuoverlo sulle nostre tavole. Si potrebbe anche chiedere, a livello europeo, un aumento delle quote di pescato valutando effettivamente i reali rischi per la specie".





Il Delegato di Macerata, Ugo Bellesi, ha poi presentato i relatori del convegno e, dopo aver ricordato che il WWF ripetutamente ha lanciato l'allarme per il depauperamento della specie del tonno rosso, assai ricercato dai mercati asiatici, evidenziando anche che sono molteplici le ricette per la preparazione di piatti assai gustosi, ha dato la parola all'Accademico Corrado Piccinetti, responsabile scientifico del settore pesca nel laboratorio di Biologia marina di Fano.

Il relatore ha illustrato, con dovizia di dati e di considerazioni scientifiche, la biologia del tonno rosso, che ha da sempre trovato in Adriatico un habitat ideale in quanto, nei primi anni di vita, si nutre soprattutto di pesce azzurro di cui il nostro mare è molto ricco. È anche grazie a tale alimentazione che le sue carni sono molto pregiate e ricercate per preparare piatti come il sushi e il sashimi di origine giapponese ma ormai diffusissimi anche in Europa. Piccinetti si è poi soffermato sulla regolamentazione della pesca al tonno rosso, molto rigida proprio per impedire che la cattura eccessiva possa provocare l'estinzione della razza. Per tale motivo, sono state fissate quote precise per ciascuna Nazione, per cui è quasi impossibile attivare una pesca indiscriminata. Per esempio, se un pescatore si accorge che un tonno rosso è finito

nella sua rete, deve subito segnalarlo alla Capitaneria di porto. Una volta a riva, deve consegnarlo agli ufficiali in servizio che subito gli sequestreranno il tonno e poi gli faranno una multa. Interessante anche l'intervento del medico veterinario Sandro Fichera (Dirigente del Servizio igiene degli alimenti di origine alimentare dell'Area vasta 4 di Fermo), che ha intrattenuto sulla sicurezza alimentare nella filiera produttiva e gastronomica del tonno. Essendo, inoltre, un grande conoscitore degli eventi legati alle mitiche tonnare siciliane, ha tenuto avvinto l'uditorio ricordando alcuni aneddoti sulla pesca del tonno che avveniva non soltanto in Sicilia, dove quasi tutte le tonnare sono scomparse, ma anche in Sardegna. Ha narrato anche dei danni che i delfini provocavano alle reti da pesca per catturare tutto il pescato: a volte i pescatori usavano una doppia rete nella quale finiva per essere impigliato anche qualche delfino, e non era raro il caso che, perduto il pescato, essi lo mangiassero.

L'attenzione dei partecipanti si è concentrata poi sulla relazione conclusiva svolta dai pescatori sportivi Roberto e Umberto Rogante, del club "Maretta", i quali, per la cattura del tonno rosso, si servono di un gommone, più veloce e manovrabile rispetto ad altri mezzi. D'altra parte essi non tirano a bordo i

tonni catturati, ma li lasciano in acqua, li riossigenano, tolgono l'amo dalla loro bocca e li rilasciano tutti. E questo atto, al di là della soddisfazione delle catture, rappresenta anche una immensa gioia. Il racconto dei pescatori sportivi è stato reso ancora più interessante dalla proiezione di immagini e di filmati dedicati alla pesca del tonno rosso in Adriatico.

Ha concluso i lavori del convegno il Sindaco, Nicola Loira, il quale ha affermato, tra l'altro: "Il convegno ha avuto un'ottima riuscita e anche il merito di aver acceso l'attenzione sugli aspetti ambientali, nutrizionali e sportivi di un prodotto tipico del nostro mare. Speriamo che sia l'inizio di un percorso sul tonno rosso e su ciò che ruota attorno a esso, inclusa anche una politica turistica".

Il convegno ha consentito agli intervenuti, tra l'altro, di meditare anche sugli aspetti salutistici e nutrizionali che apporta il consumo di carne di tonno rosso, particolarmente ricca di omega 3 e con particolari proprietà benefiche per l'apparato cardiocircolatorio, ma soprattutto di immaginare quante e quali possano essere le positive ricadute per il territorio non solo con il turismo gastronomico ma anche con la pesca sportiva.

FABIO TORRESI, UGO BELLESI
See International Summary page 70



L'artigianato alimentare e il successo del *Made in Italy*

Il convegno ha evidenziato come dall'artigianato nascono prodotti culturali: pratiche e gesti che costituiscono un saper fare proprio di ogni comunità.

DI ROSA MARIA ROSSOMANDO LO TORTO
Delegata di Venezia



Da sinistra: l'antropologa Elisabetta Moro, il Segretario Generale Roberto Ariani e la Delegata di Venezia Rosa Maria Rossomando Lo Torto

“L'artigianato alimentare *genius loci*” e “Il successo del *Made in Italy*” - aspetti complementari dello stesso tema - sono stati oggetto di una colta e brillante trattazione da parte degli antropologi Marino Niola ed Elisabetta Moro, nel corso di un convegno promosso dalla Delegazione di Venezia. Ne ha dato occasione la cerimonia di consegna - aperta alla città e alle sue Istituzioni - dei premi accademici intitolati a Dino Villani e a Massimo Alberini, attribuiti a Carmelina Palmisano, per la preparazione dei *bussolà* buranelli e all'azienda Rosa Salva per l'attività di pasticceria e di cucina, svolta dal 1870. Molte le motivazioni dei contenuti e delle modalità dell'evento oltre quelle di festeggiare gli ambiti riconosciuti: approfondire un argomento reso di attualità dalla Settimana della Cucina

Italiana nel Mondo; avvalorare la considerazione del cibo quale componente della nostra cultura; onorare la memoria dei due insigni fondatori del nostro Sodalizio.

Dopo il saluto e l'introduzione della Delegata Rosa Maria Rossomando Lo Torto, a prendere la parola è Elisabetta Moro, la quale afferma che Claude Lévi Strauss, il più grande antropologo del Novecento, rifacendosi alle parole di Dante Alighieri, affermava che dall'artigianato nascono prodotti culturali che danno luogo a giudizi di valore, a reazioni di gusto e a emozioni. Come dire che un tessuto, un liuto, un vino, un piatto, appartengono alla cultura al pari di un dipinto, una partitura, una cattedrale.

Una cultura immateriale riconosciuta dall'Unesco, le cui pratiche e i cui gesti che costituiscono un saper fare proprio



di ogni comunità, non scritto sulle carte bensì sul corpo, il quale, a differenza della scrittura che si cancella e della parola che vola, è un verbale mai abrogato.

Il nostro futuro, d'altronde - le fa eco Marino Niola - dipende dal cibo, non tanto per sopravvivere quanto per vivere bene, a lungo e in salute, oltre che in pace con se stessi e con l'ambiente, coniugando essere e benessere, gastronomia ed economia con una nuova cultura e una nuova misura.

Lo studio, la tutela e la valorizzazione della cultura alimentare sono pertanto oggi la sfida della politica, della formazione e dell'informazione, per dare risposte corrette a quella volontà di sapere che dell'alimentazione ha fatto una passione e un'ossessione, ma anche la materia prima di una nuova idea dello sviluppo e della sicurezza, dell'ecologia, dell'equità, della felicità, e del piacere. Ma anche per affrontare i grandi temi del presente come la qualità della vita, la difesa dell'ambiente, la bioetica animale, la tutela delle identità e delle comunità, che passano attraverso le scelte e le sensibilità alimentari. Ciò è particolarmente vero in un Paese come l'Italia, afferma Niola, che vanta una miriade di tipicità, specialità, tradizioni, vocazioni, che hanno reso

la tavola tricolore un mito planetario per la sua qualità, sintesi di fantasia, creatività, stile e versatilità.

Un Paese la cui cifra è l'eccellenza, perché, nonostante tutto, spesso ancora stupisce per la sua intraprendenza e il suo talento, che trovano origine nel nodo inestricabile di temperamenti, eredità, vocazioni e disposizioni di lunga durata che compongono l'identità nazionale.

Il *Made in Italy* da mangiare, conclude, nasce quindi da una simbiosi secolare tra capolavori dell'arte e cattedrali del gusto, prodotti di un medesimo *genius loci*. Esso discende attraverso remote vicende storiche, umane e sociali, dalle spezierie medievali, dalle botteghe rinascimentali, dalle cucine di corte, avendo saputo creare, da radici che affondano nell'orientalismo dei mercanti e artigiani veneziani, negli umori greci, arabi, normanni e spagnoli del Mezzogiorno, nell'energia trasformatrice dei Longobardi del Nord, nell'estetismo dei bizantini, quel suo inimitabile e irraggiungibile valore aggiunto.

A rendere omaggio agli Accademici dedicatari dei premi sono stati poi Roberto Dino Villani, Accademico di Modena, omonimo del nonno Dino, che ne ha ricordato, con proiezioni di documenti fotografici ed epistolari, l'e-

clettica attività di pubblicitario e di appassionato e lungimirante Socio fondatore, e Michela Dal Borgo, dell'Archivio di Stato di Venezia e Accademia di Venezia Mestre, che ha testimoniato, con rigore e puntualità, l'impegno di ricerca dello studioso Alberini, presso lo stesso Archivio, tradotto nelle sue innumerevoli pubblicazioni di saggi storici sui cibi e la civiltà della tavola. A conclusione dei programmati interventi, la Delegata, insieme con il Segretario Generale Roberto Ariani, ha consegnato a Carmelina Palmisano l'elegante grafica del premio Villani per il *bussolà*, biscotto veneziano tipico, del quale ha rammentato l'antica nascita nelle cucine conventuali, e quella del premio Alberini ad Antonio Rosa Salva in rappresentanza dell'azienda, soffermandosi a tracciarne la storia familiare e aziendale, che conta un antenato pioniere del moderno *catering* e cuoco di casa reale.

La numerosa partecipazione di pubblico e l'interesse suscitato hanno reso particolarmente gradito l'incontro, che Ariani, con garbo e affabilità, ha concluso con proprie riflessioni, ottenendo consensi per l'Accademia e il ruolo che essa svolge.

ROSA MARIA ROSSOMANDO LO TORTO
See International Summary page 70



Il futuro della cucina (lodigiana e non solo)

Questo il tema del convegno organizzato dalla Delegazione di Lodi per festeggiare i cinquant'anni dalla fondazione.

DI FEDERICO MAISANO

Accademico di Lodi

I festeggiamenti per il significativo traguardo dei 50 anni di attività della Delegazione hanno avuto un importante momento pubblico con il convegno “Il futuro della cucina (lodigiana e non solo)”. Nello stesso fine settimana si è svolta anche la manifestazione “Le forme del gusto”, dando modo ai convegnisti di usufruire anche del ricco programma di eventi promosso dalla locale Confartigianato.

Il convegno, aperto dal Vice Presidente Vicario Gianni Fossati e da Federico Maisano, si proponeva di fare il punto sulla cucina tradizionale, lodigiana in particolare, valutando le opportunità e i rischi che le si presentano.

Il primo intervento di Barbara Gallani, una giovane lodigiana responsabile della comunicazione e degli studi scientifici dell'EFSA (European Food Safety

Agency, con sede a Parma), ha permesso di comprendere gli importanti compiti dell'agenzia sui tre fronti della sicurezza, disponibilità e qualità dei cibi. Pur dovendo combattere contro falsi “euro miti”, che si diffondono a macchia d'olio (per esempio, la pericolosità o i benefici non dimostrati di certi alimenti, così come l'errata convinzione che ci siano norme europee assurde fra le quali quella che vieterebbe le banane troppo ricurve), l'agenzia si schiera sempre dalla parte della qualità e della sicurezza degli alimenti, affiancando, in questo, la buona cucina. Nella parte centrale del convegno, Gianni Fossati ha moderato una tavola rotonda fra alcuni noti ristoratori lodigiani, sondando le loro opinioni sulla cucina tradizionale e le sue prospettive. Chiarito che non c'è disconti-





nuità fra cucina tradizionale e innovazione, ma un continuo scambio attraverso il quale una ispira l'altra, Stefano Granata, del ristorante "La Quinta", ha posto l'accento soprattutto sulle innovazioni tecnologiche, che permettono di raggiungere risultati costanti, con grande attenzione alla sicurezza e alla qualità del piatto. Per esempio, il sottovuoto, sia nella cottura, sia nella conservazione degli alimenti, pare oggi una pratica irrinunciabile. Anche la circolazione delle informazioni e degli ingredienti rendono possibili piatti e accostamenti che non erano neanche immaginabili nella cucina dei suoi genitori.

A differenza del lodigiano Granata, il suo collega Alessio Ramazzotti, del ristorante "La Coldana", intervenuto per secondo, è di origini marchigiane ed è arrivato a Lodi dopo diverse esperienze, anche all'estero. Ha imparato a conoscere e apprezzare gli ingredienti e le ricette lodigiane, ma cerca sempre di trovare spunti originali inserendo o accostando ingredienti di origine diversa.

I risultati sembrano dargli ragione, visto che a molti lodigiani piace incon-

trare ingredienti tradizionali (per esempio, la raspadura) presentati in forma inconsueta. Può essere anche un modo per ringiovanire alcuni piatti.

Un'opinione condivisa dai due è che, rispetto ad altri popoli, il cliente italiano sia il più difficile da accontentare, in quanto informato ed esigente.

Il terzo partecipante, Carlo Vailati Riboni dell'agriturismo "Cascine Riboni", ha esordito sottolineando di non essere un cuoco di professione, ma un agricoltore, innamorato della terra e di quanto vi si produce, che ricerca e prepara ricette tradizionali, senza ricorso a particolari ausili tecnologici, pur mantenendo la massima attenzione all'igiene e alla qualità. Anche se con le difficoltà tipiche di ogni settore di attività, la conclusione positiva è che il futuro della cucina non pare essere in pericolo.

La ricchezza della nostra tradizione è tale che non può scomparire, ma è meritorio il ruolo dell'Accademia nel farla ricordare e conoscere.

In conclusione, Fulvio Vailati Canta, un lodigiano docente di pasticceria all'ALMA, ha ricordato alcuni punti fermi

della sua concezione di cucina. *L'imprinting* che si riceve da piccoli, nelle prime esperienze di cucina oppure tramite i familiari, rimane dentro ciascuno di noi e ci lega a sapori e profumi che riconosciamo come nostri. Tuttavia, la cucina deve essere anche espressione del territorio, per cui ci deve essere molta attenzione nella ricerca e valorizzazione dei cibi locali, perché questo rende le nostre preparazioni uniche, non ripetibili ovunque. Inoltre, l'alta cucina può degnamente essere considerata una forma d'arte e l'arte, per sua stessa natura, non può essere che contemporanea.

L'attenzione e la partecipazione del pubblico hanno testimoniato come il tema della cucina sia sempre in grado di richiamare appassionati, che non si accontentano di vedere in televisione improbabili *performance* di cuochi o aspiranti tali. Anche la giovane età dei relatori e le loro ragionate riflessioni hanno contribuito a lanciare un segnale positivo per la cucina, lodigiana e non solo.

FEDERICO MAISANO

See International Summary page 70





Attenti al buffet

Il servizio della tavola imbandita per il “self service” è diffusissimo, ma alcune pietanze si deteriorano in tempi rapidi.

DI GABRIELE GASPARRO

Delegato di Roma

Una volta, in tutte le case borghesi, nella sala da pranzo, troneggiava il buffet, un mobile a ripiani, dove erano disposte le vivande da servire a tavola.

Oggi con il termine buffet si indica, invece, un tipo di servizio dove le pietanze sono tutte esposte e i commensali provvedono a scegliere, secondo preferenza, quali consumare.

Il servizio della tavola imbandita per il “self service” è diffusissimo in numerose occasioni; di gran moda sono i ristoranti dove tu puoi “all you can eat”. I commensali si affollano per servirsi e riempirsi il piatto con i cibi dai più diversi contrastanti sapori. Quell’invitante e variopinta tentazione, tuttavia, può essere pericolosa se non vengono rispettate le più elementari regole di igiene e sicurezza. Se poi siamo nella stagione estiva, l’alta temperatura è

ideale per i batteri che si moltiplicano, causando possibili infezioni gastrointestinali.

Le preparazioni più rischiose sono quelle con salse a base di uova o di yogurt e latticini, che offrono un terreno fertile per i microrganismi.

Molto delicati sono anche tutti i cibi da consumare crudi, come il pesce, se non è stata correttamente abbattuta la sua temperatura.

Il problema per verdure crude e insalate può derivare dalle contaminazioni incrociate, veicolate dall’uso promiscuo di coltelli, taglieri e altri utensili da parte di personale non professionalmente preparato. Ma il tempo di permanenza del cibo sul bancone non refrigerato è un elemento determinante di rischio.

Un piatto, una volta tolto dal frigorifero, come una tartina con una salsa a base di uova o maionese, va assolutamente consumato il più presto possibile. Se invece resta sul tavolo tutta la sera, forse è meglio scegliere un’altra pietanza per evitare spiacevoli conseguenze gastrointestinali.

Le norme prevedono, per pietanze come il pesce crudo e le salse a base di uova, una temperatura massima di 4°C da mantenere anche nella fase di esposizione. Per i piatti cotti, da servire freddi, il frigorifero deve segnare al massimo 10 °C. Se tali piatti sono tenuti fuori dal frigorifero per molto tempo, come capita in tanti locali, conviene puntare su altre prelibatezze del buffet o su pietanze calde.

Altro discorso per i cibi secchi, come pizzette, focaccine, biscotti, che possono rimanere a temperatura ambien-

te per alcune ore. I piatti da consumare caldi devono essere mantenuti a 60 °C, per evitare la proliferazione batterica che si sviluppa a temperature più basse.

Per essere sicuri nella scelta, non è certo possibile distinguere a colpo d’occhio se una pietanza sia da evitare, se il colore e l’aspetto asciutto di certe salse possano destare qualche dubbio, così come un sapore alterato o un odore troppo insistente possano essere sintomi di una contaminazione.

Il rischio di disseminare batteri e virus è elevato, perché buona parte delle persone si serve dai vassoi direttamente con le mani, soprattutto quando si tratta di focaccine, tartine o pizzette, anche se sono disponibili pinze e posate da portata.

Virus influenzali, colibatteri spesso trovano nei buffet il loro mezzo di propagazione ideale. In questo caso, sono più a rischio i buffet a “self service”, rispetto a quelli dove è un cameriere che distribuisce nei piatti lo stuzzichino scelto.

Infine, è bene prestare attenzione al livello d’igiene del locale. Diffidare di esposizioni poste all’aperto, o in un luogo di transito come spesso avviene all’ingresso del locale o che diano l’idea che sono esposte da tempo.

Per fare presto e per non “appesantirsi troppo”, come in una pausa di lavoro, o in un incontro di affari, ci si avvale del buffet del “self service” e si finisce a mangiare tanto e male. È meglio allora prendere un solo piatto al ristorante, come una “caprese”, un’insalata, prosciutto e melone, mangiare rilassati e tranquilli, seduti e serviti.

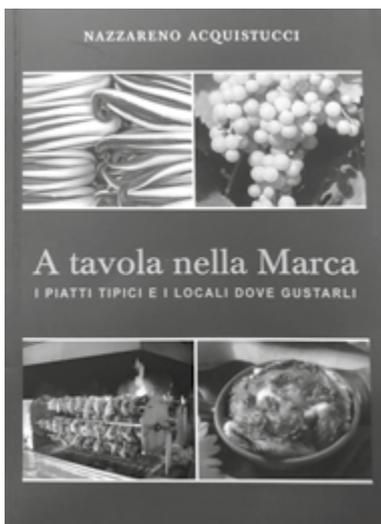


LE DECLINAZIONI DEL CIBO Nutrizione, salute, cultura

a cura di Vittorio A. Sironi
e Gabriella Morini

Editori Laterza
www.laterza.it
€ 16,00

Una raccolta di saggi, dedicati al cibo, interdisciplinare e con un taglio multiculturale. Se è vero, infatti, che l'alimentazione è stata da sempre un elemento fondamentale dell'esistenza umana, l'approccio empirico, che per millenni ne ha caratterizzato il rapporto con l'uomo, si è trasformato, negli ultimi due secoli, in scienza del cibo oltre che in cultura. Ne scaturisce una visione variegata dello scenario alimentare analizzato, in questa interessante ed esaustiva opera, nella sua multiforme realtà. Il rapporto tra cibo e salute, l'approccio antropologico e psicologico, i piaceri e i disordini alimentari e molte altre prospettive (o declinazioni) nei confronti del cibo tracciano, nello scorrere il volume, un percorso che illustra la complessità e le sfaccettature dell'argomento, comprese quelle che si potranno porre in futuro.



A TAVOLA NELLA MARCA I piatti tipici e i locali dove gustarli

di Nazzareno Acquistucci

Marca Print, Quinto di Treviso
€ 10,00

Siamo alla quarta edizione di questo stuzzicante libro sui piatti tipici della Marca, e, seguendo l'evoluzione dei gusti, molto è cambiato dalla prima stesura. Rimane, tuttavia, fedele un certo modo di fare cucina, con piatti che rispecchiano la tradizione più autenticamente trevigiana.

Diverse sono le chiavi di lettura: si può scegliere quale pietanza mangiare e dove (sono indicati, per ogni piatto, i locali dove si può gustare), oppure effettuare la ricerca secondo la stagionalità dei prodotti.

Sono state aggiunte, rispetto alla prima edizione, molte ricette (suddivise per ingrediente: erbe spontanee, riso, oca, carni e così via) presentate anche in più varianti, e ampliata la parte dedicata al pesce.

Alla base, oltre all'amore per il proprio territorio, c'è l'esigenza di offrire a coloro che amano la buona tavola una guida di facile consultazione, ma anche il desiderio di mantenere viva la tradizione gastronomica per farla conoscere e apprezzare alle nuove generazioni.



LOMBARDIA

MILANO

CUCINA MEDIEVALE RAFFINATA E ATTUALE

La serata dedicata alla cucina medievale è stata davvero speciale e, per più ragioni, resterà nel cuore di molti. La grande armonia estetica dell'abbazia di Chiaravalle che ha accolto gli Accademici sotto la luce del tramonto, la simpatia del Priore, Padre Michelangelo, che ha raccontato la vita e le attività all'interno dell'abbazia, la visita al vecchio mulino e la semplice grazia della "Locanda Chiaravalle", dove si è svolta la cena, sono tutti "bonus" che hanno contribuito al successo della riunione conviviale. La vera sorpresa, tuttavia, è stata la cucina! Una cucina di sapori "puliti" e ben bilanciati dove la ricchezza delle spezie serviva a sottolineare ed esaltare il gusto degli ingredienti. Certo, non facile da interpretare e realizzare a distanza di tanti secoli, ma che è stata in grado di dare a tutti un'idea attendibile e stimolante. Molto indovinato l'aperitivo, pensato in onore dell'abbazia, a base di squisito grana padano riserva oltre 24 mesi, formaggio la cui storia e origine sono proprie del luogo, e mieli artigianali, frutto dell'operosità dei monaci. Gustosa l'insalata di cipolle cotte al forno, insaporita con pepe e zafferano, anche se il servirla tiepida ne avrebbe esaltato sapore e profumo. Delicato, seppure fritto nello strutto, l'uovo ripieno, sapientemente insaporito con formaggio e maggiorana. Squisita la minestra d'erbe dal sapore fresco di erbe di campo appena sbollentate e legate tra loro da un buon brodo di manzo. Raffinato e ricco l'ambrogino di pollo, il cui gusto agrodolce



(combinazione di vino, aceto, latte di mandorle, datteri e prugne secche) è stato ben arrotondato dalla presenza delle spezie (cannella, chiodi di garofano e noce moscata). Ottima l'idea di gustare questo piatto accompagnandolo con sidro di mela, sambuco e menta. Interessante

la scelta di servire due torte in sequenza, a chiusura del pasto: una salata e una dolce. La prima, a base di erbe e formaggio, forse un poco troppo "corposa". La seconda, a base di zucca, formaggio fresco, zenzero, cannella e acqua di rose, molto piacevole. Il servizio, efficiente e accurato,

si è svolto sotto l'attenta supervisione del patron Marco Affri. Il Delegato Dino Betti van der Noot, in veste di Simposiarca, ha pensato e voluto con determinazione questa avventura gastronomica in chiave medievale, spendendosi nella ricerca storica delle ricette, del luogo dove ambientarle e farle realizzare. Nella sua relazione, ha sottolineato l'importanza della cucina medievale le cui caratteristiche le rendono anche estremamente contemporanea. Un ringraziamento, infine, a Pino Saetta, il cui contributo è stato essenziale per la logistica e il successo della serata.

VOGHERA-OLTREPÒ PAVESE

PASSAGGIO DELLA CAMPANA

Serata speciale, con la partecipazione della Delegazione di Pavia, presso il ristorante "Prato Gaio" in Valle Versa, per celebrare la nomina di Luisa Porrati quale nuova Delegata e ringraziare il Delegato uscente. Le parole del Coordinatore Territoriale Dino Betti van der Noot hanno sottolineato il senso di responsabilità e di operosità instancabile di Umberto Guarnaschelli nel lungo periodo di mandato, ricco di eventi e di iniziative lodevoli. Si è quindi congratulato con la neo Delegata, auspicando un fertile prosieguo delle attività della Delegazione nello spirito dell'Accademia. È poi intervenuto il Delegato di Pavia Giuseppe Rossetti che ha ricordato la collaborazione positiva e la grande amicizia tra le due Delegazioni auspicando la continuazione di tale rapporto. Il menu proposto da Giorgio Liberti, come sempre equilibrato in un crescendo di sapori culminato con gli agnolotti di manzo al burro d'aspeggio (che da soli

INDICE DELLE RUBRICHE

DALLE DELEGAZIONI pagina 43

VITA DELL'ACCADEMIA 53

Piemonte, Liguria 53

Lombardia 54

Trentino - Alto Adige, Veneto 55

Friuli - Venezia Giulia, Emilia Romagna 56

Toscana 57

Marche, Umbria 59

Lazio, Abruzzo 60

Campania, Puglia 61

Basilicata, Sicilia 62

Sardegna 63

Europa 64

Nel mondo 66

CARNET DEGLI ACCADEMICI 67

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

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



valevano il viaggio), prevedeva: insalata tiepida di baccalà, cannellini, patate, pomodoro confit e porro croccante all'olio di ginepro; "farsulè" di melanzane viola e patate; agnolotti di manzo al burro d'alpeggio; farzona disossata con ripieno tipico della Valle Versa; torta tiepida di pere e amaretto con salsa al cioccolato e gelato fiordilatte. Ogni piatto perfetto, con il gradimento incondizionato degli intervenuti.

Alle fine, brindisi di auguri a Luisa e di ringraziamento a Umberto. (Luisa Porrati)

TRENTINO-ALTO ADIGE

TRENTO

FESTECCIATO IL CINQUANTESIMO ANNIVERSARIO

A conclusione del convegno "La tradizione gastronomica trentina dal Concilio di Trento al giorno d'oggi: prodotti e preparazioni", organizzato per celebrare il cinquantesimo anniversario della fondazione, la Delegazione ha accolto Accademici e ospiti, per la cena di gala, nella meravigliosa cornice di Villa Margon. È questa una costruzione del decennio 1540-50, posta al-

le pendici del monte Bondone che sovrasta la città. Lo stile è rinascimentale, le sale interne sono affrescate da importanti cicli pittorici dell'epoca, come scene dell'Antico e del Nuovo Testamento, il ciclo dei mesi e imprese dell'imperatore Carlo V. La villa, di proprietà della famiglia Lunelli (spumante Ferrari), il mercoledì e il sabato è aperta al pubblico.

Il Delegato Stefano Hauser, con le persone che l'hanno affiancato nell'organizzazione, ha accolto gli invitati nel bel parco antistante, dove è stato servito l'aperitivo. In attesa della cena, sotto il portico della villa, si è magistralmente esibito il coro Rigoverticale di Mezzocorona. Le sale interne, allestite con classe, hanno dato ospitalità ai tanti Accademici provenienti da varie città d'Italia e dall'estero. Erano rappresentate 23 Delegazioni. Alfio Ghezzi, due stelle Michelin alla "Locanda Margon", sulla stessa strada della villa, ha realizzato uno splendido menu, elaborando ricette dell'epoca del Concilio di Trento (1545-1563), sapientemente abbinare a ottimi vini. Doveroso è sottolineare l'accuratissimo servizio ai tavoli: per i dieci commensali i piatti erano posati contemporaneamente. Una non comune raffinatezza. (m.t.f.)

VENETO

COLLI EUGANEI-BASSO PADOVANO

NUOVA GUIDA PER LA DELEGAZIONE

Riunione conviviale ricca di avvenimenti presso il ristorante "Aldo Moro" all'interno delle storiche mura di Montagnana: Susanna Tagliapietra ha preso il posto di Pietro Fracanzani alla guida della Delegazione e il passaggio della campana è stato officiato dal Presidente Paolo Petroni, alla presenza del CT del Veneto Franco Zorzet, del DCST del Veneto Roberto Robazza, del Segretario del Consiglio di Presidenza Renzo Rizzi. Graditissimi ospiti: il Sindaco di Montagnana, signora Loredana Borghesan e il Direttore generale del Consiglio della Regione Veneto dottor Roberto Valente. In doveroso omaggio alla città murata che ospitava l'evento, Accademici e ospiti sono stati accolti da un assaggio del prosciutto Veneto Berico Euganeo Dop di Montagnana. Il menu della serata, realizzato dalla giovane chef Silvia Moro, persona coltissima, che ha lasciato una laurea in Economia aziendale per dedicarsi alla cucina, ha voluto rappresentare egualmente

creatività e tradizione regionale. Dopo l'antipasto "I due mondi - terra e mare", una premiata creazione della chef a base di calamaro, gambero e battuta di manzo su crumble salato, è stato servito il classico baccalà mantecato della tradizione veneta e un risotto di porcini insaporito da un curioso tocco di cacao. A seguire, carrè di maialino affumicato con caponatina, bietola e pompelmo, e per finire il tipico dolce veneto tiramisù, in una versione leggerissima, preparato al momento dalla brigata di cucina. Scelta dei vini in rigoroso abbinamento con i prodotti e sapori del territorio: Durello, Soave, Terre del Mosca (un taglio bordolese da uve appassite di merlot, cabernet sauvignon e raboso), Passito dolce del Veneto. Al Delegato uscente, uno dei fondatori della Delegazione, è stato conferito il riconoscimento di Delegato onorario.

Antonino Padovese, firma del "Corriere del Veneto", attento e vivace testimone di cultura della tavola, ha ricevuto dal Presidente il prestigioso premio Nuvoletti, per aver contribuito in modo significativo alla conservazione, conoscenza e valorizzazione della buona tavola tradizionale del territorio.

(Susanna Tagliapietra)

CORTINA D'AMPEZZO

PER IL CENTENARIO DELLA FINE DELLA GRANDE GUERRA

Nell'atmosfera un po' magica della malga di Peziè de Parù si è svolta la riunione conviviale dedicata alla fine della Grande Guerra, di cui ricorre quest'anno il centenario. Gli Accademici sono saliti da Cortina fino alla strada che porta al passo Giau, inoltrandosi in una stradina sterrata fiancheggiata da fiaccole accese,





per trovarsi, poi, in un paesaggio quasi di fiaba: un grande prato ben curato, qualche sagoma di capriolo, una vecchia abitazione di pastori, una malga per l'ap-punto, e di fronte una vecchia stalla. La malga, costruita nel 1876, è stata ristrutturata nel 2006 e ora ospita un ristorante rustico ma elegante. Il simpatico aperitivo- antipasto, che si è tenuto all'interno del ristorante, è stato un susseguirsi di assaggi semplici, dai sapori decisi, poveri ma estremamente saporiti e perfettamente in linea con il tema della serata. Il cuoco ha spiegato le varie preparazioni e il sommelier ha presentato i vini: un ottimo bianco di uve glera, le stesse del Prosecco, lavorate in purezza, e il Raboso del Piave, il vino per eccellenza delle battaglie lungo il glorioso fiume. Usciti dal ristorante, gli Accademici si sono trovati davanti alle porte della stalla: un grande spazio in cui troneggiava un tavolo imperiale addobbato, per l'occasione, da una lunga striscia di panno verde militare su cui brillavano barattoli con rametti di pino mug-o e stelle alpine. Ai lati, le mangiatoie erano decorate con nastri tricolore; in fondo bandiere, luci sapientemente diffuse e le note della Leggenda del Piave: un certo brivido ha percorso tutti. La cena è stata interrotta in due momenti: la Simposiarca Silvana Savaris Grasselli ha brevemente ricordato le disumane condizioni in cui hanno vissuto per anni i nostri alpini, impegnati nelle trincee delle montagne circostanti e, a tal proposito, ha letto un breve ma toccante brano tratto da un libro di memorie di Pietro Jahier, ufficiale alpino sulle Tofane, che parla delle scarpe dei soldati della Grande Guerra. L'altro Simposiarca, Paolo Bardin, ha poi intrattenuto sui vari aspetti della guerra nel territorio e, a con-



clusione, una grande emozione ascoltando la voce stentorea di Armando Diaz che proclama la fine della guerra con il famoso Bollettino del 4 novembre. Sicuramente una serata da ricordare per i circa cinquanta commensali, tra cui molti di altre Delegazioni. Un sentito ringraziamento ai padroni di casa: alla signora Lorena per la cura dell'apparecchiatura e al signor Fabiano Guerrini per la grande disponibilità. (Silvana Savaris Grasselli)

ROVIGO-ADRIA-CHIOGGIA,
TREVISO

PROTAGONISTA L'INCOVERCIÀ, SPECIALITÀ CHIOGGIOTA

Le due Delegazioni si sono incontrate per ricambiare la visita effettuata lo scorso anno nella Marca Trevigiana. L'incontro è iniziato a bordo di un tipico bragozzo chioggiotto, riadattato a imbarcazione da diporto, con cui si è effettuata un'escursione nella laguna e nei canali per poi approdare nei pressi del locale prescelto per il pranzo. I numerosi partecipanti si sono così ritrovati sotto il campanile di Sant'Andrea, nel bel *dehors* del ristorante "El Gato"

per l'aperitivo, con una calda e croccante fritturina di laguna con canestrelli, sarde, sardoni, gamberetti e pesciolini. Poi, all'interno, dopo i saluti dei rispettivi Delegati, i Simposiarchi Giorgio Vianelli e Sandro Scarpa hanno illustrato il menu basato soprattutto sui piatti della tradizione, tra cui particolare risalto è stato dato all'*incovercià*, forse la più tipica e peculiare specialità chioggiotta, piatto di origini antiche, in cui il pesce cucinato alla brace veniva poi ripassato nell'aceto, in una pentola coperta, fino a ottenere una sorta di umido da servire con l'immane polenta. Tutti i piatti hanno ricevuto ottime valutazioni, a cominciare da quello iniziale composto di varie specialità lagunari. La zuppa di pesce ha suscitato alcune discussioni, con i commensali divisi e valutazioni discordanti. Illustrato dalla signora Karen Boscolo Meneguolo, è arrivato l'*incovercià*, composto di *luserna* (gallinella), *barboni* (triglie), seppie e calamari accompagnati dalla polenta bianca e tutti sono stati concordi nell'apprezzamento di questa saporita preparazione pressoché sconosciuta fuori dal territorio lagunare. Un sorbetto e il dessert di meringhe e biscottini hanno concluso il

pranzo ben accompagnato da ottimi vini, con la particolarità di un vino rosso dell'Alto Adige che si è affiancato molto bene al piatto principale, difficile da abbinare per la forte presenza dell'aceto.

Meritati applausi hanno salutato la presentazione degli staff di cucina e servizio da parte della signora Karen, cui è stato consegnato un libro dell'Accademia a ricordo della bella giornata. Il Direttore del Centro Studi Veneto, Roberto Robazza, ha poi evidenziato le caratteristiche e le particolarità del piatto protagonista del pranzo. (Giorgio Golfetti)

VICENZA

INGREDIENTI TIPICI ALLA LOCANDA BENETTI

Soppressa, riso di Grumolo delle Abbadesse, mais Marano, patate di Rotzo, ricotta di Castelnuovo: sono alcuni degli ingredienti tipici vicentini utilizzati nella riunione conviviale svoltasi alla "Locanda Benetti", locale storico di Costabissara. Il Simposiarca, Marco Schiavo, ha puntato su un menu di sapori tradizionali, con alcuni abbinamenti, approfondimenti e traduzioni in lingua corrente. Si inizia con gli antipasti: soppressa "De.Co." di Costabissara con verza in agrodolce e radicchio di Treviso marinato. La soppressa è il salume eccellente del Vicentino, composto dai tagli nobili del maiale: non va confuso con la "soppressata" toscana; sformatino di mais Marano con misto di funghi nostrani e fonduta di grana padano. La polenta di "Maranelo" (chiamata così in dialetto perché la pannocchia è più rossa e più piccola) è realizzata con il mais, di gran pregio, creato nel 1910 dall'agronomo Antonio Fioretti nella zona di



Marano Vicentino, vicino a Schio. Due anche i primi: pasta e fagioli alla veneta con “lasagne rotte” e pancetta croccante: un piatto storico insaporito dal maiale e dalla celebre pasta fatta in casa della “Locanda”; riso Carnaroli delle Abbadesse ai porcini dell’altopiano e vezzena stravecchio. Le prime produzioni del riso di Grumolo delle Abbadesse risalgono al XVII secolo, promosse dalle bonifiche effettuate dalle badesse del monastero di San Pietro di Vicenza, proprietarie dei terreni a dieci chilometri dalla città. Perfetto bilanciamento dei gusti con due prodotti dell’altopiano di Asiago: i funghi e il formaggio invecchiato. Per secondo, faraona “imbriaga” allo spirito di Clinto, con patate di Rotzo profumate alla salvia e fagiolini al vapore. Gli animali della corte sono sempre stati una risorsa (e fonte di ricette) per i contadini.

Questa versione della faraona - piatto celebre del locale - è cotta nel Clinto, uva storica da cui il distillatore ricava una grappa “Proibita”, visto che del Clinto è vietata la vendita, in quanto è prodotto con uva americana, bandita in Italia nei primi anni Trenta. Dessert con la torta di ricotta di Castelnovo, mele e patata americana con salsa di mosto.

Vini: Durello con il fondo (Cantina Cavazza, Montebello Vicentino); Metodo classico “Quattro” (Opificio del Pinot Nero di Marco Buvoli, Gambugliano); Merlot 2013 Veneto rosso Igt (Ongaresca, Costabissara); Verduzzo di Ramandolo.

La “Locanda Benetti” è attiva da novanta anni: il cuoco è Ronald Grinnell con Alberto Andrioli e Michael Montagna. In sala i fratelli Federico e Fabio Benetti, con Enzo e Samuel. (Antonio Di Lorenzo)

FRIULI - VENEZIA GIULIA

UDINE

LA DELEGAZIONE A “FRIULI DOC 2018”

Nell’ambito della manifestazione “Friuli Doc 2018”, vetrina pensata per far conoscere il meglio della produzione enogastronomica della regione, la Delegazione ha organizzato una serie di eventi che hanno riscosso un buon successo di pubblico. Nella prestigiosa sede di Palazzo Mantica, Carlo Del Torre, Accademico di Gorizia e membro del Centro Studi del Friuli-Venezia Giulia, ha tenuto la conferenza “Influenze della cultura d’Oltrealpe sulla cucina friulana: le contaminazioni”. Il relatore ha illustrato come la cucina friulana riveli l’impronta degli eventi che hanno caratterizzato la sua storia e sia stata certamente influenzata dalla particolare posizione geografica, a ridosso di confini spesso contesi e ridisegnati.

A seguire, nella stessa sede, il Delegato di Udine Massimo Percotto e il giornalista Paolo Medeossi hanno presentato al pubblico il volume *La cucina di Gina Marpillero. Ricette ritrovate*, realizzato dai figli della nota scrittrice friulana scomparsa dieci anni orsono e commentato a cura delle Delegazioni di Udine e Gorizia. La presentazione ha evidenziato come le note storiche e tecniche, inserite nel testo dagli Accademici, abbiano conferito al ricettario un sensibile valore aggiunto, rendendolo un’importante e autorevole testimonianza della cucina quotidiana delle famiglie borghesi e contadine della prima metà del 1900. È seguita una degustazione di dolci tratti dalle ricette del libro.

Il giorno successivo, si è tenu-

ta la conferenza: “La pitina: un prodotto friulano Igp”, presentata dal Delegato di Udine. Sono intervenuti Giorgio Viel, Direttore Centro Studi Friuli-Venezia Giulia, e Filippo Bier, imprenditore e produttore del salume tipico delle vallate pedemontane del Pordenonese. I relatori hanno illustrato le caratteristiche del prodotto che ha ottenuto, proprio nel luglio scorso, il prestigioso marchio di tutela dell’Unione Europea. Sono state ampiamente descritte le materie prime impiegate, le tecniche di allevamento, di macellazione e quelle di produzione e conservazione. Al pubblico particolarmente interessato e incuriosito è stata offerta dal produttore un’apprezzatissima degustazione di pitina Igp, accompagnata da gustosi crostini di polenta friulana e dai vini realizzati da antichi vitigni autoctoni sapientemente recuperati dall’Azienda Bulfon di Valeriano. (Massimo Percotto)

EMILIA ROMAGNA

CARPI-CORREGGIO

UN MUSEO PER L’ACETO BALSAMICO DI MODENA

La Delegazione si è recata presso lo stabilimento Acetum, a Cavezzo, in località Ponte Motta, che diventerà Museo Casa Mazzetti, completamente ricostruito dopo il terremoto del 2012: esempio di resilienza straordinaria. Gli Accademici hanno visitato l’acetaria, particolarmente interessante perché trasformata in museo, contenente 5.850 botti di aceto balsamico tradizionale di Modena e un contenitore “tino” in legno di 2.870 ettolitri di aceto balsamico Igp di Modena. Un avvenimento molto particolare anche perché, grazie alle



dottorresse Sara Castro e Anna Scannavacca, si è potuto fare un corso di assaggio completo di aceto balsamico tradizionale e di aceto balsamico Igp. Di seguito, ci si è trasferiti presso il ristorante “Via Cavour”, che si trova alcune centinaia di metri dal museo, per la riunione conviviale. Durante il convivio, si è proceduto alla consegna delle insegne ad Andrea Veroni. Erano presenti, oltre al Delegato e CT Pier Paolo Veroni, il Delegato di Castel San Pietro-Firenzuola Andrea Stanzani, il Vice Delegato Angelo Carella, il Delegato di Cento-Città del Guercino Roberto Vicenzi, il Vice Delegato Paolo Rossi, l'Accademico di Modena Mario Gambigliani, l'Accademico di Reggio Emilia Giovanni Zacchino; ospite, il professor Lugli Giampiero UNIPR.

In conclusione, un percorso culturale condiviso, nelle migliori regole della nostra Accademia che valorizza un prodotto così importante per il territorio emiliano e italiano, essendo elemento unico e distintivo della cucina della regione e tra i più copiati al mondo. (Pier Paolo Veroni)

CERVIA-MILANO MARITTIMA

COTTURA ALLA “MATTONELLA DELLO CHEF”

Riunione conviviale al ristorante “Deserto” di Cervia, per ammirare i fenicotteri rosa ai margini della Riserva Naturale della Salina di Cervia, dove lo staff ha accolto gli Accademici nel giardino, per un aperitivo, e con antipasti ottimi e abbondanti, accompagnati dai vini Costaripa e Millesimato Bortolomol. Interessante il primo un risotto con canestrini, liquirizia e burro acido, abbinato a un Verdicchio dei Castelli di Jesi Superiore 2017 (Pievalta). Per secondo,

filetto di sgombro profumato all'alloro con insalatina di indivia e mirtillo, abbinato a Müller Thurgau (Le Pergole). Chiusura di cena con gelato, caffè e biscotti cervesi. Tutto molto buono. La serata si è conclusa con i meritati applausi alla brigata e a una interessante prova di cottura con la mattonella dello chef, 100% sale dolce di Cervia, un modo di cucinare sfizioso e innovativo, senza grassi, per una cucina dietetica e un gusto in perfetto equilibrio.

FERRARA

TRADIZIONE MARINARA NEL PIATTO

La Delegazione, guidata dal Delegato Luca Padovani, si è riunita per la tradizionale serata di saluto prima delle vacanze estive e non poteva esserci cornice più appropriata di una cena in riva al mare, nel nuovo ristorante “Sagano”, al Lido degli Scacchi. Le amplissime vetrate del locale hanno regalato una privilegiata vista sul sorgere della luna piena, su un mare appena increspato. Uno sfondo ideale per una riunione conviviale emozionante, che ha anche visto l'ingresso nella Delegazione dei due nuovi Accademici Sandra Manicardi e Federico Orlandini.

I Simposiarchi Paolo Rollo e Oreste Chiarion hanno selezionato

per l'occasione un menu ricco di delizie provenienti dalle generosissime acque locali. I sardoncini, le cozze e le vongole in impepata hanno introdotto i due primi piatti: un classico risotto con riso del Delta del Po Igp e frutti di mare, e i più creativi gnocchi ai calamari e verdure. Per secondo due piatti tipici della tradizione marinara ferrarese: il rombo e l'anguilla, con sapori antitetici e complementari, delicati e morbidi quelli del primo, corposi e schietti quelli della seconda, hanno degnamente concluso il convivio. L'ottima qualità della materia prima, tutta proveniente dalle acque dei dintorni, ha espresso le sue virtù organolettiche grazie a una preparazione semplice ma non banale.

L'appropriata scelta dei vini ha ulteriormente valorizzato sapori e profumi ricchi di fascino e di tradizione.

TERRE MODENESI

ALL'OMBRA DEL CASTELLO DI VIGNOLA

Serata importante per la Delegazione, con un passaggio di campana tra la fondatrice e Delegata Benedetta Angeli e Rosalba Caffo Dallari, che ha ricevuto la nomina per il prossimo triennio, alla presenza del Vice Presidente Vicario Gianni Fossati, del Coor-

dinatore Territoriale Emilia Pier Paolo Veroni, del Delegato di Bologna San Luca, Atos Cavazza e quello di Modena Mario Baraldi. Anche il Vicesindaco Angelo Pardini ha raccolto l'invito a partecipare, mostrando grande interesse e attenzione nello svolgimento della serata, complimentandosi e auspicando future significative collaborazioni.

L'entrata di tre nuovi Accademici, due giovanotti e una ragazza, amanti del buon cibo e desiderosi di approfondire la conoscenza e la storia della gastronomia tradizionale, ha condito di emozione la consegna dei simboli accademici.

Ottima Simposiarca, attenta ai dettagli della *mise en place*, è stata Anna Maria Costanzini che ha guidato la scelta del ristorante verso “Old River”, un locale che rappresenta per i vignolesi una sorta di continuità evocativa. Situato sulle antiche mura di Vignola, nell'angolo con torretta del giardino d'impianto storico, fu aperto alla fine degli anni Cinquanta dalla famiglia Sereni: la gestione è sempre stata loro, i genitori prima, poi Sergio e Anna i quali, aiutati da Francesca, continuano la tradizione. Il filo conduttore del menu della serata è stato suggerito dalla tradizione vignolese, ricordando i festosi pranzi domenicali. E così l'aperitivo ha proposto crescente frittata, sola o con fettine di prosciutto di Modena Dop; tortellini fritti, una deliziosa variante di un prodotto tradizionale che spinge a ripetere, uno dopo l'altro, l'esperienza con gusto. A tavola, tagliatelle al ragù: un invitante intingolo di pollo e maiale colorato di pomodoro, che ben si stende sulla ruvida corposità della pasta tirata al tagliere. La successiva portata esibisce coniglio arrosto accuratamente porzionato, che ha riposato una notte nel latte e nel parmigiano





reggiano, accompagnato da patate al forno e da ciotoline di verdure. A chiusura, il dolce, che è una proposta e non un elaborato della cuoca: la famosissima torta Barozzi, simbolo di Vignola, creata dal pasticciere Eugenio Gollini alla fine dell'Ottocento. Inizialmente si chiamava torta nera; poi, per rendere omaggio al famoso architetto vignolese Iacopo Barozzi, nel 1907 prese il suo nome. La torta, un quadrato scuro che una stagnola alzata da un lato invita a scoprire, viene servita accompagnata da una confettura ambrata di albicocche, che guida la ricerca dei sapori. Un piccolo calice di Barolo chinato, ritrovando un classico abbinamento suggerito dai Gollini, ne punteggia la degustazione.

(Rosalba Caffo Dallari)

TOSCANA

LIVORNO

ABITUDINI ALIMENTARI DI AMEDEO MODIGLIANI

La Delegazione ha voluto ricordare, nel corso di una riunione conviviale, il compleanno del suo concittadino, attraverso una ricerca sulle abitudini alimentari del geniale pittore, e la consorte del Consultore Roberto Bottici, Gabriella Campioni, ha svolto una breve conversazione su "Cosa mangiava Modi?". Pur non avendo trovato molto, perché le preferenze alimentari di Modigliani non sono state mai oggetto di una specifica attenzione, tuttavia, alcune notizie hanno permesso di tracciare una specie di menu modiglianesco. Quando era malato - e lo è stato fin da piccolo e quasi sempre - la madre gli somministrava brodo di pollo, ritenuto, da tutte le matri ebre, la cura per ogni male.

Gli americani chiamano questo brodo, infatti, "la penicillina degli ebrei". Recatosi a Misurina per trovare giovamento alla sua malattia, soggiornò al Grand Hotel: non c'è traccia di qualche menu dell'epoca, ma l'Associazione Turistica di Auronzo, nel testo *Alimenti cadorini del 900*, ne menziona alcuni che venivano serviti anche negli alberghi, per il loro gusto deciso ma armonioso, per cui si può dedurre che anche Modigliani abbia mangiato: gulash, costicine, stinco, fricò; canederli, casunzei con burro, semi di papavero e ricotta affumicata; formaggi di malga, speck di Perarolo, prosciutto sappadino. Tra i dolci: strudel e frittelle di mele, zope (pane inzuppato nel vino e grappa, zucherato e fatto indorare nel burro).

Il pittore Ardengo Soffici, nel suo *Ricordo di Modigliani*, descrive il loro incontro a Venezia e afferma che Modigliani "amava fermarsi in piccole trattorie per mangiare odoroso pesce fritto", nutrendosi con parsimonia. Al di là dell'assunzione di alcune droghe, che avrebbero avuto l'effetto di aumentarne le capaci-

tà creative, sembra che, all'epoca, per la cura della tubercolosi, veniva prescritta una specie di alimentazione "ingrassante" a base di uovo sbattuto con Porto, latte e cacao, olio di fegato di merluzzo, zuppe di fagioli, brodo di carne, zuppe di farina e lenticchie, ma anche oppiacei e morfina per calmare i dolori e la tosse. Sicuramente

Modì seguì queste prescrizioni. Jaques Lipchit, scultore lituano e amico di Amedeo, riferisce "che mangiava in modo strano, quasi ricoprendo il cibo di sale e di pepe, prima ancora di assaggiarlo". Ben diversamente accadeva in famiglia, dove, specialmente quando arrivavano parenti e amici, la madre preparava, nella casa di via Roma a Livorno: brodo con palline di uova e farina, triglie, abbacchio e carciofi alla giudia, pollo al forno con melagrana, dolci vari di tradizione ebraica. Diventato, negli ultimi tempi a Parigi, molto povero, 'Dedo' si alimentava comunque poco e male; e la mattina del giorno in cui morì, un vicino di casa trovò per terra molte scatole di sardine e bottiglie vuote.



MUGELLO

IL MUGELLO A TAVOLA

La Delegazione, dopo sette anni, è tornata a visitare il raffinato agriturismo "Fattoria I Ricci", incastonato nel verde delle colline del Mugello, nel comune di Vicchio. Il menu ha riscosso ampio consenso da parte degli Accademici: maltagliati fatti in casa con zucchine, menta, pinoli e ricotta fresca; sformatino di cavolfiore con pancetta croccante e fonduta di pecorino; scamerita di maiale del Mugello porchettata; patate arrosto; torta sablé con crema di ricotta e marmellata di ciliegie. Alto gradimento della pasta fatta in casa e dello sformatino di cavolfiore. Una particolare attenzione alla scelta della materia prima si è rivelata già con gli antipasti: selezione di formaggi pecorini, ricotta, burratine con mostarde della casa, crostini e schiacciatine. Molto apprezzati i vini di produzione locale: una piacevole sorpresa il Pinot Nero 2012 (Fattoria Il Lago). Attento e premuroso il servizio. L'Accademico Tebaldo Lorini, membro del CST Toscana, traendo spunto dal suo recente libro *Viaggi e viaggiatori. Il Mugello a tavola e in calesse*, ha intrattenuto gli Accademici sulla cucina delle osterie sorte in prossimità delle stazioni di posta, lungo le strade che attraversavano l'Appennino, ai tempi del Grand Tour.

VALDARNO FIORENTINO

DIPLOMA DI BUONA CUCINA A "LA TERRAZZA OLIOSTERIA"

Per la consegna dell'importante Diploma è stato deciso di cenare all'agriturismo "Terre di Baccio", dello stesso gruppo del ristorante "La Terrazza Oliosteria",



a Greve in Chianti, di proprietà di Giampaolo Lensi, marito di Lara Gasperini, che ha ricevuto il Diploma di Buona Cucina. In una cornice suggestiva, all'interno di una "cantina", perfettamente recuperata, in quella che era una torre di avvistamento del XII secolo, è stato pensato anche un menu un po' diverso, che rispecchiasse il momento particolare e il riconoscimento all'importanza del premio. Da un inedito *roast fish* di tonno con relativa bresaola, sempre di tonno, accompagnati da burrata al naturale e affumicata, si è passati a un profumatissimo risotto al limone e rosmarino. Il piatto forte è stato un delicato carré di agnello accompagnato da purea di patate, entrambi aromatizzati allo zafferano, di produzione dell'agriturismo. La serata si è quindi svolta in un'atmosfera di assoluto piacere per gli occhi e per il palato, con grande convivialità, contornati da botti di vino e bottiglie d'annata. Un'illuminazione a candele ha reso l'ambiente estremamente caldo e piacevole. Ottimi i piatti realizzati da Stefano Bertini; sempre raffinata la preparazione della tavola da parte di Lara Gasperini. La serata si è conclusa con la consegna dei premi: del Diploma a Lara, quale gestore e proprietaria del ristorante, ma anche un riconoscimento accademico

al bravo Stefano, ottimo chef, consistente nel libro accademico sui formaggi e da un dono personalizzato della Delegazione. Gli Accademici si sono salutati in perfetta armonia, in attesa di una rappresentanza della Delegazione di Treviso-Alta Marca che visiterà, in maniera amicale, il territorio. (Ruggero Larco)

VALDICHIANA-
VALDORCIA SUD

BORSA DI STUDIO FRANCO MARENGHI

Accademici e ospiti si sono ritrovati nell'*arometo*, l'*hortus conclusus* dell'abbazia di Spineto, per la consegna della borsa di studio Franco Marengi. Il tema per l'edizione 2018, "Le farine naturali di ieri e di oggi: scoperte e ri-scoperte", molto coinvolgente, ha consentito agli studenti dell'Istituto Pellegrino Artusi di Chianciano, e ai loro docenti, di spaziare nelle ricerche e nella sperimentazione in un campo molto vasto, tra storia e innovazione. Insieme a Cristina Marengi, che fin dal primo anno del premio considera imperdibile questo appuntamento, erano presenti il CT Toscana Est, Roberto Doretti, il DCST Toscana, Ruggero Larco, la Vicepresidente e i docenti dell'Istituto, l'Assessore

alla Cultura e turismo di Sarteano, Flavia Rossi.

Il Delegato Giorgio Ciacci ha sottolineato con grande soddisfazione l'ottimo lavoro dei ragazzi, oltre quaranta partecipanti al concorso, tanto da mettere in difficoltà la commissione giudicatrice per scegliere il vincitore nella rosa dei sette finalisti. La borsa di studio quest'anno, infatti, è stata aggiudicata *ex aequo* a Benedetta Bucchioni e Silvia Bove: alla prima per il "tortino di ricotta e pera" (in un involucro realizzato con farina di carrube e farina di Teff); alla seconda per il dolce con gelato "in fiera" (preparato con pane integrale, farina di kamut, e farina di grano antico Verna). Non poteva mancare una menzione speciale ad Alessandro Torrini per le sue "cialde di grano saraceno con pâté di fegatini e salvia fritta su puree al curry e cipolla caramellata".

Dopo la premiazione, è stata visitata la mostra dedicata alle farine, allestita nelle cantine dell'abbazia con la collaborazione della "Dispensa per tutti" di Chianciano Terme e del "Mulino della Val d'Orcia". Oltre venti tipi di farine hanno destato la curiosità dei visitatori.

I ragazzi premiati hanno illustrato molto bene le proprietà, la storia e gli utilizzi delle farine in mostra, e anche la proprietaria della "Dispensa per tutti", Maria Campiani, è intervenuta per rispondere alle numerose domande degli Accademici.

Mentre si servivano gli aperitivi, insieme a farinata di piselli, a frittelline di farina di ceci che andavano a ruba, i ragazzi scappavano in cucina per l'ultimo tocco ai loro piatti da offrire durante il pranzo nella sala del capitolo dell'abbazia. Dopo l'intervento di Ruggero Larco e di Roberto Doretti, che si sono complimentati per la collabo-

razione della Delegazione con l'Istituto alberghiero, il Delegato Giorgio Ciacci, nel dare appuntamento al prossimo anno, ha comunicato il tema per il 2019: "Tipologie, varietà, storia e utilizzi di riso proveniente dall'Italia e da altre terre del mondo". (Maria Elisabetta Cuccia)

UMBRIA

GUBBIO

CENA MEDIEVALE CON L'APPROVAZIONE DI UN VERO ESPERTO

Per il quarto anno si è svolto a Gubbio il "Festival del Medioevo", manifestazione che ha assunto, meritatamente, una dimensione nazionale, per il prestigio dei relatori e per l'importanza storica dei temi trattati nella cornice di una città che trasuda Medioevo da ogni pietra. Tutto questo a disposizione di un pubblico folto e colto. Nella Taverna di S. Giorgio, il Segretario della Delegazione, Ezio M. Caldarelli, con l'aiuto del Simposiarca Mario Menichetti, ha dimostrato tutte le sue notevoli capacità organizzative. La felice idea di distribuire i partecipanti intorno a tavoli rotondi, atti a contenere gruppi di 10 ciascuno, è risultata vincente. Ospite d'onore, il medievista, storico dell'alimentazione Massimo Montanari. La Taverna dei Sangiorgiari ("portatori" del Cero di S. Giorgio) è un locale trecentesco, splendidamente restaurato, situato nel "vicolo" sottostante al primo Palazzo ducale di Gubbio: quello di Guidantonio da Montefeltro. Un gruppo di giovani "allieve di danza", in costumi d'epoca, offrivano fiori alle signore. Il menu, sperimentato già positivamente con Rodolfo Mencarelli, patron della "Taver-





na del Lupo”, comprendeva: imbrecciata, una zuppa di cereali e legumi; gnocchi di farina “co’ l’oca”, realizzati e conditi con un sugo d’oca; polentina bianca al tartufo; friccò bianco. *Dulcis in fundo*: le ciandellette, piccoli (rispetto alle “ciandelle”) contenitori di pasta ripieni di crema dolce e di marmellate, in onore di Simone Prodenzani (1351, Orvieto) che le nomina nel suo *Saporetto*. Le vivande, servite con garbo dal personale di sala, hanno trovato ottima accoglienza.

La considerazione finale di Massimo Montanari, con grande soddisfazione della Delegazione, è stata sintetizzata in: “È quanto di più vicino a una cena medievale che mi sia capitato!” e per un “bolognese di poche parole” equivale a un elogio. (Giuseppe Montanari)

LAZIO

CIVITAVECCHIA

AVVICENDAMENTO ALLA GUIDA DELLA DELEGAZIONE

Presso il ristorante “Sporting Club Riva di Traiano” di Civitavecchia, la Delegazione, che quest’anno celebra i trentaquattro anni dalla sua costituzione, ha festeggiato il nuovo Delegato,

dopo i 34 anni di ininterrotta guida di Massimo Borghetti. A sancire il passaggio della campana, è intervenuto, in rappresentanza del Presidente Paolo Petroni, Alessandro Di Giovanni, Consigliere di Presidenza e membro della Consulta accademica, che ha sottolineato come il clima di amicizia e di rispetto che si respira tra gli Accademici sia importante per celebrare un cambio così importante in una delle Delegazioni tra le più storiche in Italia. Massimo Borghetti, Delegato uscente, è Accademico dal 1984 e ha guidato ininterrottamente il sodalizio a Civitavecchia dalla sua fondazione a oggi. Il nuovo Delegato è Giancarlo Drosi, che ha scelto anche i sei Consulitori che lo affiancheranno nel prossimo triennio. Su richiesta dell’intera Delegazione, Massimo Borghetti è stato nominato dalla Presidenza Delegato onorario e a nome del nuovo Delegato e di tutti gli Accademici gli è stata donata una targa ricordo a testimonianza dell’importante attività svolta in tutti questi anni, insieme alla campana originaria della Delegazione.

“Per me è un momento di grande commozione - ha confidato il neo Delegato nel corso della riunione conviviale - perché mi è stata accordata una grande fiducia, sia dagli amici della

Delegazione, sia dal Presidente, affidandomi anche il ruolo di CT per il Lazio Nord, e credo che il mio compito sia quello di far crescere ancora di più il nostro sodalizio, garantendo la continuità con una stagione importante, quella guidata da Massimo Borghetti, innestando i giusti elementi di novità, con l’impegno di ciascuno di noi a custodire e accompagnare la crescita della Delegazione”.

“L’Accademia - ha aggiunto Alessandro Di Giovanni - è impegnata da tempo in un lavoro di modernizzazione e di accompagnamento degli Accademici verso un futuro che sempre più avrà bisogno di custodi della genuina tradizione italiana. In questo 2018 celebriamo il 120° anniversario della nascita del nostro fondatore e abbiamo in programma numerose iniziative per dare una nuova immagine all’Accademia: abbiamo bisogno di Delegazioni attive e rinnovate, così come ha sempre dimostrato quella di Civitavecchia”.

Nel corso della serata, inoltre, si è celebrato l’ingresso di due nuovi Accademici: Barbara Iacurto ed Ezio Stuardi.

(Giancarlo Drosi)

ABRUZZO

AVEZZANO E DELLA MARSICA

ELOGIO DELLA DISOBEDIENZA

Ancora una riunione conviviale “coralmente” partecipata quella che ha avuto luogo nella “Locanda del Buongustaio” di Luco dei Marsi, nella quale lo chef e titolare, Antonello Di Bernardino, ha saputo abilmente condurre, o meglio, trascinare gli Accademici nei dettagli di una cucina che fa riferimento a un uso esclusivo

di prodotti tipici locali. Un menu stigmatizzato dalla Simposiarca Ilenia Lucci la quale, nella presentazione, ha rivelato i segreti delle preparazioni, fino all’arrivo dei piatti a tavola. Dalla chitarrina fedele alla tradizione, arricchita da zucchine, fiori di zucca e granella di pistacchio, alle orecchiette (strascinate), felicemente sposate alla zucca e radicchio che hanno conferito un sapore delicato e gustoso. Ben riuscito il filetto di vitellone con la sua riduzione di Montepulciano. Ottimo il dolce che richiama antichi focolari, seguito da una fantasiosa quanto corposa frutta nella sua artistica presentazione. Nel contesto, gli ospiti Lorenzo Renzetti e Simona Miramare di Rico (titolari e fondatori della Sweetest Cooking School / Scuola di cucina di Pescara) hanno affrontato temi riguardanti l’evoluzione storica della pasticceria italiana e l’attuale ritorno ai valori di una cucina sana e genuina tramite l’impiego di ingredienti e tecniche tradizionali e antiche, come l’utilizzo del lievito madre nella panificazione da ristorazione. Argomento emerso dalla degustazione degli ottimi pani di tre differenti tipologie d’impasto, preparati dallo chef puntualmente per questo simposio. Lo spazio culturale è stato affidato alla “fine e intrigante” disquisizione dell’Accademico Antonio Moscianese Santori, Delegato di Atri: “L’elogio della disobbedienza”. Un rapido percorso nella storia dell’obbedienza, che ha caratterizzato l’umanità dal mito alla religione, dalla politica all’agire sociale. Un’analisi snella di quello che non è sempre un vizio e, dell’obbedienza, che non è necessariamente una virtù. D’altro canto, la disobbedienza è corollario del libero arbitrio e inscindibile dall’autonomia del pensiero e dall’etica.





Afferma il relatore che quando l'obbedienza implica il concetto di catechesi e la trasgressione si fa peccato, diventa necessario ricordare la definizione di Oriana Fallaci: "Il peccato non nacque il giorno in cui Eva colse una mela: quel giorno nacque una splendida virtù chiamata disobbedienza". Soddisfatto il Delegato Franco Santellocco Gargano che vede concludersi un'ulteriore accademica occasione di incontro e di confronto all'insegna dell'enogastronomia e della cultura a tutto tondo. Il Presidente della Cantina del Fucino rimette al relatore il più che meritato omaggio, mentre il Delegato dona allo chef-titolare il fine ed elegante piatto dell'Accademia.

(Franco Santellocco Gargano)



San Francesco, i compiaciuti saluti del Sindaco e poi antichi gioielli di Adele Cerimele, interventi di Ida Cimino e una breve sfilata di preziosi costumi da sposa molisani trattati come opere d'arte da Antonio Scasserà. L'appassionato ricercatore e collezionista racconta un mondo di segni, di simboli, di significati racchiuso nei particolari dei costumi indossati da graziose ragazze, messaggere di un piacevole momento di folklore, di tradizione e di cultura storica. Alla "Locanda Mammi", durante la riunione conviviale in onore del Segretario Generale Roberto Ariani, con un semplice cerimoniale la campana passa, con i migliori auguri, nelle mani del nuovo Delegato Franco Di Nucci, dopo aver ringraziato Giovanna M. Maj, fondatrice e guida della Delegazione per 17 anni. Il lavoro e l'impegno condiviso con gli Accademici hanno avuto il grande e indiscusso merito di dare una visibilità notevole all'enogastronomia, agli eccellenti prodotti, alle tradizioni e alla storia della provincia di Isernia. Ospiti, nel pomeriggio, del Salone Museale Massaro "G. Di Nucci", prendendo spunto dal libro *La cucina della mia famiglia* di Elio Vernucci, si assiste a un piacevole dibattito con i relatori Rossano Pazzagli e Norber-

to Lombardi: l'Italia cambia e attraverso le storie di famiglia, la coscienza dei luoghi di appartenenza, le ricette che tracciano indimenticabili momenti in un itinerario del gusto, un sistema di rapporti, una ricostruzione di ambienti, una intensità di legami; si va a narrare la storia del Molise, di chi vi risiede e di chi si è allontanato per necessità e per lavoro. Brani significativi del libro, spunto di queste ricche relazioni sono letti da Ida Di Ianni e concludono una giornata piena di interessanti e godibili momenti culturali in un clima di amicizia sempre rinnovata e gioiosa. (Maria Cristina Carbonelli di Letino)

dizione erano costituite essenzialmente di verdure, legumi, paste fatte in casa, pesce azzurro e olio d'oliva, rispettando il ciclo naturale delle stagioni.

Il locale "Cantina Belvedere", che ha ospitato gli Accademici, è una *location* bellissima per lo spettacolo impagabile che sovrasta il golfo sottostante con vista mozzafiato. Qui, la scelta dei piatti è caratterizzata dalla tipicità e dalla conservazione delle antiche ricette mediterranee e cilentane.

La chef Silvia Funciello, con la collaborazione del personale soprattutto familiare, ha deliziato con: antipasto di mare composto da tartare di gambero al lime, fiore di zucca ripieno di bufala, zucchine e polpa di crostacei, tonno rosso scottato ai due sesami, polpo grigliato e gamberone fritto in tempura. I primi (ricci e capricci): linguine di grano duro di Gragnano con uova di riccio, tartare di gambero e bottarga; pappardelle con vongole e pesto di pomodori secchi, mandorle e fiori di zucca. Per secondo (il belvedere): trancio di pesce cotto prima a bassa temperatura poi gratinato al forno; dessert e vino di una nota azienda vinicola cilentana. Ottimo il rapporto qualità-prezzo.

Prima di congedarsi, tra gli applausi meritati a tutto lo staff di cucina, il Delegato ha consegnato a Silvia Funciello il guidoncino dell'Accademia. (Giuseppe Anastasio)

MOLISE

ISERNIA

LA PREZIOSA CAMPANA DI AGNONE PASSA DI MANO

La campana dell'Accademia, il cui suono apre e chiude ogni riunione conviviale, è prodotta dalla storica fonderia Marinelli di Agnone, città famosa per la lavorazione artigianale dei metalli. In questa importante giornata, essa accoglie la Delegazione e gli ospiti rivelando, nell'aprire un'antica bottega orafa, una secolare tradizione. L'interno tinto dal fumo è grigio, scuro, eppure, le parole di Beatrice Gamberale, i commossi ricordi sulla sua famiglia di orafi fanno entrare una luce incantata dai riflessi d'oro sui meravigliosi gioielli di cui spiega la lavorazione, narrando questo mestiere fatto di tecniche e materiali, ma soprattutto esempio di vita, di onestà, laboriosità e attaccamento al dovere. Nella sala del Palazzo

CAMPANIA

SALERNO

ANTICHE RICETTE MEDITERRANEE E CILENTANE

Prima delle vacanze, l'Accademica Mariella Sannino ha voluto che la Delegazione trascorresse una giornata entusiasmante e rilassante in un grazioso e caratteristico borgo del Cilento: Castellabate (considerato tra i più belli d'Italia). Gastronomicamente, il paesino si è evoluto, in quanto le pietanze della tra-

SICILIA

RAGUSA

PREMIO "MASSIMO ALBERINI" AL CAFFÈ SICILIA

Nel corso di un'affollata manifestazione, la Delegazione ha consegnato il prestigioso pre-



mio a Maurizio Tasca, titolare, insieme alla moglie Agata, del "Caffè Sicilia" di Ragusa. Il premio, intitolato al grande giornalista e storico della gastronomia, presente alla fondazione dell'Accademia, è assegnato, a nome della Delegazione, a quegli esercizi commerciali che da lungo tempo, con qualità costante, offrono al pubblico alimenti di produzione propria, lavorati artigianalmente, con ingredienti di qualità eccellente e tecniche rispettose della tradizione del territorio. Il premio è stato consegnato dal Delegato Vittorio Sartorio e dal Coordinatore Territoriale della Sicilia Orientale Ugo Serra, in rappresentanza del Presidente Paolo Petroni. Numerosi gli Accademici, tra i quali Francesco Salvatore Rapisarda in rappresentanza della Delegazione di Caltagirone, il Capo di Gabinetto della Prefettura di Ragusa dottor Barbaro e giornalisti di varie testate. Il Caffè Sicilia è stato fondato dalla famiglia Tasca nel lontano 1962 e da allora si è sempre distinto nel campo della pasticceria. Il Delegato Sartorio e il Coordinatore Serra si sono complimentati con i titolari per la meritoria attività fin qui svolta, augurando loro sempre più prestigiosi traguardi. (Vittorio Sartorio)



EUROPA

REPUBBLICA DI SAN MARINO

SAN MARINO

REGIONI DI CONFINE

La Delegazione, in occasione dell'evento "Regioni di confine... Conviviale di Libertà", organizzato in collaborazione con i CT di Emilia, Romagna e Marche, si è riunita presso il ristorante "Righi la Taverna". In cucina lo chef Luigi Sarti il quale, per l'occasione, ha preparato un menu con piatti e prodotti del territorio. L'evento, che ha visto la partecipazione di numerosi Delegati e Accademici, ha rappresentato un importante momento di confronto tra le diverse realtà, ampiamente illustrate dai Coordinatori Territoriali Pier Paolo Veroni, Fabio Giavolucci e Floro Bisello e dal Delegato di San Marino Andrea Negri, a testimonianza delle tradizioni gastronomiche delle regioni confinanti con la Repubblica, eletta ideale baricentro tra le diverse culture culinarie. Dagli interventi è emerso che: "... la cucina è una delle espressioni più profonde della cultura di un Paese: è il frutto della storia e della vita dei suoi abitanti, diversa da regione a regione, da città a città, da villaggio a villaggio. La cultura della cucina è anche una delle forme espressive dell'ambiente intorno a noi, insieme al paesaggio, all'arte, a tutto ciò che crea partecipazione della persona in un contesto. È

cultura attiva, frutto della tradizione e dell'innovazione e, per questo, da salvaguardare e da tramandare. Civiltà della tavola vuol dire prima di tutto civiltà e cioè l'insieme di usi e costumi, di stili di vita, di consuetudini e di tradizioni degli uomini che li condividono. E civiltà del gusto, di quel senso preposto al piacere della tavola, capace di affinarsi, di perfezionarsi, di riscoprire sapori perduti e di tentare il palato anche con il nuovo, vuol dire l'insieme dei valori che anche attraverso la tavola di un popolo si tramanda, rinnovandoli continuamente, e che ne costituiscono l'identità culturale. Salvaguardare il gusto, quindi, diventa un elemento essenziale per la difesa non solo della civiltà della tavola, ma dell'identità stessa di un popolo".

SVEZIA

STOCOLMA

INFLUENZA DELLA CUCINA EBRAICA SU QUELLA ITALIANA

Come ultimo appuntamento preestivo, gli Accademici della Delegazione si sono riuniti, nell'ormai abituale punto di ritrovo: la magnifica villa Setterwalska. L'incontro, voluto dal Delegato Tony Anello, e ben accolto dagli Accademici, è iniziato con una conversazione e una cena a tema su "L'influenza della cucina ebraica nei piatti della tradizione regionale italiana". Tale cucina, infatti, ha influenzato la cultura gastronomica di tutte le regioni italiane a differenza di altre cucine. Ciò è accaduto perché gli ebrei hanno vissuto per tremila anni al di fuori di Israele e in continuo movimento a causa, tra l'altro, delle persecuzioni religiose. Le

molte comunità ebraiche sparse nel mondo hanno prodotto innumerevoli consuetudini gastronomiche, offrendo una incredibilmente ricca tavolozza di sapori e colori. L'Italia ha ospitato comunità giudaiche per secoli e dal momento che cucinare vuol dire condividere, lo scambio tra le due culture gastronomiche è stato inevitabile. All'interno della cucina ebraica, troviamo due anime: quella degli Ashkenaziti e quella dei Sefarditi. La prima spicca per sobrietà, predilige il pesce ripieno, il brodo di pollo, lo stufato, le patate, le cipolle, le aringhe, le carpe, il grasso d'oca, la composta di frutta. La seconda è più fantasiosa, con piatti sostanziosi e aromatici, come, per esempio, lo stufato di carne e prugne, il pesce in agrodolce, l'insalata di carote al cumino, il cous-cous, le mandorle, i datteri, l'agnello e i dolci, molti dei quali al miele. La cucina ebraica è rustica, povera, popolare, familiare e, nella sua semplicità, rispetta i sapori e gli odori dei prodotti della natura. È cucina del territorio, modellata sulle regole della tradizione, ossia cucina *kasher*, che significa "idoneo, consentito" ed è osservanza dei principi delle regole alimentari. La strada che unisce la cucina ebraica a quella italiana è a doppio senso. Ci sono piatti che gli italiani gustano da secoli senza sapere nulla della loro origine ebraica, e piatti della cucina italiana che gli ebrei si ingegnano a rendere *kasher*. Le cucine ebraiche di tutto il mondo, e non da meno in Italia, sono caratterizzate dalla presenza di piatti a lenta cottura o che si possono preparare un giorno in anticipo. Questo perché, durante lo *Shabbat*, non si lavora e, quindi, non si cucina. Il sapore unico del sabato è, quindi, lo stracotto. (Tony Anello)



PIEMONTE

ALBA LANGHE
20 settembre 2018

Ristorante "Nesto" di Franco Alessandro, anche in cucina. ●Via Fontane 22, La Morra (Cuneo); ☎0173/066957; info@nesto.it, www.nesto.it; coperti 60+60 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 15 giorni a febbraio e 15 giorni ad agosto; giorno di chiusura martedì e mercoledì a pranzo. ●Valutazione 8,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: focaccia e salumi nostrani; sgombro marinato al sale di Cervia e misticanza; fiore di zucca ripieno di brandacujun; linguine di Benedetto Cavalieri cacio e pepe; costata di manzo piemontese alla brace, verdure; panna cotta ai frutti di bosco.

I vini in tavola: Pas Dosè 2014 Laureretta (Castello di Momeliano); Barbera Monferrato I Cheini 2015 (Cascina Bertolotto); Brachetto d'Acqui 2017 (Il Virginio).

Commenti: Franco Alessandro, titolare e chef, non ha resistito al richiamo delle Langhe trasferendosi dalla mite Savona alle colline. Il menu proposto, una *fusion* fra il pesce del Mar Ligure e le carni della Granda, è stato un richiamo forte e generoso alla Via del Sale. Un menu ancora estivo, per pre-

pararsi agli appuntamenti culinari autunnali senza nostalgie. Un cenno particolare al cacio e pepe, piatto non tipico del territorio, ma di grande effetto. Una riunione conviviale accademica davvero ben riuscita.

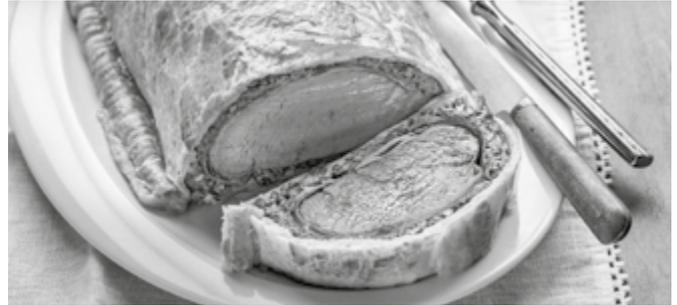
NOVARA
25 settembre 2018

Ristorante "Macallè" di Sergio Zuin, in cucina Sergio Zuin e Marco Salsa. ●Via Boniperti 2, Momo (Novara); ☎0321/9260064 fax 0321/926828, cell. 338/6249672; www.macalle.it; coperti 60. ●Parcheggio comodo; ferie 20 giorni in agosto; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,4; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: antipasti del territorio: fritto di rane, cervella, filone; pesciolini di lago fritti, polpette di carne, bignè al gorgonzola, carne cruda in cialda di parmigiano, cotechino in crosta, salame della duja e salame di fegato; paniscia (tipico risotto novarese con fagioli, lardo, verdure e salame della duja); paniscia al salto; aspic di frutti di bosco in gelatina di Moscato.

I vini in tavola: Brut rosé Alpe Regis (Rotari); Barbera "Barblin" (Boniperti, Barengo); Moscato classico (Vietti).

Commenti: La Delegazione inizia dal Macallè un giro di assaggi e valutazioni della paniscia, piatto tipico della cultura gastronomica novarese. Ogni paese, ristorante, trattoria o famiglia ha una "sua" ricetta e ognuno ritiene di avere quella giusta e autentica. Il ristorante da 70 anni è gestito dalla famiglia Zuin e propone da sempre piatti tipici del territorio. La ricetta era quella della mamma, con tutti gli



ingredienti classici, anzi, alcuni puristi hanno rilevato che sia lo zucchini sia il cavolfiore erano di troppo. Dopo la serie di appetitosi antipasti, la paniscia è stata apprezzata per l'aspetto, il gusto e la cottura del riso. La paniscia al salto mancava di un po' di croccantezza, ma c'è da dire che i commensali erano numerosi. Gradito il dessert in abbinamento a un fresco calice di Moscato. Ambiente curato ed elegante, servizio preciso. Vini piacevoli e adatti ai piatti serviti.

TORINO
20 settembre 2018

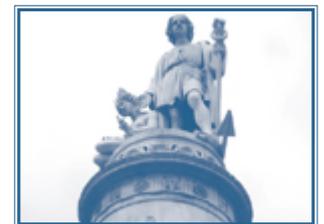
Ristorante "Ca' Mentin" di Enzo Gola, anche in cucina. ●Via Baricco 3, località Revigliasco, Moncalieri (Torino); ☎011/19642969, cell. 335/6810627; enzogola@libero.it, www.camentin.it; coperti 60+30 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie agosto; giorno di chiusura dal lunedì al venerdì a pranzo. ●Valutazione 7,3; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tartare di filetto di manzo di Fassona; cipolla di Andezeno con salsiccia di Bra e amaretti, fonduta di Cevrin di Coazze; l'uovo in raviolo di Ca' Mentin, burro di malga, parmigiano reggiano e tartufo scorzono; filetto di maialino in crosta di pane alla Wellington; mousse al cioccolato.

I vini in tavola: Metodo Classico 2012 (Contratto); Derthona 2016 (Walter Massa); Barbera d'Alba Superiore 2015 (Palladino); Recioto Valpolicella 2013 (Armani).

Commenti: Gradevole serata conviviale a Revigliasco, sul lato sud-orientale della collina torinese, in una cascina storica ben trasformata in ristorante dall'esperto chef Enzo Gola. L'inizio della nuova stagione, dopo la pausa estiva, è stato all'insegna della cucina piemontese rivisitata e alleggerita. Lo chef utilizza materie prime locali, prevalentemente del suo vicino orto e, dove non è produttore, del Piemonte occidentale, dal Monfer-

rato alle Langhe passando per l'*hinterland* torinese. I piatti sono curati e ben presentati, sempre al limite tra il semplice e il ricercato. Il servizio è puntuale e preciso, forse un po' lento la sera della cena, magari giustificato dal bel tempo che ha animato anche i tavoli all'aperto. La cantina è ricca, internazionale e interessante anche visivamente. Il rapporto qualità-prezzo è parso corretto.



LIGURIA

LA SPEZIA
19 settembre 2018

Ristorante "La Lucerna di Ferro" di Giuseppina Ferro, in cucina Paolo Sanvitale. ●Via Fabbriotti 27, località Bocca di Magra, Ameglia (La Spezia); ☎0187/601206, cell. 328/6735977; lalucernadiferro@live.it, www.lalucernadiferro.it; coperti 40+10 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 15 dicembre - 15 gennaio; giorno di chiusura giovedì. ●Valutazione 7,48; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: cappon magro; risotto con frutti del nostro mare; filetto di pesce bianco e verdura di stagione; semifreddo al pistacchio di Bronte; piccola pasticceria.

I vini in tavola: Vermentino Colli di Luni (La Colombiera).

Commenti: La Delegazione si è ritrovata in un posto davvero ineguagliabile sul fiume Magra, con il mare, la luna e le Alpi Apuane. Argomento della serata è stato "Là dove il fiume diventa mare", una zona meta di villeggiatu-





LIGURIA segue

ra di celebri poeti, scrittori, artisti e letterati. Un'interessante relazione sul ruolo di questi intellettuali è stata tenuta dall'Accademica Barbara Sussi. Protagonista assoluto della tavola il pesce fresco, in bella mostra nella nuova cucina a vista con personale giovane, gentile e cordiale. Il tutto esaltato dagli ottimi vini. Anche il dolce era piacevole. Il merito della serata va al Simposiarca Alberto Bertogli, che ha chiesto alla Delegata Marinella Curre di leggere un breve componimento dedicato al Magra con il sottofondo musicale di "Old man river" eseguita dal celeberrimo Frank Sinatra.



a presentare la cucina lodigiana agli oltre 60 partecipanti al convegno per i 50 anni della Delegazione. Prova ben superata, sia per la cucina, sia per il servizio. Aperitivo in giardino con stuzzichini, in parte penalizzato dalla scarsa illuminazione. Antipasto molto gradevole, nel contrasto con le verdure acidule che donavano freschezza. Ottimo il riso con pannerone, ignoto a molti, il cui gusto amarognolo era attenuato dalle pere. Un po' anonimo il secondo, anche se ben cotto e presentato. Buona la tradizionale torta di mandorle, accompagnata dalla immancabile crema al mascarpone e Passito. Vini non valutati perché scelti e procurati da un Accademico.

VALLECAMONICA 21 settembre 2018

Ristorante "C'era una volta" di Emiliano Inversini, in cucina Giacomo Inversini. ●Via IV novembre 22, Berzo Inferiore (Brescia); ☎0364/300036; info@ceraunavoltaristoranteberzo.it; www.ceraunavoltaristoranteberzo.it; coperti 42+16 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie fine luglio - inizio di agosto; giorno di chiusura lunedì - mercoledì a cena. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: mini hamburger al mais nero spinato con cotechino croccante, crema di silter, marmellata di cipolle, uovo di quaglia e finta maionese allo yogurt e zenzero; insalata di funghi porcini, sedano, formaggio guali Agrimor ed emulsione di mirtillo km 0; tortelli di pasta fresca agli spinaci con ricotta, tartufo nero della Valcamonica e crema di tuorlo d'uovo; risotto mantecato alla crema di zucca e rosmarino con salmerino affumicato e pane croccante al burro; costolette d'agnello glassate al miele millefiori km 0 con pera al vino rosso, la sua riduzione e patate alle cipolle; white passion.

I vini in tavola: Somnium (Agricola Vallecamonica); Blanc de Blancs (I cultivar delle volte); Bianco dell'Annunciata (Agricola Vallecamonica); Franciacorta Docg demi sec (La Montina).

Commenti: Ristorante curato, sito in zona pedonale nell'abitato di Berzo Inferiore. Ambiente piacevole e confortevole. Il personale di sala cortese e preparato, la brigata di cucina affiatata e ordinata. Il mini hamburger, molto equilibrato, ha riscosso un generale plauso, così come i tortelli di pasta fresca. Ottimo anche il dolce. Meno

contesto, la tradizione fa capolino sia nell'accoglienza sia nella preparazione di alcune ricette della nonna, Martina Bazzani in Seresina che ha prestato servizio come cuoca alla "corte" di Gabriele D'Annunzio di cui il ristorante conserva alcuni scritti autografi. I piatti maggiormente graditi dagli Accademici sono stati gli gnocchi al salmerino e la torta della nonna Martina. Corretto l'abbinamento dei vini.

sono andate ai tagliolini e alla faraona ripiena. Di grande interesse l'incontro con lo chef Matteo Zanardi, titolare del ristorante "Ai Beati" di Garda. Vincitore "Miglior chef in vuoto nel 2015", ambasciatore del cioccolato, sperimentatore curioso e appassionato, ha intrattenuto gli Accademici soprattutto sulla validità delle cotture a bassa temperatura che rendono migliori e più saporiti carne, pesce, verdura e frutta: oltre a migliorare il sapore e l'aspetto dei cibi, comportano minor spreco. Con la tecnologia non si perde la fantasia del cuoco, ma si rinnovano le ricette del passato.

LODI 29 settembre 2018

Ristorante "Isola Caprera" di Leonardo Meani (stessa famiglia dal 1938). ●Via Isola Caprera, Lodi; ☎0371/421316; www.isolacaprera.com; coperti 100+20 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie agosto; giorno di chiusura martedì sera e mercoledì. ●Valutazione 7,7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: raspadura, assaggi di pannerone e miele, bruschettine con salsiccia, spiedino di cacciatore e cipollina, grissini con lardo, sedano con crema di gorgonzola; filetto di trota al forno con verdure in carpione; risotto con pannerone e pere; filetto di maiale con flan di spinaci e tortino di patate; torta di Lodi con crema al mascarpone.

I vini in tavola: Verdea (Faverzani); Immediasres rosato (Valdemagna); Amphora moris (Podere San Pietro); Domm metodo classico; Roverone 2017 (enrambi Nettare dei Santi); Meditando passito (Panizzari).

Commenti: Impegnativa prova per questo storico ristorante, chiamato

CREMONA 20 settembre 2018

"Trattoria Lido Ariston Sales" di Cristina Signorini, in cucina Umberto Queirolo. ●Via Isola Provaglio 8, Stagno Lombardo, (Cremona); ☎0372/57008, anche fax; info@lidoaristonales.it; www.lidoaristonales.it; coperti 100. ●Parcheggio comodo; ferie febbraio; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 7; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: prosciutto crudo di Parma, salame nostrano cremonese, spalla cotta di San Secondo, frittata di verdure, bis di torte salate: con funghi porcini e patate, con pesce di fiume e zucchine; crespelle ai formaggi; tagliolini alle ortiche di campagna con ragù di anatra; faraona nostrana disossata e ripiena con verdure al forno; crostata con pesche e amaretto con gelato alla vaniglia.

I vini in tavola: Ortrugo dei Colli Piacentini; Gutturino (entrambi Cantina Bacchini).

Commenti: Numerosi gli Accademici, in un locale posto in riva al Po dove la cucina delle due sponde, la cremonese e la piacentina, è preparata con abilità e buoni prodotti del territorio. L'ambiente è semplice e familiare, il servizio attento e puntuale. La valutazione è stata positiva per tutti e le preferenze



LOMBARDIA

ALTO MANTOVANO E GARDA BRESCIANO 19 settembre 2018

Ristorante "Sostaga" della famiglia Seresina, in cucina Pierlorenzo Minini. ●Via Sostaga 19, frazione Navazzo, Gargnano (Brescia); ☎0365/791218, fax 0365/791177, cell. 331/1571469; info@ristorantesostaga.it; www.ristorantesostaga.it; coperti 60+60 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,4; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: luccio al vapore in barcarola con bruschettine all'olio extravergine di Gargnano; gnocchi di patate viola con salmerino alpino, olive leccino e capperi; carpione in salsa con cocotte di patate; ghiacciato ai limoni naturali del Garda; torta della nonna Martina.

I vini in tavola: Chiaretto Garda Bresciano (Leali di Monteacuto); Lugana Doc (vigneto storico Santa Caterina di Monte Cicogna).

Commenti: Villa Sostaga, immersa nell'incontaminato parco dell'alto Garda Bresciano, è un'antica dimora del 1800, ricca di fascino e storia, che dal 2005 ospita il ristorante. Il luogo, incorniciato dal verde del curatissimo giardino e del parco di 40 ettari, merita il viaggio e il pernottamento vista la non facile raggiungibilità. In questo



gradite l'insalata di funghi porcini e le costole d'agnello, a parere di alcuni necessitavano di una maggiore glassatura. Nel complesso, la cucina ha mostrato una grande cura nella selezione delle materie prime, una buona capacità di impiattamento e una ricerca costante negli abbinamenti.



TRENTINO - ALTO ADIGE

BOLZANO
20 settembre 2018

Ristorante "Tschöggelbergerhof" di Wenter Gamper e Co. ●Via Frei 8, San Genesio Atesino (Bolzano); ☎0471/354119, fax 0471/354076; hotel@tschoeggelbergerhof.it, www.tschoeggelbergerhof.it; coperti 80+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie gennaio (dopo l'Epifania); giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: testina di vitello, animelle, linguetta; gnocchi di patate e ricotta con porcini freschi di San Genesio; noce di cervo cotto al rosa con crauti rossi e pure di sedano rapa e funghi porcini trifolati; Scheiterhauhen (sfornato a base di pane e mele) con gelato alla cannella.

I vini in tavola: Comitissa brut 2013 (Lorenz Martini); Pinot Bianco Anna 2015 (Tiefenbrunner); Lagrein Baron Eyrl Collection 2017 (Cantina Bozen); Kerner Passito Nectaris 2015 (Val d'Isarco).

Commenti: Locale dal quale si gode una vista strepitosa delle Dolomiti e che fa parte dell'associazione "La locanda sudtirolese", e questo di norma è una garanzia. Si incomincia bene in giardino con un fresco e gradevole brut Comitissa e gustose tartine alla tartare di manzo (davvero notevole) e altre con speck e formaggio. L'antipasto è ottimo e sorprendente con le animelle e la testina di vitello fritte in panatura croccante, la linguetta ben marinata. Si prosegue molto bene con gli gnocchi e i profumatissimi porcini, non da meno la noce di cervo cotta a puntino, tenera e succulenta, ben accompagnata dal pure di sedano

rapa, i crauti rossi e ancora deliziosi funghi raccolti nel bosco, poco dietro il locale. Il dolce buono. Anche i vini sono stati apprezzati, solo il Lagrein non risultava molto persistente al palato. Complimenti meritati alla cucina che ha saputo presentare piatti della tradizione con materie locali pregiate e molto ben confezionati.



VENETO

CORTINA D'AMPEZZO
24 agosto 2018

"Rifugio Ristorante Peziè de Parù" di Fabiano Guerrini. ●Località Pocol, Strada per il Passo Giau, SP638, Cortina d'Ampezzo (Belluno); ☎0436/862068, cell. 339/4798591; info@pezieparu.it; coperti 45+60 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie maggio - novembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,4; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: crostoni con formaggio e porcini, rebecchini di polenta, carafai di patate con pancetta, carafai di patate con formaggio, l'acciuga sulla patata, mezzo uovo sale e olio, polenta alla piastra con funghi, polenta alla piastra con salsiccia; lasagnest con bieta dell'orto; canederli verdi con formaggio; goulasch dell'imperatore con patate all'ampezzana; Kaiserschmarren.

I vini in tavola: Le Moss; Raboso del Piave (entrambi Cà di Ràjo, San Polo di Piave).



Commenti: La riunione conviviale dal titolo "È finita la guerra" organizzata dai Simposiarchi Silvana Savaris Grasselli e Paolo Bardin, si è tenuta in un clima magico all'interno della stalla della malga Peziè de Parù adobbata per l'occasione con fastosi tricolori. Il menu è stato studiato nei minimi dettagli nella ricerca degli ingredienti che durante la Prima guerra mondiale erano a disposizione dei nostri soldati. Sono state servite pietanze tipiche della cucina ampezzana, semplici ma raffinate.

**ROVIGO-ADRIA-CHIOGGIA
TREVISO**
22 settembre 2018

Ristorante "El Gato" della famiglia Bissacco, in cucina Karen Boscolo Meneguolo. ●Corso del Popolo 653, Chioggia (Venezia); ☎041/400265; info@elgato.it, www.ristorantechioggia.it; coperti 80+40 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie 15 giorni in gennaio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,9; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: frittura di laguna (canestrelli, sarde, sardoni, gamberetti); il piatto della tradizione chioggiotta (canocchie e granseola al vapore, sarde in saore, gamberetti con polenta, baccalà mantecato); vellutata di fagioli con moscardini spadellati; zuppa di pesce; "l'incovercià" con polenta bianca (gallinella, triglia, seppia, calamaro); sorbetto al frutto della passione; meringhe e biscottini.

I vini in tavola: Prosecco brut (A. Bortolin); Manzoni bianco Pedevenda 2017 (Ca' Lustra); Santa Maddalena 2017 (Cantina San Michele-Appiano); Nero Musqué (Zanovello).

Commenti: L'incontro con La Delegazione di Treviso, basato sulla tradizione lagunare, si è tenuto in questo locale, già più volte visitato dalla Dele-

gazione in simili occasioni e ha avuto un esito felicissimo. Tutti i piatti del menu proposto dai Simposiarchi Sandro Scarpa e Giorgio Vianelli hanno ottenuto valutazioni favorevoli, ma i grandi protagonisti sono stati l'incovercià, antico piatto chioggiotto, e la splendida frittura di apertura che hanno riscosso l'unanime altissimo gradimento. Molto apprezzati anche i vini che hanno accompagnato il pranzo, il servizio e l'accoglienza. Calorosi applausi hanno salutato alla fine le brigate di cucina e di servizio presentate ai commensali dalla chef Karen Boscolo Meneguolo.

TREVISO-ALTA MARCA
14 settembre 2018

Ristorante "Ai Laghi" di Andrew ed Elena Travagin, in cucina Andrew Travagin. ●Via Val delle Pere 5, Revine Lago (Treviso); ☎0438/929680; ailaghi@yahoo.it; coperti 25. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie prima settimana di giugno e di settembre; giorno di chiusura martedì e domenica sera. ●Valutazione 7,8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard, Diners.

Le vivande servite: crostini al nero di seppia con baccalà mantecato; tempura di gamberoni con salsa rossa; luccio dei laghi di Revine adagiato su polenta con salsa di capperi e acciughe; quadretto di tonno scottato con composta di cipolla di Tropea Igt; risotto di mare; branzino d'altura al forno con patate arrostiti; semifreddo alla menta fresca con salsa di cioccolato.

I vini in tavola: Pinot Nero rosé Spumante (Vigneti Le Monde); Bianchetto del Metauro Vigna delle Terrazze (Claudio Morelli).

Commenti: Un locale nuovo specializzato in piatti di pesce sia di mare sia di lago. Il cuoco, dopo aver acquisito una notevole esperienza marinara a Venezia nei migliori ristoranti, ha aperto un piccolo locale che gestisce con sua moglie per un numero limitato di posti, assicurando così qualità e servizio inappuntabili. Durante la serata, gli Accademici hanno ascoltato un intervento molto interessante, sul mondo dei funghi, di Antonio Scarpa, membro del Gruppo Micologico di Treviso. Il Simposiarca Vice Delegato Albertin ha presentato tutti i vari piatti, che hanno avuto un largo consenso. Nel rilasciare al cuoco il guidoncino della Delegazione e la vetrofania dell'Accademia, il Delegato ha espresso parole di vero apprezzamento per questa



VENETO segue

piccola realtà che sa presentare una cucina di qualità e di freschezza con un'accoglienza improntata al garbo e al sorriso.

VICENZA

19 settembre 2018

Ristorante "Locanda Benetti" della famiglia Benetti, in cucina Ronald Grinnell, Alberto Andrioli e Michael Montagna. ●Via Roma 62, Costabissara (Vicenza); ☎0444/971052, fax 0444/970811; info@locandabenetti.it, www.locandabenetti.it; coperti 100+60 (all'aperto). ●Parceggio comodo; ferie 3 settimane in agosto e 10 giorni in dicembre; giorno di chiusura mercoledì; giovedì a pranzo. ●Valutazione 7,6; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: sopressa De.Co. di Costabissara con verza in agrodolce e radicchio di Treviso marinato; sformatino di mais Marano con misto di funghi nostrani e fonduta al grana padano; pasta e fagioli alla veneta con "lasagne rotte" e pancetta croccante; riso Carnaroli delle Abbadesse ai porcini dell'Altopiano dei Sette Comuni e vezzena stravecchio; faraona "imbriaga" allo spirito di Clinto con patate di Rotzo profumate alla salvia e fagiolini al vapore; torta di ricotta di Castelnuovo, mele e patata americana con salsa di mosto.

I vini in tavola: Durello con il fondo (Cavazza); Metodo classico "Quattro" (Opificio del Pinot Nero di Marco Buvoli); Merlot 2013 Veneto rosso Igt (Ongaresca); Verduzzo di Ramandolo (Cantina privata famiglia Benetti).

Commenti: Si è celebrato in anticipo di qualche giorno l'inizio dell'autunno con una riunione conviviale incentrata sui sapori tipici di questa stagione

dell'anno, seguendo il menu impostato dal Simposiarca Marco Schiavo, sapientemente interpretato dallo chef Ronald Grinnell e dalla sua brigata di cucina. Dopo un gustoso aperitivo in giardino, la cena è iniziata con un antipasto con protagonisti due prodotti del territorio: la sopressa De.Co. di Costabissara e il mais Maranello. I sapori dell'autunno sono stati poi richiamati da una gustosa pasta e fagioli e da un risotto ai funghi porcini raccolti in giornata sulla piana di Marcesina (Altopiano dei Sette Comuni). Il secondo piatto ha avuto per protagonista una variante della ricetta tradizionale della faraona "imbriaga", perché cucinata impiegando grappa di uve rosse. Il dolce a base di ricotta, mele e patata americana con salsa di mosto, ha concluso la serata, ricordando a tutti i convenuti l'avvicinarsi dell'autunno.



FRIULI - VENEZIA GIULIA

GORIZIA

7 settembre 2018

Ristorante "Al Pesce d'Oro" di Margherita Francovig e Stefano Tolomio, in cucina Stefano Tolomio. ●Via Bagli Nuova 19, Monfalcone (Gorizia); ☎0481/830206; info@alpescedoro.com, www.alpescedoro.com; coperti 40. ●Parceggio privato del ristorante; ferie variabili; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 7,8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: antipasti misti caldi (capesante, canestrelli, capelunghe, sardoni impanati) e freddi (seppie, polpo, sarde in savor, canocchie); tagliolini freschi con il granciporro; branzino al sale con verdure; fichi caramellati con gelato (tutto della casa).

I vini in tavola: Vino bianco da uvaggi Chardonnay, Ribolla e Friulano (Luisa).

Commenti: Grande impegno profuso dal Simposiarca Stefano Piccoli nell'organizzazione della "cena di fine estate" che ha consentito di testare al meglio questo ristorante visitato per la prima volta. In posizione un po' defilata nel golfo di Panzano, è stato recentemente ristrutturato e basa il suo successo su una cucina che offre ottime specialità di pesce, con particolare attenzione alla valorizzazione del pescato locale del giorno. Molto ricco e apprezzato l'antipasto, che ha riportato la stessa valutazione del secondo piatto, il branzino al sale; il piatto con la valutazione più alta è stato il tagliolino fresco con il sugo di granciporro. Interessante anche il vino proposto a tutto pasto, un blend Chardonnay, Ribolla e Friulano.



EMILIA ROMAGNA

BORGO VAL DI TARO

8 settembre 2018

Ristorante "La Ciastra ed San Michel" di gestione familiare, in cucina Lorella Pavan. ●Strada Corniana Cazzola, Terenzo (Parma); ☎0525/527231, cell. 333/2034425; info@agriturismolaciacstra.it; coperti 30. ●Parceggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,25; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: affettati misti con torta fritta anche ripiena di gorgonzola; gnocchi di patate al sugo di pomodoro e basilico; gnocchi al tartufo nero di Fragno; osso buco di vitello; zuppa inglese; tortino di cioccolato.

I vini in tavola: Lambrusco (Lamorretti); Chianti (Gallo Nero).

Commenti: Una piacevole realtà gastronomica lungo la Statale della Cisa.

Una riunione conviviale organizzata dal Simposiarca Alberto Anelli che ha permesso di conoscere e apprezzare questo agriturismo che prende nome dalla "ciastra", grossa pietra di megacristallo naturale della collina parmense sempre protetta da San Michele. Il menu, semplice e gustoso, è stato apprezzato per la sapiente preparazione e per il giusto punto di cottura che ha esaltato i sapori di ogni piatto. Una qualità che ha pienamente soddisfatto i commensali e che dimostra come gli agriturismi costituiscano, nell'Appennino parmense, una rappresentanza gastronomica di tutto rispetto. Corretto il rapporto qualità-prezzo.

RICCIONE-CATTOLICA

21 settembre 2018

Ristorante "I Muretti" di I Muretti Soc. Agricola e agrituristica di Bianchini-Varo s.f., in cucina Claudio Castellani. ●Via Sarciano 5, Montescudo - Monte Colombo (Rimini); ☎0541/985146, cell. 339/8015065; info@imuretti.it, www.imuretti.it; coperti 90+20 (all'aperto). ●Parceggio comodo; ferie 24 dicembre - 5 febbraio; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 7,8; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: assaggi di piccole delizie a km 0 (cassoncini alle erbe, pecorino dell'azienda, tartine di farina e mais); cappelletti romagnoli di carne in brodo di gallina; stringhetti verdi all'ortica con zucca e tartufo nero; maialino imporchettato al finocchio selvatico e pepe nero; misticanza di stagione e verdure gratinate miste; fiordilatte con fichi ripassati in padella con Passito di Rebola.

I vini in tavola: Almadira brut; Libera Rebola 2017; Merlot Rubicone Igt 2016 (tutti Azienda Agricola I Muretti).

Commenti: La riunione conviviale ha avuto un buon riscontro con giudizi che mettono in evidenza diverse sensibilità. I cappelletti con ripieno di tre diverse carni cotte e serviti in brodo di gallina hanno ottenuto il maggior consenso. Gli stringhetti verdi all'ortica con zucca e tartufo hanno avuto consenso per la fantasia del piatto ma la zucca dolce (mantovana) ha suscitato commenti di campanile in quanto alcuni avrebbero preferito quella locale più aspra. I vini hanno avuto un gradimento lievemente più contenuto rispetto alle pietanze. Comunque la piacevolezza dei profumi e dei sapori, anche decisi, della campagna, uniti ai colori dell'orto, mantenuti den-





tro i piatti, e il calore della struttura hanno ricordato i tempi passati con soddisfazione di tutti. La grande partecipazione degli Accademici, quasi al completo, e i numerosi ospiti hanno allietato una bella serata.



TOSCANA

APUANA

21 settembre 2018

Ristorante "Scuderie di Cocò" di Le Scuderie di Cocò srl. ●Via Caniparola 7, Fosdinovo (Massa Carrara); ☎0187/693248; coperti 150+200 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie novembre; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,9; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard, Diners.

Le vivande servite: tris di gambero su crema allo zafferano e burrida di cipolla; risotto allo Champagne, fragole e crostacei; ombrina su vellutata di vaniglia e duchessa alla menta; millefoglie scomposta con chantilly, pera e cannella.

I vini in tavola: Vermentino "Vigne Basse" (Terenzuola).

Commenti: Locale visitato per la prima volta dalla Delegazione; i piatti serviti sono stati improntati a una cucina moderna ma molto attenta alla qualità dei prodotti - piacevolissimi i gamberi serviti come antipasto. Particolarmente gradita è stata l'ombrina sia per la qualità della materia prima sia per il piacevole accostamento con la vellutata di vaniglia. Molto attento il servizio. Locale da tenere presente anche per future riunioni conviviali.

EMPOLI

12 settembre 2018

Ristorante "Locanda Cupelli" di Andrea Cupelli, in cucina Maria La Rocca e Graziella Belloni. ●Viale Marconi 223, San Miniato Basso (Pisa); ☎cell. 333/5223106; ad.cupelli@alice.it, www.locandacupelli.it; coperti 80+40 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie agosto; giorno di chiusu-

ra lunedì e martedì. ●Valutazione 7,2; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: coccole fritte, salumi, crostini, ribollita, pappa al pomodoro e melanzane alla parmigiana; tagliolini al ragù bianco di maiale brado; pappardelle all'anatra; coniglio gratinato al forno; bistecca di vitello nostrale; fritto di verdure dell'orto e patate arrosto; schiacciata fiorentina.

I vini in tavola: Spumante metodo classico brut (L'erede Cupelli); Chianti Docg Antiche Vie (Pietro Beconcini); Toscana Igt biodinamico Sincero (Cosimo Maria Masini).

Commenti: La riunione conviviale, ottimamente organizzata dal Simposiarca Roberto Boldrini, in un locale mai visitato in precedenza dalla Delegazione, ha visto la partecipazione della quasi totalità degli Accademici e di molti ospiti, tutti concordi nell'apprezzamento delle vivande servite. Alla serata ha preso parte il CT Roberto Doretti, intervenuto espressamente per dare il benvenuto a due nuovi Accademici, Irene Nassi e Gabriele Casini, ai quali il Coordinatore ha ricordato i principi ispiratori dell'Accademia e le aspettative riposte nei nuovi Accademici. Tra un piatto e l'altro, il Simposiarca, il Coordinatore Territoriale e il Delegato sono a turno intervenuti con commenti, aneddoti e riflessioni, tutti collegati al piatto di volta in volta degustato. La ripresa dell'attività della Delegazione dopo la pausa estiva non poteva iniziare in modo migliore.

FIRENZE

19 settembre 2018

Ristorante "I Fratellini" di I Fratellini srl, in cucina Riccardo Colnaghi. ●Via Ghibellina 27/r, Firenze; ☎055/2001371, cell. 392/0377796;



info@trattoriaifratellini.com, www.trattoriaifratellini.com; coperti 60. ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: i 3 coccoli: stracchino e crudo, carciofi e guanciale, erborinato e pere; tagliolini con ragù bianco di faraona; ossobuco in bianco; assaggio di fegatello di maiale con la rete; tarte tatin con gelato di crema artigianale.

I vini in tavola: Sentimento, Sangiovese di Toscana Igt.

Commenti: Al ritorno dalle vacanze, dopo la serata di gala in onore del Presidente al Four Seasons, la Delegazione ha ripreso l'attività conviviale visitando una storica trattoria fiorentina rinnovata e reinterpretata da tre giovani e sapienti imprenditori. Nel 2018, proprio nel 60° anniversario dell'apertura, essi hanno rilevato la trattoria con il desiderio di tramandare la storia del ristorante, riproponendo le ricette di una volta e apprestandosi a diventare un punto di riferimento culinario del quartiere di Santa Croce. Affettuoso l'apprezzamento degli Accademici i quali, attorno ai lunghi tavoli che riempivano il locale, non hanno mancato di sottolineare il loro gradimento per alcuni dei piatti più riusciti come il particolare antipasto e l'ossobuco, l'ottima tarte tatin con gelato. Un po' penalizzato dalle temperature ancora estive il fegatello di maiale allo spiedo, specialità di questo ristorante, ma ormai difficile da trovare nei locali del territorio.

LUCCA

19 settembre 2018

Ristorante "Ristoro Fattoria di Petrognano - Villa Gambaro" di Contessa

Gambaro, in cucina Giovanni Valenti Radici. ●Via di Petrognano 15, Capannori (Lucca); ☎0583/978277, cell. 338/1255359; fattoriadietrognano@hotmail.com, www.fattoriadietrognano.com; coperti 70+20 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie dopo l'Epifania sino a metà marzo; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,2; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard, Diners.

Le vivande servite: pasta frita, olive della fattoria; bruschette al pomodoro e al lardo, insalata di orzo con frittata e di farro con melanzane grigliate e tocchetti di formaggio morbido, panzanella e prosciutto, polpettine al sugo; risotto sull'uscio dell'orto; tordelli lucchesi; coscio d'agnello al forno; costolette d'agnello scottadito; patate, verdure al forno, insalata mista; crêpes di farina di castagne con mascarpone e marmellata di arance amare; cantucci con Vinsanto della fattoria.

I vini in tavola: Spumante Millesimato Blanc de Blancs (Stefano Bottega); Rosso bio Doc Colline Lucchesi (Fattoria di Petrognano).

Commenti: La trattoria è un ambiente casereccio, quasi una contrapposizione alla Villa padronale dei conti Gambaro situata di fronte, dove accoglie una sorridente contessa. Dopo l'aperitivo in villa ci si sposta in trattoria. Si accede da una piccola corte esterna, buona per godere il fresco estivo, poi una stanza con camino in cui sembra che il tempo sia fermo agli anni del secondo dopo guerra. Gli antipasti sono tanti, mediamente più che sufficienti: spiccano le bruschette, le polpettine sono da dimenticare. Primi semplici e gustosi, i tordelli non sono conditi col classico ragù lucchese. Ma è il secondo che vale le tante curve della salita. Coscio e costolette d'agnello soddisfano decisamente il palato, portata molto riuscita che raccoglie tutti giudizi lusinghieri. Il vino rosso non entusiasma, ma la crêpe strappa consensi fra tutti i commensali. Servizio buono ma incostante.

MAREMMA-PRESIDI

13 settembre 2018

Ristorante "Azienda Agricola La Scapigliata" di Guido Del Gizzo. ●Strada dei Bagnacci 28, Orbetello (Grosseto); ☎0564/885519; coperti 60+200 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie gennaio - febbraio; giorno di chiusura (ottobre - aprile) lunedì - giovedì. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.



TOSCANA segue



Le vivande servite: fritto di stagione, tagliere di salumi e formaggi, pappa al pomodoro, verdure in agrodolce, frissele con pomodoro nerone, hummus, casatiello, schiaccia etrusca; tortello di ricotta, fiori di zucca e menta con burro e salvia; stracotto di vacca maremmana al vino bianco; pomodori stufati e gratinati; crostata di frutta; bomboloni alla crema.

I vini in tavola: Vino della casa.

Commenti: Il locale si trova in una masseria nella campagna tra Orbetello e Magliano. La strada per raggiungerlo è stretta ma asfaltata; circa 1,5 km dopo aver lasciato l'Aurelia. La location e l'apparecchiatura sono molto spartane, con panche e tavoli frantini, anche se all'interno ci sono tavoli più piccoli e sedie. *Mise-en-place* tipo osteria, con tovaglie di carta (che fungono anche da brochure). Estrema cura e attenzione alla produzione orticola e di salumi, autoprodotti da maiali allevati in fattoria e selezionati da razza. Menu fisso dipendente dalla stagione. Porzioni abbondanti. Spesso vengono organizzati eventi culturali (mostre, concerti, proiezioni).

SIENA VALDELSA 26 settembre 2018

Ristorante "L'Orto di Casole" di Il Trenino srl. ●Via Provinciale 27 n. 6, Casole d'Elsa (Siena); ☎0577/961055; info@ristoranteortodicasole.it; coperti 55+85 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 15-28 febbraio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,4; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: selezione di salumi Scorgiano e formaggi Camporbiano, muffin dell'orto, bruschetta al pomodoro e crostino nero toscano; pappa al pomodoro; picci al ragù bianco di scammerita tagliata al coltello; coniglio alla Vernaccia di San Gimignano; patate

al forno, buglione di verdure; crostata soffice alla marmellata.

I vini in tavola: Rosso Toscano 2015; Chianti Colli Senesi 2014; Chianti Classico Gallo Nero 2013 (tutti della Fattoria Lornano di Monteriggioni).

Commenti: Il locale, di recente nuova gestione, è ricavato all'interno di due antiche carrozze ferroviarie, restaurate con cura e poste su un tratto di vero binario, che creano una suggestiva atmosfera retrò, da Orient Express, molto apprezzata dai numerosi Accademici. Nella carrozza riservata era stata allestita una grande tavolata e, pur considerando la particolarità dell'ambiente, il servizio è risultato puntuale e preciso. Il giovane e valente chef Francesco ha proposto un menu con portate tipiche del territorio, rivisitate con gusto ed equilibrio. Nelle votazioni finali hanno prevalso gli antipasti e i primi ed è risultato ottimo l'abbinamento con i vini e il rapporto qualità-prezzo.

VALDARNO ARETINO 27 agosto 2018

Ristorante "Osteria Daniele e Riccardo" di Daniele Casini, in cucina Riccardo Casini. ●Via Mochi 16-18, Monteverchi (Arezzo); ☎055/900399; coperti 40. ●Parcheggio zona pedonale; ferie gennaio, novembre; giorno di chiusura martedì e mercoledì. ●Valutazione 7,6; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: carpaccio di manzo; crostino nero; pappa al pomodoro; ravioli ripieni di ricotta e spinaci al ragù di chianina; prosciutto di cinta senese al forno con verdure miste; schiacciata alla fiorentina;

I vini in tavola: Boncitto (Tenuta San Jacopo); Chianti Classico (Nipozzano riserva Frescobaldi).

Commenti: Il Delegato Roberto Vassari, nonché Simposiarca della serata, illustra agli Accademici il nuovo locale e il menu della serata concordato con lo chef Riccardo Casini. Fra le varie portate il Delegato mette nel "piatto" una discussione sull'acustica nei ristoranti, e gli Accademici espongono i loro pareri sull'argomento molto interessante. Gli Accademici, a fine riunione conviviale, condividono la scelta del menu e del cibo. Quindi il Delegato premia lo chef Riccardo e il gestore Daniele.

VALDARNO FIORENTINO 21 settembre 2018

Ristorante "La Terrazza Oliosteria" di Lara Gasperini, in cucina Stefano Bertini. ●Piazza Matteotti 22, Greve in Chianti (Firenze); ☎055/853308; osterialaterrazza@gmail.com, www.osterialaterrazza.it; coperti 40+16 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie dicembre - febbraio; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8,57; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: bresaola e roast di fish di tonno; risotto al profumo di limone e rosmarino; carré d'agnello con purè di patate aromatizzati allo zafferano; cupolina di pan di Spagna con crema di limone e foglia di cioccolato.

I vini in tavola: Vernaccia Docg 2017 (Schieetto); Merlot in purezza 2014 (Poiana).

Commenti: Cena pensata per la consegna del Diploma di Buona Cucina 2018 e tenuta nella splendida cornice della cantina di "Terre di Baccio", l'agriturismo collegato al ristorante, a Greve in Chianti, in una atmosfera particolare e suggestiva. Eccellenti i piatti, ottimi i vini, una serata e una riunione conviviale più che piacevole, nella quale tutti i commensali, Accademici e ospiti, hanno potuto apprezzare l'ottima cucina e il fascino dell'ambiente. Al termine della splendida serata, il Delegato ha offerto la prestigiosa targa al gestore, Lara Gasperini, e un omaggio accademico al cuoco, Stefano Bertini, vero artefice della squisita cena unanimemente riconosciuta dall'alta votazione.

VALDELSA FIORENTINA 12 settembre 2018

"Boccaccio Ristorante Bar" di Maurizio Baroncini, in cucina Roberta Baroncini.

●Via Boccaccio 21, Certaldo (Firenze); ☎0571/665389, www.barboccaccio.it; coperti 70+30 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie novembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,4; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: zuppa di cipolle di Certaldo; fritto misto di coniglio, pollo, verdure; cantuccini e Vinsanto; zuppa inglese alla vecchia maniera.

I vini in tavola: Rosso della casa; Vinsanto.

Commenti: Riunione conviviale che ha permesso di cenare all'aperto con il Palazzo Pretorio di Certaldo Alto che dominava. Serata ricca di Accademici e ospiti. Zuppa di cipolle vincitrice della gara tenutasi il 26 agosto durante l'evento "Cipolla in Sagra", deliziosa; fritto misto con verdure e anelli di cipolla: eccezionale; cantuccini fatti in casa con Vinsanto: alla grande; zuppa inglese, offerta dal maestro pasticciere Piero Piccini: sublime. Un grazie a Roberta per aver coccolato piacevolmente gli Accademici con la sua cucina. Il Delegato e Simposiarca Alessandro Signorini si è soffermato sugli impegni futuri della Delegazione e ha consegnato la vetrofania 2018 alla cuoca. Ad maiora.

VOLTERRA 15 settembre 2018

"Ristorante Enoteca Del Duca" di Ivana Del Duca, anche in cucina. ●Via di Castello 2, Volterra (Pisa); ☎0588/81510; info@enoteca-delduca-ristorante.it; coperti 45+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: bruschetta al pomodoro; carpaccio di manzo affumicato, aglio nero e gelato all'erborinato; risotto con ragù di galletto del Valdarno (azienda agricola Laura Peri) e vegetali croccanti; scammerita di maiale in crosta di taralli, Vinsanto e melanzane; variazione ai tre cioccolati, frutto della passione e sorbetto al ginger.

I vini in tavola: Genuino 2016 (azienda agricola Marcampo).

Commenti: Durante la cena si è svolto il passaggio delle consegne fra il Delegato uscente, Maurizio Luperi e Maria Rita Landini. Luperi, emozionato, ha ceduto la campana a una altrettanto emozionata Maria Rita. Entrambi han-



no evidenziato quanto sia importante lo stare insieme in riunioni conviviali sempre più piacevoli. Ospite Franco Cocco Consulatore nazionale. La titolare e cuoca sa trovare sempre spunti innovativi e ricette nuove ma con uno sguardo al passato, come il risotto con ragù di galletto cotto con un brodo saporito e gustoso. Veramente aria nuova in cucina. Saluti e auguri di buon lavoro a Maria Rita.



MARCHE

 **FERMO**
 **MACERATA**
2 settembre 2018

Ristorante "Casa Aurelio la Castagna" di Aurelio Damiani, anche in cucina. ●Contrada Montecamauro 14, Campofilone (Fermo); ☎0734/917023, cell.335/5224454; info@damianierossi.it, www.damianierossi.it; coperti 60. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; solo per eventi, cerimonie e gruppi su prenotazione. ●Valutazione 8,2; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: battuto di tonno con frutta e verdura della Val d'Aso; panzanella con burger di tonno; panino croccante con porchetta di tonno; tagliolini al ragù bianco di tonno e olive tenere con cubi di pomodoro fresco; tonno in pizzaiola; ciambella al limone con gelato fiordilatte e visciole di Cantiano.

I vini in tavola: Passerina spumante extra dry; Ethos Pecorino Docg; Marche rosato Igp, (tutti Cantina Poderi, Colli di Carassai).

Commenti: Riunione conviviale dedicata al "tonno rosso", ottimamente sviluppato da Aurelio Damiani come attestato dall'alta votazione media. Su tutti i piatti un encomio per la porchetta di tonno e per i tagliolini. Apprezzati i vini della Cantina Poderi dei Colli. Ospiti della serata, i relatori e il Sindaco di Porto San Giorgio, Nicola Loira, e il Presidente del Club Nautico Marettina. La riunione conviviale si è chiusa con ottimi liquori Varnelli, ad accompagnare il caffè, e i ringraziamenti ad Aurelio, cui la Delegazione di Macerata ha fatto dono di alcune pubblicazioni in tema.



UMBRIA

 **ASSISI**
6 settembre 2018

"Trattoria Pallotta" di Margherita Balducci, anche in cucina. ●Vicolo della Volta Pinta 3, Assisi (Perugia); ☎075/8155273, cell. 338/7407574; info@pallottaassisi.it, www.trattoriapallotta.it; coperti 70. ●Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8,2; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: polpette di baccalà, fichi fritti e piccola insalata di

anguria e valeriana; vellutata di pomodoro, burrata e basilico; tagliatelle ai profumi dell'orto; faraona all'uva con sformato di melanzana alla maggiorana; zuppa inglese e torta di mele.

I vini in tavola: Trebbiano Spoletino (Antonelli); Merlot (Enrico Neri); Grechetto Passito (Sportoletti).

Commenti: Il ristorante non ha tradito le aspettative, con una calda accoglienza e un servizio attento e di livello elevato. La scelta degli ingredienti è stata fatta con cura, in una rivisitazione interessante dei sapori tradizionali in veste moderna. Il menu ha proposto accostamenti di gusto insoliti, con pietanze come i fichi fritti, nuove per il palato. I sapori sono stati tutti molto gradevoli e puliti, nel rispetto degli ingredienti semplici di base. Notevoli le polpette di baccalà e la vellutata, assieme alla faraona. Le tagliatelle fatte in casa, condite con un pesto di erbe di stagione, pur molto buone, sono risultate un po' asciutte, forse un'altra pasta avrebbe valorizzato di più il condimento. I dolci sono stati molto graditi.

 **FOLIGNO**
1° settembre 2018

"Ristorante Enoteca Cucina" di Marco Gubbiotti, anche in cucina. ●Viale Firenze 138/A, Foligno (Perugia); ☎0742/22035; coperti 60+20 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,6; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: piccole bruschette di pane ai grani antichi; uovo morbido, pappa al pomodoro, guanciale croccante e zucchine marinate; sfera di fegatini, alici marinate e tartufo scorzone con polvere di grani antichi; cappelletti della tradizione, vellutata di porcini e olio alla mentuccia; petto di faraona in crosta di lenticchie; scafata di fagiolini, patata all'aceto di cipolla rossa; "sembrava rocciata".

I vini in tavola: Trebbiano (C. Trabalza); Bocca di Rosa (Tabarrini); Rosso di Montefalco (C. Trabalza); Vermouth Numero Uno (Raina).

Commenti: L'accoglienza, la generosità, la pazienza e la maestria sono stati gli ingredienti di una serata veramente speciale. Il tema della riunione conviviale è stato, non a caso, "I grani antichi ai tempi di oggi". È stata l'occasione per la consegna del premio "Massimo Alberini" 2018 al

Forno Pizzoni di Foligno, fornitore della panetteria utilizzata nel ristorante. Il premio è stato consegnato al titolare Ivan Pizzoni che ha incantato con la sua settantennale storia di famiglia nel mondo dei lievitati. Il menu è stato adeguatamente rispondente al tema della serata proposto dai Simposiari Cinzia Perugini Carilli e Ciro Trabalza. Sono stati abilmente eseguiti piatti accompagnati, in modo tradizionale e anche in maniera moderna, da panificati di grani antichi. Degno di particolare nota l'antipasto "sfera di fegatini", ampiamente rispondente alla cucina di uno chef stellato come Marco Gubbiotti.

 **PERUGIA**
28 settembre 2018

Ristorante "Alla Posta dei Donini" della famiglia Ennio Mancaroni, in cucina Roberto Scattoni. ●Via Deruta 43, Perugia; ☎075/609132, anche fax; info@postadonini.it, www.postadonini.it; coperti 400. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: tempura di verdure, tigelline con prosciutto, rucola e stracchini, coppa di testa, crostino con hummus di ceci e filetto di pomodoro secco, sformato di carote in pasta kataifi croccante, quenelle di pappa al pomodoro; risotto Carnaroli "Pila Vecia" con provola e melanzane al profumo di menta; medaglione di vitello di latte con cappello di porcino su tortino di patate schiacciate; frollina con crema, chicchi di uva bianca e rossa con mosto cotto.

I vini in tavola: 111 Blanc de Noir 2014; Chardonnay Uno Nove Zero Sei Igt 2011 (entrambi Cantine Briziarelli, Bevagna); Moscato d'Asti Sciandor Docg 2017 (Castello Banfi).

Commenti: Nella bella cornice della residenza d'epoca, si è tenuta la cerimonia del "passaggio della campana" alla presenza del Segretario Generale Roberto Ariani - intervenuto in rappresentanza del Presidente -, del CT Umbria e dei Delegati della regione. Ricevuta la campana dal Segretario Generale e dal Delegato onorario Renato Palumbo, il nuovo Delegato Massimo Moscatelli ha dato la parola al Vice Delegato, Antonio Giorgi, che ha pronunciato un commosso ricordo di Massimo Alberti. Elegante l'apparecchiatura nelle imponenti scuderie della struttura, apprezzati sia il variegato antipasto a buffet sia gli altri





UMBRIA segue

piatti serviti. Molto graditi i vini e la grappa della Cantine Briziarelli di Bevagna offerti, per l'occasione, da Pio Briziarelli. Dopo il seguito intervento del Segretario Generale, la serata si è chiusa con il suono della campana, il primo dato dal nuovo Delegato.



LAZIO

CIVITAVECCHIA

21 settembre 2018

Ristorante "Sporting Club" di Sporting Club Riva di Traiano srl. ●Via Aurelia km 67,580, Civitavecchia (Roma); ☎0766/503238, fax 0766/392021; coperti 240. ●Parceggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: insalatina di gamberi con pomodoro verde, rucola e crostini di pane; rigatoni allo scoglio; frittura del Tirreno; timballo di patate e alici; crostata di frutta.

I vini in tavola: Vermentino di Sardegna Doc Giogosu (Trexenta S.c.a, Senorbi); Spumante Freschello extra dry Cielo (Terra Spa, Montorso Vicentino).

Commenti: Serata dedicata al "passaggio della campana" tra il Delegato

Massimo Borghetti, che per 34 anni consecutivi ha condotto la Delegazione, e il neo Delegato Giancarlo Drosi. Presente, in rappresentanza del Presidente, il Consigliere di Presidenza Alessandro Di Giovanni. La riunione conviviale si è svolta in un clima di cordiale familiarità. Dopo un aperitivo servito sulla terrazza prospiciente il porto turistico, la cena, pur nella semplicità del menu tipico della tradizione di una città di mare, ha ottenuto consensi positivi. Ottimi i rigatoni allo scoglio e soprattutto apprezzata la frittura per la freschezza e la fragranza della preparazione. La riunione conviviale si è conclusa con gli interventi di salute e il classico colpo di campana.

ROMA

20 settembre 2018

Ristorante "Matermatuta" di Stefano Podera, in cucina Cristiano Taverna. ●Via Milano 48, Roma; ☎06/4823962; coperti 40. ●Parceggio scomodo; ferie n.d.; giorno di chiusura sabato e domenica a pranzo. ●Valutazione 8,5; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: fettine di melanzane farcite, cestini di soufflé di ricotta; fiori di zucca ripieni di baccalà mantecato e riduzione di peperone rosso; tortino di aliciotti e mistanza ripassata, pinoli e uvetta; rana pescatrice a trippa e porchetta; lacci all'amatriciana di tonno; saltimbocca di orata; semifreddo di pistacchio e croccante con scorzette di arancia caramellata.

I vini in tavola: Malvasia Tellenae (Manfredi Stramacci); Frascati Superiore Primo bio (Marumalie).

Commenti: Particolare esperienza gastronomica con un menu a base di pesce intelligentemente rielaborato grazie alla professionalità tecnica dei due chef. Il Simposiarca della serata, l'Accademico Consultore-Segretario Francesco Freda, ha illustrato, con particolare competenza, le varie pietanze. Tutti i piatti, con una presentazione risultata particolarmente ricercata e originale, sono stati molto graditi e apprezzati per l'originalità. Perfetto il fiore di zucca ripieno, graditissima la rana pescatrice. Ottimo il tortino di aliciotti che richiamava la romanità della cucina ebraica. Alta la qualità dei vini che ben accompagnavano le pietanze. Servizio di sala particolarmente sollecito e professionale. Ambiente gradevole, elegante e accogliente. Nell'apprezzare l'organizzazione del Simposiarca, si è convenuto che nella serata si è fatta veramente Accademia.

ROMA APPIA

ROMA EUR

19 settembre 2018

Ristorante "OltreMare" di Claudio Foschini, in cucina Fatima Tahraoui. ●Riviera Zanardelli 25, Anzio (Roma); ☎06/9845061; risto.oltremares@gmail.com; coperti 40+60 (all'aperto). ●Parceggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: tartare di gamberi rossi su granita di pomodoro datterino, burrata e polvere di cucurci; sfera di gamberi rossi, tartare di aloe, emulsione di bisque e ricci con polvere di cioccolato salato; insalata

d'autunno di baccalà, prosciutto, fichi, pera, noci e funghi; bottoni di zucca con fiocchi di baccalà, petali di rosa, amaretto e latte di castelmagno; polpo brasato con crema di patate, radicchio e mela; namelaka al lime, chantilly di vaniglia Bourbon, mascarpone al pistacchio e frutti rossi su sablé breton; mousse al tabacco.

I vini in tavola: Bollé Cuvée Spumante extra dry (Andreola, Col San Martino); Ultimo Colle Bellone Igt Lazio; VentiNove Malvasia puntinata Igt Lazio (entrambi Cantina S. Eufemia, Cisterna di Latina).

Commenti: Giudizi lusinghieri e condizionali hanno premiato la riunione conviviale ben organizzata dall'Accademia Tiziana Marconi Martino de Carles. Pur partendo da prodotti tipici della zona, di assoluta freschezza e qualità, in primis il pescato locale, Fatima, di origine franco-tunisina, con una lunga esperienza presso ristoranti stellati in Italia e all'estero, trasfonde in ogni suo piatto i sentori e i sapori della cucina mediterranea e di quella mediorientale, ricca di spezie profumate, e li propone attraverso presentazioni elaborate e molto curate. Le diverse portate componenti il menu, che ha celebrato il passaggio dall'estate all'inverno, erano tutte straordinarie. Ottimo l'abbinamento con i vini di una piccola cantina del territorio. Servizio puntuale ed efficiente. Molto apprezzata, per la particolarità e l'originalità del gusto, la mousse al tabacco (fuori menu) a conclusione di una bella serata, da ricordare.



ABRUZZO

ATRI

20 settembre 2018

Ristorante "PerVoglia" di Elenia Alcantarini, anche in cucina. ●Viale XXIV Maggio 25, Castelbasso, Castelalto (Teramo); ☎0861/508035, cell. 327/8339964; pervogliarist@email.it; coperti 60+30 (all'aperto). ●Parceggio zona pedonale; ferie novembre; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.





Le vivande servite: tacchino alla canzanese, formaggi perla di stagione, mazzarelle, verdure di stagione pastellate; scrippelle m'busse; chitarra alla teramana; sella d'agnello Igp, patate al coppo; pizza dolce; crostata di marmellata di fichi.

I vini in tavola: Pecorino; Montepulciano; Muffato dolce (tutti San Lorenzo).

Commenti: Prima della cena, il postulante Simposiarca ha guidato gli Accademici, sempre a Castelbasso, alla mostra di arte contemporanea del pittore Matteo Fato, presente in loco. La serata è proseguita con la cena svoltasi in un'ampia sala ricavata da un'antica cantina con soffitto a volte di mattoni del secolo XVII. La preparazione del cibo, all'insegna della cucina abruzzese, è risultata impeccabile, dal gusto equilibrato e delicato: tradizione accostata alla ricerca della qualità. I proprietari hanno accolto gli Accademici con stile, cortesia, ospitalità e simpatia. Ottima la valutazione, un locale da consigliare nell'ambito dell'offerta gastronomica territoriale.

 **AVEZZANO
DELLA MARSICA**
13 settembre 2018

Ristorante "Locanda del Buongustaio" di Antonello Di Bernardino. ●Via A. Torlonia 54/56, Luco dei Marsi (L'Aquila); ☎333/4051224; coperti 40. ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,1; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: millefoglie di melanzana alla parmigiana, polentina, ceci, fagioli e lenticchie, involtini di bresaola, piadina alla crema, formaggio, insalata; chitarra con zucchine, pistacchio e acciughe; strascinate con radicchio, zucca e curcuma; filetto con riduzione di Montepulciano, patate al forno, insalatina di valeriana, ripassata di verdure; dolce e frutta in bellavista.

I vini in tavola: Prosecco Casanova; Pecorino dei Colli Pescaresi; Montepulciano d'Abruzzo "Noemo" (tutti Cantina del Fucino).

Commenti: Cultura ed eccellenza enogastronomica in un'atmosfera di calda amicizia, nella quale gli ospiti si sono immediatamente trovati a proprio agio. Impeccabile l'accoglienza dello chef nella sua doppia veste anche di titolare. Dotta e brillante la relazione del Delegato di Atri, Antonio



Moscianese Santori, "L'elogio della disobbedienza", che ha suscitato non pochi interventi aprendo le porte al convivio. La Simposiarca, Ilenia Lucci, bene ha detagliato ciascuna portata. Ottima la chitarrina, classica, in stretta tradizione abruzzese con condimento di forte rielaborazione dello chef. Il dolce della zucca e l'amarognolo del radicchio hanno conferito alle strascinate un sapore particolarissimo, certamente delicato. Ottimo il filetto di vitellone. Efficiente il servizio e squisita l'ospitalità.

 **PESCARA**
21 settembre 2018

Ristorante "La Terrazza Verde" di Franco Crisante. ●Via Tiberi 4/6/8, Pescara; ☎085/413239; laterrazzaverde@pec.it; coperti 150. ●Parcheggio comodo; ferie dal 23 settembre al 4 ottobre giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: pizze rustiche; "lu pecurine in carrozza" della tradizione; polpette al sugo; patate e peperoni fritti; verdure ripiene; pasta di farro con zucchine e zafferano; maialino al forno con patate al coppo; insalate; "pizza dolce de la nonne" e piccola pasticceria.

I vini in tavola: Prosecco; Cerasuolo Doc 2017 Madia; Montepulciano d'Abruzzo Doc 2015 Madia (entrambi Torre Zambra); Spumante Moscato Motivo (Borgo Molino).

Commenti: Il tema "Alla ricerca della ricetta perduta" è stato simpaticamente sviluppato dal professor Candido Calabrese, già docente della scuola di cucina di Villa S. Maria, con un ampio excursus sulle varie realtà gastronomiche dell'Abruzzo. Dopo l'interes-

sante relazione, il convivio si è svolto nell'ampio giardino, anche per il clima particolarmente dolce e gradevole. Il menu, fatto preparare dal brillante Simposiarca Franco Caracciolo, si è ispirato alle antiche ricette abruzzesi, realizzate splendidamente. Non solo negli antipasti risalenti all'antica tradizione contadina, ma rivisitando la pasta, i maltagliati di farro fatti in casa con una golosa salsina allo zafferano di Navelli. Superbo il maialino contornato da croccanti patate con la buccia, cotti sotto "al coppo". Non poteva mancare una maiuscola "pizza doce". Il tutto esaltato da ottimi vini.



CAMPANIA

 **AVELLINO**
22 settembre 2018

Ristorante "Mirabella Hotel" di Clemente Pascarella. ●Via Bosco 7, Frazione Passo di Mirabella, Area di Servizio Mirabella Sud km 77 Autostrada A16, Mirabella Eclano (Avellino); ☎0825/449724, fax 0825/449728; mirhotel@libero.it, www.mirabhahotel.it; coperti 70. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: piccola pasticceria salata; zuppa di castagne, fagioli e funghi porcini; ravioli di ricotta di bufala alla zucca nostrana; agnello ir-

pino al forno con patate; babà al Rhum e crema pasticciera.

I vini in tavola: Spumante rosa brut; Aglianico (Campi Taurasini).

Commenti: L'appuntamento al ristorante è stato l'occasione per distribuire il n. 28 del periodico della Delegazione "Annotazioni di Gastronomia" sul tema "Le stazioni di posta dell'antica Roma". La neo Delegata ha rivolto un ringraziamento agli Accademici che all'unanimità l'hanno proposta alla guida della Delegazione e al Simposiarca Francesco Spagnuolo. Ha poi presentato la nuova Consulta e ha consegnato il diploma di Delegato onorario a Mario de Simone che ha svolto per quasi 30 anni il compito di Delegato. Il ristorante si fa apprezzare per la sobria eleganza dei locali e l'attenta presenza del personale.



PUGLIA

 **BARI**

23 settembre 2018

Ristorante "Savi" di Nicola Savino, anche in cucina. ●Via San Giacomo 26-30, Conversano (Bari); ☎080/4957140; info@savireperia.it, www.savireperia.it; coperti 130+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: mandorle salate, olive infornate, polpettine al sugo, caciocavallo podolico in tempura con confettura di cipolle di Acquaviva; polpo arrosto su hummus di ceci di Altamura e sedano alla scapece; tortino di borragine su coulis di pomodoro e basilico; capunti con cozze, bietole e zafferano; risotto al caviale di mela murgina con capocollo disidratato e cardoncelli; darna di ricciola (o altro tipo di pesce) in crosta di patate in guazzetto; dolci tipici e crêpes dolci.

I vini in tavola: Prosit rosato (Cardone); Chardonnay (Tormaresca); Kimia rosato (Tenute Chiaromonte).

Commenti: Un programma molto denso e stimolante ha caratterizzato



PUGLIA segue

la giornata. La Delegazione si è recata nell'incantevole borgo di Conversano per ammirare le splendide tele del pittore Finoglio dedicate alla *Gerusalemme Liberta* di Torquato Tasso. Per l'occasione le opere sono state illustrate, con passione e profondo spessore culturale, dalla professoressa Santa Fizzarotti Selvaggi, poetessa ed esperta d'arte. Il successivo pranzo ha avuto come cornice l'accogliente ristorante ed è stato preceduto da un brillante intervento dell'Accademica Anna Rita Mele sulla tradizione dolciaria propria di Conversano, con l'aggiunta di un puntuale e competente commento delle diverse portate in menu. I piatti serviti sono stati ampiamente apprezzati dai commensali, per l'intelligente rivisitazione delle ricette tradizionali, fino alla deliziosa conclusione affidata ai dolci tipici del luogo.

LECCE

14 settembre 2018

Ristorante "Corte di Nettuno" di Luca Falcioni, in cucina Daniele Rizzo. ●Via Madonna del Passo, Otranto (Lecce); ☎0836/801832; info@cortedinettuno.it, www.cortedinettuno.it; coperti 50+30 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie novembre - fine marzo; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,3; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: insalatina di baccalà con verdure cotte e maionese liquida all'arancia; grano cotto al vapore con polpo al limone e verdure; paccheri con cubetti di pesce spada, melanzane e olive nere; dentice con patate; semifreddo al cioccolato con schiuma di latte, briciole di cacao e schizzo di cioccolato aromatizzato al Rhum.

I vini in tavola: Chardonnay Danze della Contessa; Rosé Malvasia Negroamaro, Cenate Vecchie (entrambi Bonsegna).

Commenti: Ristorante di alta qualità, sia per l'ambiente sia per la cucina, con piatti ricercati e una raffinata presentazione. A pochi passi dal porto di Otranto e in pieno centro storico, è situato in una storica struttura di corte. Stile nautico, per un vero e proprio museo marittimo, con importanti reperti catalogati e raccolti, in tanti anni di passione, dal proprietario che ha dato vita all'albergo per condividere la sua collezione, tra le più complete in Italia. Nettuno e il suo regno appaiono quindi nello stile degli arredi e dei complementi. Il giovane chef,

Daniele Rizzo, propone, con ottimi risultati, una cucina di pesce creativa con attenta selezione dei prodotti del territorio. Marco Torsello, Vice Delegato, intrattiene i numerosi amici e ospiti con una interessante relazione, perfettamente in tema alla serata "Il cibo sulle navi dall'antichità a oggi", il rancio e la vita di bordo. La Delegazione si arricchisce di un nuovo Accademico, Giovanni Mele.

VALLE D'ITRIA

9 settembre 2018

Ristorante "Pentole e Provette" di Luca e Lella Trabalzini. ●Via Musco 37, Fasano (Brindisi); ☎348/654811; coperti 30+12 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: pane con farina integrale, grissini con farina di riso e taralli alla quinoa; carpaccio d'anatra affumicata con salsa aioli, fichi, ravanella e arachidi salate; arancino con funghi porcini e tartufo con scamorza affumicata al cuore; agnolotto fatto in casa con funghi porcini, crema fredda di burrata affumicata, gocce di cotto di fichi, fondo di manzo e tarallo ai porcini; costolina d'agnello panata nel panko, con erbe aromatiche, cicorino croccante e salsa di fichi alla mostarda e tabasco; crema al mascarpone, gocce di cotto di fichi, terra al caffè; gelato alla crema brulée; fico caramellato.

I vini in tavola: Verdeca; Primitivo di Puglia; rosato (tutti Pietro Tauro).

Commenti: Già dall'accoglienza del proprietario e cuoco gli Accademici hanno compreso che la riunione conviviale avrebbe riservato piace-

voli sorprese. Il giovane cuoco, con una specifica conoscenza dei prodotti del territorio, ha dato il meglio di sé. Complimenti all'Accademico Franco Romito che ha individuato questi due giovani amanti della cucina. Ogni portata ha rivelato un universo di sapori sapientemente combinati e accostati a ottimi vini. Locale molto curato e personale gentile. I convitati hanno apprezzato il menu di ottimo livello. Ha intrattenuto il dottor Paolo Belloni, esperto e collezionista di fichi (specie *Ficus carica*) in 600 varietà. Il fico, "albero della Vita e della Morte", è l'albero più antico del mondo, considerato dono divino. I frutti, dolci al palato, sono ricchi di proprietà nutrizionali. L'interessante relazione ha attirato l'attenzione e incuriosito i commensali. Gradito ospite il CT Alessandro Corso. Complimenti da parte della Delegata Enza Buonfrate.



BASILICATA

MATERA

26 agosto 2018

Ristorante "La Giara" di Carmelo Pierro, anche in cucina. ●Via Oberdan 1, Montescaglioso (Matera); cell. 338/7216753; www.lagiarapizzeria.wordpress.com; coperti 43+70 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie due settimane a settembre; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,65; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.



Le vivande servite: funghi, zucchine, melanzane e olive; pizza "quanto sei bella": pomodorini freschi, mozzarella, zucchine e scamorza affumicata; pizza "stuzzichevole": salsa di pomodoro, mozzarella, salame piccante, olive, gorgonzola e provolone; pizza "profumosa": pomodorini freschi, mozzarella, pancetta affumicata, scaglie di grana e aceto balsamico; pizza "virtù di Afrodite": salsa di pomodoro, mozzarella, speck e caciocotta al tartufo; spumone di gelato artigianale.

I vini in tavola: Hiuri rosato Igp Calabria (Campoverde).

Commenti: Molta allegria nel ristorante di Carmelo Pierro, agronomo e pizzaiolo per passione. Il segreto della buona pizza è la corretta preparazione dell'impasto e la qualità degli ingredienti: acqua, sale marino, miscela di semola rimacinata di grano duro e farina 0. Il bravo pizzaiolo sa quando il tempo della lievitazione (aumento di volume dovuto all'anidride carbonica prodotta dalla fermentazione dei lieviti) e il tempo della maturazione dell'impasto (processo di trasformazione delle strutture complesse, amidi, proteine e grassi, in elementi semplici e quindi più digeribili) sono ottimali. Molti i prodotti del territorio nel condimento delle pizze: caciocotta di latte di capra al tartufo lucano, scamorza affumicata, provolone, salame di maiale piccante, olive, zucchine e pomodorini. Singolari i nomi delle pizze a evidenziare la partecipazione emozionale del pizzaiolo alla creazione delle sue pizze.



SICILIA

ALCAMO-

CASTELLAMMARE DEL GOLFO

7 settembre 2018

Ristorante "L'Antico Granaio" di Rosario Ventimiglia, anche in cucina. ●Corso Garibaldi 20, Castellammare del Golfo (Trapani); ☎0924/1862444, cell. 339/3239648; info@lanticogranaio.it; coperti 30+45 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie da novembre a marzo; giorno di chiusura a pranzo. ●Valutazione 7,9; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.



Le vivande servite: alici fresche marinate; polpo in insalata con patate e sedano; caponatina di melanzane e pesce spada; tartare mignon di tonno rosso; polpettine di sarde; tagliatelle fresche di grano rustello con filetti di triglie e fiori di zucca; ombrina al forno con patate e fagiolini saltati; semifreddo ai pistacchi con cioccolato fondente.

I vini in tavola: Grillo Sibilliana Sensale bio (Cantine Europa); Prosecco di Valdobriade Dogp (Andreola).

Commenti: Nella via principale di Castellammare del Golfo, il locale si distingue in maniera netta per la sua eleganza e raffinatezza. Il menu proposto dallo chef Rosario Ventimiglia è stato al di sopra delle aspettative, eccellente. Nell'antipasto, ha saputo coniugare l'armonia dei sapori. Le alici fresche ben marinate, prelibata la caponatina di melanzane e pesce spada, delicata la tartara di tonno rosso. Equilibrato il condimento di triglie e fiori di zucca per le tagliatelle fresche fatte con la farina di grano rustello. Ottima l'ombrina e squisito il semifreddo ai pistacchi con cioccolato fondente. Personale gentilissimo e competente. Il Delegato Liborio Cruciatu ha donato il guidoncino e la vetrofania allo chef il quale, oltre a salutare tutti i commensali, si è voluto sincerare del gradimento della cena.

MESSINA

26 settembre 2018

Ristorante "Il Terzo Posto" del Panificio Tre Sorelle srl, in cucina Ivan Minutoli e Letterio Broccio. ●Viale San Martino 25, Messina; ☎090/663095, cell. 349/887977; www.ilterzoposto.it; coperti 110. ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: sformatino dei Nebrodi con cuore di maiorchino; mini tartare di scottona con tabulé di verdure e mandorle di Avola; schiaffoni ai porcini e al ragù di cinisara; maialino nero dei Nebrodi cotto a bassa temperatura; tasca di scottona con rucola e tuma panata al pistacchio di Bronte.

I vini in tavola: Frappato N. 3; Nerello mascalese Giufà; Nero d'Avola Black out, (tutte etichette della casa, imbottigliate da Grasso, Milazzo).

Commenti: Un gran numero di Accademici e ospiti è stato attirato dalla filosofia di questo nuovissimo locale,



oltre che dalle sue eleganti e moderne sale con cucina a vista, esposizione di tagli di carne lasciati frollare, e una ricca cantina a temperatura controllata. Unanime valutazione positiva dell'offerta gastronomica che ha raggiunto livelli di eccellenza relativamente agli antipasti. Apprezzatissimo lo sformatino e altrettanto gradita la tartare. Qualche distinguo si è registrato nella valutazione del ragù bianco di cinisara che, per molti, avrebbe dovuto risultare più ristretto e meno grasso, ma in complesso il piatto è stato apprezzato. Indovinata la scelta di abbinare vini serviti a calice, dopo la rispettiva portata. Il maialino è stato gradito da tutti, al contrario della tasca di scottona, risultata molto meno tenera di quanto atteso.

RAGUSA

1° settembre 2018

Ristorante "Nello's Seafood" di Damiano Gulino, in cucina Marta Denaro. ●Piazza Icnusa 3, Marina di Ragusa (Ragusa); ☎0932/1838773, cell. 389/9963157; www.nellos.it; coperti 40+20 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie n.d.; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: uovo fritto, piselli e seppia, ostrica gratin; caviale del Mediterraneo: spaghetti con sugo di scampi, bottarga e stracciatella; tagliata di ricciola in salsa teryaki, cipolla ai lamponi e caponata di mele verdi;

fior di fragola: cubo di fragole, salsa al latte e meringhine alla francese.

I vini in tavola: Grillo, Doc Zagra (Valle dell'Acate).

Commenti: Bella location fronte mare per un locale tipicamente marinaro. Brava e talentuosa la chef Marta Denaro con importanti esperienze in Italia e all'estero. Piatti sempre curati e dai sapori intriganti. La serata ha visto la presenza di tanti Accademici e ospiti che hanno tributato la loro lode alla cuoca. Servizio un po' lento a causa del numero di commensali.

SIRACUSA

13 settembre 2018

Ristorante "AREA/M" di Giovanni Aloschi, in cucina Saverio Suma. ●Riva Nazario Sauro 6, Siracusa; ☎0931/21367; info@areaemme.com; coperti 100+120 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie gennaio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: selezione antipasti (fritturina di pesce, polpettine di pesce azzurro, pesce spada panato, arancinetti dello chef, insalata di polpo); fusilloni cacio e pepe con bottarga; spiedino di pesce su rucola frita e purè di patata; sorbetto di limone di Siracusa; chips di melanzana con crema di ricotta iblea.

I vini in tavola: Charme rosé Igt Terre Siciliane (Firriato).

Commenti: Il Delegato Angelo Tamburini, all'aperitivo con Prosecco e tocchetti di pizza-gourmet, ha proposto un brindisi all'Accademia e ha dato la parola alla Simposiarca, la Vice Delegata Rosalia Sorce, la quale ha proposto in maniera accattivante "Cibo e moda". A fine relazione, lo chef Saverio Suma ha presentato una pietanza sul tema, realizzata artisticamente con pesce marinato, riscuotendo l'applauso. È stata servita la cena in maniera attenta e sollecita: una sequenza di pietanze ben confezionate e decorate. Infine il Delegato ha consegnato il guidoncino e la vetrofania al proprietario Giovanni Aloschi, allo chef Saverio Suma, al maître Dabara Chamara e alle brigate di sala e di cucina, unitamente all'applauso degli Accademici.



SARDEGNA

ALGERO

14 settembre 2018

Ristorante "Pedramare" di Silvia Cartamantiglia. ●Litoranea Alghero Bosa - SP 105 km 11,200, Alghero (Sassari); ☎334/9441136; www.perdramare.com; coperti 220+100 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie novembre-marzo; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: fritturina mista di gamberetti, calamari, pesce e trilogia di verdure, in cono di carta paglia; ricotta mustia in quadretti; affumicati di tonno e pesce spada elaborati dallo chef; risotto Venere di Sardegna, con gamberi e calamari; pane zicchi con ricotta mustia e cozze; filetto di branzino del Golfo dell'Asinara su bisque di purea di patate e insalatina mista; dolci tipici della tradizione locale: papassini, amaretti e tranci di torta casalinga.

I vini in tavola: Brut Achenta; Vermentino; Cagnulari (tutti della Cantina sociale di S. M. La Palma).

Commenti: Organizzata dal nuovo Delegato, con la collaborazione del Vice Delegato, Andrea Franco, la cena è



SARDEGNA segue

stata caratterizzata dalla degustazione del Prosecco, sulla veranda panoramica, al tramonto, con vista sul golfo di Alghero e accompagnato da fragranti fritturine. Gli antipasti, presentati su un unico piatto, hanno offerto l'opportunità allo chef, Pietro Dettori, sardo, ma con significative esperienze a Roma e in Toscana, per rivelare il suo talento e la sua creatività, caratterizzata dalla sapiente coniugazione dei prodotti locali con la *nouvelle cuisine*. Particolarmente originali gli affumicati di pesce spada e tonno. Ottimi i due primi. Il secondo era caratterizzato da un freschissimo filetto di branzino. Il servizio è stato personalmente seguito dalla padrona di casa.



EUROPA

FRANCIA

PARIGI

19 settembre 2018

Ristorante "Lovilà" di Nicola Arvedi. ●74-76 Boulevard de Ménilmontant, Parigi; ☎0685/299142; coperti 30+10 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura domenica e lunedì. ●Valutazione 7,6; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: carciofi alla romana e fonduta di pecorino; busiate con funghi porcini e uva; polpo su cuscus al nero di seppia, spinaci e maionese alla senape; torta caprese con gelato fatto in casa alla mandorla.

I vini in tavola: Cannonau 2016; Vermentino di Sardegna 2017 (entrambi Anghelia); Moscato del Molise.

Commenti: La riunione conviviale del rientro si è felicemente svolta in un "arrondissement", il 20°, ove, in tempi recenti, si sono insediati alcuni ristoranti condotti da giovani cuochi italiani che propongono una cucina di qualità che, sulla base di specialità regionali, offre riuscite interpretazioni culinarie. È il caso di Nicola Arvedi, chef de Lovilà, tipica trattoria "alla buona", ove il menu sorprende per la proposta di piatti ricercati, riflesso di un'attenzione particolare verso l'offerta di specialità re-

gionali originali. Accoglienza cordiale, servizio premuroso e prezzi contenuti completano le qualità del locale. Tra i piatti proposti agli Accademici, il polpo su cuscus al nero di seppia ha riscontrato particolare consenso per gusto e tenerezza del mollusco e altrettanto i carciofi alla romana con fonduta di pecorino di soave squisitezza. Eccellente il Moscato del Molise, ai più non conosciuto, mentre Vermentino e Cannonau sono di frequente compagnia sulle tavole parigine.

PARIGI MONTPARNASSE

11 settembre 2018

Ristorante "Shardana" di Salvatore Ticca, in cucina Salvatore Ticca. ●134, rue du Théâtre, Parigi;

☎0033/625195307; coperti 18. ●Parcheggio comodo; ferie agosto; periodo natalizio; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8,75; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: gazpacho di cuore di bue e fragole; tartare di gambero rosso, finferli, emulsione di burrata; ravioli ai porcini e gamberi; bisque di gamberi e tartufo uncinato; risotto allo zafferano Puddu e granaglona; polpo arrosto con crema di patate, pilarda e tartufo melanoporum; arrosto di maialino sardo a bassa temperatura, laccato alla sapa e patate soffiate; coppa di ricotta e aranzada.

I vini in tavola: Prosecco (Corner); Seurosato di Nieddera 2017 (Cantina della Vernaccia di Oristano); Carros

Nepente di Oliena Classico 2013 (Fratelli Puddu); Shardana Corigliano del Sulcis 2011 (Santadi); Vernaccia di Oristano (Remeda, Valle del Tirso).

Commenti: Gli Accademici si sono riuniti, oltre che per salutare la fine dell'estate, per festeggiare lo chef, al quale è stato conferito il Diploma di Buona Cucina 2018. La Delegazione ha potuto confermare all'unanimità la sua bravura e l'amore che dedica al suo lavoro, utilizzando esclusivamente prodotti della sua terra, la Sardegna. Particolarmente apprezzato è stato il maialino di latte (sardo) che ha ricordato i sapori e i profumi dell'isola. Non da meno è stata la scelta dei vini che hanno contribuito a definire l'eccellenza della serata. Bravo allo chef e a tutta la sua équipe!

GERMANIA

MONACO DI BAVIERA

12 settembre 2018

Ristorante "Vinaiolo" di Andreas Schlappa, in cucina Gianni Iannicari. ●Steinstr. 42, Monaco di Baviera; ☎089/48950356; info@vinaiolo.de; coperti 55+12 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie 1° gennaio; 24 e 25 dicembre; giorno di chiusura sabato a pranzo. ●Valutazione 7,5; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tartara di tonno marinato con lime e menta, maionese di pistacchio e corallo al nero di seppia; ravioli di branzino, vellutata di zuccina e maggiorana, crumble di alici di Cetara; filetto di manzo "sous

PREMIATO "LO CHEF DEI POVERI"

Per una volta, non è un cuoco stellato ad avere un premio, ma "lo chef dei poveri", al secolo Dino Impagliazzo, che ha ricevuto a Roma, in Campidoglio, il "Premio culturale internazionale Cartagine 2.0", edizione 2018. Ottantotto anni, ex dirigente in pensione, Impagliazzo, da 10 anni, serve ogni giorno 250 pasti (27.000 l'anno), gratis, a migranti, senz'atetto e poveri della Capitale. Grazie al cibo invenduto donato da commercianti e supermercati, e a 350 volontari al suo fianco, ha messo in piedi un ristorante "a cielo aperto", ricevendo il prestigioso riconoscimento destinato, tra le altre motivazioni, a chi contribuisce al benessere dell'umanità.



vide" in crosta di arachidi, patate viola; tortino al cioccolato con gelato.

I vini in tavola: Prosecco; Roero Arneis Doc 2017, Persté (M. Bonfante); Morellino di Scansano Doc 2013 riserva, Tempo (Bacci).

Commenti: Il locale si caratterizza per genuinità ed esecuzione ad alto livello di ogni singolo piatto. La Delegazione ha potuto confermare il suo giudizio positivo. Nutrita presenza di Accademici. La serata è stata organizzata dal Consultore Roberto Cecchini che ha concordato un menu di cucina italiana rivisitata alla luce delle nuove tecniche di cottura. Interessante il filetto di manzo "sotto vuoto" anche se, a detta di alcuni, la crosta di arachidi avrebbe reso la carne piuttosto secca e non troppo saporita. Un plauso in più è andato alla tartara di tonno e ai ravioli. Ottimi i vini. Il Simposiarca ha completato la serata svolgendo una relazione sulle proprietà salutistiche della carne grass fed (carne da bestiame nutrito solo a erba).

MALTA

MALTA

12 settembre 2018

Ristorante "Dolce Sicilia La Scogliera" di gestione familiare, in cucina Domenico Saraceno. ●Triq il Kost, Naxxar (Malta); ☎00356/99160935; dolci-siciliafactory@outlook.com; coperti 220. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate American Express, CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: calamaro fritto; sarde a beccafico; tonno in agrodolce; frittelle di neonato; caponata di pesce; calamaro alla Luciana; impepata di cozze; casarecce alla messinese; risotto alla pescatora; pasticceria siciliana.

I vini in tavola: Marsali Merlot Terre Siciliane 2016; Malena Bianco Grillo Sicilia 2017 (entrambi Erimi).

Commenti: La riunione conviviale si è svolta in un ristorante siciliano situato a pochi passi dal mare. Di grande impatto, la vetrina dei dolci tipici, curati dal proprietario Vincenzo, dalle semplici brioches col tupper, alla regina, la coloratissima cassata. Il maître Claudio Gambuzza ha accolto gli Accademici con premura e ha allestito una tavola che, nonostante il tovagliato di carta, era ben curata. Molto apprezzati i fritti, leggeri e croccanti

e le saporitissime cozze, mentre a distinguersi per la presentazione sono state le casarecce servite in un cestino di parmigiano croccante. Un menu degustazione ricco che, nell'insieme, ha incontrato il favore degli Accademici.

PORTOGALLO

LISBONA

12 settembre 2018

Ristorante "Ciao Gaucho" di Daniele e Simone Campi, in cucina Alessandro Olivotto. ●Alameda dos Oceanos, 19C-1990-197 Lisboa; ☎351/925543444; info@ciaogauchos.com, www.ciaogauchos.com; coperti 48+55 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: gnocco fritto con salumi e formaggi; ravioli in crema di pistacchio; risotto al pesto di basilico con burrata; assaggio di picagna argentina con verdure grigliate e patate al forno; zuppa inglese.

I vini in tavola: Castelo d'Alba del Douro; Montepulciano d'Abruzzo 2015 (Terre degli Eremiti).

Commenti: La Delegazione ha visitato questo ristorante aperto da più di un anno. Il Simposiarca della riunione conviviale, il neo Accademico Mauro Mazza, in modo molto creativo e interessante ha illustrato il ristorante e la bellezza dello stare a tavola degli italiani all'estero. La qualità del menu ha ricevuto gli elogi di tutti, con particolare risalto per i primi: i ravioli in crema di pistacchio e il risotto al pesto di basilico con burrata. Questo è un ristorante italiano anche con piatti di carne argentina di buona qualità.

REPUBBLICA CECA

PRAGA

4 settembre 2018

Ristorante "Pivo & Basilico" di Lorenzo Cortesi. ●Zamecka 2, Praga; ☎00420/257533207; coperti 80. ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,5; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: parmigiana di melanzane; risotto al radicchio; piramidi di pasta integrale con burrata,

serviti su crema di pomodoro; coniglio in umido con polenta; millefoglie.

I vini in tavola: Dalis rosé (Endrizzi); Taurasi Docg Aglianico (Feudi di San Gregorio); Moscato d'Asti Bosc d'la Rei Docg (Batasiolo).

Commenti: Per la prima volta presso il ristorante situato in uno dei vicoli di Malastrana, Lorenzo Massese ha presentato il menu in modo impeccabile specificando le singole portate. Buono l'antipasto di parmigiana di melanzane; il risotto e le piramidi di pasta integrale non sono state all'altezza di un eccezionale coniglio in umido con polenta. Superlativo il millefoglie che ha chiuso la riunione conviviale molto apprezzata.

SVEZIA

STOCOLMA

12 settembre 2018

Ristorante "Eataly Stoccolma" di Oscar Farinetti, in cucina Mirco Guidi. ●Biblioteksgatan 5, Stoccolma; ☎00468/40017500; info@eataly.se, www.eataly.se; coperti 280. ●Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,16; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tartara di fassona con uovo fritto su crostone e tartufo nero; lombata d'agnello alla griglia; strudel di mele con salsa alla vaniglia.

I vini in tavola: Maximum brut (Ferrari); Chianti riserva 2015 (Nipozzano).

Commenti: La riunione conviviale ha avuto luogo in una parte del ristorante appositamente riservata per l'occasione. La serata è iniziata con la consegna del piatto dell'Accademia

allo chef e docente della "Scuola di cucina Eataly", Roberto Giovannoni; si è brindato con un ottimo Ferrari brut. Giudizio di eccellenza per la tenerissima lombata d'agnello e infine ancora un complimento per lo strudel gradevole e delicato e per essere riusciti a non eccedere con gli zuccheri. Il servizio è stato celere e perfetto e un particolare grazie a Claudio Montanari per la gentile accoglienza.

SVIZZERA

SVIZZERA ITALIANA

3 ottobre 2018

Ristorante "Locanda Orico" di Lorenzo Albrici, anche in cucina. ●Via Orico 13, Bellinzona (Ticino); ☎0041/918251518; www.locandaorico.ch; coperti 40. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica e lunedì. ●Valutazione 8,5; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: code di scampi intiepidite, insalatine croccanti insaporite alla piccola dadolata di mele Granny Smith e soffice emulsione al curry; cavatelli fatti a mano con ragù di luganighetta nostrana a lunga cottura, profumata ai porcini trifolati; lombata di capriolo cotta al forno con polenta rossa dei terreni alla Maggia e verdure stagionali; piccolo pré-dessert; mousse alle fragole e composta profumata alla menta con cialda alle scorzette di limone.

I vini in tavola: Maximum brut, servito in Magnum (Ferrari); Chardonnay Pian Marnino 2016 (Tiziano Tettamanti, Gudo); Richiamo riserva 2015 (Villa Ambrosini, Bellinzona).

Commenti: In un palazzo ottocentesco, gli Accademici sono stati ac-





EUROPA segue

colti da Lorenzo Albrici, bellinzonese di nascita, che qui gestisce da più di vent'anni il suo ristorante. Albrici inizia presso il famoso Hotel de Ville di Crissier con il cuoco stellato Fredy Girardet, considerato uno dei grandi chef del XX secolo. Passa poi all'Hotel Savoy a Zurigo e infine nella sua città alla Locanda Orico. Un menu studiato per la riunione conviviale, connubio tra gusto italiano e quello francese, improntato alla massima qualità, con prodotti freschissimi di prima scelta, cucina leggera che non altera gli alimenti e i sapori, e che ha conquistato gli Accademici. Dopo la presentazione dell'ospite Fabio Croci, ufficio Caccia e Pesca, ecco le straordinarie code di scampi intiepidite e a seguire, in stagione di caccia, la dolce, morbida, gustosa lombata di capriolo con polenta rossa. Gran successo e omaggio allo chef stellato con ottimi vini locali! Grazie ai Simposiarchi Casati e Frey!

UNGHERIA

 **BUDAPEST**
6 settembre 2018

Ristorante "Da Mario" di Marco Novalis. ●Vessey utca 3 1054 Budapest; ☎00361/3010967; coperti 50+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: crocchette di pecorino romano con purea di fave; guancia e altre sfiziosità della casa; panzanella toscana con carpaccio di manzo e maionese cotta al basilico; fiore di zucca violina con crema al parmigiano reggiano 24 mesi e sfoglia di prosciutto di Parma croccante; pappardelle ai funghi porcini e provola dolce; tagliata di petto d'anatra con riduzione al Valpolicella, tritico di funghi porcini e patate chips; mousse ai tre cioccolati con croccante alla vaniglia su salsa di amarene.

I vini in tavola: Ribolla Gialla spumante extra dry 2016; Ribolla Gialla Igt 2016 (entrambi Le due Torri); Lunae Rosato Doc 2016 (Cantine Lunae Bosoni, Mea); Refosco Doc 2011 (Le due Torri); Marzemino spumante Igt 2018 (az. vitivinicola Parco del Venda).

Commenti: Locale vicino al Parlamento, con ampia terrazza esterna, è situato in zona semipeditonale con grande passaggio turistico e dotato di forno a legna per le pizze. I Simposiarchi Michele Fasciano e Carmen

Gaetani si sono prodigati per la buona riuscita della serata concordando col gestore un menu a base di carne che è stato molto gradito dai numerosi commensali che hanno apprezzato, oltre al cibo, la grande disponibilità del gestore. Particolarmente graditi la tagliata d'anatra e il dessert, qualche appunto sulle pappardelle. Di buona qualità i vini. Ottimo rapporto qualità-prezzo. Relatore della serata il Consulatore Paolo Spada che ha piacevolmente intrattenuto su "La mostarda di frutta". Alla fine ringraziamenti allo staff con un lungo applauso.



NEL MONDO

AUSTRALIA

 **ADELAIDE**
22 agosto 2018

Ristorante "Rivercafé" di Ray Mauger, anche in cucina. ●War Memorial Drive, Adelaide; ☎0061/82118666; info@rivercafe.com.au, www.rivercafe.com.au; coperti 120+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica e festività nazionali. ●Valutazione 7,65; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: insalata di gamberoni con finocchio, rucola, fregola, pomodoro e salsetta di peperone

rosso; prosciutto di San Nicola con gorgonzola piccante, carciofi e rucola; conchiglioni ripieni con zucca, spinaci e ricotta con sugo di pomodoro cucinati al forno; pollo con polenta e peperonata; salmone con asparagi, cavolfiore, salsa verde e bacche di capreo; filetto di manzo con purè tartufato, broccolini con glassa balsamica; torta al cioccolato fondente; panna cotta; semifreddo al frutto della passione.

I vini in tavola: Jetster Shiraz 2015 (Mitolo Wines, McLaren Vale South Australia); Tempranillo 2017 (Mr. Riggs, Adelaide Hills South Australia); Terre di Chieti Sangiovese 2017 (Cantina Tollo, Tollo Chieti).

Commenti: Piacevole serata in questo ristorante che si trova nel cuore della città, letteralmente sul fiume Torrens, con una suggestiva vista sul fiume attraverso le grandi vetrate, una delle migliori della città, sia di giorno sia di notte. Il ristorante offre una cucina italiana moderna e di qualità. In questa occasione il gestore ha proposto il menu fisso offerto ai gruppi, includendo piatti con carne, pollo e pesce. Le vivande hanno soddisfatto in generale e ogni piatto era ben presentato e curato. Qualche riserva sul pollo, giudicato da alcuni poco saporito. Dolci molto buoni, ottima la vasta scelta dei vini. Buono il servizio. Una bellissima serata trascorsa con grande convivialità.

REPUBBLICA DOMINICANA

 **SANTO DOMINGO**
25 agosto 2018

Ristorante "Tracadero" di Michele Cillo, in cucina Federico Aureli. ●Calle

Los Corales, Bayahibe (La Romana); ☎809/9684013; m.terrone@tracaderobeachresort.com, www.tracaderobeachresort.com; coperti 90 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,4; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: insalata di mare; riso nero "gioiello" con verdure croccanti, crema di avocado e gamberi; filetto di "chillo" (pesce locale simile al "red snapper") alla livornese; mela verde ripiena di crema catalana con caramello croccante.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene extra dry Doc (Vedova Luigi & Co.); Friuli Colli Orientali; Ribolla Gialla Doc 2014; Passito (Firriato).

Commenti: La riunione conviviale è stata organizzata all'ora di pranzo a 150 km dalla capitale e precisamente a Bayahibe, in un resort con il ristorante di fronte al mare caraibico, in un ambiente spettacolare. La Simposiarca Anna Sabato ha presentato il nuovo gestore del locale (Michele Cillo) che ha illustrato il menu. Buono l'antipasto di mare, anche se con tocchi di erbe sudamericane non particolarmente gradite in Italia. Il piatto più interessante è stato il riso nero "gioiello" importato dall'Italia e famoso storicamente per essere cibo esclusivo degli imperatori cinesi, il che ha dato luogo ad amene discussioni tra i partecipanti. Buono il filetto di pesce freschissimo, un poco meno la salsa, e molto interessante il dessert: decorativa la mela verde con il ripieno di crema catalana e con un saporito caramello croccante. Buoni il servizio e il rapporto qualità-prezzo che hanno completato il convivio con soddisfazione dei partecipanti.





NUOVI ACCADEMICI

LIGURIA

La Spezia

Rita Gambini

Tigullio

Massimo Biscari

Gianna Dabizzi Masi

Gianemilio Genovesi

Anna Rizzi

Domitilla Zolezzi

LOMBARDIA

Milano

Andrea Cerea

TRENTINO - ALTO ADIGE

Bressanone

Giancarlo Madella

Astrid Marsoner

Reinhard Unterweger

FRIULI - VENEZIA GIULIA

Trieste

Piero Paolo Battaglini

EMILIA ROMAGNA

Parma-Bassa Parmense

Romana Bertoli

Terre Modenesi

Angela Balestri

Luigi Reggiani

Alessandro Tabarroni

MARCHE

Ancona-Riviera del Conero

Giuliana Rapetta

CAMPANIA

Napoli-Capri

Accademico onorario

Aldo Masullo

PUGLIA

Foggia

Francesco Paolo Di Taranto

BASILICATA

Matera

Carmela Bagnato

Marisa Bonelli

Vitalba Gagliardi

Giovanni Grande

Mario Morello

CALABRIA

Locride-Costa dei Gelsomini

Rocco Luglio

SICILIA

Alcamo-Castellammare del Golfo

Leonardo Navarra

Enna

Luigia Giuseppa Gagliano

Messina

Luigi Ciruolo

Giacomo Intersimone

Trapani

Patrizia Baiata

AUSTRALIA

Melbourne

Nadia Valmorbida

EMIRATI ARABI UNITI

Dubai

Maria Egizia Gargini

GERMANIA

Monaco di Baviera

Isabella Grieco

David Roggendorff

MALTA

Malta

Vitale Manto

PORTOGALLO

Lisbona

Accademico onorario

Uberto Vanni D'Archirafi

PRINCIPATO DI MONACO

Principato di Monaco

Aldo Bennini

SINGAPORE - MALAYSIA - INDONESIA

Singapore-Malaysia-Indonesia

Huang Eu Chai

STATI UNITI D'AMERICA

Los Angeles

Angela Petillo

SVIZZERA

Svizzera Italiana

Stefano Borletti

Marco Forzinetti

Roberto Mastromarchi

NUOVE LEGAZIONI

TAIWAN

Taiwan

Legato

Giuseppe Izzo

Accademici

H. Henry Chang

Luca Di Fiore

David Lucchetti

Terry Shih-Lun Tsao

Guy Wittich

TRASFERIMENTI

EMILIA ROMAGNA

Parma

Marco Manzini

(da Atlanta)

BELGIO

Bruxelles

Massimo Acciarini

(da Pechino)

CINA

Pechino

Valtero Canepa

(da Shanghai)



VARIAZIONE INCARICHI

PIEMONTE

Novara

Delegato

Piero Spaini

Vice Delegato

Diego Boca

Consulatore-Segretario-Tesoriere

Marzio Gatti

Consultori

Eugenio Bonzanini

Gianluigi Dell'Acqua

Anna Giuseppina Forte Bertolone

Franco Raimondi

Cesare Augusto Varalli

LOMBARDIA

Alto Mantovano e Garda Bresciano

Delegato

Patrizia Zanotti

Vice Delegato

Giuliano Cremonesi

Consulatore-Segretario

Franco Cermaria

Consulatore -Tesoriere

Adelmo Predari

Consultori

Mario Beschi

Giulio Freddi

Maurizio Pellizzer

Lodi

Delegato

Bruno Balti

Vice Delegato

Claudio Del Tedesco

Consulatore-Segretario-Tesoriere

Gianfranco Del Monte

Consultori

Luigi Gianolli

Irma Losi

Federico Maisano

Clara Rotta

Milano Duomo

Delegato onorario

Andrea Cesari de Maria

VENETO

Cortina d'Ampezzo

Delegato onorario

Luigino Grasselli

Delegato

Monica De Mattia

Vice Delegati

Diego Dipol

Maurizio Pozzan

Consulatore-Segretario-Tesoriere

Monica Sardonini Hirschstein

Consultori

Marzia Del Favero

Paola Franco

Antonella Marani

Silvana Savaris Grasselli

TOSCANA

Pisa

Delegato

Enrico Bonari

Vice Delegato

Massimo Giovanni Messina

Consulatore-Segretario

Marina Giannessi

Consulatore-Tesoriere

Saverio Sani

Consultori

Tiziana Centonze

Gianandrea Paladini

UMBRIA

Orvieto

Delegato

Umbra Mortaruolo

Vice Delegato

Aldo Mattioni

Consulatore-Segretario

Giovanni Marchesini

Consultori

Luigi Antonio Barberani

Ranieri Fumi

Concetta Gianfermo

Giovanni Saggio

Perugia

Delegato

Massimo Moscatelli

Vice Delegato

Antonio Giorgi

Consulatore-Segretario-Tesoriere

Francesco Bracchi

Consultori

Alfio Crispolto Rossi

Massimo Massi Benedetti

Tommaso Sediari

LAZIO

Roma Castelli

Delegato

Tullio Nicola Sorrentino

Vice Delegato-Tesoriere

Roberto Dottarelli

Consulatore-Segretario

Paolo Ermolli

Consulatore

Nicola Benedizione

ABRUZZO

Chieti

Delegato

Nicola D'Auria

Vice Delegato

Paolo Albanese

Consulatore-Segretario-Tesoriere

Maura Amoroso

Consultori

Antonello Antonelli

Paolo Cacciagrano

A. Gabriella Orlando

Graziella Soldato

L'Aquila

Delegato

Demetrio Moretti

Vice Delegato

Vincenzo Galeota

Consulatore-Segretario

Enrico Storelli

Consulatore-Tesoriere

Laura Giordano Olivieri

Consultori

Tommaso Ceddia

Fabrizio Foglietti

Fabrizio Lazzaro

Rosaria Pollina

Berardino Rocchi

CAMPANIA

Avellino

Delegato onorario

Mario de Simone



PUGLIA

Lecce

Delegato

Susanna Mariani Sangiovanni

Vice Delegati

Marco Giuseppe Torsello

Serenella Grassi Giorgino

Consultore-Segretario

Vittoria Codacci Pisanelli

Consultore-Tesoriere

Gaetano Mariano

Consultori

Adolfo Colosso

Giuseppe Rollo

Maria Ludovica Licastro Scardino

CALABRIA

Cosenza

Delegato onorario

Francesco Menichini

Delegato

Rosario Branda

Vice Delegati

Cettina Grandinetti

Pietro Vivona

Consultore-Segretario

Eugenio Rogano

Consultore-Tesoriere

Stefania Lanzillotti

Consultori

Francesco Gentile

Giuseppe Giannico

SARDEGNA

Sassari

Delegato onorario

Pasquale Porcu

REGNO UNITO

Londra

Delegato

Maurizio Fazzari

Vice Delegato

Rosella Middleton

Vice Delegato-Tesoriere

Sidney Celia Ross

Consultore-Segretario

Etta Carnelli-De Benedetti

Consultori

Silvana Camilletti

Giuseppe D'Anna

Silvia Mazzola

Elena Parigi Adragna Klat

Lucille Perricone

Simona Venturini

STATI UNITI D'AMERICA

Atlanta

Delegato

Piero Tarantelli

Vice Delegato

José Roberto Favoretto

Consultore-Segretario-Tesoriere

Michael Nelson

Consultori

Giorgio Carera

Paolo Palombo

Gianluca Tosini

New York

Delegato

Peter Anthony Lombardi

Vice Delegato

Roberta Marini de Plano

Consultore-Segretario

Francesca Costanzo Verga

Consultore-Tesoriere

Jonathan Perle

Consultori

Cristiana Baldeschi Balleani

Francesco Breganze de Capnist

Cecilia L. Fantoni

Raffaella Ferri

A. Wright Palmer

San Francisco

Delegato

Claudio Tarchi

Vice Delegato

Romana Bracco

Consultore-Segretario

Michele Borsetti

Consultore-Tesoriere

Antonio Valla

Consultori

Pietro Bonanno

Antonio Oriti

NON SONO PIÙ TRA NOI

LOMBARDIA

Milano

Ferruccio Ossola

VENETO

Verona

Alberto Bianchi

EMILIA ROMAGNA

Ferrara

Michele Bonino

Rimini

Roberto Valducci

TOSCANA

Valdichiana-Valdorcina Sud

Glauco Dei

Mario Sposi

UMBRIA

Gubbio

Ettore Bossola

PUGLIA

Manduria

Ele Oscar Rotelli

PRINCIPATO DI MONACO

Principato di Monaco

Ferruccio Fiorucci

Aggiornamenti a cura di
Carmen Soga
Ilenia Callegaro
Marina Palena



FOCUS

see page 3

RESTAURANTS THAT SELL 'HOT AIR'

An accomplished Michelin-starred restaurateur has cheekily admitted to including 'hot air' among the many excellent victuals on his menu. This is in fact a sort of 'cloud' made of tapioca puffed up in the oven and then fried; it is hollow inside, literally containing hot air. Similarly delicious is the Red Guide's comment on the starred chef: "techniques and excellent raw materials vie to create results of impressive heft". The *Espresso* newspaper's restaurant guide, awarding one chef's hat, expresses itself similarly: "Technique and creative flair go hand in hand", after declaring this restaurant's cuisine a "multiverse". The *Espresso* also dedicates an intense cameo to Massimo Bottura, affirming *inter alia* that "art is alive because it inhales our breath and exhales it back to us as a finished message. Art has the power to change our minds". When it comes to describing top restaurants, our valiant reviewers and food critics raid the dictionary for bombastic adjectives, plunging headlong into effusive hyperbole and reckless rhetoric as if jousting in a lexical tournament. Very often, however, these exalted chefs do truly sell hot air, and at a high price. Minuscule portions of the usual trendy ingredients combined often in excessive numbers, thereby drowning out each other's flavours, aiming to impress by outclassing one's star-studded colleagues with one's superior imagination while, alas, perhaps committing basic technical faux pas. The clientele is varied and some are impervious to exorbitant prices, and so we find an appetiser of *crudo di fassona* ham for 48 Euros, a Milanese saffron risotto for 42 Euros, *tagliatelle* with *ragù* meat sauce for 60 Euros, a portion of bass for 90 Euros, a scant steamed scampi starter for 125 Euros, *spaghetti alla chitarra* pasta with mullet roe for 95 Euros, and a mullet fillet for 110 Euros. These are merely some examples of real prices in renowned restaurants. These prohibitive delicacies can be enjoyed on rare special occasions or to sample the creativity of Italy's leading restaurateurs, but they cannot constitute the load-bearing pillars



of Italian cuisine. The 2019 edition of our *Good Traditional Table* Guide was recently presented to the press: it aims to familiarise the public with ordinary and sometimes slightly elevated, but not élite, restaurants in which to enjoy our flavoursome traditional fare. We inhabit different worlds, admittedly, but both restaurant worlds must coexist, perhaps while striving to avoid extreme hot-air affectations.

P.S. Counterorder, comrades! Following the counterorder illustrated in our September Focus, we now have another: meat is healthy! Animal proteins are beneficial and steak may be safely enjoyed, since it contains an abundance of vitamin B12. After the WHO sounded the alarm on the carcinogenic potential of red meat, a British research project from the University of Oxford has rehabilitated 'flesh', which aids brain and muscle development and skeletal growth. All told, you have probably figured out that we might as well eat what we please, in moderation, without going overboard but also without the holy terror of enjoying our favourite foods.

PAOLO PETRONI



A PRESTIGIOUS TEAM

see page 4

The members of the newly formed "Franco Marengi" Study Centre team gathered in Milan in October. The many new members joined after demonstrating their interest in participating in this authoritative body. The team will remain in office for the next three years, lending even more vigour to the Academy's cultural role.

WALKING TOGETHER

see page 6

During a meeting of Regional Coordinators, many (15 of 26) newly appointed, President Petroni spoke of the Coordinator's role and its increasing importance. Liaison is especially necessary when a region is divided into two jurisdictions or an area contains many Delegations, for coherent organisation of the Academy's events and meetings.



ANNUAL THEME ANNOUNCED

see page 8

The Principe di Savoia hotel in Milan also hosted the meeting of Regional Study Centre Directors, likewise including some new faces. During the gathering, the annual theme for 2019 was announced: “Fresh and stuffed pasta and gnocchi”.

FAR FROM THE STARS

see page 10

During a well-attended press conference, President Paolo Petroni presented the new edition of the *Good Traditional Table Guide*, published by Vallardi and available in bookshops for the first time. The chair was journalist Carlo Ottaviano and the speakers included the Editorial Director of Vallardi, Marcella Meciani. One of the Guide’s characteristics is to refrain from awarding stars, chef’s hats or forks, using Academicians rather than dedicated food critics to provide reviews.

‘POPULAR NATIONAL CUISINE’ ON TELEVISION

see page 11

The programme *La Prova del Cuoco* (the Italian version of *Ready, Steady, Cook*), aired at lunch time on the national television channel RAI 1, is the apotheosis of televised ‘popular national cuisine’. Gigi Padovani of the “Franco Marengi” Study Centre describes his experiences as a judge on the show for a week, assessing contestants’ efforts on live television alongside a Michelin-starred chef and a showbiz celebrity.

ROSSINI’S MACCHERONI

see page 13

Gioachino Rossini (whose 150th death anniversary is this year) is famed for his musical oeuvres, dominating the first half of his life, and the gastronomic enthusiasm characterising the remainder. The Academy’s Honorary President, Giovanni Ballarini, recounts this artist’s passion for food, particularly maccheroni, which

he prepared in two ways: au gratin and stuffed.

BIANCOPERLA MAIZE IN THE CUISINE OF TREVISO

see page 15

Biancoperla is one of the ancient maize cultivars most prevalent and appreciated in the Po River Valley after arriving from the New World, though its cultivation began to wane in the 1960s and 1970s, replaced by hybrid varieties imported from the United States. As Treviso-Alta Marca Delegate Nazzareno Acquistucci explains, the *Biancoperla* cultivar was saved from oblivion thanks to the tenacity of some farmers of Castelfranco Veneto, in the Province of Treviso. Current production satisfies the market demand for this flour, which is used for the more delicately flavoured white polenta.

THE ‘GRAIN OF THE DEAD’

see page 17

In almost every city of the Daunia area, from Tavoliere to Gargano, the Feasts of All Souls and All Saints are marked by preparing a sweet named ‘grain of the dead’ (*grano dei morti*) or ‘cooked grain’ (*grano cotto*). The sweet, explains Gargano Delegate Giuseppe Trincucci, consists of humble, seasonal ingredients: bread wheat, pomegranate, dried walnuts, dark chocolate, and mulled wine, more recently seasoned with such spices as cinnamon and candied citron zest.

STRUCOLO IN STRAZA, OR SWEET BOILED STRUDEL

see page 19

The Gorizia Delegation, led by Roberto Zottar, has legally deposited the recipe for *Strucolo in straza*, which in Gorizia and Trieste is the name of a boiled strudel wrapped in canvas (*straza*). Zottar retraces the strudel’s journey, originating in the distant East: an example of positive culinary globalisation which evolved into successful localisation.

A NATURAL ENERGY SOURCE WHICH IS GOOD FOR THE HEART

see page 21

As well as being delicious, hazelnut is a unique treasure on our tables because of its nutritional properties. Hazelnuts are calorie-dense and particularly rich in the beneficial fatty acids which help to reduce blood cholesterol, fibres which aid bowel motility, and important health-giving vitamins. Countless recipes exploit the flavour of this dried fruit which lends an original touch to many foods, explains Salerno Delegate Giuseppe Anastasio.

POLITICS ON A PLATE

see page 22

Pescara Aternum Academician Arcadio Damiani declares that “eating is a political act”; indeed, nutrition is a major political issue for the future, since whoever controls hunger, as some have noted, controls the world. The food industry’s production is increasingly free of gluten, palm oil or sugar, or low-protein, high-fibre or non-fat. But what food is this? A dangerous industrial substitute which annihilates taste, obliterating the poetry surrounding food and its preparation!

HAPPY BIRTHDAY TO YOU, AND THE CAKE IS FOR ME

see page 24

Roma Castelli Academician Roberto Dottarelli conducts a semiotic analysis of birthday cake, seeking to explain the significance of its attendant rituals. Why do we celebrate with a round, frequently white cake surmounted by lit candles?

STARS AND STRESS

see page 26

Andrea Cesari de Maria, Honorary Delegate for Milano Duomo, offers a brief analysis of Japanese, French and Italian cuisine in view of the new Michelin Guide’s publication. What are their defining characteristics par excellence?

**COOKING WITH LEEKS***see page 28*

Flavoursome and versatile in the kitchen, the leek has important health-giving properties and a touch of aphrodisiac power. Italy and France are its foremost producers. Padova Academician Giancarlo Burri tells this herbaceous plant's history, from Nero, who ate it to improve his voice, to its treatment by Michelin-starred chefs by way of the aphrodisiac properties described by Martial.

CURED MEATS ARE NOT UNHEALTHY*see page 30*

Pork, affirms Roma Appia Delegate Publio Viola, not only provides protein but also has the benefit of being a pleasure to eat, thanks to its numerous and flavoursome incarnations. Many, however, worry that it can be unhealthy, particularly in its cured forms. Instead, studies retort that hogs today are reared on a diet similar to that advised for humans.

ARISTOCRATIC NEAPOLITAN CUISINE: OIL OR BUTTER?*see page 32*

Inspired by *maccheroni alla primavera*, the 'spring maccheroni' prepared by his uncle in the late 1940s, Naples Academician Massimo Ricciardi considers the use of butter and oil in Neapolitan cuisine, concluding that in the Neapolitan kitchens of the 18th and 19th centuries, butter was favoured over oil even in fish dishes.

FOOD FOR BATTLE, FOOD FOR WAR*see page 34*

In battle and in wartime, one must still eat, notwithstanding difficult circumstances; then, in peacetime, one can resume cooking, benefiting from a greater selection of ingredients. Giorgia Fieni, whose PhD is in agricultural and food economics, recounts food-related wartime episodes, noting that several famous

recipes were created precisely when raw materials were scarce.

RED TUNA FISHING IN THE ADRIATIC*see page 35*

A conference organised by the Fermo and Macerata Delegations on the presence of red tuna in the Adriatic sea and its increased consumption in the Marche region invited speakers with widely varied areas of expertise, allowing a panoramic discussion encompassing, among others, the touristic, sporting, nutritional and even economic aspects of this phenomenon.

ARTISANAL FOOD AND THE SUCCESS OF 'MADE IN ITALY'*see page 37*

"Artisanal food: *genius loci*" and "The success of *Made in Italy*" - complementary aspects of the same theme - were expertly and brilliantly scrutinised by the anthropologists Marino Niola and Elisabetta Moro during a conference promoted by the Venice Delegation.

THE FUTURE OF CUISINE (IN LODI AND BEYOND)*see page 39*

The celebrations marking the Lodi Delegation's 50th year of activity, an impressive milestone, included an important public element through the conference "The future of cuisine (in Lodi and beyond)". It offered a comprehensive perspective on traditional cuisine, particularly in Lodi, assessing its inherent risks and opportunities.

Translator:
ANTONIA FRASER FUJINAGA
Summarized:
FEDERICA GUERCIOTTI

NOVEMBRE 2018 / N. 309

DIRETTORE RESPONSABILE
 PAOLO PETRONI

COORDINAMENTO REDAZIONALE
 SILVIA DE LORENZO

PROGETTO GRAFICO E IMPAGINAZIONE
 SIMONA MONGIU
IN QUESTO NUMERO SCRITTI E RICETTE DI

Nazzareno Acquistucci, Giuseppe Anastasio, Giovanni Ballarini, Ugo Bellesi, Giancarlo Burri, Arcadio Damiani, Andrea Cesari de Maria, Silvia De Lorenzo, Roberto Dottarelli, Giorgia Fieni, Gabriele Gasparro, Federico Maisano, Gigi Padovani, Paolo Petroni, Massimo Ricciardi, Rosa Maria Rossomando Lo Torto, Fabio Torresi, Giuseppe Trincucci, Publio Viola, Roberto Zottar.



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